

KAYSERİ BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ
SOSYAL HİZMETLER DAİRE BAŞKANLIĞI

01.09.2023-31.12.2023 4 AYLIK ERCİYES ÜNİVERSİTESİ KAMPÜSÜ, ABDULLAH GÜL ÜNİVERSİTESİ KAMPÜSÜ, NUH NACİ YAZGAN ÜNİVERSİTESİ KAMPÜSÜ, KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ KAMPÜSÜ, MERKEZ KÜTÜPHANESİ, ŞEHİR KÜTÜPHANESİ, BEYAZŞEHİR KÜTÜPHANESİ, SEZAI KARAKOÇ KÜTÜPHANESİ, TALAS MEVLANA KÜTÜPHANESİNDE ÇORBA VE EKMEK DAĞITIMI HİZMET ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ

MADDE 1: İŞİN TANIMI VE KONUSU

1.1) Erciyes Üniversitesi, Abdullah Gül Üniversitesi, Nuh Naci Yazgan Üniversitesi, Kayseri Üniversitesi ile Merkez kütüphane ve Şehir kütüphanesinde, Beyazşehir Kütüphanesi, Sezai Karakoç Kütüphanesi, Talas Mevlana Kütüphanesinde idarenin belirlediği yerlerde öğrencilere çorba ve ekmeğin dağıtımını hizmetleridir.

MADDE 2: YÜKLENİCİNİN SORUMLULUKARI

2.1-)Yüklenici, kendi yemekhanesinde pişirdiği çorbaların dağıtımını için en az 9 bay/bayan çorba dağıtım elemanı ve 2 adet şoför olmak üzere, toplam 11 personel ile bu hizmeti vermek zorundadır.

Çalışanların maaşları, SGK, vergi ve tazminat vb. diğer tüm özlük hakları yüklenici firmaya aittir.

2.2-)Yüklenici bünyesinde çalıştırdığı elemanlarının kıyafetlerinin temiz, düzgün ve hijyen kurallarına uygun olmasını sağlamakla yükümlüdür.

2.3-)Çalışacak personellerin sağlık raporu, hijyen belgesi ve sabıka kaydı olup, olmadığına ilişkin adli sicil belgesi olması zorunludur. Bu işle alakalı tüm Resmi evrakların takibi ve sorumluluğu yüklenici firmaya aittir.

2.4-)Çalışacak tüm personelin sağlık taramaları, kanuna göre alacağı eğitimler (Yangın eğitimi, iş sağlığı, ilk yardım eğitimleri vb.) sertifika ve kurslar yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.

2.5-)Gıdalarla taşınabilecek hastalıklara veya hastalık belirtilerine (sarılık, ishal, kusma, ateş, ateşli boğaz ağrısı, burunda gözde veya kulakta akıntı vb.) sahip olduğu bilinen veya sahip olmasından şüphelenilen veya taşıyıcısı olan personelin gıda depolama ve hazırlama alanlarına girmesine izin verilmemelidir, yara, çıban gibi geçici cilt problemlerinde yara uygun şekilde kapatılmalı, gıda ile direkt veya dolaylı temasını engelleyecek şekilde önlem alınmalıdır.

2.6-)Çorbaların taşınmasında kullanılmak üzere 2 adet en az 2017 model ve üzeri kapalı kasa araç olacaktır. Aracın şoför, yakıt, sigorta, kasko, bakım vs. diğer tüm giderleri yüklenici firmaya ait olacaktır.

2.7-)Firmanın mutfağında yapılan çorba, Erciyes Üniversitesi, Abdullah Gül Üniversitesi, Nuh Naci Yazgan Üniversitesi, Kayseri Üniversitesi, Merkez kütüphanesinde, Şehir kütüphanesi, Beyazşehir Kütüphanesi, Sezai Karakoç Kütüphanesi, Talas Mevlana kütüphanesi çorba dağıtım yerlerine yüklenici firma tarafından taşınacaktır.

2.8-)Çorba ve ekmeğin dağıtımını yapılacak yer, kapalı karavan veya büfe şeklinde olacaktır. Dış kısmına folyo kaplama yapılacaktır. Folyo uygulama ve tasarım idarenin onayı alındıktan sonra uygulanacaktır.

2.9-)Çorba dağıtımını için personel hafta içi, hafta sonu idarenin belirleyeceği saatte hazır bulunacaktır.



MADDE 3. ÇORBA VE EKMEK DAĞITIMI

- Üniversitelerde Cumartesi ve Pazar ile resmi tatil günleri hariç haftanın 5 günü dağıtım yapılacaktır. (üniversitenin açık olduğu günler)
- Kütüphanelerde ise haftada 7 gün (Resmî tatil günleri hariç) idarenin belirlemiş olduğu yerlerde ve saatte öğrencilere çorba ve ekmeğin dağıtım yapılacaktır.
- Çorba yüklenicinin mutfağında yapılacaktır.
- Çorba çeşitleri idare tarafından belirlenecek ve aylık çizelge verilecektir.
- Çorba çeşitleri Mercimek, Ezogelin, Yayla, Domates ve Közde biber çorbası vb..
- Çorba dağıtımını ve ekmeğin yüklenicinin personeli yapacaktır. Dağıtım saatleri idare tarafından belirlenecektir.
- Dağıtım yapılacak çorbaların hazırlanmasında ve dağıtılmasında TSE standartlarına uygun paslanmaz çelik kaplar kullanılacaktır.
- Çorba sıcak şekilde dağıtılacaktır.
- Dağıtılacak çorba 7 oz (180 ml) kağıt bardakta verilecek ve bardakta Kayseri Büyükşehir Belediyesi yazısı ve logosu olacaktır. Yüklenici yaptıracığı çorba bardağının tasarımı ve kalite baskısı için idareden onay almak zorundadır. Bardak TSE standartlarına uygun olacaktır.
- Çorba dağıtımını yapılırken en az kişi başı 2 adet 50 gr'lık paketlerde roll ekmeğin verilecektir.
- Çorba verilecek kişilere birer adet peçete ve kolanyalı mendil verilecektir.
- **Günlük dağıtılacak çorba adedi ortalama 6.500 kişiliktir.**
- **Günlük dağıtılacak roll ekmeğin 13.000 adettir.**
- Erciyes Üniversitesi 1.000 adet çorba 2.000 adet ekmeğin,
- Kayseri Üniversitesi 1.000 adet çorba 2.000 adet ekmeğin,
- Abdullah Gül Üniversitesi 500 adet çorba 1.000 adet ekmeğin,
- Nuh Naci Yazgan 500 adet çorba 1.000 adet ekmeğin,
- Merkez Kütüphane 1.000 adet çorba 2.000 adet ekmeğin,
- Şehir Kütüphanesi 1.000 adet çorba 2.000 adet ekmeğin,
- Beyazşehir Kütüphanesi 500 adet çorba 1.000 adet ekmeğin,
- Sezai Karakoç Kütüphanesi 500 adet çorba 1.000 adet ekmeğin ,
- Talas Mevlana Kütüphanesi 500 adet çorba 1.000 adet ekmeğin .
- Çorba dağıtımını yapılacak karavan veya büfe yüklenici firma tarafından tedarik edilecektir.
- Kayseri Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Daire Başkanlığının görevlendireceği personel ile yüklenici firmanın görevlendireceği kişi tarafından günlük olarak dağıtılan çorbalar tutanak ile kayıt altına alınacaktır.

MADDE 4- HİZMETE İLİŞKİN YÜKÜMLÜLÜKLER

- 4.1-Yüklenici; belirtilen saatler içerisinde düzgün ve kaliteli çorba servisi yapılması için gerekli düzeni sağlamak ve tedbirleri almakla yükümlüdür.
- 4.2-Yüklenici çorba hizmeti ve gıda konularında halen yürürlükte bulunan veya ihale süresince çıkarılacak kanun, yönetmelik, tüzük vb. mevzuatına uygun tedbirleri almak zorundadır.
- 4.3-Yemekhanelerde olabilecek her türlü kaza yangın vb. sebeplerden dolayı hizmet üretilmemesi halinde yüklenici firma bu hizmeti idareye göstereceği, kendi işyerlerinde diyetisyen, gıda mühendisi veya gözetmen aşçı gözetiminde üretim hizmetin devamlılığını sağlamakla yükümlüdür.
- 4.4-Yüklenici gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlemleri almak zorundadır. Gıda zehirlenmelerinde personelin uğradığı maddi manevi bütün zararlar ve tazminatlar yasal faizleri ile birlikte yüklenici tarafından karşılanacaktır.

4.5-İdare gerektiğinde teknik şartnamede belirtilen koşulların gerçekleşip gerçekleşmediği hususunda yüklenicinin mutfağında denetimler yapabilecektir.

4.6-Piştirilen ve hazırlanan çorba Kalite Kontrolü pişirilmesinde besin sanitasyonuna ve besin maddeleri kayıplarının en az düzeyde olmasına dikkat edilecektir. Çorba kalite kontrolü, yüklenicinin diyetisyeni veya gıda mühendisi ve gözetmen aşçısı tarafından yapılacaktır. Kontrolü yapılan çorba uygun görüldüğü takdirde servise sunulacaktır. Muayene kabulü yapılırken yüklenici idareye karşı teknik şartnamede belirtilen tüm yükümlülüklerini yerine getirmek zorundadır.

4.7-Mutfaklarda piştirilen ve dağıtılan çorbaların taşınmasında ısı koruyucu özellikte yemek taşıma kabı (thermobox) ve paslanmaz çelik kaplar kullanılacaktır.

Günlük sıcaklık kontrolleri yapılarak, kayıtları yüklenici tarafından tutulacaktır.

4.8-Yüklenici; mutfak ve yemekhanelerde ısıtma, pişirme, aydınlatma vb. amaçlarla kullanılacak her türlü yanıcı ve patlayıcı cihazların emniyetini temin etmek zorundadır. Her birimdeki Muayene ve Denetim Komisyonları yemekhanelerin her alanında denetim yapabilecektir.

MADDE 5 - YEMEKLİ İLGİLİ GENEL HÜKÜMLER

A.GIDA GÜVENLİĞİ

Çorba yapımında kullanılan her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üzerinde, niteliğini ve varsa özel saklama koşullarını, ithalat veya üretim izninin tarih ve sayısını gösteren Türk Gıda Mevzuatına uygun etiketi bulunmalıdır.

Gıda maddeleri, toksik maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler uygun etiketleme yapılarak ayrı yerlerde muhafaza edilmelidir.

Gıda atığı ve diğer atıklar, birikmelerini engelleyecek şekilde gıdanın bulunduğu mekanlardan uzaklaştırılmalı, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı oluşturmaları engellenecektir.

Gıda hazırlama ve sunum işlemleri gıdaya bulaşmayı önleyecek şekilde yapılmalı, ambalajlama ve paketleme malzemelerinin güvenli ve temiz olması sağlanmalıdır.

B-HAZIRLAMA:

1-Çorbaların hazırlanması ve pişirilmesi yüklenicinin mutfaklarında gerçekleştirilecektir.

2-Kullanılacak gıda maddelerinin tümü Gıda Maddeleri Tüzüğü Türk Gıda Kodeksi Ve Türk Standartları Enstitüsü Kurumu'nun (TSE, TSEK) standartlarına uygun olacaktır.

3-Çorbalar kalite, nefaset ve gramaj yönünden doyurucu olacaktır. Kullanılacak malzemeler 1.sınıf markalı ve faturalı olacaktır. (un, sıvı yağlar, salça, bulyon, tuz ve baharat çeşitleri gibi)

4 -Her güne ait çorba örnekleri idarenin belirleyeceği buzdolabı veya soğuk odada steril kaplarda 72 saat süreyle saklanacaktır.

C-TAŞIMA:

1-Hazırlanan çorbalar ısıyı uzun süre muhafaza eden dökülmeyi önleyecek şekilde ısı üreten kapalı arabalarla, çelik kaplarda firma personeli tarafından taşınacaktır. Bu malzemeler firma tarafından temin edilecektir. Yiyeceklerin taşınmasında kapak strech alüminyum folyo gibi gereçler mutlaka kullanılacaktır.

2-Çorba taşıma esnasında çorbaların kalite ve görüntüsünde bozulmalara sebep olunmayacaktır.

3-Yemeklerin hazırlanmasında, pişirilmesinde, dağıtımında çelik kaplar kullanılacak alüminyum bakır, plastik vb. kaplar kesinlikle kullanılmayacaktır.

D-DAĞITIM:

1-Çorba Yüklenici personeline, idarece görevlendirilecek personelin denetiminde ısıtılmalı yemek istasyonunda uygun ısıda, sağlığa uygun koşullarda servis yapılacaktır.

2- Yüklenici tarafından görevlendirilen servis elemanları çorba ve ekmek dağıtımını bizzat yapacaklardır.

- 3- Hafta sonu tatillerinde hiçbir nedenle çorba servisi işlemi aksatılmayacaktır.
- 4 - Dağıtım için 2 adet 2017 model ve üzeri kapalı kasa olan minibüsün trafik sigortası, kasko ve bakım – onarım gibi (kış lastiği, trafik cezası) buna benzer her türlü giderleri yüklenici firmaya aittir.
- 5-Kayseri Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Daire Başkanlığının görevlendireceği personel ile yüklenici firmanın görevlendireceği kişi tarafından günlük olarak dağıtılan çorbalar, tutanak ile kayıt altına alınacaktır.

E. SUNUM

1. Gıda hazırlanmasında ve sunumunda kullanılacak madde ve malzemeler Türk Gıda Mevzuatına uygun olmalıdır.
- 2- Gıda hazırlanmasında ve sunumda kullanılacak madde ve malzemelerin gıda hazırlama alanına getirilmesinde hijyenik koşullar sağlanmalıdır.
- 3- Çorba ikramında mikroorganizma faaliyetini engellemek için sıcak yemek ısısı servis öncesi daima 65°C ve üzerinde tutulmalıdır.
- 4- İkram edilen çorba renk, kıvam, koku ve tat istenilen nitelikte olmalıdır.
- 5- Çorbalarda iç yağ, domuz yağı, pamuk yağı kesinlikle kullanılmayacaktır. İdarenin ve Yüklenicinin sorumlu yöneticisinin vereceği karar doğrultusunda zeytinyağı, bitkisel sıvı yağlar (ayçiçeği, mısırözü) ve tereyağı kullanılacaktır. Kullanılmış yağlar çorba yapımında kesinlikle kullanılmayacaktır.
- 6- Çorba yapımında kullanılacak malzemeler TSE, TSEK uygun 1.sınıf markalı ve faturalı olacaktır. (un, sıvı yağlar, tereyağ, salça, bulyon, tuz ve baharat çeşitleri gibi)
- 7- Ekmek günlük taze ve ambalajlı (sade, tam buğday, kepekli vb.) olacak. Bayat ekmek kesinlikle olmayacaktır. Hesaplamalarda genel ölçü kişi başı 100 gr ekmek verilecektir.
- 8- Elle temas etme gerekliliği olan maddelerin servisi uygun eldivenle yapılacaktır.

F-TEMİZLİK:

- 1- Çorba servis yapılan malzemeler yani ısıtıcılar, taşıma kapları ve diğer donanımlar ile diğer kullanılan tüm araç, gereçler, uygun görülecek bulaşıkhanede temizliği yapılarak tekrar kullanıma hazır halde tutulacaktır.
- 2-Çorba dağıtım yerlerinde çöp ve temizlik kovaları bulundurulacaktır.
- 3-Bulaşık ve her türlü temizlikte kullanılacak malzemeler sağlık kurallarına uygun özellikte olacaktır.


Hüseyin SÜS
Sosyal Hizmetler Şube Müdürü