



T.C.
KAYSERİ BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
Sosyal Hizmetler Daire Başkanlığı

**İLİMİZDEKİ ÜNİVERSİTELER İLE BAZI KÜTÜPHANELERE ÇORBA HİZMETİ
ALIMI VE DAĞITIMI 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 ekmek dağıtım hizmetleridir.

MADDE 2. YÜKLENİCİNİN SORUMLULUKARI

- 2.1. Yüklenici, kendi yemekhanesinde pişirdiği çorbaların dağıtım 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 çalıştırdığı elemanların 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 verilmemeli, yara, çiban gibi geçici cilt problemlerinde yara uygun şekilde kapatılmalı, gıda ile direk 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. Araçın 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 Kütüphanesi, Şehir Kütüphanesi, Beyazşehir Kütüphanesi, Sezai Karakoç Kütüphanesi ve Talas Mevlana Kütüphanesinde çorba dağıtım yerlerine yüklenici firma tarafından taşınacaktır.
- 2.8. Çorba ve ekmek dağıtım 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 yapacak personeller hafta içi ve hafta sonu idarenin belirleyeceği saatte hazır bulunacaktır.

MADDE 3. ÇORBA VE EKMEK DAĞITIMI

3.1. Üniversitelerde Cumartesi ve Pazar ile resmi tatil günleri hariç haftanın 5 günü dağıtım yapılacaktır. (üniversitenin açık olduğu günler)

3

- 3.2. Kütüphanelerde ise haftada 7 gün (Resmi tatil günleri hariç) idarenin belirlemiş olduğu yerlerde ve saatte öğrencilere çorba ve ekmek dağıtımı yapılacaktır.
- 3.3. Çorba yüklenicinin mutfağında yapılacaktır.
- 3.4. Çorba çeşitleri idare tarafından belirlenecek ve aylık çizelge verilecektir.
- 3.5. Çorba çeşitleri Mercimek, Ezogelin, Yayla, Domates ve Közde biber çorbası vb.
- 3.6. Çorba ve ekmek dağıtımını yüklenicinin personeli yapacaktır. Dağıtım saatleri idare tarafından belirlenecektir.
- 3.7. Dağıtımı yapılacak çorbaların hazırlanmasında ve dağıtılmasında TSE standartlarına uygun paslanmaz çelik kaplar kullanılacaktır.
- 3.8. Çorba sıcak şekilde dağıtılacaktır.
- 3.9. 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.
- 3.10. Çorba dağıtımı yapılırken en az kişi başı 2 adet 50 gr'lık paketlerde roll ekmek verilecektir.
- 3.11. Çorba verilecek kişilere birer adet peçete ve kolonyalı mendil verilecektir.
- 3.12. Günlük dağıtılacak çorba adedi ortalama 6.500 kişilik, günlük dağıtılacak roll ekmek 13.000 adet olacaktır.
- 3.12.1. Erciyes Üniversitesi 1.000 adet çorba 2.000 adet ekmek
- 3.12.2. Kayseri Üniversitesi 1.000 adet çorba 2.000 adet ekmek
- 3.12.3. Abdullah Gül Üniversitesi 500 adet çorba 1.000 adet ekmek
- 3.12.4. Nuh Naci Yazgan Üniversitesi 500 adet çorba 1.000 adet ekmek
- 3.12.5. Merkez Kütüphane 1.000 adet çorba 2.000 adet ekmek
- 3.12.6. Şehir Kütüphanesi 1.000 adet çorba 2.000 adet ekmek
- 3.12.7. Beyazşehir Kütüphanesi 500 adet çorba 1.000 adet ekmek
- 3.12.8. Sezai Karakoç Kütüphanesi 500 adet çorba 1.000 adet ekmek
- 3.12.9. Talas Mevlana Kütüphanesi 500 adet çorba 1.000 adet ekmek.
- 3.13. Çorba dağıtımı yapılacak karavan veya büfe yüklenici firma tarafından tedarik edilecektir.
- 3.14. 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 hizmet üretilmemesi durumunda; yüklenici firma bu hizmeti idareye göstereceği kendine ait başka yerde, diyetisyen, gıda mühendisi veya gözetmen aşçı denetiminde üretim hizmetin devamlılığını sağlamakla yükümlüdür.
- 4.4. Yüklenici, gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlemleri almak zorundadır. Gıda zehirlenmelerinde uğranılan maddi manevi bütün zararlar, tazminatlar ve yasal faizleri yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- 4.5. İdare gerektiğinde teknik şartnamede belirtilen koşulların gerçekleşip gerçekleşmediği hususunda yüklenicinin mutfağında denetimler yapabilecektir.
- 4.6. Çorbanın hazırlanmasında besin sanitasyonuna ve besin maddeleri kayıplarının en az düzeyde olmasına dikkat edilecektir. Çorbanın kalite kontrolü, yüklenicinin diyetisyeni, gıda mühendisi veya gözetmen aşçısı tarafından yapılacaktır. Kontrolü yapılan çorba uygun görüldüğü takdirde servise sunulacaktır. Yüklenici idareye karşı teknik şartnamede belirtilen tüm yükümlülüklerini yerine getirmek zorundadır.
- 4.7. Mutfaklarda pişirilen ve dağıtılan çorbaların taşınmasında ısı koruyucu özellikte yemek Taşıma kabı (thermobox) ve paslanmaz çelik kaplar kullanılacaktır. Günlük sıcaklık

3

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. YEMEĞLE İLGİLİ GENEL HÜKÜMLER

5.1. GIDA GÜVENLİĞİ

- 5.1.1. 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.
- 5.1.2. Gıda maddeleri, toksik maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler uygun etiketleme yapılarak ayrı yerlerde muhafaza edilmelidir.
- 5.1.3. Gıda atığı ve diğer atıklar, birikmelerini önleyecek şekilde gıdanın bulunduğu yerden uzaklaştırılmalı, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı oluşturmaları engellenmelidir.
- 5.1.4. Ambalajlama ve paketlenme malzemelerinin güvenli ve temiz olması sağlanmalıdır.

5.2. HAZIRLAMA

- 5.2.1. Çorbaların hazırlanması ve pişirilmesi yüklenicinin mutfaklarında gerçekleştirilecektir.
- 5.2.2. Kullanılacak gıda maddelerinin tümü Gıda Maddeleri Tüzüğü, Türk Gıda Kodeksi ve Türk Standartları Enstitüsü Kurumu'nun (TSE, TSEK) standartlarına uygun olacaktır.
- 5.2.3. Çorba yapımında kullanılacak malzemeler 1. sınıf, markalı ve faturalı olacaktır.(un, sıvı yağlar, salça, bulyon, tuz ve baharat çeşitleri gibi)
- 5.2.4. Her güne ait çorba örnekleri idarenin belirleyeceği buzdolabı veya soğuk odada steril kaplarda 72 saat süreyle saklanacaktır.

5.3. TAŞIMA

- 5.3.1. 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, streç film, alüminyum folyo gibi gereç ve malzemeler mutlaka kullanılacaktır.
- 5.3.2. Çorbalar taşınırken kalite ve görüntüsünde bozulma olmaması için gerekli tedbirler alınacaktır.
- 5.3.3. Yemeklerin hazırlanmasında, pişirilmesinde, dağıtımında çelik kaplar kullanılacak alüminyum bakır, plastik vb. kaplar kesinlikle kullanılmayacaktır.

5.4. DAĞITIM

- 5.4.1. Çorba yüklenici personeline, idarece görevlendirilecek personelin denetiminde ısıtmalı yemek istasyonunda uygun ısıda, sağlığa uygun koşullarda servis edilecektir.
- 5.4.2. Yüklenici tarafından görevlendirilen servis elemanları çorba ve ekmek dağıtımını bizzat yapacaklardır.
- 5.4.3. Hafta sonu tatillerinde hiçbir nedenle çorba dağıtım işlemleri aksatılmayacaktır.
- 5.4.4. 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.
- 5.4.5. Kayseri Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Daire Başkanlığının görevlendireceği Personel ile yüklenici firmanın görevlendireceği kişi tarafından günlük olarak dağıtılan çorbalar, tutanak ile kayıt altına alınacaktır.

5.5. SUNUM

- 5.5.1. Gıda hazırlanmasında ve sunumunda kullanılacak madde ve malzemeler Türk Gıda Mevzuatına uygun olmalıdır.
- 5.5.2. Gıda hazırlanmasında ve sunumda kullanılacak madde ve malzemelerin gıda hazırlama

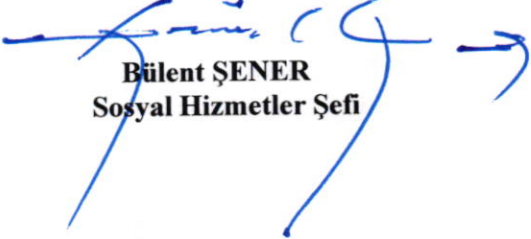
3

alanına getirilmesinde hijyenik koşullar sağlanmalıdır.

- 5.5.3. Çorba ikramında mikroorganizma faaliyetini engellemek için sıcak yemek ısısı servis öncesi daima 65°C ve üzerinde tutulmalıdır.
- 5.5.4. İkram edilen çorba renk, kıvam, koku ve tat istenilen nitelikte olmalıdır.
- 5.5.5. İdarenin ve yüklenicinin sorumlu yöneticisinin vereceği karar doğrultusunda zeytinyağı, bitkisel sıvı yağlar (ayçiçeği, mısırözü) ve tereyağı kullanılacaktır. Çorbalarda iç yağ, domuz yağı, pamuk yağı ya da kullanılmış yağlar kesinlikle kullanılmayacaktır.
- 5.5.6. Çorba yapımında kullanılacak malzemeler TSE, TSEK uygun 1.sınıf markalı ve faturalı olacaktır. (un, sıvı yağlar, tereyağ, salça, bulyon, tuz ve baharat çeşitleri gibi)
- 5.5.7. Ekmek günlük taze ve ambalajlı (sade, tam buğday, kepekli vb.) olacak. Bayat ekmek kesinlikle olmayacaktır. Hesaplamalarda genel ölçü kişi başı 100 gr. ekmek verilecektir.
- 5.5.8. Elle temas etme gerekliliği olan maddelerin servisi uygun eldivenle yapılacaktır.

5.6 TEMİZLİK

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


Bülent ŞENER
Sosyal Hizmetler Şefi


Mustafa GÖZEL
Sosyal Hizmetler Şube Müdürü