



T.C.
GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ
Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı

Sayı : 35677068-934.99-
Konu : Teklife Davet

28/11/2018

Sayın :

Üniversitemiz **Pazar MYO 2018** yılı öğrenci, idari ve akademik personeli için malzeme dahil yemek hazırlama, pişirme, servis ve sonrası temizlik hizmeti alımı işi, 4734 Sayılı Kamu İhale Kanununun 22 Nci Maddesinin (d) Fıkrası Uyarınca Doğrudan Temin Usulü ile yapılacaktır.

İlgilendiğiniz takdirde K.D.V. hariç fiyat teklifinizi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığına ulaşacak şekilde göndermenizi rica ederim.

Erdem AKINCI
Şube Müdürü

Son Başvuru Tarih ve Saati : **30/11/2018 – 14:00**
Teklif Başvuru Yeri : Taşlıçiftlik Kampüsü Rektörlük Binası Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı zemin kat 07 nolu satın alma bürosu /TOKAT
Teslimat Yeri : Taşlıçiftlik Kampüsü, Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı
Teklif Türü : İşin Tamamı

İHTİYAÇ LİSTESİ

S.N.	MAL/İŞİN ADI, CİNSİ VE ÖZELLİĞİ	AÇIKLAMA	MİKTARI	KDV HARIÇ BİRİM FİYAT	KDV HARIÇ TOPLAM FİYAT
01	Yemek Hizmeti Alımı İşİ.	Malzeme dahil yemek hazırlama, pişirme, servis ve sonrası temizlik hizmetini kapsamaktadır.	2.500 Adet		
KDV HARIÇ TOPLAM					

Yukarıda cinsi, özelliği ve miktarı yazılı mal/malzeme/işİ tamamı KDV hariç (Rakamla).....TL.....KR (Yazı ile).....TL.....KR karşılığında yapmayı taahhüt ederim.

KDV.Oranı %

FİRMA KAŞE
İMZA

Eki: Teknik Şartname (8 Sayfa)

NOT :

- 1-)Talep Edilen hizmet/malzeme/mallara ilişkin ödeme, Maliye Bakanlığı'nın ödenekleri serbest bırakma oran ve ilkeleri doğrultusunda hizmet alımı tamamlanınca yapılacaktır.
- 2-) Teklifler kapalı zarf içerisinde elden teslim edilebilir veya posta, kargo yoluyla da gönderilebilir.
- 3-)Zarfın yapıştırma yerlerinin firma tarafından imza ve kaşelenmesine özen gösterilmesi gerekmektedir.
- 4-)Teklif isteme yazımızda mal/malzeme/iş verilecek TOPLAM FİYAT üzerinden değerlendirmeye alınacaktır.
- 5-)İlgili Mevzuat uyarınca İsteklinin yasaklı olup olmadığı öğrenilebilmesi için (Vergi/T.C No-Ünvanı-Türü(A.Ş ,LTD gibi)-Adres-Telefon-Faxs-Ticaret/Esnaf odası adı -Ticaret/Esnaf odası sicil no-varsa eposta Adresi) bildirmekle İstekliler yükümlüdür.
- 6-)Yüklenici ile KDV hariç toplam bedel üzerinden sözleşme yapılacaktır.
- 7-)Sözleşme bedeli üzerinden hesaplanan %0,948 (binde dokuz virgül kırksekiz) sözleşme damga vergisi yüklenici tarafından Üniversitemiz Strateji Geliştirme Daire Başkanlığı Veznesine yatırılacaktır.
- 8-)İsteklinin teklifle birlikte teknik şartnameyi kaşeyip imzalaması ve teklif ekinde sunması gerekmektedir.

T.C.
GAZIOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı

PAZAR MESLEK YÜKSEKOKULU
2018 YILI MALZEME DAHİL YEMEK HAZIRLAMA,
PİŞİRME, SERVİS VE SONRASI
TEMİZLİK HİZMETİ ALIMI
TEKNİK ŞARTNAMESİ

Madde 1- Hizmetin Konusu

Gaziosmanpaşa Üniversitesi **Pazar Meslek Yüksekokulunda** hafta içi eğitim gören öğrenciye, idari ve akademik personele öğle yemeği olmak üzere 4 çeşit yemeğin malzeme dahil, hazırlama, pişirme, dağıtım ve sonrası temizlik hizmetlerini kapsamaktadır.

Pazar Meslek Yüksekokuluna toplam **2.500** adet yemek hizmeti alınacaktır.

Bu şartnamede geçen;

İdare : Gaziosmanpaşa Üniversitesi Rektörlüğü Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı

Yüklenici : Yemek ihalesi üzerine kalmış ve idare ile sözleşme imzalamış olan istekliyi ifade eder.

Muayene Komisyonu: **Pazar Meslek Yüksekokulu** Müdürlüğü tarafından yüklenicinin çalışmalarını kontrol etmek amacıyla komisyon oluşturarak görevlendirecektir.

Madde 2- Hizmetin yapılma yeri

Bu hizmet Gaziosmanpaşa Üniversitesi Rektörlüğü **Pazar Meslek Yüksekokulunun** veya idarenin uygun göreceği mutfaklarda (ilgili Yüksekokulun yemekhanesi yoksa yüklenicinin kendi işyerinde) gerçekleştirilecektir. Yükleniciye ait işyerinde hazırlanıp getirilecek malzemeler ve hazır tatlılar için idarenin onayı alınacak ve idaremiz tarafından denetlenecektir. İdare yemek pişen mutfakta yemeğin hazırlanması, pişirilmesi, servise sunulması aşamalarında 1 personel görevlendirebilir.

Yüksekokulun yemekhanesi olmadığı için yüklenici hizmeti kendi işyerinde gerçekleştirecektir.

Madde 3- Hizmetin süresi

Sözleşme yapıldığı tarihten itibaren başlayıp **2.500** adet yemek hizmeti bitene kadar devam edecektir. Ancak **2.500** adet yemek miktarı bitmez ise hizmet alımı **31.12.2018** tarihinde sona erer.

Madde 4- Hizmetin şekli

4.1.Yüklenici aşağıda yazılı yemek gruplarından her öğünde birinci gruptan 1 adet yemek, ikinci gruptan 1 adet yemek, üçüncü gruptan 1 adet yemek ve 4. gruptan 1 adet yemek vermelidir.

Yemek Grupları

GRUP ADI	YEMEK GRUBU	YEMEK ÇEŞİTLERİ	HAFTADA VERME SIKLIĞI
1	Çorbalar	Çorba çeşitleri	5 defa
2	Etlı yemekler	Et/Tavuk haşlama	5 defa
		Et/Tavuk döner	
		Köfteler	
		Kebaplar	
		Etlı/Tavuk sebze yemekleri	
		Etlı dolmalar ve sarmalar	
		Etlı/Tavuk baklagiller	
		Tavuk pane	
		Tavuk şnitzel	
		Tavuk sote	
		Tavuk but	
		Ciğer	
		Balık	
3	Tahıldan yapılanlar	Pirinç pilavı	5 defa
		Bulgur pilavı	
		Makarna çeşitleri	
		Börek	
4	Salata, tatlı ve meyve çeşitleri	Baklava	5 defa
		Tulumba	
		Kadayıf	
		Revanı	
		Şeker pare	
		Aşure	
		Un helvası	
		İrmik helvası	
		Tahin helvası	
		Kabak tatlısı	
		Komposto çeşitleri	
		Salata çeşitleri	
		Ayran	
		Yoğurt	
		Cacık	
		Turşu	
		Meyve çeşitleri	

4.2.Yüklenici istediği takdirde 2. grup yemekten iki çeşit yemeği seçmeli olarak idarenin onayı ile çıkartabilir.

4.3.Yüklenici şartnamede yazılı olmayan 1.,2.,3.,4., grup yemeklerden başka bir yemek yapmak isterse idarenin onayını almak zorundadır.

4.4. Aylık yemek listeleri yüklenici tarafından yukarıdaki esaslar çerçevesinde öneri olarak hazırlanıp, en geç her ayın 20'sine kadar Meslek Yüksekokulu Müdürlüğüne teslim edilecektir. Bu listeler incelenip, gerekli görülen değişiklikler ile birlikte 3 iş günü içinde uygulanmak üzere Meslek Yüksekokulu Müdürlüğü tarafından onaylanarak yükleniciye teslim edilecektir.

Madde 5- Yemekte Kullanılacak Malzemelerin Özellikleri

5.1. Yemek üretiminde kullanılacak malzemelerin tümü Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın üretim iznine sahip olacak ve ilgili Türk Gıda Kodeksi ve TSE standartlarına uygun olacaktır. Yüklenici sağladığı bütün yiyecek ve içecekleri TSE ve belirli malzemeleri de TSE'nin düzenlediği ve idarenin hazırladığı teknik şartnamelere uygun olarak sunacaktır.

Malzemelerin tümünde üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacak, raf ömrü dolmuş olan ürünler kesinlikle kullanılmayacaktır. İdare gerek gördüğü takdirde yemeklerde kullanılan malzemeleri kontrol edebilecektir. Yüklenici firma, tüketilmek üzere aldığı tüm hazır ürünleri çalışma ve üretim izni olan firmalardan alacaktır.

5.2. **ET** : Et veya kıyma taze, kokusuz, temiz, ayrıca veteriner kontrol damgalı Belediye ve Hıfzısıhha kararları ile gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır. Yasal olarak kesilmiş, kontrol edilmiş ve veteriner damgasına haiz olacaktır. İdarenin talebi üzerine resmi kesim belgesi ibraz edilecektir.

5.3. **TAVUK ETİ** : Donmamış, taze ve çok iyi temizlenmiş olacak. Tavuk but, göğüs veya parça et olarak verilecektir.

5.4. **KURU GIDALAR** : Pirinç, bulgur, nohut, mercimek, kuru fasulye gibi kuru gıda maddeleri temiz, kırık, kuru, küfsüz, kokusuz, böceksiz normal irilikte, kolay pişen ve lezzetli olacaktır. (1. sınıf lokantanın kullandığı evsafıta) Gıda Maddeleri Tüzüğüne, Belediye ve Hıfzısıhha kararlarına uygun olacaktır. Bu özelliği taşımayan gıda maddeleri kullanılmayacaktır.

5.5. **SEBZELER** : Her mevsime ait sebze olgun ve normal büyüklükte olacaktır. Ezik, çürük, küflü, çamurlu, buruşmuş, sararmış, kartlaşmış olmayacaktır. Gıda Maddeleri Tüzüğüne, Belediye ve Hıfzısıhha kararlarına uygun olacaktır. Aksi takdirde kullanılmasına müsaade edilmeyecektir. Dondurulmuş sebzeler idarenin izniyle kullanılabilir. Kesinlikle konserve sebze kullanılmayacaktır.

5.6. **MEYVELER** : Meyveler mevsime değişik olup taze, kaliteli, yıkanmış ve tüketime/servise hazır olarak dağıtılacaktır. Meyveler yenilebilecek olgunlukta, normal büyüklükte ve tadında olacaktır. Gıda Tüzüğüne, Belediye ve Hıfzısıhha Kurulu kararlarına uygun olacaktır. Uygun olmayanların servis yapılmasına izin verilmeyecektir.

5.7. **TATLILAR** : Hamur işleri, süt mamulleri, kompostolar, aşure, dondurma, helvalar olup normal tazelikte ve kıvamında kaliteli (1.sınıf tatlıcılarda satılan evsafıta) olacaktır.

5.8. **SALATALAR** : Mevsim salataları (Marul, domates vs.) en iyi kalitede ve çok temiz olacaktır. Salatalarda TSE'li ve iyi zeytinyağı kullanılacaktır.

5.9. **SALÇA** : Yemekhanelerde kullanılan salça, domates salçası olacaktır. İmalatçısı ve kullanım menşei ve kullanım süresi belirlenmiş orijinal ambalajlarda hıfzısıhha yasasına göre ve TSE etiketli olacaktır.

5.10. **EKMEK** : Ekmekler kişi başına hesaplanmalı ve ortalama 200 gr. kadar olmalıdır. Ekmekler 1. sınıf undan yapılmış, pişmiş olmalıdır. Taze ekmek servisi yapılacaktır.

5.11. **SU** : 200 cc 'lik tek kullanımlık olarak ambalajlanmış şekilde satın alınacaktır.

5.12. Malzemeler yüklenici tarafından sağlanacak ve muayene komisyonu tarafından denetlenecektir.

5.13. Yemek gramajlarında aşağıda belirtilen gramajlara uyulacaktır. Yemek içindeki et gramajı pişmiş vaziyette öğrenci ve personel yemek yediği tabldottaki tartım gramajı esas alınır.

YEMEK ÇEŞİTLERİ	PIŞMIŞ ET MİKTARI
Et/Tavuk haşlama	160-180 gr
Et/Tavuk döner	70-80 gr
Köfteler	70-80 gr
Kebaplar	70-80 gr
Etli/Tavuk sebze yemekleri	35-40 gr
Etli dolma ve sarmalar	35-40 gr
Etli/Tavuk baklagiller	35-40 gr
Tavuk pane	90-100 gr
Tavuk şnitzel	100-110 gr
Tavuk sote	80-90 gr
Tavuk but-göğüs	160-180 gr
Ciğer	100-110 gr
Balık	160-180 gr

SALATA, TATLI VE MEYVE ÇEŞİTLERİ	GRAMAJ
Baklava	100-110 gr
Tulumba	100-110 gr
Kadayıf	100-110 gr
Revani	100-110 gr
Şekerpare	100-110 gr
Aşure	120-150 gr
Un helvası	100-110 gr
İrmik helvası	100-110 gr
Tahin helvası	100-110 gr
Kabak tatlısı	100-110 gr
Komposto çeşitleri	200 gr
Salata çeşitleri	110-120 gr
Ayran	200 cc
Yoğurt	200 gr
Cacık	200 gr
Turşu	120 gr
Elma	150 gr
Armut	150 gr
Şeftali	150 gr
Erik	150 gr
Kiraz	150 gr
Çilek	150 gr
Portakal	150 gr
Mandalina	150 gr
Kayısı	150 gr
Karpuz	150 gr
Kavun	150 gr
Üzüm	150 gr

SU VE EKMEK	GRAMAJ
Ekmek	200 gr
Su (200 cc'lık)	400 cc

5.14. Yemek kaliteli, lezzetli, doyurucu olarak 200 gr. Ekmek ilavesiyle birlikte yetişkin bir insanın günlük enerji ve besin maddeleri ihtiyacının en az üçte birini karşılayabilecek şekilde ortalama 900-1000 kalori değerinde olmalıdır.

5.15. Yemekler az tuzlu ve az baharatlı olacaktır.

Madde 6- Servis

6.1. Pişirilen yemekler; yemekhanede ısıyı uzun süre muhafaza eden, dökülmeyi önleyen kaplarda ve arabalarda yüklenici tarafından taşınacaktır.

6.2. Pişirilen yemekler (benmarilerde) ısı muhafazalarda korunarak servis yapılacaktır.

6.3. İdare özel gün ve haftalarda (mezuniyet töreni, açılış töreni, nevruz bayramı vs.) yemek servisi yapılmasını isterse bu yükümlülük yüklenici tarafından yerine getirilecektir. Bunun için yüklenici ayrıca farklı ücret talep edemez.

6.4. Yemekhanelerde kullanılacak kaplar paslanmaz çelik olacaktır.

Madde 7- Temizlik

7.1. Servis yapılan kaplar ve diğer malzemeler yüklenici personeli tarafından toplanarak, aynı usullerle yemekhanede temizliği yapılarak, tekrar servise hazır halde bulundurulacaktır.

7.2. Temizlik hizmeti bir bütün olup, yemekhanelerde idarenin kullandığı bölümler hariç diğer kısımların tümü (yemek salonu, mutfak, wc, lavabo vb.) yüklenici tarafından temizlenecek ve temizlik malzemeleri yüklenici tarafından temin edilecektir.

7.3. Yüklenici ayda bir yemekhanelere ait depo, ambar ve mutfağın her türlü böcek ve haşaratlardan arındırılması için "*Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik*" hükümlerine uygun ilaçlama yapacaktır.

Madde 8- Çalıştıracığı işçilere ait bilgiler

8.1. Yüklenici; çalıştıracığı personelin dosyasında aşağıda belirtilen belgeleri buldurmak zorundadır. Bu dosyanın 1 (Bir) adedi işe başlandığında idareye teslim edilecektir. İşten çıkartılan veya işe yeni alınan personel ekli evrakları ile 3 (üç) işgünü içinde idareye bildirilecektir. Yüklenici tarafından hazırlanan personel dosyasında;

- a. İkametgah ilmühaberi,
- b. T.C. kimlik numaralı nüfus cüzdanı fotokopisi,
- c. Savcılıktan alınmış sabıkalı olmadığına dair adli sicil belgesi,
- d. Diploma fotokopisi,
- e. Portör muayene kartı,
- f. Aşçılık sertifikası (MEB onaylı) veya kamu veya özel sektörde aşçı olarak çalıştığına dair belge,
- g. Yüklenici tarafından verilmiş kimlik belgesi

8.2. Yüklenici firma çalıştırdığı personelin isimlerini ve yapılan değişiklikleri yazılı olarak işe başlamadan ve değişiklik öncesi idareye bildirecektir. Personelin kanunen belirlenen sürelerde (her altı ayda bir) resmi kurumlarda sağlık kontrolleri yapılacak ve raporlarının bir sureti idareye iletilecektir. Yüklenici firma, her giriş yaptığı personele sağlık kontrolü yaptırmakla yükümlüdür. Sağlık kontrolü portör taramasını kapsamaktadır. Portör muayenesinde aşağıdaki taramalar yapılır ve idareye sunulur. Gaita Kültürü (Salmonella, Shigella)-6 ayda bir, Gaita Mikroskobisi (parazit için)-6 ayda bir, Burun boğaz kültürü-6 ayda bir, Akciğer grafisi-12 ayda bir

8.3. Yüklenici firma tifo, paratifo, diğer enfeksiyon hastalıkları, amipli veya basili dizanteri gibi enfeksiyonlara; cilt hastalıklarına yakalanan veya bunların taşıyıcısı olan personeli çalıştıramaz. İdare sağlık kontrolü ile ilgili isteklerini yüklenici firmaya bildirdiğinde firma yerine getirmekle yükümlüdür.

8.4. Yüklenici firma, serviste çalışan personelin giyeceği kıyafeti temin edecek ve personel görevi esnasında bu kıyafeti giyecektir. Tüm mutfak ve bulaşıkhaneye personeli beyaz mutfak kıyafeti, beyaz bone, eldiven ve maske kullanacaktır. Yemek servisi yapan kişiler bone, eldiven, maske ve kolluk giyecektir. Kılık kıyafet ve hizmetin sunumu sağlık koşullarına uygun, hijyenik, temiz ve yakalarında isimlik olacaktır.

8.5. Yemekhanelerde firma ve personelin hatasından kaynaklanacak her türlü kaza, yangın vb. durumlarda zarar yüklenici firmaya tazmin ettirilir.

8.6. Yüklenici firma, sözleşme imzalandıktan sonra ihale konusu işi yerine getirmek için yeterli sayıda ve nitelikte personel çalıştıracaktır.

8.7. Yüklenici firma, bu iş için çalıştırdığı personelin bir önceki aya ait maaş bordrolarını, SGK prim ödeme cetvellerini her hak ediş öncesi idareye verecektir. Personelin maaşlarını banka aracılığıyla ödeyecektir. Personelin maaş, fazla süreli ve fazla çalışma ücretleri, SGK primleri, (SGK prim ödemeleri bu ihale için açılacak iş yeri numarası üzerinden yürütülecektir.) ihbar ve kıdem tazminatı ile İş Kanunu, diğer mevzuat ve yargı organlarınca işçi lehine verilecek tüm hak ve tazminatlardan yüklenici firma sorumlu olacak, teklifini buna göre verecektir.

8.9. Yüklenici personel sayısının azaltmasını gerektiren durumlarda (yarı yıl-yaz tatili gibi) idareye dilekçe ile başvuru yapar ve idarenin yazılı izin onayı ile talebini gerçekleştirebilir.

Madde 9- Yüklenicinin diğer yükümlülükleri

9.1. Yüklenici; idarece verilecek yemek listesine göre yukarıda belirtilen şartlarda temin edeceği gıda malzemelerinin yemek şeklinde hazırlanmasını sağlar. Hazırlanan yemekleri öğrenciye selfservis olarak en hızlı servisi sağlar. Ayrıca; yemek ve sonrası kaplar ile yemek artıklarının toplanarak bulaşıkların yıkanması işini yapar ve artıkları usulüne uygun ağız kapalı poşetler içinde çöp merkezine ulaştırmayı sağlayacaktır.

9.2. Yüklenici; her masada (öğrenci, idari ve akademik personel yemekhanelerinde) tuzluk, biberlik, kürdanlık, su bardağı, kağıt peçete, su sürahisi, ekmek sepeti ve masa örtüsü ile selfservis yerinde yeteri kadar 18/10 krom/nikel kalitede çatal, kaşık ve bıçak bulunduracaktır.

9.3. Yüklenici, Personele porselen tabakla servis yapacaktır.

9.4. Yüklenici; öğrenci ve personele sıcak ve kaliteli yemek servisi yapmakla yükümlü olup, yemek servis kalitesinin geliştirilmesi için gerekli eksikliklerin giderilmesi, teknolojik yeniliklerin bünyesine katılması gibi durumlarda idareden ek bir hak talep edemez. Ancak; söz konusu araç ve gereçleri kendi demirbaşı olarak alıp kullanma hakkına sahiptir.

9.5. İdare uygun gördüğü zamanlarda mutfak, yemekhane ve hizmeti denetleyerek eksikliklerin teminini yükleniciden talep eder. Yüklenici en kısa sürede bu eksiklikleri gidermek zorundadır.

9.6. Yüklenici; mutfakta kendi adına sürekli bir gıda mühendisi bulunduracaktır. Ayrıca hizmetin kaliteli ve standartlara uygun şekilde yerine getirilmesi için Aşçı, gerekiyorsa Aşçı Yardımcısı ve yeterli sayıda Yardımcı Hizmetler personeli çalıştıracaktır. Aşçıların aşçılık belgelerinin aslı veya noter tasdikli sureti olacaktır.

9.7. Yemekhanede yüklenici personelinin hatasından kaynaklanacak her türlü kaza ve benzeri durumlardan doğacak zarar yükleniciden karşılanır.

9.8. Yüklenici; çalıştırdığı mekânlarda malzeme ve personelinin iş güvenliğini sağlamakla yükümlü olup, idare sorumluluk kabul etmeyecektir.

9.9. Yemekhanelerde olabilecek her türlü kaza, yangın, tadilat, vb. sebeplerden dolayı hizmet üretilmemesi halinde, yüklenici bu hizmeti kendi işyerinde üretim hizmetin devamlılığını sağlayacaktır.

9.10. Yüklenici; mutfak ve hizmette kullandığı tüm araç, gereç, makine (Asansör, bulaşık makinesi vb.), ocak, sıhhi tesisatın onarımı ve periyodik bakımlarını üstlenecektir.

9.11. İdare tarafından yükleniciye sağlam ve çalışır vaziyette teslim edilen demirbaş ve makineler, araç gereçler (çatal, kaşık, tabak, kazan, bıçak vs.) ihale süresinin bitiminde eksiksiz ve tam olarak, çalışır biçimde teslim alacaktır. Yüklenicinin son hakedişi idarece alınarak, idareye ait demirbaşların tesliminden sonra ödenecektir.

- 9.12.** Yüklenici yemekhanede yapılacak her türlü sanat ve kültürel faaliyetleri için idareye yardımcı olacaktır. Bu çalışmalar için yemekhanede bir görevli bulunduracaktır.
- 9.13.** Yüklenicinin hakedişleri ödenmeden önce idare tarafından görevlendirilecek kontrol teşkilatınca yemek yapımı şartnamesi çerçevesinde hizmetin yeterli olup olmadığı konusunda rapor hazırlanarak ödeme yapılacaktır.
- 9.14.** Yüklenici; çalıştırdığı personelin yemeği ile ulaşımını kendisi karşılayacaktır.
- 9.15.** Yüklenici; yemekhanelerde yapmak istediği tadilat konusunda idareye teklifte bulunmak, teklifi kabul gördüğü takdirde uygulamaya geçecektir. Taahhüdün sona ermesinden sonra, yüklenici yaptığı tadilat konusunda herhangi bir hak talebinde bulunamayacaktır.
- 9.16.** Yüklenici; taşınmaz malzemeleri sözleşme süresinin bitiminden sonra talep etmeyeceğini peşinen kabul etmiştir.
- 9.17.** Yüklenici iş süresinin bitiminde kendisine zimmet karşılığı teslim edilen Demirbaş Malzemeleri ve mekânı sağlam ve eksiksiz olarak iade etmek zorundadır.
- 9.18.** Yemekhanede kullanılan yemek masalarının üzerleri örtülü olacaktır. Masa örtüleri, perde ve yerlerdeki haliflekslerin yıkanması ve temizliği yükleniciye aittir.
- 9.19.** Yüklenici; yemekhanelerde porsiyon başına kullandığı gramaj cetvelini her ay sonunda onaylanmış yemek listesiyle beraber ilgili müdürlük makamına ibraz etmek zorundadır.
- 9.20.** Yüklenici; para karşılığında yemek satamaz.
- 9.21.** Yemekhanedeki servis saatleri idare tarafından belirlenecek olup yüklenici bu saatler arasında yemek verecektir.
- 9.22.** Yüklenici; yemekhane çıkışlarındaki logarları 3 ayda bir temizlettirecektir.
- 9.23.** Yükleniciye teslim edilecek olan mutfak donanımı, yiyecek muhafaza yerleri, demirbaş malzemeleri tutanak karşılığında teslim edilecek, iş bitiminde eksiksiz ve tam olarak geri alınacaktır. Bu aşamalarda meydana gelebilecek arızalar, kırılmalar ve kaybolmalar yüklenici tarafından yerine karşılanacaktır.
- 9.24.** Yüklenici yemekhanelerde kullanılacak elektrik, su, likit gaz ve bunun gibi üretimle ilgili giderler yüklenici tarafından karşılanacaktır. Bununla ilgili ödeme tutarları idarece belirlenen süreler içinde yatırılacak gecikme halinde gecikme bedeli tahsil edilecektir.
- 9.25.** Yüklenici yemekhanelerde idare ile muhatap olacak noter vekâletli üst düzey bir yetkilisini sürekli olarak bulunduracaktır. Üst düzey bu yetkiliye idarenin her türlü tebligat yükleniciye yapılmış sayılacaktır.
- 9.26.** Yüklenicinin çalıştırdığı sigortalı işçilerin maaşlarının ödenmesi ile ilgili sorumluluk kendisine aittir.
- 9.27.** Yüklenici; iş kanunu, iş sağlığı ve iş güvenliği hükümlerine göre işçilerin sağlığını korumak üzere her türlü sağlık tedbirlerini alacak ve tehlikeli şartlarda çalışmalarına izin vermeyecektir.
- 9.28.** SGK mevzuatına göre her türlü işçi, işveren hakkındaki kanunlardan dolayı işçi alınması veya işçi ücretlerinin ve haklarının ödenmemesi, işçi çıkartılması gibi hadiselerden dolayı tüm sorumluluklar yükleniciye aittir.

Madde 10- İş Emniyeti ve Sağlık tedbirleri

10.1. Yüklenici; hiçbir ikaz ve ihtarla gerek kalmaksızın lüzumlu emniyet tedbirlerini almak ve kazalardan korunma usul ve çarelerini personeline öğretmekle yükümlüdür. Bu itibarla taahhüdün ifasına ihmal, tedbirsizlik ve dikkatsizlik ile ehliyetsiz işçiler kullanmaktan veya herhangi bir sebeple doğabilecek kazalardan yüklenici sorumlu olacaktır.

10.2. Yüklenici; herhangi bir grev yada işi durdurma veya bırakma durumunda hizmeti aksatmayacak ve bununla ilgili tedbirleri alacaktır.

10.3. İdare uygun gördüğü takdirde Tokat il Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğünden yemekler üzerinde kalite ve sağlık kontrolü yapmasını talep edecektir. Masraflar yüklenici tarafından karşılanacaktır.

Madde 11- Diğer Hususlar

11.1. İdare, şartnamede bulunmayan makul isteklerini yazılı olarak yükleniciden talep edebilir. Yüklenici idarenin taleplerini yerine getirmekle yükümlüdür.

11.2. İş bu şartname 11 (Onbir) madde ve 8 (sekiz) sayfadan ibarettir.

FİRMA SAHİBİNİN

ADI SOYADI :

İMZA VE KAŞESİ :