KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
İZMİT GEMİ TRAFİK HİZMETLERİ OPERASYON AMİRLİĞİ
2 YILLIK MALZEME DAHİL YEMEK HAZIRLAMA, SERVİS VE SONRASI HİZMET ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ

Madde 1- İŞİN TANIMI

Kıyı Emniyeti Genel Müdürlüğü'ne bağlı Güney Mahallesi Derya Caddesi No:27 Tütünçiftlik/Körfez/KOCAELİ adresinde bulunan, İzmit Gemi Trafik Hizmetleri Operasyon Amirliğinde görevli personele 2 (iki) yıllık yaklaşık 26.500 öğün malzeme dahil yemek hazırlama, servisi ve yemek sonrası temizlik hizmeti verilmesi işidir.

Madde 2- İŞİN MİKTARI

2.1. Kıyı Emniyeti Genel Müdürlüğü Gemi Trafik ve Kılavuzluk Hizmetleri Dairesi Başkanlığına bağlı İzmit Gemi Trafik Hizmetleri Operasyon Amirliği'nde görevli personele, 2 (iki) yıllık yaklaşık 26.500 öğün malzeme dahil yemek hazırlama, servisi ve yemek sonrası temizlik hizmeti alımı işi.

2.2. Ödeme yapılırken İzmit GTH Operasyon Amirliği personeli tarafından yenen yemek sayısı esas alınacaktır.

2.3.İşin Miktarı; Sözleşme başlangıç tarihi itibari ile 2 (iki) yıl (730 gün) süreli olacaktır.

Madde 3- HİZMETİN İFA ŞEKLİ

3.1. Söz konusu iş, malzeme dahil yemek hazırlama, servisi ve yemek sonrası temizlik hizmeti alımı işidir.

3.2. Yemekler sağlık ve hijyen koşullarına uygun şartlarda Yüklenicinin kendi mutfağında pişirilecek, aşağıda belirtilen esaslara göre sağlık ve hijyen koşullarına uygun şekilde personele self servis esasına göre dağıtılacaktır.
Ayrıca; Bulaşıkların yıkanması, mutfak, yemekhane ve müştemilatının temizlenmesi, tertip ve tanzimi gibi hizmetlerin alınması dahildir.

3.3. Yüklenicinin kendi mutfağında pişirilerek hazırlanacak yemeklerin servisi, porselen tabaklarda, sütlü tatlılar ise sağlık kurallarına uygun kapaklı kaselerde personele self servis düzeni içerisinde yapılacaktır.
Ana yemek dışındaki servis edilecek yiyecekler (Salata Grupları ve Tatlılar), pandemi süresince tek kullanımlık üstü kapalı kaplarda pay edilerek servis edilecektir.

3.4. İzmit Gemi Trafik Hizmetleri Operasyon Amirliğinde hafta sonu, Ulusal Bayram ve Genel Tatil günlerinde de vardiyada olan ve/veya fazla çalışma yapan personele yemek servisi yapılacaktır. Ancak; hafta sonu ve resmi tatillerde dağıtılması gereken öğün sayısı değişkenlik gösterebileceği için nihai öğün sayısı Amirlik tarafından Yükleniciye önceden bildirilecektir.

3.5. Öğünler 5 çeşit + salata bardan (3 Çeşitten) oluşacaktır.

Birinci yemek : Çorbalar
İkinci yemek : Ana yemekler
Üçüncü yemek : Tahıllı yemekler
Dördüncü yemek : Tatlı veya meyve
Beşinci Yemek : Cacık, komposto, yoğurt, Kola, Meyve suyu, sade ve meyvalı gazoz, süt vb. içecekler. (Kola, Gazoz vb. içecekler personel sayısı kadar en az 200 ml cam veya pet/katon şişede depozitosuz olacaktır.)

Kıyı Emniyeti Genel Müdürlüğü İzmit Gemi Trf. Hiz. Operasyon Amirliği 1856

Salata Bar : Aşağıda yazılı bulunan gruplardan her birinden 1'er çeşit olmak üzere toplam 3 çeşitten oluşacaktır.

Salata ve Soğuk Meze Grubu:
Birinci grup : Mevsimine göre salata (marul, havuç, domates, kırmızı lahana, salatalık, patates, turp vb.)
İkinci grup : Zeytinyağlı yemek veya kızartma
Üçüncü grup : Menüye uygun meze çeşidi olacaktır.

3.6. Menü aylık olarak, Teknik Şartnamenin 4.7. maddesinde bulunan yemeklerden Operasyon Amirliği tarafından oluşturulan kontrol teşkilatı tarafından hazırlanarak her ayın son haftası Yükleniciye bildirilecektir. İdare 4.7. madde de bulunan yemek listelerine ek yapabilir.

3.7. İzmit Gemi Trafik Hizmetleri Operasyon Amirliği, Teknik Şartnamenin 5. Maddesine göre menüde değişiklik yapma hakkına sahiptir.

3.8. Yemekhane, gerek yemek öncesi gerekse yemek sonrası temiz ve düzenli olacaktır. Yemekhanede bulunan masalar temiz tutulacaktır, masa üzerindeki örtüler temiz, ütülü ve lekesiz olacaktır.
Yapılan temizlik Kontrol Teşkilatınca kontrol edilecek, Kontrol Teşkilatınca görülen aksaklıklar Yüklenici tarafından giderilecektir.

3.9. Yemek servisi genel olarak iş günlerinde (Hafta sonları ve Resmi tatil günleri dahil) 12:00-13:00 saatleri arasında yapılacak olup, bu saatler Operasyon Amirliği tarafından değiştirilebilir veya bu saatler dışına taşması halinde servise devam edilir.

3.10. İçme suyu, tuzluk, biberlik, kürdan ve kağıt peçete vb. malzemeler ile yemekle birlikte kullanılacak sirke, yağ (Sızma zeytinyağı olacak), iyotlu ve iyotsuz sofra tuzu vb. yüklenici tarafından temin edilip masaya önceden servis yapılacaktır. Yemeklerde kullanılacak tuz, baharat, ketçap, mayonez, zeytinyağı, sirke vb. ürünler pandemi süresince kağıt / naylon poşet muhafaza içerisinde tek kullanımlık olarak sağlanacaktır.

3.11. Ekmek, ambalajlı olup; normal, tam buğday, çavdar, kepekli ve tuzsuz ekmek çeşitlerinde olacaktır.

3.12. Masalarda bulunacak içme suyu piyasada kabul görmüş, belediye ve hıfzıssıhha kurallarına uygun kaynak suyu olacaktır. Kişi başı 0,5 lt pet şişelerde olacak şekilde masalarda hazır olacaktır.

3.13. İzmit Gemi Trafik Hizmetleri Operasyon Amirliğince Ramazan ayında öğle yemeği ile akşam iftar yemeği çıkarılması istenebilir. Bu halde Yükleniciye Ramazan ayının başlamasından 10 gün önce haber verilir. Eğer Ramazan ayında yemek çıkacak ise Operasyon Amirliğince, Ramazan ayı boyunca yemek yiyecek kişi sayısı firmaya aynı sürede bildirilecektir.

3.14. Amirlik menüde yazılı herhangi bir yemeği benzer bir yemek ile değiştirebilme hakkını saklı tutar ve değişiklik yapacağı takdirde 2 (iki) gün önceden Yükleniciye bildirir. Yüklenici bu değişikliklere uygun olarak yemeğin hazırlanması için gerekli tedbirleri alır. Yüklenici, Operasyon Amirliği'nin bilgisi ve izni olmadan yemek programında değişiklik yapamaz.

3.15. Yemek yiyenlerin sayısında günlük olarak azalma veya çoğalma olabilir.

3.16. Yüklenici, Kontrol Teşkilatınca, yapılan planlı kontrol işlemlerine koşulsuz uymak zorundadır. Kontrol Teşkilatı verilecek yemeğin kalite ve miktarını, kullanılan malzemeyi, mutfağı, kileri, soğuk depo, yemekhane ve müştemilatının temizlik ve diğer kontrollerini her zaman yapabilir.

Emniyet Genel Müdürlüğü İzmit Gemi Trf. Hiz. Operasyon Amirliği 1856

3.17. Yüklenici, yemekhaneyi özel maksatlarla kullanamaz.

3.18. Yüklenici, Operasyon Amirliği yemekhanesi ile kullanılan kapları ayrıca tepsi, porselen tabak, çatal, bıçak, vs. malzemeyi temiz ve sağlık kurallarına uygun bir şekilde muhafaza edecektir. Yüklenici mutfağında Gıda Kodeksi Yönetmeliği maddelerine uygun davranacaktır. Yemekhane, mutfak, kiler, gibi yerlerin ayrıca masa, sandalye gibi mutfak malzemelerinin temizliğine özen gösterecektir

Madde 4- YEMEĞİN ÖZELLİKLERİ VE MALZEME MİKTARLARI

4.1. Yemeklerde, (yaş sebze ve meyve hariç) Türk Gıda Kodeksi kararları, Gıda Maddeleri Tüzüğü, ISO 9001 Kalite Belgesi, TSE Belgesi ve Hıfzıssıhha kurallarına uygun malzemeler kullanılacaktır.

4.2. Kullanılacak yağlar; tereyağı, zeytinyağı, ayçiçeği yağı kullanılacaktır. Ayçiçek yağı sadece kızartmalarda kullanılacaktır. Kızartmalarda kullanılan yağlar bir defadan fazla kullanılamayacaktır. Ayrıca bu yağlar (kızartma yapılan yağlar) diğer yemeklerde de kullanılmayacaktır.

4.3. Hazır çorba, krema, bulyon, köfte harcı ve hazır et suyu katkısı kullanılmayacaktır.

4.4. İstenilen nitelikleri ayrıca açıklanacak olan meyve ve sebzeler ise mevsimine göre birinci kalitede ve yaklaşık aynı gramajda olacaktır.

4.5. Yemekler az tuzlu ve az baharatlı pişirilecektir.

4.6. Sebze ile meyveler taze olacaktır. Sirkeli suda bekletilerek yıkanacaktır. Sirke haricinde dezenfekte etmek için başka bir madde kullanılmayacaktır.

4.7. Yemek çeşitlerine göre bir porsiyonda bulunması gereken minimum malzeme miktarı aşağıdaki gibi olacaktır.

ÇORBALAR

ADI	GRAMAJI
Ezogelin Çorbası	200 gr.
Yayla Çorbası	200 gr.
Mercimek Çorbası	200 gr.
Mantar Çorbası	200 gr.
Tarhana Çorbası	200 gr.
Şehriye Çorbası	200 gr.
Sebze Çorbası	200 gr.
Düğün Çorbası	200 gr.
TavukSuyu,Brokoli,Domates,Ispanak Çorbaları	200 gr.
Florantin Çorbası	200 gr.
İşkembe çorbası	200 gr

ANA YEMEKLER

A)ET VE TAVUK YEMEKLERİ

YEMEK ADI	PORSİYONDAKİ PİŞMİŞ ET GRAMAJI	GRAMAJI
Elbasan Tava	100 gr. (Kuzu eti)	180 gr.

Emniyet Genel Müdürlüğü İzmit Gemi Tri. Yiz. Operasyon Amirliği 1856

Şehriyeli Güveç	100 gr. (Kuzu eti)	180 gr.
Fırın Tavuk	200 gr. Tavuk (Kemikli)	260 gr.
Piliç Izgara	100 gr. Tavuk	180 gr.
Çiftlik Kebabı	100 gr. (Dana eti)	180 gr.
Orman Kebabı	100 gr. (Dana eti)	180 gr.
Patlıcan Kebabı	100 gr. (Dana eti)	180 gr.
Püreli Kebap	100 gr. (Kuzu eti)	180 gr.
Karışık Kebap Izgara	100 gr.	180 gr.
Arnavut Ciğeri	100 gr.	180 gr.
Talaş Kebabı	100 gr.	180 gr.
Balık(Mevsimine göre)	100-120 gr.	180 gr.
İslim Kebabı	100 gr. (Kuzu eti)	180 gr.
Kuzu Haşlama	150 gr.	200 gr.
Tavuk Döner	120 gr.	200 gr.
Et Döner	100 gr.	180 gr.
Püreli Dana Rosto	100 gr. (Dana eti)	180 gr.
Kıymalı, Kuşbaşılı, Kaşarlı Pide	100 gr	200 gr.

B) KÖFTE YEMEKLERİ

YEMEK ADI	PORSİYONDAKİ PİŞMİŞ ET GRAMAJI	GRAMAJI
Kadınbudu Köfte	120 gr.	180 gr.
Terbiyeli Köfte	120 gr.	180 gr.
Çiftlik Köfte	120 gr.	180 gr.
Rosto Köfte	120 gr.	180 gr.
Mitit Köfte	120 gr.	180 gr.
Izgara Köfte	120 gr.	180 gr.

C) SEBZE YEMEKLERİ

YEMEK ADI	PORSİYONDAKİ PİŞMİŞ ET GRAMAJI	PORSİYON GRAMAJI
Etli Bamya	25 gr.	220 gr.
Kabak Musakka	25 gr.	220 gr.
Patlıcan Musakka	25 gr.	220 gr.
Kabak Galya	25 gr.	220 gr.
Karnıyarık	25 gr.	220 gr.
Etli Kış/Yaz Türlüsü	25 gr.	220 gr.
Etli Patates	25 gr.	220 gr.
Fırın Patates	25 gr.	220 gr.
Yumurtalı Ispanak	25 gr.	220 gr.
Etli Biber/Kabak Dolma	25 gr.	220 gr.
Etli Nohut	25 gr.	220 gr.
Kıymalı Yeşil Mercimek	25 gr.	220 gr.

Ç) TAHILLI YEMEKLER

YEMEK ADI	GRAMAJI
Pirinç Pilavı	150 gr.
Esmer Pirinç Pilavı	150 gr.
Bulgur Pilavı	150 gr.

Kıyı Emniyeti Genel Müdürlüğü İzmit Gemi Trf. Hiz. Operasyon Amirliği 1856

Soslu Makarna	150 gr.+(Sos 40 gr.)
Peynirli Makarna	150 gr.+(Beyaz Peynir 30 gr.)
Kayseri Mantısı	200 gr.+100 gr. yoğurt
Sosyete Mantısı	150 gr.+100 gr. Yoğurt
Talaş/Milföy Böreği	175 gr.
Tepsi Böreği	200 gr.
Fırında Sigara Böreği	200 gr.
Ispanaklı Börek	200 gr.

D) MEYVELER

MEYVE ADI	ASGARİ PORSİYON GRAMAJI
Karpuz/Kavun(Kabuklu)	300 gr.
Elma	200 gr.
Portakal	180 gr.
Mandalina	180 gr.
Şeftali	180 gr.
Muz	200 gr
Armut	200 gr.
Üzüm	200 gr.
Kivi	100-120 gr.
Kiraz/Kayısı/Çilek/Erik	200 gr.
Mevsimine göre meyvalar	180 gr

E) TATLILAR

TATLI ADI	PORSİYON GRAMAJI
Sütlü Tatlılar (Keşkül, Kazandibi, Tavuk Göğsü, Sütlaç, vb.)	160 gr.
Hamurlu Tatlılar (Baklava, Kadayıf, Revani, Kemalpaşa,Şekerpare, Kalburabastı, Şöbiyet, Havuç Dilimi,Tulumba, Lokma)	200 gr.
Helvalar (İrmik, Un, Tahin, Yaz)	150 gr.
Dondurma	100 gr.

Madde-5 YEMEK ÇEŞİTLERİ VE VERİLİŞ ADETLERİ

Yemekler; öğün olarak şartnamede belirtilen periyotlarda hazırlanacak ve menü aşağıdaki çeşitlerden oluşacaktır.

5.1. Ana yemek: Bu yemeklerin asgari veriliş aylık periyotları aşağıda belirtilmiştir.

Döner 2 defa (1'i et döner (% 80'i et % 20'si kıyma ve kuyruk yağı olacak), 1'si ise tavuk döner
Haşlama 2 defa verilecek (haşlama yemeklerinde kuzu eti kullanılacaktır.)
Köfteler 4 defa
Tavuk 3 defa
Balık 2 defa (Mevsimine göre taze olarak verilecektir. Buzhane balığı verilemez.)
Etli sebzeler 7 defa
Kıymalı, Kuşbaşılı. Kaşarlı Pide 2 defa.
Bakliyatlar 4 defa
Kebaplar 4 defa verilecektir.

5.2. Tahıllı yemekler: Ana yemeğe uygun olarak dönüşümlü verilecektir.

Genel Müdürlüğü İzmit Gemi Trf. Hiz. Operasyon Amirliği 1856

5.3. Tatlı ve Meyveler: Ana yemeğe uygun olarak tatlı ve meyve çeşitleri dönüşümlü çıkacaktır.

Madde 6- YEMEKTE KULLANILACAK MALZEMELER VE ÖZELLİKLERİ

Yüklenici, yemekleri hazırlarken veya pişirirken aşağıda belirtilen özelliklerdeki malzemeler kullanacaktır. Yemeklerde kullanılacak malzemeler, Türk Gıda Kodeksi, TSE Standartlarındaki en üst seviye, Hıfzıssıhha ve Belediye Kurallarına uygun olacaktır.

6.1. ET: Etli yemeklerde kesinlikle yağsız dana ve kuzu eti kullanılacaktır. Et veya kıyma taze, kokusuz, temiz olacak veteriner kontrolüne ait damgayı taşıyacaktır. Et, Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliğine uygun olacak ve İthal et kullanılmayacaktır. Et ve Kıyma, dondurulmuş olmayacaktır.

6.2. TAVUK VE BALIK ETİ: Dondurulmamış taze ve çok iyi temizlenmiş olacak, parçalanmış tavuk eti but ve göğüs olarak verilecektir.
Balıklar ise çipura, levrek vb. (büyük balık) mevsimlik ve taze olacaktır.

6.3. KURU GIDALAR: Pirinç, bulgur, nohut, mercimek, fasulye, barbunya, gibi kuru gıda maddeleri temiz, kırıksız, kuru, küfsüz, kokusuz, böcek yeniksiz, yabancı maddelerden temizlenmiş normal irilikte kolay pişen ve lezzetli olacaktır. (Pilavda kullanılacak olan pirinç piyasada kabul görmüş Kontrol Teşkilatınca da uygun görülen 1. Sınıf yerli baldo olacaktır.)

6.4. SEBZELER: Mevsimine uygun sebzeler taze, olgun ve normal büyüklükte olacaktır. Ezik, çürük, küflü, kurtlu, çamurlu, buruşmuş, sararmış, kartlaşmış olmayacaktır. Konserve ve mevsiminde yetişen hiçbir sebze dondurulmuş olarak kullanılmayacaktır. Dondurulmuş sebze kullanılmasını gerektirecek durumlarda Kontrol Teşkilatının izni alınacaktır.

6.5. MEYVELER: Mevsimine uygun meyveler taze yenilebilecek olgunlukta, normal büyüklükte, lezzet ve renkte olacaktır. Ezik, çürük, küflü, kurtlu, buruşuk, yumuşak veya çok sert, kurumuş, kirli, lekeli olmayacak. Kurallara uygun olmayanların servisinin yapılmasına izin verilmeyecektir.

6.6. TATLILAR: Hamur işleri, süt mamulleri, kompostolar, aşure, dondurma, helva günlük pişirilmiş, kendine özgü tat ve kıvamda olacak, yanmış tat ve yabancı koku bulunmayacaktır. Tatlılar, kompostolar ve hoşaflarda şekerpancarı şekeri kullanılacaktır. Sütlü tatlılarda, süt oranı minimum % 80 olacaktır. Tatlılar günlük ve istenilen kalitede olmaz ise servis edilmeyecek. Süt ve süt ürünlerinde kesinlikle pastörize ve UHT süt kullanılacaktır.

6.7. MEVSİM SALATALARI: Mevsim salataları (marul, domates, salatalık vb.) en iyi kalitede ve temiz olacaktır.

6.8. YAĞLAR: Yemeklerde katı yağ olarak tereyağı ve sıvı yağ olarak zeytinyağı kullanılacaktır. Salatalarda sızma zeytinyağı, kızartmalarda Ayçiçek yağı kullanılacak, yağlar TSE Belgeli olacaktır. Kullanılacak tereyağı acılaşmış ve küflenmiş olmayacaktır.

Kullanılacak yağların standartları

Enerji ve Besin Öğeleri	AYÇİÇEK YAĞI (Enerji ve Besin Öğeleri 100ml için)	RİVİERA ZEYTİNYAĞI (Enerji ve Besin Öğeleri 100ml için)	NATURELSIZMA ZEYTİNYAĞI (Enerji ve Besin Öğeleri 100ml için)	TEREYAĞI (Enerji ve Besin Öğeleri 100ml için)
Enerji Değeri	3367 Kj/819kcal	3367 Kj/819 kcal	3367 Kj/819 kcal	790 kcal
Yağ	91 g	91 g	91 g	82 g

Emniyet Genel Müdürlüğü İzmit Gemi Trf. Hiz. Operasyon Amirliği 1856

Doymuş Yağ	10 g	15 g	15 g	
Tekli Doymamış Yağ	25 g	68 g	68 gr	
Çoklu Doymamış Yağ	56 g	9 g	9 g	
Kolesterol	0 mg	0 mg	0 mg	
Karbonhidrat	0 g	0 g	0 g	2,58 g
Protein	0 g	0 g	0 g	0,2 g

6.9. SALÇA: Yemeklerde domates ve biber salçası kullanılacaktır.

Kullanılacak salçanın standartları

SALÇA	**(Enerji ve Besin Öğeleri 100 gr için)**
Enerji Değeri	430 Kj/103 kcal
Yağ	0,60 g
Karbonhidrat	22,68 g
Protein	3,82 g

6.10. YOĞURT VE AYRAN: En iyi kalitede TSE Kriterlerine uygun ve vakumlu olacaktır.

Kullanılacak yoğurdun standartları

YOĞURT	**(Enerji ve Besin Öğeleri 100 gr için)**
Enerji Değeri	78 kcal/327Kj
Yağ	3,8 g
Karbonhidrat	7 g
Kalsiyum	180 mg

Madde 7- YEMEKHANE TEFRİŞATI VE DEMİRBAŞ MALZEMELER

7.1. Yemekhanelerde bulunan demirbaş ve çeşitli malzemeler düzenlenecek bir tutanakla Yüklenicinin tasarrufuna verilecek ve bu konuda aşağıdaki esaslar dikkate alınacaktır.

7.2. Yükleniciye düzenlenen tutanak ile teslim edilen demirbaşlar en iyi şekilde korunacak ve kullanılacaktır. Bakım ve tutumu Yüklenici tarafından yapılacaktır.

7.3. Demirbaş malzemelerin yüklenici personelinin kötü kullanımı veya hatası nedeniyle hasar görmeleri halinde, onarımı ve eksikliklerin tamamlanması, yenilerinin alınması Yüklenici tarafından en kısa sürede sağlanacaktır. Aksi takdirde söz konusu malzemenin temini İzmit GTH Operasyon Amirliği tarafından yapılacak ve bedeli Yüklenicinin istihkakından veya teminatlarından kesilecektir.

7.4. İzmit GTH Operasyon Amirliği mutfağında mevcut olan demirbaş malzemelerin listesi Ek-1'de olup, hizmetin yürütülmesine yönelik gerek duyulan diğer ekipman yüklenici tarafından temin edilecektir.

7.5. Yemek pişirme ve servis ekipmanları TSE/CE Belgeli olacaktır. Madeni malzemeler, TSE Standartlarına uygun paslanmaz çelikten olacaktır.

7.6. Porselen tabak, kase, kaşık, çatal, bıçak, cam bardak, cam sürahi, manej takımı, peçete, servis tepsisi, masa örtüsü vb. malzemeler hizmetin ifasını sağlayacak şekilde Yüklenici tarafından

Kıyı Emniyeti Genel Müdürlüğü İzmit Geml Trf. Hiz. Operasyon Amirliği 1856

karşılanacak, kırılma, çatlama, yıpranma nedeniyle kullanılmayacak duruma gelen malzemelerin yerine yenisi Yüklenici tarafından karşılanacaktır/değiştirilecektir.

Madde 8- YÜKLENİCİNİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

8.1. Çalıştırılacak personelin yaptığı işe uygun iş kıyafeti giymesi, ayrıca dağıtımda görevli personelin kep ve bir defa kullanılır eldiven ile ameliyat maskesi takmaları yüklenici tarafından sağlanacaktır.

8.2. Yemek servisinin yapıldığı yemekhane temizliğinde ve bulaşık yıkamada gıda tüzüğüne uygun ve piyasada kabul görmüş TSE Belgeli ürünler yüklenici tarafından temin edilip kullanılacak, katı atıkların koku yaymayacak şekilde muhafazası ve kaldırılması yüklenici tarafından yapılacaktır.

8.3. Hijyen ve Kalite standartları sağlayabilmek amacıyla, üretilen yemek için kullanılan malzemelerden Kuruluşun uygun gördüğü zamanlarda ve yetkililer nezaretinde alınan örneklerin Hıfzıssıhha laboratuvarında tahlilleri yaptırılacak ve tahlil masrafları Yükleniciye ait olacaktır. Yüklenicinin çıkan sonuç üzerinde yorum ve itiraz hakkı olmayacaktır.

8.4. Yüklenici İş Sağlığı ve Güvenliği hükümlerine göre hizmet verecektir.
Yüklenici firma personelinin herhangi grev ya da işi durdurma veya bırakma durumunda hizmeti aksatmayacak ve bununla ilgili tedbirleri alacaktır. Yasal mevzuattan dolayı işçi alınması veya ücretlerinin ve haklarının ödenmemesi, işçi çıkartılması gibi hadiselerden dolayı tüm sorumluluklar yüklenici firmaya aittir. Yüklenici firma hiçbir ikaz ve ihtara gerek kalmaksızın lüzumlu emniyet tedbirlerini zamanında almak ve kazalardan korunma usul ve çarelerini personeline öğretmekle yükümlüdür. Bu itibarla taahhüdün ifasına ihmal, dikkatsizlik ve tedbirsizlik ile ehliyetsiz işçiler kullanmaktan veya herhangi bir sebeple vuku bulabilecek kazalardan yüklenici firma sorumludur.

8.5. SGK Mevzuatı her türlü işçi ve işveren hakkındaki kanunlardan dolayı işçi alınması veya ücretlerinin ve haklarının ödenmemesi, işçi çıkartılması gibi hadiselerden dolayı tüm sorumluluk Yükleniciye a ittir.

8.6. Çalışan personelin maaş, ücret, sigorta, vergi, işçi sağlığı ve güvenliği gibi her türlü tedbir ve yükümlülükler Yüklenici firmaya aittir. Bu konuda Kuruluşça bir ödeme yapılması durumunda bu ödeme Yüklenici firmaya rücu edilecektir.

8.7. Gerek asgari ücretin gerekse Sosyal Güvenlik Kurumunun prim artışları ile kanundan doğan veya buna benzer nedenlerden doğan maliyet artışları hiçbir nedenle Kuruluşa yansıtılamayacaktır.

8.8. İş Kanunu gereği personele verilecek hafta tatillerinde, yıllık izinlerde, rapor ve hastalık hallerinde hizmetin aksamaması için Yüklenici ilgili personelin yerine aynı evsafta eleman temin edecektir. Ayrıca bir ücret ödemesi yapılmayacaktır.

8.9. Ay içinde tam gün çalışan personelin sigorta primi 30 gün üzerinden yaptırılacaktır.

8.10. Yemekhane, mutfak, bulaşıkhane, kiler vb. yerler ayda bir kez ilaçlanacaktır. Ancak; haşere, böcek görülmesi halinde bu süre 15 günde bir yapılacaktır. Kullanılan ilaç kapalı alanda insan sağlığına zarar vermeyecek ve gıda ürünlerini etkilemeyecek nitelikte Sağlık Bakanlığı onaylı olacak ve kullanılacak ilaç konusunda işyeri hekiminin onayı alınacaktır. Yemek hazırlanan ve servis edilen mekanların haşerelerden korunması ve gıda zehirlenmelerinde doğabilecek her türlü olumsuzluklarda sorumluluk ve yükümlülük Yükleniciye ait olacaktır.

8.11. Yemek hizmeti sonrası ortaya çıkacak atıklar mümkün olduğunca yemekhane içerisinde bulundurulmayacak çöplerin tahliyesi ise Yüklenici tarafından karşılanacak olan çöp torbalarına konulup, ağızları kapatılarak çöp mahallerine gün içinde sevk edilecektir.

Emniyet Genel Müdürlüğü İzmit Gemi Trf. Hiz. Operasyon Amirliği 1856

8.12. Yüklenici, modern bir yemekhaneye yakışır bir şekilde personeline tek tip elbise giydirecektir. Yüklenici yemekhanede çalışan personeline servis kıyafeti (Aşçı kepi, beyaz eldiven, maske, ayakkabı galoşu, beyaz önlük ve beyaz gömlek) kullandıracaktır. Ayrıca iş ayakkabısı verecektir. Günlük ayakkabı ile yemekhanede çalışmayacaktır. Personel kıyafetleri, tıraşları, tırnak temizliği, İzmit GTH Operasyon Amirliği kontrol teşkilatınca kontrol edilecektir.

8.13. Yüklenici ve tüm personeli İzmit GTH Operasyon Amirliği çalışma disiplinine uymak zorundadır.

8.14. Yüklenici, yemek üretim servis işlerinde çalıştırdığı personel için mevzuatın gerektirdiği portör, akciğer filmi vb. gibi tetkikleri mevzuatın emrettiği süre aralıklarında yaptıracak ve her seferinde sonuçları Kuruluşa verecektir.

8.15. Yüklenici gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlemleri almak ve uygulamak zorundadır. İzmit GTH Operasyon Amirliğinde verilen yemekten kaynaklanabilecek besin zehirlenmesi sigortasını işin devamı sürecinde yaptırmakla yükümlüdür. Yaptırılan Sigorta poliçesinin bir nüshası İzmit GTH Operasyon Amirliğine teslim edilecektir.

8.16. GÜNLÜK YEMEK NUMUNESİ: Yüklenici, kendi mutfağında pişirilerek İzmit GTH Operasyon Amirliğinde dağıtılan yemeklerden her gün **"yemek numunesi"** alarak uygun sıcaklık koşullarında **48** saat süre ile muhafaza etmek zorundadır. Numunenin alınacağı kaplar, Gıda Maddeleri Tüzüğü'nde belirtilen şekilde steril olacak ve Yüklenici tarafından temin edilecektir. Amirlik gerek gördüğünde numuneleri Hıfzıssıhha laboratuvarına tahlile gönderecektir. Tahlil ücreti Yüklenici tarafından karşılanacak olup, Yüklenicinin çıkan sonuç üzerinde yorum ve itiraz hakkı olmayacaktır.

Madde 9- İŞİN YÜRÜTÜLMESİNE İLİŞKİN ESASLAR

9.1. Yemek temini, servisi ve yemek sonrası temizlik hizmetinin görülmesi için gereken su, elektrik ve doğalgaz İzmit GTH Operasyon Amirliğince bedelsiz olarak verilecektir. Ancak; öngörülemeyen aksaklık ve sorun yaşanması halinde hizmetin devamı için gerekli tüm materyallerin temininin sorumluğu ve yükümlülüğü Yükleniciye aittir.

9.2. Yemek Hizmeti İzmit GTH Operasyon Amirliği iş akışı, kontrolü ve talimatları doğrultusunda yapılacaktır. Gerek görülürse yemeğin pişirilme aşamasında gerekse servis aşamasında servis personelinin şahsi temizliği İzmit GTH Operasyon Amirliği Kontrol Teşkilatı'nca kontrol edilecektir.
Yemek dağıtımında çalışan personel görev başında iken kişisel bakımına özen gösterecek, tırnakları kısa kesilmiş, eller sürekli temiz tutulacak, açıkta yara olmayacaktır. Çalışırken bone, maske, eldiven ve ayak giysileri dahil uygun koruyucu giysiler giyilecektir. Bu giysiler kolay temizlenebilir olacak ve temiz tutulacaktır. Dağıtım esnasında herhangi bir şey yemek, tütün ve tütün maddeleri kullanmak, sakız çiğnemek, gıdalara doğru hapşırmak ve öksürmek gibi davranışlardan kaçınılacaktır. Kişisel eşyalar ve giysiler gıda maddelerinin işlendiği alanlarda bulundurulmayacaktır.

9.3. Yemek hizmetinin istenilen şekilde ve sürede bitirilebilmesi için servis elemanlarının yeterli olmaması halinde firma gerekli önlemi alacaktır.

9.4. Yüklenicinin sözleşme gereği yapmayı taahhüt ettiği işlerin yapılması sırasında meydana gelebilecek zarar ziyan ile işlerinin kısmen veya tamamen aksaması nedeniyle doğacak zarar ile üçüncü şahıslarda sebep olacağı tüm zarar ziyan Kuruluşça tutulacak bir tutanakla tespit edilerek firmanın çıkacak ilk istihkakından tahsil edilecektir.

9.5. İzmit GTH Operasyon Amirliğinde yemek hazırlama, servisi ve servis sonrası temizlik hizmeti alımı işi için,

Kıyı Emniyeti Genel Müdürlüğü İzmit Gemi Trf. Hiz. Operasyon Amirliği 1856

Yemek servisi, dağıtımı ve sonrası temizlik işlerini yapmak üzere Bulaşıkçı/Servis elemanı olarak 1 (Bir) personel bulundurulacaktır.

Personel ile ilgili olarak iş mevzuatının gerektirdiği yükümlülüklerin yerine getirilmesi Yüklenici tarafından sağlanacaktır.

9.6. Yüklenici, yemeklerde kullanılacak her türlü erzak ve malzemenin evsaf ve miktar açısından sözleşmeye ve eklerine uygunluğunun İzmit GTH Operasyon Amirliği tarafından kontrol ve tespitinin yapılacağını peşinen kabul eder.

Madde 10- ÇALIŞTIRILACAK PERSONELDEN İSTENİLECEK BELGELER

Yüklenici, ihale konusu işte çalıştıracağı personelle ilgili olarak İdareye verilmek üzere personel dosyası düzenleyecek ve bu dosyada;

- Nüfus Cüzdanı sureti veya fotokopisi (T.C. Kimlik No yazılı olacak)
- İkametgah Senedi
- Savcılıktan Sabıka Kaydı
- Sağlık Raporu, Portör ve akciğer muayenesi sonucu lezyon yoktur raporları
- SGK İşe Giriş Bildirgesi olacaktır.

Personel için hazırlanması gerekli olan yukarıda belirtilen belgelerden oluşacak dosya iş başı yapıldığı tarihten itibaren 15 (onbeş) takvim günü içinde Kuruluşa teslim edilecektir. Başlangıç ve sonrasında herhangi bir nedenle İzmit GTH Operasyon Amirliğince çalıştırılması uygun görülmeyen personel, Yüklenici tarafından bir başka personelle değiştirilecektir. Değiştirilen personelin evrakları en fazla 15 (onbeş) takvim günü içerisinde Kuruluşa teslim edilecektir.

Madde 11- CEZAİ HÜKÜMLER

Yüklenicinin yemek servisine zamanında başlamaması ya da yemek getirememesi halinde, İzmit GTH Operasyon Amirliğince uygun görülen her hangi bir yerden alınan yemeğin maliyeti Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Başka bir yerden yemek temini yapılamaması halinde, personel sayısının birim teklif bedeli ile çarpımından elde edilecek günlük yemek tutarı yüklenicinin ilk hak edişinden kesilecektir.

Ayrıca, Yüklenicinin, Teknik Şartnamenin her bir maddesinde belirtilen sorumluluklarını yerine getirmemesi durumunda, Operasyon Amirliğince uyarı yapılmaksızın Sözleşmede belirtilen oranda günlük ceza uygulanıp bir sonraki hak edişinden kesilecektir.

İş bu Teknik Şartname 10 sayfa, 11 madde ve EK-1 (Mutfak ve yemekhane demirbaş listesi) ile EK-2'den (1 Aylık Örnek Yemek Menüsü) ibarettir.

Emrah ELMAS Operasyon Amiri V.	Özgür KARTAL İdari İşler Şefi	Yeliz ODABAŞ Yazı İşleri Şefi	Gürsoy KİBAR Memur

EK-1: Mutfak ve yemekhanede bulunan Demirbaş listesi.
EK-2: 1 (Bir) Aylık Örnek Yemek Menüsü.

Emniyet Genel Müdürlüğü
İzmit Gemi Trf. Hiz. Operasyon Amirliği
1856

EK-1

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

SABİT KIYMET VE MALZEME SAYIM CETVELİ

Sayfa No: 1

ÜNİTESİ : İZMİT GEMİ TRAFİK HİZMETLERİ
SERVİSİ: Mutfak
Oda No:

TARİH: 04.01.2021

SİCİL NO	KOD NO	Sabit Kıymet veya Malzemenin; Cinsi,Niteliği ve Özelliği	BİRİMİ	SAYILAR				DEĞERLER					NOTLAR
				Kayda Göre Sayısı	Fazlalar ve İlaveler	Eksikler ve İndirimler	Sayılan ve 2021 Yılına Devreden	Birim Fiyatı	Kayda göre Değeri	Fazlalar ve İlaveler	Eksikler ve İndirimler	Sayılan ve 2021 Yılına Devreden	
1		2 kapılı Paslanmaz Çelik Malzeme Dolabı	41	2			2						
2		Doğalgazlı Paslanmaz Çelik Öztiryakiler 4'lü Ocak	41	1			1						
3		Patetes Soyma Makinası	41	1			1						
4		Paslanmaz Çelik Tezgahlı Lavabo	41	2			2						
5		Fritöz Kızartma Makinası Paslanmaz Çelik Öztiryakiler	41	1			1						
6		Paslanmaz Çelik Bulaşık Yıkama Tezgahı 2 Parça	41	1			1						
7		Kıyma Makinası	41	1			1						
8		paslanmaz Çelik Çorbalık	41	2			2						
9		Paslanmaz Çelik Malzeme koyma sehpası	41	1			1						
10		Yemek Dağıtım Masası SERVİS TEZGAHI 3 LÜ DOLU	41	1			1						
11		Sanayi Tipi Paslanmaz Çelik Bulaşık Makinası	41	1			1						
12		Sanayi Tipi Buzdolabı	41	1			1						
13		Sanayi Tipi Derin Dondurucu	41	1			1						
14		Servis Masası Paslanmaz çelik	41	1			1						
15		Paslanmaz Çelik raf	41	1			1						
16		Paslanmaz Çelik Malzeme koyma sehpası	41	1			1						
17		Paslanmaz Çelik Devlunbaz	41	1			1						
18		Mavi Renkli Plastik Metal Ayak Yemek Sandalyesi	41	30			30						
19		90x90 Krem Renkli Yemek Masası	41	15			15						
20		CISCO CP7942G IP Telefon	41	1			1						
21		Paslanmaz Çelik Raflı Dolap Tatlı ve Salata koymak için	41	1			1						

ZİLYET SAHİBİ
Adı - Soyadı : Gürsoy KİBAR
Sicil No : 50370
İmza :

SAYIM HEYETİ

ÜYE
Yeliz ODABAŞ

ÜYE
Serdar AKAR

BAŞKAN
Gürsoy KİBAR

Emniyeti Genel Müdürlüğü
İzmit Gemi Trf. Hiz. Operasyon Amirliği
1856

EK-2

İZMİT GEMİ TRAFİK HİZMETLERİ OPERASYON AMİRLİĞİ OCAK 2021 AYINA AİT *Örnek* *ÖĞLE* YEMEĞİ MENÜSÜ

				CUMA	C.TESİ	PAZAR
				1.01.2021	2.01.2021	3.01.2021
				MERCİMEK ÇORBA	EZOGELİN ÇORBA	YAYLA ÇORBASI
				KIYMALI PİDE + EZME	TERBİYELİ KÖFTE	ET DÖNER+LAVAŞ+EZME
				KARIŞIK KIZARTMA	MEYANE PİLAVI	PİRİNÇ PİLAVI
				BAKLAVA	MANDALİNA	KEMALPAŞA
				SOĞAN,ROKA.TERE VB	ÇOBAN SALATA	MEV.SALATA
				KOLA/FANTA	AYRAN/YOĞ.	KOLA/FANTA
				ZEY.KEREVİZ	ZEY.SARMA	HAVUÇ TARATOR
				HAVUÇ TARATOR	KARNABAHAR KIZARTMASI	ZEYTİNYAĞLI BROKOLİ
PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA	C.TESİ	PAZAR
4.01.2021	5.01.2021	6.01.2021	7.01.2021	8.01.2021	9.01.2021	10.01.2021
MERCİMEK ÇORBA	KR.SEBZE ÇORBA	EZOGELİN ÇORBA	EZOGELİN ÇORBA	TARHANA ÇORBA	EZOGELİN ÇORBA	KREMALI DOMATES ÇORBASI
KARNIYARIK	ET KAVURMA	ETLİ NOHUT	IZGARA ÇIPURA	PİLİÇ SARMA	KADINBUDU KÖFTE	PATLICAN MUSAKKA
PİRİNÇ PİLAVI	MEYANE PİLAVI	PİRİNÇ PİLAVI	PEYNİRLİ GÜL BÖREĞİ	ERİŞTE (CEVİZLİ)	MAKARNA	ŞEH.PİRİNÇ PİLAVI
KEMAL PAŞA	KAY.TEL KADAYIFI	MUZ	FISTIKLI TAHİN HELVA	BİSKÜVİLİ PASTA	ELMA	K.EKMEK KADAYIFI
SOĞAN.DOM.YEŞİLLİK	MEV.SALATA	MEV.SALATA	MYDLU SOĞ.DOM.YEŞ.	HAVUÇ TARATOR	MYDLU SOĞ.DOM.YEŞ.	SOĞAN,ROKA.TERE VB
KOLA/FANTA	AYRAN/YOĞ.	KOLA/FANTA	KOLA/FANTA	AYRAN/YOĞ.	KOLA/FANTA	AYRAN/YOĞ.
BROKOLİ	ISPANAK	PATATES SALATASI	ZEY.KEREVİZ	ŞAKŞUKA	ZEY.PIRASA	KÖZ. PATLICAN VE BİBER SALATASI
CACIK	PEYNİRLİ BÖREK	ZEYTİNYAĞLI BROKOLİ	YOĞURTLU MISIR SALATASI	GÜL BÖREĞİ	YOĞURTLU KARALAHANA	GÜL BÖREĞİ
PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA	C.TESİ	PAZAR
11.01.2021	12.01.2021	13.01.2021	14.01.2021	15.01.2021	16.01.2021	17.01.2021
T.SUYU ÇORBA	MERCİMEK ÇORBA	BUYDAY ÇORBASI	SEBZE ÇORBASI	DOMATES ÇORBA	EZOGELİN ÇORBA	MERCİMEK ÇORBA
İSLİM KEBABI	KIYMALI PİDE + EZME	ETLİ KURU FASULYE	DANA HAŞLAMA	IZGARA HAMSİ	ETLİ PATATES	ÇITIR SOSLU TAVUK
BULGUR PİLAVI	KARIŞIK KIZARTMA	ÖZBEK PİLAVI	PİRİNÇ PİLAVI	TALAŞ BÖREĞİ	MEYANE PİLAVI	NOH.PİLAV
ARMUT	TRİLİÇE	MUZ	SÜTLAÇ	TAHİN HELVA	TEL KADAYIF	BAKLAVA
KOLA/FANTA	KOLA/FANTA	KOLA/FANTA	AYRAN/YOĞ.	KOLA/FANTA	KOLA/FANTA/GAZOZ	KOLA/FANTA/GAZOZ
MEV.SALATA	SOĞAN,ROKA.TERE VB	BÖREK	MEV.SALATA	MYDLU SOĞ.DOM.YEŞ.	MEV.SALATA	MYDLU SOĞ.DOM.YEŞ.
PEMBE SULTAN	ZEY.KEREVİZ	KÖZ.PATL.SALATA	ZEY.ISPANAK	PATATES SALATASI	HAYDARİ	RUS SALATASI
ÖZ BİBERLİ CEVİZLİ ERİŞTE SALAT/	YOĞURTLU PATLICAN SALATASI	ÇIĞ KÖFTE + GOBEK MARUL	ARIŞIK PİYAZ (FASULYE VE BÖRÜLC	KABAK SALATASI	MERCİMEK KÖFTESİ	HAVUÇ TARATOR
PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA	C.TESİ	PAZAR
18.01.2021	19.01.2021	20.01.2021	21.01.2021	22.01.2021	23.01.2021	24.01.2021
EZOGELİN ÇORBA	YAYLA ÇORBA	T.SUYU ÇORBA	BROKOLİ ÇORBASI	EZOGELİN ÇORBA	MERCİMEK ÇORBA	ŞEHRİYE ÇORBA
PÜR.ROSTO KÖFTE	ETLİ NOHUT	ARNAV.CİĞ./MYDLU SOĞ.	TAVUK DÖNER+LAV.EZME	FIRIN TAVUK	DANA HAŞLAMA	IZGARA KÖFTE
SADE PİLAV	ŞEH.PİRİNÇ PİLAVI	PİRİNÇ PİLAVI	NOH.PİLAV	BULGUR PİLAVI	PİRİNÇ PİLAVI	MAKARNA
FIS.İRMİK HELVASI	CEV.FIRIN KAB.TATLISI	PORTAKAL	BAKLAVA	AYVA TATLISI	MANDALİNA	BAKLAVA
MEV.SALATA	MEV.SALATA	TALAŞ BÖREĞİ	MYDLU SOĞ.DOM.YEŞ.	MEV.SALATA	MEV.SALATA	MYDLU SOĞ.DOM.YEŞ.
AYRAN/YOĞ.	CACIK	AYRAN/YOĞ.	KOLA/FANTA	KOLA/FANTA/GAZOZ	KOLA/FANTA	AYRAN/YOĞ.
ZEY.PİYAZ	PATLAMIŞ BİBER SALATA	ZEY.ENGİNAR	ZEY.PİYAZ	MEVSİM SALATA	HAVUÇ TARATOR	Z.Y BROKOLİ
MOR LAHANA SALATASI	ŞEHRİYELİ TAVUK SALATASI	YOĞURTLU MANTI	PATLICANLI HAYDARİ	PANCAR SALATASI	KABAK MÜCVER	YOĞURTLU ERİŞTE SALATASI
PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA	CUMARTESİ	PAZAR
25.01.2021	26.01.2021	27.01.2021	28.01.2021	29.01.2021	30.01.2021	31.01.2021
DÜĞÜN ÇORBASI	MERCİMEK ÇORBA	EZOGELİN ÇORBA	T.SUYU ÇORBA	MERCİMEK ÇORBA	EZOGELİN ÇORBA	DÜĞÜN ÇORBA
PAS.KURU FASULYE	ETLİ KIŞ TÜRLÜSÜ	KAPUSKA	PATLICAN OTURTMA	ORMAN KEBABI	KARIŞIK IZGARA	KIYMALI FIRIN KARNABAHAR
ŞEH.PİRİNÇ PILAVI	PİRİNÇ PİLAVI	SOSLU FIRIN MAKARNA	ŞEH.PİRİNÇ PİLAVI	MELEK PİLAVI	NOH.PİLAV	CEV.PEY.ERİŞTE
FIRIN SÜTLAÇ	ELMA	TEL KADAYIF	MUZ	PORTAKAL	KAY.EKMEK KADAYIFI	BAKLAVA
MEV.SALATA	MEV.SALATA	MEV.SALATA	MEV.SALATA	MEV.SALATA	MEV.SALATA	MEV.SALATA
AYRAN/YOĞ.	AYRAN/YOĞ.	KOLA/FANTA	KOLA/FANTA	AYRAN/YOĞ.	AYRAN/YOĞ.	KOLA/FANTA
ZEY.KEREVİZ	PAÇANGA BÖREĞİ	ZEY.BİBER DOLMA	PATATES SALATASI	MEVSİM SALATA	ŞAKŞUKA	HAYDARİ
ÖZ BİBERLİ CEVİZLİ ERİŞTE SALAT/	BROKOLİ	YOĞURTLU BEYAZ LAHANA SALATA!	PANCAR SALATASI	NDA KIZARMIŞ ZEYTİNYAĞLI PAT/	MANTI	YOĞURTLU PATLICAN SALATASI

Özgür KARTAL
İdari İşler Şefi

Yeliz ODABAŞ
Şef

Gürsoy KİBAR
Memur