2023-2024 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI MUHAMMET YURTOĞLU MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ PANSİYON ÖĞRENCİLERİNİN YEMEK HİZMET ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1- Okulumuz Pansiyon öğrencilerinin yemek hizmet alımı şartnamesi aşağıda belirtilmiştir.

2- Muhammet Yurtoğlu Mesleki Ve Teknik Anadolu Lisesi Pansiyonuöğrencilerine yüklenici tarafından verilecek Sabah, öğlen, Akşam ve Ara Öğün yemek işini kapsar.

Sabah Kahvaltısı : Peynir, Zeytin, Reçel, Tereyağı, Bal ve Haşlanmış Yumurta.

a) 1.Grup yemek: Çorba çeşitleri

2.Grup yemek: Kırmızı ve Beyaz Etli Yemekler

Et yemekleri

Parça etli yemekler

Köfteler

Etli Sebze yemekleri

Etli Dolmalar ve Sarmalar

Tavuk yemekleri

Balıklar

3.Grup yemek: Tahıldan yapılanlar

Pirinç Pilavı

Makarna ve Kuskus

Erişte Pilavı

Bulgur Pilavı

Salatalar, Zeytinyağlılar, Börekler, Zeytinyağlı Sarmalar ve Dolmalar

Zeytinyağlı Sebze yemekleri

Zeytinyağlı Barbunya Pilaki

Fasulye Piyazı

Börek

Zeytinyağlı Dolmalar

Yoğurtlu ve Soslu Kızartmalar

4.grup yemek:

Taze meyveler

Hoşaf ve kompostolar

Turşular

Helvalar

Sütlü ve şerbetli tatlılar

Yoğurt, Cacık, ayran

Salata vb. Yemekler

Öğle ve Akşam yemeklerinde 1.grup yemeklerin her gün, 2. 3. ve 4. grup

yemeklerin seçmeli olarak yer aldığı tabldotun sunumu ve servisi,

b) Pansiyon yemekhanesinde sunulan seçmeli menülerde yer alan tüm yemek

çeşitlerinin, Okulca belirlenecek servis saatlerinde sürekliliğinin sağlanması, bu süre

içinde çeşitlerde tükenme olmaması,

c) Sunulan yemeklerin yüklenicinin bu amaçla ilgili mevzuata uygun olarak

oluşturduğu mutfağında pişirilmesi (Pansiyonun yemek pişirmeye uygun bir yeri olması

halinde yüklenici firmaya yer gösterebilir) ve Pansiyon yemekhanesinde servisi yapılacak

yemeklerinPansiyon yemekhanesine taşınmasında yemek taşıma koşullarına uygun, üstü

kapalı panelvan türü servis araçları kullanılması, taşıma işinin hijyen kurallarına

azami ölçüde riayet edilerek yapılması,

d) Pansiyon yemekhanesinde yemek sonrası bulaşıkların yıkanması, yemek

salonlarının temizlenmesi, yemek hazırlığı ve yemek sonrası oluşan çöplerin hijyenik

şartlara uygun tedbirler alınarak (gerekirse uygun şartlarda muhafaza edilerek) binanın

dışına taşınması, toplanmasının takip edilmesi ve bununla ilgili yerlerin hijyenik

temizliği ve ilaçlanması iş ve işlemlerinde teknik şartları belirlemek amacıylahazırlanmıştır.

Verilecek Yemeğin Şekli

MADDE 2- (1) PansiyonÖğrenci sabah kahvaltısı 07:00-08:00, öğle yemeği 12:50-13:20,

akşam yemeği 17:30-18:30 saatleri arası hijyenik

şartlarda taze ekmek (ekmekler dilimlenmiş olarak ağzı kapalı ekmekliklerde

servise sunulacaktır, ekmek tüketimi için sınırlama olmayacaktır), Sağlık

Bakanlığı’ndan onaylı en az 200 cc’lik doğal kaynak suyu ve 4 (dört) çeşit yemek

verilir. Pansiyonun yemekhanesinde sunulan tabldot hizmetinde çorba hariç 2. 3. ve 4.

grup yemeklerde seçmeli menü istenecektir. Pansiyonun yemekhanesinde sunulan

yemeklerin servis saatleri Pansiyonca değiştirilebilir. Servis saatleri içinde verilen

hizmette sürekliliğin sağlanması ve çeşitlerde tükenme olmaması esastır.

(2) Yüklenici firma yemeklerin hazırlanmasında hijyenik koşullara uymak

zorundadır. Hijyen kurallarına uyulmaması ve/veya yemeklerin hazırlanmasında

kullanılan malzemelerin Türk Gıda Kodeksi ve/veya TSE standartlarına uygun

olmaması nedeniyle meydana gelebilecek herhangi bir olumsuzlukta her türlü

sorumluluk yüklenici firmaya ait olup , sözleşme hükümlerine göre işlem yapılacaktır.

(3) Yüklenici firma, Kendi Mutfağı’nda hazırlanıp, yayınlanan yemek

listelerine uymakla yükümlüdür. Pansiyon aylık yemek listesinde değişiklik yapabilir.

Yüklenici üretimden en az bir gün önce listeyi mutlaka kontrol edecektir.

(4) Yüklenici firma, Pansiyon sorumlusu ile sürekli diyalog halinde bulunarak

uygun beslenme standartları ile yemekhanelerin sağlık politikasını doğru yorumlamak,

öğrenci ve personel için optimum beslenme standartlarının devam etmesini

sağlamakla yükümlüdür.

Yemek Üretiminde Kullanılacak Malzemeler

MADDE 3- (1) Yemek üretiminde kullanılacak malzemelerin tümü Tarım ve

Orman Bakanlığı’nın üretim iznine sahip olacak ve ilgili Türk Gıda Kodeksi ve/veya

TSE standartlarına uygun olacaktır. Malzemelerin tümünde üretim ve son kullanma

tarihi yazılı olacak, raf ömrü dolmuş olan ürünler kesinlikle kullanılmayacaktır. Pansiyon

gerek gördüğü takdirde yemeklerde kullanılan malzemeleri kontrol edebilecektir.

Yüklenici firma, tüketilmek üzere alacağı tüm hazır ürünleri çalışma ve üretim izni

olan firmalardan temin edecektir. Yemek üretiminde kesinlikle hazır çorbalar, paket et

ve tavuk suyu, lezzet verici miksler kullanılmayacaktır. Yemek üretiminde

kullanılacak su, içme suyu niteliğinde olacaktır.

(2) Yemek üretiminde kullanılacak etler sadece dana eti olacaktır, kıyma

olarak dana kıyması kullanılacak, yüklenici eti kendi mutfağındaki kıyma

makinesinde kıyarak kıyma haline getirecektir. Yemek üretiminde kullanılmak üzere

alınacak etler mühürlü olacak ve veteriner hekim raporuyla birlikte soğutmalı taşıma

araçlarıyla teslim alınacaktır.

(3) Yemek üretiminde kullanılacak tavuk etleri ambalajlı olacaktır. Ambalaj

üzerinde tavuk etlerinin üretim ve son kullanma tarihleri yazılı olacaktır. Yemek

üretiminde kullanılmak üzere alınacak tavuk etleri taze olacak, donuk olmayacak ve

veteriner hekim raporuyla birlikte soğutmalı taşıma araçlarıyla teslim alınacaktır.

(4) Yemeklerde kullanılan beyaz et ve kırmızı etlerin “Helal Kesim

Sertifikasına” haiz olması gerekmektedir. Pansiyon bu belgeleri istediğinde ibraz

edilecektir.

(5) Yemek üretiminde kullanılacak kuru gıdalar, yeni sene mahsulü, yeterli

derecede kurumuş, taneleri tek çeşitli, normal büyüklükte olacak, buruşmuş

olmayacak, yabancı bitkisel kısımlar, taş, toprak, kum gibi yabancı maddeler

içermeyecek, küf kokulu, böcekli, yenikli olmayacak, piyasanın en iyisi, kolay pişen

ve lezzetli cinsinden olacaktır.

(6) Yemek üretiminde kullanılacak yağlar yemeklik ayçiçeği yağı olacak,

salatalar ve sebze yemekleri için yemeklik zeytinyağı kullanılacaktır. Tereyağı hariç

katı yağ kesinlikle kullanılmayacaktır.

(7) Tatlı imalatında yapay tatlandırıcılar veya glikoz şurubu

kullanılmayacaktır. Tatlıların dışarıdan temin edilmesi halinde hijyene dikkat

edilecek, tepsiler temiz ve üzeri kapalı olacaktır. Tatlılar kendine has görünüşte,

renkte, kokuda, tatta ve homojen yapıda olacaktır.

(8) Tüm sebze ve meyveler, her mevsime ait taze, olgun, normal irilikte ve

kalitede olacaktır. Tüm sebze ve meyveler temiz ve ambalajlı kasalarda teslim

alınacaktır.

(9) Yüklenici firma aşağıda yazılı gramajlara uymakla yükümlüdür.

ETLİ YEMEK ÇEŞİTLERİ ÇİĞ ET (KEMİKSİZ) MİK. PİŞMİŞ ET MİK.

KÖFTELER 80 GR 80 GR

PARÇA VEYA KUŞBAŞI ET YEM. 120 GR 100 GR

ETLİ SEBZE YEMEKLERİ 40 GR 32 GR

ETLİ KURUBAKLAGİLLER 40 GR 32 GR

ETLİ DOLMA VE SARMALAR 40 GR 32 GR

ET DÖNER 120 GR 100 GR

TAVUKLU YEMEK ÇEŞİTLERİ ÇİĞ TAVUK ETİ MİK. PİŞMİŞ TAVUK ETİ MİK.

TAVUK HAŞLAMA 300-350 GR 280-330 GR

FIRIN TAVUK 300-350 GR 280-330 GR

TAVUK PANE 100 GR 80 GR

TAVUK ŞİNİTZEL 150 GR 125 GR

TAVUK SOTE 100 GR 80 GR

AKDAĞ KÖFTE 100 GR 80 GR

TAVUK DÖNER 120 GR 100 GR

BALIK YEMEKLERİ ÇİĞ BALIK MİKTARI PİŞMİŞ BALIK MİKTARI

USKUMRU FİLETO 125-150 GR 110-130 GR

DİĞER GIDALAR GRAMAJ

MEYVELER 150-200 GR

YOĞURTLAR 200 GR

CACIK 200 GR

KABUKLU MEYVELER 250 GR

TULUMBA TATLISI 100 GR

BAKLAVA 100 GR

ŞEKERPARE 100 GR

KADAYIF 100 GR

REVANİ-İRMİK TATLISI 150 GR

PUDİNG-SÜTLAÇ-AŞURE 150 GR

KABAK TATLISI 150 GR

TURŞU 100 GR

KOMPOSTO 200 GR

TAHILDAN YAPILAN YEMEKLER GRAMAJ (ÇİĞ)

PİRİNÇ 70 GR

BULGUR 60 GR

MAKARNA-KUSKUS 60 GR

Yemek Üretiminin Gerçekleştirildiği Yer

MADDE 4- (1) Yüklenici, yemek üretiminin gerçekleştirildiği mutfak için, İl

Tarım ve Orman Müdürlüğünden İşletme Kayıt Belgesi almış olacaktır.

(2) Mutfakta kullanılan araç ve gereçler paslanmaz çelik krom malzemeden

imal, temiz ve bakımlı olacaktır.

(3) Mutfakta kullanılan gıda malzemelerinin saklandığı kuru gıda ve soğuk

hava depoları gözle görülür şekilde temiz olacak, düzenli olarak sıcaklık ve nem

kontrolleri yapılacaktır.

(4) Mutfakta kullanılan gıda malzemelerinin cinsine göre depolanması

esnasında; yaş sebze ve meyvelerin (4-7°C), süt ve süt ürünlerinin (2-4°C), et ve tavuk

gibi ürünlerin (0-2°C) sıcaklıklarda muhafaza edilmesine dikkat edilecektir.

(5) Et ve tavuk gibi gıdalar ile çiğ ve pişmiş gıdalar ayrı depolarda muhafaza

edilecektir.

(6) Mutfak personelinin çalışma kıyafetleri tek tip olacak, çalışma esnasında

kep, eldiven, maske ve terlik kullanılacaktır.

(7) Mutfak yeterince aydınlatılmış olacak, pencerelerde sineklik olacak,

havalandırma sistemi yeterli düzeyde olacaktır.

(8) Mutfak haşere ve kemirgenlere karşı düzenli olarak ilaçlanacaktır.

(9) Okul tarafından oluşturulan Kontrol Teşkilatı üretim yapılan yeri ve

üretimde kullanılan her türlü malzemeyi istediği zaman denetleme yetkisine sahiptir.

(10) Yüklenici İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü tarafından yemek üretimi

yapılan mutfakta yapılan denetimler sonucu tutulan raporları, istenildiğinde Kontrol

Teşkilatına ibraz edecektir.

Servis

MADDE 5- (1)Yüklenici firma, personel ve öğrenciye yemek servisini

Pansiyonun yemekhanesinde veya Pansiyonun uygun gördüğü yerlerde yapacaktır.

(2) Yemek servisi öğrenciye tabldot, personele ise porselen tabak, kase vb.

servis malzemeleri ile yapılacaktır.

(3) Öğrenci ve personelin yemek yedikleri yemekhanedeki tabldot, tabak, kase,

çatal, kaşık ve bıçaklar, belli bir noktada bulundurulacak ve yemek dağıtımı self servis

olarak yapılacaktır. Yemek sonrası herkes kendi tabldot veya tepsisini gösterilen yere

bırakacaktır. Masaların temizlenmesi yükleniciye ait olacaktır. Masalarda, baharat,

tuz, peçete ve sargılı kürdan daima hazır bulundurulacak, yemek servisi devam ettiği

sürece masalardaki eksiklikler sorumlu garson tarafından tamamlanacaktır.

(4) Ekmekler daima taze olacak; toz, nem ve diğer dış etmenlerden korunacak

şekilde servis edilecek; yemek saatine kadar olan hazırlık aşamasında salata, tatlı,

yoğurt, ekmek, baharat vb. gıda maddelerinin üstü kapalı olarak muhafaza edilmesi

sağlanacaktır.

(5) Yemekler, yemek saatinde servise hazır olacak, pişen yemekler 65°C’nin

üzerindeki sıcaklıklardaki benmarilerde ısısı muhafaza edilerek sağlıklı şartlarda

servis yapılacaktır.

(6) Yemeğin pişirilip hazırlanması ile servisi ve servis sonrası hizmetlerde

sağlıklı şartlara uyulması firmaca sağlanacaktır. Öğlen servis edilen yemeklerden

artan kısmın akşam servis edilmesinin gerektiği durumlarda artan yemekler hijyenik

koşullarda ve buzdolabı veya soğuk depoda muhafaza edilecektir. Yüklenici firma,

günlük yemek çeşitlerinin tümünden steril kaplara numuneler alacak ve bu numuneler

72 saat süreyle Pansiyon mutfağı bünyesinde dondurulmadan, buzdolabı bölümünde

saklanacaktır. Pansiyon gerek gördüğü takdirde bu numunelerin analizlerini resmi bir

laboratuara yaptıracak ve masrafını yüklenici firmanın hakedişinden kesecektir. Bu

konuda sorumluluk yüklenici firmaya aittir.

(7) Yemekhanede bulunan yemek masalarında Pansiyonun uygun gördüğü renk ve

desenlerde masa örtüsü kullanılacaktır. Masa örtüleri firma tarafından yedekli olarak

temin edilecek ve daima temiz ve lekesiz bulundurulacaktır. Pansiyon bu konudaki

kararda değişiklik yapma yetkisine sahiptir.

(8) Öğrenci ve personel farklı yemekhanelerde yemek yiyebilecektir. Ancak

uygun fiziki alan olmadığı veya yüklenici firmanın teklifi ve Pansiyonun de uygun

görmesi ile öğrenci ve personel için aynı yemekhane kullanılabilecektir.

Temizlik

MADDE 6- (1) Yüklenici firma tarafından serviste kullanılan tabldot ve tüm

diğer malzemelerin bulaşığı yıkanacak, Pansiyon yemekhanesinin temizliği yapılarak

tekrar servise hazır hale getirilecektir. Temizlikte kullanılan her türlü malzeme Sağlık

Bakanlığı’ndan üretim iznine sahip olacak, bunun dışındaki ürünler

kullanılmayacaktır.

(2) Temizlik hizmeti bir bütün olup, Okul faaliyetleri kapsamında

kullandığı bölümler hariç diğer kısımların tümü (salon, mutfak, lavabo vb.) yüklenici

firma tarafından temizlenecek ve temizlik malzemeleri yüklenici firma tarafından

temin edilecektir. Her gün yapılan temizliğe ilave olarak haftada bir gün bu yerleri

kapsayan genel temizlik yapılacaktır. Hijyenin sağlanabilmesi için dezenfektanlı

temizlik malzemeleri kullanılacaktır.

(3) Yüklenici firma, yemek atıklarının sızdırmaz poşetler içerisinde çöp

konteynırlarına atılmasını temin edecek, gerektiğinde ilgili mevzuatlar kapsamında

zorunlu kılınan ayrıştırma işlemlerini de yapacaktır.

(4) Yüklenici firma, salon, mutfak, lavabo vb yerleri ayda bir haşere ve

kemirgene karşı Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları

Hakkında Yönetmelik hükümlerine uygun olaraktan ilaçlatılacak ve belgesini Okula

sunacaktır.

Personel Hizmetleri

MADDE 7- (1) Yüklenici firma çalıştırdığı personelin isimlerini ve yapılan

değişiklikleri yazılı olarak işe başlamadan ve değişiklik öncesinde Okula bildirecek,

çalışanlarına hijyen eğitimi aldıracak ve ilgili Bakanlık onaylı Hijyen Eğitim

Belgelerini Okula sunulacaktır. Yüklenici firma tifo, paratifo ve diğer enfeksiyon

hastalıkları, amipli veya basili dizanteri gibi enfeksiyonlara ve cilt hastalıklarına

yakalanan veya bunların taşıyıcısı olan personeli çalıştıramaz. Yüklenici, İş Sağlığı

ve Güvenliği Kanunu gereği çalıştırmakta olduğu personelin sağlık kontrollerini

yaptırmak zorundadır. Pansiyon sağlık kontrolü ile ilgili isteklerini yüklenici firmaya

bildirdiğinde firma yerine getirmekle yükümlüdür.

(2) Yüklenici firma, çalışanlarının giyeceği kıyafeti temin edecek ve görev

esnasında bu kıyafetlerin giyilmesini sağlayacaktır. Tüm mutfak ve bulaşıkhane

çalışanları 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.

(3) Yemekhanelerde firma ve personelin hatasından kaynaklanacak her türlü

kaza, yangın vb. durumlarda zarar yüklenici firmaya tazmin edilecektir.

(4) Yüklenici firma, ihale konusu hizmetin sunumunda, her benmaride uygun

nitelikte en az iki personel çalıştıracaktır.

(5) Yüklenici firmanın çalıştırdığı personelin hizmet alanına gidiş-gelişi firma

tarafından sağlanacaktır.

(6) Yüklenici firma, bu iş için çalıştırdığı personelin bir önceki aya ait maaş

bordrolarını (çalışan tarafından imzalı olacak) ve SGK prim ödeme cetvellerini her

hak ediş öncesi Pansiyonye verecektir. Bu belgelerin eksik olması halinde hakkediş

yapılmayacaktır. Yüklenici çalışanlarının maaşlarını banka aracılığıyla ödeyecektir.

Çalışanların 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, ihale teklifini

buna göre verecektir.

Pansiyonun yemekhane binası

MADDE 8- (1) Pansiyon, Yüklenici firmanın kullanımından kaynaklanan

sebeplerden ötürü meydana gelen hasarlar için gerek gördüğünde yüklenici firmadan

yemekhanelere boya yaptırmasını ve hasarlı bölümleri onarmasını talep edebilecek,

bunun için bir bedel ödemeyecektir.

(2) ) Pansiyon, yüklenici firmaya yemek pişirmek üzere uygun yer göstermiş ise

elektrik, su ve kira bedeli talep etmeyecek, doğal gaz ve/veya LPG giderleri yüklenici

firma tarafından karşılanacaktır. Pansiyon yüklenici firmaya yemek pişirmek üzere uygun

yer göstermemiş ve yüklenici hizmeti taşıma usulü yapıyor, bina içerisinde sadece

temizlik yapılıp bulaşık yıkanıyorsa elektrik ve su gideri yükleniciden talep

edilmeyecektir. Ancak elektrik ve su sarfiyatının tasarruflu kullanılıp kullanılmadığı

Pansiyon tarafından kontrol edilecektir.

(3) Yüklenici firma Pansiyon binasında yemek pişirmesi halinde buradan

Üniversitenin birimleri dışındaki yerlere yemek çıkarmayacaktır.

(4)Pansiyonun yemekhanesinde yüklenici tarafından yapılmak istenen

değişiklikler veya ilaveler için önce Pansiyonun izninin alınması gerekmektedir. Ayrıca

yemekhane teçhizatına yapılacak ilaveler ve yer değişiklikleri de Pansiyonun iznine

tabidir.

(5)Pansiyonyemekhanesinde bulunan ve firmaya Pansiyon tarafından tutanakla

sağlam ve çalışır halde teslim edilen her türlü ekipmanın bakım ve onarımı yüklenici

firmaya aittir. Malzeme ve ekipmanda eksiklik olması halinde söz konusu malzeme

Pansiyon depolarından temin edilir, temin edilemezse yüklenici firma tarafından tedarik

edilecektir. Pansiyon bozuk ve eksik malzemenin bir an önce tamir ve teminini talep eder.

Yüklenici en kısa sürede bu eksiklikleri gidermek zorundadır. Pansiyonnin

yemekhanesindeki kanalizasyon ve alt yapısında gelişebilecek arızaların bakım ve

onarımı ile doğal afet ve binanın inşasından kaynaklanan arızaların giderilmesindeki

sorumlulukPansiyona ait olacaktır.

İş emniyeti ve sağlık tedbirleri

MADDE 9- (1) Pansiyon gerek gördüğü takdirde, yüklenici firma, tam teşekküllü

ve gıda konusunda uzmanlaşmış bir laboratuar tarafından çalıştığı mekan, araç-gereç,

kullandığı gıda maddeleri ve çalıştırdığı personelin hijyen ve gıda tüzüğüne

uygunluğunu test ettirip rapor sonuçlarını Pansiyonye ibraz etmek zorundadır.

(2) Yüklenici firma gıda zehirlenmelerine karşı önlemleri almak, uygulamak

ve çalışanlarına bu konuda eğitim vermek zorundadır.

(3) Yüklenici firma hiçbir ihtara gerek kalmaksızın lüzumlu emniyet

tedbirlerini zamanında almak ve kazalardan korunma usul ve çarelerini çalışanlarına

öğretmekle yükümlüdür. Bu itibarla taahhüdün ifasında ihmal, dikkatsizlik ve

tedbirsizlik ile ehliyetsiz işçiler kullanmaktan veya herhangi bir sebeple vuku

bulabilecek kazalardan yüklenici firma sorumludur.

(4) Kendi mutfağında üretim yapacak yüklenici firmalar, sözleşme

imzalandıktan sonra Pansiyon tarafından ilgili İl/İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğüne

bildirilecektir.

(5) Yemek üretimini Üniversitemiz birimlerinin mutfaklarında yapacak

yükleniciler Gıda Mühendisi çalıştırmak zorundadır.

Diğer Hükümler

MADDE 10- (1) Yüklenici firma, hizmet kalitesini arttırmak amacıyla gerekli

gördüğü eksiklikleri gidermesi ve teknolojik yenilikleri bünyesine katması halinde

Pansiyonden ek bir hak talep edemez.

(2) Yüklenici firma yemek hizmeti ve gıda konularında halen yürürlükte

bulunan veya ihale süresince çıkarılacak kanun, yönetmelik, tüzük vb. mevzuatına

uygun tedbirleri almak zorundadır.

(3) Yüklenici firma tarafından yapılan ve servis edilen yemeklerden dolayı

oluşabilecek toplu bir zehirlenme veya hastalık halinde, Pansiyonun uğrayacağı her türlü

zarar ile öğrenci ve personelin tedavi giderleri ile onların bu yüzden şahsen maruz

kalabilecekleri maddi, manevi her türlü zarar yüklenici firmadan tazmin edilir ve

sözleşme hükümlerine göre işlem yapılır.

(4) İdari Denetim, Muayene ve Kabul Komisyonu ile Kontrol Teşkilatı

yüklenici tarafından verilen yemek hizmetinin üretim öncesi, servis ve servis sonrası

temizlik hizmetinin her aşamasında denetim yetkisine sahiptir. Denetim sonrasında

tespit edilen eksiklikler tutanakla Okula bildirilir. Teknik şartnameye uygun olmayan

eksiklikler için yükleniciye idari para cezası uygulanır ve ilk hakedişinden tahsil

edilir.

Son hükümler

MADDE 11- (1) İşbu şartname bu madde dahil olmak üzere 11 maddeden

ibarettir.

……/04 / 2024

Yüklenici Firma Yetkilisi

Murat KARAKAŞLI

Okul Müdürü