**T.C.**

**YENİŞEHİR KAYMAKAMLIĞI**

**Yenişehir Öğretmenevi ve Akşam Sanat Okulu Müdürlüğü**

**TEKNİK ŞARTNAME**

**2886 Sayılı Kanunun 51/g Maddesine Göre Pazarlık Usulü ile İhale Edilen Yenişehir Öğretmenevi Binası İçinde Yer Alan Yemekhane ve Arka Bahçe Bölümü Amortisman Bedeli Karşılığında 3 Yıl Süreyle İşletmeciye Verilmesi İşi Teknik Şartnamesi**

**I- İHALENİN KONUSU VE TEKLİF VERMEYE İLİŞKİN HUSUSLAR**

**Madde 1 - İdareye ilişkin bilgiler**

1.1. İdarenin;

a) Adı: Yenişehir Öğretmenevi ve Akşam Sanat Okulu Müdürlüğü **DİYARBAKIR**

b) Adresi: Elazığ 7. Cadde Yenişehir- **DİYARBAKIR**

c) Telefon numarası: 412 223 91 91

d) Elektronik posta adresi: resepsiyon2016@hotmail.com

e) İlgili personelinin adı, soyadı ve unvanı: Halil ÇİN –Müdür Yardımcısı

1.2. İstekliler, ihaleye ilişkin bilgileri yukarıdaki adres ve numaralardan görevli personelle irtibat kurmak suretiyle temin edebilirler.

**Madde 2 - İhale Konusu İşe İlişkin Bilgiler**

2.1. İhale konusu hizmetin;

a) Adı: Kurumun 200 m2 Yemekhane ve 425 Arka bahçenin Amortisman Bedeli Karşılığında 1 Yıl Süreyle İşletmeciye Verilmesi İşi

b) Miktarı ve türü: Öğretmenevi mutfak ve yemekhanesinin demirbaşların yıpranma bedeli karşılığında işletmeciye verilmesi işidir.

2.1.1. Yemekler Öğretmenevi mutfağında pişirileceği gibi idarenin izniyle başka bir yerden de yapılıp hizmete sunulabilir.

 2.1.2. İstekli, yemeği Öğretmenevi Yemekhanesi’nde porselen tabaklarla servis yaparak dağıtacaktır.

2.1.3. Porselen tabak, kâse, kaşık, çatal, bıçak, bardak, sürahi, peçete, servis tepsisi gibi bahsi geçen malzemeler masa ve sandalye sayısı kadar istekli tarafından karşılanacak ve kırılma, yıpranma nedeniyle kullanılmayacak duruma gelen malzemeler yerine yenisi istekli tarafından karşılanacaktır. Öğretmenevine ait EK-1’de bulunan demirbaşlar istekli tarafından kullanılacak, ancak bakım onarımlarını istekli yetkili firmalara yaptırılacak, malzemeler sağlam olarak teslim edilecek sağlam olarak teslim alınacaktır.

2.1.4. Yemekler öğle yemeği hizmeti sunumu şeklinde olacak, idarenin izniyle akşam yemeğide verilebilecek

 2.1.5. Öğretmenevindegörev yapanpersonele % 30 indirimli yemek vermeyi yüklenici kabul eder.

2.1.6. İhaleyi kazanan firma kendisi personel çalıştıracaktır.

2.1.7. Piyasa araştırma Komisyonunun belirlemiş olduğu amortisman bedeli **aylık 21.666.66 TL**, **yıllık 260.000,00 TL**’dir. İstekliler bu fiyatı baz alıp tekliflerini sunacaklardır.

2.1.8. İstekli 1 yıl için teklif ettiği bedelin % 3’ü kadar geçici teminatı teklifiyle birlikte sunacaktır. İhaleyi kazanan kişi/firma 1 yıl için teklif ettiği bedelin % 6’sı kadar kesin teminatı sözleşme imzalanmadan önce idareye ibraz edecektir.

2.1.9. İhaleyi kazanan kişi/firma sözleşme bitiminde işyerini kayıtsız şartsız boşaltacağına dair noterden onaylı “**işyeri boşaltma taahhütnamesi**”ni sözleşme imzalanmadan önce idareye ibraz edecektir.

2.1.10.Yemekhanede satılacak yemek fiyatları işletmeci ve Öğretmenevi Fiyat Tespit Komisyonu birlikte kararlaştıracak olup Kurum müdürünün onayından sonra yürürlüğe girecektir. İşletmeci tek başına fiyatları belirleyemeyecektir. Tüm yemeklerin fiyatı görünür bir yere asılacaktır.

**Madde 3: İhaleye Girecek İsteklilerin Özellikleri ve Genel Yükümlülükleri**

İhaleye girecek istekli adaylarından beklentiler ve genel yükümlülüklerde aşağıdaki esaslar dikkate alınacaktır.

3.1. İstekli Yenişehir Öğretmenevi ve Akşam Sanat Okulu mutfağında yemeğini pişirecek ve yemekhanede dağıtım ve satışını yapacaktır. İdarenin izniyle yemeği başka yerde yapıp öğretmenevi yemekhanesine yemeği getirip hizmete sunabilecektir.

3.2 Yemek salonunda kullanılan masa örtüleri haftada bir, kirli olanlar aynı anda, perde ve tüller ise 3 ayda bir istekli tarafından yıkatılacak ve ütülenecektir.

3.3. İstekli yemekhane ve mutfağın yemek öncesi ve sonrası hijyen ve sanitasyonundan sorumludur.

3.4. İstekli, yemeklerde kullanılacak her türlü erzak ve malzemenin tarafımızdan kontrol edileceğini peşinen kabul eder.

3.5. İstekli, bulaşık yıkanırken veya yemekhane temizliğinde TSE belgeli ürünleri kullanmayı kabul eder.

3.6. İstekli, alacağı etler için en az ayda bir kez veteriner kontrol raporunu ve yemek üretiminde kullanılacak yiyecek maddelerini piyasanın üst düzey kalitesine uygunluğunu ve TSE belgeli olan ürünlerin de en son belgelerini Kurum’a ibraz edecektir. Ayrıca Kurum istediği zaman ve istediği laboratuarda etlerin kontrolünü yaptırabilecek ve masrafı istekliden rücu edebilecektir.

3.7. İstekli, her ay Kurum nezaretinde hijyen ve kalite kontrol standartlarını sağlayabilmek amacı ile Sağlık Bakanlığı Laboratuarları’nda, kullanılan su ve pişirilen yemeklerin rasgele alınmış örneklerinin tahlil raporlarını ve menüden rast gele seçilmiş her hangi bir çeşidin analiz sonucuna ait raporları ibraz etmek ve sonuçlar alınıncaya kadar şahit numuneleri uygun koşullarda saklamak zorundadır. Numune bekleme süresi 72 saattir.

3.8. İstekli, çalıştırdığı personelin sağlık kontrollerini gıda tüzüğüne göre 3 (üç) ayda bir portör tetkiki (gaita kültürü antip) yılda bir PA Akciğer grafiği, HBs Ag, Anti HBs, Anti HCV ve boğaz kültürü (Anti biyogram) yaptırmak ve raporları Kurum yetkililerine ibraz etmek zorundadır. Raporların idareye zamanında teslim edilmediği her gün için istekliye 100-TL ceza kesilir.

3.9. İstekli, çalıştıracağı personeli yaptığı işe uygun giyinmelerini sağlayacak, üretim ile dağıtımında çalışacakların kepli, tek kullanımlık eldiven ve maske takmalarını temin edecektir.

3.10. İstekli işin sevk ve idaresini bizzat yapacak ve tecrübeli bir sorumluyu işin başında devamlı hazır bulunduracaktır. İstekli, ihale konusu bu iş için yeteri kadar eleman çalıştırmak zorundadır.

3.11. Öğretmenevi, istihdamını istemediği personeli istekliye söyleyerek değiştirilmesini talep edebilecektir ve istekli bu elamanı derhal değiştirecektir.

3.12. İstekli, yemek servisinin yapılacağı Yemekhane ve mutfağın teknik olarak yeniden düzenlenmesini, temizliğini, badana ve boyasını ayrıca çalışma koşullarını düzeltmek amacıyla yapılması gereken tadilat işlerini üstlenecektir.

3.13. Servis için çatal, bıçak, kaşık, tabak ve diğer servis ekipmanlarını istekli karşılayacaktır.

3.14. Servis için gerekli olacak tuz, karabiber, pul biber, kürdan ve kâğıt peçete istekli tarafından temin edilecektir.

3.15. Yemekhane ve Mutfak ayda bir kez ilaçlanacaktır. Ancak haşere, böcek görülmesi halinde bu süre 15 günde 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.

3.16. Yemekhane ve ilgili hizmetlerde kullanılacak temizlik malzemeleri yükümlüye ait olup, TSE belgesine haiz ve makinelere uygun deterjan kullanılacaktır.

3.17. İstekli 18 yaşından küçük işçi çalıştırmayacaktır.

3.18. İstekli; yemekhanede bulunan kıymetli eşyaları idareye bildirecektir.

3.19. Yemek hizmeti sonrası ortaya çıkacak atıklar tahliyesi istekli tarafından çöp torbalarına konulup, ağızları kapatılarak çöp mahallerine gün içinde sevk edilecektir.

**Madde 4: Demirbaş Malzemeler**

Öğretmenevine ait yemekhane ve mutfakta bulunan demirbaş ve çeşitli malzemeler düzenlenecek bir tutanakla isteklinin tasarrufuna verilecek ve bu konuda aşağıdaki esaslar dikkate alınacaktır.

4.1. Kurum olarak yemekhane ve müştemilatı içindeki demirbaş malzemelerle birlikte istekliye listelenerek teslim edilecek, istekli teslim aldığı Kuruma ait alet, edevat, mefruşat ve demirbaşlarını en iyi şekilde koruyacak ve kullanacaktır. Hizmette aksama yapabilecek malzeme eksiklikleri istekli tarafından karşılanacaktır. Kurum yemekhanesinde bulunan demirbaşların bakımı onarımı istekliye ait olacaktır.

4.2. Çatal, bıçak, kaşık, bardaklar, sini, sürahi, masa örtüleri, servis tepsileri ve personel yemek tabakları, çorba kâsesi, tatlı tabağı vb. malzemeleri yüklenici tarafından karşılanacaktır.Öğretmen evinde bu malzemelerden zimmet etme koşuluyla işletmeci faydalanabilecektir.

3.3. İstekli, Kuruma getirdiği kendisine ait demirbaşları Kurum yetkililerine beyan edecek ve bu demirbaşların kayıtları tutulacaktır.

4.4. Demirbaş malzemelerin mutfak personelinin kötü kullanımı veya hatası nedeniyle hasar görmeleri halinde, onarımı, kırılan ve eksikliklerin tamamlanması, yenilerinin alınması istekli tarafından en kısa sürede sağlanacaktır. Aksi takdirde hizmet Kurum tarafından yapılacak ve bedeli İstekliden tahsil edilecektir.

4.5. Yemek üretiminde ve dağıtımında alüminyum kaplar kullanılmayacaktır.

**Madde 5: İstekli Tarafından Sağlanacak Destek Hizmetler**

5.1.Yemeklerin hazırlanmasında dağıtılmasında bulaşıkların yıkanmasında gerekli olan deterjan, elektrik, buhar, doğalgaz, soğuk depo, gerekli sıcak soğuk su istekli tarafından karşılanacaktır

2.2. Yemekhane ve mutfak elektriği kurum tesisatından ayrılmış vaziyettedir. . Ayrıca mutfağın su tesisatı için de ayrı abonelik başlatılacaktır.

5.3. İstekli POS (Kredi Kartı) Cihazı bulundurabilecektir

**Madde 6: Sorumluluk**

6.1. İstekli tüm hizmetlerden dolayı Yenişehir Öğretmenevi ve Akşam Sanat Okulu Müdürlüğü yetkililerine karşı sorumludur. İstekli Öğretmenevi’nin izni olmadan işi başka bir firmaya veya şahsa devredemez.

6.2. İstekli maliyeden onaylı vergi levhası ve yazarkasayı bulundurmakla mükelleftir. İşyeri veya personel ödemelerinden kaynaklı vergi cezaları tümüyle isteklinin sorumluğundadır.

**Madde 7: İsteklinin Çalıştıracağı Personel**

7.1. İstekli yemek ve yemekhane hizmetlerinin yürütülebilmesi için yeteri kadar aşçı, servis elemanı, bulaşıkçı gibi personeli istihdam edecektir.

7.2. İsteklinin görevlendireceği personeli mesleki açıdan 1.sınıf ve tecrübeli elemanlardan oluşturacaktır. Ayrıca İstekli Kurum tarafından çalışma süresi içinde mesleki bilgi, tecrübe veya iş disiplini hususunda yetersiz bulduğu elemanların değiştirilmesini isteyebilecektir.

7.3. İstekli, modern bir yemekhaneye yakışır şekilde personeline tek tip elbise giydirecektir. Servis saatlerinde reyonlarında çalışan personele ayrıca servis kıyafeti (aşçı kepi, beyaz eldiven, maske, ayakkabı galoşu, beyaz önlük ve beyaz gömlek) kullandıracaktır. İstekli yemekhanede çalışan tüm personele iş ayakkabısı verecektir. Günlük ayakkabı ile yemekhanede çalışılmayacaktır. Personel kıyafetleri, tıraşları, tırnak temizliği, görevlilerce kontrol edilecektir.

7.4. İstekli, Kurum yetkililerine bilgi vermeden zamanlı ve zamansız eleman değişikliği yapamayacaktır.

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

7.6. İstekli, çalıştıracağı işçilerin adı soyadı sigorta sicil numaralarını gösteren listeyi en kısa sürede Kuruma verecek, ayrıca işten ayrılan işçilerin isimlerini ve yerine alınan personelle ilgili bilgileri 1 hafta içinde Kuruma bildirecektir.

7.7. İş kanunu gereği personele verilecek yıllık izinlerde veya rapor hallerinde hizmetin aksamaması için İstekli ilgili personelin yerine aynı evsafta eleman temin edecektir.

7.8. İstekli ve tüm personeli Kurumun çalışma kurallarına ve disiplinine uymak zorundadır.

7.9. İstekli veya personeli yemekhane ve mutfaktaki demirbaş malzemeleri dışarı çıkaramaz.

7.10. İstekli, işin yürütülmesi esnasındaki kasıt, ihmal veya dikkatsizlik nedeniyle Kurum personeline veya 3. şahıslara verilecek zarar ve ziyanı itiraza mahal olmadan tazmin etmeyi ve bu tazmini peşinen ödemeyi kabul eder.

7.11. İstekli, çalıştırdığı işçilere ait aşağıdaki belgelerin bir örneklerini kuruma ibraz etmekle yükümlüdür.

* İşe Giriş bildirgesi (SSK onaylı)
* Ücret bordrosu (Ücretli tarafından imzalı)
* Aylık Sigorta pirim bildirgesi ( SSK onaylı)
* Aylık sigorta dönem bordrosu (SSK onaylı)
* İlgili ayın muhtasar vergi ödeme makbuzu
* Adli sicil kaydı

7.12. İsteklinin çalıştırdığı işçilerin Kurum ile hiçbir hizmet ilişkisi yoktur. Bu nedenle isteklinin iş ve sosyal sigorta mevzuatından doğan yükümlülükleri hiç bir surette Kurumumuza rücu edilemez. Çalıştırılacak tüm personelin özlük hakları,sigorta işleri hiçbir şekilde idareye, öğretmenevi müdürlüğüne izafe edilemez.

7.13. İstekli sözleşmede yer almayan idari sorunlar ve bunların detay açıklamaları için Kurum ile mutabakat sağlayarak hizmeti yerine getirecektir.

7.14 Yemeklerin birer adet numunesi mutfaktaki buzdolabında 72 saat müddetle saklanacaktır.

7.15 İstekli Kurum tarafından görevlendirilen kişilerce yapılan planlı kontrol işlemlerine koşulsuz uymak zorundadır. Kurum veya teftiş denetim yetkisine haiz kişi ve kurumlar verilecek yemeğin kalite ve miktarını, kullanılan malzemeyi, mutfağı, salon ve müştemilatının temizlik ve diğer kontrollerini her zaman yapabilir.

7.16 Yemekhanenin karşısındaki bay ve bayan lavabolarının temizliğinden yüklenici sorumludur. Buralarda ihtiyaç duyulan peçete, köpük sabun gibi temizlik ve hijyen malzemelerini yüklenici temin edecektir.

Madde 8: İş bu şartname 8 madde ve 4 sayfadan ibarettir.

TARAFLAR

İTA AMİRİ YÜKLENİCİ