

**MADDE 1. İŞİN KONUSU**

İstanbul Üniversitesi İstanbul Tıp Fakültesi Hastanesi ve Esnaf Hastanesi refakatçi ve kurum personelinin tüm resmi ve idari tatiller dahil haftanın yedi günü beslenme gereksinimlerini, İdarenin öngördüğü ilkeler doğrultusunda kahvaltı, yemek (R1, R2, R3), diyet yemeği, ara öğün, ve bebek menülerinin (malzeme ve personel giderleri dahil) hazırlanması, pişirilmesi, dağıtılması, toplanması, bulaşıkların yıkanması kullanılan alanların temizlenmesi, çöplerin atılması ve bakım-onarımının yapılması hizmetlerini kapsar.

**MADDE 2. TANIMLAR**

Bu şartnamede geçen;

**İdare:** İstanbul Üniversitesi Rektörlüğü, İstanbul Tıp Fakültesi Hastanesi Başhekimliği,

**Yemek Pişirme ve Dağıtım Hizmeti Muayene-Kabul Komisyonu:** Birimlerdeki Harcama yetkilisi tarafından görevlendirilen komisyonu tarif eder.

**Yemek Pişirme ve Dağıtım Hizmeti Kontrol Teşkilatı :**

Birimlerdeki Harcama yetkilisi tarafından görevlendirilen komisyonu tarif eder.

**Yemek Planlama Komisyonu:** Birimlerdeki Başhekim tarafından görevlendirilen komisyonu tarif eder.

**Diyet Hizmetleri:** Diyet Hizmetleri Müdürlüğü, Diyet Hizmetleri Koordinatörlüğü ya da koordinatörlüğün bulunmadığı birimlerde bu iş için idarece görevlendirilmiş diyetisyeni,

**Merkez (Ana) Mutfak:** Yemeklerin hazırlanıp pişirilip birimlere dağıtıldığı alan,

**Ofis (servis ve /veya kat) :** Birimlerde yemeğin ısıtıldığı ve dağıtımına hazırlandığı, bulaşıkların yıkandığı alan,

**Yüklenici:** Yemek pişirme ve dağıtım hizmetini üstlenen firmayı

**Rasyon Programı:** günlük yemek sayılarının işlendiği, diyet kartlarının yazıldığı programı,

ifade eder.

**MADDE 3. TAHMİNİ YEMEK (ÖĞÜN) SAYILARI VE ELEKTRİK, SU VE DOĞALGAZ ORTALAMA TÜKETİM MİKTARLARI****3.1 Tahmini Yemek ( Öğün ) Sayıları**

S.No	İş Kaleminin Adı ve Kısa Açıklaması	2 GÜNLÜK	
		İstanbul Tıp Fakültesi Ve Esnaf Hastanesi Ek Hizmet Binası	
1	KAHVALTI	2300	
2	R1 YEMEĞİ	20	
3	R2 YEMEĞİ	20	
4	R3 YEMEĞİ	5000	
5	DIYET YEMEĞİ	50	
6	ARA ÖĞÜN	300	
7	BEBEK MÖNÜ	40	

Belirtilen yemek öğün adetleri tahmini değerlerdir. Bu miktarlar hasta, refakatçi, personel artışları nedeniyle aşıldığı takdirde Yüklenici aynı fiyatla aşan miktarları da vererek hizmetin devamlılığını sağlayacak, İdare aşan miktarların bedelini ihale birim fiyatlarından ödeyecektir.

Sinem SARAK  
Beslenme ve Diyet Uzmanı  
Diploma No: 153

İstanbul Üniversitesi  
İstanbul Tıp Fakültesi  
S. Yasemin OKER  
Gıda Mühendisi  
Sicil No-(Ş)İşçi-2934

Hümeysra ÖZALP  
Beslenme ve Diyet  
Uzmanı

### 3.2 Elektrik, Su Ve Doğalgaz Ortalama Tüketim Miktarları

BİRİM ADI	Elektrik (kw)	Su (m3)	Doğal Gaz (m3)
İstanbul Tıp Fakültesi Hastanesi	8600	500	7200

\* Belirtilen Elektrik, Su ve Doğalgaz tüketim miktarları ortalama değerlerdir.

Mutfakta kullanılan doğal gaz bedeli ( gerekli olduğunda sanayi tüpü ) Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Elektrik ve su giderleri ise, süzme saat ile belirlenerek faturada belirtilen su ve elektrik birim fiyatı ile tüketim miktarı çarpılarak hesaplanacak bedel Yüklenici adına tahakkuk ettirilerek dönem alacağından düşülecektir. Servis ofislerinde kullanılan doğal gaz ile mutfak, yemekhane ve ofislerde hem demirbaş malzemelerde hem de tesisat onarımlarında kullanılacak her türlü sarf malzemesi (ampul, musluk, conta, sifon, hortum vb. malzemeler) Yüklenici tarafından sağlanacaktır.

### MADDE 4. İŞ YERİNİN YÜKLENİCİYE TESLİMİ

4.1 Sözleşmenin imzalanmasından sonra Yüklenicinin sözleşmede yazılı süre içinde işe başlayabilmesi için İdare tarafından verilecek olan her türlü demirbaş, araç, gereç, makine, cihaz, malzeme, mutfak, yemekhane, depo, kiler, büro, klinik ofisleri, tesis, fiziki alanlar vb. kontrol edilerek işe başlanır. Bu hususta iki taraf arasında ortak bir tutanak düzenlenir. Yüklenici mutfak, yemekhane ve servislerde hizmetin daha verimli yürütülmesi bakımından gerekli ve eksik olan tüm malzemeleri işe başlama tarihinden sonraki 3 (üç) gün içerisinde temin etmekte yükümlüdür. Yüklenici, İdarenin kendisine teslim ettiği her türlü demirbaş, araç, gereç, makine, asansör, cihaz, malzeme ve ekipman dışında yapacağı yatırımı idarenin yazılı izin ve onayını alarak (hiçbir ücret talep etmeden) yapacak, bunları iş bitiminden sonra geri alabilecektir. İdareden yazılı izin ve onay alınırken malzeme ve ekipman yatırımı ayrı ayrı belirtmek zorundadır. Yüklenici, kendisine teslim edilen her türlü tesis ve demirbaş işin sonuna kadar korumak ve işin bitiminde aynen teslim etmekte yükümlüdür. Demirbaşların, kırılması, bozulması, yıpranması vb. durumlarında Yüklenici aynı nitelik, marka ve modelde demirbaş malzemeyi piyasadan temin edip yerine koyacaktır. Aksi halde rayiç bedel üzerinden tazmini ile mükelleftir.

### MADDE 5. HİZMETİN YAPILMA ŞEKLİ (İŞ AKIŞI)

#### 5.1. Rasyonların Düzenlenmesi ve Yemeklerin Siparişi:

5.1.1. Yemek hizmeti idarenin belirlediği sayıya ve düzenlediği rasyonlara göre yapılacaktır. Yüklenici İdarenin kendisine bildirdiği mevcudu öğrenmek ve idare ile olan irtibatı kendisi kurmak zorundadır. Yemekhanelerde yemek bittiği veya yemeğin yetmediği durumlarda, dağıtılmış olan yemek miktarı bir önceki haftanın ortalamasından (hafta içi gün ise resmi tatiller hariç hafta içi ortalaması, hafta sonu gün ise hafta sonu ortalamasından) düşük olmamalıdır.

5.1.2. Yükleniciye yemek listelerinin bildirilmesinden sonra gün içinde hasta yatışı yapılması durumunda, ilgili birim sorumluları ek listeyi Taşınır Kayıt Birimine bildirecek, ek listenin Taşınır Kayıt Birimi tarafından Yükleniciye iletilmesini takiben Yüklenici gerekli çalışmayı yaparak bir sonraki öğüne kadar yemeği hazırlayacaktır. Taburcu, izinli olarak evlerine gönderilen hastalara ait yemekler iptal edilerek listelerden düşülecektir.

5.1.3. Anabilim Dalları ve servislerde yatan R1, R2, R3 tuzlu-tuzsuz, diyet yemek ve kahvaltı alan tüm hasta, refakatçi ve personelin (nöbetçi dahil) sayıları birim sorumlu hemşireleri tarafından rasyon programındaki günlük servis rasyonlarına (form 8) işlenir. Rasyon programına işlenmiş diyet kartları (diyet yemeği alan hastaların hastalıklarına göre servis diyetisyenleri tarafından düzenlenmiş diyet kartları) Diyet Hizmetleri tarafından öğle yemeği ve akşam yemeğinden önce kontrol edilir. Yeni diyet kartları, haftasonu da kontrol edilmek suretiyle her öğle ve akşam yemeği dağıtımından önce basılarak ilgili birimdeki garsonlara teslim edilir.

5.1.4. Diyet Hizmetleri Müdürlüğünde servislerden rasyon programına işlenmiş günlük rasyonlar kontrol edilir. Yanlışlık varsa düzeltmeler yapılır ve diyet kartlarına göre de diyet yemeği alan hastalara ait kahvaltı yemek ve ara öğün sayıları da günlük rasyona eklenerek Taşınır Kayıt Birimine gönderilir. Ayrıca diyet kartlarındaki et, çorba, sebze, yoğurt, meyve, süt, peynir vb. gıdaların rasyon programından dökümü yapılarak (diyet yemeği sayısı

Sinem SARAK  
Beslenme ve Diyet Uzmanı  
Diploma No: 103

İstanbul Üniversitesi  
İstanbul Tıp Fakültesi  
S. Yasemin OKER  
Gıda Mühendisi  
Sicil No-(Ş)İşçi-2934

Hümeysra BEŞELİP  
Beslenme ve Diyet  
Uzmanı