İŞÇİ MUTFAĞI VE ALAKART LOKANTASI YEMEK PİŞİRME VE GARSONLUK HİZMETLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

Yüklenici, fabrikamız lokantalarında öngörülen miktarda ve çalışma durumuna göre yemek pişirme ve garsonluk hizmeti işiyle ilgili, Kampanya Dahilinde (Şeker üretim dönemi) (+/- %20 toleranslı) 4 ay süreyle 3 aşçı, 4 aşçı yardımcısı ve 12 Garson/Bulaşıkçı (toplam 19 kişi) ile Kampanya Harici (revizyon dönemi) (+/- %20 toleranslı) 8 Ay süreyle 3 aşçı, 4 aşçı yardımcısı ve 9 Garson/Bulaşıkçı(toplam 16 kişi) ile teknik şartname doğrultusunda Alakart ve İşçi Mutfağı Yemek Pişirme ve Garsonluk Hizmetleri işinin yürütülmesi
Hizmet süresince çalıştırılacak aşçı için yürürlükte bulunan brüt asgari ücretin %65 fazlası, aşçı yardımcısına yürürlükte bulunan brüt asgari ücretin %55 fazlası ve garson / bulaşıkçı için yürürlükte bulunan brüt asgari ücretin % 25 fazlası ödenecektir. 239,5 gün resmi ve ulusal tatil günü bulunmaktadır.

- Yemeklik malzemenin tesellümü, temizlenmesi ve hazırlanması.

- Yemeklerin pişirilmesi ve self-servis olarak tevzi

-Kumanya Hazırlanması ve dağıtılması

-Yemek esnasında su ve ekmeğin ikmali

-Bulaşıkların yıkanması

-Lokantanın haftalık ceman ve genel temizliği

-Tabelada yazılı HER TÜRLÜ TATLININ pişirilerek self servis edilmesi, Tatlının yapılmaması halinde piyasadan alınan tatlının bedeli yükleniciden tahsil edilir.

-Lokanta ve mutfağın günlük tanzim ve temizliği, yemeğin self servis tepsiler, çatal bıçak ve kaşığın zamanında hazır bulundurulması şeklindeki hizmetleri yerine getirilecektir. Yüklenici sanayi tipi mutfak işletmeciliğinden ve özellikle buharlı tencerelerde yemek pişirme tekniğinden anlayacaktır.

YEMEĞİN ANA HATLARI

Genelinde her öğünde 2 kap yemek, bunlara ilaveten 1 kap tatlı meyve, salata ve yoğurt verilecektir.

Yemek fabrika tarafından verilecek olan formül ve gramaj dosyası değerlendirmeye esas alınmak sureti ile tarafımızdan mubayaa edilecek malzeme ile Türk mutfağı geleneklerine uygun şekilde pişirilecektir.

Yemeğin pişirilmesinde ve tevziinde yapılan hataların neticesinde doğabilecek her türlü zararlar yüklenici tarafından ödenecektir.

Yemek servis saatleri fabrika tarafından tespit edilecektir.

YEMEK LİSTELERİ

Toplu iş sözleşmelerinin yedirme ile ilgili maddeleri uyarınca aylık olarak hazırlanan yemek listeleri fabrika idaresince Yükleniciye verilir. Zorunlu hallerde yemek listesinde değişiklik yapılabilir.

YEMEKLİK MALZEMENİN MUTFAĞA İNTİKALİ

Yemeklik malzeme, temizlenmesinde hazırlanmasında gecikmeye sebep olmayacak şekilde Fabrika tarafından temin edilecektir.

SORUMLULUK VE YÜKLENİCİ FİRMA PERSONELİ

Firma vereceği hizmet nedeniyle çalıştıracağı işçiler için ve işle ilgili iş kanunu, iş güvenliği ve işçi sağlığı tüzüğünde aranan önlemleri almakla yükümlüdür. Bu hususa iş kanunu ve buna istinaden neşredilen tüzük talimat tamimler ile iş müfettişlerinin direktiflerinin gereklerini ve talimatlarını yerine getirmek zorundadır.

Doğacak her türlü hukuki sorumluluk doğrudan doğruya firmaya aittir. Sözleşme süresi içinde doğacak kazalardan ve bu kazaların doğuşundan meydana gelecek zararlardan can ve mal kaybının, üçüncü şahıslara fabrikamız ve fabrikamız elamanlarına verilecek zararlardan firma sorumlu olacaktır. Bu nedenle fabrikamız herhangi bir sorumluluk kabul edemez. Firma, çalıştıracağı işçilerin güvenilir, kişiler olmasına özen gösterecektir. Aksi halde doğacak zararlardan bizzat firma sorumlu olacaktır. Bu hususta firma tarafından istihdam edilen personel hakkında genel hükümler uygulanacaktır.

Yüklenici tarafından Lokanta Hizmetinde çalışan, çalışacak (19) personele mesai saatlerinde giyilmek üzere yıllık olarak kış ve yaz mevsiminde verilecek giysiler, ayakkabılar İdarenin onayından sonra seçilecek ve tek tip olacak. Yüklenici, kıyafet parası gibi ilave ücret talebinde bulunamaz. Bu giderlerin tamamı Yüklenici tarafından karşılanacaktır.

Yükleniciden hiçbir suretle giyim yardımı nakdi olarak talep edilmeyecektir. İlgili personel işin ifası esnasında yüklenici tarafından temin edilen malzemeleri kullanmakla yükümlüdür. Gerek görülen kısımlarda iş elbisesi giyilmeden çalışması halinde her gün için sözleşme bedelinin 1000/3'ü kadar cezai işlem uygulanacaktır.

Yüklenici tarafından aşçıbaşı, aşçı ve bulaşıkçılara ayni olarak verilmesi gereken asgari malzemeler;

- İş Elbisesi (beyaz) (3 Aşçı 4 Aşçı yardımcısı için) 7 Takım
- Kep (3 Aşçı 4 Aşçı yardımcısı için) 7Adet
- İş Önlüğü (3 Aşçı 4 Aşçı yardımcısı için) 7Adet
- Hafif İş Ayakkabısı (3 Aşçı, 4 Aşçı yardımcısı 6 Bulaşıkçı için) 13 Çift
- Terlik (Su geçirmez, üstü kapalı. Yaz mevsiminde giyilecek) (3 Aşçı, 4 Aşçı yardımcısı için 6 Bulaşıkçı için) 13 Çift
- İş Elbisesi (Bulaşıkçılar için-mavi) 6 Takım
- Muşamba önlük (Bulaşıkçılar için) 6 Adet
- Lastik çizme (Bulaşıkçılar için) 6 Adet

Yüklenici tarından garsonlara ayni olarak verilmesi gereken asgari malzemeler(6 Kişi için)

- Kumaş Pantolon(Siyah) 12 Takım (Yazlık-Kışlık)
- Gömlek (Beyaz) 12 Takım (Yazlık-Kışlık)
- Kravat (Siyah) 12 Takım (Yazlık-Kışlık)
- Ayakkabı (Siyah) 12 Takım (Yazlık-Kışlık)

Firma, çalıştıracağı personel ile ilgili bilgileri taşıyan:

Aşçılık belgesi, bonservis, nüfus cüzdanı sureti, ikametgâh ilmühaberi savcılıktan iyi hal kağıdı, sigorta karnesi firmanın personel vs. bilgilerin birer suretini işçilerin iş yerinde çalışmaya başlamasından 3 gün önce fabrikamıza verecektir.

Çalışacak Aşçı ve garsonların 1.sınıf aşçı ve garson olması gerekmektedir. Aşçı ve garsonlar için lokantacılar Derneğinden alınmış ustalık belgesi veya bonservisi olması, aşçı yardımcıları ise yemek ve her türlü tatlıyı pişirebilme kabiliyetine haiz olması şarttır.

Fabrikamız firmanın işine son verdiği işçileri iş yerine sokmayacaktır. Firma elamanları kılık ve kıyafetleri bakımından, fabrikamızın belirleyeceği tertipte önlük giyecekler saç ve sakal tıraşları yapılmış olacaktır.

Firma çalıştırdığı işçilerin hepsinin Hijyen eğitimi yaptırarak belgelerini fabrikamıza vermek zorundadır. Hijyen eğitimi fabrikaca yaptırıldığında Hijyen eğitimi ücreti yükleniciden tahsil edilir.

Yüklenici, fabrikamız lokantasında hizmet verecek personelin isim, yapacağı iş ve çalışma saatlerini gösterir bir listeyi fabrika idaresine verecektir. Listede ismi geçenlerin, hizmet süresinde lokantadaki görev yerlerinde hazır bulunmaları gerekmektedir. İhaleye ortak olarak katılanların tamamı hizmet devam ettiği sürece hizmetin başında bulunmak zorundadır.

Lokantada çalışacak yüklenicinin personeline 1 öğün yemek fabrikamız tarafından verilecektir..

Bir gün sonra yemek yiyecek kişi adedi bir gün önceden mutlaka görünür bir yerde asılı tabelada belirtilecektir.

Çalışacak personel fabrikaya geliş gidişlerde Fabrika personel taşıma servislerden faydalanacak olup ayrıca yol parası ödenmeyecek.

MUTFAK GÖREVLİSİ

Fabrikamız yemeklik malzemenin tesellümü, yemeğin formül ve gramajına uygunluğu yemeğin tevzi malzemenin yükleniciye teslimi ve lokanta ve mutfağın temizliğini kontrol edecek bir görevli bulunduracaklardır. Ayrıca yemeği pişirimi ve tevzi esnasında Fabrikamız tarafından personel görevlendirilecektir ve görevlendirilen kişilerin yönlendirme ve talimatlarına riayet edilecektir.

TEMİZLİK VE BAKIM

a)Lokanta ve mutfaktaki alet, edevat ve demirbaş malzemenin temizlik ve bakımı yüklenicinin sorumluluğu altında olacaktır.

b)Lokanta ve mutfak fabrika isteğine ve hıfzıssıhha kanununa uygun bir şekilde temiz tutulacaktır. Temiz tutulmadığı takdirde doğacak zarar ve ziyandan yüklenici sorumludur.

c)İşçi yemekhanesi altındaki WC ve lavabo girişi ve yemekhane giriş merdiven temizliği yüklenici firmaya aittir.

HİZMETİN KAPASİTESİ VE YÜRÜTÜLMESİ

Her öğün yemek tevziinde yüklenici en az 100 kişiye hizmet verecek ve görevi aksatmayacak şekilde yeterli elamanı kendisi tespit edip ve bulunduracaktır.

Yemek listeleri günlük olarak hazırlanıp aylık listeler halinde tanzim edilerek fabrikamızca yükleniciye teslim edilecektir. Yüklenici kendisine verilen günlük listeye göre yemeği hazırlayacak, fabrikamız yönetimi bilgisi dışında yemek listelerinde değişiklik yapmayacaktır.

Günlük yemek yiyecek personel sayısı ile birlikte pişirilecek yemekler için fabrikamızca mubayaa edilecek malzemeler bir gün önceden yükleniciye teslim edilecektir. Hiçbir şekilde verilen personel sayısının altında yemek çıkmayacaktır.

Yemekler her gün en geç 10.30 'a kadar yenmeden önce yüklenici tarafından kontrol sandığına konarak doktor, iç hizmetler ve müdüriyet kontrolüne getirilecektir.

Yüklenici pişirilecek yemekleri en geç aşağıda belirtilen saatlerde hazır hale getirmek ve personelimizin hizmetine sunmak zorundadır.

07.00 -15.00 Vardiyası için saat 11.30 -12.30 da

15.00 -23.00 Vardiyası için saat 19.00 -20.00 de

23.00 -07.00 Vardiyası için saat 02.00 da

Yukarıda yemek verme saatlerini değiştirmeye fabrika yetkili olup, belirtilen saatlerden önce kimseye yemek verilmez

Hazırlanacak yemeklerin yapılması sırasında tuzlu, aşırı yağlı, biberli baharatlı vb. olmamasına azami gayret gösterilecektir.

Yemek salonuna işçi alınmadan önce ekmek, kürdanlık, tuzluk, biberlik ve sürahiler hazır olacaktır. Ekmek kırıntıları ekmek kırıntı teknesinde biriktirilecektir.

İlgili güne ait pişen yemeklerden arta kalanı, iç hizmetler şefliğinin bilgisi dahilinde Alakart lokantasına teslim edilecek. Yemek yapımında kullanılmak üzere alınan kuru gıda et, sebze ve meyvelerden arta kalanlar saklama koşullarına uygun bir şekilde mutfakta muhafaza edilecektir. Yemek yapımında kullanılmak üzere fabrikamızca kendisine verilecek sebze, ,meyve, kuru gıda, süt ve yoğurt ile etin muhafazasından bizzat yüklenici sorumlu olacaktır.

Her üç vardiyada yemekler dağıtıldıktan sonra masalarda ekmek sepetleri bardak, sürahi, tuzluk, peçeteler ve kürdanlıklar toplanacak ve yemek salonu temizlenecektir.

Her vardiyadaki yemek dağıtımından sonra, servis tepsileri, çatal, kaşık, bıçak ve diğer bulaşıklar hemen temizlenip, düzenli bir şekilde istiflenerek diğer vardiyaya hazır bir şekilde bekletilecektir.

Soğuk hava depoları ve diğer depoların, günlük temizlikleri yapılacaktır. Fazla depolama olmayacaktır.

Yemekhane camları her hafta sonu yıkanarak silinip temizlenecektir.

Yemekleri aşçı ve aşçı yardımcısı, yemek zamanında self servis tabaklarına koyarak personele dağıtılacaklardır.

Mutfaktan çıkacak çöpler ve diğer atıklar, çöp bankerine boşaltılacaktır.

Yüklenicinin çalıştıracağı personelin iş önlükleri, iş elbiseleri ve kullanacağı diğer temizlik bezlerinin yıkanması ve temizliği yükleniciye aittir.

Yüklenici çalıştıracağı işçileri Fabrikamız çalışma sistemine uygun olarak işe gelip gitmelerinden sorumludur.

Yemek saatleri dışında yemekhane kapısı kapatılacak ve gerekli temizlik yapılacaktır. Kapılar hiçbir zaman yemek saatleri dışında açık tutulmayacaktır.

Yemekhaneye ait malzemeler ve gereçler dikkatli kullanılacak hor kullanılmayacaktır.

Yemek yapımı ve dağıtımı esnasında tedbirsizlik ve dikkatsizlikten doğabilecek her türlü kaza ve benzeri olaylardan bizzat yüklenici sorumlu olacaktır. Bu konuda fabrikamızın herhangi bir sorumluluğu olmayacaktır.

Sebze ve meyveler çok iyi yıkanıp kullanılacaktır.

Yüklenici ekibine ait elemanlar kendi çalışma alanları dışında dolaşamazlar.

Mesai saatleri içerisinde yükleniciyi temsil edecek bir yetkili elaman iş başında bulunacaktır.

Vardiyalı çalışan firma personeli, diğer vardiya elamanı gelmeden devir teslim işlemi yapılmadan iş yerinden ayrılmayacaktır. Kampanya haricinde ise çalışan personel saat 15.30 dan önce iş bırakmayacaktır. Vardiyalarda çalışacak personelin yaka kartları, işten çıkıncaya kadar yakalarında taşınacaktır.

Yüklenici elamanlarının hizmet sırasında mutfakta ve fabrikadaki edecekleri zarar ve ziyan yükleniciden tahsil edilecektir.

Fabrikamız bayram ve tatil günlerinde de çalıştığından bu günlerde yüklenici işi aksatmadan hizmeti devam ettirmekle yükümlüdür.

Şartnamede bulunmayan fakat hizmetin yürütülmesi ile ilgili hususlarda fabrikamız görüşü esastır. Yüklenici buna uymayı kabul eder. Fabrikamız yetkililerinin izni olmadan yüklenici hiçbir kimseye yemek veya sair eşya veremez.

Sıcak yemekler dışında gerektiğinde, gerek revizyonlarda ve gerekse fazla mesaiye kalan işçilerimize KUMANYA verilmek istendiği takdirde, sayısı iç hizmetler şefliğince bildirilecektir. Yüklenici buna göre KUMANYA hazırlayıp dağıtacaktır. Yüklenici buna itiraz edemez.

Mutfağa getirilen gıda ve malzemelerin mutfağa alınması ve istifi yükleniciye aittir. Her türlü gıda maddeleri yemek pişirmede kullanılacak tüm mutfak teçhizatı ve temizlik malzemeleri ile elektrik, su gaz ve benzeri emtia fabrikamız tarafından temin edilerek yükleniciye teslim edilecektir. Yüklenici tarafından iş bitiminde çalışır ve sağlam olarak iade edilecektir.

Kampanya dışında işçi mutfağında çalışan 9 (dokuz) kişiden; cumartesi günleri İdarenin belirttiği 3 (üç) kişi alakart mutfağında istenilen vardiyada çalıştırılacaktır.

Beş gün ve üzeri Rapor alan veya Hastaneye yatan elemanın yerine Firma eleman işbaşı yapana kadar geçici olarak yeni elemen temin edecek.

İşin uygulanmasındaki aksaklıklar (Cezalar) Detayı

İşin uygulanmasında aksaklıklar karşısında idare tarafından uygulanacak cezalar detayı aşağıda belirtilmiştir:

1- İdarece verilen sayının altında ve üstünde yemek çıkarılmayacaktır.
2-Mutfaktan çıkan çöpler ve diğer atıklar, çöp bankerine boşaltılacaktır. Çöp bankerinin altına ve etrafına çöpler ve diğer atıklar dökülmeyecektir. Bankerin ağzı devamlı kapalı tutulacaktır.
3- Yüklenicinin çalıştıracağı işçilerin kılık ve kıyafetleri, kullandıkları malzeme, iş yeri temizliği fabrikamız idaresi tarafından denetlenecektir.
4-Yemeklerin gerekli lezzet ve kıvamında pişirilmemesi veya sağlık şartlarına uygun olmadığının anlaşılması yemek komisyonu ve doktor raporuyla tespit edilmesi halinde.
5- İşçi lokantasında çalışan işçiler idarenin disiplin ve kurallarına uymakla yükümlüdür. Uymayanlar şifahen ve yazılı olarak uyarılacaktır. Tekrarı halinde işe alınmayacaklardır. Yüklenici bunların yerine derhal yeni işçi alacak işi aksatmayacaktır. İşin gerektirdiği işçi sayısından az işçi çalıştırılmayacaktır.

Noksan çalışan her işçi için günlük ve belirlenen işe başlama tarihinde gecikme olduğu takdirde her gün için ceza kesilecektir. Yüklenici istenen sayıda işçi temin edemez ise idare gerekli olan işçiyi temin edip masraflarını yükleniciden tahsil edecektir.
6-Yükleniciye idare tarafından teslim edilen yemeklik malzemeleri yüklenici çalışanları muhafaza edecektir. Teslim edilen malzemelerin bozulmasından yüklenici sorumludur. Yemeklerin iyi pişirilmemesi, bozulması halinde malzeme bedeli yükleniciden rayiç bedel üzerinden tutarı tahsil edilir.
7-Pişirilen yemeklerin sağlık kurallarına uymayan yöntemlerle yapılması ve insan sağlığına zarar vermesi durumunda yüklenici sorumlu tutulacak ve personel için fabrikamız tarafından yaptırılacak tedavi masrafları yükleniciden tahsil edilecek.

8-Yukarıdaki maddelere uyulmadığı takdirde idarece yüklenici firmaya yazılı olarak uyarıda bulunacak. Tekrarı durumunda sözleşme bedelinin binde altısı (1.000 / 6) oranında ceza kesilir.