

ihale birim fiyat teklif cetvelindeki kısımlarda kahvaltı miktarına yer verildiği, ancak diyet kahvaltı için ayrı satır açılmadığı, belirtilen toplam kahvaltı miktarının ne kadarının normal ve ne kadarının diyet kahvaltısı olduğu düzenlemesine birim fiyat teklif cetvelinde yer verilmediği, her ne kadar Teknik Şartname'de kahvaltı girdilerine ve gramajlarına dair düzenleme yapıldığı görülse de normal ve diyet kahvaltı girdilerinin birbirinden farklılık arz

**edeceği ve ayrıca diyet
kahvaltı menüsü için öğün
miktarı belirlemesi
yapılmadığı dikkate
alındığında tespit edilen söz
konusu aykırılıkların
isteklileri çelişkiye
düşürecek nitelikte olduğu ve
bu şekilde sağlıklı bir fiyat
teklifi hazırlanamayacağı hk
1**

Teknik Şartname'nin "Sabah kahvaltısında dikkate edilecek hususlar" başlıklı 14.6'ncı maddesinde "Normal ve diyet kahvaltılarında diyetisyen tabelası/kartı esas alınacaktır. Süt tam yağlı tetrapak ambalajlı, UHT, 200 ml olacaktır. Çaylar olması gereken sıcaklıkta olacaktır. Zeytinler yıkanacak, zeytinyağı ile yağlanacak ve üzerinde limon kesilip, servis yapılacaktır. Tetkik için aç kalan hastaların kahvaltıları daha sonra verilecektir. Kahvaltı servisi, garsonlar tarafından yapılacak ve kahvaltı tabldotları firma personeli tarafından toplanacaktır. Kahvaltı servisi sağlık tesislerinin demirbaş ve sarf malzeme talepleri doğrultusunda belirlenen nitelikteki ürünlerle yapılacaktır." düzenlemesi,

"Verilecek Yemek, Kahvaltı ve Diyet Yemeklerinin Çeşitleri"

başlıklı 16'ncı maddesinde,

“16.1.Hasta – Refakatçiler Ve Hastane Personeli İçin Normal 3 Kap Yemek:

Birinci Kap: Et yemeği, Etli sebze yemekleri, etli bakliyat yemekleri, tavuk eti yemekleri, balık, vb.

İkinci Kap: Zeytinyağlı yemekler, pilav, makarna, börek, çorba, kızartma vb.

Üçüncü Kap: Yoğurt, her türlü salata, sütlü tatlılar, hamur tatlıları, meyve tatlıları, meyve, puding, komposto, hoşaf, cacık, ayran, tahin helva, ırmik helva vb.

16.2.Hastalar İçin Diyet Yemeği: Hastane diyetisyenlerinin talimatına uygun miktarlarda 3 çeşit verilecektir. Diyet yemeği yapımında kullanılabilecek tahıl unları yanında, sebze ve bakliyat ürünlerinin unları da istenebilecektir.(Mısır Unu, Bezelye unu, mercimek unu, vs.)

16.3.Diyet Ve Normal Kahvaltı: Diyet ve Normal kahvaltı alan hastalara aşağıdakilerden 3 çeşit ve her gün sabit olarak çay (karton bardak ve karıştırıcı ile birlikte) veya süt, şeker, ekmek (3'lü set), ile birlikte sunulur. Mayıs, haziran, temmuz, ağustos, eylül, ekim aylarında kahvaltılarda Domates, salatalık verilecektir. Mayıs, haziran, temmuz, ağustos, eylül, ekim aylarında kahvaltılarda verilen domates ve salatalık çeşit sayılmayacaktır.

Tuzsuz Peynir 40 gr

Tatlı Lor Peynir 40 gr

Sterilize UHT Süt 200 ml.

Siyah- yeşil zeytin-Kırmızı biber dolgulu yeşil zeytin 25 gr
261-290 dane/kg. iriliğinde) Diyet Zeytin 25 gr

Beyaz Peynir(Küvette)(iki adet) 20 gr

Labne peynir(Küvette) 20 gr

Beyaz peynir .(Tam Yağlı) 40 gr

Beyaz peynir .(Yarım yağlı, tuzsuz) 40 gr

Kaşar peynir . 20 gr

Dil peyniri 40 gr

Tulum peyniri 40 gr.

Tereyağı (Kahvaltılık) (küvette) 10 gr

Reçel (küvette) 30 gr

Diabetik Reçel (Küvette) 30 gr

Bal (küvette) 30 gr

Kakaolu Fındık Ezmesi(Küvette) 20 gr

Tahin-pekmez (Küvette) 20 gr

Yumurta 63gr-72 gr(L)

Çay (bardak poşet) 2 gr

Bitki çayı çeşitleri (bardak poşet) 2 gr

Bisküvi(tatlı-tuzlu) 25-50 gr

Domates 50 gr. Salatalık 50 gr

Simit (çıtır) 100 gr

Peynirli veya Patatesli Poğaça 100 gr

Peynirli Sandviç 100 gr. Açma 100 gr

NOT : Tereyağ-Bal ve Tereyağı-Reçel tek çeşit sayılacaktır.

...

16.5. Nöbetçi Personele bir öğün gece kahvaltısı, hasta ve refakatçisine her sabah bir öğün kahvaltı verilir. Firma tarafından hazırlanacak diyet yemeklerinin Hastane diyetisyenlerinin verdiği genel diyet talimatlarına uygun olması zorunludur. Diyet tedavisi uygulanan hastaların tedavilerine uygun çeşit kadar diyet kahvaltı ve diyet yemeği listeleri günlük olarak bildirilecektir. Örnek Normal yemek ve normal kahvaltı listesi şartname ekinde verilmiştir. Hastane diyetisyenince, yemek listeleri aylık olarak düzenlenecek ve yükleniciye bildirilecektir. İdare tarafından, bir gün sonraki kahvaltı ve yemek yiyecek personel, hasta ve refakatçi sayısını en geç 15.30'a kadar firma yetkilisine bildirecektir. Bildirim yapılmadığında ya da geç bildirimlerde bir önceki günün sayıları esas alınarak hazırlık yapılacaktır. Kahvaltı, normal yemek ve diyet yemeklerinde uygulanacak gramajlar ekteki teknik şartnameye ve talimatlara uygun olacaktır. Öğle yemeği ve akşam yemeği farklı olacaktır" düzenlemesi,

"Peynirler, kahvaltılık ürünler ve tereyağı ile ilgili hükümler" başlıklı 19.8.3'üncü maddesinde "a) Kullanılacak olan peynir ve peynir çeşitleri, ilgili standartlara ve tebliğlere, Tereyağlar, Türk Gıda kodeksi "tereyağı, diğer süt yağı esaslı sürülebilir ürünler ve sade yağ tebliği" hükümlerine uygun olacaktır. b) Peynir ve peynir çeşitleri ile tereyağı ve benzeri ürünler, hastaneye soğutucu araçlarla nakledilecektir. Muayene komisyonlarınca kontrol edildikten sonra kabul edilen ürünler soğuk hava deposunda muhafaza edilecektir. c) Tüm peynir çeşitleri ve süt yağları, ilgili Türk Gıda Kodeksi "Mikrobiyolojik kriterler tebliği"ndeki hükümlere uygun olacaktır. d) Peynir ve peynir çeşitleri(beyaz

peynir, kaşarpeyniri, lor peyniri, dilpeyniri, örgü peyniri, tulumpeyniri, sürülebilir peynir, labne vs.) hastanenin ihtiyacına göre tam yağlı, ve diyet peynir şeklinde istenebilecektir. e) Hastanelerin ihtiyacına göre 1-20 kg.lık ambalajlarda istenebilecektir.” düzenlemesi,

Diyet Peynir (Az Yağlı ve Az Tuzlu) başlıklı 19.8.3.3’üncü maddesinde,

“1. Beyaz peynir; TS 1018 ya da TS 1019’a uygun inek, koyun ve keçi sütleri veya bu sütlerin karışımlarının tekniğine uygun olarak işlenmesi ve olgunlaştırılması sonucu elde edilmiş olmalıdır.

2. Diyet peyniri tuzsuz olacak. Tuz miktarı; 100 gramda 0,1 gr dan fazla olmayacaktır.

Beyaz Peynirin Nitelikleri

1. Peynirler 1. Sınıf ve Az Yağlı tipinde olmalıdır.
2. Düzgün ve pürüzsüz olmalı, kesit yüzeyi lekesiz ve homojen bir yapıda olmalı, mikroorganizmalardan ileri gelen gözenekleri bulundurmamalı ve fazla sert ya da yumuşak olmamalıdır.
3. Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır.
4. Parlak beyaz, homojen ve bozulmamış kalıplar halinde olmalıdır.
5. Peynir kalıplarının boyutları 7-8 cm boyutlarında olmalıdır.
6. Titrasyon asitliği (Laktik asit) en fazla % 3 olmalıdır.

7. Rutubet (kütlece) en fazla % 60 olmalldır.

8. Kuru madde süt yağı miktarı (kütlece) en az % 45 olmalldır.

Beyaz Peynir Ambalajlarının Nitelikleri

1. Beyaz peynirler hiç kullanılmamış temiz passız, peynir kalitesini olumsuz yönde etkilemeyen, hiçbir surette sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan ve TS 1234'e uygun en az 0,50 kalaylı tenekelerden yapılan ve TS 591,  izelge-6 da belirtilen boyutlardaki ambalajlar içerisinde olmalldır. ambalajlar en fazla 5'er kiloluk tenekelerde olacaktır.

2. Beyaz peynir ambalajlarının üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılmış olmalldır. – Firmanın ticaret unvanı veya kısa adı, adresi veya varsa tescilli markası. – Beyaz peynire ait Türk Standartları Enstitüsünün işaret ve numarası. – Malın adı – Tipi – Sınıfı – En az net ağırlığı (salamura hariç kg olarak) – Yapım tarihi – Yapım seri numarası

3. Kurum; ayda en az bir kere, teslimi yapılan peyniri ilgili laboratuvarlarda incelettirme hakkına sahiptir. İncelemelerin mali yükü yüklenici firmaca karşılanacaktır.

4. Bu şartnamede yer almayan hususlarda G.M.T ile TS 591 ve standartta atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır." düzenlemesi,

"Diyet Siyah Zeytin" başlıklı 19.8.3.14'  nc   maddesinde,

"1. Enerji içeriği azaltılmış, kalorisi düşürülmüş, tuzsuz olarak üretilen ve içeriğinde gıda katkı maddesi bulunmayan sağlıklı kişilerin normal diyetlerinin bir parçası olan siyah diyet zeytin, iri taneli doğal bir ürün olmalldır. Siyah diyet zeytin yüksek oranda E vitamini ihtiva etmelidir

2. Temiz ve sağlam olacak, yabancı tat ve koku ihtiva etmeyecektir.

3. Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, gurubu, tipi ve sitili aynı olmalıdır. Gelişi güzel 1 kg. zeytinde tane adedi 261-290 adeti geçmeyecektir.

4. Kirli, kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlaşmış ve küflenmiş olmamalıdır

5. Her türlü parazit, böcek veya bunların parçaları bulunmayacaktır

6. İçerisinde gözle görülür yabancı madde bulunmayacaktır.

7. Tuz oranı 100 gramında 4 gr.'ı geçmemelidir.

8. Ambalajı, salamura suyu temiz olacak, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir.

9. Ambalaj içindeki zeytinde salamura suyu zeytinin üzerini tamamen örtmüş olacaktır
10. Süzme kütlesinin net kütleye oranı en az %65 olmalıdır.

11. Gemlik tipi siyah dolgun taneli iyi terbiye edilmiş, ekstra kalite salamura zeytin olmalıdır. Gıda maddeleri tüzüğüne uygun olmalıdır.

12. Ambalajların üzerindeki net miktarlar (Süzme) ağırlığından alınacaktır

13. Siyah zeytin aşırı yumuşak veya meyve şeklinin kaybolmasına sebep olacak yumuşak dokuya sahip olmamalıdır.

14. Organoleptik muayene sonucu muayene komisyonunun beğenmediği numuneler kabul edilmez.89

15. Diyet hastaları için kullanılacak zeytinler tuzsuz-diyet getirilecektir. Getirilecek Miktarı İdare belirleyecektir.

16. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, ürünün çeşidi,

ürünün adı, TS-İSO belgeleri bulunacak, imal tarihi ve son kullanma tarihi olacaktır.

17. Zeytinler süzme ağırlık üzerinden teslim alınacaktır 18. Ürün TSE, EN veya İSO belgesi olacaktır.” düzenlemesi yapıldığı görülmüştür.

Birim fiyat teklif cetvelinin aşağıdaki şekilde hazırlandığı görülmüştür.

“Aydın Devlet, Atatürk Devlet, Kadın Doğum ve Çine Devlet Hastaneleri

A					B	
Sıra No	İş Kaleminin Adı ve Kısa Açıklaması	Birimi	Miktarı		Teklif Edilen Birim Fiyat	Tutarı
			İşçi sayısı	Ay/gün/saat		
1	Üretim Sorumlusu Diyetisyen veya Gıda Mühendisi(Brüt asgari ücretin %45 fazlası)	Ay	4,00	24,000		
2	Aşçıbaşı (Brüt asgari ücretin %45 fazlası)	Ay	4,00	24,000		
3	Aşçı (Brüt asgari ücretin %40 fazlası)	Ay	19,00	24,000		
4	Aşçı Yardımcısı (Brüt asgari ücretin %35 fazlası)	Ay	6,00	24,000		
5	Tatlıcı- Pastacı (Brüt asgari ücretin %40 fazlası)	Ay	2,00	24,000		
6	Engelli Tatlıcı- Pastacı (Brüt asgari ücretin %40 fazlası)	Ay	1,00	24,000		
7	Bulaşıkçı (Brüt asgari ücretin %5 fazlası)	Ay	5,00	24,000		
8	Temizlikçi (Brüt asgari ücretin %5 fazlası)	Ay	3,00	24,000		
9	Garson (Brüt asgari ücretin %5 fazlası)	Ay	53,00	24,000		
10	Engelli Garson (Brüt asgari ücretin %5 fazlası)	Ay	3,00	24,000		
11	Depocu (Brüt asgari ücretin %30 fazlası)	Ay	3,00	24,000		
ARA TOPLAM (K.D.V Hariç)					I.	
Sıra No	İş Kaleminin Adı ve Kısa Açıklaması	Birimi	Miktarı		Teklif Edilen Birim Fiyat	Tutarı
1	NORMAL YEMEK (Öğle –Akşam)	öğün	2.140.000,000			
2	DİYET YEMEK (Öğle -Akşam)	öğün	486.000,000			
3	KAHVALTI (NORMAL+DİYET KAHVALTI)	öğün	970.000,000			
4	ÇOCUK MENÜSÜ	öğün	21.500,000			

5	BEBEK MENÜSÜ	öğün	10.500,000		
6	Aşçıbaşı (Brüt asgari ücret % 45 fazlası)	gün	99,000		
7	Aşçı (Brüt asgari ücret % 40 fazlası)	gün	363,000		
8	Aşçı Yardımcısı (Brüt asgari ücret % 35 fazlası)	gün	66,000		
9	Bulaşıkçı (Brüt asgari ücret % 5 fazlası)	gün	99,000		
10	Temizlikçi (Brüt asgari ücret % 5 fazlası)	gün	66,000		
11	Garson (Brüt asgari ücret % 5 fazlası)	gün	1.023,000		
II.					
ARA TOPLAM (K.D.V. Hariç)					
KISIM TOPLAM TUTARI (K.D.V Hariç)					

Nazilli Devlet, Söke Devlet, Kuşadası Devlet ve Didim Devlet Hastaneleri

A					B	
Sıra No	İş Kaleminin Adı ve Kısa Açıklaması	Birimi	Miktarı		Teklif Edilen Birim Fiyat	Tutarı
			İşçi sayısı	Ay/gün/saat		
1	Üretim Sorumlusu Diyetisyen veya Gıda Mühendisi (Brüt asgari ücretin %45 fazlası)	Ay	4,00	24,000		
2	Aşçıbaşı (Brüt asgari ücretin %45 fazlası)	Ay	3,00	24,000		
3	Engelli Aşçıbaşı (Brüt asgari ücretin %45 fazlası)	Ay	1,00	24,000		
4	Aşçı (Brüt asgari ücretin %40 fazlası)	Ay	10,00	24,000		
5	Aşçı Yardımcısı (Brüt asgari ücretin %35 fazlası)	Ay	7,00	24,000		
6	Tatlıcı- Pastacı (Brüt asgari ücretin %40 fazlası)	Ay	1,00	24,000		
7	Bulaşıkçı (Brüt asgari ücretin %5 fazlası)	Ay	8,00	24,000		
8	Temizlikçi (Brüt asgari ücretin %5 fazlası)	Ay	8,00	24,000		
9	Garson (Brüt asgari ücretin %5 fazlası)	Ay	33,00	24,000		
10	Engelli Garson (Brüt asgari ücretin %5 fazlası)	Ay	3,00	24,000		
11	Depocu (Brüt asgari ücretin %30 fazlası)	Ay	2,00	24,000		
12	Kasap (Brüt asgari ücretin %30 fazlası)	Ay	2,00	24,000		
I. ARA TOPLAM (K.D.V Hariç)						
Sıra No	İş Kaleminin Adı ve Kısa Açıklaması	Birimi	Miktarı		Teklif Edilen Birim Fiyat	Tutarı
1	NORMAL YEMEK (Öğle-Akşam)	öğün	2.350.000,000			
2	DIYET YEMEK (Öğle-Akşam)	öğün	420.000,000			
3	KAHVALTI (NORMAL+DIYET KAHVALTI)	öğün	1.085.000,000			
4	ÇOCUK MENÜSÜ	öğün	12.000,000			
5	BEBEK MENÜSÜ	öğün	10.000,000			
6	Üretim Sorumlusu Diyetisyen veya Gıda Mühendisi (Brüt asgari ücret % 45 fazlası)	gün	33,000			

7	Aşçıbaşı (Brüt asgari ücret % 45 fazlası)	gün	33,000		
8	Aşçı (Brüt asgari ücret % 40 fazlası)	gün	132,000		
9	Aşçı Yardımcısı (Brüt asgari ücret % 35 fazlası)	gün	198,000		
10	Bulaşıkçı (Brüt asgari ücret % 5fazlası)	gün	198,000		
11	Temizlikçi (Brüt asgari ücret % 5 fazlası)	gün	165,000		
12	Garson (Brüt asgari ücret % 5 fazlası)	gün	660,000		
			II. ARA TOPLAM (K.D.V. Hariç)		
KISIM TOPLAM TUTARI (K.D.V Hariç)					
GENEL TOPLAM			B		

Yapılan incelemede birim fiyat teklif cetvelinde 1.kısım kahvaltının (normal ve diyet kahvaltısı) 970.000,00 ikinci kısım kahvaltının (normal ve diyet kahvaltısı) 1.085.000,00 öğün olarak düzenlendiği, ancak ne kadarının diyet ne kadarının normal kahvaltı kapsamında olduğu hususuna birim fiyat teklif cetvelinde yer verilmediği ve diyet kahvaltısı için ayrı bir satır açılmadığı anlaşılmıştır.

Anılan düzenlemeye İdari Şartname'nin ekinde de aynı şekilde yer verildiği görülmüştür.

Söz konusu işe ait Teknik Şartname'nin yukarıda belirtilen düzenlemelerinde kahvaltının normal hastaya ve diyet hastaya verileceği normal ve diyet kahvaltılıkların her ikisinde de diyetisyen tabelası/kartının esas alınacağını belirtildiği, kahvaltının (diyet ve normal) çay, süt ve ekmek dışında 3 çeşit olarak verileceği, aynı maddede normal kahvaltı malzemelerinin isimlerinin ve gramajlarının tek tek sayıldığı, ayrıca evsaflarının belirlendiği tablolarda beyaz peynir ve zeytine yönelik diyet ayrımı yapılarak özelliklerin ortaya konulduğu, tespit edilmiştir.

Yapılan incelemede normal kahvaltısı ve diyet kahvaltısı için öngörülen malzemelerin büyük oranda aynı olduğu ve diyet kahvaltıda normal kahvaltıya ek olarak sadece üç adet malzemenin (diyabetik reçel, diyet beyaz peynir ile diyet siyah zeytin) bulunduğu ve normal kahvaltısı ve diyet

kahvaltısı için öngörülen malzeme gramajlarının belirlendiği, ayrıca kahvaltı için (normal+diyet) yaz ve kış menüsü adı altında 30 günlük örnek menülere yer verildiği ve söz konusu menülerde içeriklerin düzenlendiği görülmüştür.

Bu çerçevede birim fiyat teklif mektubunun eki olan birim fiyat teklif cetvelinde 1 ve 2. Kısım ihalede kahvaltı (normal+diyet) miktarına yer verildiği, ancak diyet kahvaltı için ayrı satır açılmadığı, belirtilen toplam kahvaltı miktarının ne kadarının normal ve ne kadarının diyet kahvaltısı olduğu düzenlemesine birim fiyat teklif cetvelinde yer verilmediği, her ne kadar Teknik Şartname’de kahvaltı girdilerine ve gramajlarına dair düzenleme yapıldığı görülse de normal ve diyet kahvaltı girdilerinin birbirinden farklılık arz edeceği ve ayrıca diyet kahvaltı menüsü için öğün miktarı belirlemesi yapılmadığı dikkate alındığında tespit edilen söz konusu aykırılıkların isteklileri çelişkiye düşürecek nitelikte olduğu ve bu şekilde sağlıklı bir fiyat teklifi hazırlanamayacağı anlaşıldığından başvuru sahibinin bu yöndeki iddiasının yerinde olduğu sonucuna ulaşılmıştır

Toplantı No	: 2021/018
Gündem No	: 23
Karar Tarihi	: 07.05.2021
Karar No	: 2021/UH.I-937