

ihale doküman düzenlemelerinden yüklenici tarafından ihale konusu işte çalışacak olan personele işin yürütülmesi sırasında gerekli eğitimlerin verilmesinin gerektiği

Teknik Şartname'nin "K- Çalışanların Sayısı ve Nitelikleri" başlıklı 4'üncü maddesinde "Hizmetin yürütülebilmesi için mutfakta ve yemekhanelerde çalışması gereken eleman sayısı

...

4- Yüklenici firmanın, gıda ile temas eden tüm personelinin sağlıklı olması ve sağlık riskleri konusunda eğitim almalarını sağlaması gerekmektedir" düzenlemesine,

Sözleşme Tasarısı'nın "Diğer hususlar" başlıklı 36'ncı maddesinde "36.6. Yüklenici firma gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlemleri almak, uygulamak ve bu konuda personelin hizmet içi eğitimini yetkili kişiler tarafından yapılmasını temin etmek zorundadır. Kurumda, hekim tasdikli besin zehirlenmesi raporu alanlar, iştah olunan kişilerin en az %10'u olduğu takdirde, bu kişilerin sağlık masrafları ve işgücü kayıplarının maddi tazminatı bütünü ile yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.

...

36.10. 1593 sayılı Kanunun 126 ncı maddesine göre gıda üretim ve satış yerleri ve toplu tüketim yerleri ile insan bedenine

temasın söz konusu olduğu temizlik hizmetlerine yönelik sanatların ifa edildiği iş yeri sahipleri ve bu iş yerlerinin işletenleri, çalışanlarına, hijyen konusunda bu iş yerlerindeki meslek ve faaliyetin gerektirdiği eğitimi vermeye veya çalışanların bu eğitimi almalarını sağlamaya, belirtilen eğitimleri almış kişileri çalıştırmaya, çalışan kişiler ise bu eğitimleri almaya mecburdurlar. Bizzat çalışmaları durumunda, iş yeri sahipleri ve işletenleri de bu fıkra kapsamındadır. Bulaşıcı bir hastalığı olduğu belgelenenler ile iş yerinin faaliyet ve hizmetlerinden doğrudan yararlananları rahatsız edecek nitelikte ve görünür şekilde açık yara veya cilt hastalığı bulunanlar, bizzat çalışan iş yeri sahipleri ve işletenleri de dâhil olmak üzere, alınacak bir raporla hastalıklarının iyileştiği belgeleninceye kadar, birinci fıkrada belirtilen iş yerlerinde çalışamaz ve çalıştırılmazlar. Çalışanlar, hastalıkları konusunda işverene bilgi vermekle yükümlüdür. Hijyen eğitimi sertifikası bulunmayan personelin hijyen eğitiminin firma tarafından verilmesi gerekmektedir. Yüklenici firma, her giriş yaptığı personele sağlık kontrolü yaptırmakla yükümlü olup, sonuçlarını idareye vermek ve personel dosyasında bulundurmak zorundadır. Yüklenici firma tifo, paratifo, diğer enfeksiyon hastalıkları, amipli veya basili dizanteri gibi enfeksiyonlara, cilt hastalıklarına yakalanan ya da bunların taşıyıcısı olan personeli çalıştıramaz. İdare sağlık kontrolü ile ilgili isteklerini yüklenici firmaya bildirdiğinde firma yerine getirmekle yükümlüdür.” düzenlemesine yer verilmiştir.

Aktarılan doküman düzenlemelerinden, yüklenici tarafından ihale konusu işte çalışacak olan personele işin yürütülmesi sırasında gerekli eğitimlerin verilmesinin gerektiği anlaşılmaktadır.

Başvuruya konu ihalenin malzeme dâhil yemek hazırlama ve dağıtım hizmeti alımı ihalesi olduğu, İdari ve Teknik Şartname’de personelin hangi konularda eğitim alması gerektiğinin düzenlendiği, söz konusu hususta yeterli eğitim

verilmemesi durumunda oluşabilecek risklerin yüklenicinin sorumluluğunda bulunduğu, bu kapsamda basiretli tacir olmanın gereği olarak personelin yeterli eğitiminin yüklenici tarafından belirlenebileceği, eğitim konusundaki giderleri isteklilerin öğün maliyetine dâhil etmek suretiyle teklif birim fiyatlarını oluşturabilecekleri anlaşılmaktadır.

Yukarıda yer verilen hususlar bir arada değerlendirildiğinde, söz konusu eğitimin kapsamı ve niteliği de dikkate alındığında, şikayete konu düzenlemenin tekliflerin sağlıklı ve eşit şartlarda oluşturulmasını engellemediği anlaşıldığından başvuru sahibinin iddiasının yerinde olmadığı sonucuna varılmıştır.

Toplantı No : 2020/003

Gündem No : 69

Karar Tarihi : 23.01.2020

Karar No : 2020/UH.II-172