

idarece ihale konusu iş kapsamında yemek menülerinin oluşturulmasında takdir yetkisi 1

idarece ihale yemek menülerinin oluşturulmasında takdir yetkisi

Yataklı Tedavi Kurumları İşletme Yönetmeliği'nin 90'ıncı maddesinde "a) Normal Yemek: ..Öğle yemeği ile akşam yemeği aynı olabileceği gibi, aynı erzakı kullanmak kaydıyla ve üç kabı geçmemek şartıyla akşam yemeğinin bir veya iki türü değiştirilebilir. ..." hükmü

Aynı Yönetmelik'in ekinde yer alan "Normal Yemek Günlük İstihkak Cetveli"ni içeren Tablo-1'de;

Besinin Cinsi	Günlük Azami Miktarı (Gr)	Haftalık Azami Verilme Sayısı	Kullanma ve Değiştirme Şekli
...	...	...	...
Et-Kemikli	200	7	Et yerine bir öğün için 150 gr. Tavuk Hindi, Balık verilebilir.
...	...	...	...

..." hükmü,

[4734 sayılı Kamu İhale Kanunu](#)'nun "Temel ilkeler" başlıklı 5'inci maddesinde "İdareler, bu Kanuna göre yapılacak ihalelerde; saydamlığı, rekabeti, eşit muameleyi, güvenilirliği, gizliliği, kamuoyu denetimini, ihtiyaçların uygun şartlarla ve zamanında karşılanmasını ve kaynakların verimli kullanılmasını sağlamakla sorumludur." hükmü,

Kamu İhale Genel Tebliği'nin "Hizmet alımı ihalelerinde sınır değer tespiti ve aşırı düşük tekliflerin değerlendirilmesi" başlıklı 79'uncu maddesinde "...79.2.6 Malzemeli yemek hizmet alımı ihalelerinde aşırı düşük tekliflerin değerlendirilmesinde kullanılmak üzere teknik şartnamede asgari iki haftalık örnek menü düzenlemesi yapılır ve bu menüde yer alan yemeklerin içerikleri ile çiğ girdi miktarları belirtilir..." açıklaması,

[İdari Şartname](#)'nin "İhale konusu işe/alıma ilişkin bilgiler" başlıklı 2'nci maddesinde "2.1. İhale konusu işin/alımın;

a) Adı: ISPARTA İLİ SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜNE BAĞLI SAĞLIK TESİSLERİ 24 AYLIK MALZEME DÂHİL YEMEK PİŞİRME, DAĞITIMI VE SONRASI HİZMETLER İŞİ

b) Türü: Hizmet alımı

c) İlgili Uygulama Yönetmeliği: Hizmet Alımı İhaleleri Uygulama Yönetmeliği

ç) Yatırım proje no'su (yapım işlerinde): Bu madde boş bırakılmıştır.

d) Kodu:

e) Miktarı:

Normal Yemek: 909.000 Öğün

Diyet Yemek: 91.500 Öğün

Normal Kahvaltı: 268.000 Öğün

Diyet Kahvaltı: 62.100 Öğün

Ara Öğün: 57.500 Öğün

Ayrıntılı bilgi idari şartnamenin ekinde yer almaktadır.

f) İşin yapılacağı/malın teslim edileceği yer: Eğirdir K.E.H.T.R.H., Yalvaç Devlet Hastanesi , Şarkikaraağaç Dr. Sadettin Bilgiç Devlet Hastanesi, Şehit Yunus Emre Devlet Hastanesi, Sütçüler İlçe Hastanesi, Senirkent İlçe Hastanesi, Uluborlu İlçe Hastanesi, Keçiborlu İlçe Hastanesi, Gelendost İlçe Hastanesi” düzenlemesi,

Teknik Şartname'nin “Yüklenicinin Yükümlülükleri” başlıklı 7'nci maddesinde “... 7.3.Yemekler kalite lezzet ve gramaj yönünden doyurucu olacak ve gramajlar Yataklı Tedavi Kurumları İşletme Yönetmeliğinde belirtilen gramajdan aşağı olmayacaktır. Yemeklerde kullanılacak yağ piyasada tanınan/bilinen markalardan olacaktır. Yemeklerde kullanılan etler Belediye Mezbahası damgalı veya Kombina damgalı, raporlarında kulak küpe numarası belirtilmiş dana ve kuzu eti olacak, tavuk ve hindi eti tanınmış ve kalitesine güvenilir üreticiden alınacaktır.” düzenlemesi,

Anılan Şartname'nin “Kahvaltı, Normal Yemek ve Diyet Yemeklerinin Şekli” başlıklı kısmında “...Gramajlar:

Kahvaltı, normal yemek ve diyet yemeklerinde uygulanacak gramajlar TC. Sağlık Bakanlığı Tedavi Hizmetleri Genel Müdürlüğü Yataklı Tedavi Kurumları İşletme Yönetmeliğine bağlı

kalınarak düzenlenmiştir. Yemekler hazırlanırken kullanılan gıda maddelerinde bu gramajlar dikkate alınarak hazırlanacaktır. Yemek listeleri Yataklı tedavi kurumları İşletme Yönetmeliğine(10.09.1982 tarih,8/5317 nolu Bakanlar Kurulu Kararı) uygun düzenlenecektir.

...

Fırın Tavuk Tavuk but (kemikli) 200 gr.

Patates 100 gr.

Salça 10 gr.

Yağ 20 gr.

Tuz 1 gr.” düzenlemesi yer almaktadır.

İdare tarafından tanzim edilen “14 Günlük Örnek Normal Kahvaltı ve Normal Yemek Menüsü” aşağıda aktarıldığı şekildedir.

1.Gün	Çay	Fırın Tavuk	Etli Bamya
	Beyaz Peynir	Bulgur Pilavı	Peynirli Börek
	Tereyağı-Bal	Mevsim Salata	Ayran
	Domates-Salatalık		
2.Gün	Çay	Etli Terbiyeli Kereviz	Uskumru Kızartma
	Kaşar Peynir	Peynirli Erişte	Şehriye Çorbası
	Tereyağ-Reçel	Portakal	Tahin Helva
	Yeşil Zeytin		Salata

3.Gün	Çay	Et Haşlama	Etli Taze Fasulye
	Yumurta	İç Pilav	Yoğurtlu Mantı
	Tahin Pekmez	Mevsim Salata	Meyve
	Siyah Zeytin		
4.Gün	Süt	Etli Noçhut	Tavuk Döner (Pilav)
	Çikolatalı Fındık Ezme	Bulgur Pilavı	Mercimek Çorba
	Yeşil Zeytin	Turşu	Ayran
	Beyaz Peynir		
5.Gün	Çay	İzmir Köfte	Etli Türlü
	Yumurta	Toyga Çorba	Fırın Makarna
	Fındık Ezme	Revani	Elma
	Siyah Zeytin		
6 .Gün	Çay	Etli Bezelye	Şehriyeli Güveç
	Domates-Salatalık	Şeh.Pirinç Pilavı	Zyt.Barbunya
	Tereyağı-Bal	Cacık	Mevsim Salata
	Yumurta		
7 .Gün	Süt	Tas Kebabı	Patates Oturtma
	Kaşar Peynir	Bulgur Pilavı	Yayla Çorbası
	Fındık Ezme	Keşkül	Meyve
	Siyah Zeytin		
8.Gün	Çay	Karnıyarık	Tavuk Şiş(Sebze Sote)
	Krem Peynir	Şeh.Pirinç Pilavı	Kaşarlı Domates Çorba
	Yeşil Zeytin	Kase Yoğurt	Kalburabastı
	Tereyağ-Reçel		

9.Gün	Çay	Terbiyeli Köfte	Etli Kuru Fasulye
	Beyaz Peynir	Soslu Makarna	Bulgur Pilavı
	Bal	Meyve	Turşu
	Yeşil Zeytin		
10.Gün	Çay	Etli Karışık Dolma(Yoğ)	Izgara Köfte(Pilav Garn)
	Yumurta	Mercimek Çorbası	Karışık Kızartma
	Fındık Ezme	İrmik Helvası	Ayran
	Siyah Zeytin		
11.Gün	Süt	Arnavut Ciğeri-Salata	Kabak Musakka
	Dom.-Saltalık	Tarhana Çorbası	Fırın Makarna
	Tereyağ-Reçel	Kazandibi	Vişme Komposto
	Beyaz Peynir		
12.Gün	Çay	Etli Taze Fasulye	Çoban Kavurma
	Kaşar Peynir	Patatesli Börek	Ezogelin Çorba
	Fındık Ezme	Ayran	Şekerpare
	Yeşil Zeytin		
13.Gün	Çay	Tavuk Haşlama	Etli Bezelye
	Siyah Zeytin	Şeh.Pirinç Pilavı	Peynirli Makarna
	Tereyağı-Bal	Mevsim Salata	Meyve
	Yumurta		

14.Gün	Süt	Etli Bamyas	Haşanpaşa Köfte
	Kaşar Peynir	Bulgur Pilavı	Toyga Çorba
	Fındık Ezme	Kase Yoğurt	Revani
	Siyah Zeytin		

Aktarılan doküman düzenlemelerinde; yemek gramajlarının Yataklı Tedavi Kurumları İşletme Yönetmeliği'nde belirtilen gramajlardan aşağı olmamasının ve listelerin aynı Yönetmelik'e uygun olmasının istendiği görülmüştür.

Anılan Yönetmelik'in ekinde yer alan "Normal Yemek Günlük İstihkak Cetveli"ni içeren Tablo-1'de kemikli etin, haftada azami 7 gün olmak üzere günlük azami 200 gr verilebileceğinin belirtildiği kemiksiz et için ise herhangi bir belirlemenin yapılmadığı anlaşılmıştır.

Başvuruya konu edilen ve Teknik Şartname'de yer alan 2 haftalık örnek menüdeki 1, 4, 8 ve 11'inci gün öğle ve akşam yemekleri ile idarece tanzim edilen gramaj tablosu incelendiğinde kemikli etin yalnızca 1'inci gün öğle yemeğinde verilecek "Fırın Tavuk" yemeğinde "Tavuk but (kemikli) 200 gr." olarak yer aldığı görülmüştür. Öte yandan, ihalede teklif sunan isteklilerin tekliflerini hazırlarken esas almaları gereken belgenin ihale dokümanı olduğu, her bir istekli için aynı menülerin geçerli olduğu, anılan durumun isteklilerin tekliflerini sağlıklı şekilde oluşturmalarını veya tekliflerin idare tarafından mevzuata uygun şekilde değerlendirilmesini engeller nitelikte olmadığı,

sözleşmenin ifası sürecinde zaten ilgili Kanun, Yönetmelik ve mevzuata aykırı şekilde hizmetin yerine getirilmesinin mümkün olmadığı, ihtiyaçların uygun şartlarla ve zamanında karşılanması ile kaynakların verimli kullanılmasının sağlanmasında sorumluluğun idarelere ait olduğu, bu bağlamda aktarılan girdiler için ihale dokümanında belirtilen

gramajların anılan Yönetmelik'in ilgili maddesindeki düzenleme ile uyuşmaması durumunun teklif hazırlama ve değerlendirme sürecini olumsuz etkilemeyeceği, ayrıca aktarıldığı üzere ihtiyaçların uygun şartlarla ve zamanında karşılanması ile kaynakların verimli kullanılmasını sağlamakla ilgili sorumluluğun idarelerde olduğu göz önüne alındığında;

idarece ihale konusu iş kapsamında yemek menülerinin oluşturulmasında takdir yetkisinin bulunduğu anlaşılmış olup başvuru sahibinin bu husustaki iddiasının da yerinde olmadığı sonucuna varılmıştır.

Toplantı No	: 2023/037
Gündem No	: 47
Karar Tarihi	: 19.07.2023
Karar No	: 2023/UH.II-1027



ihale
e