

ihale işinin yürütülmesi
aşamasında zehirlenme kokuşma
vb sağlık sorununa yol açacak
olayların yaşanmaması halinde
ek analizlerin yapılmayacağı
bu hadiselerin gerçekleşmesi
halinde ortaya çıkabilecek
maliyetin genel giderler
arasında
değerlendirilebileceği işin
yürütülmesi aşamasında
zehirlenme kokuşma vb sağlık
sorununa yol açacak olaylar
yaşanmasa dahi gerekli
görülmesi halinde yemeklerin
testlerinin yapılacağı söz
konusu düzenlemenin
isteklilerin teklifini

oluřturmasına nitelikleri hk

engel

Hizmet İşleri Genel şartnamesi'nin "Yüklenicinin Genel Sorumlulukları" başlıklı 6'ncı maddesinde "Yüklenici, işleri gereken özen ve ihtimamı göstererek planlayacak, projelendirecek (sözleşmede öngöröldüğü şekilde), yürütecek, tamamlayacak ve işlerde olabilecek kusurları sözleşme hükümlerine uygun olarak giderecektir. Yüklenici, bu sorumluluklarının yerine getirilmesi için, ister kalıcı, ister geçici nitelikte olsun, gereken bütün denetim, muayene ve testleri yaptıracak ve işçilik, malzeme, tesis, ekipman vb. temin edecektir.

Yüklenici, işin görölmesi sırasında ilgili mevzuatın izin vermediğı insan ve çevre sağılığına zarar verici nitelikte malzeme kullanamaz veya yöntem uygulayamaz. İlgili mevzuatın izin verdiğı malzeme ve yöntemler ise, öngörölmüş tedbirler alınarak ve usulüne uygun şekilde kullanılabilir. Bu yükümlölüklerin ihlal edilmesi halinde yüklenici, idarenin ve üçüncü şahısların tüm zararlarını karşılamak zorundadır. Yüklenici, bu Genel şartnamede öngörölen yükümlölük ve yasakları ihlâl ederek idareye veya üçüncü kişilere verdiğı zarardan dolayı bizzat sorumludur." hükmü,

Anılan şartname'nin "Kontrol teşkilatı ve yetkileri" başlıklı 26'ncı maddesinde "...Yüklenici kullanacağı her türlü malzemeyi kontrol teşkilatına gösterip iş için elverişli olduğunu kabul ettirmeden iş yerinde kullanamaz. Malzemenin şartnamelere uygun olup olmadığını inceleyip gözden geçirmek için kontrol teşkilatı istediğı şekilde deneyler yapabilir ve ister işyerinde, ister özel veya resmi laboratuvarlarda olsun, bu deneylerin giderleri sözleşmesinde başka bir hüküm yoksa yüklenici tarafından karşılanır. Yüklenici, deneylerin işyerinde yapılmasını isterse bunun için gerekli araç ve teçhizatı kendisi sağılamak zorundadır..." hükmü bulunmaktadır.

Yukarıda belirtilen Genel Şartname maddelerinde, yüklenici tarafından işlerin gereken özen ve ihtimam gösterilmek suretiyle planlanacağı, sözleşmede öngörüldüğü şekilde yürütüleceği, tamamlanacağı ve işlerde olabilecek kusurların sözleşme hükümlerine uygun olarak giderileceği belirtilmiş olup, bu sorumlulukların yerine getirilmesi için, ister kalıcı, ister geçici nitelikte olsun, gereken bütün denetim, muayene ve testlerin yaptırılacağı ve işçilik, malzeme, tesis, ekipman vb. temin edileceği hükme bağlanmıştır. Ayrıca ihale konusu iş kapsamında istenilen malzemenin şartnamelere uygun olup olmadığının denetimi için kontrol teşkilatının istediği şekilde deney yapabileceği ve ister işyerinde ister özel veya resmi laboratuvarlarda olsun, bu deneylerin giderlerinin sözleşmesinde başka bir hüküm yoksa yüklenici tarafından karşılanacağı belirtilmiştir.

Teknik Şartnamelerin "III: Genel Hususlar" başlıklı 13'üncü maddesinde "Numune alma ve numune tutma işlemleri yürürlükte bulunan Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanunun esasları dâhilinde yapılacaktır.

Yüklenici firma, idarenin uygun göreceği durumlarda, Diyetisyenin ve/veya İdarenin seçeceği bir öğünün tüm kapları (4 Kap) olacak şekilde numuneleri alarak mikrobiyolojik analizini ilde bulunan T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Laboratuvarlarına veya Bakanlık tarafından onay verilen diğer laboratuvarlara götürerek analizini yaptırmak ve Kuruluşa sonucunu vermek zorundadır.

Yüklenici firma, yemeğin pişirilip hazırlanması, servisi ve servis sonrası hizmetlerde hijyenik şartlara uyacaktır. Yüklenici firma, günlük yemek çeşitlerinin tümünden steril-tek kullanımlık kaplara/poşetlere numuneler alacak ve bu numuneler 72 saat süreyle idare mutfağı bünyesinde buzdolabı bölümünde dondurulmadan saklanacaktır. İdare gerek gördüğü takdirde bu numunelerin analizlerini resmi bir laboratuvara yaptıracak ve masrafını yüklenici firmadan tahsil edecektir. Bu konuda sorumluluk yüklenici firmaya aittir. Kuruluş sadece

numunelerin saklanması için ayrı bir Buzdolabı temin edecektir.

Numune miktarı 300 gramdan aşağı olmayacaktır.” düzenlemesine,

Aynı Şartname’nin I. ve II. kısım 16’ncı maddesi III. kısım 14’üncü maddesinde “16- İdare gerek gördüğü takdirde, yüklenici firma, tam teşekküllü ve gıda konusunda uzmanlaşmış bir laboratuvar tarafından çalıştığı mekan, araç-gereç, kullandığı gıda maddeleri ve çalıştırdığı personelin hijyen ve Türk Gıda Kodeksine uygunluğunu test ettirip rapor sonuçlarını idareye ibraz etmek zorundadır.” düzenlemesine,

İdari Şartname’nin 25’inci maddesinde sözleşmenin uygulanması sırasında ilgili mevzuat gereğince yapılacak ulaşım, sigorta, vergi, resim ve harç giderleri isteklilerce teklif edilecek fiyata dahil olduğu, bu gider kalemlerinde artış olması ya da benzeri yeni gider kalemlerinin oluşması hallerinde, teklif edilen fiyatın bu tür artış ya da farkları karşılayacak payı içerdiği kabul edeceği, yüklenicinin bu artış ve farkları ileri sürerek herhangi bir hak talebinde bulunamayacağı, ihale konusu hizmet kapsamında günlük çıkartılan yemeklerden numune alınacağı, bu numunelerin yüklenici tarafından en az 72 saat idarenin mutfağında bulunan numune buzdolabında muhafaza edileceği, idarece gerek görülmesi durumunda bu numunelerin analizlerini resmi bir laboratuvara yaptırılacağı ve masrafını yüklenici firmadan tahsil edileceği, bu konuda sorumluluğun yüklenici firmaya ait olduğu anlaşılmaktadır.

İdare tarafından analiz sayı ve sıklığına yönelik tam sayı şeklinde belirleme yapılması beklenmemekle birlikte, gerekli görülmesi halinde mikrobiyolojik analizinin yapılacağı ve idare tarafından talep edildiğinde test edilmeye hazır olarak bulundurulacağı, basiretli tacirin söz konusu giderleri öngörerek teklif verebileceği, ihale konusu iş kapsamında toplam öğün sayısının da belli olduğu, her öğün için pişirilen yemeklerden alınan numunelerin gerekli görülmesi durumunda tetkikinin yaptırılabilceği anlaşılmaktadır.

Diğer bir ifadeyle, işin yürütülmesi aşamasında zehirlenme, kokuşma vb. sağlık sorununa yol açacak olayların yaşanmaması halinde ek analizlerin yapılmayacağı, bu hadiselerin gerçekleşmesi halinde ortaya çıkabilecek maliyetin genel giderler arasında değerlendirilebileceği, işin yürütülmesi aşamasında zehirlenme, kokuşma vb. sağlık sorununa yol açacak olaylar yaşanmasa dahi gerekli görülmesi halinde yemeklerin testlerinin yapılacağı, söz konusu düzenlemenin isteklilerin teklifini oluşturmaya engel nitelikte olmadığı da anlaşıldığından başvuru sahibinin bu hususa yönelik iddiasının yerinde olmadığı sonucuna varılmıştır.

Toplantı No : 2020/003

Gündem No : 69

Karar Tarihi : 23.01.2020

Karar No : 2020/UH.II-172