

TÜRK SİLAHLI KUVVETLERİNDE SATIN ALINACAK YEMEK HİZMETİ UYGULAMALARINA DAİR YÖNETMELİK¹

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Yönetmeliğin amacı; Türk Silahlı Kuvvetlerinde kazandan beslenecek personel için yemek hazırlama, pişirme, dağıtım, servis ve temizlik gibi yemek öncesi ve sonrasına yönelik mal ve hizmetlerden bir kısmının veya tamamının satın alınmasına ilişkin usul ve esasları düzenlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Yönetmelik; Millî Savunma Bakanlığı ile Türk Silahlı Kuvvetlerinde yemek hazırlama, pişirme, dağıtım ve temizlik gibi yemek öncesi ve sonrasına yönelik mal ve hizmetlerden bir kısmının veya tamamının satın alınmasına ilişkin uygulama yapan birlik ve kurumları kapsar.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Yönetmelik, 24/5/2007 tarihli ve 5668 sayılı Türk Silahlı Kuvvetleri Besleme Kanununun 11 inci maddesinin beşinci fıkrasına dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Yönetmelikte geçen;

- a) Ara öğün: Günlük üç öğün yemeğin dışında meyve, çerez, tatlı, ikramlık gibi gerektiğinde soğuk veya sıcak olarak verilen yiyecek ve içecekleri,
 - b) Askerî personel: Subay, astsubay, uzman jandarma, uzman erbaş, askerî öğrenci, sivil memur, işçi, erbaş ve erleri,
 - c) Güçlendirilmiş yemek bedeli: Normal çalışma koşullarından daha yoğun beden hareketini içeren görev ve eğitimlerin yapılması için gerekli kaloriyi sağlamak amacıyla günlük yemek bedelinin %25 artırılmasıyla elde edilen paranın miktarını,
 - ç) Günlük yemek bedeli: En az üç öğün ve gerektiğinde ara öğünleri içeren, yemek çizelgesinin hazırlanmasında ölçüt olarak kullanılan harcamaya esas paranın üst miktarını,
 - d) Günlük yemek çizelgesi: Besleneceklerimize verilecek yemeklerin öğün bazında dağılımını, yemeklerin içeriklerini, kalorisini, parasal değerini ve kullanılacak yiyecek maddelerinin miktarı ve benzeri bilgileri içeren denetime bağlı tüketim belgesini,
 - e) Yemek hizmeti alımı: Yemek hazırlama ve dağıtım işinin bir bütünlük içinde yürütülmesi için gerekli olan yiyecek, içecek ve temizlik maddelerinin alınması, taşınması, ambalajlanması, depolanması, muayenesi ile yemeklerde kullanılacak yiyecek maddelerinin ayıklama, yıkama, doğrama, pişirme, uygun ortamlarda koruma, yemekhane ve masalarını sunuma hazırlama, yemekleri dağıtma, bulaşık yıkama, kullanım yerleri ve araç gereçlerinin bakımı, temizliği ve atıkların toplanması gibi işlerin yüklenici tarafından yapıldığı ve bu işlere ait giderlerin yüklenici tarafından karşılandığı alımları,
 - f) Kazandan besleme: Yükümlülük ve/veya zorunluluktan dolayı toplu olarak sıcak veya kumanya şeklinde bütün giderleri devlet tarafından karşılanan beslemeyi,
 - g) Türk Silahlı Kuvvetleri: Genelkurmay Başkanlığı, Kara, Deniz ve Hava Kuvvetleri Komutanlıkları ile Jandarma Genel Komutanlığı ve Sahil Güvenlik Komutanlığını,
 - ğ) Yemek dağıtım hizmeti: Yemeklerin uygun ortam ve sağlıklı koşullarda, kişilere veya masalara dağıtımının yapılması ve artan yemeklerin denetim altında yemek yiyen personelden isteyenlere tekrar dağıtılması gibi hizmetleri,
 - h) Yemek öncesi hizmet: Yemeklerde kullanılan yiyeceklerin ve içeceklerin alınması, muayeneye sunulması ve muayenesinin yapılması, masa üstü yiyecek ve malzemelerin masalara konulması, yemek ve yiyeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, uygun ısıda bekletilmesi, dağıtıma hazır yemek ve yiyeceklerin yemekhanelere verilmeden önce fiziksel ve duyuusal kontrollerinin yapılması ve yemeklerin ana yemekhanelere ve diğer yemek yeme yerlerine taşınması gibi hizmetleri,
 - ı) Yemek sonrası hizmet: Yemeklerin tüketilmesinden sonra yemekhane, yemek masaları ve masa üstü servis malzemelerinin temizlenmesi ile bir sonraki servise hazır edilmesi, bulaşıkların toplanması ve yıkanması, oluşan yemek artıkları ve çöplerin idare tarafından belirlenen yerlere uygun koşullarda taşınması ve benzeri hizmetleri,
- ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

¹ Resmi Gazete Tarihi: 01.03.2008 Resmi Gazete Sayısı: 26803

Genel Esaslar ve Uygulama

Genel esaslar

MADDE 5 – (1) Bu Yönetmelikte belirtilen yemek hizmetlerinin satın alınması ile ilgili işlemler, ilgili mevzuata uygun olarak Kara, Deniz ve Hava Kuvvetleri Komutanlıkları için Millî Savunma Bakanlığı tarafından, Jandarma Genel Komutanlığı ve Sahil Güvenlik Komutanlığı için bu Komutanlıklar tarafından yürütülür.

(2) Kazandan beslenecek askerî personel için, yiyecek ve içecek ikmal maddeleri, yemek hazırlama, pişirme, dağıtım, servis ve temizlik gibi yemek öncesi ve sonrasına yönelik mal ve/veya hizmetlerden bir kısmı veya tamamı satın alınabilir.

(3) Satın alınacak yemek hizmetinin yaklaşık maliyeti ilgili mevzuat hükümlerine göre belirlenir. Yaklaşık maliyetin tespitinde, beslenecek hedef kitleye bağlı olarak her yıl için Millî Savunma Bakanlığınca yayımlanan bütçelemeye esas tahmini birim fiyatlar ile belirlenen günlük yemek bedeli veya güçlendirilmiş yemek bedeline, günlük yemek bedelinin yüzde altmışına kadar, yemek dağıtım öncesi ve sonrasında yapılan işletme ve genel giderler eklenir. Yemek bedeli veya güçlendirilmiş yemek bedeli içermeyen hizmet alımlarında ilgili ihale mevzuatı esas alınır.

Düzenleme yetkisi ve uygulama

MADDE 6 – (1) Bu Yönetmeliğin uygulanmasını sağlamak üzere kuvvet komutanlıkları, Jandarma Genel Komutanlığı ve Sahil Güvenlik Komutanlığı yönergeler düzenleyebilir.

(2) Yemek hizmetlerinin satın alınması ile ilgili olarak, yemek hazırlama, pişirme, dağıtım, temizlik, yiyecek ve içecek maddelerinin depolanması, muayene edilmesine yönelik işlemlerin kontrol ve yürütülmesi maksadıyla kurulacak teşkilâtlar ve bu teşkilâtların görevleri, Kara, Deniz ve Hava Kuvvetleri Komutanlıkları için Millî Savunma Bakanlığı, Jandarma Genel Komutanlığı ve Sahil Güvenlik Komutanlığı için bu Komutanlıklar tarafından çıkarılacak yönergelerle belirlenir.

(3) Bu Yönergelerde, yemek hazırlamada kullanılacak yiyecek ve içeceklerin teslim alınma işlemleri, yemek pişirme hizmetlerinin yürütülmesi esasları, dağıtım işlemleri, yemek öncesi ve sonrası temizlik işlemleri, denetim, muayene ve kabul işlemleri ile ilgili esaslar ayrıntılı olarak belirlenir.

(4) Yemek öncesi, yemek ve yemek sonrası hizmeti kapsayan süreçte hijyen kurallarına uygunluk sağlanması hazırlanacak yönergede belirtilir.

(5) Yemek hazırlama, pişirme ve dağıtım işlemleri sonrasında ortaya çıkan atıkların, atıkların kontrolü ile ilgili mevzuata uygun olarak bertaraf edilmesi ihale dokümanında belirtilir. Ancak ortaya çıkan atıklara yapılacak işlemlerde bu atıkların idarenin malı olduğu hususu gözetilir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Son Hükümler

Yürürlük

MADDE 7 – (1) Bu Yönetmelik, 1/1/2008 tarihinden geçerli olmak üzere yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 8 – (1) Bu Yönetmelik hükümlerini Millî Savunma Bakanı ile İçişleri Bakanı birlikte yürütür.