

DIŞ TİCARET KOMPLEKSİ
YEMEK HİZMETLERİ TEKNİK VE TEKLİF
ŐARTNAMESİ

İSTANBUL
2020

TARAFLAR

a-DTK İcra Kurulu adına Bina Yönetim hizmetlerini yürüten **Türkiye İhracatçılar Meclisi (TİM)**, Çobançeşme Mevkii Sanayi Caddesi Yenibosna Bahçelievler İSTANBUL adresinde bulunan DIŞ TİCARET KOMPLEKSİ' nde (DTK) ikamet etmekte olup bu şartname içerisinde "**İŞVEREN**" olarak anılacaktır.

b-Yemek Şirketi şartname içerisinde "**YÜKLENİCİ**" olarak anılacaktır.

1.ŞARTNAMENİN KONUSU

Bu Şartname, İşveren'in personeline verilen öğlen yemeğinin Yükleniciye tahsis edilecek mutfakta hazırlanarak, Ana Yemekhane ve VİP yemek salonunda servis edilmesi ve servis sonrası alanların temizlik hizmetlerini kapsamaktadır.

2.İŞİN MAHİYETİ

2.1.Yüklenici tarafından işyeri mutfağında hazırlanan yemekler, Personel Ana Yemekhane ve VİP Salonda; aşağıda belirtilen şekilde servis edilecektir.

Çorba (tek çeşit)

Ana yemek 2 çeşit (1 et yemeği, 1 sebze yemeği) - seçmeli

Diyet yemek (toplam yemek sayısının %10 kadar)

Yardımcı yemek 1 çeşit

Salad-bar 6 çeşit (seçeneklerden biri yoğurt olacak)

Tatlı- Meyve (seçmeli)

2.2. Yüklenici, söz konusu hizmetin sağlanmasını teminen konusunda bilgi ve tecrübeli, en az 1 Gıda Mühendisi, 1 Aşçı Başı, öğlen servis saatlerinde (12:00-14:30 arası) VİP yemekhane – 2 garson, Ana Yemekhanede 3 garson bulunduracaktır. Yüklenici DTK' da görev alacak asgari personel sayısını teklifte bildirilecektir.

2.3.Yemek ihalesinde, kişi sayısı garanti edilmemekle beraber, toplam personel sayısı 700-750 kişi varsayılmaktadır.

2.4. Yüklenici, VİP Yemek Salonu'nda talep edilmesi halinde günlük menüde yer alan ana yemekleri, Alakart menüde yer alacak köfte ızgara, bonfile, karışık ızgara, balık vb. seçeneklerden biriyle değiştirebilecektir. **Alakart menü gramaj ve birim fiyatları teklif mektubunda ayrıca verilecektir.**

2.5.Yüklenici VİP Yemek Salonu'nda ayrıca çay, kahve ve meşrubat servisi verecek olup çay/kahve ücretsiz servis edilecektir. **Meşrubat fiyatları teklif mektubunda ayrıca verilecektir.** Çay-kahve ve sarf giderleri Yüklenici tarafından karşılanacaktır.

3.ALINACAK HİZMETİN KAPSAMI

3.1. Menüler aylık olarak diyetisyen eşliğinde, besin değerlerine göre, et yemekleri için ayda 2/3 oranında kırmızı et, 1/3 oranında beyaz et/hindi/balık olarak hazırlanacak olup, her yemeğin kalori miktarı belirtilecektir. Aylık yemek menüsü ilgili ayın 1 hafta öncesinden İşveren' in onayına sunulacaktır. Haftalık menü prensibi



Ek 3'de belirtilmiştir. Yemek listeleri her ay iş bu şartname hükümlerine uygun olarak Yüklenici tarafından hazırlanacak ve İşveren' e onaylatılacaktır. Aylık menü DTK Yemek Komisyonu (her birlikten 1 temsilci + DTK doktoru) tarafından değerlendirilecek ve onaylanmış olacaktır. Gerek görüldüğü hallerde düzeltme ve değişiklik talebine göre Yüklenici menü içeriğinde değişiklik yapacaktır. Zorunlu haller olmadıkça liste değiştirilmeyecek, değişiklik gerektiğinde 3 (üç) gün önceden İşveren' e bilgi verilecektir.

3.2. Toplantı, seminer vb. etkinliklerde talep edildiğinde çay, kahve, meşrubat, kuru pasta, sandviç servisi Yüklenici tarafından yapılacaktır. **Standart bir cafe-break fiyat teklifi verilecek olup**, taraflarca mutabakat ile belirlenecek ve sözleşme ekine fiyat listesi konulacaktır. Standart dışı cafe-break hizmetleri fiyatları ise kurumlar arasındaki karşılıklı mutabakata göre belirlenecektir. Sözleşme süresince İşveren tarafından talep edilebilecek Özel organizasyonlar, Yüklenici tarafından bedeli ayrıca belirlenerek yapılacaktır. Bu tür organizasyonlar için belirlenecek ücret bu sözleşmede belirlenen yemek ücretinden bağımsızdır.

3.3. Yemekler VİP Yemek salonunda masa servisi, personel yemekhanesinde self servis olarak sunulacaktır.

3.4. Personel yemekhanesinde servis tepsi temiz, hijyenik, kuru olacak ve içinde tepsi kağıdı kullanılacaktır.

3.5. Yüklenici, aşağıda detayları yazılı yemek ve servislerle ilgili taahhütlere kesinlikle uyacaktır.

3.5.1. Verilecek hizmetlerin kalitesi ve içeriği İşveren tarafından onaylanacaktır.

3.5.2. Yemekler hijyenik şartlarda muhafaza edilecektir.

3.5.3. Yemek servisleri sırasında ekmek ve su servisi yapılacaktır. Ekmek, Baharat ve damacana içme suyu bedeli Yüklenici tarafından karşılanacaktır

3.5.4. Yemekler tat, miktar ve kalite bakımından İşveren tarafından kontrol edilecek ve onaylanacaktır.

3.5.5. Çatal, kaşık, bıçak, bardak, tepsi, tabak, kase, tuzluk, biberlik, vazo, sürahi kürdan, peçete, masa örtüsü, vb. tüm servis malzemeleri, tuz, biber, ekmek, baharat çeşitleri, natürel sızma zeytinyağı (Komili, Tariş marka v.b kalitede olan, veya İşveren tarafından onaylanan muadili) limon, ketçap, hardal, mayonez vb. tüm çeşniler Yüklenici tarafından sağlanacaktır.

3.5.6. Yüklenici tarafından Yemek yapımında kullanılacak her tür gıda maddesinin, 5996 sayılı kanunun hükümlerine "Türk Gıda Mevzuatı" , "Türk Gıda Kodeksi" , "TSE (Türk Standartları Enstitüsü)" ve "EN (European Norm)" standartlarına uygun olması sağlanacaktır. Gıda teminini aşağıda belirtilen belge/sertifika almış kurum ve kuruluşlardan yapılacaktır:

- T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı (GTHB) Üretim İzni ve / veya İşletme Kayıt Belgesi
- ISO 9001
- HACCP ve/veya ISO 22000
- TSE belgesi ve/veya asgari TSE'den Türk Standardı (TS)
- Hizmet yeterlilik belgesi (HYB)



3.5.7.Yüklenici ekte 1 de yer alan yemek gramajlarına ve Ek 2 de yer alan üretimde kullanılacak markalara göre kişi başı yemek üretimini yapmakla yükümlüdür. (Gramajlarda değişiklik, listeye marka ilavesi İşveren' in onayı ile olacaktır).

3.5.8.Yüklenici Yemek yapımında koruyucu katkı maddesi içeren (hazır soslar, tatlandırıcılar, bulyon, tuzot, hazır çorba, patates püresi vb.) ürünler asla kullanılmayacaktır.

3.5.9.Yüklenici, yemeklerde kullanmayacağı gibi, Buzdolabında, soğuk hava depolarında, derin dondurucularda ve depolarda etiketsiz ve son kullanma tarihi geçmiş ürünler bulundurmazacaktır.

3.5.10.Yüklenici, Günlük yemek numunelerini uygun şekilde saklayacaktır.

3.5.11.Talep edildiği takdirde özel yemek, kokteyl veya açık büfe yemek menüleri sunulacaktır. Menü ve fiyatlandırma karşılıklı görüşmeleri sonucu belirlenecektir.

3.5.12. Kokteyl, özel menü ve açık büfe yemeklerde yiyecekler 1.sınıf en üstün kalite ve görüntüde hazırlanacak ve servis edilmesi sağlanacaktır. Kullanılacak servis malzemeleri (çatal, bıçak, kaşık, tuzluk, biberlik, peçetelik, kürdan, zeytinyağı, vazo, küllük, tabak, bardak, kadeh, masa örtüsü, peçete vb.) Yüklenici tarafından sağlanacaktır.

4. PERSONEL

4.1. Yüklenici, işyerinin güvenlik politikaları nedeniyle, personel ile ilgili aşağıda belirtilen evrakları İşveren' e iletmek zorundadır.

Nüfus cüzdan fotokopisi,

Adli sicil belgesi,

S.S.K işe giriş bildirgesi

Sağlık belgesi örneği , (Hükümet Tabiliği' nden ve en geç 1 aylık)

Gerekliyse işin özelliğine göre "sertifika" ve ehliyet (Aşçı, Gıda Müh. vb.)

MEB onaylı hijyen sertifikası

4.2. Yüklenici personelini, mutfakta serviste ve servis verdiği tüm hizmetlerde İşveren' in istediği ve en iyi hijyenik kurallara bağlı olarak çalıştıracaktır.

4.3. Personelin el, yüz, tırnak ve vücut temizlikleri Yüklenici tarafından günlük olarak kontrol edilecek ve hiçbir personelin ter kokmasına mahal vermeyecek şekilde gerekli önlemler alınacaktır.

4.4. Erkek elemanların günlük saç, sakal tıraşı en iyi şekilde olacaktır.

4.5. Yüklenici tarafından personelin her zaman temiz ve ütülü üniformalar giymesi sağlanacaktır. Masa örtüleri, peçeteler, skirt, iş elbise ve önlüklerin değiştirilmesi, ütülenmesi ve yenilenmesi takip edilecek ve gerektiğinde değiştirilmesi sağlanacaktır.

4.6. Yüklenici, çalıştırdığı personelin sağlık raporunu süresinde temin edecek ve örneklerini İşveren' in istemesi halinde verecektir. Elemanların portör ve hepatit ile ilgili kan kontrolleri Yüklenici tarafından yaptırılıp bu belgeleri İşveren yetkilisine iletilecektir.

Sağlık kontrolü için gerekli analizler, periyodik kontroller ve süreleri aşağıda gösterilmiştir.



- PA Akciğer grafisi : 6 ayda bir
- Dışkıda parazit örneği (Portör) : 6 ayda bir
- Dermatolojik inceleme : 6 ayda bir
- Hepatit A incelenmesi : 3 ayda bir
- Hepatit B incelenmesi : 6 ayda bir

4.7.Yüklenici yemek hizmetinde görevli tüm personelin ulaşım masraflarını kendisi karşılayacaktır.

4.8.Yüklenici toplantı, seminer, özel yemek vb. durumlarda çalışacak personel için ek ücret talebinde bulunmayacaktır.

4.9.Yüklenici vereceği hizmet ile ilgili olarak her türlü ruhsat müsaade servis belgesi, çalışma kartı vs. tüm belgeleri masrafı kendine ait olmak üzere alacaktır.

4.10.Yüklenici vereceği hizmet ile ilgili olarak her türlü emniyet tedbirlerini almak, çalışan elemanlarının SGK kayıtlarını yaptırmak zorunda olup, bu işlerin ifası için görevlendirilen elemanların tek işverenidir.

4.11. Yüklenici DTK'da yer alan Birliklerin talepleri durumunda çay ocakları ve diğer yardımcı hizmetler için maaş ve diğer özlük hakları Birlikler tarafından belirlenmek ve maliyetleri Birlikler tarafından karşılanmak üzere ana yemek sözleşmesine ek olarak yapılacak Protokol ile söz konusu hizmetler için personel istihdam edebilecektir.

Çay ocaklarında görevli personellerin izin, hastalık, rapor v.b. gibi durumlarla görevlerini yapamayacakları zamanlarda Yüklenici bu personellerin yerine ikame personel görevlendirmesi yapacaktır. İkame edilen personelin hizmet bedeli talep eden Birlik tarafından ödenecektir.

4.12. Yüklenici projede yer alan üretim ve sunum alanlarında, verilecek olan hizmetin kalitesinin düşmemesi açısından, yeterli sayıda personel görevlendirmekle sorumludur.

4.13.Yüklenici projede çalıştırdığı personele gerekli eğitimleri verecektir.

4.14.Yüklenici yemek servisi kısmında çalıştırdığı personeline maske, bone ve eldiven kullandıracaktır.

4.15.Yüklenici'nin çalıştırdığı personel giydiği elbiselerini ayrı bir bölümde tutmakla beraber, yemek üretim aşamasında yüzük, saat, bilezik, gerdanlık vb. aksesuar kullanmayacaktır.

4.16.Yüklenici yemek servis alanında giriş ve çıkışları kontrol altında tutacak, Yemek servis ve üretim kısmında görevli personel hariç kimse bulunmayacaktır.

4.17.Yüklenici gerekli ölçümler için termometre bulunduracak ve yemek sıcaklıklarını kontrol edecektir.

5. TEMİZLİK

5.1. Mutfak servis alanları, tezgâhlar, yiyecek giriş alanları, çöp alanları, depolar, ekipmanlar vb. diğer alanlar Yüklenici tarafından temizlenecek ve bulaşıklar yıkanacaktır.

5.2. Yüklenici, mutfaklarda kendi imkânlarıyla çöpü toplayacak ve İşveren' in belirlediği çöp odalarına bırakacaktır.

- 5.3.** Yüklenici, temizlik işleri için gerekli olan tüm malzemeyi kendisi temin edecek ve gıda şartlarına uygun sağlıklı ürünler kullanacaktır.
- 5.4.** Yüklenici, kendi içinde aylık periyotlar halinde temizlik, üretim, depolama, vb. mutfak işleyişi hakkında iç denetim yaptıracak ve raporlarını İşveren' e düzenli olarak bildirecektir. İşveren, mutfağın işleyişi konusunda kendisi de denetim yapabilecek / yaptırabilecek ve sözleşme şartlarına göre müdahale edebilecektir.
- 5.5.** Mutfağın haşerelere karşı ilaçlanması, en az ayda bir kere Yüklenici tarafından Sağlık Bakanlığı'ndan yetkili bir firmaya yaptırılacaktır.
- 5.6.** Mutfak kullanım suyu numuneleri ayda en az bir defa olmak üzere Yüklenici tarafından İşveren'in belirleyeceği laboratuvarlarda analiz ettirilecektir. Analiz sonuçları kompleks içinde tüm birlik yönetimi ile düzenli olarak paylaşılacaktır. Bağımsız laboratuvar'a yaptırılan analiz bedeli ayrıca İşveren tarafından ödenecektir.
- 5.7.**Yüklenici' nin tedarik ettiği ve ürettiği yemek numuneleri 3 ayda bir defa olmak üzere (İşveren tarafından gerekli görülen yemeklerde) Yüklenici tarafından bağımsız laboratuvarlarda analiz ettirilecektir. Bağımsız laboratuvar'a yaptırılan analiz bedeli ayrıca İşveren tarafından ödenecektir. Analiz sonuçları kompleks içinde tüm birlik yönetimi ile düzenli olarak paylaşılacaktır.
- 5.8.** Gıda ürünleri, tedarikçi firma ve kullanılan markalar İşveren' e bildirilecek olup, belirtilen firmalar Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın taklit ve tağşiş yapan firmalar ifşasında yer alması durumunda, Teknik şartnamenin Genel Koşullar 6.11. maddesindeki uygulamayı aynen kabul ve taahhüt eder. İşveren sözleşmeyi tek taraflı ve tazminatsız olarak feshedebileceği gibi, gerekli gördüğü hallerde zararını Yüklenici' den tazmin edecektir. Yüklenici bu durumda herhangi bir itirazda bulunamayacağını kabul ve beyan eder.
- 5.9.** Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın ilgili birimlerince yemeklerden numune alınması ve numune sonucunun olumsuz çıkması sonucunda; Teknik şartnamenin Genel Koşullar 6.11. maddesindeki uygulamayı aynen kabul ve taahhüt eder.
- 5.10.** Yüklenici, temizlik için kullanılan kimyasalları servis ve üretim alanından uzak tutulacaktır.
- 5.11.** Yüklenici yemek servis, üretim alanları ve soyunma odalarında sağlık ve hijyen kurallarını sağlayacak olup, bu alanlarda sigara içirmeyecektir.
- 5.12.**Yüklenici, Yemek kaplarını, tepsileri, çatalları, kaşıkları, bıçakları, tezgâhları, dolapları, bardakları, sürahileri, tuzlukları, peçetelikleri, kürdanlıkları, yemekhane üretim ve servis zeminini, yemekhane duvarlarını vb .yerleri ve ürünleri temiz tutmakla sorumludur. Yemek salonlarının yemek öncesi ve yemek sonrası günlük temizliği, servis tepsisi, tabak, kaşık, çatal, bıçak vs. günlük temizliği işleri, bulaşıkların yıkanması ve mutfakların temizliği, yemeklerin pişirilmesi ve servisi ile ilgili demirbaş ve malzemelerin veya kendisinin temin ettiği teçhizat/ekipmanı sağlam ve çalışır halde bulundurması Yüklenici'nin sorumluluğunda olacaktır. Ancak, yemek salonlarının camlarının temizliği ve yemekhanenin haftalık / aylık detaylı temizlik ve bakımı (yıkama, cila v.b) İşveren tarafından yaptırılacaktır.

6. GENEL KOŞULLAR

6.1.Yüklenici'ye, VIP Yemekhanesinde kullanılmak üzere masa üstü takımları (tabaklar, bardaklar, çatalar, kaşıklar, bıçaklar, yağdanlıklar, sürahiler, peçetelikler, örtüler vb.) İşveren tarafından tutanakla teslim edilecektir. Söz konusu takımların zarar görmesi halinde Yüklenici tarafından tazmin edilecektir.

6.2.VIP Yemekhanesi dışındaki servis alanlarında kullanılacak olan masa üstü takımları Yüklenici tarafından sağlanacaktır.

6.3. İşveren' e ait Yüklenicinin kullanımı için teslim edilecek tüm mutfak ve servis takımlarının arızası durumunda onarımı ve yedek parça alımı Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Mutfak dâhil hizmet verilen tüm alanlarda doğal eskime dışındaki hasarlar, Yüklenici tarafından ödenecektir.

Yüklenici teknik ekibi, İşveren teknik ekibi ile mutabakat yaparak tutanak karşılığı teslim aldığı tüm mutfak malzemelerini, sözleşme süresi içinde çalışır vaziyette tutmaktan, eksilen malzemeyi tamamlamaktan sorumludur. Teknik ömrünü tamamlamış ekipman ve teçhizat istisnadır.)

6.4. Hiçbir sabit kıymet ve diğer yatırım malzemeleri İşveren' in izni olmadan 3.şahıslara hizmet için kullanılmayacaktır. İşveren' e ait demirbaşlar İşveren' in yazılı izni olmadan başka işlerde kullanılmayacaktır.

6.5. Günlük yemek servis adedi, Yemekhane ve VIP Yemek Salonu kurulu olan kart okuyucu sonuçlarına ve/veya fiş, adisyon vb. fiili sayımlara göre hesaplanacak ve Yüklenici'nin göndereceği fatura ekinde günlük toplam yemek servis adetleri açık ve net olarak gösterilecektir. Günlük yemek sayısı net olmamakla birlikte 700-750 civarındadır.

6.6. Personele tanımlı günlük yemek ücreti **DTK'da Yemekhane, VIP Yemek salonu, Mini Market, Bahçe Izgara ve Kafe hizmeti alınan noktalarda geçerli olacak olup**, tanımlanan yemek ücretinin aşılması durumunda oluşan fark nakdi olarak personel tarafından ödenecektir.

6.7.Yüklenici'ye kullanım için ofis tahsis edilmesi halinde, bilgisayar, faks, telefon hatları gibi masraflar Yüklenici tarafından karşılanacaktır.

6.8. Mutfakta kullanılan elektrik ve doğalgaz giderleri, süzme sayaç ile hesaplanarak Yüklenici tarafından karşılanacaktır.

6.9. Mutfak Malzemeleri ve ekipmanlar tutanak ile Yüklenici' ye teslim edilecek, malzemeler İşveren tarafından periyodik ve anlık sayımlarla kontrol edilecektir. Eksik veya kayıp olması durumunda Yüklenici aynı kalite ve standartlarda malzeme ve ekipmanı yerine koymak zorundadır.

6.10 Yüklenici, Personel görev tanım ve organizasyon şemasını İşveren'e bildirecektir.

6.11. Yüklenici, şartname ve eklerine uymayı ve taahhüt eder, Şartnamedeki herhangi bir şarta uymadığı takdirde İşveren'in uğrayacağı menfi ve müspet zararların tazmin ile sorumlu olacağını ve ayrıca aylık fatura bedeli üzerinden %25 oranında cezai işlem uygulanmasını kabul ve taahhüt eder. Feshe ilişkin diğer cezai şart hakları saklıdır.

6.12. Yüklenici, iş günlerinde saat 12:00-14:30 saatleri arasında yemek hizmetini verecektir. Yüklenici, o gün için yemek listesinde olan tüm yemek çeşitlerinin

12:00 - 13:30 saatleri arasında tüm çeşitleriyle birlikte eksiksiz olarak hazır olmasını ve personele servis edilmesini sağlayacak; bununla ilgili gerekli önlemleri alacaktır.

7. TEKLİF MEKTUBU HAZIRLAMA

7.1. Yüklenici, teklif mektubunda 1 adet yemek birim fiyatını; alt kırılımlarıyla aşağıdaki şekilde belirterek gönderecektir.

Çorba TL
Ana yemek (1et; 1 sebze) TL
Yardımcı yemek (1 çeşit) TL
Tatlı-meyve TL
Saladbar TL
Birim fiyat TL

Yüklenici tarafından KDV hariç fiyatlarla sunulacak teklif mektubunun, istenilen diğer evraklarla birlikte bir zarfın içerisine konularak ağzı kapalı ve imzalı olacak şekilde (kapalı zarf usulüyle) en geç **24.02.2020 tarihi Saat:14.00'e kadar**, Yenibosna Çobançeşme Mevkii, Sanayi Caddesi, Dış Ticaret Kompleksi **B Blok 2. Kat Evrak Kayıt Birimi'ne** elden veya kargo yoluyla teslim edilmesi gerekmektedir. Söz konusu gün ve saatten sonra teslim edilen teklifler hiçbir surette değerlendirilmeyecektir.

Kapalı Zarf İçeriği:

1. Fiyat Teklifi
2. Referans Listesi
3. Örnek aylık yemek ve salata menüsü
4. Yüklenici'yi temsil ve ilzama yetkili kişilere ait yetki belgesi, imza sirküleri, şirketin kuruluşuna ait Ticaret Sicil Gazetesinin bir sureti.
5. Kalite, Çevre, İş Sağlığı ve Güvenliği, Hijyen belgeleri (TSE yeterlilik belgesi, Kalite Sistem Belgesi, Kapasite Raporu, Çalışma İzin Belgesi, HACCP Belgesi, ISO 9001, ISO 22000, Hizmet Yeterlilik Belgesi (HYB), T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı (GTHB) Üretim İzni)
6. İhalenin kazanılması halinde işe başlamak için ne kadar süreye ihtiyaç olduğu hususu teklif ekinde belirtilecektir.
7. Yüklenici, teklifle birlikte Maliye'ye kesinleşmiş vergi borcu olmadığını ve SGK' ya borcu olmadığını belgeleyen yazıları ibraz edecektir.
8. Yüklenici, teklif dosyası içerisinde fiyat teklifi üzerinden yıllık cironun %2'si tutarında Geçici Teminat Mektubu'nu teminat olarak İşveren 'e ibraz edecektir.
9. Şartnamenin kabul edildiğine dair beyanlarını içerir Yüklenici'nin antetli kağıdına yazılmış ıslak kaşe, imzalı ve onaylı belge.

7.2. Teklif mektubu birden fazla sayfayı içeriyorsa, her sayfa firma yetkilisi tarafından imzalanmış ve kaşelenmiş olacaktır.



7.3.İlgili mevzuatta bulunan mücbir (zorlayıcı) sebepler dışında firma; teklifinin uygun görülüp sözleşmenin imzalanmasından itibaren en fazla 13 gün içinde gerekli mercilere işin gerektirdiği her türlü bildirim ve başvuruyu yapacak ve İşveren'i bilgilendirecektir.

7.4. Yüklenici' İşveren' in herhangi bir nedenle ihaleyi yapmaktan vazgeçmesi halinde İşveren' den her ne nam altında olursa olsun herhangi bir tazminat ve sair talep haklarının olmadığını kabul ve taahhüt ederler.

8. TEKLİF VEREMEYECEK OLANLAR

Aşağıda yazılı kimseler, doğrudan doğruya veya dolaylı olarak teklif veremezler, teklif vermiş olsalar dahi tespiti halinde teklifleri dikkate alınmaz ve satın alma kararı alınmışsa iptal edilir.

8.1.İşveren' in Yönetim Kurulunda ve Denetim Kurulunda görev alan üyeleri ile personeli,

8.2.İşveren' den ayrılan personel ile Yönetim ve Denetim Kurulu üyeliğinden ayrılmış bulunanlar, ayrıldıkları tarihten itibaren üç yıl müddetle.

8.3.Bu fıkranın (1) ve (2) bentlerinde anılan kişilerin eşleri ile birinci derece kan ve sıhrî hısımları.

8.4.Bu fıkranın (1) ve (2) ve (3) bentlerinde sayılanların ortak olduğu tüzel kişilikler.

8.5. Daha önce kendisine iş verildiği halde, usulüne göre sözleşme yapmak istemeyen istekliler ile sözleşme yapıldıktan sonra taahhüdünden vazgeçen ve mücbir sebepler dışında taahhütlerini, sözleşme hükümlerine uygun olarak yerine getirmediği tespit edilen firmalar.

8.6. Kamu ihalelerine katılmaları muhtelif kanunlarla yasaklanmış olanlar

9. İHALE DIŞI BIRAKILMA NEDENLERİ

Aşağıda belirtilen durumlardaki istekliler, bu durumlarının tespit edilmesi halinde, ihale dışı bırakılacaktır;

9.1. Türkiye'nin veya kendi ülkesinin mevzuat hükümleri uyarınca kesinleşmiş sosyal güvenlik borcu olanlar.

9.2. Türkiye'nin veya kendi ülkesinin mevzuat hükümleri uyarınca kesinleşmiş vergi borcu olanlar.

9.3. İhale tarihinden önceki 5 yıl içinde, mesleki faaliyetlerinden dolayı yargı kararıyla hüküm giyenler.

10. ÖDEME ŞARTLARI

10.1 Yüklenici, söz konusu hizmetin yerine getirilmesinin ardından faturalarını ayda bir hazırlayarak ilgili birliğe teslim edecektir. İşveren'in faturayı onaylamasını takiben en geç 20 gün içinde ödenecektir. Ödeme banka havalesi ile yapılacaktır.



11.SÖZLEŞME SÜRESİ VE FESİH

11.1.Sözleşme, 1 Nisan 2020 tarihinden itibaren 2 (iki) yıl süre ile geçerli olacaktır.

11.2. İşveren yemek standardının düşmesi, hizmet kalitesinin gerilemesi, şartnamedeki maddelere uyulmaması durumunda veya hiçbir sebep göstermeksizin karşı tarafa en az 1 (bir) ay önceden ihbarda bulunmak suretiyle, Sözleşme'yi tek taraflı olarak fesih etme hakkına sahiptir. Sözleşmenin feshi halinde Yüklenici' ye yalnızca sözleşmenin yürürlükte kaldığı sürenin ücreti ödenecektir. Yüklenici, sözleşmenin herhangi bir nedenle feshi halinde herhangi bir menfi ve müspet zarar ve ziyan, kar kaybı, cezai şart bedeli vs. isteyemeyeceği gibi sözleşmenin fesih tarihi itibarı ile başkaca herhangi bir hizmet bedeli de istemeyeceğın kabul beyan ve taahhüt etmektedir.

11.3. Yüklenici'nin öğle yemeği servislerini öngörülen saatler içerisinde sağlayamaması durumunda İşveren yemek hizmetini başka bir yerden temin yoluna gidebilir. Böyle bir durumda Yüklenici' ye hiçbir ücret ödenmeyecek ve o güne ait yemek ücretinin 5 katı ile bu işlem ile ilgili yapılan tüm giderler Yüklenici tarafından İşveren' e ödenecektir. Herhangi bir nedenle hizmetin yerine getirilememesi ve/veya durdurulması durumunda yemek birim fiyatının fiili yemek adedi ile çarpılarak hesaplanacak tutarın 5 katı hizmet verilemeyen her gün için Yüklenici tarafından İşveren' e tazminat olarak ödenecektir.

12. SİGORTA

12.1. Dış Ticaret Kompleksi binasında Yüklenici veya personelinin neden olduğu yangın, patlama, su ve diğer nedenlerden dolayı oluşacak her türlü zarar ve ziyan Yüklenici tarafından zamanında ve eksiksiz olarak tazmin edilecektir.

12.2.Yüklenici ve/veya personelinin 3. Kişilere verebileceği hasarlara karşı 3. Şahıs mali mesuliyet sigortası ile Yüklenici' nin çalışan elemanlarının geçirebilecekleri iş kazalarından dolayı doğabilecek sorumluluğa karşı İşveren Mali Mesuliyet Sigortaları, Şahıs başına bedeli 250.000 TL, Kaza başına 650.000 TL olmak üzere Yüklenici tarafından yaptırılacaktır.

13.VERGİ, RESİM, HARÇLAR ve SAİR MASRAFLAR

İmzalanacak sözleşmeden doğan her türlü damga vergisi, resim ve harç Yüklenici tarafından ödenecektir.

14. TEMİNAT

Yüklenici sözleşmenin imzalanmasının ardından, aylık 22 iş günü üzerinden hesaplanacak ortalama yıllık ciro karşılığının %10'u tutarındaki kat'i ve süresiz banka teminat mektubunu İşveren'e teslim edecektir.



15. EKLER

Ek 1: Gramaj Listesi

Ek 2: Üretimde kullanılacak gıda maddesi ve hazır gıda marka listesi

Ek 3: Örnek haftalık menü

İş Bu Şartname ekleriyle birlikte toplam 14 sayfa ve 15 maddeden ibaret olup, ekler Şartnamenin ayrılmaz parçası olarak, İşvereni ve Yükleniciyi bağlar.



Ek 1: Gramaj Listesi (2020)

ETLİ YEMEK ÇEŞİTLERİ

KÖFTELER
PARÇA VEYA KUŞBAŞI ET YEM.
ETLİ SEBZE YEMEKLERİ
ETLİ KURUBAKLAGİLLER
ETLİ DOLMA VE SARMALAR
ET DÖNER

PİŞMİŞ ET MİKTARI (gr)

80-90
80-90
30-40
40-60
30-40
110-120

TAVUKLU YEMEK ÇEŞİTLERİ

TAVUK HAŞLAMA
FIRIN TAVUK
TAVUK PANE
TAVUK ŞNİTZEL
TAVUK SOTE
TAVUK DÖNER

PİŞMİŞ ET MİKTARI (gr)

200-210
200-210
100-110
100-110
90-100
110-120

TAHILDAN YAPILAN YEMEKLER

PİRİNÇ PİLAVI
BULGUR
ERİŞTE KUSKUS
MAKARNA

PİŞMİŞ GRAMAJ

130-140
120-130
120-130
120-130

DİĞER GIDALAR

YOĞURT
CACIK
ERİK-KİRAZ-ÇİLEK-KAYISI
ŞEFTALİ-ELMA-ARMUT-PORTAKAL
KARPUZ
KAVUN
ŞERBETLİ HAMUR TATLI (revani v.b)
BAKLAVA-KADAYIF
SÜTLÜ TATLILAR
KOMPOSTO
EKMEK

GRAMAJ

100-120
100-120
140-150
200-220
300-350
300-350
100-120
80-100
120-140
140-150
istenildiği kadar



Ek 2: Üretimde kullanılacak gıda maddesi ve hazır gıda marka listesi

No	Malzeme Adı/Cinsi	Kullanılacak Markalar (5996 sayılı Kanun ve Türk Gıda Kodeksi kapsamındaki ilgili mevzuata uygun olması)
1	Et	Namet, Etçi, Beşler (marine edilmemiş çiğ et)
2	Et döner	Namet, Etçi, Bereket Döner, Bonet
3	Tavuk	Banvit, Şenpiliç, Erpiliç, Keskinoğlu
4	Hindi	Bolca, Banvit
5	Sucuk-Salam- Sosis	Pınar, Eker, Banvit, Cumhuriyet, Şahin, Torku (%100 dana eti)
6	Kuru Gıdalar	Tat, Arpacıoğlu, Başhan, Torku, Yayla, Filiz, Barilla
7	Sıvı yağ - Zeytinyağı	Biryağı, Yudum, Kırlangıç; Tariş, Komili (mısır, kanola, fındık, pamuk yağı kullanılmayacaktır)
8	Salça	Tat, Tamek, Tukaş, Öncü
9	Baharatlar	Arifoğlu, Bağdat
10	Beyaz – Kaşar Peynir	Pınar, Sütaş, Eker, Yörsan, Tahsildaroğlu, Torku
11	Zeytin	Marmara Birlik, Trakya Birlik, Tariş, Fersan, Namlı, Kemal Kükrer
12	Ayran –Yoğurt- Süt	Eker, Pınar, Ateşoğlu, Yörsan, Tahsildaroğlu, İçim, Torku
13	Meyve Suyu –Diğer İçecekler	Pınar, Dimes, Cappy; Torku, Coca Cola, Pepsi
14	Soslar (Ketçap-Mayonez)	Calve, Tat, Burcu,
15	Çay	Doğuş, Çaykur, Ofçay, Lipton
15	Şeker	Türk Şeker Fabrikası, Torku, Migros, Balküpu
16	Un	Söke, Ova, Hekimoğlu, Golda, Sinangil



Ek 3: ÖRNEK HAFTALIK MENÜ

PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
KROTONLU DOMATES ÇORBA	TAVUKSUYU ÇORBA	MAHLUTA ÇORBA	MERCİMEK ÇORBA	BALIK ÇORBASI
ORMAN KEBABI	GEMİCİ USULÜ NOHUT	SOSLU ŞİŞ KÖFTE	ARNAVUT CİĞERİ	DEMİ GLASS SOSLU DANA NUAR
KAŞARLI KAPUSKA	TAVUKLU BOHÇA KEBAP	BEZELYE	MEVSİM TÜRLÜ	ISPANAK KAVURMA
NAPOLİTEN SOSLU MAKARNA	TEREYAĞLI PİLAV	PESTO SOSLU MAKARNA	KÖYLÜM PİLAVI	BULGUR PİLAVI
CEVİZLİ BAKLAVA	EKLER	PANNA COTTA	TRİLEÇE	AYVA TATLISI
MEVSİM MEYVE	MEVSİM MEYVE	MEVSİM MEYVE	MEVSİM MEYVE	MEVSİM MEYVE
SALAD-BAR	SALAD-BAR	SALAD-BAR	SALAD-BAR	SALAD-BAR

