

DIŞ TİCARET KOMPLEKSİ
YEMEK HİZMETLERİ TEKNİK VE TEKLİF
ŐARTNAMESİ

İSTANBUL
2025

TARAFLAR

A- Bu şartnamede teklif isteyen taraf Yenibosna Merkez Mah. Sanayi Cad. No:3 Bahçelievler İstanbul adresinde bulunan Türkiye İhracatçılar Meclisi (TİM), Hizmet İhracatçı Birlikleri (HİB), İstanbul İhracatçı Birlikleri (İİB), İstanbul Maden ve Metaller İhracatçı Birlikleri (İMMİB), İstanbul Tekstil ve Konfeksiyon İhracatçı Birlikleri (İTKİB) Genel Sekreterliklerinden oluşan Dış Ticaret Kompleksini (DTK) temsil eden TİM, bu şartname içerisinde “İŞVEREN” olarak anılacaktır.

B-Yemek Şirketi şartname içerisinde “YÜKLENİCİ” olarak anılacaktır.

1. SARTNAMENİN KONUSU

Bu Şartname, İşverenin yazılı adresinde hazır ve çalışır durumda bulunan Ana Personel Yemekhanesi, VIP Restoran ve Kafeteryanın birlikte, Bahçe Restoranın ise ayrı olarak işletmeye verilebilmesi amacıyla yapılan ihaleye esas teşkil etmektedir.

2. İŞİN MAHİYETİ

2.1. Yüklenici tarafından işyeri mutfağında hazırlanan yemekler, Ana Personel Yemekhanesi ve VIP Restoranda 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
- Salata-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 (12:00-14:00 arası) VIP Restoranda en az 2 garson, Ana Personel Yemekhanesinde en az 3 garson bulunduracaktır. Yüklenici, DTK 'da görev alacak asgari personel sayısını teklifte bildirecektir.

2.3. Yemek ihalesinde, kişi sayısı garanti edilmemekle beraber, toplam personel sayısı günlük 750-800 kişi olarak varsayılmaktadır.

2.4. Yüklenici, VIP Restoranda 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 VIP Restoranda 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 İşverenin onayına sunulacaktır. Haftalık menü prensibi **Ek 3**'te belirtilmiştir. Yemek listeleri her ay iş bu şartname hükümlerine uygun olarak Yüklenici tarafından hazırlanacak ve İşverene onaylatılacaktır. Aylık menü DTK Yemek Komisyonu (her birlikten 1 temsilci) 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 İşverene bilgi verilecektir.

3.2. Toplantı, seminer vb. etkinliklerde talep edildiğinde çay, kahve, meşrubat, kuru pasta, sandviç servisi Yüklenici tarafından yapılacaktır. **Standart bir kafe break fiyat teklifi verilecek olup** taraflarca mutabakat ile belirlenecek ve sözleşme ekine fiyat listesi konulacaktır. Standart dışı kafe 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 VIP Restoranda masa servisi, personel yemekhanesinde self servis olarak sunulacaktır.

3.4. Personel yemekhanesinde servis tepsi temiz, sağlığa uygun, kuru olacak ve içinde tepsi kâğıdı 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, kâse, tuzluk, biberlik, vazo, sürahi kürdan, peçete, masa örtüsü vb. tüm servis malzemeleri, tuz, biber, ekmek, baharat çeşitleri, natürel sızma zeytinyağı (Komili, Tariş marka vb. 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 (EUROPE Norm)" standartlarına uygun olması sağlanacaktır. Gıda temini aşağıda belirtilen belge/sertifikalara 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, EK 1'de yer alan yemek gramajlarına ve Ek 2'de yer alan üretimde kullanılacak markalara göre kişi başı yemek üretimini yapmakla yükümlüdür. (Gramajlarda değişiklik ve listeye marka ilavesi İşverenin 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 görüşmeler sonucunda 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 Tabipliğinden ve en geç 1 aylık)
- Gerekliyse işin özelliğine göre sertifika ve ehliyet (Aşçı, Gıda Müh. vb.)
- MEB onaylı hijyen sertifikası

4.2. Yüklenici personelinin, mutfakta serviste ve servis verdiği tüm hizmetlerde İşverenin 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 uniformalar 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 istemesi halinde verecektir. Personellerin 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 vb. tüm belgeleri masrafı kendine ait olmak üzere alacaktır.

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

4.11. Yüklenici işbu Şartname kapsamındaki işi sırasında, hizmetten faydalanan personele ve/veya 3. Kişilere herhangi bir zarar vermesi halinde bu zarar nedeniyle doğacak her türlü hukuki ve cezai sorumluluğun kendisine ait olduğunu ve bu nedenle gerek Personel ve gerekse 3. şahıslar tarafından İşverene yapılacak tüm tazminat taleplerini karşılamayı, İşveren tarafından bir ödeme yapılmak zorunda kalırsa İşverenin uğradığı zarar ve ziyanı aynen ödemeyi, bu durumun aynı zamanda sözleşmenin feshi nedeni olduğunu kabul, beyan ve taahhüt eder.

4.12. 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 (her birlik için ayrı) ile söz konusu hizmetler için personel istihdam edebilecektir.

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

4.13. Yüklenici projede yer alan üretim ve sunum alanlarında verilecek olan hizmetin kalitesinin düşmemesini teminen yeterli sayıda personel görevlendirmekle sorumludur.

4.14. Yüklenici projede çalıştırdığı personele gerekli eğitimleri verecektir.

4.15. Yüklenici yemek servisi kısmında çalıştırdığı personeline maske, bone ve eldiven kullanacaktır.

4.16. Yüklenicinin çalıştırdığı personel giydiği elbiselerini ayrı bir bölümde tutmakla beraber, yemek üretim aşamasında yüzük, saat, bilezik, gerdanlık vb. aksesuar kullanmayacaktır.

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

4.18. 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 İşverenin 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 İşverene düzenli olarak bildirecektir. İşveren, mutfağın işleyişi konusunda kendisi de denetim yapabilecek/ yaptıracak ve sözleşme şartlarına göre müdahale edebilecektir.

5.5. Mutfağın haşerelere karşı ilaçlanması, en az ayda 1 (bir) kere Yüklenici tarafından Sağlık Bakanlığından yetkili bir firmaya yaptırılacaktır.

5.6. Mutfak kullanım suyu numuneleri ayda en az 1 (bir) defa olmak üzere Yüklenici tarafından İşverenin belirleyeceği laboratuvarlarda analiz ettirilecektir. Analiz sonuçları DTK Bina Yönetimi ile düzenli olarak paylaşılacaktır. İşveren tarafından bağımsız laboratuvara yaptırılan analiz bedeli ayrıca İşveren tarafından ödenecektir.

5.7. Yüklenicinin tedarik ettiği ve ürettiği yemek numuneleri 3 ayda bir defa olmak üzere (İşveren tarafından gerekli görülen yemeklerde) Yüklenici tarafından bağımsız laboratuvarlarda analiz ettirilecektir. İşveren tarafından bağımsız laboratuvara yaptırılan analiz bedeli ayrıca İşveren tarafından ödenecektir. Analiz sonuçları DTK Bina Yönetimi ile düzenli olarak paylaşılacaktır.

5.8. Yüklenici, gıda ürünleri tedarikçi firma ve kullanılan markaları İşverene bildirecek 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. Böyle durumlarda, İşveren sözleşmeyi tek taraflı ve tazminatsız olarak feshedebileceği gibi gerekli gördüğü hallerde zararını Yükleniciden tazmin edecektir. Yüklenici bu durumda herhangi bir itirazda bulunmayacağını kabul ve beyan eder.

5.9. Yüklenici, 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 tutacaktır.

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, çataları, 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 Yüklenicinin sorumluluğunda olacaktır. Ancak, yemek salonlarının camlarının temizliği ve yemekhanenin haftalık/aylık detaylı temizlik ve bakımı (yıkama, cila vb.) İşveren tarafından yaptırılacaktır.

6. GENEL KOŞULLAR

6.1. Yükleniciye, VİP 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.(VİP yemekhanesinde kullanılan malzemelerin eksilmesi durumunda eksik malzemeler yüklenici tarafından tamamlanacak)

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

6.3. İşverene 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 İşverenin izni olmadan 3. şahıslara hizmet için kullanılmayacaktır. İşverene ait demirbaşlar İşverenin yazılı izni olmadan başka işlerde kullanılmayacaktır.

6.5. Günlük yemek servis adedi, Ana Personel Yemekhanesi, VİP Restoran, Kafeterya ile Bahçe Restoranda bulunan kart okuyucu sonuçlarına ve/veya fiş, adisyon vb. fiili sayımlara göre hesaplanarak Yüklenicinin göndereceği fatura ekinde açık ve net olarak belirtilecektir. Günlük yemek sayısı net olmamakla birlikte toplam 750-800 civarındadır.

6.6. Personele tanımlı günlük yemek ücreti **DTK' da Ana Personel Yemekhanesi, VİP Restoran, Kafeterya ve Bahçe Restoranda noktalarında geçerli olacak olup** tanımlanan yemek ücretinin aşılması durumunda oluşan fark nakdi olarak personel tarafından ödenecektir.

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

6.8. Mutfak, Kafeterya ile Bahçe Restoranda üretime ait elektrik ve doğalgaz giderleri, süzme sayaç ile hesaplanarak Yüklenici tarafından karşılanacaktır.

6.9. Yükleniciye teslim edilen tüm ekipman ihale aşamasında sözleşmeyi kazanan Yükleniciye tutanak ile 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 İşverene bildirecektir.

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

6.12. Yüklenici, iş günlerinde 12:00-14:00 saatleri arasında yemek hizmetini verecektir. Yüklenici, o gün için yemek listesinde olan tüm yemek çeşitlerinin 12:00-14:00 saatleri arasında tüm çeşitleriyle birlikte eksiksiz olarak hazır olmasını ve personele servis edilmesini sağlayacak, bununla ilgili gerekli önlemleri alacaktır.

7. TEKLİF MEKTUBU HAZIRLAMA VE VERME

7.1. Yüklenici sunacağı teklif fiyatlarını aşağıda belirtilen şekilde hazırlayarak kapalı zarf içinde sunacaktır.

a) Ana Yemekhane için verilen fiyatlar

Çorba TL
Ana yemek (1 et, 1 sebze) TL
Yardımcı yemek (1 çeşit) TL
Tatlı-meyve TL
Salata bar TL
Toplam Birim Fiyat TL

b) Kafeterya için teklif edilen aylık ortak bina giderlerine katılım payı
Aylık toplam cirodan % 5 Pay

c) Bahçe Restoran için teklif edilen aylık ortak bina giderlerine katılım payı
1. Aylık toplam cirodan % 5 Pay

2. Bahçe Restoranda satılacak ürünlere ilişkin fiyat listesi

ÜRÜN	PİŞMİŞ GRAMAJ	FİYAT
ET IZGARA ÇEŞİTLERİ grTL
TAVUK IZGARA grTL
IZGARA KÖFTE grTL
DÖNER grTL
HAMBURGER grTL
PİDE grTL
VB. EKLEYİNİZ grTL
İÇECEKLER	AdetTL

7.2. Yüklenici tarafından **KDV hariç** fiyatlarla hazırlanacak teklif mektubunun, istenilen diğer evraklarla birlikte bir zarfın içerisine konularak ağzı kapalı ve imzalı olacak şekilde (kapalı zarf usulüyle) **en geç 22.11.2024 tarihi saat 14:00'a** kadar Yenibosna Merkez Mah. Sanayi Cad. no:3 B Blok 2. Kat Bahçelievler İstanbul adresinde bulunan **TİM Evrak Kayıt Birimi'ne** elden veya kargo yoluyla teslim edilmesi gerekmektedir. Söz konusu gün ve saatten sonra teslim edilen teklifler hiçbir surette değerlendirilmeyecektir. Kargoda yaşanabilecek gecikmelerden İşveren sorumlu değildir.

Kapalı Zarf İçeriği:

1. Fiyat Teklifi
2. Referans Listesi
3. Örnek aylık yemek ve salata menüsü
4. Yükleniciyi 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 Maliyeye kesinleşmiş vergi borcu olmadığını ve SGK'ya borcu olmadığını belgeleyen yazıları ibraz edecektir.
8. Yüklenici, teklif dosyası içerisinde fiyat teklifi üzerinden yıllık cironun %3'ü tutarında Geçici Teminat Mektubunu teminat olarak İşverene ibraz edecektir.
9. Şartnamenin kabul edildiğine dair beyanlarını içerir Yüklenicinin antetli kağıdına yazılmış ıslak kaşe, imzalı ve onaylı belge.

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

7.4. İlgili mevzuatta bulunan mücbir sebepler dışında firma, teklifinin uygun görülüp sözleşmenin imzalanmasından itibaren en fazla 14 gün içinde gerekli mercilere işin gerektirdiği her türlü bildirim ve başvuruyu yapacak ve İşvereni bilgilendirecektir.

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. İşverenin Yönetim Kurulunda ve/veya Denetim Kurulunda görev alan üyeleri ile personeli,

8.2. İşverenden ayrılan personel ile Yönetim ve/veya Denetim Kurulu üyeliğinden ayrılmış bulunanlar, ayrıldıkları tarihten itibaren 3 (üç) yıl müddetle.

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

8.4. Bu fıkranın 1, 2 ve 3. bentlerinde sayılanların ortak olduğu tuzel 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. İHALEDEN VAZGEÇME

10.1. İşveren, gerekli gördüğü takdirde yahut mücbir sebep hallerinde ihaleyi yapmama ve ihale sonucunda sözleşme imzalamaktan vazgeçme hakkına sahiptir.

10.2. Yüklenici, İşverenin herhangi bir nedenle ihaleyi yapmaktan vazgeçmesi ya da ihale sonucunda sözleşme imzalamaktan vazgeçmesi halinde İşverenden her ne nam altında olursa olsun herhangi bir tazminat ve sair talep haklarının olmadığını kabul ve taahhüt eder.

11. GİZLİLİK

11.1. Yüklenici, imzalanacak sözleşmenin içeriğini ve bu sözleşme kapsamında İşveren hakkında edindiği her çeşit bilgiyi gizli tutacaktır. Bu sır tutma yükümlülüğü sözleşmenin bitiminden sonra da devam eder.

11.2. Belirtilen sır tutma yükümlülüğü, sözleşmenin yürürlüğe girmesi ile hukuki düzenlemeler çerçevesinde, kendisine bu bilgiler verilebilecek olan işçilere, serbest elemanlara, alt işverenlere ve üçüncü kişilere de sirayet eder.

11.3. Yüklenici, sır tutma yükümlülüğüne aykırı hareket ederse, İşverene her aykırı hareketi için, hemen muaccel olmak üzere, yıllık ihale bedelinin %10'u oranında cezai şartı ödemeyi kabul, beyan ve taahhüt eder. İşverenin cezai şart ödenmesi talebi Yüklenicinin saklama şartına uyması gerekliliğini ortadan kaldırmaz. İşverenin ve diğer tüm 3. tarafların bundan dolayı uğrayacağı zararın ayrıca tazminini talep etme hakkı saklıdır.

11.4. Yüklenici, 6698 sayılı KVKK ile kişisel verilerin korunmasına ilişkin sair mevzuata uymak, başta Kişisel Verileri Koruma Kurumu ile İşveren olmak üzere ilgili kuruluşların kişisel verilerin korunmasına ilişkin alacağı kararlara harfiyen riayet etmekle yükümlüdür. Aksi halde doğacak hukuki ve mali sorumluluk Yükleniciye aittir. İşveren, Yüklenicinin mevzuata aykırı davranması nedeniyle uğradığı zarar ve ziyanı Yükleniciye rücu eder, gerekirse Yüklenici tarafından verilen teminat mektubunu nakde çevirerek uğradığı zararı tazmin edebilir.

12. ÖDEME ŞARTLARI

Yüklenici, söz konusu hizmetin yerine getirilmesinin ardından faturalarını ayda bir hazırlayarak ilgili birliğe teslim edecektir. İşverenin faturayı onaylamasını takiben en geç 20 gün içinde ödenecektir. Ödeme banka havalesi ile yapılacaktır. Bankadan kaynaklanan gecikmelerden birlikler sorumlu olmayacaktır.

13. SÖZLEŞME SÜRESİ VE FESİH

13.1. Sözleşme, 01.01.2025 tarihinden itibaren 1 (bir) yıl süre ile geçerli olacaktır. İşverenin verilen hizmetten memnun kalması ve İsteklinin de sürenin uzatılmasını talep etmesi halinde Tarafların karşılıklı mutabakatı ile sözleşme mutabık kalınan şartlarla 1 (bir) yıl daha ek protokol ile uzatılabilecektir.

13.2. 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, Sözleşmeyi tek taraflı olarak fesih etme hakkına sahiptir. Yüklenicinin zehirlenmeye neden olması gibi durumlarda sözleşme derhal etkili olacak şekilde feshedilir. Sözleşmenin feshi halinde Yükleniciye 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 vb. isteyemeyeceği gibi sözleşmenin fesih tarihi itibarı ile başkaca herhangi bir hizmet bedeli de istemeyeceğinin kabul beyan ve taahhüt etmektedir.

13.3. Yüklenicinin öğle yemeği servislerini öngörülen saatler içerisinde sağlayamaması durumunda İşveren yemek hizmetini başka bir yerden temin yoluna gidebilir. Böyle bir durumda Yükleniciye hiçbir ücret ödenmeyecek ve o güne ait yemek ücretinin 5 katı ile bu işlem ile ilgili yapılan tüm giderler Yüklenici tarafından İşverene 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 İşverene tazminat olarak ödenecektir.

14. SİGORTA

14.1. DTK binasında Yüklenici ve/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.

14.2. Yüklenici ve/veya personelinin 3. kişilere verebileceği hasarlara karşı 3. Şahıs Mali Mesuliyet Sigortası ile Yüklenicinin çalışan elemanlarının geçirebilecekleri iş kazalarından dolayı doğabilecek sorumluluğa karşı İşveren Mali Mesuliyet Sigortaları,

şahıs başına bedeli 250.000 TL, kaza başına 750.000 TL olmak üzere Yüklenici tarafından yaptırılacaktır.

15. VERGİ, RESİM, HARÇLAR ve SAİR MASRAFLAR

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

16. 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 İşverene teslim edecektir.

İş bu şartname ekleriyle birlikte toplam 15 sayfa ve 16 maddeden ibaret olup ekteki belge ve evraklar da şartnamenin ayrılmaz parçası olarak İşvereni ve Yükleniciyi bağlar.

EKLER

Ek 1: Gramaj Listesi

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

Ek 3: Örnek haftalık menü

Ek 1: Gramaj Listesi (2025)

ETLİ YEMEK ÇEŞİTLERİ

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

PİŞMİŞ ET MİKTARI (gr)

80-90
60-70
15-25
15-25
15-25
100-110

TAVUKLU YEMEK ÇEŞİTLERİ

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

PİŞMİŞ ET MİKTARI (gr)

180-200
200-210
80-90
80-90
90-100
90-100

TAHILDAN YAPILAN YEMEKLER

PİRİNÇ PİLAVI
BULGUR
ERİŞTE KUSKUS
MAKARNA

100-110
100-110
100-110
100-110

PİŞMİŞ GRAMAJ

GRAMAJ

DİĞER GIDALAR

YOĞURT
CACIK
ERİK-KİRAZ-ÇİLEK-KAYISI
ŞEFTALİ-ELMA-ARMUT-PORTAKAL
KARPUZ
KAVUN
ŞERBETLİ HAMUR TATLI
BAKLAVA-KADAYIF
SÜTLÜ TATLILAR
KOMPOSTO
EKMEK

100-120
100-120
140-150
200-220
300-350
300-350
100-120
80-100
120-140
140-150
İstenildiği 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, Keskinoglu
4	Hindi	Bolca, Banvit
5	Sucuk-Salam- Sosis	Pınar, Eker, Banvit, Cumhuriyet, Şahin, Torku (%100 dana eti)
6	Kuru Gıdalar	Tat, Arpacioğlu, Başhan, Torku, Yayla, Filiz, Barilla
7	Sıvı yağ - Zeytinyağı	Biryag, 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, Süttaş, Eker, Yörsan, Tahsildaroğlu, Torku
11	Zeytin	Marmara Birlik, Trakya Birlik, Tariş, Fersan, Namlı, Kemal Kükreler
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, Bal küpü
16	Un	Söke, Ova, Hekimoğlu, Golda, Sinangil

EK 3: Örnek menü

Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
PAŞAZADE ÇORBA	MERCİMEK ÇORBA	DÜĞÜN ÇORBA	TARHANA ÇORBA	MURADIYE ÇORBA
PÜRELİ TAS KEBAP	GEMİCİ USULÜ KURU FASÜLYE	KADINBUDU KÖFTE	DANA NUAR	PİDE ÇEŞİTLERİ
MEVSİM TÜRLÜ	PİLİÇ SARAY SARMA	SEBZE GRATEN	SULTANIYE	TAZE FASÜLYE
KÖYLÜM PİLAVI	PİRİNÇ PİLAVI	CEVİZLİ ERİŞTE	TEL ŞEHRİYELİ BULGUR PİLAVI	SEBZE BUKETİ / PİLAV
CEVİZLİ BAKLAVA	PROFİTEROL	TRİLEÇE	PORTAKALLI REVANİ	SUPANGLE
MEVSİM MEYVE	MEVSİM MEYVE	MEVSİM MEYVE	MEVSİM MEYVE	MEVSİM MEYVE
SALATA	SALATA	SALATA	SALATA	SALATA