Outside Catering Şartnamesi

1- Firma, teklifte belirtilen saatte ya da etkinliğin başlama saatinden minimum 2(iki) saat öncesinde etkinlik yerine gelerek gerekli hazırlıkları yapar.

2- Firma, tanımadığı mekanlarda yapacağı etkinlikten en az 2(iki) gün önce keşif yapmakla yükümlüdür.

3- Firma, etkinlik süresince teklifte sunulan menü üzerinden teklifte belirtilen süreler içinde yiyecek ve içecek servisi sağlamakla yükümlüdür.

4- Firma personeli servis sırasında teklifte sunulan ve Üniversite tarafından tercih edilen kıyafetleri giyer. Firma, personelin kıyafetlerinin düzgün ve temiz olması ve kişisel hijyen (erkek personelin saçları kısa olmalı, günlük sakal traşı olması vb.) konusunda gereken özeni gösterir. Firma personelini görev başındayken davetlilere kibar ve güler yüzlü olmaları gerektiği konusunda bilgilendirir.

5- Etkinlikten en az 2(iki) gün önce çalışacak personel listesi (TC Kimlik numaraları ile) , araç plakaları Üniversite'ye Firma tarafından bildirilecek.

6- Etkinlik den 2(iki) gün önce VIP Catering hizmetlerinde servis yapacak olan personel sayısı taraflarca belirlenecektir(gerektiğinde).

7- Firma, çalıştıracağı personelin SGK işe giriş bildirgelerini ,son 1(bir) hafta içerisinde alınmış adli sicil kayıtlarını etkinliğin başlamasından en geç 48(kırksekiz) saat öncesinde Üniversite yetkililerine teslim etmelidir.

8- Firma, çalıştıracağı bordrolu personellerinin, yönetmeliğin zorunlu kıldığı T.C. Milli Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü'nden " Gıda ve Su Sektöründe Çalışanlar için Hijyen Eğitimi" kurs bitirme belgesini etkinliğin başlamasından en geç 48(kırksekiz) saat öncesinde Üniversite yetkililerine teslim etmelidir.

9- Firma etkinliğin sorumlusu olarak, etkinlik başlangıcından bitiş süresine kadar aynı kişiyi yetkili kılacağını taahhüt eder.

10- Etkinlik alanında firma personeli hizmet süresi boyunca yemek yemez, sigara kullanmaz ve etkinliğin türüne uygun olmayan kıyafetler giymez.

11- İşin yürütülmesi esnasında üçüncü şahıslara gelebilecek her türlü zarardan direkt Firma sorumludur.

12- Firma, etkinlikde kullanacağı her türlü ekipmanı kendisi getirecektir (masalar, örtüler vb.), masa örtülerinde herhangi bir hasar (yırtık, sökük, renk farkı vb.) olmayacak ayrıca masa ve tablaları sağlam (herhangi bir oynama vb. olmayacaktır) olacaktır.

13- Firma etkinlikde kullanacak servis ekipmanları 1. Kalite olacak, temizlik ve bakımını sağlayacaktır. Uzatma kabloları dâhil, tüm elektrikli cihazlar (çay-kahve makineleri, ısıtma/ soğutma/pişirme işlevi olan diğer cihazlar vb.) CE/TSE onaylı olacaklardır(Çay Kazanları/makineleri için güncel TSE standardı TS EN 60335-2-47'dir).

14- Filtre Kahve makinesi Bravilor Bonamat markalı Novo model cam potlu olması, çay demleme otomatının Okyay markalı okyay17xl çayomat 23 litre model olması tercihimizdir, cihazlar sıfır olacak ve faturası talep edildiğinde Üniversite yetkilisine sunulacaktır.

15- Firma'nın servis ekipmanları; cam, porselen veya paslanmaz çelik malzemeden olacaktır.

16- Firma' nın Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığın' dan alınan işletme kayıt belgesi olmalıdır.

17- Firma ISO 45001:2018, ISO 9001:2015 , ISO 22000:2018, ISO 14001 , ISO 10002:2018 ve TS 13811 belgelerine sahip olacak ve bu belgeleri teklif aşamasında Üniversite'ye sunacaktır.

18- Firma bordrolu olarak kadrosunda tam zamanlı Gıda Mühendisi bulunduracak ve her etkinlikte ürünlerin kontrolünü servis alanında(kampüslerde) yapmasını sağlayacaktır.

19- Etkinliklerde kullanılacak damacana su Firma tarafından sağlanacaktır.

20-Firma, yemek/içecek üretiminde kullanılan suyun İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik'e ve ilgili diğer mevzuatlara uygun olmasını sağlayacaktır.

21- Etkinlik de kullanılacak elektrik enerjisi Üniversite tarafından sağlanacaktır. Gerekli kablo ve minimum 3x2,5 mm² kesitinde uzatma Firma tarafından sağlanacaktır. Kablolar hizmet veren firma çalışanlarının ve hizmet verilen kişilerin takılıp düşmesine sebep olmayacak şekilde, yürüme yolundan uzağa yerleştirilecektir. Çoklu prizler yağ ve su sıçraması / dökülmesi tehlikesinin bulunduğu alanlardan uzakta, korunaklı olarak tutulacaktır. Kablolarda ek, sargı, bant bulunmayacaktır.

22- Firmanın kullandığı tüm cihazlarda topraklama hattı olacaktır.

23- Firma Üniversite de yapacağı herhangi bir etkinlikte kesinlikle mutfak/sanayi tipi tüp kullanılmamalıdır.

24- Firma, teknik şartnameler doğrultusunda seçilecek yiyecek çeşitlerini Üniversitenin ilgili birim yetkilisine email ile sorup hazırlıklarını bu doğrultuda yapacaktır.

25- Firma etkinlikde tüm yiyecek ve içecek hizmetini ürünlerin yapısına göre sıcak ya da soğuk servis etmelidir.

26- Etkinlik öncesinde Üniversite yetkilisi tüm yiyecek & içecek gruplarından tadım talep eder, bu hizmet Firma tarafından sağlanacaktır.

27- Etkinlikde kullanılacak olan tüm yiyecek ve içecek ürün sayılarını Üniversite gerekli gördüğü zaman etkinlik öncesinde talep edebilir, karşılıklı mutabakat doğrultusunda eksiltir ya da arttırabilir.

28- Firma servis ettiği tüm yiyecek-içecek ürünlerinin önüne şeffaf plaka içerisinde isimlerini yazacaktır (Filtre Kahve, Taze Kaşarlı Sokak Simidi vb.)

29-Üniversite yetkilisi gerekli gördüğü zaman ekipman, yiyecek ve içecek sayım ve denetimi yapabilir.

30- Etkinlik esnasında, Firma herhangi bir dökülme ve ya kırılmaya karşı kendi temizliğini sağlamalıdır.

31- Firma, etkinlik bittikten sonra, etkinlik mekanında gerekli düzen ve temizliği sağlar ve mekanı kendisine etkinlikten önce gösterildiği haliyle bırakmayı taahhüt eder.

32- Firma, etkinlik bittikten sonra evsel atıklarını Üniversite'nin yönlendireceği yere ağzı kapalı ve kalın çöp poşetleri ile bırakacaktır.

33- Etkinlik alanında Üniversite'nin ekipmanına gelebilecek her türlü zararı Firma karşılayacaktır.

34- Etkinlik esnasında, Üniversite yapılacak yiyecek & içecek servisinin çeşit, zamanlama ve sunumuna müdahale edebilir.

35- Etkinliğin yapılacağı yer ve zaman aralığında olabilecek değişiklikler Üniversite tarafından Firma ya etkinlik tarihinden en geç 2(iki) gün öncesine kadar yazılı olarak bildirilir.

30 – Firma şartnamede belirtilen tüm yiyecek-içecek ve ekipman markalarını Üniversite yetkilisiyle mutabık kalıp sağlayacaktır.

31- Etkinliğe katılacak davetli sayındaki değişiklikler Üniversite tarafından Firma ya etkinlik tarihinden en geç 2(iki) gün öncesine kadar yazılı olarak bildirilir.

32 – Üniversite Teknik Şartname içeriğini etkinlikten 3(üç) iş günü önce değiştirebilir.

33 – Üniversitesi etkinlik tarihinden 3(üç) iş günü öncesinde ikram hizmetini iptal edebilir, bu doğrultuda firma herhangi bir talepte bulunamaz.

34- Firma Teknik Şartnamedeki tüm maddeleri yerine getirecektir.

35- Etkinliğe katılacak davetli sayısının garanti kişi sayısının altında kalması halinde Üniversite garanti kişi sayısı üzerinden hizmet bedelini öder.

36- Firma teklifte yer alan veya yukarıda belirtilen süre içinde kendisine yazılı olarak bildirilen katılımcı sayısından %10(yüzde on) oranında fazla katılım olabileceğini düşünerek hazırlık yapar. Etkinliğe katılacak kişi sayısının garanti kişi sayısından fazla olması durumunda, Üniversite yetkilisi tarafından verilecek onay 'a istinaden teklif edilen birim fiyatlar üzerinden ilave bedel ödenir.

37- Etkinliğe katılan davetli sayısı Firma ve Üniversite tarafından ayrı ayrı kayıt tutularak tespit edilecektir. Taraflar ileride doğabilecek hukuki ihtilaflarda iş bu kayıtların kesin delil hükmünde sayılacağını kabul, beyan ve taahhüt ederler.

38- Firma, işbu şartnamede ve ilgili teknik şartnamelerde düzenlenen yükümlülüklerden herhangi birine aykırı davranması halinde Üniversite'nin uğrayacağı maddi ve manevi zarardan ayrı olmak üzere her türlü aykırılık için ayrı ayrı 20000₺ (Yirmi Bin Türk Lirası) tutarında cezai şartı herhangi bir ihtar ya da ihbara gerek olmaksızın nakden ve defaten Üniversite'ye ödeyeceğini ve söz konusu cezai şart tutarının fahiş olmadığını şimdiden kabul beyan ve taahhüt eder. Üniversite'nin söz konusu cezai şart tutarını Firma' ya yapılacak ödemeden mahsup etme hakkı saklıdır.