

Outside Catering Şartnamesi

- 1- Firma, teklifte belirtilen saatte ya da etkinliğin başlama saatinden minimum 3(üç) 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 traş 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 ve markaları Üniversite'ye Firma tarafından bildirilecek.
- 6- Etkinlik den 2(iki) gün önce VIP Catering hizmetlerinde servis yapacak olan personel sayısı taraflarca belirlenecektir.
- 7- Firma, çalıştıracığı personelin SGK işe giriş bildirgelerini ,son 1(bir) ay içerisinde alınmış adli sicil kayıtlarını etkinliğin başlamasından en geç 48(kırksekiz) saat öncesinde Üniversite yetkililerine teslim etmelidir.
- 8- Firma, çalıştıracığı 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, etkinlikte 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 etkinlik de kullanacak servis ekipmanları 1. Kalite olacak, temiz 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- Firma' nın kullandığı tüm yiyecek ve içecek malzemeleri ISO 22000 kalite belgesine sahip olmalıdır.

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

16- Etkinlikler de kullanılacak damacana su Firma tarafından sağlanacaktır.

17- 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. Yüksek enerji harcayan fırın vb. ekipman için enerji alınırken çoklu prizlerle birbirine bağlanarak uzatılan kablo kullanılmayacaktır.

18- Firmanın kullandığı tüm cihazlarda topraklama hattı olacaktır.

19- Menünün içeriğine göre kullanılacak pişirme grubu için (mangal vb.) zemin koruyucu Firma tarafından sağlanacaktır.

20-En az 2 adet 6 kg'lık A, C ve K tipi yangınlar için söndürme özelliği bulunan yangın söndürme tüpü (tüplerin göstergeleri yeşil olacak ve son bir yıllık kontrollerini yapıldığını gösterir etiketi uygun/güncel olacaktır) Firma tarafından sağlanacaktır.

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

22- Etkinlik de tüm yiyecek ve içecek hizmetini ürünlerin yapısına göre sıcak ya da soğuk servis etmelidir.

23- Etkinlik öncesin de Üniversite tüm yiyecek & içecek gruplarından tadım talep eder, bu hizmet Firma tarafından sağlanacaktır.

24- Etkinlikte kullanılacak olan tüm yiyecek ve içecek ürün sayılarını Üniversite gerekli gördüğü zaman etkinlik öncesin de talep edebilir, karşılıklı mutabakat doğrultusunda eksiltir ya da arttırabilir.

25- Firma, servise sunduğu her őrunden en az 250 gr (ikiyüzelli Gram) olacak şekilde Steril numune alma tekniklerine uygun şahit numune alarak 3 (őr) gőr / 72 (yetmişiki) saat uygun koşullarda muhafaza edecektir. Gerektiğinde bu numuneler őrNİVERSİTE tarafından akredite ve onaylı bir laboratuara gőnderilerek analiz ettirilebilecek, bedeli Firma'ya yansıtma faturası kesilecektir.

26-Őniversite gerekli gőrdőđü zaman ekipman, yiyecek ve ičecek sayım ve denetimi yapabilir.

27- Etkinlik esnasında, Firma herhangi bir dőkölme ve ya kırılmaya karşı kendi temizliğini sağlamalıdır.

28- Firma, etkinlik bittikten sonra, etkinlik mekanında gerekli dőzen ve temizliği sağlar ve mekanı kendisine etkinlikten őrnce gősterildiđi haliyle bırakmayı taahhőt eder.

29- Firma, etkinlik bittikten sonra evsel atıklarını Őniversite'nin yőnlendireceđi yere ağzı kapalı ve kalın ęöp poşetleri ile bırakacaktır.

30- Etkinlik alanında Őniversite'nin ekipmanına gelebilecek her tőrli zararı Firma karşılayacaktır.

31- Etkinlik esnasında, Őniversite yapılacak yiyecek & ičecek servisinin ęeřit, zamanlama ve sunumuna mődahale edebilir.

32- Etkinliğin yapılacağı yer ve zaman aralığında olabilecek değişiklikler Őniversite tarafından Firma ya etkinlik tarihinden en geç 2(iki) gőr őrncesine kadar yazılı olarak bildirilir.

33 – Firma řartnamede belirtilen tőr yiyecek-ičecek veya ekipman markalarını sađlayacaktır.

34- Etkinliğe katılacak davetli sayındaki değişiklikler Őniversite tarafından Firma ya etkinlik tarihinden en geç 2(iki) gőr őrncesine kadar yazılı olarak bildirilir.

35 – Őniversite Teknik şartname iğeriğini etkinlikten 3(őr) gőr őrnce değiştirebilir.

36- Firma Teknik şartnamedeki tőr maddeleri yerine getirecektir.

37- Etkinliğe katılacak davetli sayısının garanti kişi sayısının altında kalması halinde Őniversite garanti kişi sayısı őrzerinden hizmet bedelini őrder.

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

39- 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.

40- Firma, işbu şartnamede düzenlenen yükümlülüklerden herhangi birine aykırı davranması halinde Üniversite'nin uğrayacağı maddi ve manevi zarardan ayrı olmak üzere her türlü aykırılık için ayrı ayrı sözleşme bedelinin %5'i (#YüzdeBeş#) 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.