

**TTK ANKARA MİSAFİRHANESİ YEMEK VE KAHVALTI
SALONLARININ İHALE USULÜ İLE KİRAYA VERİLEREK İŞLETİLMESİNE
AİT ÖZEL ŞARTNAME**

1. İŞİN NİTELİĞİ :

- 1.1- Kurumumuz Ankara Misafirhanesinde sabah kahvaltısı, akşam yemeği (Tabldot ve alakart) verilmesi ve sosyal ihtiyaç maddelerinin karşılanması işlerinden ibarettir.
- 1.2- Gıda maddeleri ve pişirilen yemek sağlık ve temizlik şartlarına uygun temiz kaplarda muhafaza edilecektir.
- 1.3- İşletici firma idarece satışına izin verilen gıda maddelerini yeterli miktarda bulundurmaya mecburdur.
- 1.4- Kullanılan ve faydalanılan salon ve mekanlarda uygun olmayan koli, kasa, ve çöpler ikaza gerek kalmadan yetkili firmaca toplanacaktır.
- 1.5- İşletmeci kullandığı mekanların tertip ve düzeninden sorumlu olduğu gibi temizliğinden de idareye karşı sorumlu olacaktır.
- 1.6- Gerek genel temizlik gerekse kullanılan her türlü malzemenin temizliği Belediye sağlık işleri talimatnamesine uygun olarak yapılacaktır.
- 1.7- Bardak, Tabak, Çatal, Kaşık, Tencere ,Tava, Kazan, Tepsi vs. temizliğinde sıvı deterjan kullanılacak ve temiz sıcak su ile iyice durulanıp kurutulacaktır. Bu malzemeler 15 günde bir çamaşır suyuna yatırılarak dezenfekte edilecektir.
- 1.8- Ankara Misafirhanesinde üretimi yapılan veya hazır bulundurulan sıcak veya soğuk gıda maddelerinin sunumunda işletici firma talepleri karşılamada yeterli personel bulunduracaktır.
- 1.9- Misafirhanede çalışan firma personeline işletici , idare ile arasında müşterek tespit edilen tek tip iş elbisesi giydirmek zorundadır.
- 1.10- İşletici tarafından düzenlenen yaka kartlarını mesai saatleri dahilinde ve hizmet verilen birim içinde çalıştırdığı personelin yakasına taktıracaktır.
- 1.11- Hizmeti sunacak aşçı ve garsonların kılık – kıyafeti, saç - sakal, el ve tırnakları, hal ve hareketleri işyeri disiplin kurallarına uymaları firmaca temin edilecektir. Aksi durumda işletmeci, idarenin uyarısı sonucu uygunsuz hareket eden işçiyi derhal işten çıkartacaktır.
- 1.12- İşletici 18 yaşından küçük işçi çalıştıramayacaktır.
- 1.13- Çalıştırılacak personelin resimli ikametgah il muhabiri , Nüfus cüzdanı örneği, Cumhuriyet savcılığından alınan sabıkasızlık belgesi ve sağlık raporu işe başlamadan önce ilgili birime verilecek idare onayı ile işe başlatılacaktır.
- 1.14- İşletmeci Misafirhanede çalıştıracağı tüm elemanlardan dolayı İş kanunu, SGK Kanunu, Hıfzısıhha kanunu, İş güvenliği tedbirleri ve diğer sair iş mevzuatı ile ilgili kanun, tüzük ve yönetmeliklere uymak zorunda olup, bunların getirdiği yükümlülük ile hukuki, mali ve cezai her türlü sorumluluk doğrudan işletmeci kiracıya aittir. İşletmeci kiracı bu yükümlülük ve sorumluluklardan dolayı idareye gelebilecek ve yüklenebilecek tüm yaptırımları kendisine yapılmış kabul ederek, yerine getirmeyi kabul eder ve uhdesinde bulunan işyerinde her türlü iş güvenliği ve işçi sağlığı tedbirlerini alır.

- 1.15- İşletici hizmet yerinde çalıştıracağı personelin her altı ayda bir periyodik sağlık muayenelerini yaptıracak ve heyet raporlarını idareye ibraz edecektir.
- 1.16- İşletici işyerinin teslimini müteakip gerek vergi mevzuatı, gerekse Belediye mevzuatı açısından ilgili idarelere karşı sorumludur.
- 1.17- İşletici tüm masrafları kendisine ait olmak üzere her türlü makine ve elektrikli alet kullanabilecektir. Ancak makine seçiminde idarenin onayı alınacaktır.
- 1.18- Misafirhanede çalışma gün ve saatleri idare tarafından düzenlenecektir.
- 1.19- Kontrol ve denetim İdarece yapılacak ve firma personeli kesinlikle kendilerine tahsis edilen bölümler dışında bir yeri iştigal etmeyecek ve katlara çıkmayacaktır.
- 1.20- İşletici sözleşme süresinin bitiminde kendisine yapılacak tebligata müteakip derhal işyerini terk edecektir, terk etmediği takdirde idare tarafından en geç 7 gün içinde tahliye ettirilecektir.
- 1.21- İşletici firmaya teslim edilecek demirbaşlar mahallinde tanzim edilecek bir tutanakla tespit edilir. Teslim tutanağı idare yetkilileri ve işletmeci kiracı tarafından imzalanır.
- 1.22- İşletici sabotaj ve yangın gibi tehlikelere karşı her türlü tedbiri alacaktır. Tedbirsizlik, dikkatsizlik, ihmal, kusur gibi nedenlerle vukuu bulacak zarar ve ziyan işletmeci kiracıdan tahsil edilecektir.
- 1.23- İşletmecinin Misafirhaneden faydalanan misafirlere sunmuş olduğu hizmetlerin bedelini her ay sonu fatura karşılığı misafirhane muhasebesinden fatura karşılığı tahsil eder.
- 1.24- Misafirhane yönetiminin izni olmadan toplu yemek ve kahvaltı hizmeti verilemez, ancak Misafirhanemizden konaklama hizmeti almamasına rağmen sadece kahvaltı ve yemek hizmeti almak isteyen Kamu ve özel sektör mensuplarına da hizmet verilebilir.
- 1.25- Misafirhanenin iş yoğunluğuna istinaden ihtiyaç duyulan zamanlarda işlerin daha düzenli ve aksamadan yürütülebilmesi açısından işletmeciden özellikle odaların temizliği ve düzenlenmesi konularında, kurum personelinden de yemek ve kahvaltı hizmetinde karşılıklı olarak personel desteği yapılabilir.
- 1.26- İşletici çıkartılacak Tabldot yemeğinin listesini idare ile müşterek belirleyecek ve her hafta başı Misafirlerin kolayca görebileceği bir yere asacaktır.

2 . MADDİ HÜKÜMLER

2.1 – Çalışma Bakanlığı Müfettişleri ile Bölge Çalışma Müdürlüğü Müfettişlerinin denetimleri sırasında Misafirhane ilgili bölümlerinde tespit ettikleri olumsuz koşullar nedeniyle gelebilecek cezalar firma tarafından karşılanacaktır.

2.2 - Kira başlangıcı işyerlerini işletmeciye teslim tarihinden itibaren başlayacak ve kira makbuzunun bir nüshası idareye teslim edilecektir.

2.3 - İşletici firma kendisine teslim edilen işyerlerinin içerisinde binanın mimarisine ve statğine zarar vermeden idareden izin almak suretiyle tadilat yapabilir.

3. MUAYENE

3.1 – İşletici işyerlerinde bulunduracağı meşrubat ve diğer gıda maddeleri için kontrol organlarınca söz konusu gıdaların yedirilmeye ve içirilmeye müsait olduğuna dair verilmiş bulunan belgenin aslı veya tasdikli suretini idareye verecektir. Verilmemesi halinde satışı yapılmayacaktır.

3.2 – Gerektiğinde idarece Büfe, Mutfak ve salonların denetimi yapılacaktır. Herhangi bir eksiklik ve şüphe halinde idare bakteriyolojik muayene ve tahlil yaptıracaktır. Bakteri çıkması halinde satış durdurulacak yerine uygun yiyecek ve içecek derhal temin edilecektir. Bu durumda yapılan masraf işletici istihkakından kesilecektir.

4. FİYAT TARİFESİ

İşletmeci kiracının vereceği kahvaltı ve yemek hizmetinde uygulayacağı fiyat tarifesi Meslek odasının Ankara Metropol sınırları içinde uyguladığı üçüncü sınıf fiyat tarifesinin % 75 ini geçemez. Çay- Meşrubat ve verilecek diğer ekstra hizmetler maliyet fiyatına %30 kar eklenerek belirlenir. Bahse konu tarifeler idare ve işletici tarafından belirtilen şartlarda müştereken tespit edilir ve fiyat tarifesi misafirlerin rahatlıkla görebileceği bir yere asılır.

Misafirhanede konaklayan misafirlere uygulanacak ücret TTK Yönetim kurulunca belirlenir.

5. CEZAI HÜKÜMLER

5.1) Misafirlerin misafirhanede üretilip satılan mamullerin kalitesi, temizliği ve işletici personelin tavır ve davranışlarından şikayetçi olması ve bunun doğruluğunun tespiti halinde 1. Defasında 5.000.00,-TL, 2.Defasında 10.000.00,-TL, 3. Defasında 30.000.00,-TL, uygulanacaktır.

5.2) Satışına izin verilmeyen malzemelerden herhangi birinin satışa sunulması halinde , her tespit için 10.000.00,-TL Ceza tahakkuk ettirilecektir.

5.3) Misafirhane muhasebesine bildirilen hizmetlerin Misafir aleyhine fazladan yazılan yemek, kahvaltı yada sosyal ihtiyaç maddesinin tespiti halinde bahse konu maddenin ücretinin on katı ceza uygulanacaktır.

Bahse konu ceza uygulamaları tutanak hazırlanarak işletmecinin istihkakından kesilerek TTK ya irat kaydedilir.

Her üç halde de üçüncü tespit ve ihtardan sonra olumsuzlukların devam ettiğinin anlaşılması durumunda hiçbir ikaz ve kanuni merasime ihtiyaç duyulmaksızın idare sözleşmeyi tek taraflı olarak fesh etme hakkına sahiptir.

İş bu özel şartname 5 maddeden ibarettir.