##  TTK KOZLU MEMUR TABLDOTU, KANTİN VE ÇAY OCAKLARI İŞLETME HAKKININ İHALE USULÜ İLE KİRAYA VERİLMESİNE AİT

## ÖZEL ŞARTNAMEDİR

**1-İŞİN NİTELİĞİ**

**1.1-Kurumumuz Kozlu Müessesesinde Müessese binasında bulunan 2 çay ocağı (Müessese Müdürlüğü üst kat çay ocağı ve tertip salonu çay ocağı) gündüz vardiyası 8 saat yazıhane altı çay ocağı ve kafeterya 24 saat (3 vardiya) olmak üzere toplam 3 çay ocağı ve kafeteryada ile memur tabldotu Müessesemizde çalışan personelimizi iş yerinin özelliğine göre özel şartname esaslarında çay,ıhlamur,kahve,meyve,meyve özü, neskafe vs. sıcak içecekler ile muhtelif meşrubat satışı ile kafeteryada yemek dağıtımı işinden ibarettir. Sadece yazıhane altı çay ocağında yukarda açıkça belirtilen sıcak ve soğuk içeceklerinin yanı sıra gıda maddesi tekel ürünleri(Alkollü içecekler hariç) ve diğer sosyal ihtiyaç maddelerinin satışı da yapılabilecektir.**

**1.2-Müessesedeki belirtilen çay ocakları ihale usulü ile tek firma tarafından işletilecektir.**

**1.3-Müessese içinde çay ocaklarının ve kafeteryanın etrafında ve bürolarda boş bardak, boş şişe, yemek atıkları ve çöp ikaza gerek kalmazsızın yetkili firmaca toplanacaktır.**

**1.4-Çay yapımında ÇAYKUR çayı dışında kullanılmayacak ve şekerler kağıt ambalajlı olacaktır.**

**1.5-Çay, kahve, şeker, diğer gıda maddeleri sağlık ve temizlik şartlarına uygun temiz kaplarda muhafaza edilecektir.**

**1.6-İşletici firma tutanak karşılığı kendisine teslim edilen çay ocakları ve kafeteryada Müessesemiz çalışanlarına sunacağı sıcak,soğuk içeceklerin yanında da yemek satışını ve dağıtım işini yapacaktır.**

**1.7-Gıda maddeleri ve pişirilen yemek sağlık ve temizlik şartlarına uygun, temiz kaplarda muhafaza edilecektir.**

**1.8-Kafeterya da 07.00-17.00 saatleri arası dağıtım yapılacak yemekler günlük olacak bu saatler dışında yemek satışı olmayacak, artan yemekler bir gün sonra satışa sunulmayacaktır. Kullanılan yemek malzemeleri TSE Standartlarına uygun olacaktır.**

**1.9-Kurumumuz Kozlu Müessesesi Memur Tabldotundaki hizmet, tabldot usulü öğle yemeği verilmesi işinden ibarettir.**

**1.10-İşletici firma idarece satışına izin verilen gıda maddelerini yeterli miktarda bulundurmaya mecburdur.**

**1.11-Tabldot etrafında uygun olmayan koli, kasa ve çöpler ikaza gerek kalmadan yetkili firmaca toplanacaktır.**

**1.12-İşletmeci, Memur tabldotunun tertip ve düzeninden sorumlu olduğu gibi temizliğinden de idareye karşı sorumlu olacaktır.**

**1.13-Teslime yapılan çay ocakları ve kafeteryada hizmetin yürütümünde gerekli tüm tahsisatın (masa sandalye vs.) bulundurulup boya badana işlerini ilgili firma yapacak ve daima bakımlı olmasına özen gösterilecektir.**

**1.14-Gerek Memur tabldotunun genel temizliği ve gerekse kullanılacak her türlü malzemelerin temizliği Belediye Sağlık İşleri talimatnamesine uygun olarak yapılacaktır.**

**1.15-Bardak, tabak, çatal, kaşık, tencere, tava, kazan, tepsi vs. temizliğinden sıvı deterjan kullanılacak ve temiz sıcak su ile iyice durulanıp kurulanacaktır. Bu malzemeler asgari 15 günde bir çamaşır suyuna yatırılarak dezenfekte edilecektir.**

**1.16-Memur tabldotunda üretimi yapılan veya hazır bulundurulan sıcak ve soğuk gıda maddelerinin satışında işletici firma talepleri karşılamada yeterli personel bulunduracaktır.**

**1.17-Memur tabldotunda çalışan personele işletici, idare ile arasında müşterek tespit edilen tek tip önlüğü giydirmek zorundadır.**

**1-18-İlgili firma anlaşmazlık olmaması için sıcak ve soğuk içecekler ile temizlik ve gıda maddelerinin peşin olarak satışını yapacaktır. Bu konuda marka sistemi uygulanacaktır.**

**1.19- İşletici, TTK tarafından düzenlenen yaka kartlarını mesai saatleri dahilinde ve hizmet verilen birim içinde çalıştırdığı personelin yakalarına taktıracaktır. Hizmeti sunacak aşçı ve garsonların kılık ve kıyafeti, saç ve sakalı, el ve tırnakları, hal ve hareketleri işyeri adabına ve kurallarına uygun olması temin edilecektir. Aksi durumda işletici, idarenin uyarısı sonucu uygunsuz hareket eden kişiyi derhal işten çıkaracaktır.**

**1.20-İşletici, 18 yaşından küçük işçi çalıştırmayacaktır. Aynı zamanda kafeteryada sıcak yemek pişirme işinde Milli eğitim Müdürlüğünün verdiği ustalık belgesi ve aşçılık sertifikası olanları çalıştırması zorundadır.**

**1.21-Çalıştırılacak Personelin Resimli İkametgah Senedi, Nüfus Cüzdan Örneği, İyi Hal kağıdı ve Sağlık Raporu işe başlamadan önce ilgili birime verilecek ve olur alındıktan sonra işe başlattırılacaktır.**

**1.22-İşletici firma çalıştırdığı tüm çay ocaklarında kontrolleri yapılmış ve kullanılabilir durumda olan yangın söndürücü cihazları bulundurmak zorundadır.**

**1.23-Memur Tabldotunda görevlendirilen tüm elemanların İş Kanunu, Sigorta Mevzuatı içerisindeki sorumluluğu işleticiye ait olup, uhdesinde bulunan işyerinde her türlü iş güvenliği ve işçi sağlığı tedbirleri alacaktır.**

**1.24-İşletici, hizmet yerinde çalıştıracağı personelin her altı ayda bir periyodik sağlık muayenelerini yaptıracak ve heyet raporlarını müessesemize ibraz edecektir.**

**1.25-İşletici, işyerinin teslimini müteakip gerek Vergi Mevzuatı, gerekse Belediye Mevzuatı açısından ilgili idareye karşı sorumludur.**

**1.26-İşletici, tüm masrafları kendisine ait olmak üzere her türlü çay kahve makinesi ve elektrikli alet kullanabilecektir. Ancak, makine seçiminde kurum yetkililerinin mutabakatı sağlanacaktır.**

**1.27-Memur tabldotunun ve çay ocaklarının çalışma gün ve saatleri Müessesenin ilgili birimleri tarafından düzenlenecektir.**

**1.28-Memur tabldotuna ve çay ocaklarına görevli personelden başkası sokulmayacak,, İşletici tarafından misafir kabul edilmeyecektir.**

**1.29-Memur tabldotunun ve çay ocaklarının kontrol ve denetimi, Müessese Destek Hizmetleri Servisi şefi, Kurum gıda mühendisi ve İşyeri hekimlerince yapılacaktır.**

**1.30-İşletici, sözleşme süresinin bitiminde kendisine yapılacak tebligata müteakip derhal işyerini terk edecektir. Terk etmediği takdirde Müessese tarafından en çok 7 takvim gününde tahliye ettirilecektir.**

**2- MADDİ HÜKÜMLER**

**2.1- Çalışma Bakanlığı Müfettişleri ile Bölge Çalışma Müdürlüğü Müfettişlerinin Müessesemizi denetlemeleri sırasında Memur tabldotunda tespit ettikleri olumsuz koşullar nedeniyle gelebilecek cezalar firma tarafından karşılanacaktır.**

**2.2- Teslim edilen işyerlerinde mevcut demirbaşlar işleticiye bir tutanak ile teslim edilecek sözleşme süresi bitiminde aynen iade edilecektir.**

**2.3- Kira başlangıcı, işyerlerinin işletmeciye teslim tarihinden itibaren başlayacak ve kira bedeli Yıllık ödenebileceği gibi üçer aylık dönemler halinde dönem başlarında (en geç beş gün içinde) peşin (KDV dahil) olarak ödenecektir. Kira Müessese kasasına (Hesabına) yatırılıp makbuzun bir sureti Destek Hizmetleri Şefliği yetkililerine teslim edilecektir. Gecikme halinde İHALE ŞARTNAMESİNDE BELİRTİLEN GECİKME ZAMMI uygulanacaktır.**

**2.4- İşletici firma kendisine teslim edilen işyerlerinin içerisinde tadilatına binanın görünümüne ve şekline zarar vermeyecek şekilde masrafları tarafına ait olmak üzere Müesseseden izin almak kaydıyla onarım yapabilecektir.**

**2.5- İşletici kiralanan bölümlerde kullandığı doğalgaz, elektrik ve su sarfiyatının tespiti için doğalgaz, elektrik ve su sayacı takmak zorundadır. Ücretin tespitinde Kurumumuzca Başkent Elektrik‘ea ödenen elektrik KW/h bedeli ve Belediyelere ödenen suyun, metreküp bedeli esas alınacaktır. Elektrik ve su bedelleri her ayın ilk haftasında Müessese kasasına (Hesabına) yatırılıp, makbuzu 2 – 3 maddesinde belirtilen yetkililere teslim edilecektir. Tahakkuk ettirilen Elektrik bedelinin Beş (5) işgünü içerisinde ödenmemesi halinde bir kez daha bildirimde bulunulur. Bu bildirime rağmen bildirimi takip eden Beş (5) işgünü içerisinde ödenmediği takdirde işleticinin elektriği kesilecektir.**

**2.6- İşletici, dilediği takdirde Müessesenin izni ile elektrik ocağını tüp gaza dönüştürebilecektir.**

**2.7- İşletici kendinin veya çalıştırdığı personelin Müessese hizmet binasına veya demirbaşlarına verdiği zararlardan sorumludur. Tahrip edilen her türlü malzeme bedeli ile zarar ve ziyanlar işletmeci tarafından ödenecektir. Bu arar ve ziyanın 1 hafta içerisinde ödenmemesi halinde sözleşmenin feshi sebebi sayılacaktır.**

**3- MUAYENE**

**3.1- İşletici, işyerlerinde bulunduracağı meşrubatlar ve diğer gıda maddeleri için kontrol organlarınca söz konusu gıdaların yedirilmeye ve içirilmeye müsait olduğuna dair verilmesi gerekli olanların aslı veya tasdikli suretini Müesseseye verecektir. Verilmemesi halinde satışı yapılmayacaktır.**

**3.2- Gerektiğinde Müessesemiz birimlerince çay ocakları ve memur Tabldotunun denetimi yapılacaktır. Şüpheli bir durum halinde Müessesece bakteriyolojik muayene ve tahlil yaptırılacaktır. Bakteri çıkması halinde satış durdurulacak yerine uygun evsafta olan yiyecek derhal temin edilecektir. Bu durumda Müessesece yapılan masraf işleticiden alınacaktır.**

**4- FİYAT TESPİTİ**

**Sıcak verilen yemek fiyatları TTK Genel Müdürlüğü yetkilileri ve yüklenici firma yetkilileri arasında yapılacak protokolle belirlenir. Meşrubat ve soğuk içeceklerin fiyatı ise toptan piyasa fiyatlarına azami % 5 ilavesi ile Müessesece takdir edileceği işletici tarafından peşinen kabul edilecektir. Örneğin: 0,20 TL maden suyu ücretinin % 5 ilavesi ile 0,21 TL olduğu gibi aynı marka ürünün tüketicilerin (Kurum personeli) itirazı halinde Kozlu ilçe sınırları içinde 3 marketin fiyatlarının ortalaması baz alınacaktır.)**

**5-CEZA HÜKÜMLERİ**

**Kurum personelince, çay ocağı ve memur tabldotunda üretilip satılan mamullerin kalitesi, temizliği ve işletici personelin tavır ve hareketlerinden şikâyetçi olunması ve bunun doğruluğunun tespiti halinde 1. defasında 250.00 TL 2. Defasında 500.00 TL 3. defasında ise 750.00 TL, satışına izin verilmeyen malzemelerden herhangi birinin satışa sunulması halinde, her tespit için 250.00 TL ceza tahakkuk ettirilecektir.**

**Her iki halde üçüncü tespit ve ihtardan sonra olumsuzlukların devam ettiğinin anlaşılması durumunda hiçbir ikaz Kanuni merasime ihtiyaç olmaksızın idare sözleşmeyi tek taraflı olarak fesih ederek ihale şartnamesinin 34. Maddesi ve bu şartnamenin 1-30 maddesi hükümleri uygulanacaktır.**