

# YEMEK HİZMET ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ

## 1. GİRİŞ

### 1.1. Amaç

Bu teknik şartname, [Kurum/Firma Adı]'nın yemek hizmet alımı ihalesi kapsamında, hizmetin niteliği, kapsamı, yüklenicinin nitelikleri, görev ve sorumlulukları ile diğer hususları belirlemek amacıyla hazırlanmıştır.

### 1.2. Kapsam

Bu şartname, [Kurum/Firma Adı]'nın [Yemek Hizmeti Verilecek Yer] adresinde, [Kişi Sayısı] kişiye [Öğün Sayısı] öğün yemek hizmetinin sağlanmasını kapsar.

### 1.3. Taraflar

- **İşveren:** [Kurum/Firma Adı]
- **Yüklenici:** İhaleyi kazanan yemek şirketi

## 2. HİZMETİN NİTELİĞİ

- **Yemek Çeşitleri:** Günlük olarak [Çeşit Sayısı] çeşit yemek (çorba, ana yemek, ara sıcak, salata, tatlı, ekmek, su) sunulacaktır.
- **Menü Planlama:** Haftalık menüler, diyetisyen onayı ile hazırlanacak ve işverenin onayına sunulacaktır.
- **Malzeme Kalitesi:** Tüm gıda malzemeleri taze, mevsiminde, TSE belgeli ve Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olacaktır.
- **Hijyen ve Sanitasyon:** Yemek üretimi, taşınması ve sunumu hijyen kurallarına uygun olarak gerçekleştirilecektir.
- **Personel:** Gıda güvenliği ve hijyen eğitimi almış, deneyimli personel tarafından hizmet verilecektir.
- **Ekipman:** Yeterli ve modern mutfak ekipmanları kullanılacaktır.
- **Servis:** Yemekler, temiz ve düzenli bir ortamda, güler yüzlü personel tarafından servis edilecektir.

## 3. YÜKLENİCİNİN NİTELİKLERİ

- **İşletme Belgesi:** Yemek üretim ve satışına uygun işletme belgesine sahip olmak.
- **Gıda Güvenliği Sertifikası:** ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi veya benzeri bir sertifikaya sahip olmak.
- **Tecrübe:** Benzer kurum/firmalara yemek hizmeti sağlama konusunda en az [Yıl] yıl deneyimli olmak.
- **Referanslar:** En az [Adet] adet referans sunmak.
- **Mali Yeterlilik:** İhale dokümanında belirtilen mali yeterliliği sağlamak.

## 4. YÜKLENİCİNİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

- Yemek hizmetini, bu şartnamede belirtilen esaslara uygun olarak eksiksiz yerine getirmek.
- Haftalık menüleri zamanında hazırlamak ve işverenin onayına sunmak.

- Yemekleri taze, kaliteli ve hijyenik koşullarda üretmek, taşımak ve sunmak.
- Gıda güvenliği ve hijyen kurallarına uygun hareket etmek.
- Personelin eğitimini ve denetimini sağlamak.
- Gereklı tüm izin ve belgeleri almak ve güncel tutmak.
- İşveren talep ettiği raporları düzenli olarak sunmak.

## 5. İŞVERENİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

- Yükleniciye yemek hizmeti için gerekli alanı ve alt yapıyı sağlamak.
- Yüklenicinin personelinin çalışması için uygun ortamı hazırlamak.
- Hizmet bedelini zamanında ödemek.
- Yemek hizmetinin kalitesini denetlemek ve geri bildirimde bulunmak.

## 6. ÜCRET VE ÖDEME

- Hizmet bedeli, [Ödeme Şekli] (günlük/haftalık/aylık) olarak ödenecektir.
- Ödeme, fatura karşılığında yapılacaktır.
- Fiyat, [Süre] boyunca sabit kalacaktır.

## 7. SÖZLEŞME SÜRESİ VE FESİH

- Sözleşme süresi [Süre] yıldır.
- Taraflar, haklı sebeplerle sözleşmeyi feshedebilirler.

## 8. DİĞER HUSUSLAR

- Bu şartnamede belirtilmeyen hususlarda, 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu ve ilgili mevzuat hükümleri uygulanır.
- İşveren, ihaleyi iptal etme veya sonuçlandırmama hakkını saklı tutar.

### İşveren:

[İşveren Adı/Unvanı] [İmza]

### Yüklenici:

[Yüklenici Firma Adı] [İmza]

**Tarih:** [Tarih]