Piri Reis University

Evidence for THE Impact Ratings 2027 – Indicator 12.2.7

Waste policies extended to outsourced services on campus

Question: Do these policies extend to outsourced services and the supply chain?

Answer: Yes **Data year:** 2025

Summary

The University's waste requirements are written into the contracts and technical specifications of its outsourced campus services, all in force throughout 2025: the signed catering contract (valid 2 May 2024 – 2 May 2027) and catering specification (6 March 2024), the café operation specification (18 September 2024) and the cleaning services specification (18 September 2024).

1. Clauses

Specification	Requirement
Catering contract, signed (Art. 9.2, p. 11)	The contractor collects all waste and leftovers after each meal in line with health, hygiene and environmental requirements, leaves them daily at areas designated by the University, and must not accumulate empty boxes, crates or other packaging outside the building.
Catering (p. 5)	After service, separate all waste by type (metal, plastic, glass, household waste, used oil), collect separately and take to University-designated areas; used oil collected by a licensed waste-oil company under University supervision, contract and delivery records submitted to the University.
Café operation (pp. 5, 12)	Same waste separation and used-oil requirements (Art. 7.14–7.15); liquid and solid waste and used oil removed in line with Turkish food legislation (Art. 18.8).
Cleaning services (p. 3)	Collect, temporarily store and deliver waste to authorised recovery or disposal companies in line with the University Waste Management Plan.

2. Public web page

Link: sustainability.pirireis.edu.tr – Separation of Garbage

- Cleaning contractor staff sort campus waste by type at on-campus waste stations; it is handed over separately to the municipality.

3. Contents of this file

- Annex 1 – Catering service contract: p. 1 (parties and term 02.05.2024–02.05.2027) and p. 11 (Art. 9.2).
- Annex 2 – Catering specification pp. 1, 5.
- Annex 3 – Café operation specification pp. 1, 5, 12.
- Annex 4 – Cleaning services specification pp. 1, 3.

YEMEK TEDARİK HİZMETLERİ SÖZLEŞMESİ

BÖLÜM 1

1. **FİRMA**

Unvan	:	BCC TOPLU YEMEK ÜRETİM HİZMETLERİ A.Ş.
Adres	:	Üniversiteler Mah. İhsan Doğramacı Bulv. No:6/D Çankaya/ANKARA
Ticaret Odası/No	:	Ankara Ticaret Sicil Müdürlüğü / 357027
Vergi Dairesi/No: .	:	Ankara Kurumlar Vergi Dairesi / 1600671247
Mersis No	:	0160067124700015
Web Adresi	:	www.bcccatering.com.tr

2. **ÜNİVERSİTE**

Unvan	:	Piri Reis Üniversitesi
Adres	:	Postane Mah. Eflatun Sokak No:8 34940 Tuzla/İSTANBUL
Vergi Dairesi/No:	:	Tuzla Vergi Dairesi / 7300346482
Web Adresi	:	www.pirireis.edu.tr
E-Fatura	:	

3. **Hizmet Verilecek Yer Adresi**	:	İstasyon Mah. Hakim Sokak No:3 34940 Tuzla/İSTANBUL
4. **Sözleşme Bedeli**		
1 (bir) Öğün Yemek (4 Kap) Birim Fiyatı:	:	[redacted]
5. **Ödeme Vadesi**	:	EK-1'de belirtilmiştir.
6. **Sözleşme Başlangıç-Bitiş Tarihi**	:	02.05.2024-02.05.2027

BCC TOPLU YEMEK ÜRETİM HİZ.A.Ş.
Üniversiteler Mah. İhsan Doğramacı Bulv.No:6/D
Tel: 0312 266 49 42 Faks: 0312 266 49 43
Doğanbey Vergi Dairesi: 160 067 1247 Çankaya/ANK
Mersis No: 0160067124700015 Tic. Sic .No: 357027
e-mail:info@bcccatering.com.tr

[redacted]

tarafından belirlenen güvenlik ve işyeri kuralları ile yetkililerin sözlü uyarılarına uymalarını sağlamaktan,

4.8. Personelin, ÜNİVERSİTE'nin özel bir talebi yok ise FİRMA tarafından sağlanan üniformayı giymesinden ve yine FİRMA tarafından temin edilen isimlikleri takarak görev yapmasından,

5. Yemek Listesi:

5.1. Aylık yemek listesinin, mevsim şartlarına, dengeli beslenme gereklerine uygun olarak üretilmesinden,

5.2. Yemeğin kalite ve lezzetinin, Tarafların müştereken ve periyodik olarak yapacakları araştırmalar ile kontrolünden, bunlar neticesinde düzeltici/iyileştirici tedbir alınması gerektiğinde derhal uygulanmasından,

5.3. Her bir aya ait yemek listelerinin bir önceki ayın 25'ine kadar onaylanmak üzere ÜNİVERSİTE yetkililerine ibrazından,

5.4. Her yemeğin muhtevasında bulunan gıda ve sair maddelerin uygun sağlık koşulları, kalite ve lezzet gözetilerek hazırlanmasından,

5.5. Gerektiğinde ve en geç 2 (İki) işgünü önceden bildirildiğinde ÜNİVERSİTE misafirlerine sunulmak üzere "özel yemek" hazırlanmasını ve servisini sağlamaktan, (Toplu özel yemek fiyatı karşılıklı mutabakat sonucu belirlenecektir.)

5.6. Ramazan ayında ve gerekli görülen hallerde ÜNİVERSİTE tarafından bildirilecek miktar ve evsafta bedeli üzerinde mutabık kalınacak kumanya hazırlanmasından ve ÜNİVERSİTE tarafından belirtilecek saatte dağıtımından,

6. Dağıtım Öncesi Kontrol:

FİRMA, her yemek dağıtımı öncesinde, salonların genel temizlik ve düzeni ile yemek sırasında kullanılacak araç gereç ve kağıt peçete, kürdan gibi sarf malzemesinin yeterli miktarda bulunduğunun kontrolünden, eksiklerin ikmalinden, temiz olmayanların derhal servisten kaldırılıp temizleriyle değiştirilmesinden,

7. Dağıtım:

Yemeğin, eşit porsiyonlar halinde ve uygun sürede dağıtımından, personel gruplarının yemek yemeleri sırasında eksilen ve bulundurulması zorunluluğu Sözleşmede düzenlenen tüm araç gereç ve sair malzemenin takviye edilmesinden,

8. Ara Temizlik:

Yemeğini tamamlayan personel grubunun boşalttığı mahallin, yemeğe gelecek bir sonraki grup için temizlenip düzenlenmesinden,

9. Yemek Sonrası:

9.1. Her bir öğün sonrasında yemek salonları zemini, masa, sandalye, serviste bulunan tüm demirbaş eşya, personelin kullandığı tepsi, tabak, kase, sürahi, ekmek sepeti, bardak, çatal, kaşık, bıçak ve yemeğin sunumunda kullanılan tüm araç gerecin özenle temizlenmesinden ve bir sonraki yemek yapımı ve dağıtımına hazırlanmasından,

9.2. Yemek sonrasında ortaya çıkan her tür atık ve artıkların; sağlık, temizlik ve çevre koşullarının gereklerine uygun olarak toplanıp her gün ÜNİVERSİTE tarafından önceden belirtilen mahallere bırakılmasından, bina dışında boş kutu, kasa ve sair ambalaj malzemesi biriktirilmemesinin temininden,

10. Kaza/Hasar Önlemleri:

FİRMA yemek dağıtımı sırasında meydana gelebilecek kaza ve hasarları önleyici tedbirlerin alınmasından, yemek yapımında kullanılan sair araç gerecin işin gereğine uygun nitelikte muhafazasından,

BCC TOPLU YEMEK ÜRETİM HİZ.A.Ş.
Üniversiteler Mah. İhsan Doğramacı Bulv.No:6/D
Tel: 0312 266 49 42 Faks: 0312 266 49 43
Doğanbey Vergi Dairesi: 160 067 1247 Çankaya/ANK
Mersis No: 0160067124700015 Tic. Sic .No: 357027
e-mail:info@bccatering.com.tr

[redacted]

T.C.
PÎRÎ REİS ÜNİVERSİTESİ
Rektörlük

YEMEK HİZMET ALIMI İHALESİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ

Teknik Şartname Hazırlanma Tarihi: 06.03.2024

Sözleşme Dönemi: 3 yıl

Tedarikçi Kriterleri İhaleye, daha önce minimum 1.500 kişinin bulunduğu tesislerde (üniversiteler, işyerleri ve kamu kurumları gibi) Yemek Hizmetleri faaliyetlerinde bulunmuş, ilgili konuda kurumsal onaylı iş bitirme ve uygun referanslar gösterebilecek, sertifika ve belge sahibi firmalar katılım gösterebilir.

Fiyat Teklifi: Yemek Bedeli Kişi Başı (TL/Kişi) olarak verilecektir. Yemek sayı garantisi verilmemektedir. **Fiyat teklifi ekinde 1 aylık örnek menü sunulacaktır.**

1. **Seçenek: 4 Kap (1-Çorba 2-Ana Yemek-2 Çeşit (Et ve Sebze), 3 -Yardımcı Yemek 4-Salata/İçecek/Tatlı**
2. **Seçenek: 4 Kap (1-Çorba 2-Ana Yemek-2 Çeşit (Et ve Sebze), 3 -Yardımcı Yemek 4-Salata Bar (3 çeşit Salata, 1 çeşit Zeytinyağlı)**

Ciro Payı: Alınmayacaktır.

Ödeme Vade: [redacted]

Yemek Bedeli Artış Oranı: [redacted]

Kesin Teminat: Sözleşme aşamasında [redacted] değerinde Kesin Teminat Mektubu Üniversiteye verilecek olup her yıl yenilenecektir.

1. AMAÇ ve KAPSAM

1.1. Bu teknik şartname ve ekleri **Piri Reis Üniversitesi Öğrencilerine, Akademik ve İdari Personeli ile Hizmetli Çalışanlarına** yerinde üretim şeklinde **Yemek Pişirme, Temini ve Servisi** işinin yürütülmesinde uygulanacak genel ve özel hususları kapsar.

1.2. Yemek Temini ve Servisi işi Piri Reis Üniversitesi Deniz Kampüsü ve Hazırlık Kampüsünü kapsamaktadır. Adresleri aşağıda yer almaktadır.

Deniz Kampüsü : Postane Mah. Manastır Yolu Eflatun Sok. No:8 TUZLA/İSTANBUL

Hazırlık Kampüsü : İstasyon Mah. Hakim Sok. No:3 Tuzla/İSTANBUL

içerisinde olacaktır. Yüklenici, Üniversite tarafından istenen saatlere göre hizmetini yürütecek, yemek servisi bittikten sonra da tüm gerekli temizliği yapacak, çıkan atıkları sınıflarına göre (metal, plastik, cam, evsel atıklar ve atık yağlar) ayıracak ve ayrı ayrı toplayarak Üniversite'nin göstereceği alanlara götürecektir.

4.15. **Atık Yağlar**;Kızartmalardan çıkan atık yağlar Yüklenici'nin anlaşmalı olduğu yetkili bir atık yağ toplama firması tarafından Üniversite Yemekhane Sorumlusu kontrolünde toplanacaktır. Yüklenici, atık yağ toplama firması ile yaptığı sözleşmenin bir suretini Destek Hizmetleri Müdürlüğü'ne teslim edecektir. Atık yağ teslim tutanakları Yüklenici tarafından saklanacak ve istenildiği durumlarda Destek Hizmetleri Müdürlüğü'ne ibraz edilecektir. Yağ toplama ile ilgili tüm bedel, masraf ve giderler Yüklenici'ye aittir. Yemekhane dışında yer alan yemek-atık yağ tank temizliğinin yaptırılması ve buna ilişkin bedel, masraf ve giderlerin ödenmesi yüklenici firmaya aittir.

4.16. **Tesis İlaçlama;** Yüklenici, ilgili resmi kuruluştan onaylı ilaçlama belgesi olan bir firma ile sözleşme yapacak ve bir suretini işe başlamadan önce Destek Hizmetleri Müdürlüğü'ne teslim edecektir. Yemekhane ve yemek üretim alanı 2 (iki) ay aralıklarla koruyucu olarak kemirgen ve haşere ilaçlamasına tabi tutulacak, kemirgen ve haşere görüldüğü takdirde ilaçlamalar bir program dahilinde tekrarlanacaktır. İlaçlama işinde, ilgili resmi kuruluştan onaylı ilaçlar ve ilaçlama yöntemi kullanılacaktır. İlaç ve ilaçlamaya ilişkin tüm bedel, masraf ve giderler Yüklenici'ye aittir.

4.17. **Ekipman Bakım -Onarım-Kalibrasyon;** Yüklenici, yemekhanede kullandığı soğuk hava dolabı, derin dondurucu, tartı gibi aletlerin düzgün çalışıp çalışmadığını sürekli kontrol edecek, bu aletlerin her yıl (iş başlangıcı sonrası 3 ay içerisinde) kalibrasyon ve doğrulama testlerini yaparak sonuçlarını dosyalayacak ve istenildiği durumlarda Kontrol Teşkilatına ibraz edecektir. Ayrıca teknik cihazların ve bu cihazları destekleyen ünitelerin periyodik bakımları teknik şartnamelerinde öngörülen şekli ile tüm bedel, masraf ve giderleri Yüklenici tarafından ödenmek suretiyle zamanında yaptırılacaktır.

4.18. **Salgın Hastalık Durumu**; Salgın hastalık gibi toplum sağlığını ilgilendiren durumların varlığı halinde veya Üniversite'nin tedbir alınmasında fayda gördüğü- toplum sağlığı ile ilgisi olmasa dahi- başkaca hususlar bakımından Üniversite, Yüklenici' den –sınırlı olmamak kaydıyla- ihale konusu işin yürütüldüğü/yürütülmesini sağlayan doğrudan veya dolaylı bütün alanlar, kullanılan alet, edevat, alet vb. materyallere, çalıştırdığı kişilere, işin yürütülme biçimine ilişkin özel talimatlar verebilir. Böyle bir durumun ortaya çıkması halinde Yüklenici, Üniversite tarafından verilecek talimatlara uyacağını açıkça, peşinen ve geri dönülemez bir biçimde beyan, kabul ve taahhüt eder. Ayrıca bu talimatlar yerine getirilirken ortaya çıkan/çıkabilecek bütün bedel, masraf ve giderleri Yüklenici'ye ait olacaktır.

T.C.
PÎRÎ REİS ÜNİVERSİTESİ
Rektörlük

T.C.PİRİ REİS ÜNİVERSİTESİ

DENİZ KAMPÜSÜ KONSEPT KAHVE CAFE İŞLETME İHALESİ

TEKNİK ŞARTNAMESİ

Teknik Şartname Hazırlanma Tarihi: 18.09.2024

İşletme Bedeli: İşletme Bedeli için Aylık TL olarak fiyat teklifi verilecektir. İhale teklifleri KDV siz olarak verilecektir.

Haziran, Temmuz ve Ağustos aylarında Kira Bedelinin [redacted] i ödenecektir.

Kira Artışı: [redacted]

Kantin/Cafe/Kafeterya Alanı: Brüt Alan 250 m2

Söz konusu alanda Üniversiteye ait demirbaşlar bulunmakta olup diğer bütün menkul ve gayrimenkuller işletme tarafından tefriş edilecektir.

İşletme Süresi: 36 Ay +12 Ay (Yatırım yapılması ve memnuniyet durumuna göre karşılıklı mutabakat ile 12 Ay ek uzatma yapılabilir.

İşletmeci Firma Kriterleri: İhaleye, Daha Önce Tercihen Üniversitelerde Veya İşlek Alışveriş Merkezleri Ve Caddelerde Sosyal Tesis, Kantin Ve Kantin/Cafe / Kafeterya İşletmeciliği, Catering Ve Yemek Hizmetlerinde En Az 1 Yıl Bulunmuş, Yemek İşiyle Uğraşan Tüzel Kişiler Katılımda Bulunabilecektir.

Ürün Türü: Özellikle Genç Nesil tarafından tercih edilen Konsept Kahve Markası olması, Kahve, Sıcak ve Soğuk İçecekler, Smoothie, Meyve ve Sebze Suları gibi ana ürünler olmak üzere yan ürün olarak Tatlı ve Tuzlu Kahve yanı yiyecekler.

Geçici Teminat: Geçici Teminat alınmayacaktır.

Doküman Bedeli: [redacted]

Banka Bilgileri:

Hesap Adı: Piri Reis Üniversitesi **Banka**: Ziraat Bankası, Tuzla OSB. İstanbul Ticari Şubesi
IBAN: [redacted]

Kesin Teminat: [redacted] (ihaleyi kazanan firma tarafından Süresiz Teminat Mektubu / Teminat Senedi olarak Üniversiteye teslim edilecektir.)

İhaleyi kazanan firma **3. Şahıs Mali Mesuliyet Sigortasını** iş başlangıç tarihi itibariyle yaptırmalıdır.

hakları Yüklenici tarafından karşılanacaktır ve yine ilgili bütün sorumluluklar Yüklenici' ye ait olacaktır.

7.8.Yüklenici çalıştıracağı personelin listesini ve evraklarını işe başlamadan önce İnsan Kaynakları Müdürlüğü'ne bildirecektir. Yüklenici, personeline ilişkin ilgili mevzuatın öngördüğü bütün yükümlülükleri, usulüne uygun bir biçimde, süresinde ve eksiksiz olarak yerine getirecek ve bu konuda Üniversite'ye yazılı olarak bilgi verecektir. Her türlü güvenlik önlemine uyacaktır.

7.9.Yüklenici, sözleşmenin imzalanmasına müteakip Üniversite ile karşılıklı görüşme ile belirlenen süre içerisinde Kantin/Cafe/Kafeterya alanını hizmete geçirecektir. Hizmet için kullanılacak her türlü alet-edevat, demirbaş eşyaların belirtildiği malzeme listesini Üniversite'ye verecektir.

7.10. Yüklenici yiyecek ve içecek fiyat çizelgesini Üniversite'ye sunacaktır. Üniversite menü üzerinde gerekli gördüğü ve istediği değişikliği yaptırabilir. Yapılan değişiklik Yüklenici tarafından uygulanmak zorundadır. Yüklenici bu hususu gayrikabili rücu peşinen kabul eder. Fiyat değişikliği durumunda Üniversiteden onay almak zorundadır.

7.11. Yiyecek-içecek dağıtımı, Yüklenici' nin görevlendireceği elemanlar tarafından yapılır. Bu elemanlar Üniversite öğrencilerine ve personeline karşı azami saygı içinde hareket edecek olup yaptıkları işe uygun kıyafet giyeceklerdir.

7.12. Kantin/Cafe/Kafeterya alanında kullanılan, sınırlı olmamak kaydıyla, tuz, biber, nane, kekik, ketçap, mayonez, baharat, peçete, kürdan gibi servis malzemeleri TSE belgeli, Türk Gıda Kodeksine uygun, piyasada kalitesi üzerinde ittifak edilen firmaların 1. sınıf mamullerinden olacak ve Yüklenici tarafından temin edilecektir.

7.13.Üniversite tarafından, dini ve milli bayramlar ile diğer özel günlerde (etkinlik, tanıtım, kayıt günleri ve benzeri faaliyetlerde) mesai dışı ve tatil günlerinde Yüklenici, verilecek talimatlar doğrultusunda hareket etmek zorundadır.

7.14.Üniversite öğrencilerine ve personeline yiyecek-içecek temini ve servisi işi Üniversite tarafından belirlenen saatler içerisinde olacaktır. Yüklenici, Üniversite tarafından istenen saatlere göre hizmetini yürütecek, yiyecek-içecek servisi bittikten sonra da tüm gerekli temizliği yapacak, çıkan atıkları sınıflarına göre (metal, plastik, cam, evsel atıklar ve atık yağlar) ayıracak ve ayrı ayrı toplayarak Üniversite'nin göstereceği alanlara götürecektir.

7.15.Kızartmalardan çıkan atık yağlar Yüklenici' nin anlaşmalı olduğu yetkili bir atık yağ toplama firması tarafından Üniversite Sorumlusu kontrolünde toplanacaktır. Yüklenici, atık yağ toplama firması ile yaptığı sözleşmenin bir suretini Üniversiteye teslim edecektir. Atık yağ teslim tutanakları Yüklenici tarafından saklanacak ve istenildiği durumlarda Destek Hizmetler Müdürlüğü'ne ibraz edilecektir. Yağ toplama ile ilgili tüm bedel, masraf ve giderler Yüklenici' ye aittir.

7.16.Yüklenici, ilgili resmi kuruluştan onaylı ilaçlama belgesi olan bir firma ile sözleşme yapacak ve bir suretini işe başlamadan önce Destek Hizmetler Müdürlüğü'ne teslim edecektir. Kantin/Cafe/Kafeterya alanı ve yemek üretim alanı 2 (iki) ay aralıklarla koruyucu olarak kemirgen ve haşere ilaçlamasına tabi tutulacak, kemirgen ve haşere görüldüğü takdirde ilaçlamalar bir program dahilinde tekrarlanacaktır. İlaçlama işinde, ilgili resmi kuruluştan onaylı ilaçlar ve ilaçlama yöntemi kullanılacaktır. İlaç ve ilaçlamaya ilişkin tüm bedel, masraf ve giderler Yüklenici' ye aittir.

7.17.Yüklenici, Kantin/Cafe/Kafeterya alanında kullandığı soğuk hava dolabı, derin dondurucu, tartı

17.10. Yüklenici, işletme hakkını devredemez, ortak alamaz, İşletmeye verilen yeri genişletemez, değiştiremez ve amacı dışında kullanamaz. Yüklenici, sunacağı Kantin/Cafe/Kafeterya işletim hizmetini üçüncü şahıslara veya şirketlere devredemez, sözleşme düzenleyemez ve alt Yüklenici olarak çalıştıramaz.

17.11. Üniversite, Yüklenici' nin işletilen yerin işyeri açma ve çalışma ruhsatı alması için gerekli kararları almayı ve gerekli belgeleri vermeyi şimdiden kabul etmiştir.

17.12. Üniversite gerekli görmesi durumunda Kantin/Cafe/Kafeterya alanı dışındaki kapalı ve açık alanlarda olmak üzere çay, kahve, bisküvi ve kola makineleri işletmek suretiyle hizmet sunulmasını sağlayabilir.

17.13. Yüklenici, işlettiği alanlarda müzik ve TV sesini kullanıcıları ve bitişik mahallerdeki birimleri rahatsız etmeyecek düzeyde olmasını sağlamakla yükümlüdür.

17.14. İşletme süresinin sona ermesinden sonra, işletilen yerde herhangi bir noksanlığın bulunmadığı tespit edildiği takdirde kesin teminat Yüklenici' ye iade edilir.

18. ÖZEL ŞARTLAR:

18.1. Yüklenici**,** satışa sunulan ürünlerin onaylı fiyat listesini Üniversitenin uygun göreceği yerlerde bulunduracaktır.

18.2. İşletmede satılan hazır ürünler ve üretimde kullanılan hammaddeler TC Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan izinli, ulusal standartlara uygun, temiz, kaliteli ve son kullanma tarihleri geçmemiş olacaktır.

18.3. Yüklenici tarafından, Üniversite denetçisine denetim ve kontrol sırasında yardımcı olunacak ve istenen her türlü bilgi ve belge verilecektir.

18.4. Yiyecek ve içeceklerin, soğuk depo ve dolapların sürekli sıcaklık ölçümleri yapılacak gerekli görülmesi durumunda kayıtları tutulacaktır.

18.5. Düzenli olarak zararlı/haşere vs. mücadelesi yapılacak ve bunlar kayıt altına alınacaktır.

18.6. İşletme ve üretim yapılan birimde etkili havalandırma yapılacaktır.

18.7. İlk yardım malzemesi ve yangın söndürücü bulundurulacaktır.

18.8. Sıvı ve katı atıklar ile atık yağlar Türk Gıda Mevzuatı'na uygun olarak uzaklaştırılacaktır.

18.9. İşyerinde çalışan personelin portör ve sağlık raporları olacaktır ve kontrolleri Türk Gıda Mevzuatı' na uygun olarak periyodik yapılacaktır.

18.10. Personel kişisel temizlik ve genel hijyen kurallarına uygun davranacaktır.

18.11. Yüklenici, verilen hizmeti aksatmayacak sayıda personeli daima Kantin/Cafe/Kafeterya alanında bulunduracaktır. Yüklenici, hasta veya taşıyıcı olduğu tespit edilen personeli hiçbir şekilde çalıştırmayacaktır.

18.12. Yüklenici, yiyecek ve içeceklerden kaynaklanan gıda zehirlenmelerinden tamamen sorumlu olacaktır ve doğacak maddi ve manevi zararları telafi etmekle yükümlüdür.

T.C.
PÎRÎ REİS ÜNİVERSİTESİ
Rektörlük

TEMİZLİK HİZMET ALIM İHALESİ

TEKNİK ŞARTNAMESİ

Teknik Şartname Hazırlanma Tarihi: 18.09.2024

Tedarikçi Kriterleri: İhaleye, minimum 1000 kişinin bulunduğu müşterilerle çalışan, daha önce benzer tesislerde (Üniversiteler, Diğer Okullar, İşyeri, Site Yönetimleri, Özellikli Fabrikalar ve Kamu Kurumları gibi) Temizlik Hizmetleri faaliyetlerinde bulunmuş, ilgili konuda uygun referanslar gösterebilecek, sertifika ve belge sahibi firmalar katılım gösterebilir.

Güvenlik Hizmeti ile Temizlik Hizmeti alınan firmalar ayrı firmalar olmalıdır.

Fiyat Teklifi: Hizmet Bedeli aylık bedel (TL/ay) olarak verilecektir.

Sözleşme Süresi: 2 Yıl+ 1 Yıl (Memnuniyet durumuna göre ek 1 yıl sözleşme süresi uzatılabilir)

Talep Edilen Personel Sayısı: [redacted]

Fiyat Artışı: [redacted]

Kesin Teminat: Sözleşme süresi kapsamındaki toplam tutarının [redacted] denk gelecek miktarda Teminat Mektubu Sözleşme süresi boyunca ÜNİVERSİTE' ye verilecektir.

1. TANIMLAR

İşbu Temizlik Hizmetleri Teknik Şartnamesi (Şartname) **YÜKLENİCİ ile T.C. Piri Reis Üniversitesi** arasındaki hizmetleri ve aşağıdaki şartlar kapsamında iş ilişkisini düzenlemektedir.

Piri Reis Üniversitesi ÜNİVERSİTE olarak, İhaleye katılacak olan firmalar İSTEKLİ olarak, İhale sonunda hizmeti gerçekleştirmek üzere seçilen firma ise YÜKLENİCİ olarak anılacaktır.

ÜNİVERSİTE ve YÜKLENİCİ devamında "Taraf" ya da birlikte "Taraflar" olarak anılacaktır.

İşbu Şartnamede geçen

TESİS: Mülkiyeti ÜNİVERSİTE' ya ait tapunun İstanbul İli, Tuzla İlçesi, Postane Mah. ,Eflatun Sok. No: 8 Tuzla/İstanbul adresinde bulunan taşınmaz, (Deniz Kampüsü) bu taşınmazın tüm eklentileri ve ortak yerleri ile İstasyon Mahallesi Hakim Sokak No:3 Tuzla/İstanbul adresinde bulunan taşınmazın (Hazırlık Kampüsü) tüm eklentileri ve ortak yerleri.

Taşıma ve Temizlik Personeli: Tercihen Erkek Personel talep edilmektedir. Aynı zamanda Zemin Temizleyici Temizlik Makinesi kullanması tercih edilecektir.
Cam Temizliği Uzmanı ve Temizlik Personeli: Erkek ve Kadın Personel olabilir. Aynı zamanda Temizlik Makinesi (Zemin Temizleyici) kullanması tercih edilecektir.

Çalışma Düzeni:
[redacted] ile Pazartesi, Salı, Çarşamba, Perşembe, Cuma, Cumartesi günleri,
1.Vardiya saatleri 08:00–17:00 (Hafta içi)
2.Vardiya saatleri 08:00–18:00 (Hafta içi)

Tek Vardiya (Hafta sonu) Cumartesi 08:00 -13:00 saatleri arasında hizmet verecektir.

ÜNİVERSİTE tarafından mevzuatlar doğrultusunda hazırlanan Atık Yönetim Planında yer alan esaslara uygun olarak; Atıkların Toplanması, Geçici Depolanması ile Yetkili Atık Geri Kazanım veya Bertaraf Şirketine teslim edilmesi işlemlerini yürütmekle sorumludur. Bina/Tesis bazında Temizlik İş Planı hazırlayacak olup, bu planı ÜNİVERSİTE onayı ile uygulamaya alacaktır.

YÜKLENİCİ tarafından iş bu Şartnamedeki hizmetin ifası için çalıştıracağı Personelin gerekli yetkinlik ve gerekli tüm yasal sertifikaları temin edilecektir. İş süresi sonunda veya Sözleşmenin herhangi bir nedenle sona ermesi halinde, çalıştırdığı Personelin yasal haklarının ödendiğini veya korunduğunu belgelemesi gerekir. İş bu Şartnamedeki hizmetin ifası için her iki Kampüs için SGK' na gerekli bildirimleri yapılacaktır. Çalıştırdığı Personelin aylık SGK Hizmet Bildirimlerini ve puantajlarını her ay düzenli olarak ÜNİVERSİTE' ye iletecektir.

İş bu Şartnamedeki hizmetin ifası için çalıştırılacak Personelin her iki Kampüse giriş çıkışları ÜNİVERSİTE' den alınacak Personel Kartı ile yapılacaktır.

ÜNİVERSİTE ile muhatap olacak yalnızca bir **Temsilci** atayarak, isim ve irtibat bilgilerini ÜNİVERSİTE' ye sunacaktır.

- Şartname kapsamında yer almayan hizmetlerin talebi halinde; fiyat teklifi verilecek olup taraflarca karşılıklı mutabakata varılarak karar verilecektir.
- ÜNİVERSİTE' nin envanterine kayıtlı olan araç gereçlerin YÜKLENİCİ firma tarafından kullanımına izin verilen **Makine Ekipman Listesi Ek-1 dedir**. Arızalı Ekipman Onarımı ve Eksik Ekipman Temini (Akü, Bakım Onarım, Parça Değişimi vs.) YÜKLENİCİ firmaya aittir.
- Tüm Temizlik Hizmetlerinde ahşap, metal vb. materyal ve ÜNİVERSİTE 'nin tüm araç gereçlerinde ve bina yapısına uygun Temizlik Araç/Gereci ve Temizlik Ürünleri kullanacağını kabul beyan ve taahhüt eder. (**Temizlik Malzemeleri ÜNİVERSİTE tarafından firmaya sağlanacaktır.)**
- Temizlik Hizmeti yapılan sert zeminlerde bu işi yerine getirirken Uyarı Levhaları kullanacak ÜNİVERSİTE Personeli' nin, Öğrencisi' nin veya 3. Şahısların zarar