

**Ambassade de France en Turquie  
Institut français de Turquie à Ankara**



**Cahier des charges  
Location-gérance de la cafétéria  
« Le Café La Clé »  
de l’Institut Français de Turquie à Ankara**

**01.06.2022**

***Une consultation est ouverte auprès de sociétés de restauration pour la gestion de la cafétéria de l'Institut français de Turquie à Ankara.***

***Le présent document a pour objet de définir les conditions d'exploitation du site au travers d'un contrat signé avec une société de restauration.***

***Les offres des sociétés de restauration (personnes physiques ou morales) seront établies dans le strict respect du présent cahier des charges. Cependant, afin de ne pas brider les propositions des sociétés de restauration, des solutions alternatives pourront être proposées par celles-ci, en option.***

***Les éléments pris en considération dans le choix d'une société de restauration seront, outre la nature et le prix des prestations, ses capacités à s'intégrer dans le projet culturel et éducatif de l'établissement, son professionnalisme dans le métier et la qualité de gestion de ses ressources humaines.***

***La société retenue aura pour mission essentielle d'assurer une prestation de qualité au quotidien, ce qui entend aussi variété, rapidité, convivialité et compétitivité des prix.***

## **1. Interlocuteurs**

Les interlocuteurs de l'établissement sont, dans le cadre de cette consultation :

- Mme Sophie Gauthier : Directrice déléguée
- M. Murat Celik, Responsable des affaires générales et de la communication,  
mail : [murat.celik@ifturquie.org](mailto:murat.celik@ifturquie.org)

## **2. Présentation générale de l'établissement**

### **Nom de l'établissement, localisation exacte**

Café La Clé

Konrad Adenauer Cad. N°30

Yıldız Sancak Mahallesi - 06550 Ankara

Tel. (0312) 408 82 00

[www.ifturquie.org](http://www.ifturquie.org)

### **Missions de l'Institut Français de Turquie à Ankara**

Dépendant du Ministère Français des Affaires Etrangères, l'Institut Français de Turquie - Ankara fait partie d'un réseau d'établissements culturels français basés partout dans le monde.

Les missions de l'Institut couvrent un champ très vaste : enseignement de la langue française, coopération éducative et universitaire, information et documentation sur la France contemporaine à travers un centre de ressources et une médiathèque, coopération et diffusion culturelle et artistique intégrant toutes les disciplines : cinéma et audiovisuel, théâtre, danse, culture scientifique et technique, livre et écrit, arts visuels. Quelque différent que soient nos domaines d'activités, ils ont tous la même finalité : développer la connaissance de la langue et de la culture française et œuvrer pour le dialogue entre les deux pays.

Cet établissement dont la fonction est de refléter et de relayer notre action, se veut des lieux de passages et de brassages, d'échanges et de croisements entre culture turque et française.

### **Horaires :**

Les horaires d'ouverture de l'IFT Ankara sont de 08h30 à 21h30 tous les jours de la semaine, les heures d'ouvertures du Café La Clé doivent être en adéquation avec ces horaires d'ouverture au public et ses activités (in-situ). Toutefois, le gérant peut s'accorder une journée de fermeture définie en accord avec la direction de l'Institut.

En cas de risque sécuritaire dont l'appréciation sera laissée uniquement à l'Ambassade de France et à la Direction de l'IFT Ankara, ces derniers se réservent le droit de demander la fermeture du Café La Clé sans préavis et sans que cela n'ouvre droit à indemnités.

#### **Effectifs sur le site :**

- Personnel : 26 + les enseignants
- Abonnés médiathèque : 1500 (fréquentation moyenne de 200 par mois)
- Apprenants : entre 100 et 200 étudiants par session

### **3. Cadre juridique**

*Le contrat de gestion sera un contrat d'occupation précaire à durée déterminée de deux ans et ne peut, en aucun cas, se poursuivre par tacite reconduction. Le bailleur se réserve le droit de suspendre ou de révoquer ce contrat **à tout moment** soit pour non-respect par le bénéficiaire de l'une quelconque de ses obligations, soit pour non satisfaction de la qualité du service rendu, soit pour un motif d'intérêt général et en cas de vente de l'immeuble. Le bénéficiaire peut résilier à tout moment la convention, avec un préavis de 6 mois.*

#### **La société de restauration aura en charge**

- L'élaboration des menus
- L'achat des matières premières et des produits nécessaires
- La confection des repas
- La distribution des repas
- Le nettoyage de la vaisselle, du matériel, de la cuisine et du local après le service
- L'évacuation des déchets vers les poubelles
- L'entretien du matériel mis à sa disposition par le bailleur (réparations en cas de panne, ...)

*La société de restauration sera seule responsable de la gestion financière, notamment vis-à-vis des fournisseurs et du personnel employé par elle et ne pourra en aucun sous-loué l'espace dit Café La Clé à un tiers.*

*Elle fera son affaire des résultats d'exploitation de son contrat, dans les conditions définies au cahier des charges, sans pouvoir exercer quelque recours que ce soit contre l'établissement (IFT).*

*L'établissement mettra à disposition les locaux de restauration, la cafétéria, la cuisine et leurs annexes, équipés. La société de restauration utilisera les locaux confiés, en l'échange d'un loyer annuel et d'un montant correspondant à 1% du Chiffre d'affaires réalisé.*

*La société de restauration assurera le paiement des charges auprès de l'Institut Français de Turquie à Ankara (soit le gaz, l'électricité et l'eau).*

*Le service de restauration est à la disposition du personnel de l'établissement et du public.*

*L'aménagement des locaux, le développement de concepts sont effectués en concertation entre la société de restauration (gérant) et l'établissement (IFT).*

### **4. Caractéristiques du service de restauration**

- **Aspects techniques** : l'établissement possède une cuisine permettant la préparation, la réalisation de repas sur place en « liaison chaude ». Toutefois, pour éviter des coûts d'investissements trop importants, la société peut également utiliser un système de « liaison froide », les repas étant

préparés et réfrigérés en cuisine centrale, livrés réfrigérés au client, qui les régénère au moment du service.

- A noter que le personnel – et uniquement le personnel – pourra déjeuner dans le café en apportant ses propres plats dans la mesure où les personnes commanderont une boisson. Par ailleurs, le personnel de l'IFT Ankara ainsi que ses enseignants bénéficieront d'une réduction de 20% sur l'ensemble de la carte et les prestations (repas de groupe lié à un évènement : départ, anniversaire, ...), cocktail, rendez-vous extérieurs...
- **Locaux de restauration et équipement existant (créés en 2010)**
  - o Cuisine (fonctionnement au gaz et à l'électricité)
  - o Salle (côté Café La Clé)

#### **Inventaire du matériel existant propriété de l'IFT**

##### Dans la salle :

20 chaises en plastiques  
12 chaises en tissu  
6 tabourets de bar  
21 tables carrées  
16 poufs de banquette  
1 bar  
1 présentoir  
1 porte-verre suspendu  
6 lampes  
25 spots  
5 lampes led dessus bar  
3 climatiseurs

##### Dans la cuisine :

1 Etagère 4 tablettes  
1 Table de travail dessus plastique  
1 Evier 2 robinets  
1 Petite table en aluminium  
1 Gazinière 4 feux  
1 Plan de travail en aluminium  
1 Extincteur  
Hotte

La société de restauration **gèrera** les installations et les équipements mis à sa disposition **en bon père de famille** et en prendra le plus grand soin.

Un **état des lieux** et un **inventaire** contradictoire seront établis à la date d'entrée et à la date de sortie. La société de restauration devra **déclarer toute défaillance**, interruption de fonctionnement de matériel dans les plus brefs délais.

Toutes pannes, dysfonctionnements des équipements seront à la charge du locataire (hormis les matériels encore sous garantie) qui devra rendre le matériel tel qu'il lui a été remis lors de sa prise de bail.

La société de restauration supportera le coût des réparations qui s'avèreraient nécessaires en raison des dégradations survenues à l'occasion de l'exploitation, qu'elles soient de son fait, de celui de son personnel, de ses clients ou de ses fournisseurs.

#### **- Denrées**

Les matières premières et produits entrant dans la préparation des repas devront être de qualité saine et marchande. La société de restauration assurera l'approvisionnement des denrées et leur stockage dans les locaux mis à sa disposition, à ses risques et périls.

## - Menus / offres

L'accent doit être porté sur une restauration légère, de type cafétéria, respectant la saisonnalité. La simplicité de l'offre devra être privilégiée.

La société de restauration devra proposer des viennoiseries et pâtisseries principalement faites « maison ». Un intérêt particulier doit être porté au public enfant et adolescent, pour lequel il conviendra de proposer des menus sains et équilibrés.

Elle doit être force de proposition et partager avec la Direction de l'établissement ses intentions de nouveaux menus/services aux clients, ainsi que des menus spécifiques en s'adaptant aux manifestations culturelles in-situ (cocktails, soirées conférences/concerts, soirées à thèmes, retransmission d'évènements sportifs, ...).

Les propositions de menus seront établies à l'avance sur une base trimestrielle. Elles seront communiquées, pour approbation, à la direction l'IFT Ankara.

Les menus seront présentés sur le site internet de l'Institut et communication sera faite des changements éventuels.

## - Animations

La société de restauration pourra mettre en œuvre des animations dont elle proposera le programme à l'avance à l'établissement pour avoir son accord préalable.

Elle se chargera de l'annonce de la journée d'animation ou du thème, présentera les menus, assurera la décoration, la mise en ambiance, les informations, les idées pour motiver les convives.

Ces animations ne devront pas perturber le rythme de travail de l'établissement, et rester dans les prix habituels des restaurants, cafétéria.

Elle devra se tenir informée de la programmation culturelle, du calendrier des cours de l'IFT Ankara et faire sa promotion via les réseaux sociaux (avec un compte spécifique Facebook dont l'administrateur sera en priorité l'IFT et donnera l'accès au gérant). La société devra développer sa clientèle et conquérir de nouveaux clients hormis ceux de l'Institut en se donnant les moyens financiers et techniques pour sa réalisation.

## 5. Démarche qualité – contrôle sanitaire

### - Démarche qualité :

La société de restauration précisera quelle est sa **démarche qualité permanente et le Plan d'Action Qualité** qu'elle mettra en place afin de mesurer la qualité perçue par les convives et répondre à leurs attentes.

Elle définira les moyens qu'elle mettra en œuvre pour y parvenir, en concertation avec le responsable de l'établissement (plan de communication, par exemple).

Un point régulier par trimestre sera organisé avec le bailleur.

### - Contrôle bactériologique :

La société de restauration fera assurer des contrôles bactériologiques réguliers des aliments par un laboratoire d'analyses extérieur.

**Elle communiquera à l'Institut Français de Turquie / Ankara :**

- le nom du laboratoire utilisé
- le mode d'intervention et sa fréquence
- le compte-rendu de visite dont copie sera adressé à l'établissement

### - Sécurité au travail :

**La société de restauration devra fournir à l'Institut Français de Turquie** un Plan de prévention, formation du personnel à la sécurité au travail

- **Compte-rendu d'activité :**

La société de restauration rendra compte de son activité régulièrement, à travers un compte-rendu d'activité établi en accord avec l'Institut Français de Turquie à Ankara.

**6. Personnel**

- **Effectif :**

La société de restauration **mettra en place** sous son entière responsabilité financière et légale, en nombre suffisant, **le personnel nécessaire et qualifié** pour assurer le fonctionnement des cuisines, restaurants, cafétéria qui lui seront confiés tout au long du contrat.

Elle s'engagera à **appliquer les textes** légaux et réglementaires en vigueur, en matière de législation du travail, sécurité sociale et législation fiscale.

**La société de restauration récapitulera dans sa proposition, sur un tableau intitulé « personnel » :**

- l'effectif mis en place
- les qualifications
- les horaires de travail journaliers et hebdomadaires

L'établissement pourra s'opposer au recrutement ou au maintien d'un ou plusieurs employés de la société de restauration sans qu'il ait à justifier de sa demande et sans que sa responsabilité puisse être engagée.

- **Tenues du personnel :**

L'ensemble du personnel disposera d'**une tenue de travail et d'une tenue de service** qui seront définies par la société de restauration.

Elles seront entretenues et renouvelées de manière à ce que la présentation du personnel soit toujours impeccable, au travail, et pendant le service.

- **Attitude du personnel :**

Le service doit être effectué avec courtoisie et dans les horaires prescrits.

Le personnel devra avoir, vis-à-vis des convives, une attitude correcte et courtoise.

- **Règlement intérieur - Sécurité :**

Le personnel devra respecter le règlement intérieur propre à son employeur, ainsi que celui de l'établissement en ce qui concerne l'hygiène, la sécurité, les conditions d'accès sur le site.

- **Horaires de travail :**

La société de restauration fournira les **horaires de travail** du personnel et les tiendra **affichés** sur les lieux de travail.

**7. Assurances - Responsabilité**

*D'une manière générale, la société de restauration devra être garantie auprès d'une compagnie notoirement solvable, contre toutes les conséquences dommageables et de quelque nature que ce soit, résultant de l'exécution de son métier de restaurateur, dans le cadre d'un contrat de gestion au forfait.*

*Elle sera garantie pour les biens matériels lui appartenant, ainsi que les marchandises objet de la prestation.*

*Elle devra être assurée contre les dommages de toutes natures causés de son fait ou celui des personnes travaillant sous ses ordres.*

*La société de restauration s'engage à justifier de la régularité de sa situation à toute demande de l'Institut Français de Turquie, par la présentation des attestations correspondantes.*

*La société de restauration devra être couverte contre :*

- *tout risque d’empoisonnement et/ou d’intoxication alimentaire pouvant survenir chez des consommateurs, dans le cadre de son activité,*
- *tout accident, sinistre, dont ses employés pourraient être victimes sur les lieux et dans le cadre de leur travail,*
- *tout dégât dû à une négligence ou fausse manœuvre de son personnel, dans l’utilisation des matériels et équipements mis à sa disposition et dont elle a la garde.*

*La société de restauration précisera le montant de la garantie souscrite auprès de ses assureurs, avec la renonciation à recours, dans le cadre de sa responsabilité civile.*

*La société de restauration restera responsable financièrement vis-à-vis de son personnel, des organismes de sécurité sociale, des impôts, de ses fournisseurs, ainsi que de tout tiers en général.*

*L’Institut Français de Turquie sera couvert pour les risques incendie, dégât des eaux, dans les locaux mis à la disposition de la société de restauration.*

## REPARTITION DES CHARGES D’EXPLOITATION

### 8. Facturation aux clients

La société de restauration doit effectuer les démarches pour permettre aux clients de payer par carte bancaire.

### 9. Paiement de la redevance et des charges

- Redevance : Une redevance mensuelle (loyer) de 2800TL (livres turque) payable le 1<sup>er</sup> de chaque mois à la régie de l’Ambassade de France à Ankara et d’une partie variable (1% du chiffre d’affaires de l’exploitation commerciale) payable le 15 janvier de l’année j+1 à l’Institut français de Turquie/Ankara.
- Cette redevance sera révisable annuellement en fonction de la décision de la commission locale des logements.

#### - Charges :

- Une participation aux dépenses de gaz et d’électricité sera facturée par la régie selon une clé de répartition calculée au prorata de la surface occupée, soit à la date de la signature de la convention d’occupation précaire. Une provision sur charge sera payée trimestriellement à l’IFT Ankara. Cette provision sera payée les 1<sup>er</sup> février (soit 2500TL), 1<sup>er</sup> juin (2500TL) et 1<sup>er</sup> septembre (2500TL) de chaque année (soit 7500TL/an). Une régularisation sera effectuée en fin d’année au vu du décompte final des charges.

### 10. Calendrier

- Publication : **lundi 6 juin 2022**
- Visite technique des locaux : les candidats peuvent solliciter une visite des locaux entre le **6 et 30 juin 2022** en contactant M. Murat Celik : [murat.celik@ifturquie.org](mailto:murat.celik@ifturquie.org)  
Chaque société candidate pourra se faire représenter par 2 personnes maximum.
- Remise des offres : les offres des candidats devront parvenir sous enveloppe cachetée avant **lundi 4 juillet 2022 à minuit** et être adressées à :

Mme Sophie Gauthier  
Directrice déléguée  
Institut Français de Turquie / Ankara  
Konrad Adenauer Cad. N°30  
Yildiz 06550 Ankara

En mentionnant : « Confidentiel – avis d'appel public à la concurrence pour mise en location-gérance du café-snack Le Café La Clé »

- Etude des dossiers : **mardi 5 juillet 2022**
- Présentation orale devant la direction de l'Institut Français de Turquie pour les meilleures propositions : **entre le 6 et 8 juillet 2022**
- Choix de la société retenue : **lundi 18 juillet 2022**
- Signature du Contrat d'occupation précaire : **vers fin septembre 2022**
- Début d'activité : **début octobre 2022**



**Fransa Büyükelçiliği, Türkiye  
Institut français Türkiye/Ankara**



**ŞARTNAME  
Institut français Türkiye/Ankara  
“Le Café La Clé” Kafeteryasının Kiralanması-İşletilmesi**

**01.06.2022**

Institut français Türkiye/Ankara'nın kafeteryasının işletmesi için yemek şirketleri nezdinde bir ihale çağrısı yapılmıştır.

İşbu belgenin amacı tesisin bir yemek şirketiyle imzalanmış bir sözleşme vasıtasıyla işletilmesine ilişkin koşulları belirlemektir.

Yemek şirketlerinin (gerçek veya tüzel kişi) teklifleri işbu şartnameye uygun olarak düzenlenecektir. Bununla birlikte, yemek şirketlerinin tekliflerinin kısıtlanmaması için, opsiyon olarak kendileri tarafından alternatif çözümler önerilebilecektir.

Hizmetlerin nitelik ve fiyatı dışında, kurumun kültürel ve eğitim projesine entegre olabilme yeteneği, meslekteki profesyonelliği ve insan kaynakları yönetimin kalitesi yemek şirketinin seçiminde dikkate alınacak unsurlar olacaktır.

## 1. Sorumlu kişiler

Kurumun işbu ihale çerçevesindeki sorumlu kişileri:

- Sophie Gauthier: Institut français Türkiye/Ankara Müdürü
- Murat Çelik: Genel İşler, İdari ve İletişim Sorumlusu, mail: [murat.celik@ifturquie.org](mailto:murat.celik@ifturquie.org)

## 2. Kurumun genel tanıtımı

Kurumun adı, açık adresi

Café La Clé

Konrad Adenauer Cad. N°30

Yıldız Sancak Mahallesi - 06550 Ankara

Tel. (0312) 408 82 00

[www.ifturquie.org](http://www.ifturquie.org)

### Institut français Türkiye/Ankara'nın görevleri

Fransa Dışişleri Bakanlığına bağlı olan Institut français Türkiye/Ankara dünyanın her yerinde yerleşik kültürel kurumlar ağının bir parçasıdır.

Merkezin görev yelpazesi çok geniştir: Fransız dilinin öğretilmesi, eğitim ve üniversiteler arası işbirliği, bir kaynak merkezi ve kütüphane vasıtasıyla çağdaş Fransa hakkında bilgi ve belge sağlanması, tüm disiplinleri içeren kültürel ve sanatsal işbirliği ve yayıncılık: sinema ve görsel-işitsel yayınlar, tiyatro, dans, bilimsel ve teknik kültür, kitap ve yazılar, görsel sanatlar. Farklı faaliyet alanlarımız olsa da, hepsinin amacı aynıdır; Fransız dilinin ve kültürünün tanıtılması ve iki ülke arasındaki diyalog için çalışmaktır.

Faaliyetimizi yaymak ve yönlendirmekle görevli olan bu kurumumuz, Türk ve Fransız kültürleri arasında bir geçiş, bilgi değişimi ve buluşma yeri olmayı hedeflemektedir.

### Çalışma saatleri:

Institut français Türkiye/Ankara (IFT Ankara) çalışma saatleri haftanın tüm günleri 08:30 ile 21:30 arasında olup, Café La Clé'nin çalışma saatleri de bu çalışma (yerinde) saatlerine uygun olmalıdır. Bununla birlikte işletmeci kendisine enstitü yönetiminin onayıyla belirlenmiş bir tatil günü ayırabilir.

Karar verilmesi yalnızca Fransa Büyükelçiliğine ve IFT Ankara'nın Yönetimine bırakılan bir güvenlik tehlikesi durumunda, adı geçen kurumlar önceden bildirmeksizin ve herhangi bir tazminat hakkına yol açmaksızın Café La Clé'nin kapatılmasını talep etme hakkını saklı tutar.

### Tesisteki kişi sayısı:

- Personel: 26 + öğretmenler
- Kütüphane aboneleri: 1500 (ziyaretçi sayısı ayda ortalama 200)
- Öğrenciler: seans başına 100 ile 200 arası

### 3. Hukuki çerçeve

*İşletme sözleşmesi iki, 2 yıllık belirli süreli kira sözleşmesi olacaktır ve hiçbir şekilde otomatik yenilemeyle devam edemez. Mal sahibi ister lehtarın yükümlülüklerinden herhangi birine uymaması, ister sunulan hizmetin kalitesinden memnun olmaması, ister kamu yararı gerekçesiyle ve binanın satılması durumunda işbu sözleşmeyi istediği zaman askıya alma veya feshetme hakkını saklı tutar. Lehtar 6 ay önceden haber vermek suretiyle sözleşmeyi istediği zaman feshedebilir.*

### Yemek şirketi aşağıdaki hususlardan sorumludur

- Menülerin hazırlanması
- Ham maddelerin ve gerekli malzemelerin satın alınması
- Yemeklerin yapılması
- Yemeklerin dağıtılması
- Servisten sonra bulaşıkların, malzemelerin, mutfağın ve tesisin temizlenmesi
- Çöplerin çöpe atılması - Mal sahibi tarafından kendisine verilen malzemenin bakımı (arıza durumunda tamir edilmeleri, ...)

*Yemek şirketi, özellikle tedarikçilere ve istihdam ettiği personele karşı mali yönetimden tek başına sorumlu olacak ve Café La Clé adlı mekanı üçüncü bir kişiye devredemeyecektir.*

*Sözleşmesinin işletme gelirlerini, şartnamede belirtilen koşullara uygun bir şekilde, kuruma (IFT) karşı herhangi bir dava açma hakkına sahip olmaksızın gerçekleştirecektir.*

*Kurum restoranı, kafeteryayı, mutfağı ve eklerini donanımlarıyla birlikte teslim edecektir. Yemek şirketi kendisine teslim edilen tesisleri gerçekleştiren cironun %1'i tutarındaki yıllık bir kira karşılığında kullanacaktır.*

*Yemek şirketi kullandığı doğal gaz, elektrik ve su tutarlarını Institut français Türkiye/Ankara'ya ödeyecektir. Yemek şirketi IFT Ankara personelinin ve halkın hizmetindedir.*

*Tesislerin düzenlenmesi, tasarımların geliştirilmesi yemek şirketi (işletmeci) ile kurum (IFT) arasındaki anlaşmayla gerçekleştirilir.*

### 4. Yemek hizmetinin özellikleri

- **Teknik özellikler:** Kurum yerinde sıcak yemek hazırlanmasını, sunulmasını sağlayan bir mutfaka sahiptir. Bununla birlikte, çok yüksek olan yatırım maliyetlerinden kaçınmak için şirket bir soğuk sistem de kullanabilir. Soğuk sistemde, yemekler merkezi mutfakta hazırlanır ve soğutulur, müşteriye soğuk olarak taşınır ve servis sırasında ısıtılır. Bu durumda, her türlü sağlık riskinden korunmak için soğuk zincirine uyulması zorunludur.

- IFT Ankara personeli ve öğretmenleri menü ve hizmetlerin hepsinden (bir özel gün için verilen grup yemeği: veda, doğum günü...), kokteylerden, dışarıdaki buluşmalardan %20 oranında bir indirim hakkına sahiptir.

### - Restoran tesisi ve mevcut ekipmanlar (2010 yılında kurulmuştur)

- o Mutfak (gaz ve elektrikle çalışır)
- o Salon (yalnızca Café La Clé tarafı)

## IFT Ankara'ya ait mevcut malzemelerin envanteri:

Restoran bölümünde:

- 20 plastik sandalye
- 12 kumaşlı ahşap sandalye
- 6 bar taburesi
- 21 kare masa
- 16 banket minderleri
- 1 bar
- 1 tezgah
- 1 asılı bardak rafı
- 6 lamba
- 25 spot
- 5 bar üstü led lamba
- 3 klima

mutfakta:

- 1 raf
- 1 plastik kaplamalı tezgah
- 1 lavabo (2 küvetli)
- 1 alüminyum tezbah
- 1 EMPERO marka 4 gözlü gaz ocağı
- 1 alüminyum sehpa
- 1 yangın söndürücü tüp
- Davlumbaz

Yemek şirketi kendisine teslim edilen tesis ve ekipmanları en iyi şekilde, zarar vermeden, kendisine aitmiş gibi gerekli özeni göstererek yönetecektir.

Giriş ve çıkış tarihlerinde karşılıklı olarak tesisin durum raporu ve bir demirbaş listesi düzenlenecektir.

Yemek şirketi malzemelerdeki her türlü arızayı ve çalışmama durumunu en kısa sürede bildirecektir.

Ekipmanlardaki her türlü arıza, bozukluk, malzemeleri kiralama sırasında kendisine teslim edildiği şekilde teslim etmekle yükümlü olan kiracının sorumluluğundadır (garantisi devam eden malzemeler hariç).

Yemek şirketi, kendisinin, personelinin, müşterilerinin veya tedarikçilerinin kusuru nedeniyle, kullanımdan kaynaklanan yıpranmalar nedeniyle gerekli olabilecek tamirlerin masraflarını üstlenecektir.

### - **Gıda maddeleri**

Yemeklerin hazırlanmasında kullanılan ham madde ve ürünler sağlıklı ve ticari kaliteye sahip olmalıdır. Yemek şirketi gıdaların tedarikini ve kendisine tahsis edilen yerlerde depolanmasını sağlayacaktır.

### - **Menüler / sunumlar**

Hafif, kafeterya tipi, mevsime uygun yemekler üzerinde yoğunlaşılmalıdır.

Sunumda sadelik öne çıkarılacaktır. Yemek şirketi özellikle "ev yapımı" pasta ve çörekler sunacaktır. Sağlıklı ve dengeli menülerin sunulmasının uygun olacağı çocuk ve genç kitleye karşı da özel bir önem verilmelidir.

İşletmeci öneri sunma kapasitesine sahip olmalı ve Kurum Yönetimiyle müşterilere sunmak istediği yeni menüleri ve hizmetleri ve tesiste düzenlenecek olan kültürel faaliyetlere uygun özel menüleri (kokteyl, akşamları konferans ve konser organizasyonları, belirli konularda düzenlenecek akşam programları, spor müsabakalarının gösterimi...) paylaşmalıdır.

Menüler üç aylık dönemlerle önceden düzenlenecektir.

Onay için IFT Ankara yönetimine iletilecektir. Menüler enstitünün internet sitesinde sunulacak ve olası değişiklikler bildirilecektir.

### - **Etkinlikler**

Yemek şirketi, ön onayını almak için içeriğini önceden Kuruma sunacağı etkinlikler yapabilecektir.

İşletmeci etkinlik veya özel günün ilanını kendisi yapacaktır.

Menüleri sunacak, dekorasyonu yapacak, misafirleri memnun bırakmak için uygun ortamı hazırlayacak, bilgi ve fikirlerini sunacaktır.

Bu etkinlikler kurumun çalışma düzenini bozmamalı ve restoran ve kafeteryanın her zamanki fiyatları içerisinde kalmalıdır.

IFT Ankara'nın etkinlikler programına ve ders takviminden haberdar olacak ayrıca Sosyal medya yoluyla kendisini tanıtmalıdır (yöneticisinin IFT olduğu ve işletmeciye giriş izni verdiği özel bir Facebook hesabı üzerinden).

Şirket müşteri kitlesini geliştirecek ve mali ve teknik olanaklarla enstitünün müşterileri dışında yeni müşteriler kazanacaktır.

## **5. Kalite yönetimi – sağlık kontrolü**

### **- Kalite yönetimi:**

Yemek şirketi sürekli kalite yönetiminin ne olduğunu ve misafirler tarafından algılanan kaliteyi ölçmek ve beklentilerine cevap vermek için uygulayacağı Kalite Eylem Planını belirtecektir.

Bunu sağlamak için uygulayacağı yöntemleri, kurum sorumlusu ile görüşerek belirleyecektir (örneğin iletişim planı).

Mal sahibiyle birlikte üç ayda bir düzenli değerlendirme toplantısı yapılacaktır.

### **- Bakteriyolojik kontrol:**

Yemek şirketi bir analiz laboratuvarına en az 3 ayda bir gıdaların bakteriyolojik kontrolünü yaptıracaktır.

IFT Ankara aşağıdaki bilgileri sunacaktır:

- kullanılan laboratuvarın ismi
- müdahale yöntemi ve sıklığı
- bir kopyası Kuruma gönderilecek olan ziyaret raporu

### **- İş güvenliği:**

Yemek şirketi IFT Ankara, Personelin iş güvenliği konusunda eğitimi ve önlem planı sunacaktır.

### **- Faaliyet raporu:**

Yemek şirketi Ankara Fransız Kültür Merkezinin onayıyla düzenlenmiş bir raporla düzenli olarak faaliyetleri hakkında bilgi verecektir.

## **6. Personel**

### **- Personel sayısı:**

Yemek şirketi tamamen kendi mali ve yasal sorumluluğu altında, sözleşme süresi boyunca kendisine teslim edilen mutfakların, restoranların ve kafeteryanın işleyişini sağlamak için yeterli sayıda gerekli olan kalifiye personel çalıştıracaktır.

Çalışma, sosyal güvenlik ve vergi mevzuatları konusunda yürürlükte olan yasa ve yönetmelik metinlerini uygulamakla yükümlüdür. Yemek şirketi teklifinde "personel" başlıklı bir tabloda aşağıdaki bilgileri özetleyecektir:

- çalıştırılacak personel sayısı
- yeterlilikleri
- günlük ve haftalık çalışma saatleri

Kurum talebini gerekçelendirmek zorunda olmadan ve herhangi bir sorumluluk doğurmaksızın yemek şirketinin bir veya birkaç çalışanının işe alınmasına veya çalıştırılmasına karşı çıkabilir.

### **- Personel kıyafeti:**

Tüm personel, yemek şirketi tarafından belirlenecek uygun iş kıyafeti ve servis kıyafetine sahip olacaktır. Personelin görünümünün hem çalışma hem de servis sırasında kusursuz olmasını sağlayacak şekilde bakımları yapılacak ve yenileneceklerdir.

- **Personelin davranışları:**

Servis öngörülen saatlerde nezaket içerisinde yapılacaktır. Personel konuklara karşı düzgün ve nazik davranacaktır.

- **İç yönetmelik - Güvenlik:**

Personel, işverenin iç kurallarına ve ayrıca kurumun hijyen, güvenlik ve tesise giriş koşullarına ilişkin olarak Kurumun kurallarına uyacaktır.

- **Çalışma saatleri:**

Yemek şirketi personelin çalışma saatlerini verecek ve çalışma yerlerinde asılı tutacaktır.

## 7. Sigorta – Sorumluluk

*Genel olarak, yemek şirketi güvenilir olduğu bilinen bir şirket nezdinde, götürü işletme sözleşmesi çerçevesinde restoran sahibi mesleğinin icrasından kaynaklanan her türlü nitelikteki tüm zarar verici etkilere karşı sigortalı olacaktır.*

*Kendisine ait maddi varlıklarla birlikte hizmete konu olan mallar için de sigortalı olacaktır.*

*Kendisinden veya emri altında çalışan kişilerden kaynaklanan her türlü zarara karşı sigortalı olacaktır.*

*Yemek şirketi ilgili belgeleri sunarak IFT Ankara'nın her talebinde durumunun kurallara uygun olduğunu belgeleyeceğini taahhüt eder.*

*Yemek şirketinin sigortası aşağıdaki durumları kapsamalıdır:*

- *yürüttüğü faaliyet çerçevesinde tüketicilerde ortaya çıkabilecek her türlü besin zehirlenmesi riski,*
- *çalışanların işyerinde ve yaptıkları iş çerçevesinde maruz kalabileceği her türlü kaza ve afet,*
- *kullanımına sunulan ve sorumlu olduğu malzeme ve ekipmanları kullanırken personelinin ihmali veya hatasından kaynaklanan her türlü zarar.*

*Yemek şirketi, hukuki mesuliyeti çerçevesinde dava açmaktan feragat etme beyanıyla birlikte, sigorta şirketiyle imzalanan sigortanın tutarını belirtecektir. Yemek şirketi personeline, sosyal sigorta kurumlarına, vergi dairelerine, tedarikçilerine ve genel olarak tüm üçüncü kişilere karşı mali olarak sorumlu olacaktır. IFT Ankara yemek şirketinin kullanımına verilen tesislerdeki yangın ve su hasarı risklerine karşı sigortalı olacaktır.*

## İŞLETME GİDERLERİNİN DAĞILIMI

### 8. Müşteri ödemeleri

Yemek şirketi müşterilerin banka kartıyla ödeme yapabilmesi için gerekli olan girişimleri yerine getirecektir.

### 9. Kira, aidat ve giderlerin ödenmesi

- Kira: Her ayın birinde Fransa'nın Ankara'daki Büyükelçiliği yönetiminde ödenecek olan 2800TL (yıllık 33 600TL) tutarında aylık bir kiranın ve IFT Ankara'ya her yıl 15 Ocak tarihinde ödenecek olan değişken bir tutarın (ticari işletmenin cirosunun %1'i) kiracı tarafından yapılacaktır.
- Kira bedeli TÜFE endekslenir ve her yıldönümü tarihine göre revize edilir;

#### - Giderler:

- Ayrı bir gaz, su ve elektrik sayacı takılmış olup ihale sahibi faturaların tamamını ödeyecektir. Lehtar, faturalandırmanın ardından yaptığı görüşmeleri ödeyeceği, mal sahibinin adına kayıtlı bir telefon hattına da sahiptir.
- IFT Ankara üç ayda bir, bir gider karşılığı ödenecektir (7500TL) (ödeme planı: 2023'den itibaren 1 Mart, 1 Haziran, 1 Eylül ve 2022 için 1 Eylül). Bu tutar her yıl güncellenecek ve yeni tutar işbu sözleşmeye ek olarak eklenecektir.

#### 10.Takvim

##### - Yayın: **6 Haziran 2022 Pazartesi**

- Tesisin teknik /keşif ziyareti: istekliler [murat.celik@ifturquie.org](mailto:murat.celik@ifturquie.org) adresinden Murat Çelik'le temasa geçerek **6 ve 30 Haziran 2022** arasında tesisi ziyaret etmeyi talep edebilir.

Her istekli şirket en fazla 2 kişi tarafından temsil edilebilir.

- Tekliflerin teslim edilmesi: adayların teklifleri (CV, adayın tanıtım metni, menü projesi) mühürlü zarf içerisinde **4 Temmuz saat Pazartesi saat 24:00**'dan önce aşağıdaki adrese ulaşmalıdır:

Sayın Sophie Gauthier

Ankara Müdürü

Institut français Türkiye /Ankara

Konrad Adenauer Cad. N°30

Yıldız 06550 Ankara

Zarfin üzerinde şu bilgiler bulunacaktır: "Gizli – Café La Clé kafeteryasının kiralanması - işletmesi için açık ihale davet mektubu"

- Dosyaların incelenmesi: **5 Temmuz 2022 Salı**

- En iyi teklifler için IFT Ankara'da sözlü sunum: **6 – 8 Temmuz 2022 arası**

- Seçilen şirket: **18 Temmuz 2022 Pazartesi**

- Kira sözleşmesinin imzalanması: **Eylül 2022 sonu gibi**

- Faaliyete başlama:

Dosyanın Paris tarafından kabul edilmesinden sonra **Ekim 2022 ayı başında**