

ihale konusu yemeklerin yapımında kullanılacak galeta ununun mutfak tarafından üretilip üretilmediğinin tespitinin sözleşmenin uygulanması sırasında kontrol teşkilatınca değerlendirilecek hususlardan olduğu hk

Toplantı No : 2020/003

Gündem No : 66

Karar Tarihi : 23.01.2020

Karar No : 2020/UH.II-179

BAŞVURU SAHİBİ:

Palmye Yemek Üret. Tem. Tur. San. ve Tic. Ltd. Şti.,

İHALEYİ YAPAN İDARE:

Yıldız Teknik Üniversitesi İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı İhale Şube Müdürlüğü,

BAŞVURUYA KONU İHALE:

2019/492886 İhale Kayıt Numaralı "Yemek Yapımı, Pişirilmesi, Servisi, Taşınması ile Servis Sonrası Temizlik ve Bulaşık Hizmetleri İşi Hizmet Alımı" İhalesi

KURUM TARAFINDAN YAPILAN İNCELEME:

Yıldız Teknik Üniversitesi İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı İhale Şube Müdürlüğü tarafından 06.11.2019 tarihinde açık ihale usulü ile gerçekleştirilen "Yemek Yapımı, Pişirilmesi, Servisi, Taşınması ile Servis Sonrası Temizlik ve Bulaşık Hizmetleri İşi Hizmet Alımı" ihalesine ilişkin olarak Palmiye Yemek Üret. Tem. Tur. San. ve Tic. Ltd. Şti.nin 29.11.2019 tarihinde yaptığı şikâyet başvurusunun, başvurusu hakkında idare tarafından süresi içinde karar alınmaması üzerine, başvuru sahibince 19.12.2019 tarih ve 55471 sayı ile Kurum kayıtlarına alınan 19.12.2019 tarihli dilekçe ile itirazın şikâyet başvurusunda bulunulmuştur.

Başvuruya ilişkin olarak 2019/1649 sayılı itirazın şikâyet dosyası kapsamında yapılan inceleme neticesinde esas inceleme raporu tanzim edilmiştir.

KARAR:

Esas inceleme raporu ve ekleri incelendi.

İtirazın şikâyet dilekçesinde özetle,

1) Kamu İhale Genel Tebliği'nin "79.2.6. Malzemeli yemek hizmet alımı ihalelerinde aşırı düşük tekliflerin değerlendirilmesinde kullanılmak üzere teknik şartnamede asgari iki haftalık örnek menü düzenlemesi yapılır ve bu menüde yer alan yemeklerin içerikleri ile çiğ girdi miktarları belirtilir." hükmü gereğince Teknik Şartname'de yer alan örnek menüdeki bütün yemeklerin malzeme içeriğinin ve gramajların idarece düzenlenmesi gerekirken düzenlemenin net olarak yapılmadığı ve istekli tarafından yemek gramajlarına ilişkin açıklamanın düşük gramajlar ve eksik malzemelerle yapıldığı ve kendisine avantaj sağladığı,

2) Sunulan Ek-0.7 belgelerinde ihale konusu işte kullanılmasını öngördüğü mal miktarının en az yarısı kadar alım yapmış olması gerektiği, ancak ihale konusu işte kullanılması gereken çiğ girdi malzemelerinin hesaplanması ve düzenlenen Ek-0.7 belgelerinde hesaplanan bu miktarların en az

yarısı kadar alım yapıldığının belirtilmesi gerekmekteyken, doküman kapsamında çiğ girdi miktarlarına yer verilmediğinden, istekli tarafından çiğ girdi malzemelerine ait gramajların tahmini ve sadece kişi başına düşen gramajlar üzerinden hesaplama yapılarak Ek-0.7 belgesinin hatalı tanzim edildiği, ayrıca söz konusu belgeye sayı ve tarih verilmediği, Kamu İhale Genel Tebliği'nin 8.4'üncü maddesine uygun olmadığı, meslek mensubu tarafından her sayfasının imzalanmadığı, ilk sayfada yer alan meslek mensubu bilgileri ile ilgili meslek mensubu bilgilerinin birbirinden farklı olduğu, ilgili meslek mensubuna ait faaliyet belgesinin sunulmadığı, diğer taraftan maliyet/satış tutarı tespit tutanağında ana girdi listesine bir bütün olarak yer verildiği, belirtilen listenin isteklinin söz konusu malı imalatlarında kullanıyor olması durumuna göre 150-ilk madde ve malzeme, 151-yarı mamuller-üretim hesaplarında veya malların ticaretinin yapıyor olmasına göre 153-ticari mallar hesabında olup olmadığına ilişkin tablo halinde sınıflandırma yapılmadığı, diğer bir ifade ile maliyet/satış tutarı tespit tutanağını sunan isteklinin ana girdi listesindeki hangi ürünlerin üreticisi, hangi ürünlerin satıcısı olduğu ayrı tablolar halinde belirtilmediğinden söz konusu belgenin bu bakımdan mevzuata uygun olmadığı;

3) Teknik Şartname düzenlemelerine göre öğrencilere öğlen ve akşam 4 çeşit, personele ve alakarta 5 çeşit yemek verileceği ve alakart 4. kabın 5 çeşit ve seçmeli olacağı şekilde düzenlendiği ve tekliflerinde 5 çeşit üzerinden değerlendirileceğinin ifade edildiği, ihale üzerinde kalan istekli tarafından sunulan aşırı düşük açıklamasında personel ve alakart yemeğine ilişkin 4 çeşit olarak açıklama yapıldığı, ayrıca 4. kap için 5 çeşit olarak açıklama yapılmadığı ve 5 çeşit içinde 4. grup yemeklerden birisinin bulunmadığı, bu yönüyle açıklamanın teknik şartname hükümlerine uygun olmadığı,

4) Teknik Şartname'nin "Yemekte Kullanılacak Malzemelerin Özellikleri" başlıklı 8.1'inci maddesinde yer alan hükümler

gereğince tavuk etinin kuru yolum olması gerekmekte iken, anılan istekli tarafından yapılan açıklamada kuru yolum tavuk eti ile açıklama yapılmadığı, kuru yolum tavuk eti fiyatlarınının %30 fazla olduğu düşünüldüğünde isteklinin bu açıdan avantaj sağladığı,

5) Köfte menülerinde çiğ girdi olarak hazır galeta unu ile açıklama yapıldığı, Teknik Şartname hükümleri gereğince mutfak tarafından üretilen galeta unu ile açıklama yapılması gerektiği,

6) Alakart ana yemek miktarınının %60 kırmızı etli %30 tavuk etli ve %10 vejeteryan, personel ana yemek miktarınının %60 kırmızı etli %30 tavuk etli ve %10 salata sandviç ve öğrenci ana yemek miktarınının %60 ana yemek %20 vejeteryan ve %20 salata sandviç olarak açıklama yapılması gerekirken, anılan istekli tarafından dağılım yüzdesine uyulmadığı, açıklamada ana yemek sayılarınının düşük tutularak avantaj sağlandığı,

7) Teknik Şartnamede yapılan düzenlemeler gereğince beyaz peynirin yarım yağlı ve kaşar peynirinin 1. sınıf tam yağlı olması gerektiği, ancak açıklamanın "beyaz peynir" ve "kaşar peyniri" olarak yapıldığı,

8) Teknik Şartname'de yapılan düzenlemeler gereğince siyah zeytinin açıklamasınının "gemlik tipi duble kıvrırcık zeytin" ile yapılması gerekmekte iken, anılan istekli tarafından sadece zeytin olarak açıklama yapıldığı, yeşil zeytinin açıklamasınının "Gemlik tipi küçük çekirdekli kokteyl zeytin" ile yapılması gerekmekte iken, açıklamanın sadece siyah ve yeşil zeytin olarak yapıldığı,

9) Açıklama kapsamında asgari işçilik maliyetinin ihale dokümanındaki düzenlemeler gereğince olması gereken işçilik maliyetlerini karşılamadığı, bu nedenle ihale üzerinde bırakılan isteklinin teklifinin değerlendirme dışı bırakılması gerektiği iddialarına yer verilmiştir.

Başvuru sahibinin iddialarınının değerlendirilmesi sonucunda

aşağıdaki hususlar tespit edilmiştir.

4734 sayılı Kamu İhale Kanunu'nun "Aşırı düşük teklifler" başlıklı 38'inci maddesinde "İhale komisyonu verilen teklifleri değerlendirdikten sonra, diğer tekliflere veya idarenin tespit ettiği yaklaşık maliyete göre teklif fiyatı aşırı düşük olanları tespit eder. Bu teklifleri reddetmeden önce, belirlediği süre içinde teklif sahiplerinden teklifte önemli olduğunu tespit ettiği bileşenler ile ilgili ayrıntıları yazılı olarak ister.

İhale komisyonu;

a) İmalat sürecinin, verilen hizmetin ve yapım yönteminin ekonomik olması,

b) Seçilen teknik çözümler ve teklif sahibinin mal ve hizmetlerin temini veya yapım işinin yerine getirilmesinde kullanacağı avantajlı koşullar,

c) Teklif edilen mal, hizmet veya yapım işinin özgünlüğü,

gibi hususlarda yapılan yazılı açıklamaları dikkate alarak, aşırı düşük teklifleri değerlendirir. Bu değerlendirme sonucunda, açıklamaları yeterli görülmeyen veya yazılı açıklamada bulunmayan isteklilerin teklifleri reddedilir.

Kurum, ihale konusu işin türü, niteliği ve yaklaşık maliyeti ile ihale edilme usulüne göre aşırı düşük tekliflerin tespiti, değerlendirilmesi ve ekonomik açıdan en avantajlı teklifin belirlenmesi amacıyla sınır değerler ve sorgulama kriterleri belirlemeye, ihalenin bu maddede öngörülen açıklama istenilmeksizin sonuçlandırılabilmesine, ayrıca yaklaşık maliyeti 8 inci maddede öngörülen eşik değerlerin yarısına kadar olan hizmet alımları ile yapım işleri ihalelerinde sınır değer altında olan tekliflerin bu maddede öngörülen açıklama istenilmeksizin reddedilmesine ilişkin düzenlemeler yapmaya yetkilidir. İhale komisyonu bu maddenin uygulanmasında Kurum tarafından yapılan düzenlemeleri esas alır." hükmü,

Kamu İhale Genel Tebliği'nin "Hizmet alımı ihalelerinde sınır değer tespiti ve aşırı düşük tekliflerin değerlendirilmesi" başlıklı 79'uncu maddesinde "...79.2.2. İstekliler aşırı düşük olarak tespit edilen tekliflerini aşağıdaki yöntemleri kullanarak açıklayabilirler.

79.2.2.1. Üçüncü Kişilerden Alınan Fiyat Teklifleri: Teklifi oluşturan maliyet bileşenlerine ilişkin üçüncü kişilerden fiyat teklifi alınması durumunda, öncelikli olarak fiyat teklifini veren kişiyle tam tasdik sözleşmesi yapan veya beyannamelerini imzalamaya yetkili olan meslek mensubu tarafından ilgisine göre teklife konu mal veya hizmet için maliyet tespit tutanağı (Ek-0.5) veya satış tutarı tespit tutanağı (Ek-0.6) düzenlenecektir. Tutanaklar fiyat teklifinin dayanağı olarak düzenlenecek olup, meslek mensubu tarafından muhafaza edilecek ve fiyat teklifinin ekinde idareye verilmeyecektir. Ancak idare veya Kurum tarafından gerekli görülmesi halinde bu tutanaklar meslek mensubundan istenebilecektir.

Maliyet tespit tutanağı dayanak alınarak fiyat teklifi sunulabilmesi için, fiyat teklifinin mamul/mala ilişkin olması halinde mamul/malın birim fiyatının, tutanakta tespit edilen ağırlıklı ortalama birim maliyetin altında olmaması; fiyat teklifinin hizmete ilişkin olması halinde ise bu hizmetin birim fiyatının, tutanakta tespit edilen toplam birim maliyetin altında olmaması, bu tespitin (Ek-0.5) formunda yapılması, fiyat teklifi üzerine meslek mensubu tarafından "Bu fiyat teklifindeki birim fiyatın, mükellefin yasal defter ve belgelerine göre tarafımda düzenlenerek onaylanan (.../.../...) tarih ve (...) sayılı maliyet tespit tutanağındaki ortalama/toplam birim maliyet tutarının altında olmadığını beyan ederim." ibaresinin yazılarak imzalanması ve iletişim bilgileri de belirtilmek suretiyle kaşelenmesi/mühürlenmesi gerekmektedir.

Satış tutarı tespit tutanağı dayanak alınarak fiyat teklifi sunulabilmesi için teklif edilen birim fiyatın, ilgili

tutanakta tespit edilen ağırlıklı ortalama birim satış tutarının % 80'inin altında olmaması, bu tespitin (Ek-0.6) formunda yapılması, fiyat teklifi üzerine meslek mensubu tarafından "Bu fiyat teklifindeki birim fiyatın, mükellefin yasal defter ve belgelerine göre tarafımda düzenlenerek onaylanan (.../.../...) tarih ve (...) sayılı satış tutarı tespit tutanağındaki ağırlıklı ortalama birim satış tutarının % 80'inin altında olmadığını beyan ederim." ibaresinin yazılarak imzalanması ve iletişim bilgileri de belirtilmek suretiyle kaşelenmesi/mühürlenmesi gerekmektedir.

Üçüncü kişilerden alınan fiyat tekliflerinin teklife konu alanda faaliyet gösterenlerden alınması gerekmekte olup, bu belgelerin ihale tarihinden önce düzenlenmiş olması zorunlu değildir.

Kaşeleme işlemi 8.4 üncü maddede belirtilen özel kaşe kullanılmak suretiyle yapılabileceği gibi, bu kaşe dışında meslek mensubuna ilişkin bilgileri içeren kaşe kullanılmak suretiyle de yapılabilir.

...

79.2.2.4. Ticaret Borsası Fiyatları: Teklifi oluşturan maliyet bileşenlerine ilişkin 18/5/2004 tarihli ve 5174 sayılı Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği ile Odalar ve Borsalar Kanununun 51 inci maddesinin (c) bendi uyarınca borsa idaresi tarafından düzenlenen ve ilgili malın ihale tarihinden önceki son 12 ayın herhangi bir işlem gününde gerçekleşen ortalama fiyatını gösteren belge ile açıklama yapılabilir.

...

79.2.2.7. İsteklinin Kendi Ürettiği, Aldığı veya Sattığı Mallara İlişkin Fiyatlar: Teklifi oluşturan maliyet bileşenlerine ilişkin olarak isteklinin kendi ürettiği, aldığı veya sattığı mallara ait fiyatların kullanılması durumunda, istekliyle tam tasdik sözleşmesi yapan veya beyannamelerini imzalamaya yetkili olan meslek mensubu tarafından ilgisine

göre aşırı düşük teklif açıklamasına konu mal için düzenlenen maliyet/satış tutarı tespit tutanağı (Ek-0.7) ile açıklama yapılabilir.

Maliyetler dayanak alınarak yapılan açıklamanın geçerli olabilmesi için teklif edilen birim fiyatın, ilgili tutanakta (Ek-0.7) tespit edilen ağırlıklı ortalama birim maliyetin altında olmaması ve isteklinin son veya bir önceki geçici vergi beyanname döneminde ihale konusu işte kullanılmasını öngördüğü mal miktarının en az yarısı kadar alım yapmış olması gerekir.

Satışlar dayanak alınarak yapılan açıklamanın geçerli olabilmesi için teklif edilen birim fiyatın, ilgili tutanakta (Ek-0.7) tespit edilen ağırlıklı ortalama birim satış tutarının % 80'inin altında olmaması ve malın ticaretinin isteklinin faaliyet alanında olması gerekir.

İsteklinin son veya bir önceki geçici vergi beyanname döneminde 4734 sayılı Kanun kapsamındaki idarelere açıklama konusu mala ilişkin satış yapmış ve satılan malın idarece kabul edilmiş olması durumunda, maliyet/satış tutarı tespit tutanağı (Ek-0.7) sunulmasına gerek bulunmayıp sadece söz konusu satışa ilişkin fatura örnekleri veya bu örneklerin noter, SM, YMM, SMMM ya da vergi dairesince onaylı suretleri ile de belgelendirme yapılabilir.

Kaşeleme işlemi 8.4 üncü maddede belirtilen özel kaşe kullanılmak suretiyle yapılabileceği gibi, bu kaşe dışında meslek mensubuna ilişkin bilgileri içeren kaşe kullanılmak suretiyle de yapılabilir.

...

79.2.3. Meslek mensubu; üçüncü kişilerden alınan fiyat teklifi üzerindeki beyanın ve emsal bedel beyanı ile Ek-0.5, Ek-0.6 ve Ek-0.7 numaralı tutanaklardaki bilgilerin doğruluğundan sorumludur. Meslek mensubu ibaresinden Yeminli Mali Müşavirler veya Serbest Muhasebeci Mali Müşavirler anlaşılır”

79.2.4. Ek-0.5, Ek-0.6 ve Ek-0.7 numaralı tutanakların son veya bir önceki geçici vergi beyanname dönemine ilişkin olarak düzenlenmesi zorunludur. Son veya bir önceki geçici vergi beyanname döneminin tespitinde; 4734 sayılı Kanunun 21 inci maddesinin birinci fıkrasının (a), (d) ve (e) bentlerine göre pazarlık usulü ile yapılan ihalelerde ilk yazılı fiyat tekliflerinin alındığı tarih, diğer ihale usulleri ile yapılan ihalelerde ise ihale tarihi esas alınır.

Örneğin; 11.1.2014 tarihinde açık ihale usulü ile yapılan ihalede son geçici vergi beyanname dönemi "Ekim-Kasım-Aralık 2013", 15.7.2014 tarihinde açık ihale usulü ile yapılan ihalede son geçici vergi beyanname dönemi "Nisan-Mayıs-Haziran 2014" tür.

...

79.2.6. Malzemeli yemek hizmet alımı ihalelerinde aşırı düşük tekliflerin değerlendirilmesinde kullanılmak üzere teknik şartnamede asgari iki haftalık örnek menü düzenlemesi yapılır ve bu menüde yer alan yemeklerin içerikleri ile çiğ girdi miktarları belirtilir.

Bu ihalelerde; teklifi aşırı düşük bulunan istekli öncelikle "ana girdi", "işçilik" ve "yardımcı gider" oranlarının belirtildiği Malzemeli Yemek Sunumu Hesap Cetvelini (Ek- H.4) hazırlayarak açıklaması kapsamında sunar. Açıklamanın geçerli kabul edilebilmesi için "(Ana Girdi Maliyeti+İşçilik Maliyeti)/Toplam Teklif Tutarı" oranının 0,80'den az ve 0,95'den çok olmaması gerekir. Oran belirtmeyen veya belirttiği oran 0,80'den az veya 0,95'den çok olan isteklilerin teklifleri reddedilir.

Bu maddede yer alan ana girdi ibaresi kapsamında, kırmızı et; beyaz et; balık; işlenmiş et ürünleri (sucuk, salam, sosis, kavurma gibi); kuru gıdalar (pirinç, bulgur, nohut, mercimek, kuru fasulye gibi); sebze; meyve; toz şeker, süt; yoğurt, ayran; yağ ürünleri (ayçiçek yağı, zeytinyağı, tereyağı)

kahvaltı malzemeleri (peynir, zeytin, yumurta, reçel, bal gibi); pet su, ekmek açıklama yapılacak unsurlar olarak dikkate alınır. İdarenin ihale dokümanında bu girdilerin dışında ana girdi niteliğinde malzeme içeren yemek öğünü düzenlemesi durumunda aşırı düşük teklif açıklama yazısında açıklama istenecek unsurlar arasında bu malzemelerin de belirtilmesi zorunludur. Bu çerçevede, isteklinin beyan ettiği orana uygun teklif sunması durumunda, yemek pişirilmesi için gerekli enerji giderleri (doğalgaz, LPG gibi), temizlik malzemeleri, su, sigorta giderleri, ilaçlama ve hijyen sağlama giderleri, bakım onarım, amortisman, nakliye, sözleşme giderleri ve genel giderler, portör muayenesi ve tali çığ girdiler (tuz, baharat, tatlandırıcı vb.) gibi unsurlar "yardımcı girdiler" başlığında değerlendirilir ve bu unsurlar için açıklama sunulması gerekmez.

Örneğin; 1.000 öğün yemek alımı için çıkılan bir ihalede, birim fiyat olarak 5 TL teklif veren bir isteklinin, 5.000 TL olan toplam teklif bedelinin aşırı düşük olarak değerlendirilmesi ve istekli tarafından sunulan Malzemeli Yemek Sunumu Hesap Cetvelinde "(Ana Girdi Maliyeti+İşçilik Maliyeti)/Toplam Teklif Tutarı" oranınının 0,90 olarak belirtilmesi halinde, teklifin 4.500 TL'sinin ana çığ girdi ile işçilik toplamını içerdiği kabul edilir ve isteklinin sadece bu kısma ilişkin açıklama yapması gerekir. Teklifin 500 TL'lik kısmının ise yardımcı giderlere ilişkin olduğu kabul edildiğinden, bu kısma ilişkin açıklama yapılması gerekmemektedir.

Malzemeli yemek alımı ihalelerinde, kırmızı et; beyaz et; balık; kuru gıdalar (pirinç, bulgur, nohut, mercimek, kuru fasulye gibi); sebze; meyve maliyetlerinin tevsiki amacıyla üçüncü kişilerden alınan fiyat teklifleri kullanılamaz. Ancak 79.2.2 nci maddede yer alan diğer yöntemlerden herhangi biri ile açıklama yapılmasının fiilen mümkün olmadığının anlaşıldığı durumlarda, üçüncü kişilerden alınan fiyat teklifleri ile açıklama yapılabilir.

Malzemeli yemek alımı ihalelerinde sadece iki haftalık örnek menüdeki ana girdiler ve işçilik giderleri dikkate alınarak açıklama yapılmalıdır. İsteklilerin örnek menüdeki girdiler ve işçilik gideri kullanılarak teklif ettikleri birim fiyatı açıklamaları gerekmekte olup toplam miktar ve tutar açıklaması yapılmayacaktır. Örneğin normal kahvaltı, diyet kahvaltı, ara öğün, normal yemek ve diyet yemek gibi birim fiyatları içeren bir ihalede, isteklilerin teklif ettikleri birim fiyatı; örnek menüyü ve bu menünün üretimi için gerekli işçilik tutarını kullanarak tevsik etmeleri durumunda açıklama uygun kabul edilecektir...” açıklaması yer almaktadır.

İdari Şartname'nin “İhale konusu işe/alıma ilişkin bilgiler” başlıklı 2'nci maddesinde “2.1. İhale konusu işin/alımın;

a) Adı: Yemek Yapımı, Pişirilmesi, Servisi, Taşınması İle Servis Sonrası Temizlik ve Bulaşık Hizmetleri İşi Hizmet Alımı

b) Türü: Hizmet alımı

c) İlgili Uygulama Yönetmeliği: Hizmet Alımı İhaleleri Uygulama Yönetmeliği

ç) Yatırım proje no'su (yapım işlerinde): Bu madde boş bırakılmıştır.

d) Kodu:

e) Miktarı: Eğitim öğretim dönemlerinde günlük 7500 öğün ve eğitim öğretim dışı dönemlerde günlük 1300 öğün olmak üzere, toplam yıllık 1.490.600 öğün yemek. Ayrıntılı bilgi idari şartnamenin ekinde yer almaktadır.

f) İşin yapılacağı/malın teslim edileceği yer: Yıldız Teknik Üniversitesi Beşiktaş ve Davutpaşa Kampüsleri Yemekhaneleri” düzenlemesi bulunmaktadır.

Söz konusu ihalenin Yıldız Teknik Üniversitesi İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı tarafından gerçekleştirilen “Yemek Yapımı, Pişirilmesi, Servisi, Taşınması ile Servis Sonrası

Temizlik ve Bulaşık Hizmetleri İşi" olduğu, bahse konu ihalede 23 adet ihale dokümanı alındığı, 6 istekli tarafından teklif verildiği, idarece hesaplanan sınır değerinin altında teklif verdiği tespit edilen Uğraş Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.den aşırı düşük teklif açıklaması istenildiği, anılan isteklinin sunduğu açıklamaların uygun bulunarak ihalenin üzerinde bırakıldığı, başvuru sahibi Palmiye Yem. Üre. Tem. Tur. San. ve Tic. Ltd. Şti.nin teklifinin ise ekonomik açıdan en avantajlı ikinci teklif olarak belirlendiği görülmüştür.

Uğraş Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti. tarafından sunulan aşırı düşük teklif açıklamasının incelenmesi sonucunda aşağıdaki tespitlere ulaşılmıştır.

1) Başvuru sahibi tarafından Teknik Şartname'de yer alan örnek menüdeki bütün yemeklerin malzeme içeriği ve gramajların net olarak düzenlenmediği iddia edilmekle birlikte, Teknik Şartname düzenlemeleri incelendiğinde, yemeklerin içerisindeki malzeme içeriklerinin yer almadığı görülmüş ancak aşırı düşük teklif sahibi olarak belirlenen istekliye gönderilen aşırı düşük teklif açıklama yazısı ekinde yemeklerin içerikleri ve gramajlarına yer verildiği anlaşılmıştır.

Diğer taraftan başvuru sahibinin, anılan istekli tarafından yemek gramajlarına ilişkin açıklamanın düşük gramajlar ve eksik malzemelerle yapıldığı iddiasına ilişkin olarak,

İstekli tarafından sunulan aşırı düşük teklif açıklaması kapsamında sunulan yemek reçeteleri incelendiğinde, yemek reçetelerinde yer alan girdi gramajlarının idare tarafından açıklama talebi ekinde gönderilen yemekler ve içeriğindeki girdi gramajlarıyla uyumlu olduğu ve gramajların eksik olarak hesaplanmadığı görülmüştür. Bu itibarla, başvuru sahibinin iddiasının yerine olmadığı sonucuna varılmıştır.

2) Anılan istekli tarafından bazı girdi fiyatlarının açıklanması amacıyla maliyet/satış tutarı tespit tutanağı (Ek-0.7) sunulduğu, belgenin tarih ve sayısının bulunduğu, ilgili

meslek mensubunca her sayfasının imzalanıp kaşelendiği, ilk sayfada yer alan meslek mensubu bilgileri ile ilgili meslek mensubu bilgilerinin birbiri ile aynı olduğu, belgeye meslek mensubuna ait oda sicil belgesinin eklendiği, tutanakta her bir girdi için ayrı satır açıldığı, istekli tarafından 17 adet ana çiğ girdinin EK.0-7 ile açıklandığı, bunlardan hangisine ilişkin isteklinin son veya bir önceki geçici vergi beyanname döneminde ihale konusu işte kullanılmasını öngördüğü mal miktarının en az yarısı kadar alım yapmadığının iddiada açıkça belirtilmediği, bu haliyle söz konusu hususun incelenmesinin mümkün olmadığı, öte yandan maliyet/satış tutarı tespit tutanağında belirtilen mamullerin 151, 152 ve 153 nolu hesapta olmasına ilişkin sorumluluğun meslek mensubuna ait olduğu, ayrıca 3568 sayılı Serbest Muhasebeci Mali Müşavirlik ve Yeminli Mali Müşavirlik Kanunu ile yetkilendirilen meslek mensuplarınca yapılan mesleki iş ve işlemlerin hukuka uygunluk karinesinden yararlandığı, düzenlenen belgelerdeki bilgilerin doğruluğundan meslek mensubunun sorumlu olduğu anlaşılmış olup, başvuru sahibinin iddiasının yerine olmadığı sonucuna varılmıştır.

3) Teknik Şartname'nin "Verilecek Yemeğin Şekli" başlıklı bölümünde "Yemek Grupları:

1.Grup Yemek: Çeşitli çorbalar

2.Grup Yemek: Haftanın bir gününde, kırmızı ya da beyaz etli bakliyat ya da sebze yemekleri (kıymalı kuru fasulye, tavuklu bezelye vb.) Haftanın bir gününde, kırmızı ya da beyaz etli yemekler (et sote, mantarlı piliç kavurma vb.)

Haftanın bir gününde, kırmızı-beyaz etli sebze yemekleri (musakkalar, graten, dolmalar vb.)

Haftanın bir gününde, Köfte ya da piliç eti (rostu köfte, çiftlik köfte, piliç külbastı vb.)

Haftanın bir gününde, Kırmızı ya da beyaz et (et döner, tavuk döner, külbastı ızgara köfte, el yapımı şnitzel vb.)

NOT: Menüde yer alan seçmeli yemeklerin biri kırmızı etli ise diğer seçmeli yemek beyaz etli olacaktır.

3.Grup yemek: Pirinç pilavı, makarna (kıymalı, peynirli veya fırında), peynirli patatesli veya kıymalı börekler, zeytinyağlı dolma ve yemekler, zeytinyağlı barbunya ve pilakiler, fasulye piyazı, kuskus pilavı, sebze kızartmaları gibi yemekler

4.Grup Yemek: Çeşitli hamur işi tatlılar (cevizli baklavalar veya fıstıklı irmik helvası, vb.), sütlü tatlılar (cevizli muhallebi, keşkül, krem şokola, aşure vb.), tahin helvası, kabak tatlısı, cevizli cezerye, hoşaf/komposto, meyve, mevsim salataları, ayran, yoğurt, cacık ve turşu vb. yemekler.

Bir sonraki uygulanacak olan aylık yemek menüsü yukarıdaki esaslar doğrultusunda yüklenici firma tarafından öneri olarak hazırlanıp en geç her ayın 20 sine kadar idareye teslim edecektir. İdarenin görevlendireceği menü komisyonu tarafından incelenip gerekli görülen değişiklikler ile birlikte onaylanarak yüklenici firmaya bildirilecektir. Menüde yapılacak olası yemek değişikliğinde ise, kontrol teşkilatının onayı alınıp, tutanak ile yapılan değişiklik kayıt altına alınacaktır.” düzenlemesi,

Anılan Şartname'nin 2'nci maddesinde “Öğrenciye öğlen ve akşam 4 çeşit, personele ve alakarta 5 çeşit, alakart salonunda ise,4. kap 5 çeşit (5.çeşit içerisinde 4.grup yemeklerden herhangi biri seçmeli olarak alınır.) seçenekli sunulmak üzere verilecektir. İhale komisyonu 5 çeşit yemek fiyatına göre teklifleri değerlendirecektir.” düzenlemesi,

3'üncü maddesinde “Alakart yemek salonunda 2 adet birinci grup (seçmeli), 2 adet ikinci grup (seçmeli), 2 adet üçüncü grup (seçmeli) ve 1 adet vejetaryen/vegan yemek (ana yemeğin seçmelisi)madde 5'te belirtilen teşhir bölümü ve salata büfesi bulundurulacaktır.

İdari personel yemek salonunda ise 2 adet 1. grup (seçmeli), 2

adet 2.grup (seçmeli), 1 adet 3.grup yemek,1 adet 4.grup (menüde belirtilen)bulundurulup, salata-sandviç büfesi (ana yemeğin seçmelisi)ve 5.çeşit olarak porsiyonlanmış salata tabağı yer alacaktır. Alakart salonunda yer alan salatbarda günlük 7 çeşit salata (4 çeşit salata, 1 çeşit yoğurtlu, 2 çeşit de meze tarzı)yer alacaktır.” düzenlemesi,

4’üncü maddesinde “Öğrenci yemeklerinde 1 adet birinci grup, 1 adet ikinci grup, 1 adet üçüncü grup, 1 adet vejetaryen yemek(ana yemeğin seçmelisi), 1 adet salata-sandviç büfesi(ana yemeğin seçmelisi) ve madde 5’te belirtilen teşhir bölümü 4.grup olarak bulundurulacaktır. Öğlen yemeklerinde verilecek ikinci grup yemek tek çeşit olacaktır. Akşam yemeklerinde ikinci grup yemek olarak öğlen personele verilen seçmeli yemeğin İkincisi verilecektir, üçüncü grup yemek ise öğlen öğrencilere verilen menüdeki yemekle aynı olacaktır.” düzenlemesi,

5’inci maddesinde “Alakart ve öğrenci yemek salonlarında teşhir bölümü olacaktır. Bu bölümde dördüncü grup yemeklerden 5 çeşit bulunacaktır.

Öğrenci ve personel yemek salonlarında ana yemeğin seçmelisi olarak salata-sandviç büfesi (çavdarlı-sade-kepekli-çekirdekli beyaz peynir/kaşar peynirli panini sandviç vb. Semizotlu avokado salata, ton balıklı salata, Sezar salata, beyaz peynirli yeşil salata vb.) ,yer alacak ve büfede salata-sandviç, içecek, tatlı vb. yer alacaktır.

Alakart salonunda ek olarak salata büfesi, ikinci grup yemeğin seçmelisi olarak vejetaryen/vegan yemek ve seçenekli olmak üzere üçüncü gruptan 2 çeşit yemek olacaktır.” düzenlemesi yer almaktadır.

Anılan istekli tarafından sunulan aşırı düşük teklif açıklaması değerlendirildiğinde 5 çeşit içerisinde 4. grup yemeklerden bir çeşit yemeğin yer aldığı görülmüştür. Bu itibarla, başvuru sahibinin anılan iddiasının yerinde olmadığı

sonucuna varılmıştır.

4) Teknik Şartname'nin "Yemeklerde kullanılacak malzemelerin özellikleri" başlıklı bölümünün 8'inci maddesinde "Yüklenicinin yemeklerde kullanacağı malzemeler Gıda Kodeksi ve ilgili Yönetmeliklerde belirtilen niteliklere uygun olacaktır.

Yemeklerin hazırlanmasında aşağıda belirtilen kalemlerde talep edilen minimum özellikler belirtilmiş olup, bu özelliklerin üstünde yapılan teklifler de değerlendirilecektir.

...

Tavuk Eti: Donmamış, taze ve çok iyi temizlenmiş olacak ve kuru yolum tavuk eti kullanılacaktır." düzenlemesi yer almaktadır.

Anılan istekli tarafından "tavuk eti (baget)", "tavuk eti (göğüs)", "tavuk eti (pirzola)" girdilerinin tevsiki amacıyla Ankara Ticaret Borsası fiyat bülteninde yer alan "tavuk eti (baget)," "tavuk eti (göğüs)" ve "tavuk eti (pirzola)" fiyatlarının kullanıldığı görülmüştür.

Teknik Şartname'de "kuru yolum" tavuk eti kullanılması gerektiği düzenlemesinin yer aldığı görülmekle birlikte anılan özelliğin tavuk etinin çeşidine değil, temizlenme şekline ilişkin bir husus olduğu ve tavuk etinin "kuru yolum" olup olmadığının tespit ve değerlendirmesinin kontrol teşkilatınca sözleşmenin uygulanması aşamasında yapılabileceği anlaşılmış olup, başvuru sahibinin anılan iddialarının yerinde olmadığı sonucuna varılmıştır.

5) Teknik Şartname'nin "Yemeklerde kullanılacak malzemelerin özellikleri" başlıklı bölümünün 8'inci maddesinde "Köfte yapımında hazır galeta unu kullanılmayıp, mutfak tarafından üretilen galeta unu kullanılacaktır..." düzenlemesi yer almaktadır.

Anılan istekli tarafından "galeta unu" girdisinin tevsiki amacıyla meslek mensubu tarafından onaylı ve kaşeli 11.11.2019 tarihli ve 268 sayılı Ek-0.7 maliyet/satış tutarı tespit tutanağının sunulduğu görülmüş olup, anılan ürünün isteklinin 150 ilk madde ve malzeme, 151 yarı mamuller- üretim hesaplarında kayıtlı olduğu anlaşılmıştır.

Teknik Şartname'de mutfak tarafından üretilen galeta unu kullanılması gerektiği düzenlemesinin yer aldığı görülmekle birlikte, anılan özelliğin galeta ununun çeşidine ilişkin bir husus olmadığı, dolayısıyla yemeklerin yapımında kullanılacak galeta ununun mutfak tarafından üretilip üretilmediğinin tespitinin sözleşmenin uygulanması sırasında kontrol teşkilatınca değerlendirilecek hususlardan olduğu anlaşılmış olup, başvuru sahibinin anılan iddiasının yerinde olmadığı sonucuna varılmıştır.

6) Teknik Şartname'nin "Pişirme" başlıklı 16'ncı maddesinde "... Günlük olarak üretilen yemeklerin:

Alakart

Ana yemek %60 kırmızı etli %30 tavuk etli Vejeteryan %10

Personel

Ana yemek %60 kırmız et %30 tavuk etli Salata sandviç %10

Öğrenci

Ana yemek; öğrencide tek çeşit ana yemek olduğundan (örneğin; öğlen kırmızı etli yemek akşam beyaz etli yemek)

%60 ana yemek, % 20 vejeteryan, %20 salata-sandviç olarak hesaplanacaktır..." düzenlemesi yer almaktadır.

Anılan istekli tarafından sunulan açıklamalar incelendiğinde, idare tarafından aşırı düşük teklif açıklamasında kullanılmak üzere oluşturulan yemek menülerinde yer alan yemeklerin ve Teknik Şartname'nin "Pişirme" başlıklı 16'ncı maddesinde yer

alan yüzdelerin üzerinden açıklama yapıldığı anlaşıldığından, başvuru sahibinin anılan iddiasının yerinde olmadığı sonucuna varılmıştır.

7) Teknik Şartname'nin "Kahvaltılık Malzemelerin Özellikleri Beyaz Peynir- Kaşar Peynir" başlıklı bölümünde "... Beyaz peynirler, 1. sınıf yarım yağlı tipinde olmalıdır. Yarım yağlı beyaz peynirlerde, 100 gram kuru maddede en az 20 gram süt yağı içermelidir. Beyaz peynirlerde asitlik derecesi süt asidi hesabıyla % 3 ü geçmemelidir. Kaşar peynirler, 1. sınıf yağlı tipte olmalıdır ..." düzenlemesi yer almaktadır.

Aşırı düşük teklif açıklamasında bulunan istekli tarafından "Beyaz peynir" girdisinin tevsiki amacıyla Sivas Ticaret Borsası fiyat bülteninde yer alan "beyaz peynir" fiyatının kullanıldığı, anılan bültende "beyaz peynir" ortalama birim fiyatının 8,69 TL olduğu ancak istekli tarafından söz konusu ana girdi için EK-H.4'te ve yemek reçetelerinde analiz girdi fiyatının 8,60 TL olarak kullanıldığı, ayrıca bülten üzerinden söz konusu girdinin "yarım yağlı" olma özelliğini karşılayıp karşılamadığının anlaşılamadığı,

"Kaşar peyniri" girdisinin tevsiki amacıyla Sakarya Ticaret Borsası fiyat bülteninde yer alan "kaşar peyniri" fiyatının kullanıldığı, Teknik Şartname'de anılan girdinin "1. sınıf yağlı" cinsinden sunulması gerektiği düzenlemesinin yer aldığı, söz konusu girdinin "1. sınıf yağlı" olma özelliğini karşılayıp karşılamadığının anlaşılamadığı görülmüştür.

Bu itibarla, başvuru sahibinin anılan iddialarının yerinde olduğu sonucuna varılmıştır.

8) Teknik Şartname'nin "Kahvaltılık Malzemelerin Özellikleri Zeytin (Siyah-Yeşil)" başlıklı bölümünde "Zeytin yenme olgunluğuna gelmiş, siyah veya siyaha yakın renkte iken hasat edilen tanelerin çeşitli metotlarla acılığının giderilmesi sonucunda hazırlanan mamuldür... Gemlik tipi, piyasanın en iyi cinsi olacaktır. Double kıvırcık zeytinlerden olacaktır...

Yeşil zeytin yeşilden sarımsı yeşile kadar değişen renklerdeki, yenme olgunluğunu kazanmış, normal iriliğe erişmiş tanelerin çeşitli metotlar ile acılığının giderilmesi suretiyle hazırlanan mamuldür. Yağlı, çizik salamura, Gemlik tipi, Küçük çekirdekli yeşil zeytin (kokteyl) olacaktır...” düzenlemesi yer almaktadır.

Başvuru sahibinin iddiasına konu teşkil eden “Zeytin (Siyah-Yeşil)” ürünlerinin iki haftalık örnek menüde yer almadığı, dolayısıyla açıklama yapılması gereken ana girdilerden olmadığı anlaşılmış olup, başvuru sahibinin anılan iddiasının yerinde olmadığı sonucuna varılmıştır.

9) İdari Şartname'nin “Teklif fiyata dahil olan giderler” başlıklı 25'inci maddesinde “... 25.3. Teklif fiyata dahil olan diğer giderler aşağıda belirtilmiştir:

25.3.1. Yüklenici ihale kararının onaylanmasını müteakip kampüs yemekhaneleri için İşletme Sorumluluğu (3.Şahıs Mali Mesuliyet) Sigortası ve 3. Şahıs mali mesuliyet sigortası yaptırarak sigorta poliçelerinin aslını sözleşme imzalanmasından önce idareye teslim edecektir.

-İşletme Sorumluluğu (3.Şahıs Mali Mesuliyet) Sigorta Poliçe Bedelleri: Davutpaşa Kampüsü (Yerinde Üretim) 8.000.000 TL; Yıldız Kampüsü (Yerinde Üretim) 4.000.000 TL,

-İşyeri Paket Sigorta Poliçe Bedelleri: Davutpaşa Kampüsü (Yerinde Üretim) 4.500.000 TL; Yıldız Kampüsü (Yerinde Üretim) 2.500.000 TL,

-İşçi giderleri teklif fiyata dahildir. Yüklenici firma iki gıda mühendisi, iki gıda teknikeri ve iki aşçıbaşı ile birlikte hizmetin aksamadan yürütülebilmesi için toplam 103 personel bulundurmakla yükümlüdür. Yüklenici, iş kanunu, iş sağlığı ve iş güvenliği hükümlerine göre, işçilerin sağlığını korumak üzere her türlü sağlık tedbirini alacak ve tehlikeli şartlar altında çalışmalarına izin vermeyecektir. Sosyal Güvenlik mevzuatı her türlü işçi, işveren hakkındaki

kanunlardan dolayı işçi alınması veya işçi ücretlerinin ödenmesi, işçi çıkartılması gibi hadiselerden dolayı tüm sorumluluk yüklenici firmaya aittir. İhale kapsamında çalışacak personeller için her türlü ücret, izin vb.. sosyal hakları ve tazminat hakları ile ilgili yükümlülüklerin yerine getirilmesinden 4857 iş kanunu ve 6331 sayılı iş sağlığı ve iş güvenliği yasasının gerektirdiği her türlü tedbirin alınmasından yüklenici firma sorumludur.

Yüklenici, Sosyal Güvenlik Kurumundan alınacak onaylı Aylık Prim ve Hizmet belgesinin bir örneğini işçilerin görebileceği bir yere asmak ve işçilerin aylık sigorta primlerini çalıştıkları gün kadar yatırmak zorundadır. 4857 sayılı Kanunun 55. maddesi uyarınca; izine hak kazanan işçilerin izin hakları İdarenin belirleyeceği takvim içerisinde kullanılacak ve izin kullanan işçiler fiilen çalışan işçi sayısına dâhil edilecektir. Ancak; yüklenici işi aksatmayacak şekilde gerekli önlemleri almakla yükümlüdür...” düzenlemesi,

Teknik Şartname'nin “Üniversitemiz Kampüslerindeki Mutfak ve Yemekhanelerde Bulunması Gereken Personel” başlıklı bölümünde “Yüklenici firma iki gıda mühendisi, iki gıda teknikeri ve iki aşçıbaşı ile birlikte hizmetin aksamadan yürütülebilmesi için toplam 103 personel bulundurmakla yükümlüdür. Gıda Mühendisi veya Diyetisyen, aşçıbaşı ve gıda teknikeri yıllık izin harici yemekhanelerde sürekli olarak bulunacaktır.

İhale kapsamında çalışacak personeller için her türlü, ücret, izin vb. sosyal hakları ve tazminat hakları ile ilgili yükümlülüklerin yerine getirilmesinden 4857 iş kanunun ve 6331 sayılı iş sağlığı ve iş güvenliği yasasının gerektirdiği her türlü tedbirin alınmasından yüklenici firma sorumludur.

NOT: Yüklenici firmanın yeteri sayıda bulunduracağı personellerin haftalık çalışma saatinin tamamını idarede geçirmeyecektir. Personeller, yemek pişirilmesi, dağıtılması, temizlik ve bulaşık saatleri dışında İdaremizde bulunmayacaklardır. Bu nedenle de 2013/5215 sayılı Bakanlar

Kurulu kararınının 7. Maddesi ve Kamu İhale Genel Tebliğinin 8.1.1. maddesine göre yüklenici firmaya işçilik maliyetlerine ilişkin fiyat farkı hesaplanmayacaktır.(Ödenmeyecektir.)” düzenlemesi yer almaktadır.

İhale dokümanı kapsamında ihale konusu işte çalışacak personel sayısınının toplam 103 olarak belirlendiği, personel ücretlerine ilişkin ise herhangi bir düzenlemeye yer verilmediği, ihale üzerinde bırakılan istekli tarafından 103 personel için KİK İşçilik Hesaplama Modülü kullanılmak suretiyle personel maliyetlerinin hesaplandığı, 2020 yılı için %25 oranında ücret zammı artışı öngörüldüğü anlaşılmış olup, bu haliyle açıklamanın mevzuata uygun olduğu görülmüştür.

Sonuç olarak, yukarıda mevzuata aykırılıkları belirtilen işlemlerin düzeltici işleme giderilebilecek nitelikte işlemler olduğu tespit edildiğinden Uğraş Gıda San. ve Tic. Ltd. Şti.nin teklifinin reddedilmesi ve bu aşamadan sonraki işlemlerin mevzuata uygun olarak yeniden gerçekleştirilmesi gerekmektedir.

Açıklanan nedenlerle, 4734 sayılı Kanun’un 65’inci maddesi uyarınca bu kararın tebliğ edildiği veya tebliğ edilmiş sayıldığı tarihi izleyen 30 gün içerisinde Ankara İdare Mahkemelerinde dava yolu açık olmak üzere,

Anılan Kanun’un 54’üncü maddesinin onbirinci fıkrasınının (b) bendi gereğince düzeltici işlem belirlenmesine,

Oybirliği ile karar verildi.