

**Yemek alım ihalesi
İçeriğindeki girdi
gramajlarına alt ve üst
aralıkları belirtilmek
suretiyle yer verilen yemek
çeşitlerinde istekliler
tarafından söz konusu
aralıkta bir miktarın
seçilerek teklif oluşturma
imkânının bulunması hk**

Toplantı No : 2019/055

Gündem No : 40

Karar Tarihi : 18.12.2019

Karar No : 2019/UH.II-1677

BAŞVURU SAHİBİ:

Yemekçim Gıda A.Ş.,

İHALEYİ YAPAN İDARE:

Yıldız Teknik Üniversitesi Rektörlüğü İdari ve Mali İşler
Daire Başkanlığı,

BAŞVURUYA KONU İHALE:

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

KURUM TARAFINDAN YAPILAN İNCELEME:

Yıldız Teknik Üniversitesi Rektörlüğü İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı tarafından 06.11.2019 tarihinde açık ihale usulü ile gerçekleştirilen “Yemek Yapımı, Pişirilmesi, Servisi, Taşınması İle Servis Sonrası Temizlik ve Bulaşık Hizmetleri İşi Hizmet Alımı” ihalesine ilişkin olarak Yemekçim Gıda A.Ş.nin 31.10.2019 tarihinde yaptığı şikâyet başvurusunun, idarenin 04.11.2019 tarihli yazısı ile reddi üzerine, başvuru sahibince 14.11.2019 tarihli ve 48260 sayı ile Kurum kayıtlarına alınan 14.11.2019 tarihli dilekçe ile itirazın şikâyet başvurusunda bulunulmuştur.

Başvuruya ilişkin olarak 2019/1423 sayılı itirazın şikâyet dosyası kapsamında yapılan inceleme neticesinde esas inceleme raporu tanzim edilmiştir.

KARAR:

Esas inceleme raporu ve ekleri incelendi.

İtirazın şikâyet dilekçesinde özetle, Teknik Şartname'nin 6'ncı maddesinde “Çiğ gramaj” başlığı altında, yemeklerin içeriğinde yer alan gıda maddeleri miktarlarının alt-üst sınırlar dahilinde olmak üzere belirsiz bir şekilde ve oldukça büyük bir aralık ile ifade edildiği, anılan durumun ihaleye teklif verilmesini zorlaştırdığı, işin ifası aşamasında idare ve yüklenici arasında anlaşmazlıklara neden olacağı, ayrıca olası bir aşırı düşük teklif açıklaması aşamasında da isteklilerin eşit şartlarda ve mevzuata uygun cevap verebilmeleri için gıda maddelerinin miktarlarının net olması gerektiği,

Ayrıca, örnek menü içeriğinde yer alan yemek reçetelerinin ve diğer çiğ girdi miktarlarının verilmediği, kullanılması istenilen girdi kalemlerinin belirtilmediği iddialarına yer verilmiştir.

Başvuru sahibinin iddialarının değerlendirilmesi sonucunda

aşağıdaki hususlar tespit edilmiştir.

Hizmet Alımı İhaleleri Uygulama Yönetmeliği'nin "Teknik şartname" başlıklı 16'ncı maddesinde "(1) İşin teknik ayrıntılarını ve şartlarını gösteren bir teknik şartname hazırlanarak ihale dokümanına dahil edilir. Teknik şartnamelerde belirlenecek teknik kriterlerin, verimliliği ve fonksiyonelliği sağlamaya yönelik olması, rekabeti engelleyici hususlar içermemesi ve bütün istekliler için fırsat eşitliği sağlaması zorunludur..." hükmü 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,

Teknik Şartname'nin 6'ncı maddesinde "Yemeklerin hazırlanmasında aşağıda belirtilen gramajlara uyulacaktır.

ÇİĞ GRAMAJ ET YEMEKLERİ:

Kemiksiz et yemekleri (Haşlama, tas kebabı, et sote, vb.)
Servis Sunum Miktarı

Çiğ et: 130 gr. 200 gr.

Et Döner (%30 kıyma %70 et)

Çiğ et: 120 gr. 150 gr

Tavuk döner (%40 but %60 göğüs)

Çiğ et: 130 gr. 150 gr.

Etli sebzeli kebaplar (çiftlik kebabı, bahçıvan kebabı,
Çökertme kebabı vb.)

Çiğ et: 110 gr. sebze miktarı: 150gr.-200gr. 200 gr.

KÖFTELER Servis Sunum Miktarı

Izgara köfte

Çiğ et: 120 gr.(ekmek 10 gr., soğan vb.malz.140 ye tamamlanır)
180 gr.

Tekirdağ köfte, rosto köfte, Hasanpaşa vb.

Çiğ et: 100 gr.(ekmek ve diğer malzemelerle 130 'a
tamamlanır.) 180 gr.

Mitite köfte, çiftlik köfte vb.

Çiğ et: 80 gr. Sebze miktarı: 150 gr. 200 gr.

Kadınbudu Köfte

Çiğ et: 80 gr (pirinç + bulgur 20 gr.) 200 gr.

Terbiyeli köfte

Çiğ et: 60 gr. (pirinç + bulgur 20 gr. 200 gr.

NOT: Köftelerde ekmek oranı 10 gr.ımı geçemeyecektir.

Tavuk, hindi (but, göğüs, baget, incik, piliç pirzola)

250 gr.

240-250 gr.

160 gr.

200 gr.

185 gr.

180 gr.

180 gr.

200 gr.

180 gr.

200 gr.

150 gr.

Servis sunum miktarı

170 gr.

Tavuk but çiğ: 325-350 gr.

Tavuk baget çiğ: 240-250 gr. Garnitür: 60-80 gr.

Tavuk pirzola kemikli çiğ: 200-250 gr.

Şnitzel, piliç biftek, piliç şiş vb.

Çiğ et: 130 gr.(kemiksiz) Garnitür: 60- 80 gr..

Tavuk etli kebablar

Çiğ et: 140 gr. Sebze miktarı: 250 gr.

Tavuk etli sebze yemekleri

Çiğ et: 80 gr. sebze miktarı: 120-150 gr.

NOT: Tavuk etli sebze yemeklerinde piliç bonfile kullanılacaktır.

Balıklar (cinsine göre tam veya yarım balık)

Çiğ balık: 160 gr.(fileto) Garnitür: 60-80 gr.

200 gr. (kılçıklı)

Dana Ciğer Çiğ: 120 gr.

ETLİ SEBZE YEMEKLERİ:

Etili sebzeli yemekler (taze fasulye, bezelye, vb.)

Çiğ et:50 gr. sebze miktarı: 120-150 gr..

Etili bakliyat yemekleri (barbunya, kuru fasulye, nohut vb.)

Bakliyat:50- 60 gr Çiğ et: 50 gr.

Patlıcan, karnıyarık, musakkalar, oturtma, etli dolma ve sarmalar

Sebze: 200 gr. Çiğ et: 50 gr. Çiğ pirinç: 15-20 gr.

Kuru patlıcan ve biber dolma

Kuru sebze: 80 gr Çiğ et:50 gr. Çiğ pirinç: 15-20 gr.

ÇORBALAR

Porsiyon: 170 gr.

NOT: Etili Çorbalarda 8 gr. çiğ et kullanılacaktır.

ZEYTİNYAĞLILAR

Zeytinyağlı sebze yemekleri (pilaki, sarma, dolma, vb.)

Porsiyon: 150 gr.

Kızartmalar, yoğurtlular

Porsiyon: 150 gr.

PİLAVLAR-MAKARNALAR

Pirinç

Çiğ pirinç: 75 gr 150 gr

Bulgur

Çiğ bulgur: 60 gr. 150 gr

Makarna

Çiğ makarna: 60 gr. 150 gr

BÖREKLER

Tepsi börekleri

Çiğ hali: 150 gr 120 gr

Milföy

Çiğ: 150 gr. 120 gr

SALATALAR

Yoğurt (kapalı tek kullanımlık ambalajda) 150gr

Ayran (kapalı tek kullanımlık ambalajda) 200 ml.

Salata (çoban salata, mevsim salata) 150 gr

Sandviç (kaşarlı) 225 gr.

Cacık (salatalık: 30-35 gr. yoğurt: 100 gr.) 170 gr.

HAMUR TATLILARI

Porsiyon: 120 gr.

SÜTLÜ TATLILAR

Porsiyon: 150 gr. (Süt oranı kişi başı 100 gr. şeker oranı kişi başı 25- 30 gr.)

Aşure porsiyon: 150 gr.- 180 gr.

MEYVELİ TATLILAR (Ayva, kabak, elma vb.)

Porsiyon: 150 gr.

KOMPOSTOLAR

Porsiyon: 150 gr.

NOT: Kompostolara kuru meyve (25 gr.), hoşafalara taze mevsim (45 gr.) meyvesi kullanılacaktır.

MEYVELER

Porsiyon: 180 gr-200 gr (elma, armut, portakal vb.)

150 gr-180 gr (çilek, erik, malta eriği, üzüm)

Porsiyon (kavun – karpuz): 200-250gr (kabuksuz)

Muz: 120 gr.-160 gr.

NOT: Porsiyon miktarı (gr.) yemeğin son servise sunum aşaması olarak hesaplanmıştır.” düzenlemesi yer almaktadır.

İhale işlem dosyasında yer alan belgeler incelendiğinde, Teknik Şartname'nin 6'ncı maddesinde ihale konusu iş kapsamında hazırlanacak yemeklerin gramaj listesine yer verildiği, bazı yemeklerin içeriğindeki girdi gramajlarının net olarak ifade edildiği (örneğin Mitite köfte, çiftlik köfte içeriğindeki çiğ et: 80 gr. sebze miktarı: 150 gr., pilavlar-makarnalar pirinç çiğ pirinç: 75 gr., bulgur çiğ bulgur: 60 gr.) bazı girdilere ise alt ve üst gramaj aralıkları belirtilmek suretiyle yer verildiği (örneğin salatalık: 30-35 gr., (kavun-karpuz): 200-250gr (kabuksuz), Kuru patlıcan ve biber dolma içeriğindeki çiğ pirinç: 15-20 gr., Tavuk baget çiğ: 240-250 gr. Garnitür: 60-80 gr., Bakliyat:50- 60 gr)

görülmüştür.

Başvuru sahibi tarafından ise, anılan durumun ihaleye teklif verilmesini zorlaştırdığı, işin ifası aşamasında idare ve yüklenici arasında anlaşmazlıklara neden olacağı, aşırı düşük teklif açıklaması aşamasında da isteklilerin eşit şartlarda ve mevzuata uygun cevap verebilmeleri için gıda maddelerinin miktarlarının net olması gerektiği iddia edilmektedir.

İçeriğindeki girdi gramajlarına alt ve üst aralıkları belirtilmek suretiyle yer verilen yemek çeşitlerinde istekliler tarafından söz konusu aralıkta bir miktarın seçilerek teklif oluşturma imkânının bulunduğu, yemeklerin servis sunum miktarlarının net bir şekilde belirtildiği, yemek hazırlama işinin niteliği dikkate alındığında yemek içeriğindeki malzemelerin bu şekilde belirtilen gramaj aralıklarının işin doğasına aykırı bir durum oluşturmadığı hususları bir arada değerlendirildiğinde, anılan düzenlemelerde tekliflerin hazırlanmasına ve teklif verilmesine engel nitelikte bir mevzuata aykırılık bulunmadığı anlaşılmış olup, başvuru sahibinin anılan iddiasının yerinde olmadığı sonucuna varılmıştır.

Ayrıca, başvuru sahibinin örnek menü içeriğinde yer alan yemek reçetelerinin ve diğer çığ girdi miktarlarının verilmediği, kullanılması istenilen girdi kalemlerinin belirtilmediğine yönelik iddiasına ilişkin ise,

4734 sayılı Kamu İhale Kanunu'nun İhalelere "Yönelik Başvurular" başlıklı 54'üncü maddesinde, ihale sürecindeki hukuka aykırı işlem veya eylemler nedeniyle bir hak kaybına veya zarara uğradığını veya zarara uğramasının muhtemel olduğunu iddia eden aday veya istekli ile istekli olabileceklerin anılan Kanunda belirtilen şekil ve usul kurallarına uygun olmak şartıyla şikayet ve itirazın şikayet başvurusunda bulunabileceği belirtilmiş ve şikayet ve itirazın şikayet başvurularının, dava açılmadan önce tüketilmesi zorunlu idari başvuru yolları olduğu açıkça ifade edilmiştir.

Anılan Kanun'un "İdareye şikayet başvurusu" başlıklı 55'inci maddesinde ihale sürecindeki işlem veya eylemlerin hukuka aykırılığı iddiasıyla idareye şikayet başvurusu yapılabileceği, anılan Kanun'un "Kuruma itirazın şikayet başvurusu" başlıklı 56'ncı maddesinde ise idareye şikayet başvurusunda bulunan veya idarece alınan kararı uygun bulmayan aday, istekli veya istekli olabileceklerin Kuruma itirazın şikayet başvurusunda bulunabileceği belirtilmiştir.

Bahse konu Kanun maddeleri bir arada değerlendirildiğinde, ihale sürecinde hukuka aykırı olduğu iddia edilen işlem ve eylemlere karşı olarak dava açılmadan önce genel olarak iki aşamalı bir idari başvuru yolunun öngörüldüğü, aday, istekli veya istekli olabileceklerin öncelikle ihaleyi yapan idareye başvuru yapması gerektiği, şayet şikayet üzerine alınan karar uygun bulunmaz veya şikayet üzerine idarece herhangi bir karar alınmaz ise Kamu İhale Kurumu'na başvuruda bulunulabileceği anlaşılmaktadır.

Bu usulün amacı ise başvuru sahibinin iddialarının öncelikle idarenin değerlendirmesinden geçerek, uygun görülen hususlarda gerekli düzeltmenin idare tarafından yapılması, uyuşmazlığın devam ettiği konularda ise idarenin cevabıyla birlikte uyuşmazlığın Kurumun önüne getirilmesidir. Anılan usulün doğal bir gereği ise şikayet başvurusunda dile getirilmeyen hususların itirazın şikayet başvurusuna konu edilmemesidir. Çünkü idarenin değerlendirmesine sunulmayan, cevap veya açıklaması alınmayan bir hususun itirazın şikayet başvurusuna dahil edilmesi, 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu'nda açıklanan iki aşamalı başvuru sistematiğine uygun düşmemektedir.

Nitekim İhalelere Yönelik Başvurular Hakkında Yönetmelik'in "Başvuruların şekil unsurları" başlıklı 8'inci maddesinin onuncu fıkrasında "İdarenin şikayet üzerine aldığı kararda belirtilen hususlar hariç, şikayet başvurusunda belirtilmeyen hususlar itirazın şikayet başvurusuna konu edilemez." hükmü ile,

İhalelere Yönelik Başvurular Hakkında Tebliğ'in "Kurum tarafından yapılacak işlemler" başlıklı 12'nci maddesinin ikinci fıkrasında yer alan "... İdareye başvuru konularının yanı sıra yeni konular da eklenerek Kuruma başvurulması halinde ise, itirazın şikâyet başvurusunun incelenmesinde idareye başvurusu konusu edilmeyen hususlar dikkate alınmaz." açıklamasında da şikâyet başvurusunda belirtilmeyen hususların itirazın şikâyet başvurusuna konu edilemeyeceği açıkça ifade edilmektedir.

Netice itibarıyla yukarıda aktarılan mevzuat hüküm ve açıklamalarından idareye şikâyet başvurusunda yer verilmeyen hususların itirazın şikâyet başvurusuna konu edilemeyeceği (şikâyet başvurusu üzerine idare tarafından alınan kararda belirtilen hususlar hariç) anlaşılmaktadır. Başvuru sahibinin itirazın şikâyet dilekçesinde yer vermiş olduğu, "örnek menü içeriğinde yer alan yemek reçetelerinin ve diğer çığ girdi miktarlarının verilmediği, kullanılması istenilen girdi kalemlerinin belirtilmediğine" yönelik iddiasına Kuruma itirazın şikâyet başvurusunda bulunulmadan önce idareye şikâyet başvurusunda yer verilmediği tespit edilmiştir.

Yukarıda yer alan mevzuat hüküm ve açıklamaları gereğince itirazın şikâyet başvurusunun incelenmesinde idareye yapılan şikâyet başvurusuna konu edilmeyen hususlar dikkate alınmayacağından, başvuru sahibinin anılan iddialarının yerinde olmadığı anlaşılmıştır.

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 fıkrasının (c) bendi gereğince itirazın şikâyet başvurusunun reddine,

Oybirliği ile karar verildi.