

Teklif formunuzu doldurarak info@durugrupas.com adresine e-posta olarak iletin.
Talebinizi doğru fiyatlandırabilmemiz için mümkün olduğunca ayrıntılı bilgi paylaşmanız önerilir.

1. KURUM / YETKİLİ BİLGİLERİ

Kurum / Firma Adı	Yetkili Adı Soyadı
Görevi / Ünvanı	Telefon
E-posta	Web Sitesi
Vergi Dairesi / VKN (opsiyonel)	Teklif Beklenen Tarih

Hizmet verilecek açık adres / lokasyon(lar)

İl, ilçe, mahalle, tesis/kampüs adı; birden fazla lokasyon varsa belirtiniz.

2. TALEP EDİLEN HİZMET

- | | |
|---|--|
| ☐ Yerinde üretim yemek hizmeti | ☐ Taşıma yemek / toplu yemek |
| ☐ Sözleşmeli düzenli yemek hizmeti | ☐ Catering / davet / ikram |
| ☐ Kahvaltı / brunch | ☐ Coffee break / toplantı ikramı |
| ☐ Kokteyl / resepsiyon | ☐ Özel etkinlik / organizasyon yemeği |

Diğer hizmet / kısa açıklama

3. HİZMETİN KAPSAMI VE HACMİ

Tahmini kişi sayısı / günlük kap adedi	Hizmet başlangıç tarihi
Hizmet süresi ☐ Tek seferlik ☐ Dönemsel ☐ Yıllık / düzenli	Haftalık hizmet günü ☐ 5 gün ☐ 6 gün ☐ 7 gün ☐ Diğer

Öğünler

- | | | |
|-----------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|
| ☐ Kahvaltı | ☐ Ara öğün | ☐ Öğle yemeği |
| ☐ İkinci | ☐ Akşam yemeği | ☐ Gece öğünü |

4. MENÜ VE BESLENME BEKLENTİLERİ

Standart menü yapısı / kap sayısı

- | | | | |
|----------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|
| ☐ 3 kap | ☐ 4 kap | ☐ 5 kap | ☐ Seçmeli menü |
| ☐ Tabldot | ☐ Açık büfe | ☐ Paket / box | ☐ Özel menü |

Porsiyon / gramaj beklentisi

Varsa kurum standardınızı belirtiniz.

Menü planlama periyodu

Örn. aylık, 4 haftalık döngü

Özel beslenme ihtiyaçları

- | | | | |
|--|--|---------------------------------------|--|
| ☐ Vejetaryen | ☐ Vegan | ☐ Glutensiz | ☐ Laktozsuz |
| ☐ Alerjen kontrollü | ☐ Düşük tuz / diyet | ☐ Çocuk menüsü | ☐ Sporcu menüsü |

Alerjenler, özel reçeteler, yaş grubu veya beslenme politikası hakkında açıklama

5. SERVİS MODELİ VE OPERASYON

- | | | | |
|---|--|--|---------------------------------------|
| ☐ Self servis | ☐ Personelli servis | ☐ Masaya servis | ☐ Paket servis |
| ☐ Yerinde üretim | ☐ Merkez mutfaktan sevk | ☐ Sıcak zincir | ☐ Soğuk zincir |

Servis saatleri

Örn. 12:00-14:00

Günlük servis pik süresi

Örn. 45 dakika

Mevcut yemekhane kapasitesi

Kişi / oturma kapasitesi

Servis noktası sayısı

Sevkiyat, dağıtım, bina/kat bilgileri ve erişim koşulları

6. MUTFAK, EKİPMAN VE ALTYAPI

- | | |
|--|---|
| ☐ Kurumda üretim mutfakı mevcut | ☐ Sadece servis mutfakı mevcut |
| ☐ Depo alanı mevcut | ☐ Soğuk oda mevcut |
| ☐ Bulaşıkhanesi mevcut | ☐ Doğalgaz mevcut |
| ☐ Elektrik altyapısı uygun | ☐ Su / gider altyapısı uygun |

Duru Yemek tarafından sağlanması beklenen ekipman / yatırım / demirbaş

7. PERSONEL VE HİZMET ORGANİZASYONU

Talep edilen / öngörülen personel modeli

- | | | | |
|--|--|---|--|
| ☐ Aşçı / aşçıbaşı | ☐ Aşçı yardımcısı | ☐ Servis personeli | ☐ Bulaşık personeli |
| ☐ Gıda mühendisi / kalite | ☐ Diyetisyen | ☐ Depo / sevkiyat | ☐ Saha sorumlusu |

Personel sayısı, vardiya, çalışma saatleri, giriş prosedürü ve özel koşullar

8. KALİTE, HİJYEN VE RAPORLAMA BEKLENTİLERİ

- | | |
|--|--|
| ☐ Menü / reçete onayı | ☐ Gramaj kontrolü |
| ☐ Şahit numune takibi | ☐ Sıcaklık kayıtları |
| ☐ Alerjen yönetimi | ☐ Hijyen kontrol kayıtları |
| ☐ Geri bildirim / memnuniyet raporu | ☐ Periyodik faaliyet raporu |

Kurumunuza özel kalite şartları, denetim prosedürleri veya talep edilen belgeler

9. TİCARİ VE TEKLİF KOŞULLARI

Fiyatlandırma tercihi

- ☐ Kişi başı ☐ Kap başı ☐ Aylık sabit ☐ Proje bazlı

Teklif para birimi

- ☐ TL ☐ EUR ☐ USD ☐ Diğer

Ödeme vadesi beklentisi

Fatura / ödeme notu

Teklifte ayrıca fiyatlandırılmasını istediğiniz kalemler

- | | | | |
|---|--|---|--|
| ☐ Personel | ☐ Ekipman / demirbaş | ☐ Nakliye / sevkiyat | ☐ Tek kullanımlık ürünler |
| ☐ Masa / servis ekipmanı | ☐ Organizasyon ekipmanı | ☐ İçecekler | ☐ Diğer |

Bütçe aralığı (paylaşmak isterseniz) / ticari açıklamalar

10. SAHA KEŞFİ VE GÖRÜŞME

Saha keşfi talebi

- ☐ Evet ☐ Hayır

Uygun gün / saat

Sahada görüşülecek kişi

Telefon

11. ETKİNLİK / CATERING İÇİN EK BİLGİLER

Etkinlik adı / türü	Etkinlik tarihi
Başlangıç - bitiş saati	Davetli sayısı
Mekân	Kurulum / hazırlık saati

Servis ve sunum tercihleri

- | | | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|---|--------------------------------------|
| ☐ Açık büfe | ☐ Set menü | ☐ Kokteyl | ☐ Finger food |
| ☐ Coffee break | ☐ Lunch box | ☐ Canlı istasyon | ☐ VIP servis |

Masa düzeni, porselen/cam, tekstil, dekorasyon, servis ekipmanı ve diğer beklentiler

12. EK NOTLAR VE ÖZEL TALEPLER

Teklif hazırlığında dikkate alınmasını istediğiniz tüm ek bilgileri bu alana yazabilirsiniz.

13. FORMU DOLDURAN KİŞİ

Ad Soyad	Tarih
Görev / Ünvan	İmza (basılı form için)

Gönderim: Doldurduğunuz formu info@durugrupas.com adresine e-posta ile iletebilirsiniz.
İletişim: 0 312 498 25 35 | Haymana Yolu 5. Km. Karşıyaka Mah. 577. Sokak No:1, Gölbaşı / Ankara
Bu form bir teklif veya sözleşme değildir. Paylaşılan bilgiler, talebin değerlendirilmesi ve size özel teklif hazırlanması amacıyla kullanılacaktır.