

T.C. NUH NACİ YAZGAN ÜNİVERSİTESİ KANTİN VE BENZERİ YERLER KİRALAMA ŞARTLARI

1. Kiracı, kiralananı özenle kullanacak ve kiralanda koku yapacak ürün hazırlamayacaktır. Koku yapan ürün hazırlaması halinde bu ürün grubunun satışına izin verilmez.
2. Kiracı, kiralanda ve çevrede oturanlara iyi niyet kuralları içinde davranmaya zorunludur. Ayrıca hem kiralanana hem de kiracıyı bağlayan usul, esas ve genel kural ve kararlara tartışmasız uymak zorundadır.
3. Kiracı, kiralananı kısmen veya tamamen üçüncü kişilere kiralayamaz, alt kiraya veremez; devir ve temlik edemez. Amacı dışında kullanılamaz.
4. Kiracı, kiralanda yapılması gereken onarımları, derhal kiralanana bildirmek zorundadır; aksi halde doğacak zarardan sorumludur.
5. Kiracı Üniversite'nin uygunluk vermediği kalıcı yatırım ve onarımlar sözleşme bitiminde Üniversite'ye kalır, kiracı bunlar için herhangi bir hak talep edemez. Kiracı, kiralandaki onarımlara katılmak ve kiralandaki olağan kullanımdan dolayı yapılması gereken onarımları yapmak/yaptırmak ve giderlerini karşılamak zorundadır.
6. Kiralananın mülkiyet hakkından doğan vergileri kiralanana, kullanımdan doğan vergi, resim ve harçları kiracıya aittir.
7. Kiracı, kiralanan yer içerisinde yer alan ve Üniversite'nin kendi kullanımına verdiği demirbaşları kullanabilir. Kira sözleşmesinin sonunda, kiralananı aldığı şekilde, kiralanana teslim etmek zorundadır. Keza kiralananla birlikte teslim edilen demirbaşlar da alındığı şekilde, kiralananı teslim edilmediği takdirde, oluşan hasarların bedelinin kiralanana ödenmesi veya eski hale getirilmesi zorunludur.
8. Kiralananın boşaltılması/taahhüdü gerektirdiği hallerde, kiralananın boşaltılmaması durumunda ortaya çıkacak zararlardan dolayı kiracı sorumlu olacaktır.
9. Kiracı, kiralananı yaptırdığı faydalı ve lüks şeylerin bedelini kiralanandan isteyemez ve sözleşme bitiminde bunları kiralanana teslim etmek zorundadır. (Demirbaşlar hariç)
10. Kiracı kiralanan yeri ilave bir iş için kullanamaz. Kiracı kiralanan mekânda sözleşmede belirtilen işler dışında faaliyet gösteremez ve başka herhangi bir amaçla kullanamaz. Yapmış olduğu iş ve hizmetlerin fiyatlarını günün koşullarına uygun şekilde belirleyerek Kiralananın onayı ile uygular.
11. Kiracı, sözleşmenin devamı süresince, mücbir ve kamudan kaynaklanan sebepler haricinde, kira bedelinin indirilmesi, ödemenin tarihi ve miktarlarının, kiralanan alanın yüzölçümünün değiştirilmesi talebinde bulunamaz.
12. Kiracı sabotaj, yangın gibi tehlikelere karşı her türlü tedbiri almak, gerektiği takdirde binanın mimari yapı ve dokusunun genel görünüm ve ahengine uygun biçimde boya, badana gibi onarımını yapmak, tedbirsizlik, dikkatsizlik, ihmal, kusur gibi nedenlerle vuku bulacak zarar ve ziyanı Üniversite'ye ödemek zorundadır.
13. Taşınmaz Üniversitemizce ihtiyaç duyulması halinde sözleşme tek taraflı olarak feshedilecek, kiracı Üniversite'den hiçbir hak ve tazminat talebinde bulunmadan, yapılacak tebligatı takip eden 15 (on beş) gün içerisinde taşınmazı tahliye edecektir.
14. Kiracının fesih talebinde bulunması, kira dönemi sona ermeden faaliyetini durdurması, kiralananı amacı dışında kullanması, taahhüdünü sözleşme ve şartname hükümlerine uygun olarak yerine getirmemesi veya işletme ruhsatının her ne sebeple olursa olsun iptal edilmesi hallerinde kira sözleşmesi, tebligat yapmaya gerek kalmaksızın Üniversite'ce feshedilerek, kesin teminatı gelir kaydedilir ve cari yıl kira bedeli tazminat olarak tahsil edilir. Sözleşmenin feshedildiği tarihten sonraki döneme ilişkin varsa kira bedeli öncelikle kiracıdan alınacak tazminata mahsup edilir.
15. Kira süresinin sona ermesi veya sözleşmenin feshi halinde taşınmaz Üniversite'ye teslim edilmezse, geçen her gün için, cari yıl kira bedelinin yüzde biri oranında ceza, itirazsız olarak ödenir. Ceza ödenmesi taşınmazın kullanılmasına ve tahliyenin geciktirilmesine neden olamaz. Sonradan sözleşme ve şartnamede yazılı hususlara yapılan itirazlar kabul edilmez.
16. Kiralananın elektrik, su, doğal gaz, yakıt ve diğer genel giderleri kiracı tarafından ödenecektir.
17. Sözleşme konusu işyerlerinin işletilmesi için gereken bütün yasal izin ve ruhsatlar kiracı tarafından alınacaktır. Bu işlemlere ilişkin bütün yasal, idari ve mali sorumluluklar kiracıya aittir.
18. Kiracı Vergi dairesine kayıtlı mükellef olmak zorundadır.
19. İşletme hakkı verilen yerde hizmetin gerektirdiği malzeme veya eşya dışında devlet güvenliği, örf, adet ve genel ahlâki değerlere aykırı ve Üniversite'ce sakıncalı bulunacak her türlü alet, kitap, broşür gibi eşya bulundurulması,

kumar mahiyetinde oyun oynatılması, siyasi toplantı yapılması, her türlü keyif verici maddelerin, tütün ve tütün mamullerinin, alkollü içkilerin açık ya da kapalı olarak bulundurulması, satılması yasaktır.

20.Kiracı ancak Üniversite idaresinin uygun göreceği her türlü yiyecek ve içecek ürünleri üretebilecek ve satabilecektir. Gıda üretimi ve servisinde uluslararası hijyen, kalite ve standartlarına uyulacaktır.

21. Kiracı ürün fiyat satış listesini Üniversite'ye onaylatacak ve önerilen bu fiyat tarifesine uygun satış yapacaktır. Satılacak ürünlere ait fiyat listeleri kantin içerisinde herkesin görebileceği bir yere asılarak ilan edilecektir. Kiracı maliyetlerin yükselmesi nedeniyle fiyatların yeniden ayarlanması zorunluluğu doğması durumunda Üniversite'ye yazılı olarak başvuracak ve Üniversite'nin uygun gördüğü fiyatlardan satışına devam edecektir.

22.Kiracı, temizlik ve sağlık koşullarına uygun faaliyette bulunacak, iç ve dış çevre temizliğine özen gösterecek, çöplerini çöp konteynerlerinin dışına dökmeyecek, kiralanın yerin iyi kullanılmasına ve tahrip edilmemesine itina gösterecektir. Kiracı kötü kullanımdan doğacak her türlü zarar ve onarım giderlerini ödemek zorundadır. Bu halin tespiti ve takdiri Üniversite'ye aittir.

23. Kiracı;

a) İşle ilgili olarak uyulması gereken tüm güvenlik kurallarına uymayı,

b) İşyerinde bulunma yetkisine sahip tüm personelin güvenliklerini sağlamayı,

c) İşyerinin ve bu iş nedeniyle kendisine teslim edilen her türlü ekipman, malzeme, araç gereç ile bilgi ve belgelerin güvenliğinin sağlanması için her türlü tedbiri almayı,

d) Kiracılık faaliyetlerinin yürütülmesiyle sair yükümlülüklerin yerine getirilmesi nedeniyle üçüncü kişilerin can ve mal güvenliklerinin sağlanması amacıyla ilgili mevzuat uyarınca her türlü tedbiri almayı, kabul eder.

24.Üniversite'nin izni olmadan tesiste herhangi bir değişiklik yapamaz. Üniversite'nin bilgisi dışında reklam mahiyetinde afiş asamaz.

25.Kiracı Nuh Naci Yazgan Üniversitesi Rektörlüğüne alınıp tebliğ edilecek kararlara uymak zorundadır.

26.Çalışma (açılış ve kapanış) saatleri Üniversite tarafından tespit edilir. Gerek görüldüğü takdirde kantin, tatil günlerinde de faaliyet gösterebilecektir.

27.İşçi çalıştırabilmesi Üniversite'nin muvafakatine bağlıdır. Bu durumda çalıştıracığı işçilerin isim ve adreslerini Üniversite'ye bildirir. Çalıştıracığı personel hakkında istenen bilgi ve belgeleri 15 (onbeş) gün içinde Üniversite'ye vermek zorundadır. Kiracı ayrılan personeli derhal Üniversite'ye bildirecektir. Yeni işe alınan personelin bilgilerini de derhal Üniversite'ye bildirecektir. Kiracı Üniversite'nin sakıncalı gördüğü personeli çalıştıramaz, bu duruma itiraz edemez. Kiracı çalıştıracığı personelin hal ve hareketinden sorumludur. Kiracı çalıştırdığı personele yaka kartı verecek ve Üniversite yerleşkesi içerisinde kullanmasını sağlayacaktır.

28.Kiracı çalıştıracığı personeli ile ilgili çalışma ve sigorta mevzuatının gerektirdiği bütün mükellefiyetleri işletmek ve yerine getirmek zorundadır. Kiracı sözleşme konusu olan işlerin yürütülmesinde, çalıştıracığı personel konusunda, herhangi bir şikayete mahal vermeden işlerini yürütecek ve uygulayacaktır. 4857 sayılı iş kanunu ve 5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanununa uymak zorundadır.

29.İşletmede çalışan personel ile satış yerine gelen müşteriler arasında çıkan herhangi bir tartışma v.b. durumlarda Kiracı sorumlu olacaktır.

30.Gıdanın hazırlandığı alanlardaki ve özellikle gıda ile temasta olan yüzeyler pürüzsüz, düzgün, yıkanabilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan maddelerden yapılmış olmalıdır. Bu yüzeylerin kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir olması gerekir.

31.Kiralanın yerin çevresinde zararlıların (her türlü hayvan ve haşerat) barınmasını engellemek amacıyla, atık birikimine izin verilmez. Oluşan atıklar en kısa sürede ortamdan uzaklaştırılır.

32.Kullanılan her türlü malzeme ve ekipman temizlenir ve dezenfekte edilir. Anlık temizlenmesi gereken malzemelerin anlık, günlük temizlenmesi gereken malzemelerin ise günlük temizlenmesi gerekir. Kullanılan tencere, tava, bıçak gibi malzemeler anlık temizlenmelidir. Kullanılan ekipmanlar günlük düzenli temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir. Bu malzemelerin üzerinde temizlenmediği için kalan yiyecek artıklarının ısı etkisi ile tortu oluşturmaya sebebiyet verilmemelidir.

33.Çalışan personelin sağlık raporları olmalı, bulaşıcı hastalığı bulunan personel çalıştırılmamalıdır. İşe alınacak personel de bu raporu sağladıktan sonra çalıştırılmaya başlanmalıdır. Çalışanlara ait sağlık muayene sonuçları, denetim esnasında ibraz edilmek üzere çalıştığı yerde bulundurulmalıdır.

34.Gıda hazırlık ve üretim alanı içinde çalışan personel saç, sakal ve bıyığın kapatılması amacıyla kep/bone/şapka, kullanmalı, uzun kollu iş elbisesi giymeli ya da kısa kollu giyinmişse tek kullanımlık kolluk takarak çalışmalı ve

böylece üretilecek ürünlere kıl bulaşma ihtimalini ortadan kaldırmalıdır. Bu alan içerisinde çalışan personelin tırnakları kısa ve temiz olmalı, oje, cila (krem) ve makyaj malzemesi kullanmamalı ve takı takmamalıdır.

35.Gıda ile temas eden bütün personel eldiven kullanmalıdır. Elllerinde açık yara, çıban olan çalışanlar gıdaya temas ettirilmemelidir. Çalışanlar el kesiklerinde mavi renkli yara bandı kullanmalıdır. Gıdalarla taşınması ihtimali olan bir hastalığı olan veya bulaşıcı yara, deri enfeksiyonları ve ishal gibi hastalığı olan kişilerin öğrenci kantininde çalışmasına izin verilmemelidir.

36.Satışa sunulacak olan gıda mamulleri 5996 sayılı kanunun 21. maddesinde belirtilen gıda güvenilirliğine ve 23. maddesinde belirtilen gıda kodeksine uygun olmalıdır. Son kullanma tarihi geçmiş ürünler satılmamalı, bunlar kullanılarak ürün hazırlanmamalıdır.

a) Gıda hazırlamada kullanılan malzemeler paslanmaz nitelikte olmalıdır. Paslanmış malzeme kesinlikle bulunmamalıdır. Pişirme esnasında gıdaya geçiş yapabilecek nitelikteki malzemelerden (teflon gibi) yapılmış tencere-tava kullanılmamalıdır.

b) Çok yoğun kullanılan malzemelerin niteliğini yitirmesine meydan vermeden değişimi sağlanmalıdır. Gözleme sacı, tost makinesi ızgarası gibi malzemeler veya ilgili parçaları belli aralıklarla yenisi ile değiştirilmelidir.

c) Gıda hazırlama bölümünde bulunan bankolar (tezgâhlar), endüstriyel mutfak malzemesi olarak üretilmiş paslanmaz çelikten olmalıdır.

d) Tezgâh altı ve üstü dolaplarda yağ ve kir kalıntısı bulunmamalıdır.

e) Pide, ekmek, poğaç. simit vb. çeşitlerinin kapaklı ekmek dolabında veya kapaklı plastik kutular içinde tutulması gereklidir.

f) Dökme mayonez ve ketçap kullanılmamalıdır. Bittiğinde atılan kutu veya tek kullanımlık ambalajlanmış küçük paketlerde servis yapılmalıdır. Biten mayonez ve ketçap kutuları atılmalıdır.

g) Çay şekerlerinin her birinin tek kullanımlık ambalaj içinde bulunması gerekir.

h) Gıda ile temas amacıyla üretilmemiş basılı ve yazılı kâğıtlar (gazete-dergi yaprağı gibi) ve yeniden işlenmiş kâğıtlar, gıda ile temas etmek üzere satış ve servis sırasında kullanılmamalıdır. Kâğıt, karton, vb kâğıt esaslı madde ve malzemelerden gıdaya boya madde geçişi olmamalıdır.

37.Kızartma ve atık yağlarını depolamak için “atık yağ depolama tankı” bulundurmamak zorundadır.

38.Satılan bir gıda hakkında, tüketilmesi sonucunda gıda kaynaklı hastalık veya zehirlenmeye maruz kalmış birden çok tüketiciden şikâyet olması veya kişilerin zehirlendiğine dair rapor bulunması durumunda, ilgili gıda maddesini derhal satıştan ve tüketimden kaldırmak zorundadır.

a) Satıştan ve tüketimden kaldırılan gıdalar ve gıda bileşenleri, güvenilir kaplarda ayrı alanlarda muhafaza edilmeli, servis edilen gıdalarla karıştırılmamalıdır.

b) İnsan sağlığını ilgilendiren acil durumlarda Kiracı konuyla ilgili olarak en hızlı şekilde Üniversite’yi bilgilendirmeli ve tedbir alınmak üzere Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’na müracaat etmelidir

39.Yukarıda belirtilen özel şartlara uyulmamasının Üniversite tarafından tespiti durumunda yıllık sözleşme bedelinin % 1’i oranında ceza kesilecek, ayrıca aynı durumun 3 kez tekrar etmesi, farklı durumların da 5 defayı aşması durumunda sözleşme fesh edilerek teminat gelir kaydedilecektir.

40.Kiracı sıfır atık yönetim sistemini sözleşmenin imzalanmasından sonra 31.12.2022 tarihine kadar kuracaktır. Atıkların bu kapsamda ayrıştırıp ve belediyeye teslim edecektir. Kiracı sıfır atık yönetim sistemi için Üniversite’den herhangi bir ücret talep etmeyecektir.

MUTFAK HİZMETLERİ ŞARTNAMESİ

1.İşin konusu

Üniversite’de öğrenim gören ve çalışan tüm personelin beslenme gereksinimlerini, beslenme ve diyetetik birimlerinin öngördüğü ilkeler doğrultusunda kahvaltı ve normal yemeklerin hazırlanması, pişirilmesi, varsa ilgili yere taşınması, sunulması, bu amaçla kullanılan mekanların ilaçlanması malzeme ve işçilik dâhil, üretilmesi işlerini kapsayan hizmet ve aşağıda belirtilen mekanların kiralanması işidir. Yüklenici kiraladığı mekânları düğün, nişan ve sünnet ve benzeri hiçbir etkinlik için kullanamaz. Ancak İdareden alacağı izin ile grup yemekleri verebilir.

2.Hizmetin Tanımı

Yüklenici, Üniversitesi’ne ait mutfakta yapacağı yemeği, sözleşme süresince gıda evsafalarına uygun malzeme kullanarak, standart gramajlara uygun lezzet, görüntü (şekil, kıvam, renk uyumu) açısından kaliteli, miktar itibarıyla

yeterli, profesyonel bir teknikle yemekleri hazırlayarak, hizmet verdiği alanların bulaşık, temizlik ve dezenfeksiyonunu yerine getirmek suretiyle beslenme hizmetini yürütecektir.

3.Malzemelerin Temini

Yemeklerde ve kahvaltılarda kullanılacak yiyecek malzemeleri; Yüklenici tarafından temin edilecek, İdare tarafından da ayrıca kontrol edilecektir. Mutfağa girecek tüm gıda malzemelerinin, hafta içinde gelmesi, Yüklenici tarafından sağlanacaktır. Yüklenicinin, mutfağa getireceği her türlü malzemenin teslimatı irsaliye ve belgeli olarak yapılacaktır. Mutfağa gelen her gıda malzemesi Yüklenici Gıda Mühendisi tarafından etiket kontrolü, fiziksel kontrol ve duyuusal kontrole tabi tutulacaktır.

Gıda maddesinin ambalajı üzerinde bulundurulması zorunlu bilgiler:

- Gıda maddesinin adı
- İçindekiler
- Net miktarı
- Firmanın adı, adresi, üretildiği yer
- Üretim tarihi ve son tüketim tarihi veya raf ömrü
- Parti numarası ve/veya seri numarası
- Üretim izin tarihi ve sicil numarası

Kullanılacak gıda maddelerinin tümü Gıda Maddeleri Tüzüğüne (GMT) Türk Standartları Enstitüsü (TSE) standartlarına uygun olacaktır. Servise hazır her türlü yiyeceklerin mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi mikrobiyolojik kriterler tebliğindeki özelliklerdir. Gıda maddelerinin TSE, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'ndan alınan kriter ve izin belgeleri de hazır bulundurulacaktır.

Yüklenici hazırlayacağı kahvaltı ve yemeklerde idarenin standartlara göre hazırlayacağı gramajlara göre malzeme kullanacaktır.

Ekmek, Yüklenici tarafından temin edilecektir. Yüklenici tarafından ekmeğin günlük taze olarak getirilmesi sağlanacaktır. Bayat ekmeğin kesinlikle kullanılmayacaktır. Ekmek temiz kasalarda ambalaj içinde ezilmeden, görüntüsü bozulmadan getirilecektir. Sadece yemekhanede duran temiz ekmeğin kasalarında ağzı kapalı olarak muhafaza edilecektir. Ekmekçinin ekmeğin getirdiği kasalar yemekhane kapısında Yüklenicinin temin ettiği ekmeğin kasalarına aktarılacaktır.

Et, Yemeklerde kullanılacak etler dana eti olacaktır. Dondurulmuş marine et alınmayacaktır. Kıyma mutfakta çekilecektir. Hazır kıyma kullanılmayacaktır. İşlenmiş piliç eti, hindi eti ve ürünleri kullanılabilir Etler yasal olarak kesilmiş, kontrol edilmiş ve yetkili veteriner damgasına haiz kefenli karkas halinde olmak zorundadır. Etler soğuk hava donanımlı arabalar içinde gelecektir. Kullanılacak et ürünlerinin alımı Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'ndan çalışma izni almış veteriner hekim raporu olan (menşei belgesi) kombina ve tesislerden yapılacaktır. Et geldiğinde Yüklenicinin mutfakta çalıştırdığı yetkili tarafından da kontrolü yapılacaktır. Et ve et ürünlerinin Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nın kırmızı et ve et ürünleri yönetmelikleri ile Türk Gıda Mevzuatı'nın Yönetmeliklerine ve Kodeks'lerine uygun üretim yapan firmalardan temin edilmesi zorunludur. Etin teslim anında kombina ruhsat numarasının bulunduğu ve veteriner hekimin düzenlediği rapor ve dezenfeksiyon belgesi de Yüklenici yetkilisi ile İdareye verilecektir. Etler taze gelecek ve İdarenin isteği olmadan dondurulmuş et kullanılmayacaktır. Ette yağ oranı % 10'u geçmeyecektir.

Süt ve Meyve suyu tetra pak ambalajlı olacaktır. Yoğurt ve ayran kapalı kutu ambalaj içinde verilecektir.

Yemeklerde mevsim sebze-meyveleri, taze bulunmadığı dönemlerde dondurulmuş gıdalar ve konserveler kullanılacaktır. Yüklenici İdare tarafından hazırlanan teknik şartnamelere uygun şekilde sebze ve meyveleri taze veya dondurulmuş olarak, kuru gıdalar ve kahvaltılarını depolama kapasitesini göz önüne alarak temin edecektir.

Yemeklerde kullanılacak tüm malzemeler ekte verilmiş olan evsfaflardaki niteliklere uygun olarak yüklenici tarafından temin edilecektir. Yemeklerde margarin, iç yağı, kuyruk yağı, don yağı vb. kesinlikle kullanılmayacaktır. Margarin sadece Poğaç vb. ürünlerde kullanılacaktır. Limon gerektiren tüm yemeklerde limon kullanılacaktır.

İdare yemek yapımında kullanılacak tüm yiyecek maddelerinin kontrolünü yapma hakkına sahiptir. Teknik Şartnamelere uygun olmayan yiyecek maddesini geri çevirme hakkına sahiptir. Yüklenici itiraz etmeden buna uymak zorundadır. Yüklenici tarafından kullanılan gıda malzemelerinde herhangi bir bozulma, kokuşma olması halinde yüklenici bunları değiştirmekte mükelleftir.

Üniversite'nin isteği doğrultusunda kullanılacak Dondurulmuş ürünler (Hindi, piliç, balık, sebze, meyve, hamur) soğuk zincir kırılmadan mutlaka yeterli sayıda bulunacak derin dondurucularda depolanacaktır.

Depolarda termometre ve nem ölçer cihazlar çalışır halde bulundurulacaktır.

Üniversite'ye ait mutfakta yapılmayıp, dışarıdan getirilmesi gereken ürünler hazır tatlı v.s. için Üniversite'nin onayı alınacaktır. Bu ürünlerin yüklenici tarafından her gün en geç 10:00' a kadar gelmesi sağlanacaktır. Gerekirse hazır alınan ürünlerin üretim alanı habersiz gezilebilecektir.

4.Gıda Malzemeleri ve Hizmetin Denetimi

Yüklenici gıda malzemelerini İdareye kabul ettirdikten sonra kullanacaktır. Kabul edilmeyen yiyecek malzemeleri kesinlikle mutfaktaki depoya konulmayacak, kabul edilmeyen ürünün yerine yenisi getirilecektir.

İdare mutfakta, yemekler piştikten sonra, birimlere dağıtımı yapılmadan önce menüde yer alan çeşitlerin duyuşal kalitesini ve sayısal anlamda kontrolünü yapacaktır. Yemeklerin kendine has görüntüsü, rengi, kıvamı ve lezzeti değerlendirilecektir.

İdare kullanılacak tüm gıda malzemelerinin kontrolü hakkına sahiptir. Gıda malzemelerinin depolandığı koşulları ve ilgili kayıtları kontrol edebilir.

İdare Yüklenicinin verdiği hizmetin her aşamasında kontrol hakkına sahiptir. Mutfakların ve yemekhanelerin fiziki koşullarının uygunluğunu, yemeğin üretimi esnasında temizlik ve hijyen kurallarına uyulup uyulmadığını ve yemekhanenin kontrolünü Kontrol Formları ile denetleme hakkına sahiptir.

5.Yemek Pişirme İşi

Yemekler, yemek dağıtım saatlerinden 30 dakika önce yemekhanelerde servise hazır olacaktır. Yemeklerde hiçbir şekilde kıvam arttırıcı, hazır gıda ürünü veya lezzet arttırıcı maddeler kullanılmayacaktır. Tüm yemeklerde ve tatlılarda zeytinyağı, bitkisel sıvı yağ (ayçiçeği, fındık), salata veya zeytinyağlı yemeklerde ise zeytinyağı kullanılacaktır. Kızartmada kullanılan yağlar, sebze, balık, et, börek kızartması ve kızartılarak yapılan tatlılar için bir kez kullanılacak ikinci bir yemek için kullanılmayacaktır.

Yiyeceklerin hazırlanması aşamasında besin sanitasyonuna, protein, vitamin ve mineral kayıplarının olmamasına özenle dikkat edilecektir. Her yiyeceğin hazırlama yöntemi farklılık gösterdiğinden yiyeceklerin hazırlanması aşamalarında diyetisyenlerin göstereceği yöntemler uygulanacaktır.

6.Taşıma, Dağıtım ve Servis

Yemekhanelerde yemek dağıtımından sonra kesinlikle yemek artığı bulundurulmayacaktır. Hizmet sunulan her alanda temizliğin sağlanması Yüklenicinin sorumluluğundadır.

Çatlak, kırık, defolu, hasarlı vb. tepsiler, tabaklar, çatal, kaşık, bıçak ile yemek dağıtımı yapılmayacaktır.

Yemeklerin hazırlanış ve sunuluşunun her aşamasında İdare denetim yapabilecektir.

Yemekhanelerde ekmeklerin depolandığı multibox kaplar bulundurulacaktır. Serviste kullanılan tüm kepçe çeşitleri de yine bu multiboxlarda korunacaktır. Yemekhanelerde selfrom tepsi toplama arabaları, tabak taşıma arabası, ekmek ve su servisi için yeterli sayıda araba bulundurulacaktır. Yüklenici yemek servisi yapılan her birimde düzenin sağlanmasından, taşıdığı ve servis ettiği yemeğin sıcaklığını 65⁰C ve üzerinde koruyabilmek için gerekli koşulların oluşturulmasından, kirli tepsilerin konulabilmesi için tepsi toplama arabalarını bulundurmaktan sorumludur.

Yemek yenilen saatlerde kullanılan sandalye ve masalar hemen temizlenecek, bir sonra oturana temiz olarak servis ortamı sağlanacaktır.Yemekhanede yüklenici yemek servisi sırasında poşetlenmiş ekmek, ambalajlı kürdan, su, karabiber, kırmızı pul biber gibi malzemeleri sağlayacaktır.

7.Temizlik

Temizlik ve hijyenin sağlanabilmesi sıcak su sistemini gerektiğinde Yüklenici oluşturmak zorundadır. Tüm tepsiler, tabaklar, çatal, bıçak, kaşıklar bulaşık makinesinde el değmeden yıkanıp kurutulacaktır. Servis yapılan kaplar ve diğer malzemeler Yüklenici personeli tarafından toplanarak temizliği yapılarak tekrar servise hazır halde tutulacaktır. Temizlik hizmeti bir bütün olup yemek yapılan alanlar, yemekhanelerde bulunan bölümlerin tümü (lavabolar, soyunma odaları v.s.) Yüklenici tarafından temizlenecektir. Çöpler ve yemek artıkları yemekten bir saat sonra götürülmüş olacaktır.Yüklenici personelinin kullandığı lavabolarda dezenfektanlı sıvı sabun ve kâğıt havlu, diğer lavabolarda normal sıvı sabun ve kâğıt havlu bulundurulacaktır.

8.Personel

Yüklenici yemek yapımı, servis ve servis sonrası hizmetlerde çalıştırdığı personelin gerekli temizlik şartlarına uymasını sağlayacaktır.Yüklenici elemanları öğrenci ve personele karşı nazik davranacaklardır. Bir sorun olduğu zaman bunu İdareye iletceklerdir. Yüklenici elemanları gerek işbu sözleşme ile kendilerine yüklenen görevleri ifa

ederken, gerekse görevleri dışında kurumun mallarına ve/veya çalışanlarına veya kurumda bulunan öğrenci, personel veya üçüncü şahıslara verecekleri her türlü maddi, manevi zarardan ve bunların telafisi için yapılacak masraflardan sorumludur. Bu hususta üçüncü şahıslar veya diğer resmi kurumlar idareciyi muhatap alarak Üniversitemiz aleyhine hukuki işlem başlatırsa yargılama giderleri ve idaremizin uğrayacağı diğer her türlü masraf yüklenici tarafından ödenecektir. Yüklenici çalıştırdığı elemanların her türlü özlük haklarını ve sosyal haklarını karşılamak ve ödemek zorundadır. Bu konularda Üniversite'nin hiçbir sorumluluğu yoktur. Yüklenici Üniversite'ye ait mutfak ve yemekhanede Üniversite Mezunu bir sorumlusu, Üretimden ve saniter koşulların sağlanmasından sorumlu bir Diyetisyen veya Gıda Mühendisi bulundurmak zorundadır. Yüklenicinin sorumlusu; sözleşme maddelerinin kendi branşı ile ilgili kısmının yürütülmesinden (gıda, yemeklerin tat, lezzet ve besin değerleri, hijyen, vb, kontrolü) yüklenici adına sorumludur. Yemeklerin hazırlanması aşamasından dağıtımına kadar mutfakta kalır, yemekler denetiminde hazırlanır ve dağıtılır. Sorumlu, mutfaktaki her türlü üretim ve dağıtım safhasında süren tüm faaliyetlerden yüklenici adına sorumludur. Saniter koşulların sağlanmasından sorumlu Diyetisyen veya Gıda Mühendisi günlük mutfak işleyişi ile ilgili yapılanları kontrol ederek bunların liste halinde tutulmasından sorumludur. Kullanılacak gıda malzemelerinin ilk kontrolünü kendisi yapar. Aynı zamanda diğer personellerin kıyafet, hijyen ve periyodik sağlık kontrollerinden sorumlu olacak, hizmetin personele tam olarak götürülmesini sağlayacak, personel arasında uyumlu çalışma ve ilişkileri düzenleyecektir. Yüklenici Üniversite'nin gerekli gördüğü zamanlarda eğitim ve diğer konularda görüşme yapmak üzere tüm elemanların toplanmasını temin edecektir. Yemekhane ve mutfaklarda hizmetlerin aksamadan yürütülebilmesi için yeterli sayıda (aşçıbaşı, aşçı, aşçı yardımcısı, garsonlar, temizlik elemanı, bulaşıkçı v.b.) bulundurulacaktır. Personeli ile ve yemeklerle ilgili tüm karşılaşılabilecek olumlu ve olumsuz sonuçlar yüklenici sorumluluğundadır. Yüklenici personeline mesai saatleri içinde, meslek içi eğitim verecektir. Konusunda yetersiz görülen personelin (aşçı, garson v.b.) değiştirilmesi istenebilecek ve bu istek yüklenici tarafından yerine getirilecektir.

Yüklenicinin çalıştırdığı personelin giyeceği kıyafetin şeklini ve renk gibi diğer ayrıntıları İdare belirleyecektir. Yüklenici elemanları hiçbir şekilde kirlî, yırtık ve eski kıyafet giymeyeceklerdir, kıyafetler temiz, düzenli ve tertipli olacaktır. Kıyafetleri tam, düzgün ve temiz olmayan personel kesinlikle çalıştırılmayacaktır. Ayrıca Yüklenici personeline yaka kimlik kartlarını vermekle yükümlüdür. Yüklenici personeli çalışma kıyafetleri üzerine yaka kimlik kartlarını da takmak zorundadır.

Üniversite hal ve davranışları itibari ile kurallara uymadığını saptadığı yüklenici personelinin değiştirilmesini yükleniciden isteyebilecek ve bu istek yüklenici tarafından yerine getirilecektir. Yürürlükteki İş Kanunu hükümleri ihlal edilmeden, tazminat ve sorumlulukları yüklenici firmaya ait olacaktır. Yüklenici çalıştıracağı elemanı işe başlatırken veya işten çıkarırken Üniversite'ye haber verecektir. Mutfakta çalışan personelin organizasyon şeması Mutfakta ve yemekhanede çalışan personelin organizasyon şeması ise yemekhanede uygun gördüğü yerde asılacak ve yapılan değişiklikler şema üzerinde hemen gösterilecektir. Yüklenici çalıştığı mekânlarda personelin iş sağlığını ve güvenliğini sağlamakla yükümlü olup, her türlü yükümlülük yükleniciye aittir. Yüklenici, hizmet için çalıştırılacak personelin çalışma saatlerini İş Kanunu çerçevesinde servis veya öğün saatlerine göre düzenlemekle sorumludur. Yüklenici tifo, para tifo ve diğer bağırsak enfeksiyonları amipli veya basilli dizanteri gibi gıda temizliği ile ilgili tüm enfeksiyonları ile cilt hastalıklarına yakalanmış veya bunların taşıyıcısı olan personeli çalıştıramaz. Eğer böyle bir personel tespit edilirse tedavi süresi tamamlanana kadar çalıştırılmaz.

Yüklenici, işe başlayacak olan her personeline:

- 1.Gaitanın mikroskopik incelenmesi (Entamoebahistolitica kistleri, giardialambliya kistleri, helmint yumurtaları yönünden, 6 ayda bir tekrarlanır.)
- 2.Gaita Kültürü (Salmonella ve Shigella yönünden, 6 ayda bir tekrarlanır)
- 3.Boğaz ve burun kültürü (Staphylococcus aureus yönünden,6 ayda bir tekrarlanır.)
- 4.Akciğer Grafisi (Tüberküloz yönünden, Yılda bir tekrarlanır.)
- 5.Hepatit A (ANTİ -HAV IgG)

Tetiklerini yaptırmadan işe başlatamaz.

Yüklenici besin zehirlenmelerine karşı koruyucu önlemleri almak, uygulamak ve bu konuda personelin hizmet içi eğitimini yetkili kişilere yaptırmak zorundadır.

9.Yüklenicinin Diğer Yükümlülükleri

Yüklenici Yemek Firması gıda mühendisi /diyetisyen tarafından kayıtları tutulan “Yemek Sıcaklıkları Kontrol Formu” yemek hizmetinin her aşamasında (pişirme, taşıma, servis) İdare kontrol edilecektir. Yemeklerin uygun sıcaklıkta olup olmadığının ölçümü ilgili Talimatlara uygun olarak yapılacaktır.

Artan yemekler hiçbir şekilde bir daha servise sunulmayacaktır.

Yemekhane büyük çöp bidonları içinde kalın plastik torbalara konulan yemek artıkları, ağız sızıntı olmayacak şekilde kapatılarak, Çöp Merkezine Yükleniciye ait büyük konteynerlerle ulaştırılacaktır. Yemek artıkları da kalın plastik torbalara konularak, ağız sızıntı olmayacak şekilde kapatılacak Çöp Merkezine Yükleniciye ait bu konteynerlerle ulaştırılacaktır.

Yemekhane yemek dağıtımından sonra kirli, boş kap bulundurulmayacak ve yemek dağıtan yüklenici personeli tarafından hemen toplanacaktır.

Yemekhane çevresinin temizliği ve çöpün taşınması sırasındaki temizlik Yükleniciye aittir. Çöp taşıma görevlisi sadece çöp toplama görevinde kullanılacaktır. Yemekhanelerdeki yemek boşları kahvaltı ve yemek bitimi sonunda bekletilmeden, Yüklenici tarafından hemen mutfağa aldırılacaktır.

Yüklenici İdarenin yazılı izin almadan yemekhane pano, ilan vb. yayınlar asmayacaktır.

Yüklenici hizmetin başlangıcında yemekhanelerde mevcut olan demirbaşları teslim alacaktır. Yetersiz olan demirbaş ve malzemeyi İdarenin bilgisi halinde kendisi temin edecektir. İdare tarafından Yükleniciye sağlam ve çalışır vaziyette teslim edilen demirbaşlar ihale süresinin bitiminde yine sağlam ve çalışır durumda teslim alınacaktır.

Yüklenici sıcak ve kaliteli yemek servisi yapmakla yükümlü olup, yemek ve servis kalitesinin geliştirilmesi için gerekli olan eksiklerin giderilmesi, teknolojik yeniliklerin bünyesine katılması halinde İdareden ek bir hak talep edemez.

Yüklenicinin Üniversite’ye ait mutfakta, yemek hizmet aldığı alanlarda yüklenici ve personelinin hatasından kaynaklanacak her türlü kaza, yangın v.b. durumlarda zarar Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Yemek üretimi için Üniversitemiz mutfağını kullanan yüklenici, mutfak bina dışına ve içine açılan tüm kapıların denetiminden sorumludur. Mutfak ve yemekhanelerde gereken tüm güvenlik önlemlerini almak yüklenicinin sorumluluğundadır. Yüklenici Üniversite’ye ait mutfakta, Üniversite’ye ait yemekhanelerde ve hizmette kullandığı tüm araç, gereç, makinelerin, sıhhi tesisatın onarım ve periyodik bakımlarını üstlenecektir. Mutfak araç-gereç ve ekipmanların kullanımı, bakımı, onarımı, bakım sonrası temizlik ve dezenfeksiyonu ve kalibrasyonu Yüklenici tarafından yapılarak kayıtları tutulacak ve Üniversite tarafından denetlenecektir.

Kullanılacak elektrikli ve gazlı cihazlar ve tesisatları, yüklenici, tarafından kurdurulacaktır.

Üniversite’ye ait sözleşme konusu alanların ısıtılması ve soğutulması Yüklenici sorumluluğundadır, kullandığı elektrik, su, gaz harcamalarını kendisi karşılamakla yükümlüdür. Yüklenici kullandığı mekanlara bağlı genel kullanım alanları ile tuvaletlerinin temizliğini yaptıracak ve bu mekanların temizlik malzemesi giderlerini karşılayacaktır.

Yüklenici Üniversite’de hizmet verdiği yerlerde Yükleniciden kaynaklı oluşabilecek her türlü kaza, yangın v.b. gibi sebeplerden dolayı hizmet üretilmemesi halinde Yüklenici bu hizmeti dışarıdan satın alarak yerine getirecektir. Yüklenici bu yükümlülüğü yerine getirmediği takdirde yemek Üniversite tarafından dışarıdan temin edilerek bedeli Yüklenici adına fatura ettirilecektir.

Yüklenici hizmet verdiği yerde tadilat yapmak istediği takdirde Üniversite’den yazılı izin almak suretiyle tadilat yapacaktır. Ancak Yüklenicinin taahhüdü sona erdiğinde yaptığı tadilat ve değişiklikler ile ilgili olarak Yüklenici herhangi bir hak talebinde bulunamayacaktır. Yüklenicinin hizmet verdiği yerlerde kullanım sırasında oluşan ve ihtiyaç duyulan onarımlar (boya, fayans tamiri vb) firma tarafından yaptırılacak ve Üniversite bu amaçla herhangi bir ücret ödemeyecektir. Yüklenici Gıda Zehirlenmeleri ve Yangın nedeniyle oluşacak her türlü zarar ziyan ve tedavi giderini ödemeyi taahhüt etmek zorundadır. Gıda zehirlenmeleri, kaza ve yangına karşı tüm riskler için yüklenici sigorta poliçelerini ibraz etmek zorundadır. Yüklenici sözleşmesinin bitiminde, Üniversite tarafından işin başında kendisini teslim edilen ekipman ve demirbaşları ve mekanlar eksiksiz ve sağlam olarak teslim edecektir.

10.Yüklenicinin Saniter Koşullarını Sağlaması

Yüklenici Üniversite’ye ait hizmet verdiği alanların her türlü böcek ve haşarattan arındırılması için usulüne göre 15 günlük periyotlarla ilaçlama yapacaktır. Konusunda Halk Sağlığı alanında Haşerelere Karşı İlaç Uygulama izin belgesine sahip olması durumunda ilaçlamanın yüklenici tarafından, eğer bu izin belgesine sahip olmaması durumunda ise ilaçlamanın alınan izin belgesine sahip olan firmalara yüklenici tarafından yaptırılacaktır. Periyodik

ilaçlama yapıldığı İlaçlama Tutanağı' na kaydedilerek İdareye bir nüshası verilecektir. Bu husustaki masraflar yükleniciye ait olacaktır. Günlük olarak alınan yemek örnekleri steril torbalarda 72 saat saklanmak suretiyle İdare tarafından talep edildiğinde test edilmeye hazır olarak bulundurulacaktır. Bu testler için yapılan harcamalar Yüklenici tarafından karşılanacaktır.

11.Gıda Hijyeni

Yüklenici gıda malzemelerinin taze ve kaliteli olarak seçimini sağlamanın yanı sıra depolanması, hazırlanması, pişirilmesi ve servise sunulması sırasında oluşabilecek tüm risk faktörlerini ortadan kaldırmak zorundadır. Tüm yemekler yeterli süre ve ısıda pişirilmelidir. Bir kez çözdürülmüş gıda: hemen kullanılmalı, tekrar dondurulmamalıdır. Yiyeceği çözdürme işlemi orijinal ambalajı içerisinde (çözünme sonucu sızan sıvının çevreye bulaşmaması için bir kap içerisinde) olmalıdır. Yemeklerde ve salatalarda kullanılacak sebze ve meyveler klor bazlı sebze ve meyve dezenfektanı kullanılarak klorlama yapılacak ve çok iyi şekilde yıkanacaktır. Kullanılacak klor tabletleri yüklenici tarafından temin edilecektir. Pişirilecek yemeklerde renk, kıvam, koku ve tat istenen nitelikte olacaktır.

12.Mekân, Araç ve Gereç Hijyeni

Yüklenici adına çalışan gıda mühendisi /diyetisyen tarafından Mutfak Alanları Temizlik ve Dezenfeksiyon Planı yapılmalıdır ve bu plan İdareye onaylatılmalıdır. Yüklenicinin hizmet verdiği bütün alanların temizliğinin yanı sıra, kritik alanların malzeme, alet ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon şekli, sıklığı önceden belirlenmelidir. Mutfak Alanları Temizlik ve Dezenfeksiyon Planı mutfaktaki ilgili bölümlere asılarak yapılan temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri işaretlenmelidir. Plan temizlenecek yüzeyi, ne ile hangi dozajda ve sıklıkta, kimin tarafından temizleneceğini ve temizliğin kim tarafından kontrol edileceği aşamalarını içermelidir.

Günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra veya uygun zamanlarda gıda maddelerinin işlendiği ortamdaki zemin, kanallar, duvarlar, alet ve ekipman iyice temizlenmelidir. Temizliği sağlayabilmek amacıyla malzeme, alet ve ekipman zeminle temas ettirilmemelidir. Malzeme, alet ve ekipman temizlikten sonra mümkün olduğu kadar çabuk kurutulmalı, temizlikte kullanılan malzeme yıpranmış ve kirli olmamalıdır. Temizlik ekipmanları ve kimyasalları kullanma ve depolama talimatlarına göre kullanılır ve depolanır. Kullanılacak olan her türlü temizlik maddesi Yüklenici tarafından karşılanacaktır.

Temizlikte kullanılan malzeme ve dezenfektanlar sağlık ve hijyen kurallarına uygun özellikte olacak; malzeme yerli ise TSE veya TSEK Kalite Belgesi, ithal ise ürünün CE, üretici firmanın ISO Belgesi olacaktır. Üniversite temizlik malzemelerinin uygun olup olmadığı, depolanmasını ve tüketimini her zaman denetleme yetkisine sahiptir. Kullanılan temizlik ürünlerinin ambalajları tek kullanımlık olacak, dolum yapılmayacaktır.

Mutfak, yemekhaneler, lavabo ve ana logarların tıkanıklık ve arızasının giderilmesi ve temizlenmesi Yüklenici tarafından yaptırılacaktır. Tüm masraflar Yükleniciye ait olacaktır. Kullanılan her türlü demirbaşın (garanti kapsamında olan veya olmayan) tamir, bakım ve onarım giderleri Yükleniciye ait olacak ve bakım onarımlar İdarenin kontrolünde İlgili demirbaşın yetkili servisine yaptırılacaktır.

Yüklenici tarafından hizmet verdiği yerde her cihazın kullanım talimatı, şartel, vana, vb. için ikazlar, uyarıcı açıklamalar ve işin yürütülmesindeki uygulama yöntemleri (prosedür) yazılıp, görülebilecek yerlere asılmalıdır.

13.Bireysel Hijyen

Yüklenici, yemek yapımı, hizmet verdiği yerde servis ve servis sonrası hizmetlerde çalıştırdığı personelin kişisel hijyenini sağlayacak şartları oluşturmak ve buna uyulmasını sağlamak zorundadır. Yüklenici Hijyen Talimatlarına uygun personel hijyeninin sağlanmasından sorumludur.

Yüklenici, düzenli aralıklarla personeline, yetkili kişilerce mesai saatleri içinde birey hijyeni ile ilgili hizmet içi eğitim verilmesini sağlamak zorundadır.

Yüklenici tüm personeline çalışma esnasında giydikleri kıyafetleri, kullandıkları diğer malzemeleri koyabilecekleri bir soyunma dolabı sağlayacaktır.

Mutfak ve yemek dağıtım bölümüne yüklenici personeli galoş giyerek girecektir ve çalışma sırasında (bir kullanımlık), pudrasız vinil eldiven, bone, maske ve kolluk takacaktır. Yüklenici mutfak ve yemekhanede çalışan personel için anti bakteriyel sıvı sabun bulundurmak zorundadır.

14.İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Önlemleri

Yüklenici 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanununun yürürlükte bulunan hükümlerinin gereğine göre hareket etmekle sorumludur. Yüklenici söz konusu kanun ve yayımlanan yönetmelikler çerçevesinde yol haritası oluşturmalı ve bunu işe başladıktan sonra ilk bir ayın sonunda Üniversitemize sunmalıdır. Yüklenici hiçbir ikaz ve ihtara gerek

kalmaksızın lüzumlu emniyet tedbirlerini zamanında almak ve kazalardan korunma usul ve çarelerini personeline öğretmekle yükümlüdür. Bu itibarla taahhüdün yerine getirilmesi sırasında dikkatsizlik ve tedbirsizlik ile ehliyetsiz işçiler kullanılmaktan veya herhangi bir sebeple vuku bulabilecek kazalardan yüklenici sorumludur.

Yüklenici iş kanununun iş sağlığı ve iş güvenliği hükümlerine göre personelin sağlığını korumak üzere her türlü sağlık ve emniyet tedbirlerini alacak ve personelin tehlikeli koşullarda çalıştırılmasına izin vermeyecektir. Yüklenici Umumi Hıfzıssıhha kanununun, SGK yarasının, İş yarasının ve işçi sağlığı ve işçi güvenliği tüzüğüne ilgili maddeleri ile iş ve işçi sağlığı ile ilgili diğer mevzuat hükümlerini yerine getirmekle yükümlüdür.

İş yarası ve SGK Yasasındaki hükümlere göre işe personel alınması, personel çıkarılması ve personel özlük haklarının tümünün ödenmesi gibi sorumluluklar Yükleniciye aittir. Üniversite bu konuda hiçbir sorumluluk taşımaz. Yüklenici çalıştırdığı tüm personelinin haklarını yürürlükteki iş kanunu ve SGK mevzuatına göre düzenleyecektir. Bununla ilgili doğabilecek her türlü hukuki sorumluluk, yaptırım ve müeyyidelere karşı muhatap Yüklenicidir.

Yüklenici çalıştırdığı, personelinin maaş, fazla mesai, bayram tatili ücreti, kıdem tazminatı gibi her türlü ücret ve borçlarından tek başına sorumludur.

Yüklenici Üniversite içinde sigortasız personel çalıştıramaz.

Yüklenici herhangi bir grev ya da işi durdurma-bırakma durumunda hizmeti aksatmayacak ve bununla ilgili tedbirleri alacaktır.

Yüklenici mutfak ve yemekhanelerde hizmet verdiği yerde Sivil Savunma şartları gereği bulundurulması zorunlu olan yangın söndürme alet ve ekipmanlarını bulunduracak ve periyodik bakımlarını yapacaktır.

15.Cezai Hükümler

15.1. Yüklenicinin verdiği hizmetler Üniversite'nin kendisi ve belirlediği Komisyon tarafından denetlenir.

15.2.Yüklenici, Üniversite'nin belirlediği hizmet şartlarına ilave olarak genel düzenlemelerle belirlenen kural ve şartlara eksiksiz olarak uyacaktır.

15.3. Yüklenicinin kural ve düzenlemelere uymadığının tespit edilmesi durumunda derhal gerekli düzeltmeleri yapmak üzere uyarılır. Uyarı ile düzeltilmeyen eksiklik ve aksaklıklar için aşağıda belirtilen ve her yıl Üniversite tarafından güncellenen parasal cezai işlem yapılır.

Belirlenen Eksiklik ve Aksamalar ile uygulanacak cezalar:

15.3.1. Üniversite'nin bilgisi dışında belirlenen kahvaltı ve yemek menülerine uymamak (her bir menü için) 1.000 TL.

15.3.2. Belirlenen kahvaltı ve yemek menülerindeki gramajlara uymamak (her biri için) 1.000 TL.

15.3.3. Kiralanan mekanlarda hijyen kurallarına uyulmaması halinde uyulmayan yer sayısına göre günlük 1.000 TL.

15.3.4.Hijyen kurallarına uyulmaması sonucundan hazırlanan yiyeceklerde yabancı madde çıkması 2.000 TL.

15.3.5.Üniversite tarafından işin başında Yükleniciye teslim edilen ve ekli listede belirtilen malzeme, ekipman ve demirbaşları zarar görmesi halinde Yüklenici tarafından Üniversite'nin onayı ile tamiri mümkün olan derhal tamir ettirilecektir, onarımı mümkün olmayanın ise yenisi satın alınacaktır. Bu işlemleri yapmaması durumunda Üniversite tarafından yaptırılır ve gideri Yüklenicinin ilk ödemesinden kesilir veya yüklenici borçlandırılır.

15.3.6.Üniversite tarafından işin başında Yükleniciye teslim edilen mekanların zarar görmesi halinde Yüklenici tarafından Üniversite'nin onayı ile tamiri derhal yaptırılacaktır. Yaptırmaması halinde Üniversite tarafından yaptırılır ve gideri Yüklenicinin ilk ödemesinden kesilir veya yüklenici borçlandırılır.

15.4.Çalışma gün ve saatleri Üniversite tarafından belirlenir. Üniversite'nin izni olmadan hizmet verilen yerlerde faaliyetin durdurulması, kapatılmasının tespit edilmesi durumunda her gün başına 3.000 TL cezai işlem uygulanır.

15.5.Kiralama ve mutfak hizmetleri şartnamesinde belirlenen kurallara uyulmaması takdirde, tespit edilen her eksiklik veya uyulmayan durum için uygunsuzluk başına 1.000 TL cezai işlem uygulanır. Yüklenicinin ilk ödemesinden kesilir veya yüklenici borçlandırılır.

15.6. Uygulanmasına karar verilen idari para cezaları Yüklenicinin ilk ödemesinden kesilir veya yüklenici borçlandırılır.