

## **T.C. NUH NACI YAZGAN ÜNİVERSİTESİ YEMEKHANE 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. Oluşan hasarların bedelinin ödenmemesi veya eski hale getirilmemiş olması durumunda bedel kesin teminatın karşılacaktır.
- 8.** Kiralananın boşaltılması/tahliyesi gerektiği hallerde, kiralananın boşaltılmaması durumunda ortaya çıkacak zararlardan dolayı kiracı sorumlu olacaktır.
- 9.** Kiracı, kiralananı yaptığı faydalı ve lüks şeylerin bedelini kiralanandan isteyemez. Kullanılan alanlarda yapılacak bu değişiklikler kalıcı olduğu takdirde Üniversite'den yazılı izin alınarak yapılacaktır. Sözleşme bitiminde bunları kiralanana teslim etmek zorundadır.
- 10.** Kiracı kiralanan yeri yemek üretimi ve satışı haricinde ilave bir iş için kullanamaz.
- 10.1.** İhale sonucunda 1. seçeneğin uygulandığı durumda kiracı, mutfağın mevcut kapasitesini aşmayacak şekilde çalışır. Dışarıya yaptığı işlerde günlük 500 kişilik yemek üretimini aşamaz. Kiracı kiralanan yerlerde faaliyet göstererek dışarıya yapacağı işler için anlaşma yapmadan önce her bir sözleşme için Üniversiteden onay alacaktır. Üniversite'nin onaylamadığı anlaşmayı yapamaz ve her halükârda sözleşmeler toplamı 500 kişiyi aşamaz. Dışarıya yaptığı yemek hizmeti için Üniversitemize verdiği hizmeti hiçbir koşulda aksatamaz. Kiracı Üniversite'ye vereceği hizmete öncelik verecektir.
- 10.2.** İhale sonucunda 2. seçenek uygulandığı durumda kiralanan yerlerde üretim yapıp Üniversite dışına satış ve diğer faaliyetler için depolama yapamaz. Kiracı kiralanan yerlerde sadece Üniversite'ye hizmet verebilir.
- 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.** Taşınmaza 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 carı 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, varsa alacağından düşülür. Ceza ödenmesi taşınmazın kullanılmasına ve tahliyenin geciktirilmesine neden olamaz. Taşınmazın tesliminin gecikmesi her hâlükârda 15 (on beş) takvim gününü geçemez. Geçmesi durumunda Üniversite taşınmazı boşaltmaya yetkilidir. Boşaltma ile ilgili oluşan bedeller varsa alacağından yoksa kesin teminatından karşılanır. Kira süresinin sona ermesi sonrasında taşınmaz Üniversiteye teslim edilmediği ve ceza tutarının Üniversiteye ödenmediği durumlarda ceza tutarı kesin teminattan karşılanır. 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 olan 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 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 Kiralayanın onayı ile uygular. 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, kiralanan 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 kiracı çalıştıracağı işçilerin isim ve adreslerini Üniversite'ye bildirir. Çalıştıracağı personel hakkında istenen bilgi ve belgeleri 15 (on beş) gün içinde Üniversite'ye vermek zorundadır. Kiracı ayrılan personeli ve yeni işe alınan personelin bilgilerini de derhal Üniversite'ye bildirecektir. Kiracı Üniversite'nin sakıncalı gördüğü personeli çalıştıramaz, bu duruma itiraz edemez. Kiracı çalıştıracağı personelin hal ve hareketinden sorumludur. Kiracı çalıştırdığı personele yaka kartı verecek ve Üniversite yerleşkesi içerisinde kullanmasını sağlayacaktır.
- 28.** Kiracı çalıştıracağı personeli ile ilgili çalışma ve sigorta mevzuatının gerektirdiği bütün mükellefiyetleri işletmek ve yerine getirmek zorundadır. Kiracı sözleşme konusu olan işlerin yürütülmesinde, çalıştıracağı 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.**Kiralanan 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. Kıyma makinası, köfte yapma makinası, et tavuk doğrama tahtaları, hamur yoğurma makinası gibi çapraz bulaşmaya sebep olabilecek her türlü makine ve ekipmanın her kullanımdan sonra, eğer kullanım devam ediyorsa en az 4 (dört) saatte bir dezenfekte edilmesi gerekmektedir. 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 ve hijyen eğitimini tamamladıktan 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. Ellerinde 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 kiralanan herhangi bir yerde çalışmasına izin verilmemelidir. Her uygulama başında ve sonunda yeni eldiven takılmalıdır. Özellikle çiğ et tavuk, balık hazırlık aşamalarında kullanılan eldiven işi bittiği zaman değiştirilmelidir.

**36.**Satışa sunulacak olan gıda mamulleri 5996 sayılı kanunun ilgili maddelerine 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 veya tekli poşetlerde sunulması 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.

ı) Besin doğrama tahtaları yıprandığı zaman derhal yenisi ile değiştirilir. Üniversite yemek komisyonunun denetimleri sırasında besin doğrama tahtalarının yıprandığı tutanak altına alınırsa yükleniciye bildirim ile derhal değiştirilir.

**37.**Kızartma ve atık yağlarını depolamak için "atık yağ depolama tankı" bulundurulmak zorundadır. Düzenli olarak atık yağ toplama merkezlerine teslim etmelidir.

**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.**Kiracı sıfır atık yönetim sistemini sözleşmenin imzalanmasından sonra 31.12.2023 tarihine kadar kurmak zorundadır. Atıkları bu kapsamda ayrıştırıp ve belediyeye teslim edecektir. Kiracı sıfır atık yönetim sistemi için Üniversite'den herhangi bir ücret talep etmeyecektir.

**40.**Yukarıdaki ilk 39 maddede 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.

## MUTFAK HİZMETLERİ ŞARTNAMESİ

### 1.İşin konusu

Üniversite'de öğrenim gören ve çalışan tüm personelin beslenme gereksinimlerini, beslenme ve diyetetik birimlerinin öngördüğü ilkeler doğrultusunda ve bu yöndeki tüm kanunlara uygun olarak 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, Üniversite'ye ait mutfakta yapacağı yemeği, sözleşme süresince gıda evsaflarına uygun malzeme kullanarak, standart gramajlara uygun lezzet, görüntü (şekil, kıvam, renk uyumu) açısından kaliteli, miktar itibarıyla yeterli, profesyonel bir teknikte yemekleri hazırlayarak, hizmet verdiği alanların bulaşık, temizlik ve dezenfeksiyonunu yerine getirmek suretiyle beslenme hizmetini yürütecektir.

Öğle ve akşam normal yemeği dört çeşit verilecektir. Menü 1 çeşit çorba, 2 çeşit ana yemek seçeneğinden 1 çeşit, 2 çeşit yardımcı yemek seçeneğinden 1 çeşit ve 1 çeşit salata bar olmak üzere, 1 adet su ve yeterli miktarda ekmeğe içerir. Kahvaltı öğünü Üniversite'nin belirlediği gramaj ve enerji (kalori olarak) miktarına uygun olarak çeşitli ve zengin içerikli olacaktır. Ramazan da verilecek sahur yemeği de dört çeşittir. Yemek listeleri yüklenici tarafından aylık olarak hazırlanır ve Üniversite'ye onaylatılır, yüklenici bu listeye uymak zorundadır.

### 3.Malzemelerin Temini

Yemeklerde ve kahvaltılarda kullanılacak yiyecek malzemeleri; Yüklenici tarafından temin edilecek, Üniversite tarafından da ayrıca kontrol edilebilecektir. 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/Diyetisyen 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 Türk Gıda Kodeksi (TGK) ve Türk Standartları Enstitüsü (TSE) standartlarına uygun olacaktır. Servise hazır her türlü yiyeceğin 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 Üniversitenin 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 bulunamadığı dönemlerde dondurulmuş gıdalar ve konserveler kullanılacaktır. Yüklenici İdare tarafından hazırlanan teknik şartnamelere uygun şekilde sebze ve meyveleri taze veya dondurulmuş olarak, kuru gıdalar ve kahvaltılar depolama kapasitesini göz önüne alarak temin edecektir.

Yemeklerde kullanılacak tüm malzemeler Türk Gıda Kodeksi (TGK) ve Türk Standartları Enstitüsü (TSE) standartlarına 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. Limon sosu ve nar ekşili sos kullanılmayacaktır.

Üniversite 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. Depolama**

Depolarda paslanmaz çelik raf sistemleri bulunmalıdır. Rafklar direkt duvar ile temas etmemelidir. Tahıllar, hububatlar gibi dayanıklı besinler kuru depoda; et, tavuk, balık, süt ve süt ürünleri, yumurta, meyve ve sebze gibi hızlı bozulabilecek besinler soğuk depoda depolanmalıdır. Depolarda "ilk giren ilk çıkar" (FİFO) ilkesine uyulmalıdır. Bunun için gelen yiyecekler etiketlenmeli ve depoya yerleştirilme yöntemine dikkat edilmelidir.

Pişmiş yiyecekler mümkünse ayrı depolarda depolanmalı, bu mümkün değilse çiğ yiyeceklerle aynı yerde depolanırsa birbirleri ile temas etmeyecek şekilde ayrı ve ağzı kapalı olarak yerleştirilmelidir. Tüm depolarda sıcaklık ve nem ölçülmeli, bunun için her depoda çalışır bir termometre ve nem ölçme aracı (higrometre) olmalıdır. Depoların nem ve sıcaklıkları günde en az iki kez kontrol edilmelidir. Ölçüm sonuçları bir forma kaydedilmeli ve bu formlar depoların kapısına görülebilecek bir şekilde asılmalıdır.

Kuru depolarda sıcaklık 15-20°C arasında olmalı 20°C'yi geçmemelidir. Nem oranı ise %60-65 olmalıdır.

Kuru depolarda temizlik malzemeleri depolanmamalı ve başka araç-gereç vb. bulunmamalıdır.

Kuru depoda ambalajı açık besin bulundurulmamalıdır.

Soğuk depodaki besinler 5°C ya da altında, diğer yiyeceklerle temas etmeyecek şekilde saklanmalıdır. Nem oranı soğuk depolarda %75-95 olmalıdır. Yemek, kıyma, doğranmış et gibi yiyeceklerin üzeri kapalı olmalıdır. Yerle temas etmemelidir. Soğuk depo ve buzdolaplarının içi bakımlı ve temiz olmalıdır. Depoların ihtiyaç duyuldukça ve her hafta düzenli temizliği yapılmalıdır.

### **5.Gıda Malzemeleri ve Hizmetin Denetimi**

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

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

Yemek porsiyonlarının içeriği ; büyük parça et yemeklerinde kemikli et ortalama 150 g, kemiksiz et ortalama 100 g, köftelerde kıyma ortalama 90 g, tavuk yemeklerinde kemikli et ortalama 250 g, kemiksiz et ortalama 150 g, Etli sebze ve kuru baklagiller yemeklerinde ortalama 200 g sebze ve 40 g et, zeytinyağlı sebze yemeklerinde sebze en az 200 g, Pilav - Makarnalar en az 50-55 g, börekler en az 100 g, çorbalar en az 200 ml, hazır sütlü tatlılar en az 200 g, yoğurt ve ayran en az 200ml, Meyveler en az 180-200 g, kavun-karpuz en az 300 g ve salatalar en az 200 g olacak şekilde ayarlanacaktır.

Menülerin ortalama enerji içerikleri kahvaltı için 300-450 kkal, öğle ve akşam yemekleri için ise 800-1200 kkal olacak şekilde ayarlanmalıdır.

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

Üniversite 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.

Aylık planlanan menüler geçerli olacağı aydan 5 (beş) iş günü önce Üniversite yemek komisyonuna ve veya Üniversitenin görevlendireceği akademik/idari personele bildirilir ve onaylatılır. Menüde değişiklik yapılması gerektiğinde en geç bir önceki cuma günü Üniversite yemek komisyonuna ve veya Üniversitenin görevlendireceği akademik/idari personele bildirilir ve onaylatılır. Üniversite menülerde her zaman değişikliğe gidebilir.

### **6.Yemek Pişirme İşi**

Yemekler, yemek dağıtım saatlerinden 30 dakika önce yemekhanelerde servise hazır olacak ve ürüne göre uygun sıcaklıkta, sıcak yemekler en az 65 °C'de 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.

### **7.Taşıma, Dağıtım ve Servis**

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

Öğrenciye yemek servisi selfrom tepsi içerisinde tabaklar ile yapılacaktır. Yemekhanelerde yemek yiyen kişi sayısı kadar selfrom servis tepsisi, tabak, paslanmaz çelik çatal, kaşık, bıçak, peçete, kürdan servis öncesi hijyen kurallarına uygun olarak hazır bulundurulacaktır. Çatlak, kırık, defolu, hasarlı vb. tepsiler, tabaklar, çatal, kaşık, bıçak ile yemek dağıtım yapılmayacaktır.

Personele yemek servisi yeteri sayıdaki garson tarafından, seçecekleri yemek siparişi alınarak, beklemeye mahal vermeden masasına servis edilir.

Yemeklerin hazırlanış ve sunulmasının 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 65°C ve üzerinde koruyabilmek için gerekli koşulların oluşturulmasından, kirli tepsilerin konulabilmesi için tepsi toplama arabalarını bulundurmaktan sorumludur. Yemek

hazır olduktan sonra kontrol edilmesi Üniversite tarafından talep edilebilir, bu durumda onay alınmadan yemeklerin mutfaktan dağıtımı yapılmayacaktır. Yüklenici personel yemekhanesindeki her masaya temiz ve ütülü masa örtüsü veya üzerine iyi kaliteli cam temin edecektir. Yemek yenilen saatlerde kullanılan sandalye ve masalar hemen temizlenecek, bir sonra oturana temiz olarak servis ortamı sağlanacaktır. Yemekhanelerde kullanılan perde ve masa örtülerinin yıkanması, ütülenmesi Yükleniciye aittir. Masanın örtüleri, masa başına 2 takım olacak şekilde, yüklenici tarafından renkleri Üniversite'nin onayı alındıktan sonra hazırlanacaktır. Yemekhane yüklenici yemek servisi sırasında poşetlenmiş ekmeğe, ambalajlı kurdan, su, karabiber, kırmızı pul biber gibi malzemeleri sağlayacaktır.

### **8. 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. Her türlü temizlik iş sağlığı ve güvenliğine uygun şekilde yapılacaktır.

### **9. 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 Üniversiteye ileteceklerdir. 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 yemekhane 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, garson, temizlik elemanı, bulaşıkçı v.b.) bulundurulacaktır. Çalıştırdığı personel 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 Üniversite belirleyecektir. Yüklenici elemanları hiçbir şekilde kirli, 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 yazılı olarak 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 (Entamoebahistolytica 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)

Tetkiklerini yaptırmadan işe başlatamaz.

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

#### **10.Yüklenicinin Diğer Yükümlülükleri**

Yüklenici Yemek Firması gıda mühendisi /diyetisyeni tarafından kayıtları tutulan “Yemek Sıcaklıkları Kontrol Formlarını” yemek hizmetinin her aşamasında (pişirme, taşıma, servis) Üniversite tarafından kontrol edilebilecektir. Yemeklerin uygun sıcaklıkta olup olmadığının ölçümü ilgili Talimatlara uygun olarak yapılacaktır. Artan yemekler hiçbir şekilde bir daha servise sunulmayacaktır.

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

Yemekhanede 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 mutfığa aldırılacaktır.

Yüklenici Üniversite'nin yazılı izin almadan yemekhanede pano, ilan vb. yayınlar asmayacaktır.

Yüklenici hizmetin başlangıcında yemekhanelerde mevcut olan demirbaşları teslim alacaktır. Yetersiz olan demirbaş ve malzemeyi Üniversite'nin bilgisi halinde kendisi temin edecektir. Üniversite 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 Üniversite'den ek bir hak talep edemez.

Yüklenicinin Üniversite'ye ait mutfakta, yemek hizmet aldığı alanlarda yüklenici ve personelinin hatasından kaynaklanacak her türlü kaza, yangın vb. durumlarda zarar Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Yemek üretimi için Üniversitemiz mutfağını kullanan yüklenici, mutfağın 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 yaptırarak ve bu mekanların temizlik malzemesi giderlerini karşılayacaktır.

Yüklenici Üniversiteye ait mutfakta veya 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 yemekhanelerde ve 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) yüklenici 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 her öğün yemeği eksiksiz bulunduracaktır. Yüklenici Cumartesi, Pazar ile Resmi ve Dini Bayramlar, Ramazan'da sahur yemeği de dâhil olmak üzere, hiçbir sebeple yemek ve kahvaltı hazırlama ve sunulması işini aksatmayacaktır.

Yüklenici yürürlükteki Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine dair yönetmeliklere, Gıda Üretim ve Satış Yerleri hakkındaki yönetmeliğe ve Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğine uygun hareket etmek zorundadır ve yemek hizmetinin her aşamasında oluşabilecek tüm risk faktörlerini ortadan kaldırmakla yükümlüdür. Hizmetin aksamadan yürütülmesi için, hafta sonu tatil günlerinde (Cumartesi-Pazar), resmi ve dini bayram günlerinde işletme sorumlusu veya üretimden sorumlu gıda mühendisi/diyetisyenden bir kişi mutfakta bulunacak şekilde çalışma saatleri ayarlanmalıdır.

Yüklenici sözleşmesinin bitiminde, Üniversite tarafından işin başında kendisine teslim edilen ekipman ve demirbaşları ve mekanları eksiksiz ve sağlam olarak teslim edecektir.

#### **11.Yüklenicinin Saniter Koşullarını Sağlaması**

Yüklenici Üniversite'ye ait hizmet verdiği alanların her türlü böcek ve haşerattan 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 Üniversite'ye bir nüshası verilecektir. Bu husustaki masraflar yükleniciye ait olacaktır. Günlük olarak üretilen her yemekten 200 gram örnek alınıp, alınan yemek örnekleri steril torbalarda 72 saat saklanmak suretiyle Üniversite tarafından talep edildiğinde veya yetkili merciler talep ettiğinde test edilmeye hazır olarak bulundurulacaktır. Bu testler için yapılan harcamalar Yüklenici tarafından karşılanacaktır.

#### **12.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.

#### **13.Mekân, Araç ve Gereç Hijyeni**

Yüklenici adına çalışan gıda mühendisi /diyetisyen tarafından Mutfak Alanları Temizlik ve Dezenfeksiyon Planı yapılmalıdır ve bu plan Üniversiteye 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 Belgeli, 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, dolmuş 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 Üniversitenin kontrolünde ilgili demirbaşın yetkili servisine yaptırılacaktır.

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

#### **14.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, 6 (altı) ayda bir personeline, yetkili kişilerce mesai saatleri içinde hijyen eğitimi verilmesini sağlamak zorundadır. Yeni işe başlayan personel bu eğitimi alarak başlayacaktır.

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.

Meyve ve sebze yıkanan evyelerde el yıkanmamalı mutfak içerisinde personelin rahatça ulaşabileceği alanlarda ve yeteri sayıda el yıkama lavabosu bulundurulmalıdır.

El yıkama talimatı ve genel hijyen talimatlarını uygun yerlere ve yeterli sayıda asılır ve uygulanır.

#### **15.Kahvaltı ve Yemek Ücretinin Ödeme Esasları**

Personel, yemek kartı veya ücretini ödeyerek; öğrenciler, ücretini ödeyerek yemek hizmeti alır.

Fiş kullanılması halinde Yüklenici Üniversitenin belirlediği yemek ve kahvaltı fişlerini üzerinde birbirini takip eden seri numaralar olmak üzere 100'lü koçanlar halinde bastracaktır. Basılan fişleri Üniversitenin sorumlusuna imza karşılığı teslim edecektir. Yemek Hizmet Alımının takibinde Üniversitenin görevlendirdiği personel (akademik, İdari, Taşeron ve geçici Personel), öğrenci (kahvaltı, yemek) (öğün/gün/ay) sayılarında, sistemin veya yazılı dokümanların verileri esas alınarak hak ediş hesaplanacak ve faturalandırılacaktır. Akıllı kart sistemin arızalanması veya değişikliği gibi durumlarda kahvaltı ve yemek sayılarında Üniversitenin bilgisi dâhilinde, fiş kontrol yöntemi uygulanacaktır.

Yenilen yemek karşılığında Yüklenici tarafından toplanılan öğrenci ve personel (kahvaltı, yemek) fişleri Üniversitenin yetkilileri ve Yüklenici firma temsilcisi eşliğinde sayılarak günlük yemek fiş teslim formuna kaydedilir ve imzalanır. Bu formlar faturaya ve ödemeye esas evraktır.

Üniversitenin görevlendirdiği personel ile Yüklenici, hizmet verilen ayın sonunda işin yürütülmesi sırasında tutulan kayıtları esas alarak hak ediş belgesi düzenler ve imzalar.

#### **16.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 kullanmaktan 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 yasasının, İş yasasının ve işçi sağlığı ve işçi güvenliği tüzüğüne ilgili maddeleri ile iş ve işçi sağlığı ile ilgili diğer mevzuat hükümlerini yerine getirmekle yükümlüdür.

İş yasası 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 yasaların belirttiği minimum sayılarda ecza dolabı ve gerekli malzemeleri bulundurmak ve son kullanma tarihlerini takip etmek zorundadır.

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 yaptıracaktır.

#### **17.Cezai Hükümler**

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

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

17.3. 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:

17.3.1. Üniversite'nin bilgisi dışında, belirlenen kahvaltı ve yemek menülerine uymamak (her bir menü için) 2.000 TL,

17.3.2. Belirlenen kahvaltı ve yemek menülerindeki gramajlara uymamak (her biri için) 3.000 TL,

17.3.3. Kiralanan mekanlarda hijyen kurallarına uyulmaması halinde uyulmayan yer sayısına göre günlük 5.000 TL,

17.3.4.Hijyen kurallarına uyulmaması sonucundan hazırlanan yiyeceklerde yabancı madde çıkması 5.000 TL,

17.3.5. Mutfak Hizmetleri Şartnamesinin 4.maddesinde tanımlanan depo koşullarına uygun olmayan bir durum tespit edildiği takdirde tespit edilen her bir eksiklik için 2.000 TL,

17.3.6. Çalışma gün ve saatleri Üniversite tarafından belirlenir. Üniversite'nin izni olmadan hizmet verilen yerlerde faaliyetin durdurulması, kapatılmasının tespit edilmesi durumunda her gün başına 5.000 TL,

17.3.7. Çöplerin Üniversitenin belirlediği çöp konteynırından başka bir yere dökülmesi, saatinde götürülmemesi, çöplerin bekletilmesi, çöplerin şartnamede belirlenen usullere aykırı bir şekilde ağzı açık, yırtık vb. şekilde bırakılması, biriktirilen yerde ağzı açık tutulması, çöp biriktirilen yer ve konteynırların çevresinin kirli bırakılması gibi durumlarda uygunsuzluk başına 3.000 TL,

17.3.8.Kiralama ve mutfak hizmetleri şartnamesinde belirlenen kurallara uyulmaması takdirde, tespit edilen her eksiklik veya uyulmayan durum için uygunsuzluk başına 3.000 TL,

17.4.1. İhale sonucunda 1. Seçeneğin uygulandığı durumda kiracının Üniversitenin onayı dışında dışarıya yemek hizmeti yaptığı, dışarıya yemek hizmetinin günlük 500 kişiyi aştığı tespit edilmesi durumunda her tespit başına yıllık sözleşme bedelinin %5 'i oranında cezai işlem uygulanır. Kiracı tarafından dışarıya yapılan yemek hizmeti derhal sonlandırılır. Devam ettiği tespit edildiği takdirde ve aynı durumun 2. kez tekrar etmesi durumunda Üniversite tarafından sözleşme tek taraflı fesih edilir, teminatı gelir kaydedilir.

17.4.2. İhale sonucunda 2. Seçeneğin uygulandığı durumda kiracının kiralanan yeri yemek üretimi ve satışı haricinde ilave bir iş için kullandığı, kiralanan yerlerde üretim yapıp Üniversite dışına satış yaptığı, diğer faaliyetleri için depolama yaptığı, Üniversite'ye vereceği yemek hizmeti dışında başka bir hizmet verdiği tespit edilmesi durumunda her tespit başına yıllık sözleşme bedelinin %5 'i oranında cezai işlem uygulanır. Aynı durumun 2 kez tekrar etmesi durumunda sözleşme fesih edilerek teminatı gelir kaydedilir.

17.5. 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.

17.6. 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.

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

17.8. Bu şartnamenin Kiralama şartları başlıklı 40. maddesinde belirtilen koşullar ile cezai hükümler uygulanır.