NUH NACİ YAZGAN ÜNİVERSİTESİ KANTİN, KAFE VE BENZERİ YERLER KİRALAMA VE HİZMET ŞARTNAMESİ

1.İşin Kapsamı ve Hizmetin tanımı

Üniversite'de öğrenim gören ve çalışan tüm personelin beslenme gereksinimlerini sağlamak üzere, beslenme ilkeleri doğrultusunda satışa sunulacak ürünlerin hazırlanması, pişirilmesi, üretilmesi, sunulması ve satılması işlerini kapsayan hizmetlerin sunulması amacıyla aşağıda sınırlamaları belirtilen mekanların kiralanması işidir. Kiracı, kiralana ait alanlarda satışa sunduğu gıdaları, sözleşme süresince gıda evsaflarına uygun malzeme kullanarak, lezzet, görüntü (şekil, kıvam, renk uyumu) açısından kaliteli, miktar itibariyle yeterli, profesyonel bir teknikle yemekleri hazırlayarak, hizmet verdiği alanların bulaşık, temizlik ve dezenfeksiyonunu yerine getirmek suretiyle işletme kayıt belgesi ve şartname kuralları sınırlarını aşmayacak şekilde hizmetini yürütecektir.

Kiracı, çim alanlara masa, sandalye vs. koyamaz. Kiracı, kiraladığı mekânları düğün, nişan ve sünnet ve benzeri hiçbir etkinlik için kullanamaz. Ancak İdareden alacağı izin ile grup yemekleri verebilir. Kantinlerde hafta içi saat 17:00'a kadar okey, tavla vb. oyunların oynatılmasına izin verilemez, öğrencilerin kolay ulaşabileceği yerlerde bu oyun araç ve gereçler göz önünde bulundurulmaz.

Fakülte Kantinlerinde
Sulu yemek, çorba gibi tabldot yemeği üretimi ve satışı yapılamaz.

2.Kiracının Yükümlülükleri

2.1. Kiracı, kiralananı özenle kullanacak ve kiralananda koku yapacak ürün hazırlamayacaktır. Koku yayan ürün hazırlaması halinde bu ürün grubunun satışına izin verilmez.
2.2. Kiracı, kiralananda ve çevrede oturanlara iyi niyet kuralları içinde davranmaya zorunludur. Ayrıca hem kiralayanı hem de kiracıyı bağlayan usul, esas ve genel kural ve kararlara tartışmasız uymak zorundadır.
2.3. Kiracı, kiralananı kısmen veya tamamen üçüncü kişilere kiralayamaz, alt kiraya veremez; devir ve temlik edemez. Amacı dışında kullanamaz.
2.4. Kiracı, kiralananda yapılması gereken onarımları, derhal kiralayana bildirmek zorundadır; aksi halde doğacak zarardan sorumludur.
2.5. Kiracı, kiralanandaki onarımlara katlanmak ve kiralanandaki olağan kullanımdan dolayı yapılması gereken onarımları yapmak/yaptırmak ve giderlerini karşılamak zorundadır. Demirbaşların tamir ve bakımları yetkili servisine yaptırılacaktır. Tahliye ve/veya kiralananın Üniversite'ye teslimi sırasında olağan kullanımdan dolayı verilen zararlar Kiracı tarafından onarımları yaptırılıp teslim edilir. Onarımlar yapılmazsa Üniversite onarımları yaptırarak bedelini kiracıdan tahsil eder ve/veya kesin teminatından karşılar.
Kiracı hizmet verdiği yerde tadilat yapmak istediği taktirde Üniversite'den yazılı izin almak suretiyle tadilat yapacaktır. Ancak Kiracının taahhüdü sona erdiğinde yaptığı tadilat ve değişiklikler ile ilgili olarak Kiracı herhangi bir hak talebinde bulunamayacaktır. Kiracı Üniversite'nin uygunluk vermediği kalıcı yatırım ve onarımlar sözleşme bitiminde Üniversite'ye kalır, kiracı bunlar için herhangi bir hak talep edemez. Kiracının 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. Bu işlemleri yapmaması durumunda Üniversite tarafından yaptırılır ve gideri Kiracının ilk ödemesinden kesilir veya Kiracı borçlandırılır. Kiracı 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 Kiracı sigorta poliçelerini ibraz etmek zorundadır. Kiracı sözleşmesinin bitiminde, Üniversite tarafından işin başında kendisini teslim edilen ekipman ve demirbaşları ve mekanlar eksiksiz ve sağlam olarak teslim edecektir.
2.6. Kiralananın mülkiyet hakkından doğan vergileri kiralayana, kullanımdan doğan vergi, resim ve harçları kiracı'ya aittir.
2.7. Kiracı, kiralanan yer içerisinde yer alan ve Üniversite'nin kendi kullanımına verdiği demirbaşları kullanabilir. Kira sözleşmesinin sonunda, kiralananı aldığı şekilde, kiralayana teslim etmek zorundadır. Keza kiralananla birlikte teslim edilen demirbaşlar da alındığı şekilde, kiralanana teslim edilmediği takdirde, oluşan hasarların bedelinin kiralayana ödenmesi veya eski hale getirilmesi zorunludur. Yetersiz olan demirbaş ve malzemeyi İdarenin bilgisi halinde kendisi temin edecektir. Kiracı 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.
2.8. Kiralananın boşaltılması/tahliyesi gerektiği hallerde, kiralananın boşaltılmaması durumunda ortaya çıkacak zararlardan ve giderlerden dolayı kiracı sorumlu olacaktır.

2.9. Kiracı, kiralanana yaptığı faydalı ve lüks şeylerin bedelini kiralayandan isteyemez ve sözleşme bitiminde bunları kiralayana teslim etmek zorundadır. (Demirbaşlar hariç)
2.10. Kiracı kiralanan yeri ilave bir iş için kullanamaz. Kiracı kiralanan mekânda sözleşmede belirtilen işler dışında faaliyet gösteremez ve başka herhangi bir amaçla kullanamaz.
2.11.Kiracı, sözleşmenin devamı süresince, mücbir ve kamudan kaynaklanan sebepler haricinde, kira bedelinin indirilmesi, ödemenin tarihi ve miktarlarının, kiralanan alanın yüzölçümünün değiştirilmesi talebinde bulunamaz.
2.12.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.
2.13. Kiralananın elektrik, su, doğal gaz, yakıt ve diğer genel giderleri kiracı tarafından ödenecektir. Fatura kesim tarihinden 20 (yirmi) gün içerisinde ödenmeyen elektrik, su, doğalgaz, yakıt için kesinti uygulanır. Ödenmeyen tutar için kanuni faiz alınır.
2.14. Sözleşme konusu işyerlerinin işletilmesi için gerekecek olan bütün yasal izin ve ruhsatlar kiracı tarafından alınacaktır. Bu işlemlere ilişkin bütün yasal, idari ve mali sorumluluklar kiracı'ya aittir.
2.15. Kiracı Vergi dairesine kayıtlı mükellef olmak zorundadır.
2.16. 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, içilmesi veya içirtilmesi yasaktır.
2.17.Kiracı Üniversite idaresinin uygun görmediği yiyecek ve içecek ürünlerini üretemez ve satamaz. Gıda üretimi ve servisinde uluslararası hijyen, kalite ve standartlarına uyulacaktır.
2.18. Kiracı yapmış olduğu iş ve hizmetlerin fiyatlarını günün koşullarına uygun şekilde belirleyerek Kiralayanın onayı ile uygular. Fiyat listesini herkesin görebileceği bir yere asarak ilan eder. Kiracı maliyetlerin yükselmesi nedeniyle fiyatların yeniden ayarlanması zorunluluğu doğması durumunda Üniversite'ye yazılı olarak başvuracak ve Üniversite'nin uygun gördüğü fiyatlardan satışına devam edecektir.
2.19.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.
2.20.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.
2.21.Üniversite'nin izni olmadan kiralanan alanda herhangi bir değişiklik yapamaz. Üniversite'nin bilgisi dışında pano, afiş, ilan vb. asamaz.
2.22.Kiracı Nuh Naci Yazgan Üniversitesi Rektörlüğünce alınıp tebliğ edilecek kararlara uymak zorundadır.
2.23.Çalışma gün ve (açılış ve kapanış) saatleri Üniversite tarafından tespit edilir. Gerek görüldüğü takdirde kantin, tatil günlerinde de faaliyet gösterebilecektir.
2.24.İşçi çalıştırabilmesi Üniversite'nin muvafakatine bağlıdır. Bu durumda çalıştıracağı işçilerin isim ve adreslerini Üniversite'ye bildirir. Çalıştıracağı personel hakkında istenen bilgi ve belgeleri 15 (onbeş) gün içinde Üniversite'ye vermek zorundadır. Kiracı ayrılan personeli derhal Üniversite'ye bildirilecektir. Kiracı, çalıştırdığı personelin SGK hizmet dökümünü 3 er aylık periyodlarla Üniversiteye bildirir. Üniversite düzenli olarak SGK primlerinin yatırılmadığı ya da gayri resmi çalıştırılan personeli tespit ettiği takdirde yıllık sözleşme bedelinin %1'i oranında, aynı durumun 2. kez tekrar etmesi durumunda yıllık sözleşme bedelinin %2 si oranında ceza kesilecek, ayrıca aynı durumun 3 kez tekrar etmesi durumunda sözleşme fesh edilerek teminat gelir kaydedilecektir.
Yeni işe alınan personelin bilgilerini de derhal Üniversite'ye bildirecektir. Kiracı Üniversite'nin uygun görmediği 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.
2.25.Kiracı hizmet vereceği işletmede ihale dokümanları arasında sunduğu vergi kimlik bilgilerine ait yazar kasa ve banka pos cihazı koyacaktır. Yazar kasa ve banka pos cihazı başka bir vergi kimlik numarasına ait olmayacaktır. 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 şikâyete mahal vermeden işlerini yürütecek ve uygulayacaktır. 4857 sayılı İş Kanunu ve 5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanununa uymak zorundadır.

2.26.İşletmede çalışan personel ile satış yerine gelen müşteriler arasında çıkan herhangi bir tartışma v.b. durumlarda Kiracı sorumlu olacaktır.
2.27.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.
2.28.Kiralanan yerin çevresinde zararlıların (her türlü hayvan ve haşerat) barınmasını engellemek amacıyla, atık birikimine izin verilmez. Oluşan atıklar en kısa sürede ortamdan uzaklaştırılır.
2.29.Satışa sunulacak olan gıda mamulleri 5996 sayılı kanunun 21. maddesinde belirtilen gıda güvenilirliğine ve 23. maddesinde belirtilen gıda kodeksine uygun olmalıdır. İşletme kayıt belgesinin dışında gıda üretimi yapılamaz, satılamaz. 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.
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, poğaça. 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.
2.30.Kızartma ve atık yağlarını depolamak için "atık yağ depolama tankı" bulundurmak ve bitkisel yağ atıklarının bertarafı için lisanlı geri kazanım firması ile sözleşme yapmak ve teslim belgelerini Üniversiteye bildirmekle yükümlüdür.
2.31.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 Tarım ve Orman Bakanlığı'na müracaat etmelidir.
2.32.Kiracı sıfır atık yönetim sistemini sözleşmenin imzalanmasından sonra derhal kuracaktır. Atıkların bu kapsamda ayrıştırıp, atıklarını kendi yönetip ve belediyeye ya da lisanlı geri kazanım firmasına verecekse sözleşmelerini ve atık teslim belgelerini Üniversiteye iletmek zorundadır. Aksi takdirde Üniversitenin atık yönetimi prosedürlerine uygun hareket edecektir. Kiracı, atıkların ayrıştırılması için yeteri kadar konteyner, kumbara vb. ekipmanı öğrencilerin kolayca ulaşabildiği yerlere konumlandırmak zorundadır. Kiracı sıfır atık yönetim sistemi için Üniversite'den herhangi bir ücret talep etmeyecektir.
2.33.Kantin ve kafelerde büyük çöp bidonları içinde kalın plastik torbalara konulan yemek artıkları, ağzı sızıntı olmayacak şekilde kapatılarak, Çöp Merkezine Kiracı'ya ait büyük konteynerlerle ulaştırılacaktır. Kantin ve kafelerin çevresinin temizliği ve çöpün taşınması sırasındaki temizlik Kiracı'ya aittir.
2.34.Kiracının Üniversite'ye ait mekanlarda Kiracı ve personelinin hatasından kaynaklanacak her türlü kaza, yangın vb. durumlarda zarar Kiracı tarafından karşılanacaktır. Her türlü kaza, yangın vb. gibi sebeplerden dolayı hizmet üretilmemesi halinde Kiracı derhal gerekli tamir ve tadilatları yaptırarak hizmet vermeye başlar.
2.35.Kiracı, kiralanan mekanın bina dışına ve içine açılan tüm kapıların denetiminden sorumludur. Kiralanan mekanda gereken tüm güvenlik önlemlerini almak Kiracının sorumluluğundadır. Kiralanan alanda yaşanan hırsızlık, mala zarar verme vb. durumların sonuçlarından Kiracı sorumludur.
2.36.Kiracı, Üniversite'ye ait kantin ve kafelerde ve hizmette kullandığı tüm araç, gereç, makinelerin, sıhhî tesisatın onarım ve periyodik bakımlarını üstlenecektir. Mutfak araç-gereç ve ekipmanların kullanımı, bakımı, onarımı, bakım sonrası temizlik ve dezenfeksiyonu ve kalibrasyonu Kiracı tarafından yapılarak kayıtları tutulacak ve Üniversite tarafından denetlenecektir.
2.37.Kullanılacak elektrikli ve gazlı cihazlar ve tesisatları, Kiracı, tarafından kurdurulacaktır.
2.38.Üniversite'ye ait sözleşme konusu alanların ısıtılması ve soğutulması Kiracı sorumluluğundadır, kullandığı elektrik, su, gaz harcamalarını kendisi karşılamakla yükümlüdür. Kiracı kullandığı mekanlara bağlı genel kullanım alanları ile tuvaletlerinin temizliğini yaptıracak ve bu mekanların temizlik malzemesi giderlerini karşılayacaktır.

2.39. Kiracının kiralanan alanlarda görüntüleme yapma ve görüntü kaydedici cihaz kullanımı ile ilgili yazılı talebi 6698 sayılı Kişisel Verilerin Korunması Kanunu ve ilgili diğer mevzuat kapsamında Üniversite tarafından değerlendirilir ve izne tabiidir.

3.Personel

3.1.Kiracı yemek yapımı, servis ve servis sonrası hizmetlerde çalıştırdığı personelin gerekli temizlik şartlarına uymasını sağlayacaktır. Kiracı elemanları öğrenci ve personele karşı nazik davranacaklardır. Bir sorun olduğu zaman bunu İdareye iletecekleridir. Kiracı 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 Kiracı tarafından ödenecektir. Kiracı çalıştırdığı elemanların her türlü özlük haklarını ve sosyal haklarını karşılamak ve ödemek zorundadır. Bu konularda Üniversite'nin hiçbir sorumluluğu yoktur. Kiracının işletmede sorumlu sıfatı ile çalıştırdığı personel, sözleşme ve şartname maddelerinin yürütülmesinden Kiracı adına sorumludur. Kiracı Üniversite'nin gerekli gördüğü zamanlarda eğitim ve diğer konularda görüşme yapmak üzere tüm elemanların toplanmasını temin edecektir. Kantin ve kafelerde hizmetlerin aksamadan yürütülebilmesi için yeterli sayıda personel bulundurulacaktır. Personeli ile ve yemeklerle ilgili tüm karşılaşabilecek olumlu ve olumsuz sonuçlar Kiracı sorumluluğundadır. Kiracı personeline meslek içi eğitim verecektir. Konusunda yetersiz görülen personelin değiştirilmesi istenebilecek ve bu istek Kiracı tarafından yerine getirilecektir.
3.2.Kiracı elemanları hiçbir şekilde kirli, yırtık ve eski kıyafet giymeyeceklerdir, kıyafetler temiz, düzenli ve tertipli olacaktır. Kılık kıyafeti tam, düzgün ve temiz olmayan personel kesinlikle çalıştırılmayacaktır. Ayrıca Kiracı personeline yaka kimlik kartlarını vermekle yükümlüdür. Kiracı personeli çalışma kıyafetleri üzerine yaka kimlik kartlarını da takmak zorundadır.
3.3.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 olmalıdır. Gıda ile temas eden bütün personel eldiven kullanmalıdır. Ellerinde açık yara, çıban olan çalışanlar gıdaya temas ettirilmemelidir. Çalışanlar el kesiklerinde yara bandı kullanmalıdır. Gıdalarla taşınması ihtimali olan bir hastalığı olan veya bulaşıcı yara, deri enfeksiyonları ve ishal gibi hastalığı olan kişilerin çalışmasına izin verilmemelidir. Kiracı 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 çalıştırılamaz.
3.4.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.
3.5.Üniversite hal ve davranışları itibari ile kurallara uymadığını saptadığı Kiracı personelinin değiştirilmesini Kiracıdan isteyebilecek ve bu istek Kiracı tarafından yerine getirilecektir. Yürürlükteki İş Kanunu hükümleri ihlal edilmeden, tazminat ve sorumlulukları Kiracı firmaya ait olacaktır. Kiracı çalıştıracağı elemanı işe başlatırken veya işten çıkarırken Üniversite'ye haber verecektir. Kiracı çalıştığı mekânlarda personelin iş sağlığını ve güvenliğini sağlamakla yükümlü olup, her türlü yükümlülük Kiracı'ya aittir. Kiracı, hizmet için çalıştırılacak personelin çalışma saatlerini İş Kanunu çerçevesinde servis veya öğün saatlerine göre düzenlemekle sorumludur.
3.6.Kiracı besin zehirlenmelerine karşı koruyucu önlemleri almak, uygulamak ve bu konuda personelin hizmet içi eğitimini yetkili kişilere yaptırmak zorundadır.

4.Temizlik ve Hijyen

4.1.1.Temizlik ve hijyenin sağlanabilmesi sıcak su sistemini gerektiğinde Kiracı oluşturmak zorundadır. Temizlik hizmeti bir bütün olup yemek yapılan alanlar, kantin ve kafelerde bulunan bölümlerin tümü Kiracı tarafından temizlenecektir. Çöpler ve yemek artıkları biriktirilmeden götürülmüş olacaktır.
4.1.2.Kiralanan çevresinde kapalı ya da açık bir şekilde çöp biriktirilmeyecektir. Çöpler oluştuğu anda toplanacak ve Üniversite çöp alanına Kiracı tarafından anında götürülecektir. Çöp alanına çöp torbaları ağzı kapalı bir şekilde, sızıntı yapmayacak şekilde, konteynerlerin içine atılacaktır. Çöp alanının çevresine, poşet bırakmak, çöp atmak yasaktır. Çöp alanının her kullanımdan sonra kapısının kapalı tutulduğundan emin olunacaktır. Evsel atıkların içine geri dönüşebilir atıklar karıştırılmayacaktır.
4.2.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. Ekipmanların üzerinde temizlenmediği için kalan yiyecek artıklarının ısı etkisi ile tortu oluşturmasına sebebiyet verilmemelidir.
4.3.Kiracının Saniter Koşullarını Sağlaması;

Kiracı Üniversite'ye ait hizmet verdiği alanların her türlü böcek ve haşarattan arındırılması için usulüne göre en az ayda bir kere ilaçlama yapacaktır. Konusunda Halk Sağlığı alanında Haşerelere Karşı İlaç Uygulama izin belgesine sahip olması durumunda ilaçlamanın Kiracı tarafından, eğer bu izin belgesine sahip olmaması durumunda ise ilaçlamanın alınan izin belgesine sahip olan firmalara Kiracı tarafından yaptırılacaktır. Periyodik ilaçlama yapıldığı İlaçlama Tutanağı' na kaydedilerek İdareye bir nüshası verilecektir. Bu husustaki masraflar Kiracı'ya ait olacaktır.

4.4.Gıda Hijyeni;

Kiracı 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 Kiracı tarafından temin edilecektir. Pişirilecek yemeklerde renk, kıvam, koku ve tat istenen nitelikte olacaktır.

4.5.Mekân, Araç ve Gereç Hijyeni;

Kiracının hizmet verdiği bütün alanların temizliğinin yanı sıra, kritik alanların malzeme, alet ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon şekli, sıklığı önceden belirlenmelidir. 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 Kiracı 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.

Kantin ve kafelerde, lavabo ve ana logarların tıkanıklık ve arızasının giderilmesi ve temizlenmesi Kiracı tarafından yaptırılacaktır. Tüm masraflar Kiracı'ya ait olacaktır. Kullanılan her türlü demirbaşın (garanti kapsamında olan veya olmayan) tamir, bakım ve onarım giderleri Kiracı'ya ait olacaktır.

Kiracı 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.

Kiracı kiralanan alanda baca, havalandırma, davlumbaz temizliği ve lavabolara yağ tutucu yağ filtresi takılması Kiracı'ya aittir.

Kiracı Kayseri Büyük Şehir Belediyesi Baca Temizleme ve Denetim Yönetmeliğine göre en az 6 (altı) ayda bir yetki belgesi alan baca temizleme firmalarına periyodik olarak temizletmekle yükümlüdür. Kiracı yetkili firma tarafından yapılmış olan baca temizlik raporunu Üniversite'ye sunacaktır.

4.6.Bireysel Hijyen;

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

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

Kiracı personeli, yemek hazırlanan alanlara galoş giyerek girecektir ve çalışma sırasında (bir kullanımlık), pudrasız vinil eldiven, bone, maske ve kolluk takacaktır.

5.İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Önlemleri

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

Kiracı 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. Kiracı Umumi Hıfzıssıhha kanununun, SGK yasasının, İş yasasının ve işçi sağlığı ve işçi güvenliği tüzüğünün ilgili maddeleri ile iş ve işçi sağlığı ile ilgi 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 Kiracı'ya aittir. Üniversite bu konuda hiçbir sorumluluk taşımaz.

Kiracı çalıştırdığı tüm personelinin haklarını yürürlükteki iş kanunu ve SGK mevzuatına göre düzenleyecektir. Bununla ilgili doğabilecek her türlü hukuki sorumluluk, yaptırım ve müeyyidelere karşı muhatap Kiracıdır.
Kiracı çalıştırdığı, personelinin maaş, fazla mesai, bayram tatili ücreti, kıdem tazminatı gibi her türlü ücret ve borçlarından tek başına sorumludur.
Kiracı Üniversite içinde sigortasız personel çalıştıramaz.
Kiracı herhangi bir grev ya da işi durdurma-bırakma durumunda hizmeti aksatmayacak ve bununla ilgili tedbirleri alacaktır.
Kiracı, kantin ve kafelerde hizmet verdiği yerde Sivil Savunma şartları gereği bulundurulması zorunlu olan yangın söndürme alet ve ekipmanlarını bulunduracak ve periyodik bakımlarını yaptıracaktır.

6.Gıda Hazırlama, Servis ve Sunum

6.1.Malzemelerin Temini;
Gıda maddesinin ambalajı üzerinde bulundurulması zorunlu bilgiler; gıda maddesinin adı, içindekiler, 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 Orman Bakanlığı'ndan alınan kriter ve izin belgeleri de hazır bulundurulacaktır.

Et, Yemeklerde kullanılacak etler dana eti olacaktır. Etler soğuk hava donanımlı arabalar içinde gelecektir. Kullanılacak et ürünlerinin alımı Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan çalışma izni almış veteriner hekim raporu olan (menşei belgesi) kombina ve tesislerden yapılacaktır. Et ve et ürünlerinin Tarım ve Orman Bakanlığı'nın kırmızı et ve et ürünleri yönetmelikleri ile Türk Gıda Mevzuatı 'nın Yönetmeliklerine ve Kodeks' lerine uygun üretim yapan firmalardan temin edilmesi zorunludur.
Süt ve Meyve suyu tetra pak ambalajlı olacaktır. Yoğurt ve ayran kapalı kutu ambalaj içinde verilecektir.
Kiracı malzemeleri saklama koşullarına uygun depolayacak; sebze ve meyveler, donuk gıdalar ve kuru gıdaları depolama kapasitesini göz önüne alarak temin edecektir.
Yemeklerde margarin, iç yağı, kuyruk yağı, don yağı vb. kesinlikle kullanılmayacaktır. Margarin sadece Poğaça vb. ürünlerde kullanılacaktır.
İdare ürün yapımında kullanılacak tüm yiyecek maddelerinin kontrolünü yapma hakkına sahiptir. Kiracı tarafından kullanılan gıda malzemelerinde herhangi bir bozulma, kokuşma olması halinde Kiracı bunları değiştirmekte mükelleftir.
Dondurulmuş ürünler (Hindi, piliç, balık, sebze, meyve, hamur) soğuk zincir kırılmadan mutlaka yeterli sayıda bulunacak derin dondurucularda depolanacaktır.

6.2.Gıda Malzemeleri ve Hizmetin Denetimi;
İdare kullanılacak tüm gıda malzemelerinin kontrolü hakkına sahiptir. Gıda malzemelerinin depolandığı koşulları ve ilgili kayıtları kontrol edebilir.
İdare Kiracının verdiği hizmetin her aşamasında kontrol hakkına sahiptir. Kantin ve kafelerin fiziki koşullarının uygunluğunu, yemeğin üretimi esnasında temizlik ve hijyen kurallarına uyulup uyulmadığını ve kantin ve kafelerin kontrolünü Kontrol Formları ile denetleme hakkına sahiptir.
6.3.Kiracı, Yiyeceklerin hazırlanması aşamasında besin sanitasyonuna, protein, vitamin ve mineral kayıplarının olmamasına özenle dikkat edilecektir.
6.4.Kantin ve kafelerde yemek sunumundan sonra kesinlikle yemek artığı bulundurulmayacaktır. Hizmet sunulan her alanda temizliğin sağlanması Kiracının sorumluluğundadır. Çatlak, kırık, defolu, hasarlı vb. tepsiler, tabaklar, çatal, kaşık, bıçak ile yemek sunumu yapılmayacaktır. Yemeklerin hazırlanış ve sunuluşunun her aşamasında İdare denetim yapabilecektir. Serviste kullanılan tüm kepçe çeşitleri de yine bu multiboxlarda korunacaktır Kantin ve kafelerde Kiracı yemek servisi sırasında poşetlenmiş ekmek, ambalajlı kürdan, su, karabiber, kırmızı pul biber gibi malzemeleri sağlayacaktır.

7. Fesih ve Tahliye

7.1.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.
7.2 Kiracının fesih talebinde bulunması, kira dönemi sona ermeden faaliyetini durdurması, kiralananı amacı dışında kullanması, taahhüdünü sözleşme ve şartname hükümlerine uygun olarak yerine getirmemesi, yazar kasa ve banka pos cihazı gibi ödeme cihazlarının başka bir vergi kimlik numarasına ait olduğunun tespit edilmesi 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. Tahliye tebligatını takip eden 15 (on beş) gün içerisinde taşınmaz tahliye edilir. Kiralananın zamanında boşaltılmaması durumunda ortaya çıkacak zararlardan ve giderlerden dolayı kiracı sorumlu olacaktır.
7.3. Kira süresinin sona ermesi veya sözleşmenin feshi halinde taşınmaz Üniversite'ye teslim edilmezse, geçen her gün için, cari yıl kira bedelinin (%1) 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.

8.Cezai Hükümler

8.1.Yukarıda belirtilen özel şartlara uyulmamasının Üniversite tarafından tespiti durumda yıllık sözleşme bedelinin % 1'i oranında ceza kesilecek, ayrıca aynı durumun 3 kez tekrar etmesi, farklı durumların da 5 defayı aşması durumunda sözleşme feshedilerek teminat gelir kaydedilecektir.
8.2.Kiracının verdiği hizmetler Üniversite'nin kendisi ve belirlediği Komisyon tarafından denetlenir. Kiracı, Üniversite'nin belirlediği hizmet şartlarına ilave olarak genel düzenlemelerle belirlenen kural ve şartlara eksiksiz olarak uyacaktır. Kiracının kural ve düzenlemelere uymadığının tespit edilmesi durumunda derhal gerekli düzeltmeleri yapmak üzere bir kez uyarılır. Uyarı ile düzeltilmeyen aşağıda belirtilen eksiklik ve aksaklıklar için her yıl Üniversite tarafından güncellenen parasal cezai işlem yapılır. Uygulanmasına karar verilen idari para cezaları Kiracının ilk ödemesinden kesilir veya Kiracı borçlandırılır. Ayrıca aynı durumun 3 kez tekrar etmesi, farklı durumların da 5 defayı aşması durumunda sözleşme feshedilerek teminat gelir kaydedilecektir.
a) Kiralanan mekanlarda hijyen kurallarına uyulmaması halinde uyulmayan yer sayısına göre günlük 5.000 TL
b) Hijyen kurallarına uyulmaması sonucundan hazırlanan yiyeceklerde yabancı madde çıkması 5.000 TL.
c) Hizmet verilen yerlerde, Üniversite tarafından belirlenen çalışma gün ve saatlerde Üniversite'nin izni olmadan faaliyetin durdurulduğunun veya kapalı olduğunun tespit edilmesi durumunda her gün başına 10.000 TL cezai işlem uygulanır.
d) Hafta içi saat 17:00'a kadar okey, tavla vb. oyunların oynatılmasına izin verilmesi ve öğrencilerin kolay ulaşabileceği yerlerde bu oyun araç ve gereçlerin göz önünde bulundurulması hallerinde tutanak başına 5.000 TL cezai işlem uygulanır.
e) Çöp alanı dışına çöp atılması, uygun olmayan koşullarda çöp biriktirilmesi, çöp alanı kurallarına uyulmaması ve Sıfır Atık Yöneyim Sistemine aykırı hareket edilmesi hallerinde uygunsuzluk başına 5.000 TL cezai işlem uygulanır.
8.3. Kiracı uygulanan cezai işlem borçlarını ödemekten kaçınamaz. Cezai işlem uygulanmasını takip eden 20 gün içerisinde ödenmeyen tutarlara ilgili kanuni faiz uygulanır. Ceza ödenmesi eksiklik ve aksaklıkların devam ettirilmesine neden olamaz.