

T.C. NUH NACİ YAZGAN ÜNİVERSİTESİ
MUTFAK HİZMETLERİ, YEMEKHANE VE KAFE BENZERİ YERLERİ KİRALAMA
ŞARTLARI

1.İşin konusu

Üniversitede öğrenim gören ve çalışan tüm personelin beslenme gereksinimlerini sağlamak üzere beslenme ilkeleri doğrultusunda ve bu yöndeki ilgili yasal düzenlemelere uygun olarak satışa sunulacak kahvaltı, öğlen ve akşam yemeklerin hazırlanması, pişirilmesi, malzeme ve işçilik dâhil üretilmesi, varsa ilgili yere taşınması, sunulması, ve satılması işlerini kapsayan hizmetin yerine getirilmesi için Yemekhane Mutfağı ve depoları, Öğrenci ve Personel Yemekhanesi, Öğrenci Merkezi Kafe, Ocağbaşı Restoran ve Ofis mekanlarının kiralanması işidir. Kiracı, sadece yemekhane mutfağını dışarıya satacağı yemek üretimi için mutfağın kapasitesi dahilinde kullanabilir. Diğer alanlarda dışarıya üretim, satış yapamaz. Kiracı kiraladığı mekânları düğün, nişan ve sünnet ve benzeri hiçbir etkinlik için kullanamaz. Ancak İdareden alacağı izin ile grup yemekleri verebilir. 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. Kiracı, çim alanlara masa, sandalye vs. koyamaz.

2.Hizmetin Tanımı

Kiracı, mutfaklarda yapacağı yemeği, sözleşme süresince gıda evsaflarına uygun malzeme kullanarak, standart gramajlara uygun lezzet, görüntü (şekil, kıvam, renk uyumu) açısından kaliteli, miktar itibariyle yeterli, profesyonel bir teknikle yemekleri hazırlayarak, hizmet verdiği alanların bulaşık, temizlik, ilaçlama ve dezenfeksiyonunu yerine getirmek suretiyle beslenme hizmetini yürütecektir.

Öğle ve akşam yemeği dört çeşit verilecektir. Menü, 1 çeşit çorba; 1 çeşit ana yemek (haftada en az 3 kez parça et yemeği (tavuk, köfte dahil), haftada en az 3 kez etli sebzelı yemek (bakliyat dahil); 1 çeşit yardımcı sıcak yemek (pılav makarna, börek); 1 çeşit salata bar (haftada 2 kez yoğurt ve ayran, haftada 2 kez salata, haftada 3 kez tatlı veya meyve veya komposto) ve 1 adet bardak su ve yeterli miktarda ekmek 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 Kiracı tarafından aylık olarak hazırlanır ve Üniversite'ye onaylatılır, Kiracı bu listeye uymak zorundadır.

3.Malzemelerin Temini

Yemeklerde ve kahvaltılarda kullanılacak yiyecek malzemeleri; Kiracı tarafından temin edilecek, Üniversite tarafından da ayrıca kontrol edilebilecektir. Mutfağa girecek tüm gıda malzemelerinin, hafta içinde gelmesi, Kiracı tarafından sağlanacaktır. Kiracının, mutfağa getireceği her türlü malzemenin teslimatı irsaliye ve belgeli olarak yapılacaktır. Mutfağa gelen her gıda malzemesi Kiracı Gıda Mühendisi/Diyetisyen tarafından etiket kontrolü, fiziksel kontrol ve duyuşal kontrole tabi tutulacaktır.

Gıda maddesinin ambalajı üzerinde bulundurulması zorunlu bilgiler:

- Gıda maddesinin adı
- İçindekiler
- Net miktarı
- Fırmanın 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.

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

Ekmek, Kiracı tarafından temin edilecektir. Kiracı tarafından ekmeğin günlük taze olarak getirilmesi sağlanacaktır. Bayat ekmek kesinlikle kullanılmayacaktır. Ekmek temiz kasalarda ambalaj içinde ezilmeden, görüntüsü

bozulmadan getirilecektir. Sadece yemekhanede duran temiz ekmekek kasalarında ağzı kapalı olarak muhafaza edilecektir. Ekmekçinin ekmekek getirdiği kasalar yemekhane kapısında Kiracının temin ettiği ekmekek 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 Orman Bakanlığı'ndan çalışma izni almış veteriner hekim raporu olan (menşei belgesi) kombina ve tesislerden yapılacaktır. Et geldiğinde Kiracının mutfakta çalıştırdığı yetkili tarafından da kontrolü 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. Etin teslim anında kombina ruhsat numarasının bulunduğu ve veteriner hekimin düzenlediği rapor ve dezenfeksiyon belgesi de Kiracı 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 bulunmadığı dönemlerde dondurulmuş gıdalar ve konserveler kullanılacaktır. Kiracı İdare tarafından hazırlanan teknik şartnamelere uygun şekilde sebze ve meyveleri taze veya dondurulmuş olarak, kuru gıdalar ve kahvaltıları depolama kapasitesini göz önüne alarak temin edecektir.

Yemeklerde kullanılacak tüm malzemeler Türk Gıda Kodeksi (TGK) ve Türk Standartları Enstitüsü (TSE) standartlarına uygun olarak Kiracı tarafından temin edilecektir. Yemeklerde margarin, iç yağ, kuyruk yağı, don yağı vb. kesinlikle kullanılmayacaktır. Margarin sadece Poğaçaya 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. Kiracı itiraz etmeden buna uymak zorundadır. Kiracı tarafından kullanılan gıda malzemelerinde herhangi bir bozulma, kokuşma olması halinde Kiracı 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 Kiracı 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. Raflar 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

Kiracı 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 dağıtımı yapılmadan önce menüde yer alan çeşitlerin duyu 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, köftelerde kıyma ortalama 120 g /çiğ, tavuk yemeklerinde kemikli et ortalama 250-300 g/çiğ, kemiksiz et ortalama 150 g/ çiğ, et veya tavuk döner 175 g/çiğ, etli sebze ve kuru baklagiller yemeklerinde ortalama 200 g sebze ve 50 g/çiğ et, zeytinyağlı sebze yemeklerinde sebze en az 200 g, Pilav - Makarnalar en az 70-80 g/çiğ, börekler en az 100 g, çorbalar en az 200 ml, hazır sütlü tatlılar en az 200 g, yoğurt 150 g, 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 Kiracının 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, bök 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 Kiracının sorumluluğundadır.

Öğrenciye yemek servisi selfrom tepsi içerisinde tabaklar ile yapılacaktır. Yemekhanelerde yemek yiyen kişi sayısı kadar selfrom servis tepsi, 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 dağıtımı yapılmayacaktır.

Personele yemek servisi en az 2 (iki) 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. Kiracı 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. Kiracı 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 Kiracı'ya aittir. Masanın örtüleri, masa başına 2 takım olacak şekilde, Kiracı tarafından renkleri Üniversite'nin onayı alındıktan sonra hazırlanacaktır. Yemekhanede Kiracı yemek servisi

sırasında ekmeği poşetlenmiş, kürdan, su, karabiber, kırmızı pul biber gibi malzemeleri ambalajlı olarak sağlayacaktır.

8.Temizlik

Temizlik ve hijyenin sağlanabilmesi sıcak su sistemini gerektiğinde Kiracı oluşturmak zorundadır. Tüm tepsiler, tabaklar, çatal, bıçak, kaşıklar bulaşık makinesinde el değmeden yıkanıp kurutulacaktır. Servis yapılan kaplar ve diğer malzemeler Kiracı 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.) Kiracı tarafından temizlenecektir. Çöpler ve yemek artıkları yemekten bir saat sonra götürülmüş olacaktır. Kiracı 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

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 Üniversiteye ileteceklerdir. 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. Kiracı Üniversite'ye ait mutfak ve yemekhanede Üniversite Mezunu bir sorumlusu, üretimden ve saniter koşulların sağlanmasından sorumlu bir Diyetisyen veya Gıda Mühendisini tam zamanlı çalıştırmak ve sorumluları Üniversite'ye bildirmek zorundadır. Kiracının sorumlusu; sözleşme maddelerinin kendi branşı ile ilgili kısmının yürütülmesinden (gıda, yemeklerin tat, lezzet ve besin değerleri, hijyen, vb, kontrolü) Kiracı 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 Kiracı 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 kılık-kıyafet, hijyen ve periyodik sağlık kontrollerinden sorumlu olacak, hizmetin personele tam olarak götürülmesini sağlayacak, personel arasında uyumlu çalışma ve ilişkileri düzenleyecektir. Kiracı 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 Kiracı sorumluluğundadır. Kiracı personeline mesai saatleri içinde, meslek içi eğitim verecektir. Konusunda yetersiz görülen personelin (aşçı, garson v.b.) değiştirilmesi istenebilecek ve bu istek Kiracı tarafından yerine getirilecektir.

Kiracının çalıştırdığı personelin giyeceği kıyafetin şeklini ve renk gibi diğer ayrıntıları Üniversite belirleyecektir. 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.

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 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. 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. 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 çalıştırılmaz.

Kiracı, işe başlayacak olan her personeline:

- 1.Gaitanın mikroskobik incelenmesi (Entamoebahistolytica kistleri, giardialamblia 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 (ANTI -HAV IgG)

Tetkiklerini yaptırmadan işe başlatamaz.

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

10.Kiracının Saniter Koşullarını Sağlaması

Kiracı 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 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 Üniversite'ye bir nüshası verilecektir. Bu husustaki masraflar Kiracı'ya 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 Kiracı tarafından karşılanacaktır.

11.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.

12.Mekân, Araç ve Gereç Hijyeni

Kiracı adına çalışan gıda mühendisi /diyetisyen tarafından Mutfak Alanları Temizlik ve Dezenfeksiyon Planı yapılmalıdır ve bu plan Üniversiteye onaylatılmalıdır. Kiracının 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 Kiracı 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 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 olacak ve bakım onarımlar Üniversitenin kontrolünde ilgili demirbaşın yetkili servisine yaptırılacaktır.

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

Kiralanana 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.

13.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, 6 (altı) ayda bir personeline, yetkili kişilerce mesai saatleri içinde hijyen eğitimi verilmesini sağlamak zorundadır. Yeni işe başlayan personel bu eğitimi alarak başlayacaktır.

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

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

14.Kahvaltı ve Yemek Ücretinin Ödeme Esasları

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

Fiş kullanılması halinde Kiracı Üniversitenin belirlediği yemek ve kahvaltı fişlerini üzerinde birbirini takip eden seri numaralar olmak üzere 100'lü koçanlar halinde bastıracaktır. 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 Kiracı tarafından toplanılan öğrenci ve personel (kahvaltı, yemek) fişleri Üniversitenin yetkilileri ve Kiracı firma temsilcisi eşliğinde sayılarak günlük yemek fiş teslim formuna kaydedilir ve imzalanır. Bu formlar faturaya ve ödemeye esas evraktır.

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

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

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

16.Kiracının Yükümlülükleri

Kiracı 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.

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

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

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

Kiracı Üniversite’nin yazılı izin almadan yemekhane pano, ilan vb. yayınlar asmayacaktır.

Kiracı hizmetin başlangıcında yemekhanelerde mevcut olan demirbaşları teslim alacaktır. Yetersiz olan demirbaş ve malzemeyi Üniversite’nin bilgisi halinde kendisi temin edecektir. Üniversite tarafından Kiracı’ya sağlam ve çalışır vaziyette teslim edilen demirbaşlar ihale süresinin bitiminde yine sağlam ve çalışır durumda teslim alınacaktır.

Kiracı 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.

Kiracının Üniversite’ye ait mutfakta, yemek hizmet aldığı alanlarda Kiracı ve personelinin hatasından kaynaklanacak her türlü kaza, yangın vb. durumlarda zarar Kiracı tarafından karşılanacaktır. Yemek üretimi için Üniversitemiz mutfağını kullanan Kiracı, mutfağın bina dışına ve içine açılan tüm kapıların denetiminden sorumludur. Mutfak ve yemekhanelerde gereken tüm güvenlik önlemlerini almak Kiracının sorumluluğundadır.

Kiracı 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 Kiracı tarafından yapılarak kayıtları tutulacak ve Üniversite tarafından denetlenecektir.

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.

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

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.

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

Kiracı yemekhanelerde ve hizmet verdiği yerde tadilat yapmak istediği takdirde 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. Kiracının hizmet verdiği yerlerde kullanım sırasında oluşan ve ihtiyaç duyulan onarımlar (boya, fayans tamiri vb) Kiracı tarafından yaptırılacak ve Üniversite bu amaçla herhangi bir ücret ödemeyecektir. 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 her öğün yemeği eksiksiz bulunduracaktır. Kiracı 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. Kiracı 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.

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

17. Fesih ve Tahliye

17.1. Taşınmaza Üniversitemizde 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.

17.2 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 cari 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.

17.3. 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. 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 veya kiracı borçlandırılır. Kira süresinin sona ermesi sonrasında taşınmaz Üniversiteye teslim edilmediği ve ceza tutarının Üniversiteye ödenmediği durumlarda ceza tutarı kesin teminatından karşılanır. Sonradan sözleşme ve şartnamede yazılı hususlara yapılan itirazlar kabul edilmez.

18. Kiracının Uyması Gereken Kurallar

18.1. Kiracı, kiralananı özenle kullanacak ve kiralanda ürün hazırlarken koku ve duman yapmaması için gerekli tedbirleri alacak, davlumbaz, havalandırma ve baca bakım ve onarımlarını periyodik olarak yaptıracaktır. Koku yayan ürün hazırlaması halinde bu ürün grubunun satışına izin verilmez.

18.2. Kiracı, kiralanda 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.

18.3. Kiracı, kiralananı kısmen veya tamamen üçüncü kişilere kiralayamaz, alt kiraya veremez; devir ve temlik edemez. Başka bir şahıs veya tüzel kişiliğe işlettiremez. Amacı dışında kullanılamaz.

18.4. Kiracı, kiralanda yapılması gereken onarımları, derhal kiralayana bildirmek zorundadır; aksi halde doğacak zarardan sorumludur.

18.5. Kiracı, kiralandaki onarımlara katlanmak ve kiralandaki 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 takdirde 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.

18.6. Kiralananın mülkiyet hakkından doğan vergileri kiralayana, kullanımdan doğan vergi, resim ve harçları Kiracı'ya aittir.

18.7. 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, kiralanan teslim edilmediği takdirde, oluşan hasarların bedelinin kiralayana ödenmesi veya eski hale getirilmesi zorunludur. Oluşan hasarların bedelinin ödenmemesi veya eski hale getirilmemiş olması durumunda bedel kesin teminattan karşılanacaktır. 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.

18.8. Kiralananın boşaltılması/tahliyesi gerektiği hallerde, kiralananın boşaltılmaması durumunda ortaya çıkacak zararlardan dolayı kiracı sorumlu olacaktır.

18.9. Kiracı, kiralananı yaptığı faydalı ve lüks şeylerin bedelini kiralayandan isteyemez. Kullanılan alanlarda yapılacak bu değişiklikler kalıcı olduğu takdirde Üniversite'den yazılı izin alınarak yapılacaktır. Sözleşme bitiminde bunları kiralayana teslim etmek zorundadır.

18.10. İhale sonucunda kiracı, mutfağın mevcut kapasitesini aşmayacak şekilde çalışır. Dışarıya yaptığı işlerde günlük kapasiteyi aşan yemek üretimi yapamaz. Dışarıya yaptığı yemek hizmeti için Üniversitemize verdiği hizmeti hiçbir koşulda aksatamaz. Kiracı Üniversite'ye vereceği hizmete öncelik verecektir.

18.11. Kiracı kiralanan yeri yemek üretimi ve satışı haricinde ilave bir iş için kullanamaz. Kiracı kiralanan mekânda sözleşmede belirtilen işler dışında faaliyet gösteremez ve başka herhangi bir amaçla kullanamaz.

18.12. Kiracı, sözleşmenin devamı süresince, mücbir ve kamudan kaynaklanan sebepler haricinde, kira bedelinin indirilmesi, ödemenin tarihi ve miktarlarının, kiralanan alanın yüzölçümünün değiştirilmesi talebinde bulunamaz.

18.13. 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.

18.14. 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 alınır.

18.15. 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.

18.16. Kiracı Vergi dairesine kayıtlı mükellef olmak zorundadır.

18.17. 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 içirilmesi yasaktır.

18.18. Kiracı kiralanan mekânda sözleşmede belirtilen işler dışında faaliyet gösteremez ve başka herhangi bir amaçla kullanamaz. Kiracı Üniversite idaresinin uygun görmediği yiyecek ve içecek ürünlerini üretmez ve satamaz. Gıda üretimi ve servisinde uluslararası hijyen, kalite ve standartlarına uyulacaktır.

18.19. 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.

18.20. 2025-2026 eğitim öğretim yılı güz yarı yılı başlangıcında personel ve öğrenciye sunulacak öğle ve akşam yemeği menüsünün fiyatı KDV dahil 225 (iki yüz yirmi beş) TL, kahvaltı menüsünün fiyatı KDV dahil 100 (yüz) TL'dir. Kiracının, maliyetlerin yükselmesi nedeniyle menü fiyatlarının yeniden ayarlanması zorunluluğu doğması durumunda talebi olursa, yazılı başvurusu ve gerekçeleri ile her eğitim/öğretim bahar yarıyılından önce değerlendirilecek ve Üniversite tarafından onaylanan yeni menü fiyatları ile satış yapılacaktır.

Satılacak ürünlere ait fiyat listeleri herkesin görebileceği bir yere asılarak ilan edilecektir.

Kiracı, Öğrenci Merkezi Kafe ve Ocakbaşı Restoranda 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.

18.21. 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.

18.22. 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.

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

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

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

18.26. İşçi çalıştırabilmesi Üniversite'nin muvafakatine bağlıdır. Bu durumda kiracı çalıştıracığı işçilerin isim ve adreslerini Üniversite'ye bildirir. Çalıştıracığı 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, çalıştırdığı personelin SGK hizmet dökümünü 3 er aylık periyodlarla Üniversiteye bildirir. 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.

18.27. 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.

18.28. 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.

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

18.30. 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.

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

18.32.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.

18.33.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.

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

18.35.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 kiralanana 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.

18.36. 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.

i) Besin doğrama tahtaları yıprandığı zaman derhal yenisi ile değiştirilir. Üniversite yemek komisyonunun denetimleri sırasında besin doğrama tahtalarının yıprandığı tutanak altına alınırsa Kiracı'ya bildiri ile derhal değiştirilir.

18.37. Kiracı, 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.

18.38.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

18.39. Kiracı sıfır atık yönetim sistemini sözleşmenin imzalanmasından sonra derhal kuracaktır. Atıkların bu kapsamda ayrıştırıp, atıklarını kendi yönetmek 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.

18.40. Yukarıdaki ilk 39 maddede belirtilen özel şartlara uyulmamasının Üniversite tarafından tespiti durumunda yıllık sözleşme bedelinin % 1'i oranında cezai işlem uygulanır. Kiracı uygulanan cezai işlemi ödemekten kaçınmaz. Cezai işlem uygulanmasını takip eden 20 gün içerisinde ödenmeyen tutarlara ilgili kanuni faiz uygulanır. Ceza ödenmesi eksiklik ve aksaklıkların devam ettirilmesine neden olamaz. Ayrıca aynı durumun 3 kez tekrar etmesi, farklı durumların da 5 defayı aşması durumunda sözleşme fesih edilerek teminat gelir kaydedilecektir.

19.Cezai Hükümler

19.1. 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 uyarılır. Uyarı ile düzeltilmeyen eksiklik ve aksaklıklar için, 18. Maddeye ilave olarak, aşağıda belirtilen ve her yıl Üniversite tarafından güncellenen parasal cezai işlem uygulaması yapılır. Uygulanan cezai işlemi ödemekten kaçınılamaz. Cezai işlem uygulanmasını takip eden 20 gün içerisinde ödenmeyen tutarlara ilgili kanuni faiz uygulanır. Ceza ödenmesi eksiklik ve aksaklıkların devam ettirilmesine neden olamaz.

Belirlenen Eksiklik ve Aksamalar ile uygulanacak cezalar:

- a) Üniversite'nin bilgisi dışında, belirlenen kahvaltı ve yemek menülerine uymamak (her bir menü için) 5.000 TL,
- b) Belirlenen kahvaltı ve yemek menülerindeki gramajlara uymamak (her biri için) 5.000 TL,
- c) Hijyen kurallarına uyulmaması sonucundan hazırlanan yiyeceklerde yabancı madde çıkması 5.000 TL,
- d) Mutfak Hizmetleri Şartnamesinin 4.maddesinde tanımlanan depo koşullarına uygun olmayan bir durum tespit edildiği takdirde tespit edilen her bir eksiklik için 5.000 TL,
- e) Çalışma gün ve saatleri Üniversite tarafından belirlenir. Üniversite'nin izni olmadan hizmet verilen yerlerde faaliyetin durdurulması, kapatılmasının tespit edilmesi durumunda her gün başına 10.000 TL,
- f) Çöplerin Üniversitenin belirlediği çöp konteynirından 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 konteyniraların çevresinin kirli bırakılması, Sıfır Atık Yönetim Sistemine aykırı hareket edilmesi gibi durumlarda uygunsuzluk başına 5.000 TL,
- g) Hafta içi saat 17:00'a kadar okey, tavla vb. oyunların oynanmasına izin verilmesi ve öğrencilerin kolay ulaşabileceği yerlerde bu oyun araç ve gereçlerin göz önünde bulundurulması hallerinde tutanak başına 5.000 TL,
- h) Kiralama ve mutfak hizmetleri şartnamesinde belirlenen diğer kurallara uyulmaması takdirde, tespit edilen her eksiklik veya uyulmayan durum için uygunsuzluk başına 5.000 TL,

19.2. Üniversite tarafından işin başında Kiracı'ya teslim edilen ve ekli listede belirtilen malzeme, ekipman ve demirbaşları zarar görmesi halinde Kiracı 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 Kiracının ilk ödemesinden kesilir veya Kiracı borçlandırılır.

19.3. Üniversite tarafından işin başında Kiracı'ya teslim edilen mekanların zarar görmesi halinde Kiracı tarafından Üniversite'nin onayı ile tamiri derhal yaptırılacaktır. Yaptırmaması halinde Üniversite tarafından yaptırılır ve gideri Kiracının ilk ödemesinden kesilir veya Kiracı borçlandırılır.

19.4. Uygulanmasına karar verilen idari para cezaları Kiracının ilk ödemesinden kesilir veya Kiracı borçlandırılır. Kiracı uygulanan cezai işlemi ödemekten kaçınmaz. Cezai işlem uygulanmasını takip eden 20 gün içerisinde ödenmeyen tutarlara ilgili kanuni faiz uygulanır.

19.5. Bu şartnamenin Kiracının Uyması Gereken Kurallar başlıklı 18.40. maddesinde belirtilen koşullar ile cezai hükümler uygulanır.