

İSTANBUL BİLGİ ÜNİVERSİTESİ KUŞTEPE KAMPÜSÜ KAFETERYA İŞLETME İHALESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

ŞARTNAMEDE;

- İstanbul Bilgi Üniversitesi – ÜNİVERSİTE,
- Teklif veren kuruluş – İŞLETMECİ, FİRMA

ŞARTNAMENİN AMACI VE KONUSU

İşbu şartname İşletmecî'nin İnönü Caddesi No: 6 Kuştepe 34387 Şişli, İstanbul adresinde bulunan “Kuştepe Kampüsünde” yer alan ve ekli krokide taralı alan olarak gösterilen alanı sözleşme imza tarihinden itibaren 31.12.2031 tarihine kadar kafeterya olarak işletmesi şartlarını belirlemek için hazırlanmıştır.

İhale kapsamında istekliler tarafından teklif edilecek işletme bedeli, **sabit kira usulü olup minimum 50.000₺+KDV**’den az olamaz.

İhale sürecinde istekliler tarafından teklif edilen kira bedeli değerlendirilerek, en avantajlı üç istekli belirlenir. Bu istekliler açık artırma usulüne davet edilir ve açık artırma sonucunda ihale, en yüksek teklifi veren istekli üzerinde bırakılır. Sözlü teklif aşamasında teklif bedellerine yapılacak artış oranları 1.000₺ ve katı olmak zorundadır. Açık artırma oturumu, teklif veren firmalardan ikisi çekilmeye karar verince tamamlanacaktır.

ŞARTNAME KOŞULLARI ve TARAFLARIN HAK VE YÜKÜMLÜLÜKLERİ

- İşletmecî, işletme konusu alanlarda yiyecek ve içecek satışı yapmak üzere “kafeterya” olarak işletecektir.
- İşletmecî, işletme konusu alanlarda menüsünde vegan ve vejetaryen alternatif bulundurmak zorundadır.
- İşletmecî işletme konusu alanlara ÜNİVERSİTE’nin onayı olmadan hiçbir şekilde reklam-dizi-film çekimi, organizasyon ve davet alamaz.
- İşletmecî işletme konusu alanlarda müzikli düğün, nişan vb. organizasyonlara yer kiralaması yapamaz.
- İşletmecî, ÜNİVERSİTE’nin yazılı ön izni olmadan Şartname konusu alanın kullanma şeklini ve markasını değiştiremez. İşletmecî işbu maddede bahsi geçen ticari unvan ve markanın Sözleşme’nin esaslı unsurlarından olduğunu bilmektedir.
- İşletmecî işbu Şartname konusu işle ilgili olarak tüm faaliyet giderlerinin kendisine ait olduğunu kabul beyan ve taahhüt eder.
- İşletmecî, Şartname konusu işletmelerde yiyecek ve içecek satışı dışında başka bir işletme faaliyeti gösteremez.
- İşletmecî, şartname konusu işletmeyi bizzat kendisi ve kendisine bağlı elemanlarla işletecek olup, alt taşeron vb. üçüncü şahıs tarafından işlettileremez.
- İşletmecî, işletmede faaliyet gösteren tüm personelinin sabıka kaydı olmadığına dair sabıka kaydını ve ÜNİVERSİTE tarafından talep edilen belgelerin bir suretini ÜNİVERSİTE’ye ibraz etmekle yükümlüdür.
- Şartname konusu alanın işletilmesi ve yapı inşaatı ile ilgili tüm personel maaş, prim, vb. ödemeler ile SGK, vergi vs. yükümlülükler İşletmecî’nin sorumluluğundadır. İşletmecî, çalıştıracağı tüm personel için SGK, vergi borcu bulundurmadığına ait tahakkuk, ödeme dekontları vb. diğer belgeleri her ay

paylaşacağını kabul, beyan ve taahhüt eder. ÜNİVERSİTE'nin bu sebeple herhangi bir ödemede bulunması halinde İşletmeciye rücu hakkı mevcuttur.

- İşletmeci, 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu uyarınca yükümlülüklerini yerine getireceğini, personelinin sağlık, portör ve işin gereği olan diğer tüm muayenelerini, 6331 Sayılı İş Sağlığı Ve Güvenliği Kanunu uyarınca vermesi gereken eğitimleri personeline verdirdiğini ve buna ilişkin belgeleri tabi olduğu mevzuat uyarınca düzenli olarak ve ayrıca talep edildiğinde ÜNİVERSİTE'ye ileteceğini ve ilgili kanunlardan doğan tüm sorumluluğun kendisinde olduğunu kabul, beyan ve taahhüt eder.
- İşletmeci, çalışma alanlarının her zaman ÜNİVERSİTE tarafından belirlenecek denetim firması ve/veya ÜNİVERSİTE'nin İş Sağlığı ve Güvenliği Uzmanı ile İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulunca makul bir süre öncesinden yapılacak bildirimi takiben denetlenebileceğini, ilgili kanunlara aykırılığın tespiti halinde Uzmanın ve/veya Kurulun aykırılık giderilene kadar işi durdurabileceğini bundan doğan her türlü maddi-manevi yükümlülüğün İşletmeciye ait olduğunu kabul, beyan ve taahhüt eder.
- İşletmeci Şartname konusu faaliyeti ile ilgili olarak tüm gelir ve giderler ile tüm kasalar kendisine ait olarak faaliyet gösterecektir.
- İşletmeci basiretli tacir olmakla şartname konusu faaliyeti ile ilgili olarak gerekli tüm izin ve ruhsatları kendi adına alacaktır. İşletmeci işbu Sözleşme'nin imzalanmasından itibaren en geç 3 (üç) ay içerisinde işletme ruhsatını almakla yükümlüdür. İşletmeci, belirtilen sürede ve/veya sonrasında Belediye'den ya da ilgili resmî kurumlardan gerekli izin ve ruhsatların alamaması halinde, ruhsatların ve izinlerin alamama sebebinin ÜNİVERSİTE'den veya işletilen yerin bizzat kendisinden kaynaklanan mimari, teknik ve sair nedenler olması halinde dahi ÜNİVERSİTE'nin İŞLETMECİ'ye karşı maddi/manevi sorumluluğu bulunmadığını gayri kabili rücu kabul beyan ve taahhüt eder.
- Ruhsat ve izinlerin İŞLETMECİ'ye bağlı nedenlerle zamanında alınamamasından ya da hiç alınmaması halinde ÜNİVERSİTE doğmuş ve doğacak tüm zararlarını kar kaybı da dahil olmak üzere İşletmeci'den talep edebilir.
- İşletmeci, Şartname'de belirlenen alanların işletilmesiyle ilgili kendi yetki ve sorumluluğundaki durumlarda, gerekli olan değişikliklerde ve tadilatlarda ÜNİVERSİTE'nin yazılı iznini almak koşuluyla gerekli izin ve ruhsatları almakla yükümlüdür.
- İşletmeci tüm dekorasyon ve tadilat masrafları kendinde olmak üzere en geç 31.04.2026 tarihine kadar söz konusu alanı işletmeye ve satışa hazır hale getirecektir. Bu tadilat ve dekorasyon süresi dâhilinde İşletmeci, ÜNİVERSİTE'ye herhangi bir bedel ödemeyecektir. İşletmeci işletmeyi süresinde hazır hale getirmemesi halinde; gecikme sebebinin ÜNİVERSİTE'den kaynaklanması halleri hariç, geciken her gün için sabit kira + sözleşmede belirtilen aylık sabit işletme bedelinin %10'u +KDV tutarında cezai şart ödeyecektir. İşbu gecikmenin İşletmeci'den kaynaklanan sebeple her halükârda 30 gün sürmesi halinde, ÜNİVERSİTE her türlü tazminat hakları saklı kalmak kaydı ile Sözleşme'yi tek taraflı olarak feshedebilir.
- İşletmeci, teslim aldığı alanda yapacağı dekorasyonlar için ÜNİVERSİTE'nin talep ettiği gerekli tüm proje ve dokümanları sunmayı ve onay almayı taahhüt eder. ÜNİVERSİTE sunulan tüm projeler üstünde değişiklik yapılmasını talep edebilir.
- İşletmeci, teslim aldığı alanda ÜNİVERSİTE'nin istediği tüm dekorasyon eksikliklerini (kırık fayans, hasarlı yer zemini, bozuk dolap vb.) tamamlamayı taahhüt eder.
- İşletmeci alanda yapacağı tüm dekorasyon ve tadilat çalışmaları için, gerekli önleyici ve koruyucu tedbirleri almayı ve tadilat süresi boyunca ÜNİVERSİTE'nin belirleyeceği çalışma takvimine uymayı taahhüt eder.

- İşletmeci teslim aldığı alanda, işletme süresince karşılaşacağı alt yapı ve her türlü bakım ve onarım (mekanik, inşaat, yalıtım, çatı bakım, onarım ve izolasyon, tadilat, elektrik, alt yapı giderleri vb.) ve dekorasyon ile ilgili problemleri gidermeyi taahhüt eder.
- İşletmeci, teslim aldığı alandaki Doğalgaz aboneliğini üstüne almayı, Elektrik ve Su bedellerini ÜNİVERSİTE'nin yansıtacağını ve ilgili bedellerden İşletmeci'nin sorumlu olacağını kabul ettiğini taahhüt eder.
- İşletmeci, haftada en az 2 (iki) kez yağ tutucuyu temizleteceğini, ayda bir kez tüm iç gider hatlarını temizleteceğini, ayda bir kez ilgili Belediye ve yetkili merciler tarafından belirtilen tüm usul ve esaslara uygun olarak baca bakımlarını İBB İtfaiye Daire Başkanlığı'na akredite firmalara yaptıracağını, ayrıca herhangi bir altyapı gider tıkanıklığı yaşanması halinde sorunun en kısa zamanda çözeceğini kabul, beyan ve taahhüt eder.
- İşletmeci, ÜNİVERSİTE'nin yazılı ön izni olmadan işletilecek yeri tamamen başkalarına devir ve/veya temlik edemez, kiraya veremez, kullanıramaz, yararlandıramaz, işgal ettiremez, ortaklaşa veya iş birliği halinde kullanamaz ancak ÜNİVERSİTE'nin önceden yazılı olarak izin vermesi şartıyla işletilecek yerin belirlenecek küçük bir kısmını başkaları ile ortaklaşa kullanabilir. Bu kapsamda ortak kullanımdan elde edilecek gelir ciroya dahil edilerek ciro paylaşım esası üzerinde pay edilecektir.
- İşletmeci, işletme ile ilgili olarak talep ettiği herhangi bir yatırım için ÜNİVERSİTE den yazılı onay alacaktır. İşletmeci, işletmede yapacağı sökülemeyen eklentilerden ibaret her türlü yatırımı sözleşmenin herhangi bir nedenle sona ermesinde bila bedel ÜNİVERSİTE'ye terk edeceğini kabul ve taahhüt eder.
- İşletmeci, ÜNİVERSİTE tarafından onaylanmak kaydı ve işbu sözleşmenin konusunu oluşturan alan da yer alacak şekilde kendi faaliyetlerini destekleyecek/kendisine gelir yaratabilecek sponsorlar edinme hakkına sahip olup bu şekilde elde edilecek sponsorluk gelirleri taraflar arasında eşit oranda pay edilecektir.
- ÜNİVERSİTE ve İşletmeci iş birliği çerçevesinde Kuştepe kampüsünde işbu teknik şartnamede belirtilen alanda düzenlenecek organizasyonlar için; ÜNİVERSİTE kendi kararı çerçevesinde organizasyon için sabit proje geliri talebinde bulunabileceği gibi sabit proje geliri yerine İşletmeci'nin yapılan organizasyona ait tüm maliyetlerinden sonra kalması planlanan karından eşit paylaşılacak şekilde proje gelir payı talep edebilecektir.
- İşletmeci, işletilecek yerin iç veya dış cephelerine ÜNİVERSİTE den yazılı onay almak koşulu ile ve Belediyeler, proje müellifi vb. gerekli kurum ve kuruluşların yazılı iznini ve onayını alması halinde ışıklı ya da ışısız levha, reklam panosu ve klima koyma hakkına sahiptir.
- İşletmeci, kampüse ilişkin yönetim hizmetlerinin usulüne uygun olarak verilmesi ile işletilecek yerin kullanım amacına uygun ve ticari faaliyetlerini aksatmayacak bir şekilde gerçekleştirilmesini talep etme hakkına sahiptir. İşletmeci faaliyeti çerçevesinde, gerekli izin ve ruhsatları almak kaydıyla ürün yelpazesinde yer verdiği veya vereceği alkolsüz yiyecek ve içecekleri satma hakkına sahiptir.
- İşletmeci ve çalışanları ÜNİVERSİTE nin kampüs alanları ile ilgili belirlemiş olduğu ve kendilerine önceden tebliğ edilen tüm kural ve düzenlemelere aynen ve eksiksiz olarak uymak zorundadır.
- İşletmeci, şartname konusu işle ilgili tüm faaliyetlerinden çalışanlarına ve 3. şahıslara karşı hukuken sorumlu olup, gerek çalışanları ve gerekse 3. şahıslar nezdinde İşletmecinin faaliyeti ile ilgili ÜNİVERSİTE'nin herhangi bir nam altında ödeme yapmak zorunda kalması halinde İşletmeci'ye faizi ile birlikte rücu hakkı mevcuttur. Bu durumda ÜNİVERSİTE'nin Sözleşme'nin teminatına başvurma hakkı olduğunu İŞLETMECİ peşinen kabul eder.
- İşletmeci, faaliyet yürüttüğü alanda meydana gelebilecek veya her türlü faaliyetinden doğan veya çalışanlarının, doğrudan ve/veya dolaylı olarak ÜNİVERSİTE'nin öğrenci, personel, ziyaretçi veya

çevredeki 3. şahıslara verilen tüm zararlardan sorumlu olup, mali mesuliyet, komşuluk mali mesuliyet ve 3. şahıs mali mesuliyet sigortası yaptırmakla yükümlü olup, sigorta poliçesinin bir suretini ÜNİVERSİTE'ye tevdi edecektir. ÜNİVERSİTE'nin İşletmecisi'nin faaliyeti ile ilgili herhangi bir nam altında ödeme yapması halinde ÜNİVERSİTE İşletmecisi'ne rücu edecek, İşletmecisi rücu edilen meblağı nakden ve defaten ödeyecektir. Bu durumda ÜNİVERSİTE'nin Sözleşme'nin teminatına başvurma hakkı olduğunu İŞLETMECİ peşinen kabul eder.

- ÜNİVERSİTE, İşletme Sözleşmesi'nin İşletmecisi'ne yüklediği tüm mali, idari ve sosyal yükümlülüklerin zamanında ve eksiksiz olarak yerine getirilmesini İşletmecisi'den talep etme hakkına sahiptir. İşletmecisi, işletme ile ilgili işin gelişmesine dair ÜNİVERSİTE'nin makul öneri ve tavsiyelerini yerine getirecektir. İşletmecisi mal sevkiyatı saatlerini kendisi belirleyecek ve ÜNİVERSİTE'nin onayına sunacaktır. ÜNİVERSİTE, sevkiyat için; kampüslerinin iş ve işleyişi ile çatışmaması koşulu ile İşletmecisi'nin belirlediği saatlere azami ölçüde uygunluk vermeyi kabul eder.
- İşletmecisi, ÜNİVERSİTE'nin yazılı olarak talep etmesi halinde ya da ÜNİVERSİTE'nin yazılı ön iznini almak şartıyla işletme konusu alanlarda ve ÜNİVERSİTE tarafından gösterilecek alanlarda işletme faaliyetini arttırıcı mobil çözümler ile simit-poğaça, börek, tost, dilim pizza vb. hazır gıdaların satışı için Belediyelerin de kriterlerine uygun olarak kullandığı seyyar satış üniteleri oluşturarak, hizmet vermeyi kabul ve taahhüt eder.
- İşletmecisi, yeterli sayıda personel istihdam edeceğini kabul beyan ve taahhüt eder. İşletmecisi, ÜNİVERSİTE tarafından işletme konusu faaliyet ile ilgili personelinin değiştirilmesi taleplerini derhal yerine getirecektir.
- İşletmecisi, işletmede kendisine tebliğ edilecek kampüs kuralları ile ilgili ÜNİVERSİTE tarafından önceden bildirilmiş ve tebliğlerle bildirilecek açılış/kapanış saatleri düzenlemesi, müzik yayını yapılması, çalışma esasları, vb. kurallara uymak zorundadır.
- İşletmecisi, şartname konusu işletmede alkol ve tütün ürünleri satmamayı kabul ve taahhüt eder.
- İşletmecisi, mutlak faaliyet ve satışlarının engellenmemesi koşuluyla 7 (Yedi) gün önceden yazılı olarak bildirilmek şartıyla işletme konusu alanlarda ÜNİVERSİTE 'nin, İşletmecisi'den onay almaksızın her türlü stand açma, etkinlik düzenleme, toplantı yapma vb. hakkının saklı olduğunu kabul ve beyan taahhüt eder.
- İşletmecisi işletmede faaliyet gösterirken ÜNİVERSİTE'nin anlaşma sağlayacağı yemek kartı hizmeti veren firmaların her türlü ödeme araçlarını kabul edeceğini ve bu firmalardan temin edilecek yeterli sayıda POS cihazlarını bulunduracağını, ilgili firmaların sadakat programlarına dâhil olacağını kabul, beyan ve taahhüt eder.
- İşletmecisi kullanım alanları ve ortak kullanım alanlarını (Ortak iç mekân ve Ortak dış mekan vb. alanlar) her daim temiz tutmaktan ve güvenliğinin tam sağlanmasından sorumlu olduğunu ve bu çerçevede yeterli sayıda çalışan istihdam edeceğini taahhüt eder.
- İşletmecisi tüketicilerin kullanımına açık tüm bölümlerin engellilerin kullanabileceği uygun standartlarda olacağını taahhüt eder.
- İşletmecisi, ortak alan temizliği (İç mekân oturma alanı, dış mekan oturma alanı ve masaları) ile ilgili ÜNİVERSİTE'nin yapacağı yönlendirmeye uymayı taahhüt eder.
- İşletmecisi kullanacağı temizlik ve hijyen malzemelerini kendisinin temin edeceğini kabul, beyan ve taahhüt eder.
- İşletmecisi pet şişe su 0.5ml; yeşil şişeli standart 0,25 ml sodalar; çay & simit & poğaça her biri için ilgili Bakanlıklar tarafından belirlenen bedelden fazla olmamak şartıyla ÜNİVERSİTE tarafından onay alınması koşulu ile; üst segment cam şişe su ve üst segment/ithal sodaların fiyatlandırmasında ÜNİVERSİTE'nin onayı alınması koşulu ile fiyat belirleyebileceğini kabul, beyan ve taahhüt eder.

- Menülerin Türkçe, İngilizce alfabeli olarak tek menüde çift dilli olarak tüketici satışına göre yeterli sayıda hazırlanacağını taahhüt eder.
- İşletmeci, görme engelli çalışanlar ve öğrenciler için bir adet Braille alfabeli menü bulundurmayı taahhüt eder.
- İşletme tarafından Türkiye'ye özgü besin ve beslenme rehberlerindeki ideal gramaj, proporsiyon ve kalori değerlerine sadık kalınarak menülerin ve ürünlerin hazırlanacağını, İşletmeci tarafından hazırlanan menülerin düzenli olarak her hafta başında ÜNİVERSİTE'ye bildirileceğini, sözleşme süresince işletme ile ilgili azami hizmet verilmesi ve gelir elde edilmesi için ÜNİVERSİTE'nin bu yöndeki makul tavsiye ve önerilerine uyacağını kabul, beyan ve taahhüt eder.
- İşletmeci Performans Kriterlerine (EK-9) bağlı çalışacağını kabul, beyan ve taahhüt eder.

İŞLETME ÇEVRESİ

- Bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar oluşturulmayacaktır. Çöp benzeri atıklar İşletmeci tarafından ÜNİVERSİTE'nin gösterdiği yere konulacaktır.
- İşletmeci faaliyetlerinden dolayı çevresinde ses, koku, görüntü kirliliğine neden olmayacaktır.
- İşletmeci, atıklarla ilgili yasal düzenlemelere, Üniversitemiz Atık Yönetimi Yönergesine ve Atık Yönetimi Komisyonu tarafından alınan kararlara uymak zorundadır. Sıfır atık projesi kapsamında geri dönüşümle ilgili tüm masraflar İşletmeciye aittir.

İŞLETME İÇİ

- Pencere ve benzeri açık yerler kirlenmeye izin vermeyecek biçimde temizlenmeli pencere eşikleri raf olarak kullanılmamalıdır.
- Kapı ve pencereler sinek, haşere ve diğer zararlıların girişini engelleyecek şekilde olmalı, kafes kullanımı halinde kafesler ince gözenekli, kolay temizlenebilir, söküp takılabilir özellikte olmalı ve düzenli bakımları yapılmalıdır.
- Merdivenler, asansör kabinleri ve boşaltma olukları gibi yardımcı yapılar gıdaların kirlenmesine yol açmayacak konum ve yapıda olmalı, düzenli temizlik, bakım ve onarımları yapılmalıdır.
- Tesisin temiz ve kirli bölümleri arasında iş akışını engellemeyecek yapıda uygun ayırma yapılmalı ve bu geçiş yerinde uygun bir dezenfeksiyon sistemi bulundurulmalıdır.
- Tesis içerisinde uygun yerlerde uyarıcı yazılar bulunmalıdır.

GIDA GÜVENLİĞİ

- Türk Gıda Mevzuatına uygun olmayan hammadde, gıda bileşenleri veya gıda ile temas eden madde ve malzemeler üretimde kullanılmaz.
- Gıda maddesi ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler depolama, hazırlama sergileme ve taşıma sırasında tekniğine uygun olarak korunmalıdır.
- Kirlenmiş, kokuşmuş, ekşimiş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış kurtlu, küflü olması gibi özellikleri ile kolaylıkla ayırt edilebilen, fiziksel, kimyasal ya da mikrobiyolojik bozulmaya uğramış, ambalajı yırtılmış, kırılmış, paslanmış ve son kullanma tarihi geçmiş gıda maddeleri kullanılamaz, tüketime sunulamaz.

- Yemek yapımında kullanılan her türlü gıda maddesinin ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin üzerinde, niteliğini ve varsa özel saklama koşullarını, ithalat veya üretim izninin tarih ve sayısını gösteren Türk Gıda Mevzuatına uygun etiket bulunmalıdır.
- Gıda maddeleri, toksik maddeler, temizlik malzemeleri ve iade ürünler, uygun etiketleme yapılarak ayrı yerlerde muhafaza edilmelidir.
- Gıda atığı ve diğer atıklar, birikmelerini engelleyecek şekilde, gıdanın bulunduğu mekanlardan uzaklaştırılmalı, doğrudan veya dolaylı bulaşma kaynağı oluşturmaları engellenmelidir.
- Gıda hazırlama ve sunum işlemleri gıdaya bulaşmayı önleyecek şekilde yapılmalı ambalajlama ve paketleme malzemelerinin güvenli ve temiz olması sağlanmalıdır.
- Üretim aşamalarından veya tüketime sunulan gıdalardan numune alınacaktır.
- Kontrol komisyonu her zaman yemek üretim tesisini ve kullanılan malzemeleri denetleme yetkisine sahiptir
- İşletmeci, tüm gıda tedarikini T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından verilen “İşletme Kayıt Belgesi”ne sahip tedarikçilerden yapacak ve tedarikçilerin aşağıdaki sistem ve sertifikalardan en az birine sahip olmasını sağlayacaktır:
 - ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi
 - GMP (Good Manufacturing Practices / İyi Üretim Uygulamaları)

TEMİZLİK VE DEZENFEKSİYON

- İşletmede yazılı bir temizlik/dezenfeksiyon prosedürü olmalıdır. İşletmede hijyen kontrol programları yapılmalı, bütün alanların temizlenmesinin yanı sıra kritik alanlar malzeme, alet ve ekipmanın temizlik ve dezenfeksiyon şekli ve sıklığı önceden belirlenmeli, hijyen kontrol programları işletmenin ilgili bölümlerine asılarak temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri işaretlenmelidir. Bunun dışında günlük çalışmaların bitiminden hemen sonra veya uygun zamanlarda gıda maddelerinin işlendiği ortamdaki zemin, işlemle ilgili kanallar, malzeme, alet ve ekipman ile duvarlar iyice temizlenmelidir.
- İşletme içinde temizlik kontrolünden sorumlu bir kişi olmalıdır.
- Alet ekipman temizliği güçleştirecek şekilde direk zemine oturtulmamalıdır.
- İşletmede, gıda endüstrisine uygun deterjan, kimyasal ve/veya dezenfektanlar veya bunların etken hammaddeleri kullanılmalıdır. İşletmenin temizliğinde kullanılacak temizlik maddeleri, malzeme, makine ve ekipmanları ve diğer malzemeler Sağlık Bakanlığı’ndan izinli ve gıda sektöründe kullanılabilir özellikte ve standartta TSE damgalı ve hijyenik özelliğe sahip olmalıdır. Temizlikte kullanılacak fırça, sünger, mop ve toz alma bezleri her gün dezenfekte edilmelidir.
- İşletmede kirlenen servis ekipmanları (tabak, tepsisi, çatal, kaşık, vb.) sanayi tipi bulaşık makinesinde temizlenerek tekrar kullanıma hazır hale getirilecektir.
- Su, deterjan veya dezenfektan ve bunların çözeltileri aracılığıyla işletmenin, malzeme alet ve ekipmanın temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sırasında gıda maddesinin kirlenmesi ve bulaşmasını engelleyecek önlemler alınmalıdır.
- Malzeme, alet, ekipman ve yerler temizlikten sonra mümkün olduğu kadar çabuk kurutulmalı, temizlikte kullanılan araç ve gereçler yıpranmış ve kirli olmamalı, zemin ve alet ekipman temizliğinde kullanılan malzemelerin ayrımı yapılmalıdır.
- Temizlik ve dezenfeksiyon ürünleri etiketlenerek açıkça tanımlanmalı ve üretim alanlarından bulaşmaya sebep olmayacak uzaklıkta tutulmalıdır.
- Çöp ve atıklar için uygun sayıda kapalı ve kolay temizlenebilir kaplar bulunmalı, çöp poşetleri kullanılmalıdır. Bu husustaki tüm masraflar İşletmeciye aittir.

ZARARLI HAŞERATLARLA MÜCADELE

- İşletmede etkili ve yazılı bir haşere kontrol prosedürü olmalıdır.
- İşletmede zararlı mücadelesi, program dahilinde düzenli olarak yapılmalı, tüm yemleme ve fiziksel önlem noktaları için işletme içi yerleşim planı olmalı ve sürekli kontrol altında tutulmalı, kullanılan kapan, elektrikli sinek tutucu ve fiziksel önlemler için düzenli temizlik ve bakım faaliyetleri yürütülmeli ve tüm bu faaliyetler kayıt altına alınmalıdır.
- Zararlılarla mücadele Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik kurallarına uygun olarak ÜNİVERSİTE'nin uygun gördüğü periyotlarda yapılacaktır.
- İşletmeci, mutfak haşere ilaçlamalarını ayda en az 1 (bir) kere yaptıracaktır. İlaçlama işlemleri, TSE yeterlilik belgesine sahip bir şirket tarafından, WHO ve FAO belgelerine sahip ilaçlar ile yapılacaktır.
- Zararlı mücadele ilaçları veya sağlığı tehlikeye sokabilecek diğer maddeler, üzerinde toksik etkileri ve kullanımları açısından uyarılar bulunan uygun etiketler taşımalı sadece bu amaç için kullanılan kilitlenebilir odalar veya dolaplarda saklanmalıdır.
- İşyerinde akvaryum canlıları dışında, gıda maddeleriyle ve insanlarla temas edebilecek hayvan bulundurulmamalıdır.
- Bu husustaki tüm masraflar İşletmeciye aittir.

İŞLETMEDE KULLANILACAK SU VE BUZ

- İşletmenin Üniversitedeki kısımlarında kullanılan su Üniversitemiz su şebekesinden sağlanır. Ancak su kesintilerine karşı ve olağanüstü durumlarda suyun kullanılmaması durumunda İşletmeci gerekli tedbirleri almak zorundadır.
- Gıda ile temas edecek şekilde kullanılan buz, Türk Gıda kodeksine uygun, içilebilir nitelikte sudan üretilmiş olmalı ve işletme içinde hijyen kurallarına göre depolanmalı ve taşınmalıdır.

PERSONEL HİJYENİ

- İşletmede personelden sorumlu görevli bir eleman bulunmalıdır. Görevlinin ismi ÜNİVERSİTE'ye bildirilmelidir.
- İşletmede ve İşletmeci mutfağında çalışan personelin sağlık raporları ve portör muayeneleri olmalı ve kontrolleri 6 ayda bir periyodik olarak yapılmalıdır.
- Gıdalarla taşınabilecek hastalıklara veya hastalık belirtilerine (sarılık, ishal, kusma, ateş, ateşli boğaz ağrısı, burunda, gözde veya kulakta akıntı vb.) sahip olduğu bilinen veya sahip olmasından şüphelenilen veya taşıyıcısı olan personelin gıda depolama ve hazırlama alanlarına girmesine izin verilmemeli, yara, çiban gibi geçici cilt problemlerinde yara uygun şekilde kapatılmalı, gıda ile direk veya dolaylı temasını engelleyecek şekilde önlem alınmalıdır.
- Kişisel temizlik kurallarına uyulmalıdır.
- Gıda hazırlama alanında ve depolarda sigara içilmemeli, yiyecek ve içecek tüketilmemelidir.
- Personel kolay temizlenebilir temiz ve tercihen açık renkli; başlık, çizme veya özel ayakkabı, cepsiz ve düğmesiz çalışma kıyafetleri veya görevinin gerektirdiği koruyucu kıyafetler giymeli, kıyafetlerin sürekli temizliği sağlanmalıdır.
- Gıda hazırlama ve depolama alanında çalışan personel saat ve takı takmamalıdır.
- Ürünle direk temas halindeki tüm çalışanların bıyık ve sakalları olmamalı, saç ve kolları bulaşmaya sebep olmayacak şekilde örtülü olmalı, üretim alanına girmeden önce eller temizlenerek dezenfekte edilmelidir.

- Dışarıdan gıda hazırlama alanına girecek ziyaretçiler için koruyucu kıyafet (galoş, bone, önlük vb.) bulundurulmalıdır.
- Personele ait kişisel eşya ve giysi, gıdaların üretildiği alanlara konulmamalıdır.
- Her çalışan personelin yeterli sayıda yazlık ve kışlık iş kıyafeti olmak zorundadır. Çalışan personellerin görevlerinin gerektirdiği şekle uygun, İşletmeci tarafından belirlenen ve ÜNİVERSİTE tarafından onaylanan tek tip üniforma veya iş kıyafeti giymesi zorunludur.
- Kıyafetler her zaman temiz ve ütülü olmalıdır.
- Çalışma esnasında maske, bone, eldiven kullanılmalıdır.
- Masraflar İşletmeciye aittir.

SIVI ATIK HATLARI VE KATI ATIKLARIN DEPOLANMASI VE UZAKLAŞTIRILMASI

- Katı ve sıvı atıklar, üründe başta koku olmak üzere bulaşmaya sebep olmayacak şekilde depolanmalı ve mevzuatına uygun olarak uzaklaştırılmalıdır.
- İşletmeci Rögar yağ filtrelerinde kötü koku oluşumu ve tıkanma riskini engelleyecek ürünler (dren, rögar bakım ürünü, yağ çözücü ajanlarla birlikte) kullanılmalıdır.
- Yemek hizmeti verilen tüm mutfaklara ait kanalizasyon, mutfaktan bırakılmış olan yağlı atıklar sebebiyle tıkanırsa İşletmeci söz konusu kanalizasyonu tam randımanlı çalışacak şekilde temizletmekle yükümlüdür. Sözleşme sonunda İşletmeci kanalizasyonu aynı temizlikte tutanakla teslim etmek zorundadır.
- İşletmeci, Sıfır atık projesi kapsamında atık yağlarını, atıklarla ilgili yasal düzenlemelere, Üniversitemiz Atık Yönetimi Yönergesine ve Atık Yönetimi Komisyonu tarafından alınan kararlara uygun olarak ilgili Kurumlara teslim etmek zorundadır.

TEKNİK DONANIM, ALET, EKİPMAN

- İşletmede kullanılan ve İşletmeciye ait olan tüm alet ve ekipmanlar, teknik donanımlar, ısı, buhar, asit, alkali, tuz vb. karşı dayanıklı ve gıdaya bulaşmayı önleyecek şekilde olmalı, koruyucu ve önleyici bakımları düzenli olarak yapılmalı ve kayıt altına alınmalıdır.
- Alet ekipman tasarımı ve yerleşimi işleme, temizlik ve bakıma uygun olmalı, güvenlik açısından korumalı olmalıdır.
- İşletmeci TSE standardına uygun olarak davlumbaz söndürme sisteminin yapılması, ilgili sistemlerin çalışır halde tutulması ve düzenli olarak bakım kontrollerinin yapılarak ÜNİVERSİTE'ye bakım formlarını bildirmek ile yükümlüdür.
- Yemeğin hazırlanması ve pişirilmesi işi en son teknolojiye uygun tercihen el değmeyen yöntemler ile yapılmalıdır. İşletmeci yemeklerin hijyenik şartlarda, besin değerlerini kaybetmeden ve sağlıklı üretilmesi için ihtiyaç duyulan ekipmanı ÜNİVERSİTE'nin de onayıyla sağlamakla yükümlüdür.
- Kullanılan makine, alet ve diğer ekipmanlar uygun malzemeden yapılmalı, temizlik ve dezenfeksiyona uygun ve bulaşmaya yol açmayacak özellikte olmalıdır.
- Kablo ve borular kir birikmesi, yoğunlaşma ve sızdırma gibi muhtemel bulaşma risklerine sebep olmayacak şekilde tankların, ekipmanların, ürün girişlerinin ve son ürünlerin üzerinden geçmemelidir.
- Arızalı ekipmanlar üzerine bilgilendirici tabela asılarak tanımlanmalı, tamir edilmeli veya üretim ortamından uzaklaştırılmalıdır. Arızalı ekipmanların onarım ve bakımından İşletmeci sorumludur.
- Kullanılmayan tüm boru ve bağlantı parçaları yerden yüksekte ve ağzı kapatılmış olarak tutulmalıdır.

- Yemekhanelerde kullanılan kaplar paslanmaz çelik olmalıdır.
- İşletmeci öğrenci ve personele uygun sıcaklıkta ve kaliteli yemek servisi yapmakla yükümlü olup, yemek ve servis kalitesinin geliştirilmesi için gerekli eksikliklerin giderilmesi ve teknolojik yenilikleri bünyesine katmakla yükümlüdür. Bunun için ÜNİVERSİTE’den ek bir hak talep edemez. Ancak söz konusu araç ve gereçleri ÜNİVERSİTE’den izin alarak ÜNİVERSİTE’nin belirleyeceği şartlarla kullanma hakkına sahiptir.
- ÜNİVERSİTE tarafından İşletmeciye sağlam vaziyette teslim edilen demirbaşlar alım süresinin bitiminde eksiksiz, tam ve çalışır vaziyette teslim alınacaktır.
- İşletmeci her masada biberlik, kürdanlık ve kağıt peçete ile bulunduracaktır. Servis malzemelerinin (Yemek tabağı, kase, pilav tabağı, tatlı tabağı, tepsisi, çatal, kaşık, bıçak, vb.) tümünü temin etmekle yükümlüdür. Kullanılan yemek tabaklarının tamamı porselen olmalıdır.
- Yemek sunumu yapılan tabaklar, teknik şartnamede menülere göre belirlenen gramajları kaldıracak hacimde olmalıdır.

TEDARİKÇİ VE GİRDİ KONTROL KRİTERLERİ

- ÜNİVERSİTE ihaleye konu tanımlanan işin tüm süreçlerini değerlendirmek amacıyla Kontrol Komisyonu adı altında bir ekibi yemek hizmetinin verileceği tüm alanlarda görevlendirecektir.
- Ham maddenin tozlanmaya, kirlenmeye, bozulmaya, çapraz bulaşmaya yol açmayacak şekilde işletmeye kabulü sağlanmalıdır.
- İşletmeye kabul edilen ham, yardımcı madde ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler işletmenin veya tedarikçinin belirlediği parti/seri no’su ile tanımlanmalı ve işleme sürecinde izlenebilirliği sağlanmalıdır.
- İşletmeci, Kontrol Komisyonunun kontrolü dışında hiçbir ürün ve malzeme kullanmayacaktır. Kontrol Komisyonu gerekli gördüğü hallerde (ürünün tat, koku, görünüş, ambalaj konusunda tereddüt edildiği hallerde) satın alınan parti numaralı ürünlerden numune alınarak Türk Gıda Kodeksine uygunluğunun kontrolü açısından yetkili bir laboratuvara analiz amaçlı gönderilecek ve analiz ücreti İşletmeci tarafından ödenecektir. Ürünlerin Türk Gıda Kodeksine uygun çıkmaması durumunda alınan parti geri iade edilerek yeni parti ile değiştirilecek veya başka bir İşletmeciden temin edilecektir.
- Kurallara uygun olmayan malzeme getirilmiş ise hiçbir şekilde mutfak veya depoya alınmayacaktır.
- İşletmeci, ÜNİVERSİTE tarafından talep edilen veya olası gıda zehirlenmelerinde analize gönderilmek amacıyla günlük çıkan yemeklerden özel steril kaplara her bir üründen Kontrol Komisyonu gözetiminde bir asıl ve bir şahit numune alacaktır. Alınan numuneler 48 saat uygun koşullarda saklanacaktır. Numune alma işlemi Gıda Maddeleri Tüzüğü’nün Numune Alma Esaslarına uygun şekilde yapılmalıdır. Bu numuneler ÜNİVERSİTE’nin talebi doğrultusunda yetkili bir laboratuvara gönderilerek numunelerin tetkik ve tahlilleri yaptırılır. Bütün bu masraflar İşletmeciye aittir.
- İşletilen alanda satışa sunulan ürün/hizmetlerin listesini ve liste fiyatı üzerinden yapılacak zamları ÜNİVERSİTE’nin onayına sunmakta yükümlüdür.

SUNUM

- Gıda hazırlanmasında ve sunumunda kullanılacak madde ve malzemeler Türk Gıda Mevzuatına uygun olmalıdır.

- Gıda hazırlanmasında ve sunumunda kullanılacak madde ve malzemelerin gıda hazırlama alanına getirilmesinde hijyenik koşullar sağlanmalıdır.
- Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, depolama ve taşıma sırasında dış etkenlerden zarar görmeyecek, bozulmayacak şekilde korunmuş olmalıdır.
- Gıdalar için bir defadan fazla kullanılmak amacıyla üretilmiş olan ambalajlama ve servis malzemeleri temizlenebilir ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalı ve temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri için uygun ekipman bulundurulmalıdır.
- Sunum sırasında soğuk gıdalar soğutucularda, sıcaklar ise ısıtıcılarda tüketime sunulmalı ayrıca sıcaklık ve süre takibi yapılmalıdır. Mikroorganizma faaliyetini engellemek için sıcak yemek ısısı servis öncesi daima 65°C ve üzerinde tutulmalıdır.
- Yemeklerin sıcaklığı prob termometreler ile (yemeklerin pişirme sıcaklıklarını kontrol etme özellikli termometreler) kontrol edilecektir.
- Pişirilen yemeklerde renk, kıvam, koku, tat istenilen nitelikte olmalıdır. Sıcak yemekler sıcak, soğuk yemekler ise uygun ağız ısısında servis edilecektir.
- Pişirme yöntemleri de ÜNİVERSİTE'nin Kontrol Komisyonunun denetiminde olacaktır.
- İşletmeci ÜNİVERSİTE Kontrol Komisyonunun bu konudaki isteklerini en ince ayrıntısına kadar yerine getirecektir. Uygun olmayan yemeğin telafisi İşletmeci tarafından sağlanacaktır.
- Yemeklerde iç yağı, kuyruk yağı, domuz yağı, pamuk yağı vb. kesinlikle kullanılmayacaktır. ÜNİVERSİTE'nin ve İşletmecinin sorumlu yöneticisinin vereceği karar doğrultusunda zeytinyağlı yemeklerde zeytinyağı diğer yemeklerde bitkisel sıvı yağlar (ayçiçeği, mısırözü) ve tereyağı kullanılacaktır. Kullanılmış yağlar, trans yağlar yemek yapımında kesinlikle kullanılmayacaktır.
- Ekmek günlük taze ambalajlı 50 şer gramlık paketler halinde olmalı (beyaz, kepekli, tam buğday vb. olabilir) olarak mutfaka alınacak ve ekmek deposunda muhafaza edilecektir. Bayat ekmek kesinlikle kullanılmayacaktır.
- İşletmede bulunan masa ve sandalyelerin tamiri ve temizlenmesi İşletmeci tarafından yapılacaktır. İşletme için eksik olan çatal, bıçak, kaşık, porselen tabak, tepsi vb. İşletmeci tarafından yeterli sayıda temin edilecektir. Çatal, kaşık, bıçak birinci kalite paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır. Yemek servisinde plastik ve alüminyum malzeme kesinlikle kullanılmayacaktır.
- İşletmeci; masa düzeninin sağlanması, sipariş alınması, yemek ve içeceklerin servis edilmesi, boşların zamanında toplanması ve masaların her kullanım sonrası temizlenmesi süreçlerini kesintisiz şekilde yürütmekle yükümlüdür. Masalarda çatal-bıçak, peçete ve ıslak mendil bulundurulacak; servis öncesi ve sonrası masaların hijyen yönetmeliğine uygun şekilde temizlenmesi sağlanacaktır.
- ÜNİVERSİTE, hizmet kalitesi, hijyen, yemeklerin içerik ve porsiyon standartları, sunum düzeni, servis hızı ve genel işletme düzeninin kontrolü amacıyla en az üç (3) kişiden oluşan bir "Yemek ve Hizmet Değerlendirme Komisyonu" oluşturur. Komisyon düzenli veya habersiz denetim yapmaya yetkilidir. Komisyon tarafından tespit edilen uygunsuzluklar tutanakla kayıt altına alınır ve İşletmeciye yazılı olarak bildirilir. İşletmeci, bildirilen eksiklikleri en geç 24 (yirmi dört) saat içinde gidermekle yükümlüdür.
- İşletmeci, Cezai Şart Cetveli'ni (EK-4) okuduğunu ve bunlardan sorumlu olduğunu bilmekte ve kabul etmektedir. İşletmeci, işbu sözleşme ve eklerinde belirlenen yükümlülüklerine aykırı davranması halinde herhangi bir ihtar ve ihbara gerek kalmaksızın sözleşme ve eklerinde belirlenenlere ilaveten Cezai Şart Cetveli'nin uygulanacağını basiretli tacir olarak sonradan bu şartlara itiraz etme hakkının bulunmadığını, ceza tutarlarını faturanın kendisine tebliğinden itibaren 15 (onbeş) gün içinde ÜNİVERSİTE'nin bildireceği banka hesabına nakden ve defaten ödemeyi kabul, beyan ve taahhüt etmektedir. Servis yapılan kaplar ve diğer malzemeler İşletmeci personeli

tarafından toplanarak ve temizliği yapılarak tekrar servise hazır halde tutulacak olup masalardaki eksiklikler (peçete, kürdan, vs.) hemen giderilecektir.

- Yemekler içinde kullanılan malzemelerin (sebze, et, bakliyat vb.) net bir şekilde anlaşılabilirdiği, nezih, göze hitap eden, kaliteli ve güzel bir tarzda sunulmalıdır.

TAŞIMA DEPOLAMA VE SAKLAMA

- Depolarda ve taşıma araç ve gereçlerinde kullanılan alet, ekipman ve malzemeler temiz, sağlam, hijyenik ve amacına uygun olmalıdır.
- Ham madde, diğer üretim girdileri, işlenmiş gıdalar, yedek alet ve ekipmanlar, temizlik ve dezenfektan malzemeleri ayrı yerde depolanmalıdır.
- Ambalaj materyalleri ve paket malzemeleri bulaşmaya yol açmayacak şekilde ambalajlı ve etiketli olarak depolanacaktır.
- Ham madde, gıda bileşenleri, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler bozulmalarını, zarar görmelerini ve kirlenmelerini önleyecek, duvar ve zeminle temas etmeyecek şekilde, palet yüksekliğinde ve rutubet geçirmeyen uygun malzeme üzerinde muhafaza edilecektir.
- Gıda maddeleri birbirinin özelliğini bozmayacak şekilde depolanmalıdır.
- Gıdaların taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar, termobox niteliğine sahip olmalı, yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin verecek şekilde tasarlanmalı, temiz tutulmalı, gerektiğinde bakımı yapılmalı ve iyi muhafaza edilmelidir.
- Gıdalar, depo, araç ve kaplar içerisine bulaşma riskini en aza indirecek, çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde yerleştirilmelidir.
- Farklı gıda maddelerinin aynı anda birlikte taşınması durumunda, ürünler birbirinden tamamen ayrılmış olmalıdır.
- Farklı gıda maddelerinin taşınmasında kullanılan kaplar, farklı yüklemeler arasında çapraz bulaşmayı engelleyecek biçimde temizlenmeli ve gerektiğinde dezenfekte edilmelidir.
- Araç ve içindeki kaplar, gıda dışında başka bir maddenin taşınmasında kullanılmamalıdır.

EĞİTİM

İşletmeci tarafından, çalışan personelin, çalışma konusu ile ilgili mevzuat hakkında bilgilendirilmesi sağlanmalıdır.

ÇALIŞAN PERSONEL İLE İLGİLİ ŞARTLAR

İşletmeci çalıştıracığı personelin dosyasında aşağıdaki belgeleri bulundurmak zorundadır:

- Nüfus cüzdanı sureti (Tasdikli)
- Adli sicil kaydı
- İkametgâh senedi
- SSK'ya uygun olarak hazırlanmış sigorta işlemlerinin tam olduğunu gösterir belge ve sigorta kartı
- Çalışanlara ait iş sağlığı ve güvenliği eğitim katılım belgesi
- İşletmeci elemanı olduğunu gösterir resimli kimlik kartı
- Sağlık raporu

Sayılan evraklar talep halinde ÜNİVERSİTE'ye sunulacaktır. Yukarıdaki koşulların tamamı zorunlu hallerdeki personel değişiklikleri yapılırken de geçerli olacaktır.

- İşletme ÜNİVERSİTE'yle muhatap olacak yönetici düzeyinde bir yetkilisini bulunduracaktır.
- İşletme çalışan personeli için yaka kimlik kartı çıkaracak, personel yaka kimlik kartını mutlaka takacaktır.
- İşletmeci, ÜNİVERSİTE'nin işleyişini bozan personelinin veya ÜNİVERSİTE'nin talebi halinde ilgili personeli, derhal değiştirecek ve yeni bir personel ile çalışacaktır.
- İşletmede İşletmeci veya personel hatasından kaynaklanacak her türlü kaza, yangın vb. durumlarda zarar ve ziyan İşletmeciye tazmin ettirilir.
- İşletmeci çalıştığı mekanlarda malzeme ve personelin iş güvenliğini bu konudaki kanun hükümlerine ve diğer mevzuata uygun olmasını sağlamakla yükümlüdür.
- İşletmeci herhangi bir grev ya da işi durdurma ya da bırakma durumlarında hizmeti aksatmayacak ve bununla ilgili tedbirleri alacaktır.
- İşletmeci işi teslim aldıktan sonra 15 gün içerisinde personeline portör muayenelerini yaptırmak zorundadır. İşletmeci günü gelen rutin kontrolleri gününden 3 gün önce yaptırıp resmi raporlarını ÜNİVERSİTE'ye vermek zorundadır.
- İşletmeci İş Kanunun İşçi Sağlığı ve Güvenliği hükümlerine göre personelin sağlığını korumak üzere her türlü sağlık ve emniyet tedbirlerini alacak ve tehlikeli koşullarda çalışılmasına izin vermeyecektir. İşletmeci Umumi Hıfzısıhha Kanununun, İşçi Sağlığı ve Güvenliği Tüzüğü ve İş ve İşçi Sağlığı ile ilgili diğer mevzuat hükümlerini yerine getirmekle ve kazalardan korunma yöntem ve çarelerini personeline öğretmekle yükümlüdür.
- Sosyal Sigortalar Mevzuatının İşçi-İşveren hakkındaki yasalardan dolayı işçi alınması, işçi çıkarılması ve işçi haklarını ödemesi gibi sorumlulukları İşletmeciye aittir. ÜNİVERSİTE bu konuda hiçbir sorumluluk taşımaz. ÜNİVERSİTE'nin bu kapsamda ödeme yapmak durumunda kalması halinde ödemek durumunda kaldığı bedelleri İşletmeci'ye rücu hakkı saklıdır.
- İşletmeci, halen çalıştırdığı ve bu ihale döneminde yeni işe aldığı gerek bu işyerinden şartname dışı hizmetlerde çalışan gerekse daha önce kendinin çalıştırdığı veya başka işyerinde çalışıp sonra İşletmeciye giren işçilerin ihale tarihinden önceki dönemler için olabilecek maaş, fazla mesai, bayram tatili ücret, kıdem tazminatı gibi her türlü ücret ve borçlarından tek başına sorumlu olduğunu ve bunlardan ÜNİVERSİTE'nin sorumlu olmadığını kabul eder.
- ÜNİVERSİTE ve ÜNİVERSİTE'nin ortağı olduğu şirketler ile ilişkili tüm çalışanlardan herhangi birinin iş akdine herhangi bir nedenle son verilmesi halinde, iş akdi sonlandırılan işçi İşletme tarafından istihdam edilemez.
- İşletmeci sigortasız, portör muayene kartı ve rutin kontrolleri eksik olan personel çalıştıramaz.
- Yemekhanede çalıştırılan personelin yol, yemek, izin vb. her türlü sosyal haklarından İşletmeci sorumludur.

REFERANSLAR

İşletmecinin; ISO 22000 veya eşdeğer gıda güvenliği sertifikasına sahip olması gerekmektedir.

Bu gerekliliğe ait belgeler, firma evraklarını içeren ihale dosyasında yer alan Lisans, Kalite ve Sertifikalar alanına eklemek zorundadır.

EKLER VE KROKİ

