

DOĞUŞ ÜNİVERSİTESİ

YEMEKHANE İŞLETME İHALESİ TEKNİK ŐARTNAMESİ

ŐARTNAMENİN AMACI VE KONUSU

İŞbu Şartname İŞletmeci'nin Dudullu OSB Mah.Natoyolu Cad .No:265 Dudullu Organize San. Sitesi Ümraniye/İSTANBUL adresinde bulunan "Dudullu Kampüsünde" yer alan Yemekhane ve Bahçelievler Mah.Bosna Bulvarı No:140 Çengelköy/Üsküdar/İSTANBUL adresinde "Çengelköy Kampüsünde" yer alan Yemekhane olarak belirtilen alanı sözleşme imza tarihinden itibaren 3 (Üç) yıl süre ile Yemekhane olarak İŐletmesi Őartlarını belirlemek için hazırlanmıŐtır.

Şartnamede;

Doğuş Üniversitesi- İDARE

Teklif veren kuruluş – İŞLETMECİ , FİRMA

ŞARTNAME KOŐULLARI ve TARAFLARIN HAK VE YÜKÜMLÜLÜKLERİ

- İŞletmeci, Söz konusu alanlarda yiyecek ve içecek satışı yapmak üzere "Yemekhane İŐletecektir.
- İŞletmeci, İDARE 'nin yazılı ön izni olmadan Şartname konusu alanın kullanma Őeklini ve markasını deđiŐtirmemez. İŞletmeci İŞbu maddede bahsi geçen ticari unvan ve markanın Sözleşme'nin esaslı unsurlarından olduğunu bilmektedir.
- İŞletmeci İŞbu Şartname konusu İŞle ilgili olarak tüm faaliyet giderlerinin kendisine ait olduğunu kabul beyan ve taahhüt eder.
- İŞletmeci, Şartname konusu İŐletmelerde yiyecek ve içecek satışı dışında başka bir İŞletme faaliyeti gösteremez.
- İŞletmeci, Şartname konusu İŞletmeyi bizzat kendisi ve kendisine bağlı elemanlarla İŐletecek olup, alt taŐeron vb. üçüncü Şahıs tarafından İŐlettiremez.
- İŞletmeci, İŞletmede faaliyet gösteren tüm personelinin sabıka kaydı olmadığına dair sabıka kaydını ve İDARE tarafından talep edilen belgelerin bir suretini İDARE'ye ibraz etmekle yükümlüdür.
- Şartname konusu alanın İŐletilmesi ve yapı inŐaatı ile ilgili tüm personel maaş, prim, vb. ödemeler ile SGK, vergi vs. yükümlülükler İŞletmeci'nin sorumluluğundadır. İŞletmeci, çalıştıracadı tüm personel için SGK, vergi borcu bulundurmadığına ait tahakkuk, ödeme

dekontları vb. diğer belgeleri her ay paylaşacağını kabul, beyan ve taahhüt eder. İDARE'nin bu sebeple her hangi 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 talep edildiğinde İDARE ye iletceğini ve ilgili kanunlardan doğan tüm sorumluluğun kendisinde olduğunu kabul, beyan ve taahhüt eder.
- İşletmeci, çalışma alanlarının her zaman İDARE tarafından belirlenecek denetim firması ve/veya İDARE 'nin İş Sağlığı ve Güvenliği Uzmanı ile İş Sağlığı ve Güvenliği Kurulunca makul bir süre öncesinden yapılacak bildirim 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 1 (bir) ay içerisinde işletme ruhsatını almakla yükümlüdür. İşletmeci, belirtilen sürede ve/veya sonrasında Belediye'den ya da ilgili resmi kurumlardan gerekli izin ve ruhsatların alamaması halinde, ruhsatların ve izinlerin alamama sebebinin İDARE 'den veya işletilen yerin bizzat kendisinden kaynaklanan mimari, teknik ve sair nedenler olması halinde dahi İDARE 'nin İŞLETMECİ'ye karşı maddi/manevi sorumluluğu bulunmadığını gayri kabili rücu kabul beyan ve taahhüt eder.
- Ruhsat ve izinlerin İŞLETMECİ'ye bağlı nedenlerle zamanında alınmamasından ya da hiç alınmaması halinde İDARE doğmuş ve doğacak tüm zararlarını kar kaybı da dahil olmak üzere İşletmeci'den talep edebilir.
- İDARE, İşletmeci'nin almakla yükümlü olduğu izin ve ruhsatları alabilmesi için gerekli tüm çabayı sarf edeceğini beyan ve taahhüt eder.
- İşletmeci, Şartname'de belirlenen alanların işletilmesiyle ilgili kendi yetki ve sorumluluğundaki durumlarda, gerekli olan değişikliklerde ve tadilatlarda İDARE 'nin yazılı iznini almak koşuluyla gerekli izin ve ruhsatları almakla yükümlüdür.
- İşletmeci tüm dekorasyon masrafları kendinde olmak üzere sözleşme imza tarihinden itibaren en geç 15 (onbeş) günde işletmeye ve satışa hazır hale getirecektir. Bu 15 (onbeş) günlük tadilat ve dekorasyon süresi dâhilinde İşletmeci, İDARE'ye herhangi bir bedel ödemeyecektir.

İşletmeci işletmeyi süresinde satışa hazır hale getirmemesi halinde; gecikme sebebinin İDARE'den kaynaklanması halleri hariç, geciken her gün için 1.000.-TL +KDV tutarında cezai şart ödeyecektir. İşbu gecikmenin İşletmeci'den kaynaklanan sebeple her halükarda 30 gün sürmesi halinde, İDARE her türlü tazminat hakları saklı kalmak kaydı ile Sözleşme'yi tek taraflı olarak feshedebilir.

- İşletmeci, teslim aldığı alanda yapacağı dekorasyonlar için İDARE 'nin talep ettiği gerekli tüm proje ve dokümanları sunmayı ve onay almayı taahhüt eder. İDARE sunulan tüm projeler üstünde değişiklik yapılmasını talep edebilir.
- İşletmeci, teslim aldığı alanda İDARE '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 İDARE'nin belirleyeceği çalışma takvimine uymayı taahhüt eder.
- İşletmeci teslim aldığı alanda, işletme süresince karşılaşılabilecek alt yapı (Mekanik, inşaat, elektrik, alt yapı giderleri vb) ve dekorasyon ile ilgili problemleri gidermeyi taahhüt eder.
- İşletmeci, teslim aldığı alandaki Tüm abonelikleri üstüne almayı, ya da süzme sayaçla Doğalgaz, Elektrik ve Su bedellerini İDARE'nin yansıtacağını kabul ettiğini taahhüt eder.
- İşletmeci, haftada en az 2 (iki) kez yağ tutucuyu temizleteceğini, ayda bir kez tüm iç gider hatlarını temizleteceğini ve herhangi bir altyapı gider tıkanıklığı yaşanması halinde sorunun en kısa zamanda çözeceğini kabul, beyan ve taahhüt eder.
- İşletmeci, İDARE'nin yazılı ön izni olmadan işletilecek yeri tamamen başkalarına devir ve/veya temlik edemez, kiraya veremez, kullanıramaz, yararlandıramaz, işgal ettiremez, ortaklaşa veya işbirliği halinde kullanamaz ancak İDARE'nin önceden yazılı olarak izin vermesi şartıyla işletilecek yerin belirlenecek küçük bir kısmını başkaları ile ortaklaşa kullanabilir.
- İşletmeci, işletme ile ilgili olarak talep ettiği herhangi bir yatırım için İDARE'den yazılı onay alacaktır. İşletmeci, işletmede yapacağı sökülemeyen eklentilerden ibaret her türlü yatırımı sözleşmenin herhangi bir nedenle sona ermesinde bila bedel İDARE'ye terk edeceğini kabul ve taahhüt eder.
- 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 İDARE'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 doğrudan İşletmecinin faaliyeti ile ilgili İDARE'nin herhangi bir nam altında ödeme yapmak zorunda kalması halinde İşletmeci'ye faizi ile birlikte rücu hakkı mevcuttur. Bu durumda İDARE'nin Sözleşme'nin teminatına başvurma hakkı olduğunu İŞLETMECİ peşinen kabul eder.
- İşletmeci çalışanlarının, işletme konusu faaliyeti ile doğrudan ve/veya dolaylı olarak İDARE'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 İDARE'ye tevdi edecektir. İDARE'nin İşletmeci'nin faaliyeti ile ilgili herhangi bir nam altında ödeme yapması halinde İDARE İşletmeci'ye rücu edecek, İşletmeci rücu edilen meblağı nakden ve defaten ödeyecektir. Bu durumda İDARE'nin Sözleşme'nin teminatına başvurma hakkı olduğunu İŞLETMECİ peşinen kabul eder.
- İDARE, İşletme Sözleşmesi'nin İşletmeci'ye yüklediği tüm mali, idari ve sosyal yükümlülüklerin zamanında ve eksiksiz olarak yerine getirilmesini İşletmeci'den talep etme hakkına sahiptir. İşletmeci, işletme ile ilgili işin gelişmesine dair İDARE'nin makul öneri ve tavsiyelerini yerine getirecektir. İşletmeci mal sevkiyatı saatlerini kendisi belirleyecek ve İDARE'nin onayına sunacaktır. İDARE, sevkiyat için; kampüslerinin iş ve işleyişi ile çatışmaması koşulu ile İşletmeci'nin belirlediği saatlere azami ölçüde uygunluk vermeyi kabul eder.
- İşletmeci, İDARE'nin yazılı olarak talep etmesi halinde ya da İDARE'nin yazılı ön iznini almak şartıyla işletme konusu alanlarda ve İDARE tarafından gösterilecek alanlarda işletme faaliyetini arttırıcı mobil çözümler ile **Yemek haricinde simit-poğaç, börek, dilim pizza, Döner, Patso vb.** hazır gıdaların satışı için Belediyelerin de kriterlerine uygun olarak kullandığı seyyar satış üniteleri oluşturarak, hizmet vermeyi kabul ve taahhüt eder.
- İşletmeci, yeterli sayıda personel istihdam edeceğini kabul beyan ve taahhüt eder. İşletmeci, İDARE tarafından işletme konusu faaliyet ile ilgili personelinin değiştirilmesi taleplerini derhal yerine getirecektir.
- İşletmeci, işletmede kendisine tebliğ edilecek kampüs kuralları ile ilgili İDARE tarafından önceden bildirilmiş ve tebliğlerle bildirilecek açılış/kapanış saatleri düzenlemesi, müzik yayını yapılması, çalışma esasları, vb. kurallara uymak zorundadır.
- İşletmeci, şartname konusu işletmede alkol ve tütün ürünleri satmamayı kabul ve taahhüt eder.

- İşletmeci, mutlak faaliyet ve satışlarının engellenmemesi koşuluyla 7 (Yedi) gün önceden yazılı olarak bildirilmek şartıyla işletme konusu alanlarda İDARE'nin, İşletmeci'den onay almaksızın her türlü stand açma, etkinlik düzenleme, toplantı yapma vb. hakkının saklı olduğunu kabul ve beyan taahhüt eder.
- İşletmeci işletmede faaliyet gösterirken İDARE'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.
- İşletmeci kullanım alanları ve ortak kullanım alanlarını (WC, Ortak içmekan ve Ortak dış mekan) her daim temiz tutmaktan ve güvenliğinin tam sağlanmasından sorumlu olduğunu ve bu çerçevede yeterli sayıda çalışan istihdam edeceğini taahhüt eder.
- İşletmeci tüketicilerin kullanımına açık tüm bölümlerin engellilerin kullanabileceği uygun standartlarda olacağını taahhüt eder.
- İşletmeci, ortak alan temizliği (İç mekan oturma alanı, engelli WC, dış mekan ahşap oturma alanı ve masaları) ile ilgili İDARE'nin yapacağı yönlendirmeye uymayı taahhüt eder.
- İşletmeci kullanacağı temizlik ve hijyen malzemelerini kendisinin temin edeceğini kabul, beyan ve taahhüt eder.
- İşletmeci pet şişe su 0.5ml; yeşil şişeli standart 0,25 ml sodalar; çay & simit & poğaçaya her biri için İstanbul Şehir Hatları A.Ş.'de uygulanan fiyatlar geçerli olmak şartıyla, üst segment cam şişe su ve üst segment/ithal sodaların fiyatlandırmasında Üniversite'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 bulundurmaya taahhüt eder.
- İDARE tarafından ekli dosyalarda sunulan Türkiye'ye özgü besin ve beslenme rehberindeki ideal gramaj, proporsiyon ve kalori değerlerine sadık kalınarak menülerin ve ürünlerin hazırlanacağını, sözleşme süresince işletme ile ilgili azami hizmet verilmesi ve gelir elde edilmesi için İDARE'nin bu yöndeki makul tavsiye ve önerilerine uyacağını kabul, beyan ve taahhüt eder.
- İşletmeci bu şartname ekinde EK- 2'de belirtilen performans kriterlerine bağlı çalışacağını kabul, beyan ve taahhüt eder.

- Kullanılan ürünlerin marka bilgisi İDARE ile paylaşılıp değişiklik yapılması durumunda bilgi verilmesi gerekmektedir.
- Bardak su, roll ekmek, kapalı tuz, limonsuyu, sirke, nar ekşisi, zeytinyağı, ketçap, mayonez, hardal (Markalar önceden bildirilecek marka değişikliğinde onay alınacaktır.) Bu ürünlerde ve servis ekipmanlarında (çatal, kaşık vb.) covid-19 hijyen kapsamında kapalı ürün hizmeti sunulacaktır.
- Yıl içerisinde etkinlik veya organizasyonlar için gıda talepleri İşletmeciden karşılanacaktır, faturalandırma maliyet +%15 şeklinde yapılmaktadır.(Etkinlikler için açık maliyet talep edilmektedir.)
- **Yerleşkelerde personeller Kart sistemine göre isteğe bağlı yemek yiyebilecektir. Yemek kap fiyatı Kart Sistemine yatan fiyat kadar olacaktır. Öğrenci fiyatı için onay alınacaktır.**
- **Lunch Box Fiyat Teklifi Alternatifli Sıcak Soğuk (Sandviç, Meyve, Çikolata, Kutu İçecek Paketli Şekilde) olacaktır.**
- **İşletmeci tarafından yemekler, Yemek taşıma noktalarına araçlar Frigofirik araçla olması gerekmektedir.**
- **Günlük olarak personellerimize 2 çay+ 1 kahve hizmeti ücretsiz olarak talep edilmektedir, Kafeterya olmayan yerlerde öğle yemek saatinde yemekhanelerde bu hizmetin verilmesi talep edilmektedir.**
- **"Kafeterya alanlarından İDARE tarafımızdan belirlenecek departmanlar için temin edilecek yiyecek içecek hizmeti maliyet+%15 olacak şekilde ay sonu faturalandırılacaktır. Adisyon ile siparişler kontrol edilecektir."**

HİZMETİN YÜRÜTÜLMESİ İÇİN YÜKLENİCİDEN İSTENECEK BELGELER

- Yüklenici Firma, teklif verdiği tarih itibari ile aynı anda en az 3 adet Kuruma yerinde üretim (kurum yerinde) yaparak hizmet verdiğini gösterir belge veya referans yazısı ibraz etmek zorundadır.
- TS EN ISO 9001 Kalite Yönetim Sistem Belgesinin aslı, noter suretini veya istenen belgelerin aslı yerine ihaleden önce idarenin yetkili personel tarafından “aslı idarece görülmüştür” veya bu anlama gelecek şerh düşülen ve aslı kendilerine iade edilen belgelerin suretlerini teklifle birlikte sunacaktır.
- İstekli firma, süresi dolmamış, TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi belgesinin aslı, noter suretini veya istenen belgelerin aslı yerine ihaleden önce idarenin yetkili personel

tarafından “aslı idarece görülmüştür” veya bu anlama gelecek şerh düşülen ve aslı kendilerine iade edilen belgelerin suretlerini teklifle birlikte sunacaktır.

- İstekli firmaya ait Gıda Sicil Sertifikası Belgesinin aslı, noter suretini veya istenen belgelerin aslı yerine ihaleden önce idarenin yetkili personel tarafından “aslı idarece görülmüştür” veya bu anlama gelecek şerh düşülen ve aslı kendilerine iade edilen belgelerin suretlerini teklifle birlikte sunacaktır.

İŞLETME ÇEVRESİ

- Bulaşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar oluşturulmayacaktır. Çöp benzeri atıklar İşletmeci tarafından İDARE’nin gösterdiği yere konulacaktır.
- İşletmeci faaliyetlerinden dolayı çevresinde ses, koku, görüntü kirliliğine neden olmamalıdır.
- 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, sökülüp 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.
- Kirilenmiş, kokuşmuş, ekşimiş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış kurtlu, küflü olması gibi özellikleri ile kolaylıkla ayırt edilebilen, fiziksel, kimyasal yada 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.

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, tepsi, 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 İDARE'nin uygun gördüğü periyotlarda yapılacaktır.
- Zararlı mücadele ilaçları veya sağlığı tehlikeye sokabilecek diğer maddeler, üzerinde toksik etkileri ve kullanımları açısından uyarılar bulunan uygun etiketler taşınmalı sadece bu amaç için kullanılan kilitlenebilir odalar veya dolaplarda saklanmalıdır.
- İşyerinde akvaryum canlıları dışında gıda maddeleri 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 İDARE'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, çıban 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.
- 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.

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.
- Yemeğin hazırlanması ,pişirilmesi ve taşınması 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 İDARE'nin de onayıyla sağlamakla yükümlüdür.
- Kullanılan makine, alet ve diğer ekipmanlar uygun malzemedен yapılmalı, temizlik ve dezenfeksiyona uygun ve bulaşmaya yol açmayacak özellikte olmalıdır.
- Kablo ve borular kir birikmesi, yoğuşma 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 İDARE'den ek bir hak talep edemez. Ancak söz konusu araç ve gereçleri İDARE'den izin alarak İDARE'nin belirleyeceği şartlarla kullanma hakkına sahiptir.

- İDARE 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, tepsi, 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

- İDARE 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, İDARE 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 İDARE'nin talebi doğrultusunda yetkili bir

laboratuvara gönderilerek numunelerin tetkik ve tahlilleri yaptırılır. Bütün bu masraflar İşletmeciye aittir.

- İşletmeci Seçimli Menülerde aşağıdaki gramajlara uyacağını kabul eder.

Seçimli Menü	
Ürün	Gramaj
Et ve Tavuk Yemekleri	
Bakliyat yemeklerinde (Kıymalı/Kemiksiz saf et)	Et 25-30 gr
Hindi Sote / kemiksiz	Et 100 gr
Tavuk Schnitzel	Et 100 gr
Piliç Pirzola /kemikli	Et 200 gr
Tavuk sote/ kemiksiz	Et 110 gr
Köfte	Et 80-90 gr
Etli/Kıymalı Sebze yemekleri	Et 35-40 gr
Çorbada et	Et 30 gr
Çorbada tavuk	Et 30 gr
Börekte et	Et 30 gr
Sebze Yemekleri (Sulu)	200 gr
Tatlı - Meyveler -	
İçecekler	
Şekerpare , Kadayıf , Revani , Tulumba,vb	100-120 gr
Güllaç , Aşure	150 gr
Profiterol , Sütlaç , Muhallebi	150 gr
Tahin Helva	70 gr
Kabak , Ayva , Armut	150 gr
Meyveler (Mevsime göre)	200-250 gr
Çoban , Yeşillik , Kısır , Patates , Söğüş , Amerikan , Turşu , vb.	
Salata Bar	

- o 1 çeşit çorba (1. Çorba ezogelin veya mercimek yada değişikken)
- o 2 çeşit ana yemek (Et/Tavuk ve Sebze yemeği olarak)
- Et; Et yemeği (Örneğin Rosto Köfte 100 gr et), Etli Yemek (Örneğin Etli Nohut 30 gr et), Kıymalı Yemek (Örneğin Karnıyarık 30 gr et), Tavuk yemeği ve Tavuklu yemekte aynı gramajlardadır.
- Sebze yemeği 180-200 gr
- o 2 çeşit yardımcı yemek (Makarna, Pilav vb.)
- o Salata Bar – 6 Çeşit (2 zeytinyağlı,11 yoğurt,Cacık,1 yarı pişlenmiş ürün,2 salata)
- o 1 çeşit tatlı veya meyve

"*Haftalık; 2 et yemeği,2 tavuklu yemek,2 köfte,3 etli sebze,1 etli bakliyat Cumartesi günleri dönüşümlü olarak 1 hafta et yemeği 1 hafta etli sebze yemeği(Çift ana yemek olmasından kaynaklı 2 şer yazılmıştır.)

(Hazır ürünler kullanması istenmemektedir (blok kıyma, hazır schnitzel vb. kafeterya alanları hariç))"

•

Sebze Menü	Tavuk Menü	Et Menü
20.00 TL	23.00 TL	25.00 TL
ÖRNEKTİR	ÖRNEKTİR	ÖRNEKTİR

İşletmeci, seçimli menülerin fiyatını aşağıdaki gibi uygulamakta yükümlüdür.

- İşletilen alanda satışa sunulan ürün/hizmetlerin listesini ve liste fiyatı üzerinden yapılacak zamları İDARENİN 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 servise edilecektir.
- Pişirme yöntemleri de İDARE'nin Kontrol Komisyonunun denetiminde olacaktır.
- İşletmeci İDARE 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. İDARE'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 mutfağa alınacak ve ekmek deposunda muhafaza edilecektir. Bayat ekmek kesinlikle kullanılmayacaktır.
- Yemekhanede bulunan masa ve sandalyelerin tamiri ve temizlenmesi İşletmeci tarafından yapılacaktır. Tüm yemekhanelerde eksik olan çatal, bıçak, kaşık, porselen tabak, tepsi vb. İşletmeci tarafından yeterli sayıda temin edilecektir. Çatal, kaşık, bıçak birinci kalite paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır. Yemekhanelerde yemek servisinde plastik ve alüminyum malzeme kesinlikle kullanılmayacaktır.
- Servis yapılan kaplar ve diğer malzemeler İşletmeci personeli tarafından toplanarak yemekhanelerimizde temizliği yapılarak tekrar servise hazır halde tutulacaktır. Yemek yenilen saatlerde kullanılan masalar temizlenecek, masalardaki eksiklikler (peçete, kürdan, vs.) hemen giderilecektir.
- Yemek dağıtımı esnasında yemek dağıtan personelin eldiven, bone ve maske takması zorunludur.
- 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, 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.
- Yemekhane alanı içerisinde yer alan tuvaletlerin temizliği ve bakımı İşletmeci tarafından yapılacaktır.

EĞİTİM

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
- İkametgah senedi
- SGK'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

Bu evrakların birer fotokopisi bir dosya içerisine konularak en geç 15 gün içinde İDARE'ye teslim edilecektir. Yukarıdaki koşulların tamamı zorunlu hallerdeki personel değişiklikleri yapılırken de geçerli olacaktır.

- İşletme İDARE'yle muhatap olacak yönetici düzeyinde bir yetkilisini bulunduracaktır.

- İşletme çalışan personeli için yaka kimlik kartı çıkaracak, personel yaka kimlik kartını mutlaka takacaktır.
- İşletme İDARE'nin haberi olmadan eleman değiştirmeyecek, İDARE'nin değiştirilmesini talep ettiği personel ise derhal değiştirilecektir. Çalıştırılan personelin kimliklerini belirleyen liste, İDARE'ye işe başlamadan 3 gün önce verilecektir. İşletmeci tarafından çalıştırılacak personel için dosya tutulacak, dosya içinde çalışan personelin kimlik bilgileriyle güvenlikle ilgili evrakları ve sağlık raporları bulundurulacaktır ve
- İşletmeci İDARE tarafından denetlenecektir. İşletmeci adına çalışan personel hakkında olabilecek suç durumunda İşletmeci sorumlu olacaktır. Ayrıca İşletmeci işe alacağı kişiyle ilgili İDARE'nin onayını alacaktır.
- 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 İDARE'ye vermek zorundadır.
- İşletmeci İş Kanununun 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. İDARE bu konuda hiçbir sorumluluk taşımaz.
- İşletmeci işçilere ait maaş bordrolarını (bir ay önceki) İDARE'ye teslim etmek zorundadır. İşletmeci işçilerine maaş bordrosu hazırlayıp, kaşeleyip, imzalayacak ve işçilere her ay teslim edecektir.
- Her ay sonunda istihkakını almadan önce bir önceki aya ait olan ve işçilerinin de imzalarının bulunduğu maaş bordrolarını, önceki dönemler için işçilere ait ücret, izin ücreti, yıllık izin, bayram tatili veya fazla çalışma karşılığı fazla mesai ücreti alacağını olmadığını ve sigorta

primlerinin ödendiğini belirten her türlü belgeyi onaylayıp kaşeleyerek İDARE'ye teslim edecektir.

- 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 İDARE'nin sorumlu olmadığını kabul eder.
- İşletmeci sigortasız, portör muayene kartı ve rutin kontrolleri eksik olan personel çalıştıramaz.
- Yemekhane çalıştırılan personelin yol, yemek, izin vb. her türlü sosyal haklarından İşletmeci sorumludur.

REFERANSLAR

İşletmeci yurt içinde veya yurt dışında kamu veya özel sektöre bedel içeren bir sözleşme kapsamında taahhüt ettikleri, ihale konusu iş veya benzer işlerdeki deneyimlerini tevsik etmeleri için en az 2 adet iş deneyim belgesini teklifle beraber sunacaktır.

MEVCUT YEMEKHANELERDE BULUNAN DEMİRBAŞ LİSTESİ

DOĞUŞ ÜNİVERSİTESİ YEMEKHANE DEMİRBAŞ MALZEMELERİ LİSTESİ				
(DUDULLU)				
SIRA No:	MALZEMENİN ADI	ADEDİ	ÖZELLİĞİ	AÇIKLAMA
1	YEMEK MASASI TEKLİ	44	TEKLİ	
2	YEMEK MASASI ÇİFTLİ	46	ÇİFTLİ	
3	BUZDOLABI	1	KASAP TİPİ DİK	
4	BUZDOLABI	2	YARIM BOY	
5	BUZDOLABI	2	TEKLİ-YARIM	
6	BUZDOLABI	1	TEZGAH ALTI KÜÇÜK	
7	BULAŞIK MAKİNASI	3	ARIZALI	
8	BULAŞIK MAKİNASI	2	GASTRONOMİ BÖL.	
9	ÇAMAŞIR MAKİNASI	1		
10	BULAŞIK-TUZ MAKİNASI	1		
11	DERİN DONDURUCU	1		
12	FRİTÖZ	1	ÇİFTLİ	
13	IZGARA OCAĞI	1		
14	MUTFAK OCAĞI-FIRINLI	1	4 GÖZLÜ	
15	FIRIN	1	ÇİFT KAPILI-BÜYÜK	
16	MİKRODALGA FIRIN	1		

17	KAHVE MAKİNASI	1		
18	BENMARİ TEZGAHI	2	6 GÖZLÜ,	
19	BENMARİ TEZGAHI	1	6 GÖZLÜ, ALT'TA BUZDOLAPLI	
20	BANKO TEZGAHI	2	ÜSTÜ MERMER-ALTI DOLAPLI	
21	ÇELİK KASA	1	TEZGAH ALTI	
22	TEPSİ ARABASI	9	TEKLİ	
23	ÇELİK RAF	3	3'LÜ	
24	BULAŞIK TEZGAHI EVYELİ	3	TEKLİ	
25	MUTFAK TEZGAHI	6		
26	ÇELİK TENCERE	1	BÜYÜK, BOY	
27	ÇELİK TENCERE	2	ORTA BOY	
28	TEPSİ ARABASI	4	ÇİFTLİ	
29	YEMEK MASASI- DİKDÖRTGEN	46	4 KİŞİLİK	
30	YEMEK MASASI- KARE	44	2 KİŞİLİK	
31	YEMEK SANDALYESİ WİNLEX	104	KAPALI	
32	YEMEK SANDALYESİ WİNLEX	105	AÇIK	
33	SANDALYE AHŞAP	159		
34	YAZAR KASA	1		
35	KART OKUYUCU	1		
36	SOYUNMA DOLABI	1	ÇİFTLİ	
37	ÇALIŞMA MASASI	1		
38	ÇALIŞMAKOLTUĞU	2		
39	DOSYA DOLABI	1		
40	ETEJER	1	KÜÇÜK	
41	ÇÖP KUTUSU	10	GERİ DÖNÜŞÜM	
42	SU SEBİLİ	1		
43	BARİYER DEMİRİ	2	PASLANMAZ	
44	DAVLUNBAZ PARÇASI	1	PASLANMAZ	
45	MUTFAK TÜPÜ	2	BÜYÜK-22-25 KG.	
46	AYAKLI PANO	1		

ÇENGELKÖY YEMEKHANE DEMİRBAŞ LİSTESİ

	ÜRÜN ADI	ÖZELLİK	AÇIKLAMA	ÖLÇÜ	ADET
1	KASA TEZGAHI		AHŞAP		1
2	TATLI TEŞHİR DOLABI		AHŞAP		1
3	5 BÖLMELİ BENMARİ		ÜST CAMI YOK		1
4	SALATABAR 4 GÖZLÜ				1
5	TAŞIMA ARABASI				1
6	MİKRODALGA				1
7	DİK DOLAP + 4 DERECE				2
8	ÇİFTLİ TEPİ TOPLAMA				3
9	DİFRİZ 300 LÜK	ARÇELİK			1
10	FIRIN 10 TEPİ	İNOKSAN			1
11	FRİTÖZ ÇİFT GÖZLÜ	İNOKSAN			1
12	IZGARA	İNOKSAN			1
13	LAVOBOLU ÇALIŞMA TEZGAHI				1
14	ÇİFT KAPILI ÇALIŞMA TEZGAHI				1
15	DAVLUMBAZ				1
16	ÇÖP SİYİRMA TEZGAHI				1
17	BULAŞIK MAKİNASI 1000 TABAK		EMPERO		1
18	BULAŞIK MAKİNASI GİRİŞ TEZGAHI		TEK LAVOBOLU		1
19	BULAŞIK MAKİNASI ÇIKIŞ TEZGAHI				1
20	ÇİFT KAPILI ÇALIŞMA TEZGAHI				1
21	DAVLUMBAZ				1
22	4 RAFLI ETEJER				1
23	TEŞHİR DOLABI POĞAÇA ISITMALI				1
24	MASA				59
25	SANDALYE				236
26	MANİTÖR				1
27	KASA BİLGİSAYAR				1

