



T.C.
OSTİM TEKNİK ÜNİVERSİTESİ
YEMEKHANE VE KAFETERYA ALANI KİRAYA VERİLMESİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ

MADDE 1: ŞARTNAMENİN KONUSU

İşbu şartnamenin konusu, Ostim Teknik Üniversitesi, Merkez Kampüsü'nde 1.) A Blok - 3. Kat 343 m2 kapalı 270 m2 açık alan Toplam 613 m2, 2.) F Blok - 3. Kat 274 m2 kapalı 256 m2 açık alan Toplam 530 m2 ve 3.) Ostim Teknik Üniversitesi Yabancı Diller Yüksekokulu Kampüsü'nde 2. Kat 290 m2 kapalı alan, olmak üzere **Toplam 1433 m2** alanın aşağıda belirtilen şartlara uygun olarak Yemekhane ve Kafeterya hizmeti amaçlı 56 (ElliAltı) ay süre ile kiraya verilmesi işidir.

| İŞLETME TÜRÜ | DAVLUMBAZ SİSTEMİ | | MUTFAK DURUMU | | KİRALANAN | | ADRES |
|---|--------------------------------------|--------|-------------------------------------|--|-----------|----------------|---|
| A Blok Yemekhane ve Kafeterya | Söndürme Sistemi Mevcut | Bacalı | Yerinde Yemek Üretimine Uygun | Yerinde üretim veya taşıma sistemli hizmet verebilir | 613 | m ² | Ostim, 100. Yıl Blv 55/F, 06374 Yenimahalle/Ankara |
| F Blok Yemekhane ve Kafeterya | Davlumbaz ve Söndürme Sistemi Mevcut | Bacalı | Yerinde Yemek Üretimine Uygun Değil | Taşıma sistemli hizmet verebilir | 530 | m ² | Ostim, 100. Yıl Blv 55/F, 06374 Yenimahalle/Ankara |
| Yabancı Diller Yüksekokulu Yemekhane ve Kafeterya | Yangın alarmı ve yangın tüpü | Bacalı | Yerinde Yemek Üretimine Uygun Değil | Taşıma sistemli hizmet verebilir | 290 | m ² | Eryaman, ERYAMAN, Altay, Söğüt Cd. No: 24, 06820 Etimesgut/Ankara |

MADDE 2: DEMİRBAŞ LİSTESİ

Merkez Kampüs A Blok Yemekhane ve Kafeterya

- Demirbaş Yoktur.

Merkez Kampüs F Blok Yemekhane ve Kafeterya

- 3 adet kamera
- 4 adet hoparlör
- 2 adet büyük oturma grubu
- 1 adet dikdörtgen uzun sehpa
- 2 adet oturma grubunun
- 3 adet daire yüksek sehpa
- 2 adet daire kısa sehpa
- 6 adet silindir puf
- 14 adet kare masa
- 31 adet sandalye
- 1 adet toplantı masası
- 2 adet uzun çiçeklik separatör

- 2 adet davlumbaz
- 1 adet soğutma deposu
- 1 adet bulaşık makinesi
- 1 adet buz makinesi
- 2 adet eviyeli alüminyum tezgâh
- 2 adet alüminyum tezgâh
- 2 adet ahşap ürün rafı
- 3 adet soğutuculu camlı ürün dolabı
- 2 adet kasiyer masası
- 1 adet alüminyum sürgülü dolap
- 1 adet soğutmalı tezgahlı dolap
- 2 adet store perde
- 1 adet kornişli perde
- 1 adet mikrofon

Etimesgut Yabancı Diller Yüksekokulu Yemekhane ve Kafeterya

- Demirbaş Yoktur.

MADDE 3: TARAFLARIN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

- 1) Kiracı, işbu şartname konusu hizmetleri, Üniversite tarafından gösterilecek yerde, tüm teknik ve fenni esaslara uyarak, birey ve toplum sağlığı kurallarını gözeterek eksiksiz olarak yapmayı kabul ve taahhüt etmektedir. Kiracı, işbu şartname kapsamında tanımlanan işleri gerçekleştirirken yürürlükte bulunan her türlü kanun, tüzük, yönetmelik vb. yasal düzenleme ve kurala uygun davranacağını ve bunlara aykırılıktan doğacak sonuçlardan tek başına sorumlu olacağını kabul ve taahhüt eder.
- 2) Kiracı, yemek üretim, sunulacak ürün tedarigi ve dağıtım işi ile ilgili her türlü ruhsat, izin, servis belgesi, çalışma karnesi ve sair tüm belgeleri masrafları kendisine ait olmak üzere temin etmekle yükümlüdür. Söz konusu belge ve sertifikalar, Üniversite tarafından talep edilmesi durumunda herhangi bir zamanda Kiracı tarafından Üniversite'ye ibraz edilecektir. Kiracı, belirli süreli tüm belge ve sertifikaları Üniversite'nin bildirimi veya ikazı olmaksızın, süresi dolmadan önce yenilemek yükümlülüğü altındadır.
- 3) Kiracının, kullanım alanları "MADDE 8: KROKİ" de belirtilmiştir. Bu alanların temizliği, çöplerin toplanması ve çöp alanına atılması firmaya aittir. Gün içinde bu alanlar hiçbir şekilde kirli olmamalı, yerler rutin olarak temizlenmeli, masaların üzerinde ambalaj atıkları kalmamalıdır. Krokide belirtilen alanın tüm detay temizlik işlemleri Kiracıya aittir (Baca-kanal temizliği, duvar, zemin, cam temizlikleri, vb.)
- 4) Kiracı, işbu şartname kapsamında eksik, yetersiz veya hatalı yapılacak faaliyetlerden kaynaklanacak her türlü hasar ve zarar nedeni ile Üniversite'ye ve 3. kişilere karşı sorumludur. Hizmetlerin ifası ile ilgili tüm sorumluluk Kiracıya ait olacaktır. Kiracı, işbu şartname konusu hizmetlerin ifa edildiği tüm alanlarda ve hizmetin ifası ile illiyet bağı bulunan başka alanlarda Üniversite'nin, akademik ve idari personelin, öğrencilerin ve/veya 3. kişilerin uğrayacağı zarar ve ziyanı ivedilikle tazmin etmeyi kabul ve taahhüt eder. Üniversite, işbu zararları karşılamak zorunda kalırsa Üniversite'nin Kiracıya rücu hakkı saklı olacaktır. Kiracı, Üniversite'nin tespit edeceği zarar ve ziyanı, kendisine yapılacak ilk yazılı bildirim üzerine 10 (On) işgünü süre içerisinde gidermek ya da zarar-ziyan karşılığı İşveren tarafından talep edilecek tutarı derhal ödemekle yükümlü olacaktır. Kiracının söz konusu yükümlülüğe aykırı hareket etmesi durumunda, Üniversite'nin cezai şart veyahut ücret, hak ediş vb. ödemeksizin sözleşmeyi/şartnameyi tek taraflı feshetme hakkı saklıdır.
- 5) Hizmetin görüleceği alanda, elektrik, aydınlatma, zayıf akım sistemleri ve altyapısı; tüm mekanik sistemler ve altyapısı (HVAC sistemleri, split klimalar ve VRVA/RF cihazları, pis su tesisatı, sıhhi tesisat, vb.), inşai işler Üniversite'nin sorumluluğunda olduğundan, Kiracı yapılacak olası tadilat/tamiratlara başlamadan önce Üniversite'nin yazılı onayını almakla yükümlüdür. Tüm malzemelerin ekipman ve demirbaşların tamirat ve tadilat masrafı Kiracıya ait olacaktır. Tamirat/tadilat işlerinde çalıştıracağı

personelin İş Sağlığı Güvenliğinden kiracı sorumludur. Gereksiz yere aşırı yüklenmesini engellemeli ve tesisatın kapasitesini aşan kullanımda bulunmamalıdır.

- 6) Kiralanan alanlarda Üniversitenin onayı dışında yapılması, uygun olmayan malzeme kullanılması veya işçilik kusurları bulunması durumunda, yapılan imalat KİRACI tarafından Üniversitenin belirleyeceği şekilde ve sürede yeniden yapılır. Bu yükümlülüğün yerine getirilmemesi halinde Üniversite gerekli onarımı yaptırarak bedelini kiracıdan tahsil edebilir. Ayrıca kiralanan alanda ileride meydana gelebilecek kırılma, çatlama, yerinden oynama, aşınma veya hijyen açısından risk oluşturan diğer bozulmaların onarımı KİRACI tarafından aynı şartlar ile gerçekleştirilecektir.
- 7) Kiracı, vermekte olduğu hizmete ilişkin öngördüğü olası sorun ve risklere karşı önceden Üniversite'yi uyarmayı kabul ve taahhüt eder. Herhangi bir grev ya da işi durdurma ya da bırakma durumlarında hizmeti aksatmayacak ve bununla ilgili tedbirleri alacaktır.
- 8) Kiracı, tatil dönemleri boyunca ortak alanlarda ve sadece kendisinin kullandığı kafeterya, mutfak, yemekhane vb. alanlarda boya, badana ve her türlü tadilat işlerini yılda en az bir kez yapmayı ve kendisine tahsis edilen alanı her zaman temiz, bakımlı tutmayı peşinen kabul eder. Kiracıya bunun için ayrıca ödeme yapılmaz. Üniversite, bu eksiklerin yapılmadığını tespit ettiği durumlarda acil ve gerekli gördüğü boya ve tadilat işini yapar ve Kiracıdan tahsil eder. Kiracı, alanı tamamen boş teslim alacak olup, Üniversite onayı dahilinde kendi marka konseptini (dekorasyon vb.) uygulayacaktır.
- 9) Kiracı ve personeli çalışırken işyerinin taşınır ve taşınmaz demirbaşlarını azami dikkatle korumakla yükümlüdür. Kiracı ve personelinin çalışırken Üniversite'nin demirbaşlarına verdikleri zarar ve ziyan taraflarca tutanak tutmak suretiyle tespit edilecektir. Tespit edilen zarar ve ziyan karşılığı meblağ herhangi bir bildirimle gerek duyulmaksızın Kiracıdan mahsup edilecektir.
- 10) Üniversite'nin, Kiracının sorumluluğundan kaynaklanan bir sebeple zarara uğraması, bir ödemede bulunmak zorunda kalması, rücu tazminat veya başka bir davaya muhatap olması ve ödemeye mahkum edilmesi halinde, Üniversite tarafından yapılan bu ödemeler, mahkeme ve icra masrafları, vekalet ücretleri faizleri ile birlikte kiracıdan istihkaklarından ve teminatından dava konusu edilmeksizin kesilecektir.
- 11) Kiracı, işbu şartname kapsamında tanımlanan, açık ve kapalı alanların ve tüm ekipman malzemeleri Üniversite'nin izni olmaksızın 3. şahıslara kullandıramaz, devredemez. Kiracının işbu madde hükmüne aykırı davranması halinde herhangi bir bildirimle gerek duyulmaksızın sözleşme tek tarafı olarak Üniversite tarafından feshedilir.
- 12) Kiracı, sorumlu olduğu alanlarda kullanılan tüm malzemelerin haciz, üçüncü kişi lehine bir hak vb.' den ari olduğunu kabul, beyan ve taahhüt eder. Haciz vb. başka bir nedenle malzemenin kullanılamaz hale gelmesi durumunda, Kiracı derhal muadil eş değer bir malzeme temin edecektir. Bu nedenle, Üniversite'nin zararının meydana gelmesi durumunda, Üniversite işbu zararı bildirimle gerek olmaksızın tazmin ile yükümlüdür.
- 13) Üniversite'ye ait olan ve Kiracının kullanımı için Kiracıya teslim edilebilecek tüm mutfak ve servis ekipmanlarının orijinal yedek parça alımı Kiracı tarafından yapılacaktır. Mutfak ve kafeteryada, hizmet verilen tüm alanlarda doğal afetler dahil tüm hasarlar Kiracı tarafından ödenecektir. Bozulan tüm makinelerin bakım, onarım ve çalışır durumda bulundurulması yükümlülüğü Kiracıya aittir ve bu konuda Kiracı Üniversite'den hiçbir şekilde talepte bulunmayacaktır.
- 14) Kiracı, Akademik ve İdari personeller, öğrenciler ve hizmet alan herkes için mali mesuliyet ve zehirlenme sigortaları, komşu işletmeler için komşu mesuliyet sigortası yapmayı kabul ve taahhüt eder. Kiracı tarafından, mali mesuliyet ve zehirlenme olaylarına karşı yaptırılmış olan uluslararası geçerliliği bulunan sigorta poliçesi kapsamına, imzalanacak Sözleşmeyi müteakip tüm yemek hizmeti alan kişiler (akademik ve idari personel ve öğrenciler) dahil edilecektir. Kiracı, gerek taahhüt ettiği iş ve hizmetlerle ilgili (zehirlenmeler dahil), gerekse personelin 3. şahıslara vereceği bedeni ve maddi zararlarla ilgili mali sorumluluğunu ve çalıştıracağı personele karşı işveren mali sorumluluğunu, tüm sigorta prim ve giderleri

kendisi tarafından ödenmek kaydıyla, bir yıllık kira toplamı kadar yaptıracığı sigorta poliçeleri ile teminat altına alacaktır.

- 15) Ortak alanlar; kampüs içerisinde tüm idari ve akademik personel ile öğrencilerin serbestçe kullanımına açık, herhangi bir işletmeye veya kişiye özel tahsis edilmemiş, dinlenme, yeme-içme ve sosyal etkileşim amacıyla kullanılan fiziksel alanlardır. Bu alanlar masa sandalye grupları, açık oturma bölümleri, ortak yemekhane oturma alanları ve benzeri bölümleri kapsar. Kiracı, bu ortak alanlara herhangi bir malzeme, ekipman, dolap, tanıtım unsuru vb. ürün yerleştiremez; bu alanların kullanımına müdahale edemez, kısıtlama getiremez ve kendine tanımlanmış alanın dışına taşamaz.
- 16) Üniversitemiz T.C. Sağlık Bakanlığı tarafından, sağlığın geliştirilmesi çalışmaları kapsamında, iş sağlığı başlığı altında yayınlanan “Beslenme Dostu ve Fiziksel Aktiviteyi Destekleyen İş Yeri Programı Uygulama Rehberi (2021)”ni benimsemekte ve uygulamaktadır. Bu rehber kapsamında yeme-içme faaliyetinde bulunan tüm işletmelerimizin, üniversitemiz personeli ve öğrencileri içerisinde sağlıklı beslenmeyi artıracak davranış değişikliği yaratmak ve sağlıksız beslenmeyi özendirmeyecek şekilde menülerini belirlemeleri, iç mekan dekorasyon ve tezgah düzenini bu ilke doğrultusunda oluşturmaları beklenmektedir. Bu doğrultuda tüm işletmelerin farklı besin ihtiyaç gruplarında yer alan personel, öğrenci ve misafirlerimiz için vegan, glutensiz yiyecekler, meyve, kuruyemiş vb. sağlıklı yiyecekleri uygun fiyat aralıklarında satışa sunması gerekmektedir.
- 17) Kiracı işletme alanında tütün ve tütün mamüllerinin (e-sigaralar dahil), kiralanan alan ve Üniversite’nin sorumlu olduğu alanlarda kullanılmasının yasak olduğu konusunda ilgililerin bilgilendirilmesi için tüm üniversitede uygulanan prosedürlere uyacaktır. Bu doğrultuda işletme alanı içerisinde gerekli uyarı görsellerini bulunduracak ve alan içerisinde kuralların uygulanmasından sorumlu olacaktır.
- 18) Kiracı, sattığı tüm ürünlerin bir arada olduğu üniversite tarafından onaylı fiyat listesi hazırlayacak ve herkes tarafından görülecek şekilde ürün satış alanında sergileyecektir. Kiracı ayrıca sattığı ve teşhir ettiği her ürün için fiyat bilgilerini görünür şekil ve boyutta etiketleme yapacaktır.
- 19) Kiracı tarafından kafeteryada satışa sunulacak ürünlerin fiyat listeleri, ürünlerin marka, gramaj ve malzeme kalitesi bilgileri ile birlikte, yılda en fazla iki kez (Eylül ve Mart aylarında) güncellenmek üzere Üniversite yönetimine sunulur. Üniversite söz konusu talebi ürün markaları, malzeme kalitesi ve fiyatları açısından değerlendirir, ihtiyaç halinde ürün marka, malzeme ve fiyat değişikliği talebinde bulunabilir. Üniversite onayı alınmadan herhangi bir ürün satışı ve fiyat değişikliği yapılamaz. Üniversite, söz konusu talebi en geç 10 (on) iş günü içerisinde değerlendirir ve sonucu Kiracıya yazılı olarak bildirir. Üniversite tarafından 10 (on) iş günü içerisinde yazılı geri bildirim yapılmaması durumunda, Kiracı sunduğu fiyat listesini geçerli kabul ederek uygulamaya koyabilir.
- 20) Kiracı, kafeterya işletme alanında satışa sunacağı su, gazlı içecek, paketli gıda ürünleri ve unlu mamuller için, ilgili ürün gruplarına yönelik birim fiyat teklif listesini, piyasa koşullarını ve ilgili meslek odalarının belirlediği azami fiyatları dikkate alarak hazırlamakla yükümlüdür.
- 21) Kiracı, sattığı ve teşhir ettiği tüm ürünler için gramaj ve ürün içerik bilgisi etiketlemesi yapacak ve ürün satış alanında Üniversite’nin belirlediği, herkese görünür bir alanda sergileyecektir.
- 22) Kiracının ödeme sistemleri, üniversitemizde kullanılan personel kart okuma sistemine uyumlu olacaktır. Bu konuda gerekli tüm altyapı ve cihaz alımı Kiracı tarafından karşılanacaktır.
- 23) Yemekhane ve kafeterya alanları arasında bulunan geçiş kapısı, bu alanlar arasındaki erişimin sürekliliğini sağlamak amacıyla açık tutulacaktır. Söz konusu geçiş kapısının kapatılması, kilitlenmesi veya erişimi engelleyecek herhangi bir uygulama yapılamaz. Bu geçiş alanının her iki yönlü kullanımına engel teşkil edecek durumların tespiti halinde Kiracı, Üniversite tarafından yapılacak uyarıya istinaden derhal gerekli düzeltmeleri yapmakla yükümlüdür.
- 24) Kira artış Oranı; Kira bedeli, sözleşmenin her bir kira yılı sonunda, Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) tarafından açıklanan Tüketici Fiyat Endeksi (TÜFE) on iki aylık ortalamalar esas alınarak artırılabilecektir. Bu oran her yılın sonunda uygulanarak takip eden kira dönemine yansıtılır.

- 25) Üniversitemiz tarafından belirlenen boykotlu yiyecek ve içeceklerin yemekhane ve kafeteryalarda satışı ve sunumu yapılmayacaktır.

MADDE 4: PERSONELE İLİŞKİN YÜKÜMLÜLÜKLER

- 1) Kiracı, işbu Şartname konusu hizmetlerin ifası sırasında çalıştırdığı personeli, yürürlükte bulunan İş Kanunu, Çalışma ve Sosyal Güvenlik Kanunun vb. ilgili mevzuat hükümlerine uygun olarak istihdam etmekle yükümlü olacaktır. Kiracı, hizmetin ifası amacıyla tahsis edeceği personeliyle ilgili ücret, sigorta primi, vergiler, kesintiler, fonlar, tazminatlar ile İş Kanunu kapsamındaki tüm hak ve alacaklar için sorumlu olacaktır. Kiracı, ayda bir SGK'dan "Borcu Yoktur" yazısını Üniversite'ye ibraz etmekle yükümlüdür.
- 2) Kiracı, işbu Şartname konusu hizmetlerin ifası kapsamında çalıştıracığı personelin İş Kanunu, Sosyal Sigortalar Kanunu, Borçlar Kanunu ve ilgili diğer mevzuattan doğacak ücret, ihbar tazminatı, kıdem tazminatı, prim ve vergi borçları gibi hak, borç ve mükellefiyetleri ile Bölge Çalışma Müdürlüğü, SGK; Sağlık Bakanlığı Teşkilatı ve sair yetkili kamu ve yerel kuruluşlarla olan ilişkilerinden ve mevzuat hükümlerinden kaynaklanan hukuki, cezai ve mali yükümlülüklerinden doğacak her türlü sorumluluk bilumum vergi, resim ve harçlar ile, bu kişilerin Üniversite ve Üniversite personeline, öğretmenlere ve öğrencilere, Üniversite'ye ve/veya 3. şahıslara verebilecekleri her türlü zarar ve ziyandan doğabilecek tüm zararı karşılamakla münhasıran tek başına yükümlü olup, Üniversite'nin olası tazminat taleplerinden arı tutacaktır. Kiracı, Üniversite'nin bu maddede belirtilen hususlardan dolayı hiçbir sorumluluğu bulunmadığını ve Üniversite'ye rücu hakkının olmadığını peşinen kabul ve taahhüt eder.
- 3) Kiracı, personeli, Üniversite'nin işyerlerindeki çalışma koşul ve esasları ile disiplin kurallarına uymakla yükümlü olacaktır. Kiracı, personelinin Üniversite'nin öğrenci, personeli ve misafirlerine karşı iş adabına aykırı uygunsuz davranışlarda bulunmayacağını kabul ve taahhüt eder. Üniversite, Kiracının çalıştırdığı herhangi bir personelin ahlaka, adaba, mevzuata veya sözleşme şartlarına aykırı bir eylem veya hareketi sebebiyle, değiştirilmesi veya iş akdinin feshedilmesini talep ederse, Kiracı Üniversite'nin talebini yirmi dört saat içinde yerine getirecek ve bu hususu Üniversite'ye yazılı olarak bildirecektir.
- 4) Kiracı personeli, yemek üretimi ve açık yemek servisi esnasında bone ve tek kullanımlık hijyenik eldiven ile kolluk giyecektir. Kiracı personeli tek tip iş kıyafeti giyecek ve Kiracı tarafından temin edilecek bu iş kıyafetleri Kiracının özel tanıtım işaretini taşıyacaktır. Bu kıyafetler her zaman temiz ve bakımlı olacak şekilde yenilenecektir.
- 5) Kiracı, İşveren sıfatıyla çalıştırdığı elemanlar için mevcut kanun, tüzük ve yönetmeliklere uygun olarak alınması gereken, iş güvenliği tedbirlerini bizzat almakla yükümlüdür. Kiracı, bu konuda Üniversite'nin sorumluluğu bulunmadığını peşinen kabul ve beyan eder. Kiracının herhangi bir personelinin alacak veya tazminat talebiyle Üniversite'ye başvurması durumunda, Üniversite'nin yazılı bildirimi üzerine Kiracı, söz konusu alacak veya tazminat talebini münhasıran tek başına gidermekle yükümlüdür. Kiracı, kendi personelinin işyerinde çalışırken uğrayabilecekleri iş kazaları nedeniyle doğabilecek tüm tazminatlarından münhasıran sorumludur, Üniversite'nin Kiracı personelinin uğramış olduğu iş kazası sebebi ile herhangi bir şekilde tazminat ödemek zorunda kalması halinde, Kiracı, ödenen bu tazminatı derhal, nakden ve defaten Üniversite'ye ödemeyi kabul ve taahhüt eder.

MADDE 5: YEMEK HİZMETİNE İLİŞKİN YÜKÜMLÜLÜKLER

- 1) Kiracının sorumluluğunda bulunan alanların ve tüm ekipmanların temizliği Kiracı tarafından yapılacaktır; kiralanmış alanlar ve varsa mutfak zemini her daim temiz olacak, döşeme ve duvarları uygun malzeme ile temizlenecektir. Kullanılan tüm alanların cam ve çerçeveleri iç-dış olmak üzere spot temizliğin dışında haftada en az iki kez temizlenecektir. Mazgallar temizlikten sonra iyice yıkandıktan sonra dezenfekte edilecektir. Ayrıca depo, benmari, fırın, ocak, aspiratör, buzdolabı ve bulaşık makinesi ve mutfak

dışındaki rögarın temizliği ile baca ve kanal temizliği de periyodik olarak yapılacaktır. Ayrıca, Üniversite veya Kiracı tarafından temin edilen ve Kiracı tarafından kullanılan tüm ekipmanların ve malzemelerin, sağlam ve çalışır halde bulundurulması ve arızalarının giderilmesi yükümlülüğü Kiracıya ait olacaktır.

- 2) Mutfağın Kiracı tarafından kullanılması sırasında rögar ve pis su borularının tıkanması halinde Kiracı bunları açtıracak ve çalışır hale getirecektir. Kiracı, çöp, pislik ve artıkların ortalığa dağılmasına meydan vermeyecek ve bunu önleyecek her türlü önlemi alacak olup çöp konteynerlerini kendisi temin edecek, düzenli olarak temizlik ve bakımını sağlayacaktır. Yemek artıkları kesinlikle çöp konteynerine açık biçimde dökülmeyecektir.
- 3) Kiracı, Türkiye Cumhuriyeti'nin çevre, sağlık, iş güvenliği ve gıda güvenliği ile ilgili yürürlükteki tüm mevzuat ve yönetmeliklerine eksiksiz olarak uymayı kabul ve taahhüt eder.
- 4) Mutfak ve kullandığı alanlarda haşere ve fare ilaçlamaları ayda bir Kiracı tarafından yaptırılacaktır.
- 5) Kiracı, yemeklerde ISO 9001-2015, ISO-22000 ve TSE belgeli hammaddeleri kullanarak yemekleri pişirmeyi kabul ve taahhüt eder. Depolama, hazırlık, pişirme ve servis aşamalarında kesinlikle alüminyum, bakır vb. kaplar kullanılmayacaktır. Sıcak servis yapılan ürünlerin büfede muhafaza derecesi en az +65 C derece olmalıdır. Depodaki her malzemenin üzerinde etiket bilgisi olacaktır. Depolar temiz düzenli ve uygun şekilde yerleştirilmiş olacaktır. Yiyeceklerin hazırlanması ve pişirme aşamalarında vitamin ve mineral kayıpları olmamasına, çapraz bulaşma olmamasına kesinlikle dikkat edilecektir. Mutfakta pişirme cihazlarının özellikleri dikkate alınarak pişirme yapılacaktır. Pişirilen yemeklerde, renk, kıvam, koku ve tat ideal durumda bulunacak ve yemeklerin görüntüsü de en iyi şekilde olacaktır.
- 6) Yemeklerin günlük ve taze olması zorunludur. Tüm gıda maddeleri, ambalajında belirtilen süre ve sıcaklık koşullarında muhafaza edilecektir. Kuru gıda malzemeleri, serin, nemsiz ortamda ve depolama kurallarına uygun olarak muhafaza edilecektir. Soğuk odalarda saklanması gereken ürünler, raf ömrünü geçmemelidir. Balıklar derin dondurucuda bekletilmeyecek, taze olarak günlük alınacaktır. Depolarda muhafaza edilen tüm ürünler günlük olarak kontrol edilecektir. Hijyenik kurallara uygun olmayan gıda maddeleri kesinlikle kullanılmayacaktır.
- 7) Kiracı kendi üretimi olan ürün ve servise çıkarttığı her çeşit yemekten alınan şahit numuneleri min. 250 gr olacak şekilde, steril numune poşetlerinde +4°C dolaplarda 72 saat muhafaza edecektir. Bu amaçla mutfakta ürün örnek dolabı bulunduracaktır. Test için numuneler gerektiğinde, bedeli Kiracı tarafından ödenmek şartıyla, muhafaza edilen numuneler akredite laboratuvarında analiz edilecektir.
- 8) Üniversite, Kiracının sorumluluğunda bulunan tüm alanı istediği an doğrudan veya anlaşacağı kişi veya kuruluşlarla her bakımdan ve arzu ettiği yöntemler ile denetleme ve yemek, su ve buz ürünlerinden numune alarak bu numuneleri HIFZISİHHA, TÜBİTAK vb. akredite kuruluşlar tarafından analiz ettirme yetkisine sahiptir, Üniversite ayrıca SWAB analiz olarak adlandırılan aseptik şartlarda personel el, ürün, hazırlama yüzeyi ve kullanılan ekipman analizlerini de Kiracıdan talep edebilecektir. Hijyenik koşullara aykırı hususların tespiti halinde hijyen denetim ücreti Kiracı tarafından ödenecektir.
- 9) Kafeterya alanında paketli satışa sunulan gıdaların ambalajsız ve açıkta satışı yapılmayacak, satış ve servis sırasında uygun gıda ambalajı kullanılacak, ambalajlı gıda maddesinin ambalajı yırtılmış, kırılmış olmayacaktır.
- 10) El ile temas zorunluluğu olan gıda maddelerinin satış ve servisinin uygun malzeme ve alet/donanım ile yapılacak, hazırlama ve ambalajsız ürünlerin servisi sırasında tek kullanımlık eldiven kullanılacaktır.
- 11) Gıdalar ile temas eden madde ve malzemeler, temizlik malzemeleriyle aynı yerde bulundurulmayacaktır.
- 12) Kiracı, personellerine hijyen kurallarına uygun üretim ve kişisel hijyen konularında düzenli eğitim vermeli, bununla ilgili kayıtlar dosyalanmalıdır.
- 13) Depolarda, üretim ve servis alanlarında son kullanma tarihi belirtilmemiş hiç bir tüketim maddesi bulundurulmayacaktır.
- 14) Depolarda, üretim, servis alanlarında ve taşıma araç ve gereçlerinde kullanılan alet, ekipman ve malzemeler temiz, sağlam ve hijyenik olmalıdır.

MADDE 6: KİRALAMA ALANLARININ İNŞAİ İŞLER TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 1) Kiracı, işbu sözleşme konusu taşınmazı, hasar, eksiklik ve kusurlar ile birlikte mevcut haliyle teslim alacağını peşinen kabul eder. Kiracı, sözleşmenin imza tarihi itibarıyla taşınmazın fiziki durumunu incelemiş ve bu haliyle kiralınmasını kabul etmiştir.
- 2) Kiracı, söz konusu hasar, eksiklik ve kusurlardan dolayı Üniversiteden herhangi bir talep, tazminat veya kira indirimi isteğinde bulunamaz. Kiracı, kullanım ihtiyacına göre gerekli gördüğü bakım, onarım ve tadilatları, Üniversitenin yazılı onayı ile ve kendi maliyetleri ile gerçekleştirebilir.
- 3) Kiracı, kiralanan alanı ve içindeki tüm sabit yapı elemanlarını (duvar, tavan, zemin, tesisat, kapı, pencere, doğrama, elektrik ve mekanik altyapı vb.) mevcut haliyle, itinalı ve özenli bir şekilde kullanmak ve korumakla yükümlüdür. Kiracı, kullanım süresi boyunca yapının fiziki bütünlüğüne zarar verecek davranışlardan kaçınmak ve gerekli temizlik, bakım ve onarım işlerini düzenli olarak yapmak zorundadır.
- 4) Sözleşmenin sona ermesi halinde, alan teslim edildiği haliyle, eksiksiz ve sağlam şekilde Üniversiteye teslim edilecektir. Herhangi bir deformasyon, hasar veya eksiklik olması halinde, bunlar Kiracı tarafından giderilecek ya da Üniversite tarafından yapılması durumunda bedeli Kiracıdan tahsil edilecektir.
- 5) Kiracı; taşınmazın taşıyıcı sistemine (kolon, giriş, döşeme, temel, perde duvar vb.), ortak kullanım alanlarına, herhangi bir müdahalede bulunamaz, bu sistemlerde değişiklik veya tadilat yapamaz. Aksi durumda doğabilecek tüm hukuki ve maddi sorumluluk Kiracı'ya aittir.

MADDE 7: KİRALANAN ALANIN TAHLİYE ve TESLİMİ

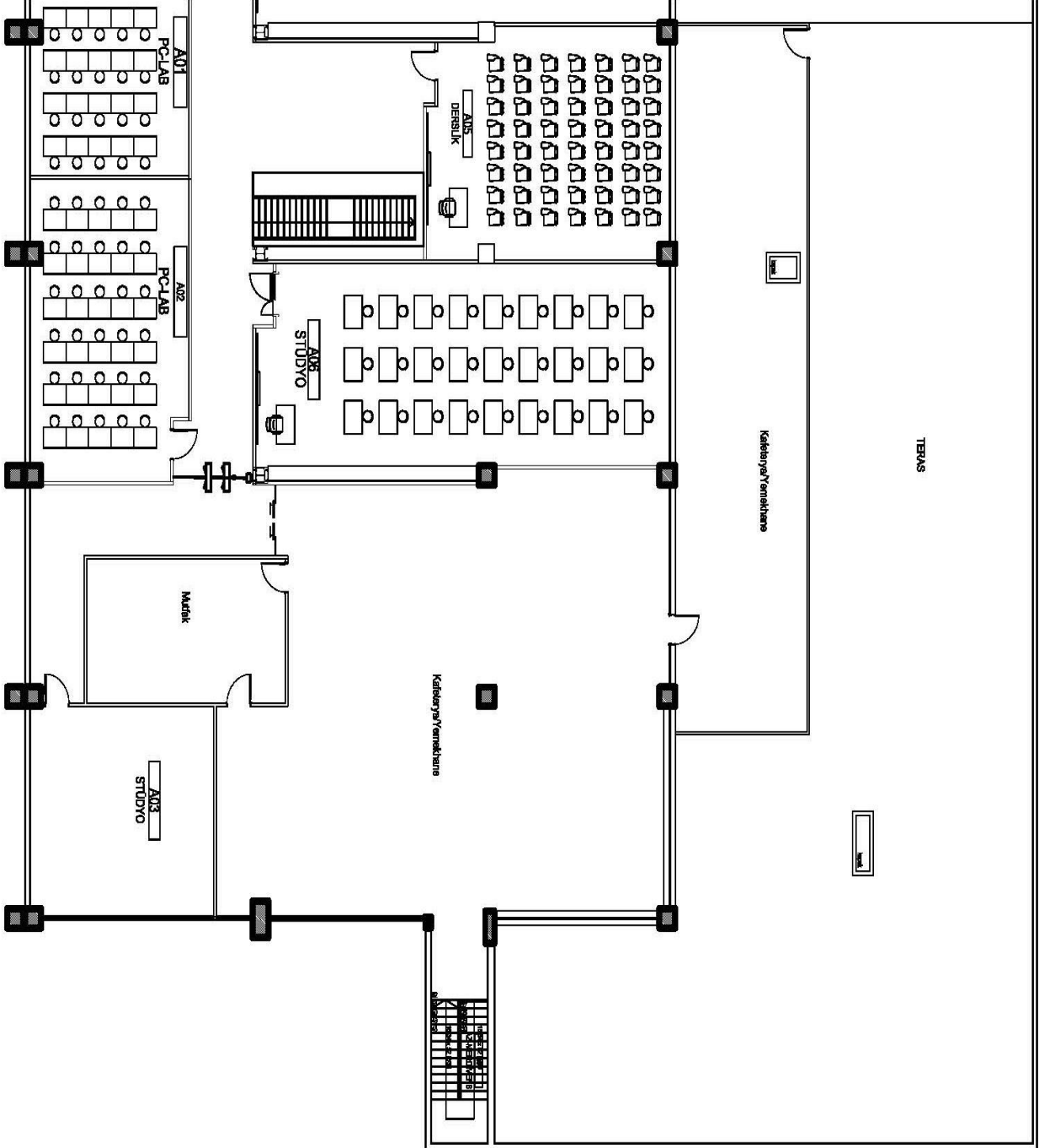
- 1) Kiracı, sözleşme süresi sona ermeden önce bakım ve onarım işlemleri ile ilgili tüm yükümlülüklerini yerine getirerek, gerekirse kiralanan alanı eski haline getirmek için gerekli tüm bakım, onarım ve temizlik işlemlerini yaparak, alanı Üniversiteye düzgün bir şekilde teslim etmekle yükümlüdür.
- 2) Kiralanan alana, Üniversitenin teknik şartnamelerinde izin verilen işler ve Üniversite'nin yazılı onayı ile yapılmış olanlar dışında, kiracı tarafından gerçekleştirilen sabit nitelikteki yapı, tesisat, altyapı ve benzeri eklentiler, sözleşme süresi sonunda veya tahliye halinde demirbaş hükmünde kabul edilir ve bedelsiz olarak Üniversite mülkiyetine geçer. Bu tür eklentiler, kiracı tarafından sökülemez, kaldırılması veya bedel talep edilmesi istenemez.
- 3) Ancak Üniversite, gerekli gördüğü durumlarda (örneğin güvenlik gerekçesiyle, mevzuata aykırılık nedeniyle, yapısal bütünlüğü tehdit eden hallerde veya kullanım zararı doğurma riski mevcutsa), ilgili eklentilerin kiracı tarafından ve kendi hesabına kaldırılmasını talep etme hakkını saklı tutar.
- 4) Taşınabilir, kolayca sökülebilir ve sabit nitelik taşımayan eşyalar (örneğin serbest mobilyalar, vitrinler, elektronik cihazlar, dekoratif unsurlar) bu kapsamın dışındadır ve kiracının mülkiyetinde kalır.

MADDE 8: CEZALAR

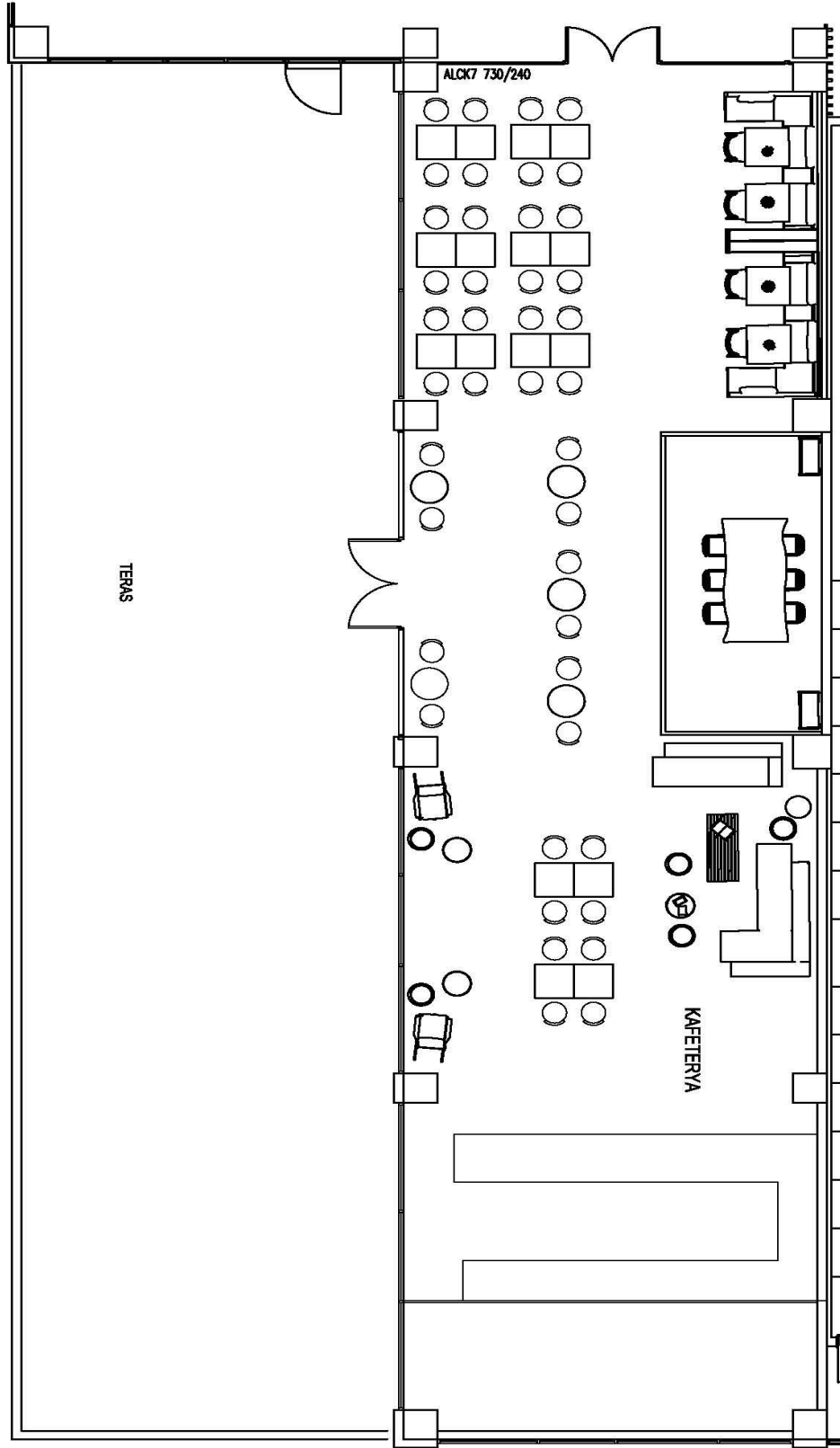
- 1) Kiracı'nın yukarıda yer alan yükümlülüklere uymaması halinde; Üniversite tarafından Kiracıya 1(bir) defa yazılı uyarı yapılacak ve aykırılığın giderilmesi için Kiracıya 10 (on) işgünü süre verilecektir. Kiracıya yapılan yazılı uyarı ve verilen süreye rağmen aykırılığı gidermemiş olması halinde her bir yükümlülük ihlali için ayrı ayrı aylık kira bedelinin %5'i + KDV oranında para cezası uygulanır.
- 2) Sözleşme yükümlülüklerine aykırılığın uyarı ve para cezasına rağmen devam ediyor olması halinde Üniversite'nin Sözleşmeyi feshetme hakkı veya askıya alma hakkı saklıdır.
- 3) İş bu şartname kapsamında Kiracı, Üniversite tarafından belirlenmiş olan kurallara uymadığı takdirde, Üniversite'nin uygulayacağı müeyyide ve cezaları hiçbir uyarı ve ihtara gerek kalmaksızın peşinen kabul eder.

MADDE 9: KROKİLER

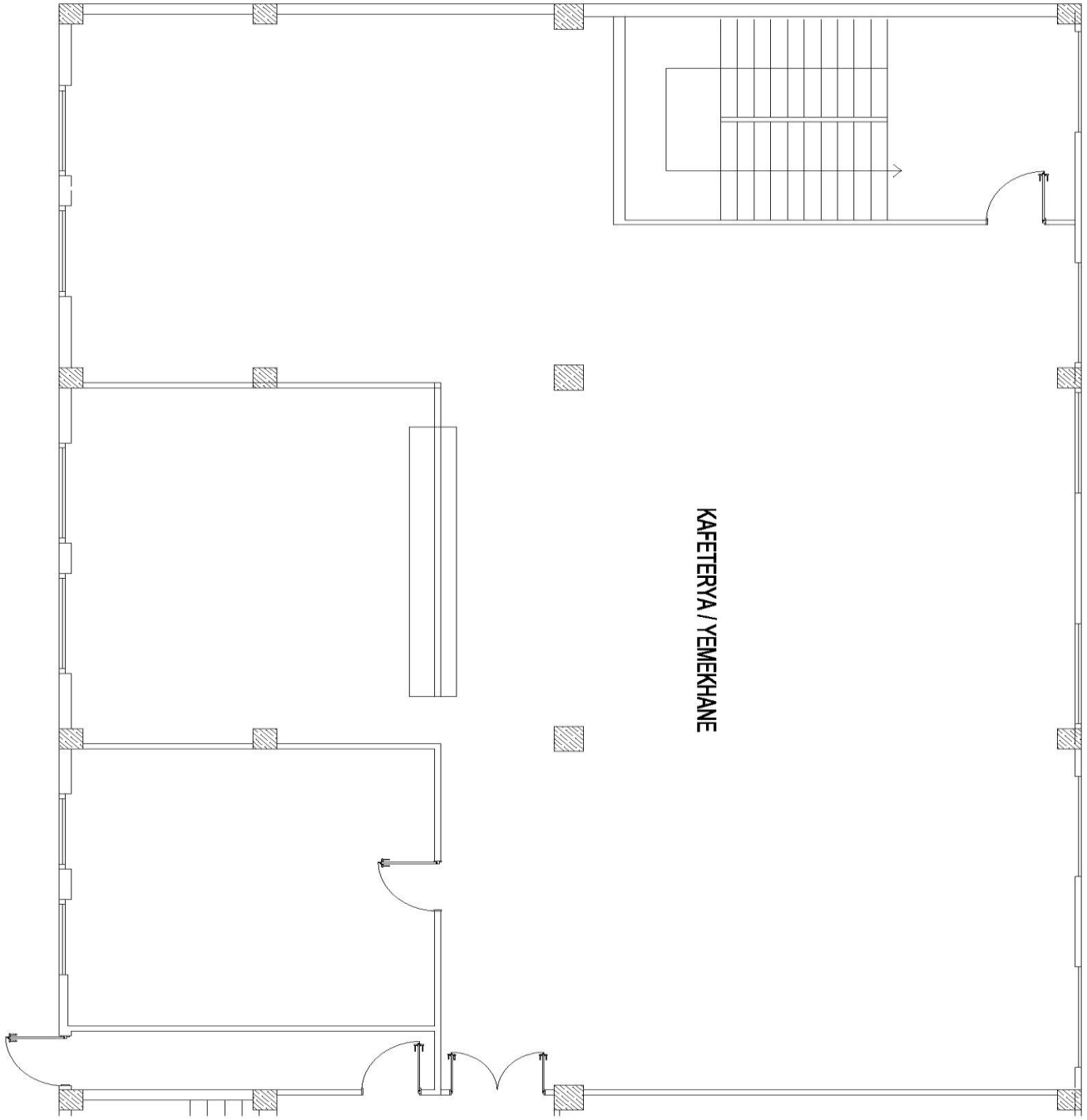
1. A Blok Yemekhane ve Kafeterya



2. F Blok Yemekhane ve Kafeterya



3. YDO Yemekhane ve Kafeterya



Bu Teknik Şartname 9 madde ve 10 sayfadan ibarettir.