

BURGER MAĞAZASI FAALİYET ŞARTNAMESİ

1. GENEL ŞARTLAR

- 1.1** Firma, mal kabulden satışa ve tüm ara süreçleri de dahil olmak üzere öncelikle Hijyen Eğitimi Yönetmeliği(05.07.2013), Gıda Hijyeni Yönetmeliği(17.12.2011), Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik(17.12.2011), Toplu Tüketim Yerleri İçin Hijyen Esasları ve İyi Uygulama Kılavuzu, TGK Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği(26.01.2017)'yle birlikte işyerinde yürürlükteki Gıda Mevzuatı'na uymak, değişiklik ve yenilikleri takip etmek ve gerektiğinde Üniversite'yi bilgilendirmekle yükümlüdür. Yerli Mevzuatta bulunmayan konularla ilgili olarak uluslararası standartlardaki maddeler uygulanır.
- 1.2** Firma, Bakanlık vb. Resmi makamlarca yapılan işkolu ile ilgili duyuru, genelge vb. tüm talimatlara/bildirimlere uyacaktır.
- 1.3** Firma, Sözleşme süresi boyunca Üniversite'nin onayladığı gün ve saatlerde yiyecek-içecek hizmetlerini ("Hizmet") verecektir. Firma hizmet saatlerini aşağıdaki tabloya işleyip Üniversite'ye iletilecektir. Aşağıda belirtilen gün ve saatlerde değişiklik ancak Üniversite'nin önceden yazılı onay vermesi halinde mümkün olabilecektir.

	AÇILIŞ	KAPANIŞ
HAFTA İÇİ		
HAFTA SONU		
TATİL GÜNLERİ		

- 1.4** Firma, kullandığı cafe/restoran alanı, mutfak ve ve eklentilerinin, kullanılan tüm ekipman ve malzemenin temizliğinden ve özelliklerine uygun şekilde saklanmasından sorumludur.
- 1.6** Firma, satışa sunduğu ürün listesini hazırlayacak, Üniversite'den onay aldıktan sonra görünür bir yere asacak ve bir nüshasını da Üniversite'ye teslim edecektir.
- 1.7** **Firma satış yapacağı ürünlerin Listesini ve Fiyatlarını Üniversite'ye bilgi amaçlı verecektir. Fiyat geçişi yapmak isterse öncesinde Üniversiteyi bilgilendirecektir.**
- 1.8** Satışa sunulan ürünler, her öğün için günlük ve taze olarak hazırlanacak, self servis veya alakart olarak satışı yapılacaktır.
- 1.10** Firma, yemek/içecek üretiminde kullanılan suyun, İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik'e ve ilgili diğer mevzuata uygun olmasını sağlayacaktır.
- 1.11** Firma, servise sunduğu toplu üretim yapılan ve/veya bain-marie üzerinde servis edilen her yemekten en az 250 gr olacak şekilde steril numune alma tekniklerine uygun şahit numune olarak 3 gün/72 saat uygun koşullarda saklayacaktır. Firma'nın servise sunduğu yemekleri tüketen kişilerde bulantı/kusma/ishal vb. görülmesi ve bu durumun Üniversite'ye yansması halinde bu numuneler Üniversite tarafından akredite ve onaylı bir laboratuvara gönderilerek analiz ettirilebilecektir. Analiz bedelleri başta ÜNİVERSİTE tarafından ödenecek, sonradan Firma'ya yansıtma faturası ile rücu edilecektir.

- 1.12** Firma tarafından verilen hizmetlerin sonucunda meydana gelebilecek zehirlenmeler ve sağlık problemlerinden ve bunların gerektirdiği tedavi, tazminat vb. gibi tüm sonuçlarından Firma tek başına sorumlu olacaktır. Üniversite'nin bu konuda hiçbir yasal sorumluluğu yoktur. Toplu zehirlenme vakası olması halinde niversite tek taraflı sözleşmeyi feshedebilir.
- 1.14** Firma, yemek servis istasyonlarına yazar kasa post kurmakla ve kasiyer çalıştırmakla yükümlüdür. Üniversite bu cihazların kullanımı ile ilgili uygunsuz durum tespit ederse konuyu resmi makamlara bildirebilir. Firma, sattığı mamullerin karşılığında kendi adına/unvanına, sattığı her bir ürünü ayrı kalemde gösteren detaylı fiş veya fatura düzenleyecek, devlete olan yasal zorunluluklarını (KDV, muhtasar, sigorta gibi) zamanında yerine getirecek ve bunları yasal belgelerle ilgililere ibraz edecektir.
- 1.15** Firma, peşin ve kredi kartı sistemine uyumlu demeler yapılabilmesi için, bütün sistemlerin altyapı ve kurulma bedellerinden ve işletilmesinden sorumludur. Uluslararası kartlarla ödeme alınması için gereklilikler Firma tarafından yerine getirilecektir.
- 1.17** Firma, retim alanlarındaki ecza dolaplarından ve ecza dolaplarındaki gerekli ilaç ve tıbbi malzeme tedarikinden sorumludur.
- 1.18** Firma, atıkların ayrıştırılmasından ve niversite'nin belirlediği çöp merkezlerine atılmasından sorumludur.
- 1.19** Firma, işyerinde bulunan kayıp ve buluntu eşyaları aynı gün niversite'nin güvenlik yetkililerine teslim edecektir.
- 1.20** Firma, broşür, ilan ve tekliflerinde hiçbir surette niversite'nin önceden yazılı izni olmadan niversite'nin ya da herhangi bir Sabancı Grubu şirketi'nin adını (Sabancı ismi dahil), logosunu, unvanını veya markasını referans olarak kullanamaz.
- 1.21** Firma, tüm tedarikçilerinin ve çalışanlarının kampüs alanı içinde vereceği her türlü zararı karşılamakla yükümlüdür. Üniversite, gerekli grdğu durumlarda gerekli tüm zararı karşılayarak söz konusu tutarları Firma' ya rücu edebilecektir. Kampüs kurallarını ihlal eden tedarikçilerin ve araçların kampüse girişi niversite tarafından engellenebilir.
- 1.22** Firma, hiçbir koşulda satışını yapmadığı ürün veya yerine getirmediği hizmet için fatura kesemez.
- 1.23** Firma niversite altyapısına uygun telefon cihazı alıp kullanımda olmasını sağlayacaktır.
- 1.24** Dış alan temizliği Firma sorumluluğuunda olup işletme n vb. alanlar sürekli temiz tutulacaktır.

2. TEDARİK ve SAKLAMAYA İLİşKİN şARTLAR

- 2.1** Firma, gıda teminini, Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği ve ilgili mevzuatta tanımlanan ambalaj/etiket standartlarına uygun olarak aşağıda belirtilen sistem ve standartları uygulayan ve bunların sertifikalarına sahip kurum ve kuruluşlardan yapacaktır.

2.1.1 T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı İşletme Kayıt Belgesi

2.1.2 ISO 22000

2.1.3 İyi Üretim Uygulamaları (GMP)

- 2.2** Firma, İşyerine yapılan kırmızı et ve kanatlı eti tedarikinde; taşıma araçlarının soğuk zinciri sağlayacak ısıda olduğunu kontrol edecek ve kayıt altına alarak mezbaadan alınacak resmi kesim evrakları ile birlikte talep etmesi halinde Üniversite'ye iletacaktır. Üniversite gerekli gördüğü zamanda aracı kontrol edebilecek ve koşulların uygun olmadığını tespit edilmesi durumunda aracın geri gönderilmesi isteyebilecektir. Firma, yemek etinde yerli besi et kullanacaktır, ithal et kullanılmayacaktır. Firma taze eti satın aldığı tedarikçilerinden etin yerli besi olduğuna dair belge alacak ve talebi halinde Üniversite'ye ibraz edecektir. Firma tarafından kullanılan şarküteri ürünleri (salam, sucuk, sosis, jambon, vb.) karışım olmayacak, %100 (yüzde yüz) piliç eti, hindi eti veya dana etinden üretilmiş olacaktır.
- 2.6** Kullanılan her türlü ürünün getiren tedarikçilere ait irsaliye ve faturaların takibi ve ödenmesi Firma'ya aittir. Tedarikçilerin ödenmeyen faturalarından Üniversite hiçbir şekilde sorumlu tutulamayacaktır. Tüm gıda ve gıda dışı ürünlerin güvenli olduğundan emin olmalıdır.
- 2.7** Firma'nın İşyerinde kullandığı tüm ürünler ile yemek malzemeleri, kalitenin devamlılığı açısından her zaman için Üniversite tarafından denetlenebilecektir.
- 2.8** Firma, alınan tüm girdi malzemelerinin Toplu Tüketim Yerleri İçin Hijyen Esasları ve İyi Uygulama Kılavuzu'na ve ilgili diğer mevzuat hükümlerine uygun bir biçimde depolanmasından ve SKT'si geçmiş ürünlerin bertarafından sorumludur.
- 2.12** Ambalajı açılmış ürünler EK-A'de belirtilen sıcaklıklarda ve sürelerle göre etiketlenip saklanacaktır.

3. EKİPMANLAR ile BAKIM ve ONARIMA İLİŞKİN ŞARTLAR

- 3.1** Firma'nın kendi ekipmanlarının bakımı, tamiri veya değiştirilmesi Firma'nın sorumluluğundadır. Firma ekipmanlarının tümü her zaman kullanılmaya hazır durumda olacaktır. Ekipmanlar hiç bir hal ve şartta bozuk, kırık ve atıl vaziyette bırakılamaz. Firma, kullanımında bulunan tüm cihazlara ait "Bakım Kartları" oluşturacaktır. Bakım Kartlarında cihazların teknik özellikleri, bakım tarihleri, değişen parçaları ve parça değişim tarihleri bulunacaktır.
- 3.3** Üniversite, gerekli görmesi halinde Firma'dan ekipman ve makinalarını yenilemesini veya değiştirmesini talep edebilecektir.
- 3.6** Firma alanı içerisinde bulunan tüm davlumbazların yağlı kanal temizliğini 3 ayda bir tedarikçiye yaptıracak ve raporlarını Üniversiteye teslim edecektir. Temizliğin yapıldığı periyot içerisinde Üniversite tarafından yapılan kontrolde kirlilik tespit edilirse firmaya bildirilecek, firma 3 ayın dolmasını beklemeden tekrar temizlik yaptırıp raporlarını Üniversiteye teslim edecektir.
- 3.8** Firma, sorumluluğu dahilindeki bütün alanlardaki zemin giderlerine katı hiçbir malzeme atmayacaktır. Üniversite'ye ait giderin altyapısında meydana gelen tıkanıklık problemleri Firmaca sağlanan teknik ekiplerce çözülecektir

4. TEMİZLİĞE İLİŞKİN ŞARTLAR

- 4.1** Firma, mutfak için ve Üniversite'nin Firma' ya kullanım alanı olarak belirlediği tüm alanların temizliğinden sorumludur ve temizlik işleri için TSE standartlarına ve ilgili mevzuata uygun temizlik malzemeleri kullanacaktır. Kendisine tahsis edilen alan dışında biriktirilmiş atık vb. malzeme bırakıldığı tespit edilmesi durumunda Üniversite tarafından bertaraf işlemi gerçekleştirilir. Bertaraf işleminde görevli personel, araç vb. masraflar/giderler için Firma' ya yansıtma faturası kesilir.
- 4.2** Firma, İşyerinde bir "Stewarding" departmanı (bulaşıkçılık birimi) kuracaktır. Bu departman, bulaşık, mutfak içi, servis alanları, depolar, mal kabul alanının temizliğinden, çöplerin boşaltılmasından, çöp alanlarının temizliğinden sorumlu olacaktır. Firma, stewarding departmanı çalışanlarının, temizlik kimyasalları şirketinden temizlik kimyasalları ile ilgili eğitimi almalarını sağlayacaktır. Firma, bulaşık makineleri ve kalan tüm temizlik işleri için Eczacıbaşı, Ecolab, Winterhalter, Benckiser veya Johnson Diversey markalı kimyasal ürünler kullanılacaktır. Firma, kimyasal ürünlerin uygunluğuna ilişkin belgeleri (Material Safety Data Sheet - Ürün Güvenlik Bilgi Formu) bulundurmak zorundadır
- 4.3** Çöp bidonlarının ve çöp alanlarının temizliği ve boşaltılması Firma'ya aittir. Firma, bu temizlikleri günlük ve düzenli olarak yapmakla yükümlüdür. Üniversite gerek görürse Firma'yı denetleyebilecektir.
- 4.5** Firma, sorumluluğu dahilindeki bütün alanlarda (üretim, mal kabul, soyunma odaları, bulaşikhaneler vb.) pedallı, poşetli çöp kovası bulduracaktır.
- 4.6** Firma, Hizmetlerle ilgili oluşan atıkları (evsel atık, kağıt, plastik, cam vb.), atıklarla ilgili mevzuatta belirtilen hükümlere uygun olarak ve kendi imkanlarıyla, Üniversite'nin belirlediği çöp alanlarına atıkların ve sıvıların dökülmemesi için ağızları bağlı çöp poşetlerinde atacaktır. Geri dönüşüm ambalaj atıkları (kağıt, plastik, metal vb.) kesinlikle üzerinde kağıt/plastik yazan konteynerlere cam malzemeler de cam kumbaralarına atılacaktır. Bitkisel atık yağlar mevzuatta belirtilen şekilde kampüsten uzaklaştırılacaktır. Firma bitkisel atık yağ toplama firmasıyla imzaladığı sözleşme ve her teslimde formun bir nüshasını email ile Üniversiteye ulaştıracaktır.
- 4.7** Firma, mağazasından çıkan atık su hattının işletme çıkışında, en yakın rögara bağlamadan önce, TS EN 1825 standardına uygun, toprak altı veya üstü Yağ Ayırıcı/Tutucu tesis edecektir. Yağ Ayırıcı/Tutucu, düzenli aralıklarla temizlenecek ve çıkan yağ, atık yağ toplayan firmalara verilecek veya uygun şekilde bertaraf eden tesislere gönderilecektir. Yağ Ayırıcı/Tutucu, ulaşımı kolay ve koku problemi yaratmayacak bir alanda bulunacaktır. Üniversitenin rögarlarına kesinlikle atık yağ dökülmeyecektir.
- 4.8** Firma, Hizmetlerin çevreye olumsuz etkileri olmaması için, topluma ve insanlığa karşı sorumlulukları konusunda öncü olarak duyarlı bir şekilde hareket edecek, Türkiye'nin taraf olduğu uluslararası sözleşmeler ve ilgili mevzuatın gerektirdiği tüm önlemleri alacaktır.
- 4.9** Firma, mutfak haşere ilaçlamalarını ayda en az 1 (bir) kere yaptıracaktır. Gerekirse, bedeli Firma tarafından ödenmek üzere ilave ilaçlama da yaptırılacaktır. Haşere ilaçlamasında kullanılan kimyasalların gıda ve insan ile temasında bir sakınca olmadığına dair belgeler

ilaçlama öncesi Firma tarafından Üniversite'ye ibraz edilecektir. İlaçlama işlemleri, TSE yeterlilik belgesine sahip bir şirket tarafından, WHO ve FAO belgelerine sahip ilaçlar ile yapılacaktır. İlaçlama raporları, ilaçlama yapılan her bir alanı kapsayacak şekilde Üniversite'ye düzenli olarak her ay iletilecektir.

5. PERSONELE İLİŞKİN ŞARTLAR

- 5.2** Firma'nın Üniversite Kampüsünde çalışacak olan personelinin, mevzuatın zorunlu kıldığı "Gıda ve Su Sektöründe Çalışanlar için Hijyen Eğitimi" kurs bitirme belgesini T.C. Milli Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü'nden alması ve işe başlamasını takiben en geç 20 (yirmi) gün içerisinde Üniversite'ye teslim edilmesi gerekir.
- 5.3** Firma, personelinin kullanacağı tüm alanların, personel tuvaletleri, soyunma odaları zemin temizliği, masa, sandalye ve büfelerin temizliğinden münhasıran sorumludur.
- 5.4** Firma, mal kabul, üretim, depolama, yemek servis, personel soyunma odaları ve personel dinlenme alanında Toplu Tüketim Yerleri için Hijyen Esasları ve İyi Uygulama Kılavuzu'nu tam olarak uygulamakla yükümlüdür.
- 5.5** Firma personelinin el, yüz ve tırnak temizlikleri ve erkek personelin sakal tıraşları Firma tarafından kontrol edilecektir. Firma, personelinin ter kokmasına mahal vermeyecek, Toplu Tüketim Yerleri için Hijyen Esasları ve İyi Uygulama Kılavuzu ve ilgili diğer mevzuat hükümlerine uyarak gerekli kişisel bakım ve hijyen önlemlerini alacaktır.
- 5.6** Firma, personelinin üniformasından sorumlu olup, bedelini karşılamakla yükümlüdür.— Üniforma tasarımı uygun olmalıdır. Üniforma tasarımı Toplu Tüketim Yerleri için Hijyen Esasları ve İyi Uygulama Kılavuzu ve ilgili diğer mevzuat hükümlerine uymakla yükümlüdür.
- 5.8** Firma, personelinin üniformayla Üniversite'ye gelmemesini ve Üniversite'den dışarı çıkmamasını, üniformasını Üniversite dışında ve başka bir işyerinde, başka işyerinin üniformasını ise Üniversite'de kullanmamasını sağlayacaktır.
- 5.11** Firma, personelinin Üniversite'nin işyeri işletme standart ve talimatlarına, güvenlik politikalarına, sözlü ve yazılı uyarılarına uygun hareket etmesini sağlayacaktır. Firma personeli işe başlamadan 1(bir) gün önce saat 11:00'a kadar kimlik kart çıkartılması için gereken evrakları Üniversiteye teslim edecektir. Ayrılan personel olursa aynı gün Üniversiteye yazılı olarak firmaca bildirilecektir. Firma sorumluluğu dahilindeki tüm alanları görece ve geçmişe dönük 1 ay kayıt yapma özellikli kamera sistemi kuracaktır. En az 15 (onbeş) gün süreyle kayıt kapasitesi olan kamera sistemi olması gerekmektedir. Kayıt esnasında ses kaydı alınmayacaktır. Kamera kayıtları net izlenebilir kalitede olmalıdır. Kamera kayıtlarının ÜNİVERSİTE Güvenlik birimi tarafından istenmesi halinde, YÜKLENİCİ, 1 (bir) gün içinde kayıtları koşulsuz olarak ÜNİVERSİTE'ye verecektir. Üniversite tarafından aykırı hareketin ortadan kaldırılması veya durumdan sorumlu olan personelin değiştirilmesine ilişkin yazılı bildirimler Firma tarafından derhal yerine getirilecektir.
- 5.12** Firma, personelinin hizmet alanı dışındaki bölgelere izinsiz olarak girmemelerini ve faaliyette bulunmamalarını sağlayacaktır.

- 5.13 Firma, 18 yaşından küçük, okuma yazma bilmeyen, iş gücünü kaybetmiş ve sağlık kurallarına uygun olmayan personeli çalıştırmayacaktır.
- 5.16 Firma, personelinin işe geliş/gidişinden, yemek bedelinden ve yemek servisinden, kullanacağı tuvalet kağıdı, kağıt havlu, hijyen amaçlı kullandığı kimyasal giderlerinden, sağlık masraflarından, rutin sağlık muayenelerinden, işe girmeden önce hazırlaması gereken evrak masraflarından ve üniforma bedellerinden sorumludur.

6. DENETİME İLİŞKİN ŞARTLAR

- 6.1 Ayda en az 2 (iki) kez Üniversite'nin belirleyeceği akredite ve onaylı laboratuvarca Gıda Güvenliği ve Hijyen Denetimi yapılacaktır. Analiz bedelleri Üniversite tarafından ödenecektir. Üniversite ayda en az bir kez üretilen yemeklerden ve en az iki kez el ve ekipman kültürlerinden numune aldirarak akredite ve Üniversite tarafından onaylı bir dış laboratuvara göndererek EK-B'ye uygun olarak analiz yaptırma yetkisine sahiptir.
- 6.2 Bağımsız hijyen denetleme firması tarafından yapılan aylık ortalama denetim puanı 80'nin altına düşmemelidir.

7. İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ(İSG) VE ÇEVRE ŞARTLARI

- 7.1 Firma, yapılacak tüm çalışmalarda 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu, 4857 İş Kanunu, 5510 Sayılı SGK Kanunu, 5544 Sayılı Mesleki Yeterlilik, 6098 Sayılı Türk Borçlar Kanunu, 2872 Sayılı Çevre Kanunu ve ilgili yasal düzenlemelere uymakla , değişiklik ve yenilikleri takip etmek ve gerektiğinde Üniversite'yi bilgilendirmekle yükümlüdür. Yerli Mevzuatta bulunmayan konularla ilgili olarak uluslararası standartlardaki maddeler uygulanır.
- 7.2 Firma, Üniversite tarafından İSG, çevre ve acil durumlara hazırlık konusunda haberli/habersiz denetlenecektir.
- 7.3 Firma, Üniversite mülkünün, kampüsteki kişilerin ve kampüs doğal hayatının, çevrenin korunması için üniversite tarafından yayınlanan şartname, rehberler, prosedürler, acil durum planı, duyurular, denetim raporları, kontrol listeleri ve risk değerlendirmelerinde belirtilen her türlü önlemi almak ile yükümlüdür. Firma, işbu madde hükmü gereği almakla yükümlü olduğu önlemleri almaması nedeniyle üçüncü kişiler nezdinde meydana gelebilecek zararlar da dahil olmak üzere ortaya çıkacak her türlü zararlardan münhasıran sorumlu olduğunu kabul ve taahhüt eder.
- 7.4 Firma fiilen Üniversite yerleşkesinde hizmet vermeye başlaması ile beraber, Sabancı Üniversitesi iç web sitesi (MySU), İSG Portalı, (<https://mysu.sabanciuniv.edu/isg/tr>), "Kiracılar için İSG" sayfasında bulunan şartlara (şartname, rehber, kontrol listeleri, 7.3 Maddesinde belirtilen dokümanlar vb.) uymakla yükümlüdür. mySU iç web sitesine giriş bilgileri (kullanıcı adı ve şifre) Üniversite İlgili Bölüm Sorumlusu tarafından Firma yetkililerine tebliğ edilecektir. mySU giriş bilgileri sözleşme boyunca kaybedilmemeli, aralıklarla mySU / İSG / Kiracılar sayfası ziyaret edilerek Üniversite İSG Şartlarına uyum sağlanmalıdır. mySU giriş bilgileri kaybedilmesi veya siteye girişte / dokümanlara erişimde sorun yaşanması durumunda üniversite yetkililerine bilgi verilmesinden, kullanıcı adı/şifre talep edilmesinden ve bu işi takip etmekten

Firma sorumludur. Firma'nın, Üniversite yetkililerine bilgi vermemesi, kullanıcı adı/şifre talep etmemesi sebebiyle uğrayacağı zararlardan Üniversite sorumlu tutulamayacaktır.

- 7.5** Firma, fiilen Üniversite yerleşkesinde hizmet vermeye başlamadan önce Üniversite Teknik/Mühendislik Birimi, İş Sağlığı & Güvenliği Uzmanları/İşyeri Hekimi ve Üniversite Yiyecek – İçecek Hizmetleri tarafından yapılacak denetimlerde tespit edilen eksiklikleri gidermekle yükümlüdür. Üniversite, tespit edilen eksikliklerin ve tehlikelerin sebep olabileceği risklerin büyüklüğüne bağlı olarak firmanın fiilen çalışmaya başlamasını durdurma hakkına sahiptir. Firma'nın bu nedenle fiilen çalışmaya başlamasının durdurulması halinde Firma'nın gerekli önlemleri almamasından kaynaklı uğrayacağı zararlardan ve Firma'nın kar kaybı dâhil olmak üzere uğrayabileceği zararlardan hiçbir şekilde Üniversite sorumlu tutulamayacaktır.
- 7.6** Firma, Üniversite tarafından yayınlanan şartname, rehberler, prosedürler, duyurular, denetim raporlarında ve risk değerlendirmelerinde yer alan, kaza, hastalık, çevrenin korunması ve acil durumların (yangın, gaz kaçağı, patlama vb.) önlenmesine yönelik maddeler için aksiyon (düzeltici faaliyet) planı hazırlamak, aksiyonlar için üniversite görüşü almak, termin tarihlerini belirlemek ve aksiyonları takip etmekten sorumludur. Şartnamelerde, mevzuatta belirtilen ve denetimlerde tespit edilen çevre, iş sağlığı ve güvenliği "saha" uygunsuzlukları; sebep olabileceği kaza, hastalık ve acil durum risklerinin büyüklüğü dikkate alınarak belirlenen termin tarihlerine uygun olarak giderilecektir. Termin tarihlerine uyulmaması durumunda 8.1 maddesi uygulanır.
- 7.7** Firma, gözlemediği kaza, hastalık ve acil durumlara (yangın, patlama vb.) sebep olabilecek tehlikeleri, yaşanan ramak kala olayları, hasarla sonuçlanan olayları/kazaları üniversite yetkililerine; acil durumları (gaz kaçağı, yangın vb.) Üniversite acil durum hattına (Tel: 216 568 7555) bildirmekle yükümlüdür.
- 7.8** Firma revizyon/tadilat/bakım-onarım işleri yürütmesi durumunda:
- Planlama aşmasında bu işleri Üniversite'ye bildirecek ve ilgili birimlerden onay alacak.
- 7.9** Her türlü tesisat ve elektrikli ekipman TSE, CE belgesine sahip ve mevzuat şartlarına uygun olacaktır.
- Havalandırma ve davlumbaz içi söndürme sistemleri TS 13699 ile TS EN 16282 ve bağlı alt standartlarına uygun olarak tasarlanmış ve kurulmuş olacaktır.
 - Kullanılacak davlumbaz egzost sisteminde, yağı tutmak ve kokuyu önlemek amacıyla uygun sayı ve kapasitede elektrostatik filtre ile karbon filtre bulundurulacaktır. Çevreye kötü koku yayılması durumunda Firma tarafından kalıcı çözüm bulunana kadar ilgili ünitenin kullanımı Üniversite tarafından durdurulabilir.
 - Davlumbaz ve havalandırma sisteminde kullanılacak fanlar düşük ses seviyesine sahip olacaktır. Ses ile ilgili sıkıntı yaşanması durumunda özel ses azaltıcı önlemler alınacaktır.(susturucu, ses yalıtımı vb.)
 - Yangın battaniyeleri EN 1869'a uygun olarak üretilmiş olacaktır.

- Kullanılan tüm makine ve ekipmanlar TSE, EN standartlarına uygun olacak, "CE" belgesi ve AT Uygunluk Beyanı bulunacaktır. Cihazlar TS EN 60335-1 ve TS EN 60335-2 ile bağlı alt standartlarına uygun üretilmiş olmalıdır özellikle çay kazanları TS EN 60335-2-47/A1'e uygun üretilmiş olmalıdır.

- Yangın algılama, söndürme, aydınlatma sistemleri ile acil durum yönlendirme işaretleri Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik ve 6331 Sayılı İSG Kanunu ilgili yönetmeliklerinde (Güvenlik Sağlık İşaretleri Yönetmeliği, İşyerinde Acil Durumlar Hakkındaki Yönetmelik vb.) ile Binaların Yangından Korunması Hakkındaki Yönetmelik ve tanımlana şartlara uygun olacaktır.

- Elektrik yangınlarının ve kaçaklarının önlenmesi için her türlü önlem alınacaktır. Elektrik tesisatı Elektrik İç Tesisler Yönetmeliği, Elektrik Kuvvetli Akım Tesisleri Yönetmeliği, Elektrik Tesislerinde Topraklamalar Yönetmeliği'ne uygun olacaktır.

- mySU İSG Portalında (<https://mysu.sabanciuniv.edu/isg/tr>) "kiracılar" için verilen dokümanlardaki diğer İSG Şartlarına uyulacaktır.

Firma'nın yukarıda bahsi geçen standartlara ve mevzuata uygun olmayan ekipmanları kullanması halinde Üniversite, eksiklikler giderilinceye kadar Firma'nın fiilen çalışmaya başlamasını durdurma hakkına sahiptir ve bu şekilde Firma'nın çalışmasının durdurulması nedeniyle firmanın kar kaybı dâhil olmak üzere uğrayabileceği zararlardan hiçbir şekilde Üniversite sorumlu tutulamayacaktır.

7.10 Uygunsuzluğun risk seviyesi (Yüksek – Düşük – Orta) tehlikenin ortaya çıkma olasılığı ve tehlike ortaya çıktığında vereceği hasara bağlı olarak değişir. Üniversite tarafından risk seviyesi belirlenirken firmanın /işletmenin mevcut saha durumu, etkilenecek kişi sayısı, konum ve mevcut önlemlerin etkinliği, mevzuata uyum da değerlendirilecektir.

8. CEZAI ŞARTLAR

8.1 Firma, işbu şartnamedeki herhangi bir yükümlülüğüne aykırı hareket etmesi halinde, Üniversite tarafından kendisine gönderilecek yazılı ihtar ile söz konusu aykırılığı düzeltecektir. Aksi takdirde Firma, aynı konuda Üniversite tarafından tekrar bir aykırılık tespit edilmesi halinde;

- ilk seferde 3.000 TL (Üç Bin Türk Lirası) + KDV, ikinci seferde 6.000 TL (Altı Bin Türk Lirası) +KDV, üçüncü seferde 12.000 TL (On İki Bin beş yüz Türk Lirası) + KDV

cezai şart tutarını faturanın tebliğ tarihinden itibaren 5 (beş) işgünü içinde bir seferde ödeyecektir. Firma, şimdiden bu tutarın fahiş olmadığını kabul ve taahhüt eder.

8.2 Firma, ödemenin zamanında yapılmaması durumunda, söz konusu tutarların, Sözleşme gereği vermiş olduğu teminattan kesilebileceğini bildiğini kabul ve taahhüt eder. Ceza tutarları her yıl kira artış oranı kadar artacaktır.

9. FİRMA NİTELİKLERİ

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.

- 9.1 Firma ulusal çapta en az 4 (dört) mağaza (öz mal yada imtiyazlı mal) zincirine sahip olmalıdır.
- 9.2 Firma ISO 14001:2015, ISO 22000:2018, ISO 9001:2015 ve ISO 10002:2018 sertifikalarına sahip olmalıdır.
- 9.3 Firma ana mamul olarak Burger/Hotdog ürünleri satışını gerçekleştirecektir.
- 9.4 Firmanın ana mamul tedarikçileri; Helal, ISO 9001:2015 ve ISO 10002:2018 sertifikalarına sahip olacaktır.
- 9.5 Firma Burger köftesi için donuk et kullanmayacaktır. Zorunlu mucbir durumlarda Donuk et kullanımı Üniversite onayı dahilinde olacaktır.
- 9.6 Firma paket servis hizmetini Üniversite içi ve Üniversite dışına verebilir. Ancak Üniversite'nin kampüsüne dışarıdan müşteri girişine izin verilmez. Moto kuryeler Üniversite güvenlik ve giriş sistemine kayıtlı olmalıdır.
- 9.7 Firma vegan ve/veya glütensiz ürünler de satacaktır.

Ekler

EK-A: Depolama Sıcaklık ve Süreleri

EK-B: Mikrobiyolojik Analiz Limitleri