

MEKAN KİRA - PİZZA

1. GENEL ŞARTLAR

1.1 Firma, mal kabulden satışı 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.

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 tarafından kullanılan tüm ürünlerde ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri bulunacaktır.

2.3 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 sorumludur.

2.4 Ambalajı açılmış ürünler **EK-B'**de belirtilen sıcaklıklarda ve sürelerle göre etiketlenip saklanacaktır.

3. TEMİZLİĞE İLİŞKİN ŞARTLAR

3.1 Firma, temizlik işleri için Üniversitenin onayladığı TSE standartlarına ve ilgili mevzuata uygun temizlik malzemeleri kullanacaktır.

3.2 Firma, mutfak haşere ilaçlamalarını ayda en az 1 (bir) kere yaptıracaktır. İlaçlama işlemleri, TSE yeterlilik belgesine sahip bir şirket tarafından, WHO ve FAO belgelerine sahip ilaçlar ile yapılacaktır.

4. PERSONELE İLİŞKİN ŞARTLAR

4.1 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 alacaktır.

- 4.2** Firma, mal kabul, üretim, depolama, yemek servis, personel soyunma odaları ve personel dinlenme alanında Toplu Tüketim Yerleri İçin Hijyen Esasları ve İyi Uygulama Kılavuzu'nu tam olarak uygulamakla yükümlüdür.
- 4.3** Firma, 18 yaşından küçük, okuma yazma bilmeyen, iş gücünü kaybetmiş ve sağlık kurallarına uygun olmayan personeli çalıştırmayacaktır.

5. DENETİME İLİŞKİN ŞARTLAR

- 5.1** Ayda en az 2 (iki) kez Üniversite'nin belirleyeceği akredite ve onaylı laboratuvarca Gıda Güvenliği ve Hijyen Denetimi yapılacaktır. Üniversite ayda en az bir kez üretilen yemeklerden, kullanma suyundan ve en az iki kez el ve ekipman kültürlerinden numune aldirarak akredite ve Üniversite tarafından onaylı bir dış laboratuvara göndererek **EK-C**'ye uygun olarak analiz yaptırma yetkisine sahiptir.

6. FİRMA NİTELİKLERİ

- 6.1** Firma ulusal çapta en az 30 (otuz) mağaza (öz mal yada imtiyazlı mal) zincirine sahip olmalıdır.
- 6.2** Firma yada tedarikçileri Helal sertifikası/ ISO 9001 sertifikalarından en az birine sahip olmalıdır.
- 6.3** Firma ana mamul olarak pizza ve türevi ürünlerin satışını gerçekleştirecektir.
- 6.4** Firma paket servis hizmetini Üniversite içi ve Üniversite dışına verebilir. Ancak Üniversite'nin Kampüsüne dışarıdan müşteri girişine izin verilmez.

Ekler

- EK-A:** Ürün-Gramaj-Fiyat Listesi
- EK-B:** Depolama Sıcaklık ve Süreleri
- EK-C:** Mikrobiyolojik Analiz Limitleri