

MEKAN KİRA – KAHVE

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) ile 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 kampüs genelinde Üniversitece alınan kural, yükümlülük ve işletme talimatlarına uyacaktır.
- 1.3** Firma, Bakanlık vb. Resmi makamlarca yapılan işkolu ile ilgili duyuru, genelge vb. tüm talimatlara/bildirimlere uyacaktır.
- 1.4** Firma, hiçbir koşulda satışını yapmadığı ürün veya yerine getirmedeği hizmet için fatura kesemez.
- 1.5** Firma, tüm tedarikçilerinin ve çalışanlarının kampüs alanı içinde vereceği her türlü zararı karşılamakla yükümlüdür. Üniversite, gerekli gördüğü durumlarda gerekli tüm zararı karşılayarak söz konusu tutarları Firma'ya rücu edebilecektir.
- 1.6** 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.
- 1.7** Firma, yemek/içecek üretiminde kullanılan suyun, İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik'e ve ilgili diğer mevzuata uygun olmasını sağlayacaktır.
- 1.8** 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.
- 1.9** 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.
- 1.10** 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 Üniversite tek taraflı sözleşmeyi feshedebilir.
- 1.11** Firma, Hizmetlerin en iyi şekilde yapılabilmesi için gerekli tüm tedbirleri alacak, bu tedbirleri Üniversite yetkililerine talep halinde rapor edecektir.
- 1.12** Firma, son tüketim tarihi geçmiş veya bozulmuş, kokmuş, küflenmiş ürün bulundurmayacak ve kullanmayacaktır.

1.13 Tüm gıda maddeleri, ilgili mevzuatta yer alan hükümlere uygun olarak depo ve derin dondurucularda saklanacaktır. Çiğ ve pişmiş ürünler birbirine temas etmeyecek şekilde muhafaza edilecektir.

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.

3.3 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.

3.4 Firma, sorumluluğu dahilinde ki bütün alanlarda (üretim, mal kabul, soyunma odaları, personel yemekhanesi, bulaşıkhaneler vb.) pedallı, poşetli çöp kovası bulunduracaktır.

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.

- 4.4** Firma, personelinin soyunma dolapların günlük kıyafet ve iş kıyafeti için ayrı bölümleri olmasını veya en azından kirli kıyafet ile temiz kıyafetin birbirinden izole edilecek şekilde dolap içinde saklanmasını sağlayacaktır. Firma, dolapların günlük ayakkabı ve iş ayakkabısını/terliğini ayrı ayrı koyacak raflara sahip olmasını sağlayacaktır. Dolaplar sadece günlük kıyafet ve iş kıyafetini saklamak için kullanılmalı, bunun dışında başka bir amaç için kullanılmamalıdır.
- 4.5** 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. 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 alarak akredite ve Üniversite tarafından onaylı bir dış laboratuvara göndererek **EK- C'**ye uygun olarak analiz yaptırma yetkisine sahiptir.
- 5.2** Bağımsız hijyen denetleme firması tarafından yapılan aylık ortalama denetim puanı 80'nin altına düşmemelidir.
- 5.3** 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 1.500 TL (Bin beş yüz Türk Lirası) + KDV,

ikinci seferde 3.000 TL (Üç bin Türk Lirası) +KDV,

üçüncü seferde 4.500 TL (Dört bin beş yüz Türk Lirası) + KDV

6. FİRMA NİTELİKLERİ

- 6.1** Firma ulusal çapta en az 4 (dört) mağaza (öz mal yada imtiyazlı mal) zincirine sahip olmalıdır.
- 6.2** Firma yada tedarikçileri kahve çekirdeği için ISO 9001 ve ISO 22000, yiyecek grupları için Helal ve FSSC 22000 / BRC sertifikalarına sahip olmalıdır.
- 6.3** Firma ana mamul olarak kahve ürünleri satışını gerçekleştirecektir.
- 6.4** Firma %100 arabica kahve çekirdeği kullanacaktır.
- 6.5** İşletme tek boy tek fiyat modeli ile kahve satışı yapacaktır. Ürünler çeşidine göre değil boyutuna göre fiyatlandırılacaktır.
- 6.6** 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