



ODTÜ KUZHEY KIBRIS KAMPUSU
IV. YURT KANTİN İŞLETME YETKİ DEVRİ İŞİ
İDARİ ŞARTNAMESİ

Madde 1- Şartnamenin Konusu: Bu Şartname “*İdare*” ile “*İşletmeci*” arasında akdedilen İşletme Yetki Devri Sözleşmesi çerçevesinde verilecek hizmet uygulamalarını konu alır.

Madde 2- İşin Koordinasyonundan Sorumlu Birimler:

İdare adına : İdari ve Teknik İşler Müdürlüğü

İşletme adına: İşletme Sorumlusu

Madde 3- Şartnamenin Ekleri:

- 1) Ek-1 Denetleme Formu

Madde 4- Hizmet ve Menülerin Tanımı:

4.1. Kantin Hizmeti ve Menüleri:

4.2. Kantin: Sözleşmenin 2. Eki, Teknik Şartname (Menü Gurupları) Madde 3.'de tanımlanmıştır.

4.3. Diğer Menü Gurupları: Sözleşmenin 2. Eki, Teknik Şartname (Menü Gurupları) madde 3.'de tanımlanmıştır.

Madde 5- Genel Uygulama Esasları:

5.1. Pişirilecek et/tavuk/balık ürünlerinin pişirme ve sunum esnasında iç sıcaklığı + 65 °C' in üzerinde olmalıdır, soğuk servis edilecek yiyecekler (salata v.b.) ise + 4 °C'de servis edilmelidir. Bu sıcaklığın servis öncesinde kontrol edilmesi ve servis bankosunda bekletme yapılacaksa bu sıcaklığın korunması gerekmektedir.

5.2. İşletmeci sunmuş olduğu yiyecek veya içeceğin yanında sunacağı ek servis malzemelerinin poşetli veya kapalı ambalajda olanını temin edecektir. (kürdan, pipet, vb.)

5.3. İşletmeci çalıştıracağı personelin dosyasında aşağıda belirtilen evrakları bulunduracaktır. İşletmeci bu dosyanın bir kopyasını idareye vermekle yükümlüdür.

- Nüfus cüzdanı sureti,
- Çalışma İzni,
- Sağlık raporu,
- Portör muayenesi kartı,
- Eğitim durumunu gösterir belge,
- Meslek belgesi (ustalık, kalfalık, kasaplık belgesi gibi).

5.4. İşletmeci, çalışma izni ve sağlık raporu olmadan hiçbir şekilde personel çalıştırmayacaktır.

5.5. İşletmeci, çalıştırdığı personelin her 3 ayda bir gaita ve boğaz kültürü ve her 6 ayda bir de akciğer grafisi gibi sağlık kontrollerini yaptırıp sonuçlarını idareye sunmak ve personel dosyalarında bulundurmak zorundadır. İşletmeci, tifo, para tifo, bağırsak

hastalıkları, amipli veya basili dizanteri gibi gıda temizliği ile ilgili, cilt hastalığı olan, enfeksiyon belirtisi bulunan veya bu hastalıkları taşıyan personel çalıştıramaz.

5.6. Ellerinde yara, bere, yanık ve benzeri tahribat bulunan personel çalıştırılmayacak veya geri hizmete çekilecektir.

5.7. İşletmeci hazırlık, yemek pişirme, servis ve servis sonrası işlemlerinde çalıştıracağı personelin genel temizlik şartlarına (**bkz. Denetleme Formu**) uymasını sağlayacaktır.

5.8. Kadın personeller, aşırı makyajlı olmadan, ojesiz ve herhangi bir takı (kolye, küpe, yüzük v.b.) kullanmadan çalışacaktır. Erkek personeller ise saç ve sakal tıraşı olmuş ve herhangi bir takı (saat, kolye, yüzük v.b.) kullanmadan çalışacaktır. İşletmeci, tüm personelin kişisel temizlik konusunda özenli davranmasını sağlayacaktır.

5.9. İşletmeci, personelinin ilgili konularda eğitime tabi tutacak ve verilen eğitim dokümanları ile eğitime katılan personelin imza çizelgelerini dosyalamakla yükümlüdür.

5.10. Personel üniformaları tek tip olacak ve İşletmeci tarafından karşılanacaktır.

5.11. Üretim yapan ve serviste çalışan personel tek kullanımlık bone (özel şapka), maske, eldiven ve kısa kollu iş kıyafeti giymiş ise de tek kullanımlık kolluk takacaktır. Dışarıda giyilen ayakkabılar ile mutfığa ve depolara girilmemelidir. Personel mutfak içerisinde iş terliği kullanmalıdır.

5.12. İşletmeci, yemek yapımında kullanılan mekan, araç-gereç, çalıştırdığı personel, aldığı yemek numuneleri ve kullandığı sudan idarenin belirlediği sıklık da örnekler olarak tam teşekküllü ve gıda konusunda uzmanlaşmış bir laboratuvarında analizler yaptırıp idareye sunacaktır. Bununla ilgili tüm masraflar firmaya aittir.

5.13. Ek'te yer alan denetleme formu uyarınca İdare, kendisinin belirleyeceği dönemlerde ve sıklıkta İşletmecinin yükümlülüğündeki tüm mekanlarda denetimlerde bulunacaktır. İdare, yapacağı denetlemeleri İşletmeciye önceden bildirmek zorunda değildir. Ayrıca İşletmeci, denetlemelerde İşletme Sorumlusu veya İşletme Sorumlusunun yetkilendireceği bir personeli denetlemeye eşlik etmesini sağlayacaktır.

5.14. Kantin çalışma saatleri, haftaaarası: 07:30 – 00.00 ve Haftasonları: 07:30 – 01:00'dir. Çalışma saatleri ve günleri, tatil ve benzeri günler için yeniden düzenlenebilecektir.

Madde 6- İşletmeci, 5. Madde'de detaylandırılan koşullara ve ekte yer alan denetleme formundaki şartlara uymadığı takdirde, Sözleşmenin **15.1.g** Maddesi uyarınca işlem yapılacağını kabul ve deruhte etmektedir.