

**ATAŞEHİR ADIGÜZEL MESLEK
YÜKSEKOKULU**

**TAŞIMALI YEMEK HİZMETİ ALIMI TEKNİK
SÖZLEŞME TASLAĞI**

ŞUBAT 2025

**ADIGÜZEL MESLEK YÜKSEKOKULU
TAŞIMALI YEMEK HİZMETLERİ
SÖZLEŞMESİ**

Madde 01. TARAFLAR

.....
Vergi Dairesi :
Vergi Numarası :
Tel:
Fax:
Adres :

(İş bu sözleşmede "İŞLETMECİ" olarak anılacaktır).

ATAŞEHİR ADIGÜZEL MESLEK YÜKSEKOKULU
ATAŞEHİR / İSTANBUL
Vergi Dairesi : V.D.
Vergi Numarası :
Tel: 0 216 455 77 70
Adres : Yenişehir Mah. Barajyolu Cad. Çağlayan Sok. No:18 Ataşehir/İSTANBUL

(İş bu sözleşmede "MYO" olarak anılacaktır).

Madde 02. KONUSU

Mülkiyeti MYO' na ait olan yemekhanede; MYO tarafından belirlenip işletmeciden istenilen miktarda ve şartnamede belirtilen gramaj ve kalite standardına, gıda kodeksine, sağlık ve hijyen kurallarına uygun olarak tüm malzemesi, işçiliği ve tüm giderleri (ulaşım hariç) işletmeciye ait olmak üzere öğle yemeği satın alınması işidir.

Madde 03. SÜRE

İş bu sözleşme yürürlüğe girdiği tarihten itibaren 12 ay geçerli olup/...../2025 –/...../2026, tarihleri arasında geçerlidir. Sözleşme/...../2026 Tarihinde hiç bir ihbara gerek kalmaksızın kendiliğinden sona erer.

Madde 04. İŞLETMECİNİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

A Yemek Cesitleri, Listelerin Hazırlanması

MYO'na yemek; Öğle yemeği olmak üzere şeklinde verilir.

- İşletmecinin, MYO'ya yazılı olarak bildirdiği yemek listeleri ile öğle yemeği öğününün imalini yapacaktır.
- Öğle yemeğini oluşturan gıda maddelerinin besin değerlerinin analizi sonucunda bulunan değerler;
1 kişinin 1 günde alması gereken besin değerlerinin %70'ini karşılamalıdır. Yemek listesi hazırlanırken tat bileşimleri, alışkanlıklar yanında bu hususa da dikkat edilecektir.
- Personele verilecek yemek menüleri her ayın başlangıç tarihinden 15 gün önce hazırlanarak MYO'na ibraz edilecektir. MYO yetkilileri vasıtasıyla bu listeyi kontrol etmeye, gerekli gördüğü takdirde listeyi değiştirmeye yetkilidir.

ÖZEL GÜNLER

- a) Özel günlerde (Kuruluş, anma vb.) özel yemek menüleri hazırlattırılabilir. Bu durumda sadece o güne özel hazırlanan menü fiyatında uygulanmak üzere Myo ile işletmeci ayrı fiyat anlaşması yapabileceklerdir.

Madde 05. İSTENİLEN BELGELER

İşletmeci aşağıda yazılı belgeleri sözleşmenin imza tarihinden itibaren 7 iş günü içerisinde MYO'na vermek zorundadır. İş bu belgelerin belirtilen süre içerisinde verilmemesi haklı fesih nedeni olup, MYO bu durumda sözleşmeyi fesih edip etmemekte serbesttir. MYO sözleşmeyi fesih etmese dahi, İşletmeci bu durumun kendisine kazanılmış hak oluşturmayacağını bu belgeler ibraz edilinceye kadar MYO'nun sözleşmeyi haklı nedenle fesih yetkisine sahip olduğunu beyan ve kabul eder.

Ayrıca, sözleşme süresi başında aşağıda belirtilen belgeler, yeni tarihli ve yeni dönemleri kapsayacak şekilde MYO'na teslim edilir.

- a) İşletmecinin “**Yemek İşletmeciliği**” işini yaptığını tevsik eden Ticaret Odasından alacakları belge.
- b) İşletmeci, tüm Yemek yiyenlerin besin zehirlenmesine karşı (sigorta poliçesi prim borçlusu işletmeci olmak şartı ile) MYO lehine tanzim edilmiş, en az **500.000 (beşyüzbin)** . TL limitli maddi ve manevi ödenmesini de tazminat içeren sigorta poliçesini sözleşmenin imza tarihinden itibaren 7 iş günü içerisinde ve bu iş bu sözleşme süresini kapsamak üzere, MYO'na vermek zorundadır. Poliçenin belirtilen süre içerisinde verilmemesi haklı fesih nedeni olup, MYO bu durumda sözleşmeyi fesih edip etmemekte serbesttir. MYO sözleşmeyi fesih etmese dahi, İşletmeci bu durumun kendisine kazanılmış hak oluşturmayacağını sigorta poliçesi ibraz edilinceye kadar MYO'nun sözleşmeyi haklı nedenle fesih yetkisine sahip olduğunu beyan ve kabul eder.
- c) Ticaret Sicil Memurluğundan veya Ticaret Odası veya Esnaf Odalarından alınmış en son ticari sicil tasdiknamesi
- d) İşletme yetkililerinin Noter tasdikli imza sirküleri.

Madde 06. ÖDEME

İşletmecinin her (her ayın son günü) 30 günde bir düzenleyeceği faturalar takip eden ayın 20 sinde ödenir. Ayın 20 si resmi tatil gününe denk gelirse takip eden ilk 5 iş günü içerisinde ödenir.

ÖDEMEYE ESAS OLACAK FİYATTIR

Personel yemeği kişi başı TL + KDV. olup, İşletmecinin aylık hizmet bedeli , o ay içinde yemek alan Personel sayısı X Personel yemeği TL + KDV den oluşmaktadır. İşletmeci bu bedel dışında MYO dan her ne nam altında olursa olsun başkaca hiçbir hak ve alacak talebinde bulunamaz.

Madde 07. İŞLETMECİNİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

- a) Bir önceki aya ait işçi sigorta prim bildirgesinin işletmeci tarafından onaylanmış, kaşeli ve okunaklı sureti (SGK tasdikli) ve aylık işçi bordrolarının birer suretini,
- b) Bir önceki aya ait işçi sigorta primlerinin ilgili kuruma ödendiğini ve ayrıca çalışan işçilerin ücret çalışmadan doğan dâhil hak ve alacaklarının ödendiğini tevsik eden

belgelerin yetkililerce imzalı orijinal suretinin veya makbuzlarının, (Bu belge mahalli herhangi bir bankanın dekontunun orijinal sureti ve yetkililerin imzaları olan suret vasfına uygun şekli ile veya makbuz olarak istenecektir.

- c) Aylık sigortalı listelerinin SGK tarafından tasdik edilmiş okunaklı suretinin, işletmeci tarafından MYO'na ibrazı şarttır. İşletmecinin işçilerinin alacak ve haklarını tam olarak ödemediği, sigorta primlerini tam olarak yatırmadığı gibi hususların tespit edilmesi halinde bu durum sözleşmenin ihlali olarak telakki edilecek, bu durumda sözleşme MYO tarafından tek taraflı fesih edilebilecektir. İşletmeci, iş mevzuatına aykırılığın sözleşmenin haklı fesih nedeni olduğunu kabul ve beyan etmektedir. Bu durumda MYO, işletmecinin doğmuş hak ve alacaklarını uhdesinde kanuna aykırılık giderilinceye kadar tutmakta ve böyle bir alacağın olması halinde bu alacaktan işçilik hak ve alacaklarının İşletmeci nam hesabına işçilere veya ilgili kurumlara ödeme yapmaya yetkili kılınmıştır. Ayrıca MYO'nun tüm bu hususlardan doğabilecek borçları işletmecinin hak etmiş olduğu ödemelerden mahsup ederek işletmeci nam ve hesabına ilgili alacaklılara ödemeye yetkili olup işletmeci bu hususlarda MYO'nun kesinti yapmasına ve bu kesilen miktarın alacaklılara ödenmesine muvafakat etmiştir.

MADDE 08. YEMEK SAYISI

50 personel için yemek alımı planlanmakta olup, MYO'nun çalışma durumu veya fiilen yemek yiyecek personel sayısına göre yemek miktarı azaltılabilir veya çoğaltılabilir. İşletmeci kendi personelini ve malzemesini son duruma göre kendisi organize edecek ve herhangi bir aksamaya izin vermeyecektir. MYO yemek adedi taahhüdü vermez. Yemek imalatı kotası yoktur; izin emeklilik, istifa, toplu izne çıkma, istirahat vb. gibi sebeplerle azalabilir veya artabilir. İşletmeci sayı azalması veya artmasını gerekçe göstererek işi aksatamaz veya herhangi bir fiyat artırımını, tazminat gibi taleplerde bulunamaz. Yemek sayısı ne olursa olsun işletmeci gereken hizmeti bu sözleşmede yer alan şekil ve şartlarda vermek zorundadır.

MADDE 09. YEMEĞİN PİŞİRİLMESİ, TEVZİİ

İşletmeci satışa sunacağı yemekleri sözleşmede belirttiği adresteki Mutfak' ta hazırlayıp pişirmeyi kabul ve taahhüt etmiştir. İşletmeci; MYO'nun yazılı izni olmadan bu mutfağın haricindeki yerlerden yemek getirmez ve pişirmez. MYO idaresi yemek dağıtım yer ve saatlerini her zaman için değiştirmeye yetkilidir.

MADDE 10. MUTFAKTA KULLANILACAK MALZEME NİTELİKLERİ, YEMEK GRAMAJLARI

Yemek yapımında kullanılacak gramaj listesi Ek-1 çizelgede verilmiştir. Yemekte kullanılan gıda maddeleri miktarları bu miktardan az olmayacaktır.

- Et yemeklerinde koyun ve dana eti kullanılacaktır. Mutfaklara hiçbir zaman kıyma girmeyecek, ihtiyaç duyulan kıyma mutfakta hazırlanacaktır. Tavuk etleri but ve göğüs etleri ile yapılacak, boyun ve kanat bölümleri yemekte bulunmayacaktır.
- Meyveler mevsim durumuna göre taze ve temiz olarak verilecektir.
- Yemek pişirilmesinde yağ olarak birinci kalite zeytinyağı ve MYO'nun kabul edeceği şekilde birinci kalite Ayçiçek yağları kullanılacaktır. Gerekli olan tatlılarda kaliteli tereyağı yağı kullanılacaktır.
- Mutfaklara gıda maddesi girişinden itibaren, gerek üretim aşamasında, gerek yemek nakliye her safhasında; depolama, dağıtım yerlerinin çağdaş anlayışla ve çağdaş temizlik malzemesiyle hijyen ortamda olması sağlanacak, yemeklerde kıl, çöp, taş, kum vb. yabancı maddeler olmayacaktır.
- MYO'nun yetkili elemanları ham madde girişinden itibaren başlayarak kalite, gramaj,

üretim, dağıtım ve diğer tüm hizmetlerin kontrolüne her safhada yetkilidir. İşletmeci kontrol yapılmasını engelleyemez aksi takdirde sözleşme hükümlerine aykırı davranmaktan sözleşme feshedilir. Yapılan kontrol sonucunda uygun bulunmayan gıda maddesi ya değiştirilecek ya imha edilecektir. MYO'nun yetkililerinin onay vermediği ürünler değiştirilecek ve kullanılmayacaktır.

İşletmeci, Türk Gıda Mevzuatına ve Türk Sağlık Mevzuatına uygun hareket etmeyi kabul ve beyan etmektedir. Tüm malzemelerin seçimi, temini, pişirilmesi dağıtılması, muhafazası hususunda yasal ve idari tüm koşulları yerine getirmeyi gereken azami dikkat ve özeni göstermeyi, sağlık ve hijyen şartlarına uygun davranmayı velhasılı yerine getirmeyi taahhüt ettiği işte kusurlu/kusursuz tüm sorumluluğun kendisine ait olduğunu kabul ve taahhüt etmiş olup tüm bu hususlarda hukuki ve cezai sorumluluk işletmeci' ye aittir.

MADDE 11. İŞİN YAPIM ŞEKLİ VE İŞLETMECİDEN TALEP EDİLEN HUSUSLAR

- a) İdari ve Teknik Destek Hizmetler Birimi yemek yiyecek her ayın son haftası İşletmeciye mail olarak bildirecektir. Yemek sayılarında değişiklik olması durumunda MYO en az bir hafta önceden mail olarak bildirecektir. Verilen hizmet ay sonunda faturalandırılacaktır.
- b) İşletmeci her yemek yapımından sonra yemeklerin dağıtılmasından yarım saat önce MYO idaresince belirlenen yetkililere temizlik, lezzet ve sözleşmeye uygunluk yönünden yemekler, muayene ettirir. Bu muayene sağlık ve hijyen açısından uyulması gereken koşullar yönünden yapılmış sayılmayacağından bu yöndeki işletmeci sorumluluğu aynen devam eder. Yemeklerden her öğün 2 takım numune şahit alınır. Numuneler soğuk hava odalarında **72 saat** süre ile saklanır.
- c) İşletmeci kontrol görevlileri tarafından yukarıdaki bentte belirtilen hususlarda yapılacak muayene sonucunda uygun olmadığı belirlenen erzak ve malzemeyi derhal iade ederek yerine uygun olanını getirmeyi pişmiş yemeklerden tespit edilecek bozukluk halinde bu yemeğin yerine başka bir yemeğin teminini kabul ve taahhüt etmektedir. Bu amaçla işletmeci kilerde hazır yemeğe durumda yumurta, helva, peynir, reçel, meyve vb. gıda maddelerini bulunduracak ve istendiğinde derhal servise koyacaktır.
- d) Alınacak gıda maddeleri sağlık şartlarına hıfzıssıhha ve Belediye nizamına, TSE standardına sözleşme şartlarına uygun olacaktır.
- e) MYO lüzum gördüğünde her türlü gıda maddelerinin ve yemek çeşitlerinin (meyveler dahil) laboratuvar tahlillerini yaptırma yetkisine sahiptir. Tahlil ücretleri işletmeciye aittir.
- f) İşletmeci her türlü gıda maddesinin, gıda tüzüğü vesair normlarına uygun olup olmamasının denetim ve kontrolünü (Belediye zabıtası, sağlık teşkilatları gibi) yapan mercilere karşı sorumludur. Bu hususlarda
MYO 3. şahıslara muhatap değildir. İşletmecinin yürüttüğü faaliyetlerden kaynaklı kusurlu/kusursuz sorumluluğundan doğacak her türlü tazminat, ceza ve ödemeler işletmeciye ait olup işletmeci bu hususu peşinen kabul ve taahhüt eder.
- g) Mutfağın kemirgen ve haşerelere karşı hastane tipi ilaçlaması periyodik olarak işletmeci tarafından yapılacaktır. İlaçlamada kullanılan maddeler insan sağlığına ve çevreye zarar vermeyen cinslerden olacak bu husus raporla tevsik edilecektir.

MADDE 12. HİZMET PERSONELİ VE İŞ GÜVENLİĞİ

- a) **İşletmeci**, 4758 sayılı İş Kanunu, 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu, 2872 Sayılı Çevre Kanunu ve çevre mevzuatı ve ilgili yönetmelik ve tebliğleri hükümlerine göre çalıştırdığı işçilerin özlük haklarını, sağlığını ve iş güvenliğini sağlamak üzere her türlü tedbirleri almakla, uygulamakla ve uygulanmasını denetlemekle yükümlü ve kusurlu / kusursuz sorumludur.
- b) İşletmeci, çalıştırdığı personelin isimlerini ve yapılan değişiklikleri işe başlamadan ve değişiklik öncesi MYO idaresine bildirecektir. Çalışacak personel Milli Eğitim Bakanlığı onaylı Hijyen Eğitim Sertifikasına sahip olacak ve bu sertifikalar MYO'na idaresine ibraz edilecektir.
- c) İşletmeci, tifo, paratifo, diğer enfeksiyon hastalıkları, amipli veya basili dizanteri gibi enfeksiyonlara; cilt hastalıklarına yakalanan veya bunların taşıyıcısı olan personeli çalıştıramaz.
- d) MYO idaresi, sağlık kontrolü ile ilgili isteklerini İşletmeciye bildirdiğinde firma yerine getirmekle yükümlüdür.
- e) İşletmeci çalışanlarının yapılan hizmete ve bu konuda ki ilgili mevzuata ve hizmet standartlarına uygun olarak uygun bone, kolluk, maske, cerrahi eldiven vb. koruyucu malzemeler kullanmalıdır. Çalışanlar, hizmet esnasında yüzük, bilezik, küpe gibi takıları kullanamaz.
- f) **İşletmeci**, çalışanları hijyen kurallarına ve ilgili mevzuata ve standartlara uygun olarak saç ve tırnak bakımını günlük olarak yapmalı, erkek personel ise günlük sakal traş olmalıdır.
- g) İşletmeci Çalışanları için 5510 sayılı “Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanununa” uygun olarak hazırlanmış sigortadan onaylı işyeri giriş bildirgeleri MYO'nun ilgili departmanına teslim edilir.
- h) **MYO**, iş bu sözleşme kapsamında yapılması istenen işin **İHALE EDENİDİR**. İşletmeci ise eksiksiz olarak işi imal eden kimse olup yaptığı işte işverendir. Bu nedenle;

İşletmeci, işbu sözleşme kapsamındaki işlerin yapımını iş bu sözleşmede niteliği belirlenen kendi malzeme ve kendi personeli ile imal etmeyi üstlenmiş olup İş Yasası, SGK Kanunu, Çevre Kanunu, ve diğer çalışmaya ilişkin mevzuat hükümlerine uymak zorundadır. Tüm bu hususlarda gerekli işlemleri yerine getirmek, işçi sağlığı ve işçi güvenliği tedbirlerini almak ve uygulamak, denetimi yapmak hususunda yetkili ve sorumludur. Hizmet verilen alanlarda, hizmet veren tüm personel İşletmecinin sorumluluğundadır.

- i) **İşletmeci**, tarafından MYO'na bildirilen işin sevk sürecine hazırlanması ve idaresini yapmak üzere işin başında bulundurulmuş temsilcisi, çalışanlarının işin gerektirdiği tüm kişisel emniyet tedbirlerini almak ve bunlara uyulmayı sağlamak; işçi sağlığı ve iş güvenliğini sağlayıcı, koruyucu malzemeleri temin ve bu malzemelerin kullanımlarını uygulamakla yükümlüdür.
- j) Aletler ve gereçler makine ve patlayıcı maddeler ile vasıtaların kullanılması veya iş bu sözleşmeyle öngörülen hizmetin yapılması sebebi ile oluşabilecek kazalardan korunmak için İşletmeci bütün tedbirleri alacak ve kazalardan korunmak usul ve çarelerini kendi personel ve işçilerine öğretecek ve denetleyecektir.
- k) **İşletmeci'nin**, personel ve işçilerinden iş başında veya iş yüzünden ölen veya kazaya

uğrayanlara karşı her türlü cezai ve hukuki sorumluluk İşletmeci' ye ait olduğu gibi yapılacak tedavi ve kendileri ile ailelerine verilecek tazminat oranında İşletmeci' ye aittir. İşletmecinin bu kapsamda ödedikleri için hiç bir şekilde MYO'na rücu edemez.

- l) **İşletmeci**, iş süresince çalıştıracağı tüm elemanlar için gerekli sağlık tedbirlerini alacak, mevzuatlarda istenen çalışabilir sağlık raporu, sigortalı işe giriş bildirgeleri, doktor raporu ve akciğer röntgen tetkiki vb. sonuçlarını ve diğer gerekli evrakları MYO idaresinin ilgili departmanına ibraz edecektir.
- m) **İşletmeci**, **MYO** yetkililerince iş yerinin güvenliği açısından herhangi bir nedenle uygun bulunmayan işçi ve/veya personeli derhal değiştirilir. Bu değiştirmeden dolayı MYO'dan hiçbir sorumluluk yükletilemez.
- n) **İşletmeci**, çalıştıracağı personel ve işçilerin hareketlerinden kayıtsız ve şartsız sorumlu olup bunların fiilleri neticesinde meydana gelebilecek her türlü hasar ve zarardan MYO'na ve 3. kişilere karşı sorumlu olduğunu kabul ve taahhüt eder. Oluşacak zarar ve ziyanı MYO'nun ilk yazılı ihbarını takiben derhal nakden ve defaten ve dava konusu edilmeksizin ödemekle yükümlüdür. Aksi halde MYO bu bedelleri İşletmecinin hak edişlerinden kesmeye yetkilidir.
- o) **İşletmeci**, çalıştırmaya başlayacağı işçilerin işe giriş bildirgelerini kendi iş yeri üzerinden işçiyi işe başlatmadan önce verecektir. Hiçbir şekilde İşletmeci çalıştırdığı kendi işçilerini taşeron, alt taşeron gibi sıfatlarla MYO'na ait SGK kayıtlarına intikal ettiremez Sigortasız işçi çalıştırılmayacaktır.
- p) **İşletmeci**, hizmet alanlarında bulundurduğu her elemanı ile ilgili bilgileri MYO'na bildirmek zorundadır.
- q) **İşletmeci**, her ay SGK' ya verilmesi gereken aylık prim ve hizmet belgesinin tahakkuk fişinin ve tahsilât makbuzunun Fotokopilerini MYO idaresine Fatura ile birlikte ibraz edecektir.
- r) **İşletmeci**, kendi imalatı sonucu oluşturduğu atıktan veya çevreye verdiği zarardan idari para cezaları dahil tamamı ile kendisi sorumludur.
- s) Hizmet alanlarında meydana gelebilecek veya verilen hizmete bağlı olarak MYO/işletmeci personelinin, öğrencilerin veya üçüncü kişilerin maddi, manevi, cismani her türlü zararından ötürü MYO, zarara maruz kalan hak sahibine/sahiplerine herhangi bir bedel veya tazminat ödemek zorunda kalırsa, bundan dolayı İşletmeciye rücu etmek hakkına sahiptir.
- t) **İşletmeci**, sözleşme konusu işler dolayısıyla kendi elemanlarının ve işyerindeki diğer çalışanların kazaya veya meslek hastalığına uğramalarını önlemek için iş güvenliği tekniği ve mevzuatının zorunlu kıldığı tüm tedbirleri alacak bu meyanda gerekli araç ve gereçleri temin ederek iş yerinde bulunduracak ve gerektiğinde işçilerin kullanmasını sağlayarak sürekli kontrol edecek, eskijen, bozulan, özelliğini kaybeden kişisel koruyucu malzemeyi derhal yenisiyle değiştirecektir.

MADDE 13. MYO'NUN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

Yemeklerin yerleşkeye ulaşımından MYO sorumludur.

MADDE 14. İŞLETMECİNİN YÜKÜMLÜLÜKLERİNİ YERİNE GETİRMEMESİ HALİ

İşletmeci, sözleşme süresi boyunca iş bu sözleşmeden kaynaklanan tüm yükümlülüklerini ve edim taahhütlerini tam ve eksiksiz olarak yerine getirmek zorundadır.

İşletmecinin işi bırakıp gitmesi veya sözleşmede yer alan hususlardan herhangi birini yerine getirmemesi veya eksik yerine getirmesi, bu sözleşme kapsamında işletmeci tarafından 3.Şahıslara ödenmesi gereken paranın ve diğer sorumluluk bedellerinin MYO tarafından ödenmesi hallerinde, Bu durumların herhangi birisinin gerçekleşmesi ayrıca haklı fesih nedenidir. MYO bu durumda sözleşmeyi fesih ederek işi işletmecinin nam ve hesabına başkasına yaptırır, işin başkasına yaptırılması için ödenen bedel ile aynı işe ilişkin sözleşmede belirtilen bedel arasındaki farkı işletmeciden talep eder. İşletmeci söz konusu zararın hesaplanması da dahil olmak üzere bu fıkranın uygulanmasına ilişkin olarak hiçbir itirazda bulunamaz veya defî dermeyan edemez. MYO sözleşmenin feshi dolayısıyla uğradığı diğer zararların tazmini de isteyebilir.

MYO'nun iş bu sözleşmeden doğan haklarından herhangi birini kullanmaması o haktan vazgeçtiği, feragat ettiği veya hakkın doğumuna neden olan aykırılığa icazet verdiği anlamına gelmez.

MADDE 15. MÜCBİR SEBEPLER

Aşağıda belirtilen haller işletmecinin işi aksatması durumunda mücbir sebepler olarak kabul edilecektir.

- Kısmi veya genel seferberlik
- Tabii afetler
- Pandemi ilan edilmesi
- Hükümetçe alınan ve işin ifasını imkansız kılan doğrudan yemek işletmeciliğine yönelik yasaklayıcı tedbirler ve düzenlemeler mücbir sebep halleri olarak sayılır.
- Mücbir sebebin vukuu halinde, vukuu bulunduğu tarihten itibaren yedi takvim günü içinde yazılı olarak bildirilmesi ve 15 takvim günü içinde de mahalli en büyük mülki amirliğinden alınacak belge ile tevsiki şarttır. Aksi halde mücbir sebep iddiası kabul edilemez. Mücbir sebep halinin devamı kadar süre sözleşme süresine ilave edilir.
- Mücbir sebep hali ile bir aydan fazla devam ettiği takdirde MYO beklemeye mecbur olmayıp, sözleşmeyi fesih etmekte serbesttir.

MADDE 16. CEZAI ŞARTLAR

- Yemeğin zamanında servise hazırlanmaması, yemeğin istenilen şekilde çıkmaması, bozuk çıkması, sözleşme ve şartname hükümlülüklerinden herhangi birine uyulmaması halinde durum işletmeci veya temsilcinin imzalayacağı bir tutanakla tespit edilir. İşletmeci veya temsilcinin tutanağı imzalamaması halinde MYO tek taraflı olarak düzenlenecek tutanak işletmeciyi bağlayacaktır.
- MYO, işletmecinin sözleşme şartlarından herhangi birine uymaması halinde sözleşmeyi tek taraflı olarak feshetme hakkına sahiptir. Ancak MYO tarafından gerek görülen hallerde işletmecinin iki defa yazılı olarak uyarıldıktan sonra tekrarlanan haller için fesih ve tazminat hakları saklı kalmak üzere ilgili aya ait yemek satış toplam bedelinin % 10 'una kadarını cezai şart olarak alır. Bu gibi haller devam ettiği takdirde cezayı kesmekle birlikte sözleşmeyi tek taraflı olarak haklı nedenler fesih etmeye de yetkilidir.
- İşletmeci kendi personelinin MYO personeline, MYO öğrencisine, üçüncü şahıslara verecekleri her türlü zarardan tüm mal varlığı ile sorumlu olacaktır. Bu zarar nedeni ile MYO tarafından her hangi bir sebep ve dayanaktan dolayı ödeme yapılması durumunda ödenen bedel kusur oranına bağlı kalmaksızın işletmeci tarafından MYO hiçbir ihtara gerek

kalmaksızın ödenecektir. İşletmeci tarafından ödeme yapılmaması halinde MYO ödediği miktarın tamamını işletmecinin hak ettiği ve edeceği alacaklardan mahsup etmek hususunda yetkili olup işletmeci bu hususlara muvafakat ettiğini kabul ve taahhüt eder. İşletmeci sağlık kontrolünden geçirdiğini tevsik edemediği personeli hiçbir şekilde çalıştıramaz. Bu husus MYO'nca tespit edildiğinde veya işletmeci personelinin sağlık durumu sonradan değiştiği takdirde MYO yeni personel görevlendirilmesini işletmeciden isteyebilir. Bu husus işletmeci tarafından derhal yerine getirilecektir.

MADDE 17. UMUMİ HÜKÜMLER VE İHTİLAFLARIN HALLİ

- a) İşletmeci, MYO'nun yazılı muvafakati olmaksızın taahhüdünü kısmen veya tamamen devredemeyeceği gibi MYO'nun alacaklarını üçüncü şahıslara devredemez, temlik edemez.
- b) Sözleşme konusu işin yürütülmesi ve işletmecinin bu işle ilgili olarak çalıştıracığı personel bakımından İş Kanunu, vergi kanunları ve sosyal güvenlik kurumu mevzuatı ile ilgili sair yasalar ile vesair tüzük ve nizamname yönetmelik ve diğer mevzuat hükümlerinin uygulanmasından doğacak her türlü hukuki mali, idari ve cezai sorumluluk doğrudan doğruya işletmeciye ait olacaktır.
- c) İşletmeci MYO'ndaki alacaklarını her ne vesile ile ve nam altında olursa olsun konacak haciz ve ihtiyatı tedbirleri üç gün içinde kaldırmadığı takdirde bu sözleşmenin ihlali mahiyetinde addedilir ve hiçbir kanuni merasim icrasına, işletmecinin muvafakatine lüzum kalmaksızın sözleşmeyi fesih etmekte MYO'na serbesttir.
- d) MYO halen kullandığı yemekhaneyi taşınma nedeniyle terk edebilir veya yemek verme işini kaldırabilir, MYO başka bir binaya taşındığı takdirde işletmeci yeni yerde de yemek hizmeti verecektir.
- e) Bu sözleşmeye ait her türlü vergi resim harç ve masraflar ile sair sözleşme ve ihale damga vergileri işletmeciye aittir.
- f) Sözlü anlaşmalar yazı ile teyit edilmedikçe geçerli değildir. Bilgisayar ortamında yapılacak yazışmalar yazılı teyit sayılacaktır.

MADDE 18. YEMEK FİYATININ GEÇERLİLİK SÜRESİ

Yemek fiyatının geçerlilik süresi/...../2026 tarihine kadardır. Bu süre içinde maliyetlerin aşırı zamlanması söz konusu olursa karşılıklı mutabakat ile fiyat güncellemesi yapılabılır.

MADDE 19. SÖZLEŞMENİN FESİH YETKİSİ

İşletmeci sözleşme konusu işleri sözleşme süresince hiçbir aksaklığa meydan vermeden yürütecektir. Mücbir sebepler saklı kalmak şartıyla işletmecinin sözleşme kurallarının herhangi birini ihlali, Sözleşme ve eklerine aykırı davranması, işi sebepsiz ve mazeretsiz olarak terk etmesi vb. hallerde MYO iş bu Sözleşmeyi fesih etmeye protesto çekmeye, karar almaya yasal bir işlem yapmaya gerek olmaksızın işi dilediği şekil ve şartlarla işletmecinin nam ve hesabına yaptırmakla serbesttir. İşin bir başkasına verilmesi nedeni ile doğacak fiyat farkı işletmeciden tazmin edilir. İşletmeci; sözleşmeden kaynaklanan yükümlülükleri yerine getirmemesi veya eksik olarak getirmesi halinde MYO sözleşmeyi her zaman tek yanlı olarak feshetmeye yetkilidir. (Ancak, sözleşmenin feshi durumunda İşletmeci sözleşme süresinin bitiminden sonra veya MYO'nun tek taraflı feshinden sonra MYO tarafından yapılacak yeni bir ihale sonucuna kadar hizmetleri azami 2 ay süre ile aynı fiyat ve şartlarla yürütecektir.)

MADDE 20. TEBLİGAT ADRESİ

Taraflar yukarıda yazılı adreslerinin tebligat adresleri olduğunu, bu adreslerinde meydana gelecek değişiklikleri derhal karşı tarafa yazılı olarak bildireceklerini, aksi halde bu adreslerine yapılacak tebligatların geçerli olduğunu kabul ve beyan ederler.

MADDE 21. UYUŞMAZLIKLARIN ÇÖZÜMÜ VE YETKİLİ MAHKEME

Uyuşmazlık halinde İstanbul Anadolu Mahkemeleri ile İcra Daireleri yetkilidir.

MADDE 22. İŞE BAŞLAMA TARİHİ

İşletmeci; sözleşmenin imza tarihinden itibaren en geç 15 iş günü içerisinde işe başlamak zorundadır.

İşbu sözleşme 22 (yirmiki) ana maddeden, 11 (on bir) sayfadan ve 1 ekten oluşmaktadır. Taraflar, teknik şartname ve idari şartnamenin bu sözleşmenin ayrılmaz bir parça olduğunu kabul ve beyan ederler.

İşbu sözleşme İstanbul'da bir nüsha olarak hazırlanmıştır.

EKLER:

EK-1 YEMEK YAPIMINDA KULLANILACAK GRAMAJ LİSTESİ

İşletmeci

Ataşehir Adıgüzel Meslek Yüksekokulu

EK-1 YEMEK YAPIMINDA KULLANILACAK GRAMAJ LİSTESİ

| ETLİ YEMEK ÇEŞİTLERİ | ÇİĞ ET (KEMİKSİZ) MİK. |
|--------------------------------|-------------------------------|
| KÖFTELER | 80 GR |
| PARÇA VEYA KUŞBAŞI ET YEM. | 120 GR |
| ETLİ SEBZE YEMEKLERİ | 40 GR |
| ETLİ KURUBAKLAGİLLER | 40 GR |
| ETLİ DOLMA VE SARMALAR | 40 GR |
| ET DÖNER | 120 GR |
| TAVUKLU YEMEK ÇEŞİTLERİ | ÇİĞ TAVUK ETİ MİK. |
| TAVUK HAŞLAMA KEMİKLİ | 300-350 GR |
| FIRIN TAVUK KEMİKLİ | 300-350 GR |
| TAVUK PANE | 100 GR |
| TAVUK ŞİNİTZEL | 150 GR |
| TAVUK SOTE | 100 GR |
| AKDAĞ KÖFTE | 100 GR |
| TAVUK DÖNER | 120 GR |
| BALIK YEMEKLERİ | ÇİĞ BALIK MİKTARI |
| USKUMRU FİLETO | 125-150 GR |
| DİĞER GIDALAR | GRAMAJ |
| MEYVELER | 150-200 GR |
| YOĞURTLAR | 150 GR |
| KARPUZ KAVUN KABUKLU | 350-500 GR |
| SALATA | 175 GR |
| CACIK | 200 GR |
| KABUKLU MEYVELER | 250 GR |
| TULUMBA TATLISI | 100 GR |
| BAKLAVA | 100 GR |
| ŞEKERPARE | 100 GR |
| KADAYIF | 100 GR |
| REVANİ-İRMİK TATLISI | 150 GR |
| PUDİNG-SÜTLAÇ-AŞURE | 120 GR |
| KABAK TATLISI | 150 GR |
| TURŞU | 100 GR |
| KOMPOSTO | 200 GR |
| TAHILDAN YAPILAN YEMEKLER | GRAMAJ |
| PİRİNÇ | 65 GR |
| BULGUR | 60 GR |
| MAKARNA-KUSKUS | 50 GR |

