

PYL(YBF VE MDBF) ALTUNİZADE COFFEE BREAK İKRAM ŞARTNAMESİ

- YER** : SABANCI ÜNİVERSİTESİ ALTUNİZADE DİJİTAL KAMPÜS
- TARİH** : 01.10.2021-05.09.2022 (ALTUNİZADE) (Program detayını ileticeğ iz)
- Kişi SAYISI** : 30.360 (Sayılar etkinlik öncesinde ihaleyi kazanan firmaya Üniversite Yetkilisince iletilecektir)
- SAAT** : Aşağı da belirtilmiştir.

Pazartesi, Salı, Çarşamba, Perşembe(Yiyecekler ve içecekler): 18:00-21:30

Cuma (Yiyecekler ve içecekler): 17:00-21:30

Cumartesi (Yiyecekler ve içecekler) : 08:15-16:00

Pazartesi-Salı-Çarşamba-Perşembe-Cuma yiyecekler

Pazartesi, Salı, Çarşamba, Perşembe(Yemek saat aralığı): 18:00-19:00

Cuma (Yemek saat aralığı): 17:00-19:00

1.Sandviç: Panini veya Capata Sandviç ekmeğ ine (110-125 gr.) veya Wrap (dönüşümlü olarak)

Vejetaryen: 3 çeşitten biri dönüşümlü olarak: Klasik Beyaz Peynir-Domates-Zeytin Ezmeli, Hellim Peynir-Sebze Izgara-Krem Peynirli, Mozzarella Peyniri-Domates-Rokalı.

Vegan: Sebze ızgara, Falafel vb.

Şarküteri: 3 çeşitten biri dönüşümlü olarak: Taze Kaşar-Dana Jambon-Krem Peynirli, Hindi Füme-Krem Peynir-Roka-Domatesli , Rozbif-Taze Kaşar-Kornişon Turşulu

(Vejetaryen, vegan ve şarküteri sandviç adetleri öğ renciler kayıt yaptırıp anket yapıldıktan sonra kesin oran belirlenecektir.Sandviçler hazırlandıktan sonra ambalaj üzerine Ü.T., T.E.T.T. , alerjen durumu, üretildiği yer ve içerik vb. bilgiler içeren etiket firmaca yapıştirilacaktır),

Sandviçlerin iç malzeme miktarı minimum 100 gr olacaktır.

2.Meyve suyu(vişne, karışık, portakal, şeftali vb.) 330 ml teneke ambalajda Cappy, Dimes, Tropicana veya Tamek markalı olacaktır,

Yukarıdaki gıda ve sarf ürünleri firma personeli tarafından porselen ekipmanla servis edilecektir.

Pazartesi-Salı-Çarşamba-Perşembe-Cuma Akşam coffee break servisi

Pazartesi, Salı, Çarşamba, Perşembe(saat aralığı): 19:00-21:30

Cuma (saat aralığı): 18:30-21:30

Yiyecekler

Pazartesi-Salı-Çarşamba-Perşembe-Cuma Akşam:

2 çeşit tatlı kurabiye - 2 çeşit tuzlu kurabiye(kişiye özel kapalı ekipman içerisine konulacak),

Yiyecekler ile birlikte sarf malzemeler(Peçete, ıslak mendil, plastik kaşık) öğ rencinin tercihinine göre set-uptan personelinizce servis edilecektir.

Yukarıdaki gıda ve sarf ürünleri firma personeli tarafından porselen ekipmanla servis edilecektir.

Cumartesi 08:15-12:00 yiyecekler

1.Taze kaşarlı sokak simidi (1 sokak simidinin çeyreği kadar: 2 parça),

2.Tatlı çörek

Yiyecekler ile birlikte sarf malzemeler(Peçete, ıslak mendil) öğ rencinin tercihine göre set-uptan personelinizce servis edilecektir.

Yukarıdaki gıda ve sarf ürünleri firma personeli tarafından porselen ekipmanla servis edilecektir.

Cumartesi 12:00-14:00 yiyecekler

Öğ le Yemeğ i-Lunch Box

1. Büyük Sandviç: Panini veya Ciabatta veya İnce Baget (110-125 gr.) veya Wrap (dönüşümlü olarak)

Vejetaryen: 3 çeşitten biri dönüşümlü olarak: Klasik Beyaz Peynir-Domates-Zeytin Ezmeli, Hellim Peynir-Sebze Izgara-Krem Peynirli, Mozzarella Peyniri-Domates-Rokalı.

Vegan: Sebze ızgara, Falafel vb.

Şarküteri: 3 çeşitten biri dönüşümlü olarak: Taze Kaşar-Dana Jambon-Krem Peynirli, Hindi Füme-Krem Peynir-Roka-Domatesli, Rozbif-Taze Kaşar-Kornişon Turşulu

(Vejetaryen, vegan ve şarküteri sandviç adetleri öğ renciler kayıt yaptırıp anket yapıldıktan sonra kesin oran belirlenecektir.Sandviçler hazırlandıktan sonra ambalaj üzerine Ü.T., T.E.T.T. , alerjen durumu, üretildiği yer ve içerik vb. bilgiler içeren etiket firmaca yapıştirılacaktır),

Sandviçlerin iç malzeme miktarı minimum 100 gr olacaktır.

2. Meyve suyu (vişne, karışık, portakal, şeftali vb.) 330 ml teneke ambalajda Cappy, Dimes, Tropicana veya Tamek markalı (pipet ile servis edilecektir) olacaktır.

Görseledeki tepsi içerisine 1 adet sandviç, 0,5 litrelik pet şişe su , ıslak mendil, peçete ve pipet personelinizce hazırlanacaktır. Birkaç çeşit meyve suyu set-up 'ta olacak öğ rencinin tercihine göre servis edilecektir.

Cumartesi 14:00-16:00 yiyecekler

1. 2 çeşit tatlı kurabiye - 2 çeşit tuzlu kurabiye(kişiye özel kapalı ekipman içerisine konulacak),

Yiyecekler ile birlikte sarf malzemeler(Peçete, ıslak mendil) öğ rencinin tercihine göre set-uptan personelinizce servis edilecektir.

Yukarıdaki gıda ve sarf ürünleri firma personeli tarafından porselen ekipmanla servis edilecektir.

Limitsiz İçecek (tüm günler servis edilecektir)

Pazartesi-Salı-Çarşamba-Perşembe saat aralığı 18:00-21:30

Cuma saat aralığı 17:00-21:30

Cumartesi saat aralığı 08:00-16:00

Limitsiz İçecek (tüm günler servis edilecektir)

Demleme Çay (Tek kullanımlık karton ve Porselen, cam bardak ile servis edilecektir)

Bitki Çayları (Tek kullanımlık karton ve Porselen, cam bardak ile servis edilecektir)

Filtre Kahve (Tek kullanımlık karton ve Porselen, cam bardak ile servis edilecektir)

Su 0,5 litrelik pet şişe ambalajda servis edilecektir.

Süt-Filtre Kahve için - (Max. 1 Litrelik ambalajda olacaktır)

İçecekler ile birlikte yiyecekler ve sarf malzemeler(Peçete, ıslak mendil vb.) öğ rencinin tercihine göre set-uptan personelinizce servis edilecektir.

NOTLAR

- Servis personel sayısı ikram hizmeti alacak olan kişi sayısı doğ rultusunda Üniversite Yetkilisince etkinlik öncesi firmaya bildirilecektir. Hizmet verecek olan kişi/kişiler güler yüzlü, kişisel hijyenine önem veren personeller olacaktır.
- Servis personeli pandemi şartlarına uygun koruyucu ekipmanlarını(çift ağ ız maskesi, eldiven, siperlik vb.) giyerek servis yapacaktır.
- Çalışacak personellerin hes kodları ve aşı kartlarını Firmaca Üniversite Yetkilisine iletilecektir(2. Doz aşı tarihleri üzerinden 14 gün geçmiş olmalıdır. Daha önce Covid enfeksiyonu geçirmişlerse PCR test sonuçlarını ve eğer sonrasında aşılarını yaptırmışlarsa aşı kartlarını görmemiz gerekir).
- Set-up ta el dezenfektanı bulundurulacaktır.
- Yukarıdaki menüler belirtilen saatlerde ve eksiksiz hazır olacaktır. Kişiyeye özel hazırlanmış kapaklı kutu ambalajlılar kişibaşı 1 adet servis edilecektir. Sıcak içecek ve 0,5 litrelik pet şişe su limitsiz servis edilecektir.
- Her gün derslerden önce sınıflara öğ renci sayısı kadar 0,5 litrelik pet şişe su tarafınızca bırakılacaktır.
- Peçeteler; kişiyeye özel hazırlanacaktır ve beyaz renkli olacaktır. Pipetler kişiyeye özel ambalajlı olacaktır.
- Firma tüm aşamalarda "Toplu Tüketim Yerleri için Hijyen Esasları ve İyi Uygulama Esasları Kılavuzu"na uyacaktır.
- Bistro, banket masaları ve örtüleri tarafınızdan sağ lanacaktır. İçecek servisi personelinizce otomattan yapılacaktır. Misafirlerin içeceği self servis alması uygun de ğ ildir.
- Firma kullandığı mutfak alanlarının(ekipmanlar dahil) tümünün ve servis alanının(Üniversiteye ait masa ve sandalyeler dahil) Üniversitenin firmaya kullanım alanı olarak belirlediği tüm alanların hijyenik temizliğini sağlayacaktır.
- Firma, Üniversiteye ait ekipman ve mutfak malzemelerini bedelsiz olarak kullanacaktır. Firma, Üniversite tarafından sağ lanan, EK-3'de belirtilen ekipmanların iyi şartlarda bakılması, korunması, kullanılması ve gerekli tamirat ve bakımlarının yapılmasından sorumludur. Üniversite'ye ait ekipmanların bakım ve tamirat işleri, Üniversite'nin onayladığı ilgili Firma haricinde bir Firma'ya yaptırılamaz. Firma, Üniversite'nin sağ ladığı malzeme, ekipman ve makineleri kullanım prosedürlerine uygun olarak işletecektir. Bu ekipmanların onarım ve tamir bedeli Üniversite tarafından ödenir ve sonra %50'si (yüzde elli'si) Firma'ya yansıtma fatura olarak kesilir. Kullanım hatasından kaynaklanan bedelin tamamı ise Firma tarafından karşılanacaktır. Firma sorumluluğu dahilindeki bütün alanlarda (üretim, mal kabul, soyunma odaları, duşlar, wcler, personel dinlenme alanları, depolar, personel yemekhanesi, servis, bulaşıkhaneler vb.) meydana gelebilecek her türlü bakım ve onarım giderini karşılamakla yükümlüdür.
- Firma, kullanacağı uzatma kabloları dâhil, tüm elektrikli cihazlar (çay-kahve makineleri, ısıtma/soğ utma/piş irme işlevi olan di ğ er cihazlar vb.) CE/TSE onaylı olacaklardır(Çay Kazanları/makineleri için güncel TSE standardı TS EN 60335-2-47'dir). Firmanın kullandığı tüm cihazlarda topraklama hattı olacaktır.
- Etkinlik de kullanılacak elektrik enerjisi Üniversite tarafından sağ lanacaktır. Gerekli kablo ve minimum 3x2,5 mm² kesitinde uzatma Firma tarafından sağ lanacaktır. Kablolar hizmet veren firma çalışanlarının ve hizmet verilen kişilerin takılıp düş mesine sebep olmayacak şekilde, yürüme yolundan uza ğ a yerleştirilecektir. Çoklu prizler yağ ve su sıçraması / dökülmesi tehlikesinin bulunduğu alanlardan uzakta, korunaklı olarak tutulacaktır. Kablolarda ek, sargı, bant bulunmayacaktır. Yüksek enerji harcayan fırın vb. ekipman için enerji alınırken çoklu prizlerle birbirine bağ lanarak uzatılan kablo kullanılmayacaktır.
- Firmanın kullanacağı tek kullanımlık ekipmanların gıda ile temas uygunluğu olmalıdır.
- Büfeler, malzemeleri ve servis ekipmanları ş ık seçilecek ve Üniversite onayına sunulacaktır(örne ğ in: filtre kahve makinesi profesyonel çift potlu model olması tercihimizdir).
- Çay Markası; Doğ adan Gizli Bahçe, Lipton İlk Hasat veya Çaykur Rize Turist olacaktır.
- Bitkisel Çay Markası: Doğ adan, Lipton veya Çaykur olacaktır.
- Hammadde ve temizlik kimyasal kimyasal markaları(EK-1) ile asgari yemek porsiyon gramajları(EK-2) tablolarında belirtilen şekilde olacaktır.
- Beyaz Peynir Klasik Ezine Cinsi olacaktır.

- Firma satınaldığı ürünlerin faturalarını Üniversite Yetkilisine ibraz edecektir.
- Altunizade Dijital Kampüste Giriş Kat, 1. kat ve 2.katta hizmet verecektir. Katlarda göstereceği imiz yerlere set-uplar kurulacaktır.
- Üniversite yetkilisinin belirleyeceği adette bistro masa örtülü(siyah renk streç) firmaca sağlanacaktır.
- Kağıda sarılı toz ve esmer şeker kullanılacaktır ayrıca tatlandırıcı bulundurulacaktır.
- Tek kullanımlık karıştırıcı bulundurulacaktır.
- Firma atıklar için pedallı çöp kovaları temin edecek, içlerine çöp poşeti sağlayacak ve doldukça atıkları boşaltacaktır.