

PYL(YBF VE MDBF) ALTUNİZADE YEMEK & 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** : Aşağ ıda 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 Akşam ve Cumartesi öğ le yemeğ i servisi

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

Cuma (Yemek saat aralığ ı): 17:00-19:00

Cumartesi (Yemek saat aralığ ı) :12:00-14:00

4 Kap(1 ana yemek+3 yardımcı yemek)

1. Kap: Çorba

2. Kap: Ana Yemek[(Et Yemeğ i, Etli Sebze Yemeğ i, Sebzeli Et Yemeğ i, Köfte veya Piliç) ve Vejetaryen]

3. Kap: Yardımcı Yemek(Pilav, Makarna, Börek çeşitlerinden menüye uygun bir tanesi)

4. Kap: (Meyve, Tatlı, Salata, Bardak Yoğ urt, Bardak Ayran çeşitlerinden menüye uygun bir tanesi)

Ana yemek olarak günlük toplam siparişin %20'si Vejetaryen(*) olarak hazırlanacaktır.

(*):Öğ renciler kayıt yaptırıp anket yapıldıktan sonra kesin oran belirlenecektir.

Haftalık ana yemek(et veya piliç yemekleri) dağ ılımı aşağı ıdaki şekilde olacaktır, aşağı ıdaki dağ ılım aylık menüde haftalık olarak farklı günlerde sunulacaktır.

1 gün parça et yemeğ i,

1 gün sebzeli et yemeğ i veya etli sebze yemeğ i veya etli bakliyat

1 gün köfte

1 gün kemikli piliç

1 gün piliç fileto yemeğ i veya balık yemeğ i

1 gün parça etli piliç yemeğ i

Yukarıdaki sıcak yemek çeşitleri merkez mutfağ ınızda pişirilip çelik gastronom küvetlere konulup sıcak zinciri bozmadan Altunizade Dijital Kampüse ulaştırılacak olup Projede kişiye özel tek kullanımlık kapaklı kaplara porsiyonlanarak personellerinizce servis edilecektir. Aşağ ıda temsili görseli iletiyoruz(kullanacağ ınız tüm tek kullanımlık ekipmanların gıda ile temas uygunluğ u olmalıdır), servis öncesinde ekipman onayını ÜNİVERSİTE Yetkilisinden almanızı rica ederiz. Çorba ayrı ekipmanda, ana yemek ve yardımcı yemek aynı ekipmanda(varsa garnitür), 4. Kap ayrı ekipmanda tepsi ile servis edilecektir.



Su (Saka, Hayat, Pınar, Erikli veya Nestle markalı olacaktır) 0,5 litrelik pet şişe ambalajda servis edilecektir.

Tam Buğ day Ekmeğ i(kişiye özel ambalajda servis edilecektir)

Paketlenmiş Metal kaşık, çatal, bıçak seti, içerisinde kağıt peçete ile Islak Mendil.

Yukarıdaki yiyecek ürünleri ve sarf malzemeler kişiye özel tek tek ambalajlı olarak, aşağıdaki görseldekine benzer tek kullanımlık tepsi içinde servis edilecektir.



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

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

Cuma (saat aralığı): 18:30-21:30

Cumartesi (saat aralığı) : 08:15-16:00

Yiyecekler

Pazartesi-Salı-Çarşamba-Perşembe-Cuma Akşam ve Cumartesi öğle yemeği sonrası:

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

Cumartesi öğleden önce:

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

2.Tatlı çörek

Kişiye özel kapaklı tek kullanımlık(gıda ile temas uygunlukları olmalıdır) ambalajlar içerisine; Taze kaşarlı sokak simidi-2 parça, Tatlı çörek (1 adet). Yiyecekler ile birlikte sarf malzemeler(Peçete, ıslak mendil, plastik kaşık)

öğrencinin tercihine göre set-uptan personelinizce servis edilecektir.

Yukarıdaki gıda ve sarf ürünleri kişiye özel tek tek ambalajlı olarak hazırlandıktan sonra aşağıdaki görseldeki tepsi içine konulara tek kullanımlık tepsi içinde servis edilecektir.

Limitsiz İçecek (tüm günler servis edilecektir)

Pazartesi-Salı-arşamba-Perşembe saat aralığı 18:00-21:30

Cuma saat aralığı 17:00-21:30

Cumartesi saat aralığı 08:00-16:00

Demleme ay (Tek kullanımlık karton bardak ile servis edilecektir)

Bitki ayları (Tek kullanımlık karton bardak ile servis edilecektir)

Filtre Kahve (Tek kullanımlık karton 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.) ođ rencinin tercihine göre set-uptan personelinizce servis edilecektir.

NOTLAR

- Servis personel sayısı ikram hizmeti alacak olan kişi sayısı doğ rultusunda niversite Yetkilisince etkinlik öncesi firmaya bildirilecektir. Hizmet verecek olan kişi/kiŐiler güler yüzlü, kiŐisel hijyenine önem veren personeller olacaktır.
- Servis personeli pandemi Őartlarına uygun koruyucu ekipmanlarını(ift ađ ız maskesi, eldiven, siperlik vb.) giyerek servis yapacaktır.
- Her gün derslerden önce sınıflara ođ renci sayısı kadar 0,5 litrelik pet Şişe su tarafınızca bırakılacaktır.
- FİRMA, Hizmet'in yerine getirilmesi ile ilgili olarak, mal kabulden satıŐa ve tüm ara süreçleri de dahil olmak üzere öncelikle Hijyen Eđ itimi Ynetmeliğ i(05.07.2013), Gıda Hijyeni Ynetmeliğ i(17.12.2011), Gıda İŐletmelerinin Kayıt ve Onay İŐlemlerine Dair Yönetmelik(17.12.2011), Toplu Tüketim Yerleri İçin Hijyen Esasları ve İyi Uygulama Kılavuzu, TGK Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Ynetmeliğ i(26.01.2017)'yle birlikte iŐyerinde yürürlükteki Gıda Mevzuatı'na uymak, değ iŐiklik ve yenilikleri takip etmek ve gerektiğ inde niversite'yi bilgilendirmekle yükümlüdür. Yerli Mevzuatta bulunmayan konularla ilgili olarak uluslararası standartlardaki maddeler uygulanır. FİRMA bu konuda tam bilgi sahibi olduğ unu açıkça kabul ve taahhüt eder.
- alıŐacak personellerin hes kodları ve aşı kartlarını Firmaca niversite Yetkilisine iletilecektir(2. Doz aşı tarihleri üzerinden 14 gün geçmiŐ olmalıdır. Daha nce Covid enfeksiyonu geirmiŐlerse PCR test sonuçlarını ve eđ er sonrasında aŐılarını yaptırmıŐlarsa aşı kartlarını görmemiz gerekir).
- Set-up ta el dezenfektanı bulundurulacaktır.
- Yukarıdaki menüler belirtilen saatlerde ve eksiksiz hazır olacaktır. Kişiye zel hazırlanmıŐ kapaklı kutu ambalajlılar kiŐibaŐı 1 adet servis edilecektir. Sıcak içecek ve 0,5 litrelik pet Şişe su limitsiz servis edilecektir.
- Tuz, baharat eŐitleri(toz karabiber, kırmızı pulbiber, kekik vb.) ve krdan tek kullanımlık kişiye özel ambalajlı olarak servis edilecektir. Salata servis edileceğ i günlerde firma taze limon dilimi, elma sirkesi ve natürel sızma zeytinyağ ı hazır bulunduracaktır. Kroton ve taze limon dilimi bulundurulacak tercihe göre çorba ile servis edilecektir.
- Menüler 15 gün önceden niversite onayına sunulacaktır.
- Kafeteryadaki masa ve sandalyeler ÜNİVERSİTE' ce sağ lanacak, bunun dıŐındaki tüm ekipmanlar tarafınızca sağ lanacaktır.
- Firma Merkez Mutfağ ında daimi olarak Gıda Mühendisi istihdam edecek ve ÜNİVERSİTE'ce istenilen evrakları(Diploma, SGK işe giriş bildirgesi vb.) ibraz edecektir. FİRMA hizmet'in takibinde ve hizmet'in yerine getirilmesinin her aŐamasında, ÜNİVERSİTE ile iŐbirliđ i yapacaktır.
- FİRMA'nın ÜNİVERSİTE Kampüs'nde çalışacak personeline ait belgelerini tam olarak işe baŐlamadan bir önceki gün en geç saat 11:30'a kadar ÜNİVERSİTE'ye teslim etmesi gerekmektedir. Bu belgeler; Nüfus Cüzdan Sureti, 1 (bir) adet Vesikalık Fotoğ raf, Telefon numarası, YerleŐim Yeri ve Diğ er Adres Belgesi, Diploma, SGK işe

Giriş Bildirgesi, Adli Sicil Kaydı belgesi (1 (bir) ay içinde alınmış), PA Akciğer Grafisi Raporu, Gaita Mikroskopisi Raporu, Gaita Kültürü Raporu, Burun-Boğaz Kültürü Raporu, ve Hepatit A ve B testi (Anti HAV total, HBSAG ve Anti HBS). Hepatit test sonuçlarına göre gerekli aşı uygulamaları, FİRMA'nın işyeri hekimi denetiminde gerçekleştirilecektir. Gaita Kültürü, Gaita Mikroskopisi, Burun-Boğaz Kültürü, Hepatit A ve B testlerinin 6 (altı) ayda bir, Akciğer Grafisi'nin yılda 1 (bir) yenilenmesi ve rapor sonuçlarının ÜNİVERSİTE Yetkilisine teslim edilmesi gerekir.

- FİRMA'nın ÜNİVERSİTE Kampüs'ünde çalışacak olan personellerinin, yönetmeliğin zorunlu kıldığı T.C. Milli Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü'nden "Gıda ve Su Sektöründe Çalışanlar için Hijyen Eğitimi" kurs bitirme belgesini işe başlamasını takiben en geç 20 (yirmi) gün içerisinde ÜNİVERSİTE Yetkilisine teslim edilmesi gerekir.
- FİRMA personelinin işten ayrılması durumunu ÜNİVERSİTE'ye en az 1 (bir) iş günü öncesinden bildirecektir.
- FİRMA; Entegre Yönetim Sistemleri(ISO 9001, HACCP ve/veya ISO 22000) belgelerine sahip olacak ve bu sistemlere ait dokümanları ÜNİVERSİTE kampüsleri içerisinde sorumluluğu dahilindeki alanlarda uygulayacak, bu belgeleri Üniversite Yetkilisine ibraz edecektir. FİRMA ayrıca ileride çıkabilecek ilgili mevzuat kapsamındaki belgeleri takip ederek zamanında sahip olmakla yükümlü olacaktır
- FİRMA; gıda teminini, Hammadde ve Temizlik Kimyasal Markaları tablosu ve Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği ve Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik'te tanımlanan ambalaj/etiket standartlarına uygun olarak aşağıda belirtilen sistem ve standartları uygulayan ve bunların sertifikalarına sahip kurum ve kuruluşlardan yapacaktır.
-T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı (TOB) İşletme Kayıt Belgesi
-ISO 9001
-ISO 22000
-İyi Üretim Uygulamaları (GMP)
-HACCP
- FİRMA, servise sunduğu her üründen en az 250 gr (ikiyüzelli Gram) olacak şekilde Steril numune alma tekniklerine uygun şahit numune olarak 3 (üç) gün / 72 (yetmişiki) saat uygun koşullarda saklayacaktır. Gerekliğinde bu numuneler ÜNİVERSİTE tarafından akredite ve onaylı bir laboratuara gönderilerek analiz ettirilebilecektir. Analiz raporlarına göre gıda zehirlenmesi tespiti olması halinde Taraflar zehirlenmenin tanımını aşağıda tarif edilen şekilde kabul etmiş sayılırlar. FİRMA'nın servise sunduğu yemekleri tüketen kişilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve tahlil sonucunda besin zehirlenmesi tanısı konulmuş ise FİRMA'dan ilgili güne ait yemekler için mikrobiyolojik analizlerin yapılması için şahit numune istenecektir.
- Yemekler her öğün için taze ve günlük hazırlanacaktır.
- Peçeteler; kişiye özel hazırlanacaktır ve beyaz renkli olacaktır. Pipetler kişiye özel ambalajlı olacaktır.
- Bistro, banket masaları ve örtüleri tarafınızdan sağlanacaktır. İçecek servisi personelinizce otomattan yapılacaktır. Misafirlerin içeceği self servis alması uygun değildir.
- 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 sağlanan, EK-3'de belirtilen ekipmanların iyi şartlarda bakılması, korunması, kullanılması ve gerekli tamirat ve bakımlarının yapılmasından sorumludur. Üniversite'ye ait ekipmanların bakım, tamirat işleri, Üniversite'nin onayladığı ilgili Firma haricinde bir Firma'ya yaptırılamaz. Firma, Üniversite'nin sağladığı 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, wc'ler, personel dinlenme alanları, depolar, personel yemekhanesi, servis, bulaşıkhaneler vb.) meydana gelebilecek her türlü bakım ve onarım giderini karşılamakla yükümlüdür.

- Firma, kullanacağı ı uzatma kabloları dâhil, tüm elektrikli cihazlar (çay-kahve makineleri, ısıtma/soğ utma/piş irme işlevi olan diğ 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 uzağ 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.
- Büfeler, malzemeleri ve servis ekipmanları ş ık seçilecek ve Üniversite onayına sunulacaktır(örneğ in: filtre kahve makinesi profesyonel çift potlu model olması tercihimizdir).
- Çay Markası; Doğ adan Gizli Bahç e, Lipton İlk Hasat veya Çaykur Rize Turist olacaktır.
- Pet şişe ve damacana su(çay-kahve demlemek için); Saka, Hayat, Erikli, Pınar veya Nestle markalı olacaktır tarafınızca sağ lanacaktır.
- Firma satınaldığı ürünlerin faturalarını talep edilmesi halinde Üniversite Yetkilisine ibraz edecektir.
- Altunizade Dijital Kampüste Giriş Kat, 1. kat ve 2.katta hizmet verecektir. Katlarda göstereceğ imiz yerlere coffee break set-uplar kurulacaktır.
- Günlük servis sayısına göre Üniversite yetkilisiyle mutabık kalınacak adette bistro masa örtülü(siyah renk streç) firmaca sağ lanacaktır.
- Kağ ıda sarılı toz ve esmer şeker kullanılacaktır ayrıca tatlandırıcı bulundurulacaktır.
- Tek kullanımlık karıştırıcı bulundurulacaktır.
- Firma atıklar için yeterli sayıda pedallı çöp kovaları temin edecek, içlerine çöp poşeti sağ layacak ve doldukça atıkları Üniversite yetkilisinin yönlendireceğ i alana boşaltacaktır.
- Hammadde ve temizlik kimyasal kimyasal markaları(EK-1) ile asgari yemek porsiyon gramajları(EK-2) tablolarında belirtilen şekilde olacaktır.