

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 ileteneğ 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 porselen ekipmanlar ile personellerinizce servis edilecektir. Servis öncesinde ekipman onayını ÜNİVERSİTE Yetkilisinden almanızı rica ederiz.

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(alternatif olarak tek kullanımlık çatal bıçak seti de bulundurulacaktır.)

Islak Mendil.

Servis tepsisi firma tarafından sağ lanacaktır.

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 öğ le yemeğ i sonrası:

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

Cumartesi öğ leden önce:

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

2.Tatlı çörek

Taze kaşarlı sokak simidi-2 parça, Tatlı çörek (1 adet). Yiyecekler ile birlikte sarf malzemeler(Peçete, ıslak mendil, öğ rencinin tercihine göre set-uptan personelinizce servis edilecektir.

Yukarıdaki gıda ve sarf ürünleri kişilerin talebine göre firma personeli tarafından servis edilecektir.

Limitsiz içecek (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

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 bardak ile servis edilecektir)

Su - 0,5 litrelik pet şişe ambalajda servis edilecektir.

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

içecekler 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/kiş iler 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.
- Her gün derslerden önce sınıflara öğ renci sayısı kadar 0,5 litrelik pet şişe su tarafınızca bırakılacaktır.

- FİRMA, Hizmet'in yerine getirilmesi ile ilgili olarak, mal kabulden satışa ve tüm ara süreçleri de dahil olmak üzere öncelikle Hijyen Eğ itimi Yönetmeliğ i(05.07.2013), Gıda Hijyeni Yönetmeliğ i(17.12.2011), Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik(17.12.2011), Toplu Tüketim Yerleri İçin Hijyen Esasları ve İyi Uygulama Kılavuzu, TKG Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğ i(26.01.2017)'yle birlikte işyerinde yürürlükteki Gıda Mevzuatı'na uymak, değ işlik ve yenilikleri takip etmek ve gerektiğ inde Üniversite'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.
- 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 eğ er sonrasında aşılarını yaptırmışlarsa aşı kartlarını görmemiz gerekir).
- Set-up ta el dezenfektanı bulundurulacaktır.
- Yukarıdaki menüler belirtilen saatlerde ve eksiksiz hazır olacaktır. Kiş iye özel hazırlanmış kapaklı kutu ambalajlılar kiş ibası 1 adet servis edilecektir. Sıcak içecek ve 0,5 litrelik pet şişe su limitsiz servis edilecektir.
- Tuz, baharat çeş itleri(toz karabiber, kırmızı pulbiber, kekik vb.) ve kürdan tek kullanımlık kiş iye 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 Üniversite onayına sunulacaktır.
- Kafeteryadaki masa ve sandalyeler ÜNİVERSİTE' ce sağ lanacak, bunun dışındaki tüm ekipmanlar tarafınızca sağ lanacaktır.
- Firma Merkez Mutfağ ında daimi olarak Gıda Mühendisi istihdam edecek ve ÜNİVERSİTE'ce istenilen evrakları(Diploma, SGK iş e giriş bildirgesi vb.) ibraz edecektir. FİRMA hizmet'in takibinde ve hizmet'in yerine getirilmesinin her aşamasında, ÜNİVERSİTE ile işbirliğ i yapacaktır.
- FİRMA'nın ÜNİVERSİTE Kampüs'ünde çalışacak personeline ait belgelerini tam olarak iş e başlamadan 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, Yerleşim Yeri ve Diğ er Adres Belgesi, Diploma, SGK İş e Giriş Bildirgesi, Adli Sicil Kaydı belgesi (1 (bir) ay içinde alınmış), PA Akciğ er Grafisi Raporu, Gaita Mikroskopisi Raporu, Gaita Kültürü Raporu, Burun-Boğ az 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-Boğ az Kültürü, Hepatit A ve B testlerinin 6 (altı) ayda bir, Akciğ er Grafisi'nin yılda 1 (bir) yenilenmesi ve rapor sonuçlarının ÜNİVERSİTE Yetkilisine teslim edilmesi gerekir.
- FİRMA'nın ÜNİVERSİTE Kampüs'ünde çalışacak olan personellerinin, yönetmeliğ in zorunlu kıldığ ı T.C. Milli Eğ itim Bakanlığ ı Hayat Boyu Öğ renme Genel Müdürlüğ ü'nden "Gıda ve Su Sektöründe Çalışanlar için Hijyen Eğ itimi" kurs bitirme belgesini iş e 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 sorumluluğ u 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 Yönetmeliğ i ve Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğ inde Değ işlik Yapılmasına Dair Yönetmelik'te tanımlanan ambalaj/etiket standartlarına uygun olarak aşağı da belirtilen sistem ve standartları uygulayan ve bunların sertifikalarına sahip kurum ve kuruluşlardan yapacaktır.

-T.C. Tarım ve Orman Bakanlığ ı (TOB) İşletme Kayıt Belgesi

-ISO 9001

-ISO 22000

-iyi Üretim Uygulamaları (GMP)

-HACCP

- FİRMA, servise sunduğ u 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 aşağı ıda tarif edilen şekilde kabul etmiş sayılırlar. FİRMA'nın servise sunduğ u yemekleri tüketen kişilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğ ünde bu kişilere sağ lik 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 öğ ün için taze ve günlük hazırlanacaktır.
- Peçeteler; kişiye özel hazırlanacaktır ve beyaz renkli olacaktır. Pipetler kişiye özel ambalajlı olacaktır.
- Bistro, banket masaları ve örtüleri tarafınızdan sağ lanacaktır. İçecek servisi personelinizce otomattan yapılacaktır. Misafirlerin içeceği self servis alması uygun değ ildir.
- Firma kullandığı mutfak alanlarının(ekipmanlar dahil) tümünün ve servis alanının(Üniversiteye ait masa ve sandalyeler dahil) Üniversitenin firmaya kullanım alanı olarak belirlediğ i tüm alanların hijyenik temizliğ ini sağ lacaktır.
- 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, 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 sorumluluğ u 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 ızatma 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 ızatma 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 ızatılan kablo kullanılmayacaktır.
- Büfeler, malzemeleri ve servis ekipmanları şık seçilecek ve Üniversite onayına sunulacaktır(örneğ in: filtre kahve makinesi profesyonel çift potlu model olması tercihimizdir).
- Çay Markası; Doğ adan Gizli Bahçe, 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 niversite yetkilisiyle mutabık kalınacak adette bistro masa örtülü(siyah renk streç) firmaca sağ lanacaktır.
- Kaę ıda sarılı toz ve esmer şeker kullanılacaktır ayrıca tatlandırıcı bulundurulacaktır.
- Tek kullanımlık karıştırıcı bulundurulacaktır.
- Firma atıklar için yeterli sayıda pedallı p kovaları temin edecek, ilerine p poşeti sağ layacak ve dolduğa atıkları niversite yetkilisinin ynlendireceğ i alana boşaltacaktır.
- Hammadde ve temizlik kimyasal kimyasal markaları(EK-1) ile asgari yemek porsiyon gramajları(EK-2) tablolarda belirtilen şekilde olacaktır.