

PYL(YBF VE MDBF) ALTUNZADE YEMEK & COFFEE BREAK İKRAM ŞARTNAMESİ

YER : SABANCI ÜNİVERSİTESİ ALTUNZADE DİJİTAL KAMPÜS

TARİH : 01.04.2022-05.09.2022 (Program detayını iletceğiz)

KİŞİ SAYISI : 5500(Sayılar etkinlik öncesinde ihaleyi kazanan firmaya Üniversite

: Yetkilisince iletilecektir.)

SAAT : Aşağıda belirtilmiştir.

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

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

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

Pazartesi-Salı-Çarşamba-Perşembe-Cuma Akşam ve Cumartesi öğle yemeği servisi

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

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

Cumartesi (Yemek saat aralığı): 12:00-14:00

4 Kap(1 ana yemek+ 3 yardımcı yemek)

1. Kap: Çorba

2. Kap: Ana Yemek(Et Yemeği, Sebze Yemeği, Etili Sebze Yemeği, Köfte veya Piliç) ve Vejetaryen]

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

4. Kap: (Meve, Tatlı, Salata, Bardak Yoğurt, Bardak Ayran çeşitlerinden menüye uygun bir tanesi)

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

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

Haftalık ana yemek(et veya piliç yemekleri) dağılımı aşağıdaki şekilde olacaktır, aşağıdaki dağılım aylık

menüde haftalık olarak farklı günlerde sunulacaktır.

1 gün parça et yemeği,

1 gün sebze et yemeği veya etli sebze yemeği veya etli bakliyat

1 gün köfte

1 gün kemikli piliç

1 gün piliç fileto yemeği veya balık yemeği

1 gün parça etli piliç yemeği

Yükarıdaki sıcak yemek çeşitleri merkez mutfağınızda pişirilip gelik gastronomik kütvelere konulup sıcak

zinciri bozmadan Altunzade Dijital Kampüse ulaştırılacak olup Projede kişiye özel tek kullanımlık kapaklı

kaplariya portiyonlanarak personellerinizce servis edilecektir. Aşağıda temsili görsele iletilyoruz(kullanacağımız

tüm tek kullanımlık ekipmanların gıda ile temas uygunluğu olmalıdır), servis öncesinde ekipman onayını

ÜNİVERSİTE Yetkilisinden almanızı rica ederiz. Çorba ayrı ekipmanda, ana yemek ve yardımcı yemek ayrı

ekipmanda(VarSA garnitür), 4. Kap ayrı ekipmanda tepsi ile servis edilecektir.



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

Tam Buğday Bıkmegi(kişiye özel ambalajda servis edilecektir)

Paketlenmiş Metal Kasık, çatal, bıçak seti, içersinde kağıt peçete ile

Islak Mendil.

Yükarıdaki yiyecek ürünleri ve sarf malzemeler kişiye özel tek ambalajlı olarak, aşağıdaki görseledekine

benzer tek kullanımlık tepsi içinde servis edilecektir.

W

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

Cuma (saat aralığı): 18:30-21:30
Pazartesi, Salı, Çarşamba, Perşembe(saat aralığı): 19:00-21:30

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

Yiyecekler

Pazartesi-Salı-Çarşamba-Perşembe-Cuma Akşam ve Cumartesi öğle yemeği sonrası:
2 geşit tatlı kurabiye - 2 geşit tuzlu kurabiye(kişiye özel kapalı ekipman içerisinde konulacak),
Cumartesi öğleden önce:

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

2.Tatlı görek

Kişiye özel kapaklı tek kullanımlık(gıda ile temas uygulamaları olmadır) ambalajlar içerisinde: Taze kaşarlı sokak simidi-2 parça, Tatlı görek (1 adet). Yiyecekler ile birlikte sarf malzemeler(Feçete, ıslak mendil, plastik kaşık) öğrencinin tercihinine göre set-uptan personelinizce servis edilecektir.

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

Limitiz 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

Demleme Çay (Tek kullanımlık karton bardak ile servis edilecektir)

Bitki Çayları (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(Feçete, ıslak mendil vb.) öğrencinin tercihinine göre set-uptan personelinizce servis edilecektir.

NOTLAR

• Servis personel sayısı ikram hizmeti alacak olan kişi sayısı doğrultusunda Üniversite Yetkilisince etkililik öncesi firmaya bildirilecektir. Hizmet verecek olan kişi/kişiler güler yüzlü, kişisel hijyenine önem veren personeller olacaktır.

• Servis personeli pandemi şartlarına uygun koruyucu ekipmanlarını(gift ağız maskesi, eldiven vb.) giyerek servis yapacaktır.

• Her gün derslerden önce sınıflara öğrenci sayısı kadar 0,5 litrelik pet şişe su taramızca bırakılacaktır.

Ders aralarında kontrol edilecek, biten sular tazeleneyecektir.

• FİRMA, Hizmet'in yerine getirilmesi ile ilgili olarak, mal kabuleden satışa ve tüm ara süreçleri de dahil olmak üzere öncelikli Hijyen Eğitimi Yönetmeliği(05.07.2013), Gıda Hijyeni Yönetmeliği(17.12.2011), Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik(17.12.2011), Toplu Tüketim Yerleri İçin Hijyen Esasları ve İyi Uygulama Kılavuzu, TGC Gıda Etiketeleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği(26.01.2017)yle birlikte işyerinde yürürlükteki Gıda Mevzuatı na uymak, değişiklik ve yenilikleri takip etmek ve gerektiğinde Üniversite yi bilgilendirmeye yükümlüdür. Yeri Mevzuatta bulunmayan konularla ilgili olarak uluslararası standartlardaki maddeler uygulanır. FİRMA bu konuda tam bilgi sahibi olduğunu açıkça kabul ve taahhüt eder.

• Çalışacak personelin HES kodları ve 1 - Güncei aşı kartlarını , 2- Daha önce Covid geçirmişlerse pozitif PCR testi sonuçlarını letmeniz gerekmektedir (Pandeminin toplandırtıldığı tarihteki durumuna göre bu maddede güncelleme yapılabilir).

• Set-up ta el dezenfektanı bulundurulacaktır.

• Yükarıdaki menüler belirtilen saatlerde ve eksiksiz hazır olacaktır. Kişiye özel hazırlanmış kapaklı kutu ambalajlar kişi başı 1 adet servis edilecektir. Sıcak içecek ve 0,5 litrelik pet şişe su limitsiz servis edilecektir.

• Tuz, baharat geçitleri(toz karabiber, kırmızı pulbiber, kekik vb.) ve kütudan tek kullanımlık kişiye özel ambalajlı olarak servis edilecektir. Salata servis edileceği günlerde firma taze limon dilimi, elma şurubu ve

ambalajlı olarak servis edilecektir. Salata servis edileceği günlerde firma taze limon dilimi, elma şurubu ve

M

natürel sızma zeytinyağı hazır bulunduracaktır. Kroton ve taze limon dilimi bulundurulacak tercihe göre

Menüler 15 gün önceden Üniversite onayına sunulacaktır.

Kafeteriyadaki masa ve sandalyeler 'ÜNİVERSİTE' ce sağlanacak, bunun dışındaki tüm ekipmanlar

tarafınızca sağlanacaktır.

Firma Merkez Müftağında daimi olarak Gıda Mühendisi istihdam edecek ve 'ÜNİVERSİTE' ce istenilen

evrakları(Diploma, SGK işe giriş bildirgesi vb.) ibraz edecektir. FIRMA hizmet in takibinde ve hizmet in

yerine getirilmesinin her aşamasında, 'ÜNİVERSİTE' ile işbirliği yapacaktır.

FIRMA'nın 'ÜNİVERSİTE' Kampüs'ünde çalışacak personeline ait bilgilerini tam olarak işe başlandıktan bir

önceki gün en geç saat 11:30'a kadar 'ÜNİVERSİTE' ye teslim etmesi gerekmektedir. Bu bilgiler; Nüfus

Cüzdan Sureti, 1 (bir) adet Vesikalık Fotoğraf, Telefon numarası, Yerleşim Yeri ve Diğer Adres Belgesi,

Diploma, SGK İşe Giriş Bildirgesi, Adli Sicil Kaydı Belgesi (1 (bir) ay içinde alınmış), PA Akciğer Grafisi

Raporu, Gaita Mikroskopisi Raporu, Gaita Kültürü Raporu, Burun-Bogaz Kültürü Raporu, ve Hepatit A ve B

testi (Anti HAV total, HBsAg ve Anti HBS). Hepatit test sonuçlarına göre gerekli aşı uygulamaları,

FIRMA'nın işyeri hekimi denetiminde gerçekleştirilecektir. Gaita Kültürü, Gaita Mikroskopisi, Burun-

Bogaz 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.

FIRMA'nın 'ÜNİVERSİTE' Kampüs'ünde çalışacak olan personellerinin, yönetmeliğinin zorunlu kıldığı T.C.

Millî Eğitim Bakanlığı, Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü'nden "Gıda ve Su Sektöründe Çalışanlar İçin

Hiyen Eğitimi" kurs bitirme belgesini işe başlamasını takiben en geç 20 (yirmi) gün içerisinde

'ÜNİVERSİTE' Yetkilisine teslim edilmesi gerekir.

FIRMA personelinin işten ayrılması durumunda 'ÜNİVERSİTE' ye en az 1 (bir) iş günü önceden

bildirilecektir.

FIRMA; Entegre Yönetim Sistemleri(ISO 9001, HACCP ve/veya ISO 22000) Belgelerine sahip olacak ve

bu sistemlere ait dokümanları 'ÜNİVERSİTE' kampüsleri içerisinde sorumlu olduğu dahilindeki alanlarda

uygulayacak, bu belgeleri Üniversite Yetkilisine ibraz edecektir. FIRMA ayrıca ileride gikabillecek ilgili

mevzuat kapsamındaki belgeleri takip ederek zamanında sahip olmakla yükümlü olacaktır

FIRMA; gıda temini, Hammaddede ve Temizlik Kimyasal Markaları tablosu ve Türk Gıda Kodeksi

Etiketleme Yönetmeliği ve Türk Gıda Kodeksi Etiketlenme 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

FIRMA, servise sunduğu her üründen en az 250 gr (ikiyüzelli Gram) olacak şekilde Steril numune alma

tekniklerine uygun sahiti numune alarak 3 (üç) gün / 72 (yetmişiki) saat uygun koşullarda saklayacaktır.

Gerçekleştireceği Analiz raporlarına göre gıda zehirlenmesi tespiti olması halinde Tarafar zehirlenmenin

tanımını aşağıda tarif edilen şekilde kabul etmiş sayılır. FIRMA'nın servise sunduğu yemekleri tüketen

kişilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

tedavilerde bulantı/kusma/ishal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve

W

- yerleştirilecektir. Çoklu prizler yağ ve su sızması / dökülmesi tehlikesinin bulunduğu alanlardan uzakta, korunaklı olarak kullanılacaktır. Kablolar da ek, sarı, bant bulunmayacaktır. Yüksek enerji harcayan firm vb. ekipman için enerji alınırken çoklu prizlerle birbirine bağlanarak uzatılan kablo kullanılacaktır.
- Büfe ler, malzemeleri ve servis ekipmanları sık seçilecek ve Üniversite onayına sunulacaktır(örneğin: filtre kahve makinesi profesyonel gıttı potlu model olması tercihimizdir).
- Çay Markası: Doğadan Gızi Bahçe, Lipton İlk Hasat veya Çaykur Rize Turist olacaktır.
- Pet şişe ve damacana su(çay-kahve demlemek için); Saka, Hayat, Eriklı, Pınar veya Nestle markalı olacaktır tarafımızca sağlanacaktır.
- Altınzade Dijital Kampüste Giriş Kat, 1. kat ve 2.katta hizmet verecektir. Katlarda göstereceğimiz yerlere coffee break set-uplar kurulacaktır.
- Günlük servis sayısına göre Üniversite yetkilisiyle mutabık kalınacak adette bistro masa örtülü(siyah renk streç) firmaca sağlanacaktır.
- Kağıda sarılı toz ve esmer şeker kullanılacaktır ayrıca tatlandırıcı bulundurulacaktır.
- Set-upta; Islak mendil, kişiyeye özel ambalajlanmış peçete ve tek kullanımlık karıştırıcı bulundurulacaktır.
- Firma atıklar için yeterli sayıda pedallı göp kovaları temin edecek, içlerine göp poşeti sağlayacak ve dolduracağı atıkları Üniversite yetkilisinin yönlendireceği alana boşaltacaktır.
- Hammaddede ve temizlik kimyasal markaları(EK-1) ile asgari yemek porsiyon gramajları(EK-2) tablolar da belirtilen şekilde olacaktır.