

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

: SABANCI ÜNİVERSİTESİ ALTUNIZADE DİJİTAL KAMPÜS

: 01.04.2022-05.09.2022 (Program detayını iletceğiz)

: 5500(Sayılar etkinlik öncesinde ihaleyi kazanan firmaya Üniversite

Yetkilisince iletilecektir.)

: Aşağıda belirtilmiştir.

**SAAT**

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, Sebze Et Yemeği, Köfte veya Piliç) ve Vejetaryen]

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

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

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

(\*):Öğrenciler kayıt 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 çelik gastronomik kütvelere 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, Brikli veya Nestle markalı olacaktır) 0,5 litrelik pet şişe ambalajda servis edilecektir. Tam Bugday Ekmeği(kişiye özel ambalajda servis edilecektir) Paketlenmiş Metal Kasık, çatal, bıçak seti, içerisinde kağıt peçete ile( alternatif olarak tek kullanımlık çatal Bıçak seti de bulundurulacaktır.) Islak Mendil.

**Servis tepsişi firma tarafından sağlanacaktır.**

**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 geşit tatlı kurabiye - 2 geşit tuzlu kurabiye(kişiye özel kapalı ekipman içerisinde konulacaktır).

Cumartesi öğleden önce:

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

2.Tatlı çörek

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

mm

Yükarıdaki gıda ve sarf ürünleri kişilerin talebine göre firma personeli tarafından 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**

Demleme Çay (Tek kullanımlık karton ve Forsele, Cam bardak ile servis edilecektir)

Bitki Çayları (Tek kullanımlık karton ve Forsele, Cam bardak ile servis edilecektir)

Filter Kahve (Tek kullanımlık karton ve Forsele, bardak ile servis edilecektir)

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

Sut-Filter Kahve için - Max. 1 Litrelik ambalajda olacaktır

İçecekler ile birlikte yiyecekler ve sarf malzemeler(Feçete, ıslak mendil vb.) öğrencinin tercihiine göre set-  
uptan personelinizce servis edilecektir.

## **NOTLAR**

• Servis personel sayısı ikram hizmeti alacak olan kişi sayısı dogrultusunda 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 ağzı maskesi, eldiven vb.) giyerek  
servis yapacaktır.

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

• Ders aralarında kontrol edilecek, biten sular tazelemecektir.

• FİRMA, Hizmet'in yerine getirilmesi ile ilgili olarak, mal kabulden satışa ve tüm ara süreçleri de dahil  
olmak üzere öncelikle 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 İgin Hijyen  
Esasları ve İyi Uygulama Kılavuzu, TGK Gıda Etiketlenme ve Tüketicileri Bilgilendirme  
Yönetmeliği(26.01.2017) yle birlikte işyurinde yürürlükteki Gıda Mevzuatı na uyarak, değişiklik ve  
bulunmayan konularla ilgili olarak uluslararası standartlardaki maddeler uygulanır. FİRMA bu konuda tam  
bilgi sahibi olduğunuu açıkça kabul ve taahhüt eder.

• Çalışacak personellerin HES kodları ve 1- Güncel aşı kartlarını , 2- Daha önce Covid geçirmişlerse pozitif PCR  
test sonuçlarını iltemeniz gerekmektedir( Pandeminin toplantiarın yapıldığı tarihteki durumuna göre bu maddede  
güncelleme yapılabilircektir).

• Set-up ta el dezenfektanı bulundurulacaktır.

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

• Tuz, baharat çeşitleri(toz karabiber, kırmızı pulbiber, kekik vb.) ve kurdan tek kullanımlık kişiye özel  
ambalajlı olarak servis edilecektir. Salata servis edileceği günlerde firma taze limon dilimi, elma sirkeli ve  
natürel sızma zeytinyağı hazırlanacaktır. Kroton ve taze limon dilimi bulundurulacak terçihe göre  
göbda ile servis edilecektir.

• Menüler 15 gün önceden Üniversite onayına sunulacaktır.

• Kafeteryaadaki masa ve sandalyeler ÜNİVERSİTE' ce sağlanacak, bunun dışındaki tüm ekipmanlar  
tarafımızca sağlanacaktır.

• Firma Merkez Mutfağında daimi olarak Gıda Mühendisi istihdam edecek ve ÜNİVERSİTE' ce istenilen  
evrakları(Diploma, SGK işe girişi bildirgesi vb.) ibraz edecektir. FİRMA hizmet'in takibinde ve hizmet'in  
yerine getirilmesinin her aşamasında, ÜNİVERSİTE ile işbirliği yapacaktır.

• FİRMA'nın ÜNİVERSİTE Kampüs'ünde çalışacak personeline ait belgelerini tam olarak işe 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 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,  
FİRMA'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.

• FİRMA'nın ÜNİVERSİTE Kampüs'ünde çalışacak olan personellerinin, yönetmeliğin zorunlu kıldığı T.C.  
Milli Eğitim Bakanlığının Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğünden "Gıda ve Su Sektöründe Çalışanlar için  
Hijyen Eğitimi" kursu bitirme belgesini işe başlanmasını takiben en geç 20 (yirmi) gün içerisinde  
ÜNİVERSİTE Yetkilisine teslim edilmesi gerekir.

• FİRMA personelinin işten ayrılmasını durdurumunu ÜNİVERSİTE' ye en az 1 (bir) iş günü öncesinden  
bildirecektir.

• FİRMA; Entegre Yönetim Sistemleri(ISO 9001, HACCP ve/veya ISO 22000) belgelerine sahip olacaktır ve  
bu sistemlere ait dokümanları ÜNİVERSİTE kampüsleri içerisinde sorumlu olduğu alanlarda  
uygulayacak, bu belgeleri Yetkilisine ibraz edecektir. FİRMA ayrıca ileride gıkabilececek ilgili  
mevzuat kapsamaındaki belgeleri takip ederek zamanında sahip olmakla yükümlü olacaktır

M

W

- FİRMA: gıda temini, Hammadde ve Temizlik Kimyasal Markaları tablosu ve Türk Gıda Kodeksi Etiketeleme Yönetmeliği ve Türk Gıda Kodeksi Etiketeleme 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 sahit numune alarak 3 (üç) gün / 72 (yetmişiki) saat uygun koşullarda saklayacaktır. Gerektiğinde bu numuneler ÜNİVERSİTE tarafından akredite ve onaylı bir laboratuvara gönderilerek analiz ettirilebilecektir. Analiz raporlarına göre gıda zehirlenmesi tespiti olması halinde Tarafat zehirlenmenin tanınım aşgıda tarti edilen şekilde kabul etmiş sayılılar. FİRMA'nın servise sunduğu yemekleri tüketen kişilerde bulantı/kusma/ışal vb. görüldüğünde bu kişilere sağlık kuruluşları tarafından yapılan muayene ve tahli sonucunda besin zehirlenmesi tanisi konulmuş ise FİRMA'dan ilgili güne ait yemekler için mikrobiyolojik analizlerin yapılması için sahit numune istenecektir.
- Yemekler her gün için taze ve günlük hazırlanacaktır.
- Peçeteler; kişiye özel hazırlanacaktır ve beyaz renkli olacaktır. Pipetler kişiye özel ambalajlı olacaktır.
- Bistroye, banket masaları ve örtüleri tarafımızdan sağlanacaktır. İçecek servisi personelimizce otomatlan yapılacaktır. Misafirlerin içeceği self servis alması uygun değildir.
- Fırma kullandığı mutfak alanlarının(ekipmanlar dahil) tümünün ve servis alanının(Üniversiteye ait masa ve sandalyeler dahil) Üniversitemin firmaya kullanim alanı olarak belirlediği tüm alanların hijyenik temizliğini sağlayacaktır.
- Fırma, Üniversiteye ait ekipman ve mutfak malzemelerini bedelsiz olarak kullanacaktır. Fırma, 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 Fırma harcinde bir Fırma'ya yaptırılmaz. Fırma, Üniversite'nin sağladığı malzeme, ekipman ve makinelele kullanim prosedürlerine uygun olarak işletecektir. Bu ekipmanların onarım ve tamir bedeli Üniversite tarafından ödenir ve sonra %50'si (yüzde ellisi) Fırma'ya yansıtma fatura olarak kesilir. Kullanim hatasından kaynaklanan bedelin tamamı ise Fırma tarafından karşılanacaktır. Fırma sorumluluğu dahilindeki bütün alanlarda (üretim, mal kabul, soyunma odaları, duşlar, wc'ler, personel dinlenme alanları, depolar, personel yemekhanesi, servis, buluşma alanları vb.) meydana gelebilecek her türlü bakım ve onarım giderini karşılamakla yükümlüdür.
- Fırma, kullandığı uzatma kabloları dahil, tüm elektrikli cihazlar ( çay-kahve makinesi, ısıtma/soğutma/pişirme işlevi olan diğer cihazlar vb.) CE/TSE onaylı olacaktır(Gay Kazanlar/makinelele için güncel TSE standardı TS EN 60335-2-47'dir). Fırmanın kullandığı tüm cihazlarda topraklama hatli olacaktır.
- Elektrik de kullanimilacak elektrik enerjisi Üniversite tarafından sağlanacaktır. Gerektiği kablo ve minimumum 3x2,5 mm² kesitinde uzatma Fırma tarafından sağlanacaktır. Kablolar hizmet veren firma çalışanlarının ve hizmet verilen kişilerin takip düşmesine sebep olmayacak şekilde, yürüme yolundan uzağa yerleştirilecektir. Çoklu prizler yağı ve su sızması / dökülmesi tehlikesinin bulunduğu alanlardan uzakta, korunaklı olarak kullanılacaktır. Kablolar ek, sarı, bant bulunmayacaktır. Yüksek enerji harcayan firm vb. ekipman için enerji alınırken çoklu prizlerle birbirine bağlanarak uzatılan kablo kullanılmayacaktır. Büteler, malzemeleri ve servis ekipmanları sık seçilecek ve Üniversite onayına sunulacaktır(örneğin: filtre kahve makinesi profesyonel çift potlu model olması tercihimizdir).
- Gay Markası; Doğadan Gizi Bahçe, Lipton İlk Hasat veya Gaykur Rize Turist olacaktır.
- Çay Markası; Doğadan su(çay-kahve demlemek için); Saka, Hayat, Eriki, Fimar veya Nestle markalı olacaktır tarafımızca sağlanacaktır.
- Altınzade Dijital Kampüste Giriş Kat, 1. kat ve 2.katıta hizmet verecektir. Katlarda göstereceğimiz yerlere coffee break set-uplar kurulacaktır.
- Günlük servis sayısına göre Üniversite yetkilisiyle mutabık kalınacak adette bistroye masa örtüsü(siyah renk streç) firmaca sağlanacaktır.
- Kağıda sarılı toz ve esmer şeker kullanılacaktır ayrıca tartandırıcı bulundurulacaktır.
- Tek kullanımlık karıştırıcı bulundurulacaktır.
- Fırma atıklar için yeterli sayıda pedallı çöp kovaları temin edecek, içlerine çöp poşeti sağlayacak ve doldukça atıkları Üniversite yetkilisinin yönlendireceği alana boşaltacaktır.
- Hammadde ve temizlik kimyasal markaları(EK-1) ile asgari yemek porşyon gramajları(EK-2) tablolarıda belirtilen şekilde olacaktır.