

## PYL (YBF VE MDBF) ALTUNİZADE İKRAM VE İÇECEK ŞARTNAMESİ

YER : SABANCI ÜNİVERSİTESİ ALTUNİZADE DİJİTAL KAMPÜS  
TARİH : Ocak 2025 - Ağustos 2025 (ALTUNİZADE) (Program detayını iletteceğiz)

KİŞİ SAYISI : 17.000 Sayılar etkinlik öncesinde ihaleyi kazanan Firmaya Üniversite Yetkilisince iletilecektir.

SAAT : Aşağıda belirtilmiştir.

Pazartesi-Salı-Çarşamba-Perşembe-Cuma Akşam servisi (teslim saatleri aşağıda belirtilmiştir)  
Pazartesi, Salı, Çarşamba, Perşembe : 17:45-22:00  
Cuma : 17:15 – 22:00

### İkram

1.Sandviç: Panini veya Capata Sandviç ekmeğine (110-125 gr.) veya Wrap (dönüşümlü olarak) Vejetaryen: 3 çeşitten biri dönüşümlü olarak: (1)Klasik Beyaz Peynir-Domates-Zeytin Ezmeli, (2)Hellim Peynir-Sebze Izgara-Krem Peynirli, (3)Mozzarella Peyniri-Domates-Rokalt.  
Şarküteri: 3 çeşitten biri dönüşümlü olarak: Taze Kaşar-Dana Jambon-Krem Peynirli, Hindi Füme-Krem Peynir-Roka-Domatesli , Rozbif-Taze Kaşar-Kornişon Turşulu  
(Vejetaryen ve şarküteri sandviç adetleri öğrenciler 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 yapıştıracaktır),  
Sandviçlerin iç malzeme miktarı minimum 100 gr olacaktır.  
2.Taze Mevsim Meyve: (160-200 gr.)  
Yenilebilir(yıkanmış, temiz) halde servis edilecektir.  
Sandviçler set-upta kapaklı kap içerisinde olup kenarında maşa ve porselen tabak bulundurulacaktır. Meyveler sepet ya da kase içerisinde konulacaktır. Islak mendil ve peçete set-upta olacaktır.

Yukarıdaki yiyecek çeşitleri Merkez mutfagımızda ya da Altunizade Dijital Kampüs mutfagında günlük hazırlanıp soğuk zinciri bozmadan servis edilecektir.

Ramazan ayında iftar saatinde yukarıdaki çeşitlere ilave olarak 2 çeşit sıcak çorba(Kırmızı ve Beyaz renkli) servis edilecektir. Porselen kase içerisinde metal kaşık ile. Yanında; taze limon dilimi, baharatlar ve tuz bulundurulacaktır.

### Limitsiz İçecek (tüm günler servis edilecektir)

Pazartesi-Salı-Çarşamba-Perşembe saat aralığı 17:45-22:00  
Cuma saat aralığı 17:15-22:00

Demleme Çay (Cam ve porselen bardak ile servis edilecektir)  
Bitki Çayları (Cam ve porselen bardak ile servis edilecektir)  
Filtre Kahve (Cam ve porselen bardak ile servis edilecektir)  
Süt-Filtre Kahve için- Max. 1 Litrelik ambalajda olacaktır  
İçecekler ile birlikte yiyecekler ve sarf malzemeler (Peçete, ıslak mendil, karıştırıcı vb.) set-up'tan personelinizce servis edilecektir.

### NOTLAR

- Hizmet verecek olan kişi/kişiler güler yüzlü, kişisel hijyenine önem veren personeller olacaktır.
- 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 için Hijyen Esasları ve İyi Uygulama Kılavuzu, TGK Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği(26.01.2017)'yle birlikte işyerinde yürürlükteki Gıda Mevzuatı'na uymak, değişiklik ve yenilikleri takip etmek ve gerektiğinde Üniversite'yi bilgilendirmekle yükümlüdür. Yerli Mevzuatta bulunmayan konularla ilgili olarak uluslararası standartlardaki maddeler uygulanır. FİRMA bu konuda tam bilgi sahibi olduğunu açıkça kabul ve taahhüt eder.
- Yukarıdaki menüler belirtilen saatlerde ve eksiksiz hazır olacaktır.
- Kafeteryadaki masa ve sandalyeler ÜNİVERSİTE' ce sağlanacak, bunun dışındaki tüm ekipmanlar tarafımızca sağlanacaktır.

- FİRMA Merkez Mutfağında daimi olarak Gıda Mühendisi istihdam edecek ve ÜNİVERSİTE'ce istenilen evrakları (Diploma, SGK işe giriş bildirgesi vb.) ibraz edecektir. FIRMA hizmetin takibinde ve hizmetin yerine getirilmesinin her aşamasında, ÜNİVERSİTE ile iş birliği yapacaktır.
- 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 s.ındığı her üründen en az 250 gr (iki yüz elli Gram) olacak şekilde Steril numune alma tekniklerine uygun şahit numune olarak 3 (üç) gün / 72 (yetmiş iki) saat uygun koşullarda saklayacaktır. Gerekliğinde bu numuneler ÜNİVERSİTE tarafından akredite ve onaylı bir laboratuvara 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 yiyecekleri 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.
- Yiyecekler her öğün için taze ve günlük hazırlanacaktır.
- Peçeteler; beyaz renkli 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, kullanacağı uzatma kabloları dâhil, tüm elektrikli cihazlar ( çay-kahve makineleri, ısıtma/ soğutma/pişirme işlevi olan diğer cihazlar vb.) CE/TSE onaylı olacaktır(Çay Kazanları/makineleri için güncel TSE standardı TS EN 60335-2-47'dir). Firmanın kullandığı tüm cihazlarda topraklama hattı olacaktır.
- Büfeler, malzemeleri ve servis ekipmanları sık seçilecek Servis malzemeleri Üniversite onayına sunulacaktır
- Altunizade Dijital Kampüste Giriş Kat, 1. kat ve 2.katta hizmet verecektir. Katlarda göstereceğimiz yerlere teslim edilecektir.
- Hammadde markaları EK-1'de belirtilen şekilde olacaktır.  
Süt/Süt ürünleri; Pınar, Sütaş, Sek, Danone, Eker, Tahsildaroğlu, Bahçivan, Altınkılıç.  
Et ürünleri; Namet, Pınar et, Polonez, Altınkaya, Apikoğlu, Başyazıcı, Aro.  
Konservatif ürünler(Turşu, Zeytin ezmesi vb.): Berrak, Ece, Fora, Marmara Birlik, Tat.  
Çay Markası; Doğadan Gizli Bahçe, Doğu Karadeniz Çayı, Lipton İlk Hasat veya Çaykur Rize Turist olacaktır.
- Bitkisel Çay Markası: Doğadan, Lipton, Çaykur veya Doğu olacaktır.
- Filtre Kahve Markası; Jacobs, Tchibo, Illy, Kuru Kahveci Mehmet Efendi veya Kahve Dünyası markalı olacaktır.
- Firma atıklar için yeterli sayıda pedallı çöp kovaları temin edecek, içlerine çöp poşeti sağlayacak ve doldukça atıkları Üniversite yetkilisinin yönlendireceği alana boşaltacaktır.
- Damacana Su Markası: Saka, Erikli, Hayat, Hamidiye, Nestle, Pınar markalı olabilir.

MM