

## PYL ALTUNIZADE CUMARTESİ GÜNLERİ YEMEK & COFFEE BREAK İKRAM ŞARTNAMESİ

YER : SABANCI ÜNİVERSİTESİ ALTUNIZADE DİJİTAL KAMPÜS  
TARİH : Ocak 2025-Ağustos 2025 [Cumartesi günleri (PYL birimi takvim paylaşacaktır)]

KİŞİ SAYISI : 5000(Sayılar etkinlik öncesinde ihaleyi kazanan firmaya Üniversite Yetkilisince iletilecektir.)

SAAT : Aşağıda belirtilmiştir.

Cumartesi (Yiyecekler ve İçecekler) :08:15-17:30

Cumartesi coffee break servisi

Cumartesi (saat aralığı) : 08:15-17:30

Yiyecekler

08:15-10:00 arasında

- 1.Sokak simidi (1 sokak simidinin çeyreği kadar kesilecek),
- 2.Poğaç çeşitleri (2 çeşit)

Limitiz İçecek (tüm günler servisi edilecektir)

Cumartesi saat aralığı 08:15-17:30

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.

Cumartesi öğle yemeği servisi

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, Etlı Sebze Yemeği, Sebzeli 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.

(\*):Üniversite yetkilisi öğrencilerden öğrenip kesin oranı bildirecektir.

Ana yemek(et veya piliç yemekleri) dağılımı aşağıdaki şekilde olacaktır, aşağıdaki dağılım aylık menüde haftalık olarak farklı günlerde sunulacaktır.

1. Hafta parça et yemeği,
2. Hafta sebzeli et yemeği veya etli sebze yemeği veya etli bakliyat
3. Hafta köfte
4. Hafta kemikli piliç
5. Hafta piliç fileto yemeği veya balık yemeği
6. Hafta parça etli piliç yemeği

Yukarıdaki sıcak yemek çeşitleri merkez mutfağınızda pişirilip çelik gastronom küvetlere konulup sıcak zinciri bozmadan Altunizade Dijital Kampüse ulaştırılacak olup porselen ekipmanlar ile personellerinizce servis edilecektir.

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

Kepek Ekmeği, Tam Buğday Ekmeği(kişiye özel ambalajda servis edilecektir)

Metal kaşık, çatal, bıçak

Servis tepsi tarafımızca sağlanacaktır.

## NOTLAR

- Servis persone. sayısı ikram hizmeti alacak olan kişi sayısı doğrultusunda Üniversite Yetkilisince etkinlik öncesi firmaya bildirilecektir. Hizmet verecek olan kişi/kişiler güler yüzlü, kişisel hijyenine önem veren personeller olacaktır.
- Servis persone.i kişisel hijyenine dikkat ederek servis yapacaktır.
- 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 İçin Hijyen Esasları ve İyi Uygulama Kılavuzu, TGK Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği(26.01.2017)'yle birlikte işyerinde yürürlükteki Gıda Mevzuatı'na uymak, değişikliklik 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.
- Tuz, baharat çeşitleri(toz karabiber, kırmızı pulbiber, kekik vb.) ve kürdan tek kullanımlık kişiye özel ambalajlı olarak servis edilecektir. Salata servis edileceği günlerde firma taze limon dilimi, elma sirkesi ve natürel sızma zeytinyağı hazır bulunduracaktır. Kroton ve taze limon dilimi bulundurulacak tercihe göre çorba ile servis edilecektir.
- Menüler 15 gün önceden Üniversite onayına (PYL) sunulacaktır.
- Kafeteryadaki 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 giriş bildirgesi vb.) ibraz edecektir. FİRMA hizmet'in takibinde ve hizmet'in yerine getirilmesinin her aşamasında, ÜNİVERSİTE ile işbirliği yapacaktır.
- 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 alarak 3 (üç) gün / 72 (yetmişiki) saat uygun koşullarda saklayacaktır. Gerektiğinde 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, 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). Firmamız kullandığı tüm cihazlarda topraklama hattı olacaktır.
- Büfeler, malzemeleri ve servis ekipmanları sık seçilecek ve Üniversite onayına sunulacaktır(örneğin: filtre kahve makinesi profesyonel çift potlu model olması tercihimizdir).
- Çay Markası; Doğanın Gizli Bahçe, Doğu Karadeniz, Lipton İlk Hasat veya Çaykur Rize Turist olacaktır.
- Pet şişe ve damacana su(öğle yemeği ve çay-kahve demlemek için); Saka, Hayat, Hamidiye, Erikli, Pınar veya Nestle markalı olacaktır tarafımızca sağlanacaktır.

- Altunizade 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 kalmamak adette bistro masa örtülü(siyah renk streç) firmaca sağlanacaktır.
- Kağıda 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 sağlayacak ve doldukça atıkları Üniversite yetkilisinin yönlendireceği alana boşaltacaktır.
- Hammadde ve temizlik kimyasal markaları(EK-1) ile asgari yemek porsiyon gramajları(EK-2) tablolarında belirtilen şekilde olacaktır.

*Handwritten signature*