

PYL (YBF VE MDBF) TUZLA İKRAM TEKNİK ŞARTNAMESİ

YER : SABANCI ÜNİVERSİTESİ TUZLA KAMPÜS
TARİH : Ocak 2025 - Ağustos 2025 (ALTUNİZADE) (Program detayını iletileceğiz)

KİŞİ SAYISI : 4.000 Sayılar etkinlik öncesinde ihaleyi kazanan firmaya Üniversite Yetkilisince iletilecektir.(Program doğrultusunda Cuma, Cumartesi ve/veya Pazartesi günleri hizmet verilebilir)

SAAT : Aşağıda belirtilmiştir.

Pazartesi-Cuma Akşam servisi.Cumartesi tüm gün (teslim saatleri aşağıda belirtilmiştir)

Pazartesi, Cuma : 17:45 – 22:00

Cumartesi : 08:15 – 17:30

Limitsiz İçecek (tüm günler servis edilecektir)

Pazartesi, Cuma : 17:45 – 22:00

Cumartesi : 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 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 İçin Hijyen Esasları ve İyi Uygulama Kılavuzu, TGG 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.
- Servis alanındaki masa ve sandalyeler ÜNİVERSİTE' ce sağlanacak, bunun dışındaki tüm ekipmanlar tarafınızca sağlanacaktır.
- Firma Merkez Mutfağında daimi olarak Gıda Mühendisi istihdam edecek ve ÜNİVERSİTE'ce istenilen evrakları (Diploma, SGK işe giriş bildirgesi vb.) ibraz edecektir. FİRMA 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 sunduğu her üründen en az 250 gr (iki yüz eli Gram) olacak şekilde Steril numune alma tekniklerine uygun şahit numune olarak 3 (üç) gün / 72 (yetmiş iki) 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 Taraflar zehirlenmenin tanımını aşağıda tarif edilen şekilde kabul etmiş sayılırlar. FİRMA'nın servise sunduğu gıdaları 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.

- Peçeteler; beyaz renkli olacaktır.
- Bistrot, banket masaları ve örtüleri tarafımızdan sağlanacaktır. İçecek servisi personelimizce 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 şık 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; Pınar, Sütaş, Sek, Danone, Eker, Altınkılıç.
- Çay Markası; Doğadan Gizli Bahçe, Doğuş Karadeniz Çayı, Lipton İlk Hasat veya Çaykur Rize Turist olacaktır.
- Bitkisel Çay Markası: Doğadan, Lipton, Çaykur veya Doğuş 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.