Piri Reis University

Evidence for THE Impact Ratings 2027 – Indicator 12.2.1

Ethical sourcing of food and supplies

Question: Does your university as a body have a policy on ethical sourcing of food and supplies?

Value: Yes (policy created 2025) **Data year:** 2025

Summary

Piri Reis University's ethical sourcing requirements are set by the Policy on Combating Forced Labour, Child Labour and Modern Slavery (POL.KLT.14, 3 September 2025), which applies to its whole supply chain, and are implemented for food through the catering service technical specification (6 March 2024), which was in force throughout 2025.

1. Policy on Combating Forced Labour, Child Labour and Modern Slavery (POL.KLT.14)

Link: sustainability.pirireis.edu.tr – Policy on Combating Forced Labour, Child Labour and Modern Slavery

- Respect for human rights and decent working conditions in teaching, research, administration and supply chain management.
- All contractors, suppliers and subcontractors must comply with the Labour Law, working age limits, statutory insurance and fair working standards, required through tender specifications and contracts.
- Legal and administrative sanctions where unethical working conditions are found in the supply chain.

2. Catering service technical specification (6 March 2024) – ethical sourcing clauses

- Brands and supplier companies of all ingredients (meat, poultry, pulses, dairy, fruit, vegetables etc.) must be submitted for University approval in advance; only approved products may be used (p. 6).
- Ingredients must be TSE-certified and comply with the Turkish Food Codex; ingredients are sourced with the approval of the Refectory, Canteen and Cafeteria Inspection Board (pp. 4, 6).
- The contractor may not employ uninsured workers, must pay all wages, taxes and social security contributions, grant paid leave under the Labour Law and send payrolls and insurance declarations to the University (pp. 7, 9).

3. Contents of this file

- Annex 1 – POL.KLT.14 (Turkish original).
- Annex 2 – Catering service technical specification, pp. 1, 4, 6, 7, 9.

	PÎRÎ REİS ÜNİVERSİTESİ ZORLA ÇALIŞTIRMA, ÇOCUK İŞÇİLİĞİ VE MODERN KÖLELİKTE MÜCADELE POLİTİKASI	Doküman No	POL.KLT.14
		Yayın Tarihi	03.09.2025
		Revizyon No	00
		Rev. Tarihi	İlk Yayın

Pîrî Reis Üniversitesi; eğitim-öğretim, araştırma, idari faaliyetleri ve tedarik zinciri yönetimi sırasında insan haklarına saygı gösterilmesini, insan onuruna yakışır çalışma koşullarının sağlanmasını ve etik ilkelere bağlılığı temel ilkeleri arasında kabul eder.

Üniversitemiz; kurum bünyesindeki faaliyetlerde ve dış paydaş ilişkilerinde zorla çalıştırma, insan ticareti, modern kölelik ve çocuk işçiliğinin önlenmesini ve bu hususta tam bir hassasiyet gösterilmesini amaçlar.

Bu doğrultuda Pîrî Reis Üniversitesi aşağıdaki ilkeleri benimser:

- Uluslararası Çalışma Örgütü (ILO) standartları ve İnsan Hakları Evrensel Beyannamesi ilkelerine uymayı,
- Çalışma hayatına ilişkin ulusal yasal mevzuata ve yürürlükteki diğer uygunluk yükümlülüklerine eksiksiz riayet etmeyi taahhüt ederiz.
- Kurum bünyesinde ve yürütülen tüm projelerde zorla çalıştırma, borç karşılığı çalıştırma, insan ticareti ve çocuk işçiliğinin her türlüsünü kesin olarak reddetmeyi,
- Çalışma yaş sınırlarına ve yasal istihdam şartlarına aykırı hiçbir uygulamaya müsaade etmemeyi amaçlarız.
- Mal ve hizmet alımı gerçekleştirilen tüm yüklenici, tedarikçi ve taşeron firmaların İş Kanunu'na, çalışma yaş sınırlarına, yasal sigorta ve adil çalışma standartlarına uyumunu ihale şartnameleri ve sözleşmeler kanıtı ile zorunlu kılmayı,
- Tedarikçi süreçlerinde etik dışı çalışma koşullarının tespiti halinde gerekli yasal ve idari yaptırımları uygulamayı taahhüt ederiz.

Pîrî Reis Üniversitesi üst yönetimi; bu politikada belirtilen ilkelerin uygulanmasını, çalışanlar ve ilgili paydaşlar tarafından benimsenmesini, gerekli kaynakların sağlanmasını ve insan hakları ile adil çalışma standartlarının etkinliğinin sürekli iyileştirilmesini taahhüt eder.

T.C.
PÎRÎ REİS ÜNİVERSİTESİ
Rektörlük

YEMEK HİZMET ALIMI İHALESİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ

Teknik Şartname Hazırlanma Tarihi: 06.03.2024

Sözleşme Dönemi: 3 yıl

Tedarikçi Kriterleri İhaleye, daha önce minimum 1.500 kişinin bulunduğu tesislerde (üniversiteler, işyerleri ve kamu kurumları gibi) Yemek Hizmetleri faaliyetlerinde bulunmuş, ilgili konuda kurumsal onaylı iş bitirme ve uygun referanslar gösterebilecek, sertifika ve belge sahibi firmalar katılım gösterebilir.

Fiyat Teklifi: Yemek Bedeli Kişi Başı (TL/Kişi) olarak verilecektir. Yemek sayı garantisi verilmemektedir. **Fiyat teklifi ekinde 1 aylık örnek menü sunulacaktır.**

1. **Seçenek: 4 Kap (1-Çorba 2-Ana Yemek-2 Çeşit (Et ve Sebze), 3 -Yardımcı Yemek 4-Salata/İçecek/Tatlı**
2. **Seçenek: 4 Kap (1-Çorba 2-Ana Yemek-2 Çeşit (Et ve Sebze), 3 -Yardımcı Yemek 4-Salata Bar (3 çeşit Salata, 1 çeşit Zeytinyağlı)**

Ciro Payı: Alınmayacaktır.

Ödeme Vade: [redacted]

Yemek Bedeli Artış Oranı: [redacted]

Kesin Teminat: Sözleşme aşamasında [redacted] değerinde Kesin Teminat Mektubu Üniversiteye verilecek olup her yıl yenilenecektir.

1. AMAÇ ve KAPSAM

1.1. Bu teknik şartname ve ekleri **Piri Reis Üniversitesi Öğrencilerine, Akademik ve İdari Personeli ile Hizmetli Çalışanlarına** yerinde üretim şeklinde **Yemek Pişirme, Temini ve Servisi** işinin yürütülmesinde uygulanacak genel ve özel hususları kapsar.

1.2. Yemek Temini ve Servisi işi Piri Reis Üniversitesi Deniz Kampüsü ve Hazırlık Kampüsünü kapsamaktadır. Adresleri aşağıda yer almaktadır.

Deniz Kampüsü : Postane Mah. Manastır Yolu Eflatun Sok. No:8 TUZLA/İSTANBUL

Hazırlık Kampüsü : İstasyon Mah. Hakim Sok. No:3 Tuzla/İSTANBUL

4.5. Yüklenici Rektörlük tarafından düzenlenen önemli gün ve etkinliklerde verilecek kokteyl ve kokteyl türü ikramlarını (ücreti karşılığında) istenilen/istenilecek düzeyde sunmayı kabul ve taahhüt eder. Yapılacak ikramlarda hizmetin tam anlamı ile yerine getirilmesi ve buna yönelik sınırlı olmamak kaydıyla masa ve aksesuar vb. unsurların temini Yüklenici'ye aittir. Buna ilişkin olarak Üniversite'den herhangi bir ödeme talep edilmeyecektir.

4.6. Yüklenici, kendisini temsilen her türlü yetkiyi haiz (bir) Gıda Mühendisini Yüklenici Vekili olarak tayin eder. Yüklenici Vekilinin Üniversite ile hiçbir hizmet ilişkisi olmayıp, bu kişinin İş Kanunu'ndan doğan tüm hakları Yüklenici tarafından karşılanacaktır ve yine ilgili bütün sorumluluklar Yüklenici'ye ait olacaktır.

4.7. Yüklenici çalıştıracağı personelin listesini, işe giriş-çıkış evraklarını ve sağlık belgelerini işe başlamadan önce İş Güvenliği Uzmanı' na teslim edecektir. Yüklenici, personeline ilişkin ilgili mevzuatın öngördüğü bütün yükümlülükleri, usulüne uygun bir biçimde, süresinde ve eksiksiz olarak yerine getirecek ve bu konuda Üniversite'ye yazılı olarak bilgi verecektir.

4.8. Yüklenici, sözleşmenin imzalanmasına müteakip 5(beş) gün içinde yemekhaneyi hizmete geçirecektir. Hizmet için kullanılacak her türlü alet-edevat, demirbaş eşyaların belirtildiği malzeme listesini Üniversite'ye verecektir.

4.9. Yüklenici aylık yemek çizelgesini, bir hafta öncesinden mesai bitimine kadar Üniversite'ye sunmuş olacaktır. Üniversite yemek çizelgelerini 2 iş günü içinde onaylayacaktır. Üniversite mönü üzerinde gerekli gördüğü ve istediği değişikliği yaptırabilir. Yapılan değişiklik Yüklenici tarafından uygulanmak zorundadır. Yüklenici bu hususu gayrikabili rücu peşinen kabul eder.

4.10. Hazırlık Kampüsü'ne, taşıma usulü ile sunulan, yemekler, temiz araçlarda, sağlıklı koşullarda, sızdırmaz çelik kaplarda ve ısı kaybı oluşturmayan termal kaplar içinde ulaştırılacaktır. Malzemelerin ve yemeklerin naklinde ulaşım (steril bir biçimde ve sunulacak hizmetin amaç, kalite ve gereği gibi ifasına uygun olarak) Yüklenici'ye aittir. Yemek ortamı steril olacak, yapılan yemekler şartnameye uygun olacaktır.

4.11. Yemek dağıtımı, Yüklenici'nin görevlendireceği elemanlar tarafından yapılır. Bu elemanlar Üniversite öğrencilerine ve personeline karşı azami saygı içinde hareket edecek olup yaptıkları işe uygun kıyafet giyeceklerdir. Yüklenici personelinin iş kıyafetleri Üniversite tarafından belirlenecektir.

4.12. Yemekhanede kullanılan, sınırlı olmamak kaydıyla, tuz, biber, nane, kekik, ketçap, mayonez, baharat, peçete, kürdan gibi servis malzemeleri TSE belgeli, Türk Gıda Kodeksine uygun, piyasada kalitesi üzerinde ittifak edilen firmaların 1. sınıf mamullerinden olacak ve Yüklenici tarafından temin edilecektir.

4.13. Yüklenici, Üniversite tarafından, dini ve milli bayramlar ile diğer özel günlerde (etkinlik, tanıtım, kayıt günleri ve benzeri faaliyetlerde) mesai dışı zamanlarda ve tatil günlerinde verilecek talimatlar doğrultusunda hareket etmek zorundadır. Sınırlı olmamak kaydıyla ifade edilen bu günlerde öğrenci, hizmetli çalışan veya idari personel dışında kalan kişiler için şartname/sözleşmede belirlenen menüden talep edilmesi halinde, sözleşme uyarınca belirlenmiş standart bedel esas alınır.

4.14. **Temizlik;** Üniversite öğrencilerine, akademik ve idari personeline ve hizmetli çalışanlarına yemek temini ve servisi işi Üniversite tarafından belirlenen saatler

5. İŞİN YÜRÜTÜLMESİ İÇİN GEREKLİ ARAÇLAR VE ASGARİ PERSONEL

İşin Yürütülmesi için Gerekli Personel Yüklenici Firma tarafından planlanarak sağlanacaktır.

5.1. Yüklenici sözleşmenin imzalandığı tarihte tüm hazırlıklarını yaparak işyerini şartnamelere uygun biçimde en kısa sürede teslim alacak ve Üniversite tarafından yeterli olduğu kabul edilen mesleki açıdan tecrübeli, nitelikli personeli ile bunların mesleki yeterlilik belgesini ibraz ederek fiilen işe başlayacaktır. Üniversite yemek hizmetinin aksadığını tespit ettiğinde, Yükleniciden ek personel talebinde bulunabilir. Yüklenici şartnamede belirtilen asgari personele ilave olarak personel temin etmekle yükümlüdür. İş kanunu gereği personele verilecek yıllık izin veya rapor gibi hallerde hizmetin aksamaması için Yüklenici, ilgili personelin yerine aynı nitelikte eleman tahsis edecektir. Yüklenici' nin Üniversite yemekhanesinde görevlendireceği personel dağılımı yukarıdaki gibidir.

Deniz Kampüsü için sorumlu bir Gıda Mühendisi/Teknikeri ya da eşdeğer meslek grubu) bulundurulmalıdır.

Etkinliklerde sunulacak hizmetlerde görevlendirilmek amacı ile servis personelinden en az bir kişinin garsonluk eğitimi almış olması gereklidir.

5.2. Bordrolar ve sigorta bildirimleri maaş yatırılmasından itibaren aynı gün içinde Üniversite'ye gönderilecektir. Firma, çalıştırdığı personeli İş Kanunu'nun öngördüğü çerçevede ücretli izne çıkaracaktır.

5.3. İzin dönemlerinde izne çıkan personelin yerine gelen geçici personelin şartnamede belirtildiği gibi maaş ve sosyal imkânları birebir aynı olacaktır. Ayrıca gelen personel puantajda gösterilecektir.

5.4. Yüklenici, personel için yeterli sayıda koruyucu giyim ve araç gereç bulundurmak zorundadır.

5.5. Yüklenici, Üniversite'nin onayladığı iş kıyafetini giydirmek zorundadır. Terlikler; hava geçirgenliği olan ortopedik tabanlı su geçirmeyen 1. sınıf deri olacaktır. Yüklenici yazlık koruyucu giyimleri Mart ayının ilk haftasında; Kışlık koruyucu giyimleri ise Eylül ayının son haftasında temin edecektir.Kep,Önlük,Çizme, terlik,Pantalon, Gömlek çalışan personelin yaptığı işe uygun olarak sağlanacaktır.

5.6. Üniversite yemekhanesinde çalışan personelin senede bir sağlık/portör kontrolleri Yüklenici firma tarafından yaptırılacaktır. Bu sağlık/portör belgeleri Yüklenici tarafından senede bir İnsan Kaynakları Müdürlüğü'ne iletilecektir. Ayrıca, Üniversite gerekli gördüğü takdirde aynı personelin sağlık kontrolünü işyeri doktoruna da yaptırabilir. Sağlık açısından çalıştırılması uygun olmayan personel derhal görevden alınacaktır

5.7. Yüklenici Üniversite'de çalıştırdığı personeline ait aşağıdaki belgeleri Üniversite' ye ibraz etmekle yükümlüdür.

- Aylık prim ve hizmet belgesi
- Nüfus cüzdan sureti (Muhtardan)
- İkametgâh belgesi (Muhtardan)
- Adli sicil kaydı
- Sağlık raporu
- Yemekhane bazında çalışan personel listesi
- SGK işe giriş bildirgesi
- Yüklenici ile çalışan personeli arasındaki hizmet sözleşmesinin bir sureti
- Aşçıbaşı için ustalık belgesi (en az 5 yıllık deneyim)
- Aşçılar için 3 yıllık bonservis belgesi (en az 3 yıllık deneyim)
- Servis Elemanları için Servis Sertifikası (en az 3 yıllık deneyim)
- Hijyen eğitim belgesi
- İSG temel eğitimleri verildiğine dair yüklenici kurum sertifikaları

5.8. Yüklenici çalıştırdığı personelin İş Hukuku, Sosyal Güvenlik Mevzuatı ve diğer kanun ve yönetmelik ve sair tüm ilgili mevzuattan doğan yükümlülüklerini yerine getirmekle mükelleftir, sigortasız işçi çalıştıramaz. Çalıştırılan personelin, Ramazan ayında ve yıllık izin sürelerinde ücretleri tam ödenecek, sigortaları tam yatırılacaktır.

5.9. Yüklenici çalıştırdığı işçilerin her türlü ücret, vergi, SGK primleri, işsizlik sigortası primleri, asgari geçim indirimi gibi ilgili mevzuat uyarınca ödenmesi gereken sair ödemelerinden sorumludur. Bu yapılan ödemelerin belgeleri Üniversite'ye bildirilecektir.

5.10. Yüklenici, çalışan personelleriyle ilgili yer değişiklikleri, işten çıkarma ve işe alma durumları öncesinde değişiklikle ilgili en az 2 (iki) iş günü öncesinden Üniversite'ye (İnsan Kaynakları Müdürlüğü) yazılı ve şifahi bilgi verecektir. Yüklenici bildirimi müteakip 2 (iki) iş günü içerisinde yemekhaneye aynı vasıfta bir personel tahsis edecek ve sunulan hizmette hiçbir aksama söz konusu olmayacaktır.

5.11. Yüklenici, 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu maddelerini yerine getirmekle yükümlüdür. İş kazaları ve meslek hastalıkları nedeniyle doğabilecek her türlü sorumluluk Yüklenici'ye aittir.

5.12. Yüklenici, Üniversite yemekhanesinde çalıştıracağı tüm personelinin uzman eğitimci tarafından verilmiş Hijyen Eğitimi aldıklarını belgeleyecek veya işin başlangıcından itibaren 30 gün içerisinde tüm personeline bu eğitimi aldıracaktır. Yüklenici, eğitimlere dair evrakları İnsan Kaynakları Müdürlüğü'ne verecektir. İşe yeni başlayan personele 15 gün içerisinde bu eğitim aldırılacaktır. Eğitim, yemek saatlerini aksatmayacak şekilde, mesai saatleri dışında yapılacak olup, eğitime ait tüm bedel, gider ve masraflar Yüklenici'ye ait olacaktır.

5.13. Yüklenici' nin bu iş için çalıştıracağı personel Üniversite tarafından belirtilen veya onaylanan kıyafetin dışında bir iş kıyafeti giyemez. Çalışan personel hijyen kurallarına uyan beyaz önlük, beyaz pantolon, eldiven, maske, bone ve galoş takmaya mecburdur.

7.2. Yemek bedeline ekmek ve su bedeli dâhildir ve Yüklenici Üniversite'nin istediği çeşit ve miktarda (normal, tam buğday, kepekli, tuzsuz, vb.) ekmeği temin etmek zorundadır.

7.3. Ekmekler, yüksek randımanlı undan, pişkin, sağlıklı, taze ve paketli olarak imal edilmiş olacaktır.

7.4. Yüklenici, yemeklerde kırmızı et (dana), tavuk eti ve balık dışında başka bir et çeşidi kullanamaz veya doğrudan yemek olarak veremez.

7.5. Yemeklerde ve ekmeklerde kullanılan tüm malzemeler piyasada bilinen markalarda, TSE belgeli ve Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

7.6. Yüklenici, işin yürütümünde kullanılacak her türlü yemeklik malzemenin (et, tavuk, bakliyat, tatlı, baharat, süt ürünleri, meyve, sebze vb.) marka ve tedarikçi firma isimlerini onay almak için önceden Üniversite'ye ibraz eder. Üniversite gerek görürse bu firmaların üretim tesislerini inceler. Yapılan inceleme sonucu onaylanan firmalar Yüklenici' ye liste halinde bildirilir.

7.7. Üniversite'nin, yemek üretiminde kullanılan malzemelerin markaları ve tedarikçi firmalarla ilgili ilave bilgi, fatura ve doküman talepleri, Yüklenici tarafından karşılanacaktır.

7.8. Yüklenici, sözleşme boyunca Üniversite'nin onayladığı firmaların ürünleri dışında başka firmaların ürünlerini kullanamaz. Üniversite tarafından benimsenmeyen markalı ürünler derhal değiştirilir.

7.9. Meyve ve sebzeler, mevsimine göre birinci kalite ve taze olacaktır.

7.10. Yemeklerde kesinlikle ithal et kullanılmayacaktır.

7.11. Zeytinyağlı yemeklerde en az 1/3 oranında zeytinyağı kullanılacaktır. Zeytinyağlılarda kırık pirinç kullanılmayacaktır.

7.12. Ana yemekler, hafta içerisinde 1 Tam Et Yemeği,1 köfte yemeği, 1 Beyaz Et yemeği, 1 Sebze yemeği,1 Bakliyat yemeği olarak verilecektir.

7.13. Yağ, et, un, şeker, sebze, meyve, yoğurt, ayran, tatlı vb. malzemeler katkısız olacak, malzemeler **Yemekhane, Kantin ve Kafeterya Denetleme Kurulu'ndan** onay alınarak temin edilecektir. Kurulun uygun görmediği malzemeler yemeklerde kullanılmayacaktır.

8. YÜKLENİCİNİN UYACAĞI SERVİS KURALLARI

8.1. Yemek servisi, yemekhanede Üniversite öğrencileri ve personeline self-servis şeklinde yapılacaktır.

8.2. Pişirilen yemekler servis saatine kadar yemekler için imal edilmiş ve Üniversite tarafından uygun görülmüş standartlarda kapalı kaplarda veya tencerelerde uygun ısıda bekletilecek, kesinlikle açıkta bırakılmayacaktır.

8.3. Yemekhanedeki servis masalarında nitelikli, çeşit ve miktarları Üniversite tarafından belirlenen sınırlı olmamak kaydıyla peçete, kürdan, tuz, baharat, limon, sirke, zeytinyağı vb. malzeme her serviste hazır bulundurulacaktır. Yemek servisi süresince Yüklenici firma elemanları tarafından eksiklikler giderilecektir.

8.4. Yemekhanede masaların üzerinde bulunması gereken tuzluk, baharatlık, yağlık ile