

OSTİM TEKNİK ÜNİVERSİTESİ

2 ADET DÜKKAN ALANININ (KAFETERYA/KAFE) KİRAYA VERİLMESİ İŞİ

TEKNİK ŞARTNAMESİ

Madde 1 - Amaç ve Kapsam

Bu Teknik Şartnamenin amacı; Üniversitemiz öğrencileri, akademik ve idari personeli ile kampüs kullanıcılarının yiyecek ve içecek ihtiyaçlarının güvenli, hijyenik, düzenli ve eğitim kurumu niteliğine uygun şekilde karşılanması amacıyla, Üniversitemiz mülkiyetinde bulunan kafeterya/kafe alanlarının teknik, hijyenik, çevresel ve işletmesel şartlarının belirlenmesidir.

İşbu şartname; kiraya verilecek alanların kullanımı, faaliyet sınırları, teknik altyapı, tadilat ve dekorasyon, gıda güvenliği, hijyen, iş sağlığı ve güvenliği, yangın güvenliği, atık yönetimi, kampüs düzeni, denetim ve teslim işlemlerine ilişkin teknik hükümleri kapsar.

Kira bedeli, teminat, ihale usulü, sözleşme süresi, ödeme, cezai şart, fesih ve benzeri idari/sözleşmesel hususlar bu Teknik Şartnamenin kapsamı dışındadır; bu hususlar ayrıca hazırlanacak idari şartname ve sözleşme tasarısında düzenlenir.

Madde 2 - İşletme Konusu Yer

İhale konusu iş kapsamında yükleniciye işletilmek üzere gösterilecek alanlar aşağıdaki tabloda belirtilmiştir. Alanların kesin teslim durumu, yerinde yapılacak teknik inceleme ve teslim tutanağı ile belirlenecektir.

Kiralanacak Yer	Faaliyet Konusu	Kapalı Alan	Açıklama
B-Z-04	Kafeterya / Kafe Yiyecek ve İçecek Hizmetleri	56,48 m ²	A Blok Mühendislik Fakültesi binası içinde
B-Z-30	Kafeterya / Kafe Yiyecek ve İçecek Hizmetleri	55,83 m ²	A Blok Mühendislik Fakültesi binası içinde

Taşınmaz bilgileri, ilgili tapu, imar, adres ve kampüs yerleşim kayıtları esas alınarak idarece kesinleştirilecektir. Teknik şartnamede yer alan, alan ölçüleri yaklaşık/tespit edilmiş kullanım alanını ifade eder; uygulamada idarece düzenlenecek teslim tutanağı esas alınır.

Madde 3 - Genel Teknik İlkeler

İşletme faaliyeti, üniversite kampüsünün eğitim-öğretim düzenini, güvenliğini, temizliğini, mimari bütünlüğünü ve kurumsal görünümünü bozmayacak şekilde yürütülür.

İşletmede kullanılacak tüm malzeme, ekipman, cihaz, tesisat, mobilya ve donanımlar sağlam, temiz, güvenli, kullanım amacına uygun ve yürürlükteki mevzuata uygun olacaktır.

Yüklenici, işletme faaliyetini gıda güvenliği, hijyen, iş sağlığı ve güvenliği, yangın güvenliği, çevre ve atık yönetimi ile ilgili yürürlükteki mevzuata uygun şekilde yürütür.

İdare tarafından verilmiş yazılı teknik onay bulunmadıkça, alanın mimari yapısını, statik bütünlüğünü, mekanik/elektrik tesisatını veya yangın güvenliği düzenini etkileyebilecek hiçbir uygulama yapılamaz.

İşletme alanı, ortak alanlar, yangın kaçış yolları, koridorlar, giriş-çıkışlar, asansör önleri ve merdivenler işgal edilemez.

Madde 4 - Faaliyet Sınırları ve Satılabilecek Ürünler

Yüklenici; çay, kahve ve benzeri sıcak içecekler, soğuk içecekler, tatlı/tuzlu atıştırmalıklar, paketli ürünler, unlu mamuller, pastane mamulleri, sandviç/tost benzeri basit hazırlık ürünleri, hazır paketli yiyecekler ve idarece uygun görülen benzeri kafe/kafeterya ürünlerinin satışını yapabilir.

Aşağıdaki faaliyetler, İdarenin yazılı teknik onayı ve ilgili teknik altyapının uygunluğu bulunmadıkça yapılamaz:

Yoğun koku, duman, yağ buharı veya yüksek ısı oluşturan pişirme faaliyetleri.

Kızartma, ızgara, döner, mangal, açık alevli pişirme, yoğun sıcak yemek üretimi.

Tencere yemeği üretimi veya satışı.

Mevcut havalandırma, elektrik, su, pis su, yangın ve mekanik tesisat kapasitesini aşacak faaliyetler.

LPG tüpü, piknik tüpü, açık alevli ocak veya benzeri yanıcı/parlayıcı risk oluşturan sistemlerin kullanımı.

Alkollü içecek, tütün mamulleri, elektronik sigara, nargile ürünü, kampüs düzenine ve eğitim kurumu niteliğine aykırı ürünler ile son tüketim tarihi geçmiş, etiketsiz, ambalajı bozulmuş veya güvenilirliği şüpheli ürünlerin satışı yapılamaz.

Ürün çeşitliliği ve satışa sunulacak ürün grupları, İdarenin eğitim kurumu niteliği, öğrenci ve personel sağlığı, bina teknik kapasitesi ve kampüs düzeni dikkate alınarak İdare tarafından denetlenebilir.

Madde 5 - Gıda Güvenliği ve Hijyen Şartları

İşletme; gıda güvenliği, gıda hijyeni, izlenebilirlik, saklama, hazırlama, sunum ve satış süreçlerinde yürürlükteki mevzuata uygun faaliyet gösterecektir.

Satışa sunulan tüm ürünlerde etiket, içerik, son tüketim/tavsiye edilen tüketim tarihi, alerjen bilgisi ve ambalaj bütünlüğü kontrol edilecektir.

Son tüketim tarihi geçmiş, bozulmuş, ambalajı açılmış/hasarlı, etiketsiz veya muhafaza koşulları sağlanmamış ürünler işletmede bulundurulamaz ve satışa sunulamaz.

Soğuk zincir gerektiren ürünler uygun sıcaklıkta muhafaza edilecek; soğutucu/dondurucu ekipmanlar düzenli olarak kontrol edilecek ve sıcaklık takip kayıtları tutulacaktır.

Açıkta satışa sunulan ürünler cam, pleksi veya benzeri koruyucu muhafaza altında bulundurulacak; haşere, toz, temas ve çapraz bulaşma riski önlenecektir.

Gıda ile temas eden yüzeyler kolay temizlenebilir, yıkanabilir, dezenfekte edilebilir, paslanmaz veya gıdaya uygun malzemeden olacaktır.

Çiğ ve pişmiş/hazır ürünlerin temas etmesi önlenecek; kesme, hazırlama ve servis ekipmanları çapraz bulaşmayı engelleyecek şekilde ayrılacaktır.

Temizlik ve dezenfeksiyon için kullanılan kimyasallar gıdalardan ayrı, etiketli ve güvenli şekilde muhafaza edilecektir.

İşletmede temizlik planı, dezenfeksiyon planı ve haşere mücadelesine ilişkin kayıtlar tutulacak; talep halinde İdareye sunulacaktır.

Gıda ile temas eden tüm personelin hijyen eğitim belgesi bulunacaktır.

Madde 6 - Personel, Kıyafet ve Davranış Kuralları

İşletmede görev yapacak personel temiz, düzenli, hizmete uygun kıyafetle çalışacaktır. Gıda hazırlama ve servis alanlarında bone, eldiven, önlük ve gerekli diğer hijyen ekipmanları kullanılacaktır.

Personel, öğrenci, akademik/ıdari personel ve kampüs kullanıcılarına karşı nezaket kurallarına uygun davranacaktır.

Personelin işe giriş sağlık değerlendirmeleri ve iş sağlığı ve güvenliği eğitimleri yürürlükteki mevzuata uygun şekilde tamamlanacaktır.

Gıda ile temas eden personelin hijyen eğitim belgesi bulunacak; belge ve eğitim kayıtları talep halinde İdareye sunulacaktır.

Bulaşıcı hastalık belirtisi gösteren veya gıda güvenliği açısından risk oluşturabilecek personel gıda hazırlama ve servis süreçlerinde çalıştırılmaz.

Personel giriş-çıkışları, kampüs güvenlik ve kart uygulamalarına uygun şekilde yürütülür.

İşletme personeli, İdarenin güvenlik, acil durum, temizlik, ortak alan kullanımı ve kampüs düzenine ilişkin kurallarına uymakla yükümlüdür.

Madde 7 - Teknik Altyapı, Tadilat ve Dekorasyon

İşletme alanında yapılacak dekorasyon, tadilat, raf, tezgâh, dolap, zemin, tavan, duvar, cam, kapı, tabela, tesisat ve benzeri uygulamalar İdarenin yazılı teknik onayına tabidir.

Tadilat ve montajlarda binanın statik sistemi, betonarme elemanları, yangın güvenliği, mekanik tesisatı, elektrik tesisatı, pis su ve temiz su altyapısı ile mimari bütünlüğü korunacaktır.

Karot, kırma, delme, kanal açma, rezervasyon deliği oluşturma ve benzeri uygulamalar İdarenin yazılı izni olmadan yapılamaz.

Kullanılacak tüm cihaz, ekipman, mobilya, tezgâh ve tesisat elemanları sağlam, güvenli, temizlenebilir, kullanım amacına uygun ve ilgili standartlara uygun olacaktır.

İşletme sınırları içinde kurulacak bağımsız sistemlerin periyodik bakım, temizlik ve kontrol işlemleri yüklenici tarafından düzenli olarak yaptırılacak ve kayıt altına alınacaktır.

İdareye ait mevcut cihaz, tesisat veya altyapı noktalarından bağlantı alınması gereken hallerde, bağlantı noktası, teknik kapasite ve uygulama yöntemi İdarenin teknik birimlerince uygun görülmeden uygulama yapılamaz.

İşletme alanında yapılacak uygulamalar kampüsün genel görünümünü, bina mimarisini ve estetik bütünlüğünü bozmayacaktır.

Madde 8 - Elektrik, Su, Pis Su, Mekanik Tesisat ve Havalandırma

İşletmede kullanılacak cihazların toplam elektrik yükü, mevcut elektrik altyapısının kapasitesini aşmayacaktır. İlave güç ihtiyacı doğması halinde gerekli teknik uygunluk İdarenin ilgili birimlerince değerlendirilir.

Elektrik tesisatında uygunsuz çoklu priz, aşırı yüklenme, gelişigüzel kablo çekimi, açıkta kablo, bantlı ek, yetkisiz pano müdahalesi ve yangın riski oluşturabilecek uygulamalar yapılamaz.

Su ve pis su tesisatında kaçak, sızıntı, koku, tıkanma ve geri tepme riskini önleyecek teknik tedbirler alınacaktır.

Pişirme, ısıtma, tost, fırın, kahve ekipmanı, bulaşık/temizlik ekipmanı ve benzeri cihazların oluşturacağı ısı, buhar, koku, nem ve duman dikkate alınarak havalandırma yeterliliği sağlanacaktır.

Faaliyet türü, ürün gamı, servis kapasitesi, koku, duman ve yağ buharı oluşumu dikkate alınarak İdarenin teknik birimince gerekli görülmesi halinde davlumbaz, egzoz, filtreleme, yağ tutucu ve davlumbaz yangın söndürme sistemi kurulacaktır.

Davlumbaz, egzoz, filtre, klima, havalandırma, yağ tutucu ve benzeri sistemlerin periyodik temizlik, bakım ve kontrol kayıtları tutulacaktır.

Cihaz ve ekipmanların ses, titreşim, koku, buhar ve ısı etkileri eğitim-öğretim faaliyetlerini ve çevre alanları rahatsız etmeyecek düzeyde olacaktır.

Tüm cihaz ve ekipmanlar, Çevresel Gürültü Kontrol Yönetmeliği ve ilgili mevzuata uygun şekilde kullanılacaktır.

Madde 9 - Yangın Güvenliği

İşletme, Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik ve ilgili mevzuat hükümlerine uygun olarak işletilecektir.

Yangın söndürme cihazları, ulaşma mesafesi 25 metreyi geçmeyecek şekilde, görünür, erişilebilir ve uygun işaretlemeye sahip noktalarda bulundurulacaktır.

Yangın söndürme cihazlarının periyodik kontrol ve bakım kayıtları tutulacaktır.

Yangın kaçış yolları, yangın kapıları, merdivenler, koridorlar, acil çıkışlar, elektrik panoları ve yangın dolapları hiçbir şekilde kapatılamaz, önleri işgal edilemez.

Yanıcı, parlayıcı, patlayıcı veya tehlikeli kimyasal malzemeler işletme alanında bulundurulamaz. Temizlik kimyasalları güvenli, etiketli ve gıdalardan ayrı şekilde muhafaza edilir.

LPG tüpü, piknik tüpü, açık alevli ocak ve benzeri yangın riski oluşturan sistemler kullanılamaz.

Pişirme/ısıtma faaliyetinden kaynaklanabilecek yağ birikimi, duman, koku ve yangın riski için davlumbaz ve filtre temizlikleri düzenli olarak yapılır.

Yangın algılama, söndürme, acil aydınlatma, kaçış yönlendirme ve benzeri bina güvenlik sistemlerine müdahale edilemez.

Madde 10 - Atık Yönetimi, Sıfır Atık ve Çevre Şartları

İşletme faaliyetleri, Sıfır Atık Yönetmeliği ve ilgili çevre mevzuatına uygun olarak yürütülecektir.

Kağıt, karton, plastik, metal, cam, organik atık, ambalaj atığı ve diğer atıklar İdarenin sıfır atık uygulamasına uygun şekilde ayrı toplanacaktır.

Bitkisel atık yağ oluşması halinde, bu yağlar lavabo, gider, kanalizasyon, çöp veya açık alanlara dökülemez; uygun kaplarda biriktirilir ve ilgili mevzuata uygun şekilde teslim edilir.

Atık yağ, ambalaj atığı, organik atık ve benzeri atıkların toplanması, depolanması ve bertarafına ilişkin kayıtlar talep halinde İdareye sunulur.

Atıklar; yangın, sızıntı, koku, haşere ve çevre kirliliği oluşturmayacak kapalı, etiketli ve uygun alanlarda geçici olarak muhafaza edilir.

İşletme çevresinde koku, duman, gürültü, atık, sıvı sızıntısı, yağlı yüzey, haşere veya görüntü kirliliği oluşturulamaz.

İdarenin belirlediği çöp istasyonları, atık toplama noktaları ve sıfır atık kutuları dışında atık bırakılmaz.

Madde 11 - Temizlik, Dezenfeksiyon ve Haşere Kontrolü

İşletme alanının, tezgâhların, zeminlerin, depolama alanlarının, hazırlık yüzeylerinin, soğutucu/dondurucuların, ekipmanların ve müşteri kullanım alanlarının temizliği düzenli olarak yapılacaktır.

Temizlik işlemleri günlük, haftalık ve ihtiyaç bazlı planlanacak; temizlik/dezenfeksiyon kayıtları tutulacaktır.

Haşere oluşumunu önleyici tedbirler alınacak; gıda güvenliğini bozmayacak, mevzuata uygun haşere mücadeleleri yapılacaktır.

Temizlik malzemeleri ve kimyasallar, gıda ve gıda ile temas eden malzemelerden ayrı, kapalı ve etiketli dolaplarda saklanacaktır.

İşletme alanında kötü koku, kirli yüzey, yağ birikimi, çöplerin açıkta bekletilmesi, haşere, sızıntı veya hijyen riski oluşturacak durumlara izin verilmeyecektir.

Madde 12 - Ürün Sunumu, Fiyat Listesi ve Bilgilendirme

Satışa sunulan ürünlerin fiyat listesi, kullanıcılar tarafından kolayca görülebilecek şekilde işletme alanında ilan edilir.

Fiyat listesinde ürün adı, birim fiyat ve gerekli hallerde ürün içeriği/gramaj bilgisi açık şekilde yer alır.

Alerjen içerebilecek ürünlerde kullanıcıların bilgilendirilmesini sağlayacak görünür ve anlaşılır açıklamalar bulundurulur.

İdarenin onayı olmadan kampüs estetiğini bozacak afiş, tabela, reklam panosu, promosyon materyali veya dış cephe uygulaması yapılamaz.

Ürün sunum alanları düzenli, temiz, erişilebilir ve gıda hijyenine uygun olacaktır.

Madde 13 - Kampüs Düzeni, Ortak Alan ve Lojistik Kullanımı

Mal kabul, yükleme ve boşaltma işlemleri eğitim-öğretim faaliyetlerini, yaya trafiğini, güvenlik geçişlerini ve bina giriş-çıkışlarını engellemeyecek şekilde yapılır.

İdarenin izni olmadan işletme alanı dışına masa, sandalye, stant, tezgâh, dolap, reklam panosu, soğutucu, ürün teşhir alanı veya benzeri eşya konulamaz.

Koridor, merdiven, yangın kaçış yolu, asansör önü, bina girişi, güvenlik noktası ve ortak kullanım alanları işgal edilemez.

İşletme faaliyetleri sırasında kampüs güvenliği, giriş-çıkış kuralları, kart kullanımı, ziyaretçi prosedürleri ve acil durum uygulamalarına uyulur.

Gürültülü işlem, yoğun mal kabul, tadilat, montaj ve benzeri faaliyetler İdarenin uygun gördüğü zaman dilimlerinde yapılır.

Madde 14 - İş Sağlığı ve Güvenliği

Yüklenici, kendi çalışanları bakımından 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve ilgili mevzuat kapsamında gerekli tedbirleri almakla yükümlüdür.

İşe başlamadan önce işletmeye ilişkin risk değerlendirmesi ve acil durum planı hazırlanır; talep halinde İdareye sunulur.

Personelin temel iş sağlığı ve güvenliği eğitimleri, hijyen eğitimleri ve gerekli sağlık değerlendirmeleri tamamlanmadan fiili çalışmaya başlatılmaması esastır.

Kullanılan iş ekipmanları için gerekli kullanım talimatları, uyarı levhaları ve güvenlik işaretleri bulundurulur.

Periyodik kontrol gerektiren cihaz, ekipman, basınçlı kap, elektrikli cihaz ve benzeri unsurların kontrolleri mevzuata uygun şekilde yaptırılır ve kayıt altına alınır.

Kayma, düşme, yanma, kesilme, elektrik çarpması, yangın, sıcak yüzey, kimyasal temas ve benzeri risklere karşı gerekli teknik ve idari tedbirler alınır.

İşletme alanında alkol, uyuşturucu veya çalışma güvenliğini tehlikeye düşürecek madde kullanımı yasaktır.

Madde 15 - Denetim ve Uygunsuzlukların Giderilmesi

İdare; işletme alanında hijyen, gıda güvenliği, ürün uygunluğu, fiyat listesi, temizlik, personel kıyafeti, teknik altyapı, yangın güvenliği, atık yönetimi ve kampüs düzeni yönünden denetim yapabilir.

Denetimlerde tespit edilen teknik, hijyenik veya işletmesel uygunsuzlukların giderilmesi yükleniciden istenebilir.

İdare tarafından talep edilen belge, bakım formu, temizlik kaydı, sıcaklık takip kaydı, atık teslim kaydı, eğitim belgesi ve benzeri teknik kayıtlar makul süre içinde sunulur.

İnsan sağlığı, gıda güvenliği, yangın güvenliği, çevre güvenliği veya kampüs düzeni açısından acil risk oluşturan durumlarda İdare, ilgili faaliyetin durdurulmasını veya riskin giderilmesini isteyebilir.

Denetim hükümleri teknik uygunluk ve işletme güvenliği amacıyla düzenlenmiştir; idari yaptırım, cezai şart ve fesih hükümleri ayrıca sözleşme tasarısında düzenlenir.

Madde 16 - İşe Başlamadan Önce Sunulacak Teknik Belgeler

Yüklenici, fiili işletmeye başlamadan önce, işin niteliğine göre aşağıdaki teknik belge ve kayıtları İdareye sunar veya denetimlerde ibraz edilebilir şekilde hazır bulundurur:

İşletme yerleşim planı ve ürün/ekipman yerleşimini gösterir kroki.

Kullanılacak ana cihaz ve ekipman listesi.

Elektrik, su, pis su, havalandırma, davlumbaz, yağ tutucu ve benzeri teknik sistemlere ilişkin gerekli proje, teknik detay veya kapasite bilgileri.

Risk değerlendirmesi.

Acil durum planı.

Temizlik ve dezenfeksiyon planı.

Haşere kontrol planı veya uygulama kayıtları.

Atık yönetimi/bertaraf planı.

Cihaz kullanım ve güvenlik talimatları.

Periyodik kontrol gerektiren cihaz ve ekipmanlara ilişkin kontrol kayıtları.

Personel hijyen eğitim belgeleri ve gerekli iş sağlığı ve güvenliği eğitim kayıtları.

Soğuk zincir gerektiren ürünler için sıcaklık takip kayıt sistemi.

Bu maddede sayılan belgeler, teknik ve işletmesel uygunluk amacıyla düzenlenmiştir. İhale yeterlik belgesi veya sözleşme eki niteliğindeki belge şartları ayrıca idari şartname ve sözleşme tasarısında düzenlenir.

Madde 17 - Alanın Teknik Teslimi ve Kullanım Sonu Kontrolü

İşletme alanı, mevcut teknik durumu, varsa demirbaşları, tesisat bağlantı noktaları ve kullanım sınırları belirtilerek teslim tutanağı ile teslim edilir.

Teslim sırasında alanın mevcut zemin, duvar, tavan, kapı, cam, elektrik, su, pis su, havalandırma ve yangın güvenliği durumuna ilişkin tespitler yapılabilir.

İşletme süresince yapılacak teknik uygulamalar ve değişiklikler İdarenin yazılı teknik onayına tabi olacaktır.

Kullanım sonunda alanın teknik durumu, teslim tutanağı ve son durum tespitleri dikkate alınarak kontrol edilir.

Hasar, eksiklik, izinsiz tadilat, tesisat bozulması, hijyen/atık kaynaklı zarar veya teknik uygunsuzlukların giderilmesine ilişkin usul ve esaslar ayrıca sözleşme tasarısında düzenlenir.

Madde 18 - Yürürlükteki Mevzuata Uyum

Yüklenici, işletme faaliyeti kapsamında başta gıda güvenliği, hijyen, iş sağlığı ve güvenliği, yangın güvenliği, çevre, sıfır atık, gürültü kontrolü ve kampüs güvenliği olmak üzere yürürlükteki tüm mevzuata ve İdarenin iç düzenlemelerine uymakla yükümlüdür.

Bu Teknik Şartnamede açıkça düzenlenmeyen teknik ve işletmesel hususlarda, ilgili mevzuat hükümleri, İdarenin teknik birimlerinin değerlendirmesi ve eğitim kurumu niteliğine uygunluk ilkesi esas alınır.

Ek - Teknik Uygunluk Kontrol Listesi

Aşağıdaki liste, İdarenin teknik denetimlerinde kullanılmak üzere hazırlanmıştır. Liste idari yaptırım/ceza hükmü içermemekte olup teknik uygunluğun izlenmesine yöneliktir.

Kontrol Konusu	Aranacak Husus	Durum/Not
Gıda güvenliği	Tarih, etiket, ambalaj, saklama koşulları uygun mu?	
Soğuk zincir	Soğutucu/dondurucu sıcaklık takibi var mı?	
Hijyen	Personel kıyafeti, el hijyeni, yüzey temizliği uygun mu?	
Temizlik kayıtları	Günlük/haftalık temizlik ve dezenfeksiyon kayıtları var mı?	
Atık yönetimi	Atıklar ayrı toplanıyor, atık yağ kayıtları tutuluyor mu?	
Yangın güvenliği	Yangın tüpleri erişilebilir, bakımlı ve işaretli mi?	
Elektrik güvenliği	Aşırı yükleme, açık kablo, uygunsuz çoklu priz var mı?	
Havalandırma/koku	Duman, koku, buhar ve yağ birikimi kontrol altında mı?	
Ortak alan	Koridor, yangın yolu, giriş-çıkış ve asansör önü boş mu?	
Belgeler	Risk değerlendirmesi, acil durum planı ve eğitim belgeleri hazır mı?	



OSTİM TEKNİK ÜNİVERSİTESİ

2 Adet Dükkan Alanının (Kafeterya/Kafe) Kiraya Verilmesi Teknik Şartnamesi

HAZIRLAYANLAR	ONAYLAYAN