

YİYECEK - İÇECEK OTOMAT ALANLARI KİRAYA VERİLMESİ İŞİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

Madde 1 - Amaç ve Kapsam

Bu Teknik Şartnamenin amacı; Üniversitemiz öğrencileri, akademik ve idari personeli ile kampüs kullanıcılarının yiyecek-içecek ihtiyaçlarının güvenli, hijyenik, düzenli ve kesintisiz şekilde karşılanması amacıyla kurulacak otomatların teknik, hijyenik, çevresel ve işletmesel şartlarının belirlenmesidir.

İşbu şartname; otomatların yerleşimi, cihaz teknik özellikleri, elektrik ve ödeme altyapısı, ürün güvenliği, sıcak/soğuk muhafaza, dolum ve taşıma, temizlik ve dezenfeksiyon, hasere kontrolü, bakım ve arıza yönetimi, kullanıcı desteği, atık yönetimi, iş sağlığı ve güvenliği, yangın güvenliği, kampüs düzeni, teknik kayıtlar, denetim ve teknik teslim/kontrol işlemlerine ilişkin hükümleri kapsar.

Kira bedeli, teminat, ihale usulü, tekliflerin değerlendirilmesi, sözleşme süresi, ödeme, vergi ve diğer mali yükümlülükler, cezai şart, fesih, devir, alt kiralama ve benzeri idari veya sözleşmesel hususlar bu Teknik Şartnamenin kapsamı dışındadır; bu hususlar İdari Şartname ve Sözleşme Tasarısında düzenlenir.

Madde 2 - Otomat Noktaları

İhale konusu iş kapsamında kurulacak yiyecek-içecek otomatlarının yerleşim noktaları aşağıdaki gibidir. Kesin cihaz konumları, elektrik erişimi, yaya dolaşımı, yangın güvenliği ve bina kullanım şartları dikkate alınarak yerinde teknik tespit ile belirlenir.

Kısımlar	Yer	Faaliyet Konusu	Adet / Nokta	Süre (ay)
2. Kısım	Yeni Yerleşke A Blok Mühendislik Fakültesi	Yiyecek ve içecek otomatları	14 adet	60

Madde 3 - Genel Teknik İlkeler

- Otomatlar kampüsün eğitim-öğretim düzenini, güvenliğini, temizliğini, mimari bütünlüğünü ve kurumsal görünümünü bozmayacak şekilde işletilecektir.
- Kullanılacak tüm otomatlar, yardımcı ekipmanlar, ödeme birimleri, kablolar ve bağlantı elemanları sağlam, temiz, güvenli, kullanım amacına uygun ve yürürlükteki teknik/gıda mevzuatına uygun olacaktır.
- Otomat yerleşimleri; bina giriş-çıkışlarını, engelli erişimini, koridorları, merdivenleri, asansör önlerini, yangın kaçış yollarını, yangın dolaplarını ve elektrik panolarını engellemeyecektir.
- İdarenin yazılı teknik onayı bulunmadıkça binanın elektrik, mekanik, yangın veya iletişim altyapısına müdahale edilemez.
- Otomatların ses, titreşim, ısı, koku ve aydınlatma etkileri çevredeki eğitim ve çalışma alanlarını rahatsız etmeyecek düzeyde olacaktır.

Madde 4 - Otomat Türleri ve Sunulabilecek Ürünler

- Otomatlar; sıcak içecek, soğuk içecek, paketli gıda/atıştırmalık veya uygun kombinasyonlarda ürün sunacak şekilde kurulabilir.
- Satışa sunulan ürünler otomatın soğutma, ısıtma, raf/spiral sistemi ve muhafaza kapasitesiyle uyumlu olacaktır.
- Otomatlarda sağlıklı ürün seçenekleri ile glütensiz ürün seçenekleri bulundurulacaktır.
- Alkollü içecek, tütün ve tütün mamulleri, elektronik sigara/nargile ürünleri, son tüketim tarihi geçmiş, etiketsiz, ambalajı bozulmuş veya güvenilirliği şüpheli ürünler bulundurulamaz.
- Sıcak içecek otomatlarında kullanılacak su kapalı ambalajlı/damacanalı, insan tüketimine uygun ve hijyenik koşullarda muhafaza edilen su olacaktır.

Madde 5 - Gıda Güvenliği, Etiket ve İzlenebilirlik

- Satışa sunulan tüm gıda ve içecekler yürürlükteki gıda mevzuatına uygun, izlenebilir, uygun ambalajlı ve güvenilir olacaktır.
- Ürün adı, içerik, alerjen, miktar/gramaj, üretici/ithalatçı, son tüketim/tavsiye edilen tüketim tarihi ve muhafaza koşulları gibi zorunlu etiket bilgileri okunabilir olacaktır.
- Son tüketim/tavsiye edilen tüketim tarihi geçmiş, ambalajı açılmış, delinmiş, şişmiş, ezilmiş veya saklama koşulları bozulmuş ürünler otomatlarda tutulmayacaktır.
- Ürünlerin tedarik ve dolum süreçlerinde parti/lot ve izlenebilirlik bilgilerinin geriye doğru takip edilebilmesini sağlayacak kayıt düzeni bulunacaktır.
- Geri çağırma veya güvenlik şüphesi bulunan ürünler tespit edildiğinde ilgili ürünler derhal satıştan çekilecek ve otomatlardan uzaklaştırılacaktır.

Madde 6 - Soğuk Zincir, Sıcaklık Kontrolü ve Muhafaza

- Soğuk zincir gerektiren ürünler uygun sıcaklıkta taşınacak, depolanacak ve otomatlara yerleştirilecektir.
- Soğuk zincir gerektiren ürünlerin taşınması için en az bir taşınabilir buzdolabı ve bir thermobox bulundurulacaktır.
- Soğutmalı otomatların sıcaklıkları düzenli olarak izlenecek; kritik sıcaklık sapmalarında ürün güvenliği değerlendirilmeden satışa devam edilmeyecektir.
- Soğutma sistemi arızası veya elektrik kesintisi sonrası güvenli sıcaklık koşulları doğrulanamayan hassas ürünler satışa sunulmayacaktır.
- Sıcak içecek otomatlarında su, süt/toz ürün ve diğer içeriklerin muhafaza ve kullanım koşulları üretici talimatlarına ve gıda hijyeni kurallarına uygun olacaktır.

Madde 7 - Dolum, Taşıma ve Malzeme Yönetimi

- Otomat dolumu sırasında ürünler yere veya kirli yüzeylere konulmayacak; açık ambalaj ve çapraz bulaşma riski oluşturulmayacaktır.
- Dolum personeli kişisel hijyen kurallarına uygun çalışacak; gıda ile temas eden işlemlerde uygun hijyen uygulamaları sürdürülecektir.
- Motorlu aracın giremediği alanlarda ürün ve malzeme taşınması için en az bir el/market arabası bulundurulacaktır.
- Ürün dolumunda önce son tüketim tarihi yaklaşan ürünlerin öne alınması ve stok dönüşünün düzenli yapılması esastır.
- Koli, ambalaj, boş damacana veya diğer dolum atıkları ortak alanlarda bırakılmayacak; dolum sonrasında alan temiz ve düzenli bırakılacaktır.

Madde 8 - Temizlik, Dezenfeksiyon ve Haşere Kontrolü

- Otomatların dış yüzeyleri, ödeme paneli, ürün alma haznesi, buton/ekran ve kullanıcı temas yüzeyleri düzenli olarak temizlenecektir.
- Sıcak içecek otomatlarının ürün yolları, karıştırıcı, bardak bölmesi, su hattı ve ilgili iç bileşenleri üretici talimatına uygun sıklıkta temizlenecek ve gerektiğinde dezenfekte edilecektir.
- Otomatların rutin temizliğine ek olarak aylık periyotlarla ayrıntılı temizlik, dezenfeksiyon ve haşere/kemirgen kontrolü yapılacaktır; uygulama kayıtları tutulacaktır.
- Ürün kaynaklı sinek, haşere, kemirgen, kötü koku, sıvı sızıntısı veya hijyen problemi oluşmasına izin verilmeyecektir.
- Temizlik kimyasalları gıda ve içeceklerden ayrı, kapalı ve etiketli olarak muhafaza edilecek; gıda ile temas eden yüzeylerde uygun temizlik ürünleri kullanılacaktır.

Madde 9 - Otomatların Teknik Özellikleri

- Kullanılacak otomatlar CE işaretli/sertifikalı ve güvenli kullanıma uygun olacaktır.

- Otomat gövdesi sağlam, devrilmeye karşı dengeli, keskin kenar ve kullanıcı güvenliğini tehlikeye düşürecek fiziksel kusur içermeyecek yapıda olacaktır.
- Sıcak içecek otomatlarının kapasitesi en az 2 damacana ve en az 500 bardak kapasitesini karşılayacaktır.
- Otomatlarda ürünün teslim haznesine düşüp düşmediğini algılayan sensör sistemi bulunacaktır.
- Otomatlar pis su tesisatı gerektirmeyen özellikte olacaktır.
- Ürün rafları, spiral sistemleri, kapaklar ve teslim haznesi ürün ambalajına zarar vermeyecek ve kullanıcı erişimini güvenli sağlayacak yapıda olacaktır.
- Otomat ekranı/tuş takımı, fiyat ve seçim kodları okunabilir; kullanım adımları anlaşılır olacaktır.

Madde 10 - Sıcak İçecek Otomatlarının Performans Şartları

- Sıcak içecek otomatlarının ürün verme süreleri; demleme çay için 32-40 saniye, sütsüz kahve ürünleri için 9-13 saniye, sütlü kahve ürünleri için 13-16 saniye aralığında olacaktır.
- İçecek dolum miktarları cihaz ayarlarında tutarlı olacak; bardak taşmasına veya eksik doluma yol açacak düzensizliğe izin verilmeyecektir.
- Su sıcaklığı, karışım oranları ve ürün dozajı üretici teknik ayarlarına ve gıda güvenliği koşullarına uygun olacaktır.
- Bardak, karıştırıcı ve içecek bileşenleri dış ortam kirlenmesinden korunacak kapalı bölmelerde muhafaza edilecektir.
- Sıcak yüzey ve sıcak sıvı temas riski bulunan bölgelerde kullanıcı güvenliğini sağlayacak koruyucu tasarım ve uyarılar bulunacaktır.

Madde 11 - Ödeme Sistemleri ve Kullanıcı İşlemleri

- Otomatlar nakit para ile çalışabilmeli ve para üstü verebilmelidir; ayrıca temassız kart, kredi/banka kartı, banknot ve madeni para ile ödeme imkânı sağlayacaktır.
- Ödeme sistemi ile ürün teslim sistemi birbiriyle uyumlu çalışacak; tahsilat yapıldığı halde ürün verilmemesi halinde olayın kayıt altına alınmasını sağlayacak sistemsel veya operasyonel mekanizma bulunacaktır.
- Kartlı/temassız ödeme terminalleri güvenli ve çalışır durumda tutulacak; kullanıcıların kart bilgilerini açıkta gösterecek veya güvenliği zayıflatacak uygulamalara izin verilmeyecektir.
- Otomatların üzerinde arıza, para iadesi ve kullanıcı şikâyetleri için okunabilir telefon numarası ve e-posta bilgisi yer alacaktır.
- Kullanıcı şikâyet ve arıza bildirimleri kayıt altına alınabilecek ve gerektiğinde raporlanabilecek bir sistemle takip edilecektir.

Madde 12 - Elektrik Bağlantısı, Sayaç ve Teknik Tesisat

- Otomatların elektrik bağlantısı Üniversitenin teknik biriminin göstereceği uygun elektrik noktalarından yapılacaktır.
- Gösterilen bağlantı noktasından otomata kadar gerekli kablolu uygun kesitte kablo, koruma elemanı ve güvenli montaj yöntemi kullanılarak gerçekleştirilecektir.
- Her otomatın elektrik tüketiminin teknik olarak izlenebilmesi için uygun bir sızma elektrik sayacı kullanılacaktır.
- Elektrik bağlantılarında açıkta kablo, bantlı ek, ezilmiş kablo, uygunsuz çoklu priz, aşırı yükleme veya kullanıcı temasına açık enerji elemanı bulunmayacaktır.
- Elektrik tesisatında topraklama, kaçak akım koruması ve cihaz üreticisinin öngördüğü koruma şartları sağlanacaktır.
- Kaçak, aşırı ısınma, yanık kokusu, elektriksel arıza veya güvenli kullanımı engelleyen durum tespit edilen otomat derhal hizmet dışı bırakılarak teknik kontrole alınacaktır.

Madde 13 - Arıza, Bakım ve Hizmet Sürekliliği

- Otomatların mekanik, elektronik, ödeme sistemi, ürün sensörü, soğutma/ısıtma ve su besleme bileşenleri üretici talimatlarına uygun şekilde periyodik olarak kontrol edilecektir.
- Bildirilen otomat arızalarına en geç 24 saat içinde müdahale edilecektir.
- Arızası yerinde giderilemeyen otomatın onarımı veya eşdeğer çalışır cihazla hizmetin yeniden sağlanması azami 3 iş günü içinde tamamlanacaktır.
- Arızalı, güvenli çalışmayan, hijyen koşullarını sağlamayan veya ürün güvenliğini riske atan otomat bakım/temizlik tamamlanıncaya kadar kullanıma kapatılacaktır.
- Bakım ve arıza kayıtlarında cihaz, tarih, tespit edilen sorun, yapılan işlem ve tekrar devreye alma bilgileri izlenebilir biçimde tutulacaktır.

Madde 14 - Ürün ve Kullanım Raporlaması

- Talep edilmesi halinde otomatların kullanım bilgileri bilgi sistemleri üzerinden üretilebilecek raporlarla sunulabilir nitelikte olacaktır.
- Raporlama altyapısı, mümkün olduğu ölçüde ürün satışı, cihaz çalışma durumu, arıza, ödeme ve stok hareketleri gibi verilerin doğrulanabilir sistem kayıtlarından üretilmesini sağlayacaktır.
- Elle oluşturulan kayıtlar, otomatik sistem verisinin bulunduğu durumlarda ana kaynak yerine kullanılmayacaktır.
- Teknik raporların amacı cihaz performansı, hizmet sürekliliği ve kullanıcı sorunlarının izlenmesidir; mali/ihale değerlendirmesine ilişkin hükümler bu şartnamenin kapsamı dışındadır.

Madde 15 - Ürün Fiyatı ve Kullanıcı Bilgilendirmesi Açısından Teknik Sunum

- Tüm otomatlarda ürün fiyatları kullanıcıların seçim yapmadan önce kolayca görebileceği büyüklükte ve okunabilir biçimde gösterilecektir.
- Ürün seçim kodu, ürün adı veya görseli ile fiyat bilgisi birbirini açık şekilde karşılayacak; yanlış ürün seçimine yol açacak etiketleme yapılmayacaktır.
- Ürün gramajı veya ambalaj boyutu kullanıcı kararını etkileyen bir unsur ise görünür şekilde sunulacaktır.
- Alerjen veya özel beslenme bilgisi gerektiren ürünlerde ambalaj üzerindeki bilgilere kullanıcı erişimini engelleyecek yerleşim yapılmayacaktır.

Madde 16 - Atık Yönetimi ve Çevre Şartları

- Ambalaj, karton, plastik, metal, boş damacana, bozuk ürün ve diğer atıklar Üniversitenin sıfır atık uygulamasına uygun şekilde ayrı toplanacaktır.
- Bozulmuş veya son tüketim tarihi geçmiş gıda ürünleri tekrar satışa sunulmayacak; gıda atığı niteliğine uygun şekilde ayrılacaktır.
- Otomatlarda veya çevresinde sıvı sızıntısı, atık birikimi, kötü koku, haşere veya görüntü kirliliği oluşmasına izin verilmeyecektir.
- Atıklar koridor, merdiven, bina girişi, yangın kaçış yolu veya otomat çevresinde bekletilmeyecektir.

Madde 17 - İş Sağlığı ve Güvenliği

- Dolum, taşıma, bakım ve temizlik faaliyetlerinde kayma, düşme, elektrik çarpması, ağır yük kaldırma, sıcak yüzey ve kesilme risklerine karşı gerekli tedbirler alınacaktır.
- Otomatların devrilme veya hareket etme riski bulunması halinde uygun sabitleme/denge tedbiri uygulanacaktır.
- Bakım sırasında enerji ile çalışan bölümlere güvenli müdahale yapılacak; gerekli hallerde enerji kesme ve kilitleme/etiketleme prensipleri uygulanacaktır.

- Periyodik kontrol gerektiren elektrikli ekipman ve tesisatın kontrolleri yürürlükteki mevzuata ve üretici talimatlarına uygun yapılacaktır, kayıtları muhafaza edilecektir.

Madde 18 - Yangın Güvenliği

- Otomatlar ve elektrik bağlantıları Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik ve ilgili teknik düzenlemelere uygun olacaktır.
- Yangın söndürme cihazları, elektrik panoları, yangın dolapları, acil çıkışlar ve kaçış güzergâhlarının önü kapatılmayacaktır.
- Otomatların elektrik bileşenlerinde aşırı ısınma, kısa devre, yanık kokusu veya benzeri yangın riski belirtisi görüldüğünde cihaz derhal enerjisiz bırakılacaktır.
- Yangın algılama, söndürme, acil aydınlatma ve kaçış yönlendirme sistemlerine müdahale edilemez.

Madde 19 - Kampüs Düzeni, Lojistik ve Ortak Alan Kullanımı

- Dolum, yükleme ve boşaltma işlemleri eğitim-öğretim faaliyetlerini, yaya trafiğini, güvenlik geçişlerini ve bina giriş-çıkışlarını engellemeyecek şekilde yapılacaktır.
- Ürün, koli, palet, temizlik malzemesi, boş damacana veya ekipman ortak alanlarda depolanmayacaktır.
- Gürültülü bakım, montaj veya taşıma işlemleri kampüs kullanımını en az etkileyecek şekilde yürütülecektir.
- Otomatların çevresine İdarenin teknik onayı olmaksızın ek stant, dolap, soğutucu, reklam panosu veya ürün teşhir alanı kurulmayacaktır.

Madde 20 - Fiili İşletme Öncesi Teknik Plan ve Kayıtlar

- Otomatların marka/model, seri numarası ve temel teknik özelliklerini gösteren cihaz listesi.
- Otomat yerleşim planı veya cihaz noktalarını gösteren kroki.
- Her cihazın elektrik gücü, bağlantı şekli ve kullanılacak süzme sayaç bilgisi.
- Soğutmalı ürünler için sıcaklık takip yöntemi; sıcak içecek otomatları için temizlik ve bakım planı.
- Temizlik/dezenfeksiyon planı ile haşere kontrol uygulama kayıt düzeni.
- Arıza ve bakım takip sistemi ile kullanıcı şikâyet kayıt mekanizması.
- Periyodik kontrol gerektiren cihaz ve ekipmanlara ilişkin kontrol kayıtları.
- Bu belgeler teknik, hijyenik ve işletmesel uygunluğun sağlanması amacıyla hazırlanır; ihale yeterliği veya mali/sözleşmesel şart oluşturmaz.

Madde 21 - Teknik Denetim ve Uygunsuzlukların Giderilmesi

- İdare; cihaz güvenliği, ürün güvenliği, soğuk zincir, hijyen, temizlik, sıcaklık, ödeme sistemi, elektrik altyapısı, bakım kayıtları, atık yönetimi, yangın güvenliği ve kampüs düzeni yönlerinden teknik denetim yapabilir.
- Denetimde tespit edilen teknik, hijyenik veya işletmesel uygunsuzlukların niteliğine göre temizlik, bakım, onarım, ürün değişimi, stoktan çekme veya cihazın geçici olarak kullanım dışı bırakılması istenebilir.
- İnsan sağlığı, gıda güvenliği, elektrik/yangın güvenliği veya kampüs düzeni açısından acil risk oluşturan cihaz, ürün veya uygulama risk giderilinceye kadar hizmetten çekilebilir.
- Teknik denetim hükümleri idari yaptırım veya fesih hükmü niteliğinde olmayıp, bu tür sonuçlar ayrı idari/sözleşmesel düzenlemelerde belirlenir.

Madde 22 - Teknik Teslim, Yer Değişikliği ve Kullanım Sonu Kontrolü

- Otomat noktaları mevcut elektrik bağlantısı, fiziksel alan, erişim ve güvenlik durumu tespit edilerek kullanıma açılır.

- Otomatların yerleşimi teknik zorunluluk, güvenlik, erişilebilirlik, bina kullanım değişikliği veya kampüs düzeni nedeniyle yeniden düzenlenmesi gerektiğinde yeni nokta teknik uygunluk açısından değerlendirilir.
- Yer değişikliği sırasında elektrik bağlantıları, kablo güzergâhı, yaya akışı ve yangın güvenliği yeniden kontrol edilir.
- Kullanım sonunda otomat noktalarının zemin, duvar, elektrik bağlantısı ve çevre alanındaki teknik durum kontrol edilir; hasar veya mali sonuçlar sözleşme hükümlerinde düzenlenir.

Madde 23 - Yürürlükteki Mevzuata Uyum

Otomat hizmetinde; 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ile ilgili gıda mevzuatı, Türk Gıda Kodeksi etiketleme ve tüketiciyi bilgilendirme hükümleri, Hijyen Eğitimi Yönetmeliği, 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve ilgili yönetmelikler, Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik, Sıfır Atık Yönetmeliği, Atık Yönetimi Yönetmeliği ve elektrikli ekipmanların güvenli kullanımına ilişkin yürürlükteki düzenlemelere uyulur.

Bu Teknik Şartnamede açıkça düzenlenmeyen teknik, hijyenik, çevresel ve işletmesel hususlarda yürürlükteki mevzuat, üretici talimatları ve İdarenin teknik birimlerinin değerlendirmesi esas alınır.

Ek - Teknik Uygunluk Kontrol Listesi

Kontrol Konusu	Aranacak Husus	Durum / Not
Gıda güvenliği	Ürünlerin tarih, etiket, ambalaj ve muhafaza koşulları uygun mu?	
Soğuk zincir	Soğutmalı ürünlerde sıcaklık kontrolü ve kayıt düzeni var mı?	
Hijyen	Otomat yüzeyleri, ürün haznesi ve sıcak içecek iç bileşenleri temiz mi?	
Haşere kontrolü	Aylık kontrol/uygulama kayıtları ve önleyici tedbirler mevcut mu?	
Teknik durum	Sensör, ürün verme, soğutma/ısıtma ve su sistemleri çalışıyor mu?	
Ödeme sistemi	Nakit, para üstü ve kart/temassız ödeme sistemleri çalışıyor mu?	
Elektrik güvenliği	Açık kablo, aşırı ısınma, uygunsuz priz veya koruma eksikliği var mı?	
Sayaç	Her otomat için elektrik tüketimini izleyen uygun sayaç mevcut mu?	
Arıza yönetimi	Arıza, bakım ve kullanıcı şikâyet kayıtları izlenebilir mi?	

Yangın güvenliği	Kaçış yolları ve yangın ekipmanları erişilebilir mi?	
Ortak alan	Otomat ve dolum malzemeleri yaya/erişim alanlarını engelliyor mu?	
Teknik kayıtlar	Cihaz listesi, yerleşim, bakım, temizlik ve sıcaklık kayıtları hazır mı?	

HAZIRLAYANLAR	ONAYLAYAN