

Alanya Üniversitesi

Kantin - Kafeterya Kiralama İhalesi Teknik Şartname Eki

Bu Teknik Şartname Eki; “Alanya Üniversitesi (Nimet-Abdurrahman Alaattinoğlu ve Hamdullah Emin Paşa Kampüsü) Kafeteryaları Kiralama İhalesi Teknik Şartnamesi” kapsamında yer alan maddelerin ayrıntılı tanımlarını kapsamaktadır.

1. Kantin/Kafeterya Mobilya ve Oturma Grupları

Ekipman Kalemi	Açıklama/Detay	Miktarı
Masa ve Sandalye Seti	Ahşap/Metal Döküm Ayaklı Masa + Dayanıklı Sandalye	30 Takım (120 Kişilik)
Yüksek Bar Masası ve Tabureler	Hızlı Atıştırmalık ve Laptop Çalışma Standları	4 Masa + 16 Tabure
Lobi/ Koltuk Takımı	Konforlu Dinlenme Alanı (Berjer+Koltuk)	3 Set (12-15 Kişi)
Grup Çalışma Masaları	Priz Entegreli Geniş Ahşap Masalar	3 Masa (24 Kişi)
Dış Mekan Mobilya Seti	Bahçe/Teras Kullanımına Uygun Masa ve Sandalye	8 Takım (32 Kişi)

1.1. Genel Hükümler

Yüklenici, kantin/kafeterya alanında öğrenci, akademik ve idari personelin kullanımına uygun, ergonomik, dayanıklı ve estetik özelliklere sahip mobilya ve oturma gruplarını temin edecek ve işletme süresince kullanılabilir durumda bulunduracaktır.

1.2.Teknik Özellikler

Oturma grupları, yoğun kullanıma uygun ticari tip özellikte olacaktır.

- Masa ve sandalyeler darbeye, çizilmeye, neme ve temizlik malzemelerine karşı dayanıklı malzemeden üretilmiş olacaktır.
- Sandalyelerin taşıma kapasitesi en az 120 kg olacaktır.
- Masa yüzeyleri kolay temizlenebilir, hijyenik ve leke tutmayan özellikte olacaktır.
- Kullanılacak tüm mobilyalar TSE, CE veya eşdeğer kalite standartlarına uygun olacaktır.
- Oturma düzeni, kantin/kafeterya kapasitesini karşılayacak şekilde planlanacaktır.
- Mobilyaların renk ve tasarımları üniversite yönetiminin onayına sunulacaktır.
- Kırılan, yıpranan veya kullanılamaz hale gelen mobilyalar yüklenici tarafından en geç 15 gün içerisinde yenileriyle değiştirilecektir.
- İç mekân ve varsa dış mekân mobilyaları kullanım alanlarının koşullarına uygun özellikte seçilecektir.
- Mobilyaların bakım, onarım ve yenileme giderleri tamamen yükleniciye ait olacaktır.

Not: İdare, öğrenci ve personel sayısı ile kullanım yoğunluğunu dikkate alarak yukarıdaki miktarları artırma, yeniden düzenleme veya ilave mobilya talep etme hakkını saklı tutar.

2. Kantin/Kafeterya Kahve ve İçecek Ekipmanları

Ekipman Kalemi	Teknik Özellik/ Kapasite ve (Marka -Tercihli)	Miktarı
2 Gruplu Sanayi Tipi Espresso Makinesi	Yarı Otomatik Yüksek Kazan Hacimli (Marka: Cimbali, La Marzocco, vb.)	1 Adet

Otomatik Kahve Öğütücü (Grinder)	Espresso ve Decat/Filtre İçin Hassas Dozajlı)	2 Adet
Filtre Kahve Makinesi	Çift Demlikli / Termoslu Endüstriyel Tip	1 Adet
Çift Demlikli Çay Otomatı	250-300 Bardak Kapasiteli, Paslanmaz Çelik	1 Adet
Türk Kahve Makinesi	Çoklu Hazneli, Otomatik Sanayi Tipi	1 Adet
Buz Makinesi	Soğuk Kahve / Meşrubat için Günlük 50-80 kg. Kapasiteli	1 Adet
Otomatik Narenciye Sıkacağı	Taze Sıkma Portakal vb. için, Endüstriyel	1 Adet

2.1. Genel Hükümler

- Yüklenici, sözleşme süresi boyunca sunacağı sıcak ve soğuk içecek hizmetleri için gerekli olan tüm kahve ve içecek ekipmanlarını temin etmek, çalışır durumda bulundurmak, bakım ve onarımlarını gerçekleştirmekle yükümlüdür.
- Temin edilecek tüm ekipmanlar yeni, kullanılmamış, birinci kalite ve profesyonel kullanıma uygun ticari tip ürünlerden oluşacaktır.
- Kullanılacak tüm ekipmanlar yürürlükteki TSE, CE, ISO, Türk Gıda Kodeksi ve iş sağlığı ve güvenliği mevzuatına uygun olacaktır.
- İdare, gerekli gördüğü durumlarda ekipmanların marka, model, kapasite ve teknik özelliklerine ilişkin katalog, uygunluk belgesi ve teknik doküman talep edebilir.

2. 2. Espresso Kahve Makinesi

Teknik Özellikler

- Profesyonel tip espresso makinesi olacaktır.
- En az 2 gruplu (2 Group Head) olacaktır.
- Paslanmaz çelik gövdeye sahip olacaktır.
- Otomatik dozajlama sistemi bulunacaktır.
- Çift buhar çubuğu ve sıcak su çıkışı bulunacaktır.
- Kazan kapasitesi minimum 10 litre olacaktır.
- Elektrik sistemi 220V veya 380V işletme altyapısına uygun olacaktır.
- Saatlik kapasitesi minimum 100 fincan espresso üretimine uygun olacaktır.
- Basınç göstergesi ve dijital kontrol sistemi bulunacaktır.

2.3. Kahve Öğütücü (Grinder)

Teknik Özellikler

- Espresso kullanımına uygun profesyonel tip olacaktır.
- Öğütme derecesi ayarlanabilir olacaktır.
- Hazne kapasitesi minimum 1 kg kahve çekirdeği olacaktır.
- Saatlik çalışma kapasitesi yoğun kullanıma uygun olacaktır.
- Paslanmaz çelik veya sertleştirilmiş çelik öğütme dişlilerine sahip olacaktır.

2.4. Filtre Kahve Ekipmanı

- Ticari kullanıma uygun filtre kahve makinesi bulunacaktır.

- Minimum 2,0 litre kapasiteli olacaktır.
- Isı koruma sistemi bulunacaktır.
- Saatte minimum 100 fincan üretim kapasitesine sahip olacaktır.

2.5. Sıcak İçecek Otomatları

Teknik Özellikler

- Çay, sıcak çikolata, kahve ve benzeri ürünlerin satışına uygun olacaktır.
- Dijital kontrol paneline sahip olacaktır.
- Kolay temizlenebilir ve hijyenik yapıda olacaktır.
- Gıda ile temas eden yüzeyler paslanmaz çelikten üretilecektir

2.6. Çay Kazanı ve Sıcak Su Sistemleri

Teknik Özellikler

- Paslanmaz çelik malzemeden imal edilmiş olacaktır.
- Çay demleme ve sıcak su bölümleri ayrı olacaktır.
- Minimum toplam kapasite 30 litre olacaktır.
- Otomatik su besleme sistemi bulunacaktır.
- Enerji tasarruflu çalışma özelliğine sahip olacaktır.

2.7. Soğuk İçecek Servis Ekipmanları

2.7.1. Meyve Suyu ve Soğuk İçecek Dispenserleri

- Gıda ile temasa uygun malzemeden üretilmiş olacaktır.
- Her hazne minimum 10 litre kapasiteye sahip olacaktır.
- Soğutma sistemi kesintisiz çalışabilecek kapasitede olacaktır.
- Musluk sistemleri damlatmaz özellikte olacaktır.

2.7.2. Ayran ve Soğuk Süt Ürünleri Dolapları

- Dijital sıcaklık göstergesi bulunacaktır.
- Çalışma sıcaklığı +2°C ile +8°C arasında ayarlanabilir olacaktır.
- Enerji verimlilik sınıfı yüksek ürünler tercih edilecektir.

2.8. Buz Makinesi

Teknik Özellikler

- Günlük minimum 25 kg buz üretim kapasitesine sahip olacaktır.
- Gıda uyumlu paslanmaz çelik gövdeye sahip olacaktır.
- Otomatik temizlik fonksiyonu bulunacaktır.
- Buz depolama haznesi minimum 10 kg kapasiteli olacaktır.

2.9. Blender ve Karıştırıcılar

Teknik Özellikler

- Smoothie, milkshake ve benzeri içecek hazırlamaya uygun olacaktır.
- Motor gücü minimum 1.500 Watt olacaktır.
- Sürahi kapasitesi minimum 2 litre olacaktır.
- Darbeye dayanıklı polikarbon veya eşdeğer malzemedен üretilecektir.

2.10. Su Sebilleri ve Arıtma Sistemleri

- Şebeke suyuna bağlı çalışabilecek özellikte olacaktır.
- Soğuk ve sıcak su verebilecektir.
- NSF veya eşdeğer sertifikalı filtrasyon sistemine sahip olacaktır.
- Periyodik filtre değişimleri yüklenici tarafından yapılacaktır.

2.11. Hijyen ve Güvenlik Şartları

- Gıda ile temas eden tüm yüzeyler paslanmaz çelik, gıda sınıfı plastik veya eşdeğer hijyenik malzemedен üretilecektir.
- Ekipmanların günlük, haftalık ve aylık temizlik ve bakım programları oluşturulacak ve uygulanacaktır.
- Tüm ekipmanlar elektrik kaçaklarına karşı korumalı olacak, yürürlükteki elektrik ve iş güvenliği mevzuatına uygun şekilde çalıştırılacaktır.
- Arızalanan ekipmanlar en geç 24 saat içerisinde çalışır hale getirilecek, gerekli durumlarda muadil ekipman temin edilerek hizmetin kesintiye uğraması önlenecektir.

İdare, öğrenci ve personel sayısı, hizmet yoğunluğu ve kampüs ihtiyaçları doğrultusunda ekipman adetlerini artırma, ilave otomasyon sistemleri kurulmasını isteme ve sistem entegrasyonları talep etme hakkını saklı tutar.

3. Kantin/Kafeterya Mutfak, Hazırlık ve Soğutma Ekipmanları

Ekipman Kalemi	Teknik Özellik/ Kapasite ve (Marka -Tercihli)	Miktarı
Konveksiyonel Fırın	Börek, Poğaç, Kruvasan ve Tatlı Pişirme (4-6 Tepsi)	1 Adet
Tost Makinesi & Izgara	Sanayi Tipi, 2 adet Çift Dökümlü Plakalı + Elektrikli Pleyt	1 Adet
Bulaşık Makinesi-Giyotin Tipi	1000 Tabak/Saat Kapasiteli + Paslanmaz Tezgahları	1 Adet
Pasta & Soğuk Teşhir Dolabı	Önü Camlı, Led Aydınlatmalı, Müşteri Teşhir Dolabı	1 Adet
Buzdolaplı Hazırlık Tezgahı	Paslanmaz Çelik Soğutuculu Çalışma Tezgahı (Salatabar)	1 Adet
Dikey Buzdolabı ve Dondurucu	Erzak Muhafazası İçin Çift Kapaklı Paslanmaz Dolaplar	1 Adet
Eviye ve Çalışma Tezgahları	Hijyen Standartlarına Uygun, 3-4 Adet Paslanmaz Tezgah	1 Adet

3.1. Genel Hükümler • Şebeke suyuna bağlı çalışabilecek özellikte olacaktır.

- Yüklenici, kantin ve kafeterya hizmetlerinin kesintisiz, hijyenik ve güvenli şekilde yürütülebilmesi için gerekli tüm mutfak, hazırlık, depolama ve soğutma ekipmanlarını temin etmekle yükümlüdür.
- Temin edilecek ekipmanların tamamı yeni, kullanılmamış, birinci kalite, profesyonel kullanıma uygun ve ticari tip olacaktır.
- Ekipmanlar TSE, CE, ISO 9001, ISO 22000 ve ilgili ulusal ve uluslararası standartlara uygun olacaktır.

- Gıda ile temas eden tüm yüzeylerde AISI 304 kalite paslanmaz çelik malzeme kullanılacaktır.
- Ekipmanların bakım, onarım, yedek parça ve işletme giderleri yükleniciye ait olacaktır.

2. Hazırlık Tezgâhları

Teknik Özellikler

- Tamamı AISI 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiş olacaktır.
- Sac kalınlığı minimum 1,0 mm olacaktır.
- Çalışma yüksekliği 85-90 cm arasında olacaktır.
- Derinlik minimum 70 cm olacaktır.
- Alt raflı veya dolaplı tip olacaktır.
- Köşeler yuvarlatılmış ve kolay temizlenebilir yapıda olacaktır.
- Ayaklar paslanmaz ve yükseklik ayarlı olacaktır.

Asgari Miktar

- Hazırlık tezgâhı: En az 2 adet

3. Paslanmaz Çelik Eyyeler

Teknik Özellikler

- AISI 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiş olacaktır.
- Tek veya çift gözlü olacaktır.
- Her göz minimum 50 × 50 × 30 cm ölçülerinde olacaktır.
- Sırtlıklı ve sıçrama korumalı olacaktır.
- Endüstriyel tip batarya ile teslim edilecektir.
- Gider sistemi ve sifonu dâhil olacaktır.

Asgari Miktar

- Çift gözlü evye: En az 1 adet
- Tek gözlü hazırlık evyesi: En az 1 adet

4. Endüstriyel Bulaşık Yıkama Ekipmanları

Teknik Özellikler

- Endüstriyel tip bulaşık makinesi bulunacaktır.
- Paslanmaz çelik gövdeli olacaktır.
- Saatlik kapasitesi minimum 500 tabak olacaktır.
- Yıkama suyu sıcaklığı minimum 55°C olacaktır.
- Durulama sıcaklığı minimum 80°C olacaktır.
- Otomatik deterjan ve parlaticı dozaj sistemi bulunacaktır.
- Su ve enerji tasarruflu çalışma özelliğine sahip olacaktır.

Asgari Miktar

- Endüstriyel bulaşık makinesi: 1 adet

5. Soğuk Muhafaza Dolapları

Dikey Tip Buzdolabı

Teknik Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde.
- Hacim minimum 600 litre.
- Dijital sıcaklık göstergesi.
- Çalışma sıcaklığı: +1°C / +8°C.
- Fanlı soğutma sistemi.
- Otomatik defrost sistemi.

Asgari Miktar

- Dikey buzdolabı: En az 2 adet

6. Derin Dondurucular

Teknik Özellikler

- Hacim minimum 400 litre.
- Çalışma sıcaklığı: -18°C ile -22°C aralığında olacaktır.
- Dijital sıcaklık göstergesi bulunacaktır.
- A+ veya eşdeğeri enerji verimliliğine sahip olacaktır.
- Alarm sistemi bulunacaktır.

Asgari Miktar

- Derin dondurucu: En az 1 adet

7. Tezgâh Altı Soğutucular

Teknik Özellikler

- Paslanmaz çelik gövde.
- Minimum 250 litre kapasite.
- Dijital kontrol paneli.
- Çalışma sıcaklığı +1°C / +8°C.
- Hazırlık alanlarında kullanım için uygun olacaktır.

Asgari Miktar

- Tezgâh altı buzdolabı: En az 2 adet

8. Soğuk Teşhir Dolapları

Teknik Özellikler

- Cam teşhir yüzeyli olacaktır.
- Pasta, sandviç, tatlı ve paketli ürün sunumuna uygun olacaktır.
- Hacim minimum 300 litre olacaktır.
- İç aydınlatma sistemi bulunacaktır.
- Dijital sıcaklık göstergesi bulunacaktır.
- Çalışma sıcaklığı +2°C / +8°C olacaktır.

Asgari Miktar

- Soğuk teşhir dolabı: En az 1 adet

9. Gıda Muhafaza Raf Sistemleri

Teknik Özellikler

- Paslanmaz çelik veya ağır hizmet tipi alüminyum olacaktır.
- Raf taşıma kapasitesi minimum 100 kg olacaktır.
- Kolay temizlenebilir yapıda olacaktır.
- Nem ve korozyona dayanıklı olacaktır.

10. Mikrodalga ve Yardımcı Hazırlık Ekipmanları

Mikrodalga Fırın

- Ticari tip olacaktır.
- Kapasite minimum 25 litre olacaktır.
- Güç minimum 1.000 Watt olacaktır.
- Paslanmaz çelik iç hazneye sahip olacaktır.

Gıda Hazırlık Ekipmanları

- Endüstriyel doğrayıcı
- Sebze hazırlık ekipmanı
- Dijital hassas terazi
- Kesme tahtaları
- Paslanmaz çelik GN küvet sistemleri

yüklenici tarafından temin edilecektir.

11. Soğuk Zincir ve Hijyen Şartları

- Soğuk muhafaza ekipmanlarının sıcaklıkları günlük olarak kayıt altına alınacaktır.
- Soğutma ekipmanlarında sıcaklık takip sistemi bulunacaktır.
- Çiğ ve tüketime hazır gıdaların muhafazası için ayrı depolama alanları oluşturulacaktır.
- Soğutucu ve dondurucuların periyodik bakım ve temizlikleri yüklenici tarafından gerçekleştirilecektir.

- Arıza durumunda ürün güvenliğini riske atmamak amacıyla yedek depolama kapasitesi sağlanacaktır.

12. İş Sağlığı ve Güvenliği

- Tüm ekipmanlar yürürlükteki elektrik, yangın ve iş sağlığı ve güvenliği mevzuatına uygun olacaktır.
- Topraklama sistemi eksiksiz olarak yapılacaktır.
- Hareketli ekipmanlarda devrilme ve kaymayı önleyici tedbirler alınacaktır.
- Kesici ve sıcak yüzeye sahip ekipmanlar için gerekli güvenlik önlemleri uygulanacaktır.

4. Kantin/Kafeterya Servis, POS ve Otomasyon Ekipmanları

Ekipman Kalemi	Açıklama/Detay	Miktarı
POS Dokunmatik Kasa ve Otomasyon	2 Adet Kasa Terminali, Adisyon/Stok Yazılımı, Yazıcılar	1 Adet
Züccaciye ve Sunum Takımları	Porselen Kupa, Çay Fincanları, Cam Bardaklar, Çatal-Bıçak-Kaşık	Muhtelif Miktarlarda
Servis Tepsileri	Kaymaz Tepsi	50 Adet
Servis Tepsi Toplama Arabası	Tepsi Toplama İçin	2 Adet
Menuboard ve Ses Sistemi	2 Adet Dijital Menü Ekranı + Amfi ve Tavan Hoparlörleri	Muhtelif Miktarlarda

4.1. Genel Hükümler

- Yüklenici, kantin ve kafeterya hizmetlerinin etkin, hızlı, güvenli ve kesintisiz şekilde yürütülebilmesi amacıyla gerekli tüm servis, satış, ödeme, otomasyon ve kontrol ekipmanlarını temin etmek, kurmak, işletmek ve sözleşme süresince çalışır durumda bulundurmakla yükümlüdür.
- Temin edilecek tüm ekipmanlar yeni, kullanılmamış, birinci kalite, profesyonel kullanıma uygun ve ticari tip olacaktır.
- Ekipmanlar yürürlükteki TSE, CE, ISO ve ilgili mevzuat hükümlerine uygun olacaktır.
- Kurulum, bakım, güncelleme, yedek parça, teknik servis ve işletme giderlerinin tamamı yükleniciye ait olacaktır.

4.2. POS (Satış Noktası) Sistemi

Teknik Özellikler

4.2.1. İşletmede kullanılacak POS sistemi, yoğun kullanıcı trafiğini karşılayacak kapasitede olacaktır.

4.2.2. POS terminalleri aşağıdaki asgari özelliklere sahip olacaktır:

- Dokunmatik ekranlı olacaktır.
- Ekran boyutu minimum 15 inç olacaktır.
- SSD depolama sistemi bulunacaktır.
- Minimum 8 GB RAM kapasitesine sahip olacaktır.
- Ethernet ve kablosuz ağ bağlantısını destekleyecektir.
- Türkçe işletim sistemi ve kullanıcı arayüzüne sahip olacaktır.
- Barkod okuyucu ile entegre çalışacaktır.

4.2.3. Üniversite tarafından talep edilmesi halinde POS sistemleri merkezi raporlama altyapısına veri aktarabilecek özellikte olacaktır.

Asgari Miktar

- POS Terminali: En az 2 adet

4.3. Yeni Nesil Ödeme Kaydedici Cihaz (YN ÖKC)

Teknik Özellikler

- Kullanılacak ödeme kaydedici cihazlar Gelir İdaresi Başkanlığı mevzuatına uygun olacaktır.
- Cihazlar kredi kartı, banka kartı ve temassız ödeme sistemlerini destekleyecektir.
- POS cihazları ile entegre çalışabilecektir.
- Elektronik raporlama ve mali kayıt özelliklerine sahip olacaktır.

Asgari Miktar

- Yeni Nesil ÖKC: En az 2 adet

4. Barkod Okuyucu Sistemleri

Teknik Özellikler

- 1D ve 2D barkodları okuyabilecektir.
- USB bağlantılı olacaktır.
- QR kod okuma özelliği bulunacaktır.
- Hızlı veri aktarımı sağlayacaktır.
- Yoğun kullanıma uygun ticari tip olacaktır.

Asgari Miktar

- Barkod okuyucu: Her POS noktasında 1 adet

5. Adisyon ve Sipariş Yönetim Sistemi

Teknik Özellikler

5.1. Sipariş, satış ve stok işlemlerini entegre şekilde yönetebilecek yazılım altyapısına sahip olacaktır.

5.2. Sistem aşağıdaki fonksiyonları destekleyecektir:

- Ürün tanımlama
- Fiyat güncelleme
- Satış raporlama
- Gün sonu raporları
- Personel bazlı işlem takibi
- Ürün bazlı satış analizi

- İade ve iptal işlemleri
- Stok takibi

5.3. Yazılım üzerinden günlük, haftalık ve aylık raporlar alınabilecektir.

6. Stok ve Depo Takip Sistemi

Teknik Özellikler

- Kullanılan otomasyon sistemi stok giriş ve çıkışlarını takip edebilecektir.
- Son kullanma tarihi takibi yapılabilecektir.
- Kritik stok seviyelerinde uyarı verecektir.
- Satış ile stok hareketleri arasında entegrasyon bulunacaktır.

7. Müşteri Çağrı ve Sıra Yönetim Sistemi (Opsiyonel)

Üniversitenin talep etmesi halinde;

- Sıra numarası verebilen,
- LED ekranla çağrı gösterebilen,
- Sesli anons yapabilen,
- En az 3 ayrı servis noktasını yönetebilen; müşteri sıra yönetim sistemi kurulacaktır.

8. Menü ve Fiyat Gösterim Ekranları

Teknik Özellikler

- LED veya LCD ekran olacaktır.
- Minimum ekran boyutu 43 inç olacaktır.
- Full HD çözünürlük destekleyecektir.
- Menü ve fiyat güncellemeleri dijital olarak yapılabilecektir.
- Tavan veya duvar montajına uygun olacaktır.

Asgari Miktar

- Dijital menü ekranı: En az 1 adet

9. Yazıcı Sistemleri

Adisyon ve Fiş Yazıcıları

- Termal yazıcı olacaktır.
- Baskı genişliği minimum 80 mm olacaktır.
- Dakikada minimum 200 mm baskı hızına sahip olacaktır.
- Otomatik kâğıt kesme özelliği bulunacaktır.

Asgari Miktar

- Fiş yazıcısı: Her POS noktası için 1 adet

10. Servis Ekipmanları

Teknik Özellikler

Yüklenici aşağıdaki servis ekipmanlarını yeterli sayıda bulunduracaktır: Tüm ekipmanlar kırılmaya, darbelere ve yoğun kullanıma dayanıklı olacaktır.

- Servis tepsileri
- Tepsi taşıma arabaları
- Baharatlık setleri
- Peçetelikler
- Geri dönüşüm ve atık toplama üniteleri
- Kendinden kapaklı çöp kovaları
- Tezgâh üstü servis ekipmanları
- Bardak ve kapak dispenserleri
- Sıcak içecek servis istasyonları

11. Ağ ve Veri Altyapısı

- POS ve otomasyon sistemlerinin kesintisiz çalışmasını sağlayacak internet ve yerel ağ altyapısı yüklenici tarafından kurulacaktır.
- Veri güvenliği için gerekli yedekleme ve erişim kontrolleri sağlanacaktır.
- Elektrik kesintilerine karşı kritik sistemlerde UPS (Kesintisiz Güç Kaynağı) kullanılacaktır.

1. Bakım ve Teknik Servis

- POS, otomasyon ve servis ekipmanlarının bakım ve kalibrasyonları yüklenici tarafından gerçekleştirilecektir.
- Arızalanan cihazlar en geç 24 saat içerisinde çalışır hale getirilecek, daha uzun süreli arızalarda muadil cihaz temin edilerek hizmet sürekliliği sağlanacaktır.
- Yazılım güncellemeleri ve lisans giderleri yükleniciye ait olacaktır.

5. Kantin/Kafeterya Atıştırmalık ve Kahve Menüsü Çeşitleri

Sıcak Kahve ve İçecekler	Açıklama/Detay
• Espresso Bazlı	Espresso (Single /Double), Americano, Cafe Latte, Cappucino, Flat White, Cortado
• Aromalı Kahveler	White Chocolate Mocha, Caramel Macchiato, Toffe Nut Latte, Vanilla Latte
• Dökme Kahveler	Filtre Kahve (Sade/Sütlü), Türk Kahvesi, Dibek Kahvesi
• Geleneksel & Sıcaklar	Taze Demleme Çay, Bitki Çayları, Sıcak Çikolata, Sahlep
Soğuk Kahve ve İçecekler	
• Soğuk Kahveler	Iced Americano, Iced Latte, Iced Caramel Macchiato, Iced Mocha, Cold Brew
• Milkshake & Frappe	Çikolatalı/ Vanilyalı/ Çilekli Milkshake Espresso Frappe
• Ferahlatıcılar	Ev Yapımı Limonata, Frozen (Karpuz/Çilek), Ice Tea Çeşitleri, Taze Sıkma Portakal Suyu, vd. Soğuk İçecekler.
Tuzlu ve Doyurucu Atıştırmalıklar	

• Sıcaklar	Ayvalık Tostu, Bazlama Tost, Beyaz Peynirli, Kaşarlı, Kepekli Tost, Hamburger, Pizza, Şnitzel vs.
• Soğuk Sandviçler (Take-Away)	Ton Balıklı / Tavuklu Baget Sandviç, Füme Hindi Kruvasan, Ezine Peynirli Ciabatta, vd.
• Unlu Mamuller	Simit, Açma (Sade, Kaşarlı, Zeytinli vb.), Poğaçalar, Börekler, vb.
• Sıcak Sepetler	Patates Kızartması, Çıtır Tavuk Sepeti, Panini Sandviç vd.
Tatlılar ve Fit Alternatifler	
• Fırın & Tatlılar	Havuçlu-Çevizli Kekler vb., Cinamon Roll, Çikolatalı/Yaban Mersinli Muffin, Soft Cookie
• Dilim Pastalar	Islak Kek/Brownie, Magnolia Jar, San Sebastian Cheesecake, Tiramisu,
• Sağlıklı / Fit Kaseler	Granola & Yoğurt Kaseleri, Chia Puding, Meyve Kapları
• Paketli Ürünler	Protein Barlar, Çiğ Kuruyemiş Paketleri, Meyve Kuruları, Bisküvi ve diğer atıştırmalıklar.

5.1 Genel Hükümler :

Kantin işletmesinde satışa sunulacak paketli gıda ürünleri, sıcak ve soğuk içecekler ile atıştırmalık ürünlerin kalite, hijyen, güvenlik, muhafaza, satış ve denetim esasları aşağıdaki gibi düzenlenmiştir.

- **Yüklenici**, satışa sunduğu tüm ürünlerin Türk Gıda Kodeksi, Gıda Hijyeni Yönetmeliği, Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Mevzuatı ile ilgili tüm yasal düzenlemelere uygun olmasından sorumludur.
- Tüm ürünler orijinal ambalajlı, faturalı ve izlenebilir tedarik zincirinden temin edilmiş olacaktır.

5.2. Genel Ürün Standartları

- Satışa sunulan tüm ürünler son tüketim tarihi veya tavsiye edilen tüketim tarihi bakımından uygun olacaktır.
- Son kullanma tarihi geçmiş, ambalajı yırtılmış, ezilmiş, bozulmuş veya tüketici sağlığı açısından risk oluşturabilecek ürünlerin satışı kesinlikle yasaktır.
- Ürünler üretici tarafından belirlenen sıcaklık ve muhafaza koşullarında saklanacaktır.
- Açıkta satışa sunulan ürünler dış etkenlerden korunacak şekilde muhafaza edilecektir.
- Üniversite yönetimi uygun görmediği ürünlerin satışını durdurma veya kaldırma hakkına sahiptir.

5.3. Paketli Ürünler

5.3.1. Ürün Grupları

- Kantinde asgari olarak aşağıdaki ürün grupları bulundurulacaktır:
- Bisküvi çeşitleri,
- Kraker çeşitleri,
- Gofret çeşitleri,
- Kek çeşitleri,
- Kurabiye çeşitleri,
- Çikolata çeşitleri,
- Sakız çeşitleri,
- Tahıl ve granola barlar,
- Protein barlar,
- Kuruyemiş ürünleri,
- Kuru meyve ürünleri,
- Glutensiz ürünler,
- Diyabetik ürünler,
- Vegan ve vejetaryen ürünler

5.3.2. Teknik Şartlar

- Ürünler ulusal veya uluslararası kabul görmüş üreticilerden temin edilecektir.
- Ambalaj üzerinde içerik bilgisi, alerjen uyarıları, üretim ve son tüketim tarihi açıkça bulunacaktır.
- Gıda güvenliği bakımından risk oluşturabilecek taklit veya merdiven altı üretim ürünleri bulundurulamayacaktır.

5.4. Soğuk İçecekler

5.4.1. Asgari Ürün Grupları

- Kantinde aşağıdaki gruplarda yeterli çeşitlilik sağlanacaktır: Bisküvi çeşitleri,
- Doğal kaynak suyu,
- Maden suyu,
- Meyve suyu,
- Aromalı içecekler,
- Ayran,
- Kefir,
- Süt ürünleri,
- Soğuk kahve çeşitleri,
- Soğuk çay çeşitleri,
- Enerji ve sporcu içecekleri,
- Gazlı içecekler

5.4.2. Muhafaza Şartları

- Soğuk zincir gerektiren ürünler +2°C ile +8°C arasında muhafaza edilecektir.
- Soğutucuların sıcaklık kontrolleri günlük olarak yapılacaktır.
- Soğuk içecek dolaplarında sıcaklık göstergesi bulunacaktır.
- Ürünler doğrudan güneş ışığına maruz bırakılmayacaktır.

5.6. Sıcak İçecekler

5.6.1. Asgari Ürün Çeşitliliği

Yüklenici aşağıdaki içecekleri satışa sunacaktır:

Kahve Grubu

- Türk kahvesi,
- Espresso,
- Americano,
- Café Latte,
- Cappuccino,
- Mocha,
- Filtre kahve

Çay Grubu

- Demleme çay,
- Bitki çayları,
- Meyve çayları,
- Yeşil çay

Diğer İçecekler

- Sıcak çikolata,

- Süt,
- Salep (mevsimsel)

5.6.2. Teknik Şartlar

- Kullanılan kahve çekirdekleri ve içecek hammaddeleri gıda mevzuatına uygun olacaktır,
- Sıcak içecekler tüketim amacıyla uygun sıcaklıkta servis edilecektir.
- Serviste tek kullanımlık veya uygun şekilde dezenfekte edilmiş ekipman kullanılacaktır.

5.7. Atırtırmalık Ürünler

5.7.1. Günlük Taze Ürünler: Yüklenici aşağıdaki ürünleri günlük olarak temin edecektir:

- Simit, Açma, Poğaç, Kruvasan,
- Sandviç çeşitleri,
- Tost çeşitleri
- Wrap ürünleri,
- Mini pizzalar,
- Unlu mamuller

5.7.2. Sağlıklı Ürün Alternatifleri : Öğrenci ve personelin dengeli beslenmesini desteklemek amacıyla:

- Tam tahıllı ürünler,
- Düşük kalorili ürünler,
- Şekersiz ürünler,
- Protein destekli ürünler,
- Vegan alternatifler,
- Glutensiz ürünler, yeterli miktarda bulundurulacaktır.

5.8. Teşhir ve Satış Koşulları

- Ürünler temiz, düzenli ve erişilebilir şekilde teşhir edilecektir.
- Fiyat etiketleri görünür şekilde yer alacaktır.
- Ürün fiyatları satış noktalarında ve dijital menü sistemlerinde güncel olarak gösterilecektir.
- FIFO (İlk Giren İlk Çıkar) stok yönetimi uygulanacaktır.

5.9. Yasaklı Ürünler

Aşağıdaki ürünlerin satışı kesinlikle yasaktır:

- Alkollü içecekler,
- Tütün ve tütün mamulleri,
- Elektronik sigara ürünleri,
- Taklit veya kaçak ürünler,
- Son kullanma tarihi geçmiş ürünler,
- İlgili mevzuat gereği eğitim kurumlarında satışı yasaklanan ürünler

9. Denetim ve Kalite Kontrol

- **İdare;** ürün kalitesi, fiyat uygunluğu, hijyen ve muhafaza şartları bakımından her zaman denetim yapabilir.
- Denetimlerde uygunsuz bulunan ürünler derhal satıştan kaldırılacaktır.
- Bozulmuş, tarihi geçmiş veya mevzuata aykırı ürünlerden doğabilecek her türlü idari, mali, cezai ve hukuki sorumluluk yükleniciye aittir.