

OSTİM TEKNİK ÜNİVERSİTESİ
2 ADET DÜKKAN VE AÇIK ALANLARININ YEMEKHANE, KAFETERYA/KAFE
OLARAK 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 iki adet dükkân ve bunlara bağlı açık alanlarda yemekhane ile kafeterya/kafe hizmetlerinin sunulmasına ilişkin teknik, hijyenik, çevresel ve işletmesel şartların belirlenmesidir.

İşbu şartname; her iki dükkân ve açık alanda yemekhane ve/veya kafeterya/kafe hizmetlerinin yürütülmesi, faaliyet sınırları, sıcak yemek üretimi ve/veya servisi, teknik altyapı, mutfak ve servis düzeni, 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, tekliflerin değerlendirilmesi, sözleşme süresi, yer teslim usulü, 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 - 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.

KISIM	Kiralananak Yer	Faaliyet Konusu	Kapalı Alan	Açık Alan	Tahmini Maliyet (Aylık)
1.Kısım	A Blok Mühendislik Fakültesi B-Z-04 numaralı dükkân ve açık alanı	Yemekhane ve Kafeterya/Kafe Hizmetleri	56,48 m ²	110 m ²	50.000,00 TL
2.Kısım	A Blok Mühendislik Fakültesi B-Z-30 numaralı dükkân ve açık alanı	Yemekhane ve Kafeterya/Kafe Hizmetleri	55,83 m ²	97 m ²	50.000,00 TL

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.

Açık alanların teslimi Eylül 2027 tarihinde gerçekleştirilebilecektir. Teklif fiyatı oluşturulurken bu hususun dikkate alınması gerekmektedir. Açık alanların daha sonra teslim edilmesi herhangi bir kira indirimi, tazminat, süre uzatımı veya hak talebine konu edilemez.

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 Konuları, Sınırları ve Sunulabilecek Ürünler

B-Z-04 ve B-Z-30 numaralı her iki dükkân; teknik altyapısı, kapasitesi ve İdarenin yazılı teknik onayı doğrultusunda yemekhane ve kafeterya/kafe hizmetlerinin birlikte veya ayrı ayrı sunulabileceği şekilde işletilebilecektir. Her iki alanda sıcak ve soğuk yemek, çorba, ana yemek, yardımcı yemek, salata, tatlı, içecek ve benzeri öğün bileşenleri üretilebilir, hazırlanabilir, porsiyonlanabilir ve servis edilebilir.

Her iki alanda ayrıca çay, kahve ve benzeri sıcak içecekler, soğuk içecekler, tatlı/tuzlu atıştırmalıklar, paketli ürünler, unlu mamuller, pastane mamulleri, sandviç, tost ve benzeri hazırlık ürünleri ile İdarece uygun görülen diğer yemekhane ve kafeterya/kafe ürünleri satışa sunulabilir. Yemeklerin işletme alanında üretilmesi veya mevzuata uygun başka bir üretim yerinden taşınarak servis edilmesi, gerekli teknik ve hijyenik şartların sağlanmasına bağlıdır.

Herhangi bir dükkânda sıcak yemek üretimi yapılacaksa; hazırlık, pişirme, porsiyonlama, servis, bulaşık, depolama ve atık süreçleri birbirini olumsuz etkilemeyecek şekilde düzenlenecek; çiğ ve pişmiş ürün akışları ayrılacak ve faaliyet kapasitesine uygun mutfak altyapısı kurulacaktır.

Herhangi bir dükkânda kızartma, ızgara, döner, mangal, yoğun sıcak yemek üretimi, tencere yemeği üretimi veya yoğun koku, duman, yağ buharı ve yüksek ısı oluşturan faaliyetler; ancak İdarenin yazılı teknik onayı ile elektrik, su, pis su, havalandırma, yangın güvenliği ve mekanik tesisat altyapısının uygun olması halinde yapılabilir.

Her iki işletmede de mevcut elektrik, su, pis su, havalandırma, yangın ve mekanik tesisat kapasitesini aşacak cihaz veya faaliyet kullanılamaz. İlave kapasite ihtiyacı doğması halinde uygulama, İdarenin yazılı teknik onayı alınmadan gerçekleştirilemez.

LPG tüpü, piknik tüpü ve taşınabilir yanıcı gaz sistemleri kullanılamaz. Sabit doğal gaz veya açık alevli sistem kullanılması zorunlu ise ilgili mevzuata uygun proje, gaz algılama, otomatik kesme ve yangın güvenliği tedbirleri sağlanarak İdarenin yazılı onayı alınır.

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 üretimi, bulundurulması ve satışı yapılamaz.

Her iki işletmede sunulacak menü ve ürün çeşitliliği; öğrenci ve personel sağlığı, dengeli beslenme, ürün güvenliği, hizmet kapasitesi, bina teknik kapasitesi ve kampüs düzeni dikkate alınarak İdare tarafından denetlenebilir.

Her iki işletmede günlük menü, ürün adı, fiyat, içerik, porsiyon/gramaj ve alerjen bilgileri, sunulan hizmetin niteliğine göre kullanıcıların görebileceği şekilde ilan edilir.

Üniversite öğrencileri ve personelin ekonomik koşulları dikkate alınarak makul fiyat politikası uygulanacaktır. İdare gerekli gördüğünde piyasa rayıçları doğrultusunda fiyatların yeniden değerlendirilmesini isteyebilir.

Madde 5 - Gıda Güvenliği ve Hijyen Şartları

Her iki işletme; 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ile ilgili ikincil mevzuat kapsamında gıda güvenliği, gıda hijyeni, izlenebilirlik, mal kabul, depolama, hazırlama,

pişirme, taşıma, sıcak/soğuk muhafaza, porsiyonlama, sunum ve satış süreçlerinde yürürlükteki kurallara uygun faaliyet gösterecektir.

İşletmeler, faaliyetlerinin niteliği ve büyüklüğüyle orantılı olarak iyi hijyen uygulamalarını ve tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları (HACCP) ilkelerine dayalı prosedürleri oluşturacak, uygulayacak, güncel tutacak ve doğrulama kayıtlarını muhafaza edecektir.

Gıda işletmeleri, yürüttükleri faaliyet konusu bakımından Tarım ve Orman Bakanlığı mevzuatı uyarınca gerekli işletme kayıt belgesine sahip olacak; faaliyet konusu veya işletme bilgilerinde değişiklik olması halinde kayıtlarını güncel tutacaktır.

Gıda güvenilirliği ve üretim hijyeni bakımından yürürlükteki Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinde öngörülen kriterler, numune alma esasları, analizler, doğrulama ve düzeltici faaliyetler uygulanacak; gerekli analiz ve kayıtlar işletmenin risk esaslı kontrol planına göre tutulacaktır.

Kullanılan tüm gıda ve hammaddelerde etiket, içerik, son tüketim/tavsiye edilen tüketim tarihi, alerjen bilgisi, ambalaj bütünlüğü, tedarikçi ve izlenebilirlik kayıtları kontrol edilecektir.

Son tüketim tarihi geçmiş, bozulmuş, ambalajı açılmış/hasarlı, etiketsiz, kaynağı belirsiz veya muhafaza koşulları sağlanmamış ürünler işletmelerde bulundurulamaz; üretim ve serviste kullanılamaz.

Soğuk zincir gerektiren ürünler uygun sıcaklıklarda muhafaza edilecek; soğutucu ve dondurucular düzenli olarak kontrol edilecek ve sıcaklık takip kayıtları tutulacaktır. Sıcak servis edilen yemekler ile soğuk servis edilen ürünler, güvenli sıcaklık koşullarında muhafaza edilerek servis edilecektir.

Sıcak yemek üretimi veya servisi yapılan her bir işletmede, İdarenin teknik kontrol prosedüründe belirlenen yemek çeşitlerinden her öğün için temsil edici şahit numune alınacak; numuneler ürün adı, üretim/servis tarihi ve saati ile parti/öğün bilgisi yazılarak etiketlenecek, uygun soğuk muhafaza koşullarında en az 72 saat saklanacak ve kayıt altına alınacaktır. Resmî makamlarca farklı bir süre veya yöntem öngörülmesi halinde yürürlükteki düzenleme uygulanır.

Gıda ile temas eden yüzeyler, ekipmanlar, kaplar, ambalajlar ve servis malzemeleri; kolay temizlenebilir, yıkanabilir, dezenfekte edilebilir, korozyona dayanıklı ve gıda ile temasa uygun malzemeden olacaktır. Açıkta sunulan ürünler koruyucu muhafaza altında bulundurulacaktır.

Çiğ ve pişmiş/hazır ürünlerin temas etmesi önleneyecek; et, tavuk, sebze, hamur işi ve hazır ürünler için hazırlama, kesme, muhafaza ve servis ekipmanları çapraz bulaşmayı engelleyecek şekilde ayrılacaktır.

Yemek üretimi başka bir tesiste yapılarak taşınacaksa taşıma kapları, araçları, sıcaklık koşulları, sevk irsaliyesi/üretim bilgileri ve teslim kayıtları gıda güvenliğini sağlayacak şekilde düzenlenecektir.

İşletmelerde temizlik ve dezenfeksiyon planı, haşere kontrol planı, mal kabul kayıtları, tedarikçi ve izlenebilirlik kayıtları, sıcaklık takip kayıtları, uygunsuzluk ve düzeltici faaliyet kayıtları ile gerekli diğer hijyen kayıtları tutulacak; denetimlerde ibraz edilebilir halde bulundurulacaktır.

Gıda hazırlama, üretim, buz yapımı, içecek hazırlama, ekipman temizliği ve personel hijyeninde kullanılan su, yürürlükteki insani tüketim amaçlı sular mevzuatına uygun olacaktır. Su deposu veya bağımsız su sistemi kullanılması halinde temizlik, dezenfeksiyon ve gerekli analiz kayıtları tutulacaktır.

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/idari 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 alanlarında yapılacak dekorasyon, tadilat, raf, tezgâh, dolap, zemin, tavan, duvar, cam, kapı, tabela, tesisat ve benzeri uygulamalar İdarenin yazılı teknik onayına tabidir. Sıcak yemek üretimi veya servisi yapılacak her bir alanda mutfak, hazırlık, pişirme, servis, bulaşık ve depolama bölümleri iş akışı ve hijyen esaslarına uygun şekilde düzenlenecektir.

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.

Her iki işletmede kullanılacak pişirme, sıcak tutma, soğutma, dondurma, hazırlama, bulaşık yıkama, davlumbaz ve servis ekipmanları ile diğer tüm cihaz, ekipman, mobilya, tezgâh ve tesisat elemanları sağlam, güvenli, temizlenebilir, kullanım amacına 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.

İşletmeye ait tabela, logo, reklam panosu, aydınlatma elemanları ve dış cephe uygulamaları İdarenin yazılı onayı olmadan yapılamaz. Tabela ölçüleri, rengi, malzemesi ve aydınlatması kampüs mimarisine uygun olacaktır.

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 yükleme, 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. Gıda hazırlama, sıcak yemek üretimi veya bulaşık yıkama faaliyeti yapılan her bir işletmede el yıkama, gıda hazırlama ve bulaşık yıkama ihtiyaçları için yeterli sayıda ve uygun nitelikte evye/lavabo bulunacaktır.

Her iki işletmede kullanılacak pişirme, sıcak tutma, fırın, tost, kahve, bulaşık ve benzeri ekipmanların oluşturacağı ısı, buhar, koku, nem, duman ve yağ buharı dikkate alınarak faaliyet türü ve cihaz kapasitesine uygun yeterli havalandırma sağlanacaktır.

Herhangi bir işletmede pişirme veya yoğun ısıtma faaliyeti yapılması halinde, faaliyetin niteliğine uygun davlumbaz, egzoz, filtreleme, taze hava, yağ tutucu ve gerekli görülmesi halinde davlumbaz içi otomatik yangın söndürme sistemi kurulması zorunludur. Bu sistemlerin gerekliliği ve kapasitesi İdarenin teknik birimlerince değerlendirilir.

Davlumbaz, egzoz, filtre, klima, havalandırma, yağ tutucu, bulaşık makinesi ve benzeri sistemlerin periyodik temizlik, bakım ve kontrol kayıtları tutulacaktır. Yağ tutucular düzenli olarak boşaltılacak ve atıkları mevzuata uygun şekilde bertaraf edilecektir.

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.

Bağımsız bölümlere koku, duman veya gürültü nedeniyle rahatsızlık verilmesi halinde yüklenici gerekli teknik tedbirleri almak zorundadır.

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 alanlarında bulundurulamaz. Temizlik kimyasalları güvenli, etiketli ve gıdalardan ayrı şekilde muhafaza edilir. Kızgın yağ ve pişirme faaliyeti bulunan her bir işletmede risklere uygun tipte yangın söndürme ekipmanı bulundurulur.

LPG tüpü, piknik tüpü ve taşınabilir yanıcı gaz sistemleri kullanılamaz. İdarece onaylanmış sabit gazlı pişirme sistemi bulunması halinde gaz algılama, otomatik gaz kesme, havalandırma ve yangın güvenliği sistemleri işler durumda tutulur.

Pişirme ve ısıtma faaliyetlerinden kaynaklanabilecek yağ birikimi, duman, koku ve yangın riskine karşı davlumbaz, kanal ve filtre temizlikleri düzenli olarak yapılır; bakım ve temizlik kayıtları saklanır.

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

Her iki işletmenin mutfak, hazırlık, servis, bulaşık, tezgâh, zemin, depolama alanı, soğutucu/dondurucu, ekipman ve kullanıcı alanlarının temizliği düzenli olarak yapılacaktır.

Temizlik işlemleri; günlük, haftalık ve ihtiyaç bazlı hazırlanacak planlara göre yürütülecek, üretim, hazırlık, mutfak ve servis faaliyeti bulunan alanlar için işlem ve alan bazlı temizlik/dezenfeksiyon kayıtları tutulacaktır.

Haşere oluşumunu önleyici yapısal ve işletmesel tedbirler alınacak; haşere mücadelesi gıda güvenliğini bozmayacak şekilde, izinli biyosidal ürünler kullanılarak yetkili kişiler veya kuruluşlarca yürütülecek ve uygulama kayıtları saklanacaktır.

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

Her iki işletmede günlük menü ve satış fiyatları ile satışa sunulan ürünlerin fiyat listesi, tüketicilerin sipariş veya satın alma kararından önce kolayca görebileceği şekilde işletme alanında ilan edilir.

Sunulan hizmetin niteliğine göre yemek veya ürün adı, fiyatı, porsiyon/gramajı ve gerekli içerik bilgileri açık şekilde yer alır. Toplu tüketim yerlerine ilişkin bileşen ve enerji değeri bilgilendirme yükümlülükleri, yürürlük ve geçiş süreleri dikkate alınarak uygulanır.

Tüketicilere sunulan gıdalarda yürürlükteki Türk Gıda Kodeksi hükümleri uyarınca alerjen bilgisi; menü, afiş, bilgilendirme panosu, yazı tahtası, dijital ekran veya mevzuatın izin verdiği diğer yöntemlerle, siparişten önce kolayca erişilebilir ve anlaşılır biçimde sunulur.

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.

İşletme, eğitim-öğretim faaliyetlerinin devam ettiği dönemlerde İdarenin belirleyeceği çalışma saatleri içerisinde kesintisiz hizmet verecektir. Akademik takvim, resmi tatiller, sınav dönemleri ve

olağanüstü durumlarda çalışma gün ve saatleri İdare tarafından değiştirilebilir. Yüklenici bu değişiklikler nedeniyle herhangi bir hak veya bedel talebinde bulunamaz.

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.

Yürürlükteki İş Ekipmanlarının Kullanımında Sağlık ve Güvenlik Şartları Yönetmeliği kapsamında periyodik kontrole tabi olan iş ekipmanı, tesisat ve sistemlerin kontrolleri, mevzuatta belirtilen süre ve yöntemlerle yetkili kişilerce yaptırılacak; geçerli rapor ve kayıtlar muhafaza edilecektir.

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; her iki işletmede hijyen, gıda güvenliği, hammadde ve ürün uygunluğu, menü/fiyat listesi, porsiyon ve gramaj, gerektiğinde şahit numune, sıcaklık kayıtları, 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, mal kabul kaydı, sıcaklık takip kaydı, yemek numunesi 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 - Fiili İşletme Öncesi Teknik Plan, Proje ve Kayıtlar

Yüklenici, ilgili kısmın fiili işletmesine başlamadan önce aşağıdaki teknik plan, proje, kayıt ve belgeleri hazırlayarak işletmede denetime hazır bulundurur; İdarenin teknik birimlerince gerekli görülenleri inceleme amacıyla sunar:

İşletme yerleşim planı ve ürün/ekipman yerleşimini gösterir kroki.

Kullanılacak ana cihaz ve ekipman listesi.

Elektrik, su, pis su, havalandırma, davlumbaz, egzoz, taze hava, yağ tutucu, gaz tesisatı ve yangın söndürme sistemlerine 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 ve sıcak muhafaza gerektiren ürünler için sıcaklık takip kayıt sistemi; sıcak yemek üretimi veya servisi yapılan işletmeler için ayrıca şahit numune alma ve saklama kayıt sistemi.

Bu maddede sayılan belgeler yalnızca teknik, hijyenik ve işletmesel uygunluğun sağlanmasına yöneliktir; ihale yeterliği, mali yeterlik, teminat, ruhsatlandırma sorumluluğunun paylaşımı veya sözleşmesel yaptırım şartı oluşturmaz. Bu nitelikteki hususlar İdari 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 yürürlükte bulunan 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, Gıda Hijyeni Yönetmeliği, Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Hijyen Eğitimi Yönetmeliği, 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve ilgili yönetmelikleri, Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik, Sıfır Atık Yönetmeliği, Atık Yönetimi Yönetmeliği, Çevresel Gürültü Kontrol Yönetmeliği ile insani tüketim amaçlı sular, gıda ile temas eden madde ve malzemeler, biyosidal ürünler ve bitkisel atık yağlara ilişkin yürürlükteki düzenlemelere uymakla yükümlüdür.

Bu Teknik Şartnamede açıkça düzenlenmeyen teknik, hijyenik, çevresel ve işletmesel hususlarda yürürlükteki mevzuat hükümleri, yetkili kamu kurumlarının düzenlemeleri ve İdarenin teknik birimlerinin değerlendirmesi esas alınır. Mevzuatta değişiklik olması halinde, herhangi bir zeyil veya sözleşme değişikliğine gerek olmaksızın yürürlükteki güncel hükümler uygulanır.

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	Hammadde/ürünlerin tarih, etiket, ambalaj, tedarikçi ve saklama koşulları uygun mu?	
Soğuk zincir	Soğutucu/dondurucu sıcaklıkları ile sıcak yemek muhafaza sıcaklıkları takip ediliyor mu?	

Hijyen	Personel kıyafeti, el hijyeni, üretim, hazırlık ve yüzey temizliği uygun mu?	
Temizlik kayıtları	Günlük/haftalık temizlik ve dezenfeksiyon kayıtları var mı?	
Atık yönetimi	Atıklar ayrı toplanıyor; organik atık, atık yağ ve yağ tutucu 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	Davlumbaz, egzoz, koku, buhar ve yağ birikimi kontrol altında mı?	
Ortak alan	Koridor, yangın yolu, giriş-çıkış ve asansör önü boş mu?	
Belgeler	Teknik planlar, risk değerlendirmesi, acil durum planı, eğitim ve periyodik kontrol kayıtları hazır mı?	
Sıcak yemek üretim/servis	Çiğ-pişmiş ürün ayrımı, iş akışı, sıcak/soğuk muhafaza ve servis koşulları uygun mu?	
Şahit numune	Sıcak yemek sunulan işletmelerde şahit numuneler temsil edici şekilde alınmış, etiketlenmiş, kayıt altına alınmış ve en az 72 saat uygun soğuk koşulda saklanıyor mu?	
Mutfak altyapısı	Davlumbaz, egzoz, taze hava, yağ tutucu, evye ve bulaşık altyapısı yeterli ve çalışır mı?	
Menü ve gramaj	Günlük menü, fiyat, porsiyon/gramaj, içerik, alerjen ve yürürlükteki diğer tüketici bilgileri ilan edilmiş mi?	
İşletme kayıt durumu	Faaliyet konusu için geçerli gıda işletmesi kayıt bilgileri güncel mi?	
HACCP ve izlenebilirlik	HACCP esaslı prosedürler, tedarikçi/parti izlenebilirliği ve düzeltici faaliyet kayıtları uygulanıyor mu?	
Su güvenliği	Gıda ve hijyen amaçlı kullanılan su uygun mu; varsa depo temizliği ve analiz kayıtları mevcut mu?	
Mikrobiyolojik kontrol	Risk esaslı mikrobiyolojik kontrol/analiz planı ve sonuç kayıtları bulunuyor mu?	

HAZIRLAYANLAR	ONAYLAYAN