

BÜFE ALIM İŞİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

HAZIRLAYAN: BAŞKENT MARKETLER

[Handwritten signatures and initials]

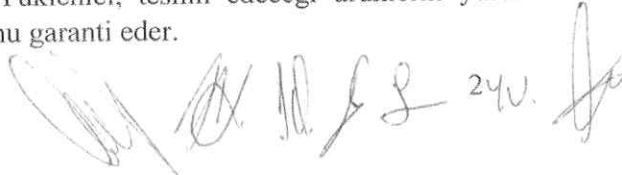
1. **İŞİN SAHİBİ:** Ankara Halk Ekmek Ve Un Fabrikası A.Ş
2. **İŞİNADI :** İkinci El Satış Büfesi Alım İşi
3. **TANIMLAR:** Bu Teknik Şartnamede; İdare: Ankara Halk Ekmek ve Un Fabrikası A.Ş., Yüklenici: İşi yapacak gerçek veya tüzel kişi.
4. **İŞİN YAPIM ŞEKLİ:** Mal Alımı
5. **AMAÇ:** Bu Teknik Şartname aşağıdaki maddelerde belirtilen teknik kriterlere uygun olarak, Ankara Halk Ekmek ve Un Fabrikası A.Ş. için temin edilecek ikinci el satış büfesinin alımına ilişkin esasları kapsar. Şartname; büfenin teknik özelliklerini, ölçü ve boyutlarını, kullanılacak malzemeleri, yapılacak işlerin kapsam ve detaylarını, iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili emniyet tedbirlerini, garanti koşullarını ve diğer ilgili hususları düzenler.
6. **KAPSAM:** Ankara Halk Ekmek ve Un Fabrikası A.Ş. Başkent Marketlerin ihtiyacı olan teknik şartnameye uygun ikinci el satış büfesi ve büfe içerisinde yer alan ekipmanların alımını kapsar.
7. **TARAFLAR:** İşbu şartnamede Ankara Halk ekmek ve un Fabrikası A.Ş. (**idare**) işi yapacak olan (**yüklenici**) olarak adlandırılacaktır.

8. AÇIKLAMA

- 8.1. Yüklenici, teknik şartnamede belirtilen hususların tamamını eksiksiz yerine getirecektir.
- 8.2. Yüklenici iş süresince teknik şartname hükümlerine uygun olarak işi yürütmekle yükümlüdür.

9. YAPILACAK İŞLER VE UYULACAK HUSUSLAR

- 9.1. Yüklenici, sözleşme konusu malların idareye teslimine kadar korunmasından sorumludur.
- 9.2. Yüklenici, malın idareye tesliminden önce deprem, su baskını, toprak kayması, fırtına, yangın, hırsızlık veya üçüncü kişiler tarafından verilecek zararlar dahil olmak üzere malın tamamen veya kısmen zarar görmesi durumunda, söz konusu malı yenisi ile değiştirmekle yükümlüdür.
- 9.3. Yüklenici, teslim edeceği ürünlerin yürürlükteki mevzuata uygun olarak üretilmiş olduğunu garanti eder.



10. ÜRÜNÜN TEKNİK ÖZELLİKLERİ

10.1. SATIŞ KABİNİ TEKNİK ÖZELLİKLERİ

- 10.1.1. Büfe iç ölçüleri yaklaşık 440x140x270 cm olacaktır.
- 10.1.2. Büfe dış ölçüleri yaklaşık 475x165x320 cm olacaktır.
- 10.1.3. Karkas sistem de duvarlar için minimum 5 adet 270x15x5x2 mm c bükümlü boyalı sac direk kullanılacaktır.
- 10.1.4. Büfenin dış kaplama malzemesi 2.5 mm plaka boyalı sacdan olup, iç duvar malzemesi 16 mm kavak kontraplak olacaktır. İç duvar kaplamaları C dikmelere monte edilmiş olacaktır.
- 10.1.5. Büfede taşımaya uygun 4 adet 30 kaldırma mapası bulunması gereklidir.
- 10.1.6. Büfe çatı ölçüleri yaklaşık 145 cm x 440 cm Çatı dış tavan yüzeyi 2 mm polyester kaplama iç tavan döşemesi 6 mm kavak kontraplak kaplama olacaktır.
- 10.1.7. Büfe ön cephe harici yan duvarlarda minimum 5 cm taş yünü yalıtım bulunacaktır.
- 10.1.8. Büfenin zemininde verilen ölçülerde 18 mm playwood kaplanıp üstüne 6 mm PVC olacaktır.
- 10.1.9. Zemin karkası 10x15x3 mm profil ile çerçeve oluşturulup iç alanı 40x60x2.5 mm profillerle 30 cm aralıkla döşenecektir.
- 10.1.10. Büfede yan duvarlarda 2 adet 135x190 ölçülerinde 6 mm cam kalınlığında reklam panosu olacaktır.
- 10.1.11. Büfenin ön kısımda satış için sürgülü 130 cm yükseklik 270 cm genişliğinde servis yapılabilen 2 yönlü kayar Min 65 e 90 cm x 4 adet 3mm temperli cam olacaktır.
- 10.1.12. Büfe ön kısmında servis alanı için yapılan tezgah Servis tezgahı 275x60x3mm temperli cam olacaktır
- 10.1.13. Ön yüzde 35x440 ölçülerinde içi florsan aydınlatmalı reklam alınlığı bulunacaktır.
- 10.1.14. Büfe Kapısı yaklaşık 220x75 ölçülerinde 8 mm temperli camdan imal edilmiş, içe ve dışa açılabilen özellikte olacaktır.
- 10.1.15. Büfe ön yüzeyinde dışa doğru açılan 2 adet kanatlı 80x230 cm kanatlı kapı olacaktır
- 10.1.16. Büfede yaklaşık 470 cm genişliğinde dışa doğru 120 cm açılabilen elektrikli masfallı güneşlik bulunacaktır.
- 10.1.17. Büfede açılıp kapanabilen 230x280 cm ölçülerinde otomatik alüminyum yaprak elektrikli kepenk olacaktır.
- 10.1.18. Büfenin iç ve dış ölçülerinde imalat kaynaklı ±15 cm tolerans kabul edilecektir.
- 10.1.19. Büfede çatı su tahliyesi için 2 adet 70 lik plastik gider borusu kullanılacaktır.

10.2. BÜFE DOLABI VE MEŞRUBAT DOLABI TEKNİK ÖZELLİKLERİ

- 10.2.1. Büfe dolabı yaklaşık 70x104x280 ölçülerinde, meşrubat dolabı ise yaklaşık 60x80x200 ölçülerinde olacaktır.
- 10.2.2. Dolap içleri 304 krom, fan sacları 304 krom parlak olacaktır.
- 10.2.3. Dış kaplaması galvaniz sac ve elektrostatik boyalı (DB703) olacaktır.
- 10.2.4. Meşrubat dolabının iç hacmi yaklaşık 1m³ pasta dolabı iç hacmi yaklaşık 1.5 m³ olacaktır.
- 10.2.5. Her iki dolapta da kullanılan camlar argon gazlı ısı cam olacaktır.
- 10.2.6. Dolapların çalışma dereceleri 0 °C - 4 °C arasında olacaktır.
- 10.2.7. Dolapların soğutma sistemi Fanlı üfleli sistem olacaktır.

10.3. DUVAR TİPİ SPLIT İNVERTER KLİMA TEKNİK ÖZELLİKLERİ

- 10.3.1. Büfe içerisinde 1 Adet klima olacaktır.
- 10.3.2. Klima gücü 760 W, gerilimi 220V/50Hz olacaktır.
- 10.3.3. Klima Kapasitesi 2700/2930 (s/h) olacaktır.
- 10.3.4. Klimada R410A soğutucu gaz kullanılacaktır.

10.4. KONVEKSİYONEL FIRIN

- 10.4.1. Yüksek dirençli AISI 304 çelikten yapılmış yuvarlak pişirme haznesi olmalıdır.
- 10.4.2. Ürünün ölçüleri en az 800 mm x 774 mm x 509 mm(g*d*y) olmalıdır.
- 10.4.3. Dolabın çalışma gerilimi 380-415V 3N~ / 220-240V 3~ / 220-240V 1~/50 V hz olmalıdır.
- 10.4.4. Çift cam olmalıdır.
- 10.4.5. 4 adet 40x60 tepsi uyumlu olmalıdır.
- 10.4.6. Krom kaplama çelik raf raylı pişirme odası olmalıdır.
- 10.4.7. Fan sistemi ve yüksek performanslı dairesel ısıtma elemanları olmalıdır.
- 10.4.8. Zaman, sıcaklık, buhar yüzdesi ve 2 fan hızı işlevi olmalıdır.
- 10.4.9. Minimum 80 ° C'den başlayan konveksiyonlu ve nemli pişirme özelliğine sahip olmalıdır.

10.5. FIRIN ALT/ÜST TEZGAHI

- 10.5.1. Fırın altına paslanmaz malzemeden imal edilmiş fırın ölçülerinde tezgah yapılacaktır.
- 10.5.2. Tezgah taşıma ayakları, yatay dolabın açılıp kapanmasını engellemeyecektir.
- 10.5.3. Fırın üstüne paslanmaz malzemeden fırın tepsisi dizme platformu yapılacaktır.
- 10.5.4. Tepsi dizme platformunda ki tepsiler 40x60 cm tavaya uygun olacaktır.



10.6. SU DEPOSU

- 10.6.1. Büfe çatısında 1 adet en az 250 litre kapasiteli temiz su deposu bulunacaktır.
- 10.6.2. Su deposu paslanmaz malzemeden imal edilmiş olmalıdır.
- 10.6.3. Su deposu kış aylarında -10 dereceye kadar donma riskine karşı yalıtımlı olmalıdır.
- 10.6.4. Depo üstünde su dolumu yapılabilmesi için açıp kapatılabilen kapak bulunacaktır.
- 10.6.5. Su deposu alt tahliye kısmından iç kahve makinası bölümüne gelmesi için uygun boru tesisatı olmalıdır.
- 10.6.6. Tesisat başında ve sonunda vana bulunmalıdır.
- 10.6.7. Yapılacak olan tesisattaki kullanılacak malzeme gıdaya uygun malzemeden olacaktır.

10.7. ELEKTRİK TESİSATINDA OLMASI GEREKENLER VE PANO BİLGİLERİ

- 10.7.1. Elektrik panosu kapaklı olacaktır.
- 10.7.2. Elektrik panosunda, büfe içerisindeki ve dışındaki tüm elektrikli ekipmanlara uygun kaçak akım koruma rölesi, sigortalar ve gerekli koruma elemanları bulunacaktır.

11. DİĞER HUSUSLAR

- 11.1. Yüklenici satış büfelerini ve içerisinde bulunan ekipmanları çalışır vaziyette sorunsuz idareye teslim edecektir.
- 11.2. Yüklenici, işin yürütülmesi sırasında yürürlükte bulunan İş Sağlığı ve Güvenliği mevzuatına uygun olarak gerekli tüm tedbirleri almakla yükümlüdür.
- 11.3. İdare, teknik şartname hükümlerine uygun olmayan ürünleri kabul etmeme hakkına sahiptir.
- 11.4. Muayene ve kabul işlemleri sonucunda teknik şartnameye uygun olmadığı tespit edilen ürün veya ekipmanlar, yüklenici tarafından bedelsiz olarak değiştirilecektir.



Yasin VATANSEVER
İnşaat Mühendisi

Sıla GÖKTAŞ SENOL
Gıda Mühendisi

Emrah BOZKURT
Teknik İşler Müd. Yrd.

Selahattin OCAKLI
Teknik İşler Müd. Yrd

Cankat KONUR
Destek Hizmetler Koord.

Mustafa KARAN
Başkent Marketler Müdürü

Emin YAZICI
Azık Büfe Müdürü