**İSTANBUL BİLGİ ÜNİVERSİTESİ İKTİSADİ İŞLETME**

**OTOMAT MAKİNALARI İŞLETME İHALESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**İşin çeşidi :** BİLGİ bünyesindeki kampüslerde otomat makinalarının işletme haklarının verilmesi işidir.

**İşin niteliği :** BİLGİ bünyesindeki santralistanbul, santralistanbul Ek Bina, Dolapdere ve Kuştepe kampüslerindeki otomat makinaları işletme haklarının verilmesi şekli ile istekli FİRMA İKTİSADİ’ye işletme bedeli ödeyecektir.

**İşin süresi :** Sözleşme imza tarihinden itibaren 36(otuzaltı) aydır

**İhale kapsamındaki hizmetler:** Kampüslerin otomat adetleri EK-1 de belirtilmiştir.

1. Yiyecek İçecek Otomatlar
2. Sıcak İçecek Otomatlar
3. Hijyenik Ped Otomatları

**Şartnamede;**

İstanbul Bilgi Üniversitesi İktisadi İşletmesi: – İKTİSADİ

İstanbul Bilgi Üniversitesi: – BİLGİ,

Teklif veren kuruluş: – FİRMA / İŞLETMECİ,

İşletme haklarının verilmesi işi: – HİZMET,

İdari fotokopilerin fotokopi merkezinde gerçekleşme işi: – KOPYALAMA,

Kullanılacak cihazlar: – ÜRÜN,

**Yiyecek İçecek Otomatlarının Teknik Özellikleri**

* Raf taşıma kapasitesi raf başına en az 35 kg olmalı, raf başına en az 6 sıra yay sistemi olmalı ve en az 36 adet ürün (kuru yiyecek ve su ile soğuk meşrubat türünde olmalıdır.)
* Aydınlatmalı, çift katmanlı yüksek dayanımlı vitrin olmalıdır.
* Her raf ve yay sistemi her ürün için kolay fiyatlandırma özelliğine sahip olmalıdır.
* Tuş takımı dokunmatik panel ile bütünleşmiş edilmiş para iade butonu olmalıdır.
* Tüm TL ve madeni para ile uyumlu olmalıdır.( 5/10/25/50/1,00 TL )iade edebilmelidir.
* Elektronik termostat kontrolü, geniş soğutma aralığı ve yüksek soğutma kapasitesi olmalıdır.
* LCD ekranında cihaz bilgileri ve TL tutarları görüntülenmelidir.
* Hatalı seçimlerde veya ürün verilmemesi durumunda para iade veya tekrar seçin yapabilmelidir.
* Yoğun satış yapan yerlerde Kâğıt Para mekanizması takılması 5/10 TL ile hizmet vermesi gerekmektedir.
* Otomat Cihazları yeni ve daha önce kullanılmamış olmalıdır.
* Kredi kartı ile ödeme seçeneği bulunmalıdır.
* Otomatlar sessiz ve titreşimsiz olmalıdır.
* Otomat cihazının temizlik ve bakım kontrolü kolay yapılmalıdır.
* Otomat cihazının Türkiye’de yetkili servisi bulunmalı ve 10 yıl yedek parça tedariği yapılabilmelidir.
* Otomatlarda satışa sunulacak ürünlerin tamamı firma tarafından temin edilecektir.
* Otomatlarda satışa sunulacak ürünlerin son kullanım tarihleri firma tarafından düzenli olarak kontrol edilerek , kullanım tarihi geçmiş ürün bulunmaması sağlanacaktır.
* Cihazların elektrik bağlantısı kurum teknik personeli tarafından kurum elektrik sisteminden karşılanacaktır
* Otomatların periyodik bakımları düzenli olarak firma tarafından yapılacaktır.
* Otomatların üzerinde bilgilendirici kullanım kılavuzları ve arıza telefonları bulunmalıdır.

**Sıcak İçecek Otomatlarının Teknik Özellikleri**

* Otomatlar sessiz ve titreşimsiz olmadır.
* Kolay kullanım ara yüzüne sahip olmalıdır.
* En az 250 bardak kapasitesine sahip olmalıdır.
* Tuş takımı dokunmatik panel ile bütünleşmiş edilmiş para iade butonu olmalıdır.
* Tüm TL ve madeni para ile uyumlu olmalıdır.( 5/10/25/50/1,00 TL )iade edebilmelidir.
* Para iade butonu bulunmalıdır.
* Otomatlar suda çözünen kahve hazırlayabilmelidir.
* Otomat içerisinde toz şeker, kahve kreması ,çay, sıcak çikolata kahve hazneleri, bardaklık ve karıştırıcı üniteleri bulunmalıdır.
* Otomatlar Espresso Kahve, Çikolatalı Kahve, Demleme Çay, Sütlü Çikolata, Sütlü Kahve, Cappucino, Sıcak Çikolata ürünlerini sunabilmelidir.
* Otomat Cihazları yeni ve daha önce kullanılmamış olmalıdır.
* Kredi kartı ile ödeme seçeneği bulunmalıdır.
* Otomatlar sessiz ve titreşimsiz olmalıdır.
* Otomat cihazının temizlik ve bakım kontrolü kolay yapılmalıdır.
* Otomat cihazının Türkiye’de yetkili servisi bulunmalı ve 10 yıl yedek parça tedariği yapılabilmelidir.
* Otomatlarda satışa sunulacak ürünlerin tamamı firma tarafından temin edilecektir.
* Otomatlarda satışa sunulacak ürünlerin son kullanım tarihleri firma tarafından düzenli olarak kontrol edilerek , kullanım tarihi geçmiş ürün bulunmaması sağlanacaktır.
* Cihazların elektrik bağlantısı kurum teknik personeli tarafından kurum elektrik sisteminden karşılanacaktır
* Otomatların periyodik bakımları düzenli olarak firma tarafından yapılacaktır.
* Otomatların üzerinde bilgilendirici kullanım kılavuzları ve arıza telefonları bulunmalıdır

**Hijyenik Ped Otomatı Teknik Özellikleri**

* **1 TL** madeni para ile çalışan ve otomatik olarak Hijyenik Ped veren bir otomat cihazı olmalıdır.
* Otomat Cihazları yeni ve daha önce kullanılmamış olmalıdır.
* Otomat cihazının temizlik ve bakım kontrolü kolay yapılmalıdır.
* Otomat cihazının Türkiye’de yetkili servisi bulunmalı ve 10 yıl yedek parça tedariği yapılabilmelidir.
* Otomatlarda satışa sunulacak ürünlerin tamamı firma tarafından temin edilecektir.
* Otomatların periyodik bakımları düzenli olarak firma tarafından yapılacaktır.
* Otomatların üzerinde bilgilendirici kullanım kılavuzları ve arıza telefonları bulunmalıdır
* Otomatlarda satışa sunulacak ürünlerin son kullanım tarihleri firma tarafından düzenli olarak kontrol edilerek , kullanım tarihi geçmiş ürün bulunmaması sağlanacaktır.

**EK-1**