



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ MÜDÜRLÜĞÜ
SATINALMA BİRİMİ

Konu: Teklif Mektubu

08/09/2025

Üniversitemiz Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri Müdürlüğü'ne bağlı birimlerin ihtiyacı olan Beş (5) Kalem Mutfak Cihazları Grubu Ürünler alımı, 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu'nun 22'nci maddesinin (d) bendi gereğince temin edilecektir.

Müessesenizce temini mümkün ise S.K.S.D.B. Sosyal Tesis ve İşletmeler Müdürlüğü Satınalma Birimine K.D.V. Hariç birim fiyatını belirtir şekilde teklifinizi en geç **12/09/2025 saat 12:00'a** kadar göndermenizi rica ederiz.

Ramazan TURAL
Şube Müdürü

- Tek alım yapılacaktır.
- Teknik Şartnameye uygun olarak teslim edilmesi gerekmektedir.
- Ödeme fatura tarihinden itibaren 90 takvim günü içinde yapılacaktır.

Hacettepe Üniversitesi
Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı
Sosyal Tesis ve İşletmeleri Müdürlüğü
Satınalma Birimi
Hacettepe Üniversitesi Hastanesi
7 nolu kapı karşısı öğretim üyeleri kafeterya binası
Satınalma Birimi
Sıhhiye / ANKARA
Tel: 0312 305 20 05
Email:hacettepesatinalma06@gmail.com

Ek: İhtiyaç Listesi (1 sayfa)
Teknik Şartname (3 sayfa)

Hacettepe Üniversitesi
Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri Müdürlüğü Beş (5) Kalem Mutfak Cihazları
Grubu Ürünler Alımı İhtiyaç Listesi

SIRA	ÜRÜN	Birim	Beytepe Mutfak	Beytepe Beyaz Ev	TOPLAM MİKTAR
1	Devirmeli Paslanmaz Öğütücü Makine	Adet	1		1
2	Setüstü Et-Sebze Parçalama ve Humus Makinası	Adet		1	1
3	Soğutmalı Kıyma Makinası	Adet		1	1
4	Salam-Kaşar Dilimleme Makinesi	Adet		1	1
5	Endüstriyel Izgara	Adet	1		1

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SIHHİYE-BEYTEPE ÖĞRETİM ÜYELERİ KAFETERYASI
MUTFAK CİHAZLARI TEKNİK ŞARTNAMESİ
ÜRÜNLERİN GENEL ÖZELLİKLERİ

1. Ürünlerin orijinal ambalajı üzerinde satıcı firma adı, unvanı, malın cinsi, TS numarası, tipi yazılmış olmalıdır.
2. Ürünlerin kullanma klavuzu, etiketi ve garanti belgeleri olmalıdır.
3. Piyasanın birinci kalite ürünü olmalıdır.
4. Ürünlerin nakliyesinde, muayenesi, teslimatı ve taşınmasında zarar gören ürünler yüklenici firma tarafından eksiksiz tamamlanacaktır.
5. Teslim edilen ürünlerde kusur ve hatalar olması durumunda ürünler yükleniciye iade edilecek olup, yüklenici kusurlu/hatalı ürünleri teknik şartnameye uygun ürünlerle değiştirmelidir.
6. Firma istenilen ürünlerin **numunelerini birimlerde görerek teyit aldıktan sonra teklif vermelidir.**
7. Ürünler CE, TS, TSE belgelerinden herhangi birine sahip olmalıdır.

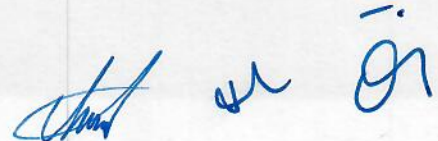
ÜRÜNLER

1. DEVİRMELİ PASLANMAZ ÖĞÜTÜCÜ MAKİNE

- 1.1. Motor Gücü 0,37 KW, 230V-IN+PE50/60Hz olmalıdır.
- 1.2. Gövdesi elektrostatik boyalı olmalı ve bıçakları yayları paslanmaz çelikten üretilmiş olmalıdır.
- 1.3. Haznesi paslanmaz çelikten üretilmiş olmalı ve hazne kapasitesi 260*140 mm, 6L olmalıdır.
- 1.4. Tek seferde 700 g ürün öğütmeye uygun olmalıdır.
Ağırlığı 15 kg+/- 0.5 kg olmalıdır.

2. SETÜSTÜ ET-SEBZE PARÇALAMA VE HUMUS MAKİNESİ

- 2.1. Gücü 220 V-50Hz olmalıdır.
- 2.2. Motor gücü 1,5 Kw olmalıdır.
- 2.3. Kapasitesi 8 kg sebze doğrama, 4 kg et, 3 kg humus olmalıdır.
- 2.4. Ürün ağırlığı 37 kg+/- 1 kg olmalıdır.



- 2.5. Ürün ölçüleri 49*66*40 cm olmalıdır.
- 2.6. Hacmi 0,17 m³ olmalıdır.
- 2.7. En az 2 yıl garantili olmalıdır.

3. SOĞUTMALI KIYMA MAKİNESİ

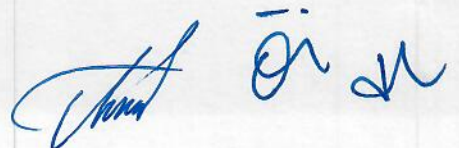
- 3.1. Paslanmaz çelikten üretilmiş olmalıdır.
- 3.2. Kolay temizlenebilir olmalı ve bıçak ayna ve helezonu sökülebilir olmalıdır.
- 3.3. Kapasitesi 800 kg/saat olmalıdır.
- 3.4. Sinir ayıklama aparatı bulunmalıdır.
- 3.5. Dijital göstergeli soğutma sistemi olmalıdır.
- 3.6. Gücü 5,5 kW olmalıdır.
- 3.7. Çalışma voltajı 380V olmalıdır.
- 3.8. Ürün ağırlığı 170 +/- 5 kg olmalıdır.
- 3.9. Ebatı 100*54*93 cm olmalıdır.
- 3.10. En az 2 yıl garantili olmalıdır.

4. SALAM-KAŞAR DİLİMLEME MAKİNESİ

- 4.1. Bıçak çapı 30 cm olmalıdır.
- 4.2. Kesme aralığı 160*210 mm olmalıdır.
- 4.3. Paslanmaz çelikten üretilmiş olmalıdır.
- 4.4. Ürün doğrama inceliği 0-15 mm arasında ayarlanabilirdir.
- 4.5. Otomatik bileme aparatı olmalıdır.
- 4.6. Gücü 120WW olmalıdır.
- 4.7. Çalışma voltajı 220 V olmalıdır.
- 4.8. Salam, Kaşar, Pastırma vb. ürünleri dilimlemek için üretilmiş olup, gıda ile temasa uygun olmalıdır.
- 4.9. Ürün ağırlığı 26 kg olmalıdır.
- 4.10. En az 2 yıl garantili olmalıdır.

5. ENDÜSTRİYEL IZGARA

- 5.1. Paslanmaz çelikten üretilmiş olmalıdır.
- 5.2. Kolay temizlenebilir olmalıdır.
- 5.3. Doğal gaz ile çalışmalıdır.
- 5.4. Ürün ölçüleri 2m*75 cm olmalıdır
- 5.5. Aynı ölçülerde dolapsız rafsız alt tezgâhı olmalıdır.
- 5.6. Tezgâh altlığı ile ızgara arasında mesafe tezgâh yüzeyinin temizlenebilmesine imkan sağlamalıdır.
- 5.7. Izgara yüzeyi **düz döküm** olmalıdır.
- 5.8. Gövde tamamen paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
- 5.9. Ayarlanabilir otomatik ısı termostadı bulunmalıdır.
- 5.10. Rezistans devreye girdiği zaman kullanıcıya uyarıcı sinyal lambası bulunmalıdır.

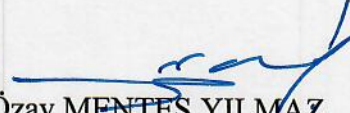


- 5.11. Pişirme esnasında gövde içinde bulunan sıcak havanın dışarı çıkmasını sağlayan havalandırma delikleri bulunmalıdır.
- 5.12. Izgara sonrası yağın süzülmesi sağlayan ayrılabilir yağ haznesi bulunmalıdır.
- 5.13. En az 2 yıl garantili olmalıdır.

İLGİLİ YASAL DOKÜMANLAR Teknik şartnamede ayrıntılı yazılmamış dahi olsa içerikleri itibarı ile ilgili Türk standartları yükleniciyi ve idareyi bağlayan dokümanlardır. Alınan ürünlerin, İdare tarafından istenildiği takdirde faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında masrafları Yükleniciye ait olmak kaydıyla, kimyasal ve kurum tarafından istenilen analizleri yaptırılacaktır.


Hamdi ANKİTÇİ
Aşçıbaşı


Mansur BAVKIR
Aşçıbaşı


Özay MENTEŞ YILMAZ
Beytepe Kafeterya Müdür V.