

**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI**

**DOĞALGAZLI DÖNER OCAĞI**

- 1- 10 Gözlü Olmalı (Radyanlı)
- 2- V Tipi Olmalı
- 3- Sabit Olmalı
- 4- Gaz Tüketimi Minimum 10 kw (1,3 m<sup>3</sup>/h)
- 5- Paslanmaz Çelik Olmalı
- 6- Emniyet Ventili ile Gazı Otomatik Kesmeli
- 7- CE Belgeli Olmalı
- 8- 200 kg. Kapasitesi Olmalı (± 20)
- 9- Şişi ve Tablası 200 kg. Uygun Olmalıdır. (± 20)
- 10- Ayarlanabilir Şiş Olmalı.
- 11- Yedek Şiş Olmalı.
- 12- Sedye (Takmatik ) Olacaktır.
- 13- Sehpa Döner Ocağının Kapasitesine Uygun Olacaktır.

**Sevil Ayşe KURNAZ**  
Şube Müdürü

**Niyazi Çemen**  
Bilgisayar İşletmeni

**Kadir ŞİMŞEK**  
Aşçı

**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI**

**1. ÇIRPMA TELİ**

1. Çırpma telleri paslanmaz çelik 18/10 Cr-Ni ( krom - nikel) karışımı birinci kalite olacaktır.
2. Çırpma teli numarası 9 olacaktır. Büyük boy sap uzunluğu 100 cm, tel uzunluğu 30 cm olacaktır.
3. Metal iskelet ile sepet tellerinin birleşimi sağlam olacak. Destek aparatları bulunacak, esnemeye, ezilmeye ve ağırlığa dayanıklı olacaktır.
4. Paslanmaz çelik olacaktır.
5. Telleri eğrilmiş, kopmuş olmayacak, dayanıklı olacaktır.
6. Çırpma tellerinin çapı 2 mm kalınlığında olacaktır.
7. Rengi metalik gri saydam olacaktır. Kullanıldığı ürüne her hangi bir koku veya tat vermeyecek, kullanışlı şekil ve yapıya sahip olacaktır. Paslanma, leke, çizik ve deformasyon olmayacaktır.
8. Kurum nakliyesinde, muayenesi, teslimatı ve taşınmasında zarar gören çırpma telleri yüklenici firma tarafından eksiksiz tamamlanacaktır.
9. Burada belirtilmeyen diğer hususlar TSE'de (çelik standardı) belirtilen tüm hususlar dâhilin de olacaktır.

**2. KEVGİR (Deliksiz)**

1. Paslanmaz çelikten imal edilmiş olacaktır.
2. Çapı en az 12 cm olacaktır.
3. Sap uzunluğu en az 40 cm olacaktır.
4. Kevgir no:3 olacaktır.
5. Sap ile ağız kısmı kaynak ile birleştirilmiş olmayacak yekpare olacaktır.
6. Kurum nakliyesinde, muayenesi, teslimatı ve taşınmasında zarar gören çırpma telleri yüklenici firma tarafından eksiksiz tamamlanacaktır.
7. Burada belirtilmeyen diğer hususlar TSE'de (çelik standardı) belirtilen tüm hususlar dâhilin de olacaktır.

B.

D.K

**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI**

**3. DELİKLİ TEL KEVGİR**

1. Paslanmaz çelikten imal edilmiş olacaktır.
2. Çapı  $28 \pm 2$  cm olacaktır.
3. Sap uzunluğu en az  $50 \pm 2$  cm olacaktır.
4. Kevgir no:3 olacaktır.
8. Sap ile ağız kısmı kaynak ile birleştirilmiş olmayacak yekpare olmayacaktır.
9. Kurum nakliyesinde, muayenesi, teslimatı ve taşınmasında zarar gören çırpma telleri yüklenici firma tarafından eksiksiz tamamlanacaktır.
10. Burada belirtilmeyen diğer hususlar TSE'de (çelik standardı) belirtilen tüm hususlar dâhilin de olacaktır.

**4. SEBZE DOĞRAMA BİÇAĞI:**

1. Sebze bıçağı çelik 18/10 Cr-Ni ( krom - nikel) karışımı birinci kalite olacaktır.
2. Sapları siyah plastik olacak ve arkasında firma ismi yazılı olacaktır.
3. İhtiyaca göre ebat bildirilecektir. (Ağız uzunluğu  $14 \pm 1$  cm olacaktır.)
4. Kurum nakliyesinde, muayenesi, teslimatı ve taşınmasında zarar gören bıçaklar yüklenici firma tarafından eksiksiz tamamlanacaktır.
5. Burada belirtilmeyen diğer hususlar TSE'de (çelik standardı) belirtilen tüm hususlar dahilinde olacaktır.

**5.KASAP BİÇAĞI:**

1. Bıçaklar çelik 18/10 Cr-Ni ( krom - nikel) karışımı birinci kalite olacaktır.
2. Sapları siyah plastik olacak arkasında firma ismi yazılı olacaktır.
3. İhtiyaca göre ebat bildirilecektir. (Ağız uzunluğu  $15 \pm 1$  cm , Kalınlığı en az 2 mm olacaktır.)
4. Kurum nakliyesinde, muayenesi, teslimatı ve taşınmasında zarar gören bıçaklar yüklenici firma tarafından eksiksiz tamamlanacaktır.
5. Burada belirtilmeyen diğer hususlar TSE'de (çelik standardı) belirtilen tüm hususlar dâhilinde olacaktır.

3.

DK

**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI**

**6. ŞEF BİÇAĞI:**

1. Bıçaklar çelik 18/10 Cr-Ni ( krom - nikel) karışımı birinci kalite olacaktır.
2. Sapları siyah plastik olacak ve arkasında firma ismi yazılı olacaktır.
3. İhtiyaca göre ebat bildirilecektir. (Ağız uzunluğu  $43 \pm 2$  cm olacaktır.)
4. Bıçakların keskin kısmının kalınlığı 2 mm olacaktır.
5. Kurum nakliyesinde, muayenesi, teslimatı ve taşınmasında zarar gören bıçaklar yüklenici firma tarafından eksiksiz tamamlanacaktır.
6. Burada belirtilmeyen diğer hususlar TSE'de (çelik standardı) belirtilen tüm hususlar dahilinde olacaktır.

**7. MASAT:**

1. Siyah plastik saplı, çelik 18/10 Cr-Ni ( krom - nikel) karışımı birinci kalite yuvarlak veya yassı ağızlı masat olacaktır.
2. Çelik ağız 30 cm olacaktır.
3. Kurum nakliyesinde, muayenesi, teslimatı ve taşınmasında zarar gören masatlar yüklenici firma tarafından eksiksiz tamamlanacaktır.
4. Burada belirtilmeyen diğer hususlar TSE'de (çelik standardı) belirtilen tüm hususlar dâhilinde olacaktır.

**8. SİLİSTRE ( 3 NUMARA)**

1. Bıçak kısmı çelik 18/10 CR-Nİ ( krom - nikel) karışımı birinci kalite olacaktır.
2. Sapları siyah plastik olacak ve arkasında firma ismi yazılı olacaktır.
3. İhtiyaca göre ebat bildirilecektir. (Ağız uzunluğu  $12 \pm 1$  cm, eni  $7 \pm 1$  cm olacaktır.)
4. Kurum nakliyesinde, muayenesi, teslimatı ve taşınmasında zarar gören silistre yüklenici firma tarafından eksiksiz tamamlanacaktır.
5. Burada belirtilmeyen diğer hususlar TSE'de (çelik standardı) belirtilen tüm hususlar dahilinde olacaktır.

3.

D.K.

**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI**

**9. KAÇEROLA TABANSIZ BÜYÜK BOY**

1. Paslanmaz Çelik olacaktır.
2. Büyüklüğü 22 ( $\pm 1$  cm) \* 12 cm olacaktır. 4,5 $\pm$  0,5 lt olacaktır.
3. 3 Katmanlı olacaktır.
4. Çelik sapları perçinlerle sabitlenmiş olacaktır.
5. Fırında kullanılabilir özellikte olacaktır.
6. Endüstriyel Bulaşık makinesinde yıkanabilir özellikte olacaktır.
7. Kurum nakliyesinde, muayenesi, teslimatı ve taşınmasında zarar gören silistre yüklenici firma tarafından eksiksiz tamamlanacaktır.
8. Burada belirtilmeyen diğer hususlar TSE'de (çelik standardı) belirtilen tüm hususlar dahilinde olacaktır.

**10. KEVGİR NO:9 (deliksiz)**

1. Paslanmaz çelikten imal edilmiş olacaktır.
2. Çapı en az 25 cm olacaktır.
3. Sap uzunluğu en az 90 cm olacaktır.
4. Kevgir No:9 olacaktır.

**11. KEMİK SIYIRMA BİÇAĞI**

1. Yüksek kaliteli çelik yüzeyden imal edilmiş olacaktır.
2. Uzun süreli keskinliği olacaktır.
3. Perçinli sağlam sapı olacaktır.
4. No:2 olacaktır.

B.


D.K

**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI**

**1. YEMEK ÇATALI**

1. Yemek çatalı, çelik 18/10 CR-Nİ ( krom - nikel) karışımı sap kısmında belirtilip, birinci kalite olacaktır.
2. Çatallar lekeli, çizik, paslı, çatlak, delik olmayacaktır.
3. Kesimleri düzgün olacaktır. Desenli olmayacaktır.
4. Kenarları keskin, rahatsız edici olmayacaktır. Çatallar en az 2.5 mm kalınlığında 4 dişli olacaktır. Minimum adet ağırlığı 40 gr olacaktır.
5. Çatallar parlatılmış (polisajlı) olacaktır.
6. Çatal metal saplarının arkasında firma\_ ismi yazılı olacaktır.
7. Birer düzine kutularda teslim edilecektir.
8. Çatallar kolay temizlenebilen, leke bırakmayan, yıkandığında iz bırakmayan bir yapıya sahip olmalıdır.
9. Korozyon direnci TS EN ISO 8442-2' de belirtildiği gibi olacaktır.
10. Çatallar AISI 300 serisi en az 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiş olacaktır. Bu husus belgelendirilecektir.
11. Çatallar ambalajlı olarak sağlam ve eksiksiz teslim edilecektir, kırık, dökük, ambalajı bozulmamış olacaktır.
12. Çatalların kurum nakliyesinde, muayenesi, teslimatı ve taşınmasında zarar gören çatallar yüklenici firma tarafından eksiksiz tamamlanacaktır.
13. Çatallar çizilmelere ve zedelenmelere meydan vermeyecek şekilde uygun kalınlıkta kutularda ambalajlanacaktır.
14. Çatalların orijinal ambalajı üzerinde satıcı firma adı, unvanı, malın cinsi, TS numarası, tipi, miktarı yazılmış olacaktır.
15. Maximum 90 derece sıcaklığa dayanıklı olmalıdır.

**Sevil Ayşe KURNAZ**  
**Şube Müdürü**



**Niyazi Çemen**  
**Bilgisayar İşletmeni**



**Deniz KÖYSÜREN**  
**Tekniker**



**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI**

**2. YEMEK KAŞIĞI**

1. Yemek kaşığı, çelik 18/1 O CR-Nİ ( krom - nikel) karışımı sap kısmında belirtilip birinci kalite olacaktır.
2. Kaşıklar lekeli, çizik, paslı, çatlak, delik olmayacaktır.
3. Kesimleri düzgün olacaktır. Desenli olmayacaktır.
4. Kenarları keskin, rahatsız edici olmayacaktır. Çatallar en az 2.5 mm kalınlığında Minimum adet ağırlığı 50 gr olacaktır.
5. Kaşıklar parlatılmış (polisajlı) olacaktır.
6. Kaşık metal saplarının arkasında firma ismi yazılı olacaktır.
7. Birer düzine kutularda teslim edilecektir.
8. Kaşıklar kolay temizlenebilen, leke bırakmayan, yıkandığında iz bırakmayan bir yapıya sahip olmalıdır.
9. Korozyon direnci TS EN ISO 8442-2' de belirtildiği gibi olacaktır.
10. Kaşıklar AISI 300 serisi en az 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiş olacaktır. Bu husus belgelendirilecektir.
11. Kaşıklar ambalajlı olarak sağlam ve eksiksiz teslim edilecektir, kırık, dökük, ambalajı bozulmamış olacaktır.
12. Kaşıkların kurum nakliyesinde, muayenesi, teslimatı ve taşınmasında zarar gören kaşıklar yüklenici firma tarafından eksiksiz tamamlanacaktır.
13. Kaşıklar çizilmelere ve zedelenmelere meydan vermeyecek şekilde uygun kalınlıkta kutularda ambalajlanacaktır.
14. Kaşıkların orijinal ambalajı üzerinde satıcı firma adı, ünvanı, malın cinsi, TS numarası, tipi, miktarı yazılmış olacaktır.
15. Maximum 90 derece sıcaklığa dayanıklı olmalıdır.

**Sevil Ayşe KURNAZ**  
Şube Müdürü



**Niyazi Çemen**  
Bilgisayar İşletmeni



**Deniz KÖYSÜREN**  
Tekniker



**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**ÖĞRENCİ KAFETERİYALARI**

**3. YEMEK BIÇAĞI**

1. Yemek bıçağı, çelik 18/10 CR-Nİ ( krom - nikel) karışımı sap kısmında belirtilip birinci kalite olacaktır.
2. Bıçaklar lekeli, çizik, paslı, çatlak, delik olmayacaktır.
3. Kesimleri düzgün olacaktır. Desenli olmayacaktır. Keskin olacaktır.
4. Bıçaklar parlatılmış (polisajlı) olacaktır.
5. Bıçakların metal saplarının arkasında firma ismi yazılı olacaktır.
6. Birer düzine kutularda teslim edilecektir.
7. Bıçaklar kolay temizlenebilen, leke bırakmayan, yıkandığında iz bırakmayan bir yapıya sahip olmalıdır.
8. Korozyon direnci TS EN ISO 8442-2' de belirtildiği gibi olacaktır.
9. Bıçaklar AISI 300 serisi en az 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiş olacaktır. Bu husus belgelendirilecektir.
10. Bıçaklar ambalajlı olarak sağlam ve eksiksiz teslim edilecektir, kırık, dökük, ambalajı bozulmamış olacaktır.
11. Bıçakların kurum nakliyesinde, muayenesi, teslimatı ve taşınmasında zarar gören bıçaklar yüklenici firma tarafından eksiksiz tamamlanacaktır.
12. Bıçaklar çizilmelere ve zedelenmelere meydan vermeyecek şekilde uygun kalınlıkta kutularda ambalajlanacaktır.
13. Bıçakların orijinal ambalajı üzerinde satıcı firma adı, ünvanı, malın cinsi, TS numarası, tipi, miktarı yazılmış olacaktır.
14. Maximum 90 derece sıcaklığa dayanıklı olmalıdır.

**Sevil Ayşe KURNAZ**  
**Şube Müdürü**



**Niyazi Çemen**  
**Bilgisayar İşletmeni**



**Deniz KÖYSÜREN**  
**Tekniker**

