

**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.

## 2. YEMEK KAŞIĞI

1. Yemek kaşığı, çelik 18/10 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.

**3. YEMEK BİÇAĞI**

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



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


**4. SPATULA**

1. Spatula paslanmaz çelik 18/10 CR-Nİ ( krom - nikel) karışımı birinci kalite olacaktır.
2. Ağız uzunluğu 11±1 cm eni 8±1 cm, sap uzunluğu 13±2 cm siyah plastik olacaktır.
3. Kullanıldığı ürüne her hangi bir koku veya tat vermeyecek, kullanışlı şekil ve yapıya sahip olacaktır. Paslanma, leke, çizik ve deformasyon olmayacaktır.
4. Kurum nakliyesinde, muayenesi, teslimatı ve taşınmasında zarar gören spatula yüklenici firma tarafından eksiksiz tamamlanacaktır.
5. Burada belirtilmeyen diğer hususlar TSE'de belirtilen tüm hususlar dahilinde olacaktır.

Mutfak Malzemeleri Teknik şartnamesi tarafımızca hazırlanmıştır. 6 / 10/2023

  
Çiğdem ÖZCAN  
Diyetisyen

Görkem GÖKTAŞ  
Gıda Mühendisi  


  
Niyazi ÇEMEN  
Kafeterya Şefi