

**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**SIHHİYE - BEYTEPE ÖĞRETİM ÜYELERİ KAFETERYASI**  
**MUTFAK MALZEMELERİ 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 yırtık, patlak, bozulmuş vb. kusur ve hatalar olduğu tespit edilen ürünler yükleniciye iade edilecek olup, yüklenici kusurlu/hatalı ürünleri teknik şartnameye uygun ürünlerle değiştirmelidir.
6. Firma istenilen ürünlerin numunelerini birimlerde görerek yada kuruma numuneleri getirerek kullanıcıların isteğine uygun ürünleri sağlamalıdır.

**ÜRÜNLER**

**1.ÇORBA KAZANI**

- Tencerelerin gövde ve kapakları pres baskılı ile yekpare olarak, imalat hatası bulunmayacak şekilde imal edilecektir. iç ve dış yüzeylerinde sıvama hatalarından meydana gelmiş çizik ve buruşukluklar olmayacaktır. Tencerelerin kapakları en az 3 adet kademe ile yükseltilmiş olacaktır. Tencere kapağı yuvaya oturacak şekilde imal edilmiş olacaktır. Homojen ısı yalıtımını sağlayan taban özelliklerine sahip olacaktır.
- Tencerelerde çentik, pürüz, çapak ve keskin kenar bulunmayacaktır.
- Tencere gövdesi ve kapağının dış yüzeylerine polisaj yapılmış olacaktır.
- Tencere gövdesi, tabanı ve kulpları paslanmaz çelikten AISI-304 (18/10) imal edilmiş olacaktır.
- Yüzey pürüzsüz parlak olacak üzerinde desen bulunmayacaktır. Leke, çizik vb deformasyon olmayacaktır.
- Tencerenin hacmi en az 289 lt. ve 110\*35 boyutlananda olacaktır.
- 2 yıl garantili olacaktır.

**2.PİLAV KAZANI**

- Tencerelerin gövde ve kapakları pres baskılı ile yekpare olarak, imalat hatası bulunmayacak şekilde imal edilecektir. iç ve dış yüzeylerinde sıvama hatalarından meydana gelmiş çizik ve buruşukluklar olmayacaktır. Tencerelerin kapakları en az 3 adet kademe ile yükseltilmiş olacaktır. Tencere kapağı yuvaya oturacak şekilde imal edilmiş olacaktır. Homojen ısı yalıtımını sağlayan taban özelliklerine sahip olacaktır.



- Tencerelerde çentik, pürüz, çapak ve keskin kenar bulunmayacaktır.
- Tencere gövdesi ve kapağının dış yüzeylerine polisaj yapılmış olacaktır.
- Tencere gövdesi, tabanı ve kulpları paslanmaz çelikten AISI-304 (18/10) imal edilmiş olacaktır.
- Yüzey pürüzsüz parlak olacak üzerinde desen bulunmayacaktır. Leke, çizik vb deformasyon olmayacaktır.
- Tencerenin ölçüsü 90\*30 boyutlarında olacaktır.
- 2 yıl garantili olacaktır.

### 3.BÜYÜK KEVGİR

- Paslanmaz çelik olacaktır
- Yüzey pürüzsüz parlak olacak üzerinde desen bulunmayacaktır. Leke, çizik vb deformasyon olmayacaktır.

### 4.KÜÇÜK KEVGİR

- Paslanmaz çelik olacaktır
- Yüzey pürüzsüz parlak olacak üzerinde desen bulunmayacaktır. Leke, çizik vb deformasyon olmayacaktır.

### 5.KEPÇE

- Paslanmaz çelik olacaktır
- Yüzey pürüzsüz parlak olacak üzerinde desen bulunmayacaktır. Leke, çizik vb deformasyon olmayacaktır.

### 6.IZGARA MAŞASI

- Paslanmaz çelik olacaktır
- Yüzey pürüzsüz parlak olacak üzerinde desen bulunmayacaktır. Leke, çizik vb deformasyon olmayacaktır.

### 7.ÇAYDANLIK

- Suluk ve demlik emaye olmalıdır.
- Parlaklığını koruyan dış yüzeye sahip olmalıdır.
- 18/10 paslanmaz çelik saplara sahiptir
- Ölçüler:  
Genişlik 34cm  
Yükseklik 24 cm  
Dolum kapasitesi:  
Demlik 1100 ml  
Suluk 2300 ml

## 8.RENDE

- Paslanmaz çelik malzemeden üretilmiş olmalıdır.
- Bulaşık makinesinde yıkanabilir nitelikte olmalıdır.
- Bıçakları keskin olmalıdır.
- Ürünün boyu: en az 20 cm Eni: en az 17 cm

## 9.ÇIRPMA TELİ

- Paslanmaz çekikten imal edilmiş olmalıdır.
- Boyu en az 110 cm. olmalıdır.

## 10. DÖNER BIÇAK ABS SAPLI (AĞIZ BOYU 55 CM)

- Paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Kırmızı renkte olacaktır.
- Uzun süreli keskinliği olacaktır.
- Bıçağın Boyu: 50 cm  
Bıçağın Eni: 4.5 cm  
Bıçağın Kalınlığı: 2.5 mm olmalıdır.

## 11.ET AÇMA BIÇAĞI (AĞIZ BOYU 45 CM)

- 304 kalite paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Kırmızı yada siyah renkte olacaktır.
- Uzun süreli keskinliği olacaktır.
- Abs sap , perçinli olmalıdır.
- 45 cm bıçak ağzının uzunluğu olmalıdır.

## 12. ET DOĞRAMA BIÇAĞI (AĞIZ BOYU 18 CM)

- 304 kalite paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Abs, perçinli sap dayanıklı , kırmızı veya siyah renk olmalıdır.
- Kesici kısmının boyu 18 cm uzunluğunda olmalıdır.

## 13.ET SIYIRMA BIÇAĞI (AĞIZ BOYU 18 CM)

- Paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Kırmızı veya siyah renkte olacaktır.
- Uzun süreli keskinliği olacaktır.
- 13 cm kavisli bıçak ağzının uzunluğu, genişliği 50 mm, kalınlık 2,5 mm olmalıdır.
- Sertlik 54±1 Hrc olmalıdır.
- Sapı hijyenik pp enjeksiyon olmalıdır.
- Özenle 2 kez bilenmiş ve parlatılmış kesici ağız olmalıdır.
- Buzul ısıtma işlemiyle optimum sertlik sağlanmış olmalıdır.

## 14. MASAT



- Bıçak bileyici ağız kısmı oval ve uygun malzemeden olacaktır.
- Sap kısmı plastik ve sarı renk olacaktır.
- Sap kısmı hariç 30, 5 cm olacaktır.(±1)

**15. POĞOÇA VE BÖREK TEPİSİ (Alimunyum, köşeli, 60\*40 cm)**

- Alimunyum malzemeden yapılmış olmalıdır.
- 60\*40 ölçülerinde olmalıdır.

**16. GIDAYA UYGUN SAKLAMA KABI 8 LİTRELİK (KAPAKLI,DİKDÖRTGEN)**

- Gıdaya uygun özellikte olmalıdır.
- Ürün boyutları 24cm\* 36,5 cm\* 15,2 cm olmalıdır.
- Ürün hacmi 8 litre olmalı ve dikdörtgen şeklinnde olmalıdır.
- Şeffaf yapıdadır.
- Kilitli kapağı olmalıdır.

**17. PLASTİK HAMUR KAZIYICI (KESİCİ)(12 CM\*8 CM\*1 MM)**

- Gıda için kullanıma uygun plastikten olmalıdır.
- 12 cm(genişlik) \*8 cm (uzunluk) \*1 mm(kalınlık) ebatında olacaktır.

**18. SENTETİK YUMURTA FIRÇASI 50 MM (BEYAZ PLASTİK SAPLI)**

- Sentetik fırça üstün kalitede olmalıdır.
- El yormayan ergonomik sap olacaktır.
- Genişlik 50 mm olacaktır.
- Beyaz plastik sapı olmalıdır.

**19. SENTETİK YUMURTA FIRÇASI 75 MM (BEYAZ PLASTİK SAPLI)**

- Sentetik fırça üstün kalitede olmalıdır.
- El yormayan ergonomik sap olacaktır.
- Genişlik 75 mm olacaktır.
- Beyaz plastik sapı olmalıdır.

**20. SPATULA KÜÇÜK BOY (AĞIZ ÖLÇÜSÜ 8 CM)**

- Paslanmaz çelik veya gıdaya uygun bir metalden yapılmış olmalıdır.
- No:1 , ağız ölçüsü 8 cm olmalıdır.
- Beyaz saplı olmalıdır.

**21. SPATULA ORTA BOY (AĞIZ ÖLÇÜSÜ 9 CM)**

- Paslanmaz çelik veya gıdaya uygun bir metalden yapılmış olmalıdır.
- No:2 , ağız ölçüsü 9 cm olmalıdır.
- Beyaz saplı olmalıdır.

**22. 20 CM SEBZE BIÇAĞI (YEŞİL RENK)**

- Paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.
- 20 cm uzunluğunda olmalıdır.



- Abs sap , perçinli olmalıdır.
- Yeşil renkte olmalıdır.

### 23. 30 CM SEBZE BIÇAĞI (YEŞİL RENK)

- Paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.
- 30 cm uzunluğunda olmalıdır.
- Abs sap , perçinli olmalıdır.
- Yeşil renkte olmalıdır.

### 24.DONDURMA KAŞIĞI (KAŞIK ÇAPI 4,0 CM)

- Kaşık çapı 4,0 cm'dir. (+5 cm olabilir)
- Paslanmaz çelik malzemeden üretilmiş olmalıdır.
- Siyah abs sapı olmalıdır.

### 25.DONDURMA KAŞIĞI (KAŞIK ÇAPI 5,0 CM)

- Kaşık çapı 5,0 cm'dir.(+5 cm olabilir.)
- Dişinin çapı: 1 cm, sürgüsü 2,5 cm,22 cm uzunluk, sap 5 cm
- Paslanmaz çelik malzemeden üretilmiş olmalıdır.
- Siyah abs sapı olmalıdır.

### 26.PASTA DUYU DİŞLİ (ÇAPI 2,80 CM )

- Çapı 2,80 cm ve 805 numaralı olmalıdır.(3 numara)
- Paslanmaz çelik malzemeden üretilmiş olmalıdır.

### 27. PASTA DUYU DİŞSİZ (ÇAPI 2,80 CM )

- Çapı 2,80 cm ve 805 numaralı olmalıdır.(3 numara)
- Paslanmaz çelik malzemeden üretilmiş olmalıdır.

### 28.ÖĞÜTÜCÜ SEBZE - SOĞAN DOĞRAMA MAKİNESİ (SÜPER MİKSER)

- Materyal 304 K paslanmaz çelik olmalıdır.
- 220 V-50 hz olmalıdır.
- 0,37 kw gücü (0,5 hp ) olmalıdır.
- Hazne kapasitesi 5-8 litre olmalıdır.
- Ölçüler 29\*53\*33 cm olmalıdır.
- Kapasitesi tek sefer için 2 kg olmalıdır.
- Devir /dakika 1400 olmalıdır.
- Güvenlik sensörü ve paslanmaz gövde kazanı olmalıdır.
- Ürün en az 2 yıl garantili ve teknik servis hizmeti olmalıdır.
- Ağırlığı 15 kg olmalıdır.

### 29.FAJİTA TAHTASI (30 cm\* 27 cm)

- Sağlamdır, güvenle kullanılabilir ve kolay temizlenebilir olmalıdır.



- Ahşap malzemeden yapılmış olmalıdır.
- 30 cm\* 27 cm olmalıdır.
- Ürün numunesine uygun getirilmelidir.

### **30. PROFESYONEL EL MİKSERİ**

- Paslanmaz çelik tüplü 553 mm olmalıdır.
- Genişlik: 138 mm olmalıdır.
- Derinlik: 120 mm olmalıdır.
- Yükseklik: 865 mm olmalıdır.
- Ağırlık: 3.5 kg olmalıdır.
- Güç: 450 W olmalıdır.
- Voltaj: 220-240 V olmalıdır.
- Frekans: 50/60 Hz olmalıdır.
- Faz: 1n olmalıdır.

### **31. GÜVEÇ KAYIK MODEL (İÇİ SIRLI, 18 CM , YUVARLAK)**

- Kayık güveç 18 cm ölçülerinde ve sırlı olmalıdır.

### **32.ET KIYMA MAKİNASI BIÇAĞI (32 NUMARA MAKİNAYA UYGUN)**

- 304 kalite paslanmaz çelik yüzeyden imal edilmiş olacaktır.
- Bıçak 32 numara makinaya uygun olacaktır.
- Uzun süreli keskinliği olacaktır.

### **33. 17 CM SEBZE BIÇAĞI (YEŞİL RENK)**

- Paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.
- 17 cm uzunluğunda olmalıdır.
- Abs sap , perçinli olmalıdır.
- Yeşil renkte olmalıdır.

### **34. ŞANTİ BEZ TORBASİ (55 cm)**

- Temizliği oldukça pratiktir, elde veya makinede yıkanabilir olmalıdır.
- Beyaz renkli olmalıdır.
- Beyaz kısmı yırtık ve delik olmayacaktır.
- Metal kısmı paslanmaz çelik olacaktır.
- Büyük boy olacaktır. Bez kısmının uzunluğu 55 cm olacaktır.





**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.

Erol KAZAN

Aşçıbaşı



Çağatay KOÇAK

Aşçıbaşı Yard.



Ceyhun Kemal KALAYCI

Gıda Mühendisi