

BİSMİL FEN LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ

MUTFAK MALZEMELERİ ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Alınacak Hizmetin Konusu: Bismil Fen Lisesi Müdürlüğü pansiyon mutfağında kullanılmak üzere alınacak olan mutfak malzemeleri teknik şartnamesidir.

2. Tabldot

- 2.1. Tabldot tepsiler polikarbon özellikte, beyaz renkte, kırılma etkenlerine dayanıklı malzemeden üretilmiş, hafif ve taşınması kolay 1. kalitede olacaktır
- 2.2. Bulaşık makinesinde yıkamaya, -20 c ile + 100 c derece arası ısıya dayanıklı olacak, içerisine konan gıdanın sıcaklığını koruyacaktır.
- 2.3. İçe içe geçebilir özellikte saklanması kolay olacaktır.
- 2.4. Tabldot tepsiler 4 bölme yemek için 1 bölme çatal, kaşık için ayrılmış toplam 5 bölmeli olacaktır
- 2.5. Gıdaya ile temasa uyumlu, temizlenmesi ve kullanımı kolay hijyenik olacaktır.
- 2.6. Tabldot tepsilerin ağırlığı 950±20 gr, boyutları 28x40x3 cm olacaktır.
- 2.7. Çizik, çatlak, kırık ve bombesi olmayacaktır
- 2.8. Tabldot tepsiler ambalajlı olarak sağlam ve eksiksiz teslim edilecektir. Kırık, dökük, olmayacak, ambalajı bozulmamış olacaktır.
- 2.9. Kuruma nakliyesinde, muayenesi, teslimatı ve taşınmasında zarar gören tabldot tepsiler yüklenici firma tarafından eksiksiz tamamlanacaktır
- 2.10. Tabldot tepsiler çizilmelere ve zedelenmelere meydan vermeyecek şekilde uygun kalınlıkta kutularda ambalajlanacaktır.
- 2.11. Tabldot tepsilerin orijinal ambalajı üzerinde satıcı firma adı, ünvanı, malın cinsi, tipi, yazılmış olacaktır.
- 2.12. Burada belirtilmeyen diğer hususlar TSE'de belirtilen tüm hususlar dahilinde olacaktır

3. Semaver

- 3.1. Isı ayarlı ,çift musluklu, en az 17 lt. kapasiteli olmalıdır.
- 3.2. 304 krom 18/10 paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
- 3.3. Makinenin susuz çalışma emniyeti olacaktır.
- 3.4. Tam otomatik emniyet sistemi olmalıdır. Su bitince makine otomatik olarak kapanmalıdır.
- 3.5. Basmalı metal çift musluklu olmalıdır. Kapasitesi 170 bardaklık (17lt) olmalıdır.
- 3.6. İki adet ısı yalıtımlı metal sapı olmalıdır. Kapağı üstten açılır olmalıdır.
- 3.7. Elektrik ısı gücü enaz 2000 Watt olmalıdır.
- 3.8. TSE ve CE sertifikasına sahip olmalıdır.
- 3.9. Çay koyma haznesi olmalıdır.
- 3.10. Çay süzgeci(haznesi) çıkarılıp, yıkanabilir özellikte olmalıdır.
- 3.11. En az 2 yıl firma garantili olmalıdır.

4. Sanayi Tipi Servis Keçesi

- 4.1. Ürün 3 Numara olacaktır.
- 4.2. Ürün 304 krom 18/10 paslanmaz çelik malzemeden üretilmiş olmalıdır.
- 4.3. Asılması için sap ucu kıvrılmış olmalıdır.

- 4.4. Ürünün tümünde kaynak bölümleri belirgin şekilde görünmeyecek, temasta pürüzlülük hissedilmeyecek şekilde işlenmiş olmalıdır.
- 4.5. Ürün kimyasal madde ile temasında renk değiştirmemeli ve aşınmamalıdır.
- 4.6. Ürünün tüm yapısal özellikleri sağlığa uygun olmalıdır.
- 4.7. Ürünün yemek faaliyetleri sırasındaki kullanımında kepçe kısmında ya da sap kısmında eğilme burkulma olmamalıdır.
- 4.8. Mukavemetli olmalıdır. TS, CE, TSE, TSEK belgelerinden herhangi birine sahip olacaktır.
- 4.9 Teknik şartnamede belirtilen özelliklere göre numuneler denenerek ürünlerin uygunluğuna karar verilecektir.

5. Sanayi Tipi Servis Kevgiri

- 5.1. Ürün 3 Numara olacaktır.
- 5.2. Sap ve ağız birbirine sağlam bir şekilde tutturulmuş olmalıdır.
- 5.3. Ağız kısmı sap kısmıyla alttan destekli olmalıdır.
- 5.4. Sap kısmı asabilmek için kancalı olmalıdır.
- 5.5. Tamamı 304 krom 18/10 paslanmaz çelikten üretilmiş olmalıdır.
- 5.6. Deliklerde ve kevgirin tamamında çapak, metal artığı bulunmamalıdır.
- 5.7. TS-EN-ISO 9001-2008 kalite yönetim sistemine sahip tesislerde üretilmiş olmalıdır.
- 5.8. Teknik şartnamede belirtilen özelliklere göre numuneler denenerek ürünlerin uygunluğuna karar verilecektir.

6. Sanayi Tipi Servis Rende

- 6.1. Metal ürünler çelik 18/1 O Cr-Ni karışımı olmalıdır.
- 6.2. Paslanmaz garantili olmalıdır.
- 6.3. Yıkanılabilir özellikte olmalıdır.
- 6.4. Metal ürünler TSE-CE belgeli olmalıdır.
- 6.5. Leke ve kir tutmama özelliğine sahip olmalıdır.
- 6.6. Kırılma ve çizilme dayanımı yüksek olması gerekmektedir.
- 6.7. Yüksek ısılara dayanıklılık göstermelidir.
- 6.8. Gıda temasına uygun olmalıdır.

7. Titan Soyacak

- 7.1. Tamamen (sap, asma aparatı, gövde vs) AISI 304 kalite paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.
- 7.2. Sap kısmında asma aparatı olmalıdır.
- 7.3. Sap kısmı ergonomik, kaymaz olmalıdır.
- 7.4. Bulaşık makinasında yıkanabilir olmalıdır.
- 7.5. Keskin paslanmaz çelik bıçağı olmalıdır.
- 7.6. Sapının uzunluğu 12-13 cm, ağız kısmının uzunluğu 5-6 cm ve ağız genişliği 5-6 cm olmalıdır.
- 7.7. Sebze soyacağı tırtıklı ucu olmalıdır.
- 7.8. Sebze soyacağı, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmeliği" ne uygun olmalıdır.

8. Paslanmaz Yemek Kaşığı

- 8.1. AISI 304 kalite paslanmaz çelik olmalıdır.
- 8.2. 18/10 krom nikel olmalıdır.
- 8.3. 2,5 mm kalınlığında olmalıdır.
- 8.4. Kaşık uzunluğu 19-20 cm olmalıdır.
- 8.5. Yüzeyi numune beğenisine göre desenli veya desensiz olmalı ve arkasında markası baskılı olmalıdır.
- 8.6. Ağız kısmının genişliği dar olmayıp, kalınlığı incelmemelidir.
- 8.7. Şekil değişikliğine uğramayıp, kırılmaya, eğilmeye karşı mukavemet olmalıdır.
- 8.8. Fabrika hatalarına karşı 2 yıl garantili olmalıdır.
- 8.9. Yemek kaşığı , çatalı ve bıçağı birbiriyle uyumlu olmalıdır.

9. Paslanmaz Yemek Çatalı

- 9.1. AISI 304 kalite paslanmaz çelik olmalıdır.
- 9.2. 18/10 krom nikel olmalıdır.
- 9.3. 2,5 mm kalınlığında olmalıdır.
- 9.4. Çatal uzunluğu 19-20 cm olmalıdır.
- 9.5. Yüzeyi numune beğenisine göre desenli veya desensiz olmalı ve arkasında markası baskılı olmalıdır.
- 9.6. Ağız kısmının genişliği dar olmayıp, kalınlığı incelmemelidir.
- 9.7. Şekil değişikliğine uğramayıp, kırılmaya, eğilmeye karşı mukavemet olmalıdır.
- 9.8. Fabrika hatalarına karşı 2 yıl garantili olmalıdır.
- 9.9. Yemek çatalı, kaşığı ve bıçağı birbiriyle uyumlu olmalıdır.

10. Paslanmaz Yemek Bıçağı

- 10.1. AISI 304 kalite paslanmaz çelik olmalıdır.
- 10.2. 18/10 krom nikel olmalıdır.
- 10.3. 2,5 mm kalınlığında olmalıdır.
- 10.4. Çatal uzunluğu 19-20 cm olmalıdır.
- 10.5. Yüzeyi numune beğenisine göre desenli veya desensiz olmalı ve arkasında markası baskılı olmalıdır.
- 10.6. Şekil değişikliğine uğramayıp, kırılmaya, eğilmeye karşı mukavemet olmalıdır.
- 10.7. Fabrika hatalarına karşı 2 yıl garantili olmalıdır.
- 10.8. Yemek bıçağı, kaşığı ve çatalı birbiriyle uyumlu olmalıdır

11. Dijital Hassas Terazi

- 11.1. Cihazın Max tartım kapasitesi 3000 g olmalıdır.
- 11.2. Cihazın Min tartım kapasitesi 0,1 g olmalıdır.
- 11.3. Cihazın hassasiyeti 0,01 g olmalıdır.
- 11.4. Cihazın tekrarlanabilirliği 0,02 g olmalıdır.
- 11.5. Cihazın doğrusallığı $\pm 0,02$ g olmalıdır.
- 11.6. Cihazı Stabilizasyon süresi 3 saniyeden fazla olmamalıdır.
- 11.7. Cihazın tartım kefesı \emptyset 132 mm'den az olmamalı ve korozyona mukavim manyetik olmayan malzemeden imal edilmiş olmalıdır.
- 11.8. Cihazda aşırı yük koruması olmalıdır.
- 11.9. Cihazın üzerinde rüzgardan etkilenmesini önlemek için fleksi glass rüzgarlık bulunmalıdır.
- 11.10. Cihaz gövde tasarımı çift cidarlı olmalı ve ortam sıcaklığı değişimlerinden minimum derecede etkilenmelidir.

- 11.11. Cihaz harici kalibrasyonlu olmalıdır.
- 11.12. Cihazın kalibrasyon ağırlığı cihaz ile birlikte verilmelidir.
- 11.13. Cihaz göstergesi arkadan aydınlatmalı LCD ekran olmalıdır.
- 11.14. Cihaz g, ct, oz, ozt, dwt, GN, lb, N, t/T, kg ve % birimlerinde tartım yapabilmelidir.
- 11.15. Cihazın alttan tartım sistemi bulunmalıdır.
- 11.15. Cihazda parça sayımı yapılabilmelidir.
- 11.16. Cihazda dahili batarya bulunmalıdır.
- 11.17. Cihazın yerleştirildiği yerde dengede olup olmadığını kontrol için denge terazisi bulunmalı ve cihazın dengesinin sağlanması için yükseklik ayarlı, denge ayar ayakları olmalıdır.
- 11.19. Cihazda dökümantasyon için standart RS-232C arabirim bağlantısı bulunmalı, cihaz isteğe bağlı yazıcı veya bilgisayara bağlanabilmelidir.
- 11.20. Opsiyonel yazıcı ile kullanıldığı zaman GLP & GMP uyumlu çıktı verebilmelidir.
- 11.21. Cihaz bilgisayar yazılımı Excel gibi bilgisayar uygulamalarına doğrudan veri aktarabilmelidir.

12. Özel Şartlar

- a. Dağıtım sırasında koli veya paketlerde şartnameye ve numuneye uygun olmayan malzeme çıkması halinde yüklenici, malzemeleri şartnameye uygun olarak değiştirecektir.
- b. Ambalaj ve paketleme, depolama, güvenlik sigortasının, malzemeyi depoya istifleme ve dağıtma, çıkartma işi için ayrıca ücret ödenmeyecektir.
- c. Muayene ve Teslim Alma Komisyonunun uygun gördüğü ürünler kabul edilecek, uygun görülmeyen ürünler idarenin isteği doğrultusunda değiştirilecek.
- d. Malzemeler pansiyona Kapalı Oto veya Kamyonet içerisinde getirilecektir.
- e. Bu şartname ve Sözleşme eklerinde bulunan tüm şartlara yüklenici firma riayet edecektir. Söz konusu şartlar yerine getirilmediği tespit edildiğinde ilgili kanuni hükümleri uygulanacaktır.
- f. Bu şartnamenin uygulamasından doğabilecek ihtilaflar Diyarbakır Mahkemesinde ve 4734 sayılı kanun hükümleri dâhilinde çözümlenir.
- g. İstekliler teklif mektupları ile beraber her üründen birer numune de getirecektir. Numune getirmeyen isteklilerin teklifleri komisyonumuzca değerlendirilmeye alınmayacaktır.
- h. İstekliler Teklif Mektuplarını komisyonumuza kapalı zarfta olacak şekilde elden teslim etmeleri gerekmektedir. Posta, Kargo, Fax ve E-mail yolu ile gönderilecek olan Teklif Mektupları komisyonumuzca değerlendirme dışı bırakılacaktır.
- i. İş bu şartname bu madde dâhil 12 (on iki) maddeden ibarettir.

İDARE