SİVAS BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ

YEMEKHANE DEMİRBAŞ TEKNİK ŞARTNAMESİ
(Technical Specifications)

İlgili Birim Amiri: (Reviewed by.)	ONAY: (Approved by.)
Yılmaz AKYÜZ Destek Hiz. Koordinatörü	Yusuf TECER Bölge Müdür Yardımcısı

HAZIRLAYANLAR: (Prepared by:)	Bülent YAMAÇ Kom. Bşk. Üye	Osman ÖZDENİZ Üye	Ümit ALTAY Üye

Hazırlama Tarihi (Date of Issue):	20/10/2026

10418320 6 - 10418320 6 - 10418320 6

MADDE 1 – KONU

Bu teknik şartnamenin konusu, kurum yemekhanesinde kullanılmak üzere ihtiyaç duyulan endüstriyel mutfak ekipmanları, paslanmaz çelik çalışma ve yıkama tezgâhları, raflar, doğrama levhası ve zemin temizleme makinesinin satın alınmasına ilişkin teknik özelliklerin belirlenmesidir.

MADDE 2 – KAPSAM

Bu şartname; aşağıda belirtilen ürünlerin teknik özelliklerini, malzeme ve imalat koşullarını, teslimat şartlarını ve muayene-kabul esaslarını kapsar.

Sıra	Malzemenin adı	Miktar
1	Doğalgazlı fırın	2 adet
2	Konveyörlü bulaşık yıkama makinesi	1 adet
3	Helvane tencere, Ø110 × 35 cm	10 adet
4	Helvane tencere, Ø90 × 30 cm	6 adet
5	Helvane tencere, Ø70 × 30 cm	6 adet
6	Polietilen tablalı paslanmaz çelik çalışma tezgâhı	2 adet
7	Yeşil polietilen sebze doğrama levhası	1 adet
8	Paslanmaz çelik yıkama tezgâhı	1 adet
9	Paslanmaz çelik küvet yıkama tezgâhı	1 adet
10	Tekerlekli paslanmaz çelik küvet rafı	1 adet
11	On gözlü, kapaklı, tekerlekli baharat arabası	1 adet
12	Binicili akülü zemin yıkama ve kurutma makinesi	1 adet

MADDE 3 – GENEL TEKNİK HÜKÜMLER

3.1. Ürünler yeni, kullanılmamış, ayıpsız ve kullanım amacına uygun olacaktır.

3.2. Ürünler, ilgili ürün maddelerinde belirtilen ölçü, miktar, kapasite ve malzeme özelliklerini karşılayacaktır.

3.3. Gıda ile temas eden yüzeyler, ilgili mevzuata uygun gıda temas malzemelerinden imal edilmiş olacaktır. İdarenin talebi hâlinde uygunluk belgeleri sunulacaktır.

3.4. Paslanmaz çelik yüzeyler kolay temizlenebilir ve korozyona dayanıklı olacaktır. Kaynak ve birleştirme noktaları düzgün işlenmiş olacak; çapak, keskin kenar ve kullanım güvenliğini etkileyen imalat kusurları bulunmayacaktır.

10418206 - 10418206 - 10418206 - 10418206

3.5. Elektrikli, motorlu ve gazlı cihazlar ilgili mevzuata ve uygulanabilir güvenlik standartlarına uygun olacaktır. Bu ürünler için en az 10 yıl yedek parça ve servis garantisi verilecektir.

3.6. Ürünler, çalışması için gerekli standart parçaları ve aksesuarlarıyla birlikte eksiksiz teslim edilecektir.

MADDE 4 – DOĞALGAZLI FIRIN

Miktar: 2 adet

4.1. Fırın, endüstriyel mutfaklarda yemek pişirmeye uygun, doğalgazla çalışan profesyonel tipte olacaktır.

4.2. Fırın, en az 20 adet GN 2/1 tepsi kapasitesine sahip olacaktır.

4.3. Cihazda sıcak hava dolaşımını sağlayan fan sistemi, ayarlanabilir sıcaklık kontrolü ve zamanlayıcı bulunacaktır.

4.4. Pişirme işlemi için nemlendirme fonksiyonu bulunacaktır.

4.5. Alevin sönmesi durumunda gaz akışını kesen güvenlik sistemi bulunacaktır.

4.6. Cihaz doğalgaz bağlantısına uygun, kurulum ve devreye alma işlemleri tamamlanmış şekilde teslim edilecektir.

MADDE 5 – KONVEYÖRLÜ BULAŞIK YIKAMA MAKİNESİ

Miktar: 1 adet

5.1. Makine, endüstriyel mutfaklarda tabak, tepsi ve bulaşık kasetlerinin sürekli yıkanmasına uygun konveyörlü tipte olacaktır.

5.2. Nominal yıkama kapasitesi en az 2.000 tabak/saat olacaktır.

5.3. Makinede yıkama ve durulama bölümleri ile sıcaklık kontrol sistemleri bulunacaktır.

5.4. Makinede kurutma modülü bulunacaktır.

5.5. Makine, su ve enerji tüketimine ilişkin üretici teknik değerlerini gösteren dokümanlarla birlikte teslim edilecektir.

5.6. Konveyör sistemi, bulaşıkların düzenli ilerlemesini sağlayacak; makinede gerekli kullanım güvenliği donanımları bulunacaktır.

10418206 - 10418206 - 10418206 - 10418206

MADDE 6 – HELVANE TENCERELER

Miktar: 22 adet

6.1. Tencereler kapaklı, endüstriyel mutfaklarda kullanıma uygun ve AISI 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiş olacaktır.

6.2. Tencere ölçüleri ve asgari gövde kalınlıkları aşağıdaki gibi olacaktır:

- 1 adet: 110 cm çap, 35 cm gövde yüksekliği, en az 2,0 mm gövde kalınlığı.
- 1 adet: 90 cm çap, 30 cm gövde yüksekliği, en az 1,5 mm gövde kalınlığı.
- 1 adet: 70 cm çap, 30 cm gövde yüksekliği, en az 1,5 mm gövde kalınlığı.

6.3. Tencerelerin tabanı doğalgazlı sanayi ocağında kullanıma uygun, dengeli ve ısıyı pişirme yüzeyine aktarabilecek yapıda olacaktır.

6.4. Her tencerede iki adet sağlam sabitlenmiş kulp ve ölçüsüne uygun kapak bulunacaktır. Kapak tutamağı güvenli kullanıma uygun olacaktır.

6.5. Her tencerede taşıma kapasitesine göre sabitlenmiş, sağlam kulp ve ölçüsüne uygun tutamaçlı kapak bulunacaktır.

MADDE 7 – TEKERLEKLİ POLİETİLEN TABLALI PASLANMAZ ÇELİK ÇALIŞMA TEZGÂHI

Miktar: 2 adet

7.1. Her bir tezgâhın ölçüleri 3000 × 900 × 850 mm (uzunluk × genişlik × yükseklik) olacaktır.

7.2. Tezgâhlardan birinin üst tablası sarı, diğerinin üst tablası kırmızı renkli polietilenden imal edilecektir.

7.3. Polietilen tabla gıda ile temasa uygun ve en az 40 mm kalınlığında olacaktır.

7.4. Metal gövde, ayaklar, destekler ve raflar AISI 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilecektir.

7.5. Ayaklar en az 40 × 40 mm kesitli, en az 1,2 mm et kalınlığında paslanmaz çelik profilden olacaktır.

7.6. Her tezgâhın altında bir adet orta raf ve bir adet taban rafı bulunacaktır. Raf sacları en az 1,0 mm kalınlığında olacaktır.

7.7. Üst tabla altında en az 1,2 mm kalınlığında paslanmaz çelik destek sacı ve yükü taşıyıcı konstrüksiyona aktaracak takviye elemanları bulunacaktır.

10418206 - 10418206 - 10418206 - 10418206

7.8. Tezgâh, üst tabla üzerine eşit dağıtılmış en az 250 kg yükü kalıcı deformasyon veya bağlantı hasarı oluşmadan taşıyacak şekilde imal edilecek; kapasite teknik dokümanla belgelendirilecektir.

7.9. Her tezgahın alt kısmında dört adet döner tekerlek bulunacaktır. Tekerlerden en az ikisi frenli olacaktır.

MADDE 8 – YEŞİL POLİETİLEN SEBZE DOĞRAMA LEVHASI

Miktar: 1 adet

8.1. Levha, sebze doğrama amacıyla kullanılmaya uygun, yüksek yoğunluklu polietilenden (HDPE/YYPE) imal edilecektir.

8.2. Levha ölçüleri 1500 × 1500 mm, kalınlığı en az 20 mm olacaktır.

8.3. Levha yeşil renkte ve tek parça olacaktır.

8.4. Malzeme gıda ile temasa uygun olacak; uygunluk üretici belgesi veya uygunluk beyanıyla gösterilecektir.

8.5. Yüzey kolay temizlenebilir olacak; çatlak, çapak, keskin kenar ve imalat kusuru bulunmayacaktır.

MADDE 9 – PASLANMAZ ÇELİK YIKAMA TEZGÂHI

Miktar: 1 adet

9.1. Tezgâhın dış ölçüleri 3000 × 600 × 800 mm (uzunluk × genişlik × yükseklik) olacaktır.

9.2. Üst tablanın 1000 mm uzunluğundaki bölümü ızgaralı, kalan 2000 mm uzunluğundaki bölümü düz ve kapalı yüzeyli olacaktır.

9.3. Izgaralı bölüm, tazyikli suyla yıkanan tabaklardan akan suyun süzülmesini sağlayacaktır. Izgaralar temizlik amacıyla çıkarılabilir olacaktır.

9.4. Üst tabla, gövde ve ayaklar paslanmaz çelikten imal edilecektir. Gıda ve yıkama suyuyla temas eden yüzeylerde AISI 304 kalite paslanmaz çelik kullanılacaktır.

9.5. Bu tezgâhta alt raf bulunmayacaktır.

MADDE 10 – PASLANMAZ ÇELİK KÜVET YIKAMA TEZGÂHI

Miktar: 1 adet

10418320 6 - 10418320 6 - 10418320 6 - 10418320 6

10.1. Tezgâhın dış ölçüleri 2100 × 600 × 800 mm (uzunluk × genişlik × yükseklik) olacaktır.

10.2. Üst tabla düz ve kapalı yüzeyli, kolay temizlenebilir ve küvetlerin yıkanmasına uygun olacaktır.

10.3. Tezgâhın alt kısmında, uzunluğu ve genişliği boyunca devam eden, tamamı ızgaralı bir raf bulunacaktır.

10.4. Üst tabla, gövde ve ayaklar paslanmaz çelikten imal edilecektir. Gıda ve yıkama suyuyla temas eden yüzeylerde AISI 304 kalite paslanmaz çelik kullanılacaktır.

MADDE 11 – TEKERLEKLİ PASLANMAZ ÇELİK KÜVET RAFI

Miktar: 1 adet

11.1. Rafın dış ölçüleri 2000 × 500 × 800 mm (uzunluk × genişlik × yükseklik) olacaktır.

11.2. Raf, yıkanmış ve kurumuş gastronom küvetlerinin muhafazası ve taşınması amacıyla kullanılacaktır.

11.3. Raf tablaları düz, kapalı yüzeyli ve paslanmaz çelikten imal edilmiş olacaktır. Izgaralı yüzey kullanılmayacaktır.

11.4. Taşıyıcı konstrüksiyon ve raf tablaları AISI 304 kalite paslanmaz çelikten olacaktır.

11.5. Raf dört adet döner tekerlekli olacak, tekerleklerin en az ikisinde fren bulunacaktır.

MADDE 12 – ON GÖZLÜ, KAPAKLI, TEKERLEKLİ BAHARAT ARABASI

Miktar: 1 adet

12.1. Arabanın dış ölçüleri 800 × 600 × 850 mm (uzunluk × genişlik × yükseklik) olacaktır.

12.2. Araba, baharatların ayrı bölmelerde muhafazası için 10 adet bağımsız göze sahip olacaktır.

12.3. Her gözün kendine ait kapağı bulunacaktır. Gözler ve kapaklar gıda ile temasa uygun ve kolay temizlenebilir malzemeden imal edilecektir.

12.4. Taşıyıcı gövde ve alt raf AISI 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilecektir.

12.5. Arabanın alt kısmında, tekerleklerin üst hizasında bir adet düz ve kapalı raf bulunacaktır.

12.6. Araba dört adet döner tekerlekli olacak, tekerleklerin en az ikisinde fren bulunacaktır.

10418320 - 10418320 - 10418320 - 10418320

MADDE 13 – BİNİCİLİ AKÜLÜ ZEMİN YIKAMA VE KURUTMA MAKİNESİ

Miktar: 1 adet

13.1. Makine, kapalı alanlardaki sert zeminleri yıkamak, fırçalamak ve kirli suyu vakumlayarak toplamak amacıyla kullanılan binicili tipte, akülü bir cihaz olacaktır.

13.2. Nominal çalışma gerilimi 24 V DC olacaktır.

13.3. Fırça motor gücü en az 400 W, emiş motor gücü en az 600 W ve sürüş motor gücü en az 600 W olacaktır.

13.4. Fırça çapı en az 350 mm, fırça dönüş hızı en az 180 devir/dakika, emiş genişliği en az 950 mm olacaktır.

13.5. Azami sürüş hızı en az 6 km/sa, üretici tarafından belirtilen teorik temizlik kapasitesi en az 4.000 m²/sa olacaktır.

13.6. Temiz su tankı kapasitesi en az 100 litre, kirli su tankı kapasitesi en az 110 litre olacaktır.

13.7. Makine, nominal gerilimi 24 V ve kapasitesi en az 150 Ah olan akü sistemiyle çalışacaktır. Aküler ve uygun şarj cihazı teslimata dâhil olacaktır.

13.8. Makinede operatör koltuğu, yönlendirme sistemi, fren sistemi ve kolay erişilebilir kontrol elemanları bulunacaktır.

13.9. Makine en az iki yıl garantili olacak ve Türkçe kullanım ve bakım kılavuzuyla teslim edilecektir.

MADDE 14 – TESLİMAT, MUAYENE VE KABUL

14.1. Yüklenici, sözleşmenin imzalandığı tarihten itibaren en geç **20 takvim günü içerisinde** şartname kapsamındaki tüm ürünleri idarenin bildireceği yere eksiksiz, montajı tamamlanmış ve kullanıma hazır şekilde teslim edecektir.

14.2. Teslimat sırasında ürünlerin miktarları, ölçüleri, malzeme özellikleri ve ilgili maddelerde belirtilen teknik kriterleri kontrol edilecektir.

14.3. Elektrikli, motorlu ve gazlı cihazlar çalıştırılarak temel fonksiyonları ve güvenlik donanımları kontrol edilecektir.

14.4. Gerekli teknik dokümanlar, uygunluk belgeleri, garanti belgeleri ve kullanım kılavuzları teslim edilecektir.

14.5. Şartname hükümlerini karşılamayan veya kullanım güvenliğini etkileyen kusurları bulunan ürünler muayene ve kabulde uygun bulunmayacaktır.

10418206 - 10418206 - 10418206 - 10418206

MADDE 15 – DİĞER HÜKÜMLER

15.1. Teknik şartnamede marka veya model belirtilmemiştir. Teklif edilen ürünler, ilgili maddelerde belirtilen teknik özellikleri karşılayacaktır.

15.2. Ürünlerin teknik özelliklerini doğrulamak amacıyla idare, üretici kataloğu, teknik föy veya eşdeğer teknik doküman talep edebilir.

15.3. Bu şartnamede hüküm bulunmayan konularda yürürlükteki ilgili mevzuat hükümleri uygulanacaktır.

104183206 - 104183206 - 104183206 - 104183206