

T.C.
ESKİŞEHİR OSMANGAZİ ÜNİVERSİTESİ
REKTÖRLÜĞÜ
İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı

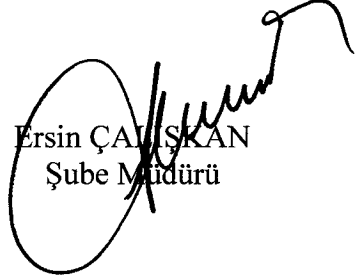
Sayı : 19207542-934.01/
Konu : Yaklaşık Maliyet

26/10/2021

Sayın

İdaremizin ihtiyacı olan aşağıda cins ve miktarı yazılı (52) kalem MUTFAK EKİPMANLARI ALIMI işi 4734 sayılı kamu ihale kanununun 19.maddesi uyarınca açık ihale usulü ile ihale edilecektir.

Bu işin yaklaşık maliyetlerinin hesaplanabilmesi için K.D.V. hariç birim fiyatlarının karşılına yazılarak 02.11.2021 tarihine kadar bildirilmesini rica ederim.


Ersin ÇALIŞKAN
Şube Müdürü

Ek: Teknik Şartname (www.ogu.edu.tr ihale ilanları kısmında görülebilir.)

Sıra	Malın / İşin Cinsi	Miktar	Birimi	Fiyat	Tutar
1	DIKEY TIP TEK KAPILI BUZDOLABI	1	ADET		
2	DONDURUCU	1	ADET		
3	DOLAP MALZEME	2	ADET		
4	MERDIVEN	1	ADET		
5	RAF DUVAR	2	ADET		
6	RAF İSTİF	3	ADET		
7	TEZGAH	1	ADET		
8	CHAFİNG DİSH	2	ADET		
9	FİRİN MİKRODALGA	1	ADET		
10	OCAK PİLOTU (MONTAJ DAHİL)	24	ADET		
11	TOST MAKİNESİ	1	ADET		
12	BIÇAK STERİL DOLABI	1	ADET		
13	ÇAMAŞIR MAKİNESİ	1	ADET		
14	SİNEKLIK ELEKTRİKLİ	1	ADET		
15	TEZGAH(BANKO) BULAŞIK ALMA	1	ADET		
16	BİLEYİCİ BIÇAK ELEKTRİKLİ	1	ADET		
17	BLENDER EL (FONKSİYONEL)	5	ADET		
18	BLENDER HAMILTON (BAR)	1	ADET		
19	DEHİDRATÖR	1	ADET		
20	MAKARNA AÇMA/KESME MAKİNESİ	1	ADET		
21	MAKARNA AÇMA/KESME ALETİ	3	ADET		
22	MİKSER STAND 6,9 L	1	ADET		
23	RONDO (MUTFAK ROBOTU) YATAY	1	ADET		
24	TERAZİ BASKÜL	2	ADET		
25	VAKUM MAKİNASI	1	ADET		
26	TERMOMETRE KIZILÖTESİ	1	ADET		

27	REFRAKTOMETRE	1	ADET		
28	ŞEKERLİK -PUDRA/TARÇIN	2	ADET		
29	DEĞİRMEN BEYAZ BİBER	3	ADET		
30	STANT SIVAMA	3	ADET		
31	KEPÇE/KAŞIK SOS	3	ADET		
32	ETİKETLEME MAKİNESİ	1	ADET		
33	PÜRMÜZ	2	ADET		
34	SICAK KAP TUTACAĞI	2	ADET		
35	PASLANMAZ ÇELİK KÜVET DELİKSİZ	5	ADET		
36	POLİKARBON KÜVET	11	ADET		
37	TENCERE STOCK (SİLİNDİRİK)	10	ADET		
38	TENCERE DÖKÜM SIĞ	2	ADET		
39	TEPSİ EKMEK SANDVIÇ HAMBURGER	2	ADET		
40	TEPSİ ROASTING PAN RAFI DÜZ	2	ADET		
41	TEPSİ ROASTING PAN RAFI V RAF	2	ADET		
42	BASKET BARDAK	1	ADET		
43	BASKET TAKIM	1	ADET		
44	BASKET TABAK	1	ADET		
45	TEMİZLİK ARABASI (APARATLI)	2	ADET		
46	ARABA SERVİS METAL	1	ADET		
47	ARABA SERVİS PLASTİK	1	ADET		
48	KAP YEMEK TAŞIMA	1	ADET		
49	KÜVET GN (1/1)LİLİTLİ KAPAKLI SIĞ	2	ADET		
50	KÜVET GN (1/1)LİLİTLİ KAPAKLI DERİN	1	ADET		
51	THERMOBOX YATAY	1	ADET		
52	THERMOBOX DİKEY	1	ADET		
TOPLAM					

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ UYGULAMA DERSLERİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ**

Sabit / Yarı Sabit Ekipmanlar

Ekipman	Özellik	Adet
Buzdolabı	<ul style="list-style-type: none">• 403 Kalite paslanmaz çelik• Çalışma sıcaklığı -2/+8 °C• Dik dolap tipi - Monoblok tasarım• Kapasite: 500-600 L• Dijital kontrol paneli• Fanlı- Otomatik fan kesme switch ve led iç aydınlatma• Elektrostatik boyalı evaporator• Değiştirilebilir conta (3'lü yalıtım bölgesi)	1
Dondurucu	<ul style="list-style-type: none">• 403 Kalite paslanmaz çelik• Çalışma sıcaklığı -22 °C• Dik dolap tipi - Monoblok tasarım• Kapasite: 500-600 L• Dijital kontrol paneli• Fanlı- Otomatik fan kesme switch ve led iç aydınlatma• Elektrostatik boyalı evaporator• Değiştirilebilir conta (3'lü yalıtım bölgesi)	1
Dolap malzeme	<ul style="list-style-type: none">• 304 kalite, 1,2 ml paslanmaz çelik• Ayakları 40*40mm paslanmaz çelik• Ayarlanabilir plastik rotol ayaklı• 140*60*155 cm-• İki kapaklı ve kilitlenebilir• 3 katlı (2 raflı)	2
Merdiven	4 ayaklı-metal Çift çıkışlı Kaymaz ayaklar	1
Raf duvar	<ul style="list-style-type: none">• 304 kalite, 1,2 ml paslanmaz çelik• 120*30 cm• Kesim yerleri ve köşeler zımparalanmış	2
Raf istif	<ul style="list-style-type: none">• 304 kalite, 1,2 ml paslanmaz çelik• Ayakları 40*40mm paslanmaz• Konstrüksiyonu paslanmaz çelikten• Ayarlanabilir plastik rotol ayaklı• Boy (mm) 1.600• En (mm) 800• Yükseklik (mm) 1.550• 4 düz raf (3 kat) - raf alınları 40 mm• Kesim yerleri ve köşeler zımparalanmış	3
Tezgâh	<ul style="list-style-type: none">• 304 kalite, 1,2 ml paslanmaz çelik• Ayakları 40*40mm paslanmaz• 70*200 cm• Arkalıklı• Tek alt raflı• Kesim yerleri ve köşeler zımparalanmış	1
Chafing dish	<ul style="list-style-type: none">• Elektrikli – termostatlı (1 adet)• Reşolu (1 adet)• GN 1/1• Paslanmaz çelik• Rolltop kapak	2
Fırın mikrodalga	<ul style="list-style-type: none">• 800-900 W• Kapasite: 23-25 L	1

Ocak pilotu	<ul style="list-style-type: none"> • Doğalgaz uyumlu, • Takım halinde • Montaj dâhil 	24
Tost makinesi	<ul style="list-style-type: none"> • Döküm plakalı • Isı yalıtımlı plastik saplar • Termostatlı • 8 dilim • 1,3-1,5 KW 	1
Bıçak steril dolabı	<ul style="list-style-type: none"> • PÇ gövde, • Renkli, ultraviyole ışın filtreli, • Pleksiglass, Kilitlenebilir kapaklı, • 0-90 dakika zaman saatli, • Kapak açıldığında sistemi durduran emniyet switchli, • Duvara asılmaya uygun- 20 bıçak 	1
Çamaşır makinesi	<ul style="list-style-type: none"> • Yıkama + kurutma • 1200 devir • 9 kg • A+++ 	1
Sineklik elektrikli	<ul style="list-style-type: none"> • Elektrikli, • Tesir Alanı 100-110 m² 	1
Tezgâh (banko) bulaşık alma	<ul style="list-style-type: none"> • Sıyırma hunili • Alt rafsız • Yarım üst raf • Kesim yerleri ve köşeler zımparalanmış 	1

Elektrikli Hazırlık Ekipmanları

Ekipman	Özellik	Adet
Bileyici bıçak elektrikli	2 aşamalı - 1. aşama elmas %100 - 2. aşama seramik taş	1
Blender el (fonksiyonel)	<ul style="list-style-type: none"> • Gövde Malzemesi: Metal • Elektrik Gücü (W): 180 • Gerilim (V): 220 - 240 • Elektrik Kablosu Uzunluğu (cm): 152,4 • Bıçak Malzemesi: Paslanmaz Çelik • 3 farklı değiştirilebilir bıçak ("S", yıldız, köpürtücü) • Çırpıcı aparatlı • 2 adet döner kilitli, paslanmaz çelik çıkarılabilir karıştırma kolu- 20 cm ve 30-35 cm • Doğrayıcı aparatı ve haznesine sahip • Bıçak koruyucu kapaklar • Saklama çantalı 	5
Blender hamilton (bar)	<ul style="list-style-type: none"> • Vakumlu • 1 L • En az 700 watt 	1
Dehidratör	<ul style="list-style-type: none"> • 4 tepsili (BPA içermeyen) • 220 Volt, 50 HZ, 220 W • Ayarlanabilir termostat 	1
Makarna açma/kesme makinesi	<ul style="list-style-type: none"> • Elektrikli • Motor gücü 150-180W • Kapasite 5-8 kg/saat 	1
Makarna açma/kesme aleti	<ul style="list-style-type: none"> • manuel- • 150-180 mm hamur genişliği • Krom kaplama paslanmaz çelik • 3 farklı kesim fonksiyonu 	3

Mikser stand 6,9 L	<ul style="list-style-type: none"> • Elektrik gücü 800-1000 W- • 3 aparatlı (yoğurma, karıştırma, çırpma) 	1
Rondo (mutfak robotu) yatay	<ul style="list-style-type: none"> • Gövde Malzemesi: Plastik • Elektrik Gücü (W): 240 • Motor Tipi: AC (Alternatif Akım - Direct Drive) • 1,7 L 	1
Terazi baskül	<ul style="list-style-type: none"> • 50 kg (5-10 gr) • Paslanmaz çelik kefe • Şarj edilebilir akü ve AC adaptör • LCD ekran 	2
Vakum makinası	<ul style="list-style-type: none"> • Paslanmaz çelik • Güç: 130W • Çift pompa ve çift kaynak dikişi • Ayarlanabilir emiş gücü (normal ve nazik) • Fonksiyon kabı, hızlı marine fonksiyonu • Kesicili rulo tutucu bölmeli • Kilitleme kolu • Dijital gösterge 	1

Gereçler

Ekipman	Özellik	Adet
Termometre kızılötesi	<ul style="list-style-type: none"> • 530 C – • Lazer gösterge - dijital ekran • Uzaklık 12/1 	1
Refraktometre	<ul style="list-style-type: none"> • Şeker Yoğunluk Ölçer • 0-20 Brix ölçer • Kalibrasyon ve netlik ayarları 	1
Şekerlik - pudra/tarçın	<ul style="list-style-type: none"> • Çelik-telli • 7*9 cm 	2
Değirmen beyaz biber	<ul style="list-style-type: none"> • 18-20 cm • Şeffaf 	3
Stant sıvama	<ul style="list-style-type: none"> • Hareketli üst tabla, • Polikarbon 	3
Kepçe/kaşık sos	<ul style="list-style-type: none"> • No: 1 • Monoblok • Paslanmaz çelik • Yandan akıtmalı 	3
Etiketleme makinesi	<ul style="list-style-type: none"> • Tarih • 8 haneli 	1
Pürmüz	<ul style="list-style-type: none"> • Orta boy • Tüm bütan gazı kutuları ile uyumlu 	2
Sıcak kap tutacağı	Paslanmaz çelik	2

GN Küvetler

Ekipman	Özellik	Adet
Paslanmaz çelik	Deliksiz 1/2	5
	Derinlik: 65	

Polikarbon	Deliksiz 2/1	Derinlik: 400	11
------------	--------------	---------------	----

Piştirme Kapları

Ekipman	Özellik	Adet
Tencereler	Stock (silindirik) <ul style="list-style-type: none"> 25*20 cm (8 L) Kalın taban, Paslanmaz çelik 	10
	Döküm sıg (karnıyarık) 28*10 cm	2
Tepsiler	Ekmek sandviç ve hamburger <ul style="list-style-type: none"> Hamburger (1), sandviç (1) 50x74 cm Yüksek kalite yapışmaz kaplama 24 Gözlu 	2
	Roasting pan rafı <ul style="list-style-type: none"> 40*30 Düz raf (2) V raf (2) 	4

Hijyen / Sunum / Transfer

Ekipman	Özellik	Adet
Basket bardak	<ul style="list-style-type: none"> Giyotin bulaşık makinesiyle uyumlu Standart ölçülerde 	1
Basket takım		1
Basket tabak		1
Temizlik arabası (aparatlı)	<ul style="list-style-type: none"> 2 kovalı Tekerleklerden 2'si hareketli Süzgeçli ve paspaslı 	2
Araba servis metal	<ul style="list-style-type: none"> 75*59*85 cm İki katlı Paslanmaz çelik gövde Hareketli ve kilitlebilir tekerlekler Tekerlek çapı: 13-15 cm 	1
Araba servis plastik	<ul style="list-style-type: none"> Boyutlar: 100 x 65 x 85 cm (yaklaşık olarak) İki katlı- üç tarafı kapalı İtme-çekme kulpları Kimyasal maddelere ve ısıya dayanıklı Poli Propilen malzeme Köşe tamponlu Frenli tekerlekler (2 tanesi) Tekerlek çapı: 13-15 cm 	1
Kap yemek taşıma	<ul style="list-style-type: none"> 35*25 cm-20 L Paslanmaz çelik Kilitli kapaklı- Tabanlı 	1
Küvet GN (1/1) kilitli kapaklı (sıg)	<ul style="list-style-type: none"> Derinlik: 15 cm Paslanmaz çelik 	2
Küvet GN (1/1) kilitli kapaklı (derin)	<ul style="list-style-type: none"> Derinlik: 25 cm Paslanmaz çelik 	1
Thermobox yatay	<ul style="list-style-type: none"> Üstten yüklemeli- Polyamit kulplu ve kilitli- Çift cidarlı- 40/50 L 	1
Thermobox dikey	<ul style="list-style-type: none"> 1/1 GN uyumlu Yandan yüklemeli- Polyamit kulplu ve kilitli- 	1

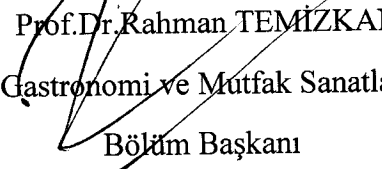
	<ul style="list-style-type: none">• Çift cidarlı –• 50/60 L	
--	--	--

Dr.Öğr.Gör.Yılmaz SEVER



Öğr.Gör Taner ERDOĞAN




Prof.Dr.Rahman TEMİZKAN
Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Bölüm Başkanı