

T.C.
ERCIYES ÜNİVERSİTESİ
DÖNER SERMAYE İŞLETMESİ
TEL : (0.352) 437 49 20 – Fax : (0.352) 437 52 88

KAYSERİ
03.10.2022

SAYI : B.30.2.ERC.0.70.81.00
KONU: Teklif Mektubu Hakkında

Üniversitemiz Tıp Fakültesi YEMEKHANE ihtiyacı olan aşağıda cins ve miktarları belirtilen malzemelere ihtiyaç vardır.

Müesseseniz tarafından ilgili malzemelerin temini mümkün ise birim fiyatı üzerinden teklif verilmesini rica ederim.

Selma ÖZLÜ
Hastane Müd. Yrd.

S.no	MALZEMENİN CİNSİ	Miktarı	B. Fiyatı
1	SEBZE DOĞRAMA MAKİNESİ	1 Adet	
2	EL BLENDERİ	1 Adet	
3	AYAKLI SEBZE DOĞRAMA MAKİNESİ	2 Adet	
4	KONVEYÖRLÜ KÖFTE ŞEKLİLENDİRME MAKİNESİ	1 Adet	
	TEKNİK ŞARTNAME İKİNCİ SAYFADA		
NOT	TEKLİFLE BİRLİKTE FİRMA SAHİBİ VEYA ORTAKLARINDAN BİRİNİN ADLI SİCİL KAYDI VERİLECEKTİR		
	NOT:BU İLAN TARİHİNDEN ÖNCEKİ SON 1 (BİR) YIL İÇERİSİNDE İDAREMİZİN YAPMIŞ OLDUĞU DOĞRUDAN TEMİN ALIMLARINDA TAAHHÜTLERİNİ LAYIKI İLE YERİNE GETİRMEDİĞİ TUTANAK İLE TESPİT EDİLEN İSTEKLİLERİN TEKLİFLERİ KABUL EDİLMEMEYECİKTİR		
	NOT: Yukarıda cins ve miktarları yazılı ürünlerin teklifleri değerlendirme sonucu hangi firmada kalır ise sipariş tarihinden itibaren 15 gün içinde hastaneler ayniyat deposuna teslim edilecektir.		
	NUMUNESİ OLMAYAN FİRMALARIN,TEKLİFLERİ DEĞERLENDİRİLMEMEYECİKTİR		
A	TEKLİF MEKTUPLARI FİRMA BAŞLIKLİ KAĞITLARINA YAZILACAK.		
B	ZAMANINDA VERİLMİYEN,ACIK ADRES,KAŞE VE İMZA OLMAYAN TEKLİFLER DEĞERLENDİRİLMEZ.		
C	SİLİNTİ VE KAZINTI OLAN TEKLİFLER REDDEDİLİR.		
D	TEKLİF ZARFININ KAPALI OLMASI TEKLİF KONUSU ZARFIN ÜZERİNE YAZILI OLMALI.		
E	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERİN,MARKASI VE AMBALAJ ŞEKLİ YAZILMALI		
F	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERİN,BİRİM FİYATI RAKAM VE YAZI İLE YAZILMALI		
G	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERDEN,TEKLİF MEKTUPU İLE BİRLİKTE NUMUNE GETİRİLECEK.NUMUNESİ GETİRİLEMEYECİK CİHAZLAR İÇİN KATALOG GÖNDERİLECEKTİR.		
H	ÖDEME SİRASININ VE GÜNÜNÜN BELİRLENMESİNDE; DÖNER SERMAYELİ İŞLETMELER BÜTÇE VE MUHASEBE YÖNETMELİĞİNİN 22. MADDESİ HÜKÜMLERİ UYGULANACAKTIR		
I	FATURA TARİHİNDEN ÖDEMEEYE KADAR GEÇEN SÜRE İÇERİSİNDE FİRMALAR VADE FARKI VEYA FAİZ TALEP ETMEYECİKLERDİR		
J	FİRMANIN İŞ UHDESİNDE KALMASI HALİNDE, İŞ SAĞLIĞI GÜVENLİĞİNİ GEREKTİREN HALLERDE GEREKLİ TEDBİRLER FİRMA TARAFINDAN ALINACAKTIR		

NOT : Teklif mektuplarının en geç **13/10/2022** günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılmasını rica ederiz.

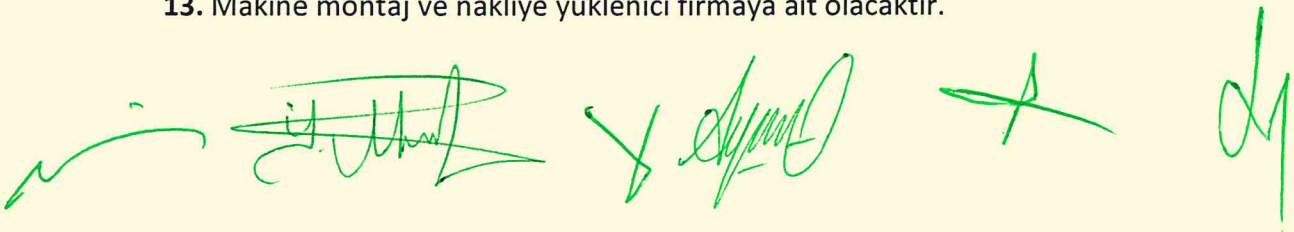
ERÜ. SAĞLIK UYGULAMA VE ARAŞTIRMA MERKEZİ

KONVEYÖRLÜ KÖFTE ŞEKİLLENDİRME MAKİNASI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Makina paslanmaz çelik ve alüminyum erozyona dayanıklı malzemeden imal edilmiş olmalıdır.
2. Hazne kapasitesi minimum 20 kg kapasiteli olmalıdır.
3. Makina redüktörden hareketli olup motoru minimum 1.5 kw- 2 hp 380 volt 50 hz olmalı, 220 volt elektrik ile çalışmalıdır.
4. Makina'da sıyırıcı tel sistemine hava sağlayan ve makine alt standı içerisinde sessiz çalışan kompresör sistemi mevcut olmalıdır.
5. Makina'nın ürün kesme (sıyırıcı) teli pnömatik havalı sistem ile otomatik olarak çalışmalıdır.
6. Makine üzerinde paslanmaz kumanda paneli bulunmalıdır.
7. Paslanmaz kumanda paneli üzerinde ürünün tek tek sayılmasını sağlayan sayıcı cihaz, acil stop butonu, hız ayar düğmesi, açma kapama şalteri bulunmalıdır.
8. Üst hazne ve kapağı krom nikel paslanmaz sacdan imal edilmiş olmalıdır.
9. Ürün haznesi içerisinde paslanmaz taşıyıcı (karıştırıcı) palet bulunmalıdır.
10. Ürün haznesi içerisindeki taşıyıcı (karıştırıcı)palet somonu polietilen malzeme olmalıdır.
11. Makina üst haznesinde güvenlik için hazne kapağının açıldığında otomatik olarak makinanın durmasını, kapatıldığında ise tekrar çalışmasını sağlayan emniyet sensörü bulunmalıdır.
12. Makina ile birlikte aşağıdaki köfte kalıpları verilecektir.

• Kısa İnegöl Köfte Kalıbı	2 Adet
• Uzun İnegöl Köfte Kalıbı	2 Adet
• Adana Köfte Kalıbı	2 Adet
• Ekşili Köfte Kalıbı	2 Adet
• Kadınbudu Kalıbı	2 Adet
• Madalya Kalıbı	2 Adet
• Izgara Köfte Kalıbı	2 Adet
• Misket Köfte Kalıbı	2 Adet
• Tepsi Köfte Kalıbı	2 Adet
• Islama Köfte Kalıbı	2 Adet
•	

13. Makine montaj ve nakliye yüklenici firmaya ait olacaktır.



14. Cihaz imalat hatalarına karşı 2(iki) yıl garantili olmalıdır. Cihaza 10 yıllık yedek parça garantisi verilmelidir.
15. Kayseri’de yetkili servis olmalıdır ve servis belgesinin noter tasdikli veya idarece aslı gibidir onaylı belgesi ihale dosyasına eklenmelidir.
16. CE, TSE belgelerine sahip olmalıdır. Fotokopisini noter tasdikli onaylı olarak veya aslı idarece görülmüştür ibareli olarak ihale dosyasında bulundurulmalıdır.
17. Makina garanti belgesi ile teslim edilmeli, kullanma talimatı makinanın üzerinde yazılı olmalıdır.
18. Makinanın özelliklerini belirtir şartnameye uygun katalog ihale dosyasına konulmalıdır. Firma hangi ürünü vermeyi teyit ediyorsa o ürünün katalogda bulunan resminin üzerinde firmanın kaşesi ve yetkili kişinin imzası bulunmalıdır.
19. Seçilen ürün firma tarafından verilen katalog ile birebir aynı olmalıdır.
20. Cihazın teslim süresi siparişin çekildiği tarihten itibaren 30 (otuz) gündür.
21. En az 2 yıl garantili olmalıdır. Firma 10 yıl boyunca yedek parça garantili olmalıdır.
22. Makine teslim edildikten sonra kullanacak personellere eğitimi verilip imza altına alınacaktır.

İrfan ERTAŞ
Elektrik Teknikeri

Hüseyin BEKTAŞ
Diyetisyen

Ayşegül ÜLGER
Diyetisyen

Yalçın MİRZA
Baş diyetisyen

Tülin FİLİK
Hastane Müdür Yrd.

Mustafa MEMİŞ
Hastane Müdür Yrd.

ERÜ SAĞLIK UYGULAMA VE ARAŞTIRMA MERKEZİ

AYAKLI SEBZE DOĞRAMA MAKİNESİ

- 1.Ürün 6 adet doğrama bıçağı içermelidir. 2 adet rende bıçağı, 4 adet bıçak olmalıdır.
- 2.Bıçaklar ve gövde AISI 304 paslanmaz olacaktır ve bıçakların ölçüsü 1.5-4-8-10 mm olmalıdır.
- 3.Saatte en az 200 kg sebze doğrama kapasitesine sahip olmalıdır.
- 4.Motor gücü en az 0.37 KW olmalıdır.
- 5.Makine mobil olarak kullanılacağından net en fazla 50 kg ağırlığında olmalıdır.
- 6.Makine 220 V 'ta çalışmalıdır.
- 7.Makinenin montaj ve nakliyesi gerektiği durumda yüklenici firmaya ait olacaktır.
- 8.Cihaz imalat hatalarına karşı 2(iki) yıl garantili olmalıdır. Cihaza 10 yıllık yedek parça bulundurma garantisi olmalıdır.
- 9.Kayseri'de yetkili servis olmalıdır ve servis belgesinin noter tasdikli veya idarece aslı gibidir onaylı belgesi ihale dosyasına eklenmelidir.
10. CE, TSE belgelerine sahip olmalıdır. Fotokopisini noter tasdikli onaylı olarak veya aslı idarece görülmüştür ibareli olarak ihale dosyasında bulundurulmalıdır.
- 11.Makina garanti belgesi ile teslim edilmeli, kullanma talimatı makinanın üzerinde yazılı olmalıdır.
- 12.Makinanın özelliklerini belirtir şartnameye uygun katalog ihale dosyasına konulmalıdır. Firma hangi ürünü vermeyi teyit ediyorsa o ürünün katalogda bulunan resminin üzerinde firmanın kaşesi ve yetkili kişinin imzası bulunmalıdır.
- 13.Seçilen ürün firma tarafından verilen katalog ile birebir aynı olmalıdır.
- 14.Cihazın teslim süresi siparişin çekildiği tarihten itibaren en fazla 30(otuz) gündür.
- 16.Makine teslim edildikten sonra idarenin belirleyeceği personellere kullanma talimatı eğitimi ücretsiz verilip, imza altına alınacaktır.

İrfan ERTAŞ
Elektrik Teknikeri

Hüseyin BEKTAŞ
Diyetisyen

Ayşegül ÜLGER
Diyetisyen

Yalçın MİRZA
Baş diyetisyen

Tülin FİLİK
Hastane Müdür Yrd.

Mustafa MEMİŞ
Hastane Müdür Yrd.

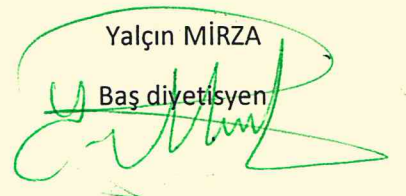
ERÜ. SAĞLIK UYGULAMA VE ARAŞTIRMA MERKEZİ
EL BLENDERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

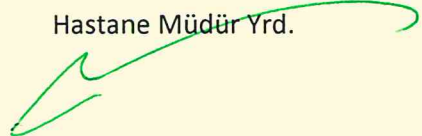
1. Tamamı paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
2. En az 250W gücünde 220 V. 50 Hz. olmalıdır.
3. Aşırı ısıtmaya karşı motor koruyuculuğu olmalıdır.
4. Sanayi tipi **El Blender** olmalıdır.
5. Makina garanti belgesi ile teslim edilmelidir.
6. Kayseri'de yetkili servis olmalıdır ve servis belgesinin noter tasdikli veya idarece aslı gibidir onaylı belgesi ihale dosyasına eklenmelidir.
7. Seçilen ürün firma tarafından verilen katalog ile birebir aynı olmalıdır.
8. Cihazın teslim süresi ihalenin karar tarihinden itibaren en fazla 30 (Otuz) gündür.
9. Muayene komisyonu şartnameye uygun malzemeden şüphe duyarsa cihaza zarar vermeyecek şekilde bir parça alıp muayene analiz kontrolüne gönderecektir.
10. Makine teslim edildikten sonra kullanacak personellere kullanma talimatı eğitimi ücretsiz verilir imza altına alınacaktır.
11. CE, TSE belgelerine sahip olmalıdır fotokopisini noter tasdikli onaylı olarak veya aslı idarece görülmüştür ibareli olarak ihale dosyasında bulundurulmalıdır.
12. Makinanın özelliklerini belirtir şartnameye uygun katalog ihale dosyasına konulmalıdır. Firma hangi ürünü vermeyi teyit ediyorsa o ürünün katalogda bulunan resminin üzerinde firmanın kaşesi ve yetkili kişinin imzası bulunmalıdır.
13. En az 2 yıl garantili olmalıdır. Firma 10 yıl boyunca yedek parça garantili olmalıdır.


İrfan ERTAŞ
Elektrik Teknikeri


Hüseyin BEKTAŞ
Diyetisyen


Ayşegül ÜLGER
Diyetisyen


Yalçın MİRZA
Baş diyetisyen


Tülin FİLİK
Hastane Müdür Yrd.


Mustafa MEMİŞ
Hastane Müdür Yrd.

ERÜ SAĞLIK UYGULAMA VE ARAŞTIRMA MERKEZİ

SEBZE DOĞRAMA MAKİNESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Ürün dilimleme, rendeleme, dalgalı dilimler yapma, jülyen veya kuşbaşı doğrama, parmak patates kesme, püre yapma özelliklerine sahip olmalıdır.
2. Büyük miktarlarla çalışmak için tasarlanmış paslanmaz çelik motor ünitesi içermelidir.
3. Yüksek güvenilirlik ve uzun kullanım ömrü için yoğun kullanıma uygun endüstriyel asenkron motor içermelidir.
4. Sessiz ve titreşimsiz çalışması için bilyeli rulman üzerine monte edilmiş motor içermelidir
5. Maksimum 1500 W gücünde olmalıdır.
6. Üç fazlı 365- 400V arasında çalışabilmelidir.
7. 375 - 750 dev/dak. arasında çalıştırılabilmelidir.
8. Motor gövdesi paslanmaz çelikten üretilmiş olmalıdır.
9. Saatte en az 400 kg doğrama kapasitesi olmalıdır.
10. Makinenin ayakları kod farklılıkları için ayarlanabilir olmalıdır.
11. Makinenin net ağırlığı (yedek parçalar olmadan) 120 kg'ı geçmeyecektir.
12. Makine montaj ve nakliye yüklenici firmaya ait olacaktır.
13. Cihaz imalat hatalarına karşı 2(iki) yıl garantili olmalıdır. Cihaza 10 yıllık yedek parça bulundurma garantisi olmalıdır.
14. Kayseri'de yetkili servis olmalıdır ve servis belgesinin noter tasdikli veya idarece aslı gibidir onaylı belgesi ihale dosyasına eklenmelidir.
15. CE, TSE belgelerine sahip olmalıdır. Fotokopisini noter tasdikli onaylı olarak veya aslı idarece görülmüştür ibareli olarak ihale dosyasında bulundurulmalıdır.
16. Makina garanti belgesi ile teslim edilmeli kullanma talimatı makinanın üzerinde yazılı olmalıdır.
17. Makinanın özelliklerini belirtir şartnameye uygun katalog ihale dosyasına konulmalıdır. Firma hangi ürünü vermeyi teyit ediyorsa o ürünün katalogda bulunan resminin üzerinde firmanın kaşesi ve yetkili kişinin imzası bulunmalıdır.
18. Seçilen ürün firma tarafından verilen katalog ile birebir aynı olmalıdır.
19. Cihazın teslim süresi siparişin çekildiği tarihten itibaren en fazla 60(altmış) gündür.
20. Makine teslim edildikten sonra idarenin belirleyeceği personellere ücretsiz kullanma talimatı eğitimi verilip imza altına alınacaktır.

İrfan ERİTAŞ
Elektrik Teknikeri

Hüseyin BEKTAŞ
Diyetisyen

Ayşegül ÜLGER
Diyetisyen

Yalçın MİRZA
Baş diyetisyen

Tülin FİLİK

Hastane Müdür Yrd.

Mustafa MEMİŞ

Hastane Müdür Yrd.