

T.C.
ERCIYES ÜNİVERSİTESİ
DÖNER SERMAYE İŞLETMESİ
TEL : (0352) 437 49 20 - Fax : (0352) 437 52 88

KAYSERİ
16/04/2019

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

Üniversitemiz Tıp Fakültesi (YEMEKHANE) bölümünün ihtiyacı olan aşağıda cins ve miktarları belirtilen (KONVEKSİYONLU FIRIN) ihtiyaç vardır.
Müesseseniz tarafından ilgili malzemelerin temini mümkün ise birim fiyatı üzerinden teklif verilmesini rica ederim.

Baki MURATOĞLU
Döner Ser. İşletme Müd. Yrd.

S.no	HASTANE YEMEKHANESİ	Miktarı	Birim fiyatı
1	KONVEKSİYONLU FIRIN	1 ADET	
	TEKNİK ŞARTNAME EK SAYFADADIR.		
	BİLGİ İÇİN : Yalçın MİRZA veya Berna GENÇ		
	TEL : (0352) 207 66 66 - Dahili : 22387		
	NOT: FİRMALAR TEKLİFLE BİRLİKTE ADLİ SİCİL KAYDI VERECEKLERDİR		
	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 EDİLMEYECEKTİR		
	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 DEĞERLENDİRİLMEMEYECİTİR		
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 KAPALİ OLMASI TEKLİF KONUSU ZARFIN ÜZERİNE YAZILI OLMALI.		
E	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERİN,MARKASI VE AMBALAJ ŞEKLİ YAZILMALI		
F	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERİN,BİRİM FİATİ RAKAM VE YAZI İLE YAZILMALI		
G	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERDEN,TEKLİF MEKTUPU İLE BİRLİKTE NUMUNE GETİRİLECEK.NUMUNESİ GETİRİLEMEYECEK CİHAZLAR İÇİN KATALOG GÖNDERİLECEKTİR.		
H	ÖDEME SİRASININ VE GÜNÜNÜN BELİRLENMESİNDE; DÖNER SERMAYELİ İŞLETMELER BÜTÇE VE MUHASEBE YÖNETMELİĞİNİN 22. MADDESİ HÜKÜMLERİ UYGULANACAKTIR		
I	FİRMANIN İŞ UHDESİNDE KALMASI HALİNDE İŞ SAĞLIĞI GÜVENLİĞİ SÖZLEŞMESİ İMZALANACAKTIR		

NOT : Teklif mektuplarının en geç **24/04/2019** günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılmasını rica ederiz

KONVEKSİYONLU FIRIN-GAZLI,40 TEPSİLİ

- Otomatik ateşleme tertibatı ve pilot alevi bulunacak, emniyet ventili sayesinde alevin sönmesi halinde otomatik olarak gazı kesecek ve gaz brülleri ve valfi ithal olup Avrupa Gaz Direktifine uygun olmalı,
- LPG ve NG ile çalıştırılabilir ve herhangi bir tadilat gerektirmeden dönüşümü yapılabilmesi
- Tamamen AISI /304 paslanmaz çelik saçtan mamul olmalı ,GN 1/1 40 adet tepsiyi aynı anda pişirebilecek kapasitede olacak,
- Boyutları 1200x1105x1650 boyutlarında olmalıdır.
- Isı kapasitesi 36 kw olmalı.Su girişi $\frac{3}{4}$ su basıncı 2.4 bar olmalı.
- 20 sıra raflı fırın içi kiti, özel arabasıyla dışarıda yüklenerek fırının içine alınabilmeli kolay kullanım nakliyesi sağlanmalı,
- Fırın içi sıcak hava dolaşımı konveksiyon yoluyla ve homojen bir şekilde ısı dağılımı sağlamalı, pişirme eşit ve dengeli olmalı,
- Yanma odası tamamen ayrı olmalı,
- Kontaklı termometresi sayesinde pişirme sıcaklığını ayarlamak ve kontrol etmek mümkün olmalı
- Zaman saati ile pişirme süresi ayarlanabilmeli,
- İyi bir ısı yalıtımı(kaya yünü)sayesinde ısı kayıpları en aza indirilmiş olmalı,
- Su fışkiyesi sayesinde yiyecekler üzerine istendiğinde buhar püskürtülerek nemlendirme yapılabilmesi,
- Üç konumlu anahtar sayesinde fan-brülör konumunda pişirme yalnız fan konumunda ise hızlı soğutma yapılabilmesi,
- Kabin içi aydınlatma ısıya dayanıklı olmalı,
- Kapılar çift cam ve özel yanmaz hijyen standartlarına uygun olmalı(emniyet kilitleme sayesinde)
- Kapı açıldığında fan ve brülör durmalı,
- Cihaz 3 yıl garantili olmalı ve 10 yılda yedek parça garantisi olmalı,
- Kayseri resmi servisi ve servis belgesi fotokopisi bulunmalı,

Uzm.Dyt. Yalçın MİRZA
BASİYYETİSYEN
Erciyes Üniversitesi
Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi

Berna GENÇ
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi
Tıp Fakültesi Hastaneleri