

	<b>Satınalan Birim</b>	İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı	
	<b>Talep Eden Birim</b>	SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI	
	<b>Talep Eden Birim Sorumlusu</b>	Erkan SUVEYDAS	
	<b>Dosya Numarası</b>		
	<b>Satınalma Usulü</b>	PİYASA FİYAT ARAŞTIRMASI	
	<b>Satınalma Memuru</b>	Uğur ÖNDER	<b>Tel</b> : 0224 294 02 70
			<b>Faks</b> : 0224 294 02 53
		<b>E-mail</b> :satinalma@uludag.edu.tr	
Sıra No	Mal/Hizmet Cinsi	Mal/Hizmet Özellikleri	Miktarı
1-	Gazlı Konveksiyonlu Fırın	Teknik Şartnamede Belirtilmiştir.	2 Adet
2-	Et Kıyma Makinası		2 Adet
3-	Planet Mikser		1 Adet
4-	Patates Soyma Makinası		1 Adet
5-	Sebze Doğrama Makinası		1 Adet
6-	Konveyörlü Sebze Yıkama Makinası		1 Adet
7-	Konveksiyonlu Fırın		3 Adet
8-	Depo Tipi Buzdolabı		1 Adet
9-	Konveyörlü Bulaşık Yıkama Makinası		1 Adet
10-	Giyotin Bulaşık Makinası		2 Adet
11-	Yer Ocağı		30 Adet
12-	Köfte Makinası		1 Adet
13-	Hamur Yoğurma Makinası		1 Adet
14-	Isıtmalı Banket Arabası 20 Tepsili		8 Adet
15-	Isıtmalı Banket Arabası 40 Tepsili		6 Adet
16-	Benmari		17 Adet

**YEMEKHANE CİHAZLARI ALIMLARI** için teklifler **20/05/2016** tarih ve saat **17:00** ye kadar U.Ü. Rektörlüğü İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı Satınalma Müdürlüğüne elden teslim edileceği gibi posta yoluyla da gönderilebilir. (**Not: Faks ile gönderilen teklifler geçerli sayılmayacaktır.**)

1- Teklif mektubu imzalı ve kaşeli olmalıdır.

2- Teklifin hangi tarihe kadar geçerli olduğu belirtilmelidir.

3- Sipariş sonrasında mal/hizmetin kaç günde teslim edileceği belirtilmelidir.

**4- Kısmi teklif verilebilir.**

5- Mal/Hizmetle ilgili her türlü giderler (Montaj, nakliye, sigorta, vergi, vb.) tedarikçiye aittir.

6- Teklifler **KDV hariç** olarak **TL** cinsinden verilmelidir. (TL cinsinden verilmeyen teklifler değerlendirmeye alınmayacaktır.)

7- Sipariş edilen mal/hizmetin teklifte belirtilen tarihe kadar teslim edilmesi, belirtilen tarihten sonra teslim edilmek istenilmesi halinde idare tarafından mal/hizmetin kabulü yapılmayacaktır.

**8- Aşağıda idare tarafından standart hale getirilen teklif mektubu eksiksiz doldurulup gönderilmesi halinde geçerli sayılacaktır.**

**Adres:** Uludağ Üniversitesi Rektörlüğü - İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı  
Görükle Kampüsü 16059 Nilüfer / BURSA

**Tel** : (0224) 294 02 70

**Faks** : (0224) 294 02 53

**TEKLİF MEKTUBU**  
(Mal ve Malzeme Alımı)  
**ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ**  
**İDARİ VE MALİ İŞLER DAİRE BAŞKANLIĞI**  
(Satın Alma Müdürlüğüne)

Tarih: ....05/2016

<b>Teklif Vermeye Yetkili Kişinin;</b>	
<b>Adı ve Soyadı</b>	
<b>Firma Adı</b>	
<b>Açık Tebligat Adresi</b>	
<b>Vergi Dairesi ve Vergi Numarası</b>	
<b>Telefon ve Faks Numarası</b>	
<b>Elektronik Posta Adresi</b>	

Sıra No	İşin Adı	Miktarı	Birim Fiyatı	Toplam (TL)
1-	Gazlı Konveksiyonlu Fırın	2 Adet		
2-	Et Kıyma Makinası	2 Adet		
3-	Planet Mikser	1 Adet		
4-	Patates Soyma Makinası	1 Adet		
5-	Sebze Doğrama Makinası	1 Adet		
6-	Konveyörlü Sebze Yıkama Makinası	1 Adet		
7-	Konveksiyonlu Fırın	3 Adet		
8-	Depo Tipi Buzdolabı	1 Adet		
9-	Konveyörlü Bulaşık Yıkama Makinası	1 Adet		
10-	Giyotin Bulaşık Makinası	2 Adet		
11-	Yer Ocağı	30 Adet		
12-	Köfte Makinası	1 Adet		
13-	Hamur Yoğurma Makinası	1 Adet		
14-	Isıtmalı Banket Arabası 20 Tepsili	8 Adet		
15-	Isıtmalı Banket Arabası 40 Tepsili	6 Adet		
16-	Benmari	17 Adet		
<b>KDV'siz Genel Toplam</b>				

- 1- Yukarıda belirtilen ( .... **Kalem** ) mal ve malzeme alımına ait teklifimizi **KDV hariç** ..... TL bedel karşılığında vermeyi kabul ve taahhüt ediyorum/ediyoruz.
- 2- Teklifimiz ....../....../**2016** tarihine kadar geçerlidir.
- 3- Söz konusu mal ve malzemeler idarece tarafımıza sipariş verilmesinden sonra (.....) takvim günü içerisinde teslim edilecektir.
- 4- 4077 sayılı Tüketici Koruması hakkında kanun ve ilgili mevzuat hükümlerini kabul ediyor, mal ve malzemelerin garanti kapsamında olduğunu taahhüt ediyorum.
- 5- Teklifimizin kabul edilmesi halinde sipariş yazısının, yukarıda yer alan; elektronik posta adresime veya faks numarama tebligat yapılmasını :  
 kabul ediyorum.  
 kabul etmiyorum.

**Teklif Vermeye Yetkili Kişinin**

**Adı ve Soyadı** :  
**İmzası** :  
**Firma Kaşesi** :

## TEKNİK ŞARTNAME

### 1- GAZLI KONVEKSİYONLU FIRIN 40 GN 1/1

2 ADET

- 1- 40 GN1/1 kapasiteli, gazlı
- 2- Isı kapasitesi: 48kW(41280Kcal/h)
- 3- GN 1/1x10mm lik tepside aynı anda 40 adet pişirebilecek kapasitede,
- 4- Tamamen AISI-304 paslanmaz çelikten mamul olmalıdır,
- 5- Beş farklı pişirme moduna sahip olmalıdır, (kombi modu, kuru sıcak modu, düşük buhar modu, tam buhar modu, banket ısıtma modu)
- 6- Isı kaybını önleyen çift cam teknolojisi olmalıdır,
- 7- Sıcak havanın homojen olarak dağılımını sağlayan özel hava perdeleri olmalıdır,
- 8- Dört farklı fan hızı (400-700-1000-1400 Rpm)
- 9- Buhar yoğunlaştırıcı sistem olmalıdır,
- 10- Otomatik yıkamalı olmalıdır,
- 11- Güvenli, çift kademeli kapı kilit sistemi olmalıdır,
- 12- Emniyet açısından kapı açıldığında kısa sürede duran iç kabin fan sistemi,
- 13- Otomatik doldurma sistemli ve güçlü buhar jeneratörü
- 14- Elektrik arızalarında ve elektrik kesilmelerinde otomatik olarak gazı kesen emniyet sistemi olmalıdır,
- 15- Buhar jeneratörü ve iç kabinde limit termostatlar olmalıdır,
- 16- Üretici firmanın Marmara bölgesinde teknik servis imkânı olmalı ve arıza durumunda 24 saat içerisinde hizmet verebilmelidir
- 17- Ürün en az 2 yıl garanti kapsamında olmalıdır
- 18- Ürünün 10 yıl yedek parça garantisi bulunmalıdır

### 2- SOĞUTMALI ET KIYMA MAKİNESİ

2 ADET

1. CE belgesi olmalıdır
2. Makine kapasitesi en az 600kg/saat olmalıdır
3. 380volt olmalıdır
4. Gövde içinde bağımsız soğutucu olmalıdır
5. Makinanın et çıkış haznesi(kovan) sökölüp takılabilmeli, bu sayede kolay temizlenebilmelidir.
6. Makinenin üst tepsisinde 304 kalite paslanmaz çelikten yapılmış el koruma aparatı bulunmalıdır
7. Paslanmaz çelik et tepsi bulunmalıdır
8. Makinenin bütün kısımları 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır
9. Makinede bileziği(somun) söküp takmak ve ayrıca et çıkış haznesini söküp takmak için paslanmaz çelik döküm anahtar makine ile verilmelidir.
10. Makinedeki mevcut malzemenin içine makine yağının karışmaması için gerekli önlemler alınmış olmalıdır
11. Makinede ileri- geri- stop ve acil durumlar için acil stop butonu bulunmalıdır
12. Üretici firmanın Marmara bölgesinde teknik servis imkânı olmalı ve arıza durumunda 24 saat içerisinde hizmet verebilmelidir
13. Ürün en az 2 yıl garanti kapsamında olmalıdır
14. Ürünün 10 yıl yedek parça garantisi bulunmalıdır

### **3- PLANET MİKSER**

**1 ADET**

- 1- 1.0-1.7 Kw 750-1500 D/Dk
- 2- 380 V motor gücü olacaktır.
- 3- İki hızlı çalıştırma özelliği olacaktır.
- 4- 2 adet çırpma teli, 1 adet hamur baltası, 1 adet çırpma paleti cihaz ile birlikte teslim edilecektir.
- 5- Kapasitesi 60 litre olacaktır.
- 6- TSE belgeli olmalıdır.
- 7- Paslanmaz çelik kazan olacaktır.
- 8- Çift devirli zaman ayarlı dijital kontrol panosu olacaktır.
- 9- Üretici firmanın Marmara bölgesinde teknik servis imkânı olmalı ve arıza durumunda 24 saat içerisinde hizmet verebilmelidir
- 10- Ürün en az 2 yıl garanti kapsamında olmalıdır
- 11- Ürünün 10 yıl yedek parça garantisi bulunmalıdır

### **4- PATATES SOYMA MAKİNASI**

**1 ADET**

1. Makine gövdesi AISI 304 kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik sacdan, özel şekillendirme yapılarak formu güçlendirilmiş olmalıdır.
2. Patates soyma kapasitesi 20 kg/sefer olmalıdır.
3. Çalışma esnasında cihazın üst kapağı açılırsa, zamanlayıcı ve motorun çalışmasını durduran ve ikaz veren emniyet sistemi olmalıdır.
4. Makine konstrüksiyonu, çalışır durumda hareketli aksamlara teması engelleyecek yapıda olmalıdır.
5. Makinede meydana gelebilecek arızalarda ya da tehlike durumlarında acil olarak cihazı durdurmaya yarayan ve kilitleme özelliği ile ilgisiz kişilerin müdahalesini önleyen emniyet şalteri bulunmalıdır.
6. Yüklenen patates, makineye bağlanan su girişi ile yumuşatılarak ezmeden ve parçalamadan çok az bir zayıyla soyma imkânı (% 8-15) sağlamalıdır.
7. Uygun redüktörle patatesi ve soğanı bozmayacak devir ayarı, gürültü seviyesi düşük, sessiz ve stabil çalıştırma imkanı sağlamalıdır.
8. Soyma süresini, kontrol panelinden patatesin şekli ve büyüklüğüne göre ayarlama imkânı sağlamalıdır.
9. Gömlek ve döner tabla sağlık şartlarına uygun karborandum ile kaplı olmalıdır.
10. İç zımparası sıvama kaplama olacaktır. Eğer bulunmuyorsa uygun olan tercih edilecektir.
11. Soyma işleminden sonra, makine çalışır vaziyette patatesleri uygun kaba boşaltmaya yarayan özel boşaltma kapaklı olmalıdır.
12. İç çapı 60mm olan kauçuk gider borusu olmalıdır.
13. Nakliye, montaj, montaj malzemeleri satıcı firma tarafından karşılanacaktır.
14. Marmara bölgesinde yetkili servisi bulunmalıdır ve servis belgesini ihale dosyasına eklemelidir.
15. TS, CE, TSE, TSEK belgelerinden herhangi birinin fotokopisini noter tasdikli onaylı olarak veya aslı idarece görülmüştür ibareli olarak ihale dosyasında bulundurulmalıdır.
16. Makine garanti belgesi ve kullanma kılavuzu ile teslim edilmelidir.
17. Üretici firmanın Marmara bölgesinde teknik servis imkânı olmalı ve arıza durumunda 24 saat içerisinde hizmet verebilmelidir.
18. Ürün en az 2 yıl garanti kapsamında olmalıdır

19. Ürünün 10 yıl yedek parça garantisi bulunmalıdır

#### **5- SEBZE DOĞRAMA MAKİNESİ**

**1 ADET**

1. CE belgesi veya TSE/TSEK belgesi bulunmalıdır
2. Makinenin gıda ile temas eden bütün bölümleri 304 kalite paslanmaz çelikten olmalıdır.
3. Ürünün bıçak metalleri ve rendeleme saçları paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır
4. İnce dilimleyici(2mm ve 5mm), rendeleyici (2mm ve 5mm), şerit usulü kesme (3x3, 4x4mm), kuşbaşı kesme ekipmanı, 10mm ince dilimleyici+ızgarası (10x10mm), 20mm ince dilimleyici+ızgarası (20x20mm), parmak patates kesme ekipmanı olmak üzere toplam 12 disklik takım ve püre yapma aksesuarları (besleme haznesi, küre ve ızgara, boşaltma diski) sebze doğrama makinesi ile birlikte verilmelidir
5. En az 380V özelliğinde çalışır olmalıdır
6. 750kg/saat kapasiteli olmalıdır
7. Makine her türlü sebze yi parçalayabilmeli ve isteğe göre doğrayabilmelidir
8. Makine çalıştığında otomatik/sürekli çalışabilir olmalıdır
9. Sebzelerin girişi için iki ağızlı, çıkarılabilir ve kolay temizlenebilir metalik kapak ve hazne bulunmalıdır.
10. Üretici firmanın Marmara bölgesinde teknik servis imkânı olmalı ve arıza durumunda 24 saat içerisinde hizmet verebilmelidir
11. Ürün en az 2 yıl garanti kapsamında olmalıdır.
12. Ürünün 10 yıl yedek parça garantisi bulunmalıdır.

#### **6- KONVEYÖRLÜ SEBZE MEYVE YIKAMA MAKİNASI**

**1 ADET**

- 1- Konveyörlü tip olmalıdır.
- 2- Makinanın tamamı AISI-304 paslanmaz çelikten mamul olmalıdır.
- 3- Yıkmadan sonra ürün konveyörde durulanmaya geçer ve toplama sepetine düşmelidir.
- 4- Yıkama pompalarının ayar kolları sayesinde ürün çeşidine göre yıkama basıncı ayarlanabilir olmalıdır.
- 5- Yıkama kazanındaki su seviyesini otomatik kontrol edebilme özelliği olmalıdır.
- 6- Yüksekliği ayarlanabilir paslanmaz çelik ayakları olmalıdır.
- 7- Boşaltma için kolay açılabilir hidrolik ventli olmalıdır.
- 8- Taşıma bandı redüktörlü motor ile kontrol edilmelidir.
- 9- Düşük voltajlı kontrol paneli bulunmalıdır.
- 10- Yüklenici firma teklif edilen mala ait, Ulusal standartlara (TSE/TSEK belgesi) veya dengi uluslararası standartlara (ISO, CE, DIN, TÜV, IAC vb. herhangi birini) uygunluğunu gösteren ürün kalite belgesini idareye verecektir.
- 11- Üretici firmanın Marmara bölgesinde teknik servis imkânı olmalı ve arıza durumunda 24 saat içerisinde hizmet verebilmelidir
- 12- Ürün en az 2 yıl garanti kapsamında olmalıdır
- 13- Ürünün 10 yıl yedek parça garantisi bulunmalıdır.

## 7- GAZLI KONVEKSİYONLU FIRIN 40 GN 1/1

3 ADET

- 1- 40 GN1/1 kapasiteli, gazlı
- 2- Isı kapasitesi: 36kW(30960Kcal/h)
- 3- Gaz tüketimi: 2.85Kg/h LPG
- 4- 1200\*1105\*1645
- 5- GN 1/1x10mm lik tepside aynı anda 40 adet pişirebilecek kapasitede,
- 6- Tamamen 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik saçtan mamul,
- 7- 20 sıra raflı fırın içi kiti, özel arabasıyla dışarıda yüklenerek fırın içine alınabilmekte, kolay kullanım ve nakliye özelliğine sahip,
- 8- Fırın içindeki özel fan vasıtasıyla homojen ısı dağılımı ve dengeli pişirme imkânı,
- 9- Pişirme sıcaklığını ve zamanı dijital kontrol panelinden ayarlayabilme,
- 10- Gaz valfi; elektronik ateşleme tertibatlı, alevin sönmesi halinde otomatik olarak gazı kesen emniyet sistemli,
- 11- LPG yâda NG ile çalıştırma ve herhangi bir tadilat gerektirmeden dönüşüm yapabilme imkânı,
- 12- Fırın kabininden ayrı olan yanma odası sayesinde yiyeceklerin yanan gaz ile teması olmadan pişirme imkânı,
- 13- Su fiskiyesi ile yiyecekler üzerine istendiğinde buhar püskürterek nemlendirme imkânı,
- 14- Kapılar ısıya dayanıklı çift cam ve özel yanmaz hijyen standartlara uygun contalı,
- 15- Kapı iç camı açılabilir yapıda, kolay temizleme imkanı,
- 16- Kapı açıldığında cihazı durduran emniyet sistemi,
- 17- Elektrik arızalarında ve elektrik kesilmelerinde otomatik olarak gazı kesen emniyet sistemi,
- 18- Dijital kontrol panelinden ilgili tuşa basarak hızlı soğutma imkânı,
- 19- İzolasyonlu fırın çevresi sayesinde minimum ısı kaybı,
- 20- Kapı içine yerleştirilen lambalarla fırın içini aydınlatma,
- 21- Motor gücü: 850 W x 2ad.
- 22- Su girişi: 3/4" , su basıncı: 1,5 - 2 bar
- 23- Gaz girişi: 3/4" , gaz basıncı: 30 mbar
- 24- Elektrik girişi: 380/400V 50 HZ
- 25- Üretici firmanın Marmara bölgesinde teknik servis imkânı olmalı ve arıza durumunda 24 saat içerisinde hizmet verebilmelidir
- 26- Ürün en az 2 yıl garanti kapsamında olmalıdır
- 27- Ürünün 10 yıl yedek parça garantisi bulunmalıdır



## 8- DEPO TİPİ BUZDOLABI

1 ADET

- 1- Çift kapılı olacaktır,
- 2- Kapasitesi en az 1000 lt olacaktır,
- 3- İç ve dış kaplama AISI 304 kalite paslanmaz çelik saçtan yapılmış olması gerekmektedir,
- 4- Ayaklar paslanmaz ve ayarlanabilir olacaktır,
- 5- 40-45 kg/m<sup>3</sup> yoğunlukta poliüretan izolasyon gövde,
- 6- Otomatik fan kesme svici ve iç led aydınlatma
- 7- Motor dolap bünyesinde olacaktır,
- 8- Çalışma derecesi minimum -5 °C maksimum +20 °C aralığında olacaktır,
- 9- GN 2/1 kap kapasiteli olacaktır,
- 10- Yüklenici firma teklif edilen mala ait, Ulusal standartlara (TSE/TSEK belgesi) veya dengi uluslararası standartlara (ISO, CE, DIN, TÜV, IAC vb. herhangi birini) uygunluğunu gösteren ürün kalite belgesini idareye verecektir.
- 11- Üretici firmanın Marmara bölgesinde teknik servis imkânı olmalı ve arıza durumunda 24 saat içerisinde hizmet verebilmelidir
- 12- Ürün en az 2 yıl garanti kapsamında olmalıdır.
- 13- Ürünün 10 yıl yedek parça garantisi bulunmalıdır.

## 9- KONVEYÖRLÜ BULAŞIK YIKAMA MAKİNESİ ( KURUTMALI ) 1 ADET

- 1- Tabak kapasitesi en az 2000 adet/saat olmalıdır.
- 2- Makinenin gövdesi ve su ile temasta bulunan bütün kısımlar AISI 304 kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik saçtan yapılmış olmalıdır.
- 3- Yıkama; ön yıkama, yıkama, durulama ve kurutma olmak üzere dört aşamada yapılacaktır.
- 4- Yıkama sıcaklığı en az 50° C, durulama sıcaklığı en az 80° C olmalıdır.
- 5- Kapak açıldıktan sonra yıkama işlemi otomatik olarak durmalıdır.
- 6- Makinenin ayakları ayarlanabilir yükseklikte olmalıdır.
- 7- Kasetler 2 adet bardak, çatal-kaşık 5 adet tabak 6 adet olmalıdır. Her makine için bu sayılar ayrı ayrı olacaktır.
- 8- Su ve neme karşı tamamen izolasyonlu olacaktır.
- 9- Ebatları en az 255x75x170 cm olmalıdır.
- 10- İdarenin belirleyeceği kullanım yerinde keşif yapılarak makinenin giriş çıkış tezgâhları, ön yıkama spreyi ( ön yıkama duşu) ve davlumbazı imalat yapan firma tarafından ilave ücret talep edilmeksizin teslim edilecektir.
- 11- Ürün TS-EN-ISO 9001:2008 Kalite Yönetim Sistemine veya CE belgesine sahip olmalıdır.
- 12- Üretici firmanın Marmara bölgesinde teknik servis imkânı olmalı ve arıza durumunda 24 saat içerisinde hizmet verebilmelidir
- 13- Ürün en az 2 yıl garanti kapsamında olmalıdır
- 14- Ürünün 10 yıl yedek parça garantisi bulunmalıdır

## 10- SANAYİ TİPİ GYOTİN BULAŞIK YIKAMA MAKİNESİ

2 ADET

- 1- Makinenin gövdesi ve su ile temasta bulunan bütün kısımlar AISI 304 kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik saçtan yapılmış olmalıdır.
- 2- Tabak kapasitesi en az 1000 adet/saat olmalıdır.
- 3- Giyotin model olacaktır.
- 4- 3 programlı olacaktır
- 5- Isı göstergeli olacaktır.
- 6- Kapak açıldıktan sonra yıkama işlemi otomatik olarak durmalıdır.
- 7- Su ve neme karşı tamamen izolasyonlu olacaktır.
- 8- Üretici firmanın Marmara bölgesinde teknik servis imkânı olmalı ve arıza durumunda 24 saat içerisinde hizmet verebilmelidir
- 9- Ürün en az 2 yıl garanti kapsamında olmalıdır
- 10- Ürünün 10 yıl yedek parça garantisi bulunmalıdır.

## 11- YER OCAĞI

30 ADET

1. Taşıyıcı gövde ve şase tamamen AISI 304 kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelikten üretilmiş olmalıdır.
2. Emniyet ventili olmalıdır
3. Çift yanışlı brülörlü olmalıdır
4. Brülör altında AISI 304 paslanmaz çelikten yağ toplama temizlik tepsili olmalıdır
5. LPG ve doğalgazla uyumlu olmalıdır.
6. Zemine sabitleyebilme imkânı bulunmalıdır
7. 60X80X50 cm ebatlarında olmalıdır
8. CE belgeli, Gazmer onaylı olmalıdır
9. Üretici firmanın Marmara bölgesinde teknik servis imkânı olmalı ve arıza durumunda 24 saat içerisinde hizmet verebilmelidir
10. Ürün en az 2 yıl garanti kapsamında olmalıdır
11. Ürünün 10 yıl yedek parça garantisi bulunmalıdır





## 12- KÖFTE MAKİNESİ

1 ADET

- 1- Makina paslanmaz çelik ve alüminyum ETAL 171 erezyona dayanıklı malzemelerden imal edilmiş olmalıdır.
- 2- Hazne kapasitesi 20 kg olmalıdır. Makina 220 volt elektrik ile çalışmalıdır.
- 3- Makina dakikada 25 ile 40 devir arasında çalışmalıdır.
- 4- Makinada sıyırıcı tel sistemine hava sağlayan ve makine alt standı içerisinde sessiz çalışan kompresör sistemi olmalıdır.
- 5- Makinanın ürün kesme (sıyırıcı) teli pnömatik havalı sistem ile otomatik olarak çalışmalıdır.
- 6- Makina üzerinde paslanmaz kumanda paneli bulunmalıdır. Paslanmaz kumanda paneli üzerinde ürünün tek tek sayılmasını sağlayan sayıcı cihaz, acil şalter bulunmalıdır.
- 7- Ürün takviye üst hazne kapağı 304 kalite krom nikel paslanmaz sacdan imal edilmiş olmalıdır.
- 8- Ürün takviye üst haznesi içerisinde 1 adet paslanmaz taşıyıcı (karıştırıcı) palet bulunmalıdır.
- 9- Makine üst haznesinde güvenlik için hazne kapağının açıldığında otomatik olarak makinanın durmasını, kapatıldığında ise tekrar çalışmasını sağlayan sensör bulunmalıdır.
- 10- Makinada 1 adet paslanmaz konveyör bant sacı bulunmalıdır. Makina'nın alt standı ( şase ) 304 kalite paslanmaz malzemeden imal edilmiş olmalıdır.
- 11- Kompresör sisteminin mevcut olduğu alt stand da ( şase ) 2 taraftanda açılabilen kapak bulunmalıdır.
- 12- Makinanın alt şasesinde 2 adet sabit, 2 adet döner tekerlek bulunmalıdır.
- 13- Parçaların sökölüp takılabilir olma özelliği olmalıdır.
- 14- Köfte kalıpları gramaj ayarlı olmalıdır. Köfte kalıpları polietilen malzemeden imal edilmiş olmalıdır.
- 15- Makinanın köfte aparat ön kapağı polietilen malzemeden imal edilmiş olmalıdır.
- 16- Köfte aparatlarından, ekşili köfte, kısa İnegöl köfte, adana köfte, ıslama köfte, ızgara köfte aparatları köfte makinası beraberinde teslim edilecektir.
- 17- Üretici firmanın Marmara bölgesinde teknik servis imkânı olmalı ve arıza durumunda 24 saat içerisinde hizmet verebilmelidir
- 18- Ürün en az 2 yıl garanti kapsamında olmalıdır
- 19- Ürünün 10 yıl yedek parça garantisi bulunmalıdır



**13- HAMUR YOĞURMA MAKİNASI****1 ADET**

- 1- İç ve dış kaplama AISI 304 kalite paslanmaz çelik saçtan yapılmış olması gerekmektedir,
- 2- Acil durumlar için durdurma butonlu,
- 3- Un kapasitesi 20-40 kg arasında olması gerekmektedir,
- 4- Yüklenici firma teklif edilen mala ait, Ulusal standartlara (TSE/TSEK belgesi) veya dengi uluslararası standartlara (ISO, CE, DIN, TÜV, IAC vb. herhangi birini) uygunluğunu gösteren ürün kalite belgesini idareye verecektir.
- 5- Üretici firmanın Marmara bölgesinde teknik servis imkânı olmalı ve arıza durumunda 24 saat içerisinde hizmet verebilmelidir
- 6- Ürün 2 yıl garanti kapsamında olmalıdır.
- 7- Ürünün 10 yıl yedek parça garantisi bulunmalıdır

**14- ISITMALI BANKET ARABASI****8 ADET**

- 1- GN 1/1 20 tepsi kapasiteli olacaktır,
- 2- GN 2/1 10 tepsi kapasiteli olacaktır,
- 3- 10 adet ızgaralı olacaktır,
- 4- İç ve dış kaplama AISI 304 kalite paslanmaz çelik saçtan yapılmış olması gerekmektedir,
- 5- GN 2/1 tepsi sığacak ölçülerde gastronom raflar,
- 6- 40-45 kg/m<sup>3</sup> yoğunlukta poliüretan izolasyon gövde,
- 7- 0 °C ile 100 °C arası sıcaklığı kontrol etmeye yarayan termostat kontrollü dijital termometre olacaktır,
- 8- İki frenli ikisi frensiz 360 ° dönebilen tekerlekler,
- 9- Yüklenici firma teklif edilen mala ait, Ulusal standartlara (TSE/TSEK belgesi) veya dengi uluslararası standartlara (ISO, CE, DIN, TÜV, IAC vb. herhangi birini) uygunluğunu gösteren ürün kalite belgesini idareye verecektir.
- 10- Üretici firmanın Marmara bölgesinde teknik servis imkânı olmalı ve arıza durumunda 24 saat içerisinde hizmet verebilmelidir
- 11- Ürün en az 2 yıl garanti kapsamında olmalıdır.
- 12- Ürünün 10 yıl yedek parça garantisi bulunmalıdır.

**15- ISITMALI BANKET ARABASI****6 ADET**

- 1- GN 1/1 40 tepsi kapasiteli olacaktır,
- 2- GN 2/1 20 tepsi kapasiteli olacaktır,
- 3- 20 adet ızgaralı olacaktır,
- 4- İç ve dış kaplama AISI 304 kalite paslanmaz çelik saçtan yapılmış olması gerekmektedir,
- 5- GN 2/1 tepsi sığacak ölçülerde gastronom raflar,
- 6- 40-45 kg/m<sup>3</sup> yoğunlukta poliüretan izolasyon gövde,
- 7- 0 °C ile 100 °C arası sıcaklığı kontrol etmeye yarayan termostat kontrollü dijital termometre olacaktır,
- 8- İki frenli ikisi frensiz 360 ° dönebilen tekerlekler,

- 9- Yüklenici firma teklif edilen mala ait, Ulusal standartlara (TSE/TSEK belgesi) veya dengi uluslararası standartlara (ISO, CE, DIN, TÜV, IAC vb. herhangi birini) uygunluğunu gösteren ürün kalite belgesini idareye verecektir.
- 10- Üretici firmanın Marmara bölgesinde teknik servis imkânı olmalı ve arıza durumunda 24 saat içerisinde hizmet verebilmelidir
- 11- Ürün 2 yıl garanti kapsamında olmalıdır.
- 12- Ürünün 10 yıl yedek parça garantisi bulunmalıdır

## 16- BENMARI

17 ADET

### ÖLÇÜLER

Verilen ölçüler sıcak servis ünitesi, küver ünitesi ve nötr servis ünitesinin toplamı olacaktır.

- 1- 10 adet 425x100x125 cm
- 2- 2 Adet 150x100x120 cm
- 3- 2 Adet 190x80x100 cm
- 4- 1 Adet 390x85x70 cm
- 5- 1 Adet 155x80x65 cm
- 6- 1 Adet 110x65x30 cm **(Set üstü benmari olacaktır.)**

### A- SICAK SERVİS ÜNİTESİ

- 1- Tamamı AISI 304 kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik saçtan imal edilmiş olacaktır.
- 2- Ayak profili 40\*40\*1,2mm 304 kalite paslanmaz boru olmalı, yüksekliği ayarlanabilmeli ve ayakları sabit olmalıdır
- 3- Elektrik ile çalışır olacaktır.
- 4- Servis ünitesi 3 adet GN2/1x200 küvet yerleşebilecek ölçülerde olmalıdır
- 5- Havuzlu formda olacaktır.
- 6- Termostat kontrollü olacaktır.
- 7- 0-90°C arası sıcaklık kontrollü olmalıdır.
- 8- Suyun tahliyesi için su akıtma vanası bulunmalıdır
- 9- Paslanmaz çelik tepsi yürütme bantlı olacaktır.
- 10- Cihaz GN gastronom küvetleri ile birlikte verilecektir.
- 11- Ürün 2 yıl garanti kapsamında olmalıdır.
- 12- Ürünün 10 yıl yedek parça garantisi bulunmalıdır



### *B- KÜVER ÜNİTESİ*

- 1- Tamamı AISI 304 kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik saçtan imal edilmiş olacaktır.
- 2- Ayak profili 40\*40\*1,2mm 304 kalite paslanmaz boru olmalı, yüksekliği ayarlanabilmeli ve ayakları sabit olmalıdır
- 3- Paslanmaz çelik tepsi yürütme bantlı olacaktır.
- 4- Çatal, kaşık, bıçak bölümlü olacaktır.
- 5- Çatal, kaşık, bıçak haznesi çıkartılabilir GN gastronom küvet şeklinde olacaktır.
- 6- Küvetler ile birlikte teslim edilecektir.
- 7- Ürün 2 yıl garanti kapsamında olmalıdır.
- 8- Ürünün 10 yıl yedek parça garantisi bulunmalıdır



### *C- NÖTR SERVİS ÜNİTESİ*

- 1- Tamamı AISI 304 kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik saçtan imal edilmiş olacaktır.
- 2- Ayak profili 40\*40\*1,2mm 304 kalite paslanmaz boru olmalı, yüksekliği ayarlanabilmeli ve ayakları sabit olmalıdır
- 3- Paslanmaz çelik tepsi yürütme bantlı olacaktır.
- 4- Kaplama 0.8 mm kalınlıkta olacaktır.
- 5- Ürün 2 yıl garanti kapsamında olmalıdır.
- 6- Ürünün 10 yıl yedek parça garantisi bulunmalıdır

