



BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
MAL VE MALZEME ALIM İLANI

FR 3.6.1_11

| | | | |
|-----------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------|----------------|
| Satın Alan Birim | İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı | | |
| Talep Eden Birim | Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı | | |
| Alım şekli | Yaklaşık Maliyet Çalışması | | |
| Talep Eden Birim Sorumlusu | Ahmet Emre ÜZÜ | Tel: 0-224-294 01 66 | |
| Satın Alma Memuru | Gülin ŞAHİN KARAMAN | Tel: 0-224-294 02 97 | |
| | | Fax: 0-224-294 02 54 | |
| | | satinalma@uludag.edu.tr | |
| Sıra No | Mal ve Malzemenin Cinsi | Mal ve Malzemenin Özellikleri | Miktarı |
| 1 | Mutfak Ekipmanları Satın Alınması | Teknik Şartnamede Belirtilmiştir | 7 Kalem |

Başkanlığımız bünyesinde aşağıda belirtilen şartlar ve ilan eki teknik şartnamede belirtilen özelliklerde hizmet alımı yapılacaktır.

- 1- Teklifler **29/04/2026 tarih ve saat 16:00'** ya kadar, Bursa Uludağ Üniversitesi Rektörlüğü İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı Satın alma Müdürlüğüne elden teslim edilebileceği gibi posta ve faks yoluyla da gönderilebilir. Faks gönderilmesi halinde, teklif mektubunun ıslak imzalı aslı da akabinde gönderilecektir.
- 2- Kısmi teklif verilmeyecektir./Kısmi teklif verilebilir.
- 3- Mal ve malzemenin tedarikine ilişkin her türlü giderler (Montaj, nakliye, sigorta, vergi, vb.) tedarikçiye aittir.
- 4- Teklifler **KDV hariç** olarak **TL** cinsinden verilecektir.
- 5- Mal ve malzeme, ilgili mevzuat ve özelliği itibarıyla
- 6- Tekliflerin, idare tarafından standart hale getirilen ve aşağıda bulunan Teklif Mektubu formunun eksiksiz doldurularak verilmesi gerekmektedir.
- 7- Diğer hususlar. (Alımı yapılacak hizmetin özelliğine göre ayrıca belirtilecektir.)

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

Tel : 0224 294 01 86

Faks : 0224 294 02 54



**BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
MAL VE MALZEME ALIM İLANI**

FR 3.6.1_11

**BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
İDARİ VE MALİ İŞLER DAİRE BAŞKANLIĞI
(Satın Alma Müdürlüğüne)**

Tarih:/..../....

| | |
|----------------------------------------|--|
| Teklif Vermeye Yetkili Kişinin; | |
| Adı ve Soyadı | |
| Firma Adı | |
| Açık Tebligat Adresi | |
| Vergi Dairesi ve Vergi Numarası | |
| Telefon ve Faks Numarası | |
| Elektronik Posta Adresi | |

| Sıra No | Mal ve Malzemenin Adı | Miktarı | Birim Fiyatı | Toplam (TL) |
|---------|---------------------------------------------------|---------|--------------|-------------|
| 1 | Buharlı Kombi Fırın (Doğal Gazlı 20 GN 2/1) | 5 Adet | | |
| 2 | Patates Soyma Makinesi | 1 Adet | | |
| 3 | Isıtmalı Banket Arabası | 7 Adet | | |
| 4 | Planet Mikser | 1 Adet | | |
| 5 | Konveyörlü Bulaşık Yıkama Makinesi (Kurutmalı) | 1 Adet | | |
| 6 | Sebze Doğrama Makinesi | 1 Adet | | |
| 7 | Köfte Şekillendirme Makinesi | 1 Adet | | |

- 1- Yukarıda belirtilen (..... Kalem) mal ve malzeme alımına ait teklifimizi **KDV hariç** TL bedel karşılığında vermeyi kabul ve taahhüt ediyorum/ediyoruz.
- 2- Teklifimiz/..../.... tarihine kadar geçerlidir.
- 3- Söz konusu mal ve malzemeler idarece tarafımıza sipariş verilmesinden sonra takvim günü içerisinde teslim edilecektir.
- 4- 6502 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;



**BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
MAL VE MALZEME ALIMI İLANI**

FR 3.6.1_11

Adı ve Soyadı :

İmzası :

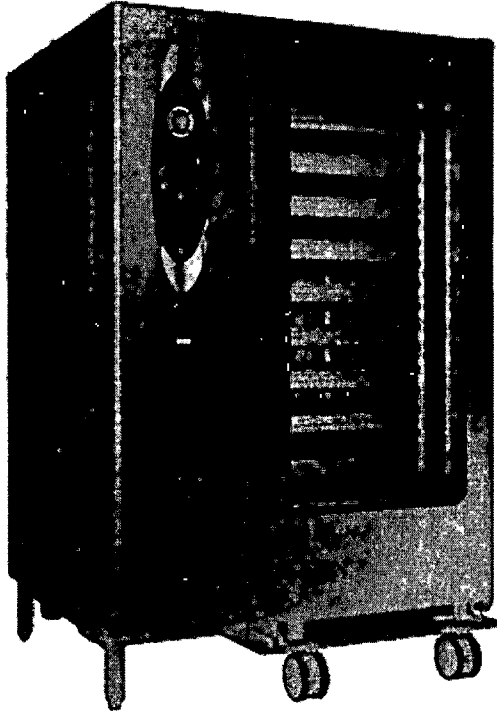
Firma Kaşesi :

BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ MUTFAK EKİPMANLARI TEKNİK ŞARTNAMESİ

BUHARLI KOMBİ FIRIN (DOĞAL GAZLI 20 GN 2/1 5 ADET)

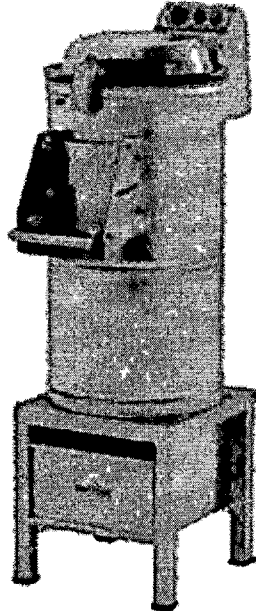
- 1- 20 adet 2/1 GN (Gastronorm) tepsi kapasitesine sahip ve doğalgaz ile çalışmaya uygun olmalıdır.
- 2- Otomatik su dolumlu, düşük sıcaklıklarda bile optimum buhar gücü sağlayan yüksek performanslı buhar jeneratörü bulunmalıdır. Buhar üretimi kesintisiz olmalıdır ve buhar otomatik tahliye edilmelidir.
- 3- Az, orta ve yoğun kademeli, programlanabilir tam otomatik temizleme özelliğine sahip olmalıdır.
- 4- Manuel kabin yıkama spreyi bulunmalıdır.
- 5- Fırının ölçüleri; genişlik en fazla 1200 mm, derinlik en fazla 1100 mm ve yükseklik (baca hariç) en fazla 1900 mm olmalıdır.
- 6- Cihazın iç ve dış gövde yüzeyleri AISI 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır. Hijyenik pişirme kabini yuvarlatılmış köşeli, dikışsiz olmalı, köşelerinde kaynak izi taşımamalı ve pürüzsüz kabin yüzeyi sağlamalıdır.
- 7- Pişirme kabinde yüksek renk yatsıtmalı, enerji tasarruflu, uzun ömürlü aydınlatmalar bulunmalıdır.
- 8- Arkadan havalandırmalı en az 2 kat camlı pişirme haznesi kapısı, kolay temizlik için döndürülebilir ya da açılabilir iç cama sahip olmalıdır.
- 9- Camlı pişirme kabini kapısı, enerji kayıplarını minimuma indirmek amacıyla sızdırmazlık sağlayan bir mekanizmaya sahip olmalı ve kabin dışına buhar veya hava çıkışını engellemelidir.
- 10- Kapı kolu tek elle açılabilir olmalı ve kapı itilerek kapatılabilmelidir. Kapıda, buhar çıkışına karşı koruma sağlayan iki aşamalı kapı sabitleme sistemi bulunmalıdır.
- 11- Hızlı yükleme ve boşaltma amacıyla 20 sıra raflı GN 2/1 mobil tepsi standı (her fırın için 2'şer adet, toplam 8 adet) birlikte teslim edilecek ve bu ekipmanlar için ayrıca ücret talep edilmeyecektir.
- 12- Pişirme fonksiyonları otomatik,programlanabilir ve manuel şekilde kontrol edilebilir olmalıdır.
- 13- Dozu ayarlanabilen otomatik nemlendirme özelliği bulunmalıdır.
- 14- Cihaz; tek tuş ile turbo, buharlı, kombi, ayarlanabilir buharlı ve banket ısıtma olmak üzere en az 5 farklı pişirme moduna sahip olmalı ve tüm sistem fonksiyonları tek tuş döner buton üzerinden kontrol edilebilmelidir.
- 15- Fırın konveksiyon(kuru ısı), buhar ve kombine pişirme modlarında çalışabilmelidir. Pişirme sıcaklık aralıkları en az; buharlı pişirmede 30°C – 100°C kuru ısıda pişirmede 30°C – 300°C kombine pişirmede 30°C – 270°C olmalıdır.
- 16- En az 50 adet pişirme reçetesini hafızasında saklayabilmeli ve kullanıcı tarafından yeni reçeteler programlanabilmelidir. Favori reçete oluşturma özelliğine sahip olmalı, Türkçe dil seçeneği sunulmalı ve pişirme işlemi sırasında en az 5 aşamalı (fazlı) programlama yapabilme imkânı bulunmalıdır.

- 17- Cihazda, her raf için ayrı süre ayarlanabilmesine imkân sağlayan katlı pişirme özelliği bulunmalıdır.
- 18- Cihaz, düşük emisyon değerlerine sahip, yüksek verimli premix yanma sistemli ve sessiz çalışabilen yüksek performanslı brülörlere sahip olmalıdır.
- 19- Cihazın eşanjör boruları, uzun ömürlü ve yüksek ısı iletim performansına sahip olmalıdır.
- 20- Cihaz, 1 NAC 230 V tek fazlı elektrik ile çalışmalı ve gaz girişi R 3/4" olmalıdır.
- 21- Kombi fırın CE belgesine sahip olmalıdır, yüklenici ilgili belgeyi idareye sunmakla yükümlüdür.
- 22- Dijital kontrol sıcaklık ve zaman gösterge paneli bulunmalıdır. Tarih ve 24 saat formatında gerçek zaman saati ayarlanabilir olmalı ve otomatik başlama zamanı seçeneği bulunmalıdır.
- 23- En az 5 noktadan ölçüm yapabilen merkez ısı sensörü (et probu) bulunmalıdır.
- 24- Fırının kabin içi hızlı soğutma özelliği olmalıdır.
- 25- Arıza durumunda otomatik arıza belirleme sistemi tarafından dijital ekranında arızanın sebebini gösteren uyarı mesajları verilmeli; ayrıca elektrik kesintisi veya arıza durumlarında gaz akışını otomatik olarak kesen emniyet sistemi bulunmalıdır.
- 26- Fırınların montajı kullanım yerinde yapılacak olup kullanımla ilgili yeterli düzeyde eğitimi verilecektir.
- 27- Üretici firmanın Marmara Bölgesinde teknik servis imkanı olmalı arıza durumunda 24 saat içinde hizmet verebilmeli ve servis belgesini ihale dosyasına eklemelidir.
- 28- Kombi fırın 2 yıl garanti kapsamında olmalı ve 10 yıl yedek parça bulunabilirliği garantisi olmalıdır.
- 29- Cihazın montajı ve montaj bedeli yüklenici firmaya aittir. Ürünün teslim süresi sözleşmenin imzalanmasından itibaren 45 takvim günüdür.



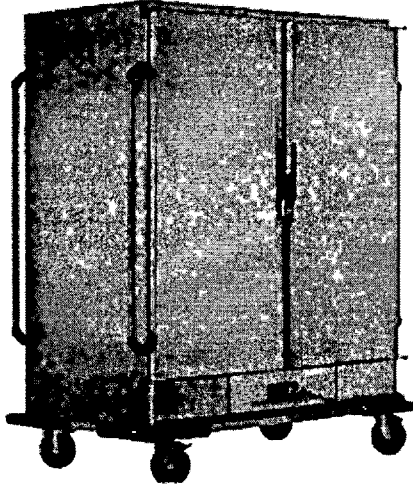
PATATES SOYMA MAKİNESİ (1 ADET)

- 1- Makinenin gövdesi ve tüm metal aksamı AISI 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
- 2- Tek seferde en az 30 kg patates soyma ve yıkama kapasitesine sahip olmalıdır.
- 3- Cihazda makine altına entegre, tıkanmaya karşı korumalı posa filtre sistemi bulunmalıdır.
- 4- Çalışma sırasında üst kapağın açılması halinde zamanlayıcı ve motoru otomatik durduran ve ikaz veren emniyet sistemi bulunmalıdır.
- 5- Makinede, arıza veya tehlike durumlarında cihazın acil durdurulmasını sağlayan, kilitleme özelliğine sahip ve yetkisiz müdahaleyi önleyen emniyet şalteri bulunmalıdır.
- 6- Makine konstrüksiyonu, çalışma sırasında hareketli aksamlara kullanıcı temasını önleyecek şekilde tasarlanmış olmalıdır.
- 7- Motor, aşırı ısınmaya karşı termal koruma sistemine sahip olmalıdır.
- 8- Yüklenen patatesler su destekli çalışma prensibi ile ezilmeden ve parçalanmadan soyulabilmelidir.
- 9- Makine, optimum devir ayarı sağlayan redüktör sistemine sahip olmalı motor gücü en az 1,5 kW olmalı ve çalışma sırasında düşük gürültü seviyesinde stabil çalışabilmelidir.
- 10- Soyma süresi, kontrol paneli aracılığıyla patatesin şekli ve büyüklüğüne göre ayarlanabilir olmalıdır.
- 11- Gömlek ve döner tabla yüzeyleri, hijyenik kullanım sağlayan ve gıda ile temasa uygun silisyum karbür (karborandum) kaplama olmalıdır.
- 12- Soyma işlemi sonrasında cihaz çalışır vaziyetteyken patateslerin kontrollü şekilde uygun kaba aktarılmasını sağlayan boşaltma kapağı bulunmalıdır.
- 13- Üretici firmanın Marmara Bölgesinde teknik servis imkanı olmalı arıza durumunda 24 saat içinde hizmet verebilmeli ve servis belgesini ihale dosyasına eklemelidir.
- 14- Makine CE belgeli olmalıdır, firma uygun olduğunu belgeleyen dokümanı idareye sunmakla yükümlüdür.
- 15- Patates soyma makinesi 2 yıl garanti kapsamında olmalı ve 10 yıl yedek parça bulunabilirliği garantisi olmalıdır.
- 16- Cihazın montajı ve montaj bedeli yüklenici firmaya aittir. Ürünün teslim süresi sözleşmenin imzalanmasından itibaren 45 takvim günüdür.



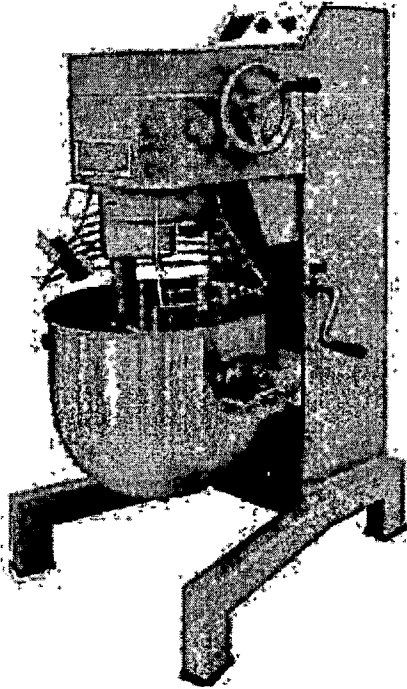
ISITMALI BANKET ARABASI (7 ADET)

- 1- Banket arabası çift inox kapılı ve GN 2/1 ölçülerinde en az 20 adet tepsi kapasiteli olmalıdır.
- 2- 40-45 kg/m³ yoğunlukta poliüretan izolasyonlu gövdenin dışı, AISI 304 Kalite paslanmaz çelik olmalıdır.
- 3- Cihaz 220 volt elektrik ile çalışabilmelidir.
- 4- 0-75°C sıcaklık aralığında kontrol ve izleme yapabilen dijital termostat ve termometre sistemine sahip olmalıdır.
- 5- İç hacimde sıcaklık farklılıklarını minimize edecek şekilde tasarlanmış optimize edilmiş hava sirkülasyon sistemine sahip olmalı ve homojen sıcaklık dağılımı sağlamalıdır.
- 6- Tekerlekler 360° dönebilir, kilitlenebilir ve sabitlenebilir özellikte olmalıdır.
- 7- Cihaz, konveksiyon sistemi sayesinde kuru veya nemli sıcak hava ile gıdaların servis sıcaklığının korunmasını sağlamalıdır. Nemli sıcak hava elde etmek için kullanılan GN küvet, kolayca çıkarılabilir ve gerektiğinde manuel olarak su doldurulabilmelidir.
- 8- Üretici firmanın Marmara Bölgesinde teknik servis imkanı olmalı arıza durumunda 24 saat içinde hizmet verebilmeli ve servis belgesini ihale dosyasına eklemelidir.
- 9- Yüklenici firma, teklif edilen malın ulusal standartlara (TSE/TSEK) uygun olduğunu veya CE belgesine sahip olduğunu gösteren dokümanları idareye sunmakla yükümlüdür.
- 10- Banket arabası 2 yıl garanti kapsamında olmalı ve 10 yıl yedek parça bulunabilirliği garantisi olmalıdır.
- 11- Cihazın montajı ve montaj bedeli yüklenici firmaya aittir. Ürünün teslim süresi sözleşmenin imzalanmasından itibaren 45 takvim günüdür.



PLANET MİKSER (1 ADET)

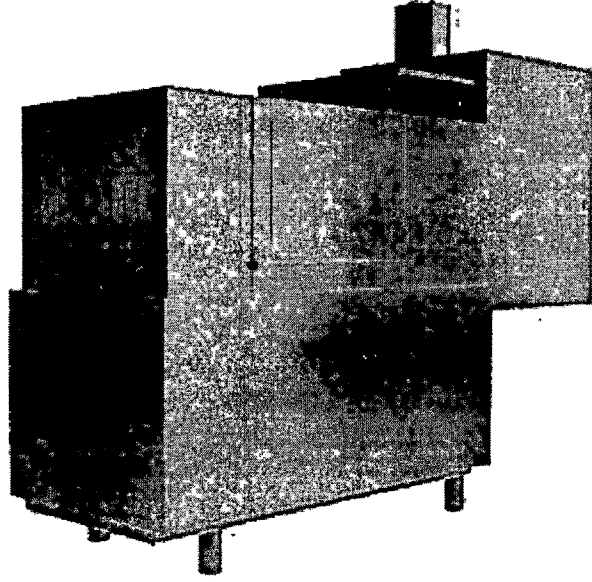
- 1- Cihazda endüstriyel tip dişli aktarmalı şanzıman kontrol sistemi bulunmalıdır.
- 2- Kazan kapasitesi en az 50 litre olup, en yüksek hızda en az 250 devir/dakika olacak şekilde 3 kademeli hız ayarına sahip olmalıdır.
- 3- Çırpma, karıştırma ve yoğurma işlemlerine uygun 3 farklı aparata sahip olmalı ve karıştırıcı aparatlar ile kazan paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
- 4- Cihazın motor gücü en az 1,5 kW olmalı, makine çalışma sırasında sarsıntı ve yüksek gürültü oluşturmamalıdır.
- 5- Makine zaman ayarına sahip olmalı ve ayarlanan süre sonunda otomatik olarak durmalıdır.
- 6- Cihaz, koruma kafesi açıldığında otomatik durmalı ve acil durumlarda manuel durdurma için acil stop butonuna sahip olmalıdır.
- 7- Üretici firmanın Marmara Bölgesinde teknik servis imkanı olmalı arıza durumunda 24 saat içinde hizmet verebilmeli ve servis belgesini ihale dosyasına eklemelidir.
- 8- Yüklenici firma, teklif edilen malın ulusal standartlara (TSE/TSEK) uygun olduğunu veya CE belgesine sahip olduğunu gösteren dokümanları idareye sunmakla yükümlüdür.
- 9- Mikser 2 yıl garanti kapsamında olmalı ve 10 yıl yedek parça bulunabilirliği garantisi olmalıdır.
- 10- Cihazın montajı ve montaj bedeli yüklenici firmaya aittir. Ürünün teslim süresi sözleşmenin imzalanmasından itibaren 45 takvim günüdür.



KONVEYÖRLÜ BULAŞIK YIKAMA MAKİNESİ (KURUTMALI) (1 ADET)

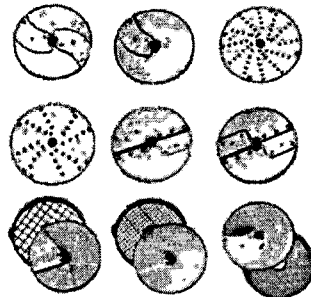
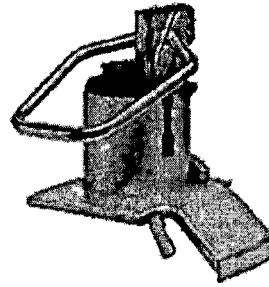
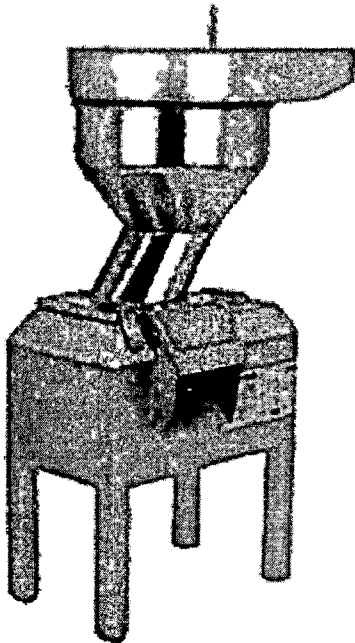
- 1- Makine yıkama kapasitesi en az 1500 adet/saat ve sol girişli olmalıdır.
- 2- Makine, konveyörlü yapıda olup, kurutma ünitesi entegre edilmiş sürekli geçişli yıkama prensibine sahip olmalıdır.
- 3- Makinenin dış gövdesi, boyleri ve yıkama tankı korozyona dayanıklı, AISI 304 kalite paslanmaz çelik malzemeden imal edilmiş olmalıdır.
- 4- Makinenin boyu en fazla 2150 mm, genişliği en fazla 800mm ve yüksekliği en fazla 1900 mm olmalı ayarlanabilir ayaklar ile yükseklik opsiyonu sağlamalıdır.
- 5- Makine ile birlikte, giriş evyesi ve çıkış tezgahı (sağ) teklif fiyata dahil olacak şekilde yüklenici tarafından sağlanmalıdır.
- 6- Giriş evyesi; 1000 mm boy, 725 mm en ve 850 mm yükseklikte, sırtlı tipte olup tamamı AISI 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır. Üst tablaya entegre 500x400x250 mm ölçülerinde 1 adet küvet bulunmalı ve bulaşık sepetlerinin rahat kaydırılabilmesi için en az 500 mm genişliğinde indirimli özel forma sahip olmalıdır. Tezgâh, paslanmaz çelik kapalı kutu profilden atkılarla güçlendirilmiş olmalı; ayaklar 40x40 mm kutu profilden imal edilmiş ve ayarlanabilir özellikte olmalıdır.
- 7- Çıkış tezgâhı; bulaşık yıkama makinesi çıkışına uygun ağız/geçme bırakılarak, süzülen suların dışarı akışını önleyecek şekilde eğimli olmalıdır. Üst tabla, bulaşık sepetlerinin rahat kaydırılabilmesi için en az 500 mm genişliğinde indirimli özel forma sahip olmalıdır. Tezgâh, paslanmaz çelik profil atkılarla güçlendirilmiş olmalı; ayaklar 40x40 mm paslanmaz çelik kapalı kutu profilden imal edilmiş ve ayarlanabilir ayaklı olmalıdır.
- 8- Makine, yıkama aşamasında en az 55 °C sıcaklıkta çalışabilmeli; hijyenik durulama sağlamak amacıyla durulama suyu sıcaklığı en az 85 °C olmalıdır.
- 9- Yıkama ve durulama suyu sıcaklığını gösteren dijital termometresi bulunmalıdır.
- 10- Maksimum 350 mm yüksekliğindeki mutfak malzemelerini yıkama özelliğine sahip olmalıdır.
- 11- Kapak açıldığında ve herhangi bir arıza durumunda çalışmayı durduran emniyet sistemine sahip olmalıdır.
- 12- Boyler ve yıkama havuzu için bağımsız sıcaklık emniyet termostatları bulunmalıdır.
- 13- Konveyör motorunda sıkışmaya karşı koruma swici bulunmalıdır.
- 14- Tank içerisindeki su seviyesi presostat ile otomatik olarak kontrol edilmelidir.
- 15- Cihazın boyler ısıtma gücü en az 15 kW, tank ısıtma gücü en az 6 kW ve kurutma sistemi gücü en az 6 kW olmalıdır. Ana yıkama tankı su kapasitesi en az 70 litre, su tüketimi ise en fazla 550 litre/saat olmalıdır.
- 16- Makinenin gövdesi su ve nem dayanımı için tümüyle izole edilmiş olmalı ve elektrik sistemleri su sıçramalarına karşı en az IPX5 koruma sınıfında olmalıdır.
- 17- Üretici firmanın Marmara Bölgesinde teknik servis imkanı olmalı arıza durumunda 24 saat içinde hizmet verebilmeli ve servis belgesini ihale dosyasına eklemelidir.

- 18- Ürün CE belgeli olmalıdır, firma uygun olduğunu belgeleyen dokümanı idareye sunmakla yükümlüdür.
- 19- Banket arabası 2 yıl garanti kapsamında olmalı ve 10 yıl yedek parça bulunabilirliği garantisi olmalıdır.
- 20- Cihazın montajı ve montaj bedeli yüklenici firmaya aittir. Ürünün teslim süresi sözleşmenin imzalanmasından itibaren 45 takvim günüdür.



SEBZE DOĞRAMA MAKİNESİ (1 ADET)

- 1- Motor ünitesi, gıda ile temas eden tüm kısımlar, diskler ve bıçaklar en az AISI 304 kalite paslanmaz çelikten üretilmiş olmalıdır.
- 2- Motor, aşırı ısınmaya karşı termal koruma sistemine sahip olmalıdır.
- 3- Makine en az 1,5 kW gücünde trifaze (400 V) sanayi tipi motora sahip olmalı ve en az iki farklı devir seçeneğinde (yaklaşık 350-700 rpm aralığında) çalışabilmelidir.
- 4- Kullanıcı ergonomisini artıracak ve iş yükünü azaltacak destekli hareket mekanizmalı itme kafası ve düz ve eğik tüplü kafa ile birlikte 2 kafalı (besleme seçenekli) olarak teslim edilmelidir.
- 5- Kapak açıldığında çalışmayı durduran güvenlik sistemine ve ani durmalarda motoru güvenli şekilde durduran motor frenine sahip olmalıdır.
- 6- Makine otomatik olarak sürekli çalışabilmeli, ayarlanabilir ayaklara ve kola sahip olmalıdır.
- 7- Makine en az 25 kg/dk işleme, 850kg/sa çalışma kapasitesine sahip olmalıdır.
- 8- İnce dilimleyiciler (2 ve 5 mm), rendeleyiciler (2 ve 5 mm), şerit şeklinde kesiciler (3x3 ve 4x4 mm), küp şeklinde doğrayıcılar ve parmak patates kesme ekipmanı olmak üzere toplam 12 disklik takım sebze doğrama makinesi ile birlikte verilecek olup bu ekipmanlar için ayrıca ücret talep edilmeyecektir.
- 9- Ürün CE belgeli olmalıdır, firma uygun olduğunu belgeleyen dokümanı idareye sunmakla yükümlüdür.
- 10- Üretici firmanın Marmara Bölgesinde teknik servis imkanı olmalı arıza durumunda 24 saat içinde hizmet verebilmeli ve servis belgesini ihale dosyasına eklemelidir.
- 11- Banket arabası 2 yıl garanti kapsamında olmalı ve 10 yıl yedek parça bulunabilirliği garantisi olmalıdır.
- 12- Cihazın montajı ve montaj bedeli yüklenici firmaya aittir. Ürünün teslim süresi sözleşmenin imzalanmasından itibaren 45 takvim günüdür.



KÖFTE ŞEKİLLENDİRME MAKİNESİ (1 ADET)

- 1- Makinede en az 2 kW gücünde redüktörlü bulunmalı bu sayede basınçlı hava gereksinimi olmadan çalışabilmelidir.
- 2- AISI 304 Kalite paslanmaz çelik malzemedен üretilmiş olmalıdır.
- 3- 220 V elektrik ile çalışabilmelidir.
- 4- Otomatik kapak açma özelliği bulunmalıdır.
- 5- Haznesi en az 45kg kapasiteli olmalıdır.
- 6- Cihaz, entegre soğutma sistemi ve fanları sayesinde köfte hamurunu +10 °C altında tutabilmeli ve hijyenik üretime olanak sağlamalıdır.
- 7- Kompresörün soğutma kapasitesi en az 50 W olmalı ve R134a soğutucu gaz ile çalışıyor olmalıdır.
- 8- Makine, maksimum 130×140 mm ebatlarındaki her çeşit köfteyi tek bir cihazda üretmeye uygun olmalıdır.
- 9- Hız ayar kontrolü sayesinde farklı hızlarda üretim imkanı sunmalıdır.
- 10- Günde 2000 kg baskıya kadar dayanıklılık göstermelidir.
- 11- Köfte makinesi ile birlikte polietilen malzemedен imal edilmiş; İnegöl, kasap, hamburger, misket (7'li), kadınbudu ve çorbalık köfte (top şeklinde 11–12'li) gibi çeşitleri şekillendirebilen ve gramaj ayarı yapılabilir özellikte toplam 6 adet kalıp verilecek olup, bu kalıplar teklif fiyata dahil olacaktır.
- 12- Makine üzerinde paslanmaz kumanda paneli bulunmalı; bu panel üzerinde acil stop butonu, hız ayar düğmesi ile açma-kapama butonu yer almalıdır.
- 13- Parçalar kolay temizlenebilirlik açısından sökülüp takılabilir özellikte olmalıdır.
- 14- Makine, tek konveyörlü, gıda ile temasa uygun yapıda bir bant sistemine sahip olmalıdır; ürün haznesinden çıkan köfte hamuru bant üzerinden aktarılmalıdır. Bant sistemi paslanmaz sac üzerine yerleştirilmiş olmalı ve ürünün deformasyona uğramadan taşınmasını sağlamalıdır.
- 15- Makine CE belgeli olmalıdır, firma uygun olduğunu belgeleyen dokümanı idareye sunmakla yükümlüdür.
- 16- Üretici firmanın Marmara Bölgesinde teknik servis imkanı olmalı arıza durumunda 24 saat içinde hizmet verebilmeli ve servis belgesini ihale dosyasına eklemelidir.
- 17- Makine 2 yıl garanti kapsamında olmalı ve 10 yıl yedek parça bulunabilirliği garantisi olmalıdır.
- 18- Cihazın montajı ve montaj bedeli yüklenici firmaya aittir. Ürünün teslim süresi sözleşmenin imzalanmasından itibaren 45 takvim günüdür.

