



T.C.
ERCIYES ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
(Sağlık-Kültür ve Spor Daire Başkanlığı)

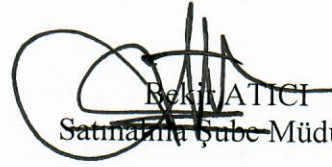
Sayı : 33441611.934-01-03
Konu : Endüstriyel Mutfak Malzemesi Alımı

19.03.2018

Sayın.....

Üniversitemiz 15 Temmuz Yemekhanesinde kullanılmak ve uygulanmak üzere aşağıda belirtilen özelliklere göre “Endüstriyel Mutfak Malzemesi Alımı” işinin 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu gereğince yapılabilmesi için **yaklaşık maliyet** oluşturmak amacıyla birim fiyatına ihtiyaç duyulmaktadır.

Söz konusu yaklaşık maliyet için birim fiyatlarınızı 23.03.2018 tarih ve saat 11:30’a kadar Üniversitemiz Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Satınalma Müdürlüğüne bildirmenizi rica ederim.


FATİH ARSLAN
Satınalma Şube Müdürü

No	Mal/Hizmetin adı	Miktar	B. Fiyat	Tutar
1	Konveksiyonel fırın ve tepsi arabaları	3 Adet		
2	Yer ocağı çift bürülör	12 Adet		
3	Fritöz	3 Adet		
4	Kaynatma tenceresi	4 Adet		

TOPLAM	
KDV %	
GENEL TOPLAM	

Ek: 4 sayfa teknik şartname

15 TEMMUZ YERLEŞKESİ MUTFAĞI İÇİN GEREKLİ MUTFAK GEREÇLERİNİN TEKNİK ŞARTNAMESİ

1.KONVEKSİYONLU FIRIN:

- 1.Doğal gazla çalışan elektronik ateşlemeli konveksiyonlu fırın olmalıdır.
- 2.20 adet ızgarası içinde dâhil olmalıdır.
- 3.İsı kapasitesi 36-39 kW±5 kW, gaz tüketimi 2,85 kg/saat ten fazla olmamalıdır.
- 4.GN1/1 tepsiden aynı anda 40 adet pişirebilecek kapasitede olmalıdır veya GN2/1 tepsiden aynı anda 20 adet pişirilebilecek kapasitede olmalıdır.
- 5.Konveksiyonlu fırının tamamı 18/8 paslanmaz Cr-Ni çelikten olmalıdır.
- 6.Fırın özel arabasıyla 20 sıra raflı fırın içi kiti ile birlikte olmalıdır.
- 7.Fırın özel fan sistemiyle homojen ve dengeli pişirmelidir.
- 8.Piştirme sıcaklığı ve zamanı dijital kontrol paneliyle ayarlanabilir olmalıdır.
- 9.Otomatik gazı kesen emniyet sistemi olmalıdır.
- 10.Fırın doğalgaz ile çalışmalı fakat hiçbir tadilat gerektirmeden dönüşüm yapabilme imkânı olmalıdır.
- 11.Fırında su fiskeyi olmalı ve bu fiske yiyecekler üzerinde istendiğinde buhar püskürterek nemlendirme sağlamalıdır.
- 12.Fırın kapıları ısıya dayanıklı çift cam ve özel yanmaz hijyen standartlarına uygun conta olmalıdır.
- 13.Kapı açıldığında fırının çalışmasını durduran emniyet sistemi olmalıdır.
- 14.Elektrik arızalarında otomatik gaz kesen emniyet sistemi olmalıdır.
- 15.Fırında hızlı soğutma özelliği olmalıdır.
- 16.Fırının 2 adet motoru olmalıdır ve motor gücü 850-900 W± 50W olmalıdır.
17. Fırının su basıncı 1,5-2 bar, gaz basıncı 30-35±2 mbar, elektrik girişi ise 230-400 V olmalıdır.
- 18.Teklif getiren firmalar ürünlerinin teknik özelliklerinin detaylı bir şekilde bulunduğu katalogu ihale dosyasına eklemesi gerekmektedir.
19. Konveksiyonlu fırın 2 yıl garantili olacaktır. Yetkili servisin belgeleri de ihale dosyasına eklenecektir.

16.03.2018

16.03.2018

16.03.2018

16.03.2018

16/03/20

20.Fırında meydana gelecek herhangi bir arıza için teknik servis en geç 2 saat içerisinde kurumumuza gelmiş ve müdahale etmiş olmalıdır.

21. Her türlü taşıma, nakliye, montaj ve montaj için gerekli malzemeler firmaya aittir.

22. Ürün ihale kabulünde sonraki 30 iş gününde teslim olacaktır.

23. TSE belgeli veya CE belgeli olmalıdır.

24.Ağırlığı 350-450 kg arası olmalıdır.

2.YER OCAĞI:

1. Ocak dökümleri ağır hizmet tipi ve kuzine üzerinde kullanılamayacak büyüklükteki tencereler için dizayn edilmiş olmalıdır.

2.Üstü ağır tencereleri taşıyabilecek kalın döküm malzemeden yapılmış olmalıdır.

3.Emniyetli gaz musluğu, termokuplu ,pilot takımı ve manyatülü ateşleme olmalıdır.

4.15700 cal/saat $\pm$ 100 cal/saat doğalgaz ile çalışır çift brülörlü olmalıdır.

5.. ½ gaz girişli olmalıdır. Doğal gaza uyumlu olmalıdır.

6.60*80*50 cm $\pm$ 5 cm olmalıdır.

7.Taşıyıcı gövde ve şase AISI 304 kalite 18/8 paslanmaz malzemeden, sac kalınlığı en az 1,2 mm olmalıdır.

8. Nakliye montaj ve montaj malzemeleri yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.

9. TSE belgeli veya CE belgeli olmalıdır. En az 2 yıl garantili olmalıdır.

10. Ürün teslim süresi 30 iş günü olmalıdır.

11. İhale dosyasında ürünün özelliklerini belirten katalog ve kullanım kılavuzları bulunmalıdır.

12.Ağırlığı 75 $\pm$ 3 kg olmalıdır.

3.FRİTÖZ :

1. 1 modül, dolaplı olacaktır.

2. Elektrik 380/400,36 kw $\pm$ 2 kw olmalıdır.

3. 2 havuzlu ve 4 sepetli olacaktır.

4. Fritözün yağ kapasitesi 38 lt $\pm$ 2 lt olmalıdır.
5. 800*900*850 mm $\pm$ 50 mm ebatlarında olacaktır.
6. Cihaz 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşlı saçdan olmalıdır.
7. Sepetleri, kızartmaya uygun kalay ile kaplanmış; sapı ısınmaya karşı korumalı olmalıdır.
8. Opsiyonel olarak paslanmaz çelik kullanılabilir.
9. Havuzların her biri ayrı kumanda sistemiyle bağımsız olarak çalışmalıdır.
10. Termostat ile 100°C-180°C arası ısı kontrolü olmalıdır.
11. Tüm elektrik kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartta uygun olmalıdır.
12. Cihazın herhangi bir tehlike durumunda elektrik girişi otomatik olarak kesecek limit emniyet termostatu olacaktır.
13. Hazneden yağın boşaltılması için 3/4 küresel vanalı olacaktır
14. Cihaz dolabı içinde seyyar yağ boşaltma kapları olacaktır.
15. Cihaz en az 2 yıl süreli garantili olmalıdır. Kayseri'de yetkili servisi bulunmalıdır.
16. Ürünün montaj ve montaj malzemeleri firmaya ait olacaktır.
17. Taşıma nakliye yüklenişi firma tarafından karşılanacaktır.
18. İhale dosyasında ürünün özelliklerini belirten katalog ve kullanım kılavuzları bulunmalıdır.
19. Cihazın teslim süresi 30 iş gününde olacaktır.
20. TSE belgeli veya CE belgeli olmalıdır.

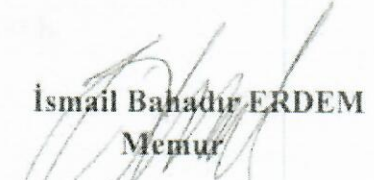
4.KAYNATMA TENCERESİ:

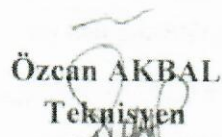
1. 1 modül – Gazlı olmalıdır.
2. Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşlı saçtan, diğer iç aksamı ise alüminize saçtan üretilmiş olmalıdır.
3. Kapak, mukavemet açısından özel form verilmiş paslanmaz çelik saçtan çift cidarlı olarak üretilmiş olmalıdır.
4. Benmari sistemi ile kazan çevresinde dolaşan yağ ile indirekt olarak pişirme yapmalıdır.
5. Çok kademeli termostat ile 60-180°C arasında sıcaklık ayar imkânına sahip olmalıdır.
6. Kazan çevresindeki (ceket) yağın kaynama sıcaklığı 200°C'nin üzerinde olmalıdır.
7. Su doldurma (soğuk/sıcak) ve boşaltma vanaları cihaz üzerine monteli olmalıdır.

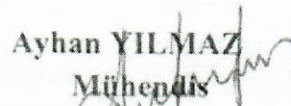
8. Pişirilen malzemenin boşaltılması için özel şekillendirilmiş istem dışı açılımlara karşı emniyetli boşaltma vanası bulunmalıdır.
9. Herhangi bir arıza olma durumunda otomatik olarak gazı kesen emniyet sistemi (limit termostat) bulunmalıdır.
10. Tüm gaz kumanda ve kontrol donanımları uluslararası standartlara uygun olmalıdır.
11. Isıtma Tipi: Indirect olmalıdır.
12. Isı Kapasitesi: 21 kW $\pm$ 2 kW
13. Gaz Girişi: $\frac{3}{4}$ "
14. Havuz kapasitesi: 150 lt $\pm$ 10 lt olmalıdır.
15. Su girişi: $\frac{3}{4}$ "
16. Ebatlar: 800*900*850 mm $\pm$ 50 mm olmalıdır.
17. Cihaz en az 2 yıl süreli garantili olmalıdır. Kayseri'de yetkili servisi bulunmalıdır.
18. Ürünün montaj ve montaj malzemeleri firmaya ait olacaktır.
19. Taşıma nakliye yüklenişi firma tarafından karşılanacaktır.
20. Cihazın teslim süresi 30 iş gününde olacaktır.
21. İhale dosyasında ürünün özelliklerini belirten katalog ve kullanım kılavuzları bulunmalıdır.
22. TSE belgeli veya CE belgeli olmalıdır. Cihaz 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşlı sacdan olmalıdır.


Nazlı GÜZEL
Diyetisyen


Assiye DELİ
Diyetisyen


İsmail Bahadır ERDEM
Memur


Özcan AKBAL
Teknisyen


Ayhan YILMAZ
Mühendis