



T.C.
UŞAK ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı



Sayı : 85027752-934.01.01-
Konu : Mutfak Malzemesi Alımı

Sayın Yetkili

Üniversitemiz Öğrenci Yaşam Merkezi Mutfağında kullanılmak üzere mutfak malzemesi alınması planlanmaktadır.

Söz konusu mutfak malzemesi alımına ilişkin fiyat tekliflerinizin 13.11.2020 Cuma günü saat 14:00'e kadar kayıtlarımızda olacak şekilde ekli birim fiyat teklif cetvelinde yer alan adreslerden birisine gönderilmesini rica ederim.

Posta ile gönderimlerde postadaki vaki gecikmeler kabul edilmeyecektir.

e-imzalıdır
Emin CEYLAN
Şef

EKLER :

- 1- Birim Fiyat Teklif Cetveli (1 sayfa)
- 2- Teknik Şartname (2 sayfa)

Evrakı Doğrulamak için : <https://ebys.usak.edu.tr/enVision/Dogrula/NUB5ZDL>

1 Eylül Kampüsü İzmir Yolu 8.Km 64100/Uşak
Tel: 0.276.221 22 09
Faks: 0.276.221 22 10
E-Posta: sks@usak.edu.tr

Ayrıntılı bilgi için irtibat: Dilek Nilüfer ERDOĞAN
Dahili:
Elektronik ağ:<http://sks.usak.edu.tr/>



BİRİM FİYAT TEKLİF CETVELİ

İdarenin Adı :Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı YÜKSEKÖĞRETİM
KURUMLARI UŞAK ÜNİVERSİTESİ
Doğrudan Temin Numarası :20DT610278
Malın Adı :Mutfak Malzemesi Alımı

		A		B	
Sıra No	Mal Kaleminin Adı ve Kısa Açıklaması	Birimi	Miktarı	Teklif Edilen Birim Fiyat (Para birimi belirtilerek)	Tutarı (Para birimi belirtilerek)
	1.Kısım				
1	Gazlı Silindirik Kaynatma Kazanı	1	Adet		
1.Kısım Toplamı (KDV Hariç)					
	2.Kısım				
1	Sanayi Tipi Gazlı Set Üstü Izgara Dolaplı	1	Adet		
2.Kısım Toplamı (KDV Hariç)					
	3.Kısım				
1	Kuzine (90 cm)	1	Adet		
3.Kısım Toplamı (KDV Hariç)					
Genel Toplam Tutar (K.D.V Hariç)					

Adı - SOYADI / Ticaret unvanı
Kaşe ve İmza

TEKLİF VERİLEBİLECEK ADRESLER:

POSTA	Uşak Üniversitesi Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı (Satın alma Birimi) İzmir Yolu 8.Km Merkez/UŞAK
E-POSTA	satinalmasks@usak.edu.tr
TEL-FAX	0276 221 22 09(1435) - 0276 221 22 10 (Fax)
ELDEN	Uşak Üniversitesi Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı (Satın alma Birimi) İZMİR Yolu 8.Km Merkez/UŞAK
AYRINTILI BİLGİ İÇİN	Bilgisayar İşletmeni Dilek Nilüfer ERDOĞAN

NOT:

- 1- Teklifler Türk Lirası (TL) cinsinden ve KDV hariç olarak verilecektir.
- 2- Teklif mektupları kaşeli ve imzalı olacaktır. Kaşeli ve imzalı olmayan teklifler değerlendirme dışı bırakılacaktır.
- 3- Nakliye, hamaliye, işçilik, montaj vb. giderler yükleniciye aittir.
- 4- İdare mal/hizmet alımını gerekçe göstermeksizin iptal etme hakkına sahiptir.
- 5- Teknik şartnameye uygun olmayan ve muayene kabulü yapılmayan mal/hizmetler kabul edilmeyecektir.
- 6- Teklif veren firmalar vermiş olduğu teklif ile birlikte teknik şartnameyi kabul ve taahhüt etmiş sayılır.
- 7- Teklif verme süresi 13/11/2020 Cuma günü saat 14:00'a kadardır. Teklif verme süresi içerisinde gönderilmeyen teklifler değerlendirmeye alınmayacaktır.
- 8- Teklifler elden, posta, e-posta ve fax ile gönderilebilecektir. Postadan kaynaklanan gecikmeler kabul edilmeyecektir.
- 9- Tekliflerin Birim fiyat teklif cetveline uygun olmaması halinde verilen teklif değerlendirme dışı bırakılacaktır.
- 10-Kısımlara, kısmi teklif verilebilecek olup ancak her kısmın tamamına teklif esastır.

UŞAK ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI

SIRA NO	MUTFAK MALZEMELERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ	MİKTARI
1	<p>Gazlı Silindirik Kaynatma Kazanı</p> <ul style="list-style-type: none"> * Minimum 150 lt kapasitesinde olmalıdır. * Gazlı silindirik kaynatma kazanının boyu (Genişlik) en fazla 80 cm olacaktır. * İndirekt ısıtmalı silindirik iç kazanlı olmalıdır. * Yay mekanizmalı kapaklı olmalıdır. * Su doldurma bataryalı ve tahliye vanalı olmalıdır. * Buhar basınç saatli olmalıdır. * Cidar basıncı 0.5 bar veya bunun altında olmalıdır. * Su muslukları ile cidar su seviyesi kontrollü olmalıdır. * Emniyet ventilli valfli olmalıdır. *Cidar basınç emniyet valfli olmalıdır. *Pilot ateşli veya piezoelektrik ateşlemeli olmalıdır. * LPG veya doğalgaza uyumlu olmalıdır. *Termostatik ısı kontrolü olmalıdır. *304 kalite AISI paslanmaz çelik olmalıdır. *Suya karşı elektrik koruma sınıfı IPX5 olmalıdır. *İzolasyonlu olmalıdır. Bu sayede enerji tasarrufu sağlamalı ve ortam sıcaklığını düşük tutmalıdır. *Doğalgaz tüketim kapasitesi saatte en fazla 2,26 metreküp olmalı ve yüklenici firma tarafından malzeme teslim aşamasında belgelendirilmelidir. *Ekipmanların üzerindeki etiketlerde doğalgaz tüketim kapasiteleri de yazacaktır. 	1 Ad.
2	<p>Sanayi Tipi Gazlı Set Üstü Izgara (Dolaplı)</p> <ul style="list-style-type: none"> *Güvenlik termostatları olacaktır. *Cihazların üst tablası paslanmaz çelik olacaktır. *Ana bağlantılara ulaşılabilir olmalıdır. *Tüm komponentler ulaşılabilir olacaktır. *Alt dolap set üstü ocağa uygun ölçülerde olup etrafı kapalı ve çarpma kapılı olacaktır. *Dolap yüksekliği ocakla beraber en az 85 cm olacaktır. *Cihazın açma-kapama vanaları ön tarafta olmalıdır. *Güvenlik termostatları olacaktır. *Sökülebilir yağ toplayıcı haznesi olacaktır. *Piezo çakmaklı olacaktır. *1/2 düz + 1/2 nervürlü pleyt eğimli tablalı olmalıdır. *LPG ve doğalgazla çalışabilmelidir. *Doğalgaz tüketim kapasitesi saatte en fazla 1,27 metreküp olmalı ve yüklenici firma tarafından malzeme teslim aşamasında belgelendirilmelidir. *Ekipmanların üzerindeki etiketlerde doğalgaz tüketim kapasiteleri de yazacaktır. <p>ALT DOLAPLAR</p> <ul style="list-style-type: none"> * Tüm modeller, üniteler arasındaki birleştirme boşluklarını ve olası kir yuvalarını ortadan kaldırabilmek için 90° açılı ve lazer kesimli kenarlara sahip olmalıdır. * Dolaplar paslanmaz çelikten imal edilmiş ve en az 50 mm yüksekliğinde ayarlanabilir ayağı olmalıdır. <p>* Ayrıca, İdaremizde mevcut olan 1 adet gazlı set üstü ızgaraya (80*60*27) uygun alt dolap verilecek ve teklif fiyata dahil edilecektir.</p>	1 Ad.
3	<p>Kuzine (90 cm)</p> <ul style="list-style-type: none"> *Isının içeride kalmasını sağlayıcı cam muhafazalı olacaktır. *Sağlığa zararsız krom kaplamalı sağlam tel ızgara olmalıdır. *En az 100 litre iç hacmi olmalıdır. *5 gözlü gazlı ocak şeklinde olmalıdır. Orta ocak Wok bek özelliğine sahip olacaktır. 	1 Ad.





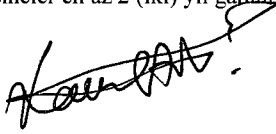
*Düğmeyle otomatik ateşleme özelliği bulunmalıdır.

*Doğalgaz tüketim kapasitesi saatte en fazla 1,69 metreküp olmalı ve yüklenici firma tarafından malzeme teslim aşamasında belgelendirilmelidir.

*Ekipmanların üzerindeki etiketlerde doğalgaz tüketim kapasiteleri de yazacaktır.

Not :

- 1- Malzemelerin teslim süresi 15 gündür. Malzemeler CE belgeli olmalıdır.İthal ürünlerde menşe şahadetnamesi belgesi olmalıdır.
- 2- Elektrik tüketimi olan cihazların enerji tüketimi A sınıfı olmalıdır.
- 3- Tüm malzemeler en az 2 (iki) yıl garantili olmalıdır.



Kaan CAN
Diyetisyen



Tolga ÖZAKIN
Gıda Mühendisi



Selahattin GÜLNER
Memur