



BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
MAL VE MALZEME ALIMI İLANI

FR 3.6.1_11

Satın Alan Birim	İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı		
Talep Eden Birim	Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü		
Alım şekli	Doğrudan Temin		
Talep Eden Birim Sorumlusu	Prof. Dr. Nalan Hakime NOĞAY	Tel: 0-224-295 53 37	
Satın Alma Memuru	Aleyna YILMAZ	Tel: 0-224-294 01 86	
		Fax: 0-224-294 02 54	
		satinalma@uludag.edu.tr	
Sıra No	Mal ve Malzemenin Cinsi	Mal ve Malzemenin Özellikleri	Miktarı
1-	Beslenme İlkeleri Laboratuvarına Mutfak Malzemesi Alımı	Teknik Şartnamede Belirtilmiştir.	9 Kalem

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

- 1- Teklifler **05/09/2024 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

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	Mikrodalga Fırın	1 Adet		
2	Mutfak Robotu	2 Adet		
3	Blender	10 Adet		
4	Hassas Mutfak Terazisi (Dijital)	10 Adet		
5	Elektrikli Su Isıtıcısı	5 Adet		
6	Probe Termometre (Gıda Termometresi)	10 Adet		
7	Tabure (Sırtlıksız, tekerlekli)	32 Adet		
8	Çalışma Masası (Tekerlekli)	1 Adet		
9	Tost Grill	1 Adet		
GENEL TOPLAM				

- Yukarıda belirtilen (..... **Kalem**) mal ve malzeme alımına ait teklifimizi **KDV hariç** TL bedel karşılığında vermeyi kabul ve taahhüt ediyorum/ediyoruz.
- Teklifimiz/..../.... tarihine kadar geçerlidir.
- Söz konusu mal ve malzemeler idarece tarafımıza sipariş verilmesinden sonra takvim günü içerisinde teslim edilecektir.
- 6502 Sayılı Tüketici Koruması Hakkında Kanun ve ilgili mevzuat hükümlerini kabul ediyor, mal ve malzemelerin garanti kapsamında olduğunu taahhüt ediyorum.
- 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

MİKRODALGA FIRIN İÇİN TEKNİK ŞARTNAME

1. 900 W gücünde Mikrodalga fırın olmalıdır.
2. 5 güç seviyesi (800 W, 600W, 360W, 180W, 90W) olmalıdır.
3. 1200 W gücünde ızgara
4. Mikrodalga frekansı en az 2450 Mhz olmalıdır.
5. En az 60 dakikaya kadar ayarlanabilir program saati olmalıdır.
6. Paslanmaz çelik iç hacim ile 25 litre hacme sahip olmalıdır.
7. Cam tepsi ölçüsü 315 mm olmalıdır.
8. Kapı açılımı tuşlu olmalıdır.
9. Yana açılır geniş ön kapak olmalıdır.
10. Ön yüzey rengi paslanmaz çelik, kurulum tipi solo, kontrol şekli elektronik olmalıdır.
11. Mikrodalga+ızgara fonksiyonlu olmalıdır.
12. Net ağırlığı 16 kg olmalıdır.
13. İç aydınlatma olmalıdır.
14. Cihaz en az 2 yıl garantili olmalıdır.

MUTFAK ROBOTU İÇİN TEKNİK ŞARTNAME

1. Paslanmaz çelik kazanlı olmalıdır.
2. Kavanozun hacmi en az 1 litre olmalıdır.
3. 220volt 50 hz elektrik enerjisi ile çalışır olmalıdır.
4. Cihazın gücü 550 W olmalıdır.
5. Cihaz sökülebilir gövde özelliğinde olmalıdır.
6. Cihaz değişen hızlarda çalışabilmelidir.
7. Cihazın kavanoz kısmındaki bıçaklar paslanmaz çelikten olup kolaylıkla değiştirilebilmelidir.
8. Cihaz en az 2 yıl garantili olmalıdır.

BLENDER TEKNİK ŞARTNAME

1. Cihaz çelik kavanozlu olmalıdır.
2. Kavanozun hacmi en az 1 lt olmalıdır.
3. Cihaz fırçasız tüp motora sahip olmalıdır. Bu sayede uzun süre çalışmaya imkan sağlamalıdır.
4. Cihazın çalışma kavanozu üzerinde plastik kapak olmalıdır.
5. Cihaz sökülebilir gövde özelliğinde olmalıdır.
6. Cihaz bulaşık makinesinde yıkanabilir özellikte olmalıdır.
7. Cihaz üzerinde hız ayarı alçak ve yüksek olmak üzere iki aşamalı olarak ayarlanabilmelidir.
8. Cihazın kavanoz kısmındaki bıçaklar paslanmaz çelikten olup kolaylıkla değiştirilebilmelidir.
9. Cihaz ISO 9001 belgesine sahip olmalıdır.
10. Cihaz 220V 50Hz ile çalışmalıdır.
11. Teklif veren firma üretici firmanın Türkiye temsilcisinden aldığı yetki belgesini sunmalıdır.
12. Cihaz en az iki yıl firma garantili olmalı ve 10 yıl servis desteği sağlayabilmelidir

HASSAS MUTFAK TERAZİSİ (DİJİTAL) TEKNİK ŞARTNAME

1. Cihazın dahili kalibrasyon kütlesi olmalıdır. Tek tuş yardımıyla kalibrasyon gerçekleştirilebilmelidir.
2. Cihazın kapasitesi 210 gr olmalıdır.
3. Cihazın hassasiyeti 0.1 mg olmalıdır.
4. Cihazın tekrarlı bilirligi 0.1 mg olmalıdır.
5. Cihazın lineerliği ± 0.3 mg olmalıdır.
6. Cihazın stabilizasyon süresi 3 sn 'den fazla olmamalıdır.
7. Cihaz gücünü AC adaptör ile sağlamalıdır.
8. Cihazın platformu dairesel 90 mm çapında olmalıdır.
9. Cihazın gros ağırlığı 4.5 kg geçmemelidir.
10. Cihazın kalibrasyonu harici ağırlıklarla yapılabilmelidir.
11. Cihaz 10 °C ile 40 °C sıcaklık aralığında çalışmaya uygun olmalıdır.
12. Cihaz tartım, parça sayımı, yüzde tartım uygulamalarına sahip olmalıdır.
13. Cihaz mg, gr, ct ve oz ölçüm birimlerinde sonuç gösterebilmelidir.
14. Cihaz standart RS232 bağlantı portuyla gelmelidir.
15. Cihaz, entegre alt kancası yardımıyla yoğunluk ölçümü ya da örneklerin spesifik gravitesini hesaplayabilmelidir.
16. Cihaz kontrol takımı ve alt fonksiyonları ile menüyü basitleştirmeli ve kurulumu kolaylaştırmalıdır.
17. Cihaz GLP/GMP uyumlu dokümantasyon verebilmelidir.
18. Cihazın ön kısmında su terazisi bulunmalıdır.
19. Cihazın platformu 18/10 paslanmaz çelik şeklinde olmalıdır.
20. Cihaz ISO 9001:2008 kalite sistemine uygun şekilde üretilmiş olmalıdır.
21. Cihaz kolay işlem yapılabilecek şekilde hareketli kapıları olan koruma kalkanına sahip olmalıdır.
22. Cihaz hassasiyet gerektiren çalışmalar için seçilebilir çevresel ayar imkanı sunmalıdır.
23. Teklif veren firma distribütör firmanın yetkili temsilcilik belgesini ve kendisine verilmiş olan yetki belgesini teklif ekinde sunmalıdır.
24. Cihaz en az iki yıl firma garantili olmalı ve 10 yıl servis desteği sağlayabilmelidir.

ELEKTRİKLİ SU ISITICI TEKNİK ŞARTNAME

1. Cihaz 1.7 Lt. su kapasiteli olmalıdır.
2. Cihaz çelik dış yüzeye sahip olmalıdır.
3. Cihaz otomatik olarak kapanma ve susuz çalışma emniyetine sahip olmalıdır.
4. Cihazda gizli rezistanslı paslanmaz çelik gövde ve zemin olmalıdır.
5. Cihazda aşırı ısınma emniyeti ve sıcak tutma özelliği olmalıdır.
6. Cihaz çift taraflı su seviye göstergesine sahip olmalıdır.
7. Cihazın kapağı 90° açılabilir özellikte olmalıdır.
8. Cihazda tek dokunuşla açılabilen kapak ve kablo sarma yeri olmalıdır.
9. Cihazda ışıklı açma/kapama düğmesi olmalıdır.
10. Cihaz 2200 Watt gücünde olmalıdır.
11. Cihaz en az iki yıl firma garantili olmalı ve 10 yıl servis desteği sağlayabilmelidir.

PROBE TERMOMETRE (GIDA TERMOMETRESİ) TEKNİK ŞARTNAME

1. Ürünün Isı Ölçüm Aralığı: -50 °C - 300 °C (58 °F - 572 °F), Hassasiyeti : 0.1°C (°F), Doğruluğu: (-20 °C ~ 80 °C) ± 1°C, Probe uzunluğu: 14.5 cm olmalıdır.
2. Üründe geniş uygulama alanı ve uzun paslanmaz çelikten sensör bulunmalıdır.
3. Ürünün geniş ısı ölçüm aralığı -50 °C ve 300 °C (58 °F- 572 °F), °C santigrad ve °F Fahrenheit olarak ölçme imkanı olmalıdır.
4. Ürün 15 dakika kullanılmaması halinde otomatik kapanma özelliğine sahip olmalıdır.
5. Ürün düşük pil seviyesi gösterimi, sensör hata gösterimi, önceki ölçüm hafızası, maksimum ve minimum ölçümleri gösterme özelliklerine sahip olmalıdır.
6. Üründe en az iki yıl servis garantisi ve en az 10 yıl yedek parça desteği olmalıdır.

TABURE TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Ürün sırtlıksız, kolçaksız, krom ayaklı olmalıdır.
2. Üründe oturma grubunu aşağı-yukarı hareketini ve kendi eksenini etrafında 360 derece dönüşü sağlayan gazlı amortisör kullanılmalıdır.
3. Ürünün alt oturum kısmında poliüretan 50 dns 5cm kalınlığında dökme sünger kullanılmalıdır.
4. Ürünün ayak kısımları kaliteli krom malzemenen 5'li yıldız ayak olup, her bir ayaktaki hareketi sağlayan tekerlek, sessiz, her yöne dönebilir ve çiftteker olmalıdır.
5. Ürün aşınma ve yanma dayanıklılığı yüksek, günlük kullanıma uygun kumaş olmalıdır.
6. Ürünler en az iki yıl servis garantili ve 10 yıl yedek parça destekli olmalıdır.

TEKERLEKLİ ÇALIŞMA MASASI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Dikdörtgen olmalı
2. Tekerlekli olmalı ve tekerlekleri kitlenebilmeli
3. Ölçüsü 200 cm x75 cm x75 cm olmalı
4. Ayaklar: Metal – Tekerlekli, Üzeri: Mdf-Lam olmalı

TOST GRİLL TEKNİK ŞARTNAME

1. Yanmaz Yapışmaz İç Yüzeye sahip olmalıdır
2. Plakalar, çıkarılabilir, yıkanabilir olmalıdır.
3. Çift Taraflı Kullanım özelliği olmalıdır.
4. Döküm Üzeri Teflon Kaplama olmalıdır.
5. Yağ toplama haznesine sahip olmalıdır.
6. Pişirme kapasitesi en az 6 tost ekmeğine göre olmalıdır.
7. 1800 Watt güce sahip olmalıdır.
8. Garanti süresi en az 2 yıl olmalıdır.
9. En az 3 ısı kademesine sahip olmalıdır.
10. Güç ikaz ışığı bulunmalıdır.
11. 1800 ızgara olabilme özelliğine sahip olmalıdır.