

## TEKL F STEME FORMU

stem No : 111630  
Alım No : : 26/67  
Talep Eden Birim : MUTFAK  
Konu : MUTFAK Ç N 1 KALEM DAYANIKLI TAŞINIR ALIMI  
Son Teslim Tarih & Saat : 10.04.2026 14:00

02.04.2026

## HT YAÇ L STES

Sıra No	Malzeme Cinsi	Açıklama	Resmi Kodu	Miktarı	Birimi	Birim Fiyatı	Toplam Tutarı
1	ENDÜSTR YEL T P OTOMAT K KÖFTE FORMLAMA MAK NES			1,00	ADET		

A A İDA YER ALAN HUSUSLAR DAR ARTNAME HÜKÜMLER N OLU TURMAKTADIR.  
DO RUDAN TEM N ALIMLARINDA TEKL F VEREN F RMALAR DAR ARTNAMEDEK HUSUSLARI KABUL ETM SAYILACAKTIR.

- 1.Proforma asılları son teklif teslim saatinden önce Satınalma birimine teslim edilecektir.
- 2.Numune istenmi se yine son teklif teslim saatinden önce Satınalma birimine teslim edilecektir.
- 3.Firma asıl teklif proformaları firma antetli ka ıdına tarih, birim fiyat, toplam fiyat, ürün markası,kdv hariç , imza ve ka eler açık bir ekilde yazılmı olarak verilecektir.Faks yolu ile teklif gönderilebilir.
- 4-Teklifler KDV siz olarak verilecektir.
- 5-Firmaların teslim sürelerini tekliflerinde yazmaları mecburidir.
- 6-Firmaların 15 günden uzun süren malzeme teslimatlarında teslim süresini belirtmeleri gerekmektedir.
- 7,Do rudan Temin birimi olarak kargo ile malzeme ve fatura teslimatı kabul edilmemektedir.
- 8,Ödemeler ; 30 günlük ödeme planına göre yapılacaktır

Not: Teknik şartname ektedir. ( 2 Sayfa )



T.C.  
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ  
TIP FAKÜLTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ

**MALZEME TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**Genel Şartlar;**

1. Kurum; bu şartnamede teknik özellikleri belirtilen ürünlerin tesliminden önce numuneler getirilip kontrol edilecektir; muayene ve kabul komisyonunca, muayene aşamasında alınacak numuneleri ilgili laboratuarlarda incelettirme hakkına sahiptir. Laboratuvar muayene ve incelemelerinden doğacak masraflar yüklenici tarafından karşılanacaktır.
2. Ürün teslimi sabah saat 08.30–11.00, öğleden sonra 13.30–15.30 arasında olacaktır. Teslim saatleri, “Beslenme ve Diyet Bölümü”nün belirleyeceği bir program dahilinde değiştirilebilir.
3. Şartnamede istenen bütün belgeler numune değerlendirme aşamasında muayene kabul komisyonuna teslim edilecektir.
4. Teslim edilecek ürünlerin üretim tarihleri ürünün geldiği yıla ait olmalıdır.
5. Bu şartnamede teknik özellikleri belirtilen ürünler, numune değerlendirme aşamasında muayene komisyonu tarafından ürün kullanım alanına göre mutfak içinde denenip ona göre onay verilecektir.

**ENDÜSTRİYEL TIP OTOMATİK KÖFTE FORMLAMA MAKİNESİ**

1. Makinenin üst haznesi (Köfte Harcı Haznesi), 2 Adet üst paleti, Üst palet sıkma somunu, Köfte aparatlarının ön koruyucu kapağının somunu 304 kalite paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.
2. Makinenin köfte kalıpları polietilen malzemeden yapılmış olmalıdır. Kalıplarda kullanılan diğer tüm malzemeler Cr\_Ni paslanmaz malzemeden imal edilmiş olmalıdır.
3. Makine ile birlikte 1 + 6 (Yedi) farklı köfte kalıbı teslim edilecektir. Hangi kalıpların isteneceği daha sonra belirlenecektir.
4. Köfte kalıplarında kalınlık (Gramaj) ayarı bulunmalıdır.
5. Makinenin kapasitesi seçilecek kalıbına göre 800 - 3200 Adet /Saat arasında olmalıdır.
6. Köfte kalıplarının ön koruyucu kapağı polietilen malzemeden yapılmış olmalıdır.
7. Makinede köfte kalıbından çıkan harcı sıyırmak için pnömötik sıyırıcı tel bulunmalıdır, ve bu telden 50 m yedek verilecektir.
8. Makinede köfte kalıbından düşen köfteyi taşıyacak en az 100 cm uzunluğunda bir konveyör sistemi bulunmalıdır ve 1 adet paslanmaz konveyör bant sacı bulunmalıdır.
9. Makine redüktör'den hareketli olup 0,75 kw 1 HP 380 V 50 Hz trifaze motorlu fakat 220 volt elektrik ile de çalışmalıdır.
10. Makinede Start-Stop butonu bulunmalıdır.
11. Kompresör sisteminin yer aldığı şase üzerinde ana şalter bulunmalıdır.
12. Ürün takviye üst haznesi içerisinde 1adet paslanmaz taşıyıcı (karıştırıcı) palet bulunmalıdır.
13. Üst haznesinde güvenlik için hazne kapağının açıldığında otomatik olarak makinanın durmasını kapatıldığında ise tekrar çalışmasını sağlayan sensör bulunmalıdır.
14. Makinede hız ayar düğmesi bulunmalıdır.
15. Makinede yapılan köfte sayısını tespit edebilmek için köfte sayacı bulunmalıdır.
16. Makinenin köfte harcı hazne kapasitesi 20 kg'dan az olmamalıdır.
17. Makinenin tamamen paslanmaz saçtan üretilmiş, paslanmaz soğutucu ve hidrolik düzeneğinin bulunduğu alt kabini olmalıdır.
18. Makinenin köfte kesme teli hidrolik ve tamamen otomatik olarak çalışmalıdır.
19. Konveyör bant sistemi makineye bağlı ve otomatik olarak çalışmalıdır.
20. Makine yüklenici tarafından çalışır vaziyette teslim edilecek olup; bu yolda yapılacak her türlü makine, alet ve ekipman harcamaları yükleniciye aittir.



KONYA

T.C.  
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ  
TIP FAKÜLTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ

21. Makinenin kullanımına ilişkin personel eğitimi yüklenici firma tarafından verilecek olup; yüklenici firma tarafından 2 yıl süre ile garanti verilmelidir.
22. Parçalar sökülüp takılabilir olmalıdır.

Nermin OZLUK  
N.E.U. Meram Tıp Fak. D.İ.  
Dip. M. Beslenme ve Diyet Uzmanı

Serpil KOCYIGIT  
N.E.U. Tıp Fakültesi Hastanesi  
Diyet Bölümü  
Dip. M. Beslenme ve Diyet Uzmanı