



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ

Konu: Teklif Mektubu

02/09/2022

Üniversitemiz Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmelerine bağlı birimlerin ihtiyacı **Bir (1) kalem Sandık Tipi Derin Dondurucu Ahmı**, 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu'nun 22'nci maddesinin (d) bendi gereğince temin edilecektir.

Müessesenizce temini mümkün ise S.K.S.D.B. Sosyal Tesis ve İşletmeleri Satınalma Birimine KDV Hariç birim fiyatını belirtir şekilde teklifinizi en geç 08/09/2022 saat 14:30'a kadar göndermenizi rica ederiz.

Ramazan TURAL
Şube Müdürü

Hacettepe Üniversitesi
Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı
Sosyal Tesis ve İşletmeleri
Satınalma Birimi
Hacettepe Üniversitesi Hastanesi
7 nolu kapı karşısı Öğretim Üyeleri kafeterya binası
Satınalma Birimi
Sıhhiye / ANKARA
Tel : 0312 305 20 05
Faks : 0312 305 31 08
Email:hacettepesatinalma06@gmail.com

Ek : İhtiyaç Listesi (1 sayfa)
Teknik Şartname (1 sayfa)

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
DERİN DONDURUCU ALIM İŞİ

S.NO	MALZEMENİN ADI	BİRİM	BEYTEPE	SIHHİYE	TOPLAM MİKTAR Adet
1	Sandık tipi derin donrucu. 425Lt. (+/- 25L)	Adet	5	5	10

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ DERİN DONDURUCU TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Cihaz elektronik kontrol sistemine sahip olmalıdır.
2. Net hacmi 425 L (+/-25 L) olmalıdır.
3. İç Boyutları (GxDxY) :1430x510x682 mm (+/- %5), dış boyutları (GxDxY) ; 1552x715x833 mm (+/- %5) olmalıdır
4. Dondurucunun boş ağırlığı maksimum 80 kg. olmalıdır.
5. Sandık tipi şık bir tasarıma sahip olması gereken derin dondurucu; geniş iç hacminin yanı sıra sessiz çalışma performansı (ses düzeyi en fazla 52 dB) ile dört mevsim soğutma ve gıda saklama ihtiyacınızı fazlasıyla karşılıyor olması gerekmektedir.
6. Kolay taşınabilen tekerlekli yapıya sahip olmalıdır.
7. Cihazın set değeri en az -25 °C dereceye kadar ayarlanabilir olmalıdır.
8. Cihazın yalıtımı en az 70 mm olmalıdır. Kapağı hermetik olup dıştan içe ve içten dışa herhangi bir geçişin söz konusu olmaması gerekmektedir.
9. Cihaz 220-240 V ~50 Hz şehir şebeke ceryanı ile çalışabilir olmalıdır ve ayrıca A+ enerji tasarrufuna sahip olmalıdır.
10. Sebze ve et ürünlerini uzun süre taze tutabilmek için hızlı ve yüksek dondurma kapasitesine sahip olmalıdır.
11. Bakım gerektirmeyen dahili kondensere sahip olmalıdır.
12. İç aydınlatma lambası olmalıdır.
13. Entegre kilit mekanizmalı kapak tutacağı bulunmalıdır
14. Su tahliyesi bulunmalıdır.
15. Cihaz, fabrikasyon ve montaj hatalarına karşı 2 yıl ücretsiz, müteakip 10 yıl ücreti mukabili yedek parça, bakım ve onarım garantisi altında olmalıdır.


Görkem GÖKTAŞ


Hüseyin AKAY


Özey MENTEŞ YILMAZ