###### Söz. Ek-2: Teknik Şartname (İş Tanımı)

**TEKNİK ŞARTNAME STANDART FORMU (Söz. EK:2b)**

(Mal Alımı ihaleleri için)

**Sözleşme başlığı :** “MODERN TEKNOLOJİ İLE HASAN MASAT KÜNEFE YENİLİKÇİ TATLAR İLE BULUŞUYOR”

**Yayın Referansı :** TR62/19/YENİ/0091

1. Genel Tanım: İhracat potansiyeli bulunan yeni ürünlerin üretilmesi ile mevcut ürünlerde katma değerin artırılmasına yönelik olarak ürün ya da üretim süreci yenilikleri (inovasyon) yapılması. Çukurova Kalkınma Ajansı tarafından açılan “Yeni Ürün Geliştirme Mali Destek Proğramı “ Kapsamında hibe desteği almaya hak kazanan firmamızda kullanılmak üzere alımını gerçekleştireceğimiz Mini Baklava Makinası,Baklava Dilimleme Makinası ve Hamur mikseri işletmemizin mevcut ve yeni geliştireceği ürünlerin daha kaliteli ve ihracata uygun hale getirilmesinde büyük rol oynamaktadırlar.Özellikle Baklava hamurunun yoğurulması , yufkaların yapışmadan ince ve istenilen seviye alınması ve Yeni Tasarlanan Baklava dilimlerinin istenilen ölçülerde hazırlanmasını ve kesilmesi için aşağıda isim ve teknik özellikleri belirtilenmakine veekipmanlar satın alınacaktır.

2. Tedarik Edilecek Mallar, Teknik Özellikleri ve Miktarı

**LOT 2 - 1 Adet MİNİ BAKLAVA MAKİNASI**

**LOT 2 - 1 Adet BAKLAVA DİLİMLEME MAKİNASI**

**LOT 2 - 1 Adet HAMUR MİKSERİ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A** | **B** | **C** |
| **Sıra No** | **Teknik Özellikler** | **Miktar** |
| **LOT 2** | **MİNİ BAKLAVA MAKİNASI AŞAĞIDAKİ ÖZELLİKLERİ TAŞIMALIDIR.**  Yufkaların nemini kaybetmemesi için makinanın tamburlarında dolaşan soğuk su ile hamura tezgâh soğukluğu verilmesini mutlaka sağlamalıdır.  Saatlik baklava yufkası verme kapasitesi en az 50 kg en fazla 60 kg, olmalıdır.  304 Kalite Paslanmaz çelik gövdeli mutlaka olmalıdır.  Makine mutlaka 50 Mikron inceliğinde baklava yufkası açabilmeli,  Mutlaka 3'lü tambur sistemi kullanılarak dizayn edilmiş olmalı,  Makine hamuru birinci tambur vasıtasıyla önce sıkıştırmalı ve sonrasında hamuru istemiş olduğunuz incelikte alabilmeliyiz,  Merdaneler mutlaka paslanmaz çelik olmalı  Kullanılan paslanmaz tamburların genişliği En az 60 cm, Çıkan hamurun genişliği ise en az 57 en fazla 58 cm olmalıdır,  Mutlaka PLC Rahat kullanımlı Ekranlı olmalıdır.  **BAKLAVA DİLİMLEME MAKİNASI AŞAĞIDAKİ ÖZELLİKLERİ TAŞIMALIDIR**  Saatte 75-100 adet baklava tepsisi dilimleme kapasitesine sahip olmalı,  Kullanılan bıçakların malzemeleri ve gıdaya temas eden noktalar ve makinenin dışı mutlaka 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalı,  Mutlaka PLC Rahat kullanımlı Ekran olmalı  Yufkaların kesme sırasında birbirlerine yapışmaması için mutlaka itici bir sisteme sahip, olmalı  Makinaya Farklı ölçülerde bıçaklar takılabilmeli,  Baklava dilimleme Makinesi mutlaka 35cm\*45\*ölçülerindeki tepsileri istenilen dilim sayısına göre dilimleme özelliklerine mutlaka sahip olmalı ve mutlaka baklava tepsilerimizi de istemiş olduğumuz ölçülerde dilim sayılarına göre tasarlayabilmeliyiz.  **HAMUR MİKSERİ AŞAĞIDAKİ ÖZELLİKLERİ TAŞIMALIDIR**  Kapasitesi en az 100 Kg. Olmalıdır,  Kazan, çatal, çatal mili ve çevresi muhakkak paslanmaz çelik, olmalı.  Kazan ortasında hamur bölme silindirli, muhakkak olmalı  Çatal ortasında hamur kesme dört köşe barı, muhakkak olmalı,  Uzun ömürlü olması için muhakkak redüktörlü olmalıdır.  Tamamen Gövdenin içinde motor ve tahrik sistemli olmalıdır. | **1 ADET**  **1 ADET**  **1 ADET** |

**3. Alet, aksesuar ve gerekli diğer kalemler:**

Teklif edilen tüm donanım birimleri orijinal ve kullanılmamış olacaktır. Donanım ve parçalarının Makineye ve ekipmanlara bağlanmış halde çalışabilmeleri için gerekli her türlü aksesuarlar, ara bağlantı, elektrik kabloları, ve donanımı ile birlikte teslim edilecektir.

**4. Garanti Koşulları:**

Bütün Cihazlar en az 2 (İki) yıl garanti kapsamı içinde olmalıdır. Bu garanti üreticiye, Türkiye temsilcisi varsa yüklenici firma tarafından verilecektir. Garanti süresince bakım, onarım ve yedek parçadan hiç bir ücret talep edilmeyecektir.

**3. Montaj ve Bakım-Onarım Hizmetleri:**

Montaj ve Eğitimi ilgili kuruluşun Mühendislerince veya yetkili birimlerce alıcının işletmemiz kurulum mahalinde eğitimler vereceklerdir.

**4. Gerekli Yedek Parçalar:**

Garanti süresince bakım, onarım ve yedek parçadan hiçbir ücret talep edilmeyecektir.10 Yıl Yedek Parça temin Garantisi Talep Edilmektedir.

**5. Kullanım Kılavuzu:**

Bütün donanım ve çevre birimleri için kullanıcı kılavuzları ve referans kitapları, belgeler, broşürler, sürücü ve kurulum disket ve/veya CD vb. leri ayrı ayrı sağlanmalıdır. Bütün kullanıcı kılavuzları, referans kitapları, belgeler vb. Türkçe olmalıdır.