**Söz. Ek-3: Teknik Teklif**

**TEKNİK TEKLİF (Mal Alımı ihaleleri için) (Söz. EK: 3b)**

**MAL ALIMI İÇİN TEKNİK TEKLİF FORMU**

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

**Yayın referansı :** TR62/19/YENİ/0091- LOT 2

**İsteklinin adı :** … … … … … … … … …

**BAKLAVA MAKİNELERİ TEKNİK ÖZELLİKLERİ**

| **A** | **B** | **D** | **E** | **F** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sıra**  **No** | **Teknik Özellikler** | **Teklif edilen özellikler**  **(Marka / model dâhil)** | **İlgili notlar, açıklamalar, dokümantasyon** | **Değerlendirme Komitesinin notları** |
|  | **MİNİ BAKLAVA MAKİNASI TEKNİK ÖZELLİKLERİ** |  |  |  |
| **1** | Yufkaların nemini kaybetmemesi için makinanın tamburlarında dolaşan soğuk su ile hamura tezgâh soğukluğu verilmesini mutlaka sağlamalıdır. |  |  |  |
| **2** | Saatlik baklava yufkası verme kapasitesi en az 50 kg en fazla 60 kg, olmalıdır. |  |  |  |
| **3** | 304 Kalite Paslanmaz çelik gövdeli mutlaka olmalıdır. |  |  |  |
| **4** | Makine mutlaka 50 Mikron inceliğinde baklava yufkası açabilmeli, |  |  |  |
| **5** | Mutlaka 3'lü tambur sistemi kullanılarak dizayn edilmiş olmalı, |  |  |  |
| **6** | Makine hamuru birinci tambur vasıtasıyla önce sıkıştırmalı ve sonrasında hamuru istemiş olduğunuz incelikte alabilmeliyiz, |  |  |  |
| **7** | Merdaneler mutlaka paslanmaz çelik olmalı |  |  |  |
| **8** | Kullanılan paslanmaz tamburların genişliği En az 60 cm, Çıkan hamurun genişliği ise en az 57 en fazla 58 cm olmalıdır, |  |  |  |
| **9** | Mutlaka PLC Rahat kullanımlı Ekranlı olmalıdır. |  |  |  |
| **10** | Makine ebatlarının ufak ve fazla yer kapsamayacak özellikte olmalı, |  |  |  |
|  | **BAKLAVA DİLİMLEME MAKİNASI AŞAĞIDAKİ ÖZELLİKLERİ TAŞIMALIDIR** |  |  |  |
| **11** | Saatte 75-100 adet baklava tepsisi dilimleme kapasitesine sahip olmalı, |  |  |  |
| **12** | Kullanılan bıçakların malzemeleri ve gıdaya temas eden noktalar ve makinenin dışı mutlaka 304 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalı, |  |  |  |
| **13** | Mutlaka PLC Rahat kullanımlı Ekran olmalı, |  |  |  |
| **14** | Yufkaların kesme sırasında birbirlerine yapışmaması için mutlaka itici bir sisteme sahip olmalı, Makinaya Farklı ölçülerde bıçaklar takılabilmeli, |  |  |  |
| **15** | 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** |  |  |  |
| **16** | Kapasitesi en az 100 Kg. Olmalıdır, |  |  |  |
| **17** | Kazan, çatal, çatal mili ve çevresi muhakkak paslanmaz çelik, olmalı. |  |  |  |
| **18** | Kazan ortasında hamur bölme silindirli, muhakkak olmalı |  |  |  |
| **19** | Çatal ortasında hamur kesme dört köşe barı, muhakkak olmalı, |  |  |  |
| **20** | Uzun ömürlü olması için muhakkak redüktörlü olmalıdır. |  |  |  |
| **21** | Tamamen Gövdenin içinde motor ve tahrik sistemli olmalıdır. |  |  |  |

**B Sütunu : “Teknik Özellikler”**

* İstenen özellikleri gösterir, Söz.EK2’deki “Teknik Şartname” de belirtilen Teknik Özellikler ile aynıdır.

**D Sütunu :** “**Teklif edilen özellikler**”

* İstekli tarafından doldurulacaktır ve teklif edilen ürünlerin detaylı özelliklerini içerecektir(“uygun” veya “evet” gibi kelimeler yeterli değildir).

**E Sütunu :** “**İlgili notlar, açıklamalar, dokümantasyon**”

* İsteklinin teklif ettiği ürün hakkında açıklama yapmalı ve ilgili dokümanlara referans vermelidir.

**F Sütunu :** “**Değerlendirme Komitesi notları**”

* Komisyon (Komite) üyelerinin doldurması için boş bırakılacaktır.

Verilen bilgiler ve dokümanlar teklif edilen modelleri, varsa farklı seçenekleri açık olarak belirtmelidir. Teklif edilen özelliklerle istenen özelliklerin kıyaslaması komite üyeleri tarafından kolaylıkla yapılabilmelidir.

Komite üyelerinin verilen teklifleri tam olarak anlamaları gerekmektedir. Yeterli açıklıkta bulunmayan teklifler Değerlendirme Komitesi tarafından reddedilebilir.

Fiyat teklifi ayrı zarfa konmalı ve kapalı olarak Teknik Teklif ile birlikte teslim edilmelidir.

***İsteklinin Kaşesi***

***Yetkili İmza***