



PERIYAR UNIVERSITY

SALEM- 636011, TAMIL NADU

NAAC A++ Grade - NIRF Rank 94, State Public University Rank 40

எண்: PU/R/PL&D3/EVS/26181/2025

நாள்: 19.01.2026

விலைப்புள்ளி அறிவிப்பு

பெரியார் பல்கலைக்கழக சுற்றுச்சூழல் அறிவியல் துறையின் பேராசிரியர் முனைவர் K. முருகேசன் அவர்களுக்கு Silver Jubilee Research Grant நிதி வழங்கியுள்ள ஆய்வுத்திட்டத்திற்குக் இணைப்பில் உள்ள விபரக்குறிப்புகளுடன் கூடிய Incubator மற்றும் Autoclave (Cooker) உபகரணங்களை வழங்குவதற்கு நிறுவனங்களிடமிருந்து மூடி முத்திரையிடப்பட்ட விலைப்புள்ளிகள் வரவேற்கப்படுகின்றன.

நிபந்தனைகள்:

1. **04.02.2026** தேதி அன்று மாலை 3 மணிக்குள் விலைப்புள்ளிகள் இவ்வலுவலகத்திற்கு வந்து சேர வேண்டும். காலதாமதமாகப் பெறப்படும் விலைப்புள்ளிகள் ஒருபோதும் ஏற்றுக்கொள்ளப்படமாட்டாது.
2. தங்கள் நிறுவன முகவரியிடப்பட்ட கடிதத்தில் மேலே கேட்கப்பட்டுள்ள பொருளுக்கு விலையை அளித்து இந்தத் தகவல் கடிதத்தின் நகலை இணைத்து அனுப்ப வேண்டும். ஒன்றுக்கு மேற்பட்ட பொருட்கள் கேட்கப்பட்டிருப்பின் இதில் கொடுக்கப்பட்டுள்ள வரிசையின்படி விலை குறிப்பிட்டிருக்க வேண்டும்.
3. விலைப்புள்ளியில் ஒவ்வொரு பொருளின் தொகையும் பைசா விதத்தில் இல்லாமல் முழுத்தொகையாக (Round Figure) இருக்கவேண்டும். மேலும் மொத்த தொகை கண்டிப்பாக எண்ணிலும், எழுத்திலும் எழுதப்பட்டிருக்க வேண்டும். பெரியார் பல்கலைக்கழக பதிவாளர் குறிப்பிடும் இடத்தில் பொருட்களைக் கொண்டு வந்து சேர்க்கவேண்டும். விலைப்புள்ளியில் குறிப்பிடப்படும் தொகையானது வண்டிச்சத்தம், புகை வண்டி சத்தம், கட்டுமானச் செலவு, காப்பீட்டுக் கட்டணம் மற்றும் வரி ஆகியவற்றை உள்ளடக்கியதாக இருக்க வேண்டும்.
4. விலைப்புள்ளி மற்றும் விலைப்பட்டியலில் (Quotation/Invoice/Bill) விற்பனை வரி தனியே காண்பிக்கப்பட வேண்டும். அவ்வாறு இல்லையெனில் பட்டியல் தொகையில் விற்பனை வரி பிடித்தம் செய்யப்பட்டு மீதித் தொகை வழங்கப்படும்.
5. மேலே கொடுக்கப்பட்டுள்ள பொருளுக்குத் தகுந்த உத்தரவாத காலத்தைக் குறிப்பிட வேண்டும்.
6. விலைப்புள்ளி உறையின் மேல் “கடித எண்: PU/R/PL&D3/EVS/26181/2025 மற்றும் சுற்றுச்சூழல் அறிவியல் துறையின் Silver Jubilee Research Grant நிதி வழங்கியுள்ள ஆய்வுத்திட்டத்திற்கு Incubator மற்றும் Autoclave (Cooker) உபகரணங்களை கொள்முதல் செய்ய விலைப்புள்ளி சமர்ப்பித்தல் தொடர்பாக - சமர்ப்பிக்கப்பட வேண்டிய இறுதி நாள் **04.02.2026**” என்று கண்டிப்பாக எழுதிப் பதிவாளர், பெரியார் பல்கலைக்கழகம், பெரியார் பல்கலை நகர், சேலம் - 11 என்ற முகவரிக்கு அனுப்பி வைக்க வேண்டும்.
7. விலைப்புள்ளியில் எந்தவொரு திருத்தமும் இருக்கக்கூடாது. அவ்வாறு திருத்தம் இருந்தால் அந்த இடத்தில் முறையான சான்றொப்பமிட வேண்டும்.
8. அனைத்துக் கடிதத் தொடர்புகளுக்கும் இந்தக் கடிதத்தில் குறிப்பிட்டுள்ள எண் மற்றும் நாளைக் குறிப்பிட வேண்டும்.
9. குறிப்பிடப்படும் விலையின் மதிப்பு ஆறு மாத காலம் வரை செல்லதக்கதாக இருக்க வேண்டும்.
10. தேவைப்பட்டால் இறக்குமதி உரிமம் வழங்க வேண்டும்.
11. GST மற்றும் PAN சான்று எண்கள் கட்டாயம் குறிப்பிடப்பட்டிருக்க வேண்டும்.
12. எந்தவொரு காரணத்திற்காகவும் எவ்வித முன்னறிவிப்புமின்றி விலைப்புள்ளியை இரத்து செய்வதற்குப் பல்கலைக்கழக நிர்வாகத்திற்கு முழு அதிகாரம் உண்டு.

பதிவாளர்

To

The Director
Computer Centre
Periyar University, Salem – 11. ----- (For displaying a Quotation
Notice in the Periyar University Website)

Incubator (1 No.)**Technical Specifications**

Capacity	90 Litre
Internal Dimension	L18" X W 18" X H 18"
External Dimension	L24" X W24" X H 28"
Power Requirement	Suitable to operate on 220V as per indicator single phase, 50 Hz AC Supply
Internal Work Area	Made of IS 304 Grade Stainless steel with satin finish
Material of Construction	Galvanized Iron with Powder Coating Double walled construction Inner chamber - made of Stainless steel with ribs to adjust trays to any convenient height Outer chamber - made of Galvanized Iran steel finished with powder coating
Trays / Shelves	2 Nos of removable perforated trays made of Stainless Steel 304 Grade
Door	Full view inner Glass/Acrylic door to view the items placed inside. Double walled outer door with Lock & Key arrangement
Heating Elements	Temperature controlled by digital temperature controller working in conjunction of with RTD sensor kept in the Hot Zone
Insulation	Inter space between the walls should be highly insulated with special grade glass wool
Air Circulation	Air circulating fan assembly incorporated in the unit for maintaining uniform temperature inside the working chamber the unit is fitted with door operated illumination lamp inside the chamber
Temperature range	Variable from +30°C to 60°C.
Control Panel	Digital Temperature controller, indicator lamps, on/off switch
Caster wheels	The unit should be fitted with 4 nos. caster wheels for easy movement
Warranty	Warranty period (minimum 1 year) to be mentioned

Autoclave (Cooker) (1 No.)

Technical Specifications

Capacity	25-30 Litre
Material	Aluminium - Constructed from heavy-duty, seamless aluminum with a mirror finish for durability, aesthetics, and easy maintenance.
Finish Type	Metallic
Product Dimensions	55D x 30W x 55H Centimeters
Sterilization	Should operate at temperatures between 120°C to 125°C with a sterilization cycle of 25–30 minutes, ensuring rapid and effective sterilization.
Safety Features	Locking Lid which includes a two-stage over-pressure protection system with a calibrated pressure stopcock and a pressure release weight valve for maximum safety.
Pressure Monitoring	Equipped with a color-coded pressure gauge for real-time monitoring, indicating sterilization zones (15–20 psi) and caution zones for enhanced safety.
Control Method	Touch
Operation Mode	Manual - with external fuel.