

T.C.
ERCIYES ÜNİVERSİTESİ
DÖNER SERMAYE İŞLETMESİ
TEL : (0352) 437 49 20 - Fax : (0352) 437 52 88

KAYSERİ
18/12/2019

SAYI : B.30.2.ERC.0.70.81.00
KONU: Teklif Mektubu Hakkında

Üniversitemiz Tıp Fakültesi (YEMEKHANE) bölümünün ihtiyacı olan aşağıda cins ve miktarları belirtilen ihtiyaç vardır.
Müesseseniz tarafından ilgili malzemelerin temini mümkün ise birim fiyatı üzerinden teklif verilmesini rica ederim.

Selma ÖZLÜ
Hastane Müd. Yrd.

S.no	HASTANE YEMEKHANESİ	Miktarı	Birim fiyatı
1	BULAŞIK MAKİNESİ	1 ADET	
	TEKNİK ŞARTNAME İKİNCİ SAYFADADIR.		
	NOT: FİRMALAR TEKLİFLE BİRLİKTE ADLİ SİCİL KAYDI VERECEKLERDİR		
	BİLGİ İÇİN : Yalçın MİRZA veya Berna GENÇ		
	TEL : (0352) 207 66 66 - Dahili : 22387		
	NOT:BU İLAN TARİHİNDEN ÖNCEKİ SON 1 (BİR) YIL İÇERİSİNDE İDAREMİZİN YAPMIŞ OLDUĞU DOĞRUDAN TEMİN ALIMLARINDA TAAHHÜTLERİNİ LAYIKI İLE YERİNE GETİRMEDİĞİ TUTANAK İLE TESPİT EDİLEN İSTEKLİLERİN TEKLİFLERİ KABUL EDİLMEYECEKTİR		
	NOT: Yukarıda cins ve miktarları yazılı ürünlerin teklifleri değerlendirme sonucu hangi firmada kalır ise sipariş tarihinden itibaren 15 gün içinde hastaneler ayniyat deposuna teslim edilecektir.		
	NUMUNESİ OLMAYAN FİRMALARIN,TEKLİFLERİ DEĞERLENDİRİLMEMEYECİTİR		
A	TEKLİF MEKTUPLARI FİRMA BAŞLIKLİ KAĞITLARINA YAZILACAK.		
B	ZAMANINDA VERİLMİYEN,ACIK ADRES,KAŞE VE İMZA OLMAYAN TEKLİFLER DEĞERLENDİRİLMEZ.		
C	SİLİNTİ VE KAZINTI OLAN TEKLİFLER REDDEDİLİR.		
D	TEKLİF ZARFININ KAPALI OLMASI TEKLİF KONUSU ZARFIN ÜZERİNE YAZILI OLMALI.		
E	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERİN,MARKASI VE AMBALAJ ŞEKLİ YAZILMALI		
F	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERİN,BİRİM FİYATI RAKAM VE YAZI İLE YAZILMALI		
G	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERDEN,TEKLİF MEKTUPU İLE BİRLİKTE NUMUNE GETİRİLECEK.NUMUNESİ GETİRİLEMEYECEK CİHAZLAR İÇİN KATALOG GÖNDERİLECEKTİR.		
H	ÖDEME SİRASININ VE GÜNÜNÜN BELİRLENMESİNDE; DÖNER SERMAYELİ İŞLETMELER BÜTÇE VE MUHASEBE YÖNETMELİĞİNİN 22. MADDESİ HÜKÜMLERİ UYGULANACAKTIR		
I	FİRMANIN İŞ UHDESİNDE KALMASI HALİNDE İŞ SAĞLIĞI GÜVENLİĞİ SÖZLEŞMESİ İMZALANACAKTIR		

NOT : Teklif mektuplarının en geç **07/01/2020** günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılmasını rica ederiz

BULAŞIK MAKİNASI (TABAK YIKAMA) TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 1-Set altı bulaşık makinası olmalıdır.
- 2-Saatte en az 500 tabak yıkayabilmelidir.
- 3- Cihaz tam otomatik olmalıdır.
- 4-Cihazda deterjan, parlatıcı ve tahliye pompası olmalıdır.
- 5-Cihaz ücretsiz montaj edilmelidir.
- 6-3 programlı olmalıdır.
- 7-Yıkama suyu sıcaklığı 45C°-55C° ,durulama sıcaklığı 80C°-85C° olmalıdır.
- 8-ISO VE TSE belgeleri olmalıdır.
- 9-Cihaz AISI 304 kalitede 18/10 Cr/Ni sac'tan imal edilmiş olmalıdır.
- 10- Yıkama tankı tek parçalı, çift gideri gastronomik, hijyenik ve paslanmaz çelikten üretilmiş olmalıdır.
- 11- 220-240 volt hız gücü,225 KW'lık yıkama kapasitesi olmalıdır. (400-600 adet tabak/saat)
- 12-Magnetik kapı güvenlik sensörü olmalıdır.
- 13- Kapak kapandığında programın durduğu yerden başlatma özelliği: Kapak açıldığında çalışmayı durduran emniyet sistemi bulunmalıdır.
- 14-Makine maksimum 290 mm çapındaki tabaklar ve 280 mm yüksekliğindeki bardakları ve diğer nesneleri yıkama özelliğine sahip olmalıdır.
- 15-İçerisinde bir bardak bir tabak olmak üzere iki kaset bulunmalıdır. Kasetler, amaca özel ısıya dayanıklı malzemeden yapılmış olmalıdır.
- 16-Kayseri resmi servisi ve servis belgesi fotokopisi bulunmalıdır.
- 17-Bulaşık makinası iki yıl garantili olmalıdır.

Uzm. Dyt. Yalçın MİRZA
Diploma No: 502
Erciyes Üniversitesi Sağlık
Uyg. Ve Araş. Merkezi
Nutrasyon Ünitesi Sorumlusu

BÖLGE BAŞKANLIĞI
Erciyes Üniversitesi
Tıp Fakültesi Hastaneleri