

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

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

KAYSERİ
06/02/2020

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	YEMEK SERVİS TABAĞI (PORSELEN)	60 Adet	
2	ÇORBA KASESİ (PORSELEN)	180 Adet	
3	MEYVE BİÇAĞI	120 Adet	
4	BİÇAK (Peynir Kesmek İçin)	20 Adet	
5	KESME TAHTASI	20 Adet	
	TEKNİK ŞARTNAME EK 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 DEĞERLENDİRİLMEMEYECİKTİR		
A	TEKLİF MEKTUPLARI FİRMA BAŞLIKLİ KAĞITLARINA YAZILACAK.		
B	ZAMANINDA VERİLMEYEN,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 FİATİ 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 **24/02/2020** günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılmasını rica ederiz

PORSELEN TABAK TEKNİK ŞARTNAMESLERİ

1. Otel tipi porselen tabak olacaktır.
2. İstenen tabakların çevresi sarı yıldızlı olacaktır.
3. Eldeki mevcut numuneye uygun olacaktır.
4. Arka taraflarında tabakların markası basılı olacaktır.
5. Kırık, çatlak, lekeli, hava kabarcıklı ve şekil bozuklukları olmayacaktır.
6. Tabaklar uygun ebat ve sayılarda kırılmayacak şekilde paketlenmiş olacaktır.
7. Şartnameye uygun olmayan tabaklar geri verilecek ve yenisiyle değiştirilecektir.
8. Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir

ALINACAK TABAKLARIN EBATLARI;

1. 12 cm çapında porselen çorba kâsesi
2. 23 cm çapında porselen servis tabağı


Diyadin GENC
Doktor
Etiler Hastanesi
Tıp Fakültesi Hastaneleri


Diyadin GENC
Doktor
Etiler Hastanesi
Tıp Fakültesi Hastaneleri

MEYVE BIÇAĞI TEKNİK ŞERTNAMESİ

1. Hafif, kolay kullanımlı ve doğrama, kesme özelliği yüksek olmalıdır.
2. Standart boyda paslanmaz çelik malzemeden üretilmiş olmalıdır. Düzgün yüzeyli olmalıdır.
3. Paslanmadan uzun süre kullanılmalıdır.
4. Bulaşık makinesinde ve elde sorunsuz yıkanmalıdır.
5. Sap kısmı yüksek kalite sentetik malzemeden yapılmış olmalıdır.
6. Birer düzine kutularda teslim edilecektir.
7. Lekeli çizik ve paslı olmamalıdır.
8. Mevcut numuneye uygun olarak alınacaktır.
9. Şartnameye uygunsuz bıçaklar geri iade edilecektir.



Dyt. Ayşe Gül ÜĞER

PEYNİR DOĞRAMA BIÇAĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. AISI 304 çelik kalite 18/10 CR-Nİ paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
2. 30 cm uzunlukta olmalıdır.
3. Sap yapısı hijyenik pp enjeksiyon maddesinden olmalıdır, ıslak elde kayma yapmamalıdır, eli terletmemelidir.
4. Sap ve metal kırılmalarına karşı en az bir yıl garanti kapsamında olmalıdır.
5. TS, CE,TSE,TSEK belgelerinden herhangi birine sahip olmalıdır.
6. Ürün endüstriyel mutfak ürünü olmalıdır.
7. Ürün kabulü numune üzerinden yapılacaktır.

POLİETİLEN KESİM TAHTASI

1. 25X40X2 CM ölçülerinde olmalıdır.
2. Süt ürünlerini kesmeye uygun olmalıdır.
3. Beyaz renkte olmalıdır.
4. Seçim numuneye göre yapılacaktır.
5. T.C Gıda tarım ve Hayvancılık Bakanlığı izin belgesi ve Türk Standartları enstitüsü uygunluk belgesi olmalıdır.

Diyadin Agşegül İÇGER
Ağşegül