

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
10/07/ 2019

Üniversitemiz Tıp Fakültesi (YEMEKHANE) bölümünün ihtiyacı olan aşağıda cins ve miktarları belirtilen (KEPÇE – KÜREK – BİÇAK VE ÇEŞİTLİ MALEME ihtiyacı vardır.
Müesseseniz tarafından ilgili malzemelerin temini mümkün ise birim fiyatı üzerinden teklif verilmesini rica ederim.

Baki MURATOĞLU
Döner Ser. İşletme Müd. Yrd.

S.no	HASTANE YEMEKHANESİ	Miktarı	Birim fiyatı
1	KEPÇE – KÜREK – BİÇAK ÇEŞİTLİ MALZEME ALIMI		
	TENİK ŞARTNAME VE MALZEME LİSTESİ EK SAYFADA		
	BİLGİ İÇİN : Yalçın MİRZA veya Berna GENÇ		
	TEL : (0352) 207 66 66 - Dahili : 22387		
	NOT: FİRMALAR TEKLİFLE BİRLİKTE ADLİ SİCİL KAYDI VERECEKLERDİR		
	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 DEĞERLENDİRİLMEMEYELİDİR		
A	TEKLİF MEKTUPLARI FİRMA BAŞLIKLILARINA 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 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 18/07/2019 günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılmasını rica ederiz

Sayı : B.30.2.ERC.0.01.00.01/
Konu : Malzeme Talebi Hk.

05.07.2019

BAŞHEKİMLİK MAKAMINA

Aşağıda cins ve miktarı belirtilen malzeme / hizmete servisimizce ihtiyaç vardır.
Satın alınmasına müsaadelerinizi arz ederim.

Ünite Amiri
Yalçın MİRZA
Baş Diyetisyen

SATINALMA KOMİSYON BAŞKANI

...../2019

Sıra No	Depo Malzeme Kod Numarası	SUT Kodu	SUT Adı	SUT Fiyatı	Malın veya Hizmetin Cinsi	Birimi	Miktarı
1	150.02.05.04.01.01.001				KEPÇE(NO3)	ADET	20
2	150.02.05.04.01.01.001				KEPÇE(NO9)	ADET	20
3	150.02.05.04.03.01.001				MAŞA (BÖREK MAŞASI)	ADET	20
4	150.02.05.04.01.01.001				KEPÇE (KÜÇÜK DELİKLİ PİLAV KEPÇESİ NO:3)	ADET	20
5	150.02.05.04.01.01.001				KEPÇE (BÜYÜK DELİKLİ PİLAV KEPÇESİ NO:8)	ADET	25
6	150.02.05.99.99.99.007				BAKLİYAT KÜREĞİ	ADET	5
7	150.02.05.02.01.03.001				BIÇAK (ŞEF DOĞRAMA BIÇAĞI)	ADET	60
8	150.02.05.06.02.01.001				KONSERVE AÇACAĞI	ADET	20
9	150.02.05.05.02.01.002				ÇIRPMA TELİ (BÜYÜK)	ADET	10
10	150.02.05.02.03.01.001				SEBZE MEYVE SOYUCU	ADET	20
11	150.02.05.02.04.01.001				KABAK OYACAĞI	ADET	20

Depo Memuru :

Mevcudu : Var () Yok (X)

Zafer BAYHAN
Tasarruf Komisyonu Başkanı
Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi

OLUR

...../2019

BAŞHEKİM

- * Malzeme isteklerinde teknik şartnamenin eklenmesi zorunludur.
- * Depo malzeme kod numarası depo görevlisinden alınacaktır.
- * İlk defa alınacak malzemeler için gerekçeli rapor eklenecektir.
- * Hastalar için yapılan malzeme isteklerinde SUT bilgilerinin doldurulması zorunludur

38039 Melikgazi-KAYSERİ

Tel: 0 352 207 66 66

Faks: 0 352 437 52 73

e-mail: tfh@erciyes.edu.tr

Dök.No: F-BM-003

Yayın Tar.: Ağustos 2002

Rev.No: 05

Rev.Tarih: Ekim 2014

KONSERVE AÇACAĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. 18/10 CR/Nİ paslanmaz çelik malzemeden ve yüksek kaliteli plastik karışımdan yapılmış olmalıdır.
2. Kolay temizlenebilir olmalıdır.
3. Bulaşık makinesinde yıkanabilir olmalıdır.
4. Elde kullanımı kolay üzerinde çevirme aparatı olmalıdır.
5. Üretim hatalarına karşı bir garanti kapsamında olmalıdır.
6. Ürün kabulü numune üzerinden yapılacaktır.

ÇIRPMA TELİ TEKNİK ŞARTNAMESİ;

1. AISI 304 çelik kalite 18/10 CR-Nİ paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
2. Tellerin gövdeye bağlantı yerleri sağlam ve destekli olmalıdır.
3. Ürün kimyasal madde ile temas ettiğinde renk değiştirmemeli ve aşınmamalıdır.
4. TS, CE, TSE, TSEK belgelerinden herhangi birine sahip olmalıdır.
5. Büyük boy olacak ve elimizdeki numuneye göre olacaktır.

SEBZE VE MEYVE SOYUCU TEKNİK ŞARTNAMESİ;

1. AISI 304 çelik kalite 18/10 CR-Nİ paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
2. Çift taraflı yapısı ile hem soyma hemde julyen kesme özelliğine sahip olmalıdır.
3. Yumuşak ve sert tüm sebze ve meyve kabuklarını soyabilme özelliği olmalıdır.
4. Piyasada bulunan en iyisi, sağlam ve kaliteli ürün olmalıdır.
5. Uzun ömürlü olmalıdır.
6. Ürün kimyasal madde ile temas ettiğinde renk değişimi olmamalı ve aşınmamalıdır.
7. TS veya CE belgesine sahip olmalıdır.
8. Ürün kabulü ürün üzerinden yapılacaktır.

KABAK OYUCU TEKNİK ŞARTNAMESİ;

1. AISI 304 çelik kalite 18/10 CR-Nİ paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
2. Elde kolay tutulabilen, kaynayan ve bükülmeyen özellikte olmalıdır.
3. Piyasada bulunan en iyisi, sağlam ve kaliteli ürün olmalıdır.
4. Uzun ömürlü olmalıdır.
5. Ürün kimyasal madde ile temas ettiğinde renk değişimi olmamalı ve aşınmamalıdır.
6. TS veya CE belgesine sahip olmalıdır.
7. Ürün kabulü ürün üzerinden yapılacaktır.

Uzm. Dr. Yalçın MIRZA
Diploma No: 502
Erciyes Üniversitesi Sağlık
Bilimleri Fakültesi
Nutrasyon Ünitesi Sorumlusu

Berna GENG
Diyadin
Erciyes Üniversitesi
Tıp Fakültesi Hastaneleri

DELİKLİ PİLAV KEVGİRİ (NO:3)TEKNİK ŞARTNAMESİ;

1. Kevgir AISI 304 çelik kalite 18/10 CR-Nİ paslanmaz çelik malzemeden olmalıdır.
2. Sap ve ağız kısmı birbirine sağlam bir şekilde tutturulmuş olmalıdır.
3. Ağız kısmı sap kısmıyla alttan desteklenmelidir.
4. Gövde kalınlığı en az 2.5 mm kalınlığında, sap kalınlığı en az 2.5 mm olmalıdır.
5. Ürün kabulü numune üzerinden yapılacaktır.
6. Ürün hatalarına karşı bir yıl garanti kapsamında olmalıdır.

DELİKLİ PİLAV KEVGİRİ (NO:8)TEKNİK ŞARTNAMESİ;

1. Kevgir AISI 304 çelik kalite 18/10 CR-Nİ paslanmaz çelik malzemeden olmalıdır.
2. Sap ve ağız kısmı birbirine sağlam bir şekilde tutturulmuş olmalıdır.
3. Ağız kısmı sap kısmıyla alttan desteklenmelidir.
4. Gövde kalınlığı en az 2.5 mm kalınlığında, sap kalınlığı en az 2.5 mm olmalıdır.
5. Ürün kabulü numune üzerinden yapılacaktır.
6. Ürün hatalarına karşı bir yıl garanti kapsamında olmalıdır.

BAKLİYAT KÜREĞİ TEKNİK ŞARTNAMESİ;

1. AISI 304 çelik kalite 18/10 CR-Nİ paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
2. Tüm yapısal özelliği sağlığa uygun olmalıdır.
3. Ürün kimyasal maddeyle temas ettiğinde renk değiştirmemeli ve aşınmamalıdır.
4. TS, CE,TSE,TSEK belgelerinden herhangi birine sahip olmalıdır.
5. Sap kısmı kaynaklı olacaktır
6. En az 1-1,5 kg malzeme alacak şekilde olmalıdır.
7. Ürün kabulü numune üzerinden yapılacaktır.
8. Ürün hatalarına karşı bir yıl garanti kapsamında olmalıdır.

ŞEF DOĞRAMA BIÇAĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. AISI 304 çelik kalite 18/10 CR-Nİ paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
2. 20-21 cm uzunluk 2,5-3 mm kalınlığında 59-51 mm genişliğinde 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.

Dr. Yalçın MİRZA
Diploma No: 502
Necmettin Erbakan Üniversitesi Sağlık
Bilimleri Fakültesi Hastaneleri
Nutrasyon Ünitesi Sorumlusu

Dr. Yalçın MİRZA
Diploma No: 502
Necmettin Erbakan Üniversitesi Hastaneleri
Nutrasyon Ünitesi Sorumlusu

KEPÇE (NO:3) TEKNİK ŞARTNAMESİ;

1. AIS 304 18/10 CR-Nİ paslanmaz çelik olmalıdır.
2. Çukur kepçe olmalıdır.
3. Yüzey pürüzsüz parlak olacak üzerinde desen bulunmayacaktır.
4. Gövde kalınlığı en az 2.5 mm kalınlığında, sap kalınlığı en az 2.5 mm olmalıdır.
5. Renk metalik gri olmalıdır.
6. Kullanışlı şekil ve yapıya sahip olmalıdır.
7. Üzerinde paslanma, leke, çizik ve benzeri deformasyon olmamalıdır.
8. Sap kısmı kıvrımlı olacaktır.
9. TS, CE, TSE, TSEK, belgelerinden herhangi birine sahip olmalıdır.
10. Değerlendirmeler numunelere göre yapılacaktır.
11. Ürün kimyasal maddeyle temas ettiğinde renk değiştirmemeli ve aşınmamalıdır.
12. Ürün hatalarına karşı bir yıl garanti kapsamında olmalıdır.

KEPÇE (NO:9) TEKNİK ŞARTNAMESİ;

1. AIS 304 18/10 CR-Nİ paslanmaz çelik olmalıdır.
2. Çukur kepçe olmalıdır.
3. Yüzey pürüzsüz parlak olacak üzerinde desen bulunmayacaktır.
4. Gövde kalınlığı en az 2,5 mm kalınlığında, sap kalınlığı en az 2,5 mm olmalıdır.
5. Renk metalik gri olmalıdır.
6. Kullanışlı şekil ve yapıya sahip olmalıdır.
7. Üzerinde paslanma, leke, çizik ve benzeri deformasyon olmamalıdır.
8. Sap kısmı kıvrımlı olacaktır.
9. TS,CE,TSE,TSEK,belgelerinden herhangi birine sahip olmalıdır.
10. Değerlendirmeler numunelere göre yapılacaktır.
11. Ürün kimyasal maddeyle temas ettiğinde renk değiştirmemeli ve aşınmamalıdır.
12. Ürün hatalarına karşı bir yıl garanti kapsamında olmalıdır.

BÖREK MAŞASI TEKNİK ŞARTNAMESİ;

1. AISI 304 çelik kalite 18/10 CR-Nİ paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
2. Ürün endüstriyel mutfak ürünü olmalıdır.
3. Ürünün tüm yapısal özelliği sağlığa uygun olmalıdır.
4. Ürün kimyasal maddeyle temas ettiğinde renk değiştirmemeli ve aşınmamalıdır.
5. TS, CE,TSE,TSEK belgelerinden herhangi birine sahip olmalıdır.
6. Değerlendirmeler numunelere göre yapılacaktır.
7. Ürün hatalarına karşı bir yıl garanti kapsamında olmalıdır.

Uzm. Dyt. Yalçın MİRZA
Diploma No: 502
Erciyes Üniversitesi Sağlık
Uyg. ve Araştırma Merkezi
Nutrasyon Ünitisi Sorumlusu

Berna GÖNGÖR
Diyarbakır
Erciyes Üniversitesi
Tıp Fakültesi Hastaneleri