

T.C.NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ TIP FAKÜLTESİ HASTANESİ

TEKLİF İSTEME FORMU

İstem No : 106236
Alım No : 25/727
Talep Eden Birim : MUTFAK
Konu : MUTFAK İÇİN 12 KALEM MALZEME ALIM
Son Teslim Tarih & Saat : 23.05.2025 14:00

16.05.2025

İHTİYAÇ LİSTESİ

Sıra No	Malzeme Cinsi	Açıklama	Resmi Kodu	Miktarı	Birimi	Birim Fiyatı	Toplam Tutarı
1	PARLATMA MAKİNASI KUMU (ÇATAL KAŞIK)			50,00	KG		
2	MASAT			4,00	ADET		
3	SULAMA HORTUMU			100,00	METRE		
4	UN ELEĞİ			5,00	ADET		
5	ET DOĞRAMA TAHTASI			14,00	ADET		
6	ET KIYMA MAKİNASI AYNA BİÇAK TAKIMI			2,00	ADET		
7	PORSELEN SERVİS TABAĞI 26 CM			300,00	ADET		
8	SAKLAMA KABI			20,00	ADET		
9	BİÇAK BİLEME TAŞI			2,00	ADET		
10	SATIR			5,00	ADET		
11	KALBUR			2,00	ADET		
12	PLASTİK TABURE			100,00	ADET		

AŞAĞIDA YER ALAN HUSUSLAR İDARİ ŞARTNAME HÜKÜMLERİNİ OLUŞTURMAKTADIR.
DOĞRUDAN TEMİN ALIMLARINDA TEKLİF VEREN FİRMALAR İDARİ ŞARTNAMEDEKİ HUSUSLARI KABUL ETMİŞ SAYILACAKTIR.

- 1.Proforma asılları son teklif teslim saatinden önce Satınalma birimine teslim edilecektir.
- 2.Numune istenmişse yine son teklif teslim saatinden önce Satınalma birimine teslim edilecektir.
- 3.Firma asıl teklif proformaları firma antetli kağıdına tarih, birim fiyat, toplam fiyat, ürün markası,kdv hariç , imza ve kaşeler açık bir şekilde yazılmış olarak verilecektir.Faks yolu ile teklif gönderilebilir.
- 4-Teklifler KDV siz olarak verilecektir.
- 5-Firmaların teslim sürelerini tekliflerinde yazmaları mecburidir.
- 6-Firmaların 15 günden uzun süren malzeme teslimatlarında teslim süresini belirtmeleri gerekmektedir.
- 7,Doğrudan Temin birimi olarak kargo ile malzeme ve fatura teslimatı kabul edilmemektedir.
- 8,Ödemeler ; 90 günlük ödeme planı çerçevesinde yapılacaktır.

NOT:Teknik Şartnameleri Ektedir.(3 sayfa)

***** İstekler veya istekli olabilecekler mail adreslerini idaremize bildirmeleri durumunda tüm doğrudan temin satın alma ilanları mail adreslerine gönderilecektir.**



T.C.
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
TIP FAKÜLTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ

SARF MALZEME TEKNİK ŞARTNAMESİ

Genel Şartlar;

1. Kurum; bu şartnamede teknik özellikleri belirtilen ürünlerin tesliminden önce numuneler getirilip kontrol edilecektir; muayene ve kabul komisyonunca, muayene aşamasında alınacak numuneleri ilgili laboratuarlarda incelettirme hakkına sahiptir. Laboratuvar muayene ve incelemelerinden doğacak masraflar yüklenici tarafından karşılanacaktır.
2. Ürün teslimi sabah saat 08.30–11.00, öğleden sonra 13.30–15.30 arasında olacaktır. Teslim saatleri, “Beslenme ve Diyet Bölümü”nün belirleyeceği bir program dahilinde değiştirilebilir.
3. Şartnamede istenen bütün belgeler numune değerlendirme aşamasında muayene kabul komisyonuna teslim edilecektir.
4. Teslim edilecek ürünlerin üretim tarihleri ürünün geldiği yıla ait olmalıdır.
5. Bu şartnamede teknik özellikleri belirtilen ürünler, numune değerlendirme aşamasında muayene komisyonu tarafından ürün kullanım alanına göre mutfak içinde denenip ona göre onay verilecektir.

PARLATMA MAKİNESİ KUMU (ÇATAL-KAŞIK)

1. İşlemiş metallerin kurutulması, nemin ve ıslaklığın toplanması amacıyla kullanılmalıdır.
2. Doğal mısır koçanından üretilmiş olmalıdır. Bununla ilgili muayene kontrol komisyonuna bir belge sunulmalıdır
3. Görünüşü katı, rengi sarımtırak veya kahverengi olmalıdır.
4. İnsan sağlığı için (EEC 67/548 ve diğerleri) kapsamındaki tehlikeli madde ve kimyasal içermemelidir.
5. Beş’ er (5) kilogramlık ambalajlarda teslim edilmelidir.
6. Ürün çatal, kaşıkları çizmemeli ve makineden çatal-kaşıkların üzerine yapışarak çıkmamalıdır.
7. Getirilen ürün muayene –kontrol komisyonunca denetlenecek ona göre kabul edilecektir.

MASAT

1. Ürün paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.
2. Ürün 1 yıl garantili olmalıdır. Kırılmaya karşı dayanıklı olmalıdır.
3. Ürün boyu ; demir uzunluk 30 cm (+ - 2cm) , genişlik 2cm (+ -1 cm) sap uzunluk 14 cm (+ - 2cm) olmalıdır.
4. Ürün yassı tipte olmalıdır.

SULAMA HORTUMU

1. ¾ Çapında, ipli, kauçuklu takviyeli, çift katlı endüstriyel tip olacaktır.
2. İdarenin isteği üzerine lastik veya plastik hammaddeden üretilmiş olmalıdır.

UN ELEĞİ

1. Sık gözenekli olmalıdır.
2. Çapı en az 40 cm olmalıdır.
3. Yüksekliği en az 10 cm olmalıdır.
4. Paslanmaz çelik krom-nikel malzemeden imal edilmiş olmalıdır.
5. Numune istenecektir. Değerlendirme numuneye göre yapılacaktır.

ET DOĞRAMA TAHTASI (POLYAMİD)

1. Gıda tüzüğüne uygun, üzerinde kesme, doğrama işlemi yapmaya uygun polyamid 1. Sınıf malzemeden üretilmiş olmalıdır.
2. Ürünler, SARI RENKTE: 4 adet KIRMIZI RENKTE: 3 adet YEŞİL RENKTE: 7 adet olmalıdır.
3. ÜRÜN EBATLARI: 85cm x 45cm x 6cm olmalıdır.

Necmettin Erbakan
Tıp Fak. Hast.
Beslenme ve Diyet
Bölümü
Diyet. Servisi
045

Necmettin Erbakan
Tıp Fak. Hast.
Beslenme ve Diyet
Bölümü
Diyet. Servisi
045



T.C.
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
TIP FAKÜLTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ

ET KIIYMA MAKİNASI AYNA BİÇAK TAKIMI

1. Sinir ayırma aparatlı B98 S 4 32 lik front 6 adet bıçak.
2. Sinir ayırma aparatlı B98 ön parçalayıcı toolsteel 32 lik emite 6 adet ayna.
3. Sinir ayırma aparatlı B98 S 4 32 lik vörn 6 adet bıçak.
4. Sinir ayırma aparatlı Emite B98 32 lik 13ml 6 adet ayna
5. Sinir ayırma aparatlı Emite B98 32 lik 3,5ml 6 adet ayna

PORSELEN SERVİS TABAĞI (26 CM)

1. 1. Sınıf porselen niteliğinde beyaz olmalıdır.
2. 2. Sınıf veya defolu tabir edilen porselenler bulunmamalıdır.
3. Çatlak, kırık malzeme bulunmamalı, bu tür ürünler varsa mal tesliminde derhal sağlamları ile değiştirilmelidir.
4. İstiflemede ilgili malzeme birbiri içerisine tam olarak oturmalıdır. Kırılmalık yapısı 1. Sınıf porselenin tolerans seviyelerine uygun olmalıdır.
5. Üretici firma logosu kazınmayacak ve silinmeyecek şekilde ürünün alt kısmında yer almalıdır.
6. Servis tabakları 26cm boyutunda kenarları sarı yaldızlı olmalıdır.
7. Tabaklar hastanemizde kullanılan termotepsiler uygun olmalıdır.
8. Tabaklar düz ve desensiz olmalıdır.

SAKLAMA KABI

8. Gövde ve kapak olmak üzere iki bölümden oluşmalıdır.
9. İçi görülecek şekilde şeffaf plastik olmalıdır.
10. İki kenarında taşımak için bölme ya da kulp olmalıdır.
11. Kapak kapatıldığında gövde kısmını sıkı bir şekilde tutmalı veya kapağı gövdeye sabitleyen kilit sistemi olmalıdır.
12. Ürünler 5 litre olmalıdır.
13. Ürün ölçüleri 13,5*21*30,5 cm olmalıdır.
14. Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Plastik Madde ve Malzemeler Tebliği " ne uygun olarak üretilmiş olmalı ve üretim izni bulunmalıdır.
15. Ürünler TSE belgeli, ürün etiketlerinde TSE amblemi olmalıdır.
16. Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.

BİÇAK BİLEME TAŞI

1. SM-111 Model bıçak sulu bileme taşı olmalıdır.
2. Dış çap 200 mm, yükseklik 40 mm, iç çap 20 mm olmalıdır.
3. Elektrokorindon beyazı ve F 220-240 kum olmalıdır.

SATIR

1. Ürün paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.
2. Ürün 1 yıl garantili olmalıdır. Kırılmaya karşı dayanıklı olmalıdır.
3. Ürün boyu ; demir uzunluk 22cm (+ - 2cm) genişlik 9cm (+ - 2cm) toplam uzunluk (sapla beraber) 36cm (+ - 2cm) olmalıdır.
4. Ürün ABS saplı olmalıdır.

KALBUR

1. Ürün iri gözenekli olmalıdır.
2. Çapı en az 40cm olmalıdır.
3. Yüksekliği en az 10cm olmalıdır.

Mermin ÖZUM
NEÜ Hastane Tıp Fak. Hic.
Niyetkayen
09.05.2016

NEÜ Hastane Tıp Fak. Hic.
Niyetkayen
09.05.2016



KONYA

T.C.
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
TIP FAKÜLTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ

4. Paslanmaz çelik (krom-nikel) malzemeden imal edilmiş olmalıdır.

PLASTİK TABURE

1. Sağlam, çabuk kırılmayan plastikten üretilmiş olmalıdır.
2. Genişlik: 30-32cm, Yükseklik: 43-45cm olmalıdır.
3. Numunesi sunulacaktır.

[Signature]
NEU Necmettin Erbakan Üniversitesi
Diyet Bölümü
Diyet No 08.361.045

[Signature]
NEU Necmettin Erbakan Üniversitesi
Diyet Bölümü
Diyet No 08.361.045