

T.C.NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ TIP FAKÜLTESİ HASTANESİ

TEKLİF İSTEME FORMU

İstem No : 109065
Alım No : 25/1459
Talep Eden Birim : MUTFAK
Konu : MUTFAK İÇİN 7 KALEM MALZEME ALIM
Son Teslim Tarih & Saat : 29.09.2025 14:00

22.09.2025

İHTİYAÇ LİSTESİ

Sıra No	Malzeme Cinsi	Açıklama	Resmi Kodu	Miktarı	Birimi	Birim Fiyatı	Toplam Tutarı
1	BARDAK SU			20.000,00	ADET		
2	BULAŞIK DETERJANI ELDE YIKAMA			2.000,00	KG		
3	BULAŞIK MAKİNA PARLATICI 30 KG. AMBALAJ			1.000,00	KG		
4	KİREÇ SÖKÜCÜ SERT YÜZEYLER İÇİN			200,00	LİTRE		
5	PARLATMA MAKİNASI KUMU (ÇATAL KAŞIK)			100,00	KG		
6	SULAMA HORTUMU			200,00	METRE		
7	TÜLBENT BEZ			10.000,00	METRE		

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 şartnamesi ektedir.(5 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 laboratuvarlarda 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.

BARDAK SU TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Bardak suların sağlığa uygun ve temiz olması zorunludur.
2. İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmeliğin asgari şartları bakımından sular, insan sağlığına potansiyel bir tehlike oluşturan miktar ve yoğunlukta maddeler, mikro-organizmalar ve parazitler içermeyecektir.
3. İmalathanede yıkama, doldurma ve kapaklama işlemlerini el değmeden otomatik olarak yapan makine kullanılacaktır.
4. Bardak sular 200 cc 'lik porsiyonlarda tek kullanımlık ambalajlanmış olarak satın alınacaktır.
5. Alımı yapılacak olan suları üreten, ambalajlayan ve satışını yapan kurum/kurumlar Sağlık Bakanlığı- **İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik** (Resmi Gazete No: 25730, Tarih: 17/02/2005) ve **TS 266 - Sular - İnsanî tüketim amaçlı sular** standardında belirtilen hükümlere ve bu yönetmelik ve standartlarda atıf yapılan diğer hükümlere uygun olarak üretim, ambalajlama ve dağıtım yapacak ve ilgili belgelere sahip olacaktır.
6. Alımı yapılacak olan suları ambalajlarında **hasar** (delik, ezik, yırtık, vb) veya **hata** (son kullanma tarihi, üretici bilgileri, içerik vb ambalajda belirtilmesi zorunlu bilgileri mevcut olmaması) bulunmayacaktır.
7. Yüklenici firma **her ay** resmi bir kurumdan satışını yaptığı suların kimyasal ve mikrobiyolojik olarak Sağlık Bakanlığı- İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik ve TS 266 - Sular - İnsanî tüketim amaçlı sular standardında belirtilen hükümlere uygunluğunu belirtir analiz raporlarını getirecektir. Ayrıca suların nerede doldurulduğunu belirten bir belge ibraz edilecektir.
8. Bardak suları taşıyan araç, sağlık ve hijyen kurallarına uygun olacaktır.
9. Firma, suları yetkili bir kişi eşliğinde depoya teslim edecektir.
10. Komisyon gerektiğinde firmanın dolum tesislerini denetleme yetkisine sahiptir. Bundan doğacak masraflar yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.

FİZİKSEL VE DUYUSAL ÖZELLİKLERİ:

1. Gözle görünür yabancı madde bulunmayacaktır.
2. Doğal kaynak suyu, kendine has renkte olacaktır.
3. Kendine has tat ve kokuda olacaktır.

Nermin ÖZUM
NEÜ Meram Tıp Fak. Hast.
Diyetisyen
Dip. No: 043

Seydi KÖYÜK
NEÜ Tıp Fak. Hast.
Diyetisyen
Dip. No: 043



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

KONYA

İÇME SUYU TEKNİK ÖZELLİKLER

FİZİKSEL ÖZELLİKLER

İÇERİK	BİRİM	DEĞER
RENK	TKEDY	UYGUN
KOKU	TKEDY	UYGUN
TAT	TKEDY	UYGUN
BULANIKLIK	TKEDY	UYGUN

KİMYASAL ÖZELLİKLER

İÇERİK	BİRİM	DEĞER
pH		7,5-9,5 ARASI
AMONYUM	mg/L	0,5mg/lt
FLORÜR	mg/L	12-15 mg/lt arası
İLETKENLİK	mikroS/cm	100-150 arası
ARSENİK	microg/L	1
BROMAT	mikroS/cm	3
BROMOFORM	mikroS/cm	1

MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLER

İÇERİK	BİRİM	DEĞER
C.PERFINGENS (+SPORLULAR)	SAYI/100ML	0
KOLİFORM BAKTERİ	SAYI/250ML	0
PSEUDOMOMONOS AERUQİNOSA	SAYI/250ML	0
ESCHERICHIA COLI	SAYI/250ML	0
KOLONİ SAYISI (şişelenmiş piyasa 20-22 derece de 72 saatte)	SAYI/ML	0
KOLONİ SAYISI (şişelenmiş piyasa 37 derece de 24 saatte)	SAYI/ML	0

BULAŞIK DETERJANI ELDE

SANAYİ TİPİ BULAŞIK YIKAMA MADDELERİ GENEL ÖZELLİKLERİ

1. Temizlik maddeleri TSE ve /veya TSEK Belgeli olacaktır.
2. İhaleyi kazanan firma ürün teslimatı aşamasında teslimatı yapılan ürünün, etiketinde belirtilen üretim tarihine ait üretici firma tarafından hazırlanan Analiz sertifikasını ve kullanıcı içi hazırlanmış Ürün Bilgi Formunu kuruma verecektir.
3. Teklif edilen malzemelerin markaları ve ambalaj şekli orijinal şekliyle (Bölünme, parça kabul edilmeyecek) ve numuneleri hastane idaresinin onayına sunulacak, verilen numune hastane idaresinde kalacak ve malzeme bu numuneye uygun getirilecektir. Malzemeler orijinal ambalajlarında ve kutuları düzgün, sağlam, istiflenmeye uygun kapalı kutularda aynı ebatlarda olacak şekilde teslim edilecektir.
4. Malzemenin adı, firmanın adı, ruhsat tarihi ve izin numarası, imal tarihi, seri numarası, birden fazla ise adedi, ithal malzeme ise yukarıdakilere ilaveten ithalatçı adı, iznin ve ruhsat numarası bulunacaktır.
5. Belirtilen malzemelerin teslimi sırasında, numunesi muayene komisyonunca onaylanan malzemeler teslim alınacaktır.
6. Belirtilen malzemeler hafta içi mesai saatlerinde teslim alınacaktır.
7. Belirtilen malzemeler hastanemiz deposuna firma tarafından istenilen yere sayılarak teslim edilecektir.

AMBALAJ ÖZELLİKLERİ

Nermin ÖZÜM
NEÜ Meram Tıp Fak. Hesi
Diyetisyen
Dip. No: 08.091.045

Seydi H. ÖZÜM
NEÜ Tıp Fak. Hesi
Diyetisyen
Dip. No: 08.091.045



T.C.

**NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
TIP FAKÜLTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ**

KONYA

Malzeme: Malzemelere uygun ambalajlar HDPE ve /veya LDPE ve/veya PET' den imal edilmiş olmalıdır.

Kapak: PE ve PP den imal edilmiş olmalı gaz çıkışı olan ürünler için özel olarak tasarlanmış gaz çıkımı sağlayarak ambalajın şişmesini engelleyen ventilli kapak bulunmalıdır.

Etiket yapısı: Bidon etiketleri yüksek dayanıklılık ve yapışkanlık özelliğinden dolayı PE den imal edilmiş olmalıdır.

Etiket üzerindeki işaretlemeler: Ambalaj üzerinde okunaklı silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde olmalıdır. Ürün etiketinde aşağıdaki bilgilerin olması gereklidir: ürünün adı. Ürüne ait üretim ve parti numarası ürün hakkında kısa açıklama ürünün net ağırlığı kullanım şekli fiziksel özellikleri kimyasal bileşimi depolama bilgileri tehlike işareti ve güvenlik önlemleri tüketicinin kullanımına yönelik uyarıları üretici firmanın adı ve adresi var ise kullanım süresi belirtilmelidir.

Depolama: Etiket üzerinde ürünlerin uygun depolama koşulları açıkça belirtilmelidir.

TEKNİK ÖZELLİKLERİ

1. Elde yıkanan bulaşıklar için özel formüle edilmiş hoş kokulu parfüm içermeli ve bol köpüklü olmalıdır.
2. Donmuş yağ, yemek artıklarını, nişasta ve protein lekelerini kolayca temizlemelidir.
3. Kolay Durulanmalı ve leke bırakmamalıdır.
4. Ürünün yapısında cildi koruyucu maddeler bulunmalıdır.
5. Ürünün pH - 6 – 8 olmalıdır,
6. Aniyonik ve noniyonik yüzey aktif maddeler içermelidir. Koyu kıvamlı olmalıdır.
7. Anyon aktif madde (%) 5 – 15 arasında olmalıdır.
8. Noniyonik aktif madde < % 5 olmalıdır.
9. Minimum % 80 oranında doğada parçalanabilir olmalıdır.
10. İlgili Bakanlıktan üretim ya da ithal izin belgesi olmalıdır.
11. Üretici firma TSE ve / veya TSEK belgesine sahip olmalıdır.
12. Ürüne ait MSDS (malzeme güvenlik formu) olmalıdır.
13. Sıvı bulaşık deterjanları, orijinal 30 lt'lik plastik kilitli kapaklı bidonlar halinde ambalajlanmış olacaktır. Plastik bidonlar, beyaz veya açık renklerde, yüksek yoğunlukta polietilen malzemeden imal edilmiş olacak, imalatı hurda plastik kullanılmamış olmalıdır.
14. Bidonların içerisindeki net sıvı bulaşık deterjan miktarı ambalaj üzerinde bulunan etiket bilgilerinde yer alacaktır. Bidonları taşımak için bir kulpu ağızdan akıtma ve sızıntı yapmayacak şekilde emniyet kapağı bulunmalıdır.

Üretici veya tedarikçi firmadan istenilen servis, destek, teknik ve bakım hizmetleri:

Firma hasarlı hatalı ambalajlardan dolayı bozulan ürünleri bedelsiz değiştirecektir. İhaleyi kazanan firma ürünle ilgili uygulamalı ve görsel eğitim çalışmalarını ürün tesliminde en az bir defa yapacaktır. İhaleyi kazanan firma ürünle ilgili uyarıcı levha ve bilgi afişlerini karşılayacaktır.

GARANTİ SÜRESİ VE TESLİMAT ŞARTLARI

Alınacak ürün uygun koşullarda depolandığında en az bir yıl ambalajları herhangi bir değişikliğe uğramaksızın teslimat anındaki özelliklerini koruyacaktır, değişiklik olduğu takdirde yenisi ile değiştirilecektir.

BULAŞIK MAKİNA PARLATICI 30 KG AMBALAJ

1. Ürünün pH = 1,5 – 2,5 arasında olmalıdır.
2. Bulaşık makinesi deterjanı ve bulaşık makinesi parlaticısı bir bütün olarak düşünülüp, aynı firmadan alınacaktır.(Bu iki ürün için makineye dozaj lama sistemi

Nermin ÖZUM
NEU Meram Tıp Fak. Hast.
Diyetisyen
Dip. No: 00000000000000000000

Sorun ÖZGÜR
NEU Tıp Fak. Hast.
Diyetisyen
Dip. No: 00000000000000000000



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

KONYA

- kurulmaktadır. Farklı pompa takıldığında prop sistemi algılama yapmamakta, dolayısıyla temizlik, randımanlı olmamakta ve deterjan çok gitmektedir.)
3. Ürün, endüstriyel bulaşık makinelerinde kullanıma uygun, özel düşük köpüklü noniyonik maddeler ve korozyon önleyici içermeli, noniyonik aktif madde oranı minimum % 10 olmalıdır.
 4. Tabaklardaki bakiye deterjanı nötralize etmelidir.
 5. Mamul içindeki aktif maddeler çevreye ve insan sağlığına zarar vermemelidir.
 6. Minimum % 80 oranında doğada parçalanabilir olmalıdır.
 7. Ürün ISO ve TSE belgesine sahip olmalı ürün etiketlerinde TSE amblemi olmalıdır.
 8. Üretici veya Tedarikçi Firmadan İstenilen Servis, Destek, Teknik ve Bakım Hizmetleri:
 9. Firma hasarlı hatalı ambalajlardan dolayı bozulan ürünleri bedelsiz değiştirecektir.
 10. İhaleyi kazanan firma dijital parlatici dozaj pompasını ürünü kullanıldığı sürece ücretsiz olarak getirip takıp ve bakım onanın hizmetlerini karşılamak zorundadır.
 11. Dozaj sistemleriyle ilgili olarak bildirilecek arızalara 24 saat içinde müdahale etmek zorundadır.
 12. İhaleyi kazanan firma ürünü ile ilgili uygulamalı ve görsel eğitim çalışmalarını ürün tesliminde en az bir defa yapacaktır.
 13. İhaleyi kazanan firma ürünle ilgili uyancı levha ve bilgi afişlerini karşılayacaktır. Hastanemizde kullanılan bulaşık makineleri için 12 adet pompanın temini ve bunların ilgili ünitelere ücretsiz montajı İhaleyi alan firma tarafından yerine getirilecektir

KİREÇ SÖKÜCÜ SERT YÜZEYLER İÇİN

1. Total Asidite (%Na2Oş pH 8,2'de) 11-13.5
2. Kireç çözücü ve pas çözücü madde içermelidir.
3. Parfüm içermemelidir.
4. Koku bırakmamalıdır.
5. Ürün 5 lt lik PE ambalaj içinde olmalıdır.
6. Hidroklorik asit miktarı >%15 olmalı, inhibitör ve deiyonize saf sudan oluşmalıdır.
7. Ambalaj üzerinde mutlaka ürünün adı, üretim-ital izin tarihi ve içeriği yazılmalıdır.
8. Ürünün raf ömrü en az 2 yıl olacak, toksit ve zararlı uçucu madde içermemelidir.
9. Ürünün cilt, göz ve solunum yollarına iritan etkisi olmamalıdır.
10. TSE;ISO ve eşdeğer kalite belgelerine sahip olmalıdır.
11. Ürünün üzerinde TSE damgası ve numarası bulunmalıdır.

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.

SULAMA HORTUMU

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

Nermin OZUM
NEÜ Meram Tıp Fak. Hast.
Diyetisyen
Dip. No: 0301045

Seydi ÖZGÜL
NEÜ Tıp Fak. Hast.
Diyetisyen
Dip. No: 0301048



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

KONYA

TÜLBENT BEZ

1. Malzeme İsmi: Kumaş ince sık cm² (22 tel) dokunmuş tülbent bezi (Beyaz-Nonsteril)
2. Dokuma Tipi: 1/1
3. Bez Ayağı: Düz Dokuma
4. Rengi: Beyaz
5. Genişlik: 90 cm.
6. Uzunluğu: 100 mt.
7. Kumaş Ağırlığı: 42 gr / m²'den, 1 top ağırlığı (90x100m) 3780 (+20) gr'dan az olmamalıdır.
8. Elyaf Malzemesi: %100 Pamuktan mamul olmalıdır.
9. Tamamlayıcı Özellikleri: Hidrofil, Absorban, Nonsteril
10. TSE belgeli ürün etiketlerinde TSE amblemi olmalıdır.

Nermin ÖZÜM
NEÜ Meram Tıp Fak. Hast.
Diyetisyen
Dip. No: 07.361.045

Serap KOYGÜN
NEÜ Tıp Fak. Hast.
Diyetisyen
Dip. No: 07.361.045