

T.C.
FIRAT ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ
DÖNER SERMAYE İŞLETME BİRİMİ
ELAZIĞ
TEKLİF İSTEME FORMU

14.03.2023

İstem No : 68198 : 23/1378
Talep Eden Birim : YEMEKHANE

Firat Üniversitesi Hastanesi ihtiyacı malzeme/hizmet satın alınacaktır. Fiyat teklif aşağıda belirtilen tarih ve saatte Döner Sermaye Satın alma Birimine bizzat, faks veya posta ile teslimini rica ederim.

- 1- Malzeme/hizmet tesliminin kaç günde yapılacağı belirtilmesi zorunludur. Belirtilmemesi durumunda sipariş tarihinden itibaren teslim süresi 10 gün olarak kabul edilecektir. Teslimatta gecikme durumunda geciken her gün için fatura tutarının (KDV hariç) 0,001 (Binde biri) oranında gecikme cezası hesaplanarak tahakkuk üzerinden kesilecektir. Teslimat satınalma biriminin sipariş yazısına istinaden yapılacaktır. (Sözleşmeli alımlarda sözleşmedeki oran uygulanır)
- 2- Teklif opsiyonu en az 30 gün olmalı ve ürün markası, belirtilecek ve teklif fiyatları KDV hariç verilecektir ve KDV oranı belirtilecektir. Belirtilmemesi durumunda KDV dahil kabul edilecektir. Ayrıca idarenin öngördüğü şartlar dışında, firma tarafından ödeme günü vb. talepleri tekliflerinde belirtmeler dahi, dikkate alınmayacaktır.
- 3- Mal teslimi hastane ambarına veya idarenin göstereceği yere yapılacaktır. Teslimat yerine kadar tüm giderler satıcıya aittir.
- 4- Tıbbi malzeme haricindeki ürünlerde TSE markası aranan malzemeler TSE belgeli olacaktır.
- 5- Teklif mektubunda silinti ve kazıntı yapılmayacaktır. Son teklif verme tarih ve saatinden sonra gelen teklifler değerlendirilmeyecek olup, ancak idare gerek gördüğü takdirde bu süreyi uzatabilir.
- 6- Firma alacaklarını harcama yetkilisinin (Başhekimlik makamı) izniyle devir ve temlik yapabilir. Temlik öncesi harcama yetkilisi makamından uygunluk yazısı alınması zorunludur.
- 7- Tıbbi malzeme, ilaç ve kit alımlarında Sağlık Bakanlığının TITUBB veya ÜTS kaydı gereken ürünlerin kayıtlı olması halinde alım yapılacaktır. Ürünün imalatçı veya ithalatçı olmadığı durumlarda ilgili satıcının bayi olduğuna dair TITUBB kayıt ve bildirimi aranacaktır. Teklif mektubunda Firma Tanımlayıcı kodu, UBB kodu ve ayrıca firmanın KİK de kaydı olacaktır. UBB kodu ve SUT kodu gereken ürünlerin kodunun belirtilmemesi ile KİK kaydı olmayan firmaların teklifi değerlendirilmeye alınmayacaktır. Sosyal Güvenlik Kurumu negatif listesinde bulunan tıbbi malzemeler alınmayacak, alınsa dahi negatif listeden çıkmadıkça fatura bedeli ödenmeyecektir. KİK kaydının yapılmaması ve kaydın güncellenmemesi malzeme alındıktan sonra malzemenin negatif listeye düşmesi gibi malzeme kaynaklı kuruma ait SGK kesinti tutarları ve kurum zararlarının tamamı ilgili firma tarafından karşılanacaktır.
- 8- Firmalar ürün tesliminde **BAYI NO, LOT NO, SERİ NO** larını faturalarında belirteceklerdir. Belirtmedikleri takdirde fatura işleme alınmayacaktır.
- 9- Sağlık Uygulama Tebliğinde yer alan tıbbi malzemeler için SUT kodu, Tebliğde yer almayan malzeme olması durumunda bu durum teklif mektubunda belirtilecektir.
- 10- Nitelikli malzeme alımlarında şartnamede numune istenmiş ise teklif dışında numune doğrudan ilgili bölüme gönderilecektir ve numune gönderme ile ilgili masrafları satıcıya ait olacaktır.**
- 11- Firma tarafından sipariş edilen malzemenin teslim edilmemesi durumunda idare tarafından kanun gereği ilgili mercilere bildirim yapılarak, firma idarenin belirleyeceği süre içerisinde doğrudan temin alımlarına iştirak edemeyecektir.
- 12- SUT 5.2.1 Maddeler gereği 2 Ay içerisinde dönem sonlandırılmasından sonra getirilen fatura bedeli ödenmeyecektir.**
- 13- Sipariş sonrası teslimi yapılan mal/hizmet alımlarının teslimine müteakip faturanın Kuruma ulaştığı tarihten itibaren (Faturanın Kuruma teslim tarihi fatura arkasına kayıt düşülecektir.) 70 . günde işletmenin nakit durumuna göre ödenecektir.

Teklif Veren Firmanın

Tel :

Fax :

Mail :

Son Teslim Tarih & Saat : 16.00

17. 03 - 2023

PROF.DR.FATİH OSMANLIOĞLU
BAŞHEKİM YARDIMCISI

MALZEME/HİZMET LİSTESİ

Sıra N	Malzeme Kodu	Malzeme Cinsi	Açıklama	Miktarı	Birimi	Birim Fiyatı	KDV Oranı%
2	25501051002004	KAZAN TAŞIMA ARABASI		1,0	ADET		
3	2551202001	ÇÖP ARABASI (KOVASI İLE BİRLİKTE)		5,0	ADET		
4	25303020702001	ÇAY MAKİNESİ		4,0	ADET		
5	25302109917001	TEKERLEKLİ SU TAHLİYELİ YIKAMA TEZGAHI		2,0	ADET		
6	25302109917002	KAPAK YIKAMA ARABASI		2,0	ADET		
7	25302109917003	PROFİL SÜZGEÇ		8,0	ADET		
8	25501051002005	MALZEME TAŞIMA ARABASI		4,0	ADET		
9	255030304002	BENMARİN STANDI(YEMEK SERVİS ÜNİTESİ)		2,0	ADET		

TEKNİK ŞARTNAME EKTEDİR

Adres: Fırat Üniversitesi Hastanesi Döner Sermaye İşletme Müdürlüğü HAZAR V.D. : 3860437404

Tel: 0424 233 35 55

Fax: 0424 233 90 40

EPOSTA : dsermayesatinalma@firat.edu.tr

Sayfa 1

T.C.
FIRAT ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ
DÖNER SERMAYE İŞLETME BİRİMİ
ELAZIĞ

İSTEĞİ YAPAN BİRİM : YEMEKHANE

ŞARTNAME NO
1669

ŞARTNAME

Düzenleme Tarihi : 27.02.2023

ŞARTNAME

KAZAN TAŞIMA ARABASI SÜRME TEKNİK ŞARTNAMESİ

- ? Ölçüleri 70*60*50 ölçülerinde olmalıdır.
- ? Tamamı 304 kalite, 18/8 Cr/Ni paslanmaz çelikten üretilmelidir.
- ? 4 adet 360 derece dönebilir tekerleği olmalıdır.
- ? Paslanmaz çelik itme kolu ve kollar paslanmaz borudan oluşmalıdır.
- ? Ürünler mutfakta firmalar fiyat vermeden önce yerinde görülecektir.

ÇÖP ARABASI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. 304 kalite paslanmaz çelikten olacaktır.
2. Tamamı 304 kalite, 18/8 Cr/Ni paslanmaz çelikten üretilmelidir
3. Çöp kovası kulplu 40*45 ölçülerinde çöp arabasına dahil olmalıdır.
4. Firmaların malzemeyi yemekhanede görerek değerlendirmesi ona göre teklif vermesi gerekmektedir.
5. Ürünler numuneye göre yemekhanede görülecektir.
6. Et kalınlığı en az 1.20 mm olacaktır.

250 BARDAKLIK ÇAY MAKİNALARI

1. 304 kalite krom paslanmaz çelikten üretilmiş olacaktır
2. Çay haznesi ve süzgeci paslanmaz çelikten üretilmiş olmalıdır
3. Tamamı 304 kalite, 18/8 Cr/Ni paslanmaz çelikten üretilmelidir
4. Toplu tüketim için uygun kullanım sağlamalıdır.
5. Su ve Çay seviyeleri göstergeleri olmalıdır.
6. Isı yalıtımlı kulpları olmalıdır
7. 22 LT // 370*350*510 mm
8. Firmaların malzemeyi yerinde görerek değerlendirmesi ona göre teklif vermesi gerekmektedir.
9. Ürünler numuneye göre yemekhanede görülecektir.

HAREKETLİ SU TAHLİYELİ YIKAMA TEZGAHI TEKNİK ŞARTNAMESİ

HAZIRLAYANLAR

Fırat Üniversitesi Hastanesi
Yemekhane Sorumlusu
Güven ARAC

Irem DAĞOĞLU
Elazığ Fırat Üniversitesi Hastanesi
Diyetisyen
Diyetisyen No: 691

ONAYLAYAN

Cevat GÜN
Fırat Üniversitesi Hastanesi
Müdür Yardımcısı

ŞARTNAME NO

1669

ŞARTNAME

Düzenleme Tarihi : 27.02.2023

1. Eviyede, sol tarafta ise solda, sağ tarafta ise sağda gider deliği ve tabanı su birikmesini önlemek için deliğe doğru eğimli olmalıdır, Tekerlekli olacaktır.2. Süzgeç özelliği olmayacaktır.
3. Tamamı 304 kalite, 18/8 Cr/Ni paslanmaz çelikten üretilmelidir
4. Yıkama eviyesinin derinliği 40 cm ve 150 mm tekerlek olmalıdır.
5. Eviyeli yıkama bankosunun ebatları yaklaşık 196*68*80 ölçülerinde olmalıdır.
6. Firmaların malzemeyi mutfakta görerek tekrardan kurumdan ölçü alması gerekmektedir ve değerlendirmesini ona göre teklif sunması gerekmektedir.
7. Ürünler numuneye göre seçilecektir.

KAPAK YIKAMA ARABASI- TEKERLEKLI
TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Eviyede, sol tarafta ise solda, sağ tarafta ise sağda gider deliği ve tabanı su birikmesini önlemek için deliğe doğru eğimli olmalıdır.
2. Süzgeç özelliği olmayacaktır.
3. Eviyeli yıkama bankosunun ebatları yaklaşık 180*80 ölçülerinde olmalıdır.
4. Firmaların malzemeyi yerinde görerek tekrardan kurumdan ölçü alması gerekmektedir ve değerlendirmesini ona göre teklif sunması gerekmektedir.
5. Ürünler numuneye göre mutfakta görülecektir.
6. Tamamı 304 kalite, 18/8 Cr/Ni paslanmaz çelikten üretilmelidir.

PROFİL SÜZGEÇ TEZGAHI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Paslanmaz çelikten üretilmelidir.
2. Ölçüleri 60*50*30 olmalıdır.
3. Firmaların malzemeyi yerinde görerek tekrardan kurumdan ölçü alması gerekmektedir ve değerlendirmesini ona göre teklif sunarak gerçekleştirmelidir.
4. Ürünler numuneye göre mutfakta görülecektir.
5. Tamamı 304 kalite, 18/8 Cr/Ni paslanmaz çelikten üretilmelidir.
- 6.

MALZEME TAŞIMA ARABASI TEKNİK ŞARTNAMESİ

- ? Ölçüleri 70*60*80 ölçülerinde olmalıdır.
- ? Ürünler numuneye göre mutfakta görölerek seçilecektir.
- ? Firmaların malzemeyi yerinde görerek tekrardan kurumdan ölçü alması gerekmektedir ve değerlendirmesini ona göre teklif sunması gerekmektedir.
- ? Tamamı 304 kalite, 18/8 Cr/Ni paslanmaz çelikten üretilmelidir.
- ? 4 adet 360 derece dönebilir tekerleği olmalıdır.
- ? Paslanmaz çelik itme kolu ve kollar paslanmaz borudan oluşmalıdır.

HAZIRLAYANLAR

Firat Üniversitesi Hastanesi
Yemekhane Sorumlusu
Özkan ARAY

İrem DAĞOĞLU
Elazığ Firat Üniversitesi Hastanesi
Diyetisyen
Dip. No: 1691

ONAYLAYAN

Cevat GÜM
F.O. Hastanesi
Müdür Yardımcısı

İSTEĞİ YAPAN BİRİM :	YEMEKHANE	
ŞARTNAME NO 1669	ŞARTNAME	Düzenleme Tarihi : 27.02.2023

YEMEK SERVİS ÜNİTESİ HAREKETLİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Tamamı 304 paslanmaz
2. 145*76*86 ölçülerinde
3. Elektrikli , 4 tekerli
4. 4 adet ½ küvet sıcak
5. 2 adet 1/1 gastronom küvetler nötr
6. Taban raflı
7. İki taraftan kulp yeri olacak
8. Öksürük perdeli
9. Et kalınlığı en az 1.20 mm olacaktır.
10. Numuneler yemekhanede görülecektir.
11. Teklif verilmeden önce firmaların malzemeyi yerinde (yemekhanede) incelemesi gerekmektedir.

HAZIRLAYANLAR		ONAYLAYAN
 Fırat Üniversitesi Hastanesi Yemekhane Sorumlusu İREM DAĞOĞLU	 İrem DAĞOĞLU Elazığ Fırat Üniversitesi Hastanesi Diyetisyen Diyet No: 691	 Cevat GÜL F.U. Hastanesi Yemekhane Sorumlusu