

T.C.
ERCIYES ÜNİVERSİTESİ
DÖNER SERMAYE İŞLETMESİ
TEL : (0.352) 437 49 20 – Fax : (0.352) 437 52 88

KAYSERİ
26.12.2023

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

Üniversitemiz Tıp Fakültesi YEMEKHANE ihtiyacı olan aşağıda cins ve miktarları belirtilen malzemelere ihtiyaç vardır.
Müesseseniz tarafından ilgili malzemelerin temini mümkün ise birim fiyatı üzerinden teklif verilmesini rica ederim.

Tacım DEMİRTAŞ
Döner Sermaye İşletme Müd.

S.no	MALZEMENİN CİNSİ	Miktarı	Birim Fiyatı
1	DOMATES SALÇASI	750 KG	
2	TOZ ŞEKER	1000 KG	
3	BİBER SALÇASI	300 KG	
	BİLGİ İÇİN: MEHMET UZUNLU		
	Tel : (0352) 207 66 66 – Dahili: 22381-22382		
	TEKNİK ŞARTNAME EK SAYFADA		
	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 EDİLMEMEYECİKTİR		
	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.		
A	TEKLİF MEKTUPLARI FİRMA BAŞLIKLİ KÂĞITLARINA YAZILACAK.		
B	ZAMANINDA VERİLMİYEN, 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	FATURA TARİHİNDEN ÖDEMeye KADAR GEÇEN SÜRE İÇERİSİNDE FİRMALAR VADE FARKI VEYA FAİZ TALEP ETMEYECEKLERDİR		
J	FİRMANIN İŞ UHDESİNDE KALMASI HALİNDE, İŞ SAĞLIĞI GÜVENLİĞİNİ GEREKTİREN HALLERDE GEREKLİ TEDBİRLER FİRMA TARAFINDAN ALINACAKTIR		

NOT: Teklif mektuplarının en geç 03/01/2024 günü mesai bitimine kadar E.Ü. Döner Sermaye İşletmesi'ne bırakılmasını veya erudsim@erciyes.edu.tr adresine mail gönderilmesini rica ederiz.

DOMATES SALÇASI TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Domates salçası; olgun, sağlam tabii domateslerin tekniğine uygun olarak işlenmesi sonucu elde edilmiş olmalıdır. Yeni sene mahsulünden üretilmiş olmalıdır. Double konsantre salça tipinde; suda çözülebilen, tuzsuz, kuru madde miktarı % 28-30 arasında, ihtiva ettiği tuz miktarı % 6'dan az olmamalıdır. Kırmızı renkte koyu kıvamda kendine özgü tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir. Görünüşü kendine has yeknesak görünüşte olmalı; salça, imalinde kullanılması kabul edilen her türlü maddenin dışındaki maddeler ile kabuk, çekirdek ve bunların parçacıkları gibi yabancı maddeler bulundurmamalıdır.

İçinde canlı, cansız böcekler ve bunların parçalarını bulundurmamalıdır. Domatesten başka cins sebze, meyve ve enzimlerini bulundurmamalıdır. Boya maddesi içermemelidir. Domates salçası hermetik olarak kapatılabilen özellikteki kalaylı ve kalaysız kromlu lak'lı levhalardan yapılmış teneke kutu, kavanoz veya özel aseptik ambalajlar içerisinde konulmuş olmalıdır.

Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere ve organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.

Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır:

› **T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın** üretim izin numarası ve tarihi,

İlgili standardın işaret ve numarası,

Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,

Malın adı, tipi, çeşidi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri (ay-yıl olarak), çözünür kuru madde miktarları, brüt ve net miktarları.

Ambalajlar, düzgün, temiz, delinmemiş, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olmalıdır. Kutular; mekanik tesirlerle biçimleri bozulmamış, sızintisız ve kutu dışı passız olmalı, kenet hatası olmamalıdır. Kutu doluluk oranı en az % 90 (v/v); siyah leke miktarı en çok 2 adet /gram, kutu kapasitesi TS 2664 'e uygun olmalıdır. Kutular 5 kg'lık orijinal olmalıdır.

Ambalajların üzerindeki net miktar esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda **TS 1466** ve bu standartta atıf yapılan standartlar esas alınacaktır. **Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.**

TOZ ŞEKER TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Toz şekerler;

Kristal şeker tipinde olmalıdır. Toz şekerlerin; fiziksel, kimyasal ve hijyenik özellikleri aşağıda belirtilen değerlere uygun olmalıdır:

Polarizasyon değeri (S°) en az 99,7; invert şeker miktarı en çok 0.04 (ağırlıkça); iletkenlik külü en çok 0.04 (ağırlıkça), kristal renk tipi (Brunswick puanı) en çok 12; çözelti rengi (ICUMSA birimi) en çok 60; kurutma kaybı en çok 0.10 (ağırlıkça); koruyucu madde kükürt dioksit (SO₂) en çok ppm; zehirli ve yabancı maddeler olan Arsenik en çok 1 ppm; Bakır (Cu) en çok 2 ppm; Kurşun (Zn) en çok 2 ppm; topaklaşmayı önleyici madde; nişasta, yabancı madde ve patojen mikroorganizma içermemelidir. Nem oranı max.%0.1 olmalıdır.

Yusuf FAZEL
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi
Hastaneleri

Hüseyin BEKTAŞ
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Tıp Fak.
Hastaneleri

Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere ve organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır. Ambalajlar, sağlam, temiz, kuru ve insan sağlığına zararsız olmalıdır.

Toz şekerler, 50 kg. orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır:

1. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın üretim izin numarası ve tarihi,
2. İlgili standardın işaret ve numarası,
3. Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda, TS 861 ve bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır. (tebliğ no:2006/40 şeker tebliğine uygun olacaktır)

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

BİBER SALÇASI TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Biber salçası; olgun, sağlam tabii kırmızı biberlerin tekniğine uygun olarak işlenmesi sonucu elde edilmiş olmalıdır. Yeni sene mahsulünden üretilmiş olmalıdır. Tipine uygun kırmızı renkte, koyu kıvamda, kendine özgü hoş tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir. Görünüşü kendine has yeknesak görünüşte olmalı; salça, imalinde kullanılması kabul edilen her türlü maddenin dışındaki maddeler ile kabuk, çekirdek ve bunların parçacıkları gibi yabancı maddeler bulundurmamalıdır.

İçinde canlı, cansız böcekler ve bunların parçalarını bulundurmamalıdır. Mutfak tuzu katılması halinde, kullanılan tuz Gıda Maddeleri ile ilgili Tüzükte belirtilen özellikte olmalı ve miktarı toplam kuru maddenin % 10'unu geçmemelidir.

Biber salçalarına Gıda Maddeleri Tüzüğünde müsaade edilenler dışında hiçbir katkı maddesi katılmamalı, boya maddesi içermemelidir.

Biber salçası, hermetik olarak kapatılabilen, kalaylı ve kalaysız kromlu lak'lı levhalardan yapılmış olan ve ebatları TS 1924'e uygun teneke kutu, kavanoz veya özel aseptik ambalajlar içerisinde konulmuş olmalıdır. Kutular; mekanik tesirlerle biçimleri bozulmamış, sızıntısız ve kutu dışı passız olmalı, kenet hatası olmamalıdır. Kutu doluluk oranı en az % 90 (v/v); siyah leke miktarı en çok 2 adet /gram, kutu kapasitesi TS 2664 'e uygun olmalıdır.

Ambalajlar temiz, düzgün, bombesiz, taban ve kapakları içe doğru basık olmalı, kirlenmiş, delik, paslı vs olmamalıdır. Kutular 5 kg'lık orijinal olmalıdır. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere ve organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.

Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır:

Yusuf CAZEL
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi
Hastaneleri

Emine BEKTAŞ
Erciyes Ün. Tıp Fak.
Diyetisyen

› T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın üretim izin numarası ve tarihi,

İlgili standardın işaret ve numarası

Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,

Malın adı, tipi, kuru madde oranı, katılmış ise tuz miktarı, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları.

Ambalajların üzerindeki net miktar esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

Yusuf GAZEL
Diyetisyen
Erciyes Üniv. Tıp Fakültesi
Beslenme

Hüseyin BERTAN
Erciyes Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen