

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

KAYSERİ
25.01.2024

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	B. Fiyatı
1	ISPAK (DONDURULMUŞ)	1.000 KG	
2	KARNABAAR (DONDURULMUŞ)	1.000 KG	
3	YEŞİL FASÜLYE (DONDURULMUŞ)	1.000 KG	
4	GARNİTÜR (DONDURULMUŞ)	1.000 KG	
5	BROKOLİ (DONDURULMUŞ)	1.000 KG	
6	PARMAK PATATES (DONDURULMUŞ)	500 KG	
	TEKNİK ŞARTNAME İKİNCİ SAYFADA		
	BİLGİ İÇİN: 0352 207 66 66 İÇ HAT: 22381-22382		
	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 KAĞITLARINA YAZILACAK.		
B	ZAMANINDA VERİLMİYEN,ACIK ADRES,KAŞE VE İMZA OLMAYAN TEKLİFLER DEĞERLENDİRİLMEZ.		
C	SİLİNTİ VE KAZINTI OLAN TEKLİFLER REDDEDİLİR.		
D			
E	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERİN,MARKASI VE AMBALAJ ŞEKLİ YAZILMALI		
F	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERİN,BİRİM FİYATI RAKAM VE YAZI İLE YAZILMALI		
G	ÖDEME SİRASININ VE GÜNÜNÜN BELİRLENMESİNDE; DÖNER SERMAYELİ İŞLETMELER BÜTÇE VE MUHASEBE YÖNETMELİĞİNİN 22. MADDESİ HÜKÜMLERİ UYGULANACAKTIR		
H	FATURA TARİHİNDEN ÖDEMEEYE KADAR GEÇEN SÜRE İÇERİSİNDE FİRMALAR VADE FARKI VEYA FAİZ TALEP ETMEYECEKLERDİR		
I	FİRMANIN İŞ UHDESİNDE KALMASI HALİNDE, İŞ SAĞLIĞI GÜVENLİĞİNİ GEREKTİREN HALLERDE GEREKLİ TEDBİRLER FİRMA TARAFINDAN ALINACAKTIR		

NOT : Teklif mektuplarının en geç **29/01/2024** günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılması veya erudsim@erciyes.edu.tr adresine gönderilmesini rica ederiz.

TÜM DONDURULMUŞ ÜRÜNLER:

1. Ürünler yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği" ve "Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği" özelliklerine uygun olacak, Ek-1 Meyve ve Sebzeler ile İşlenmiş Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerlere de uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Ürünler gıda ile temas edebilir naylon torba (40 mikron kalınlığında polietilen) içerisinde, 2,5 kg-5 kg-10 kg'lık orijinal ambalajlarda teslim edilecektir.
3. Ürünler -18 °C'de olmalıdır.
4. Kurt olmamalı, böcek, kuş ve benzeri yeniği, taş bulunmamalıdır.
5. Dondurulmuş ürünler hiçbir katkı maddesi içermemelidir.
6. Ürünler yerli olacaktır.
7. %90-95 rutubette depolanacak ve taşınacaktır.
8. Üretici firma, dondurulmuş ürünlere ait Gıda Sicil Belgesi ve Gıda Üretim Sertifikasına sahip olacaktır. İhaleyi alan firma teslimat aşamasında Ürün Analiz Sertifikalarını muayene komisyonuna ibraz edecektir.
9. Gerekğinde ürünlerin mikrobiyolojik ve kimyasal analizleri ilde bulunan T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Laboratuvarlarına veya Bakanlık tarafından onay verilen diğer laboratuvarlara firma tarafından yaptırılmalıdır ve analiz sonuçları Kuruluşa teslim edilmelidir.
10. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılmalıdır. Ambalajların üzerinde ürünün cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak), içindekiler kısmı ve metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır.
11. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre yapılacaktır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir. Aracın sıcaklık belgesi istenildiği takdirde gösterilmelidir. Donu çözülmüş, ezilmiş, gevşemiş ürünler alınmayacaktır. Çözündürüldükten sonra tekrar donmuş ürünler teslim alınmayacaktır.
12. Son kullanma tarihinden önce bozulan, numuneden farklı çıkan dondurulmuş ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilir.
13. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır.
14. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır. Ürünler firma tarafından depoya teslim olacaktır.
15. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
16. Dondurulmuş ürünler kurumun isteği doğrultusunda ayda 1 veya 2 ayda bir kez sipariş verilir. İhtiyaç durumunda kurum gününü beklemeden sipariş verebilir.

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen

DONDURULMUŞ İSPANAK TEKNİK ŞARTNAMESİ:

1. Dondurulmuş ispanaklar ayıklanıp yıkandıktan ve tekniğe uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (Individual Quick Frozen: Bireysel Hızlı Dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
2. Kendine özgü tat ve renkte olmalı, kötü koku olmamalıdır. Dondurulmuş ispanaklarda kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. Ispanaklarda kesinlikle kum olmamalıdır. Dondurulmuş ispanaklarda kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.
3. Dondurulmuş ispanaklar doğranmış olacaktır. Blok şeklinde dondurulmuş olmayacaktır. Maks 4-6 dk'da sert saplar pişmelidir.

DONDURULMUŞ KARNABAHAAR TEKNİK ŞARTNAMESİ :

1. Tarladan toplanarak işletmeye getirilen karnabaharlar otomatik makineler tarafından kesilmiş olmalı, ön yıkama ve dezenfeksiyon işlemine tabi tutulmalıdır. Blanşör (Ön haşlama) işlemi uygulanan ürün, IQF(Individual Quick Frozen: Bireysel Hızlı Dondurma) sistemi ile şoklanarak ürünler tüketime hazır hale getirilirmiş olmalıdır.
2. Kendine özgü tat ve renkte olmalı, kötü kokulu ve lekeli olmamalıdır.
3. Parçalar büyük ve karışık olmamalı, pişirildiğinde sert kalmamalı ve dağılmamalıdır.
4. Dondurulmuş karnabaharda kesinlikle yabancı madde ve katkı maddesi bulunmamalıdır.

DONDURULMUŞ TAZE FASULYE TEKNİK ŞARTNAMESİ:

- a. Dondurulmuş taze fasulye, günlük olarak gelen taze fasulyelerin yıkanıp uçları kesildikten sonra iki veya üç parçaya bölünüp tekniğe uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (Individual Quick Frozen: Bireysel Hızlı Dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
- b. Kendine özgü tat ve renkte olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kılçık ve sapı alınmış doğranmış yeni üretim olacaktır.
- c. Taneler standart olmalı, kılçıklı olmamalıdır.
- d. 1000 g örnek numunede saplı veya ucu alınmamış taze fasulye oranı 4 adedi, taze fasulye üzerinde oluşan 6 mm'den büyük koyu kahverengi lekeler 8 adedi, 6 mm'den küçük siyah kahverengi lekeler de 10 adedi geçmeyecektir. Büyük boy fasulye taneleri (6 cm üstünde), %7 yi geçmemelidir. Kesim sırasında iri fasulye içinden çıkan serbest tane miktarı 12 adedi geçmemelidir.
- e. Taze fasulyeler kaynayan suya atıldığında 30-35 dk içerisinde dağılmadan pişme özelliği göstermeli, sert olmamalıdır.
- f. Dondurulmuş fasulye hiçbir yabancı madde veya katkı maddesi içermemelidir.

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Ün. Tıp Fak.
Diyetisyen

DONDURULMUŞ GARNİTÜR TEKNİK ŞARTNAMESİ :

1. Havuç, bezelye ve patates yıkanıp tekniğe uygun bir şekilde haşlandıktan sonra tek tek doldurulmuş ürün olmalıdır.
2. Ürün yeni sene mahsulü olacaktır.
3. Kendine has tat, koku ve görünümde olmalıdır, yabancı madde kesinlikle içermemelidir.
4. Garnitürde kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır.
5. Garnitürde kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.
6. Garnitürler kaynayan suya atıldığında 20-25 dakika içerisinde dağılmadan pişme özelliği göstermeli, sert olmamalıdır.
7. Üretici firmanın Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan üretim izni olmalıdır.
8. Teslim edilirken çözünmüş olmamalıdır ve taşıdığı aracın sıcaklık koşulları uygun olmalıdır.
9. Ürünler gıda ile temas edebilir naylon torba (40 mikron kalınlığında polietilen) içerisinde, 2,5 kg-5 kg-10 kg'lık orijinal ambalajlarda teslim edilecektir.
10. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan dondurulmuş garnitür, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dâhilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu dondurulmuş garnitürü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan dondurulmuş garnitürü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Dondurulmuş garnitür istenilen günlerde sabah saat:09.00'a kadar depo teslimi olmak kaydıyla alınacaktır.

DONDURULMUŞ BROKOLİ TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Tarladan toplanarak işletmeye getirilen brokolilerin kafa kısmı çap uzunluğu, sap uzunluğuna eşit olacak şekilde kesilmiş olmalıdır.

1. Ön yıkama ve dezenfeksiyon işlemine tabi tutulan ürüne bir sonraki aşamada Blanşör (Ön haşlama) işlemi uygulanmış olmalıdır.
2. IQF (Individual Quick Frozen: Bireysel Hızlı Dondurma) sistemi ile şoklanan ürünler, Floretlerin (çiçekli yapı) dağılmaması için Glase işlemi uygulanarak hazır hale getirilmiş olmalıdır.
3. Kendine özgü tat ve renkte olmalı, kötü kokulu ve lekeli olmamalıdır.
4. Parçalar büyük ve karışık olmamalı, pişirildiğinde sert kalmamalı ve dağılmamalıdır.

Dondurulmuş brokolide kesinlikle yabancı madde olmamalıdır.

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen

DONDURULMUŞ PATATES (KLASİK PARMAC PATATES) TEKNİK ŞARTNAMESİ:

- a. Dondurulmuş patates, naylon torba (40 mikron kalınlığında polietilen) içerisinde 4,5 veya 2,5 kg'lık orijinal ambalajlarda teslim edilecektir.
- b. Patatesler ekstra 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Patatesler; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli kesilmiş, sağlam, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olmalıdır. Patatesler; sıkı ve sert olmalı parçalanma ve berelenmeler bulundurmamalıdır.
- c. Patates kabuğunun normal soyulması ile kaybolmayan yeşil kısım içermemelidir. Aşırı şekil bozuklukları, et kısmına nüfuz etmiş çeşitli oyuklar veya diğer iç kusurlar et kısmına nüfuz eden kabuk altı lekelerini içermemelidir.
- d. Tane tane donmuş, bloklaşmamış olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi mikrobiyolojik kriterlerine uygun olmalıdır.
- e. Yeni üretilmiş ve aynı parti malı olmalı, değişik tarihlerde üretilmiş olmamalıdır.
- f. Ürünlerin üretim tarihleri kullanıldığı yıl olacaktır.
- g. Parmak patatesler 180°C yağda 3-4 dk, 240°C fırında 15-20 dk daha fazla pişme özelliğine sahip olmalıdır.
- h. Paket içerisinde sap, kabuk gibi yabancı madde bulunmamalıdır.
- i. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. Kurumun isteği doğrultusunda mal teslimi yapılacaktır.

Hüseyin BEKTAŞ
Erzincan Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen