

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	LİGH T ZEYTİN (2.5 KG'LİK)	500 KG	
2	KIRMIZI MERCİMEK	1.000 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 **02/02/2024** günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılması veya erudsim@erciyes.edu.tr adresine gönderilmesini rica ederiz.

LİGHr SİYAH ZEYrİN (2.5 KG.LIK) TEKNİK ŞARTNAMESİ :

- a. Çekirdeęi küçük, et oranı fazla olacak,
- b. Çekirdeęi etinden kolay ayrılacak,
- c. Taneler orta ve eşit büyüklükte olacak,
- d. Taneler ezik, çürük, küflü, kötü kokulu olmayacak,
- e. Tadı acı ve fazla tuzsuz, üzeri beyazlaşmamış olacak,
- f. 2.5 kg'lık ambalajlarda teslim edilecek,
- g. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, ürünün çeşidi, ürünün adı, TS belgeleri bulunacak, imal tarihi ve son kullanma tarihi olacaktır.
- h. Ambalaj üzerindeki net miktarlar esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

KIRMIZI ve YEŞİL MERCİMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Mercimek, baklagiller (Leguminosae) familyasından Lens culinaris Medic (lens esculenta, Moench) kültür bitkilerinin kurutulmuş taneleridir. Yeni sene mahsulü olmalıdır.

Mercimekler, kendilerine özgü doğal renk, tat ve kokuda olmalı, ıslanmış ve/veya ıslatılıp kurutulmuş olmamalıdır.

Mercimekler; sağlam, bütün, iyi kurutulmuş olmalı, yabancı tat ve koku, nem, canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntılarını, yumurtalarını içermemelidir. Bozuk, küflenmiş, çürümüş, buruşmuş, lekelenmiş tane içermemelidir.

Mercimekte Adi fig (Vicia sativa) ve bundan kaynaklanan .-cyanoalanine bulunmamalıdır.

İç mercimekler, parlatılmak amacıyla Türk Gıda Kodeksi Bitki Adıyla Anılan Yemeklik Yağlar Teblięi'ne uygun bitkisel yağ ile işlem görebilir. Bu durumda iç mercimeklerde toplam yağ oranı, tane bünyesindeki yağ dahil en çok % 2.5 olmalıdır. Yağlama işleminde parafin kullanılmamalıdır.

Aşağıdaki tabloda belirtilen MERCİMEKTE KALİTE KRİTERLERİ' ne uygun olmalıdır.

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ	(% en çok)	KABUKLU KIRMIZI MERCİMEK	YEŞİL MERCİMEK	KIRMIZI MERCİMEK	YEŞİL İÇ MERCİMEK	BOYLANMIŞ YEŞİL MERCİMEK
Rutubet	(%)	14,0	14,0	12,0	12,0	12,0
Toplam Yabancı Madde (1)	(%)	4,0	3,0	1,0	1,0	1,0
Taş Toprak vb. İnorganik Maddeler	(%)	1,0	1,0	0,0	0,0	0,1

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Ün. Tıp Fak.
Diyetisyen

Toplam Kusurlu Tane (2)	(")	3,0	3,0	0,0	1,0	2,0
Böcek Hasarlı Tane		1,0	2,0	0,0	0,5	
Kızıymış ve Çimlenmiş Tane	(")	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0
Kırık ve Kabuğu Soyulmuş Tane	(")	4,0	(*)	-	-	(*)
Kabuğu Soyulmamış tane	(")	-	-	0,5	0,5	-

(1) Taş, toprak vb. inorganik maddeleri de içerir.

(2) Kızıymış, çimlenmiş tane ile böcek hasarlı taneyi de içerir.

(*) Kırık ve kabuğu soyulmuş taneler kusurlu tane tanımının içerisinde yer almıştır.

Mercimeklerin ambalajlanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9. bölümünde belirtilen hususlara dayalı yapılmalıdır. Ambalajları, ürün 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.

25 ve/veya 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:

- › 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, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları.
- Bu şartnamede yer almayan hususlarda, TS'ları ve bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

Gıda maddeleri kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen