

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	SİRKE	50 LİTRE	
2	LİMON SUYU	50 LİTRE	
3	LİMON TUZU	10 KG	
4	ARPA ŞEHRİYE	500 KG	
5	TEL ŞEHRİYE	100 KG	
6	BUĞDAY NIŞASTASI	50 KG	
7	KIZARTMALIK YAĞ	25 TENEKE	
8	KABARTMA TOZU	5 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.

SİRKE TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Piyanın en iyisi olmalıdır.Rengi,kokusu,kıvamı ve tadı kendine has olmalıdır. İçerisinde tortu ve yabancı madde bulunmamalıdır. Fermantasyonuna bağı aşırı ekşi ve koku olmamalıdır. Ağı kapalı maksimum 1 Litrelik şişelerde teslim edilmelidir. Şişenin üzerinde T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın firma adı, adresi, T.S. numarası, üretim ve son kullanma tarihi ,net miktarı, üretim izin numarası yazılı olmalıdır.Ambajı hava ve rutubet geçirmeyecek,insan sağığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler değıştirilecektir. TS belgesine sahip olmalıdır.

Gıda maddeleri kurumun istediğı miktar ve tarihlerde getirilecektir.

LİMON SUYU TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Piyanın en iyisi olmalıdır. Rengi,kokusu,kıvamı ve tadı kendine has olmalıdır. İçerisinde tortu ve yabancı madde bulunmamalıdır. Fermantasyonuna bağı aşırı ekşi ve koku olmamalıdır. Ağı kapalı maksimum 1 Litrelik şişelerde teslim edilmelidir.

Şişenin üzerinde T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın firma adı, adresi, T.S. numarası, üretim ve son kullanma tarihi ,net miktarı, üretim izin numarası yazılı olmalıdır. Ambajı hava ve rutubet geçirmeyecek,insan sağığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler değıştirilecektir.

Gıda maddeleri kurumun istediğı miktar ve tarihlerde getirilecektir.

LİMON TUZU TEKNİK ŞARTNAMESİ:

1. Kendine özgü kokusu olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. Limon tuzunun kimyasal yapısı sitrik asit olacaktır. İri parlak, şeffaf kristaller halinde olacaktır. Unlanmış, dağılmış, nemlenmiş olmayacak, içinde yabancı madde, tat ve koku bulunmayacaktır.
3. Limon tuzu ortam sıcaklığında olmalıdır.
4. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. 5 kg.' lık orjinal ambalajlarda olmalıdır.
5. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan limon tuzları yapılan sözleşmeye göre değıştirilecektir.
6. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.

ŞEHİRİYE (ARPA-TEL) TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Şehriye; Triticum durum buğdayından üretilen irmiğe su katılıp tekniğine uygun yoğrularak hazırlanan hamurun şekillendirilip kurutulmasıyla elde edilen bir ürün olup; sade, tam buğday, çeşnili, zenginleştirilmiş, güçlendirilmiş Şehriye ile vitamin ve mineral ilaveli Şehriye olarak adlandırılır.

Şehriye çeşidi sade Şehriye olmalıdır. Şehriyeler, kendine özgü doğal renk, tat ve kokuda olmalıdır. Şehriyeler; sağlam, bütün olmalı, yabancı tat ve koku, nem, canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal

Hüseyin BEKTAŞ
Eskişehir Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen

kalıntılarını, yumurtalarını içermemelidir. Bozuk, küflenmiş, lekelenmiş, ve böcek yeniği tane içermemelidir. Zararsız da olsa yabancı bitki ve artıklarını, taş, toprak ve kum vb organik ve/veya inorganik maddeler içermemelidir.

Rutubet miktarı ağırlıkça en çok % 13 olmalıdır.

Sade Şehriyede kül miktarı kuru maddede en çok % 1 olmalıdır.

Sade Şehriyede protein miktarı kuru maddede en çok % 10.5 olmalıdır.

Şehriyeler biçimlerine göre arpa, tel,yıldız vb şekillerde üretilebilir.

Şehriyeler %1'lik tuzlu, kaynar suda en çok 20 dakika kaynatıldığında hepsi iyice pişmeli, dağılmamalı ve suya geçen madde miktarı (kuru madde esasına göre) %10'dan çok olmamalıdır.

% 96'lık etil alkole geçen asitlik miktarı % 0.05'ten çok olmamalıdır. 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.

Şehriyeler, 5 – 10 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:

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

Bu şartnamede yer almayan hususlarda, standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.(tebliğ no:2002/20 uygun olacaktır)

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

BUĞDAY NIŞASTASI TEKNİK ŞARTNAMESİ :

- a. Buğdaydan yapılmış olacak,
- b. Rengi beyaz, temiz, kendine özgü koku ve tadı olacak,
- c. Nem oranı max.%12.5 olacak,
- d. İçerisinde canlı veya cansız böcek, kurt ve diğer yabancı maddeler bulunmayacak,
- e. 25 kg'lık ambalajlarda olacak.
- f. Ambalajların üzerinde okunaklı olarak silinmeyecek şekilde firma adı, adresi, malın adı, TSE-numarası, imal ve son kullanma tarihi bulunacaktır.
- g. Ambalajları,ürünü sıcaklık değişimleri,
- h. Hava,nem,ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere,bozulmalara yol açmamalı,ürün ile etkileşim göstermeyecektir.
- i. Tebliğ no.2009/06 uygun olacaktır.

Gıda maddeleri kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen

KIZARTMALIK YAĞ TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Gıda sanayi margarini Tip I tuzsuz olup, **TS 2812**'ye belgesine sahip olmalıdır. Kendine özgü hoş tat ve kokuda olmalı yabancı ve ransit tad ve koku içermemelidir. Kızartmalık yağda katkı maddelerine ait değerler, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin "Katkı Maddeleri"** bölümünde adı geçen yağlar için verilen değerlere uygun olmalıdır. Kullanılmasına izin verilen katkı maddelerinin dışında herhangi bir katkı maddesi veya yabancı madde içermemeli, **TS**'ye uygun nitelikte olmalıdır.

Serbest yağ asitliği, oleik asit cinsinden her 100 gramda 1,0 gramdan fazla olmamalıdır.

Acımiş olmamalı; peroksit değeri **TS** 'e uygun olmalıdır. Tüm kızartma çeşitlerinde kullanılabilirmeli; duman, koku ve köpük yapmamalı ve yapışkan artık bırakmamalıdır.

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 istifleme 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
- › Ürünün oleik asit cinsinden serbest yağ asitliği
- › 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.

Ambalajlar, düzgün, temiz, delinmemiş, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olmalıdır.

Teneke adedi esas alınarak depo teslimi yapılacaktır

Yemeklerde denenerek karar verilecektir.

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

KABARTMA TOZU TEKNİK ŞARTNAMESİ:

a. Amonyum karbonat, amonyum bikarbonat, amonyum hidrokarbonat ile sodyum bikarbonat'ın, sodyum pire fosfat asit, tartarik sitrik asit gibi zararsız asitlerin birleşikleri ile olan karışımlardan ibaret olacaktır.

b. 500 gram-1 kg orjinal paket ambalajlarda teslim edilecektir.

c. Ambalaj taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte,hava ve rutubet geçirmeyecek,insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.Paketlerin içi nemden dolayı topraklanmış olmayacaktır.Ambalaj üzerinde üretim ve son kullanma tarihleri,üretim izin belgesi yer almalıdır.

Gıda maddeleri kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Ün. Tıp Fak.
Diyetisyen

