

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

KAYSERİ
14.02.2024

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	BİSKÜVİ	300 KG	
2	ARPA ŞEHRİYE (5 KG'LİK)	1.000 KG	
3	KURU NOHUT	500 KG	
4	TEREYAĞ (PİKNİK 10 GR'LİK)	45.000 ADET	
5	BEYAZ PEYNİR (PİKNİK 20 GR'LİK)	50.000 ADET	
	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 19/02/2024 günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılması veya erudsim@erciyes.edu.tr adresine gönderilmesini rica ederiz.

BİSKÜVİ (500-1000 GR.LIK) TEKNİK ŞARTNAMESİ:

- a. Ekstra-ekstra undan yapılmış piyasadaki bisküvilerin en iyisinden gevrek, örnek yapı ve görünüşte, kendine özgü renk, tat ve kokuda olacak,
- b. Yabancı tat ve koku almamış olacak,
- c. Kirlenmiş, acımış, küflenmiş, böcek ve zararlılarca yenmiş, kırık, bayat, herhangi bir madde ile boyanmış olmayacak,
- d. Bisküvilerin üzerindeki yazılar okunaklı ve şekilleri belirgin olacak,
- e. Ambalajlar taşıma ve saklama süresince bisküvilerin kırılmadan iyi durumda kalmasını sağlayacak, ağızları kapalı, yağ emmeyen, nem geçirmeyen nitelikte, temiz, kuru, kokusuz, insan sağlığına uygun ve sağlam olacak,
- f. Ambalajların üzerinde okunaklı olarak silinmeyecek şekilde firma adı, adresi, malın adı, TS numarası,
- g. imal ve son kullanma tarihi bulunacaktır.

Gıda maddeleri kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

ŞEHİRİYE (ARPA-TEL-YILDIZ VB.) 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 kalıntıları, 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, ürünün 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:

Yusuf GAZEL
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi
Hastaneleri

Ayşe Gül ÜLGER
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri

- T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın** üretim izin numarası ve tarihi,
- İlgili standardın işaret ve numarası ,
- 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.

KURU NOHUT TEKNİK ŞARTNAMESİ :

Yeni sene mahsulü olmalıdır. Kuru nohut, kendine özgü doğal renk, tat ve kokuda olmalı, ıslanmış ve/veya ıslatılıp kurutulmuş olmamalıdır.

Boy özellikleri bakımından en az (A) grubu özelliklerini taşımalı (9,5 mm olan yuvarlak delikli elekten geçen, 8,5 mm'lik yuvarlak delikli üstünde kalan) dır.

Kuru nohut; sağlam, bütün, iyi kurutulmuş olmalı, yabancı tat ve koku, nem, canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntıları, yumurtalarını içermemelidir.

Bozuk, küflenmiş, çürümüş, buruşmuş, lekelenmiş, gelişimini tamamlamamış ham tane 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 %14.5,
Yabancı madde miktarı ağırlıkça en çok % 1,
Kalbur altı ağırlıkça en çok % 1,
Bozuk tane ağırlıkça en çok % 1
Kırık tane ağırlıkça en çok % 1,
Diğer çeşitlerden karışma oranı, ağırlıkça en çok % 5 olmalıdır.

Kuru nohutun ambalajlanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9. bölümünde belirtilen hususlara dayalı yapılmalıdır. 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.

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 142 ve bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

Yusuf GAZEL
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi
Hastaneleri

Ayşegül ÜLGER
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri

PİKNİK TEREYAĞ (10 GR.LIK) TEKNİK ŞARTNAMESİ:

- a. Kendine özgü tadı, kokusu olacak,
- b. Acıymış, küflenmiş, sararmış, ekşimiş olmayacak,
- c. Orijinal 10 gr'lık ambalajlarda olacak,
- d. Ambalajların şekilleri düzgün olacak, yırtık ve delik olmayacak,
- e. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın üretim izin numarası ve tarihi,
- f. Ambalajların üzerinde firma adı, üretim ve son kullanım tarihleri yazılı olacak, TS belgesine sahip olacaktır.

Gıda maddeleri kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

PİKNİK BEYAZ PEYNİR (20 GR) TEKNİK ŞARTNAMESİ) :

- a. Pastörize kutu peynir 20 gr 'lık özel ambalajlarda ve pastörize sütün imal edilmiş olmalıdır.
 - b. Kendine özgü tadı, kokusu olacak,
 - c. Acıymış, küflenmiş, sararmış, ekşimiş olmayacak,
 - d. Ambalajda bombe,yırtık ve renk değişikliği olmamalıdır.
 - e. Son kullanım tarihinden önce bozulan kutu piknik peynirler değiştirilecektir.
 - f. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın üretim izin numarası ve tarihi,
 - g. TS belgesine sahip olmalıdır.
 - h. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Pastörize kutu peynir ambalajlarının her birinin üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır.
- Yüklenici adı, tescilli markası ve adresi
 - Türk Malı deyimi (TM işareti)
 - Bu standardın işareti ve numarası
 - Malın adı
 - Katkı maddesi grubu
 - Tipi ve yağ miktarı
 - Net ağırlığı
 - İmal tarihi (ay ve yıl olarak)
 - Seri numarası
 - Parti numarası

f. Tebliğ no:2015/6 göre alınacaktır

Yusuf GAZEL
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi
Hastaneleri

Ayşegül ÜLGER
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri

Kurumun isteği doğrultusunda mal teslimi yapılacaktır.

Yusuf GAZEL
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Tıp Fakóltesi
Hastaneleri

Ayşesüi ÜLGER
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri