

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	PİRİNÇ	3.000 KG	
2	BULGUR	1.750 KG	
3	BİBER SALÇASI	500 KG	
4	DOMATES SALÇASI	1.500 KG	
5	KURU FASÜLYE	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 19/02/2024 günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılması veya erudsim@erciyes.edu.tr adresine gönderilmesini rica ederiz.

PİRİNÇ (OSMANCIK PİRİNÇ) TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Pirinç, Buğdaygiller (Graminea) familyasına giren Oryza sativa L. Kültür bitkilerinin meyvesi olan çeltiğin, tekniğine uygun olarak kavuzları soyulduktan sonra, çeşitli değirmenlenme işlemleri uygulanarak embriyo ve kabuk ile aleurone'un kısmen veya tamamen alınması suretiyle elde edilen tane ürünüdür. Yeni sene mahsulü olmalıdır. Osmancık pirinç, ekstra veya 1.sınıf niteliklerini taşıyan uzun taneli (tane uzunlukları 6 mm ve üzeri olan; uzunluk/genişlik oranı 2 veya 3 olan) pirinç olmalıdır. Pirinç, kendine özgü doğal renk, tat ve kokuda olmalı, gözle görünür küflü ve kızışmış tane ile canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntıları, yumurtalarını içermemelidir.

Pirinçler Trakya bölgesinde üretilmiş olmamalıdır.

Pirinçlerin rutubet miktarı en fazla %14,5 olmalıdır. Kırık tane oranı % 5 'i geçmemelidir.

Osmancık pirinç yabancı madde, taş toprak, kum, kavuz, kepek, pirinç dışındaki tohum ve taneler ile unlaşmış pirinç parçaları ve embriyon gibi maddeler müsaade edilen sınırların üzerinde bulunmamalıdır. Pirinç, çeşit olarak pilavlık pirinç niteliklerini taşımaktadır.

Lekeli, çiçekli ve sararmış pirinç, böcek yenikli pirinç, tebeşirleşmiş pirinç, ham pirinç, mandık (kırmızı çizgili) pirinç olmamalıdır. Pirinçlerin 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:

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

Bu şartnamede yer almayan hususlarda, bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.(Tebliğ no:2010/60 Pirinç Tebliğine uygun olacaktır)

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

PİLAVLIK BULGUR,KÖFTELİK BULGUR TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Yeni sene mahsulünden üretilmiş olmalıdır. Bulgur, kendilerine özgü doğal renk, tat ve kokuda olmalı, gözle görünür küflü tane ile canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntılar içermemelidir.

Bulgur, sağlam, temiz, iyi kurutulmuş olmalı, yabancı tat ve koku, nem, canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntıları, yumurtalarını içermemelidir. Bozuk, küflenmiş, çürümüş, buruşmuş, lekelenmiş olmamalıdır. Zararsız da olsa yabancı bitki ve artıklarını, taş, toprak ve kum vb organik ve/veya inorganik maddeler içermemelidir.

Yusuf GAZEL
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi
Hastaneleri

Aysegül ULGER
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri

Bulgurlar boyanmış ve suni olarak ağartılmış olmamalı, içlerinde sağlığa zararlı ve/veya zararsız herhangi bir bulgur harici madde bulunmamalıdır. Rutubet miktarı ağırlıkça %13'ü, kuru madde de kül miktarı %1.75'i geçmemelidir. Bulgurlar pilavlık bulgur tipinde olmalı, göz açıklığı 1,5 mm olan eleğin üzerinde kalmalıdır. Bulgurların 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 istiflemeğe 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:

1. **T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın** üretim izin numarası ve tarihi,
2. İlgili standardın işaret ve numarası (**TS 2284** şeklinde),
3. Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,
4. Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda, TS 2284 ve bu Standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.

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.

Yusuf GAZEL
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi
Hastaneleri

Ayşe Gül ÖLMEZ
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri

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:

› **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.

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.

Yusuf GAZEL
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi
Hastaneleri

Aysegül ÖLGER
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri

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. 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.**

KURU FASULYE TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Yeni sene mahsulü olmalıdır. Kuru fasulye, iç börülce kendine özgü doğal renk tat ve kokuda olmalı, ıslanmış ve/veya ıslatılıp kurutulmuş olmamalıdır. Boy özellikleri bakımından en az (A) grubu özelliklerini taşımalı (8,5 mm olan yuvarlak delikli elekten geçen, 8 mm'lik yuvarlak delikli üstünde kalan) dır.

Kuru fasulyeler, iç börülce ; sağlam, bütün, iyi kurutulmuş olmalı, yabancı tat ve koku, nem, canlı cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntılarını, 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 fasulyelerin ve iç börülcenin 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 (litografi) 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 141 ve bu Standartta atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

Gıda maddeleri kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

Yusuf GAZEL
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi
Hastahaneleri

Ayşe Gül ÜLGER
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi
Hastahaneleri