

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

KAYSERİ
18.04.2024

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	PLASTİK KAŞIK	50.000 ADET	
2	PLASTİK ÇATAL	50.000 ADET	
3	NAYLON POŞET (2 KG'LIK)	750 KG	
4	LİGH T ZEYTİN (2.5 KG'LIK)	300 KG	
5	TEREYAĞI (PİKNİK 10 GR'LIK)	15.000 ADET	
6	TAHİN PEKMEZ (PİKNİK 20 GR'LIK)	15.000 ADET	
7	TOZ ŞEKER	1.000 KG	
8	SUSAM	5 KG	
9	ÇÖREK OTU	10 KG	
	BİLGİ İÇİN: 0352 207 66 66 İÇ HAT: 22381-22382		
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.		
E	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERİN,MARKASI VE AMBALAJ ŞEKLİ YAZILMALI		
F	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERİN,BİRİM FİATİ 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 ÖDEMEYE 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 **22/04/2024** günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılması veya erudsim@erciyes.edu.tr adresine gönderilmesini rica ederiz.

PLASTİK KAŞIK TEKNİK ŞARTNAMESİ:

1. Ürün muhteviyatı PP ve kristal ham maddelerden imal edilmiş olmalıdır
2. İçerisinde hurda malzeme kullanılmamalı ve görünümü tamamen beyaz olmalıdır
3. Üretici firmanın TSE ve T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı izni olmalıdır
4. Kaşık esnek yapıda olmalı ve kırılmamalıdır
5. Kaşık en az 2.5 gram ve üstü olmalıdır.
6. Çatal boyu 16,50 cm olmalıdır
7. 100 lük paketler halinde olmalıdır

PLASTİK ÇATAL TEKNİK ŞARTNAMESİ:

1. Ürün muhteviyatı PP ve kristal ham maddelerden imal edilmiş olmalıdır
2. İçerisinde hurda malzeme kullanılmamalı ve görünümü tamamen beyaz olmalıdır
3. Üretici firmanın TSE ve T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı izni olmalıdır.
4. Çatal esnek yapıda olmalı ve kırılmamalıdır.
5. Çatal en az 2.5 gram ve üstü olmalıdır.
6. Çatal boyu 15,50 cm olmalıdır
7. 100 lük paketler halinde olmalıdır

NAYLON POŞET (2 KG 'LIK)TEKNİK ŞARTNAMESİ:

1. 30*52 cm ebatlarında olmalıdır.
2. İki kiloluk ağırlığı taşıyabilir kalitede olmalıdır.
3. Renk şeffaf olmalıdır.
4. Yırtık veya delik olan ürünler geri iade edilecektir

LİHT SİYAH ZEYTİN (2.5 KG.LIK) TEKNİK ŞARTNAMESİ :

- a. Çekirdeği küçük, et oranı fazla olacak,
- b. Çekirdeği 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.

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 TAHİN PEKMEZ TEKNİK ŞARTNAMESİ:

- a. 20 gr.lık ambalajlı alınacaktır.
- b. Tahin pekmez karışımı; T.S.3792'ye uygun üzüm pekmezinin % 60 (yüzde altmış). T.S.2589'a uygun tahinin % 40 (yüzde kırk) oranında karıştırılması ve homojen hale getirilmesi ile elde edilen mamuldür.
- c. Yabancı madde; tahin pekmeze katılmasına müsaade edilenler dışındaki maddeler ile haşere parçaları, sülfeleri, böcek kalıntıları, kıl, çöp vb. maddelerdir.
- d. Bu teknik şartname poşet tahin pekmezi karışımı kapsar. Dökme tahin pekmezi karşılamaz. Bu teknik şartnamede "Poşet tahin pekmez karışımı" yerine "Tahin Pekmez" ifadesi kullanılacaktır.
- e. Tahin pekmez kendine özgü tat ve kokuda olacaktır. Tahin pekmez acı, ekşi, yanık, küf vb. yabancı tat ve kokuda olmayacaktır.
- f. Tahin pekmez kendine özgü kıvam ve görünüşte olacaktır. Pütürlü, şekerlenmiş, topraklanmış yapıda olmayacak, homojen görünüşte olacaktır.
- g. Tahin pekmez içerisinde canlı ve cansız böcek, haşere, kurt, küf, taş, çöp vb. hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.
- h. Tahin pekmez karışımındaki toplam şeker miktarı (glikoz hesabıyla) en çok % 40 (yüzde kırk) olacaktır.
- i. Tahin pekmezde sakaroz bulunmayacaktır.
- j. Tahin pekmez karışımındaki kül miktarı ağırlıkça en çok % 3 olacaktır.
- k. Tahin pekmez karışımındaki yağ miktarı ağırlıkça % 20 – 25 arasında olacaktır.

- l. PH 5-6 (beş tire altı) arasında olacaktır.
- m. Tahin pekmezde suni boya maddesi bulunmayacaktır.
- i. Tahin pekmezde kuruyucu madde bulunmayacaktır.
- j. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın üretim izin numarası ve tarihi,
- n. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- o. Tahin Pekmez paketlerinin üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı hitograf baskı ile yazılacaktır.
 - Yüklenicinin adı veya markası
 - TM veya Türk Malı deyimi
 - Cinsi
 - Net ağırlığı
 - İçinde bulunan maddelerin adları
 - İmal ve son kullanma tarihi

Kurumun isteği doğrultusunda mal teslimi yapılacaktır.

TOZ ŞEKER TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Toz şekerler;

Kristal şeker tipinde olmalıdır. Toz şekerlerin; fiziksel, kimyasal ve hijyenik özellikleri aşağıda belirtilen değerlere uygun olmalıdır:

Polarizasyon değeri (S°) en az 99,7; invert şeker miktarı en çok 0.04 (ağırlıkça); iletkenlik külü en çok 0.04 (ağırlıkça), kristal renk tipi (Brunswick puanı) en çok 12; çözelti rengi (ICUMSA birimi) en çok 60; kurutma kaybı en çok 0.10 (ağırlıkça); koruyucu madde kükürt dioksit (SO₂) en çok ppm; zehirli ve yabancı maddeler olan Arsenik en çok 1 ppm; Bakır (Cu) en çok 2 ppm; Kurşun (Zn) en çok 2 ppm; topaklaşmayı önleyici madde; nişasta, yabancı madde ve patojen mikroorganizma içermemelidir. Nem oranı max.%0.1 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. Ambalajlar, sağlam, temiz, kuru ve insan sağlığına zararsız olmalıdır.

Toz şekerler, 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,
3. Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda, TS 861 ve bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.(tebliğ no:2006/40 şeker tebliğine uygun olacaktır)

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

SUSAM TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Ürünler kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. • Kendine özgü renk ve tatta olmalıdır. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır. • Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın Devletin yetkili kurumlarından alınmış "Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

ÇÖREK OTU TEKNİK ŞARTNAMESİ:

1. Çörek otu kendine özgü tat ,koku ve renkte olmalı, bayatlamış kızışmış, küflenmiş, bozulmuş,yabancı tat ve koku almış olmamalı ve böcek yeniği içermemelidir.
2. Yeni sene mahsulünden ve yerli üretim mamül olmalıdır.
3. Çörek otunun içerisinde canlı böcekler,gözle görülebilen veya görülemeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları yumurtaları, larvaları bulunmamalıdır.
4. Çörek otunda zararsızda olsa yabancı bitki ve artıkları taş, toprak ve kum vb. organik ve inorganik maddeler bulunmamalıdır.
5. Çörek otunda kullanılan katkı maddelerine ait değerler 29.12.20211 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmi Gazetede yayınlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.
6. 1 kg.lık orijinal ambalajında teslim edilecektir.
7. Ambalajlar kirli,yırtık patlak ve delik olmamalıdır.
8. Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi,net ağırlığı, TS numarası,üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilmelidir.
9. Muayene komisyonu gerekli gördüğü durumlarda resmi laboratuarda baharat analizi yaptırır ve bedelini müteahhit firmadan ibraz eder.
10. Ürünlerin uygunluğu numune üzerinden verilecektir.

Yusuf GAZEL
Diyetisyen
Erdiyes Üniversitesi Tıp Fakültesi
Hastahaneleri