

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

KAYSERİ
06.06.2024

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	ÜÇGEN PEYNİR (TAM YAĞLI 12,5 GR'LIK)	15.000 ADET	
2	BUĞDAY NIŞASTASI	20 KG	
3	ÇÖREK OTU	5 KG	
4	SUSAM	10 KG	
5	KABARTMA TOZU	20 KG	
6	HİNDİSTAN CEVİZİ	10 KG	
	TEKNİK ŞARTNAME EK SAYFADADIR.		
	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 SIRASININ 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 **26/06/2024** günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılması veya erudsim@erciyes.edu.tr adresine gönderilmesini rica ederiz.

ÜÇGEN PEYNİR TAM YAĞLI 12.5 GR.LIK TEKNİK ŞARTNAMESİ:

- a. Kendine özgü tadı, kokusu olacak,
- b. Acı, küflenmiş, sararmış, ekşimiş olmayacak,
- c. Orijinal 12.5 GR'lık 8 li ambalajlarda olacak,
- d. Yağ miktarı %20 ve üzerinde olmalıdır.
- e. Ambalajların şekilleri düzgün olacak, yırtık ve delik olmayacak,
- f. Ambalajların üzerinde firma adı, üretim ve son kullanım tarihleri, net miktarı, seri ve parti numaraları yazılı olacaktır.
- g. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın üretim izin numarası ve tarihi,
- h. Tebliğ no:2015/6 göre alınacaktır

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.

ÇÖREK OTU TEKNİK ŞARTNAMESİ:

- a) Çörek otu kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı, bayatlamış kızışmış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmamalı ve böcek yeniği içermemelidir.
- b) Yeni sene mahsulünden ve yerli üretim mamulü olmalıdır.
- c) Çörek otunun içerisinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülemeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları yumurtaları, larvaları bulunmamalıdır.
- d) Çörek otunda zararsızda olsa yabancı bitki ve artıkları taş, toprak ve kum vb. organik ve inorganik maddeler bulunmamalıdır.
- e) 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.
- f) 1 kg.lık orijinal ambalajında teslim edilecektir.

- g) Ambalajlar kirli, yırtık patlak ve delik olmamalıdır.
- h) Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilmelidir.
- i) Muayene komisyonu gerekli gördüğü durumlarda resmi laboratuvarında baharat analizi yaptırır ve bedelini müteahhit firmadan ibraz eder.
- j) Ürünlerin uygunluğu numune üzerinden verilecektir.

SUSAM TEKNİK ŞARTNAMESİ:

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

KABARTMA TOZU TEKNİK ŞARTNAMESİ:

- a) Amonyum karbonat, amonyum bikarbonat, amonyum hidrokarbonat ile sodyum bikarbonatın, sodyum pire fosfat asit, tartarik sitrik asit gibi zararsız asitlerin birleşikleri ile olan karışımlardan ibaret olacaktır.
- b) 500 gram-1 kg orijinal 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.
- d) Paketlerin içi nemden dolayı topraklanmış olmayacaktır.
- e) Ambalaj üzerinde üretim ve son kullanma tarihleri, üretim izin belgesi yer almalıdır.
- f) Gıda maddeleri kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

HİNDİSTAN CEVİZİ TEKNİK ŞARTNAMESİ:

- a) Hindistan Cevizi yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği" özelliklerine uygun olacaktır.
- b) Hindistan cevizi 1. Sınıf olacaktır. Gevrek, temiz ve kendine özgü tat, koku ve renkte olacaktır.
- c) Yumuşamış, isli, yağını dışına vurmuş, acılaşmış ve küflenmiş olmayacaktır. Yabancı tat ve kokuya sahip olmayacaktır.
- d) Canlı ya da cansız haşere, tohum kabuğu, ölü böcek ve kalıntıları olmayacaktır. Kabuk parçaları ve hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.
- e) Orijinal 1 kg' lık, insan sağlığına zarar vermeyen ambalajlarda teslim edilecektir.

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

Yusuf GAZEL
Diyetisyen
Erdiyes Üniversitesi Tıp Fakültesi
Mikrobiyoloji