

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

SAYI :B.30.2.ERC.0.70.81.00
KONU :Teklif Mektubu Hakkında

KAYSERİ
07.08.2024

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	Birim Fiyatı
1	TARÇIN	5 KG	
2	ÇÖREK OTU	5 KG	
3	SUSAM	5 KG	
4	KABARTMA TOZU	10 KG	
5	HİNDİSTAN CEVİZİ	5 KG	
	BİLGİ İÇİN: MEHMET UZUNLU		
	Tel : (0352) 207 66 66 – Dahili: 22381-22382		
	TEKNİK ŞARTNAME EK SAYFADA		
	NOT: BU İLAN TARİHİNDEN ÖNCEKİ SON 1 (BİR) YIL İÇERİSİNDE İDAREMİZİN YAPMIŞ OLDUĞU DOĞRUDAN TEMİN ALIMLARINDA TAAHHÜTLERİNİ LAYIKI İLE YERİNE GETİRMEDİĞİ TUTANAK İLE TESPİT EDİLEN İSTEKLİLERİN TEKLİFLERİ KABUL EDİLMEYECEKTİR		
	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 KÂĞITLARINA YAZILACAK.		
B	ZAMANINDA VERİLMEYEN, ACIK ADRES, KAŞE VE İMZA OLMAYAN TEKLİFLER DEĞERLENDİRİLMEZ.		
C	SİLİNTİ VE KAZINTI OLAN TEKLİFLER REDDEDİLİR.		
D	TEKLİF ZARFININ KAPALI OLMASI TEKLİF KONUSU ZARFIN ÜZERİNE YAZILI OLMALI.		
E	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERİN, MARKASI VE AMBALAJ ŞEKLİ YAZILMALI		
F	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERİN, BİRİM FİYATI RAKAM VE YAZI İLE YAZILMALI		
G	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERDEN, TEKLİF MEKTUPU İLE BİRLİKTE NUMUNE GETİRİLECEK. NUMUNESİ GETİRİLEMEYECEK CİHAZLAR İÇİN KATALOG GÖNDERİLECEKTİR.		
H	ÖDEME SİRASININ VE GÜNÜNÜN BELİRLENMESİNDE; DÖNER SERMAYELİ İŞLETMELER BÜTÇE VE MUHASEBE YÖNETMELİĞİNİN 22. MADDESİ HÜKÜMLERİ UYGULANACAKTIR		
I	FATURA TARİHİNDEN ÖDEMEYE KADAR GEÇEN SÜRE İÇERİSİNDE FİRMALAR VADE FARKI VEYA FAİZ TALEP ETMEYECEKLERDİR		
J	FİRMANIN İŞ UHDESİNDE KALMASI HALİNDE, İŞ SAĞLIĞI GÜVENLİĞİNİ GEREKTİREN HALLERDE GEREKLİ TEDBİRLER FİRMA TARAFINDAN ALINACAKTIR		

NOT: Teklif mektuplarının en geç 19/08/2024 günü mesai bitimine kadar E.Ü. Döner Sermaye İşletmesi'ne bırakılmasını veya erudsim@erciyes.edu.tr adresine mail gönderilmesini rica ederiz.

TOZ TARÇIN TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Cinnamomun cinsine giren bitkilerin dalları ve genç sürgünlerinin tekniğe uygun olarak
- kurutularak öğütülmüş olmalıdır.
- Sınıf kalitede, kendine has koku, renk ve tatta olmalıdır.
- İçinde hiçbir yabancı madde olmamalı ve boya maddesi katkılı olmamalıdır.
- Türk Gıda Kodeksinin ve TSE normlarına uygun üretilmiş olmalıdır.
- Ambalaj üzerinde üretici firma adı ve adresi TSE numarası, net ağırlığı, imal tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olmalıdır.
- Ambalajlar temiz, kuru ve hava geçirmeyecek şekilde kapalı olmalıdır.
- Son sene üretimi olmalıdır.
- Topaklanma ve sertleşme olmamalıdır.
- Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no:2000/16)uygun olmalıdır.
- 1 kg'lık ambalajlarda olmalıdır.
- Gıda maddeleri kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

ÇÖREK OTU TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Çörek otu kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı, bayatlamış kızıışmış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmamalı ve böcek yeniği içermemelidir.
- Yeni sene mahsulünden ve yerli üretim mamulü olmalıdır.
- Çörek otunun içerisinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülemeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları yumurtaları, larvaları bulunmamalıdır.
- Çörek otunda zararsızda olsa yabancı bitki ve artıkları taş, toprak ve kum vb. organik ve inorganik maddeler bulunmamalıdır.
- Çörek otunda kullanılan katkı maddelerine ait değerler 29.12.2021 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmi Gazetede yayınlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.
- 1 kg.lık orijinal ambalajında teslim edilecektir.
- Ambalajlar kirli, yırtık patlak ve delik olmamalıdır.
- Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası, üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilmelidir.
- Muayene komisyonu gerekli gördüğü durumlarda resmi laboratuvarında baharat analizi yaptırır ve bedelini müteahhit firmadan ibraz eder.
- Ürünlerin uygunluğu numune üzerinden verilecektir.

Yusuf GAZEL
Diyetisyen
Erdiyes Üniversitesi Tıp Fakültesi
Hastaneleri



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.

KABARTMA TOZU TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 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.
- 500 gram-1 kg orijinal paket ambalajlarda teslim edilecektir.
- 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.

HİNDİSTAN CEVİZİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

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