

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

KAYSERİ
23.08.2024

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	KIZARTMALIK YAĞ	100 TENEKE	
	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 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 09/09/2024 günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılması veya erudsim@erciyes.edu.tr adresine gönderilmesini rica ederiz.

KIZARTMALIK YAĞ TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Gıda sanayi margarini Tip I tuzsuz olup, **TS 2812**'ye belgesine sahip olmalıdır. Kendine özgü hoş tat ve kokuda olmalı yabancı ve ransit tad ve koku içermemelidir. Kızartmalık yağda katkı maddelerine ait değerler, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin "Katkı Maddeleri"** bölümünde adı geçen yağlar için verilen değerlere uygun olmalıdır. Kullanılmasına izin verilen katkı maddelerinin dışında herhangi bir katkı maddesi veya yabancı madde içermemeli, **TS**'ye uygun nitelikte olmalıdır.

Serbest yağ asitliği, oleik asit cinsinden her 100 gramda 1,0 gramdan fazla olmamalıdır.

Acımiş olmamalı; peroksit değeri **TS** 'e uygun olmalıdır. Tüm kızartma çeşitlerinde kullanılabilmesi; duman, koku ve köpük yapmamalı ve yapışkan artık bırakmamalıdır.

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.

Dolum hacmi 18.000 ml'lik yeni, temiz, paslanmamış, lehim siz olarak kapatılmış sağlığa zarar vermeyen ve nitelikleri **TS** 'de belirtilen teneke kutular içerisinde teslim edilmelidir. Teneke kutular, temiz, darbesiz (düzgün), delinmemiş, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş 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
- › Ürünün oleik asit cinsinden serbest yağ asitliği
- › 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.

Ambalajlar, düzgün, temiz, delinmemiş, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olmalıdır.

Teneke adedi esas alınarak depo teslimi yapılacaktır

Yemeklerde denenerek karar verilecektir.

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

YUSUF GAZEL
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri