

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

KAYSERİ
19.09.2024

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	Birim Fiyatı
1	KARBONAT	10 KG	
2	ÜÇGEN PEYNİR (TAM YAĞLI 12,5 GR LİK)	15000 ADET	
3	BUĞDAY NIŞASTASI	200 KG	
4	YEŞİL MERCİMEK	500 KG	
5	KIRMIZI MERCİMEK	750 KG	
6	BUĞDAY UNU	1000 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 03/10/2024 günü mesai bitimine kadar E.Ü. Döner Sermaye İşletmesi'ne bırakılmasını veya erudsim@erciyes.edu.tr adresine mail gönderilmesini rica ederiz.

KARBONAT TEKNİK ŞARTNAMESİ

- a. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
 - b. İçlerinde yabancı madde, böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı; küflenmiş, bayatlamış ve 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. 2 kg.'lık ambalajlarda olmalıdır.
 - e. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kabartma tozları yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
 - f. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9' uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
 - g. TGK Baharat Tebliği no:2013/12 uygun olarak alınacaktır
- Gıda maddeleri kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

Yusuf GAZEL
Diyetisyen
Erdiyes Üniversitesi Tıp Fakültesi
Hastaneleri

ÜÇGEN PEYNİR TAM YAĞLI 12.5 GR.LIK TEKNİK ŞARTNAMESİ:

- a. Kendine özgü tadı, kokusu olacak,
- b. Acımuş, 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.

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen

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.

KIRMIZI ve YEŞİL MERCİMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ

Mercimek, baklagiller (Leguminosae) familyasından Lens culinaris Medic (lens esculenta, Moench) kültür bitkilerinin kurutulmuş taneleridir. Yeni sene mahsulü olmalıdır.

Mercimekler, kendilerine özgü doğal renk, tat ve kokuda olmalı, ıslanmış ve/veya ıslatılıp kurutulmuş olmamalıdır.

Mercimekler; sağlam, bütün, iyi kurutulmuş olmalı, yabancı tat ve koku, nem, canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntılarını, yumurtalarını içermemelidir. Bozuk, küflenmiş, çürümüş, buruşmuş, lekelenmiş tane içermemelidir.

Mercimekte Adi fig (Vicia sativa) ve bundan kaynaklanan .-cyanoalanine bulunmamalıdır.

İç mercimekler, parlatılmak amacıyla Türk Gıda Kodeksi Bitki Adıyla Anılan Yemeklik Yağlar Tebliği'ne uygun bitkisel yağ ile işlem görebilir. Bu durumda iç mercimeklerde toplam yağ oranı, tane bünyesindeki yağ dahil en çok % 2.5 olmalıdır. Yağlama işleminde parafin kullanılmamalıdır.

Aşağıdaki tabloda belirtilen MERCİMEKTE KALİTE KRİTERLERİ' ne uygun olmalıdır.

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ	(% en çok)	KABUKLU KIRMIZI MERCİMEK	YEŞİL MERCİMEK	KIRMIZI MERCİMEK	YEŞİL İÇ MERCİMEK	BOYLANMIŞ YEŞİL MERCİMEK
Rutubet	(“)	14,0	14,0	12,0	12,0	12,0
Toplam Yabancı Madde (1)	(“)	4,0	3,0	1,0	1,0	1,0
Taş Toprak vb. İnorganik Maddeler	(“)	1,0	1,0	0,0	0,0	0,1

Toplam Kusurlu Tane (2)	(")	3,0	3,0	0,0	1,0	2,0
Böcek Hasarlı Tane		1,0	2,0	0,0	0,5	
Kızılmış ve Çimlenmiş Tane	(")	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0
Kırık ve Kabuğu Soyulmuş Tane	(")	4,0	(*)	-	-	(*)
Kabuğu Soyulmamış tane	(")	-	-	0,5	0,5	-

(1) Taş, toprak vb. inorganik maddeleri de içerir.

(2) Kızılmış, çimlenmiş tane ile böcek hasarlı taneyi de içerir.

(*) Kırık ve kabuğu soyulmuş taneler kusurlu tane tanımının içerisinde yer almıştır.

Mercimeklerin ambalajlanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9. bölümünde belirtilen hususlara dayalı yapılmalıdır. Ambalajları, ürünün 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:

- › 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'leri ve bu Standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.

Gıda maddeleri kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

BUGDAY UNU TİP 2 TEKNİK ŞARTNAMESİ (YEMEKLİK VE PASTALIK UN)

Birinci kalite ürünü olacaktır. Son sene mahsulü buğdaydan üretilen olacaktır. Rengi beyaz olacaktır. Unda acılaşma, fena koku, küf, canlı cansız parazit ve artıkları, kurt, böcek v.s. bulunmayacaktır. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır. İçerisinde taş, kum ve yabancı unlar karışmış olmayacaktır. Gluteni yaşken açık renk ve elastik olacaktır.

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.


Yusuf GAZEL
 Uzmaniyetisyen
 Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi
 Hastaneleri

25-50 kg. orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır. Buğday unlarında unun hangi amaçla kullanılacağı etikette belirtilmelidir.

Etiket üzerinde maksimum kül ve minimum protein miktarları belirtilmelidir. 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, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda, TS 4500 ve bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

Gıda maddeleri kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.


Yusuf GAZEL
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi
Hastaneleri