

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

KAYSERİ
26.09.2024

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	B. Fiyatı
1	ERİŞTE	1.000 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 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 07/10/2024 günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılması veya erudsim@erciyes.edu.tr adresine gönderilmesini rica ederiz.

EV TİPİ ERİŞTE ŞARTNAMESİ

- Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış (ev tipi) erişte olacaktır.
- Üretici firma yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış 'Gıda Üretim Sertifikasına' sahip olmalı ve bu sertifikayı ihale komisyonu üyelerine ve muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir.
- Üretici firma erişte yapımında kullandığı tüm malzemelere (un, yumurta, tuz vs.) ait T.C.Tarım ve Orman Bakanlığından alınmış 'üretim izin belgelerini' ihale komisyonu üyelerine ibraz etmek zorundadır. Erişte yapımında kullanılan tüm malzemeler, Gıda Mevzuatı Tüzüğünde belirtilen kalite kriterlerine ve TSE Standartlarına uygun olmalıdır.
- Erişte yapımında kullanılan tüm malzemeler 'Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine' ve belediye gıda maddeleri nizamnamesindeki belirtilen hususlara; gıda maddelerinin ve umumi sağlığı ilgilendiren eşya ve levazımın hususi vasıflarını gösteren tüzüğe uygun özellikte olmalıdır.
- Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak, pişmeden veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena kokulu olmayacaktır.
- Erişteler kırık, küflenmiş kurtlu, böcekli ve diğer parazitleri ve aksamını havi, bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pisliği, hayvan pisliği, çuval döküntüsü, kıl ip parçası ve benzeri gibi maddeler bulunmayacaktır. Çatlak ve kırık miktarı her ambalajda %2'yi geçmeyecektir.
- Erişteler %1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldığında hepsi iyice pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır.
- Erişteler rutubeti %13'ü geçmeyecektir. E.coli bulunmayacaktır. Aerobik bakteriler en çok 100.000, maya sayısı en çok 5000, küf sayısı en çok 5000 olacaktır.
- Eriştelerde kül miktarı kuru maddede en çok %1 olmalıdır.
- Eriştede protein miktarı kuru maddede en az %10.5 olmalıdır.
- Eriştede suya geçen madde miktarı kuru maddede en çok %10 olmalıdır.
- Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
- Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretleme, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- 10 Kg – 20 Kg standart temiz naylon torbalar içerisinde alınacaktır.
- Ambalajlar üzerinde markası, cinsi, net ağırlığı, imal tarihi, üretici yüklenici adı ve adresi okunaklı şekilde yazılı olacaktır.
- Muayene komisyonun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış 'kesme makarna' yapımında kullanılan tüm malzemelerin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikoloji analiz raporlarını' müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmek zorundadır.


Yusuf GAZEL
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi
Hastaneleri

- Belirli miktarlarda erişteler tuzsuz olarak da istenebilecektir.
- Ayrıca ‘ Unlu Mamuller Alımı İhalesi’ kapsamındaki firmaların, adı geçen ihalenin başlangıç saatine kadar ‘kalite kontrol muayenesi ‘için bırakacakları erişte numuneleri, iř bu teknik şartname kriterlerine binaen birbirleri ile kıyaslanarak teknik şartnamede yer alan kriterlerin karşılanıp karşılanmadığına yönelik olarak değerlendirilecek ve bu teknik şartname kriterleri ile uyumlu, en beğenilen üründe karar kılınacaktır.
- Erişteler istenilen günlerde, sabah saat 09.00’a kadar depo teslimi olmak kaydıyla alınacaktır.


Yusuf GAZEL
Diyetisyen
Erdiyes Üniversitesi Tıp Fakültesi
Hastaneleri