

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
26.09.2024

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	B. Fiyatı
1	BULGUR	2.000 KG	.
2	PİRİNÇ	4.000 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 ÖDEMEYE 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.

PİRİNÇ (OSMANCIK PİRİNÇ) TEKNİK ŞARTNAMESİ

Pirinç, Buğdaygiller (Graminea) familyasına giren Oryza sativa L. Kültür bitkilerinin meyvesi olan çeltiğin, tekniğine uygun olarak kavuzları soyulduktan sonra, çeşitli değirmenlenme işlemleri uygulanarak embriyo ve kabuk ile aleurone'un kısmen veya tamamen alınması suretiyle elde edilen tane üründür. Yeni sene mahsulü olmalıdır. Osmancık pirinç, ekstra veya 1.sınıf niteliklerini taşıyan uzun taneli (tane uzunlukları 6 mm ve üzeri olan; uzunluk/genişlik oranı 2 veya 3 olan) pirinç olmalıdır. Pirinç, kendine özgü doğal renk, tat ve kokuda olmalı, gözle görünür küflü ve kızıymış tane ile canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntılarını, yumurtalarını içermemelidir.

Pirinçler Trakya bölgesinde üretilmiş olmamalıdır.

Pirinçlerin rutubet miktarı en fazla %14,5 olmalıdır. Kırık tane oranı % 5 'i geçmemelidir.

Osmancık pirinç yabancı madde, taş toprak, kum, kavuz, kepek, pirinç dışındaki tohum ve taneler ile ulaşmış pirinç parçaları ve embriyon gibi maddeler müsaade edilen sınırların üzerinde bulunmamalıdır. Pirinç, çeşit olarak pilavlık pirinç niteliklerini taşımaktadır.

Lekeli, çiçekli ve sararmış pirinç, böcek yenikli pirinç, tebeşirleşmiş pirinç, ham pirinç, mandık (kırmızı çizgili) pirinç olmamalıdır. Pirinçlerin ambalajlanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9. bölümünde belirtilen hususlara dayalı yapılmalıdır.

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 istiflemeğe 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, bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.(Tebliğ no:2010/60 Pirinç Tebliğine uygun olacaktır)

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.


Yusuf GAZEL
Diyetisyen
Erdiyes Üniversitesi Tıp Fakültesi
Hastaneleri

PİLAVLIK BULGUR,KÖFTELİK BULGUR TEKNİK ŞARTNAMESİ

Yeni sene mahsulünden üretilmiş olmalıdır. Bulgur, kendilerine özgü doğal renk, tat ve kokuda olmalı, gözle görünür küflü tane ile canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntılar içermemelidir.

Bulgur, sağlam, temiz, iyi kurutulmuş olmalı, yabancı tat ve koku, nem, canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntılarını, yumurtalarını içermemelidir. Bozuk, küflenmiş, çürümüş, buruşmuş, lekelenmiş olmamalıdır. Zararsız da olsa yabancı bitki ve artıklarını, taş, toprak ve kum vb organik ve/veya inorganik maddeler içermemelidir.

Bulgurlar boyanmış ve suni olarak ağartılmış olmamalı, içlerinde sağlığa zararlı ve/veya zararsız herhangi bir bulgur harici madde bulunmamalıdır. Rutubet miktarı ağırlıkça %13'ü, kuru madde de kül miktarı %1.75'i geçmemelidir. Bulgurlar pilavlık bulgur tipinde olmalı, göz açıklığı 1,5 mm olan eleğin üzerinde kalmalıdır. Bulgurların ambalajlanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9. bölümünde belirtilen hususlara dayalı yapılmalıdır.

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 istiflemeğe 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:

1. **T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın** üretim izin numarası ve tarihi,
2. İlgili standardın işaret ve numarası (**TS 2284** şeklinde),
3. Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,
4. Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda, TS 2284 ve bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.


Yusuf GAZEL
Erdiyes Üniversitesi Tıp Fakültesi
Hastaneleri