

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

KAYSERİ
25.10.2024

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	TAHİN HELVA (40 GR.LIK)	25.000 ADET	
	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 VERİLMİYEN, 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 GETİRİLEMİYEN CİHAZLAR İÇİN KATALOG GÖNDERİLECEKTİR.		
H	ÖDEME SİRASININ VE GÜNÜNÜN BELİRLENMESİNDE; DÖNER SERMAYELİ İŞLETMELER BÜTÇE VE MUHASEBE YÖNETMELİĞİNİN 22. MADDESİ HÜKÜMLERİ UYGULANACAKTIR		
I	FATURA TARİHİNDEN ÖDEMEEYE 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 11/11/2024 günü mesai bitimine kadar E.Ü. Döner Sermaye İşletmesi'ne bırakılmasını veya erudsim@erciyes.edu.tr adresine mail gönderilmesini rica ederiz.

TAHİN HELVASI (KAKAOLU) TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Tahin helvası; şeker, içme suyu ve sitrik asit veya tartarik asit ve gerektiğinde yenilebilir glikoz şurubu katıldıktan sonra pişirilerek elde edilen şeker şurubunun ağdalaştırılıp çöven ekstraktı (çöven kökünün (Radix saponariae Albae sive liventinae) küçük parçalar haline getirilip, su ile kaynatılmasıyla elde edilen üründür.) ile beyazlaştırıldıktan sonra tekniğine uygun olarak tahin ile karıştırılıp yoğrulması ve gerektiğinde çeşni maddeleri (fındık, fıstık gibi kuru-sert kabuklu meyveler, meyve şekerlemeleri, kakao vb) ilavesi ile tekniğine uygun olarak hazırlanan katı, homojen ince lifli yapıdaki üründür.

Tahin helvası imalatında stabilizatör ve emilgator olarak kullanılan katkı maddeleri, Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır. Tahin helvası kendine has renk, tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir.

Tahin helvası kendine has homojen ince lifli yapıda olmalı, şeker kristalleşmesi olmamalıdır. Tahin helvasında kullanılan çeşni maddelerinden kuru meyve şekerlemeleri ve fındık, fıstık gibi kuru-sert kabuklu meyveler bütün veya parça halinde katılmalı ve ürünün net kütlesindeki oranı en az % 8 olmalıdır. Tahin helvasında yabancı madde bulunmamalıdır.

Haşere ve haşere parçaları, surfeleri, böcek kalıntıları vb. maddeler içermemelidir. İçeriğine vanilya, valinin ve ethyl valinin aroma maddesi olarak eklenebilir. Renklendirici kullanılmamalıdır.

Tahin helvasının kimyasal özellikleri:

Tahin miktarı kütlece en az % 52 ,
Susam yağı miktarı kütlece en az % 27.5 ,
Protein miktarı kütlece en az % 11 ,
Toplam şeker miktarı (sakaroz cinsinden) en çok % 47 ,
Rutubet miktarı kütlece en çok % 3 ,
Ham selüloz miktarı kütlece en çok % 1.2 ,
Kül miktarı kütlece en çok % 1.7 olmalıdır.
Nişasta ve nişastalı maddeler bulunmamalıdır.

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 Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Etiketlemede ilave olarak; çeşni ilavesiyle üretilen helvalarda ürün adı, çeşni adı ile birlikte belirtilir.

Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, orijinal kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır:

- › TC.Tarım ve Orman Bakanlığı'nın Gıda üretim izin numarası ve tarihi,
 - › İlgili standardın işaret ve numarası ,
 - › Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,
 - › Muhteviyatı (İçerik maddeleri) ve katkı maddelerinin isimleri, içindeki şekerin çeşidi ve oranı,
 - › Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları.
- Ambalajlar, düzgün, temiz, delinmemiş, yırtılmamış, sağlam olmalıdır.
Ambalajların üzerindeki net miktar esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.
Bu şartnamede yer almayan hususlarda standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.
40 Gr.lık ambalajlarda olmalıdır.

Gıda maddeleri kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

Ayşe Gül ÖLGER
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri