

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

KAYSERİ
28.11.2024

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	EKMEK KADAYIFI	100 KG	
2	HAZIR YUFKA	200 KG	
	BİLGİ İÇİN: YALÇIN MİRZA		
	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 ÖDEMeye KADAR GEÇEN SÜRE İÇERİSİNDE FİRMALAR VADE FARKI VEYA FAİZ TALEP ETMEYEBİRLERDİR		
J	FİRMANIN İŞ UHDESİNDE KALMASI HALİNDE, İŞ SAĞLIĞI GÜVENLİĞİNİ GEREKTİREN HALLERDE GEREKLİ TEDBİRLER FİRMA TARAFINDAN ALINACAKTIR		

NOT: Teklif mektuplarının en geç 12/12/2024 günü mesai bitimine kadar E.Ü. Döner Sermaye İşletmesi'ne bırakılmasını veya erudsim@erciyes.edu.tr adresine mail gönderilmesini rica ederiz.

EKMEK KADAYIFI -KEMALPAŞA TATLISI TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Gıda maddeleri tüzüğünün 311-313. maddelerinde yazılı evsafında uygun şekilde ekstra ve ekstra undan usulüne uygun hazırlanmış olacaktır.

Gıda Mevzuatı Tüzüğü'nde belirtilen kalite kriterlerine ve TSE Standartlarına uygun olmalıdır.

Ekmek kadayıfı ve Kemalpaşa, "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" ne ve "Belediye Gıda Maddeleri Nizamnamesindeki belirtilen hususlara; "GIDA MADDELERİNİN VE UMUMİ SAĞLIĞI İLGİLENDİREN EŞYA VE LEVAZIMIN HUSUSİ VASIFLARINI GÖSTEREN TÜZÜĞÜ" uygun özellikte olmalıdır.

Duyusal Özellikleri:

Gıda maddelerinin duyu kalitesi; görünüş, tat, koku, çiğneme özelliği ve dokusal özelliklerini kapsayan ve göz, ağız, dokunma ve işitme gibi duyu organlarıyla algılanan özelliklerin bir bütünüdür.

(Organoleptik (duyu) Değerlendirmede görünüş, koku, çiğneme özelliği, lezzet (tat) ve dokusal özelliklerinin bütününe yönelik beğeni kriterleri esas alınmıştır.)

1. Kadayıf ve Kemalpaşa, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Kadayıf ve Kemalpaşa, kendine has görünüşte, kokuda, lezzette, renkte, sağlam, bütün, taze görünüşlü, birbirine yapışmamış olmalı, tabii olmayan veya fena koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilik bulunmamalıdır.
2. Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir surette tagayyür etmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmamalı, içinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzerleri gibi cisimleri ihtiva etmemelidir. Kadayıfların ve Kemalpaşaların, ezilmiş, yanmış, ekşimiş, küflenmiş, bayatlamış, kirlenmiş ve benzeri istenmeyen görünümde, tatta, kokuda olanları kabul edilmeyecektir.
3. Kadayıflar ve Kemalpaşalar, ezik, birbirine yapışmış, dağılmış, basık, yanık hamurlaşmış olmamalı, içlerinde karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve bunların toprakları ile yabancı madde bulunmamalı, kendine has homojen renkte olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalı, herhangi bir yabancı madde, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.

Kadayıflar ve Kemalpaşalar, aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar:

1. Fena koku ve lezzette bulunanlar, yenildiği zaman acılık, anormal ekşilik;
2. Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir surette tagayyür etmiş kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olanlar;
3. İçinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası gibi istenmeyen (yabancı) cisim bulunanlarla imal ve satışları esnasında iğrenç bir muameleye maruz kalanlar veya her ne surette olursa olsun sağlığa zararlı herhangi bir maddeyi ihtiva edenler;
4. Boyanmış veya suni boyalı ham maddelerle yapılmış suni tat verici maddeler veya müsaade edilmemiş muhafaza maddeleri katılmış olanlar, her ne amaçla olursa olsun müsaade edilmeyen kimyasal bir madde ile muamele edilmiş olanlar veya müsaade edildiği miktardan fazla kimyasal maddeleri ihtiva edenler;
5. Gayri sıhhi şartlarla muhafaza ve nakledilenler.

Ayşe ÖLMEZ
Erciyes Üniversitesi
Gıda Mühürleme ve Kontrol

6. Ekmek kadayıfı 600-700 Gr'lık ikiye bölünmüş olarak Kemalpaşa tatlısının her bir adedi 4-5 Gr olacak şekilde 160-170 Gr'lık ambalajlar içerisinde teslim edilecektir.

Kadayıfları ve Kemalpaşaları boyamak veya suni boyalı hammaddeler kullanmak, suni tat verici maddeler veya muhafaza maddeleri katmak, her ne amaçla olursa olsun kimyasal bir madde ile muamele etmek yasaktır.

Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma koşullarına dayanıklı olmalıdır. Kadayıfların ve Kemalpaşaların teslimi temiz ambalajlar içinde olacaktır.

Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvardan alınmış "Kadayıfların ve Kemalpaşaların fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikoloji analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmek zorundadır.

Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme- işaretleme bölümüne uygun olmalıdır.

Teslim edilen partideki kadayıflar ve Kemalpaşalar, tazelik ve kullanılan malzeme bakımından tek bir örnek olmalıdır.

İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan kadayıflar ve Kemalpaşalar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dâhilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu kadayıfları ve Kemalpaşaları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan kadayıfları ve Kemalpaşaları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. ^ Ekmek kadayıfı ve Kemalpaşa tatlısı istenilen günlerde sabah saat:09.00'a kadar depo teslimi olmak kaydıyla alınacaktır.

HAZIR YUFKA TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Hazır yufka: buğday ununun baklava ve böreklik çeşidine, içme suyu, yemeklik tuz ve gerektiğinde katkı maddeleri ilave edilip tekniğine uygun olarak hazırlanan hamurun açılarak kısmen pişirilmesiyle elde edilen yarı mamuldür.

1. Üretici firma yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış 'Gıda Üretim (Unlu Mamuller:Yufka,böreklik yufka) Sertifikasına' sahip olmalı ve bu sertifikayı ihale komisyonu üyelerine ve muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir.
2. Üretici firma yufka 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.Yufka yapımında kullanılan tüm malzemeler,Gıda Mevzuatı Tüzüğünde belirtilen kalite kriterlerine ve TSE Standartlarına uygun olmalıdır.
3. Böreklik yufka 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.

Ayşe Gül ÖZGER
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri

Duyusal özellikleri:

1. Gıda maddelerinin duyu kalitesi; Gıda maddelerinin duyu kalitesi;görünüş,tat,koku,çigneme özelliği ve dokusal özelliklerini kapsayan ve göz,ağız,dokunma ve işitme gibi duyu organlarıyla algılanan özelliklerin bir bütünüdür.
2. Organoleptik (duyu) Değerlendirmede görünüş,koku,çigneme özelliği,lezzet(tat),ve dokusal özelliklerin bütününe yönelik beğeni kriterleri esas alınmıştır.
3. Yufkalar ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Yufkalar,dıştan bakıldığında iyi pişmiş,kendine has görünüşte,kokuda,lezzette,renkte,sağlam,bütün,taze görünüşlü,birbirine yapışmamış olmalı,pişmeden önce veya pişirildikten sonra tabii olmayan veya kötü koku ve lezzet,acılık ve anormal ekşilik bulundurmamalıdır.
4. Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir suretle tagayyür etmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmamalı, içerisinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzerleri gibi cisimleri ihtiva etmemelidir.
5. Yufkalar ezik,birbirine yapışmış,dağılmış,basık,yanık,hamurlaşmış olmamalı,içlerinde karışmamış halde un,tuz,katkı maddeleri ve bunların topakları ile yabancı madde bulunmamalı,kendine has homojen renkte olmalı,kendine has tat ve kokuda olmalı,herhangi bir yabancı madde , yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.
6. Yufkalar, aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zara verecek derecede bozulmuş sayılırlar:
7. Kötü koku ve lezzette bulunanlar, yenildiği zaman acılık, anormal ekşilik, boğazda yanma hissi bırakanlar
8. Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir suretle tagayyür etmiş kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olanlar.
9. İçinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası gibi istenmeyen cisim bulunanlarla her ne suretle olursa olsun sağlığa zararlı herhangi bir maddeyi ihtiva edenler.
10. Gayri sıhhi şartlarla muhafaza ve nakledilenler.
11. Yufkalar kendine özgü renkte ve yaklaşık daire şeklinde olacaktır.
12. Yufkalar parçalanmış olmayacaktır. Yufkaların kenarından içeriye doğru 3 (üç) cm'den fazla olmamak koşuluyla en çok 3 (üç) yırtık olabilecektir.
13. Yufkalarda pişirmeden dolayı aşırı yanıklar bulunmayacaktır.
14. Yufkaların kalınlığı en çok 1.2 (bir nokta iki) mm olacaktır.
15. Aynı partideki yufkaların, en büyük çaplı veya kenar uzunluğunda olanı ile en küçüğünün arasındaki fark en fazla 5 (beş) cm olacaktır.

Ayşe Şenel
Erciyes

Kimyasal Özellikler :

1. Rutubet Miktarı: Yufkalarda rutubet miktarı en çok % 43 (yüzde kırk üç) (m/m) olacaktır.
2. Tuz Miktarı: Yufkalarda tuz miktarı (kuru maddede) en çok % 2 (yüzde iki) (m/m) olacaktır.
3. Tuz Hariç Kül Miktarı: Yufkalarda tuz hariç kül miktarı (kuru maddede) en çok %0.65 (yüzde sıfır nokta altmış beş) (m/m) olacaktır.
4. % 10'luk HCl'de Çözünmeyen Kül Miktarı: Yufkalarda % 10'luk HCl'de çözünmeyen kül miktarı (kuru maddede) en çok % 0.1 (yüzde sıfır nokta bir) (m/m) olacaktır.
5. Asitlik: Yufkalarda asitlik (100 (yüz) gram yufkanın asitliğini nötralize etmek için sarf edilen 1 (bir) N NaOH Miktarı) en çok 6 (altı) mi olacaktır.

Mikrobiyolojik ve Toksikolojik Özellikler:

1. Yufkalarda;Salmonella,E.coli, Staphylococcus aureus bulunmayacaktır.
2. Yufkalarda Küf sayısı en çok 100 (yüz) adet/g olacaktır.
3. Yufkalarda toplam mezofilik aerobik bakteri sayısı en çok 105 (on üzeri beş) adet/g olacaktır.
4. Yufkalarda mikroorganizmalardan ve diğer etkenlerden kaynaklanan hiçbir toksik madde bulunmayacaktır.
5. Muayene komisyonun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış 'yufkanın ve/veya yufka yapımında kullanılan bütün malzemelerin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını' müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmek zorundadır.
6. Ambalajlama ve işaretleme,Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Ambalajlama ve etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.
7. Teslim edilen partideki yufkalar, tazelik ,boy ve kullanılan malzeme bakımından tek bir örnek olmalıdır.
8. İş bu şartname kriterleri ile uyumlu olmayan yufkalar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleri ile uyumlu yufkaları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; kurum piyasadan ihtiyacı olan yufkayı temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
9. Ayrıca ' Unlu Mamuller Alımı İhalesi' kapsamındaki firmaların, adı geçen ihalenin başlangıç saatine kadar 'kalite kontrol muayenesi 'için bırakacakları yufka numuneleri, iş 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.

Yufkalar istenilen günlerde, sabah saat 09.00'a kadar depo teslimi olmak kaydıyla alınacaktır.

AYŞE GÜLER
Diyadin
Erdemli Belediyesi Hastaneleri