

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

KAYSERİ
05.12.2024

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	SİRKE	200 LİTRE	
2	KABARTMA TOZU	15 KG	
3	KIRMIZI PUL BİBER	180 KG	
4	AŞURELİK BUĞDAY	500 KG	
	TEKNİK ŞARTNAME EK SAYFADADIR.		
	BİLGİ İÇİN: 0352 207 66 66 İÇ HAT: 22381-22382		
A	TEKLİF MEKTUPLARI FİRMA BAŞLIKLİ KAĞITLARINA YAZILACAK.		
B	ZAMANINDA VERİLMEMEYEN,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 **11/12/2024** günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılması veya erudsim@erciyes.edu.tr adresine gönderilmesini rica ederiz.

SİRKE TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Piyanın en iyisi olmalıdır.Rengi,kokusu,kıvamı ve tadı kendine has olmalıdır. İçerisinde tortu ve yabancı madde bulunmamalıdır. Fermantasyonuna bağı aşırı ekşi ve koku olmamalıdır. Ağı kapalı maksimum 1 Litrelik şişelerde teslim edilmelidir. Şişenin üzerinde T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın firma adı, adresi, T.S. numarası, üretim ve son kullanma tarihi ,net miktarı, üretim izin numarası yazılı olmalıdır.Ambajı hava ve rutubet geçirmeyecek,insan sağığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler değıştirilecektir. TS belgesine sahip olmalıdır.

Gıda maddeleri kurumun istediğı miktar ve tarihlerde getirilecektir.

KABARTMA TOZU TEKNİK ŞARTNAMESİ:

a. Amonyum karbonat, amonyum bikarbonat, amonyum hidrokarbonat ile sodyum bikarbonat'ın, sodyum pire fosfat asit, tartarik sitrik asit gibi zararsız asitlerin birleşikleri ile olan karışımlardan ibaret olacaktır.

b. 500 gram-1 kg orjinal paket ambalajlarda teslim edilecektir.

c. Ambalaj taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte,hava ve rutubet geçirmeyecek,insan sağığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.Paketlerin içi nemden dolayı topraklanmış olmayacaktır.Ambalaj üzerinde üretim ve son kullanma tarihleri,üretim izin belgesi yer almalıdır.

Gıda maddeleri kurumun istediğı miktar ve tarihlerde getirilecektir.

KIRMIZI PUL BİBER TEKNİK ŞARTNAMESİ:

- a. Yeni sene mahsulü olacak,
- b. Piyasada satılan en iyi cinsten kendine özgü tat, renkte pul biber olacak,
- c. Yapıldığı biberin çekirdeklerini içermeyecek,
- d. Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, boyanmış olmayacak,
- e. Ele alındığında renk ve yağ vermeyecek,
- f. İçerisinde yabancı madde, canlı veya cansız böcek ve artıkları bulunmayacak,
- g. Baharatların içerisinde zararsızda olsa yabancı bitki ve atıkları, taş, toprak ve kum vb. organik ve inorganik maddeler olmayacak,
- h. TKG Baharat Tebliğı no:2013/12 uygun olarak alınacaktır
- i. Ambalajları, taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve nem geçirmeyecek, insan sağığına zarar vermeyecek bir malzemeden yapılmış olacak,
- j. Ambalajların üzerinde okunaklı olarak silinmeyecek şekilde firma adı, adresi, malın adı, TS numarası, imal ve son kullanma tarihi, net ağırlığı bulunacak,
- k. Orijinal 1-5 kg'lık ambalajlarda teslim edilecektir.

Gıda maddeleri Kurumun istediğı miktar ve tarihlerde getirilecektir.

Ayşegül ULGER
Diyensiyen
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri

AŞURELİK BUĞDAY TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Yeni sene mahsulünden üretilmiş olmalıdır. Aşurelik buğday, kendilerine özgü doğal renk, tat ve kokuda olmalı, gözle görünür küflü tane ile canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntılar içermemelidir. Aşurelik buğday, sağlam, temiz, iyi kurutulmuş olmalı, yabancı tat ve koku, nem, böcek 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.

Aşurelik buğday boyanmış ve suni olarak ağartılmış olmamalı, içlerinde sağlığa zararlı ve/veya zararsız herhangi bir aşurelik buğday harici madde bulunmamalıdır.

Rutubet miktarı ağırlıkça %14'ü , kuru madde de kül miktarı %1.75'i geçmemelidir..

Aşurelik buğdayların 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 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 2284 ve bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır


AYŞEGÜL ÖLGER
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri