

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

KAYSERİ
12.12.2024

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	KORNIŞON TURŞU	300 KG	
2	KURU FASÜLYE	1.500 KG	
3	KIRMIZI MERCİMEK	1.000 KG	
4	NANE (KURU)	30 KG	
5	KÖRİ	10 KG	
6	KİMYON	25 KG	
7	KARBONAT	20 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 FİATİ 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 **20/12/2024** günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılması veya erudsim@erciyes.edu.tr adresine gönderilmesini rica ederiz.

TURŞU (KARIŞIK /KORNİŞON) TEKNİK ŞARTNAMESİ:

1. Ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun piyasada satılan iyi cins, 1. Kalite ve son sene mahsulü olacaktır.
2. Karışıma giren her bir turşu kendine has, renk ve görünüşte; sebzesi yumuşamamış, dağılmamış, çürümemiş ve küflenmemiş, salamura salyalanmamış olmalı, yabancı madde bulunmamalı.
3. Asetik asit miktarı %5'den fazla olmamalıdır.
4. Net ağırlığında süzme ağırlığı oranı en az %70 olmalıdır.
5. Muayene bakılarak, koklanarak, tadılarak yapılır. Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
6. Karışık turşu sirkeli olacak ve karışık sebzeleri taze olacak, kurt bulunmayacak, turşu sirkesi hariç olarak safi alınacaktır.
7. Karışık turşuda sivri biber, domates, lahana, salatalık, havuç vs. olacaktır.
8. Karışık turşu kesinlikle Acı olmayacaktır.
9. Kornişon turşuları doğranmamış tam tane ve taneler boy olarak bir örnek olacaktır.
10. Salatalıklar kuruluşun isteğine göre No:1 veya No:2 boyutlarda olacaktır. Acı olmayacaktır.
11. Turşuların yüzeyinde mayalanma nedeniyle meydana gelen zar oluşumu görülmeyecektir.
12. Üretici firmanın "Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesi olmalıdır.
13. Karışık ve salatalık turşular net ürün içeriği 5 kg veya 10 kg olan ambalajlarda teslim alınacaktır. Ambalajlar turşuyu etkilemeyen veya turşudan etkilenmeyen, sağlığa zararlı olmayan, laklı teneke ambalajlar içerisinde alınacaktır. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Orijinal ambalajlarda teslim edilmelidir.
14. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, cinsi, tipi, süzme ağırlığı, net ağırlığı, kullanılan katkı maddelerinin grubu ve kimyasal adı, asetik asit oranı, üretim ve son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak) bulunmalıdır.
15. Tüm ürünler ortam sıcaklığında olmalıdır.
16. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.
17. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan turşular yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
18. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacak şekilde yapılmış olmalıdır.
19. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.

Ayşe Gül ÖLGER
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri

KURU FASULYE TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Yeni sene mahsulü olmalıdır. Kuru fasulye, iç b r lce kendine özgü doğal renk tat ve kokuda olmalı, ıslanmış ve/veya ıslatılıp kurutulmuş olmamalıdır. Boy  zellikleri bakımından en az (A) grubu özelliklerini taşımalı (8,5 mm olan yuvarlak delikli elekten geçen, 8 mm'lik yuvarlak delikli üstünde kalan) dır.

Kuru fasulyeler, i  b r lce ; sağlam, bütün, iyi kurutulmuş olmalı, yabancı tat ve koku, nem, canlı cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntılarını, yumurtalarını içermemelidir. Bozuk, küflenmiş,  r m ş, buruşmuş, lekelenmiş, gelişimini tamamlamamış ham tane ve böcek yeniği tane içermemelidir.

Zararsız da olsa yabancı bitki ve artıklarını, taş, toprak ve kum vb organik ve/veya inorganik maddeler içermemelidir.

Rutubet miktarı ağırlıkça en çok %14.5,

Yabancı madde miktarı ağırlık ı en çok % 1,

Kalbur altı ağırlıkça en çok % 1,

Bozuk tane ağırlıkça en çok % 1

Kırık tane ağırlıkça en çok % 1 ,

Diğer çeşitlerden karışma oranı, ağırlıkça en çok % 5 olmalıdır.

Kuru fasulyelerin ve i  börülcenin 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-işaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların  zerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litografi) 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 141 ve bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

Gıda maddeleri kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

Ayşeg       
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri

KIRMIZI ve YEŞİL MERCİMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Mercimek, baklagiller (Leguminosae) familyasından *Lens culinaris* Medic (*lens esculenta*, Moench) kültür bitkilerinin kurutulmuş taneleridir. Yeni sene mahsulü olmalıdır.

Mercimekler, kendilerine özgü doğal renk, tat ve kokuda olmalı, ıslanmış ve/veya ıslatılıp kurutulmuş olmamalıdır.

Mercimekler; sağlam, bütün, iyi kurutulmuş olmalı, yabancı tat ve koku, nem, canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntılarını, yumurtalarını içermemelidir. Bozuk, küflenmiş, çürümüş, buruşmuş, lekelenmiş tane içermemelidir.

Mercimekte Adi fig (*Vicia sativa*) ve bundan kaynaklanan *-cyanoalanine* bulunmamalıdır.

İç mercimekler, parlatılmak amacıyla Türk Gıda Kodeksi Bitki Adıyla Anılan Yemeklik Yağlar Tebliği'ne uygun bitkisel yağ ile işlem görebilir. Bu durumda iç mercimeklerde toplam yağ oranı, tane bünyesindeki yağ dahil en çok % 2.5 olmalıdır. Yağlama işleminde parafin kullanılmamalıdır.

Aşağıdaki tabloda belirtilen MERCİMEKTE KALİTE KRİTERLERİ' ne uygun olmalıdır.

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ	(% en çok)	KABUKLU KIRMIZI MERCİMEK	YEŞİL MERCİMEK	KIRMIZI MERCİMEK	YEŞİL İÇ MERCİMEK	BOYLANMIŞ YEŞİL MERCİMEK
Rutubet	(%)	14,0	14,0	12,0	12,0	12,0
Toplam Yabancı Madde (1)	(%)	4,0	3,0	1,0	1,0	1,0
Taş Toprak vb. İnorganik Maddeler	(%)	1,0	1,0	0,0	0,0	0,1
Toplam Kusurlu Tane (2)	(%)	3,0	3,0	0,0	1,0	2,0
Böcek Hasarlı Tane		1,0	2,0	0,0	0,5	
Kızıymış ve Çimlenmiş Tane	(%)	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0
Kırık ve Kabuğu Soyulmuş Tane	(%)	4,0	(*)	-	-	(*)
Kabuğu Soyulmamış tane	(%)	-	-	0,5	0,5	-

Ayşe Gül ÜLGEN
Erciyes Üniversitesi
Erciyes Üniversitesi

- (1) Taş, toprak vb. inorganik maddeleri de içerir.
- (2) Kızışmış, çimlenmiş tane ile böcek hasarlı taneyi de içerir.
- (*) Kırık ve kabuğu soyulmuş taneler kusurlu tane tanımının içerisinde yer almıştır.

Mercimeklerin 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'leri ve bu Standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.

Gıda maddeleri kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

NANE TEKNİK ŞARTNAMESİ:

1. Yeni sene mahsulü olacak,
2. Kendine özgü renk ve kokuda olacak,
3. İçerisinde sap, saman, çöp, canlı veya cansız hiçbir yabancı madde bulunmayacak,
4. Baharatların içerisinde zararsızda olsa yabancı bitki ve atıkları,taş,toprak ve kum vb organik ve inorganik maddeler olmayacak,
5. İnsan sağlığına zarar vermeyen ambalajlarda olacak,
6. Ambalajların üzerinde okunaklı olarak silinmeyecek şekilde firma adı, adresi, malın adı, TSE numarası, imal ve son kullanma tarihi, net ağırlığı bulunacak,
7. Ambalajlar delik, yırtık, patlak olmayacak,
8. Orijinal 1-5 kg'lık ambalajlarda teslim edilecektir ISO belgesine sahip olmalıdır.
9. TGK Baharat Tebliği no:2013/12 uygun olarak alınacaktır

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

KÖRİ TEKNİK ŞARTNAMESİ:

1. Baharat kendine özgü tat, koku ve renkte olmalıdır.
2. Bayatlamış, kızışmış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmamalıdır.
3. Baharatın içerisinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmamalıdır.


Aysegül ÜZGEN
Üretici
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri

KİMYON TEKNİK ŞARTNAMESİ:

1. Toprak ve kum vb organik ve inorganik maddeler olmayacak,
2. Öğütülmüş baharat en az %90 ı baharata özgü göz açıklığı belirlenmiş olan eleklerden geçecek şekilde ince çekilmiş olmalıdır,
3. Ambalajları, taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve nem geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek bir malzemeden yapılmış olacak,
4. Ambalajların üzerinde okunaklı olarak silinmeyecek şekilde firma adı, adresi, malın adı, TSE numarası, imal ve son kullanma tarihi, net ağırlığı bulunacak,
5. Ambalajlar delik, yırtık, patlak olmayacak,
6. Orijinal 1-5 kg'lık ambalajlarda teslim edilecektir. ISO belgesine sahip olmalıdır.
7. TKG Baharat Tebliği no:2013/12 uygun olarak alınacaktır.

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

KABARTMA TOZU TEKNİK ŞARTNAMESİ:

1. Amonyum karbonat, amonyum bikarbonat, amonyum hidrokarbonat ile sodyum bikarbonatın, sodyum pire fosfat asit, tartarik sitrik asit gibi zararsız asitlerin birleşikleri ile olan karışımlardan ibaret olacaktır.
2. 500 gram-1 kg orijinal paket ambalajlarda teslim edilecektir.
Ambalaj taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına 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 istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

Ayşegül ÜLGER
Diyadin
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri