

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

KAYSERİ
09.01.2025

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	MEYVELİ KEK	20.000 ADET	
2	MEYVESUYU (1/5 LİK)	20.000 ADET	
	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 ÖDEMEEYE KADAR GEÇEN SÜRE İÇERİSİNDE FİRMALAR VADE FARKI VEYA FAİZ TALEP ETMEYECEKLERDİR		
I	FIRMANIN İŞ UHDESİNDE KALMASI HALİNDE, İŞ SAĞLIĞI GÜVENLİĞİNİ GEREKTİREN HALLERDE GEREKLİ TEDBİRLER FİRMA TARAFINDAN ALINACAKTIR		

NOT : Teklif mektuplarının en geç **15/01/2025** günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılması veya erudsim@erciyes.edu.tr adresine gönderilmesini rica ederiz.

MEYVELİ KEK TEKNİK ŞARTNAMESİ:

- Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
- Kendisine has tat, lezzet ve renkte olmalıdır. Ağıza alındığında kolayca erimeli, kesildiğinde ise dağılmamalıdır.
- Acıymış, bayatlamış, kokusu değişmiş, küflenmiş, yağı dışarı vurmuş olmamalıdır. Yabancı madde, haşere parçaları, böcek kalıntıları bulunmamalıdır.
- Keki iç malzemeleri iyi pişmiş, dağılımları homojen, hamurlaşmamış, yarı pişmiş, çok pişmiş, yanmış ve kurumuş yapıda olmamalı varsa üst çeşni madde dağılımları her porsiyonda eşit olmalıdır.
- Orijinal ambalajında 50-60 gr'lık paketler halinde teslim edilecektir.
- Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kekler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
- Alerjen besinler(fıstık,çilek vb).olmamalıdır.
- Ambalaj belgesine sahip olduğunu gösteren üzerinde ürünün standart belgesine sahip olmalı.
- Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır.
- Ambalajlar yırtık, ezik ve zedelenmiş olmamalıdır.
- Ambalaj üzerinde keke katılan maddeler açık olarak yazılmalı, firma adı, adres, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır.

TETREPAK MEYVE NEKTARİ (1/5 LT'LİK) TEKNİK ŞARTNAMESİ:

- Teklif edilen meyve suyunun içerdiği meyve püresi oranı en az % 30-60 arasında olmalıdır
- Meyve suyunun son kullanma tarihi teslim tarihinden itibaren en az 1 yıl olmalı ve ambalaj üzerinde bu tarih belirtilmelidir.
- Meyve suları mekanik işlemlerde meyveden elde edilen, elde edildiği meyvenin tipik renk, tat ve koku özelliklerini gösteren, fermente olmamış ama fermente olabilen ürünleri içermektedir.
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 7.bölümündeki genel kurallara uygun olarak hazırlanmalıdır.
- 200 cc'lik özel ambalajlı kapalı sağlığa zararlı olmayan kutularda olmalıdır.
- Ambalajlar bombeleşmemiş, deforme olmamış, aseptik ambalajlı olarak teslim edilecektir.
- Ambalaj üzerinde ürünün ilgili standardına sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır.
- Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır.Ambalajların üzerinde firma adı, adres, net ağırlığı, üretim tarihi ve son kullanma tarihi bulunacaktır.
- İhaleye katılacak firma; 5179 sayılı gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun kapsamındaki ürünler için "Gıda Sicil veya Gıda Üretim Sertifikası"yla birlikte verecektir.
- Verilecek meyve suyu çeşidi ve miktarları alım onaylandıktan sonra firmaya bildirilecektir.
- Ürünler denendikten ve belgeler incelendikten sonra uygunluk verilecektir. Daha önce kullanılan ve beğenilmeyen ürünler tercih edilmeyecektir.

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen