

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

KAYSERİ
10.01.2025

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	YUMURTA	70.000 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 ÖDEMeye 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 **13/01/2025** günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılması veya erudsim@erciyes.edu.tr adresine gönderilmesini rica ederiz.

YUMURTA TEKNİK ŞARTNAMESİ (1 viol 30 adet)

Yumurta : TÜRK GIDA KODEKSİ YUMURTA TEBLİĞİ (2014/55)'nde değişiklik yapılmasına dair tebliğ (TEBLİĞ NO: 2017/42) uygun olmalıdır .Her alımda 10 ambalajdan 1 örnek alınır. Kuruma 5179 Sayılı gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun kapsamındaki ürünler için "Gıda Sicil Belgesi veya Gıda Üretim İzni" belgesi ibraz edilmelidir.

Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler muayene komisyonunca iade edilir.

KONTROL KRİTERİ: Yumurta-A Sınıfı olmalıdır. Yumurta Gıda Maddeleri Tüzüğü'ne uygun olacaktır.

Yumurtalar sağlıklı evcil tavuktan (Gallus gallus var. Domesticus) elde edilmiş olmalıdır. Yumurtalar, kendine has tat, koku ve renkte olacaktır. Çürümüş, kokuşmuş, doğal renk ve kokusunu kaybetmiş ile kuluçka işlemi görmüş yumurtalar kabul edilmeyecektir. Kabuk kalınlığı 0,2 mm'in altında ve kirli yumurtalar kabul edilmeyecektir. Yumurtaların ağırlığı en az 63-72 gr ağırlığında L boy ve günlük olacaktır. Yumurtalar A sınıfı olup temiz yumurtalardan oluşacaktır .Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı markada ürün getirilmelidir Yumurtalar, yumurtlama tarihinden itibaren en az 28 (otuz) gün garantili olmalıdır.

Yumurtalar 30 adet olan violerde ve her bir viol ayrı ayrı paketlenmiş olarak kapalı getirilecektir. Yumurta boxları 10 lu viollerden oluşmalıdır. Herbir violün ve yumurta box (kutu) üzerinde etiket bilgileri olmalıdır. Yumurtanın dağıtım ambalajlarının üzerinde her bir viol için; üreticinin ve paketleyicinin adı ve adresi, işletme numarası, üretim izni tarihi ve sayısı, yumurtaların sayısı ve/veya ağırlığı, üretim tarihi veya periyodu, sevkiyat tarihi ve ürünün depolanması gereken sıcaklık ve bu sıcaklıkta tutulabileceği süre yer alır.

Kurumumuz yumurtayı adet olarak alacaktır. İmal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 5 gün önceki tarih olmalıdır.

AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ: Kabuk yüzeyinde gaita, kümes içeriği, çamur, kan lekesi vb. bulunan yumurtalar kabul edilmeyecektir. Çatlak ve kırıklar yenileri ile değiştirilecektir. Yumurtalar violerle teslim edilecektir. Üzerinde yumurta menşei bildiren kodlama olacaktır.Kodlanmamış yumurtalar alınmayacaktır.

DEPOLAMA KOŞULLARI :Son kullanma tarihinden önce bozulan numuneden farklı çıkan ambalajlar sözleşmeye göre değiştirilecektir. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10.ncu bölümündeki gibi olacaktır.

Her parti mal tesliminden önce duyuşal ve fiziksel değerlendirme yapılır. Muayene komisyonunun onayı olmadığı takdirde ürün iade edilir. Gerekirse başka markalı ürün istenir.

Yüklenici ilk mal tesliminde ürünlerin analiz raporlarını idareye teslim edecektir. Muayene kabul komisyonu gerekli gördüğü hallerde ürünle ilgili fiziksel,kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri gerçekleştirmek için gıda kontrol laboratuvarına gönderir, masraflar yüklenici tarafından ödenir.

Uzm.Dyt.Yalçın MİRZA
Başdeğer
Erciyes Üniversitesi
Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi

AYŞE YILGIR
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri