

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

KAYSERİ
18.04.2025

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	BÖREK (İSPANAKLI)	1.000 KG	
2	BÖREK (PEYNİRLİ)	1.000 KG	
	TEKNİK ŞARTNAME EK SAYFADADIR.		
	BİLGİ İÇİN: 0352 207 66 66 İÇ HAT: 22381-22382		
A	TEKLİF MEKTUPLARI FİRMA BAŞLIKLİ KAĞITLARINA YAZILACAK.		
B	ZAMANINDA VERİLMEYEN,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 **23/04/2025** günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılması veya erudsim@erciyes.edu.tr ve okakkaya@erciyes.edu.tr adresine gönderilmesini rica ederiz.
Fax : + 90 352 437 52 88

DONDURULMUŞ PEYNİRLİ GÜL BÖREK TEKNİK ŞARTNAMESİ:

1. Kendine özgü renk, koku ve tat ve peynirli olmalıdır. Bozulmuş veya kokuşmuş olmamalıdır.
2. Rengi açık krem olmalıdır.
3. Un birinci kalite olup, Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
4. Hamurun yüzeyi düzgün olmalı, yırtık ve çatlaklar olmamalıdır. Gözle görülebilir yağ ve un partikülleri bulunmamalıdır.
5. Her parça hamur 100 GR $\pm$ 5 GR ağırlıkta olmalıdır.
6. Her 100 GR.lık parça arasında kokusuz jelatin veya kağıt bulunacaktır.
7. Börekler, teslim tarihinden itibaren en fazla 30 gün önce üretilmiş olacaktır.

DONDURULMUŞ İSPANAKLI GÜL BÖREK TEKNİK ŞARTNAMESİ:

1. Kendine özgü renk, koku ve tat ve peynirli olmalıdır. Bozulmuş veya kokuşmuş olmamalıdır.
2. Rengi açık krem olmalıdır.
3. Un birinci kalite olup, Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
4. Hamurun yüzeyi düzgün olmalı, yırtık ve çatlaklar olmamalıdır. Gözle görülebilir yağ ve un partikülleri bulunmamalıdır.
5. Her parça hamur 100 GR $\pm$ 5 GR ağırlıkta olmalıdır.
6. Her 100 GR.lık parça arasında kokusuz jelatin veya kağıt bulunacaktır.
7. Börekler, teslim tarihinden itibaren en fazla 30 gün önce üretilmiş olacaktır.

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Univ. Tıp Fak.
Diyetisyen