

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

SAYI : B.30.2.ERC.0.70.81.00
KONU: Teklif Mektubu Hakkında

KAYSERİ
31.01.2022

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.

Selma ÖZLÜ
Hastane Müd. Yrd.

S.no	MALZEMENİN CİNSİ	Miktarı	B. Fiyatı
1	ARPA ŞEHRİYE	850 Kg.	
2	KURU NOHUT	1.500 Kg.	
3	KABARTMA TOZU	150 Kg.	
4	KIRMIZI TOZ BİBER	400 Kg.	
5	TAHİN HELVA	30.000 Adet	
	TEKNİK ŞARTNAME İKİNCİ SAYFADA		
NOT	TEKLİFLE BİRLİKTE FİRMA SAHİBİ VEYA ORTAKLARINDAN BİRİNİN ADLI SİCİL KAYDI VERİLECEKTİR		
	NOT:BU İLAN TARİHİNDEN ÖNCEKİ SON 1 (BİR) YIL İÇERİSİNDE İDAREMİZİN YAPMIŞ OLDUĞU DOĞRUDAN TEMİN ALIMLARINDA TAAHHÜTLERİNİ LAYIKI İLE YERİNE GETİRMEDİĞİ TUTANAK İLE TESPİT EDİLEN İSTEKLİLERİN TEKLİFLERİ KABUL EDİLMEMEYECİTİR		
	NOT: Yukarıda cins ve miktarları yazılı ürünlerin teklifleri değerlendirme sonucu hangi firmada kalır ise sipariş tarihinden itibaren 15 gün içinde hastaneler ayniyat deposuna teslim edilecektir.		
	NUMUNESİ OLMAYAN FİRMALARIN,TEKLİFLERİ DEĞERLENDİRİLMEMEYECİTİR		
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.		
D	TEKLİF ZARFININ KAPALI OLMASI TEKLİF KONUSU ZARFIN ÜZERİNE YAZILI OLMALI.		
E	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERİN,MARKASI VE AMBALAJ ŞEKLİ YAZILMALI		
F	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERİN,BİRİM FİYATI RAKAM VE YAZI İLE YAZILMALI		
G	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERDEN,TEKLİF MEKTUPU İLE BİRLİKTE NUMUNE GETİRİLECEK.NUMUNESİ GETİRİLEMEYECİK CİHAZLAR İÇİN KATALOG GÖNDERİLECEKTİR.		
H	ÖDEME SİRASININ VE GÜNÜNÜN BELİRLENMESİNDE; DÖNER SERMAYELİ İŞLETMELER BÜTÇE VE MUHASEBE YÖNETMELİĞİNİN 22. MADDESİ HÜKÜMLERİ UYGULANACAKTIR		
I	FATURA TARİHİNDEN ÖDEMEEYE KADAR GEÇEN SÜRE İÇERİSİNDE FİRMALAR VADE FARKI VEYA FAİZ TALEP ETMEYECİKLERDİR		
J	FİRMANIN İŞ ÜHDESİNDE KALMASI HALİNDE, İŞ SAĞLIĞI GÜVENLİĞİNİ GEREKTİREN HALLERDE GEREKLİ TEDBİRLER FİRMA TARAFINDAN ALINACAKTIR		

NOT : Teklif mektuplarının en geç **07/02/2022** günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılmasını rica ederiz.

ŞEHİRİYE(ARPA-TEL-YILDIZ VB.) TEKNİK ŞARTNEMESİ

Şehriye; Triticum durum buğdayından üretilen irmiğe su katılıp tekniğine uygun yoğrularak hazırlanan hamurun şekillendirilip kurutulmasıyla elde edilen bir ürün olup; sade, tam buğday, çeşnili, zenginleştirilmiş, güçlendirilmiş **Şehriye** ile vitamin ve mineral ilaveli **Şehriye** olarak adlandırılır.

Şehriye çeşidi sade Şehriye olmalıdır. Şehriyeler, kendine özgü doğal renk, tat ve kokuda olmalıdır. Şehriyeler; sağlam, bütün olmalı, yabancı tat ve koku, nem, canlı-cansız böcek, güve ve

Hayvansal kalıntıları, yumurtalarını içermemelidir. Bozuk, küflenmiş, lekelenmiş 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 % 13 olmalıdır.

Sade Şehriyede kül miktarı kuru maddede en çok % 1 olmalıdır.

Sade Şehriyede protein miktarı kuru maddede en çok % 10.5 olmalıdır.

Şehriyeler biçimlerine göre arpa, tel, yıldız vb. şekillerde üretilebilir.

Şehriyeler %1'lik tuzlu, kaynar suda en çok 20 dakika kaynatıldığında hepsi iyice pişmeli, dağılmamalı ve suya geçen madde miktarı (kuru madde esasına göre) %10'dan çok olmamalıdır.

% 96'lık etil alkole geçen asitlik miktarı % 0.05'ten çok olmamalıdır. 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.

Şehriyeler, 5 – 10 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, kâğıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır:

- T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın** üretim izin numarası ve tarihi,
- İlgili standardın işaret ve numarası,
- Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda, standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.

Yusuf SAZEL
Diyetisyen
Erciyes Univ. Tıp Fak.

KURU NOHUT TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Yeni sene mahsulü olmalıdır. Kuru nohut, kendine özgü doğal renk, tat ve kokuda olmalı, ıslanmış ve/veya ıslatılıp kurutulmuş olmamalıdır.

Boy özellikleri bakımından en az (A) grubu özelliklerini taşımalı (9,5 mm olan yuvarlak delikli elekten geçen, 8,5 mm'lik yuvarlak delikli üstünde kalan) dir.

Kuru nohut; sağlam, bütün, iyi kurutulmuş olmalı, yabancı tat ve koku, nem, canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntılarını, yumurtalarını içermemelidir.

Bozuk, küflenmiş, çürümüş, 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 ağırlıkça 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 nohutun 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:

1. **T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın** üretim izin numarası ve tarihi,
2. İlgili standardın işaret ve numarası (TS 142 şeklinde)
3. Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,
4. Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda, TS 142 ve bu Standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

Yusuf CAZEL
Diyetisyen
Erciyes Univ. Tıp Fak.

KABARTMA TOZU TENİKŞARTNEMESİ

- a. 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.
- b. 500 gram-1 kg orijinal paket ambalajlarda teslim edilecektir.
- c. 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.

Yusuf GAZEL
Doktor
Erciyes Univ. Tıp Fak.

KIRMIZI TOZ BİBER TEKNİK ŞARTNAMESİ

- a. Yeni sene mahsulü olacak,
- b. Piyasada satılan en iyi cinsten, kendine özgü tat, renkte toz 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 Tebliği no:2013/12 uygun olarak alınacaktır
- i. Ambalajları, taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve nem geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek bir malzemedan yapılmış olacak,

Yusuf CAZEL
Öğrenci
Erciyes Üniv. Tıp Fak.

TAHİN HELVASI TENİKŞARTNEMESİ

Tahin helvası; şeker, içme suyu ve sitrik asit veya tartarik asit ve gerektiğinde yenilebilir glikoz şurubu katıldıktan sonra pişirilerek elde edilen şeker şurubunun ağdalaştırılıp çöven ekstraktı (çöven kökünün (*Radix saponariae Albae sive liventinae*) küçük parçalar haline getirilip, su ile kaynatılmasıyla elde edilen üründür.) ile beyazlaştırıldıktan sonra tekniğine uygun olarak tahin ile karıştırılıp yoğrulması ve gerektiğinde çeşni maddeleri (findık, fıstık gibi kuru-sert kabuklu meyveler, meyve şekerlemeleri, kakao vb) ilavesi ile tekniğine uygun olarak hazırlanan katı, homojen ince lifli yapıdaki üründür.

Tahin helvası imalatında stabilizatör ve emilgator olarak kullanılan katkı maddeleri, Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır. Tahin helvası kendine has renk, tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir. Tahin helvası kendine has homojen ince lifli yapıda olmalı, şeker kristalleşmesi olmamalıdır. Tahin helvasında kullanılan çeşni maddelerinden kuru meyve şekerlemeleri ve findık, fıstık gibi kuru-sert kabuklu meyveler bütün veya parça halinde katılmalı ve ürünün net kütledeki oranı en az % 8 olmalıdır. Tahin helvasında yabancı madde bulunmamalıdır. Haşere ve haşere parçaları, surfeleri, böcek kalıntıları vb. maddeler içermemelidir. İçeriğine vanilya, vanilin ve ethyl vanilin aroma maddesi olarak eklenebilir. Renklendirici kullanılmamalıdır.

Tahin helvasının kimyasal özellikleri:

Tahin miktarı kütlece en az % 52 ,

Susam yağı miktarı kütlece en az % 27.5 ,

Protein miktarı kütlece en az % 11 ,

Toplam şeker miktarı (sakkaroz cinsinden) en çok % 47 ,

Rutubet miktarı kütlece en çok % 3 ,

Ham selüloz miktarı kütlece en çok % 1.2 ,

Kül miktarı kütlece en çok % 1.7 olmalıdır.

Nişasta ve nişastalı maddeler bulunmamalıdır.

Ambalajları, ürünün 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. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Etiketlemede ilave olarak; çeşni ilavesiyle üretilen helvalarda ürün adı, çeşni adı ile birlikte belirtilir.

Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, orijinal kâğıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır:

› **T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın** Gıda üretim izin numarası ve tarihi,

› İlgili standardın işaret ve numarası,

› Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,

› Muhteviyatı (İçerik maddeleri) ve katkı maddelerinin isimleri, içindeki şekerin çeşiti ve oranı,

› Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları.

Ambalajlar, düzgün, temiz, delinmemiş, yırtılmamış, sağlam olmalıdır.

Ambalajların üzerindeki net miktar esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

Yusuf GAZEL
Diyetisyen
Erciyes Univ. Tıp Fak.