

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

KAYSERİ
06.04.2022

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

Üniversitemiz Tıp Fakültesi YEMEKHANE DEPO 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		Miktarı	Birim fiyatı
1	DONDURULMUŞ İSPANAK	1400 KG	
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
	TEKNİK ŞARTNAME İKİNCİ SAYFADADIR		
	TEKLİFLE NUMUNE GÖNDERİLECEKTİR. NUMUNESİ OLMAYAN TEKLİFLER DEĞERLENDİRME DIŞI KALACAKTIR		
	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.		
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.		
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 GETİRİLEMAYEYECİK CİHAZLAR İÇİN KATALOG GÖNDERİLECEKTİR.		
H	ÖDEME SİRASININ VE GÜNÜNÜN BELİRLENMESİNDE; DÖNER SERMAYELİ İŞLETMELER BÜTÇE VE MUHASEBE YÖNETMELİĞİNİN 22. MADDESİ HÜKÜMLERİ UYGULANACAKTIR		
I	FATURA TARİHİNDEN ÖDEMEYE KADAR GEÇEN SÜRE İÇERİSİNDE FİRMALAR VADE FARKI VEYA FAİZ TALEP ETMEYECEKLERDİR		

NOT : Teklif mektuplarının en geç 11/04/2022 günü saat 12:00'a kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılmasını rica ederiz.

DONDURULMUŞ İSPANAK TEKNİK ŐARTNAMESİ

1. Dondurulmuş ispanaklar ayıklanıp yıkandıktan ve tekniğe uygun bir Őekilde haőlandıktan sonra hücresarı parçalanmadan IQF (Individual Quick Frozen: Bireysel Hızlı Dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
2. Kendine özğü tat ve renkte olmalı, kötü koku olmamalıdır. Dondurulmuş ispanaklarda kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. Ispanaklarda kesinlikle kum olmamalıdır. Dondurulmuş ispanaklarda kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.
3. Dondurulmuş ispanaklar doęranmuő olacaktır. Blok Őeklinde dondurulmuş olmayacaktır. Maks 4-6 dk'da sert saplar piőmelidir.

Hüseyin BEKTAS
Erciyes Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen