

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

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

KAYSERİ
07.04.2022

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	ZEYTİNYAĞI	40 TENEKE	
2	SİYAH ZEYTİN	200 KG	
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 VERİLMİYEN,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 GETİRİLEMİYEN 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 12/04/2022 günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılmasını rica ederiz.

ZEYTİNYAĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ

Sadece zeytin ağacı (olea europaea sativa Hoffm. et link) meyvelerinden elde edilmiş, berrak, yeşilden sarıya değişebilen renkte, kendine özgü hoş tat ve kokuda, tortusuz, **riviera** tipi zeytinyağı olmalıdır. Yabancı ve transit tad ve koku içermemelidir. İçeriğine mineral yağ, yapay yağ, esterleştirilmiş yağ veya başka bir yağ karıştırılmamış olmalıdır.

Zeytinyağında katkı maddelerine ait değerler, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin “Katkı Maddeleri”** bölümünde rafine zeytinyağları için verilen değerlere uygun olmalıdır. Kullanılmasına izin verilen katkı maddelerinin dışında herhangi bir katkı maddesi veya yabancı madde içermemeli, fiziksel ve kimyasal özellikleri **TS 341’de** belirtilen niteliklere uygun olmalıdır.

Serbest yağ asitliği, oleik asit cinsinden her 100 gramda 1,0 gramdan fazla olmamalıdır.

Dolum hacmi 18.000 ml’lik yeni, temiz, paslanmamış, lehimsiz olarak kapatılmış sağlığa zarar vermeyen ve nitelikleri TS 2812’ de belirtilen teneke kutular içerisinde teslim edilmelidir. Teneke kutular, temiz, darbesiz (düzgün), delinmemiş, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olmalıdır.

Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, 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. 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 341** şeklinde)
3. Ürünün oleik asit cinsinden serbest yağ asitliği
4. Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,
5. Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda **TS 341** ve bu standartta atıf yapılan **TS’ları** esas alınacaktır.

Teneke adedi esas alınarak depo teslimi yapılacaktır

Yemeklerde deneme sonucu karar verilecektir.

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Üniv. Tıp Fak
Diyetisyen

SİYAH ZEYTİN ŞARTNAMESİ

- a. Çekirdeği küçük, et oranı fazla , olgunlaşmış olacak,
- b. Çekirdeği etinden kolay ayrılacak,
- c. Zeytinler orta ve eşit büyüklükte olacak,
- d. Zeytinlerde acı, ezik, çürük, küflü, kötü kokulu, olgunlaşmamış akçıl taneler olmayacak,
- e. Zeytinler fazla tuzlu olmayacak, üzeri beyazlaşmamış olacak,
- f. 10 kg'lık ambalajlarda teslim edilecek,
- g. Üretim teknolojisi gereği üründe bulunmaması gereken çekirdek, yaprak,sap,zeytin parçaları ve dolgu gıda maddeleri gibi maddelerin miktarı 100 gramda en fazla 10 adet olmalıdır.
- h. Ambalajın üzerinde firma adı, adresi, ürünün çeşidi, ürünün adı, imal tarihi ve son kullanma tarihi olacaktır.
- i. Ambalaj üzerindeki net miktarlar esas alınarak depo teslimi yapılacaktır

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir

Hüseyin BEKTAS
Erciyes Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen