

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

KAYSERİ
14.04.2022

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.

Selma ÖZLÜ
Hastane Müd. Yrd.

S.no	MALZEMENİN CİNSİ	Miktarı	B. Fiyatı
1	PİKNİK REÇEL	14.000 Adet	
2	PİKNİK TAHİN PEKMEZ	3.000 Adet	
3	BULGUR	2.500 Kg.	
4	PİRİNÇ	2.500 Kg.	
5	BİSKÜVİ	100 Kg.	
6	İRMİK	250 Kg.	
	TEKNİK ŞARTNAME İKİNCİ SAYFADA		
NOT	TEKLİFLE BİRLİKTE FİRMA SAHİBİ VEYA ORTAKLARINDAN BİRİNİNADLI 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 EDİLMEMEYECİKTİR		
	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 DEĞERLENDİRİLMEMEYECİKTİR		
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 FİATİ 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 ÖDEMeye KADAR GEÇEN SÜRE İÇERİSİNDE FİRMALAR VADE FARKI VEYA FAİZ TALEP ETMEYECİKLERDİR		
J	FİRMANIN İŞ UHDESİNDE KALMASI HALİNDE, İŞ SAĞLIĞI GÜVENLİĞİNİ GEREKTİREN HALLERDE GEREKLİ TEDBİRLER FİRMA TARAFINDAN ALINACAKTIR		

NOT : Teklif mektuplarının en geç 19/04/2022 günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılmasını rica ederiz.

PİKNİK REÇEL TEKNİK ŞARTNAMESİ:

- a. Acımuş, küflenmiş, sararmış, ekşimiş, şekerlenmiş olmayacak,
 - b. Yapıldığı meyvenin tadını, kokusunu taşıyacak, tane oranı üç kısımda bir kısım olacak,
 - c. Kıvamı normal olup, şurup kısmında su miktarı % 40'dan fazla olmayacak,
 - d. Şeker miktarı sakaroz hesabıyla % 60'dan az olmayacak,
 - e. Orijinal 20 gr'lık ambalajlarda teslim edilecek,
 - f. Ambalajların şekilleri düzgün olacak, yırtık ve delik olmayacak,
 - g. Ambalajların üzerinde firma adı, üretim ve son kullanım tarihleri yazılı olacak, TS belgesine sahip olacaktır.
 - h. Piknik reçeller kayısı, çilek, vişne, portakal, incir, ayva, ahududu çeşitlerinde siparişe uygun olarak istenecektir.
- Gıda maddeleri kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

TAHİNLİ PEKMEZ TEKNİK ŞARTNAMESİ:

- a. 20 gr.lık ambalajlı alınacaktır.
- b. Tahin pekmez karışımı; T.S.3792'ye uygun üzüm pekmezinin % 60 (yüzde altmış). T.S.2589'a uygun tahinin % 40 (yüzde kırk) oranında karıştırılması ve homojen hale getirilmesi ile elde edilen mamuldür.
- c. Yabancı madde; tahin pekmeze katılmasına müsaade edilenler dışındaki maddeler ile haşere parçaları, sülfeleri, böcek kalıntıları, kıl, çöp vb. maddelerdir.
- d. Bu teknik şartname poşet tahin pekmezi karışımı kapsar. Dökme tahin pekmezi karşılamaz. Bu teknik şartnamede "Poşet tahin pekmez karışımı" yerine "Tahin Pekmez" ifadesi kullanılacaktır.
- e. Tahin pekmez kendine özgü tat ve kokuda olacaktır. Tahin pekmez acı, ekşi, yanık, küf vb. yabancı tat ve kokuda olmayacaktır.
- f. Tahin pekmez kendine özgü kıvam ve görünüşte olacaktır. Pütürlü, şekerlenmiş, topraklanmış yapıda olmayacak, homojen görünüşte olacaktır.
- g. Tahin pekmez içerisinde canlı ve cansız böcek, haşere, kurt, küf, taş, çöp vb. hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.
- h. Tahin pekmez karışımındaki toplam şeker miktarı (glikoz hesabıyla) en çok % 40 (yüzde kırk) olacaktır.
- i. Tahin pekmezde sakaroz bulunmayacaktır.
- j. Tahin pekmez karışımındaki kül miktarı ağırlıkça en çok % 3 olacaktır.
- k. Tahinli pekmez karışımındaki yağ miktarı ağırlıkça % 20 – 25 arasında olacaktır.

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen

- l. PH 5-6 (beş tire altı) arasında olacaktır.
- m. Tahin pekmezde suni boya maddesi bulunmayacaktır.
- i. Tahin pekmezde kuruyucu madde bulunmayacaktır.
- j. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın üretim izin numarası ve tarihi,
- n. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- o. Tahin Pekmez paketlerinin üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı hitograf baskı ile yazılacaktır.
 - Yüklenicinin adı veya markası
 - TM veya Türk Malı deyiimi
 - Cinsi
 - Net ağırlığı
 - İçinde bulunan maddelerin adları
 - İmal ve son kullanma tarihi

Kurumun isteği doğrultusunda mal teslimi yapılacaktır.

PİLAVLIK BULGUR, KÖFTELİK BULGUR TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Yeni sene mahsulünden üretilmiş olmalıdır. Bulgur, kendilerine özgü doğal renk, tat ve kokuda olmalı, gözle görünür küflü tane ile canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntılar içermemelidir.

Bulgur, sağlam, temiz, iyi kurutulmuş olmalı, yabancı tat ve koku, nem, canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntılarını, yumurtalarını içermemelidir. Bozuk, küflenmiş, çürümüş, buruşmuş, lekelenmiş olmamalıdır. Zararsız da olsa yabancı bitki ve artıklarını, taş, toprak ve kum vb organik ve/veya inorganik maddeler içermemelidir.

Bulgurlar boyanmış ve suni olarak ağırlatılmış olmamalı, içlerinde sağlığa zararlı ve/veya zararsız herhangi bir bulgur harici madde bulunmamalıdır. Rutubet miktarı ağırlıkça %13'ü, kuru madde de kül miktarı %1.75'i geçmemelidir. Bulgurlar pilavlık bulgur tipinde olmalı, göz açıklığı 1,5 mm olan eleğin üzerinde kalmalıdır. Bulgurların 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

Hüseyin B. Erciyes Üniv. Tıp Fak. Diyetisyen

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 2284** 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 2284 ve bu Standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir

PİRİNÇ(BALDO PİRİNÇ) TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Pirinç, Buğdaygiller (Graminea) familyasına giren Oryza sativa L. Kültür bitkilerinin meyvesi olan çeltiğin, tekniğine uygun olarak kavuzları soyulduktan sonra, çeşitli değirmenlenme işlemleri uygulanarak embriyo ve kabuk ile aleurone'un kısmen veya tamamen alınması suretiyle elde edilen tane üründür. Yeni sene mahsulü olmalıdır. Baldo pirinç, ekstra veya 1.sınıf niteliklerini taşıyan uzun taneli (tane uzunlukları 6 mm ve üzeri olan; uzunluk/genişlik oranı 2 veya 3 olan) pirinç olmalıdır. Pirinç, kendine özgü doğal renk, tat ve kokuda olmalı, gözle görünür küflü ve kızışmış tane ile canlısız böcek, güve ve hayvansal kalıntıları, yumurtalarını içermemelidir.

Pirinçlerin rutubet miktarı en fazla %14,5 olmalıdır. Kırık tane oranı % 5 'i geçmemelidir.

Baldo pirinç yabancı madde, taş toprak, kum, kavuz, kepek, pirinç dışındaki tohum ve taneler ile unlaşmış pirinç parçaları ve embriyon gibi maddeler müsaade edilen sınırların üzerinde bulunmamalıdır. Pirinç, çeşit olarak pilavlık pirinç niteliklerini taşımaktadır.

Lekeli, çiçekli ve sararmış pirinç, böcek yenikli pirinç, tebeşirleşmiş pirinç, ham pirinç, mandık (kırmızı çizgili) pirinç olmamalıdır. Pirinçlerin ambalajlanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9. bölümünde belirtilen hususlara dayalı yapılmalıdır.

Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ıstık 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:

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Ün. Tıp Fak.
Diyetisyen

- a. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın üretim izin numarası ve tarihi,
- b. İlgili standardın işaret ve numarası
- c. Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,
- d. Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda, bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.(Tebliğ no:2010/60 Pirinç Tebliğine uygun olacaktır)

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir

BİSKÜVİ (500 GR.LIK) TEKNİK ŞARTNAMESİ:

- a. Ekstra-ekstra undan yapılmış piyasadaki bisküvilerin en iyisinden gevrek, örnek yapı ve görünüşte, kendine özgü renk, tat ve kokuda olacak,
- b. Yabancı tat ve koku almamış olacak,
- c. Kirlenmiş, acımış, küflenmiş, böcek ve zararlılarca yenmiş,kırık,bayat,herhangi bir madde ile boyanmış olmayacak,
- d. Bisküvilerin üzerindeki yazılar okunaklı ve şekilleri belirgin olacak,
- e. Ambalajlar taşıma ve saklama süresince bisküvilerin kırılmadan iyi durumda kalmasını sağlayacak,ağızları kapalı, yağ emmeyen, nem geçirmeyen nitelikte, temiz, kuru, kokusuz, insan sağlığına uygun ve sağlam olacak,
- f. Ambalajların üzerinde okunaklı olarak silinmeyecek şekilde firma adı, adresi, malın adı, TS numarası,
- g. imal ve son kullanma tarihi bulunacaktır.

Gıda maddeleri kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen

İRMİK TEKNİK ŞARTNAMESİ:

TANIM: Yabancı maddelerden temizlenmiş ve tavllanmış Triticum durum buğdayının irmik öğütme tekniğine uygun olarak öğütülmesi ile elde edilen bir üründür.

ÖZELLİKLERİ

- a. Sert buğdaydan elde edilmiş iri boy ve taze olacaktır. Rengi hafif sarımtırak veya sarı olacak boyanmış olmayacaktır.
- b. İrmikte rutubet miktarı %14'den fazla, un halinde elendikten sonra kuru glüten miktarı %10'dan az olmayacaktır. Elastikiyeti normal olacaktır. Elek altına geçen ve elek üstünde kalan miktarların toplamı %20'yi geçmemelidir.
- c. İçerisinde böcek, böcek kalıntıları ve yabancı madde bulunmayacaktır.
- a. Teslim şekli bez veya polipropilen elyaflı torbalar veya 25 kg'lık çuvallarda teslim edilecektir. Çuvallar temiz olacaktır.
- b. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, adresi, TS numarası, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır.
- c. Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkan irmikler müteahhit firma tarafından masrafları kendilerine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.
- d. Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.
- e. Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir

KABARTMA TOZU TEKNİK ŞARTNAMESİ:

- a. Amonyum karbonat, amonyum bikarbonat, amonyum hidrokarbonat ile sodyum bikarbonat'ın, sodyum pire fosfat asit, tartarik sitrik asit gibi zararsız asitlerin birleşikleri ile olan karışımlardan ibaret olacaktır.
- b. 500 gram-1 kg orjinal 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.

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen