

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

KAYSERİ
06.06.2022

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	BUĞDAY UNU	3.000 Kg.	
2	BUĞDAY NIŞASTASI	200 Kg.	
3	KÖFTE HARCİ	250 Kg.	
4	GALETA UNU	250 Kg.	
	TEKNİK ŞARTNAME EK 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 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 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 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 13/06/2022 günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılmasını rica ederiz.

BUGDAY UNU TİP 2 TEKNİK ŞARTNAMESİ (YEMEKLİK VE PASTALIK UN):

Birinci kalite ürünü olacaktır. Son sene mahsulü buğdaydan üretilecektir. Rengi beyaz olacaktır. Unda acılaşma, fena koku, küf, canlı cansız parazit ve artıkları, kurt, böcek v.s. bulunmayacaktır. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır. İçerisinde taş, kum ve yabancı unlar karışmış olmayacaktır. Gluteni yaşken açık renk ve elastik olacaktır.

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 istifleme uygun olmalıdır.

25-50 kg. orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır. Buğday unlarında unun hangi amaçla kullanılacağı etikette belirtilmelidir.

Etiket üzerinde maksimum kül ve minimum protein miktarları belirtilmelidir. 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:

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

Bu şartnamede yer almayan hususlarda, TS 4500 ve bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

Gıda maddeleri kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

BUGDAY NIŞASTASI TEKNİK ŞARTNAMESİ :

- a. Buğdaydan yapılmış olacak,
- b. Rengi beyaz, temiz, kendine özgü koku ve tadı olacak,
- c. Nem oranı max.%12.5 olacak,
- d. İçerisinde canlı veya cansız böcek, kurt ve diğer yabancı maddeler bulunmayacak,
- e. 25 kg'lık ambalajlarda olacak.
- f. Ambalajların üzerinde okunaklı olarak silinmeyecek şekilde firma adı, adresi, malın adı, TSE-numarası, imal ve son kullanma tarihi bulunacaktır.
- g. Ambalajları,ürünü sıcaklık değişimleri
- h. Hava,nem,ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere,bozulmalara yol açmamalı,ürün ile etkileşim göstermeyecektir.
- i. Tebliğ no.2009/06 uygun olacaktır.

Gıda maddeleri kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

Müseyin BEKTAŞ
Erciyes Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen

Hatice UNLÜEL HORSANALI
Erciyes Üniversitesi Eğitim
ve Araştırma Hastanesi
Uzm. Diyetisyen

KÖFTE HARCİ (3 KG-5 KG LİK PAKETLER) TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. TÜRK GIDA KODEKSİ BAHARAT TEBLİĞİ (TEBLİĞ NO: 2013/12) ne uygun olmalıdır. Her alımda 3 veya 5 kg.lık 10 paketten 1 örnek alınır. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir. Baharatların Mikrobiyolojik Kriterleri Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği, R.Gazete 31.07.2000-24126, Tebliğ No 2000/16 Ek-5 uygun olmalıdır. Kimyasal kriterler Türk Gıda Kodeksi Baharatlar tebliğine uygun olmalıdır.
2. Baharata ve baharat karışımlarına ürünlerin kendi doğasından gelen nişasta hariç olmak üzere nişasta, irmik, razmol, kepek ve benzeri dolgu maddeleri katılmaz. MSG(monosodyum glutamat) içermemelidir.
3. Kendine özgü tat ve kokusu olacaktır. Canlı-cansız böcek ve atıkları olmayacaktır. Karışım ortam sıcaklığında olacaktır. Kendine has tat ve renkte olup içinde hiçbir yabancı madde bulunmayacak, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmayacaktır. Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı markada ürün getirilmelidir.
4. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olacaktır. 3 kg veya 5kg lık orijinal ambalajlarda olacaktır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9.uncu maddesi gereğince ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunacaktır. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10.ncu bölümündeki gibi olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan numuneden farklı çıkan köfte harcı yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Depolama Gıda Kodeksi
5. Yönetmeliğinin 10.ncu bölümündeki gibi olacaktır. Her parti mal tesliminden önce duyu ve fiziksel değerlendirme yapılır. Muayene komisyonunun onayı olmadığı takdirde ürün iade edilir. Gerekirse piyasadaki aynı kalitedeki başka markalı ürün istenir.
6. Yüklenici ilk mal tesliminde ürünlerin analiz raporlarını kuruma teslim edecektir. Muayene kabul komisyonu gerekli gördüğü hallerde ürünle ilgili fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri gerçekleştirmek için gıda kontrol laboratuvarına gönderir, masraflar yüklenici tarafından ödenir. Kuruma 5179 Sayılı gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun kapsamındaki ürünler için "Gıda Sicil Belgesi veya Gıda Üretim İzni" belgesi ibraz edilmelidir.

GALETA UNU TEKNİK ŞARTNAMESİ

- a. Galeta unu, buğday ununa, su, tuz, ekmek mayası, yemeklik yağ katılarak elde edilmiş olacaktır.
- b. Kendine has tat ve kokuda olmalıdır.
- c. Galeta unu sade olarak istenecektir.
- d. Sade galeta unu, hiçbir çeşni maddesi içermeyecektir.
- e. Piyasa teamülü ambalajlar içerisinde teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde net ağırlığı, üreticinin adı ve adresi, tanıtıcı işareti bulunacaktır. İmal ve son kullanma tarihi ambalaj üzerinde belirtilecektir.
- f. Rutubet oranı %24 ten fazla olmamalıdır.
- g. Islanmış, küflenmiş, acımsı ve topaklanmış olmamalıdır.
- h. Galeta unu birinci tip lüks %70-%80 randımanlı doğal tatda ve kül nispeti %6 yı geçmeyecektir.

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

Müseyin BEKTAŞ
Ereğyes Üniv. Tıp Fak
Diyetisyen

Haçide ÜNLÜEL HORSANALI
Ereğyes Üniversitesi Eğitim
ve Araştırma Hastanesi
Uzm. Diyetisyen