

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

KAYSERİ  
01.07.2022

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    | HAZIR TAVUK DÖNER                                                                                                                                                                                                                | 1.800 Kg. |           |
|      |                                                                                                                                                                                                                                  |           |           |
|      |                                                                                                                                                                                                                                  |           |           |
|      |                                                                                                                                                                                                                                  |           |           |
|      |                                                                                                                                                                                                                                  |           |           |
|      |                                                                                                                                                                                                                                  |           |           |
|      |                                                                                                                                                                                                                                  |           |           |
|      |                                                                                                                                                                                                                                  |           |           |
|      | TEKNİK ŞARTNAME EK SAYFADA                                                                                                                                                                                                       |           |           |
|      |                                                                                                                                                                                                                                  |           |           |
|      |                                                                                                                                                                                                                                  |           |           |
|      |                                                                                                                                                                                                                                  |           |           |
| NOT  | <b>TEKLİFLE BİRLİKTE FİRMA SAHİBİ VEYA ORTAKLARINDAN BİRİNİNADLI SİCİL KAYDI VERİLECEKTİR</b>                                                                                                                                    |           |           |
|      | 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.                              |           |           |
|      | <b>NUMUNESİ OLMAYAN FİRMALARIN,TEKLİFLERİ DEĞERLENDİRİLMEMEYECİTİR</b>                                                                                                                                                           |           |           |
| 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 ÖDEMENE 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 06/07/2022 günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılmasını rica ederiz.

## TAVUK DÖNER (PIŞMIŞ-DİLİMLENMİŞ) TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 1- Ürün Tanıtımı: Piliç fileto ve piliç bütün açıldıktan sonra gövde yağı, yemeklik tuz, lezzet ve çeşni verici maddeler ile karıştırılıp tekniğe uygun dizilmesi, pişirilmesi ve dilimlenmesi sonucu elde edilen ürün olmalıdır.
- 2- Duyusal Özellikleri: Tat ve Koku: Kendine has tat ve koku olmalı. Yabancı tat küf kokusu olmamalıdır.
- 3- Taşıma koşulları: -18°C° de şoklanmış ve frigofirik araçlarla taşınmalıdır.
- 4- Ambalaj: Hazır Dilimlenmiş Pişmiş Tavuk Dönerler polietilen ambalajlar içerisinde, dış ortamla bağlantısı tamamen kesilmiş olarak, yüzeyinde açıklık olmayacak şekilde kapatılmış ve uygun ebatta kolilerde olmalıdır.
- 5- Kullanılan ambalaj materyalinin gıdaya uygunluk sertifikası bulunmalı, mal teslimi aşamasında muayene ve kabul komisyonunun uygun görmesi halinde bu belgeler komisyona sunulmalıdır.
- 6- Ürünler isteğe göre 5–10 kg'lık koli ambalajlarda teslim edilmelidir.
- 7- Ürünlerle kullanılan katkı maddeleri ve baharatların temin edildiği firmaların üretim izni bulunmalıdır.
- 8- Muayene ve kabul komisyonu tarafından uygun görülmesi halinde bu belgeler komisyona sunulacaktır.
- 9- Et oranı %100 tavuk eti, yağ oranı en fazla %15 (etin sahip olduğu yağ oranı) ve tuz oranı en çok kütlece %2 olmalıdır. Soya proteini bulunmamalıdır.
- 10- Gıda maddeleri ile temas edecek ambalajların imalinde kullanılan boyar maddeler, içindeki mala hiçbir geçirgenlik vermemeli ve toksin madde içermemelidir.
- 11- Ambalajlar üzerinde aşağıdaki bilgiler silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı veya basılı olmalıdır.
- 12- Tüm gıda maddelerinin ambalajları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 25. ve 26.maddesinde belirtilen etiketleme ve etiket bilgilerine uygun olmalıdır.
- 13- Bu şartnamede yazılı olmayan hususlar için Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Et ve Et Ürünleri Tebliği esas alınacaktır.

Hüseyin BEKTAS  
Erciyes Ün. Tıp Fak.  
Diyetisyen

Yusuf GAZEL  
Diyetisyen  
Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi  
Hastaneleri