

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

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

KAYSERİ  
27.07.2022

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    | MANTI                                                                                                                                                                                                                             | 2.000 Kg. |           |
| 2    | NİŞASTA                                                                                                                                                                                                                           | 15 Kg.    |           |
| 3    | ERİŞTE                                                                                                                                                                                                                            | 1.00 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 FİYATI RAKAM VE YAZI İLE YAZILMALI                                                                                                                                                                  |           |           |
| G    | TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERDEN,TEKLİF MEKTUPU İLE BİRLİKTE NUMUNE GETİRİLECEK.NUMUNESİ GETİRİLEMEYECEK CİHAZLAR İÇİN KATALOG GÖNDERİLECEKTİR.                                                                                           |           |           |
| H    | ÖDEME SİRASININ VE GÜNÜNÜN BELİRLENMESİNDE; DÖNER SERMAYELİ İŞLETMELER BÜTÇE VE MUHASEBE YÖNETMELİĞİNİN 22. MADDESİ HÜKÜMLERİ UYGULANACAKTIR                                                                                      |           |           |
| I    | FATURA TARİHİNDEN ÖDEMEEYE KADAR GEÇEN SÜRE İÇERİSİNDE FİRMALAR VADE FARKI VEYA FAİZ TALEP ETMEYECEKLERDİR                                                                                                                        |           |           |
| J    | FİRMANIN İŞ UHDESİNDE KALMASI HALİNDE, İŞ SAĞLIĞI GÜVENLİĞİNİ GEREKTİREN HALLERDE GEREKLİ TEDBİRLER FİRMA TARAFINDAN ALINACAKTIR                                                                                                  |           |           |

NOT : Teklif mektuplarının en geç 04/08/2022 günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılmasını rica ederiz.

## EV TİPİ ERİŞTE ŞARTNAMESİ

- Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış (ev tipi ) erişte olacaktır.
- Üretici firma yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış 'Gıda Üretim Sertifikasına' sahip olmalı ve bu sertifikayı ihale komisyonu üyelerine ve muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir.
- Üretici firma erişte yapımında kullandığı tüm malzemelere (un, yumurta, tuz vs.)ait T.C.Tarım ve Orman Bakanlığından alınmış 'üretim izin belgelerini' ihale komisyonu üyelerine ibraz etmek zorundadır. Erişte yapımında kullanılan tüm malzemeler, Gıda Mevzuatı Tüzüğünde belirtilen kalite kriterlerine ve TSE Standartlarına uygun olmalıdır.
- Erişte yapımında kullanılan tüm malzemeler 'Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine' ve belediye gıda maddeleri nizamnamesindeki belirtilen hususlara; gıda maddelerinin ve umumi sağlığı ilgilendiren eşya ve levazımın hususi vasıflarını gösteren tüzüğe uygun özellikte olmalıdır.
- Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak, pişmeden veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena kokulu olmayacaktır.
- Erişteler kırık, küflenmiş kurtlu, böcekli ve diğer parazitleri ve aksamını havi, bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pisliği, hayvan pisliği, çuval döküntüsü, kıl ip parçası ve benzeri gibi maddeler bulunmayacaktır. Çatlak ve kırık miktarı her ambalajda %2'yi geçmeyecektir.
- Erişteler %1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldığında hepsi iyice pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır.
- Erişteler rutubeti %13'ü geçmeyecektir. E.coli bulunmayacaktır. Aerobik bakteriler en çok 100.000, maya sayısı en çok 5000, küf sayısı en çok 5000 olacaktır.
- Eriştelerde kül miktarı kuru maddede en çok %1 olmalıdır.
- Erişte de protein miktarı kuru maddede en az %10.5 olmalıdır.
- Erişte de suya geçen madde miktarı kuru maddede en çok %10 olmalıdır.
- Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
- Türk gıda kodeksi unlu gıdalar tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretleme, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
- 10 Kg – 20 Kg standart temiz naylon torbalar içerisinde alınacaktır.
- Ambalajlar üzerinde markası, cinsi, net ağırlığı, imal tarihi, üretici yüklenici adı ve adresi okunaklı şekilde yazılı olacaktır.
- Muayene komisyonun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış 'kesme makarna' yapımında kullanılan tüm malzemelerin fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikoloji analiz raporlarını' müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmek zorundadır.
- Belirli miktarlarda erişteler tuzsuz olarak da istenebilecektir.
- Ayrıca ' Unlu Mamuller Alımı İhalesi' kapsamındaki firmaların, adı geçen ihalenin başlangıç saatine kadar 'kalite kontrol muayenesi 'için bırakacakları erişte numuneleri, iş bu teknik şartname kriterlerine binaen birbirleri ile kıyaslanarak teknik şartnamede yer alan kriterlerin karşılanıp karşılanmadığına yönelik olarak değerlendirilecek ve bu teknik şartname kriterleri ile uyumlu, en beğenilen üründe karar kılınacaktır.
- Erişteler istenilen günlerde, sabah saat 09.00'a kadar depo teslimi olmak kaydıyla alınacaktır.

Hüseyin BEKTAŞ  
Erciyes Üniv. Tıp Fak.  
Diyetisyen

Yusuf GAZEL  
Diyetisyen  
Erciyes Üniversitesi Tıp Fak.  
Hastaneleri

## MANTI TEKNİK ŞARTNAMESİ

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>SORUMLU</b>                       | Muayene Komisyonu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA</b>      | İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>KONTROL KRİTERİ</b>               | <b>ÖZELLİK</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>FİZİKSEL</b>                      | <p>Manti yapımında kullanılan tüm malzemeler 'Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine' ve belediye Gıda Maddeleri Nizamnamesindeki belirtilen hususlara; gıda maddelerinin ve umumi sağlığı ilgilendiren eşya ve levazımın hususi vasıflarını gösteren tüzüğe uygun özellikte olmalıdır.</p> <p>Mantılar, dıştan bakıldığında iyi pişmiş, kendine has görünüşte, kokuda, lezzette, renkte, sağlam, bütün, taze görünüşlü, birbirine yapışmamış olmalı, iç malzemesi yeterli miktarda olmalı pişmeden önce veya pişirildikten sonra tabii olmayan veya kötü koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilik bulundurmamalıdır.</p> <p>Mantılar ezik, birbirine yapışmış, dağılmış, basık, yanık, hamurlaşmış olmamalı, içlerinde karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve bunların topakları ile yabancı madde bulunmamalı, kendine has homojen renkte olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalı, herhangi bir yabancı madde, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.</p> <p>Mantılara suni tat verici maddeler veya koruyucu maddeler katmak, her ne amaçla olursa olsun kimyasal bir madde ile muamele etmek yasaktır.</p> <p>Mantılar ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Mantılar; kendine has tat ve kokuda, sağlam, bütün, taze görünüşlü ve iç malzemesi yeterince dolgun olmalıdır.</p> <p><b>Mantılar fırınlanmış olarak teslim edilmelidir,kesinlikle şoklanmış ürün alınmayacaktır.</b></p> <p>Mantıların iç harcında soya benzeri hiçbir madde kullanılmamış olacak; iç harç etten yapılmış olacaktır.</p> <p><b>Manti soya kıyması ile değil dana kıyma ile yapılmış olmalıdır.</b></p> |
| <b>AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ</b> | <p>Ambalajları, ürünün 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 koşullarına dayanıklı olmalıdır.</p> <p>Ambalaj üzerinde üretim ve son kullanma tarihi yer almalıdır.Üretimden itibaren en fazla 3 gün geçmiş mantılar kabul edilecektir.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

Hüseyin BEKTAŞ  
Erciyes Üniv. Tıp Fak.  
Diyetisyen

Yusuf GAZEL  
Diyetisyen  
Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi  
Hastaneleri

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| <b>İSTENİLEN BELGELER</b> | <p>Üretici firma yetkili devlet (resmî) kurumlarından alınmış 'Gıda Üretim (Unlu Mamuller: mantı üretimi ) Sertifikasına' sahip olmalı ve bu sertifikayı sözleşme imzalandıktan sonraki ilk mal tesliminde muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir.</p> <p>Mantı yapımında kullanılan tüm malzemeler, Gıda Mevzuatı Tüzüğünde belirtilen kalite kriterlerine ve TSE Standartlarına uygun olmalıdır.</p>                               |  |
| <b>ANALİZ PERİYODU</b>    | <p>Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmî laboratuardan (Erciyes Üniv Gıda Müh. veya Tarım İl Kontrol Laboratuvarı) alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.</p>                                                                                                    |  |
| <b>NUMUNE</b>             | <p>Verilen şahit numuneler etiket bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan yada eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır.</p> <p>Firmalarca bırakılan numuneler muayene komisyonu tarafından tat,koku ve pişme süresi gibi niteliklere göre değerlendirilecek ve teknik şartnameye en uygun üründe karar kılınacaktır.</p> |  |

Hüseyin BEKTAŞ  
Erciyes Üniv. Tıp Fak.  
Diyetisyen

Yusuf GAZEL  
Diyetisyen  
Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi  
Hastaneleri

## MISIR NIŞASTASI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Türk Gıda Kodeksi kriterlerine uygun olmalıdır.
2. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
3. İçinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
4. Yapıldığı maddenin adını taşıyacak, ayrı cins nişastalardan birbirine karıştırılmış olmayacaktır.
5. Nem max. % 12,5 olacaktır.
6. Yerli menşei olacak, sözleşme süresince aynı marka ürün teslim edilecektir.
7. Standart 500 g'lık ambalajlar içerisinde teslim edilecektir.
8. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır.
9. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, TS Numarası, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
10. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10'ncu bölümündeki gibi olacaktır.
11. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10.ncu bölümündeki gibi olacaktır.
12. Mal tesliminden önce pişirme ve duyusal değerlendirme yapılır, Muayene komisyonunun onayı olmadığı takdirde ürün iade edilir. Gerekirse başka markalı ürünler istenir.
13. Ürün 1. kalitede olup son sene ürünü olacaktır.
14. Beyaz renkte olup yabancı maddelerle karışık olmayacaktır.
15. Küflü ve küf kokulu olmayacaktır.

Hüseyin BEKTAŞ  
Erciyes Univ. Tıp Fak.  
Diyetisyen

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