

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

KAYSERİ
25.08.2022

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	BAKLAVALIK UN (TULUMBA İÇİN)	200 Kg.	
2	BUĞDAY UNU	1.000 Kg.	
3	KAŞAR PEYNİR	400 Kg.	
	TEKNİK ŞARTNAME İKİNCİ 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 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 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 06/09/2022 günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılmasını rica ederiz.

BAKLAVALIK UN(TULUMBA İÇİN)

1. Kurumun ihtiyacı olan gıda maddelerinde 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ,Türk Gıda Kodeksi yönetmelik ve tebliğleri ve Gıda Mevzuatı ilgili TSE ye uygun olmalıdır.Kurum ihaleden sonra çıkacak tebliğ,belge ve standartları isteyebilir. Muayene için numune olarak alınmak suretiyle eksilen miktar yüklenici tarafından tamamlanacaktır.
2. Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğ, Ek-1 Hububat ve Fırıncılık Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Tebliğ No: 2009/06 uygun olmalıdır.
3. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Baklavalık buğday unları ortam sıcaklığında olmalıdır. Yeni sene mahsulü buğdaydan üretilecektir. Ekstra-ekstra lüks baklavalık undan olacaktır. Rengi beyaz olacak, acılaşıma, küf, canlı cansız parazit ve artıkları, kurt, böcek vs. bulunmayacaktır. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır. Gluteni yaşken açık renk ve elastik olacaktır.Yerli menşei olmalıdır.
4. Unun Yapısal Özellikleri:
 - Tatlıda kuruma ve sertlik yapmamalı,
 - Şerbetini kolayca çekmeli,
 - Pişirme esnasında iyi renk almalı,
 - Tulumcaya has kırırlık ve parlaklık sağlamalıdır.
5. 25 kg 'lık veya 50 kg'lık orijinal ambalajlarda teslim edilecektir. Tatlılık buğday unu birinci sınıf üst kalite un olmalıdır. Tulumba tatlısı yapımı için uygun olmalıdır. Numune denenip en beğenilende karar kılınacaktır.
6. 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.
7. Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası,firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi malın çeşidi (ekmeklik, pastalık v.s) okunaklı ve silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılmalıdır. Etiket üzerinde maksimum kül ve minimum protein miktarları belirtilmelidir.
8. İmal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır.
9. Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir.Etiket bilgisi olmayan yada eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilmeye alınmayacaktır.Numuneler muayene komisyonu tarafından duyuşal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına uygunluğu açısından değerlendirilip en beğenilen üründe karar kılınacaktır.
10. Ürünler kurumun istediği miktarda ayda bir veya iki kez teslim alınacaktır. Kurumumuzca istek miktarı belirlenen Ürünler firmaya 5 gün önceden sipariş verilecek ve kurumumuz tarafından belirtilen saat ve tarihte sipariş verilen ürünlerin firma tarafından kurumumuza teslimi yapılacaktır. Kendisinde bulunmayan ürünü yüklenici firma başka firmadan bulup kurumumuz tarafından belirtilen saat ve tarihte sipariş verilen ürünler kurumumuza teslim edecektir.
11. Kurumumuzun ihtiyaçları sözlü (telefon) ve yazılı (faks) olarak sipariş edilecek olup, sipariş bildirim formunda belirtilen tarih ve saatte teslim edilecektir. Ürünler en geç saat 09.00'e kadar

kurumumuza teslim edilecektir. Firma yetkilisi ya da yetki verdiği bir kişi malzeme teslimi sırasında ürününün başında bulunacaktır. Yüklenici firma süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; Kurumumuz piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.

12. Kabul görülen ürünün temin ve teslimi sözleşme sonuna kadar devam etmelidir. Ancak firma tarafından verilen ürünlerde değişiklik gerektiği durumlarda önceden kuruma bilgi verilecektir.
13. Kuruma bildirilmeden getirilen ürünler iade edilecektir. Kurum tarafından değişiklik kabul edildiğinde, kurumun istediği sürede en fazla 3 farklı 1. sınıf numune getirilip beğeni kazanılması durumunda teslim alınacaktır.
14. Beğenilen marka ürün sipariş tarihinden itibaren her parti ürün teslim alımında Muayene ve Kabul Komisyonu tarafından kontrol edilecek ve teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilecektir.
15. Kullanılmadan raf ömrü dolan veya son tüketim tarihinden önce bozulan ürünler 10(on) iş günü içinde değiştirilecektir.
16. Yüklenici süresinde geri almadığı gıda maddelerine ilişkin olarak idareden herhangi bir hak talebinde bulunamaz.
17. Malzemelerin getirildiği araç gıda maddesi taşımaya uygun ve hijyenik olmalıdır. İçinde kimyasal madde olmamalıdır. Gıda maddelerinin taşınmasında, depolanmasında çalışan kişiler sağlıklı ve hijyenik olmalıdır.
18. Ürünlerin depoya düzenli istifini yüklenici firma yapacaktır.
19. Bütün gıda maddeleri net ağırlıktan alınmaktadır. Gıda maddelerinin ambalajlarında bozukluk, yırtık, ezik vb. sorunlar oluşmuşsa yüklenici firma tarafından sorunlu olan gıda maddeleri sağlamları ile değiştirilecektir.

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, ılık 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.

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:

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen

Yusuf G. A. T. A.
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Tıp Fak.
Hastaneleri

- › 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.

KAŞAR PEYNİRİ

- a. 1-2 kg'lık vakumlu ambalajlarda, doğal renk, tat ve kokuda olmalıdır. Kaşar peynirleri yapı tarihlerinden 60 günden az olmamak üzere olgunlaşma süresinin bitimine kadar 4-10 °C de bekletilmelidir.
- b.Kaşar peynirler 1. Sınıf ve tam yağlı olacaktır,
- c.Kaşar peynirlerin tuz miktarı(kuru maddede kütlece)%7 olacaktır,
- d.Ambalaj üzerinde pastörize sütün imal edilmiştir ibaresi, üretim ve son kullanma tarihi, firma adı, adresi ve TS belgesi bulunmalıdır.
- e.Ambalajlarda bombe, yırtık ve darbe olmamalıdır.
- f.Son kullanma tarihinden önce bozulan peynirler müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendilerine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.
- g.Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olmalı.

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen

YusuF GAZEL
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi
Hastaneleri