

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

KAYSERİ
13.09.2022

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	KÖFTE HARCİ	200 Kg.	
2	YAŞ MAYA	10 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 EDİLMEYECEKTİR		
	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 DEĞERLENDİRİLMEMEYECİTİR		
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 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 20/09/2022 günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılmasını rica ederiz.

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 geçirilmeyecek, 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 Yönetmeliğinin 10.ncu bölümündeki gibi olacaktır. Her parti mal tesliminden önce duyuşsal 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 İznı" belgesi ibraz edilmelidir.

YAŞ MAYA TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Saccharomyces cerevisiae'den üretilmiş , en az %30 kuru madde içermelidir.
2. Yapışkan olmayıp nemli hamur kıvamında ve gri beyaz renkte olacaktır.
3. Fiziksel, kimyasal ,duyuşsal mikrobiyolojik kriterleri Türk gıda kodeksi tebliğine uygun olmalıdır.
4. Yaş mayalar koku, tat ve görünümü iyi ve kendine has özellikte, rengi boyasız tabii renkte olacaktır. Kötü kokulu, böcekli ve böcek yenikli, acımuş, ekşimiş, kokuşmuş, küflenmiş olmayacak.
5. Temiz ve nem almamış şekilde ambalajlanmış olacak, içerisinde yabancı tat ve koku, hayvansal atıklar ve metal parçaları barındırmayacaktır. Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı marka ürün getirilmelidir.
6. İstenilen miktarda, gün ve saatte kuruma teslim edilecektir.
7. 500 gramlık ambalajlarda olmalıdır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.
8. Ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
9. Üretici firmanın devletin yetkili kurumlarından alınmış "Gıda Sicil ve Gıda Üretim Sertifikası " belgesi olmalıdır.

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen

Musuf GAZEL
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi
Diyetisyenleri