

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

KAYSERİ
31.10.2022

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	GLUTENSİZ MAKARNA	10 Kg.	
2	YEMEKLİK TUZ	2.000 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 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 FİATİ RAKAM VE YAZI İLE YAZILMALI		
G	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERDEN,TEKLİF MEKTUPU İLE BİRLİKTE NUMUNE GETİRİLECEK.NUMUNESİ GETİRİLEMEMEYECİK 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 ETMEYECİKLERDİR		
J	FİRMANIN İŞ UHDESİNDE KALMASI HALİNDE, İŞ SAĞLIĞI GÜVENLİĞİNİ GEREKTİREN HALLERDE GEREKLİ TEDBİRLER FİRMA TARAFINDAN ALINACAKTIR		

NOT : Teklif mektuplarının en geç **04/11/2022** günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılmasını rica ederiz.

YEMEKLİK TUZ TEKNİK ŞARTNAMESİ

Ana maddesi sodyum klorür olan ham tuzdan insan tüketimine uygun nitelikte üretilen tuzlardır. Yemeklik tuzlar sofraya tuzu ve gıda sanayiinde kullanılan tuzlar olmak üzere ikiye ayrılır.

Yemeklik tuzlar, Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun nitelikte ambalajlanmalı; 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 istiflemeye uygun olmalıdır. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, orijinal kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır:

- › T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın üretim izin numarası ve tarihi,
- › İlgili standartın işaret ve numarası (TS 933 şeklinde)
- › 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,
- › İyot ilave edilip edilmediği; edildi ise iyot miktarı (mg/kg KI olarak); iyodize etmek için kullanılan kimyasal maddenin adı.

Net ambalaj gramajları; Yemeklik tuz: 3000gr – 5000 gr arasında olmalıdır. Ambalajlar, düzgün, temiz, delinmemiş, yırtılmamış olmalıdır. Ambalajların üzerindeki net miktar esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

GLUTENSİZ MAKARNA TEKNİK ŞARTNAMESİ

GLUTENSİZ PENNE MAKARNA: Söz konusu makarnalar 100 gr enerji değerleri:358 kcal/kj-6,8 g protein (g)-78 g gr karbonhidrat,1,8 g gr yağ, 1,2 g gr lif-0,015 g gr tuz olmalıdır. Teslim sırasında ürünün son kullanma tarihine en 4 ay kalmış olmalıdır.

GLUTENSİZ SPAGETTİ MAKARNA: Söz konusu makarnalar 100 gr enerji değerleri:358 kcal/kj-6,8 g protein (g)-78 g gr karbonhidrat,1,8 g gr yağ, 1,2 g gr lif-0,015 g gr tuz olmalıdır. Teslim sırasında ürünün son kullanma tarihine en 4 ay kalmış olmalıdır.

- I. Ürünlerin teslim anında fiziki muayene,ambalaj ve etiket muayenesi ile belge kontrolü yapılacaktır.
- II. Teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
- III. Glüten intoleransı olan bireyler için üretilen gıdalar, glütene tolere edemeyen bireylerin özel diyet ihtiyaçlarını karşılamak üzere özel olarak üretilmiş, hazırlanmış ve/veya işlenmiş özel beslenme amaçlı gıdalar olmalıdır.
- IV. Bu şartnamede belirtilmemiş diğer hususlarda Türk Gıda Kodeksinin ilgili Yönetmelik ve Bölümleri, Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Pestisit Kalıntıları Yönetmeliği, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği Hükümleri uygulanır.

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Univ. Tıp Fak.
Diyetisyen

Yusuf GAZER
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi
Hastane