

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

KAYSERİ
15.11.2022

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	PORTAKAL	3.000 Kg.	
2	MANDALİNA	3.000 Kg.	
3	AYVA	2.000 Kg.	
4	BEYAZ LAHANA	400 Kg.	
5	KARALAHANA	600 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 FİYATI RAKAM VE YAZI İLE YAZILMALI		
G	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERDEN,TEKLİF MEKTUPU İLE BİRLİKTE NUMUNE GETİRİLECEK.NUMUNESİ GETİRİLEMİYECİK 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 **23/11/2022** günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılmasını rica ederiz.

PORTAKAL

Portakallar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Sofralık dolgun etli, tatlı (Washington, yafa gibi) portakallardan olmalıdır. Portakallar; kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünümlü, temiz ve doğal rengini (turuncu-sarı) ve şeklini almış, ince kabuklu, sulu ve sert olmalıdır. Usare miktarı tane ağırlığının %35'inden az olmamalıdır. Kabuğu havsız, düzgün olmalıdır. Adet ağırlığı 200-300 gram ve arasında olmalıdır.

Portakallar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır. Meyve suyunu kaybetmemiş olmalıdır.

Portakallar; küflenmiş, kof, ezik, çürük, kesilmiş, kurumuş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu, kaba, kalın kabuk bulunmamalıdır. Portakalların sapları silme kesilmiş olmalıdır.

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.

Ambalajlama ve İşaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.

Portakallar ambalajlar içerisine diyagonal şekilde dizili olarak yerleştirilmiş olmalıdır. Teslim edilen partideki portakallar çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 34 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas

alınacaktır.

İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan portakallar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu portakalları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan portakalları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

MANDALİNA

Mandalinalar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Mandalinalar; kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünümlü, temiz ve doğal rengini ve şeklini almış, ince kabuklu, olgun, tatlı, sulu ve sert olmalıdır. Usare miktarı tane ağırlığının %35'inden az olmamalıdır. Kabuğu havsız, düzgün olmalıdır. Klementin (Kabuk rengi kırmızımsı ve çekirdeksiz) ve Satsuma (iri sarı kabuklu, çekirdeksiz) mandalinalar olmalıdır.

Adet ağırlığı 90-120 gram ve arasında olmalıdır. Mandalinalar; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır. Meyve suyunu kaybetmemiş olmalıdır.

Mandalinalar; küflenmiş, ezik, çürük, kesilmiş, çok çekirdekli, kurumuş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu, kaba, kalın kabuk bulunmamalıdır. Mandalinaların sapları silme kesilmiş olmalıdır.

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.

Ambalajlama ve İşaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır.

Mandalinalar ambalajlar içerisine diyagonal şekilde dizili olarak yerleştirilmiş olmalıdır.

Teslim edilen partideki mandalinalar çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.

Ayşegül ÜLGER

Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 34 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan mandalinalar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu mandalinaları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan mandalinaları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

AYVA

Ayvalar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Ayvalar; kendine has tat ve kokuda sağlam, bütün, taze, diri görünümlü, temiz ve türüne göre doğal rengini, şeklini almış, ince kabuklu, sulu ve sert olmalıdır. Ayvalar; don zararına uğramamış olmalı, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemelidir. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır. Meyve suyunu kaybetmemiş olmalıdır. Ayvalar; küflenmiş, ezik, çürük, kesilmiş, kurumuş, çamurlu, topraklı, kurtlu, kurt yenikli olmamalıdır. Şekil bozukluğu, renk bozukluğu bulunmamalıdır. Ayvaların adet ağırlığı 300-400 gr. ve arasında olmalıdır.

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. Ambalajlama ve İşaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ayvalar ambalajlar içerisinde üst üste dizili veya dökme olarak yerleştirilmiş olmalıdır.

Teslim edilen partideki ayvalar çeşit, tip, sınıf, olgunluk, renk, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1817 standardı esas alınacaktır.

İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ayvalar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ayvaları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ayvaları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

KIRMIZI LAHANA - BEYAZ LAHANA

Kırmızı lahanalar, beyaz lahanalar ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Kırmızı lahanalar, beyaz lahanalar; dış etkenlerden zarar görmemiş, düzgün şekilli, sıkı, yaprakları gevşememiş, derli, toplu olmalı taze ve körpe görünümlü, solmamış, kartlaşmamış, sağlam, temiz ve kendine has tat ve kokuda, renkte olmalıdır. Kırmızı lahanalar, beyaz lahanalar; iyi gelişmiş olmalı, üzerinde parazit ve hastalıklarla, soğuktan oluşan zararlar bulunmamalıdır.

Kırmızı lahanalar, beyaz lahanalar kalın damarlı ve çok sert yapraklı olmamalıdır. Kırmızı lahanaların her birinin ağırlığı 250 gramdan, beyaz lahanalar 6 kg-8 kg az olmamalıdır. Kırmızı lahanalar, beyaz lahanalar ; don zararına uğramamış olmalı, güneş yanıklı olmamalı ve gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat içermemeli, içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları bulunmamalıdır. Kırmızı lahanalar, beyaz lahanalar; ezik, çürük, çamurlu, topraklı, buruşmuş, pörsük, böcekli, kurtlu, kurt yenikli, ekşimiş ve acı olmamalıdır. Kırmızı lahanalar, beyaz lahanalar; çiçeklenme belirtisi göstermemiş (tohuma kaçmamış) ve dolgun olmalı, kırmızı lahanaların ,beyaz lahanalar kökü dip yapraklara yakın ve düzgün olarak kesilmiş olmalıdır. 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.

Ambalajlama ve İşaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Kırmızı lahanalar, beyaz lahanalar ambalajlar içerisine dökme olarak konulabilir. Teslim edilen partideki kırmızı lahanalar, beyaz lahanalar çeşit, tip, sınıf, boy ve orijin bakımından tek bir örnek olmalıdır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1075 ve bu standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan kırmızı lahanalar muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu kırmızı lahanalar, beyaz lahanalar temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan kırmızı lahanalar, beyaz lahanaları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır

Ayşegül ÜLGER
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen