

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	KURU ÜZÜM	150 Kg.	
2	KURU KAYISI	100 Kg.	
3	KURU İNCİR	100 Kg.	
4	KREMA YEMEKLİK	300 Kg.	
5	BİTKİSEL YAĞ	100 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 GETİRİLEMEYECEK CİHAZLAR İÇİN KATALOG GÖNDERİLECEKTİR.		
H	ÖDEME SIRASININ 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 **23/11/2022** günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılmasını rica ederiz.

SARI ÜZÜM(KURU ÜZÜM ÇEKİRDEKSİZ) TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Yeni sene mahsulü ve piyasanın en iyisi olacak,
- Sağlam, olgun, bütün, usulüne uygun kurutulmuş olacak,
- İçerisinde yabancı madde, koku, canlı veya cansız kurt, böcek bulunmayacak,
- Küflenmiş, ıslanıp tekrar kurutulmuş, sulanmış, şekerlenmiş, ekşimiş, böceklenmiş olmayacak,
- Orijinal, insan sağlığına uygun ambalajlarda telsim edilecek,
- Ambalajların üzerinde okunaklı olarak silinmeyecek şekilde firma adı, adresi, malın adı, TSE-numarası, imal ve son kullanma tarihi bulunacaktır,
- 5 kg. ambalajlarda olacak.
- Çekirdeksiz kuru üzümler 1. Sınıf,medium(orta) boyda (100 grdaki adedi 371-500) olacak,
- Renkleri,açık sarı,açık kahverengi veya bu renklere yakın olacak.

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

KURU KAYISI TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Yeni sene mahsulü ve piyasanın en iyisi olacak,
- Sağlam, olgun, bütün, usulüne uygun kurutulmuş olacak,
- İçerisinde yabancı madde, koku, canlı veya cansız kurt, böcek ve böcek yeniği bulunmayacak,
- Küflenmiş, ıslanıp tekrar kurutulmuş, sulanmış, şekerlenmiş, ekşimiş, böceklenmiş olmayacak,
- Çekirdeksiz olacak,birbirine yapışmış olamayacaktır,
- Orijinal, insan sağlığına uygun ambalajlarda telsim edilecek,
- Ambalajların üzerinde okunaklı olarak silinmeyecek şekilde firma adı, adresi, malın adı, TSE-numarası, imal ve son kullanma tarihi bulunacaktır
- 2,2-5 kg. ambalajlarda olacak.
- Kuru kayısı ekstra veya 1. Sınıf (kurutma olgunluğunda toplanmış),1 kg da tane adedi 81-100 olacaktır.
- Rutubet oranı max.%26 olacak

Gıda maddeleri kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir

KURU İNCİR TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Yeni sene mahsulü ve piyasanın en iyisi olacak,
- Sağlam, olgun, bütün, usulüne uygun kurutulmuş olacak,
- İçerisinde yabancı madde, koku, canlı veya cansız kurt, böcek bulunmayacak,
- Küflenmiş, ıslanıp tekrar kurutulmuş, sulanmış, şekerlenmiş, ekşimiş, böceklenmiş,güneş yanıklı,yarık,yırtık,aşırı kuru olmayacak,

- e. Orijinal, insan sağlığına uygun ambalajlarda telsim edilecek,
 - f. Ambalajların üzerinde okunaklı olarak silinmeyecek şekilde firma adı, adresi, malın adı, TSE-numarası, imal ve son kullanma tarihi bulunacaktır
 - g. 2.5 kg-5 kg. ambalajlarda olacak.
 - h. Kuru incirler ekstra veya 1.sınıf (1 kgda adet sayısı 61-65 arası),boy ve renk bakımından bir örnek olacaktır,
 - i. Rutubet oranı max. %26 olacak
- Gıda maddeleri kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir

Ayşenül İLGER
Diyetisyen

Hüseyin BEKTAS
Erciyes Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen

KREMA TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Krema ve Kaymak Tebliği mikrobiyolojik değerlerine, tanımlarına, ürün özellik ve bileşenlerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Kendine has, tat, renk ve kokusu olan, taze ürün olmalıdır.
3. Yabancı tat, madde ve koku bulunmamalıdır. Acılaşmış, küflenmiş, bozuk olmamalıdır.
4. Krema pastörize veya UHT olacaktır.
5. 1 lt'lik (1/1) kapalı ambalajlar içerisinde teslim alınacaktır.
6. Kuruluş tarafından kullanılacak tarife göre; ağırlıkça en az %18 süt yağı içeren krema veya ağırlıkça en az %45 süt yağı içeren tam yağlı krema istenecektir.
7. Kremada ve kaymakta gıda katkı maddeleri yönetmeliğince konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
8. Gıda Üretim İzin belgesi ile üretim ve son kullanma tarihlerinin bulunmasına özellikle dikkat edilecektir.
9. Ambalajların üzerinde, firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi, varsa tescilli markası, seri veya parti veya seri kod numarası, malın adı, sınıfı, tipi, çeşidi, net ağırlığı, süt yağı oranı, imal tarihi (gün,ay,yıl olarak) ve son kullanma tarihi veya raf ömrüne ait bilgiler silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı veya basılı olacaktır.
10. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kaymak ve kremlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
11. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Univ. Tıp Fak.
Diyetisyen

Yusuf GAZEL
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi
Hastaneleri

PASTACILIK MARGARİN/BİTKİSEL YAĞ (2,5 KG AMBALAJ) TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. 11.05.2008 tarihli Türk Gıda Kodeksi Sürülebilir Yağlar/Margarin Ve Yoğun Yağlar Tebliği Resmi Gazete :17.05.2008 -26879 ,Tebliğ No: 2008/21'e uygun olmalıdır.
2. Özel olarak pasta yapımında kullanılan bitkisel yağlardan olmalıdır. Tatlı ve tuzlu kurabiyelere esnek yapısı sayesinde yüksek performans vermeli, çok amaçlı kullanılmalıdır.
3. Bayatlamayı geciktirmelidir, pişirildikten sonra uygun renk ve lezzette olmalıdır.
4. Hamurla kolayca bütünleşmeli, homojen bir yapı sağlamalıdır.
5. Kendine has kokuda olacaktır. Küflenmiş, acımuş, rengi değişmiş, paketleri bozulmuş olmamalı ve yabancı madde içermemelidir.
6. Homojen dağılım gösteren beyaz veya sarımsı renkte olmalıdır.
7. En az % 83 yağ içermeli, doymuş yağ asitleri % 45-50 arası, peroksit oranı max 0.8, trans yağlar %1'in altında olmalı, nem oranı %16'yı, tuz oranı % 0.2 'yi geçmemelidir.
8. Ambalajlama ; Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Ambalajlama –Etiketleme ve İşaretleme Bölümü"nde ve 25/08/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğinde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.Ambalaj üzerinde firma adı,adresi,net ağırlığı,üretim ve son kullanma tarihi belirtilecektir.
9. Ürün 10 kg lık orijinal ambalajında PE torbalı olmalıdır.
10. Verilen şahit numuneler orjinal ambalajında teslim edilmelidir.Ambalaj üstündeki etiket bilgileri okunabilmelidir. Etiket bilgisi eksik yada okunmayan numune teslim alınmayacaktır.

İzmir BEK
es Çiv. Tı
Diyetisyen