

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

KAYSERİ
05.11.2024

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.

Tacım DEMİRTAŞ
Döner Sermaye İşletme Müd.

S.no	MALZEMENİN CİNSİ	Miktarı	B. Fiyatı
1	ISPANAK (DONDURULMUŞ)	1500 KG	
2	BAMYA (DONDURULMUŞ)	1500 KG	
	BİLGİ İÇİN : YALÇIN MİRZA		
	Tel : (0352) 207 66 66 – Dahili : 22381-22382		
	TEKNİK ŞARTNAME EK SAYFADA		
	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 EDİLMEMEYELİDİR		
	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.		
A	TEKLİF MEKTUPLARI FİRMA BAŞLIKLİ KÂĞITLARINA 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 GETİRİLEMİYEN 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 ETMEYELERDİR		
J	FİRMANIN İŞ UHDESİNDE KALMASI HALİNDE, İŞ SAĞLIĞI GÜVENLİĞİNİ GEREKTİREN HALLERDE GEREKLİ TEDBİRLER FİRMA TARAFINDAN ALINACAKTIR		

NOT : Teklif mektuplarının en geç **11/11/2024** günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılmasını veya erudsim@erciyes.edu.tr adresine mail gönderilmesini rica ederiz.

TÜM DONDURULMUŞ ÜRÜNLER:

1. Ürünler yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği" ve "Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği" özelliklerine uygun olacak, Ek-1 Meyve ve Sebzeler ile İşlenmiş Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerlere de uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Ürünler gıda ile temas edebilir naylon torba (40 mikron kalınlığında polietilen) içerisinde, 2,5 kg-5 kg-10 kg'lık orijinal ambalajlarda teslim edilecektir.
3. Ürünler -18 °C'de olmalıdır.
4. Kurt olmamalı, böcek, kuş ve benzeri yeniği, taş bulunmamalıdır.
5. Dondurulmuş ürünler hiçbir katkı maddesi içermemelidir.
6. Ürünler yerli olacaktır.
7. %90-95 rutubette depolanacak ve taşınacaktır.
8. Üretici firma, dondurulmuş ürünlere ait Gıda Sicil Belgesi ve Gıda Üretim Sertifikasına sahip olacaktır. İhaleyi alan firma teslimat aşamasında Ürün Analiz Sertifikalarını muayene komisyonuna ibraz edecektir.
9. Gerekğinde ürünlerin mikrobiyolojik ve kimyasal analizleri ilde bulunan T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Laboratuvarlarına veya Bakanlık tarafından onay verilen diğer laboratuvarlara firma tarafından yaptırılmalıdır ve analiz sonuçları Kuruluşa teslim edilmelidir.
10. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılmalıdır. Ambalajların üzerinde ürünün cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak), içindekiler kısmı ve metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır.
11. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre yapılacaktır. Frigofirik araçlarda getirilmelidir. Aracın sıcaklık belgesi istenildiği takdirde gösterilmelidir. Donu çözülmüş, ezilmiş, gevşemiş ürünler alınmayacaktır. Çözündürüldükten sonra tekrar donmuş ürünler teslim alınmayacaktır.
12. Son kullanma tarihinden önce bozulan, numuneden farklı çıkan dondurulmuş ürünler yapılan sözleşmeye göre değiştirilir.
13. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır.
14. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır. Ürünler firma tarafından depoya teslim olacaktır.
15. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
16. Dondurulmuş ürünler kurumun isteği doğrultusunda ayda 1 veya 2 ayda bir kez sipariş verilir. İhtiyaç durumunda kurum gününü beklemeden sipariş verebilir.

Ayselen HİÇER

DONDURULMUŞ İSPANAK TEKNİK ŐARTNAMESİ:

1. Dondurulmuş İspanaklar ayıklanıp yıkandıktan ve tekniğe uygun bir Őekilde haŐlandıktan sonra hücresel zarı parçalanmadan IQF (Individual Quick Frozen: Bireysel Hızlı Dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
2. Kendine özgü tat ve renkte olmalı, kötü koku olmamalıdır. Dondurulmuş İspanaklarda kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. İspanaklarda kesinlikle kum olmamalıdır. Dondurulmuş İspanaklarda kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.
3. Dondurulmuş İspanaklar doĐranmıŐ olacaktır. Blok Őeklinde dondurulmuş olmayacaktır. Maks 4-6 dk'da sert saplar piŐmelidir.

DONDURULMUŞ BAMYA TEKNİK ŐARTNAMESİ:

1. Dondurulmuş bamyaya körpe, çekirdekleri küçük ve sertleŐmemiŐ olacak, bamyaların başları alınıp yıkandıktan boylama iŐlemine tabi tutulup hücresel zarı parçalanmadan IQF (Individual Quick Frozen: Bireysel Hızlı Dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
2. Dondurulmuş taze bamyaya 1.sınıf (Sultani) bamyaya olacaktır. KuruluŐ tarafından farklı tip bamyalar istenebilir.
3. Kendine özgü tat ve renkte olmalı, kötü kokulu, lekeli ve iri çekirdekli olmamalıdır. Sivri Őekilde, boy olarak takriben 0-3 cm aralığında olacaktır. Taneler büyük ve karıŐık olmamalı, piŐirildiĐinde sert kalmamalı ve dağılmamalıdır.
4. Dondurulmuş taze bamyada kesinlikle yabancı madde ve katkı maddesi bulunmamalıdır.

AyŐegül ÖZGER
Doktora Öğretim Üyesi
Erçiyes Üniversitesi Tıp Fakültesi