

T.C.
ERCİYES 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	PİRİNÇ	3000 KG	
2	KIRMIZI MERCİMEK	1000 KG	
3	UHT SÜT (1 LT.LİK)	200 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 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.		
A	TEKLİF MEKTUPLARI FIRMA 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 ÖDEMeye KADAR GEÇEN SÜRE İÇERİSİNDE FİRMALAR VADE FARKI VEYA FAİZ TALEP ETMEYELERDİR		
J	FİRMANIN İŞ UHDESİNDE KALMASI HALİNDE, İŞ SAĞLIĞI GÜVENLİĞİNİ GEREKTİREN HALLERDE GEREKLİ TEDBİRLER FIRMA TARAFINDAN ALINACAKTIR		

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

PİRİNÇ (OSMANCIK PİRİNÇ) TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Pirinç, Buğdaygiller (Graminea) familyasına giren Oryza sativa L. Kültür bitkilerinin meyvesi olan çeltiğin, tekniğine uygun olarak kavuzları soyulduktan sonra, çeşitli değirmenlenme işlemleri uygulanarak embriyo ve kabuk ile aleurone'un kısmen veya tamamen alınması suretiyle elde edilen tane ürünüdür. Yeni sene mahsulü olmalıdır. Osmancık pirinç, ekstra veya 1.sınıf niteliklerini taşıyan uzun taneli (tane uzunlukları 6 mm ve üzeri olan; uzunluk/genişlik oranı 2 veya 3 olan) pirinç olmalıdır. Pirinç, kendine özgü doğal renk, tat ve kokuda olmalı, gözle görünür küflü ve kızışmış tane ile canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntılarını, yumurtalarını içermemelidir.

Pirinçler Trakya bölgesinde üretilmiş olmamalıdır.

Pirinçlerin rutubet miktarı en fazla %14,5 olmalıdır. Kırık tane oranı % 5 'i geçmemelidir.

Osmancık pirinç yabancı madde, taş toprak, kum, kavuz, kepek, pirinç dışındaki tohum ve taneler ile unlaşmış pirinç parçaları ve embriyon gibi maddeler müsaade edilen sınırların üzerinde bulunmamalıdır. Pirinç, çeşit olarak pilavlık pirinç niteliklerini taşımalıdır.

Lekli, çiçekli ve sararmış pirinç, böcek yenikli pirinç, tebeşirleşmiş pirinç, ham pirinç, mandık (kırmızı çizgili) pirinç olmamalıdır. Pirinçlerin ambalajlanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9. bölümünde belirtilen hususlara dayalı yapılmalıdır.

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. Ambalajlar, sağlam, temiz, kuru ve insan sağlığına zararsız olmalıdır.

25 ve/veya 50 kg. orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır:

- T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın** üretim izin numarası ve tarihi,
- İlgili standardın işaret ve numarası ,
- 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.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda, bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.(Tebliğ no:2010/60 Pirinç Tebliğine uygun olacaktır)

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

KIRMIZI MERCİMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Mercimek, baklagiller (Leguminosae) familyasından Lens culinaris Medic (lens esculenta, Moench) kültür bitkilerinin kurutulmuş taneleridir. Yeni sene mahsulü olmalıdır.

Mercimekler, kendilerine özgü doğal renk, tat ve kokuda olmalı, ıslanmış ve/veya ıslatılıp kurutulmuş olmamalıdır.

Mercimekler; sağlam, bütün, iyi kurutulmuş olmalı, yabancı tat ve koku, nem, canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntılarını, yumurtalarını içermemelidir. Bozuk, küflenmiş, çürümüş, buruşmuş, lekelenmiş tane içermemelidir.

Mercimekte Adi fig (Vicia sativa) ve bundan kaynaklanan .-cyanoalanine bulunmamalıdır.

Ayşeşü, UĞER
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri

İç mercimekler, parlatılmak amacıyla Türk Gıda Kodeksi Bitki Adıyla Anılan Yemelik Yağlar Tebliği'ne uygun bitkisel yağ ile işlem görebilir. Bu durumda iç mercimeklerde toplam yağ oranı, tane bünyesindeki yağ dahil en çok % 2.5 olmalıdır. Yağlama işleminde parafin kullanılmamalıdır.

Aşağıdaki tabloda belirtilen MERCİMEKTE KALİTE KRİTERLERİ' ne uygun olmalıdır.

ÜRÜN ÖZELLİKLERİ	(% en çok)	KABUKLU KIRMIZI MERCİMEK	KIRMIZI MERCİMEK
Rutubet	(“)	14,0	12,0
Toplam Yabancı Madde (1)	(“)	4,0	1,0
Taş Toprak vb. İnorganik Maddeler	(“)	1,0	0,0
Toplam Kusurlu Tane (2)	(“)	3,0	0,0
Böcek Hasarlı Tane		1,0	0,0
Kızılmış ve Çimlenmiş Tane	(“)	0,5	0,0
Kırık ve Kabuğu Soyulmuş Tane	(“)	4,0	-
Kabuğu Soyulmamış tane	(“)	-	0,5

(1) Taş, toprak vb. inorganik maddeleri de içerir.

(2) Kızılmış, çimlenmiş tane ile böcek hasarlı taneyi de içerir.

(*) Kırık ve kabuğu soyulmuş taneler kusurlu tane tanımının içerisinde yer almıştır.

Mercimeklerin ambalajlanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9. bölümünde belirtilen hususlara dayalı yapılmalıdır. 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. Ambalajlar, sağlam, temiz, kuru ve insan sağlığına zararsız olmalıdır.

25 ve/veya 50 kg. orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır:

- › T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın üretim izin numarası ve tarihi,
 - › İlgili standardın işaret ve numarası,
 - › 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.
- Bu şartnamede yer almayan hususlarda, TS'ları ve bu Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.

Gıda maddeleri kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

UZUN ÖMÜRLÜ PAKET SÜT(1LİTRELİK TETREPAK) TEKNİK ŞARTNAMESİ:

- Sütler, 14 Şubat 2000 tarihli ve 23964 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan 2000/6 sayılı "Türk Gıda Kodeksi - Çiğ Süt Ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği'nde" belirtilen şartlara uygun olmalıdır.

- Üretici firma, yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış Gıda Üretim Sertifikasına sahip olmalıdır. Üretici firmaya ait süt üretim işletmesi Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği'nde belirtilen hususlara uygun özellikleri taşımaktadır. Sütler, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 7 nci bölümünde yer alan genel kurallara uygun üretilmelidir.


- Muayene komisyonun talep ettiği durumlarda; sütlerin elde edildiği ineklerin:

- Ticari sütçülük yapan işletmelerde bulunan Tüberküloz ve Brusella hastalığı olmadığı resmen belirlenmiş,
- Süt vasıtasıyla insanlara geçebilecek bulaşıcı hastalık semptomu göstermeyen,
- Sütün duyuşal özelliklerinde anormallikler oluşturmayan,
- Genel sağlık durumu, gözle görülebilen herhangi bir hastalık, genital salgıdan kaynaklanan bir enfeksiyon, ishal ve ateşle birlikte bağırsak hastalığı veya belirgin meme iltihabı göstermeyen,
- Sütü etkileme ihtimali olan herhangi bir meme yarası göstermeyen
- Laktasyon döneminin sonuna gelmemiş ve günde en az iki litre süt verimi olan ineklerden oluşan,
- İnsan sağlığı için tehlikeli veya tehlikeli olma ihtimali olan, süte geçebilecek maddelerle tedavi edilmemiş, özellikte olduğu resmen belgelenmelidir.

- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü hallerde, üretici firmanın süt üretim yerinin üretim hattından ve muhafaza deposundan numune alınmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 11 inci bölümündeki kurallara uyulmalıdır. Numune, uluslararası kabul görmüş metotlarla analiz edilmelidir.

- UHT içme sütü: Çiğ sütün kimyasal, fiziksel ve duyuşal özelliklerinde en az değişikliğe yol açarak bozulma yapabilen tüm mikroorganizmaların ve bunların sporlarının uygun zaman sıcaklık kombinasyonunda yüksek sıcaklıkta kısa süreli(en az 135 °C'de 1 saniyede) sürekli akış altında uygulanan ısıl işlemdir .UHT işlemi opak ambalaj veya paketlenme ile opak hale getirilen ambalajlara aseptik koşullarda dolun yapılması ile elde edilen içme sütüdür.

-Etikette, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu bölümünde yer alan hükümlere ek olarak aşağıdaki bilgiler de bulunmalıdır:


Ayşegül ÜLGER
Erciyes Üni. Veteriner Fakültesi
Erciyes Üni. Veteriner Fakültesi Hastaneleri

- T.C.Tarım ve Orman Bakanlığı'nın üretim izin numarası ve tarihi,
- İlgili standardın işaret ve numarası
- Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,
- Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri (gün-ay-yıl olarak), brüt ve net miktarları.
- Sütün alındığı hayvanın türü
- Sağım tarihi
- Muhafaza şekli.

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

- Ayrıca "Süt ve Süt ve Süt Ürünleri Alımı İhalesi" kapsamındaki firmaların, adı geçen ihalenin başlangıç saatine kadar "kalite kontrol muayenesi" için bırakacakları süt numuneleri, iş bu Teknik Şartname kriterlerine binaen birbirleri ile kıyaslanarak iş bu Teknik Şartnamede yer alan kriterlerin karşılanıp karşılanmadığına yönelik olarak değerlendirilecek ve iş bu Teknik Şartname kriterleri ile en uyumlu, en beğenilen üründe karar kılınacaktır.

- UHT sütler kapalı ambalajda 30°C'de 15 gün bekletildikten sonra tesadüfi örnekleme yöntemi ile kontrol edildiğinde veya gerektiğinde, 55°C'de 7 günlük bir periyotta aynı kontrol yapıldığında hiçbir bozulma göstermemelidir.

- UHT süt işleme prosesi sütün buharla direkt teması ile uygulandığında, buhar içilebilir sudan elde edilmeli, süt içinde yabancı madde bırakmamalı veya ters bir etki yaratmamalı ve işlenmiş sütün su içeriğinde herhangi bir değişiklik yapmamalıdır.

- İçme sütlerinin ambalajlanmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 9 uncu bölümünde yer alan materyaller kullanılır.

-UHT sütler, sütün bileşim özelliğini bozmayan ve sağlığa zarar vermeyen gaz, ışık ve mikroorganizma geçirmeyen kaplarda aseptik ambalajlanmış olarak ,1 litrelik tetrapak paketlerde tam yağlı olarak teslim edilmelidir.

-Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1'inci bölümüne ve TS 1192'e uygun olacaktır. UHT sütlerin ambalajların üzerinde üretici firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, sütün yağ oranı, gün ay ve yıl olarak yapım ve son kullanma tarihleri kolayca okunabilir biçimde belirtilmelidir. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.

- Etiketle, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu bölümünde yer alan hususlara ek olarak aşağıdaki bilgiler de bulunmalıdır

- İçme sütünün tabii tutulduğu ısıl işleminin niteliği, ürün adıyla aynı yüzde yer almalıdır.

- İçme sütlerine vitamin ve mineral ilave edilmişse ilave edilen vitamin ve mineralin ismi ürün ismi ile birlikte etikette belirtilmelidir.

Ayşe Gül ÖLÇER
Erciyes Üni.
Erciyes Üni. İktisadi İdari Bilimler Fakültesi

- Ambalajlarda yırtık, ezilme, kirlilik olmamalıdır.

-Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne ve TS 1192'e uygun olacaktır.Ürünler frigofirik araçlarda getirilmelidir.

Gıda maddeleri kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

Ayselül ÜLGER
Erciyes İktisadi ve Sosyal Bilimler Enstitüsü