



T.C.
ERCİYES ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
(Sağlık-Kültür ve Spor Daire Başkanlığı)

Sayı : 33441611.934-01-03
Konu : 2 Kalem Gıda Malzemesi Alımı

17/01/2024

Sayın.....

Üniversitemiz SKSD Başkanlığına bağlı birimler tarafından kullanılmak üzere aşağıda belirtilen özelliklere göre “2 Kalem Gıda Malzemesi Alımı” işi 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu 22 d maddesi (doğrudan temin) gereğince satın alınacaktır.

İlgili mal / malzemenin firmanız tarafından temini mümkün ise 23/01/2024 tarihi saat 11:30’a kadar birim fiyat üzerinden teklif verilmesini ve Üniversitemiz Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Satınalma Şube Müdürlüğüne bildirilmesini rica ederim.

Bekir ATICI
Satınalma Şube Müdürü

NOT

- TEKLİF MEKTUPLARI İDARENİN VERMİŞ / YAYINLAMIS OLDUĞU BİRİM FİYAT CETVELİNE YAZILACAK VE KAPALI ZARFDA TESLİM EDİLECEKTİR
- ZAMANINDA VERİLMİYEN, AÇIK ADRES, KAŞE VE İMZA OLMAYAN TEKLİFLER DEĞERLENDİRİLMEZ
- ÖDEME MALZEME VE HİZMET TESLİMİNE MÜTEAKİP CUMHURBAŞKANLIĞI BÜTÇE MALİ KONTROL GENEL MÜDÜRLÜĞÜNÜN AYRINTILI HARCAMA PROGRAMI DOĞRULTUSUNDA 30 GÜNDÜR.
- MAL/MALZEME PEYDER PEY ALINACAK VE SÖZLEŞME İMZANALACAKTIR.
- **TEKNİK ŞARTNAME VE NUMUNE TESLİMİ İÇİN İLETİŞİM 0352 207 6666 / 10719-10722**

S.n	Mal/Hizmetin adı	Miktar	B. Fiyat	Tutar
1	Erişte	3270 KG		
2	Çörek otu	20 KG		

TOPLAM	
KDV %	
GENEL TOPLAM	

Ek: 3 sayfa teknik şartname

01.02.2024-30.06.2024 TARİHLERİ ÖĞRENCİ - PERSONEL YEMEKHANESİ VE GÜNDÜZ BAKIM
EVLERİ GIDA MALZEMESİ İHTİYAÇ LİSTESİ VE TEKNİK ŞARTNAMESİ

MALZEME ADI	MERKEZ DEPO	PERSONEL YEMEKHANESİ	ÖĞRENCİ YEMEKHANESİ	TOPLAM MİKTAR	BİRİM
ERİŞTE	20	250	3000	3270	KG
ÇÖREK OTU		5	15	20	KG

ASSIYE DELİ
DİYETİSYEN

NAZLI GÜZEL
DİYETİSYEN

ERİŞTE TEKNİK ŞARTNAMESİ	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, İaşe Memuru, Ambar Memuru)
REF.STD.NO	Tebliğ no:2012/32 unlu mamuller tebliğ
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
FİZİKSEL	ERİŞTE EL YAPIMI OLACAKTIR. FABRİKASYON ÜRÜN TERCİH EDİLMEYECEKTİR. Erişte yapımında kullanılan tüm malzemeler 'Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine' ve belediye Gıda Maddeleri Nizamnamesindeki belirtilen hususlara; gıda maddelerinin ve umumi sağlığı ilgilendiren eşya ve levazımın hususi vasıflarını gösteren tüzüğe uygun özellikte olmalıdır. Erişter dikdörtgen kesim ve kavrulmuş şekilde teslim edilecektir. Uzun, ince ve spiral kesim erişter kabul edilmeyecektir. Çorbalık kesme makarna minik kare olacak. Erişter ezik, birbirine yapışmış, dağılmış, basık, yanık, hamurlaşmış olmamalı, içlerinde karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve bunların toprakları ile yabancı madde bulunmamalı, kendine has homojen renkte olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalı, herhangi bir yabancı madde, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir. Erişte 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambajları, ürünün 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 koşullarına dayanıklı olmalıdır. Ambalaj üzerinde üretim ve son kullanma tarihi yer almalıdır.
İSTENİLEN BELGELER	Üretici firma yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış 'Gıda Üretim (Unlu Mamuller: erişte) Sertifikasına' sahip olmalı ve bu sertifikayı sözleşme imzalandıktan sonraki ilk mal tesliminde muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	İmal tarihi, üretimden itibaren en fazla 3 gün geçmiş erişter kabul edilecektir.
ANALİZ PERİYODU	Ürün teslim alındıktan sonraki aşamalarda uygun depo koşullarında olmasına rağmen tedarikçinin sebebiyle henüz tarihi geçmeden böceklenme, kurtlanma, güve, küflenme, renginde değişme oluşumu.. vs. gibi yada ürünün devamında taş, toprak, kıl, ip, metal.. vs. gibi yabancı maddelere rastlanması durumunda firma teslim ettiği partiyi yenisi ile değiştirmelidir.
NUMUNE	Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan (Erciyes Üniv Gıda Müh. veya Tarım İl Kontrol Laboratuvarı) alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
	Verilen şahit numuneler etiket bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan yada eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır. Firmalarca bırakılan numuneler muayene komisyonu tarafından tat, koku ve pişme süresi gibi niteliklere göre değerlendirilecek ve teknik şartnameye en uygun üründe karar kılınacaktır.

NOT: ERİŞTELER KURUMUMUZA PEYDER PEY ALINACAKTIR.

Assiye DELİ
DİYETİSYEN

Nazlı GÜZEL
DİYETİSYEN

ÇÖREKOTU TEKNİK ŞARTNAMESİ

SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Baş, İşe Memuru, Ambar Memuru)
REF.STD.NO	Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği(Tebliğ No:2013/12)
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün , muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. Belirtilen süre zarfında temin etmediği takdirde, üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Enterobakteriaceae: 100-1000 Maya ve kof: 104-105 S aureus: 103-104 B.cereus: 103-104 Salmonella spp.: 25 g'da bulunmayacak Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği,Ek-1 Baharatlara Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 06.02.2009-27133, Tebliğ No: 2009/06)
KİMYASAL	Tüm Baharatların mikrobiyolojik analiz sonuçlarının (özellikle aflatoksin açısından güvenilir olduğu raporunun) muayene komisyonuna (ürünlerin numunelerinin sunulduğu aşamada) ibraz edilmesi zorunludur.
FİZİKSEL	Baharatlar yeni sene mahsulünden mamul olmalıdır. Kuşüzümünde, 25 gr'daki tane sayısı 200-500 arasında olmalıdır. Baharatların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri EK-1, EK-2, EK-3, Ek-4'e uygun olmalıdır. Baharatlar, kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı; bayatlamış, kızışmış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmamalı ve böcek yemiği içermemelidir. Baharatların içerisinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları, yumurtaları, larvaları bulunmamalıdır. Baharatlar, zararsız da olsa yabancı bitki ve artıklarını, taş, toprak ve kum vb organik ve/veya inorganik maddeler içermemelidir. Öğütülmüş baharat, en az %90'ı baharata özgü göz açıklığı belirlenmiş olan eleklerden geçecek şekilde ince çekilmiş olmalıdır. Baharatlara nişasta ve benzeri dolgu maddeleri katılmış olmamalıdır. Küçük hindistancevizinde kalsiyum oksit oranı kuru maddede kütleye en çok %0,35 olmalıdır. Baharatlarda kullanılan katkı maddelerine ait değerler 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olmalıdır. Baharatlardaki bulaşanların miktarı 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olmalıdır. Baharatlardaki pestisit kalıntı miktarları hususunda 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği'nde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.
AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ	1 kg'lık orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Ambalajlar kırık, yırtık, patlak, delik olmamalıdır. 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 istifleme uygun olmalıdır. Ambalaj üzerinde işletme kayıt numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	İmal tarihi, kurumumuz tarafından ürünün teslim alındığı tarihten en fazla 1 ay önceki tarih olmalıdır. Ürün teslim alındıktan sonraki aşamalarda uygun depo koşullarında olmasına rağmen tedarikçinin sebebiyle henüz tarihi geçmeden böceklenme, küflenme, güve oluşumu gibi yada ürünün devamında taş, toprak, kıl, ip, metal gibi yabancı maddelere rastlanması durumunda firma teslim ettiği partiyi yenisi ile değiştirmelidir.
NUMUNE	ORJİNAL NUMUNE BIRAKILACAKTIR.
ANALİZ PERİYODU	Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda, bedelin müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan (Erciyes Üniv Gıda Müh. veya Tarım İl Kontrol Laboratuvarı) alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.

NOT: ÇÖREKOTU KURUMUMUZA PEYDER PEY ALINACAKTIR.

ASSİYE DELİ
DİYETİSYEN

NAZLI GÜZEL
DİYETİSYEN