



T.C.
KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı

Sayı: 85637428-934.99/36
Konu: Unlu Mamuller Alımı (Yaklaşık Maliyet)

06.07.2023

Sayın.....

Üniversitemiz Merkez kampüsünde bulunan Öğrenci ve Personel Yemekhanesinde Öğrenci ve Personele hizmet vermek amacıyla 25.09.2023-31.12.2023 tarihleri arasında dağıtılmak üzere, aşağıda belirtilen miktarlarda “Unlu Mamuller Alımı” işinin 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu gereğince yapılabilmesi amacıyla yaklaşık maliyet oluşturmak amacıyla yemek birim fiyatına ihtiyaç duyulmaktadır.

Söz konusu yaklaşık maliyet için tespit edilecek olan birim fiyatların 10.07.2023 tarihi saat 10.00’a kadar birim fiyat üzerinden teklif verilmesini ve Üniversitemiz Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Satınalma Müdürlüğüne bildirilmesini rica ederim.

İlkay KARACA
Şube Müdürü

S.N	Mal/Hizmetin adı	Miktar	Birim	Birim Fiyat	Tutar
1	Peynirli Su Böreği	500	Kilo		
2	Kuru Pasta Çeşitleri (Tatlı/Tuzlu)	250	Kilo		
3	Ekler	500	Adet		
4	Sakallı Poğaç	750	Adet		

TOPLAM	
KDV %	
GENEL TOPLAM	

Ek: 1 Adet Teknik Şartname (1 Sayfa)

KURU PASTA (TATLI-TUZLU), EKLER PASTA, SAKALLI POĞAÇA TEKNİK ŞARTNAMESİ

- **Kuru gıdada kullanılacak yağ tereyağ olmalıdır. Firmaların getirmiş oldukları numuneler tek tek değerlendirilecek ve tereyağı tadı veya kokusu bulunmayan ürünler, midede yanma hissi oluşturan ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir.**
- Kuru pasta, ekler, poğaçaya 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.
- Kuru pasta, ekler pasta, sakallı poğaçaya ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. Dıştan bakıldığında iyi pişmiş, kendine has görünüşte, kokuda, lezzette, renkte, sağlam, bütün, taze görünüşlü ve kuru pasta, ekler ve sakallı poğaçaya iç malzemesi yeterli miktarda olmalı pişmeden önce veya pişirildikten sonra tabii olmayan veya kötü koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilik bulundurmamalıdır. Ekler pasta içinde krema kullanılmalıdır. Sakallı poğaçanın içinde kullanılan peynir kaliteli yağlı beyaz peynir olmalı ayrıca maydanoza batırılmalıdır. Ekler ve sakallı poğaçanın her birinin ağırlığı 30±5 gram olmalıdır.
- Kuru pastalar, ekler ve sakallı poğaçaya ezik, birbirine yapışmış, dağılmış, basık, yanık, hamurlaşmış olmamalı, içlerinde karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve bunların topakları ile yabancı madde bulunmamalı, kendine has homojen renkte olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalı, herhangi bir yabancı madde, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.
- Pişme kabiliyetini arttırmak veya diğer amaçlarla içlerine gıda maddelerinin ve umumi sağlığı ilgilendiren eşya ve levazımın hususi vasıflarını gösteren tüzükte kullanılmasına müsaade edilenlerin dışında sağlığa zararda olsa yabancı maddeler katmak yasaktır.
- Kuru pasta, ekler, sakallı poğaçaya boyamak veya suni boyalı hammaddeler kullanmak, suni tat verici maddeler veya koruyucu maddeler katmak, her ne amaçla olursa olsun kimyasal bir madde ile muamele etmek yasaktır.
- Teslim edilen partideki, kuru pasta, ekler, sakallı poğaçaya tazelik, boy ve kullanılan malzeme bakımından tek bir örnek olmalıdır.
- Kuru pasta, ekler ve sakallı poğaçaya günlük taze olarak kuruma getirilecektir. Bayat ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- **Ekler, sakallı poğaçaya ve karışık kuru pasta (tatlı ve tuzlu kuru pasta) kurumun istediği miktara uygun şekilde temiz, ezilmemiş, yıpranmamış ve yırtık bulunmayan özel karton kutularda, teslim edilmelidir.**
- Üretici firma yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış ‘Gıda Üretim (Unlu Mamuller: Kuru pasta, simit, poğaçaya vb. üretim) Sertifikasına’ sahip olmalı ve bu sertifikayı sözleşme imzalandıktan sonraki ilk mal tesliminde muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir.
- Pasta yapımında kullanılan tüm malzemeler, Gıda Mevzuatı Tüzüğünde belirtilen kalite kriterlerine ve TSE Standartlarına uygun olmalıdır.
- Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuvarından alınmış “ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
- Firmalarca bırakılan numuneler muayene komisyonu tarafından tat, koku, lezzet tazelik ve ağız ve midede bıraktığı yanma hissine göre değerlendirilecek ve teknik şartnameye en uygun üründe karar kılınacaktır.
- 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.