



TEKLİF MEKTUBU

Doküman No	FR-342
İlk Yayın Tarihi	28/03/2022
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	0
Sayfa No	1/1

T.C.
Kayseri Üniversitesi Rektörlüğü
Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı

Sayı : 33441611.934-01-03 /74
Konu : Roll Ekmeği Alımı (Piyasa Fiyat Araştırması)

14.11.2023

Sayın

Üniversitemiz öğrencilerine hizmet veren başkanlığımıza bağlı Sosyal İşletmeler ve Yemekhaneler Şube Müdürlüğü öğrenci yemekhanesinde 20.11.2023-31.12.2023 tarihleri arasında öğrencilerimize öğle ve akşam yemeğinde dağıtılmak üzere "Roll Ekmeği Alımı" için aşağıdaki listede belirtilen malzemelerin satın alınmasına ihtiyaç duyulmaktadır.

4734 Sayılı Kamu İhale Kanunu'nun 22/d maddesine göre satın alınacak olan, malzemenin tarafınızdan temini mümkün ise 17.11.2023 saat 11.30'a kadar Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı'na teklif verilmesi konusunda gereğini rica ederim.

İlkay KARACA
Şube Müdürü

S.N.	Malzemenin Adı	Miktar	Birim	Birim Fiyat	Toplam Fiyat
1	Roll Ekmeği (50 gr.)	45000	Adet		

TOPLAM	
KDV %	
GENEL TOPLAM	

Ek:

-17.11.2023 saat 11.30'da tekliflerle birlikte numune istenilecektir. Numune gönderilmeyen teklifler dikkate alınmayacaktır.
-Teknik Şartname

Acıklamalar

- 1- Teklif Mektupları İdarenin Vermiş/Yayınlanmış Olduğu Birim Fiyat Teklif Cetveline Yazılacak Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığına Kapalı Zarfta Elden, E-Posta veya Kargo ile Zamanında Eksiksiz Teslim Edilecektir.
- 2- Alım Yapılacak Olan Mal/Hizmete Ait Teknik Şartname Varsa Teknik Şartnamedeki Esasların Tamamen Okunup Kabul Edildiğine Dair İbare Teklif Mektubu Ekinde İmzalanmış ve Kaşelenmiş Olarak Verilmelidir.
- 3- 20.11.2013-31.12.2023 Tarihlerini Kapsayacak Şekilde Doğrudan Temin Sözleşmesi İmzalanacaktır. Kesin Teminat ve Sözleşme Damga Vergisi İstenecektir

Hazırlayan
BKK

Onaylayan
KASGEM

ROLL EKMEK MİKTARI VE ŞARTNAMESİ

SIRA	ÜRÜN	MİKTARI
1	ROLL EKMEK	45000

Ekmekler 20/11/2023-31/12/2023 tarihleri arasında kurumun ihtiyacı doğrultusunda en geç 1 gün öncesinden sipariş edilecektir.

EKMEK (50 GR) (TAM BUĞDAY-NORMAL-TUZSUZ)

Kimyasal Özellikleri: Gerekli görüldüğü hallerde ve/veya periyodik olarak yapılacak kimyasal analizlerde ekmeklerde;

- 1) Tuz miktarı, kuru maddede en çok % 1,5 olmalıdır.
- 2) Tuz hariç kül miktarı en çok kuru maddede % 0,85 olmalıdır.
- 3) Su (rutubet) miktarı en çok % 38 olmalıdır.

Duyusal Özellikleri:

Gıda maddelerinin duyusal kalitesi; görünüş, tat, koku, çiğneme özelliği ve dokusal özelliklerini kapsayan ve göz, ağız, dokunma ve iştme gibi duyu organlarıyla algılanan özelliklerin bir bütünüdür.

(Organoleptik (duyusal) Değerlendirmede görünüş, koku, çiğneme özelliği, lezzet (tat) ve dokusal özelliklerinin bütününe yönelik beğeni kriterleri esas alınmıştır.)

Ekmekler, dışından bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, taze, kendine has görünüşte, kokuda, lezzette, renkte (kabuk renk dağılımı olabildiğince homojen) olmalı, pişmeden evvel veya pişirildikten sonra tabii olmayan veya fena koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilik bulunmamalı, görünüşleri mütecanis olmalı, ekmeklerin alt ve üst kabukları iyi ve tam teşekkül etmiş ve iç kısmından ayrılmamış olmalı, basık ve yanık olmamalıdır.

Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir surette temas etmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmamalı, içinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzerleri gibi cisimleri ihtiva etmemelidir. Ekmeklerin, ezilmiş, yanmış, ekşimiş, küflenmiş, bayatlamış, iyi kabarmamış ve pişmemiş, kirlenmiş ve benzeri istenmeyen görünümde, tatta, kokuda olanları kabul edilmeyecektir.

Kesildiğinde iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olmalı, büyük hava boşlukları bulunmamalı, hamur ve yapışkan olmamalı, karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve bunların topları ile yabancı madde bulunmamalı, renk beyaz, krem ve homojen olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.

Ekşi maya kullanılmayacak Pres Maya (TS3522) kullanılacaktır. Ekmekler temiz tepsilerde pişirilerek alt kısımlarında susam v.b. maddeler bulunmayacaktır.

Ekmekler 50±5 gr olacak şekilde kapalı şeffaf gıda saklamaya uygun ambalajlardan üretilmiş olmalıdır. Ambalaj üzerinde ekmeğin normal, tam buğday ya da tuzsuz ekmek olduğu belirtilmelidir. Ayrıca üretim ve son kullanma tarihleri de ambalaj üzerinde bulunmalıdır. Ekmeklerin adet ağırlığı 50±5gram olmalıdır. Ekmeklerin içinden zararlı veya zararsız yabancı herhangi bir maddenin çıkması durumunda GEREKLİ CEZAI İŞLEM BAŞLATILACAKTIR. ; ambalajların şartnamede belirtildiği gibi olmaması; üretim veya tüketim tarihlerinin basılamamış olması durumunda kusurlu ürünler en kısa zamanda değiştirilecektir ve tekrar eden durumlar olursa cezai işlem başlatılacaktır. Belirtilen gramaj dışında olanlar kabul edilmeyecektir. Ekmek 100 gr ekmekler, sağlıklı

şartlarda pişirme olanağı sağlayan taş tabanlı (elektrik veya gazla çalışan)ekmek fırınlarında pişirilmiş olmalıdır. Odun ateşi kullanan (kara düzen tabiri ile bilinen) taş fırınlarda pişen ya da tava ekmek olarak pişirme yöntemi kullanılan ekmek olmamalıdır.

Ekmekler Tip 650 randımanlı “T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı’nın Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği(Tebliğ No:2013/9)’ne uygun olan undan imal edilmiş olmalıdır. Ekmekler, TS 5000 standartlarına uygun özellikleri taşınmalıdır. Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır Ekmek kasalarının iç kısmı tamamen gıda maddelerini doğrudan sarmaya uygun özellikte kâğıt veya naylon ambalajla kaplanmış olmalıdır. Bu ambalaj, ürünü hava, nem vb. olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemeli, dışarıya sızıntı yapmasına veya dışarıdan sızıntı almasına imkân vermeyecek nitelikte olmalı ve gıda ile direkt temas halindeki yüzeyi boya içermemelidir.

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.

Üretici firma, yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış “İşletme kayıt belgesi”ne sahip olmalıdır ve bu sertifikayı muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir. Teslimatta görevli personelin sağlık muayene karneleri muayene komisyonuna teslim edilmelidir.

Yüklenici firma sözleşme yapıldıktan sonra ilk mal teslimatında gerekli belgeleri muayene komisyonuna ibraz etmelidir


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. 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.

Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır.

Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.

Kurumumuz iş bu sözleşmede kayıtlı miktarlardan $\pm\%20$ ekmeği alıp almamakta serbesttir.

REF.STD.NO: R.G.:27.06.2008-26919 Tarihli Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No:2012/2)


Emre KALKAN
AŞGİ BOŞI


Ridvan KALKAN