

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

KAYSERİ
09.05.2024

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	DOMATES SALÇASI	200 KG	
2	BİSKÜVİ	200 KG	
3	UHT SÜT 1/5 LİTRELİK	10.000 ADET	
4	PİKNİK ÇİKOLATA	15.000 ADET	
	TEKNİK ŞARTNAME EK SAYFADADIR.		
	BİLGİ İÇİN: 0352 207 66 66 İÇ HAT: 22381-22382		
A	TEKLİF MEKTUPLARI FİRMA BAŞLIKLİ KAĞITLARINA YAZILACAK.		
B	ZAMANINDA VERİLMİYEN,ACIK ADRES,KAŞE VE İMZA OLMAYAN TEKLİFLER DEĞERLENDİRİLMEZ.		
C	SİLİNTİ VE KAZINTI OLAN TEKLİFLER REDDEDİLİR.		
E	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERİN,MARKASI VE AMBALAJ ŞEKLİ YAZILMALI		
F	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERİN,BİRİM FİATİ RAKAM VE YAZI İLE YAZILMALI		
G	ÖDEME SİRASININ VE GÜNÜNÜN BELİRLENMESİNDE; DÖNER SERMAYELİ İŞLETMELER BÜTÇE VE MUHASEBE YÖNETMELİĞİNİN 22. MADDESİ HÜKÜMLERİ UYGULANACAKTIR		
H	FATURA TARİHİNDEN ÖDEMEEYE KADAR GEÇEN SÜRE İÇERİSİNDE FİRMALAR VADE FARKI VEYA FAİZ TALEP ETMEYECEKLERDİR		
I	FİRMANIN İŞ UHDESİNDE KALMASI HALİNDE, İŞ SAĞLIĞI GÜVENLİĞİNİ GEREKTİREN HALLERDE GEREKLİ TEDBİRLER FİRMA TARAFINDAN ALINACAKTIR		

NOT : Teklif mektuplarının en geç 16/05/2024 günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılması veya erudsim@erciyes.edu.tr adresine gönderilmesini rica ederiz.

DOMATES SALÇASI TEKNİK ŞARTNAMESİ

Domates salçası; olgun, sağlam tabii domateslerin tekniğine uygun olarak işlenmesi sonucu elde edilmiş olmalıdır. Yeni sene mahsulünden üretilmiş olmalıdır. Double konsantre salça tipinde; suda çözülebilen, tuzsuz, kuru madde miktarı % 28-30 arasında, ihtiva ettiği tuz miktarı % 6'dan az olmamalıdır. Kırmızı renkte koyu kıvamda kendine özgü tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir. Görünüşü kendine has yeknesak görünüşte olmalı; salça, imalinde kullanılması kabul edilen her türlü maddenin dışındaki maddeler ile kabuk, çekirdek ve bunların parçacıkları gibi yabancı maddeler bulundurmamalıdır.

İçinde canlı, cansız böcekler ve bunların parçalarını bulundurmamalıdır. Domatesten başka cins sebze, meyve ve enzimlerini bulundurmamalıdır. Boya maddesi içermemelidir. Domates salçası hermetik olarak kapatılabilen özellikteki kalaylı ve kalaysız kromlu lak'lı levhalardan yapılmış teneke kutu, kavanoz veya özel aseptik ambalajlar içerisinde konulmuş olmalıdır.

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.

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, çeşidi, imalat seri ve parti numarası, imal ve sonkullanmatarihleri (ay-yıl olarak),
çözünür kuru madde miktarları, brüt ve net miktarları.

Ambalajlar, düzgün, temiz, delinmemiş, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olmalıdır. Kutular; mekanik tesirlerle biçimleri bozulmamış, sızıntısız ve kutu dışı passız olmalı, kenet hatası olmamalıdır. Kutu doluluk oranı en az % 90 (v/v); siyah leke miktarı en çok 2 adet /gram, kutu kapasitesi TS 2664 'e uygun olmalıdır. Kutular 5 kg'lık orijinal olmalıdır.

Ambalajların üzerindeki net miktar esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda **TS 1466** ve bu standartta atıf yapılan standartlar esas alınacaktır. **Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.**

BİSKÜVİ (500-1000 GR.LIK) TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Ekstra-ekstra undan yapılmış piyasadaki bisküvilerin en iyisinden gevrek, örnek yapı ve görünüşte, kendine özgü renk, tat ve kokuda olacak,
- Yabancı tat ve koku almamış olacak,
- Kirlenmiş, acımış, küflenmiş, böcek ve zararlılarca yenmiş, kırık, bayat, herhangi bir madde ile boyanmış olmayacak,
- Bisküvilerin üzerindeki yazılar okunaklı ve şekilleri belirgin olacak,
- Ambalajlar taşıma ve saklama süresince bisküvilerin kırılmadan iyi durumda kalmasını sağlayacak, ağzları kapalı, yağ emmeyen, nem geçirmeyen nitelikte, temiz, kuru, kokusuz, insan sağlığına uygun ve sağlam olacak,

Ayşegül ÜLGER
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri

f. Ambalajların üzerinde okunaklı olarak silinmeyecek şekilde firma adı, adresi, malın adı, TS numarası,

g. imal ve son kullanma tarihi bulunacaktır.

Gıda maddeleri kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

UZUN ÖMÜRLÜ PAKET SÜT(1/5 LİTRELİK) 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 paketleme ile opak hale getirilen ambalajlara aseptik koşullarda dolum yapılması ile elde edilen içme sütüdür.

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

- 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,

Ayşe Gül ÜLGER
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri

■ 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 200 ml lik 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 tabi tutulduğu ısı 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.

- 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.

Ayşe Gül ÜLGER
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri

PİKNİK ÇİKOLATA (20 GR LİK) TEKNİK ŞARTNAMESİ:

- a. Kendine has, koku, lezzet, kıvam ve renkte ,sürülebilirliği kolay olmalıdır.
 - b. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde belirtilen hususlara uygun özellikte olmalıdır.
 - c. Orijinal ambalajında teslim edilecektir.
 - d. Ambalaj üzerinde okunaklı şekilde aşağıdaki etiket bilgileri yer almalıdır.
 - ☐ T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın üretim izin numarası ve tarihi,
 - ☐ TS standardı
 - ☐ Firmanın adı veya markası ve adresi
 - ☐ Ürünün adı, tipi
 - ☐ İmalat seri ve parti numaraları,
 - ☐ İmal ve son kullanma tarihleri
 - ☐ Net miktarları yer almalıdır.TS belgesine sahip olmalıdır.
- e.Tebliğ no:2017/29 resmi gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi hükümlerine göre alınacaktır.
- Gıda maddeleri kurumun isteği doğrultusunda mal teslimi yapılacaktır.

Ayşegül ÜLGER
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri