

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

KAYSERİ
25.10.2024

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	Birim Fiyatı
1	YOĞURT (150 GR.LIK KASEDE)	10.000 ADET	
2	AYRAN (PAKET)	10.000 ADET	
	BİLGİ İÇİN: MEHMET UZUNLU		
	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 FİRMA 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 GETİRİLEMEYECEK CİHAZLAR İÇİN KATALOG GÖNDERİLECEKTİR.		
H	ÖDEME SIRASININ 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 ETMEYECEKLERDİR		
J	FİRMANIN İŞ UHDESİNDE KALMASI HALİNDE, İŞ SAĞLIĞI GÜVENLİĞİNİ GEREKTİREN HALLERDE GEREKLİ TEDBİRLER FİRMA 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.

PAKET YOĞURT (150 GR.LIK) TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. **Y"oğurt;** Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus ve Streptococcus thermophilus bakterilerinin laktik asit fermentasyonu ile meydana gelen koagüle olmuş fermente süt ürünüdür.
2. Yoğurtlar, pastörize süttten mamul ve en az % 3 oranında süt yağı içermelidir.
3. Yoğurtla ilişkin tüm özellikler, **Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği (2009-25 tebliğ no'lu)** de belirtilen tüm hususlara uyması esas alınacaktır.
4. Yoğurt üretiminde kullanılan süt, "**Türk Gıda Kodeksi - Çiğ Süt Ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği'nde**" belirtilen şartlara uygun süt olması esas alınacaktır.
5. Üretici firma, **Tarım ve Orman bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim**
6. **Sertifikasının noter tasdikli suretini muayene komisyonuna ibraz etmek zorundadır.**
7. Yoğurt; kendine has hoş tat, koku, renk ve yapıda olmalıdır.
Dış görünüş; Parlak, süt renginde, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan temiz ve homojen olmalıdır.
Kıvam; (Kaşıkla) kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılık kazanan, serumu hemen ayrılmayan yapıda olmalıdır.
Kıvam (ağızla) dille damak arasında kolay dağılmayan dolgun yapıda ve homojen olmalıdır.
Koku; kendine has hoş kokuda olmalı, yabancı koku, alkolümsü ve yanık kokusu ihtiva etmemelidir.
Tat; kendine has hafif ekşimsi tatta olmalıdır. Ekşi, acımsı, küfümsü, sabunumsu yada yanık tat ve benzeri gibi yabancı tat içermemelidir.
İçerisinde gözle görülebilen yabancı madde içermemeli; her ne surette olursa olsun başka maddelerle karıştırılmış olmamalı; toz, gübre, kıl, bitki artıkları, böcekler, kan, cerahat gibi maddeler bulunmamalıdır.
8. Yoğurt taşıma kapları, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 9 uncu bölümünde** belirtilen hususlara, **TS 9700'e** ve bu standartta atıf yapılan standartlara uygun olması esas alınır.
9. **Etikette, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu bölümünde yer alan hükümlere ek olarak aşağıdaki bilgiler de bulunmalıdır:**
 - a) **T.C.Tarım ve Orman Bakanlığı'nın** üretim izin numarası ve tarihi,
 - b) İlgili standardın işaret ve numarası (**TS 6800**)
 - c) Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,
 - d) Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri
 - e) (gün-ay-yıl olarak), brüt ve net miktarları.
 - f) Homojenize süttten üretilmiş yoğurtlarda, ürünün homojenize olduğu etikette belirtilecektir.
 - g) Yoğurt ve ayıranda ürünün adı ve %'de yağ içeriği, Türk Gıda Kodeksi, Fermente Süt Ürünleri Tebliği'nin 5 inci maddesinin" g","e" ve "h" bendine uyumlu olarak etikette belirtilecektir.
 - h) Muhafaza şekli.

Ayşegül ÖLGER
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri

10. Yoğurtların kurumumuza taşınması ve teslimatı, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin**

10 uncu bölümünde belirtilen hususlara uygun olarak yapılmalı; taşıma araçları amacı dışında kullanılmamalı; teslimatı yapan personeller, kişisel hijyen kurallarına uymalıdır.

Sipariş verilen yoğurt ve ürünleri en geç sabah saat 9.00 da teslim edilecektir.

11. Gıda maddeleri Kurumun isteği miktar ve tarihlerde getirilecek

PAKET AYRAN (UZUN ÖMÜRLÜ) TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. **Ayran;** yoğurda su katılarak ve kuru maddesi ayarlanan süte yoğurt kültürü ilave edilerek içilebilir kıvamda hazırlanan fermente süt ürünüdür.
2. Ayrarlar, pastörize süttten mamul ve en az %1.5 oranında süt yağı içermelidir.
3. Ayrana ilişkin tüm özellikler **Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği (2009-25 tebliğ no'lu)** de belirtilen tüm hususlara uyması esas alınacaktır.
4. Yoğurt üretiminde kullanılan süt, **"Türk Gıda Kodeksi - Çiğ Süt Ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği'nde"** belirtilen şartlara uygun süt olması esas alınacaktır.
5. Üretici firma, **yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış Gıda Üretim Sertifikasına** sahip olmalıdır. Üretici firmaya ait ayran üretim işletmesi **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde belirtilen hususlara** uygun özellikleri taşımalıdır.
6. Ayrarlar; kendine has hoş tat, koku, kıvam, renk, yapı ve görünüşte olmalıdır.
Koku; kendine has hoş kokuda olmalı, yabancı koku, alkolümsü ve yanık kokusu ihtiva etmemelidir.
Tat; kendine has hafif ekşimsi tatta olmalıdır. Ekşi, acımsı, küfümsü, sabunumsu yada yanık tat ve benzeri gibi yabancı tat içermemelidir.
İçerisinde gözle görülebilen yabancı madde içermemeli; her ne surette olursa olsun başka maddelerle karıştırılmış olmamalı; toz, gübre, kıl, bitki artıkları, böcekler, kan, cerahat gibi maddeler bulunmamalıdır.
7. Ayrarlar 200 ml'lik paketlerde; paketler yırtık, kirli olmayacak şekilde teslim edilmelidir.
8. **Ambalajları, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 9 uncu bölümünde belirtilen hususlara** uygun olmalıdır.
9. **Ambalaj etiketinde, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu bölümünde yer alan hükümlere ek olarak aşağıdaki bilgiler de bulunmalıdır:**

- a. **T.C.Tarım ve Orman Bakanlığı'nın** üretim izin numarası ve tarihi,
- b. İlgili standardın işaret ve numarası
- c. Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,
- d. Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri (gün-ay-yıl olarak), brüt ve net miktarları,
- e. Homojenize ve pastörize süttten üretilmiş olduğu,
- f. Tuz içeriği,
- g. Ürünün adı ve %'de yağ içeriği, Türk Gıda Kodeksi, Fermente Süt Ürünleri Tebliği'nin 5 inci maddesinin "g" , "e" ve "h" bendine uyumlu olarak etikette belirtilecektir.
- h. Fermentasyon işlemi ısııl işlemle durdurulmuş ayranlar "Fermentasyonu Durdurulmuş Ayran" adı ile tüketime sunulacaktır.
- i. Muhafaza şekli.


Ayşe Güllü
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri

10. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü hallerde, bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış **“ayranların fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını”** müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
11. Ayranların, fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik, toksikolojik vb özellikleri **“T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Türk Gıda Kodeksi”**nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.
12. Ayranların kurumumuza taşınması ve teslimatı, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nin 10 uncu bölümünde belirtilen hususlara uygun olarak yapılmalı; taşıma araçları amacı dışında kullanılmamalı; teslimatı yapan personeller, kişisel hijyen kurallarına uymalıdır.**
13. Bu şartnamede yer almayan hususlarda **TS 6800** ve bu standartta atıf yapılan standartlar ve **Gıda Maddeleri Tüzüğü** esas alınacaktır.
14. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ayranlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ayranları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ayranları temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
15. Ayrıca **“Süt ve s Süt ve Süt Ürünleri Alımı İhalesi”** kapsamındaki firmaların, adı geçen ihalenin başlangıç saatine kadar **“kalite kontrol muayenesi”** için bırakacakları ayran 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.** Sipariş verilen yoğurt ve ürünleri en geç sabah saat 09.00 da teslim edilecektir.
16. Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

Ayşegül ÜLGER
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri