

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

KAYSERİ
10.01.2025

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	BEYAZ PEYNİR (TAM YAĞLI 5 KG'LIK)	1.000 KG	
2	TUZSUZ BEYAZ PEYNİR (5 KG'LIK)	600 KG	
3	PASTORİZE SÜT (10 KG)	3.000 KG	
4	TEREYAĞ (1-2 KG'LIK)	200 KG	
	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 **13/01/2025** günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılması veya erudsim@erciyes.edu.tr adresine gönderilmesini rica ederiz.

BEYAZ PEYNİR (Tam Yağlı) TEKNİK ŞARTNAMESİ

TANIM: Peynir, çiğ süt veya pastörize süt standardına uygun 72 °C'da 2 dakika ısıtılmış sütlerin peynir mayası ya da organik zararsız bir asit ile pıhtılaştırılıp işlenmesi ve belli bir olgunlaşma süresi geçirmesi sonunda elde edilen tadı, kokusu ve kıvamı kendine özgü bir süt ürünüdür.

ÖZELLİKLERİ

- a- Birinci sınıf tam yağlı peynirlerden olmalıdır.(TS 591) TS belgesi bulunmalıdır
 - b- Tam yağlı beyaz peynirlerde 100 gr. kuru maddede en az 45 gr, tam yağlı peynirlerde 15 gr.'dan az süt yağ kullanılır. Tuz miktarı katı maddede kütlece en çok %10 ,asitlik derecesi süt asidi hesabıyla %3'ü geçmemelidir.
 - c- E.Coli, patojen Staphylacoccus Aureus bulunmamalıdır.
 - d- Rutubet miktarı kütlece en çok % 60 olmalıdır.
 - e-Düzgün, pürüzsüz, lekesiz kesitli, parlak beyaz, homojen, bozulmamış kalıplar halinde, kendine has kokuda ve tatta olmalıdır. Fazla sert veya yumuşak olmamalıdır, kesildiği zaman dağılmamalıdır.
 - f-Beyaz peynirlerin kalıp boyutları 7-8 cm olmalıdır.
 - g.Beyaz peynirlerde yabancı madde ,süt yağından başka yağ, nişasata, koruyucu maddeler ve peynirin ağırlığını arttırıcı maddeler bulunmamalıdır.
 - h- Beyaz peynirler hiç kullanılmamış temiz, passız, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir şekilde sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan ve TS 'e uygun tenekelerle alınır. Tenekeler üzerinde firmanın adı, adresi, varsa tescilli markası standardın işaret ve numarası (TS 591 şeklinde) malın adı tipi, sınıfı, net ağırlığı, imalat tarihi, son kullanma tarihi veya raf ömrü yazılı olmalıdır.
 - i- Son kullanma tarihinden önce bozulan beyaz peynirler müteahhit firma tarafından masrafları kendilerine ait olmak kaydıyla değiştirilir.
 - j- Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 10. bölümünde tasvir edildiği şekilde yapılacaktır.
 - k- Peynirler 5 Kg.lık ambalajda teslim edilecektir
 - l-Tebliğ no:2015/6 göre alınacaktır.
- Gıda maddeleri kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

TUZSUZ BEYAZ PEYNİR (Yarım Yağlı) TEKNİK ŞARTNAMESİ

TANIM: Peynir, çiğ süt veya pastörize süt standardına uygun 72 °C'da 2 dakika ısıtılmış sütlerin peynir mayası ya da organik zararsız bir asit ile pıhtılaştırılıp işlenmesi ve belli bir olgunlaşma süresi geçirmesi sonunda elde edilen tadı, kokusu ve kıvamı kendine özgü bir süt ürünüdür.

ÖZELLİKLERİ

- a- Birinci sınıf yarım yağlı peynirlerden olmalıdır.(TS 591) TS belgesi bulunmalı
- b- Tam yağlı beyaz peynirlerde 100 gr. kuru maddede en az 45 gr, yarım yağlı peynirlerde 15 gr.'dan az süt yağ kullanılır. Tuz miktarı katı maddede kütlece en çok %3 olmalıdır.
- c- E.Coli, patojen Staphylacoccus Aureus bulunmamalıdır.



Aysegül ÜLGER
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri

d - Rutubet miktarı kütlege en çok % 60 olmalıdır

e- Düzgün, pürüzsüz, lekesiz kesitli, parlak beyaz, homojen, bozulmamış kalıplar halinde, kendine has kokuda ve tatta olmalıdır. Fazla sert veya yumuşak olmamalıdır.

f- Beyaz peynirler hiç kullanılmamış temiz, passız, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir şekilde sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan ve TS 'e uygun tenekelerle alınır. Tenekeler üzerinde firmanın adı, adresi, varsa tescilli markası standardın işaret ve numarası (TS 591 şeklinde) malın adı tipi, sınıfı, net ağırlığı, imalat tarihi, son kullanma tarihi veya raf ömrü yazılı olmalıdır.

g- Son kullanma tarihinden önce bozulan beyaz peynirler müteahhit firma tarafından masrafları kendilerine ait olmak kaydıyla değiştirilir.

h- Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 10. bölümünde tasvir edildiği şekilde yapılacaktır.

i-Haftada bir veya iki defa tuzsuz yarım yağlı olarak 5 Kg.hk ambalajda teslim edilecektir.

j- Beyaz peynirlerin kalıp boyutları 7-8 cm olmalıdır.

k-Beyaz peynirlerde yabancı madde ,süt yağından başka yağ,nişasata,koruyucu maddeler ve peynirin ağırlığını arttırıcı maddeler bulunmamalıdır.

l- Tebliğ no:2015/6 göre alınacaktır.

Gıda maddeleri kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

TEREYAĞ

- a. Ürünler kendine özgü tatta, kokuda, yapıda ve görünümde olacak,
- b. Acımış, küflenmiş, sararmış, ekşimiş olmayacak,
- c. Orijinal 1 kg- 2 kg'lık ambalajlarda olacak,
- d. Ambalajların şekilleri düzgün olacak, yırtık ve delik olmayacak,
- e. Ambalajların üzerinde firma adı, üretim ve son kullanım tarihleri yazılı olacak, TSE-ISO belgelerine sahip olacaktır.
- f. Türk Gıda Kodeksi-Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliğinde belirtilen şartlara uygun olacaktır.
- g. Ürünler peroksidad testine negatif reaksiyon vermelidir.
- h. Ürünlerde ağırlıkça en fazla %2 oranında tuz kullanılacaktır. Ürünlerin içerdiği tuz oranı etiket üzerinde belirtilmelidir. Tuz ilave edilmemiş ürünlerde –Tuz ilave edilmemiştir- ifadesi etiket üzerinde belirtilecektir.
- i. Ürünlerde tuz hariç kuru maddede süt yağı en az 2/3 oranında olacaktır.
- j. Ambalaj üzerinde Tarım ve Köy İşleri Bakanlığına ait üretim izin numarası ve tarihi,TS standartı,Firmanın adı,markası,adres,ürünün adı,imalat seri ve parti numarası,imal ve son kullanma tarihleri yer alacaktır.

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

Uzm.Dyt.Yalçın MIRZA
Başhekim
Erciyes Üniversitesi
Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi

Ayşe Gül UĞUR
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri

UZUN ÖMÜRLÜ PAKET SÜT TEKNİK ŞARTNAMESİ:

1. - 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.
2. - 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 taşımalıdır. Sütler, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 7 nci bölümünde yer alan genel kurallara uygun üretilmelidir.
3. - Muayene komisyonun talep ettiği durumlarda; sütlerin elde edildiği ineklerin:
4. ■ Ticari sütçülük yapan işletmelerde bulunan Tüberküloz ve Brusella hastalığı olmadığı resmen belirlenmiş,
5. ■ Süt vasıtasıyla insanlara geçebilecek bulaşıcı hastalık semptomu göstermeyen,
6. ■ Sütün duyuşal özelliklerinde anormallikler oluşturmayan,
7. ■ Genel sağlık durumu, gözle görülebilen herhangi bir hastalık, genital salgıdan kaynaklanan bir enfeksiyon, ishal ve ateşle birlikte bağırsak hastalığı veya belirgin meme iltihabı göstermeyen,
8. ■ Sütü etkileme ihtimali olan herhangi bir meme yarası göstermeyen
9. ■ Laktasyon döneminin sonuna gelmemiş ve günde en az iki litre süt verimi olan ineklerden oluşan,
10. ■ İnsan sağlığı için tehlikeli veya tehlikeli olma ihtimali olan, süte geçebilecek maddelerle tedavi edilmemiş, özellikte olduğu resmen belgelenmelidir.
11. - 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.
12. - 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.
13. -Etiketle, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu bölümünde yer alan hükümlere ek olarak aşağıdaki bilgiler de bulunmalıdır:
14. ■ T.C.Tarım ve Orman Bakanlığı'nın üretim izin numarası ve tarihi,
15. ■ İlgili standardın işaret ve numarası
16. ■ Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,
17. ■ Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri (gün-ay-yıl olarak), brüt ve net miktarları.
18. ■ Sütün alındığı hayvanın türü
19. ■ Sağım tarihi
20. ■ Muhafaza şekli.
21. - 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.
22. - 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

Sağık Ü. Başyönetmeni
Erciyes Üniversitesi
Sıhhiye ve Arastırma Merkezi

Ayşegül ÜLGER
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri

değerlendirilecek ve iş bu Teknik Şartname kriterleri ile en uyumlu, en beğenilen üründe karar kılınacaktır.

23. - 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.

Uzm. Dr. Yalın Mirza
Bak. Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi
Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi

Ayşegül ÜLGER
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri