

**T.C.**  
**ERCIYES ÜNİVERSİTESİ**  
**DÖNER SERMAYE İŞLETMESİ**  
**TEL : 437 49 20 Fax : 437 52 88**

**SAYI : 8447197-934-01-**  
**KONU: Teklif Mektubu Hakkında**

**KAYSERİ**  
**02/06/2020**

Üniversitemiz Tıp Fakültesi Hastanemiz Biyokimya ve Hematoloji Laboratuvarında Kullanılmak üzere İhtiyacı olan aşağıda cins ve miktarla belirtilen malzemelere ihtiyaç vardır.  
Müesseseniz tarafından ilgili malzemelerin temini mümkün ise Yaklaşık Maliyet tespitinde kullanılmak üzere birim fiyatı teklif verilmesini rica ederim.

**Selma ÖZLÜ**  
**Hastane Müdür Yrd. V.**

| S.no | MALZEMENİN CİNSİ                                                                   | Birim | Miktar | Birim fiyatı |
|------|------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|--------------|
| 1    | YOĞURT ( 10 KG'lık PLASTİK KOVA )                                                  | KG    | 55.000 |              |
| 2    | SÜZME YOĞURT                                                                       | KG    | 1.000  |              |
| 3    | YOĞURT ( 150 GR'lık KASEDE )                                                       | ADET  | 80.000 |              |
|      |                                                                                    |       |        |              |
|      |                                                                                    |       |        |              |
|      |                                                                                    |       |        |              |
|      |                                                                                    |       |        |              |
|      | TEKNİK ŞARTNAMESİ EKTEDİR.                                                         |       |        |              |
|      |                                                                                    |       |        |              |
| A    | SİLİNTİ VE KAZINTI OLAN TEKLİFLER REDDEDİLİR.                                      |       |        |              |
| B    | TEKLİF MEKTUPLARI FİRMA BAŞLIKLİ KAĞITLARINA YAZILACAK.                            |       |        |              |
| C    | ZAMANINDA VERİLMEYEN, AÇIK ADRES, KAŞE VE İMZA OLMAYAN TEKLİFLER DEĞERLENDİRİLMEZ. |       |        |              |
| D    | TEKLİF ZARFLARI KAPALI OLMALI VE TEKLİF KONUSU ZARFIN ÜZERİNE YAZILI OLMALIDIR.    |       |        |              |
| E    | TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERİN, MARKASI VE AMBALAJ ŞEKLİ YAZILMALIDIR.                    |       |        |              |
| F    | TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERİN, BİRİM FİYATI RAKAM VE YAZI İLE YAZILMALIDIR.              |       |        |              |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| G | TEKLİF EDİLEN TIBBİ MALZEMELERİN TC. İLAÇ VE TIBBİ CİHAZ ULUSAL BİLGİ BANKASI TARAFINDAN ONAYLANMIŞ ÜRÜN (BARKOD ) NUMARASI ÜRÜNÜN ÜZERİNDE, ÜRÜN KODU VE BRANŞ KODU ETİKET VE MARKA ADI TEKLİF MEKTUPLARINDA YAZILI OLACAKTIR.                                                                                      |  |  |  |
| H | İSTEKLİ FİRMALAR; SOSYAL GÜVENLİK KURUMUNUN YAYINLAMIS OLDUĞU SAĞLIK UYGULAMA TEBLİĞİ (SUT) HÜKÜMLERİNE GÖRE TEKLİF ETMİŞ OLDUKLARI MALZEMELER İLE İLGİLİ, MALZEMENİN EK-3 LİSTESİNDE OLUP OLMADIĞINI, MALZEMENİN EK-3 LİSTESİNDE OLMASI DURUMUNDA SUT KODUNU FİRMA ORJİNAL ANTETLİ KAĞIDA YAZARAK BİLDİRECEKLERDİR. |  |  |  |
| I | ÖDEME SIRASININ VE GÜNÜNÜN BELİRLENMEİSNDE; DÖNER SERMAYELİ İŞLETMELER BÜTÇE VE MUHASABE YMNETMELİĞİNİN 22. MADDESİ HÜKÜMLERİ UYGULANACAKTIR.                                                                                                                                                                        |  |  |  |
| İ | TEKLİF EDİLEN ÜRÜN FİYATLARININ DEĞERLENDİRİLMESİNDE SUT FİYATLARI DİKKATTE ALIYAKTIR.                                                                                                                                                                                                                               |  |  |  |

**NOT:SOSYAL GÜVENLİK KURUMU BAŞKANLIĞI'NIN 26.11.2015 TARİHLİ DUYURUSUNDA,**

‘Yatarak tedavide kullanılan ancak MEDULA sisteminde SUT kodlarına tanımlı olmayan hiçbir tıbbi malzemenin 01/12/2015 tarihinden itibaren sağlık hizmeti sunucuları tarafından MEDULA sistemine hizmet kaydının yapılamamağı, ilgili firmalarca eşleştirme yapılmayan veya yeni imal-ithal edilen ürünlerin, MEDULA sistemine tanımlanabilmesi için, ilgili firmalarca anı Kurumun hazırlanmış olduğu Tıbbi Malzeme Başvuru Kılavuzunda belirtilen esaslara göre ürün eşleştirme işlemlerini gerçekleştirmeleri zorunludur. İdareimizce; Eşleştirilen ürünlerin tamamen firmaların beyanı esas alınarak Medula sisteminde kaydedilmiş olması sebebi ile yanlış eşleştirme olduğunun herhangi bir tespit edilmesi halinde oluşan zararlar firmalardan tazmin edilecektir. İdareimizce; bir tıbbi malzemenin hizmet kaydının yapılabilmesi için ürünün, satın alındığı tarih itibarıyla TİTUBB sisteminde ‘Sağlık Bakanlığı (S.B. Durum)’ durumunun uygun olması, hastaya kullanıldığı tarihte de Medula sisteminde tanımlı olması gerekmektedir.’ Hususları belirtilmiştir.

İdareimizce istekli firmalarca sunulan tekliflerin değerlendirilmesi için, Sosyal Güvenlik Kurumu Başkanlığı’nın 26.11.2015 tarihli duyurusunda belirtilen esaslar dikkate alınarak tekliflerin sunmaları Teklif mektuplarının en geç 08/06/2020 Pazartesi günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner Sermaye İşletmesi’ne bırakılmasını rica eder.

## YOĞURT VE AYRAN TEKNİK ŞARTNAMESİ

### GENEL ŞARTLAR:

Kurumumuzca satın alınacak olan ürünler için yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış Gıda İşletmesi İçin Onay Belgesi veya Gıda Üretim İzni olmalıdır. Bu belgeler ihale komisyonuna ibraz edilmelidir. Ürünler TSE standartlarına ,Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır. Ambalajlar üzerinde Türk Gıda Kodeksi yönetmenliğinde belirtilen tüm kurallara uygun etiket bulunmalıdır. Muayene komisyonu tarafından tüm gıdalar muayene edilip uygun görülmesinden sonra alınacaktır. Muayene komisyonunca şüpheli görülen ürünlerden numuneler alınarak analiz ücretleri yüklenici tarafından karşılanmak sureti ile devletin belirlediği yetkili laboratuarda yaptırılacaktır.

### YOĞURT :

- a. Yoğurt; Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus ve Streptococcus thermophilus bakterilerinin laktik asit fermentasyonu ile meydana gelen koagüle olmuş fermente süt ürünüdür.
  - b. Yoğurtla ilişkin tüm özellikler, Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği (2009-25 tebliğ no'lu) de belirtilen tüm hususlara uyması esas alınacaktır.
  - c. Yoğurt üretiminde kullanılan süt, "Türk Gıda Kodeksi - Çiğ Süt Ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği'nde" belirtilen şartlara uygun süt olması esas alınacaktır.
2. Üretici firma, yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış Gıda Üretim Sertifikasına sahip olmalıdır. Üretici firmaya ait yoğurt üretim işletmesi Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde belirtilen hususlara uygun özellikler esas alınır.
  3. Yoğurt, TS 1330'a uygun ve tam yağlı inek sütünden imal yoğurt olması esas alınır.
  4. Yoğurt; kendine has hoş tat, koku, renk, yapı ve görünüşte olmalıdır.  
**Dış görünüş;** Parlak, süt rengine, 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 ya da 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.
  5. Yoğurtlar 10 kg'lık taşıma kaplarında kurumumuza teslim edilmelidir.
  6. 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.
  7. Etiketle, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu bölümünde yer alan hükümlere ek olarak aşağıdaki bilgiler de bulunmalıdır:
    - a. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın üretim izin numarası ve tarihi,
    - b. İlgili standardın işaret ve numarası (TS 1330)

- 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 süttten üretilmiş yoğurtlarda, ürünün homojenize olduğu etikette belirtilecektir.
  - f. Yoğurt ve ayıranda ürünün adı ve %'de yağ içeriği, bu tebliğin 5 inci maddesinin "g" ve "h" bendine uyumlu olarak etikette belirtilecektir.
  - g. Muhafaza şekli.
8. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü hallerde, bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış **“yoğurtların fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını”** müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
9. Yoğurtların, fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik, toksikolojik vb özellikleri “T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Türk Gıda Kodeksi’nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.
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.
11. Bu şartnamede yer almayan hususlarda **TS 1330** ve bu standartta atıf yapılan standartlar ve **Gıda Maddeleri Tüzüğü** esas alınacaktır.
12. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan yoğurtlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu yoğurtları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan yoğurdu temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.
13. Ayrıca **“Süt ve s Süt ve Süt Ürünleri Alımı İhalesi”** kapsamındaki firmaların, adı geçen ihalenin başlangıç saatine kadar **“kalite kontrol muayenesi”** için bırakacakları yoğurt 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 9.00 da teslim edilecektir.
14. Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir

### SÜZME YOĞURT

1. Süzme yoğurt, yoğurdun raf ömrünün uzatılması amacıyla serum kısmının süzülerek kuru madde içeren kısmının değerlendirildiği torba yoğurt veya kese yoğurdu olarak da anılan dayanıklı bir yoğurt çeşididir.
2. Gıda Maddeleri Tüzüğü'nde süzme yoğurt "Yağlı, yarım yağlı, yağsız yoğurtların veya ayranların torbada süzülmesi veya başka bir yöntemle suyunun alınmasıyla elde edilen yoğurt türü" olarak tanımlanır.
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, yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış Gıda Üretim Sertifikasına sahip olmalıdır. Üretici firmaya ait yoğurt üretim işletmesi Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde belirtilen hususlara uygun özellikleri taşımaktadır.
6. Yoğurt, TS 1330'a uygun ve tam yağlı inek sütünden imal yoğurt olması esas alınacaktır.
7. Yoğurt; kendine has hoş tat, koku, renk, yapı ve görünüşte olmalıdır.  
**Dış görünüş;** Parlak, süt renginde, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan temiz ve homojen olmalıdır.  
**Kıvam;** (Kaşıkla) kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir kıvamda olacak şekilde 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 ya da yanık tat ve benzeri gibi yabancı tat içermemelidir. Tuz oranı %1 i geçmemelidir.  
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. Yoğurtlar 10 kg'lık taşıma kaplarında kurumumuza teslim edilmelidir.
9. Yoğurt taşıma kapları, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 9 uncu bölümünde belirtilen hususlara, TS 9700'e ve bu standartta atıf yapılan standartlara uygun olmalıdır
10. Etiket, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu bölümünde yer alan hükümlere ek olarak aşağıdaki bilgiler de bulunmalıdır:
  - a. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın üretim izin numarası ve tarihi,
  - b. İlgili standardın işaret ve numarası (TS 1330)
  - 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 süttten üretilmiş yoğurtlarda, ürünün homojenize olduğu etikette belirtilecektir.
  - f. Yoğurt ve ayranda ürünün adı ve %'de yağ içeriği, bu tebliğin 5 inci maddesinin "g" ve "h" bendine uyumlu olarak etikette belirtilecektir.
  - g. Muhafaza şekli.
11. Yoğurtların, fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik, toksikolojik vb özellikleri "T.C.Gıda, Tarım ve Orman Bakanlığı Türk Gıda Kodeksi"nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.
12. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü hallerde, bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış "yoğurtların fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
13. 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.
14. Bu şartnamede yer almayan hususlarda TS 1330 ve bu standartta atıf yapılan standartlar ve Gıda Maddeleri Tüzüğü esas alınacaktır.
15. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan yoğurtlar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu

şartname kriterleriyle uyumlu yoğurtları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan yoğurdu temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

16. Ayrıca “Süt ve Süt Ürünleri Alımı İhalesi” kapsamındaki firmaların, adı geçen ihalenin başlangıç saatine kadar “kalite kontrol muayenesi” için bırakacakları yoğurt 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 9.00 da teslim edilecektir.

17. Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

### **PAKET YOĞURT ( 150g lık)**

1. **Yoğurt;** Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus ve Streptococcus thermophilus bakterilerinin laktik asit fermentasyonu ile meydana gelen koagüle olmuş fermente süt ürünüdür.
2. Yoğurtla ilişkin tüm özellikler, **Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği (2009-25 tebliğ no’lu)** de belirtilen tüm hususlara uyması esas alınacaktır.
3. Yoğurt üretiminde kullanılan süt, "**Türk Gıda Kodeksi - Çiğ Süt Ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği'nde**" belirtilen şartlara uygun süt olması esas alınacaktır.
4. Üretici firma, **Gıda Tarım ve Orman bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim Sertifikasının noter tasdikli suretini muayene komisyonuna ibraz etmek zorundadır.**
5. 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 tat 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 sütün üretilmiş yoğurtlarda, ürünün homojenize olduğu etikette
- g) belirtilecektir.
- h) Yoğurt ve ayranın ürünün adı ve %'de yağ içeriği, bu tebliğin 5 inci maddesinin
- i) "g" ve "h" bendine uyumlu olarak etikette belirtilecektir.
- j) Muhafaza şekli.

- 10. Yoğurtların kurumumuza taşınması ve teslimatı, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin**
- 11. **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.**
- 12. Gıda maddeleri Kurumun isteği miktar ve tarihlerde getirilecek

**PAKET AYRAN (UZUN ÖMÜRLÜ):**

- 1. **Ayran;** yoğurda su katılarak ve kuru maddesi ayarlanan süte yoğurt kültürü ilave edilerek içilebilir kıvamda hazırlanan fermente süt ürünüdür.
- 2. Ayranlar, pastörize sütün mamul ve tam yağlı (en az %1.5 oranında süt yağı içermelidir) olmalıdır.
- 3. Ayranla 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 taşımaktadır.
- 6. Ayranlar; 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. Ayranlar 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. **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 sütün üretilmiş olduğu,
  - f. Tuz içeriği,

- g. Ürünün adı ve %'de yağ içeriği, bu tebliğin 5 inci maddesinin "g" ve "h" bendine uyumlu olarak etikette belirtilecektir.
- h. Fermentasyon işlemi ısıtma işlemle durdurulmuş ayranlar "Fermentasyonu Durdurulmuş Ayran" adı ile tüketime sunulacaktır.
- i. Muhafaza şekli.
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 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 9.00 da teslim edilecektir.
16. Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir

**Emine YEŞİL**  
Erciyes Ünv. Tıp Fak.  
Diyetisyen