

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

KAYSERİ
19.06.2020

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.

Selma ÖZLÜ
Hastane Müd. Yrd.

S.no		Miktarı	Birim fiyatı
1	150 GR LIK PAKET YOĞURT	40 000 ADET	
2			
3	TEKNİK ŞARTNAME İKİNCİ SAYFADADIR		
4			
5			
6			
NOT	TEKLİFLE BİRLİKTE FİRMA SAHİBİ VEYA ORTAKLARINDAN BİRİNİNADLI SİCİL KAYDI VERİLECEKTİR		
	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 EDİLMEMEYECTİR		
	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.		
	NUMUNESİ OLMAYAN FİRMALARIN,TEKLİFLERİ DEĞERLENDİRİLMEMEYECTİR		
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.		
D	TEKLİF ZARFININ KAPALİ OLMASI TEKLİF KONUSU ZARFIN ÜZERİNE YAZILİ OLMALİ.		
E	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERİN,MARKASI VE AMBALAJ ŞEKLİ YAZILMALİ		
F	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERİN,BİRİM FİATİ RAKAM VE YAZİ İLE YAZILMALİ		
G	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERDEN,TEKLİF MEKTUPU İLE BİRLİKTE NUMUNE GETİRİLECEK.NUMUNESİ GETİRİLEMEMEYECT CİHAZLAR İÇİN KATALOG GÖNDERİLECEKTİR.		
H	ÖDEME SİRASININ VE GÜNÜNÜN BELİRLENMESİNDE; DÖNER SERMAYELİ İŞLETMELER BÜTÇE VE MUHASEBE YÖNETMELİĞİNİN 22. MADDESİ HÜKÜMLERİ UYGULANACAKTİR		
I	FATURA TARİHİNDEN ÖDEMEYE KADAR GEÇEN SÜRE İÇERİSİNDE FİRMALAR VADE FARKİ VEYA FAİZ TALEP ETMEYECLEKLERDİR		
J	FİRMANIN İŞ UHDESİNDE KALMASİ HALİNDE, İŞ SAĞLIĞİ GÜVENLİĞİNİ GEREKTİREN HALLERDE GEREKLİ TEDBİRLER FİRMA TARAFINDAN ALINACAKTİR		

NOT : Teklif mektuplarının en geç 22/06/2020 günü saat 12.00 kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılmasını rica ederiz.

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.
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, **Gıda 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. **Etiket, 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
 - g) belirtilecektir.
 - h) Yoğurt ve ayranda 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**