

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

SAYI : B.30.2.ERC.0.70.81.00
KONU: Teklif Mektubu Hakkında

KAYSERİ
17.07.2020

Üniversitemiz Tıp Fakültesi YEMEKHANE DEPOSU 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	TUZSUZ YARIM YAĞLI BEYAZ PEYNİR (5 KG LİK)	150 KG	
2	LİGH T KAŞAR PEYNİRİ (500 GR LİK)	90 KG	
3	ÜÇGEN LİGH T PEYNİR (12,5 GR LİK)	25 000 ADET	
4	KAŞAR PEYNİRİ (1-2 KG LİK)	150 KG	
5	PİKNİK TEREYAĞ (10 GR LİK)	4 000 ADET	
6	YAŞ MAYA (500 GR LİK)	120 PAKET	
7	PİKNİK BAL (20 GR LİK)	15 000 ADET	
	TEKNİK ŞARTNAMESLER İKİNCİ SAYFADADIR		
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 EDİLMEMEYECİKTİR		
	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 DEĞERLENDİRİLMEMEYECİKTİR		
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 KAPALI OLMASI TEKLİF KONUSU ZARFIN ÜZERİNE YAZILI OLMALI.		
E	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERİN,MARKASI VE AMBALAJ ŞEKLİ YAZILMALI		
F	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERİN,BİRİM FİATİ RAKAM VE YAZI İLE YAZILMALI		
G	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERDEN,TEKLİF MEKTUPU İLE BİRLİKTE NUMUNE GETİRİLECEK.NUMUNESİ GETİRİLEMEYECEK CİHAZLAR İÇİN KATALOG GÖNDERİLECEKTİR.		
H	ÖDEME SİRASININ VE GÜNÜNÜN BELİRLENMESİNDE; DÖNER SERMAYELİ İŞLETMELER BÜTÇE VE MUHASEBE YÖNETMELİĞİNİN 22. MADDESİ HÜKÜMLERİ UYGULANACAKTIR		
I	FATURA TARİHİNDEN ÖDEMEEYE KADAR GEÇEN SÜRE İÇERİSİNDE FİRMALAR VADE FARKI VEYA FAİZ TALEP ETMEYECİKLERDİR		
J	FİRMANIN İŞ UHDESİNDE KALMASI HALİNDE, İŞ SAĞLIĞI GÜVENLİĞİNİ GEREKTİREN HALLERDE GEREKLİ TEDBİRLER FİRMA TARAFINDAN ALINACAKTIR		

NOT : Teklif mektuplarının en geç 27/07/2020 günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılmasını rica ederiz.

KURU GIDA TEKNİK ŞARTNAMESİ ORTAK HÜKÜMLER

Kurumun ihtiyacı olan tüm gıda maddelerinde 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, Türk Gıda Kodeksi yönetmelik ve tebliğleri ve Gıda Mevzuatı ilgili TSE ye uygun olmalıdır. Kurum ihaleden sonra çıkacak tebliğ, belge ve standartları isteyebilir. Yüklenici firmanın 5179 sayılı Kanunun 4. ve 6. maddeleri ve Çalışma İzni ve Gıda Sicili ile Üretim İzni Yönetmeliği gereği; "çalışma izni ve gıda sicil numarası" veya devlet kurumlarından alınmış "işyeri açma ve çalışma ruhsatı" olmalıdır. Bu belgeleri ihale komisyonuna firmalar ibraz etmelidir.

1. Ürünler cinsine göre fiziksel-kimyasal-duyusal-mikrobiyolojik-pişirme olarak kontrol edilece ve kriterlere uyan ürünler tercih edilecektir. Muayene için numune olarak alınmak suretiyle eksilen miktar yüklenici tarafından tamamlanacaktır.
2. Muayene komisyonu şüpheli gördüğü her gıda maddesini İl Gıda Kontrol Laboratuvarına veya akredite bir laboratuvarına analiz için gönderilir. Analiz masrafları firmaya aittir. Analiz sonucuna göre ürünün Türk Gıda Kodeksine uygun olmaması durumunda ürünler iade edilecektir.
3. Her parti mal tesliminden önce pişirme ve duyusal değerlendirme yapılır, Muayene komisyonunun onayı olmadığı takdirde ürün iade edilir. Gerekirse başka markalı ürünler istenir. Fiziki muayenesinde beğenilmeyen ürünler analize gönderilmeyecektir. Müteahhit tarafından getirilen malzemelerde her hangi bir bozulma, kokuşma olması halinde malzemeleri getiren yüklenici bunları değiştirmekle yükümlüdür.
4. Ürünlerin üretim tarihleri kullanıldığı yıl olacaktır. Yeni üretilmiş ve aynı parti malı olmalı, değişik tarihlerde üretilmiş olmamalıdır. Ürünler yerli menşei olmalıdır.
5. Firma yetkilisi ya da yetki verdiği bir kişi malzeme teslimi sırasında ürününün başında bulunacaktır.
6. Ürünler kurumun istediği miktarda ayda bir veya iki kez teslim alınacaktır. Kurumumuzca istek miktarı belirlenen Ürünler firmaya 5 gün önceden sipariş verilecek ve kurumumuz tarafından belirtilen saat ve tarihte sipariş verilen ürünlerin firma tarafından kurumumuza teslimi yapılacaktır. Kendisinde bulunmayan ürünü yüklenici firma başka firmadan bulup kurumumuz tarafından belirtilen saat ve tarihte sipariş verilen ürünler kurumumuza teslim edecektir.
7. Kurumumuzun ihtiyaçları sözlü (telefon) ve yazılı (faks) olarak sipariş edilecek olup, sipariş bildirim formunda belirtilen tarih ve saatte teslim edilecektir. Ürünler en geç saat 09.00'e kadar kurumumuza teslim edilecektir.
8. Yüklenici firma süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; Kurumumuz piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
9. Ambalajlar taşıma ve muhafaza süresince ürünleri iyi bir durumda tutacak özellikte temiz, kuru, sağlam, kokusuz ve insan sağlığına zarar vermeyen malzemeden yapılmış olmalıdır. Aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde ambalajına yazılma imkânı bulunan ürünlerin üzerine yazılmış ve basılmış olmalıdır

1. Firmanın Ticaret Unvanı veya kısa adı, adresi varsa tescilli markası,
2. Standardın işaret ve numarası (TSE)
3. Parti, seri veya kod numaralarından en az birisi
4. Malın adı

5. Sınıfı, boyu, çeşit, ticaret tipi
6. Üretim tarihi, son kullanma tarihi ve raf ömrü
7. Brüt, net ve süzme ağırlığı
8. Üretim izin tarihi ve sicil numarası veya işletme kayıt numarası dan en az birisi
9. Gerekğinde kullanım belgesi veya muhafaza şartları
10. Ürün Saklama Koşulları
11. Ürün menşei (yerli olmalı)
12. Varsa Alerjen uyarısı
13. Varsa Ürünlerin özelliklerine göre besin değerini bildirir ibare veya tablo
10. Kabul görülen ürünün temin ve teslimi sözleşme sonuna kadar devam etmelidir. Ancak firma tarafından verilen ürünlerde değişiklik gerektiği durumlarda önceden kuruma bilgi verilecektir. Kuruma bildirilmeden getirilen ürünler iade edilecektir. Kurum tarafından değişiklik kabul edildiğinde, kurumun istediği sürede en fazla 3 farklı 1. sınıf numune getirilip beğeni kazanılması durumunda teslim alınacaktır.
11. Beğenilen marka ürün sipariş tarihinden itibaren Her parti ürün teslim alımında Muayene ve Kabul Komisyonu tarafından kontrol edilecek ve teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilecektir.
12. Ürünlerde insan sağlığına zararlı kimyasal madde ve pestisit kalıntısı bulunmamalıdır
13. Kullanılmadan raf ömrü dolan veya son tüketim tarihinden önce bozulan ürünler 10(on) iş günü içinde değiştirilecektir.
14. Yüklenici süresinde geri almadığı gıda maddelerine ilişkin olarak idareden herhangi bir hak talebinde bulunamaz.
15. Malzemelerin getirildiği araç gıda maddesi taşımaya uygun ve hijyenik olmalıdır. İçinde kimyasal madde olmamalıdır. Gıda maddelerinin taşınmasında, depolanmasında çalışan kişiler sağlıklı ve hijyenik olmalıdır.
16. Ürünlerin depoya düzenli istifini yüklenici firma yapacaktır.
17. Bütün gıda maddeleri net ağırlıktan alınmaktadır.
18. Gıda maddelerinin ambalajlarında bozukluk, yırtık, ezik vb. sorunlar oluşmuşsa yüklenici firma tarafından sorunlu olan gıda maddeleri sağlamları ile değiştirilecek
19. İmalatın ve depolamanın yapıldığı tesislerin düzenli olarak haşere ve kemirgen kontrolü yapıldığını gösteren evraklar kurum istediği zaman muayene komisyonuna sunmak zorundadır.

TUZSUZ BEYAZ PEYNİR (Yarım Yağlı)

1. **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.
2. **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- Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliğ no:2015/6 göre alınacaktır.Ürünlerin Mikrobiyolojik Analizleri İstendiğinde Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriter Değerleri Esas Alınacaktır.
 - 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.
 - f- Beyaz peynirler hiç kullanılmamış temiz, passız, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir şekilde sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan ve TS 1234'e uygun tenekelerle alınır.
3. 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.
 4. Son kullanma tarihinden önce bozulan beyaz peynirler müteahhit firma tarafından masrafları kendilerine ait olmak kaydıyla değiştirilir.
 5. Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 10. bölümünde tasvir edildiği şekilde yapılacaktır.
 6. Haftada bir veya iki defa tuzsuz yarım yağlı olarak 5 Kg.hk ambalajda teslim edilecektir. Beyaz peynirlerin kalıp boyutları 7-8 cm olmalıdır.
 7. Beyaz peynirlerde yabancı madde ,süt yağından başka yağ,nişasata,koruyucu maddeler ve peynirin ağırlığını arttırıcı maddeler bulunmamalıdır.
- Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.**

LİHT KAŞAR:

1. 500 gr –1 kg'lık vakumlu ambalajlarda, doğal renk, tat ve kokuda olmalıdır. Kaşar peynirleri yapı tarihlerinden 60 günden az olmamak üzere olgunlaşma süresinin bitimine kadar 4-10 °C de bekletilmelidir.
 2. Light kaşar 1.sınıf olmalı ve yağ miktarı 100 gramda 3 gramı geçmemelidir.
 3. Ambalaj üzerinde pastörize süten imal edilmiştir ibaresi, üretim ve son kullanma tarihi, firma adı, adresi ve TS belgesi bulunmalıdır.
 4. Ambalajlarda bombe, yırtık ve darbe olmamalıdır.
 5. Son kullanma tarihinden önce bozulan peynirler müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendilerine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.
 6. Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olmalı.
- Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.**

ÜÇGEN LİHT PEYNİR:

- a. Kendine özgü tadı, kokusu olacak,
- b. Acı, küflenmiş, sararmış, ekşimiş olmayacak,
- c. Orijinal 12.5 gr'lık 8 li ambalajlarda olacak,
- d. 12.5gr için en fazla yağ miktarı 1.5 gramı geçmemelidir.
- e. Ambalajların şekilleri düzgün olacak, yırtık ve delik olmayacak,
- f. Ambalajların üzerinde firma adı, üretim ve son kullanım tarihleri,net miktarı,seri ve parti numaraları yazılı olacaktır.
- g. > T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır TS belgesine sahip olacaktır

5. Temiz ve nem almamış şekilde ambalajlanmış olacak, içerisinde yabancı tat ve koku, hayvansal atıklar ve metal parçaları barındırmayacaktır.yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı marka ürün getirilmelidir.
6. İstenilen miktarda,gün ve saatte kuruma teslim edilecektir.
7. 500 gramlık ambalajlarda olmalıdır.Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.
8. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2009/24) uygun olacaktır.
9. Üretici firmanın devletin yetkili kurumlarından alınmış "Gıda Sicil ve Gıda Üretim Sertifikası " belgesi olmalıdır.

T.C. MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
Eğitim Araştırma Genel Müdürlüğü
İzmir İl Müdürlüğü