

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
05.08.2020

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	BULGUR	15 000 KG	
2			
	TEKNİK ŞARTNAME 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 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.		
	NUMUNESİ OLMAYAN FİRMALARIN,TEKLİFLERİ DEĞERLENDİRİLMEMEYECİTİR		
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 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 10/08/2020 günü saat 13:00'a kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılmasını rica ederiz.

KURU GIDA TEKNİK ŞARTNAMESİ

Birimlerimizin 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-piştirme 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 piştirme 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 teslimi firma tarafından kurumumuzun deposuna 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. Gerektiğinde 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 değiştirilecektir
19. İmalatın ve depolamanın yapıldığı tesislerin düzenli olarak haşere ve kemirgen kontrolü yapıldığını gösteren evraklar kurum istediği zaman muayene komisyonuna sunmak zorundadır.

YEMEKLİK BULGUR,KÖFTELİK BULGUR :

1. Yeni sene mahsulünden üretilmiş olmalıdır. Bulgur, kendilerine özgü doğal renk, tat ve kokuda olmalı, gözle görünür küflü tane ile canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntılar içermemelidir.
2. Bulgur, sağlam, temiz, iyi kurutulmuş olmalı, yabancı tat ve koku, nem, canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntılarını, yumurtalarını içermemelidir. Bozuk, küflenmiş, çürümüş, buruşmuş, lekelenmiş olmamalıdır. Zararsız da olsa yabancı bitki ve artıklarını, taş, toprak ve kum vb organik ve/veya inorganik maddeler içermemelidir.
3. Bulgurlar boyanmış ve suni olarak ağartılmış olmamalı, içlerinde sağlığa zararlı ve/veya zararsız herhangi bir bulgur harici madde bulunmamalıdır. Rutubet miktarı ağırlıkça %13'ü,

- kuru madde de kül miktarı %1.75'i geçmemelidir. Bulgurlar pilavlık bulgur tipinde olmalı, göz açıklığı 1,5 mm olan eleğin üzerinde kalmalıdır. Bulgurların ambalajlanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9. bölümünde belirtilen hususlara dayalı yapılmalıdır.
4. Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere ve organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır. Ambalajlar, sağlam, temiz, kuru ve insan sağlığına zararsız olmalıdır.
 5. 25 ve/veya 50 kg. orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve
 6. Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır:
 1. **T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın** üretim izin numarası ve tarihi,
 2. İlgili standardın işaret ve numarası (**TS 2284** şeklinde)
 3. Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,
 4. Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları.
 5. Bu şartnamede yer almayan hususlarda, TS 2284 ve bu Standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.
- Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.**

Önemli Not: Her bir kalem ürün için yarım kilo numune istenmektedir.

Fatma YEŞİL
Etiler Ü. Tıp Fak.
Diyetisyen