

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

KAYSERİ
17.02.2022

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	MALZEMENİN CİNSİ	Miktarı	B. Fiyatı
1	AYÇİÇEK YAĞI	100 Teneke	
2	TOZ ŞEKER	1,200 Kg.	
3	TEL ŞEHRİYE	30 Kg.	
4	YEMEKLİK TUZ	1.500 Kg.	
5	MAKARNA	1.000 Kg.	
6	YOĞURT	10.000 Kg.	
	TEKNİK ŞARTNAME İKİNCİ SAYFADA		
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 FİYATI RAKAM VE YAZI İLE YAZILMALI		
G	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERDEN,TEKLİF MEKTUPU İLE BİRLİKTE NUMUNE GETİRİLECEK.NUMUNESİ GETİRİLEMİYECİK 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 **21/02/2022** günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılmasını rica ederiz.

AYÇİÇEK YAĞI:

Ayçiçek bitkisinin (Helianthus annuus L.) tohumlarından elde edilmiş olmalıdır.

Ayçiçek yağı kendine has renk (berrak-açık) tat ve kokuda olmalı tat (acılaşmış) ve koku içermemelidir.

Ayçiçeği yağında kullanılmasına izin verilen katkı maddeleri **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ikinci bölümüne uygun olmalıdır.** Kullanılmasına izin verilen katkı maddelerinin dışında herhangi bir katkı maddesi veya yabancı madde içermemeli, **TS'**ye uygun nitelikte olmalıdır.

Dolum hacmi 18.000 ml'lik yeni, temiz, paslanmamış, lehimsiz olarak kapatılmış, sağlığa zarar vermeyen ve nitelikleri TS 2812' de belirtilen teneke kutular içerisinde teslim edilmelidir. Teneke kutular, temiz darbesiz (düzgün), delinmemiş, paslanmamış, bombe yapmamış olmalıdır.

Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır.

Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-işaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır.

- › **T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın** üretim izin numarası ve tarihi,
- › İlgili standardın işaret ve numarası
- › Ürünün oleik asit cinsinden serbest yağ asitliği
- › Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,
- › Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları.

Teneke adedi esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.

Yemeklerde deneme sonucu karar verilecektir.

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

TOZ ŞEKER :

Toz şekerler;

Kristal şeker tipinde olmalıdır. Toz şekerlerin; fiziksel, kimyasal ve hijyenik özellikleri aşağıda belirtilen değerlere uygun olmalıdır:

Polarizasyon değeri (S°) en az 99,7; invert şeker miktarı en çok 0.04 (ağırlıkça); iletkenlik külü en çok 0.04 (ağırlıkça), kristal renk tipi (Brunswick puanı) en çok 12; çözültü rengi (ICUMSA birimi) en çok 60; kurutma kaybı en çok 0.10 (ağırlıkça); koruyucu madde kükürt dioksit (SO₂) en çok ppm; zehirli ve yabancı maddeler olan Arsenik en çok 1 ppm; Bakır (Cu) en çok 2 ppm; Kurşun (Zn) en çok 2 ppm; topaklaşmayı önleyici madde; nişasta, yabancı madde ve patojen mikroorganizma içermemelidir. Nem oranı max.%0.1 olmalıdır.

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.

Toz şekerler, 50 kg. orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi

Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve 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 861** şeklinde),
3. Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda, TS 861 ve bu Standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.(tebliğ no:2006/40 şeker tebliğine uygun olacaktır)

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

ŞEHİRİYE(ARPA-TEL-YILDIZ VB.)

Şehriye; Triticum durum buğdayından üretilen irmiğe su katılıp tekniğine uygun yoğrularak hazırlanan hamurun şekillendirilip kurutulmasıyla elde edilen bir ürün olup; sade, tam buğday, çeşnili, zenginleştirilmiş, güçlendirilmiş **Şehriye** ile vitamin ve mineral ilaveli **Şehriye** olarak adlandırılır.

Şehriye çeşidi sade Şehriye olmalıdır. Şehriyeler, kendine özgü doğal renk, tat ve kokuda olmalıdır. Şehriyeler; sağlam, bütün olmalı, yabancı tat ve koku, nem, canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntıları, yumurtalarını içermemelidir. Bozuk, küflenmiş, lekelenmiş, ve böcek yeniği tane içermemelidir. Zararsız da olsa yabancı bitki ve artıklarını, taş, toprak ve kum vb organik ve/veya inorganik maddeler içermemelidir.

Rutubet miktarı ağırlıkça en çok % 13 olmalıdır.

Sade Şehriyede kül miktarı kuru maddede en çok % 1 olmalıdır.

Sade Şehriyede protein miktarı kuru maddede en çok % 10.5 olmalıdır.

Şehriyeler biçimlerine göre arpa, tel,yıldız vb şekillerde üretilebilir.

Şehriyeler %1'lik tuzlu, kaynar suda en çok 20 dakika kaynatıldığında hepsi iyice pişmeli, dağılmamalı ve suya geçen madde miktarı (kuru madde esasına göre) %10'dan çok o

lmamalıdır.

% 96'lık etil alkole geçen asitlik miktarı % 0.05'ten çok olmamalıdır. Ambalajları, ürünün 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.

Şehriyeler, 5 – 10 kg. orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır.

Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır:

- a. **T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın** üretim izin numarası ve tarihi,
- b. İlgili standardın işaret ve numarası ,
- c. Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda, standarda atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.(tebliğ no:2002-20 uygun olacaktır)

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

YEMEKLİK TUZ

Ana maddesi sodyum klorür olan ham tuzdan insan tüketimine uygun nitelikte üretilen tuzlardır. Yemeklik tuzlar sofraya tuzu ve gıda sanayiinde kullanılan tuzlar olmak üzere ikiye ayrılır.

Yemeklik tuzlar, Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun nitelikte ambalajlanmalı; 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. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, orijinal kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır:

- › **T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın** üretim izin numarası ve tarihi,
 - › İlgili standartın işaret ve numarası (**TS 933** şeklinde)
 - › Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,
 - › Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları,
 - › İyot ilave edilip edilmediği; edildi ise iyot miktarı (mg/kg KI olarak); iyodize etmek için kullanılan kimyasal maddenin adı.
- Net ambalaj gramajları; Yemeklik tuz: 3000gr – 5000 gr arasında olmalıdır. Ambalajlar, düzgün, temiz, delinmemiş, yırtılmamış olmalıdır. Ambalajların üzerindeki net miktar esas alınarak depo teslimi yapılacaktır.

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

MAKARNALAR (BURGU, SPAGETTİ, PENNE, BONCUK VB) :

Makarna; Triticum durum buğdayından üretilen irmiğe su katılıp tekniğine uygun yoğrularak hazırlanan hamurun şekillendirilip kurutulmasıyla elde edilen bir ürün olup; sade, tam buğday, çeşnili, zenginleştirilmiş, güçlendirilmiş **makarna** ile vitamin ve mineral ilaveli **makarna** olarak adlandırılır.

Makarna çeşidi sade makarna olmalıdır. Makarnalar, kendine özgü doğal renk, tat ve kokuda olmalıdır. Makarnalar; sağlam, bütün olmalı, yabancı tat ve koku, nem, canlı-cansız böcek, güve ve

hayvansal kalıntıları, yumurtalarını içermemelidir. Bozuk, küflenmiş, lekelenmiş, ve böcek yeniği tane içermemelidir. Zararsız da olsa yabancı bitki ve artıklarını, taş, toprak ve kum vb organik ve/veya inorganik maddeler içermemelidir.

Rutubet miktarı ağırlıkça en çok % 13 olmalıdır.

Sade makarnada kül miktarı kuru maddede en çok % 1 olmalıdır.

Sade makarnada protein miktarı kuru maddede en çok % 10.5 olmalıdır.

Makarnalar biçimlerine göre uzun, kesme, şehriye vb şekillerde üretilir.

Makarnalar %1'lik tuzlu, kaynar suda en çok 20 dakika kaynatıldığında hepsi iyice pişmeli, dağılmamalı ve suya geçen madde miktarı (kuru madde esasına göre) %10'dan çok olmamalıdır.

% 96'lık etil alkolle geçen asitlik miktarı % 0.05'ten çok olmamalıdır. 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.

Makarnalar, 5 – 10 kg. orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Ambalajlar kirli, yırtık, patlak, delik olmamalıdır. Ambalajlama ve işaretleme, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve 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** işletme kayıt numarası ve tarihi,
2. İlgili standardın işaret ve numarası
3. Malın adı, tipi, imalat seri ve parti numarası, imal ve son kullanma tarihleri, brüt ve net miktarları.

Bu şartnamede yer almayan hususlarda, Standarda atıf yapılan TS'ları esas alınacaktır.(Tebliğ no:2002/20 uygun olacaktır)

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

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 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 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, cecir 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. T.C.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 ayılanda 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

NAYLON POŞET TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. 30*50 cm ebatlarında olmalıdır.
2. Beş kiloluk ağırlığı taşıyabilir kalitede olmalıdır.
3. Renk şeffaf olmalıdır.
4. Ürünler numune alımından sonra seçilecektir. Numuneye uygun gelmeyen ürünler iade edilecektir.
5. Yırtık veya delik olan ürünler geri iade edilecektir.