

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

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

KAYSERİ
18/02/2022

Üniversitemiz Tıp Fakültesi Hastanemiz yemekhanesinde Kullanılmak üzere 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.

TAVUK ALIMI YAKLAŞIK MALİYETİ					
Sıra No	Malzeme Adı	Birimi	Miktarı	Birim Fiyat	Toplam Tutar
1	TAVUK PİRZOLA	KG	18.000		
2	TAVUK BAGET	KG	20.000		
3	PİLİÇ ŞİŞ	KG	20.000		
4	TAVUK BUT KUŞBAŞI	KG	22.000		
5	TAVUK BUT (AÇILMIŞ)	KG	10.000		
6	TAVUK ŞİNİTZEL	KG	10.000		
GENEL TOPLAM					

KAŞE - İMZA

	TEKNİK ŞARTNAMESİ EKTEDİR.			
A	SİLİNTİ VE KAZINTI OLAN TEKLİFLER REDDEDİLİR.			
B	TEKLİF MEKTUPLARI FİRMA BAŞLIKLİ KAĞITLARINA YAZILACAK.			
C	ZAMANINDA VERİLMİYEN, 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	ÖDEME SİRASININ VE GÜNÜNÜN BELİRLENMESİNDE; DÖNER SERMAYELİ İŞLETMELER BÜTÇE VE MUHASABE YÖNETMELİĞİNİN 22. MADDESİ HÜKÜMLERİ UYGULANACAKTIR.			

NOT: İdarelerimizce istekli firmalarca sunulan tekliflerin değerlendirilmesi için, tarih, kaşe ve imzalı olarak tekliflerin sunmaları gerekmektedir.

Teklif mektuplarının en geç 23/02/2022 Çarşamba günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner Sermaye İşletmesi'ne bırakılmasını rica eder.

ÇİĞ VE HAZIRLANMIŞ KANATLI ETİ ŞARTNAMESİ

1. Teklif veren firmanın 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı ,Gıda Ve Yem Kanunu Ve Gıda İşletmelerinin Kayıt Ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğe Göre Alınmış 'İŞLETME ONAY BELGESİNİ' ihale komisyonuna ibraz etmelidir. Tavuk Ürünleri listesinde bulunan malzemelerin tümü 5996 sayılı Kanun ve ilgili yönetmelikler ile Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Şartnamede belirtilmeyen hususlar veya hükümlerinde teknolojik ve bilimsel bilgi eksiklikleri olması halinde; 5996 sayılı Kanun ve ilgili yönetmelikler ile Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, tebliğleri ve ilgili TSE standartları hükümleri geçerli olacaktır.
2. Orijinal fabrikasyon ambalajının üzerinde Firmanın adı, adresi, ticari unvanı veya varsa tescilli markası, adı, çeşidi, brüt ağırlığı, net ağırlığı, raf ömrü, ilgili standardın işareti, numarası, imal tarihi (ay ve yıl olarak), son kullanım tarihi (ay ve yıl olarak) bulunacaktır.
3. Tavuk etleri ambalajı üzerine veya ambalajlar içine konulacak etiketlerde veya firmanın getireceği veteriner kesim raporunda bilgiler kesim tarihi, Teslim tarihi, Veteriner hekim onayı, Teslim eden firma adı ve kaşesi silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır .
4. İhale tarihinden sonra devletin yetkili kurumlarınca yenilenen ürünlere ait standartlar,tebliğler veya resmi gazetede yayınlanmış belgeler gerekli gördüğü zaman kurum tarafından istenebilir.Bu belgelerin dışında 5179 Sayılı gıdaların üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair kanun kapsamındaki ürünler için ilk sipariş ve 6 ay sonraki siparişte üretici firma kesime alınan kümeste 6 ay öncesine kadar tavuklara bulaşan herhangi bir salgın hastalık olmadığını "Veteriner Kesim Raporu" belgeleyip muayene komisyonuna ibraz etmelidir. İstenilen ürünler 45 günlük tavuklardan elde edilmiş olacak kesimden itibaren en fazla 2 gün içerisinde sevk edilmiş olacaktır.
5. Tavuk ve Tavuk Ürünlerinin muayene komisyonunun kabul tarihinden itibaren malzemenin cinsine göre belirtilen son kullanma tarihinden önce normal depo şartlarında bozulan olursa her türlü masrafı yükleniciye ait olmak üzere aynı kalitedeki malzeme ile değiştirilecektir. Muayenede kullanılan bozulan, hasar gören, fonksiyonunu kaybeden numuneler satıcı firma tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir. Muayenede esnasında tasarım ve imalat hataları sebebiyle meydana gelebilecek kaza ve hasarlardan yüklenici sorumludur.
6. Kurum tarafından oluşturulmuş olan Muayene Kabul Komisyonu tarafından gıda maddeleri bizzat kontrol edilir. İhale konusu satın alınacak tavuk ve tavuk ürünlerinin, Kimyasal, Mikrobiyolojik ve Toksikoloji Muayenesi, kabul sırasında yapılmayacak, ancak; idarenin

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen

şüpheli gördüğü durum ve zamanlarda bu hususların muayenesi ilgili mevzuat hükümleri çerçevesinde idarenin uygun göreceği bir laboratuvarında söz konusu gıda maddelerinin uluslararası standartlara uygun olarak muayenesi yaptırılacaktır ve muayene ücreti firma tarafından karşılanacaktır.

7. Fiziksel muayene:Tavuk etleri, kendine has koku, görünüş ve yapıda ve taze olacaktır. Ürünlerin üzerinde lekelenme,çürük ,ekşi koku olmayacaktır. Kart, sert, kararmış olmayacaktır.
8. Tavuk etleri kesinlikle şoklanmış(tavuk sinitzel hariç) olmamalı ,taze olmalıdır.
9. Tavuklar yere düşürülmemiş, kirlenmemiş, çamur ve toz izleri bulunmamalıdır. Gözle görülebilir her türlü tüyün mutlaka temizlenmiş olması gerekmektedir. Tüy diplerinde tam veya yan belirgin kan lekeleri bulunmamalıdır, göğüste, butlarda ve deride morarma olmayacaktır. Gerekli görüldüğünde tavuk etleri idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firmaca karşılanmak üzere analize tabi tutulur. Muayene kabul komisyonun kabul etmediği ürünler iade şartı aranmaksızın geri alınmalı ve yerine aynı miktarda ürün kurumun işleyişini göz önüne alarak muayene komisyonunun istediği tarih ve saatte teslim edilmelidir.
10. Ürünlerin taşıma ,ambalajlama ve depolanması Türk Gıda Kodeksi tebliğ ve yönetmeliğine uygun olmalıdır.Nakliyeler hava koşullarından ve rutubetten etkilenmeyen, kolay temizlenebilen ve yalnız bu iş için kullanılan taşımaya uygun, sağlıklı özellikte olacak, soğuk zincir bozulmadan taşınacak ve araçta koku, yanıcı maddeler, toz, pislik, çöp, saman, vb. yabancı maddeler bulunmayacak şekilde teslimat yapılacaktır. Yükleniciyi temsil eden kişi mal tesliminde bulunacaktır. Malzemenin getirildiği ambalajlar, taşıma, saklama süresinde bozulmadan iyi bir durumda tutacak ve dışardan dış etkenlerin bulaşmamasını sağlayacak nitelikte olan sağlam ve uygun malzemelerden yapılmış olmalıdır. PVC ambalaj kullanılmayacaktır. Toplam ağırlıktan ambalajın ağırlığı düşülerek, Tavuk ürünleri net ağırlıkları üzerinden teslim alınacaktır.
11. Tavuk etleri teker teker olmak üzere, içindeki malın dışarıdan görülmesini engellemeyecek nitelikte polietilen ve benzeri malzemeden yapılmış ambalajlar içerisinde ambalajlara konmuş şekilde teslim edilecektir. Ambalajlanan tavukların içlerinde su olmayacaktır.
12. Ürünler poşet içerisinde birbirine karışmayacak şekilde ayrı ayrı kolileyerek ve 10±2 kg'lık paketler halinde sevk edilecektir.
13. Teslim anındaki ürünlerin iç sıcaklığı +4 (artı dört) dereceden yüksek olmayacaktır. Ürünler yüklenici firmanın elemanları tarafından depo teslimi yapılacaktır. Tavuk ve Tavuk ürünlerinin idarenin ihtiyacına göre alınacaktır. Yüklenici firma siparişi verilen o parti malların miktarlarında artırma veya eksiltme yapamayacaktır.

14. Siparişler günlük ya da haftalık olarak verilebilecek, istenen gün ve saatte teslimatı yapılacaktır. İhale üzerine kalan yüklenici, idareye elektronik posta adresi ya da telefon bildirecektir. Bildirilen elektronik posta adresine ya da telefon numarasına siparişler verilecek "yazıyla tebligat "yapılmış gibi kabul edilecektir.
15. Kurum tarafından siparişi verilen tavuk ve tavuk ürünleri yüklenici firma tarafından şartnamede belirtilen sürede getirip ve en geç sabah saat 08:30 da muayene komisyonunun muayenesine sunacak, muayene komisyonu getirilen mal ve malzemeyi iş bu şartnameler dahilinde kontrol ve muayene edecektir. Teslim alınan Tavuk ürünleri uygun ortamda korunacak olup; uygun ortamda korunmasına rağmen bozulan mallardan yüklenici sorumlu olacak ve malları yenisi ile değiştireceği gibi depoların ilaçlanması ve arınık hale getirilmesi için yapılan masrafları da karşılayacaktır.
16. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve özel mevzuatına uygun olarak, komisyonun şüphelendiği hallerde incelenecek partiyi temsil edecek şekilde laboratuvar analizleri için yeterli miktarda numune alınır. Numune alma işlemi yürürlükte olan Türk Standartlarına göre yapılacaktır.
17. Muayene için numune olarak alınmak suretiyle eksilen miktar yüklenici tarafından tamamlanacak ve bozulan ambalajlar eski haline getirilecektir.
18. Büyük ambalajlardan numune alınırken bütün kitleyi temsil edecek nitelikte, homojen olarak numune alınır.
19. Ambalajlı ve paketli ürünlerde analiz ve son tüketim tarihi ve parti numaralarının aynı olmasına dikkat edilir.
20. İhaleye çıkarılan tavuk ve tavuk ürünleri piyasa araştırması kaliteli mallar ve markalar üzerinden yapıldığından şartnamede ve ihtiyaç listesinde marka belirtilmemesine rağmen, getirilen mallar A kalite, ambalajlarının özelliği bozulmamış olacaktır.
21. Bu şartnameye uymayan ürünlerin tamamı veya bir kısmı şartnamede belirtilen cins,gramaj ve kaliteye uymadığı takdirde muayene komisyonunca iade edilir.
22. Muayene ve analizler için yapılacak tüm masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır. Bu analizler sonucunda malın 5996 Sayılı Kanun ve ilgili yönetmelikler ile Türk Gıda Kodeksine ile ilgili TSE standartlarına uygun olmadığı tespit edildiğinde, doğabilecek zarar ve ziyandan Yüklenici sorumlu olacaktır. Ayrıca verilen zararın durum ve değerlendirmesine göre ihale dokümanında belirtilen cezai müeyyideler uygulanacaktır.
23. **DERİSİZ TAVUK PİRZOLA** : Pirzola kemiği açılmış, derisiz, kemikli, tanesi 140±10 gr aralığında olacaktır.
24. **DERİSİZ BAGET(DRUMSTİK)** :Parça dolgun etli ve derisiz olmalı,her biri 90±15gr/adet aralığında olacaktır.

25. **PİLİÇ BUT ŞİŞ** : Tavuk buttan derisiz elde edilmiş,eşit gramajda olmalı,her bir şiş 100 ± 10 gr/adet aralığında olmalıdır.
26. **DERİSİZ TAVUK BUT KUŞBAŞI**: Tavuk buttan elde edilmiş olmalı,derisiz ve kemiksiz olarak 2-3 cm lik, 12 ± 3 gr parçalar halinde olmalıdır.
27. **TAVUK BUT (AÇILMIŞ)**:Tavuk buttan yapılmış kemik kısmı çıkartılmış 150 ± 20 gr/adet olmalı,
28. **TAVUK ŞİNİTZEL (DONDURULMUŞ)** : Tavuk eti, yağı, çeşitli katkı maddeleri ve baharatlar ile elde edilen hamurun şekillendirme makinesinde şekillendirilip, ön unlama, bulamaçlama, yumurta ile kaplama işlemlerinden geçirilip pişirilerek IQF'te soğutulması ya da dondurulmasıyla elde edilen üründen yapılmış olacaktır. Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Sulanmış, rengi değişmiş, bozulmuş ve kokuşmuş olmayacaktır. Ürüne Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği'ne uygun olarak hızlı dondurulma işlemi yapılmalıdır. Paket içeriği kolide 4 torba olacak yaklaşık 40 adet olacak adedi 100-120 gr arası olacaktır.

Hüseyin BEKTAŞ
T.C. S.Ü. Tıp Fak.
Asistanı