

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

KAYSERİ
29.09.2022

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		Miktarı	Birim fiyatı
1	BEYAZ PEYNİR	500 KG	
2	TUZSUZ PEYNİR	400 KG	
3	YEMEKLİK TUZ	400 KG	
4			
5			
6			
7			
8			
9			
	TEKLİFLE NUMUNE GÖNDERİLECEKTİR. NUMUNESİ OLMAYAN TEKLİFLER DEĞERLENDİRME DIŞI KALACAKTIR		
	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.		
	TEKLİF MEKTUPLARI FİRMA BAŞLIKLİ KAĞITLARINA YAZILACAK.		
	ZAMANINDA VERİLMİYEN,ACIK ADRES,KAŞE VE İMZA OLMAYAN TEKLİFLER DEĞERLENDİRİLMEZ.		
A	SİLİNTİ VE KAZINTI OLAN TEKLİFLER REDDEDİLİR.		
B	TEKLİF ZARFININ KAPALI OLMASI TEKLİF KONUSU ZARFIN ÜZERİNE YAZILI OLMALI.		
C	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERİN,MARKASI VE AMBALAJ ŞEKLİ YAZILMALI		
D	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERİN,BİRİM FİYATI RAKAM VE YAZI İLE YAZILMALI		
E	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERDEN,TEKLİF MEKTUPU İLE BİRLİKTE NUMUNE GETİRİLECEK.NUMUNESİ GETİRİLEMEYECEK CİHAZLAR İÇİN KATALOG GÖNDERİLECEKTİR.		
F	ÖDEME SİRASININ VE GÜNÜNÜN BELİRLENMESİNDE; DÖNER SERMAYELİ İŞLETMELER BÜTÇE VE MUHASEBE YÖNETMELİĞİNİN 22. MADDESİ HÜKÜMLERİ UYGULANACAKTIR		
G	FATURA TARİHİNDEN ÖDEMEEYE KADAR GEÇEN SÜRE İÇERİSİNDE FİRMALAR VADE FARKI VEYA FAİZ TALEP ETMEYECEKLERDİR		

NOT : Teklif mektuplarının en geç 03/10/2022 günü Saat 10:00'a kadar E.Ü.Döner Sermaye İşletme Müdürlüğü'ne bırakılmasını rica ederiz.

BEYAZ PEYNİR (Tam Yağlı) TEKNİK ŞARTNAMESİ

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.

ÖZELLİKLERİ

- a- Birinci sınıf tam yağlı peynirlerden olmalıdır.(TS 591) TS belgesi bulunmalıdır
- b- Tam yağlı beyaz peynirlerde 100 gr. Kuru maddede en az 45 gr, tam yağlı peynirlerde 15 gr.'dan az süt yağ kullanılır. Tuz miktarı katı maddede kütlece en çok %10 ,asitlik derecesi süt asidi hesabıyla %3'ü geçmemelidir.
- c- E.Coli, patojen Staphylacoccus Aureus bulunmamalıdır.
- 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,kesildiği zaman dağılmamalıdır.
- f-Beyaz peynirlerin kalıp boyutları 7-8 cm olmalıdır.
- g.Beyaz peynirlerde yabancı madde ,süt yağından başka yağ,nişasata,koruyucu maddeler ve peynirin ağırlığını arttırıcı maddeler bulunmamalıdır.
- h- Beyaz peynirler hiç kullanılmamış temiz, passız, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir şekilde sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan ve TS 'e uygun tenekelerle alınır. 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.
- i- Son kullanma tarihinden önce bozulan beyaz peynirler müteahhit firma tarafından masrafları kendilerine ait olmak kaydıyla değiştirilir.
- j- Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 10. bölümünde tasvir edildiği şekilde yapılacaktır.
- k- Peynirler 5 Kg.lık ambalajda teslim edilecektir
- l-Tebliğ no:2015/6 göre alınacaktır.

Gıda maddeleri kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir

TUZSUZ BEYAZ PEYNİR (Yarım Yağlı) TEKNİK ŞARTNAMESİ

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.

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- E.Coli, patojen Staphylacoccus Aureus bulunmamalıdır.
- d - Rutubet miktarı kütlece en çok % 60 olmalıdır

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Univ. Tıp Fak.
Diyetisyen

Yusuf GAZEL
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi
Hastaneleri

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 'e uygun tenekelerle alınır. 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.

g- Son kullanma tarihinden önce bozulan beyaz peynirler müteahhit firma tarafından masrafları kendilerine ait olmak kaydıyla değiştirilir.

h- Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 10. bölümünde tasvir edildiği şekilde yapılacaktır.

i-Haftada bir veya iki defa tuzsuz yarım yağlı olarak 5 Kg.hk ambalajda teslim edilecektir.

j- Beyaz peynirlerin kalıp boyutları 7-8 cm olmalıdır.

k-.Beyaz peynirlerde yabancı madde ,süt yağından başka yağ,nişasata,koruyucu maddeler ve peynirin ağırlığını arttırıcı maddeler bulunmamalıdır.

l- Tebliğ no:2015/6 göre alınacaktır.

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 sofrata tuzu ve gıda sanayiinde kullanılan tuzlar olmak üzere ikiye ayrılır.

Yemeklik tuzlar, Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun nitelikte ambalajlanmalı; ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ı 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:

Hüseyin BEKTAS
Erciyes Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen

Yusuf CAZEL
Diyetisyen
Erciyes Üniv. Tıp Fakültesi
Hastaneleri