

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

KAYSERİ
21.11.2022

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	KAŞAR PEYNİRİ	500 Kg.	
2	LİGH KAŞAR PEYNİR	400 Kg.	
3	TUZSUZ BEYAZ PEYNİR	400 Kg.	
4	BEYAZ PEYNİR	500 Kg.	
	TEKNİK ŞARTNAME İKİNCİ SAYFADA		
NOT	TEKLİFLE BİRLİKTE FİRMA SAHİBİ VEYA ORTAKLARINDAN BİRİNİN ADLI 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 GETİRİLEMEMEYECİK 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 28/11/2022 günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılmasını rica ederiz.

KAŞAR PEYNİRİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 1-2 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.
- Kaşar peynirler 1. Sınıf ve tam yağlı olacaktır,
- Kaşar peynirlerin tuz miktarı(kuru maddede kütlece)%7 olacaktır,
- Ambalaj üzerinde pastörize süttten imal edilmiştir ibaresi, üretim ve son kullanma tarihi, firma adı, adresi ve TS belgesi bulunmalıdır.
- Ambalajlarda bombe, yırtık ve darbe olmamalıdır.
- Son kullanma tarihinden önce bozulan peynirler müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendilerine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.
- Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olmalı.

Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

LİGH KAŞAR TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 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.
- Light kaşar 1.sınıf olmalı ve yağ miktarı 100 gramda 3 gramı geçmemelidir.
- Ambalaj üzerinde pastörize süttten imal edilmiştir ibaresi, üretim ve son kullanma tarihi, firma adı, adresi ve TS belgesi bulunmalıdır.
- Ambalajlarda bombe, yırtık ve darbe olmamalıdır.
- Son kullanma tarihinden önce bozulan peynirler müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendilerine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.
- Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olmalı.

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

- Birinci sınıf yarım yağlı peynirlerden olmalıdır.(TS 591) TS belgesi bulunmalı
- 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.
- E.Coli, patojen Staphylacoccus Aureus bulunmamalıdır.
- Rutubet miktarı kütlece en çok % 60 olmalıdır

Uzm.Dyt. Yalçın MİRZA
BAŞDİYETİSYEN
Erciyes Üniversitesi
Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi
Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Ün. Tıp Fak.
Diyetisyen

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.

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.

Uzm.Dyt.Yakın MIRZA
BAŞDİYETİSYEN
Erciyes Üniversitesi
Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen

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

Uzm.Dyt. Yalçın MİRZA
BAŞDİYETİSYEN
Erciyes Üniversitesi
Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen