

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

KAYSERİ
09.12.2022

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.

Tacım DEMİRTAŞ
Döner Sermaye İşletme Müd.

S.no	MALZEMENİN CİNSİ	Miktarı	B. Fiyatı
1	YOĞURT	20.000 Kg.	
2	SÜZME YOĞURT	180 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 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 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 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 ÖDEMEEYE 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 **15/12/2022** günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılmasını rica ederiz.

YOĞURT ŞARTNAMESİ

- 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, cerahat 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. **Etikette, 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 ayıranda ürünün adı ve %'de yağ içeriği, Türk Gıda Kodeksi, Fermente Süt Ürünleri Tebliği'nin 5 inci maddesinin "g", "e" 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.

Hüseyin BEKTAŞ
Erciyes Üniv. Tıp Fak.
Diyetisyen

Ayşegül ÜLGER
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri

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

Musevin BEKTAŞ
Erciyes Univ. Tıp Fak.
Diyetisyen

Ayşegül ÜLGER
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri

SÜZME YOĞURT ŞARTNAMESİ

1. Süzme yoğurt, yoğurdun raf ömrünün uzatılması amacıyla serum kısmının süzülerek kuru madde içeren kısmının değerlendirildiği torba yoğurt veya kese yoğurdu olarak da anılan dayanıklı bir yoğurt çeşididir.
2. Gıda Maddeleri Tüzüğü'nde süzme yoğurt "Yağlı, yarım yağlı, yağsız yoğurtların veya ayranların torbada süzülmesi veya başka bir yöntemle suyunun alınmasıyla elde edilen yoğurt türü" olarak tanımlanır.
3. Yoğurtla ilişkin tüm özellikler, **Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği (2009-25 tebliğ no'lu)** de belirtilen tüm hususlara uyması esas alınacaktır.
4. Yoğurt üretiminde kullanılan süt, "**Türk Gıda Kodeksi - Çiğ Süt Ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği'nde**" belirtilen şartlara uygun süt olması esas alınacaktır.
5. 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 özellikleri taşımalıdır.
6. Yoğurt, TS 1330'a uygun ve **tam yağlı** inek sütünden imal yoğurt olması esas alınacaktır.
7. Yoğurt; kendine has hoş tat, koku, renk, yapı ve görünüşte olmalıdır.
Dış görünüş; Parlak, süt renginde, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan temiz ve homojen olmalıdır.
Kıvam; (Kaşıkla) kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir kıvamda olacak şekilde 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. Tuz oranı %1 i geçmemelidir.
İçerisinde gözle görülebilen yabancı madde içermemeli; her ne surette olursa olsun başka maddelerle karıştırılmış olmamalı; toz, gübre, kıl, bitki artıkları, böcekler, kan, cerahat gibi maddeler bulunmamalıdır.
8. Yoğurtlar net ağırlığı yaklaşık 10 kg olan taşıma kaplarında kurumumuza teslim edilmelidir.
9. Yoğurt taşıma kapları, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 9 uncu bölümünde belirtilen hususlara, TS 9700'e** ve bu standartta atıf yapılan standartlara uygun olmalıdır.
10. Etiket, **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 ayranın ürünün adı ve %'de yağ içeriği, Türk Gıda Kodeksi, Fermente Süt Ürünleri Tebliği'nin 5 inci maddesinin "g", "e" ve "h" bendine uyumlu olarak etikette belirtilecektir.
 - g. Muhafaza şekli.

11. Yoğurtların, fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik, toksikolojik vb özellikleri "T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Türk Gıda Kodeksi"nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.
12. 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.
13. 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.**
14. Bu şartnamede yer almayan hususlarda **TS 1330** ve bu standartta atıf yapılan standartlar ve **Gıda Maddeleri Tüzüğü** esas alınacaktır.
15. 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.
16. 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.**
17. Gıda maddeleri Kurumun istediği miktar ve tarihlerde getirilecektir.

Hüseyin BENTAS
Erciyes Üniv. Tıp Fak
Diyetisyen

Ayşegül ÜLGER
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Hastaneleri