

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

SAYI :B.30.2.ERC.0.70.81.00
KONU :Teklif Mektubu Hakkında

KAYSERİ
12.12.2024

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	Birim Fiyatı
1	TAVUK PİLİÇ ŞİŞ	2000 KG	
	BİLGİ İÇİN: YALÇIN MİRZA		
	Tel : (0352) 207 66 66 – Dahili: 22381-22382		
	TEKNİK ŞARTNAME EK SAYFADA		
	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.		
A	TEKLİF MEKTUPLARI FİRMA BAŞLIKLİ KÂĞITLARINA 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 GETİRİLEMİYEN CİHAZLAR İÇİN KATALOG GÖNDERİLECEKTİR.		
H	ÖDEME SİRASININ VE GÜNÜNÜN BELİRLENMESİNDE; DÖNER SERMAYELİ İŞLETMELER BÜTÇE VE MUHASEBE YÖNETMELİĞİNİN 22. MADDESİ HÜKÜMLERİ UYGULANACAKTIR		
I	FATURA TARİHİNDEN ÖDEMeye 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 20/12/2024 günü mesai bitimine kadar E.Ü. Döner Sermaye İşletmesi'ne bırakılmasını veya erudsim@erciyes.edu.tr adresine mail gönderilmesini rica ederiz.

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 şüpheli gördüğü durum ve zamanlarda bu hususların muayenesi ilgili mevzuat hükümleri çerçevesinde

Ayşe Gülçin
Erciyes Üniversitesi Hastahanesi

idarenin uygun göreceği bir laboratuvarında söz konusu gıda maddelerinin uluslararası standartlara uygun olarak muayenesi yaptırılacaktır.

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 komisyonunun 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 malzemedan 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.

Ayşe Gül ÖZGÜR
Erciyes Üniversitesi
Erciyes Üniversitesi

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. **PİLİÇ BUT ŞİŞ** : Tavuk buttan derisiz elde edilmiş, eşit gramajda olmalı, her bir şiş 100±10 gr/adet aralığında olmalıdır.

AYŞE SÜNNÜZER
Erciyes Üniversitesi Hekimleri