



T.C.
ERCIYES ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
(Sağlık-Kültür ve Spor Daire Başkanlığı)

Sayı : 33441611.934-01-03
Konu : Muhtelif Malzeme ve Süt Alımı

07.05.2018

Sayın.....

Üniversitemiz Merkez Öğrenci Yemekhanesi tarafından “Afrika Tanıtım Günü etkinliği ve Ramazan’da sahur kumanyası için” kullanılmak üzere aşağıda belirtilen özelliklere göre “Muhtelif Malzeme ve Süt Alımı” için 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu 22 d maddesi (doğrudan temin) gereğince satın alınacaktır.

İlgili mal / malzemenin firmanız tarafından temini mümkün ise 08.05.2018 tarihi saat 11:30’a kadar birim fiyat üzerinden teklif verilmesini ve Üniversitemiz Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Satınalma Müdürlüğüne bildirilmesini rica ederim.


Bekir ATICI
Satınalma Şube Müdürü

NOT

- TEKLİF MEKTUPLARI İDARENİN VERMİŞ / YAYINLAMIŞ OLDUĞU BİRİM FİYAT CETVELİNE YAZILACAK VE KAPALI ZARFDA TESLİM EDİLECEKTİR
- ZAMANINDA VERİLMEYEN, AÇIK ADRES, KAŞE VE İMZA OLMAYAN TEKLİFLER DEĞERLENDİRİLMEZ
- **TEKLİFLE BİRLİKTE TİCARET SİCİL GAZETESİ SURETİ VERİLECEKTİR.**
- **4734 SAYILI KİK’ NUN 11/g MADDESİNE GÖRE SORGULAMA YAPILACAKTIR.**

No	Mal/Hizmetin adı	Miktar	B. Fiyat	Tutar
1	Gözlü, kapaklı strafor tabak	5000 Adet		
2	Plastik çatal-kaşık	5000 Adet		
3	Süt (200 ml)	2500 Adet		

TOPLAM	
KDV %	
GENEL TOPLAM	

Ek: 1 Sayfa süt teknik şartnamesi

UHT SADE SÜT TEKNİK ARTNAMESİ 200 ML)	
SORUMLU	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Baş, İaşe Memuru, Ambar Memuru)
REF.STD.NO	14 Şubat 2000 tarihli ve 23964 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan 2000/6 sayılı "Türk Gıda Kodeksi - i Süt Ve Isıl İ lem Görmü İ me Sütleri Tebliöi
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
FİZİKSEL	Sütler 200 ml lik orijinal tetrapak kutularda olmalıdır. Kutularda yırtılma ezilme ve bunun gibi deformasyonlar olmamalıdır. Sütler bırakılan numuneler doğrultusunda tat,koku,kıvam göre değerlendirilecektir. Oda sıcaklığında saklanabilen ticari olarak steril bir ürün üretmek am cı ile normal depolama şartlarında bozulmaya neden olacak tüm mikroorganizmaları ve spotlarını yok eden, en az 135 ° C'de 1 saniyede, uygun zaman sıcaklık kombinasyonunda yüksek sıcaklıkta kısa süreli sürekli akış altında uygulanan ısıtma işlemidir. Sütler, ekstra veya I. sınıf niteliklere sahip, TS 1018:2002'ye uygun tam yağlı inek sütü olmalıdır, Kendine has hoş tat, koku, renk ve kıvamda olmalıdır. İçerisinde doğa niteliğini ve bileşimini bozacak yabancı maddeler içermemeli; her ne surette olursa olsun başka maddelerle karıştırılmış olmamalı veya içinden herhangi bir maddesi alınmış olmamalıdır.
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Ambalaj üzerinde Firma adı,Adresi,Cinsi,TS Numarası,Net Miktarı, İ alat ve Son Kullanma Tarihleri yer almalıdır. Kurumumuza getirilen sütlerin üretim tarihi en fazla 2 ay geçmiş olmalıdır. Uht süt saklama a u un hava alma an İli' enik ambala narda olmalıdır.
ANALİZ PERİYODU	Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan (Erciyes ünv Gıda Müh. veya Tarım İl Kontrol Laboratuvarı) alınmış "ürünün fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik anal' raporlarını" müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir..
NUMUNE	Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulun an orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan ya da eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır. Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip duyuşal açıdan (renk, lezzet, koku, kıvam... vs.) ve kullanım alanına uygunluğu açısından en beğenilede karar kılınacaktır.


Nazlı C.
Diyetisyen