

T.C.
SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ
DÖNER SERMAYE İŞLETME MÜDÜRLÜĞÜ
TEKLİF İSTEME FORMU

İstem No: 65875 : 50061

Talep Eden Birim: GIDA BÜROSU

Hastanemiz için ihtiyaç duyulan aşağıda cinsi ve miktarı belirtilen malzemeler 4734 Kamu İhale Kanunu'nun 22 maddesine göre doğrudan temin usulü ile alımı yapılacaktır. Aşağıda belirtilen malzemeler için tekliflerinizi son teklif verme tarihindeki teklif verme saatine kadar Satın Alma Birimimize vermenizi rica ederim.

Son Teslim Tarih & Saat : 24.06.2024 11:00

MEHMET KAYA
SATINALMA GÖREVLİSİ

İHTİYAÇ LİSTESİ

Sıra No	Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi	Birim Fiyatı	Toplam Tutar	Sut Kodu
1	BEYAZ PEYNİR	100,0	KG			
2	KAŞAR PEYNİRİ	100,0	KG			
3	TUZSUZ BEYAZ PEYNİR	100,0	KG			
4	TEREYAĞI	100,0	KG			
5	KASE YOĞURT	7.000,0	ADET			
6	YOĞURT	1.000,0	KG			
7	AYRAN	5.000,0	ADET			

Yukarıda belirtilen malzemeleri karşılarında belirtilen fiyatlardan verebileceğimi taahhüt ederim.

İMZA - KAŞE

1-)TEKLİFLER TL OLARAK KDV'SİZ VERİLECEK,KDV ORANI BELİRTİLECEKTİR.

2-)TEKLİLER SON TESLİM TARİH VE SAATİNE KADAR İMZALI VE KAŞELİ OLARAK İDAREYE TESLİM EDİLEBİLECEĞİ GİBİ,FAKS İLEDE GÖNDERİLEBİLİR.

3-TIBBİ CİHAZ YÖNETMELİĞİ KAPSAMINDA TEKLİF EDİLEN MALZEMELERİN MARKA VEYA MODELİ UBB KODU İSTEKLİNİN BAYİ İSE BAYİ KODU ANA FİRMA İSE FİRMA KODU,ÜRÜNÜN TEKİL VEYA PAKET ÜRÜN OLDUĞU TEKLİF EDİLEN TIBBİ MALZEME MEKTUPLARINDA BELİRTİLECEKTİR.

4-)İSTEKLİLER TEKLİF ETTİKLERİ İLACA ,MAEYE İLİŞKİN OLARAK SAĞLIK BAKANLIĞI İLAÇ VE TIBBİ CİHAZ ULUSAL BİLGİ BANKASINA KAYITLI VE ONAYLI OLDUĞUNU GÖSTERİR BELGE İLE BARKOT NUMARALARINI TEKLİFLE BİRLİKTE SUNULMASI ZORUNLUDUR.

KİSMİ TEKLİF VERİLEBİLİR.

5-)MAL/HİZMET ALIMI İLE İLGİLİ HER TÜRLÜ GİDERLER(NAKLİYE,SİGORTA VB.)FİRMAYA AİTTİR.

6-)ÖDEME VADESİ MAL TESLİMİNE MÜTEAKİP 30. GÜNDÜR

NOT:ÜRÜNLERİN TESLİM SÜRESİ PROFORMADA İŞGÜNÜ OLARAK BELİRTİLECEKTİR.TESLİM SÜRESİ BELİRTİLMEDİĞİNDE 15 İŞ GÜNÜ TESLİM SÜRESİ OLARAK ESAS ALINACAKTIR.HEMEN,DERHAL GİBİ İFADELER

5 (BEŞ)İŞ GÜNÜ OLARAK DİKKATE ALINACAKTIR.İTHAL ÜRÜNLER İLE İLGİLİ FİRMA TEKLİFİNDE TESLİM SÜRESİNİ BELİRTMEK ZORUNDADIR.SİPARİŞ TARİHİNDEN İTİBAREN BELİRTİLEN SÜREDE TESLİM EDİLMEYEN ÜRÜNLERLE İLGİLİ SİPARİŞ TEKRAR YAZIŞMA YAPMADAN İPTAL EDİLMİŞ SAYILIR.

Adres: Araştırma ve Uygulama Hastanesi Doğu Kampüsü Çünür 32260 - ISPARTA

Doğrudan Temin Tel 0246 211 28 37 - 211 28 39 **Email :** sdudogrudentemin@gmail.com

Hasta Bazlı Tel: 0246 211 28 85

Email : sdu22f@outlook.com

İhale Tel: 0246 211 28 35

Fax: 0246 211 28 23

SDÜ ARAŞTIRMA VE UYGULAMA HASTANESİ
7 KALEM GIDA MADDELERİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ

Sıra No: 1

GIDA042

BEYAZ PEYNİR (TAM YAĞLI)

1. Beyaz peynir Türk Gıda Kodeksi 2015 standardına uygun olmalıdır.
2. Beyaz peynirler tam yağlı peynirlerden olmalıdır.
3. Beyaz peynirler normal kıvamda, parlak beyaz renkte, kendine özgü tat ve kokuda, tuz miktarı %3-7.5 arasında olacaktır. Rutubet miktarı kütlege en çok % 60 olmalıdır.
4. Peynir kalıpları yumuşamış, ezilmiş olmayacak ve dağılmayacaktır. (Muayenesi için kalıbın yüzüne hafifçe bastırılınca gömülme ve dağılma olmayacaktır).
5. Peynirlerin içi ve dışı beyaz olacaktır. Acı, ekşi, küflü, kötü kokulu ve sünger gibi delikli olmayacaktır.
6. Peynir ambalajları açıldığında mantarlaşmış olmayacaktır.
7. Pastörize süttten yapılmış ve tam yağlı (Kuru maddede en az % 45) olacaktır.
8. Peynirlerin içinde ağırlaştırıcı antiseptik herhangi bir madde bulunmayacaktır.
9. Peynir poşetleri gazlı veya kokuşmuş olmayacak, poşetlerde delik ve akar bir madde bulunmayacaktır.
10. Poşetlerin üzerinde "Tam Yağlı Beyaz Peynir " ibaresi ile imalatçının adı ve tanıtıcı işareti, malın adı, tipi, net ağırlığı, son tüketim tarihi, parti ve seri numarasını gösteren bilgiler yazılacaktır.
11. Peynirler tek tek kalıplar halinde vakumlu poşetlerde veya 1 kg'lık ambalajlarda alınacaktır.
12. Peynirlerde ekşime, acıma, küf, sabunumsu ve yanık tat olmayacak, alkolümsü, is veya yabancı koku içermeyecek, dipte tortu olmayacaktır.

Sıra No: 2

GIDA043

KAŞAR PEYNİRİ (TAM YAĞLI)

1. Kaşar peyniri Türk Gıda Kodeksi 2015 standardına uygun olmalıdır.
2. Kendine has tadı, rengi ve kokusu olacak, kesitleri düz, pürüzsüz ve homojen bir yapıda, kumumsu ve kaba olmayan, ufalanmayan, fazla sert veya fazla yumuşak olmayan yapıda olacaktır.
3. Kaşar peynirlerde ekşime, acıma, küf, sabunumsu ve yanık tat olmayacak, alkolümsü, is veya yabancı koku içermeyecektir.
4. Kaşar peynirinin tuz oranı % 4, yağ oranı % 45, su miktarı ağırlıkça en çok % 45 olmalıdır.
5. 1-1,5 ve 2 kg'lık paketler içinde getirilecektir.

SDÜ Araştırma ve Uygulama Hastanesi
Osman AVCI OĞLU
SDÜ T. 10414
Diyetisyen

SDÜ Araştırma ve Uygulama Hastanesi
Elif CİSTİ CEYHAN
SDÜ T. 12909
Diyetisyen

Sıra No: 3

GIDA044

TUZSUZ BEYAZ PEYNİR (DİYET)

1. Tuzsuz beyaz peynir Türk Gıda Kodeksi 2015 standardına uygun olmalıdır.
2. Tuzsuz beyaz peynirler tam yağlı peynirlerden ve tuzsuz olmalıdır.
3. Tuzsuz beyaz peynirler normal kıvamda parlak beyaz renkte, kendine özgü tat ve kokuda olacaktır. Rutubet miktarı kütlege en çok % 60 olmalıdır.
4. Peynir kalıpları yumuşamış, ezilmiş olmayacak ve dağılmayacaktır. (Muayenesi için kalıbın yüzüne hafifçe bastırılınca gömülme ve dağılma olmayacaktır).
5. Peynirlerin içi ve dışı beyaz olacaktır. Acı, ekşi, küflü, kötü kokulu ve sünger gibi delikli olmayacaktır.
6. Peynir ambalajları açıldığında mantarlaşmış olmayacaktır.
7. Pastörize süttten yapılmış ve tam yağlı (Kuru maddede en az % 45) olacaktır.
8. Peynirlerin içinde ağırlaştırıcı antiseptik herhangi bir madde bulunmayacaktır.
9. Peynir poşetleri gazlı veya kokuşmuş olmayacak, poşetlerde delik ve akar bir madde bulunmayacaktır.
10. Poşetlerin üzerinde "Tam Yağlı Tuzsuz Beyaz Peynir " ibaresi ile imalatçının adı ve tanıtıcı işareti, malın adı, tipi, en az net ağırlığı, son tüketim tarihi, parti ve seri numarasını gösteren bilgiler yazılacaktır.
11. Tuzsuz peynirlerde ekşime, acıma, küf, sabunumsu ve yanık tat olmayacak, alkölümsü, is veya yabancı koku içermeyecek, dipte tortu olmayacaktır.
12. Tuzsuz peynir kurumun sipariş ettiği miktar ve günlerde orijinal ambalaj içerisinde, kendine has suyu ile (miktar net ağırlık olarak hesaplanır) 0.5-10 kg'lık ambalajlar arasında teslim edilecektir.

Sıra No: 4

GIDA074

TEREYAĞI

1. 2005/19 sayılı Türk Gıda Kodeksi Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği'ne uygun olacaktır.
2. Üretimde kullanılan süt, "Türk Gıda Kodeksi - Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği"nde belirtilen şartlara uygun olmalıdır.
3. Üretimde kullanılan krema, "Türk Gıda Kodeksi Krema ve Kaymak Tebliği"nde belirtilen şartlara uygun olmalıdır.
4. Ürünler, kendine has tat, koku, görünüm ve yapıda olmalıdır.
5. Ürünlerde ağırlıkça en fazla %2 oranında tuz kullanılabilir.
6. Süt yağı miktarı kütlege en az %80 olmalıdır.
7. Rutubet miktarı kütlege en fazla %16 olmalıdır.

SDÜ Araştırma Uygulama Hastanesi
Osman AYCI OĞLU
SDÜ. 10414
Diyetisyen

SDÜ Araştırma ve Uygulama Hastanesi
Elif Ceyhan
SDÜ. 12909
Diyetisyen

8. Tereyağında, ekşime, acıma, küf, sabunumsu ve yanık tat olmayacak, alkolümsü, is veya yabancı koku içermeyecek, dipte tortu olmayacaktır.
9. Tereyağında gıda katkı maddeleri yönetmeliğince koyulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
10. 0.5-1-2-5 kg'lık orijinal ambalajlarda teslim edilecektir.

Sıra No: 5

GIDA075

KÂSE YOĞURT

1. 2022/44 Tebliğ No'lu "Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği"ne uygun olmalıdır.
2. Bu Tebliğ kapsamında üretilen ürünlerde kullanılan çiğ süt ve/veya süt ürünleri, 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğine ve ilgili gıda kodeksine uygun olmalıdır.
3. Yoğurtlar tam yağlı olmalıdır (Yağ oranı en az %3.8 olmalıdır).
4. Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalıdır.
5. Yağsız katı madde miktarı 100 gr'da en az 12 gr olmalıdır.
6. Yoğurtlar; parlak süt renginde, temiz ve homojen olmalı, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmamalıdır.
7. Kaşıkla alınan kesit dolgun kıvamda, düzgün yapıda olmalıdır. Karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılık olmayacak, serumu hemen ayrılmayacaktır. Dille damak arasında kolay dağılmayan dolgun yapıda ve homojen olacaktır.
8. Yoğurtlar; kendilerine has tat, koku ve yapıya sahip olmalı, yabancı madde içermemelidir.
9. Bu kaplarda kullanılan kapaklar sağlığa zarar vermeyecek maddelerden yapılmış olmalıdır.
10. Yoğurtlar günlük alınacaktır. Miktarı 200 gr'dan az olmayacaktır. Sağlığa zararı olmayan tek kullanımlık plastik kaplar içinde getirilecektir. Kapların üzerinde veya kapaklarında yoğurdun son tüketim tarihi, bileşimi, özellikleri, firma adı, ağırlığı açık ve okunur şekilde yazılı olacaktır.

SDÜ Araştırma Uygulama Hastanesi
Osmân AYDIOĞLU
SDÜ. S. 10414
Diyetisyen

SDÜ Araştırma ve Uygulama Hastanesi
Elif CİSİ CEYHAN
SDÜ. S. 12909
Diyetisyen

Sıra No: 6

GIDA076

YOĞURT

1. 2022/44 Tebliğ No'lu "Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği'ne uygun olmalıdır.
2. Bu Tebliğ kapsamında üretilen ürünlerde kullanılan çiğ süt ve/veya süt ürünleri, 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği'ne ve ilgili gıda kodeksine uygun olmalıdır.
3. Yoğurtlar tam yağlı olmalıdır (Yağ oranı en az %3.8 olmalıdır).
4. Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalıdır.
5. Yağsız katı madde miktarı 100 gr'da en az 12 g olmalıdır.
6. Yoğurtlar; parlak süt renginde, temiz ve homojen olmalı, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmamalıdır.
7. Kaşıkla alınan kesit dolgun kıvamda, düzgün yapıda olmalıdır. Karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılık olmayacak, serumu hemen ayrılmayacaktır. Dille damak arasında kolay dağılmayan dolgun yapıda ve homojen olacaktır.
8. Yoğurtlar; kendilerine has tat, koku ve yapıya sahip olmalı, yabancı madde içermemelidir.
9. Yoğurt, sıhhi şartlarda el değmeden doldurulup vakumlanarak kapatılan orijinal ambalajlarında teslim edilecektir. Yoğurtlar 5 kg ve 10 kg orijinal ambalajlarında teslim alınacaktır.
10. Bu kaplarda kullanılan kapaklar sağlığa zarar vermeyecek maddelerden yapılmış olmalıdır.
11. Kapların üzerinde veya kapaklarında, yoğurdun son tüketim tarihi, bileşimi, özellikleri, firma adı, ağırlığı açık ve okunur şekilde yazılı olacaktır.

Sıra No: 7

GIDA150

PAKET AYRAN

1. 2022/44 Tebliğ No'lu "Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği'ne uygun olmalıdır.
2. Bu Tebliğ kapsamında üretilen ürünlerde kullanılan çiğ süt ve/veya süt ürünleri, 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğine ve ilgili gıda kodeksine uygun olmalıdır.
3. Ayrar, en fazla % 0.8 tuz içermelidir. Ayrarlar tam yağlı olacaktır (Yağ oranı en az % 1,8 olmalıdır).

SDÜ Araştırma Uygulama Hastanesi
Osman AYCI OĞLU
SDÜ : 10414
Diyetisyen

SDÜ Araştırma ve Uygulama Hastanesi
Elif CİGİL CEYHAN
SDÜ : 12909
Diyetisyen

4. Ayranlar günlük olarak alınacaktır. Sağlığa zararlı olmayan, tek kullanımlık plastik kaplar içinde, otomatik tesislerde el değmeden doldurulmuş olarak getirilecektir. Miktarı 200 g'dan az olmayacaktır.
5. Pastörize sütten imal edilmiş olacaktır.
6. Ayranların kaplarında veya kapaklarında tuzlu veya tuzsuz olduğu, son tüketim tarihi, özellikleri, firmanın adı, adresi, varsa tescilli markası, ağırlığı açık ve okunur olarak yazılı olacaktır.
7. Ayranlar, kurum istedięi taktirde tuzsuz ayran talep edebilecektir.
8. Ayranda gözle görülebilir kirlilik belirtisi ve ekşime olmayacak, yabancı tat, koku ve aroma hissedilmeyecektir.

Recep YALÇIN
Hast. Mdr. Yrd.

Osman AYCIGLU
Diyetisyen

E. CİşİL CEYHAN
Diyetisyen