



Sayı :
Konu : Teklif.

İLGİLİ KİŞİ / FİRMA

Üniversitemiz Sosyal Tesisler İşletme Müdürlüğü ihtiyacı olan ve aşağıya ayrıntılı özellikleri ile çıkarılan mal/malzemeler 4734 sayılı kanunun 22/d bendine ve Genel Tebliğin 22.5.1.4. maddesine göre satın alınacaktır. Tarafınızca söz konusu mal ve malzemeye ait birim fiyatlarını içeren teklifinizin (KDV hariç) 28.04.2023 tarihi saat 15:00'a kadar Müdürlüğümüze bildirilmesini rica ederim.

e-İmzalıdır
İsmet KARAKUZU
Sosyal Tesisler İşletme Müdürü

S.N.	Satın Alınacak Malın / Hizmetin / Yapım İşinin				Teklif Edilen (KDV Hariç)	
	Cinsi	Özellikleri	Miktarı	Birimi	Birim Fiyat (TL)	Toplam Tutar (TL)
1	Dana Kuşbaşı Et	(Süt Danası Eti)	300	Kilo Gram		
2	Kuyruk Yağı		25	Kilo Gram		
3	Tavuk Göğüs	(Banvit,Beypiliç, Keskinoglu, Sencil, Gedik)	300	Kilo Gram		
4	Tavuk Sarma	(Banvit,Beypiliç, Keskinoglu, Sencil, Gedik)	300	Kilo Gram		
5	Bonfile Tavuk Eti	(Banvit,Beypiliç, Keskinoglu, Sencil, Gedik)	300	Kilo Gram		
6	Tavuk Kalçalı But	(Banvit,Beypiliç, Keskinoglu, Sencil, Gedik)	300	Kilo Gram		
KDV Hariç Toplam Fiyat						0,00

Firma, dağıtımını yapacağı ürün yeni tarihli olmalıdır. Raf ömrü süresince tüketilemeyen veya bir yıl içerisinde evsafını kaybeden malı yenisiyle değiştirme garantisi verecektir. Firma, teklif formunu imzalamak suretiyle bu hususu kabul etmiş sayılacak olup, fatura tarihi garanti süresi başlangıç süresi kabul edilecektir. Müdürlüğümüz söz konusu malı alıp almamakta, kısmen veya tamamen (%20 fazla veya eksik) almakta serbesttir. Kısımlar halinde alınacak malın ödemesi sipariş tesliminden sonra bir ay içerisinde yapılır. 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamındaki ürünler için " Gıda İşletme Kayıt/Onay Belgesi " verilmelidir. Ürünlerin üretiminde kullanılan etlerin, sağlık kontrolünden geçtiğini ve insan tüketimine uygun olduğunu belirten veteriner hekim raporu ile teslim edilecektir. Frigorifik araç dezenfeksiyonu ve hijyen açısından kontrolü rapor içeriğinde belirtilmiş olacaktır. Tavuk eti için İşletme Kayıt Belgesi ve Helal Kesim Belgesi istenecektir.

Burada belirtilmeyen / belirtilmeyen hususlar veya hükümlerinde teknolojik ve bilimsel bilgi ve terim eksiklikleri olması halinde yürürlükte olan Tüzük, Yönetmelik ve Kalite standartları hükümleri geçerli olacaktır.

Bu şartlar dahilinde aşağıya cinsi, özelliği ve miktarı yazılı mal /malzemeyi KDV hariç (Rakamla)TL KR (Yazı ile) TL KR karşılığında yapmayı taahhüt ederim.

KDV.Oranı %.....

* İdari ve Teknik Şartnameleri ve eklerinin tamamını okuduk aynen kabul ediyoruz.

Firma Kaşe
İmza

Ek:Teknik Şartnamesi

1-Teklifler Müdürlüğümüze elden imzalı ve kaşeli olarak teslim edilmelidir.

2-Zarfin yapıştırma yerlerinin firma tarafından imza ve kaşelenmesine özen gösterilmesi gerekmektedir.

3-Teklif isteme yazımızda mal/malzemelere Toplam Fiyat üzerinden değerlendirilecektir.

4-İlgili Mevzuat uyarınca İsteklinin yasaklı olup olmadığının öğrenilebilmesi için (Vergi/T.C No-Ünvanı-Türü(A.Ş ,LTD gibi Adres,Telefon, Fax,Ticaret/Esnaf odası adı , sicil no, varsa eposta Adresi) bildirmekte İstekliler yükümlüdür

5-Malzemelerle ilgili her türlü ulaşım ve nakliye üstleniciye ait olup, bu esnada oluşabilecek çizilme, kırılma ve dezenformasyon yükleniciye aittir.

6-Alınacak malzemenin miktarı yaklaşık olarak hesaplanmış olup, değişiklik gösterebilir. Bu nedenle yüklenici herhangi bir hak talebinde bulunmayacaktır.

- 7-Teklifte Cinsi ve Miktarları yazılı Satın Alınacak Malzemeler Teknik Şartnameye Uygun Olacaktır.
- 8-Etin sınırları alındıktan sonra tartılıp teslim edilecektir.

TC
MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL TESİSLER İŞLETME MÜDÜRLÜĞÜ

GENEL BİLGİLER

Dana ve kuzu etleri kendine has görünüşte, renkte, kokuda ve tatta, temizlik ve hijyen şartlarına uygun olacaktır. Etlerin kuşbaşı olarak doğranması gereken yemek çeşitlerinde, et ve yağ dışındaki tendon, fascia, kıkırdak, lenf yumruları ile büyük sinir damarları ayıklanmış olacaktır. Kuşbaşı etlerin parçaları mümkün olduğunca homojen büyüklükte kesilecektir. Kıyma olarak kullanılması durumunda, hazırlanacak et kıymasının yağ oranı fazla olmayacak tendon, fascia, kıkırdak, lenf yumruları ile büyük sinir damarları içermeyecektir. Kıyma, yemeklerin içinde homojen dağılmış olacak, topaklanmış şekilde olmayacaktır. Kemikli et kullanılan yemeklerde kemikler ufalanmış olmayacak, porsiyonlara eşit dağıtım yapılabilecek şekilde bölünmüş olacaktır.

Bu teknik şartnamede belirtil(e)meyen hususlar veya hükümlerinde teknolojik ve bilimsel bilgi eksiklikleri olması halinde; Gıda Maddeleri Tüzüğü, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve İlgili TSE standartları hükümleri geçerli olacaktır.

İstenen belgeler:

- 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamındaki ürünler için “ Gıda İşletme Kayıt/Onay Belgesi “ verilmelidir.
- Ürünlerin üretiminde kullanılan etlerin, sağlık kontrolünden geçtiğini ve insan tüketimine uygun olduğunu belirten veteriner hekim raporu ile teslim edilecektir.
- Frigorifik araç dezenfeksiyonu ve hijyen açısından kontrolü rapor içeriğinde belirtilmiş olacaktır.

KUZU ET :

- 1- Etlerin kabulü, etler kesilip yüzüldükten sonra ve normal şartlarda en az 6 saat bekletildikten sonra veya soğuk hava deposunda en az 24 saat dinlendirildikten sonra etler soğukluğunu muhafaza ederek soğuk hava tertibatlı araçlarla kuruma ulaştırılacaktır. Et iç ısısı minimum 0 maximum 4 derece olacaktır.
- 2- Dondurulmuş veya çözülmüş et alınmayacaktır.
- 3- Sığır gövde etleri kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı vb.), toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır.
- 4- Menşei itibariyle ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- 5- Etler idarenin belirleyeceği yer ve zamanda getirilecektir.
- 6- Sakatatlar, iç yağlar ve diz kapağından aşağı kısımlar et yerine alınmayacaktır.
- 7- Soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla (Termokingli) teslimat yapılacaktır, araç sıcaklığı 0-4°C arasında olacaktır, etler araç yüzeylerine temas etmeyecek şekilde teslim edilecektir.

DANA ET :

- 1- Etlerin kabulü, etler kesilip yüzüldükten sonra ve normal şartlarda en az 6 saat bekletildikten sonra veya soğuk hava deposunda en az 24 saat dinlendirildikten sonra etler soğukluğunu muhafaza ederek soğuk hava tertibatlı araçlarla kuruma ulaştırılacaktır. Et iç ısısı minimum 0 maximum 4 derece olacaktır.
- 2- Dondurulmuş veya çözülmüş et alınmayacaktır.
- 3- Sığır gövde etleri kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı vb.), toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır.
- 4- Menşei itibariyle ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- 5- Sakatatlar, iç yağlar ve diz kapağından aşağı kısımlar et yerine alınmayacaktır.
- 6- Etler idarenin belirleyeceği yer ve zamanda getirilecektir
- 7- Soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla (Termokingli) teslimat yapılacaktır, araç sıcaklığı 0-4°C arasında olacaktır, etler araç yüzeylerine temas etmeyecek şekilde teslim edilecektir.

DANA CİĞERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 1-Ciğerlerin sıhhatli hayvanlardan alındığı veteriner tarafından belgelenecek ve genel görünüşleri itibari ile kusursuz olacaktır.
- 2-Karaciğer yüreksiz ve kuşbaşı olarak sıhhi ambalajlarda teslim edilecektir.
- 3-Kurum, ciğeri bütün veya ızgaralık şeklinde de isteyebilir.
- 4-Ambalajının üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanma tarihi yazılı olup, gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır.
- 5-Soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla (Termokingli) teslimat yapılacaktır, araç sıcaklığı 0-4°C arasında olacaktır, etler araç yüzeylerine temas etmeyecek şekilde teslim edilecektir.
- 6-Birimlerimizin ihtiyacı olan gıda evsaf şartnamesindeki yiyecek maddeleri Gıda Maddeleri Tüzüğü, Türk Gıda Kodeksi ile Türk Standartlarına uygun olması şarttır.
- 7-Yüklenici tarafından getirilen malzemelerde her hangi bir bozulma, kokuşma olması halinde malzemeleri getiren yüklenici bunları değiştirmekle yükümlüdür.

KUYRUK YAĞI

- 1- Küçükbaş hayvanın (koyun, kuzu) kuyruğundan elde edilmelidir.
- 2-7.2 Kuyruk yağı alman hayvanın kesildiği yer ve kesim şartları hijyen standartlarına uygun olmalıdır.
- 3-Kuyruk yağı üzerinde pislik, kıl, cerahat, kan vb. bulunmamalıdır.
- 4-Kuyruk yağları kurumumuzun siparişi üzerine temin edilecektir.
- 5-İstenilen kuyruk yağları taze olmalıdır.
- 6-Kurum istenilen kuyruk yağını muayene komisyonuyla inceledikten sonra değiştirme hakkına
- 7-Yüklenici firma değişiklik yapılması istenilen ürünü en geç 2 saat içinde kuruma getirmelidir.

TAVUK ETİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 1) Tavuk etleri hastalıksız, bozulmamış, kendine has tat, koku, görünüş ve yapıda olacaktır.
- 2) Tavuk etleri Türk Gıda Kodeksi Çiğ Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Etleri Tebliğine uygun olarak üretilmiş 1. Sınıf kalitede olacaktır.
- 3) Ürünler bozulmuş olmamalıdır. Bozulmayı baskılayacak herhangi bir işlem veya madde uygulanmış olmamalıdır.
- 4) Tavuk etlerinin tümü DONDURULMAMIŞ taze olacaktır.
- 5) Tavuk etlerinin tümü temiz, ambalajında veya poşetlenmiş olarak +4°C'ye soğutulmuş hijyen şartlarına uygun ve soğuk zinciri bozmayacak araçlarla kuruma teslim edilecektir.
- 6) Tavuk butları iyi etlenmiş hanep oynağında orta derecede kalın ve aşağı doğru taşıdığı et dolayısı ile yuvarlak dolgun bir görünüşte olmalıdır. But parçalarına bel kemiği dahil edilmemiş olacaktır.
- 7) Tavuk etlerini üreten işyerinin Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerinin Taşınması Gereken Özellikler bölümünde yer alan genel kurallara ve 8/1/2005 tarih ve 25694 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan "Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik" hükümlerine uygun olmalıdır.
- 8) Ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak ambalajlanmalı, etiketlenmeli ve işaretlenmelidir.
- 9) Tavuk etlerinde bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Bulaşanlar bölümüne uygun olmalıdır.
- 10) Ürünlerde bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı miktarları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Veteriner İlaçları Tolerans Düzeyleri bölümüne uygun olmalıdır.
- 11) Ürünlerde bulunabilecek pestisit kalıntı miktarları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Pestisit Kalıntıları bölümüne uygun olmalıdır.
- 12) Ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir. Bu genel kurallara ek olarak; Ek-1'de yer alan mikrobiyolojik kriterlere uygun olmalıdır.
- 13) Üretici firmanın Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından verilen "İşletme Kayıt Numarasına" sahip olması gerekmektedir.