



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

04/10/2024 00:00:00

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

Teklif No: 20246121

İLAN

HASTANEMİZİN İHTİYACI OLAN AŞAĞIDA YAZILI MALZEME(LER)

TEKLİF ALMA SURETİYLE

SATIN ALINACAKTIR. İLGİLENEN FİRMALARIN 08/10/2024 TARİHİ, SAAT 17:00 'E/A KADAR
EN SON FİYAT TEKLİFLERİNİ İÇEREN KAPALI TEKLİFLERİNİ (KDV HARİÇ) ELDEN GETİRMELERİ VEYA
İLGİLİ PERSONELİN E-POSTA ADRESİNE BİLDİRMELERİ RİCA OLUNUR.

Başak KAYA

MALİ HİZMETLER MÜDÜRÜ

ALIM KONUSU MALZEMELER

MİKTAR

1	DONDURULMUS HAZIR DONER	1.500,00 KİLOGRAM
---	-------------------------	-------------------

ÖDEME SÜRESİ: 15 GÜN

TEKLİF NO : 20246121

NOT : ÖDEME 15 GÜN.ÖDEMESİ REKTORLUK BUTCESINDEN YAPILACAK OLUP, TESLİMAT 23.10.2024 TARİHİNE
İSTENECEKTİR

İLGİLİ KİŞİ :

TEL :

E-MAIL :

*Teklif No belirtilmeyen teklifler değerlendirilmeyecektir.

1/3

Dondurulmuş Dana Hazır Döner

Hazır Döner: Özel işlem görmüş dana eti ve kuzu eti içeren kıyma ile yaprak etlerin kuyruk yağı ile birlikte belli oranlarda katmanlar halinde yerleştirilerek, pişirilip kesilmesiyle elde edilen ısınmaya hazır dondurulmuş et ürünüdür.

- ★ Alınacak döner %80 dana eti ile %20 kuzu eti karışımından oluşabileceği gibi üretici isterse %100 dana etiyle de üretim yapabilecektir. Ayrıca döner karışımlarında kıyma oranı en fazla %60, yaprak döner oranı en az %40 olacaktır.

Ürün Özellikleri:

1. Hazır döner, kendine özgü tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku taşınamamalıdır.
2. Isıtılıp tadıldığında klasik döner tadı tam olarak hissedilmelidir.
3. Alınacak ürün teslim tarihinden en fazla 20 gün önce üretilmiş olacaktır.
4. Hazır dönere domates / domates salçası sosu ilave edilmiş olmayacaktır.

Kimyasal Özellikleri:

1. Yağ miktarı (gr); en çok %34
2. Nem miktarı; en çok %50
3. Tuz miktarı (gr); en çok %2
4. Ph; en çok 6.5
5. Toplam protein oranı en az %12 olacaktır.

Katkı Maddeleri: Bu şartname kapsamında yer alan ürünler "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Gıda Katkı Maddeleri bölümüne uygun olmalıdır.

Bulaşanlar: Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları, "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Bulaşanlar bölümüne uygun olmalıdır.

Pestisit Kalıntıları: Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Pestisit Kalıntıları bölümüne uygun olmalıdır.

Hijyen: Bu şartname kapsamında yer alan ürünler "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir.

Mikrobiyolojik özellikleri:

Dondurulmuş dana hazır dönerin mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Mikrobiyolojik kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

Diğer Hususlar:

1. Üretici firma dondurulmuş dana hazır dönere ait "Gıda üretim sertifikası"na ve "Gıda sicil sertifikası"na sahip olacaktır. Ayrıca HACCP ve / veya ISO 22000 belgesine sahip olacaktır. Bu üç belge mal tesliminde muayene komisyonuna teslim edilecektir.
2. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar TSE' nün ilgili standartta Türk Gıda Kodeksi "Taze Et, Hazırlanmış Et, Hazırlanmış Et Karışımları Tebliği" hükümleri geçerlidir.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta dana hazır döneri Hıfzısıhha Enstitüsü ve / veya kurumun uygun gördüğü laboratuvar da tüm tahlillerin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.

4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi "Taze Et, Hazırlanmış Et, Hazırlanmış Et Karışımları Tebliği"ne göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:

1. Döner, pişirilip, kesilip, dondurulduktan sonra gıdaya zarar vermeyen polietilen torbalara en fazla 5 kg doldurularak, mukavva dış ambalaja konulacaktır.
2. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı ve silinmeyecek şekilde yazılacak veya basılacaktır.
 - Firma adı ve adresi
 - Malın adı
 - İçindekiler (et karışım oranları dahil)
 - Kullanılan katkı maddeleri
 - İmal ve son kullanma tarihi (gün, ay, yıl olarak)
 - Seri ve kod numarası
 - "(-18°C) veya daha düşük sıcaklıktaki depolarda saklayınız" ibaresi
 - "Dondurulduktan sonra çözölmüş döneri sıcaklıktaki depolarda saklayınız" ibaresi
 - Seri ve kod numarası
3. Teslim anından sonra 3 ay garanti verilecektir. Bu sürede bozulan ürünler hemen yeni ürünlerle değiştirilecektir.

Taşıma:

1. Hazır dönerin taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.
2. Hazır döneri kuruma frigorifik (- 18 ° C) kapalı kasa araçlarla taşınacaktır. Araçla hazır döneri etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.
3. Araçların içleri temiz olacaktır. Hazır döner araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.
4. Teslim esnasında hazır dönerin iç sıcaklığı (- 18°C) - (-15°C) 'nin arasında olacaktır.

Gökhan YALÇIN
Müdür

Uzm. Dr. Selma ZİLİOĞLU
Dokuz Eylül Üniversitesi
Dip. No: 16-24-0215