



Uygulama ve Araştırma Hastanesi

Döner Sermaye İşletmesi

Teklif No: 20216719

İLAN

HASTANEMİZİN İHTİYACI OLAN AŞAĞIDA YAZILI MALZEME(LER)

TEKLİF ALMA SURETİYLE

SATIN ALINACAKTIR. İLGİLENEN FİRMALARIN 16/12/2021 TARİHİ, SAAT 15:00 'E/A KADAR

EN SON FİYAT TEKLİFLERİNİ İÇEREN KAPALI TEKLİFLERİNİ (KDV HARİÇ) GETİRMELERİ VEYA AŞAĞIDA

NUMARAYA FAKSLA BİLDİRMELERİ RİCA OLUNUR.

MEHMET BAYRAKTAR
GERÇEKLEŞTİRME GÖREVLİSİ

ALIM KONUSU MALZEMELER

MİKTAR

1	YOGURT	4.000,00	KİLOGRAM
2	POSET BEYAZ PEYNİR (20 GR LİK)	80.000,00	ADET
3	POSET RECEL(20 GR LİK)	40.000,00	ADET
4	POSET TEREYAGI(10 GR.)	13.000,00	ADET
5	YESİL ZEYTİN	700,00	KİLOGRAM
6	ZEYTINYAGI	500,00	KİLOGRAM
7	YOGURT(TESLİM SEKLI 200 GR.LİK PAKET)	300,00	KİLOGRAM
8	KURU FASULYE	400,00	KİLOGRAM
9	NOHUT	400,00	KİLOGRAM
10	TOZ SEKER	600,00	KİLOGRAM

TEKLİF NO : 20216719
NOT : ODEME 90 GUN
İLGİLİ KİŞİ : BELMA ÇELEK
TEL : 4122410
E-MAIL : belma.beker@deu.edu.tr
FAX : 0 232 412 24 27 - 412 21 93 - 412 21 99

*Teklif No belirtilmeyen teklifler değerlendirilmeyecektir.



Uygulama ve Araştırma Hastanesi Döner Sermaye İşletmesi

Teklif No: 20216719

İLAN

HASTANEMİZİN İHTİYACI OLAN AŞAĞIDA YAZILI MALZEME(LER)

TEKLİF ALMA SURETİYLE

SATIN ALINACAKTIR. İLGİLENEN FİRMALARIN 16/12/2021 TARİHİ, SAAT 15:00 'E/A KADAR

EN SON FİYAT TEKLİFLERİNİ İÇEREN KAPALI TEKLİFLERİNİ (KDV HARİÇ) GETİRMELERİ VEYA AŞAĞIDA

NUMARAYA FAKSLA BİLDİRMELERİ RİCA OLUNUR.

MEHMET BAYRAKTAR
GERÇEKLEŞTİRME GÖREVLİSİ

ALIM KONUSU MALZEMELER

MİKTAR

11	SIYAH ZEYTİN TUZSUZ(LIGHT)	150,00	KİLOGRAM
12	SUT 1/5 LT	19.000,00	ADET
13	KURU KAYISI	10,00	KİLOGRAM
14	KEK	4.000,00	ADET
15	CAY	70,00	KİLOGRAM
16	POSET CAY (2 GR)	6.000,00	ADET
17	MEYVE SUYU 1/5 LT	19.000,00	ADET
18	TAZE PILIC BAGET	200,00	KİLOGRAM
19	PILIC GOGUS FLETO	250,00	KİLOGRAM
20	POSET BAL(20 GR.)	40.000,00	ADET

TEKLİF NO : 20216719
NOT : ODEME 90 GUN
İLGİLİ KİŞİ : BELMA ÇELEK
TEL : 4122410
E-MAIL : belma.beker@deu.edu.tr
FAX : 0 232 412 24 27 - 412 21 93 - 412 21 99

*Teklif No belirtilmeyen teklifler değerlendirilmeyecektir.

2/6



Uygulama ve Araştırma Hastanesi

Döner Sermaye İşletmesi

Teklif No: 20216719

İLAN

HASTANEMİZİN İHTİYACI OLAN AŞAĞIDA YAZILI MALZEME(LER)

TEKLİF ALMA SURETİYLE

SATIN ALINACAKTIR. İLGİLENEN FİRMALARIN 16/12/2021 TARİHİ, SAAT 15:00 'E/A KADAR

EN SON FİYAT TEKLİFLERİNİ İÇEREN KAPALI TEKLİFLERİNİ (KDV HARİÇ) GETİRMELERİ VEYA AŞAĞIDA

NUMARAYA FAKSLA BİLDİRMELERİ RİCA OLUNUR.

MEHMET BAYRAKTAR
GERÇEKLEŞTİRME GÖREVLİSİ

ALIM KONUSU MALZEMELER

MİKTAR

21	POSET SEKER (4 GR)	4.000,00	ADET
22	GALETA UNU	100,00	KİLOGRAM
23	ICME SUYU (0.5 LT LIK)	6.000,00	ADET

TEKLİF NO : 20216719
NOT : ODEME 90 GUN
İLGİLİ KİŞİ : BELMA ÇELEK
TEL : 4122410
E-MAIL : belma.beker@deu.edu.tr
FAX : 0 232 412 24 27 - 412 21 93 - 412 21 99

*Teklif No belirtilmeyen teklifler değerlendirilmeyecektir.

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

TEKNİK ŞARTNAMESİ

Bu Teknik Şartname ile birlikte aşağıdaki malzeme(ler) alınacaktır.

034.0001.000	YOGURT	KİLOGRAM	4000
034.0002.000	POSET BEYAZ PEYNİR (20 GR LİK)	ADET	80000
039.0002.000	POSET RECEL(20 GR LİK)	ADET	40000
031.0003.000	POSET TEREYAGI(10 GR.)	ADET	13000
034.0005.000	YESİL ZEYTİN	KİLOGRAM	700
031.0005.000	ZEYTINYAGI	KİLOGRAM	500
034.0006.000	YOGURT(TESLİM SEKLI 200 GR.LİK PAKET)	KİLOGRAM	300
037.0005.000	KURU FASULYE	KİLOGRAM	400
037.0006.000	NOHUT	KİLOGRAM	400
039.0008.000	TOZ SEKER	KİLOGRAM	600
034.0009.000	SIYAH ZEYTİN TUZSUZ(LIGHT)	KİLOGRAM	150
038.0005.000	SUT 1/5 LT	ADET	19000
033.0056.000	KURU KAYISI	KİLOGRAM	10
039.0016.000	KEK	ADET	4000
038.0006.000	CAY	KİLOGRAM	70
038.0007.000	POSET CAY (2 GR)	ADET	6000
038.0008.000	MEYVE SUYU 1/5 LT	ADET	19000
035.0021.000	TAZE PILIC BAGET	KİLOGRAM	200
035.0022.000	PILIC GOGUS FLETO	KİLOGRAM	250
039.0056.000	POSET BAL(20 GR.)	ADET	40000
039.0061.000	POSET SEKER (4 GR)	ADET	4000
032.0016.000	GALETA UNU	KİLOGRAM	100
038.0012.000	İCME SUYU (0.5 LT LİK)	ADET	6000

1.GENEL ÖZELLİKLER

2.DETAY JENERİK ÖZELLİKLER

Detay özellikleri bulunan malzemeler aşağıda belirtilmiştir.

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

(566) YOGURT

Açıklama : YOGURT

1. Yoğurt:Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus ve Streptococcus thermophilus bakterilerinin laktik asit fermantasyonu ile meydana gelen koagüle üründür.
2. Yoğurt ve Ayran üretiminde, 'Türk Gıda Kodeksi - Çiğ Süt ve Isıl İşlem görmüş İçme Sütler Tebliği'nde belirtilen şartlara uygun süt kullanılacaktır.
3. Yoğurt ve ayran da hiçbir patojen mikroorganizma bulunmayacaktır.
4. Yoğurt yarım yağlı yoğurt olacak ve en az %1,5 oranında süt yağı içerecektir.
5. Ayran tam yağlı ayran ve en az %1,5 oranında süt yağı içerecektir.
6. Yoğurt temiz, parlak, süt renginde, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan homojen görünüşte olacaktır.
7. Yoğurt kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda, homojen, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılık, serumu hemen ayrılmayan, dille damak arasında kolay dağılmayan kıvamda olacaktır.
8. Yoğurt ve Ayran kendilerine has tat, koku ve yapıya sahip olacaktır.
9. Yoğurt ve ayran da hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır. Yoğurt kovalarının diplerinde süt yanığı dahil yabancı madde bulunmayacaktır.
10. Yoğurtların konduğu kovaların dış yüzeyleri ve kapağı dahil temizlenmiş olacaktır.
11. Süt proteini (ağırlıkça%) yoğurt en az 4 olacaktır.
12. Titrasyon asitliği (Laktik asit olarak ağırlıkça %) yoğurt en az 0,6 olacaktır.
13. Toplam Spesifik Mikroorganizma yoğurt en az 107 olacaktır.
14. Yağsız Kuru Madde (ağırlıkça%) yoğurt en az 12 olacaktır.
15. Yoğurt kuruma frigorifik (0 - 4 ° C) kapalı kasa araçlarla taşınacaktır. Araçlarla yoğurdu etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.
16. Araçların içleri temiz olacaktır. Yoğurtlar araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.
17. Araçlarda nem olmayacaktır. Yoğurt ambalajlarında ıslaklık olmayacaktır.
18. Teslim esnasında yoğurdun sıcaklığı +10°C nin üzerinde olmayacaktır.
19. Homojen süttten üretilmiş yoğurtlarda, ürünün homojenize olduğu etikette belirtilecektir.
20. Yoğurt ve ayran da ürünün adı ve %'de yağ içeriği etikette belirtilecektir.
21. Yoğurtun raf ömrü en az 20 gün olacaktır.
22. Yoğurt ve ayran ambalajları üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde basılır, yazılır ya da etiketlere yazılarak yapıştırılır.
 - 22.1. TSE standart'ının işaret ve numarası veya Türk Kodeksi 'Fermente sütler' tebliğine uygundur ibaresi,
 - 22.2. Firmanın ticari unvanı ve adresi veya tescilli markası,
 - 22.3. Tipi,
 - 22.4. İmalat tarihi(gün, ay olarak),
 - 22.5. Parti, seri ve kod numarasından en az biri,
 - 22.6. Net kütlesi (en az gr olarak),
 - 22.7. Homojenize süttten yapıldığı,



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

14/12/2021 16:24:04

22.8. Son kullanma tarihi veya raf ömrü,

22.9. Muhafazası.