



T.C.
SOSYAL GÜVENLİK KURUMU BAŞKANLIĞI
Samsun Sosyal Güvenlik İl Müdürlüğü

Sayı : 27800603813.99/16123924
Konu : Fiyat Teklifi

28/11/2018

TİCARET VE SANAYİ ODASI BAŞKANLIĞINA
Hançerli Mahallesi 216. Sokak No:8 55020 Buğdaypazarı
İlkadım/ SAMSUN

Müdürlüğümüz bünyesinde faaliyet gösteren tabldotumuzda tam çalışılan günlerde, tabldot işletme usul ve esasları gereğince, bir öğün en az üç çeşit öğle yemeği çalışan personelimize verilmektedir.

2019 yılı içerisinde, tabldot yemek listesine istinaden, tabldotumuzda peyder pey olarak sarf edilecek olan;

<u>SIRA NO</u>	<u>CİNSİ</u>	<u>TEMİN EDİLECEK MİKTAR</u>	<u>BİRİMİ</u>
1-KATKISIZ TERE YAĞI		500	KGR.
2- YARIM YAĞLI VAKUMLU YOĞURT		5000	KGR.
3-YARI YAĞLI PASTÖRİZE SÜT		400	KGR.
4-TAM YAĞLI KAŞAR PEYNİRİ		300	KGR.
5-TAM YAĞLI BEYAZ PEYNİRİ		300	KGR.
6- TAM AYAĞLI AYRAN (300 GR)		14000	ADET/KUTU
7-KUTU DONDURMA (80 MG.)		800	ADET/KUTU 'nun

alımı lımı 4734 Sayılı Kamu İhale Kanununun 22. madde (d) fıkrasına istinaden doğrudan temin edilecek olup, yukarıda kayıtlı gıda maddelerinin temini hususunda yazımız ekinde sunulan teknik şartnameye göre teklifi vermek isteyen odanıza kayıtlı bu işle iştigal eden firmaların en geç 14/12/2018 tarihi mesai saati sonuna kadar tekliflerini elden teslim etmeleri veya posta ile göndermeleri (postadaki gecikmelerden dolayı sorumluluk teklif sahibine aittir.) hususunu önemle bilgilerinize rica ederim.

Güvenli Elektronik İmza
Adı: İsmail
28/11/2018
1 adet Teklif Mektubu örneğ
1 adet teknik şartname.
Muzaffer SANLI
M.K.K.

Aydın KISMET
Sosyal Güvenlik İl Müdür Yard.

Samsun TSO Gelen Evrak
29.11.2018 10.46 - 8454

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununun 5 inci maddesi gereğince güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır
Adres : Denizevleri Mah. 228 Sok No : 6 Atakum/SAMSUN Bilgi için Muzaffer SANLI
Telefon : 0362 433 09 36/2034 Faks: 362 431 50 94
Web : www.sgk.gov.tr E-Mail : samsunsigim@sgk.gov.tr

KAYIT DIŞI ÇALIŞMAYIN
GELECEĞİNİZİ RİSKE ATMAYIN

SAMSUN SOSYAL GÜVENLİK İL MÜDÜRLÜĞÜ'NE

FİYAT TEKLİFİ

Müdürlüğünüz bünyesinde bulunan Tabldotunuzca 2019 yılı içerisinde pey der pey sarf edilmek üzere, 4734 sayılı Kamu İhale Kanununun 22. madde (d) fıkrasına istinaden temin edilecek olan aşağıda , cins, miktarları yazılı SÜT VE SÜTÜRÜNLERİ 'ni Gıda maddeleri tüzüğüne (kanuna) ve gönderilen Teknik Şartnamenize uygun olarak KDV Hariç/Dahil fiyattan vermeyi kabul ve taahhüt ederim/iz...../12/2018

KAŞE/İMZA

SIRA NO	CİNSİ	MİKTARI	BİRİMİ	KDV HARİÇ BİRİM FİYATI	TOPLAM FİYATI	AÇIKLAMA
1	KATKISIZ TEREYAĞ	500	KGR.			
2	YARIM YAĞLI VAKUMLU YOĞURT	5000	KGR.			
3	YARIM YAĞLI PASTORİZE SÜT	400	KGR.			
4	TAM YAĞLI KAŞAR PEYNİRİ	300	KGR.			
5	TAM YAĞLI BEYAZ PEYNİRİ	300	KGR.			
6	YARIM YAĞLI AYRAN (200 GR)	14000	ADET./ KUTU			
7	KUTU DONDURMA (80 MG)	800	ADET.			
				TOPLAM		

**SAMSUN SOSYAL GÜVENLİK İL MÜDÜRLÜĞÜ
SÜT ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİDİR.**

1- SÜT ÜRÜNLERİ

1- YARIM YAĞLI VAKUMLU YOĞURT

1. Yağsız kuru madde miktarı en az %12 olacaktır.
2. Yarım yağlı olacaktır.(yağ oranı%1,5)
3. Laktik asit miktarı %0,8 ile %0,16 arası olacaktır.
4. E- Coli hiç olmayacaktır.
5. Maya ve küf sayısı 1 gramda 100'den fazla olmayacaktır.
6. Herhangi bir yapay katkı maddesi olmayacaktır.
7. Koli gram grubu bakteriler 1 gramda 10'dan fazla olmayacaktır.
8. Yoğurt maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır.
9. TSE veya bir başka standart belgesine haiz olacaktır veya bir gıda mühendisinin uygunluk raporu olacaktır.
10. Yoğurtların rengi,kokusu,tadı, kıvamı ve görünüşü doğal olmalıdır.
11. Muayene Komisyonun reddettiği malların yerine aynı gün içinde söylenilen saate kadar yenisi getirilecektir.
12. Yoğurtun Üretimde kullanılan süt, "Türk Gıda Kodeksi - Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği" nde belirtilen şartlara uygun olmalıdır.
13. Yoğurt'un, kendine has tat, koku, görünüm ve yapıda olmalıdır.
14. Yoğurt (Yarım yağlı vakumlu yoğurt) üretiminde kullanılacak katkı maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Katkı Maddeleri bölümüne uygun olmalıdır
15. Yarım yağlı vakumlu yoğurt en fazla 10 kgr. Hijyenik kaplarda, 200 gr.Lık yarım yağlı yoğurt ise 200 gr.lık hijyenik kaplarda olacak ve üretim ve son kullanma tarihleri ile üretim özellikleri yazılı olacaktır.

2- TEREYAĞI

1. Katkısız İnek sütünden yapılacak,
2. En az üç ay müddetinde bozulmayacak nitelikte bulunacak.
3. Kokusuz, ekşimiz, çirkin görüntü olmayacak,
4. Tereyağlar en az 500 Gr. En çok 1 kgr.'lık hijyenik ambalajlarda olacak,
5. Tereyağı, Süt ve/veya süt ürünlerinden elde edilen, su ve yağsız kuru madde unsurlarının tamamına yakın bölümü uzaklaştırılmış, ağırlıkça en az %99 oranında süt yağı içeriğine sahip ürün olacaktır.
6. Tereyağı: Ağırlıkça en az %80, en fazla %90 oranında süt yağı, en fazla %2 oranında yağsız süt kuru maddesi ve en fazla %16 oranında su içeriğine sahip ürün olacaktır.
7. Tereyağın, kendine has tat, koku, görünüm ve yapıda olmalıdır
8. Tereyağın üretimi, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmeli ve "Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği" ne uygun olmalıdır.

3-TAM YAĞLI KAŞAR PEYNİRİ

1. Piyasada satılan, kendine mahsus latif kokulu, sarı renkli, mütecaniz ve temiz görünüşlü, normal kıvam ve tabii lezzetteki yarım yağlı kaşar peynirlerinden olacaktır.
2. Bıçakla kesildiğinde hasıl olan miktar mütecaniz görünüşte olacak, hava boşluklarından mütevellit büyük delikler ihtiva etmeyecektir.
3. Küflü, kurtlu, kirli, tagayyur etmiş ve gayri tabii herhangi bir durum ve kokuda olmayacaktır.

 

4. Kaşar peynirleri, piyasa teamülü sağlam tekerlek kalıplar halinde ve usulünce bağlanıp dikilmiş temiz çuval ambalajlarda veya aynı özellikleri taşıyacak kaplar içerisinde teslim edilecektir.
5. Kalıplar ezilmiş, dağılmış, kırılmış, fare yenikli, kesik, delik ve çatlak olmayacaktır.
6. Tam yağlı kaşar peynirleri, kuru maddede (100) gramda en az (40) gram süt yağını ihtiva edecek ve tuz miktarı kuru maddede (100) gramda (10) gramdan fazla olmayacaktır.
7. Kaşar peynirlerinde rutubet %42 ye kadar aynen kabul edilir, %42 yi aşan miktar bedelsiz olarak alınır.
8. Kaşar peynirlerin içinde herhangi bir maksatla nişasta, alçı, kil, tebeşir, talk, bir kiloda bir gramdan fazla güherçile, süt yağından başka diğer nev'i yağ, sağlığı zararlı olmasa dahi her nev'i muhafaza maddeleri (tuz hariç) sodyum, karbonat, parafin, vazelin ve benzeri maddelerle sağlığa zararlı olmasa dahi peynirin ağırlığını artırmak için kullanılan herhangi bir maddeyi ihtiva etmeyecektir.
9. Kaşar peyniri üretimi, ambalajlanması ve diğer özellikleri Gıda maddeleri kodeksine uygun olacaktır.
10. Kaşar peyniri, kendine has tat, koku, görünüm ve yapıda olmalıdır

4-TAM YAĞLI (TENEKE) BEYAZ PEYNİRİ

1. Peynirler süttten imal edilmiş sertçe kalıplar halinde ve muntazam surette içi temiz ve passız tenekelere istif edilmiş olacak yumuşamış, ezilmiş ve dağılmış olmayacaktır.
2. Peynirlerin içi, dışı beyaz olacak, acı, ekşi, küflü, kurtlu ve mantar, sünger gibi delikli olmayacaktır.
3. Kalıplar tamamıyla salamura içerisinde bulunacak, peynir ve salamura fena kokulu ve tegayyür etmiş olmayacaktır.
4. Peynirde tuz miktarı %15'i geçmeyecek, salamurasında ise %7 ' den aşağı olmayacaktır. Salamura kurtlu, ekşi, fena kokulu ve lüzuci olmayacaktır.
5. Rutubet %55' e kadar aynen, % 65 e kadar tenzilen kabul edilecektir.
6. Yağ miktarı (kuru madde üzerinden)%40' dan aşağı olmayacaktır.
7. Peynirlerin içerisinde ağırlaştırıcı, antiseptik herhangi bir madde ile yabancı yağ veya sağlığa zararlı başka bir madde bulunmayacaktır.
8. Peynir kalıpları birbirinden ayrılmayacak şekilde yapışık olmayacak ve kalıplar elle çıkarıldığı zaman dağılmayacaktır.
9. Tam yağlı teneke beyaz peynir, kendine has tat, koku, görünüm ve yapıda olmalıdır.
10. Tam yağlı teneke beyaz peyniri üretimi, ambalajlanması ve diğer özellikleri Gıda maddeleri kodeksine uygun olacaktır.

5- 200 GR. TAM YAĞLI BARDAK AYRAN

1. Kıvam, manzara, koku, lezzeti tabii ve inek sütünden yapılmış yarım yağlı olacaktır.
2. Toz, toprak vs. girmeyecek şekilde yapılmış ambalajının üzerindeki etikette ayranın cinsi, yarım yağlı olduğu, imalathanenin ismi net miktarı ve imal tarihi ile son kullanma tarihi bulunacaktır.
3. (Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak ambalajlanmalı, etiketlenmeli ve işaretlenmelidir.)
4. Tam yağlı bardak ayranı ürünü, kendine has tat, koku, görünüm ve yapıda olmalıdır.
5. Tam yağlı 200 gr. Bardak ayranın ambalajlanması Türk gıda kodeksi gıda hijyeni kurallarına uygun olarak ambalajlanmış olarak teslim edilecektir.
6. Pastörize süt tam yağlı üretimi, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda üretimi ve Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmeli ve "Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği" ne uygun olmalıdır.

6-DONDURMA



- 1.Piyasada satılan en iyi cins ve kaliteli dondurma olacaktır.
- 2.Dondurmanın taşınması gereken standart özelliklerde olacaktır. (1 adeti 80 mgr dan aşağıda olmayacak.)
- 3.Dondurma , kendine has tat, koku, görünüm ve yapıda olmalıdır.
- 4.Dondurma üretimi, Türk gıda kodeksine uygun hijyenik ortamda ve ambalajlı olarak teslim edilecektir.

7-SÜT (1 Litrelik Pastörize)

1. Süt ve süt veren hayvanların memelerinin,tabii ifraz mahsulü olup, hangi hayvandan alınmışsa o hayvanların adıyla anılıp tabii renkte kalıcı görünüş ve lezzette olacak.
2. Her türlü pislik ve yabancı maddelerden kıvam verici anti optik maddelerden boyalardan nişasta ve nişastalı maddelerden arı olacaktır.
3. İnek sütü yoğunluğu,15 grama 1.028-1.037 arasında olacaktır.
4. 10cm Küp sütün yoğunluğu asitecisini tayin için kullanılacak ¼ normal calavi mahsulünden 8cm küpten fazla sarf olmamalıdır.
5. Sütün içindeki yağ miktarı %3'den az olmamalıdır.
6. Sütler ısıtıldığında ve kaynatıldığında kesilmeyecek ve pıhtılaşmayacak.
7. Kuru madde % 8'den az olmamalıdır.
8. UHT yöntemi ile işlenen sterilize süt olacaktır.
9. Sütlerin tertibinde bulunan herhangi bir maddenin kısmen ve tamamen alınan veyahut sütlerin ne şekil ve ne miktarda olursa olsun hariçten herhangi bir madde (Su, buz kola muhafaza edici kimyevi madde) ilave edilmemelidir.
10. Sütlerin nakil ve satışına mahsus kaplar tetrapak denilen 1 Kg' lık özel karton kutularda teslim edilmelidir.
11. Ambalaj üzerinde sütün nevini, üretim ve son kullanma tarihi gösteren bilgiler olmalıdır.

ORTAK HÜKÜMLER

1. Gıda maddeleri, Türk Gıda kodeksi yönetmeliğine ve bu hususta yürürlükte bulunan kanun, yönetmelik, genelgelere uygun olacaktır.
2. Gıda maddelerinin teslim yeri, Müdürlüğümüzün tabldotu olup, nakliyesi, hamaliyesi varsa bütün giderler yükleniciye ait olacaktır.
3. Gıda maddelerinin ambalajlanması, nakliyesi, Türk gıda kodeksi yönetmeliğinin ilgili hükümlerine ve bu hususta bulunan kanun, yönetmelik, genelgelere uygun olacaktır.
4. İdare, Yükleniciden, İhale konusu gıda maddelerinin belirlenen tahmini ihtiyaç miktarından %20 oranında eksikliğini almaya veya %20 oranında fazlasını talep etme hakkına sahiptir.

