

HİZMET ALIM İLANI

	Satınalan Birim	SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI		
	Talep Eden Birim	Destek Hizmetleri Müdürlüğü		
	Talep Eden Birim Sorumlusu	Destek Hizmetleri Müdürlüğü	Tel	0224 294 0166
	Dosya Numarası			
	Satınalma Usulü	Doğrudan Temin		
	Satınalma Memuru	İlimdar ÇİMEN	Tel	0224 294 01 89
		Fax	0224 294 07 03	
		E-Mail	sksatinalma@uludag.edu.tr	

SIRA NO	MAL / MALZEMENİN CİNSİ	MAL / HİZMET ÖZELLİKLERİ	MİKTAR	
1	Çorba Hizmeti Alımı	Teknik Şartnamesi Ektedir.	28.000	Adet

1- Üniversitemiz öğrencilerine çorba hizmeti alımı için teklifler **02/01/2019** tarih ve saat **12:00** ye kadar U.Ü. Rektörlüğü Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Satınalma Müdürlüğüne elden teslim edileceği gibi posta yoluyla da gönderilebilir. **Teklif mektubu imzalı ve kaşeli olmalıdır.**

2- Kısmi teklif verilemez.

3- Teklifler KDV hariç TL cinsinden verilmelidir. (TL cinsinden verilmeyen teklifler değerlendirilmeye alınmayacaktır.)

4- Tekliflerin, idare tarafından standart hale getirilen ve aşağıda bulunan Teklif mektubu formunun eksiksiz doldurularak verilmesi gerekmektedir.

Adres : Bursa Uludağ Üniversitesi Rektörlüğü - Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Görükle Kampüsü 16059 Nilüfer / BURSA

TEKLİF MEKTUBU
ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
(Destek Hizmetler Şube Müdürlüğüne)
(sksatinalma@uludag.edu.tr)

Tarih: / /

Teklif Vermeye Yetkili Kişinin;	
Adı ve Soyadı	
Firma Adı	
Açık Tebligat Adresi	
Vergi Dairesi ve Vergi Numarası	
Telefon ve Fax Numarası	
Elektronik Posta Adresi	

SIRA NO	MAL / HİZMETİN CİNSİ	MİKTAR	BİRİM FİYAT	TOPLAM (TL)
1	Çorba Hizmeti Alımı	28.000		
KDV'siz Genel Toplam				

1- Yukarıda belirtilen **(1 Kalem)** mal/hizmet alımına ait teklifimizi **KDV hariç** TL bedel karşılığında vermeyi kabul ve taahhüt ediyorum/ediyorum.

2-Teklifimiz / / **2019** tarihine kadar geçerlidir.

3-Söz konusu mal/hizmet idarece tarafımıza sipariş verilmesinden sonra takvim günü içerisinde teslim edilecektir.

4- Söz konusu mal/hizmet alım ilanı ve ekinde yer alan teknik şartnamede belirtilen koşul, tarih ve saatte gerçekleştirilecektir.

5- 4077 Sayılı Tüketici Koruması hakkında kanun ve ilgili mevzuat hükümlerini kabul ediyorum, mal/hizmet için (gün/ay/yıl) garanti taahhüt ediyorum.

6- Teklifimizin kabul edilmesi halinde sipariş yazısının, yukarıda yer alan; *

Elektronik posta adresime veya faks numarama tebligat yapılmasını kabul ediyorum.

Elektronik posta adresime veya faks numarama tebligat yapılmasını kabul etmiyorum.

***Teklif veren istekli kabul ettiği seçeneği yazacaktır.**

Teklif Vermeye Yetkili Kişinin;
Adı ve Soyadı:
İmzası:
Firma Kaşe

T.C.
BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ
(Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı)
ÇORBA ALIM ve DAĞITIM İŞİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

MADDE 1. ÇORBA DAĞITIM İŞİNİN TANIMI, SÜRESİ ve MİKTARI

- Bursa Uludağ Üniversitesi öğrencileri için Görükle Kampüsü (Merkez Yemekhane), Fethiye Kampüsü (İlahiyat Fakültesi) ve Ali Osman Sönmez Kampüslerinde gerçekleştirilecek sıcak çorba dağıtımına ilişkin malzeme dâhil, yapım ve dağıtım işidir.
- Dönüşümlü (haftalık) olarak beş ayrı çeşit olmak üzere (kırmızı mercimek, ezogelin, tavuk suyu, tarhana ve yayla çorbası) 300 ml. karton bardak ve 50 gr roll ekmek eşliğinde dağıtılacaktır.
- Çorba hafta içi 07:30 ile 09:00 saatleri arasında Görükle Merkez Öğrenci Yemekhanesi, İlahiyat Fakültesi Yemekhanesi ve Ali Osman Sönmez Kampüsü Yemekhanelerinde dağıtılacaktır.
- Çorba dağıtım işi 07 Ocak / 31 Mart 2019 tarihleri arasında ve aşağıda yer alan sayılarda gerçekleştirilecektir.

	Dağıtım Gün Sayısı	Çorba Sayısı (Adet)
Ocak	19	8.000
Şubat	20	8.000
Mart	21	12.000
	Toplam	28.000

MADDE 2. ÇORBANIN PİŞİRİLMESİ, TAŞINMASI VE DAĞITILMASI

- Çorbalar istekliye ait mutfakta hazırlanıp, uygun araçlarla yemekhanelere getirilip dağıtımını yapılacaktır. Çorbanın pişirilmesi ve servisiyle ilgili tüm araç gereç ve sarf malzemeleri istekli tarafından temin edilecektir.
- Çorba en az 9 lt'lik çorba potlarından servis edilecektir.
- Piştirilen çorbaların rengi, kıvamı, kokusu ve tadı uygun niteliklerde olacaktır.
- Servis yapılan yerin temizliği ve servis yapılması ile ilgili tüm araç gereç ve sarf malzemeleri İstekli tarafından karşılanacaktır.
- Kullanılacak gıda maddelerinin tümü, Gıda Maddeleri Tüzüğü Türk Gıda Kodeksine, (Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş ürünlerin kullanımı şarttır. Aksi takdirde 5179 sayılı kanun gereği cezai işlem yapılacaktır.) ve Türk Standartları Enstitüsü Kurumu'nun (TSE, TSEK) standartlarına ve teknik şartnameye uygun olacaktır.

MADDE 3. İŞİN YÜRÜTÜLMESİ İÇİN GEREKLİ PERSONEL VE ARAÇLAR

- İstekli çorbanın hazırlanmasında, pişirilmesinde dağıtımında ve malzemelerin temizliğinde görevlendirilecek personel yüklenici firma tarafından temin edilecek, bu hususta yapılan tüm giderler (maaş, SSK, vergi vb.) yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.
- İstekli, çalıştırdığı elemanlara, işin niteliğine göre İdarece onaylanan baskılı ve yazılı beyaz önlük, başlık, maske, yaka kartı, eldiven vb. malzemeleri temin ederek giydirmekle yükümlüdür.
- Çorbanın hazırlanması ve dağıtımında çalışan personel hijyen eğitimi almış olmalı ve görev başında iken kişisel bakımına özen gösterecektir. Tırnaklar kesilmiş, eller temiz ve açıkta yara olmayacaktır.
- Çorba dağıtımında çalışan personelin portör, IgG, akciğer, burun, boğaz kültürlerinin son 6 ay içerisinde yapılmış olması gerekmektedir.

MADDE 4. ÇORBA YAPIMINDA KULLANILACAK GRAMAJLAR

YAYLA ÇORBASI	
YOĞURT	35 GR
PİRİNÇ	10 GR
UN	8 GR
SIVI YAĞ	4 GR
YUMURTA	1/10 ADET
KURU NANE	1 GR
TUZ	1 GR

TAVUK SUYU ÇORBASI	
PİLİÇ (Çiğ)	30 GR
ŞEHİRİYE (tel)	5 GR
MAYDANOZ	1/20 DM
UN	5 GR
YUMURTA	1/8 AD
LİMON	1/8 AD
SIVI YAĞ	5 GR
TUZ	1 GR

EZO GELİN ÇORBASI	
KIRMIZI MERCİMEK	25 GR
PİRİNÇ	3 GR
BULGUR	3 GR
KURU SOĞAN	2,5 GR
PUL BİBER	0,3 GR
SIVI YAĞ	5 GR
KARABİBER	0,2 GR
KURU NANE	0,15 GR
LİMON	30 GR
TUZ	1 GR

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI	
KIRMIZI MERCİMEK	30 GR
KURU SOĞAN	8 GR
SIVI YAĞ	5 GR
UN	8 GR
LİMON	30 GR
HAVUÇ	10 GR
PUL BİBER	0,3 GR
TUZ	1 GR

TARHANA ÇORBASI	
TARHANA (Toz)	30 GR
KURU NANE	0.5 GR
SARIMSAK	1 GR
SALÇA	3 GR
SIVI YAĞ	5 GR
TUZ	1 GR

MADDE 5. ÇORBA YAPIMINDA ve DAĞITIMINDA KULLANILACAK MALZEMELERİN EVSAFI

KIRMIZI MERCİMEK

- Teknik özellikleri Türk Gıda Kodeksi Mercimek Tebliğine, kodeksin diğer ilgili bölümlerine ve TS 143 e uygun kırmızı iç mercimekler alınacaktır.
- Mercimekler kendine has doğal renk ve kokuda olmalıdır. Mercimekler çimlenmiş, küflü, ekşi olmayacak, canlı böcek, gözle görülebilir kimyasal madde artıkları, anormal dışı nem barındırmayacaktır.

PİRİNÇ

- Teknik özellikleri Türk Gıda Kodeksi ve TGK 2001/10'e uygun olacaktır.
- Kullanılacak pirinçler 1. sınıf ve çeşit özellikleri uzun taneli, baldo olacaktır.
- Türk Gıda Kodeksine uygun bez torbalarda güneş ışığından korunmuş olacaktır.

BULGUR

- Bulgur taneleri; sağlam, temiz, kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalı, küflenmiş ve küflenmeden dolayı tadında ve kokusunda bir değişiklik olmamalı, içinde hiç bir yabancı madde bulunmamalıdır. Bulgurlarda canlı böcek ve cansız haşere ve parazitler veya bunların parçacıkları, yumurtaları ve bozuk taneler bulunmamalıdır. Bulgurlar boyanmış ve suni olarak ağartılmış olmamalı, içlerinde sağlığa zararlı veya zararsız herhangi bir başka madde bulunmamalıdır.
- Teknik özellikleri Türk Gıda Kodeksi ve TS 2284'e uygun olacaktır.

TARHANA

- Un, taze kırmızı acısız biber, yoğurt, kuru soğan, taze tatlı biber, tuz, taze domates, kuru nane ve ekşi mayadan yapılmış olmalıdır. İçinde çöp, böcek vb. şeyler olmayacaktır. Renk, görünüş, koku ve tat normal olacak, acı, ekşi, tuzlu, topaklanmış olmayacak ve katkı maddesi içermeyecektir. TS standartlarına uygun olmalıdır.

PİLİÇ ETİ

- Parça tavuk etleri sağlıklı ve bozulmamış olacak, derisi anormal derecede koyu renkli olmayacak, gövde üzerinde morartılar, kırmızı veya koyu renkli kan pıhtılaşmaları, göğüste veya butlarda deride morarmalar ve ette berelenmeler olmayacaktır. Kokuşmuş, çürük ve fena kokulu, yeşilimsi morarmış renkte, iyi gelişmemiş çok zayıf (kaşektik), gevşek, yumuşak ve jelatinimsi yapıda olmayacaktır. Etler normal kıvamında kendine has renk, koku ve lezzette olacaktır.
- Teknik özellikleri Türk Gıda Kodeksi ve TGK 2006/29 'a uygun olacaktır.

YOĞURT

- TSE 1330'a uygun pastörize edilmiş sütlerin Streptokok Termofilus ve Laktobasillus Bulgaricus'un etkisiyle laktik asit fermentasyonu sonucunda elde edilen ve yoğurt kültürlerini canlı olarak içeren fermente bir süt ürünü olmalıdır.
- Teknik özellikleri Türk Gıda Kodeksi ve TS 1330'e uygun olacaktır.

UN

- Kullanılacak un teknik özellikleri Türk Gıda Kodeksine ve TSE'ye uygun olacaktır.
- Un geleneksel buğday unu olacaktır.

EKMEK

- Ekmek günlük olacak ve ambalaj üzerinde üretim tarihi bulunacaktır.
- 50 gr'lık ambalajda olacaktır.

SIVI YAĞ

- Yemeklik ayçiçeği yağı kendine has renk, tat ve kokuda olmalıdır.
- Teknik özellikleri Türk Gıda Kodeksi ve TGK 2012/29'e uygun olacaktır.

SALÇA

- Domates salçası; olgun, sağlam tabii domateslerin tekniğine uygun olarak işlenmesi sonucu elde edilmiş olmalıdır. Double konsantre salça tipinde; suda çözülebilen, tuzsuz, kuru madde miktarı %28-30 arasında ihtiva ettiği tuz miktarı %6'dan az olmamalıdır.
- Teknik özellikleri Türk Gıda Kodeksi ve TS 1466'e uygun olacaktır.

YUMURTA

- Yumurtaların; sarı ve beyazı, kendine has tat, renk ve kokuda olmalı, küflü, bozuk ve çürük olmamalıdır. Yumurtalar, doğrudan tüketilen yumurta grubunda, hiç bir işlem görmemiş ve AA sınıfında olmalıdır.
- Teknik özellikleri Türk Gıda Kodeksi ve TKG 2014/55'e uygun olacaktır.

KURU SOĞAN

- Kuru soğanlar; bütün, sağlam, temiz, don vurmamış en azından iki dış kabuğu ve sapı kurumuş olmalı, tüketimi engelleyecek çürüklük ve bozukluklar, gözle görülebilir. Yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
- Teknik özellikleri Türk Gıda Kodeksi ve TS 796'e uygun olacaktır.

KURU NANE

- Kuru naneler; kendine özgü renk, tat ve aromada olmalı, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmamalıdır. İçerisinde canlı böcek bulunmamalı, gözle bakıldığında ölü böcek veya böcek kalıntıları görülmemelidir. Kuru naneler 1.sınıf niteliklerini taşımalıdır. İçlerinde yabancı madde bulunmamalıdır.
- Teknik özellikleri Türk Gıda Kodeksi ve TS 3498 ISO 2256'e uygun olacaktır.

SARIMSAK

- Sarımsaklar; bütün, sıkı, sağlam, temiz, don ve güneşten zarar görmemiş olmamalı, küf izleri, dıştan görülebilir filizlenme belirtileri, anormal dış nem, gözle görülebilen yabancı madde, yabancı koku ve tat bulunmamalıdır.
- Teknik özellikleri Türk Gıda Kodeksi ve TS 1131'e uygun olacaktır.

PUL BİBER

- Pul biberler; kendisine özgü renk, tat ve aromada olmalı, küflenmiş yabancı tat ve koku almış olmamalı, çıplak gözle bakıldığında içerisinde canlı böcek, ölü böcek veya böcek kalıntıları görülmemelidir. Bunlara boya, nişasta vb. maddeler katılmamış olmalıdır.
- Teknik özellikleri Türk Gıda Kodeksi ve TKG 2013/12'e uygun olacaktır.

LİMON

- Bütün, sağlam, temiz, sulu olacak, görünüş ve renk bakımından kendine has özellikte olacaktır.
- Teknik özellikleri Türk Gıda Kodeksi ve TS 34'e uygun olacaktır.

TUZ

- Teknik özellikleri Türk Gıda Kodeksi ve 2013 /48 sayılı tebliğe uygun olacaktır.

KARTON ÇORBA BARDAĞI

- Tarım ve Köyişleri Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.
- TSE Standartlarında olacaktır.
- 350 cc. hacminde, sıcak kullanım için imal edilmiş, tek taraflı polietilen kaplamalı olmalıdır.
- Ağız çapı 85 mm, Taban çapı 61 mm, yükseklik 102 mm olmalıdır.
- En az 80 derece sıcaklığa dayanıklı olacak, ek yerlerinden sızdırmayacak, bardağın dolu miktarını taşıyabilecek kadar sağlam yapıda olacaktır,
- Yüksek kalitede beyaz kartondan imal edilmiş olmalıdır.
- Yapımında hurda malzeme kullanılmayacaktır.
- Nem, mantar vs barındırmamalıdır.
- Türk Gıda Kodeksi gıda ile temas eden plastik madde ve malzemeler tebliğine uygun olmalıdır.

MADDE 6. DİĞER HÜKÜMLER

- Bulaşık yıkama ve temizlik ile ilgili tüm araç gereç ve sarf malzemelerinin temini İstekli tarafından yapılacaktır. Bulaşık yıkama ve temizlik işlerinde kullanılan tüm malzemeler TSE standartlarına uygunluk belgesine sahip olmalıdır.
- Çorba artıkları servis bitiminden sonra kalın plastik torbalara konacak ve ağız sıkı şekilde kapatılmış olarak, uygun çöp bidonlarına koyulacaktır.
- İdare gerek görmesi durumunda dağıtım noktalarında değişiklik yapabilir ve toplam sayının %20'si oranında eksiltme / artırıma gidebilir.
- Çorba dağıtımı esnasında istekli ve personelin hatasından kaynaklanacak her türlü kaza, yangın ve benzeri durumlarda oluşan zarar istekliye tanzim ettirilir, gıda zehirlenmesi olması durumunda hastalananların sağlık giderleri istekli tarafından karşılanacaktır. Gıda zehirlenmeleri, kaza ve yangına karşı tüm riskler için istekli gerekli yasal tedbirleri almakla yükümlüdür.
- Servis sırasında çorbadan numune alınacak, BUÜ tarafından alınan numune gıda zehirlenmesi veya şikâyet durumunda Burs Halk Sağlığı laboratuvarına analiz ettirilecektir. Masraflar yükleniciye aittir.
- Servis sıcaklığı 65°C'nin altında olmamalıdır.
- Çorba dağıtım saati idarece değiştirilebilecektir. İstekli, idarece belirlenen saatte kesinlikle çorbayı dağıtım yerlerinde dağıtım hazır halde bulundurmamakla yükümlüdür.
- Çorba dağıtım yapılan yerlerin ve çevresinin temizliği ile temizlik için gerekli tüm malzemelerin temini istekliye aittir. Bu konuda temizlik vb. kontrolü idarece görevlendirilen görevliler tarafından yapılacaktır.
- Günlük dağıtılacak çorba sayısı idare tarafından haftalık olarak istekliye bildirilecek ve dağıtım bu sayılara göre yapılacaktır.
- BUÜ tarafından görevlendirilen kişiler yemek üretim, dağıtım alanları ve kullanılan ürünleri denetleme hakkına sahiptir.