



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Sağlık, Kültür ve Spor Dairesi Başkanlığı
Merkezi Yemekhane Müdürlüğü



Konu: İhale Ön Araştırması Hk.

Tarih:/...../ 2025

Üniversitemizin Merkezi Yemekhane Müdürlüğü Mutfağında kullanılmak üzere “Kırmızı Et” (03 Kalem) **İhalesi** için Yaklaşık Maliyet Fiyat Araştırmasına esas olmak üzere ekte Teknik Şartnamesine uygun olacak şekilde **KDV hariç**, piyasa satış fiyatınızı **ymkhsatinalma@akdeniz.edu.tr** e-posta adresine ya da **0 242 310 15 03** no'lu faks numarasına bildirmenizi rica ederiz.


Gülsüm HEZER
Sağlık, Kültür ve Spor Dairesi Başkanı

Sıra No	Satın Alınacak / Fiyat Araştırılacak Malın Cinsi ve Nitelikleri	Miktarı	Birim Fiyatı	Toplam Fiyatı TL
01	Kıymalık Lop Et (Kol, Kürek, Kaburga)	5.500 Kg.		
02	Kuşbaşı Et	11.000 Kg.		
03	Dana Ciğer	150 Kg		
	(Not: Teknik Şartname Ektedir)			
KDV Hariç Toplam				

İmza- Kaşe

Firmanız tedarik formuna nasıl ulaşmıştır:

1-Satın Alma Personeli : ☐

2- Web Sayfası : ☐

3- Telefon: ☐

4- Diğer : ☐

KIRMIZI ET TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Etler 1. kalite olacaktır.
- Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.
- Malzemelerin getirildiği aracın soğutmalı ve temizlik kurallarına uygun olması gerekmektedir.
- Etlerin iç sıcaklığı teslim anında en az 0 °C, en fazla 4 °C olmalıdır.
- Etler dana eti olacaktır. Genç hayvan eti (12-24 ay) olacaktır.
- Etler kendine has koku ve renkte olacaktır.
- Kullanım sırasında görülen herhangi bir koku ve renk değişikliğinde veya pişirilme sırasında görülebilecek bozukluk sonucunda kullanılan ürün miktarını ve oluşacak maddi zararları yüklenici firmanın karşılaması zorunludur.
- Ürünlerin ambalajları 10 kilogramlık şeffaf torbalarda olacak şekilde, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.
- Etler et taşımaya uygun hijyenik, frigorifik soğutmalı araçlarla taşınmalı, araç iç sıcaklığı teslim anında en az 0 °C, en fazla 4 °C olmalıdır.
- Ürünler ile beraber her sevkiyatta araç dezenfeksiyon belgesi ve karkas etler için küpe no bildiren belge getirilecektir.
- Ürünlerin siparişi, fiyatlandırması ürünün net ağırlığı üzerinden yapılacak, brüt ağırlık (kutu ağırlığı vb.) dikkate alınmayacaktır.
- Ürünlerin sevkiyatı sırasında gelen ürünlerin depolara yatay ve dikey yerleştirilmesi firma personelleri tarafından yapılacaktır.
- Ahşap palet ve ahşap kasa ile ürün kesinlikle gelmemelidir.
- Yüklenici firma Tarım ve Orman Bakanlığından işletme onay/kayıt belgesi almış olmalıdır.
- Siparişler yüklenici firmaya telefon, e-mail ya da faks yoluyla bildirilecek; firma istenilen gün ve saatte ürünlerin sevkiyatını yapacaktır. 12:00-14:00 saatleri arasında ürün sevkiyatı yapılmayacaktır.
- Bu teknik şartnamede belirtilen kriterlere uygun olmayan ürünler kesinlikle alınmayacaktır, iade durumlarında yüklenici firma kurum istediği takdirde en geç 2 gün içerisinde teknik şartnameye uygun olan ürünleri getirecektir.

***** Alınacak ürünler şartnamelerin yayınlandığı tarihten sonra Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından yapılan güncellenmiş revizyonları üzerinden değerlendirilecektir.**

1. Etler; kıymalık lop et ve kuşbaşı olarak alınacaktır.
2. Etler veteriner kontrolünden geçirilmiş ve belgelendirilmiş, damgalanmış olacaktır.
3. Etlerde kesimden sonra gelişmiş bozulma, kokuşma olmayacaktır.
4. Etlerin kıvamı sert olacak, etler temiz olacaktır.
5. Etlerde kemik parçaları, kıkırdak, sinir kesinlikle bulunmamalıdır.
6. Etler, şoklanmış, dondurulmuş olmayacak; taze olarak teslim edilecektir.
7. Kıymalık lop etler, kuşbaşı etler vakumlu ambalajlarda gelecek; üzerinde firma ismi, üretim ve son tüketim tarihi yazılı olacaktır.
8. Kuşbaşı doğranmış etler; az yağlı, sinirsiz, zincirsiz, 20x20 mm ebatlarında olacaktır. Kuşbaşı doğranmış şekilde yağ parçaları kesinlikle olmayacaktır.
9. Kıymalık lop etler dananın kol, kürek, kaburga kısmından hazırlanmış olmalı, orta yağlı, sinirsiz olmalıdır.
10. Dana ciğer taze olacak; zarları tamamen ayıklanmış, zincirsiz, 20x20 mm ebatlarında olacaktır.

KIRMIZI ET MİKTARLARI

SIRA NO	YİYECEK MALZEMESİ	MİKTAR	BİRİM
01	KIYMALIK LOP ET (KOL, KÜREK, KABURGA)	5500	KG
02	KUŞBAŞI ET	11000	KG
03	DANA CİĞER	150	KG


GIDA MÜH. ZELİHA ILGIN
GIDA MÜH. SİBEL AZGER
DYT. İBRAHİM CAN SERT