



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 “Dondurulmuş Gıda” (16 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.

Gülşüm HEZER
Sağlık, Kültür ve Spor Dairesi Başkanı

Sıra No	Satın Alınacak / Fiyat Araştırılacak Malın Cinsi ve Nitelikleri	Miktarı	Birim Fiyatı	Toplam Fiyatı TL
01	Dondurulmuş Peynirli Milföy Börek	1.000 Kg.		
02	Dondurulmuş Kayseri Mantı	500 Kg.		
03	Dondurulmuş Elma Dilim Patates	1.000 Kg.		
04	Dondurulmuş Küp Patates	3.500 Kg.		
05	Dondurulmuş Parmak Patates	1.500 Kg.		
06	Dondurulmuş Patates Kroket	1.000 Kg.		
07	Dondurulmuş Kırmızı Şerit Biber	500 Kg.		
08	Dondurulmuş Yeşil Şerit Biber	1.600 Kg.		
09	Dondurulmuş Havuç Küp	500 Kg.		
10	Dondurulmuş Bezelye	2.000 Kg.		
11	Dondurulmuş Ispanak	300 Kg.		
12	Dondurulmuş Küp Kabak	1.000 Kg.		
13	Dondurulmuş Taze Fasulye	2.000 Kg.		
14	Dondurulmuş Karnabahar	500 Kg.		
15	Dondurulmuş Kereviz	200 Kg.		
16	Dondurulmuş Tombul Bamya	400 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 : ☐

DONDURULMUŞ GIDA TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Ürünler 1. kalite olacaktır.
- Ürünlerin üretim tarihleri kullanıldığı yıl olacaktır. Ürünün kullanıldığı yıl henüz çıkmamış olduğu durumda bir önceki yıl ürünü olabilir.
- Dondurulmuş gıdaların nakliyesinin yapıldığı aracın temizlik kurallarına uygun, soğutucu sistemlerinin sürekli çalışır durumda olması, soğuk zincirin kırılmaması, ürünlerin sıcaklığının teslimat sırasında -12/-18 °C arasında olması gerekmektedir.
- Gıdaların ambalajlarında ürün etiketlerinin eksiksiz olması, yırtık olmaması gerekmektedir.
- Ambalajların nakliye esnasında düzenli istiflenmiş olması gerekmektedir. Gelen ürünlerde yumuşama, çözülme, renk değişikliği, ambalajın bozuk olması (kolilerde patlak, yırtık ve ezik olması) durumunda ürün teslim alınmayacaktır.
- Ürünlerin çürük, olgunlaşmamış, kurtlu veya böcekli olmaması gerekmektedir.
- Dondurulmuş ürünlerde kesinlikle hiçbir katkı maddesi bulunmamalıdır.
- Ambalajlarda kullanılan malzemeler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne uygun olacaktır.
- Ürünlerin sevkiyatı sırasında gelen ürünlerin depolara yatay ve dikey yerleştirilmesi firma personelleri tarafından yapılacaktır.
- Ahşap palet ve ahşap kasa ürün kesinlikle gelmemelidir.
- Ürünlerde yabancı madde, kurt veya kurt yeniği, böcek veya böcek yeniği bulunmamalıdır.
- Ürünlerin özellikleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği'nde belirtildiği gibi olmalıdır. Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.
- Yüklenici firma Tarım ve Orman Bakanlığından kayıt/onay 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. **Dondurulmuş Peynirli Milföy Börek:** Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Pişirilince iyi kabarmalı ve tadı iyi olmalı, acı olmamalıdır. Yabancı madde içermemelidir. Dondurulmuş milföy hamuru -18 °C de olmalıdır. Ebat ve Ağırlığı: 1 adet milföy hamuru ağırlığı 100 gr ±5 g, olmalıdır. Tadı normal, rengi sarı veya beyaz, 1.sınıf un/yağ oranı standartlara uygun olmalıdır. Peyniri 1.sınıf olmalıdır. Peyniri yağlı beyaz peynir veya lor peyniri veya mozzarella peyniri ya da bunların karışımı olmalıdır. Börekler erimiş, kırılmış olmayacaktır. Her kat arasında yapışmayı önleyici ambalaj olacaktır. Kırılmış veya zarar görmüş börekleri tedarikçi firma birebir değiştirecektir.

2. **Dondurulmuş Kayseri Manti:** Mantılarda kullanılan kıyma %100 dana eti olacaktır. Kesinlikle soya kıyması kullanılmayacaktır. Kendine has renkte taze mantı olacaktır. İç malzeme olarak kullanılan malzemeler pişmeden önce ve sonra kendine özgü renk ve görünüşte olacaktır. Manti hamuruna veya iç malzemesine herhangi bir katkı maddesi konulmayacaktır. Kaynar suya atılıp kaynatıldığında en çok 20(yirmi) dakikada pişecektir. Piştiği anda kaygan, parlak görünümde olacak; dağılmayacaktır. Mantılarda pişmeden önce parçalanma, iç malzemede dışarıya çıkma olmayacaktır. Pişirilmeden önce ve pişirildikten sonra kendine hastatta ve kokuda olacak; acılaşmış, ekşimiş ve doğal olmayan tatta ve kokuda olmayacaktır. İçinde insan sağlığına zararlı maddeler, taş, toprak, kum, boya ve diğer yabancı maddeler, canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülemeyen ölü böcekler, bunların ve diğer zararlıların kalıntıları, küf bulunmayacaktır. Manti üretiminde baklava ve böreklik un kullanılacaktır. Tane sayısı 100 gramda en az 65(altmış beş) adet olacaktır. İhtiyaca göre mantı boyutları farklı istenebilecektir. Dondurulmuş mantı olacaktır. 1. Kalite, bohça şeklinde, 10 kg (2x5 kg), yeni tarihli, donuk olarak teslim alınacaktır.
3. **Dondurulmuş Elma Dilimli Patates:** Dondurulmuş patates 1/8 dilim; Kabuklu, 4x2,5 veya 5x2,5 kilogramlık ambalajlarda, donuk olarak teslim alınacaktır. Tane tane donmuş, bloklaşmamış olmalıdır. Yeni üretilmiş ve aynı parti malı olmalı, farklı tarihlerde üretilmiş olmamalıdır.
4. **Dondurulmuş Küp Patates:** 10 kilogramlık(4x2,5 kg) ambalajlarda donuk teslim alınacaktır. Yüzeyi düzgün olmalı, yırtık ve çatlak olmamalı, talimata uygun kızartıldığında gevrek olmalı, içi pişmelidir. Yeşillenmiş ve kararmış olmamalıdır. Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins patateslerinden olacaktır. Pişirildiğinde dağılmayan sarı cins patates olacaktır. Patates küp 20x20 mm ya da 10x10 mm ebatlarda kurumun istediği şekilde temin edilecektir.
5. **Dondurulmuş Parmak Patates:** 10 kilogramlık(4x2,5 kg) ambalajlarda olacak, donuk olarak teslim alınacaktır. Açık sarı, tipik parlak patates renginde olmalı, yüzeyi düzgün olmalı, yırtık ve çatlak olmamalı, talimata uygun kızartıldığında gevrek olmalı, içi pişmelidir. 9x9 mm boyutlarında olmalıdır. Yeşillenmiş ve kararmış olmamalıdır.
6. **Dondurulmuş Patates Kroket:** 10 kilogramlık (4x2.5 kg) ambalajlarda, silindir , donuk teslim alınacaktır. Açık sarı, tipik parlak patates renginde olmalı, yüzeyi düzgün olmalı, yırtık ve çatlak olmamalı, talimata uygun kızartıldığında gevrek olmalı, içi pişmelidir. Piştiğinde damakta kalan tuz oranı uygun olmalıdır.
7. **Dondurulmuş Kırmızı Şerit Biber:** 10 kg(4x2.5 kg)lık ambalajlarda, yeni tarihli olacak, 10x10 mm veya şerit olacak, donuk olarak teslim alınacaktır. Parlak kırmızı renkte, lekesiz olmalıdır. Hiçbir katkı maddesi bulunmamalıdır. Kendine has tipik şerit şeklinde olmalı, kabuk ve etli kısım sulu-gevrek yapıda olmalı, acı olmamalıdır. İçinde yabancı madde olmamalıdır. 250 gr örnek numunede yeşil, turuncu ve sarı tonlarındaki parça oranı %1 ile %5 arasında olmalıdır. Kaynayan suya atıldığında 20-25 dk içerisinde dağılmadan pişme özelliği göstermeli sert olmamalıdır.
8. **Dondurulmuş Yeşil Şerit Biber:** 10 kilogramlık (4x2,5 kg) ambalajlarda, yeni tarihli olacak, 10x10 mm veya şerit olacak, donuk olarak teslim alınacaktır.
9. **Dondurulmuş Havuç Küp:** 10 kilogramlık(4x2,5kg) ambalajlarda 10x10 mm olacak, donuk olarak teslim alınacaktır.
10. **Dondurulmuş Bezelye:** 10 kilogramlık (4x2,5 kg) ambalajlarda, donuk olarak teslim alınacaktır. Parlak koyu yeşil renkte olacak, bitkisel kaynaklı yabancı madde bulunmayacak, 200 g örnek numunede sararmış bezelye oranı %2-6'yı, lekelenmiş bezelye oranı %1-4 adedi geçmeyecektir. Kendine has sert bir yapıda olmalıdır. Kaynayan suya atıldığında 20-25 dakika içerisinde dağılmadan pişme özelliği göstermeli sert olmamalıdır.

11. **Dondurulmuş Ispanak:**10 kilogramlık ambalajlarda blok, ayıklanmış, donuk olarak alınacaktır. Böcekli, kurtlu olmayacak; yabancı otların sapları ve kökleri bulunmayacaktır.
12. **Dondurulmuş Küp Kabak:**10 kilogramlık (4×2,5 kg) ambalajlarda, 20×20 mm büyüklüğünde, donuk, beyaz kabak alınacaktır.
13. **Dondurulmuş Taze Fasulye:** 10 kilogramlık (4×2,5 kg) ambalajlarda, donuk olarak teslim alınacaktır. Parlak yeşil renkte olmalı, tipik fasulye yapısında olmalıdır. Bitkisel kaynaklı yabancı madde olmamalı, sapı ve ucu alınmalı, kılçıksız, lekesiz olmalıdır. Kaynayan suya atıldığında 30-35 dakika içerisinde dağılmadan pişme özelliği göstermeli sert olmamalıdır.
14. **Dondurulmuş Karnabahar:**10 kilogramlık ambalajlarda, küçük parçalar halinde, donmuş olarak teslim alınacaktır. Kendi doğal renginde olacaktır, kararma olmamalıdır.
15. **Dondurulmuş Kereviz:**10 kilogramlık (4×2,5kg) ambalajında 10×10 mm'lik kök olarak donuk alınacaktır. Kendi doğal renginde olacaktır.
16. **Dondurulmuş tombul bamy:**Tombul bamy olmalı; taneleri sağlam, bütün, zedesiz, temiz, çeşidine özgü renk, tat ve kokuda olmalı; muhteviyatında herhangi bir katkı malzemesi veya yabancı madde bulunmamalıdır. Böcek yenikli kurtlu olmamalı, ayrıca yabancı ot ve kökleri bulunmamalıdır.

DONDURULMUŞ GIDA MİKTARLARI

SIRA NO	YİYECEK MALZEMESİ	MİKTAR	BİRİM
01	DONDURULMUŞ PEYNİRLİ MİLFÖY BÖREK	1000	KG
02	DONDURULMUŞ KAYSERİ MANTI	500	KG
03	DONDURULMUŞ ELMA DİLİM PATATES	1000	KG
04	DONDURULMUŞ KÜP PATATES	3500	KG
05	DONDURULMUŞ PARMAK PATATES	1500	KG
06	DONDURULMUŞ PATATES KROKET	1000	KG
07	DONDURULMUŞ KIRMIZI ŞERİT BİBER	500	KG
08	DONDURULMUŞ YEŞİL ŞERİT BİBER	1600	KG
09	DONDURULMUŞ HAVUÇ KÜP	500	KG
10	DONDURULMUŞ BEZELYE	2000	KG
11	DONDURULMUŞ İSPANAK	300	KG
12	DONDURULMUŞ KÜP KABAK	1000	KG
13	DONDURULMUŞ TAZE FASULYE	2000	KG
14	DONDURULMUŞ KARNABAHAAR	500	KG
15	DONDURULMUŞ KEREVİZ	200	KG
16	DONDURULMUŞ TOMBUL BAMYA	400	KG


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