



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 “A Grubu Kuru Gıda” (15 Kalem) **İhalesi** için Yaklaşık Maliyet Fiyat Araştırmasına esas olmak üzere ekteki 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	Pirinç (Baldo)	10.000 Kg.		
02	Kırık Pirinç	1.500 Kg.		
03	Şehriye	3.000 Kg.		
04	Makarna	9.000 Kg.		
05	Bulgur	7.500 Kg.		
06	Kuru Fasulye	2.500 Kg.		
07	Nohut	3.000 Kg.		
08	Kırmızı Mercimek	2.000 Kg.		
09	Yeşil Mercimek	1.000 Kg.		
10	Tarhana	1.000 Kg.		
11	Buğday Unu	4.000 Kg.		
12	Aşurelik Buğday	400 Kg.		
13	Kuru Börülce	500 Kg.		
14	Kuru Barbunya	500 Kg.		
15	İrmik	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 : ☐

A GRUBU KURU GIDA TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Tüm ürünler 1. kalite olacaktır.
- Ürünlerin üretim tarihi kullanıldığı yıl olmalıdır.
- Ürünler ve ambalajlarda kullanılan malzemeler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne uygun olacaktır.
- Ürünlerin içerikleri TSE'nin belirlediği standart ve tadillerine uygun olmalıdır.
- Ahşap palet ve ahşap kasa ile ürün kesinlikle gelmemelidir.
- Ambalajların içinde canlı veya cansız böcek artıkları olmamalıdır.
- Ambalajların üzerinde net ağırlığı, üretici firmanın adı, adresi ve tanıtıcı işaretini gösteren okunaklı yazı veya hususları belirten yazılar olacaktır. Üretim ve son kullanma tarihi ambalaj üzerinde veya çuval içindeki etikette belirtilmiş olmalıdır.
- Ambalajlar; ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb. olumsuz dış etkilere koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir.
- Malzemelerin getirildiği aracın kuru gıda taşımaya ve temizlik kurallarına uygun olması gerekmektedir.
- Son kullanma tarihinden önce bozulan veya numuneden farklı çıkan ürünler, yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendilerine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.
- Ürünlerin sevkiyatı sırasında gelen ürünlerin depolara yatay ve dikey yerleştirilmesi firma personelleri tarafından yapılacaktır.
- Yüklenici firma Tarım ve Orman Bakanlığından İşletme 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. **Baldo Pirinç:** Yeni sene mahsulü, yemeklik 1. kalite, orta taneli, rutubetsiz, böceksiz, kurtsuz temiz olacak; kırık, küflü, küf kokulu, böcek ve kurt yenikli olmayacaktır. **Baldo olarak alınacaktır.** Ürünün getirildiği çuvalda ve ürün etiketinde "baldo pirinç" ibaresi yer almalıdır. Doğal renk ve kokuda, iyi cins yerli üretim pirinçlerden olacaktır. Lekeli tane, çöp, kabuklu tane ve çeltikli tane oranı %0,1'i geçmeyecektir. **Nem oranı %15ten fazla olmamalıdır.** 25 kilogramlık ambalajlarda alınacaktır.
2. **Kırık Pirinç:** Yeni sene mahsulü, çorbalık ve dolmalık kullanımına uygun olmalıdır. Standartları arasında 1. kalite, rutubetsiz, böceksiz, kurtsuz temiz olacak; küflü, küf kokulu, böcek ve kurt yenikli olmayacaktır. Ürünün getirildiği çuvalda ve ürün etiketinde "kırık / dolmalık / çorbalık" ibaresi yer almalıdır. Doğal renk ve kokuda, iyi cins yerli üretim pirinçlerden olacaktır. Lekeli tane, çöp, kabuklu tane ve çeltikli tane oranı %0,1'i geçmeyecektir. **Nem oranı %15ten fazla olmamalıdır.** 25 kilogramlık ambalajlarda alınacaktır.

3. **Şehriye:** Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış arpa ve tel şehriye olarak alınacaktır. 5 kilogramlık paketlerde olmalıdır. Görünüş, koku ve lezzeti doğal görünüşte olacaktır. Küflenmiş, kurtlu, böcekli, yenikli ve kırıklı olmayacaktır. Nem oranı %13'ü, kül oranı %1'i geçmemelidir. Kuru gluten miktarı %10'dan az olmayacaktır.
4. **Makarna:** Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış, 5 kilogramlık paketlerde, kırksız olmalıdır. Burgu, çubuk, boncuk, kuskus, erişte olarak alınacaktır. Kirilenmiş, acımuş, kurtlu, böcek yenikli olmayacaktır. Yabancı tat ve koku taşımayacaktır. Tuzlu (%1) kaynar suda pişirilince 20 dakikada hepsi pişmeli ve dağılmamalıdır.
5. **Bulgur:** 25 kilogramlık çuvallarda, birinci kalite, taneleri homojen olmalı ve içinde yabancı cisim olmamalıdır. Pilavlık ve köftelik olarak alınacaktır. Durum buğdayından üretilmiş olmalı, rutubet %13'ü geçmemelidir. Böceklenme ve kurtlanma olmayacak, bozulmuş, küflenmiş, ekşimiş, acımuş olmayacaktır. Sağlığa zararsız olsa dahi hiçbir kimyasal madde bulunmayacaktır.
6. **Kuru Fasulye:** Yeni sene mahsulü olacaktır. Taneleri minimum 7 mm, temiz olacak; yabancı madde olmayacak, karışık, kurtlu, böcekli, yenikli olmayacaktır. Beyaz renkli olacaktır. Buruşmuş, çürük, küflü, ıslak, sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır. 25 kilogramlık ambalajlarda alınacaktır.
7. **Nohut:** Yeni sene mahsulü olacaktır. Taneleri minimum 8 mm olmalı, taş ve toprak içermemelidir. Kendine özgü renk ve tatta olmalı, ıslanıp kurutulmuş olmamalı, haşere (kurt, böcek vb.), parazit ve bunların parçaları küfler ve kokuşma bulunmamalıdır. Rutubeti %14'ten fazla olmamalı, yabancı ve ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış suni olarak ağartılmış olmamalıdır. 25 kilogramlık ambalajlarda alınacaktır.
8. **Kırmızı Mercimek:** Yeni sene mahsulü, taneleri tam olgun olmalı, kırmızı futbol mercimek olmalıdır. Yaprak şeklinde olmamalı, buruşmamış olmalı, böceksiz, taşsız, topraksız olmalıdır. Nem oranı %15'i geçmemelidir. Yabancı ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş yağlamak, fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. 25 kilogramlık ambalajlarda alınacaktır.
9. **Yeşil mercimek:** 1. kalitede, son sene mahsulü ve yerli üretim olacaktır. Yeterince kurumamış, küflü, ıslak, kızışmış küf, fena koku vs. olmayacak. Dolgun taneli ve koyu yeşil renkte olacak, bit ve her türlü haşarattan arınmış olacak. Mercimekler kaynatıldığında yarım saatte tamamen pişmiş olacaktır. Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret ve nebati yabancı kısımlar %0,5 (binde beş) gramı geçmeyecektir. 25 kilogramlık orijinal fabrika ambalajında olmalıdır.
10. **Tarhana:** Kendine has koku ve tatta taze olmalıdır. Minimum 5 kilogramlık ambalajda olacak, suda tamamen eriyecektir. Acı olmamalıdır.
11. **Buğday Unu:** Kurumun isteğine bağlı olarak Tip 650(ekmeklik) veya Tip 550(kek, bök, baklavalık) olarak alınabilecektir. Temiz, taze, kurtlu, böceksiz olmalıdır. İçerisinde yabancı madde bulunmayacak, topaklanmış ve ambalajları parçalanmış olmayacak, 10 ya da 25 kilogramlık çuvallarda olacaktır, rutubeti %2'den fazla olmayacaktır. 50 kilogramlık çuvalda ürün kabul edilmeyecektir.
12. **Aşurelik Buğday:** Kurtlu, böceksiz, taze olmalıdır. Kaliteli buğdaydan olmalı, küflü, acı, ıslak, kirli, kum, taş, topraklı, topaklanmış, fena kokulu, doğal lezzet ve rengi değişmiş olmamalıdır. 25 kilogramlık ambalajlarda alınacaktır.
13. **Kuru Börölce:** Kuru Börölceler temiz ve çeşidine özgü renkte olacaktır. 1. sınıf, iyi kalitede ve yeteri derecede kurumuş, yeni sene ürünü, umumiyetle dolgun ve kendine has renkte olacaktır. Buruşmuş, çürük, küflü, ıslak, kızışmış, böcek yenikli, sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır. Kuru Börölceler önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi

aynı derecede pişmiş olacaktır.Kırık sararmış ve küçük tane miktarı %1'den fazla olmayacaktır. Karışık cins olmayacaktır.

- 14. Kuru Barbunya (Beyaz):** Yabancı cisim, kurt yeniği olmayacak, karışık olmayacak, dolgun taneli olacaktır. Barbunyanın gelişigüzel alınan 100 adedinin ağırlığı (kusurlular çıkarıldıktan sonra) 40 gramdan aşağı olmayacaktır. Kırık, sararmış ve küçük tane miktarı %2'den fazla olmayacaktır.
- 15. İrmik:** 1. kalite, taze olacak; rutubetlenmiş, böceklenmiş olmayacaktır. Sert buğdaydan elde edilmiş iri boy ve taze olacaktır. Rengi hafif sarımtırak ve sarı olacak, boyanmış olmayacaktır. Doğal görünüm, renk, koku ve lezzette olacaktır. Rutubet %14'ü geçmemelidir.

A GRUBU KURU GIDA MİKTARLARI

SIRA NO	YİYECEK MALZEMESİ	MİKTAR	BİRİM
01	BALDO PİRİNÇ	10000	KG
02	KIRIK PİRİNÇ	1500	KG
03	ŞEHİRİYE	3000	KG
04	MAKARNA	9000	KG
05	BULGUR	7500	KG
06	KURU FASULYE	2500	KG
07	NOHUT	3000	KG
08	KIRMIZI MERCİMEK	2000	KG
09	YEŞİL MERCİMEK	1000	KG
10	TARHANA	1000	KG
11	BUĞDAY UNU	4000	KG
12	AŞURELİK BUĞDAY	400	KG
13	KURU BÖRÜLCE	500	KG
14	KURU BARBUNYA	500	KG
15	İRMİK	150	KG

GIDA MÜH. ZELİHA ILGIN

GIDA MÜH. SİBEL AZGER

DYT. İBRAHİM CAN SERT