



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 “B Grubu Kuru Gıda” (13 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	Domates Salçası	5.000 Kg.		
02	Biber Salçası	150 Kg.		
03	Sirke	600 Lt.		
04	Ayçiçek Yağı	20.000 Lt.		
05	Meyve Suyu	50.000 Ad.		
06	Konserve Mantar	4.000 Kg.		
07	Konserve Mısır	1.000 Kg.		
08	Konserve Ton Balığı	1.500 Kg.		
09	Kornişon Turşu	600 Kg.		
10	Karışık Turşu	1.000 Kg.		
11	Tahin	300 Kg.		
12	Dilimlenmiş Siyah Zeytin	150 Kg.		
13	Dilimlenmiş Yeşil Zeytin	150Kg.		
	(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 : ☐

B 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 olacaktır.
- 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. **Domates Salçası:** 5 kilogramlık ikili duble konsantre vakum domates salçası, orijinal ambalajında olacak, kutular paslı, küflü, şişmiş olmayacaktır. Domates dışında başka cins sebze ve meyve ezmeleri zararsızda olsa ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır. Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin, delinmiş, paslanmış olmayacaktır. Lak tabakası delinmiş ve tenekeler bombaj yapmış olmayacaktır. Kilosu net ağırlığından alınacaktır. Siparişler net ağırlığa göre verilecektir.
2. **Biber Salçası:** 5 kilogramlık vakumlu biber salçası, orijinal ambalajında olacak, kutular paslı, küflü, şişmiş olmayacaktır. Biber dışında başka cins sebze ve meyve ezmeleri zararsızda olsa ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır. Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin, delinmiş, paslanmış olmayacaktır. Lak tabakası delinmiş ve tenekeler bombaj yapmış olmayacaktır. Kilosu net ağırlığından alınacaktır. Siparişler net ağırlığa göre verilecektir.
3. **Sirke:** 2 veya 3 kilogramlık şişe olmalı, iyi cins üzümünden yapılmış olmalı, berrak, tortusuz olmalıdır.

4. **Ayçiçek Yağı:** 18 litrelik tenekelerde olacak ve tenekeler paslı, delik, ezik olmayacaktır. Yağın rengi berrak, açık sarı ve tortusuz olacaktır.
5. **Meyve Suyu:** Pastörize, 180±20 ml tetrapak kutu olarak kurumun istediği şekilde değişik çeşitlerde (vişne, karışık, kayısı, elma, şeftali), nektar olarak alınacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksi Meyve Suyu ve Benzer Ürünler Tebliği'ndeki meyve suyu ve meyve püresi yüzdelere uygun olarak üretilmiş olmalıdır. Vişne nektarı en az yüzde 35, kayısı nektarı en az yüzde 40, elma nektarı en az yüzde 50, şeftali nektarı en az yüzde 50 meyve suyu veya meyve püresi içermelidir. Ürünler **glikoz veya fruktoz şurubu içermeyecektir.**
6. **Konserve mantar:** Minimum 2,5 kilogramlık ambalajında, dilimlenmiş ve yeni tarihli olacaktır. Ambalajda kabarma, pas olmayacaktır. Kapalı kutularda sterilize edilerek hazırlanmış olacaktır. Konserve kutular hermetikli kaplarda, bombe yapmamış olacaktır. Kutularda delik, çatlak, derin pas lekeleri olmayacaktır. Kutular açıldıkları zaman gaz intişarı çıkmayacak ve içerikleri koku, lezzet görünüm yönünden doğal olacaktır. Herhangi bir yabancı gıda maddesi zararsız da olsa kimyevi madde ve boya katılmamış olacaktır. Okside olmamış ve daha önce kullanılmamış tenekeden yapılmalıdır. **Kilosu net ağırlığından değerlendirilecektir.**
7. **Konserve Mısır:** Minimum 2,5 kilogramlık tenekede, yeni tarihli olacaktır. Ambalajlarda kabarma, pas olmayacaktır. Kapalı kutularda sterilize edilerek hazırlanmış olacaktır. Konserve kutular hermetikli kaplarda, bombe yapmamış olacaktır. Kutularda delik, çatlak, derin pas lekeleri olmayacaktır. Kutular açıldıkları zaman gaz intişarı çıkmayacak ve içerikleri koku, lezzet görünüm yönünden doğal, pişmiş mısır tanesi evsafında olacaktır. Herhangi bir yabancı gıda maddesi zararsız da olsa kimyevi madde ve boya katılmamış olacaktır. Okside olmamış ve daha önce kullanılmamış tenekeden yapılmalıdır. **Kilosu net ağırlığı üzerinden değerlendirilecektir. Siparişler net ağırlığı üzerinden verilecektir.**
8. **Konserve Ton Balığı:** Yeni tarihli olacak ambalajlarda kabarma, pas olmamalıdır; tam, yeni tarihli 1705 gramlık ambalajlarda olmalıdır. **Kilosu net ağırlığından alınacaktır. Siparişler net ağırlığa göre verilecektir.**
9. **Kornişon Turşu:** Yeni üretim olacak, üzerinde net ve süzme ağırlığı belirtilmiş olacak, kilosu süzme ağırlığından değerlendirilecektir. Kornişon boyutu 3 no olacaktır. Kornişonda yumuşama, dağılma, küflenme, yabancı madde olmayacaktır. 20 kilogramlık ambalajlarda, Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olacaktır. Turşular plastik kova içinde naylon poşetli olacaktır. Turşu suyu salyalanmış olmayacaktır. **Kilosu net ağırlığından değerlendirilecektir.**
10. **Karışık Turşu:** Yeni üretim olacak, üzerinde net ve süzme ağırlığı belirtilmiş olacak, kilosu süzme ağırlığından değerlendirilecektir. Türk Gıda Kodeksi'ne ve TS 4214 şartlarına uygun olmalıdır. Turşular 17-20 kilogramlık plastik kova içinde naylon poşetli olacaktır. Turşuların suyu salyalanmış olmayacaktır. Karışıma giren her bir turşu kendine has ve renkte, sebzeleri yumuşamamış, dağılmamış, çürümemiş ve küflenmemiş olmalı, yabancı madde bulunmamalıdır. Sebzeler acı, fena kokulu, kurt yenikli, basaralı olmamalıdır. Herhangi bir boya maddesi bulunmamalıdır. **Kilosu net ağırlığından değerlendirilecektir.**
11. **Tahin:** 1.kalite, taze, temiz ve maksimum 5 kilogramlık ambalajda olmalıdır. Tahin kavrulmuş olmayacaktır.
12. **Dilimlenmiş Siyah Zeytin:** Siyah zeytin dilimlenmiş halde çekirdeksiz olarak alınacaktır. Kilosu süzme ağırlığından değerlendirilecektir. Asit veya başka bir madde ile acılığı giderilmez sadece tuzlu su ile salamura yapılır. Dilimlenmiş zeytin çekirdeksiz zeytinin yaklaşık olarak eşit kalınlıkta ve paralel olarak dilimlenmesi ile elde edilen ekstra tip siyah zeytin olacaktır. Salamurası tamamen alınmış 1. sınıf zeytinler olacak; ezik, acı, çürük, küflü, erimiş, canlı cansız parazitli, kurt yenikli olmayacaktır. Ambalaj

yeni ve temiz olacak zeytine yabancı tat ve koku vermeyecek, iyi bir şekilde koruyabilir özellikte olacaktır. Teneke kutular laklı olacaktır. Boyar madde kullanılmayacaktır.

13.Dilimlenmiş Yeşil Zeytin: Yeşil zeytin dilimlenmiş halde çekirdeksiz olarak alınacaktır.

Kilosu süzme ağırlığından değerlendirilecektir. Asit veya başka bir madde ile acılığı giderilmez sadece tuzlu su ile salamura yapılır. Dilimlenmiş zeytin çekirdeksiz zeytinin yaklaşık olarak eşit kalınlıkta ve paralel olarak dilimlenmesi ile elde edilen ekstra tip yeşil zeytin olacaktır. Salamurası tamamen alınmış, 1. sınıf zeytinler olacak, ezik, acı, çürük, küflü, erimiş, canlı cansız parazitli, kurt yenikli olmayacaktır. Ambalaj yeni ve temiz olacak zeytine yabancı tat ve koku vermeyecek, iyi bir şekilde koruyabilir özellikte olacaktır. Teneke kutular laklı olacaktır. Ağartıcı veya boyar madde kullanılmayacaktır.

B GRUBU KURU GIDA MİKTARLARI

SIRA NO	YİYECEK MALZEMESİ	MİKTAR	BİRİM
01	DOMATES SALÇASI	5000	KG
02	BİBER SALÇASI	150	KG
03	SİRKE	600	L
04	AYÇİÇEK YAĞI	20000	L
05	MEYVE SUYU	50000	ADET
06	KONSERVE MANTAR	4000	KG
07	KONSERVE MISIR	1000	KG
08	KONSERVE TON BALIĞI	1500	KG
09	KORNİŞON TURŞU	600	KG
10	KARIŞIK TURŞU	1000	KG
11	TAHİN	300	KG
12	DİLİMLENMİŞ SIYAH ZEYTİN	150	KG
13	DİLİMLENMİŞ YEŞİL ZEYTİN	150	KG

GIDA MÜH. ZELİHA ILGIN

GIDA MÜH. SİBEL AZGER

DYT. İBRAHİM CAN SERT