



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 “Roll Ekmek” (01 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	Roll Ekmek (Poşetli)	20.000 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 :

EKMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Ekmekler **normal, kepekli, tuzsuz** çeşitlerinde her biri **40 g Roll Ekmek** olarak alınacaktır.
- **Kurum istediği takdirde ekmekleri haftada 500 adedi geçmeyecek şekilde normal sandviç ekmeği şeklinde alabilecektir. Sandviç ekmeği 100 g olarak alınacaktır.**
- Ekmekler 50 adetlik gıda ile temasa uygun, şeffaf, içi görünür ambalajlar içinde olacaktır.
- Her 50'lik poşetin içinde ayrıca tek tek ambalajlı (poşet içerisinde) olacaktır. Üzerinde üretici firma adı, adresi, üretim yeri, net ağırlığı, ekmeğin çeşidi (normal, kepekli, tuzsuz) Tarım ve Orman Bakanlığından alınmış üretim izin tarih ve sayısı ile ilgili bilgiler içeren etiketler görülecek yerlerde bulundurulmalıdır.
- Ekmekler 66-72 randımanlı (Tip 2) unundan pişmiş olacaktır.
- Kepekli ekmekler %20'si kepek undan yapılacaktır.
- Ekmek yapımında kullanılan gıda maddeleri 1. kalite olacaktır.
- Firma ekmeği kurumun istediği yere teslim edecektir.
- Ekmek poşetlerinin sağlığa zararsız ve gıda ile temasa uygun olması gerekmektedir.
- Ekmekler, günlük, taze, iç dokusu iyi oluşmuş, kabuğu yanmamış ve iyi pişmiş olmalıdır. Ağızda ekşilik, acılık ve burukluk bırakmamalıdır. Homojen yapıda, içinden ayrılmamış, iyi kızarmış, hafif sert, elastik ve parlak görünümlü olmalıdır.
- Ekmeklerin tuz oranı Gıda Maddeleri Tüzüğü'ne uygun olmalıdır.
- Ekmeklerin getirildiği aracın ekmek taşımaya ve temizlik kurallarına uygun olması gerekmektedir. Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır.
- Üründe hiçbir yabancı madde olmamalıdır.
- Kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olmalı, karışmamış halde un, tuz, maya ile bunların topakları bulunmamalıdır.
- 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 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. **Kurum istediği takdirde sabah ve öğleden sonra olmak üzere gün içinde iki sevkiyat yapılacaktır. Sabah sevkiyatı en geç saat 10:00'da olacaktır. Öğleden sonra sevkiyatı en geç saat 15:00'da olacaktır. 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.

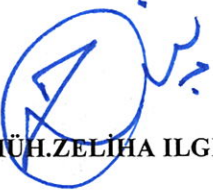
GIDA MÜH. ZELİHA ILGIN

GIDA MÜH. SİBEL AZGER

DYT. İBRAHİM CAN SERT

EKMEK MİKTARI

SIRA NO	YİYECEK MALZEMESİ	MİKTAR	BİRİM
01	EKMEK	20000	KG


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