



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



Konu: Fiyat Bildirimi Hk.

Tarih: ...../...../2024

Aşağıda yazılı malın/ hizmetin müesseseniz tarafından tedariki mümkün ise satın alınmasına / fiyat araştırılmasına esas olmak üzere **KDV hariç** Piyasa satış fiyatlarınızın 3 gün içerisinde bildirilmesini rica ederim.

Gülşüm AKTAĞ  
Sağlık, Kültür ve Spor Dairesi Başkanı

Fiyat veren müessesenin adresi :  
Yetkilinin imzası :

| Sıra No                 | Satın Alınacak / Fiyat Araştırılacak Malın Cinsi ve Nitelikleri | Miktarı   | Birim Fiyatı | Toplam Fiyatı TL |
|-------------------------|---|-----------|--------------|------------------|
| 01                      | Dana Kuşbaşı Et   | 1.200 Kg. |              |                  |
|                         | <b>(Not: Teknik Şartname Ektedir)</b>                           |           |              |                  |
| <b>KDV Hariç Toplam</b> |   |           |              |                  |

- 1.1 Teklifler Türk Lirası (TL) cinsinden ve KDV hariç olarak verilecektir.
- 1.2 Teklif mektubu ve Teknik Şartname kaşe ve imzalı olacaktır.
- 1.3 Ödeme esnasında %0,948 oranında KDV hariç tutar üzerinden Damga Vergisi kesilecektir.
- 1.4 Nakliye, hamaliye, işçilik, montaj ve vb. giderler yükleniciye aittir.
- 1.5 **Birden fazla kalemi ihtiva eden alımlarda teklifdeki Mal/Malzemeler kalem bazında değerlendirilecektir.**
- 1.6 Teknik şartnameye uygun olmayan ve muayene kabulü yapılmayan mal/hizmetler kabul edilmeyecektir.
- 1.7 Teklif veren firmalar vermiş olduğu teklif ile birlikte teknik şartnameyi kabul ve taahhüt etmiş sayılır.
- 1.8 Ürünler, idareміzce yükleniciye sipariş gönderildikçe peyderpey alınacağından sözleşmeli olarak alım yapılacaktır.
- 1.9 Yukarıda / Ekli listede belirtilen Mal / Hizmeti Firmamız en geç ..... gün içerisinde temin etmeyi taahhüt eder.

İmza- Kaşe

**Firmanız tedarik formuna nasıl ulaştınız:**

1-Satın Alma Personeli :  2- Web Sayfası :  3- Telefon:  4- Diğer :

## DANA KUŞBAŞI ET TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Üretici firmalar TSE, TSEK, TS EN ISO 22000-2018 belgelerinden birine sahip olmalıdır ve idareye sunmalıdır.
- 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.

1. Etler; **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. 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.**

GIDA MÜH. SİBEL AZGER

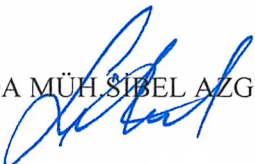
GYT.MEHMET ÇELİK

GIDA MÜH. ZELİHA ILGIN

## DANA KUŞBAŞI ET MİKTARI

| SIRA NO | YİYECEK MALZEMESİ | MİKTAR | BİRİM |
|---------|-------------------|--------|-------|
| 01      | DANA KUŞBAŞI ET   | 1200   | KG    |

GIDA MÜH.ŞİBEL AZGER



DYT.MEHMET ÇELİK



GIDA MÜH.ZELİHA ILGIN

