



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 AKTAG
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	Şehriye	300 Kg.		
02	Makarna	1.800 Kg.		
03	Bulgur	600 Kg.		
04	Nohut	400 Kg.		
05	Kırmızı Mercimek	800 Kg.		
06	Kuru Barbunya (Beyaz)	150 Kg.		
07	Tarhana	400 Kg.		
08	Buğday Unu	800 Kg.		
09	Karabiber (Öğütülmüş)	30 Kg.		
10	Kimyon (Öğütülmüş)	15 Kg.		
11	Pul Biber	25 Kg.		
12	Rafine Tuz	360 Kg.		
	(Not: Teknik Şartname Ektedir)			
			KDV Hariç Toplam	

- 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, idaremizce 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 ulaştı:

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.
 - 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 etkilerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir.
 - **Pul biberde gelen her parti için aflatoksin ve sudan boyası analiz raporu da beraberinde getirilecektir.**
 - 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 Bakanlığında 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.**
1. **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.
 2. **Makarna:** Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış, 5 kilogramlık paketlerde, kırksız olmalıdır. Burgu, çubuk, boncuk, kuskus, erişte olarak alınacaktır. Kirlenmiş, acımuş, kurtlu, böcek yenikli olmayacaktır. Yabancı tat ve koku taşımayacaktır. Tuzlu (%1) kaynar suda pişirilince 20 dakikada hepsi pişmeli ve dağılmamalıdır.
 3. **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.

4. **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 ağırlatılmış olmamalıdır. 25 kilogramlık ambalajlarda alınacaktır.
5. **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.
6. **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.
7. **Tarhana:** Kendine has koku ve tatta taze olmalıdır. Minimum 5 kilogramlık ambalajda olacak, suda tamamen eriyecektir. Acı olmamalıdır.
8. **Buğday Unu:** Kurumun isteğine bağlı olarak Tip 650(ekmeklik) veya Tip 550(kek, börek, baklavalık) olarak alınabilecektir. Temiz, taze, kurtsuz, böceksiz olmalıdır. İçerisinde yabancı madde bulunmayacak, topaklanmış ve ambalajları parçalanmış olmayacak, 10 ya da 25 kilogramlık çuvalarda olacaktır, rutubeti %2'den fazla olmayacaktır. 50 kilogramlık çuvalda ürün kabul edilmeyecektir.
9. **Karabiber (Öğütülmüş):** 1. Kalite, temiz ve rutubetsiz olacak; yabancı tat ve koku almamış, böcek ve kalıntılarını içermeyecektir.
10. **Kimyon (Öğütülmüş):** 1. Kalite, temiz ve rutubetsiz olacak; yabancı tat ve koku almamış, böcek ve kalıntılarını içermeyecektir.
11. **Pul Biber:** 1. Kalite, temiz ve rutubetsiz olacak; yabancı tat ve koku almamış, böcek ve kalıntılarını içermeyecektir. Gelen her parti için aflatoksin ve sudan boyası analiz raporu da beraberinde getirilecektir.
12. **Rafine Tuz:** 750 gramlık paketlerde alınacak, iyotlu, rafine, kaya veya deniz tuzundan imal edilmiş olacaktır.

A GRUBU KURU GIDA MİKTARLARI

SIRA NO	YİYECEK MALZEMESİ	MİKTAR	BİRİM
01	ŞEHİRİYE	300	KG
02	MAKARNA	1800	KG
03	BULGUR	600	KG
04	NOHUT	400	KG
05	KIRMIZI MERCİMEK	800	KG
06	KURU BARBUNYA(BEYAZ)	150	KG
07	TARHANA	400	KG
08	BUĞDAY UNU	800	KG
09	KARABİBER(ÖĞÜTÜLMÜŞ)	30	KG
10	KİMYON(ÖĞÜTÜLMÜŞ)	15	KG
11	PUL BİBER	25	KG
12	RAFİNE TUZ	360	KG