



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 fiyatlarımızın 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	Tavuk But	3.000 Kg.		
02	Tavuk Pirzola	750 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 teklifteki 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.
- Yukarıda / Ekli listede belirtilen Mal / Hizmeti Firmamız en geç ..... gün içerisinde temin etmeyi taahhüt eder.

İmza- Kaşe

**Firmanız tedarik formuna nasıl ulaşmıştır:**

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

## TAVUK ETİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Ürünler 1. kalite olacaktır.
  - Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.
  - Malzemelerin getirildiği aracın soğutmalı ve temizlik kurallarına uygun olması gerekmektedir.
  - Araç dezenfeksiyon belgesi ürünlerle birlikte getirilmelidir.
  - Ürünler tekniğe uygun olarak doldurulmuş ambalajlar içinde, üzerleri kapalı olmalı ve ambalajlarda kontrol işareti, üretim ve son kullanma tarihleri bulunmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.
  - 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 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. Tavuklar; tavuk but, tavuk pizola olarak satın alınacaktır.
  2. Tavuk eti kartlaşmamış olmalı, çok genç ve zayıf hayvan eti olmamalıdır.
  3. Tavuk içinde kursak, ciğer vb. sakatat bulunmamalıdır.
  4. Ürünler tekniğe uygun olarak doldurulmuş ambalajlar içinde, üzerleri kapalı olmalı ve ambalajlarda kontrol işareti, üretim ve son kullanma tarihleri bulunmalıdır. Tavuk butların bir adedinin ortalama ağırlığı **300±20 g** olmalıdır. But iyi etlenmiş, orta derecede geniş, kalın ve aşağı doğru taşıdığı et yuvarlak ve dolgun görünüşte olmalıdır. Görülebilen her tüyün mutlaka temizlenmiş olması gerekir. Tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri olmamalıdır. Ürünlerde leke, toz, toprak vb. madde olmayacaktır.
  5. Pizolaların ortalama ağırlığı **150±20 g** olmalıdır. Görülebilen her tüyün mutlaka temizlenmiş olması gerekir. Tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri olmamalıdır. Ürünlerde leke, toz, toprak vb. madde olmayacaktır.
  6. Ürünlerin tümü taze olmalı, hiçbir ürün dondurulmuş olmamalıdır.
  7. Ürünlerde koku, renk değişikliği olmamalıdır.
  8. Ürünlerin sıcaklığı teslim anında 4 °C'den fazla olmamalıdır.
  9. İnsan sağlığını etkileyen tavuk vebası riski taşımayan ileri teknoloji üretim tesisleri ürünü olmalıdır.

GIDA MÜH. SİBEL AZGER

DYT. MEHMET ÇELİK

GIDA MÜH. ZELİHA ILGIN

## TAVUK ETİ MİKTARLARI

SIRA NO	YİYECEK MALZEMESİ	MİKTAR	BİRİM
01	TAVUK BUT	3000	KG
02	TAVUK PİRZOLA	750	KG

GIDA MÜH. SİBEL AZGER

DYT. MEHMET ÇELİK

GIDA MÜH. ZELİHA ILGIN