



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 “Tatlı” (07 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](mailto:ymkhsatinalma@akdeniz.edu.tr) e-posta adresine ya da **0 242 310 15 03** no'lu faks numarasına bildirmenizi rica ederiz.

Gülsüm AKTAĞ  
Sağlık, Kültür ve Spor Dairesi Başkanı

Sıra No	Satın Alınacak / Fiyat Araştırılacak Malın Cinsi ve Nitelikleri	Miktarı	Birim Fiyatı	Toplam Fiyatı TL
01	Şekerpare	700 Kg.		
02	Kalburabastı	700 Kg.		
03	Baklava	2.000 Kg.		
04	Sarıburma	2.000 Kg.		
05	Tel Kadayıf	1.500 Kg.		
06	Tulumba Tatlısı	600 Kg.		
07	Cevizli Bülbül Yuvası	1.000 Kg.		
	<b>(Not: Teknik Şartname Ektedir)</b>			
			<b>KDV Hariç Toplam</b>	

İmza- Kaşe

**Firmanız tedarik formuna nasıl ulaştı:**

1-Satın Alma Personeli :

2- Web Sayfası :

3- Telefon:

4- Diğer :

## TATLI TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Tatlı yapımında kullanılan tüm malzemeler 1. kalite olacaktır.
- Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.
- Ahşap palet ve ahşap kasa ile ürün kesinlikle gelmemelidir.
- Malzemelerin getirildiği aracın tatlı taşımaya ve temizlik kurallarına uygun olması gerekmektedir.
- Şurupları şekerlenmemiş, şurup miktarı normal, ideal lezzetinde, tepsilerdeki miktarları standart ve tepsilerin üstü, yanı ve alt tarafı saydam malzeme ile ambalajlanmış (beşerli tepsiler şeklinde) olarak getirilmelidir.
- Ambalajlamada kullanılan malzeme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olmalıdır.
- Tatlılarda yabancı madde bulunmamalıdır.
- Ürünlerin dondurulmuş veya çözdürülmüş şekilde sevkiyatı yapılmayacaktır.
- Ürünler taze teslim alınacaktır.
- **Serbetli ürünler için kullanılacak şurup kesinlikle nişasta bazlı şeker (örn: mısır şurubu vb) içermeyecektir. Şurup yapımında kullanılacak şeker; beyaz toz şekerden olacaktır.**
- 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.
- Ürünler peyderpey alınacaktır.

1. **Şekerpare:** İyi pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır. Fazla kızarmış(yanık) veya hamurlaşmış olmayacaktır. Şurup miktarı normal, lezzetli olacaktır, her birinin üzerinde fındık olacaktır. 1 porsiyonu 2 adet şekerpare içermelidir. 2 adedi 100±5 g olacaktır.
2. **Kalburabastı:** İyi pişmiş olacaktır. Fazla kızarmış(yanık) veya hamurlaşmış olmayacaktır. Şurup miktarı normal olacaktır. 1 porsiyonu 2 adet kalburabastı içermelidir. 2 adedi 100±5g olacaktır.
3. **Baklava:** İyi pişmiş ve dilimlenmiş, lezzetli, şurup miktarı normal, bol cevizli olacaktır. Fazla kızarmış(yanık) veya hamurlaşmış olmayacaktır. TSE'nin baklava standardına uygun olacaktır. 1 porsiyonu 2 adet baklava içermelidir. 2 adedi 100±5g olacaktır.
4. **Sarıburma:** İyi pişmiş ve dilimlenmiş, lezzetli, şurup miktarı normal, bol cevizli olacaktır. Fazla kızarmış(yanık) veya hamurlaşmış olmayacaktır. 1 porsiyonu 3 adet sarıburma içermelidir. 3 adedi 100±5g olacaktır.
5. **Tel Kadayıf:** İyi pişmiş, şurup miktarı normal, bol cevizli ve lezzetli olacaktır. Fazla kızarmış(yanık) veya hamurlaşmış olmayacaktır. Ortalama porsiyon ağırlığı ortalama 110-120 g olacaktır.

6. **Tulumba Tatlısı:** İyi pişmiş, taneler standart, şurubu iyi çekmiş, lezzetli olacaktır. Fazla kızarmış(yanık) veya hamurlaşmış olmayacaktır. 4 adedi  $100\pm 5$  g olmalıdır.
7. **Cevizli Bülbül Yuvası:** İyi pişmiş, şurup miktarı normal, bol cevizli ve lezzetli olacaktır. Fazla kızarmış(yanık) veya hamurlaşmış olmayacaktır. 2 adedi  $100\pm 5$  g olacaktır.

## TATLI MİKTARLARI

SIRA NO	İSTENEN MALZEME	MİKTAR	BİRİM
01	ŞEKERPARE	700	KG
02	KALBURABASTI	700	KG
03	BAKLAVA	2000	KG
04	SARIBURMA	2000	KG
05	TEL KADAYIF	1500	KG
06	TULUMBA TATLISI	600	KG
07	CEVİZLİ BÜLBÜL YUVASI	1000	KG