



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 “Sütlü Tatlı” (05 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.

Gülşüm AKTAG  
Sağlık, Kültür ve Spor Dairesi Başkanı

Sıra No	Satın Alınacak / Fiyat Araştırılacak Malın Cinsi ve Nitelikleri	Miktarı	Birim Fiyatı	Toplam Fiyatı TL
01	Sütlaç	15.000 Ad.		
02	Supangle	13.000 Ad.		
03	Profiterol	14.000 Ad.		
04	Keşkül	13.000 Ad.		
05	Tavuk Göğsü	13.000 Ad.		
	<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 :

## SÜTLÜ TATLI TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Ürünler birinci kalite olacaktır.
- Malzemelerin getirildiği aracın soğutmalı ve temizlik kurallarına uygun olması gerekmektedir.
- Ürünlerin sıcaklığının teslim esnasında 4-6° C aralığında olması gerekmektedir.
- Ahşap palet ve ahşap kasa ile ürün kesinlikle gelmemelidir.
- Ürünlerin tümü temiz olmalı, yabancı madde bulundurmamalıdır.
- Ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun malzemelerden üretilmiş olacaktır.
- Ambalaj bilgileri etiketleme tebliğine uygun olmalıdır.
- Ürünlerin ambalajları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olmalıdır.
- Ürün ambalajlarında deformasyon, ezilme ve delik olmamalıdır.
- Ürünler glikoz veya fruktoz şurubu içermeyecektir.
- Ürünlerin sevkiyatı ve yatay-dikey depoya yerleştirilmesi firma tarafından görevlendirilen personel tarafından yapılacaktır.
- **12:00-14:00 saatleri arasında ürün sevkiyatı yapılmayacaktır.**
- Ürünler peyderpey alınacaktır.

1. **Sütlaç:** Taze süttten, sütünu kullanılmaksızın aroma vericiler ve pirinç/pirinç unu ilavesi ile hazırlanmış olacaktır. Kendine has tat, koku ve yapıda olmalıdır. İçerisindeki pirinç homojen şekilde dağılmış olmalıdır. Pirinç oranı %1,5'ten az olmayacaktır. Paketlerde yırtık, delik, çatlak, yamulma, ezilme olmamalıdır. Ürünler **150 gramlık** ambalajlar halinde tek kullanımlık kaplarda ağzı kapalı şekilde teslim alınacaktır.
2. **Supangle:** Taze süttten, sütünu kullanılmaksızın yapılmış olmalıdır. Kendine has, tat ve kokuda olmalıdır, kötü koku olmamalıdır. Homojen dağılmış olmalıdır. Süt oranı %70'den az olmayacaktır. Çikolatasında acılaşıma olmamalıdır. Paketlerde yırtık, delik, çatlak, yamulma, ezilme olmamalıdır. Ürünler **150 gramlık** ambalajlar halinde tek kullanımlık kaplarda ağzı kapalı şekilde teslim alınacaktır.
3. **Profiterol:** Kendine has tat ve kokuda olmalıdır. Çikolatası sütlü çikolotadan olmalı ve ambalaj içerisinde homojen dağılmalıdır. 2 Adet patoşu (profiterol hamuru) içermelidir. Patoşu içerisinde krema homojen olmalı ve patoşuda ekşime ve acılaşıma olmamalıdır. Paketlerde yırtık, delik, çatlak, yamulma, ezilme olmamalıdır. Ürünler **100 gramlık** ambalajlar halinde tek kullanımlık kaplarda ağzı kapalı şekilde teslim alınacaktır.
4. **Keşkül:** Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Ambalaj içerisinde homojen dağılmalıdır. Paketlerde yırtık, delik, çatlak, yamulma, ezilme olmamalıdır. Ürünler **150 gramlık** ambalajlar halinde tek kullanımlık kaplarda ağzı kapalı şekilde teslim alınacaktır.
5. **Tavuk göğsü:** Kendine özgü tat, kokuda olmalıdır. Ambalaj içerisinde homojen dağılmalıdır. Paketlerde yırtık, delik, çatlak, yamulma, ezilme olmamalıdır. Ürünler **150 gramlık** ambalajlar halinde tek kullanımlık kaplarda ağzı kapalı şekilde teslim alınacaktır.

## SÜTLÜ TATLI MİKTARLARI

SIRA NO	YİYECEK MALZEMESİ	MİKTAR	BİRİM
1	SÜTLAÇ	15000	ADET
2	SUPANGLE	13000	ADET
3	PROFİTEROL	14000	ADET
4	KEŞKÜL	13000	ADET
5	TAVUK GÖĞSÜ	13000	ADET