



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 “ Dondurma” (01 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.

Gülsüm AKTAG  
Sağlık, Kültür ve Spor Dairesi Başkanı

| Sıra No | Satın Alınacak / Fiyat Araştırılacak Malın Cinsi ve Nitelikleri | Miktarı                 | Birim Fiyatı | Toplam Fiyatı TL |
|---------|---|-------------------------|--------------|------------------|
| 01      | Dondurma  | 20.000 Ad.              |              |                  |
|         | <b>(Not: Teknik Şartname Ektedir)</b>                           |                         |              |                  |
|         |   | <b>KDV Hariç Toplam</b> |              |                  |

İmza- Kaşe

**Firmanız tedarik formuna nasıl ulaşmıştır:**

1-Satın Alma Personeli :

2- Web Sayfası :

3- Telefon:

4- Diğer :

## DONDURMA TEKNİK ŞARTNAMESİ

- **Dondurmalar 100±5 ml** Maraş dondurması tadı ve kıvamında olarak cup şeklinde alınacaktır.
- Ürünlerin ambalajlarında son kullanma tarihleri ve parti numaraları yazılı olacaktır.
- Dondurulmuş gıdaların nakliyesinin yapıldığı aracın temizlik kurallarına uygun, soğutucu sistemlerinin sürekli çalışır durumda olması, soğuk zincirin kırılmaması, ürünlerin ısısının teslimat sırasında **-14 C/-18 C** olması gerekmektedir.
- Soğuk zincir kırılmadan, ürünler erimeden teslim edilmelidir. Erimiş zinciri kırılmış ürünler alınmayacaktır. Malzemelerin getirildiği aracın soğutmalı, soğutucu sistemlerinin sürekli çalışır durumda olması, soğuk zincirin kırılmaması ve temizlik kurallarına uygun olması gerekmektedir.
- Ambalajların nakliye esnasında düzenli istiflenmiş olması, kolilerde patlak, yırtık ve ezik olmaması gerekmektedir.
- **Firma 9 adet merkezde, 6 adet merkez harici yemekhanelerde kullanılmak üzere toplamda 15 adet dondurma dolaplarını temin etmelidir.**
- Firma dondurmaları kurumun istediği yere teslim edecektir. **12:00-14:00 saatleri arasında ürün sevkiyatı yapılmayacaktır.**
- Bu genel kurallara ek olarak, kuruma alınacak ürünler "Türk Gıda Kodeksi–Dondurma Tebliğine" uygun olacaktır.
- Ürünler kendine has tat, koku ve yapıda olmalıdır.
- Her cup dondurmanın kendi kaşığı içerisinde olacaktır. Koli içerisinde birleştirilmiş şekilde olmayacaktır.
- Yüklenici firma Tarım ve Orman Bakanlığında İşletme Kayıt/Onay belgesi almış olmalıdır.
- Ürünlerin sevkiyatı sırasında gelen ürünlerin depolara yatay ve dikey yerleştirilmesi firma personelleri tarafından yapılacaktır.
- Ürünler peyderpey alınacaktır.

## DONDURMA MİKTARI

| SIRA NO | ALINACAK MALZEME | MİKTAR | BİRİM |
|---------|------------------|--------|-------|
| 01      | DONDURMA         | 20000  | ADET  |