



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 “C Grubu Kuru Gıda” (33 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 AKTAĞ
Sağlık, Kültür ve Spor Dairesi Başkanı

SNo	Satın Alınacak/Fiyat Araştırılacak Malın Cinsi ve Nitelikleri	Miktarı	Birim Fiyatı	Toplam Fiyatı
01	Karabiber (öğütülmüş)	150 Kg.		
02	Kuru Nane (öğütülmüş)	40 Kg.		
03	Kimyon (öğütülmüş)	70 Kg.		
04	Pul Biber	120 Kg.		
05	Limon Tuzu	50 Kg.		
06	Ketçap	100 Kg.		
07	Mayonez	350 Kg.		
08	Yumurta	13.000 Ad.		
09	Toz Patates Püresi	1.000 Kg.		
10	Kekik	20 Kg.		
11	Rafine Tuz	2.200 Kg.		
12	Nişasta	15 Kg.		
13	Pirinç Unu	15 Kg.		
14	Hindistan Cevizi	8 Kg.		
15	Vanilya	5 Kg.		
16	Toz Kakao	25 Kg.		
17	Kakaolu Puding	300 Kg.		
18	Tarçın (öğütülmüş)	3 Kg.		
19	Yufka	600 Kg.		
20	Toz Şeker	1.000 Kg.		
21	Kuru Kayısı	15 Kg.		
22	Kuru İncir	15 Kg.		
23	Kuru Üzüm	300 Kg.		
24	Fındık İçi	15 Kg.		
25	Kırık Ceviz İçi	100 Kg.		
26	File Yer Fıstık İçi	20 Kg.		
27	Hamur Kabartma Tozu	5 Kg.		
28	Kırmızı Toz Biber	50 Kg.		
29	Mısır Unu	100 Kg.		
30	Hardal	15 Kg.		
31	Galet Unu	50 Kg.		
32	Köri	20 Kg.		
33	Susam	1 Kg.		
	(Not: Teknik Şartname Ektedir)			
			KDV Hariç Toplam	

İmza- Kaşe

C 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 olacaktır.
- **Pul biber ve kırmızı toz biberde gelen her parti için aflatoksin ve sudan boyası analiz raporu da beraberinde getirilecektir.**
- **Nane ve kekik için gelen her parti için yabancı madde analiz raporu da beraberinde getirilecektir.**
- 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.
- 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.**
- **Ürünler peyderpey alınacaktır.**

1. **Karabiber (Öğütülmüş):** 1. Kalite, temiz ve rutubetsiz olacak; yabancı tat ve koku almamış, böcek ve kalıntılarını içermeyecektir.
2. **Kuru Nane (Öğütülmüş):** 1. Kalite, temiz ve rutubetsiz olacak; yabancı tat ve koku almamış, böcek ve kalıntılarını içermeyecektir. Gelen her parti için yabancı madde analiz raporu da beraberinde getirilecektir.
3. **Kimyon (Öğütülmüş):** 1. Kalite, temiz ve rutubetsiz olacak; yabancı tat ve koku almamış, böcek ve kalıntılarını içermeyecektir.

4. **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. Az acılı olacaktır.
5. **Limon Tuzu:** Temiz, rutubetsiz olmalı, toz halinde olmalı, yabancı madde içermemelidir.
6. **Ketçap:** Minimum 5 kilogramlık ambalajda, katkısız olmalı, üretim ve son kullanma tarihi belirtilmiş olmalıdır. Acısız olmalıdır.
7. **Mayonez:** Katkısız, 8-10 kg olarak alınacaktır. Uygun sıcaklıkta serin ortamda saklanmış olmalıdır.
8. **Yumurta:** Yıkanmamış olmalı, taze olmalıdır. Yumurtalar 63-73 gram (Large Boy) olacaktır. Çatlak, kırık olmamalıdır.
9. **Toz Patates Püresi:** 2,3 veya 5 kilogramlık paketlerde olacak, üretim ve son kullanma tarihi belirtilmiş olacaktır. Glikoz-fruktoz şurubu içermemelidir.
10. **Kekik:** 1. Kalite, temiz ve rutubetsiz olacak, yabancı tat ve koku almamış, böcek ve kalıntılarını içermeyecektir. Gelen her parti için yabancı madde analiz raporu da beraberinde getirilecektir.
11. **Rafine Tuz:** 750 gramlık paketlerde alınacak, iyotlu, rafine, kaya, deniz, göl tuzundan imal edilmiş olacaktır.
12. **Nişasta:** Hangi tür maddenin nişastası ise ona ait olmalı, karışık olmamalıdır. Buğday nişastası olarak alınacaktır.
13. **Pirinç Unu:** Beyaz renkli, katışıksız, taze ve temiz olmalıdır.
14. **Hindistan Cevizi:** Temiz, taze olacak, yabancı tat ve koku almamış, böcek ve kalıntılarını içermeyecektir.
15. **Vanilya:** 1. Kalite, temiz ve rutubetsiz olacak, ideal koku ve tatta olacaktır.
16. **Toz Kakao:** Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü kokulu olmamalıdır. Koyu kahverenginde, suda kolay eriyebilecek toz halinde olacaktır. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Çikolata ve Çikolata Ürünleri Tebliği'ne uygun olmalıdır. Yağ oranı %10-12 ve alkalize toz kakao olmalıdır.
17. **Kakaolu Puding:** Uygun ambalajlarda, minimum 2 kilogramlık ambalajda, kakaolu olarak alınacaktır.
18. **Tarçın(öğütülmüş):** 1. Kalite, temiz ve rutubetsiz olacak, yabancı tat ve koku almamış, böcek ve kalıntılarını içermeyecektir.
19. **Yufka:** Taze, büyüklükleri standart olacak, 1 yufka ortalama 160-170 g ağırlığında olacaktır. Günlük olacak, yırtık veya yapışmış olmayacaktır.

- 20. Toz Şeker:** 50 kilogramlık temiz çuvallarda teslim edilecek, içerisinde yabancı madde olmayacak, rutubetsiz olacaktır. Şeker pancarından yapılmış olacaktır.
- 21. Kuru Kayısı:** İyi kalite, taze, temiz, kurtsuz, böceksiz olmalıdır.
- 22. Kuru İncir:** İyi kalite, taze, temiz, kurtsuz, böceksiz olmalıdır.
- 23. Kuru Üzüm:** Temiz ve gıda maddeleri tüzüğüne uygun 1.kalite, çekirdeksiz ve çöpsüz olacaktır.
- 24. Fındık İçi:** İyi kalite, taze, böceksiz ve temiz olacaktır. Kabuksuz ve kavrulmuş olacaktır.
- 25. Kırık Ceviz İçi:** İyi kalite, temiz ve kurtsuz olacak, rutubet almamış olacaktır. Acı tat olmayacaktır. Kabukları toplamın %1'ini geçmeyecektir. Gelen her parti için aflatoksin analiz raporu da beraberinde getirilecektir.
- 26. File Yer Fıstık İçi:** İyi kalite, taze, tuzsuz, file olacaktır. Böceksiz ve temiz olacaktır.
- 27. Hamur Kabartma Tozu:** Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. İçlerinde yabancı madde, böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı; küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır. 1 kilogramlık paketler halinde alınacaktır.
- 28. Kırmızı Toz Biber:** 1. Kalite, temiz ve rutubetsiz olacak tatlı olacaktır. Yabancı tat ve koku almamış, böcek ve kalıntılarını içermeyecektir. Gelen her parti için aflatoksin analiz raporu da beraberinde getirilecektir. 1 kilogramlık paketler halinde alınacaktır.
- 29. Mısır Unu:** Yeni sene ürünü mısır tahılından öğütülerek elde edilmiş olmalıdır. Kendine özgü sarı renkte olmalıdır. Acılaşma, kötü koku, küf, canlı cansız parazit ve artıkları kurt böcek vb. bulunmayacaktır. Nemle ve nemlenmeye bağlı topraklanma olmayacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, adresi, net ağırlığı üretim ve son kullanım tarihi bulunmalıdır. 1 kilogramlık ambalajlarda alınacaktır.
- 30. Hardal:** Brassicanigra (L.) K.Koch, Brassicajuncea (L.) Czern., Sinapisalba L. (Brassicaceae) türlerine giren bitkilerin tohumlarını veya öğütülmüş halini yani toz şeklinde alınacaktır. Gelen her parti için aflatoksin analiz raporu da beraberinde getirilecektir. 1 kilogramlık paketler halinde alınacaktır.
- 31. Galeta Unu:** Ürün iyi kaliteli ekmekten yapılmış, doğal renk, koku ve tatta olmalıdır. Ürün sade olarak alınacaktır, çeşni maddesi içermemelidir.
- 32. Köri:** 1. Kalite, temiz ve rutubetsiz olacak, yabancı tat ve koku almamış, böcek ve kalıntılarını içermeyecektir. İçerisinde, boya, nişasta ve benzeri maddeler katılmış olmamalıdır. 1 kilogramlık ambalajlarda alınacaktır.
- 33. Susam:** Az kavrulmuş, kendine has renk ve tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalıdır. 1 kilogramlık paketler halinde alınacaktır.

C GRUBU KURU GIDA MİKTARLARI

SIRA NO	YİYECEK MALZEMESİ	MİKTAR	BİRİM
01	KARABİBER (ÖĞÜTÜLMÜŞ)	150	KG
02	KURU NANE (ÖĞÜTÜLMÜŞ)	40	KG
03	KİMYON (ÖĞÜTÜLMÜŞ)	70	KG
04	PUL BİBER	120	KG
05	LİMON TUZU	50	KG
06	KETÇAP	100	KG
07	MAYONEZ	350	KG
08	YUMURTA	13000	ADET
09	TOZ PATATES PÜRESİ	1000	KG
10	KEKİK	20	KG
11	RAFİNE TUZ	2200	KG
12	NİŞASTA	15	KG
13	PİRİNÇ UNU	15	KG
14	HİNDİSTAN CEVİZİ	8	KG
15	VANİLYA	5	KG
16	TOZ KAKAO	25	KG
17	KAKAOLU PUDİNG	300	KG
18	TARÇIN (ÖĞÜTÜLMÜŞ)	3	KG
19	YUFKA	600	KG
20	TOZ ŞEKER	1000	KG
21	KURU KAYISI	15	KG
22	KURU İNCİR	15	KG
23	KURU ÜZÜM	300	KG
24	FINDIK İÇİ	15	KG
25	KIRIK CEVİZ İÇİ	100	KG
26	FİLE YER FISTIK İÇİ	20	KG
27	HAMUR KABARTMA TOZU	5	KG
28	KIRMIZI TOZ BİBER	50	KG
29	MISIR UNU	100	KG
30	HARDAL	15	KG
31	GALETA UNU	50	KG
32	KÖRİ	20	KG
33	SUSAM	1	KG