



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 “Süt ve Süt Ürünleri” (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** 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	Dayanıklı Süt (Sterilize Süt)	7.500 Kg.		
02	Beyaz Peynir (Yağlı)	800 Kg.		
03	Kaşar Peyniri	2.000 Kg.		
04	Tereyağı	2.000 Kg.		
05	Kase Yoğurt	130.000 Ad.		
06	Kova Yoğurt	12.500 Kg.		
07	Ayran	150.000 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 :

## SÜT VE ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Ürünler 1. kalite olacaktır.
- Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.
- Ahşap palet ve ahşap kasa ürün kesinlikle gelmemelidir.
- Malzemelerin getirildiği aracın soğutmalı ve temizlik kurallarına uygun olması gerekmektedir. Ayrıca ürünler sevkiyat aracına sıkışık biçimde yerleştirilmemelidir.
- Ürünlerin sıcaklığının teslim esnasında 0-6 °C aralığında olması gerekmektedir.
- Ürünlerin tümü temiz olmalı, ideal lezzetinde olmalı, yabancı madde bulundurmamalı, kokusu doğal olmalıdır.
- Ürünlerin ambalajları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.
- 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.
- 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. **Dayanıklı Süt(Sterilize Süt):** Yağı homojenize edilmiş en az %2,5 yağlı, üretim ve son kullanma tarihleri belirtilmiş olacaktır. Ürünler 1 ve 10 kilogramlık paketler halinde alınacaktır (1 kilogramlık sütler kilo tamamlanmadığı durumlarda alınacak, miktarı en fazla %10 kadar olacaktır.).

2. **Beyaz Peynir(Yağlı):** Pastörize süttten imal edilmiş olup 17 kilogramlık temiz, passız tenekelerde teslim edilecektir. Yağlı beyaz peynirlerde 100 g kuru maddede en az 45 g süt yağı bulunması gerekir. Tenekelerin üzerinde firma ismi, üretim tarihi bulunacaktır. Peynirlerin tuz oranı gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır. Peynirler parçalanmamış kalıpları muntazam ve birbirine bitişik duracaktır. Gerekli görüldüğü takdirde peynirlerin hepsi tuzsuz istenebilir. Peynir tenekeleri açıldığında mantarlaşmış olmayacaktır. Peynirlerin içinde ağırlaştırıcı elastik herhangi bir madde bulunmayacaktır. Peynir tenekelerinde bombeleşme olmamalıdır.

3. **Kaşar Peyniri:** Orijinal ambalajında, firma ismi üretim ve son kullanma tarihleri belirtilmiş olacak, peynirde kabarcıkları bulunan boşluklar olmayacaktır. Ekşi, kurtlu, küflü ve kokuşmuş olmayacak, yabancı madde bulunmayacak, yağ miktarı %45'ten aşağı olmayacaktır. Minimum 1 kilogramlık vakumlu ambalajlarda, doğal renk koku ve tatta olacaktır. Bombe, yırtık ve darbe olmamalıdır.

4. **Tereyağı:** Ağırlıkça en az %80, en fazla %90 süt yağı, en fazla %2 oranında yağsız süt kuru maddesi ve en fazla %16 oranında su içermelidir. Pastörize edilmiş, 1 veya 2 kilogramlık, üzerinde yapıldığı sütün adı, yapım tarihi, son kullanma tarihi, pastörize olduğu belirtilmiş olacaktır. Bombajlı, sızıntılı olmamalıdır. Üretim yeri, markası, son kullanma tarihleri yazılı olmalıdır. Kendine has renk tat ve kokuda olmalıdır. Yabancı madde ve küf olmamalıdır.
5. **Kase Yoğurt:** Yağı homojenize edilmiş süttten yapılmış olacak, pürütsüz olacak ve ekşi olmayacaktır. Kokusu fena, rengi bozuk olmamalı; küflü, gözle görülebilen yabancı madde, görülebilir kirlilik bulunmamalıdır. Parlak süt renginde, serum ayrılması olmamış, temiz ve homojen olmalıdır. Kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda düzgün yapıda olmalıdır. Süt yağı **en az %1,5** olmalı ve **yarım yağlı olmalıdır**. Süt proteini ağırlıkça **en az %3** olacaktır. **150 gramlık** ağzı kapalı kaplarda üretim tarihi, son kullanma tarihi ve parti no ambalajın üzerinde bulunacaktır. TS 1330 şartlarına uygun olmalıdır. Kendine has koku tat ve lezzette olacak şekilde teslim edilecektir. Kıvamı ve görünüşü doğal olmalıdır. E.Coli olmamalıdır.
6. **Kova Yoğurt:** Homojenize edilmiş süttten yapılmış olacak, pürütsüz olacak ve ekşi olmayacaktır. **%12 -16 yağsız kuru madde içerecektir.Yağ oranı %1,5- 2 arasında olmalı ve yarım yağlı olmalıdır.** TS 1330 şartlarına uygun olmalıdır. Kokusu ve rengi bozuk, küflü olmamalıdır. Gözle görülebilen yabancı madde ve görülebilir kirlilik bulunmamalıdır. Kendine has koku tat ve lezzette olacak şekilde teslim edilmeli, kıvamı ve görünüşü doğal olmalıdır. Parlak süt renginde, serum ayrılması olmamış, temiz ve homojen olmalıdır. Kaşıkla alınan kesit dolgun kıvamda, düzgün yapıda olmalıdır. **10 kilogramlık kovalarda**, ağzı kapalı olarak teslim edilmelidir. İmal tarihi, son kullanma tarihi ve parti no ambalajın üzerinde bulunacaktır. E. Coli bulaşısı bulunmamalıdır.
7. **Ayran: Ürünler 180±20 ml'lik kutu olarak alınacaktır. Ürünlerin süt yağı %0,5-1,5 olmalı ve yarım yağlı olmalıdır. Ürünlerin süt proteini ağırlıkça en az %2 olmalıdır.** Ürünlerin ambalajlarında üretim, son kullanma tarihleri ve parti numaraları yazılı olacaktır. Kokusu ve rengi bozuk, küflü olmamalıdır. Gözle görülebilen yabancı madde ve görülebilir kirlilik bulunmamalıdır. TS 6800 şartlarına uygun olmalıdır. Kendine has koku tat ve lezzette olacak şekilde teslim edilmeli, kıvamı ve görünüşü doğal olmalıdır. E. Coli bulaşısı bulunmamalıdır.

## SÜT VE ÜRÜNLERİ MİKTARLARI

SIRA NO	İSTENEN MALZEME	MİKTAR	BİRİM
01	DAYANIKLI SÜT(STERİLİZE SÜT)	7500	KG
02	BEYAZ PEYNİR(YAĞLI)	800	KG
03	KAŞAR PEYNİRİ	2000	KG
04	TEREYAĞI	2000	KG
05	KASE YOĞURT	130000	ADET
06	KOVA YOĞURT	12500	KG
07	AYRAN	150000	ADET