



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 “Taze Tavuk Eti” (04 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 yada **0 242 310 15 03** no'lu faks numarasına bildirmenizi rica ederiz.

Gülşim AKTAĞ  
Sağlık, Kültür ve Spor Dairesi Başkanı

Sıra No	Satın Alınacak / Fiyat Araştırılacak Malın Cinsi ve Nitelikleri	Miktarı	Birim Fiyatı	Toplam Fiyatı TL
01	Tavuk But	18.000 Kg.		
02	Tavuk Pirzola	4.500 Kg		
03	Tavuk Baget	6.000 Kg.		
04	Tavuk Göğüs Kuşbaşı	14.000 Kg.		
	<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 :

## TAVUK ETİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Ürünler 1. kalite olacaktır.
- Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.
- Malzemelerin getirildiği aracın soğutmalı ve temizlik kurallarına uygun olması gerekmektedir.
- Araç dezenfeksiyon belgesi ürünlerle birlikte getirilmelidir.
- Ürünler tekniğe uygun olarak doldurulmuş ambalajlar içinde, üzerleri kapalı olmalı ve ambalajlarda kontrol işareti, üretim ve son kullanma tarihleri bulunmalıdır. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.
- Ürünlerin sevkiyatı sırasında gelen ürünlerin depolara yatay ve dikey yerleştirilmesi firma personelleri tarafından yapılacaktır.
- Ahşap palet ve ahşap kasa ile ürün kesinlikle gelmemelidir.
- 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. Tavuklar; tavuk but, tavuk göğüs kuşbaşı, tavuk pizola, tavuk baget olarak satın alınacaktır.
2. Tavuk eti kartlaşmamış olmalı, çok genç ve zayıf hayvan eti olmamalıdır.
3. Tavuk içinde kursak, ciğer vb. sakatat bulunmamalıdır.
4. Ürünler tekniğe uygun olarak doldurulmuş ambalajlar içinde, üzerleri kapalı olmalı ve ambalajlarda kontrol işareti, üretim ve son kullanma tarihleri bulunmalıdır. Tavuk butların bir adedinin ortalama ağırlığı **300-330 g** arasında olmalıdır. But iyi etlenmiş, orta derecede geniş, kalın ve aşağı doğru taşıdığı et yuvarlak ve dolgun görünüşte olmalıdır. Görülebilen her tüyün mutlaka temizlenmiş olması gerekir. Tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri olmamalıdır. Ürünlerde leke, toz, toprak vb. madde olmayacaktır.
5. Pizolaların ortalama ağırlığı **150-170 g** arasında olmalıdır. Tavuk bagetlerin bir adedi **120±10 g** olmalıdır. Görülebilen her tüyün mutlaka temizlenmiş olması gerekir. Tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri olmamalıdır. Ürünlerde leke, toz, toprak vb. madde olmayacaktır.
6. Kuşbaşı tavuk parça büyüklükleri **20x20** mm olmalıdır.
7. Ürünlerin tümü taze olmalı, hiçbir ürün dondurulmuş olmamalıdır.
8. Ürünlerde koku, renk değişikliği olmamalıdır.
9. Ürünlerin sıcaklığı teslim anında 4 °C'den fazla olmamalıdır.
10. İnsan sağlığını etkileyen tavuk vebası riski taşımayan ileri teknoloji üretim tesisleri ürünü olmalıdır.

## TAVUK ETİ MİKTARLARI

SIRA NO	YİYECEK MALZEMESİ	MİKTAR	BİRİM
01	TAVUK BUT	18000	KG
02	TAVUK PİRZOLA	4500	KG
03	TAVUK BAGET	6000	KG
04	TAVUK GÖĞÜS KUŞBAŞI	14000	KG