



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 “Dondurulmuş Tavuk Döner ve Kaplamalı Tavuk Ürünler ” (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 e-posta adresine ya da **0242 310 15 03** no'lu faks numarasına bildirmenizi rica ederiz.

Gülşüm AKTAĞ
Sağlık, Kültür ve Spor Dairesi Başkanı

Sıra No	Satın Alınacak / Fiyat Araştırılacak Malın Cinsi ve Nitelikleri	Miktarı	Birim Fiyatı	Toplam Fiyatı TL
01	Dondurulmuş Piliç Nugget	1.500 Kg.		
02	Dondurulmuş Piliç Şinitzel	2.000 Kg.		
03	Dondurulmuş Tavuk Kadınbudu Köfte	1.200 Kg.		
04	Dondurulmuş Tavuk Döner	2.000 Kg.		
	(Not: Teknik Şartname Ektedir)			
			KDV Hariç Toplam	

İmza- Kaşe

Firmanız tedarik formuna nasıl ulaşmıştır:

1-Satın Alma Personeli :

2- Web Sayfası :

3- Telefon:

4- Diğer :

DONDURULMUŞ KAPLAMALI 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 frigorifik araçlarla sağlanacaktır ve teslimat anında araç sıcaklığı -12°C ile -18°C aralığında olacaktır.
- 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.
- Kullanım sırasında görülen herhangi bir koku ve renk değişikliğinde veya pişirilme sırasında görülebilecek bozukluk sonucunda kullanılan ürün miktarını ve oluşacak maddi zararları yüklenici firmanın karşılaması zorunludur.
- 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 döner, kaplamalı ürünler; şinitzel, nugget ve kadınbudu köfte olarak satın alınacaktır. **Kaplamalı ürünler yarı pişmiş olacaktır. Ortalama ağırlıklar; şinitzel 100±10 g, nugget 5 adedi 100±5 g, kadınbudu köfte 50±5 g olacaktır. Ürünlerin tümü dondurulmuş olarak alınacaktır.**
- 2.Tavuk içinde kursak, ciğer vb. sakatat bulunmamalıdır.
- 3.Ürünler tekniğe uygun olarak dondurulmuş ambalajlar içinde, üzerleri kapalı olmalı ve ambalajlarda kontrol işareti, üretim ve son kullanma tarihleri bulunmalıdır. **Tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri olmamalıdır. Ürünlerde leke, toz, toprak vb. madde olmayacaktır.**
- 4.Tavuk döner yağ oranı kütleye en çok %15, tuz oranı %2'dir. Döner yarı pişmiş ve derisiz olacaktır.
- 5.Ürünlerde koku, renk değişikliği olmamalıdır.
- 6.Ürünlerin sıcaklığı teslim anında en fazla -12°C olmalıdır.
- 7.İnsan sağlığını etkileyen tavuk vebası riski taşımayan ileri teknoloji üretim tesisleri ürünü olmalıdır.

DONDURULMUŞ KAPLAMALI TAVUK ETİ MİKTARLARI

SIRA NO	YİYECEK MALZEMESİ	MİKTAR	BİRİM
01	DONDURULMUŞ PİLİÇ NUGGET	1500	KG
02	DONDURULMUŞ PİLİÇ ŞİNİTZEL	2000	KG
03	DONDURULMUŞ TAVUK KADINBUDU KÖFTE	1200	KG
04	DONDURULMUŞ TAVUK DÖNER	2000	KG