



T.C.  
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ  
Sağlık, Kültür ve Spor Dairesi Başkanlığı  
Merkezi Yemekhane Müdürlüğü



Konu: Fiyat Bildirimi Hk.

Tarih: ...../...../ 2025

Aşağıda yazılı malın / hizmetin müesseseniz tarafından tedariki mümkün ise satın alınmasına / fiyat araştırılmasına esas olmak üzere **KDV hariç** Piyasa satış fiyatlarınızın 3 gün içerisinde bildirilmesini rica ederim.

Gülsüm AKTAĞ  
Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanı

Fiyat veren müessesenin adresi :  
Yetkilinin imzası :

| Sıra No                 | Satın Alınacak / Fiyat Araştırılacak Malın Cinsi ve Nitelikleri | Miktarı | Birim Fiyatı | Toplam Fiyatı TL |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------|--------------|------------------|
| 01                      | Beyaz Peynir (Yağlı)                                            | 170 KG  |              |                  |
| 02                      | Tereyağı                                                        | 200 KG  |              |                  |
|                         | <b>(Not: Teknik Şartname Ektedir)</b>                           |         |              |                  |
| <b>KDV Hariç Toplam</b> |                                                                 |         |              |                  |

- 1.1 Teklifler Türk Lirası (TL) cinsinden ve KDV hariç olarak verilecektir
  - 1.2 Teklif mektubu ve Teknik Şartname kaşe ve imzalı olacaktır.
  - 1.3 Ödeme esnasında %0,948 oranında KDV hariç tutar üzerinden Damga Vergisi kesilecektir.
  - 1.4 Nakliye, hamaliye, işçilik, montaj ve vb. giderler yükleniciye aittir.
  - 1.5 **Birden fazla kalemi ihtiva eden alımlarda teklifteki Mal/Malzemeler kalem bazında değerlendirilecektir.**
  - 1.6 Teknik şartnameye uygun olmayan ve muayene kabulü yapılmayan mal/hizmetler kabul edilmeyecektir.
  - 1.7 Teklif veren firmalar vermiş olduğu teklif ile birlikte teknik şartnameyi kabul ve taahhüt etmiş sayılır.
  - 1.8 Ürünler, idaremizce yükleniciye sipariş gönderildikçe peyderpey alınacağından sözleşmeli olarak alım yapılacaktır.
- Yukarıda / Ekli listede belirtilen Mal / Hizmeti Firmamız en geç ..... gün içerisinde temin etmeyi taahhüt eder.

İmza- Kaşe

**Firmanız tedarik formuna nasıl ulaşmıştır:**

1-Satın Alma Personeli : ☐ 2- Web Sayfası : ☐ 3- Telefon: ☐ 4- Diğer : ☐

## SÜT 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 Bakanlığından 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. **Beyaz Peynir(Yağlı):** Pastörize süten 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.

2. **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.

## SÜT ÜRÜNLERİ MİKTARLARI

| SIRA NO | İSTENEN MALZEME     | MİKTAR | BİRİM |
|---------|---------------------|--------|-------|
| 01      | BEYAZ PEYNİR(YAĞLI) | 170    | KG    |
| 02      | TEREYAĞI            | 200    | KG    |

GIDA MÜH. ZELİHA ILGIN

DYT. MEHMET ÇELİK

GIDA MÜH. SİBEL AZGER