



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 HEZER
Sağlık, Kültür ve Spor Dairesi Başkanı

Fiyat veren müessesenin adresi :
Yetkilinin imzası :

Sıra No	Satın Alınacak / Fiyat Araştırılacak Malın Cinsi ve Nitelikleri	Miktarı	Birim Fiyatı	Toplam Fiyatı TL
01	Çubuk Makarna	300 KG		
02	Köftelik Bulgur	50 KG		
03	Nohut	700 KG		
04	Kırmızı Mercimek	150 KG		
05	Tarhana	100 KG		
06	Buğday Unu	600 KG		
07	Biber Salçası	30 KG		
08	Kornişon Turşu	64 KG		
09	Konserve Mantar	700 KG		
10	Tahin	35 KG		
11	Dilimlenmiş Siyah Zeytin	32 KG		
12	Dilimlenmiş Yeşil Zeytin	32 KG		
13	Toz Patates Püresi	100 KG		
14	Kekik	5 KG		
15	Hindistan Cevizi	8 KG		
16	Vanilya	24 KG		
17	Toz Kakao	5 KG		
18	Kuru Üzüm	140 KG		
	(Not: Teknik Şartname Ektedir)			
			KDV Hariç Toplam	

- 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 teklifdeki 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, idareimizce yükleniciye sipariş gönderildikçe peyderpey alınacağından sözleşmeli olarak alım yapılacaktır.
- 1.9 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 : ☐

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 olmalıdır.
- 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 etkilere 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 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. **Çubuk Makarna:** Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış, 5 kilogramlık paketlerde, kırıksız olmalıdır. Kirlenmiş, acımuş, kurtlu, böcek yenikli olmayacaktır. Yabancı tat ve koku taşımayacaktır. Tuzlu (%1) kaynar suda pişirilince 20 dakikada hepsi pişmeli ve dağılmamalıdır.
2. **Köftelik Bulgur:** 25 kilogramlık çuvalarda, birinci kalite, taneleri homojen olmalı ve içinde yabancı cisim olmamalıdır. Köftelik olarak alınacaktır. Durum buğdayından üretilmiş olmalı, rutubet %13'ü geçmemelidir. Böceklenme ve kurtlanma olmayacak, bozulmuş, küflenmiş, ekşimiş, acımuş olmayacaktır. Sağlığa zararsız olsa dahi hiçbir kimyasal madde bulunmayacaktır.

GIDA MÜH. ZELİHA ILGIN

DYT. MEHMET ÇELİK

GIDA MÜH. SİBEL AZGER

3. **Nohut:** Yeni sene mahsulü olacaktır. Taneleri minimum 8 mm olmalı, taş ve toprak içermemelidir. Kendine özgü renk ve tatta olmalı, ıslanıp kurutulmuş olmamalı, haşere (kurt, böcek vb.), parazit ve bunların parçaları küfler ve kokuşma bulunmamalıdır. Rutubeti %14'ten fazla olmamalı, yabancı ve ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış suni olarak ağırlatılmış olmamalıdır. 25 kilogramlık ambalajlarda alınacaktır.
4. **Kırmızı Mercimek:** Yeni sene mahsulü, taneleri tam olgun olmalı, kırmızı futbol mercimek olmalıdır. Yaprak şeklinde olmamalı, buruşmamış olmalı, böceksiz, taşsız, topraksız olmalıdır. Nem oranı %15'i geçmemelidir. Yabancı ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş yağlamak, fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. 25 kilogramlık ambalajlarda alınacaktır.
5. **Tarhana:** Kendine has koku ve tatta taze olmalıdır. Minimum 5 kilogramlık ambalajda olacak, suda tamamen eriyecektir. Acı olmamalıdır.
6. **Buğday Unu:** Kurumun isteğine bağlı olarak Tip 650(ekmeklik) veya Tip 550(kek, börek, baklavalık) olarak alınabilecektir. Temiz, taze, kurtsuz, böceksiz olmalıdır. İçerisinde yabancı madde bulunmayacak, topaklanmış ve ambalajları parçalanmış olmayacak, 10 ya da 25 kilogramlık çuvallarda olacaktır, rutubeti %2'den fazla olmayacaktır. 50 kilogramlık çuvalda ürün kabul edilmeyecektir.
7. **Biber Salçası:** 5 kilogramlık vakumlu biber salçası, orijinal ambalajında olacak, kutular paslı, küflü, şişmiş olmayacaktır. Biber dışında başka cins sebze ve meyve ezmeleri zararsızda olsa ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır. Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin, delinmiş, paslanmış olmayacaktır. Lak tabakası delinmiş ve tenekeler bombaj yapmış olmayacaktır. **Kilosu net ağırlığından alınacaktır. Siparişler net ağırlığa göre verilecektir.**
8. **Konserve mantar:** Minimum 2,5 kilogramlık ambalajında, dilimlenmiş ve yeni tarihli olacaktır. Ambalajda kabarma, pas olmayacaktır. Kapalı kutularda sterilize edilerek hazırlanmış olacaktır. Konserve kutular hermetikli kaplarda, bombe yapmamış olacaktır. Kutularda delik, çatlak, derin pas lekeleri olmayacaktır. Kutular açıldıkları zaman gaz intişarı çıkmayacak ve içerikleri koku, lezzet görünüm yönünden doğal olacaktır. Herhangi bir yabancı gıda maddesi zararsız da olsa kimyevi madde ve boya katılmamış olacaktır. Okside olmamış ve daha önce kullanılmamış tenekeden yapılmalıdır. **Kilosu net ağırlığından değerlendirilecektir. Siparişler net ağırlığı üzerinden verilecektir.**
9. **Tahin:** 1.kalite, taze, temiz ve maksimum 5 kilogramlık ambalajda olmalıdır. Tahin kavrulmamış, beyaz renkte (piyazda kullanmaya uygun) olacaktır.

GIDA MÜH. ZELİHA ILGIN

DYT. MEHMET ÇELİK

GIDA MÜH. SİBEL AZGER

- 10. Dilimlenmiş Siyah Zeytin:** Siyah zeytin dilimlenmiş halde çekirdeksiz olarak alınacaktır. Kilosu süzme ağırlığından değerlendirilecektir. Asit veya başka bir madde ile acılığı giderilmez sadece tuzlu su ile salamura yapılır. Dilimlenmiş zeytin çekirdeksiz zeytinin yaklaşık olarak eşit kalınlıkta ve paralel olarak dilimlenmesi ile elde edilen ekstra tip siyah zeytin olacaktır. Salamurası tamamen alınmış 1. sınıf zeytinler olacak; ezik, acı, çürük, küflü, erimiş, canlı cansız parazitli, kurt yenikli olmayacaktır. Ambalaj yeni ve temiz olacak zeytine yabancı tat ve koku vermeyecek, iyi bir şekilde koruyabilir özellikte olacaktır. Teneke kutular laklı olacaktır. Boyar madde kullanılmayacaktır.
- 11. Dilimlenmiş Yeşil Zeytin:** Yeşil zeytin dilimlenmiş halde çekirdeksiz olarak alınacaktır. Kilosu süzme ağırlığından değerlendirilecektir. Asit veya başka bir madde ile acılığı giderilmez sadece tuzlu su ile salamura yapılır. Dilimlenmiş zeytin çekirdeksiz zeytinin yaklaşık olarak eşit kalınlıkta ve paralel olarak dilimlenmesi ile elde edilen ekstra tip yeşil zeytin olacaktır. Salamurası tamamen alınmış, 1. sınıf zeytinler olacak, ezik, acı, çürük, küflü, erimiş, canlı cansız parazitli, kurt yenikli olmayacaktır. Ambalaj yeni ve temiz olacak zeytine yabancı tat ve koku vermeyecek, iyi bir şekilde koruyabilir özellikte olacaktır. Teneke kutular laklı olacaktır. Ağartıcı veya boyar madde kullanılmayacaktır.
- 12. Toz Patates Püresi:** 2,3 veya 5 kilogramlık paketlerde olacak, üretim ve son kullanma tarihi belirtilmiş olacaktır. Glikoz-fruktoz şurubu içermemelidir.
- 13. 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.
- 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. Kuru Üzüm:** Temiz ve gıda maddeleri tüzüğüne uygun 1.kalite, çekirdeksiz ve çöpsüz olacaktır.
- 18. Kornişon Turşu:** Yeni üretim olacak, üzerinde net ve süzme ağırlığı belirtilmiş olacak, kilosu süzme ağırlığından değerlendirilecektir. Kornişon boyutu 3 no olacaktır. Kornişonda yumuşama, dağılma, küflenme, yabancı madde olmayacaktır. 20 kilogramlık ambalajlarda, Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olacaktır. Turşular plastik kova içinde naylon poşetli olacaktır. Turşu suyu salyalanmış olmayacaktır. Kilosu net ağırlığından değerlendirilecektir. Siparişler net ağırlığı üzerinden verilecektir.

KURU GIDA MİKTARLARI

SIRA NO	YİYECEK MALZEMESİ	MİKTAR	BİRİM
01	ÇUBUK MAKARNA	300	KG
02	KÖFTELİK BULGUR	50	KG
03	NOHUT	700	KG
04	KIRMIZI MERCİMEK	150	KG
05	TARHANA	100	KG
06	BUĞDAY UNU	600	KG
07	BİBER SALÇASI	30	KG
08	KONSERVE MANTAR	700	KG
09	TAHİN	35	KG
10	DİLİMLENMiŞ SİYAH ZEYTİN	32	KG
11	DİLİMLENMiŞ YEŞİL ZEYTİN	32	KG
12	TOZ PATATES PÜRESİ	100	KG
13	KEKİK	5	KG
14	HİNDİSTAN CEVİZİ	8	KG
15	VANİLYA	24	KG
16	TOZ KAKAO	5	KG
17	KURU ÜZÜM	140	KG
18	KORNIŞON TURŞU	64	KG

GIDA MÜH. ZELİHA İLGIN

DYT. MEHMET ÇELİK

GIDA MÜH. SİBEL AZGER