



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



Konu: Fiyat Bildirimi Hk.

Tarih:/...../ 2024

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.

Gülşüm 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	Kase Yoğurt	25.000 Adet		
02	Kova Yoğurt	2.000 Kg		
03	Ayran	25.000 Adet		
	(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 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, idareimizce 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.

1. **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.

2. **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.

3. **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 ÜRÜNLERİ MİKTARLARI

SIRA NO	İSTENEN MALZEME	MİKTAR	BİRİM
01	KASE YOĞURT	25000	ADET
02	KOVA YOĞURT	2000	KG
03	AYRAN	25000	ADET