



ONDOKUZMAYIS ÜNİVERSİTESİ  
TEKLİF İSTEME YAZISI

SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Alımın Adı / Numarası   | 19 Kalem Yaş Sebze ve Meyve Alımı/934.01-98 |
| Son Teklif Verme Tarihi | 27.08.../2020 tarihi mesai bitimine kadar   |
| Birim Adı               | Satın Alma Birimi                           |
| Telefon                 | 0362 312 19 19 /7081-7094                   |
| Faks                    | 0362 457 60 52                              |
| E posta                 | zuhal.temur@omu.edu.tr                      |

|   |  |
|---|--|
| Teklif Sahibinin Adı ve Soyadı / Ticaret Unvanı |  |
| TC Kimlik Numarası, Vergi Kimlik Numarası       |  |
| Adresi  |  |
| Telefon, Faks Numarası, e-posta Adresi          |  |

Harcama Yetkilisi  
Oktay DİNÇ  
Daire Başkan V.

**Ek : Teklif Cetveli ve Teknik Şartname**  
**NOT: Alımlar Peyder Pey olacaktır.**

Yukarıda adı ve numarası yer alan alıma/işe ilişkin tüm belgeler tarafımızca okunmuş, anlaşılmış ve kabul edilmiştir. Teklif fiyata dahil olduğu belirtilen tüm masraflar ve teklif geçerlilik süresi de dahil olmak üzere tüm düzenlemeleri dikkate alarak teklif verdiğimiz ve yükümlülüklerimizi yerine getirmememiz durumunda uygulanacak yaptırımları kabul ettiğimizi beyan ediyoruz.

Alım konusu işi, (KDV Hariç) ..... TL (teklif edilen toplam bedel para birimi belirtilerek rakam ve yazı ile yazılacaktır.) bedel karşılığında yerine getireceğimizi kabul ve taahhüt ediyoruz.

...../...../20...  
Adı-SOYADI/ Ticaret Ünvanı  
Kaşe ve İmza

**İdari Şartname / Açıklamalar**

1. Teklif edilen bedel Türk Lirası cinsinden rakam ve yazı ile birbirine uygun olarak açıkça yazılacaktır. Üzerinde kazıntı, silinti ve düzeltme yapılmayacaktır.
2. Ad ve soyadı veya ticaret unvanı yazılmak suretiyle yetkili kişilerce imzalanmış ve kaşelenmiş olacaktır.
3. Tekliflerin geçerlilik süresi 30 takvim günü olacaktır.
4. Alımın/işin tamamı için ilgili mevzuat gereğince ödenecek vergi (KDV hariç) , resim, harç ve benzeri giderler ile ulaşım, nakliye, kurulum, montaj, sigorta, numune analizi vb<sup>1</sup> ve teknik şartnamede belirtilen diğer giderler istekliye ait olup, teklif edilen fiyata dahil edilecektir.
5. Alıma/işe ilişkin marka-model-menşei, teknik kodlar, teslim süresi, KDV oranı vb. idarece istenen diğer bilgiler Diğer Hususlar kısmında belirtilecektir.<sup>1</sup>
- 6.....<sup>1</sup>

<sup>1</sup> İdare tarafından gerekli ise ekleme veya değişiklik yapılabilir.



ONDOKUZMAYIS ÜNİVERSİTESİ  
TEKLİF İSTEME YAZISI

19 KALEM YAŞ SEBZE MEYVE

| SIRA NO | MALZEME ADI     | MİKTARI | BİRİMİ | BİRİM FİYAT |
|---------|-----------------|---------|--------|-------------|
| 1       | ÇARLİSTON BİBER | 400     | KG.    |             |
| 2       | DOLMALIK BİBER  | 150     | KG.    |             |
| 3       | DOLMALIK KABAK  | 1000    | KG.    |             |
| 4       | DOMATES         | 1500    | KG.    |             |
| 5       | ELMA            | 1000    | KG.    |             |
| 6       | HAVUÇ           | 1500    | KG.    |             |
| 7       | HIYAR           | 400     | KG.    |             |
| 8       | ICEBERG         | 400     | KG.    |             |
| 9       | KURU SOĞAN      | 1000    | KG.    |             |
| 10      | LİMON           | 500     | KG.    |             |
| 11      | MAYDONOZ        | 300     | DEMET  |             |
| 12      | MOR LAHANA      | 250     | KG     |             |
| 13      | MUZ             | 300     | KG     |             |
| 14      | PATATES         | 7000    | KG.    |             |
| 15      | PATLICAN        | 3000    | KG.    |             |
| 16      | SARIMSAK        | 10      | KG     |             |
| 17      | KAVUN           | 700     | KG     |             |
| 18      | ÜZÜM            | 700     | KG     |             |
| 19      | MANDALİNA       | 700     | KG     |             |



## ONDOKUZMAYIS ÜNİVERSİTESİ TEKLİF İSTEME YAZISI

### YAŞ SEBZE VE MEYVE GENEL TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Tüm meyve ve sebzeler birinci sınıf olacaktır.
2. Ambalajlar, taşıma süresince taze sebze meyveleri iyi bir durumda tutacak ve zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz, ahşap ve mukavva ile diğer uygun materyallerden hazırlanmış kasa, tabla, sepet vs şekillerde olacaktır.
3. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içlerine konulacak kağıt ve vb materyal yeni temiz kuru ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerinde yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambak, toksik veya insan sağlığına zararlı olmayacaktır.
4. Yüklenici firma kendi fork-lift ve paletini getirecektir.

### YAŞ SEBZE VE MEYVE TEKNİK ŞARTNAMESİ

#### ÇARLİSTON BİBER TEKNİK ŞARTNAMESİ

Tatlı ve taze olacaktır. Sararmamış olacaktır. Buruşmamış olacaktır. 15 mm çapında 150 mm uzunluğunda olacaktır. İstendiğinde daha küçük ebatlarda da getirilecektir. Açık kasalarda teslim edilecektir. Çuvala kesinlikle koyulmayacaktır.

#### DOLMALIK BİBER TEKNİK ŞARTNAMESİ

Piyasada satılan iyi cins taze dolmalık biberlerden olacaktır. Taze, körpe olacak, parlaklığını ve yeşilliğini korumuş olacaktır. Kırıkmış, ezik, çürük, kızarmış, delik, gevşemiş, çamurlu ve acı olmayacaktır. Dolmalık biberlerin büyüklükleri birbirine uygun olacaktır. Dolmalık biberlerde acılık olmayacaktır. İnce kabuklu ve etli olacaktır. Etli ve zeytinyağlı cinsi isteğe göre belirtilecektir. Her bir adedi 55-60 gr olacak şekilde getirilecektir.

#### DOLMALIK KABAK TEKNİK ŞARTNAMESİ

Üstün nitelikte, düzgün şekilli, çekirdeklenmemiş, tazeliğini kaybetmemiş, sağlam, çeşidinin kendine özgü renginde, pörsümemiş, temiz olacak, üzerlerinde hiçbir özür bulunmayacaktır. 200 gr'dan küçük olmayacaktır. Piyasada satılan en iyi cinsten olacak ve ambalajlarında bulunacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.



## ONDOKUZMAYIS ÜNİVERSİTESİ TEKLİF İSTEME YAZISI

### DOMATES TEKNİK ŞARTNAMESİ

Bütün, sağlam, taze görünüşlü, olgun, kızarmış, şekil, görünüş ve gelişme bakımından çeşidin tipik özelliğini gösterip sık etli ve kusursuz olacaktır. Sap taraflarında yeşil sertlik bulunmayacak, buruşuk, çamurlu, topraklı olmayacaktır. Sarı ve yeşil miktarı %2'den fazla olmayacaktır. Piyasadaki iyi cins maldan (ekstra) olacaktır. Ortalama 150 gr civarında olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

### ELMA TEKNİK ŞARTNAMESİ

Bütün, sağlam, temiz, sulu, kokulu ve tatlı olacaktır. Olgunlaşmamış, mayhoş, lezzetsiz, ağız buruşturucu olmayacak, şekil, irilik ve renk bakımından yetiştikleri bölgeye göre çeşidin özelliklerini taşıyacak, meyve sapı zedelenmemiş olacaktır. Kesildiği zaman sert ve sulu olacak, küflü ve unlu olmayacaktır. Bir adedi 150-180 gr olacaktır. Piyasada satılan malın en iyisinden olacaktır. Ambalajlı olacaktır. Tek sıralı kasa şeklinde teslim edilecektir.

### HAVUÇ TEKNİK ŞARTNAMESİ

Taze, körpe, sıkı yapılı, koflaşmamış, odunlaşmamış, sağlam, yan kök oluşturmamış, temiz ve çatlamamış olacaktır. Çürük, yumuşak, kart olmayacak, üzerinde haşere tarafından tahribat, yanık, berelenmeler ve don zararları bulunmayacaktır. Boyları 20-25 cm'den fazla olmayacak, ağırlıkları 150 gr'ın altında bulunmayacaktır. Piyasada satılan havucun en iyisinden olacaktır. Üzerinde yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır. 20-25 kg'lık plastik poşetlerde getirilecektir.

### HIYAR TEKNİK ŞARTNAMESİ

Bütün, sağlam, temiz, körpe fakat yeterince olgunlaşmış, üstün nitelikte, iyi gelişmiş, çeşidine özgü renk ve diğer özelliklere sahip, düzgün biçimli olacaktır. Çekirdekleri sertleşmiş, sararmış olmayacaktır. Üzerinde dolu, parazit ve hastalık nedeniyle oluşmuş zararlar bulunmayacaktır. Piyasanın iyi cins malı (ekstra) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.

### ICEBERG TEKNİK ŞARTNAMESİ

Bütün, sağlam, taze, temiz ve kuru, toprak bulaşıklı yapraklarından ayıklanmış, tipin kendine özgü renginde, iyi oluşmuş, düzgün şekilli, sıkı, derli toplu olacak, üzerlerinde parazit ve hastalıklardan meydana gelen ve yenilmesini engelleyen zararlar, don ve fiziksel hasarlar bulunmayacaktır. Göbeği iyi oluşmuş ve tek göbekli olacak, çiçeklenme belirtisi göstermeyecektir. Piyasada satılan iyi cins mallardan olacaktır. 750-1000 gr arasında olacaktır. Kökleri dip yapraklarına yakın ve düzgün şekilde kesilmiş olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlı olacaktır.



## ONDOKUZMAYIS ÜNİVERSİTESİ TEKLİF İSTEME YAZISI

### KURU SOĞAN TEKNİK ŞARTNAMESİ

Bütün, temiz, sağlam, don vurmamış, sıkı, sert, sürmemiş ve filizlenmemiş olacaktır. En azında iki dış kabuğu bulunmayacak, üzerinde kurumuş saplar bulunmayacaktır. Kokmuş, çürümüş, anormal gelişmeden ötürü şişkinleşmiş olmayacak, kök püskülleri genellikle koparılmış olacaktır. Dolgun ve tıkHz bir halde bulunacaktır. Soğanların %75'i 100 gr'dan büyük olacak, %25'i 75 gr'dan büyük olacaktır. 75 gr'dan küçük soğanlar kabul edilmeyecektir. Piyasada satılan iyi cins (1.sınıf) kuru soğanlardan olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajlar file ile torba şeklinde olacak ve ağırlıkları 50 kg'ı geçmeyecektir.

### LİMON TEKNİK ŞARTNAMESİ

Bütün, sağlam, temiz, sulu olacak, görünüş, gelişme ve renk bakımından kendine has özellikte olacaktır. Küflü, çürük, ufak, buruşuk, donmuş, suyu çekilmiş, mekanik etkenlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da büyük kesikler olmayacaktır. Sapları silme kesilmiş olacaktır. Sararmış ve zamanında koparılmış olacak, piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır. Yabancı tat ve koku, dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır. 180'lik ambalajlı sandıklarda diyagonal şekilde dizili olacaktır.

### MAYDONOZ TEKNİK ŞARTNAMESİ

Dış etkilerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü, solmamış, temiz, sağlam, iyi gelişmiş, bileşik yaprağın bütün yaprakçıkları tam çeşidine özgü renkte olacaktır. Sararmış, donmuş, çamurlu, topraklı, parazitsiz ve hastalıklarla soğuktan ve fiziksel etkenlerden oluşan zararlar bulunmayacaktır. 100'er gr'lık demetler halinde olacak, demetler içinde yabancı otlar bulunmayacak, demetlerin hepsi aynı cins maydonoz içerecektir. Demetler arası ağırlık farkı 10'ar gr'ı geçmeyecektir. Piyasada satılan iyi cins maldan (1.sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

### MOR LAHANA TEKNİK ŞARTNAMESİ

Bütün, sıkı etli, temiz, sağlam, taze, pörsümemiş, kartlaşmamış, tohuma kaçmamış, kurtlanmamış olacaktır. Taze, göbeğini tam sarmış lahanalardan olacaktır. Her bir lahananın ağırlığı 150 gr'dan aşağı olmayacaktır. Enine kesildiğinde içten dışa doğru bir orta merkezli derilere sahip olacak, beyaz renkli damar görülmeyecektir. Piyasada satılan en iyi cinsten ambalajlı olacaktır.



## ONDOKUZMAYIS ÜNİVERSİTESİ TEKLİF İSTEME YAZISI

### MUZ TEKNİK ŞARTNAMESİ

Temiz, sağlam, bütün, parlak renkli, sıkı, iyi gelişmiş, doğal lezzette olacak, yenilebilirlik durumunu etkileyecek yara, bere, çürüklük, ezilme ve diğer bozulmalar, mantar, bakteri, böcek ve diğer zararlıların etkileriyle parazitler, soğuk ve sıcaktan oluşan zararlar, güneş ve ilaç yanıkları, mekanik etkilerden ileri gelen bozukluklar, kabuk yarılmaları, kopmaları ve aşırı nem bulunmayacaktır. Hevenk şeklinde değilse her bir tarak, hevenk sapından, alt ve üstten 2-3 cm uzunluğunda bir sap fırçası ile birlikte kesilmiş olacaktır. Hevenk şeklinde ise en az 5, en çok 15 tarak, her bir tarakta en az 8 muz parmağı bulunacaktır. Meyve uçlarında çiçeklerden pistiller koparılmış olacaktır. Piyasadaki iyi kalite muzlardan olacaktır. Bir adedi 120-150 gr arasında olacaktır.

### PATATES TEKNİK ŞARTNAMESİ

Yeni sene ürünü olacak, isteğe göre kızartmalık (sarı) veya haşlamalık (beyaz) patatesler getirilecektir. Islak, donmuş, çürük, yumuşamış, küflü, filiz işaretli olmayacak, aşırı şekil bozuklukları, üzerinde çapa yarası, çatlaklar, kesikler, kesici izler, berelenmeler bulunmayacak, et kısmında 5 mm'den daha derinlere nüfuz eden gri, mavi ve siyah kabuk altı lekeleri, oyuklar, iç kusurlar, patates yumru uyuzu hastalığı belirtileri olmayacak, sağlam, temiz, sıkı yapılı, kabuğu düzgün ve iyi oluşmuş halde olacaktır. Patatesleri %50'si 200 gr'dan, %40'ı 150 gr'dan, %10'u 100 gr'dan eksik olmayacaktır. Piyasada satılan malın en iyisinden olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır. 25-50 kg'lık çuvallarda getirilecektir.

### PATLICAN TEKNİK ŞARTNAMESİ

Bütün, sağlam, temiz, taze, yeterince gelişmiş, sıkı yapılı, körpe, doğal renk ve parlaklıkta olacaktır. Acı, çürümüş, bozulmuş, eti liflenmiş ve odunsu yapıda ya da çekirdekleri aşırı gelişmiş yeşil veya esmer renk almış, gevşek, çamurlu, topraklı olmayacaktır. Beher adedi 200 gr'dan küçük olmayacak, karnıyarık ve imam bayıldı için boyu 20 cm.kadar, çapı 4-5 cm kadar olan patlıcanlar olacaktır. Orijinal ambalaj içinde olacaktır. Piyasada satılan iyi cins maldan (1.sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacaktır.

### SARIMSAK TEKNİK ŞARTNAMESİ

Yeni sene ürünü ve piyasada satılan iyi cinsten, yaprakları kesilmiş olacak, çürük, ezik olmayacaktır. Bütün, sıkı, sarımsak başları iri dişli, sağlam, sıkı, temiz olacaktır. Küf izleri, dıştan görülebilir filizlenme emareleri, toprak, gübre ve ilaç artıkları, yabancı tat ya da koku olmayacaktır. Don ya da güneşten zarar görmemiş olacaktır.



## ONDOKUZMAYIS ÜNİVERSİTESİ TEKLİF İSTEME YAZISI

### KAVUN TEKNİK ŞARTNAMESİ

Piyasada mevsimine göre satılan iyi, olgun ve tatlı kavunlardan olacaktır. Kabak, ham, tatsız, ezik, kurt yenikli, delik, çatlak, acı, içi salyalaşmış, kelek ve yumuşamış olmayacaktır. Kavunların üzeri kirli ve çamurlu olmayacaktır. Kavunların en küçüğü 3 kg'dan az olmayacaktır.

### ÜZÜM TEKNİK ŞARTNAMESİ

Mevsimine göre piyasada satılan iyi cins, olgunlaşmış, tatlı ve taze üzümlerden olacaktır. Ezik, ekşi, çürük, küflü, buruşmuş, buruk lezzette, kalın kabuklu, renk ve şekli değişmiş, tatsız üzümler olmayacaktır. Üzümler salkım halinde olacaktır. Dökülmüş tanelerin miktarı %5'e kadar aynen kabul edilir. (taneler küflü, bozuk, çürük, ekşi olmamak kaydıyla). Üzümler temiz ve sağlam sandıklar içinde istif edilmiş olarak alınacaktır.

### MANDALİNA TEKNİK ŞARTNAMESİ

Dolgun, tatlı, sulu, sağlam, temiz olacak, görünüş ve renk bakımından kendine has özellikte olacaktır. Küflü, çürük, buruşuk, donmuş, suyu çekilmiş, çok çekirdekli, mekanik etkenlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da büyük kesikler olmayacaktır. Sapları silme kesilmiş olacak, piyasada satılan malın en iyi cinsinden (ekstra) olacaktır. Orijinal ambalajlı sandıklarda diyagonal şekilde dizilmiş olacaktır. Yabancı tat ve koku, dış kısmında aşırı nem bulunmayacaktır.