



T.C.  
ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ  
Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı



Sayı : E-88096012-934.99-2400075986  
Konu : Teklif Mektubu

19.04.2024

İLGİLİ FİRMALARA

Başkanlığımız Ticari İşletme birimlerinin ihtiyaçlarında kullanılmak üzere, ekte belirtilen malzemeler 4734 Sayılı Kamu İhale Kanununun 22'nci maddesi uyarınca doğrudan temin usulü ile satın alınacaktır. Söz konusu malzemelerin tarafınızca temini mümkün ise, idari ve teknik şartnamede belirtilen hususlar dikkate alınarak vereceğiniz teklifinizin (nakliye dâhil, KDV Hariç) son teklif verme tarihine kadar Ondokuz Mayıs Üniversitesi Rektörlüğü Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı, Kurupelit Yerleşkesi Atakum /SAMSUN adresine elden, hsahin@omu.edu.tr e-posta adresine veya 0 (362) 457 60 52 nolu faksa ulaşacak şekilde gönderilmesini rica ederim.

Güngör KURAL  
Daire Başkanı

Ek:

- 1- Teklif Mektubu Formu
- 2- Teknik Şartname (2 sayfa)

Belge Doğrulama Kodu: 749A3F4

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Takip Adresi: <https://ubys.omu.edu.tr/ERMS/Record/ConfirmationPage/Index>

Adres: Ondokuz Mayıs Üniversitesi Rektörlük Binası

Telefon No:

e-Posta:

Kep Adresi: [omu@hs01.kep.tr](mailto:omu@hs01.kep.tr)

Faks No: (0 362) 4576052

İnternet Adresi:

Bilgi için :

Telefon No:

Direkt Hat:

Hatice Şahin

Memur

(0 362) 3121919 - 7075





**T.C.**  
**ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ**  
**DOĞRUDAN TEMİN TEKLİF MEKTUBU**

*SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI*  
*TİCARİ İŞLETMESİ*

Alımın Adı / Numarası	Malzeme Alımı 88096012/930/65
Son Teklif Verme Tarihi	24/04/2024 tarihi mesai bitimine kadar

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

**Teklif Cetveli**

Sıra No	Malın/Hizmetin/Yapım İşinin Adı	Birimi	Miktarı	Birim Fiyatı	Tutarı	Diğer Hususlar
1	Derisiz Tavuk Bonfile	Kg.	100			
2	Tavuk Pirzola (Kemikli-Derili)	Kg.	100			

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

**Ek: Teknik Şartname (2 sayfa)**

**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 ..... 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.

## TAVUK ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESLERİ GENEL KRİTERLER

- Aşağıda belirtilen mikrobiyolojik analizler, idare istediği zamanlarda, teslimat sırasında yüklenici firma ve idarenin nezaretinde alınacak numune esas alınarak yaptırılacaktır. Bu analizlerde aranan mikrobiyolojik kriterler Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde belirtilen tabloya uygun olmalıdır.

Gıda	Mikroorganizmalar	Numune alma planı		Limitler (1)	
		n	c	m	M
Çiğ kanatlı eti ve hazırlanmış kanatlı eti karışımları	<i>Salmonella Typhimurium</i>	5	0	0/25 g-mL	
	<i>Salmonella Enteritidis</i>				

- (1) n: Numune sayısı; c: m ile M limiti arasında değere sahip olmasına izin verilen numune sayısı  
(2) Aksi belirtilmedikçe limit kob/g-mL olarak değerlendirilir. kob: Koloni oluşturan birim (katı besiyerinde)

- Bu analizler resmi bir kurumda yaptırılır.
- Bu analizlere ait giderler yüklenici firma tarafından karşılanır.

## DERİSİZ TAVUK BONFİLE TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Tavuklar göğüs bölgesinden derisiz ve kemiksiz olacaktır, gramajları ortalama 400-500 gr olacaktır.
- Derisiz tavuk bonfileler çıkış yerinden veteriner hekim tarafından verilen sağlık raporuyla getirilecektir. Bu raporda veteriner hekimin onayı, gelen tavuk eti miktarı, teslim eden firmanın adı ve kaşesi yer alacaktır.
- Araca ait dezenfeksiyon belgesi getirilecektir.
- Tavuk etleri dışarıdan görülmesini engellemeyecek nitelikte polietilen malzemeden yapılmış ambalajlar içerisinde tek kullanımlık temiz kutulara konmuş şekilde 4 veya daha düşük sıcaklık derecelerinde hijyenik şartlara uygun şekilde teslim edilecektir.
- Üzerinde imal ve son kullanma tarihi bulunacaktır.
- Bonfileler kesinlikle dondurulmuş olmayacak, taze olacaktır.
- Tavuk etleri soğuk hava zincirini devam ettirecek termokingli araçlarda soğutucusu çalışır şekilde getirilecektir.
- Tavuk etleri fena kokulu olmayacaktır.
- Taşıma yapan personelin kıyafet ve görünümü hijyen kurallarına uygun olacaktır. (Elne eldiven, yüzüne maske takacaktır)
- Yüklenici firmayı temsil eden kişi mal tesliminde bulunacaktır.
- Tavuklar entegre tesislerde el değmeden işlenmiş olacaktır.

## TAVUK PİRZOLA KEMİKLİ DERİLİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Tüyleri tamamen temizlenmiş, derisi yumuşak, körpe, düzgün, etleri esnek olmalıdır.
- Tavuk butun üst kemiğinin olduğu kısmının ortadan açılmasıyla elde edilmiş olmalıdır.
- Kemik kısmı etten düzgün bir şekilde sıyrılmış olmalıdır. Uç taraftaki kemik-et bağlamları homojen görünümde olacaktır.
- Temiz, kokusuz doğal olmalı, tavuk pırzolalar minimum 150 gram maksimum 170 gram arasında olmalıdır.
- Dondurulmuş olmayacaktır.
- İçinde ürün bulunan kasa veya koli içerisinde herhangi bir sulanma olmamalıdır.
- Tavuk etleri soğuk hava zincirini devam ettirecek termokingli araçlarda soğutucusu çalışır şekilde getirilecektir.
- Taşıma yapan personelin kıyafet ve görünümü hijyen kurallarına uygun olacaktır. (Eline eldiven, yüzüne maske takacaktır)
- Yüklenici firmayı temsil eden kişi mal tesliminde bulunacaktır.
- Tavuklar entegre tesislerde el değmeden işlenmiş olacaktır.
- Üzerinde imal ve son kullanma tarihi bulunacaktır.
- Tavuk etleri dışarıdan görülmesini engellemeyecek nitelikte polietilen malzemedan yapılmış ambalajlar içerisinde tek kullanımlık temiz kutulara konmuş şekilde 4 veya daha düşük sıcaklık derecelerinde hijyenik şartlara uygun şekilde teslim edilecektir.
- Araca ait dezenfeksiyon belgesi getirilecektir.
- Tavuk pırzolalar çıkış yerinden veteriner hekim tarafından verilen sağlık raporuyla getirilecektir. Bu raporda veteriner hekimin onayı, gelen tavuk eti miktarı, teslim eden firmanın adı ve kaşesi yer alacaktır.

