



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

Sayı : E-88096012-934.99-2400269436  
Konu : Teklif Mektubu

23.12.2024

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, hsalin@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: AF3HU34

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Takip Adresi: <https://www.turkiye.gov.tr/ondokuz-mayis-universitesi-ebys>

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 88096012/930/197
Son Teklif Verme Tarihi	05/12/2024 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	Yufka (Böreklik)	Kg.	280			
2	Yufka (Baklavalık, 800gr.lık Paketlerde)	Kg.	30			
3	Tiritlik Yufka	Kg.	50			
4	Çiğ Tel Kadayıf	Kg.	50			

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)

**Not: 1- Toplam fiyattan değerlendirilecektir.**

2- 30 Nisan 2025 tarihine kadar peyder pey alım yapılacaktır.

**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.

## YUFKA

1. Yufkalar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır.
2. 1. sınıf undan usulüne göre, itinalı bir şekilde hazırlanıp, pişirilmiş olacaktır.
3. Yufkalar, kendine has homojen renkte olmalı, kokuda, lezzette, renkte, sağlam, bütün, taze görünümlü, birbirine yapışmamış olmalıdır.
4. Herhangi bir yabancı madde, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.
5. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
6. Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir surette tegayyür etmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmamalı, içinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzerleri gibi cisimleri ihtiva etmemelidir.
7. Yufkaların, ezilmiş, yanmış, ekşimiş, küflenmiş, hamurlaşmış, birbirine yapışmış, bayatlamış, parçalanmış, nem almış, kirlenmiş ve benzeri istenmeyen görünümde, tatta, kokuda olanları kabul edilmeyecektir.
8. Yufkaların içlerinde karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve bunların topakları ile yabancı madde bulunmamalıdır.
9. Yufkaları boyamak veya suni boyalı hammaddeler kullanmak, suni tat verici maddeler veya muhafaza maddeleri katmak, her ne amaçla olursa olsun kimyasal bir madde ile muamele etmek yasaktır.
10. 1 kilogramda 6 adet böreklik yufka olacaktır.
11. Yufkalar taze ve günlük olacaktır.
12. El açması yufkalar alınacaktır.
13. Teslimde ve pişmeden önce herhangi gayri tabi lezzet, ekşilik, koku ve acılık hissedilmeyecektir.
14. Hazırlanıp, Muayene Komisyonu tarafından lezzeti ve evsafi beğenildiği takdirde teslim alınacaktır.
15. Üretici firmanın "Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesi olmalıdır.
16. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.
17. Ambalajları, gıda ile temas edebilir, tek kullanımlık, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma koşullarına dayanıklı olmalıdır. Ambalajının üzerinde net ağırlığı ve üretim tarihi belirtilecektir.
18. Teslim edilen partideki yufkalar, tazelik, boy ve kullanılan malzeme bakımından tek bir örnek olmalıdır.
19. Gazete kağıdına veya kullanılmış ambalaja sarılarak getirilen ürünler kabul edilmeyecektir.
20. **Yufkalar Kurumun isteğine göre; böreklik, tiritlik ve baklavalık olarak getirilecektir.**

## TEL KADAYIF

1. Kadayıf, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır.
2. Kadayıf, kendine has homojen renkte olmalı, kokuda, lezzette, renkte, sağlam, bütün, taze görünümlü, birbirine yapışmamış olmalıdır.
3. Tabii olmayan fena koku, lezzet, acılık ve anormal ekşilik bulunmamalıdır.
4. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

5. K fllenmiŐ, kirlenmiş, herhangi bir surette tegayyür etmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmamalı, içinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzerleri gibi cisimleri ihtiva etmemelidir.
6. Kadayıfların, ezilmiş, yanmış, ekşimiş, k fllenmiŐ, bayatlamış, kirlenmiş, birbirine yapışmış, hamurlaşmış ve benzeri istenmeyen görünümde, tatta, kokuda olanları kabul edilmeyecektir.
7. Kadayıfların içlerinde karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve bunların topları ile yabancı madde bulunmamalıdır.
8. Kadayıfları boyamak veya suni boyalı hammaddeler kullanmak, suni tat verici maddeler veya muhafaza maddeleri katmak, her ne amaçla olursa olsun kimyasal bir madde ile muamele etmek yasaktır.
9. Tel Kadayıflar yufka kesmesi olmayacaktır. Özel dökme kadayıf olacaktır.
10. Hazırlanıp, Muayene Komisyonu tarafından lezzeti ve evsafı beğenildiği takdirde teslim alınacaktır.
11. Üretici firmanın "Gıda Sicil ve Gıda  retim İzni" belgesi olmalıdır.
12. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.
13. Ambalajları, gıda ile temas edebilir, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma koşullarına dayanıklı olmalıdır. Ambalajının üzerinde net ağırlığı ve üretim tarihi belirtilecektir.
14. Teslim edilen partideki kadayıflar, tazelik ve kullanılan malzeme bakımından tek bir örnek olmalıdır.
15. Gazete kağıdına veya kullanılmış ambalaja sarılarak getirilen ürünler kabul edilmeyecektir.