



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

Sayı : E-53521241-934.01-2500005930  
Konu : Malzeme Alımı

09.01.2025

İLGİLİ FİRMALARA

Başkanlığımız yemekhanelerinde kullanılmak üzere ekte belirtilen malzeme 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 dahil, KDV Hariç) son teklif verme tarihine kadar Ondokuz Mayıs Üniversitesi Rektörlüğü Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı, Kurupelit Yerleşkesi Atakum /SAMSUN adresine elden, 0 (362) 457 60 52 nolu faksa veya zuhal.temur@omu.edu.tr e-posta adresine ulaşacak şekilde gönderilmesini rica ederim.

Güngör KURAL  
Daire Başkanı

Ek: Teklif mektubu

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu: 7DAFF4A

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

Adres: Ondokuz Mayıs Üniversitesi Rektörlük Binası

Bilgi için :

Zühal Dağhan Temür

Telefon No:

Faks No: (0 362) 4576052

Telefon No:

(0 362) 3121919 - 7081

e-Posta:

İnternet Adresi:

Direkt Hat:

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





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

**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**

Alımın Adı / Numarası	3 Kalem Süt Ürünleri Alımı/934.01-130
Son Teklif Verme Tarihi	13/01/2025 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	

**Teklif Cetveli**

Sıra No	Malın/Hizmetin/Yapım İşinin Adı	Birimi	Miktarı	Birim Fiyatı	Tutarı	Diğer Hususlar
1	Yoğurt	Kg.	12.000			
2	Süt	Kg.	1.800			
3	Paket Ayran (200 cc)	adet	23.000			

**NOT: ALIMLAR SİPARİŞE İSTİNADEN 15.01.2025- 30.04.2025 TARİHLERİ ARASI PEYDER PEY OLACAKTIR.**

**EK:Teknik Şartname**

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 verdiğimizizi 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.

### TAM YAĞLI YOĞURT (10 KG'LİK ) TEKNİK ŞARTNAMESİ

Yoğurt, fermentasyonda spesifik olarak *Streptococcus thermophilus* ve *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*' un simbiyotik kültürlerinin kullanıldığı fermente süt ürünüdür.

Yoğurtlar parlak süt renginde, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan, yemiz ve homojen olmalı; kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta olmalıdır.

Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır.

Pastörize süttten imal edilmiş olmalıdır. Gözle görülebilir kirlilik belirtisi olmamalıdır. En az %3 süt yağı içermelidir.

Sihhi şartlarda el değmeden doldurulup kapatılan 10 kg'lık orijinal kaplarda olmalıdır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, açık adresi, tescil edilmiş markası, ağırlığı, üretim ve son kullanım tarihi açık ve okunur şekilde yazılı olmalıdır.

Uygun depo şartlarında saklanmasına rağmen son tüketim tarihinden önce bozulan yoğurtlar yükleniciye iade edilecektir.

Frigofirik araçlarda getirilmelidir.

Muayene ve kabul komisyonu gerekli gördüğü takdirde ürün teslimatında analiz isteyebilecektir. (E.coli, Koliform, Maya, Küf)

### TAM YAĞLI PAKET AYRAN (200 CC'LİK) TEKNİK ŞARTNAMESİ

Ayran, yoğurda su katılarak veya kuru maddesi ayarlanan süte *Streptococcus thermophilus* ve *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*' un kültürleri katılarak hazırlanan fermente süt ürünüdür.

Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır.

Pastörize süttten imal edilmiş olmalıdır. Gözle görülebilir kirlilik belirtisi olmamalıdır. En fazla %1,8 süt yağı içermelidir. Yabancı tat, koku ve aroma hissedilmemelidir. Ayran tuz oranı en fazla %0,8 olmalıdır.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, açık adresi, tescil edilmiş markası, ağırlığı, üretim ve son kullanım tarihi açık ve okunur şekilde yazılı olmalıdır. 200 cc'lik alüminyum folyo kapaklı plastik bardaklarda teslim edilecektir.

Uygun depo şartlarında saklanmasına rağmen son tüketim tarihinden önce bozulan ayranlar yükleniciye iade edilecektir.

Frigofirik araçlarda getirilmelidir.

Muayene ve kabul komisyonu gerekli gördüğü takdirde ürün teslimatında analiz isteyebilecektir. (E.coli, Koliform, Maya, Küf)

## ÇİĞ SÜT TEKNİK ŞARTNAMESİ

İnek sütü olmalıdır.

Sütler koruyucu ve nötralize edici madde içermemelidir.

Süt yağı en az %3,5; p<h 6,6-6,8 arası olmalıdır.

Süt hafif tatlı, yağmsı, kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır; herhangi yabancı belirgin bir tat ve kokuya sahip olmamalıdır.

Herhangi bir inhibitör madde içermemelidir.

Sütler darası belli, paslanmaz krom güğümlerde frigofirik araçlarla teslim edilmelidir.

Teslim alınan sütler, pişirme esnasında kesilirse yükleniciye iade edilip yükleniciden yenisini tedarik etmesi istenir.