



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



Sayı : E-88096012-934.99-2500155942
Konu : Teklif Mektubu (Gıda)

11.07.2025

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.

Öğr. Gör. Selman ASLAN
Daire Başkanı V.

Ek: Teklif Mektubu Formu

Belge Doğrulama Kodu: E34DUFD

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

Bilgi için :

Hatice Şahin
Memur

Telefon No:

Faks No: (0 362) 4576052

Telefon No:

(0 362) 3121919 - 7075

e-Posta:

İnternet Adresi:

Direkt Hat:

Kep Adresi: omu@hs01.kep.tr





T.C.
ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ
DOĞRUDAN TEMİN TEKLİF MEKTUBU
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI

TİCARİ İŞLETMESİ

Alımın Adı / Numarası	Malzeme Alımı 88096012/930, 85
Son Teklif Verme Tarihi	1.2/07/2025 tarihi mesai bitimine kadar
Telefon/Faks/ E-Posta	0362 312 19 19 -7081-7075 / 0362 457 60 52 / hsahin@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	Tek Kullanımlık Ketçap (9 gr.lık)	Adet	500			
2	Tek Kullanımlık Mayonez (9 gr.lık)	Adet	500			
3	Beyaz Sirke (1 lt.lık)	Adet	10			

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 Unvanı
Kaşe ve İmza

Ek: Teknik Şartname (2 sayfa)

- Not:**
- 1- Alım tek seferde yapılacaktır.
 - 2- Malzemelerin üretim/paketleme tarihleri güncel olacaktır.
 - 3- Verilen tekliflerde her bir ürünün markası yazılmalıdır.
 - 4- Firma, malzemeleri yetkili bir kişi eşliğinde depoya teslim edecektir.

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 vb¹** 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.¹
- 6.....¹

¹ İdare tarafından gerekli ise ekleme veya değişiklik yapılabilir.

KURU GIDA TEKNİK ŞARTNAMESLERİ GENEL ÖZELLİKLER

- Kuru gıda listesinde bulunan malzemelerin tümü gıda nizamnamesi tüzüğüne uygun olacaktır.
- Ürünler, **Tarım ve Orman Bakanlığı**'ndan alınmış işletme kayıt belgesi ile üretilmiş ve paketlenmiş olacaktır. (5996 sayılı gıda kanunu kapsamında çıkarılan Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik ve Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği hükümlerine uygun olarak üretilmiş ve paketlenmiş olacaktır.)
- Ürünler, **Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği**'ne uygun olarak etiketlenmiş olacaktır.
- Malzeme, muayene komisyonunun kabul tarihinden itibaren 6 ay içinde normal depo şartlarında bozulursa her türlü masrafı müteahhite ait olmak üzere aynı kalitedeki malzeme ile değiştirilecektir. **Yüklenicinin sözleşme süresi dolmuş dahi olsa, normal depo şartlarında muhafaza edilmiş olmasına rağmen vaktinden önce bozulan malzemeler tüm kayıplar ve masrafları yüklenici tarafından karşılanmak üzere yenileri ile değiştirilir.**
- Malzeme, son kullanım süresinden önce bozulursa her türlü masrafı müteahhite ait olmak üzere aynı kalitedeki malzeme ile değiştirilecektir. **Bu maddeye sözleşme süresi bitmiş olsa dahi uyulacaktır.**
- Muayenede kullanılan, bozulan, hasar gören, fonksiyonunu kaybeden numuneler yüklenici firma tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir. Hasarlardan müteahhit sorumludur.
- Malzemenin getirildiği araç ve ambalajlar hijyenik özellikte olacak, temiz ve sağlıklı olumsuzyönde etkileyecek hiçbir olumsuzluk olmayacaktır.
- Muayene komisyon üyelerince gerekli görülen mikrobiyolojik, toksikolojik ve kimyasal analizler, bu analizleri yapmaya yetkili bir kuruluştaki yaptırılacak ve analiz için gerekli personel, alet, cihaz ve masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır.
- Malzemenin teslim yeri Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı İktisadi İşletme Müdürlüğü Gündüz Bakımevi, Omtel Otel ve Konukevi işe ambarlarıdır.
- Bütün malzemeler bakılarak, ellenerek, koklanarak, tadılarak muayene edilecektir.
- Malzemenin getirildiği ambalajlar, taşıma ve saklama süresinde malzemeyi bozulmadan iyi bir durumda tutacak ve dışarıdan dış etkenlerin bulaşmasını önleyecek nitelikte olan sağlam ve uygun malzemelerden yapılmış olacaktır.
- Ambalajlamada kullanılan her türlü malzeme yeni, temiz, sağlam, kuru, kokusuz ve insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte olacaktır.
- Malzemeler istediğimize uygun olarak verilen ebatlarda ve gramajlarda sipariş verilip getirilecektir.
- Yüklenici firmaya yaptırılmak istenen kontrol ve muayeneler Türk Gıda Kodeksi'nin ilgili yönetmelik ve tebliğlerine göre yaptırılacaktır.
- Ürünler son sene mahsulü olacaktır.
- Yüklenici firma, malzemelerin teslimatı sırasında en az bir yetkili kişi ve malzemelerin ambarlara yerleştirilmesi için en az 3 eleman bulunduracaktır.
- Yüklenici firma, malzemenin teslimatı sırasında kullanacağı fork-lift ve paletleri yanında bulunduracaktır.
- Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden ilgili Kurum ve Kuruluşlarca düzenlenen kanun, yönetmelik, tüzükler geçerlidir. **(Kanun, yönetmelik ve tüzüklerde meydana gelen güncel değişiklikler esas alınır.)**

1-TEK KULLANIMLIK KETÇAP TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Türk Gıda Kodeksine uygun olarak üretilmiş olacaktır.
- 1.kalitede domateslerden üretilmelidir.
- İçerisinde izin verilen ölçülerde domates, şeker, sirke, tuz, soğan-sarımsak püre, doğal baharat aromaları antioksidan bulunabilir.
- Kendine has koku, tat ve görünüşte olacaktır.
- Acı olmayacaktır.
- Sağlığa zarar vermeyen ve ürünü koruyacak özellikte, orijinal ambalajlarında olacaktır.
- 9 gr.lık ambalajlarda teslim edilecektir.
- Ürünlerde koruyucu katkı içermediği ambalaj üzerinde belirtilmelidir.

2- TEK KULLANIMLIK MAYONEZ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Türk Gıda Kodeksine uygun olarak üretilmiş olacaktır.
- Kendine has görünüşte olacaktır. Topaklaşma, yağ-su fazı ayrışması, iç kısmında hava kabarcığı olmamalıdır.
- Parlak yumurta sarısı renginde veya bunun tonlarında, kendine has koku ve tat olmalıdır. Acılaşma olmamalıdır.
- İçerisinde yabancı madde bulunmamalıdır.
- Bitkisel sıvı yağ, pastörize yumurta, su, sirke, tuz, şeker, limon suyu ve çeşitli baharatların karışımından 1. kalitede olmalıdır.
- Toplam asitlik en fazla %2,5 olmalıdır.
- Sağlığa zarar vermeyen ve ürüne uygun, orijinal ambalajlarında olacaktır.
- 9 gr.lık ambalajlarda teslim edilecektir.
- Ürünlerde koruyucu katkı içermediği ambalaj üzerinde belirtilmelidir.

3- BEYAZ SİRKE TEKNİK ŞARTNAMESİ

Beyaz sirke, asetik asit ve sudan oluşan fermente sıvıdır.
Yemek hazırlama sürecinde, turşu-konserve yapımında, ev temizliğinde ve tarımsal faaliyetlerde kullanılır.
1 lt'lik orijinal ambalajlarda olacaktır.
Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Tebliği'ne uygun olarak etiketlenmiş olacaktır.
Üretim ve son kullanım tarihi etiketinde yazılı olacaktır.