



ONDOKUZMAYIS ÜNİVERSİTESİ

TEKLİF İSTEME YAZISI

SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI

Alımın Adı / Numarası	Kuru Gıda Alımı /934.01-93
Son Teklif Verme Tarihi	01./09/2025 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	

EK:Telif Cetveli

Ek:Teknik Şartname

NOT:Alımlar Tek Seferde 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 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

¹ İdare tarafından gerekli ise ekleme veya değişiklik yapılabilir.



ONDOKUZMAYIS ÜNİVERSİTESİ
TEKLİF İSTEME YAZISI

Teklif Cetveli

Sıra No	Malın/Hizmetin/Yapım İşinin Adı	Birimi	Miktarı	Birim Fiyatı	Tutarı	Diğer Hususlar
1	Aşurelik Buğday	Kg	25			
2	Buğday Unu	Kg	500			
3	Bulgur	Kg	500			
4	Biberiye Turşusu	Kg	50			
5	Köfte Baharatı	Kg	10			
6	Kuru Fasulye(Şeker)	Kg	200			
7	Kırmızı Mercimek	Kg	250			
8	Nohut	Kg	100			
9	Pul Biber	Kg	30			
10	Makarna(Burgu)	Kg	250			
11	Sıvıyağ(Ayçiçek)	Kg	500			
12	Tozbiber(Kırmızı)	Kg	20			
13	Tuz(Yemeklik)	Kg	200			
14	Karışık Turşu	Kg	100			
15	Tereyağ	Kg	30			

AŞURELİK BUĞDAY TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Normal vasıftaki buğdaydan usulüne göre yapılmış ve piyasadaki en iyi cinsten olacaktır.
- Küflü, küf kokulu, ıslak, topaklanmış, doğal hal, lezzet ve rengi değişmiş olmayacaktır.
- 0 numaralı elekten geçen kısım %0,5 'ten fazla olmayacaktır.
- Kum, taş, toprak vs ot tohumları olmayacaktır.
- Rutubet miktarı %13'ü geçmeyecektir.
- Ambalajların üzerinde üretici firma adı, imal tarihi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.
- 25 kg'lık ambalajlarda getirilecektir.

BİBERİYE TURŞU(TOMBUL) TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Gıda ve Tarım Bakanlığı'ndan alınmış İşletme Kayıt Belgesi ile üretilmiş, etiketlenmiş ve paketlenmiş olacaktır.
- Taze mahsül olup temiz, yara ve beresi olmayan küçük tombul acı biberlerden uygun oranlarda sirke, asetik asit ve salamura ile fermente edilmiş ürün alınacaktır.
- Lezzeti, rengi ve kokusu kendine has olacaktır.
- Turşular 5-10-20 kg'lık plastik kovalarda teslim edilecektir.
- Turşu suyu salyalanmış, sebzesi erimiş, koyulaşmış ve küflenmiş olmayacaktır.
- Sirke %1, tuz %7, asetik asit %4'den fazla olmayacaktır.
- Koruyucu madde izin verilenden 1 kg'a 1 gr'ı geçmeyecektir.
- Net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır.
- Yeni üretim olacaktır.

BUĞDAY UNU TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Unlu gıdalar tüzüğüne uygun olarak buğdaydan yapılmış olacaktır.
- İnce ve kaba kepeklerden ayrılmış olacaktır.
- Rengi beyaz olacaktır. Fena koku bulunmayacaktır.
- Ambalaj içinde canlı veya cansız kurt, böcek, küf, parazit ve bunları kalıntı veya dışıkları olmayacaktır.
- Hiçbir şekilde kimyasal madde ile karıştırılmış olmayacaktır.
- Tip 1 un olacaktır.
- 25 veya 50 kg'lık sağlam ambalajlarda teslim edilecektir.
- Un ambalajları üzerindeki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek şekilde yazılır, basılır veya etiket halinde takılır. Basma yoluyla işaretlemede unun boyanmaması gerekir.
- Rutubet %14'den fazla olmayacaktır. Kül oranı kuru madde üzerinden %0,875 olacaktır.

BULGUR TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Bulgur taneleri sağlam, temiz, kendine özgü renk, tat ve kokuda olacaktır.
- Bozulmuş, topraklanmış, küflenmiş, ekşimiş, mayalanmış olmayacaktır.
- Bulgurda canlı ve cansız haşere ve parazitler veya bunların parçacıkları yumurta ve dışkıları bulunmayacaktır.
- Bulgur taneleri iri, pilavlık olacak(tane iriliği 2,5 veya 3 mm'lik) ve tane iriliği ile renk bakımından mütenezis manzara olmalıdır.
- Mutfak şartlarında usulüne uygun olarak pişirildiğinde lapa olmayacaktır.
- Bulgurda rutubet miktarı %10 'u geçmeyecektir.
- Kuru madde , kül miktarı %1,175'ten çok olmayacaktır.
- Normal kaliteli buğdaydan kaynatılarak kurutulduktan sonra savrulacak , kabukları ayrılıp hazırlanmış olacaktır.
- Hiç kırılmamış tanelerin toplamı % 1'i geçmeyecektir.
- 25kg'lık ambalajlarda olacaktır.
- Ambalajların üzerinde üretici firma adı,imal tarihi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.

KARIŞIK TURŞU TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Taze mahsul olup temiz , yara ve beresi olmayan lahana, biber, salatalık, havuç, domatesin uygun oranlarda sirke, asetik asit ve salamura ile fermente edilmiş ürün alınacaktır.
- Turşunun kendine özgü tadı ve kokusu olmalıdır.
- Suyunda koyulaşma ve salıyalanma olmayacaktır.
- Koruyucu madde izin verilenden 1 kg'a 1 gr'ı geçmeyecektir.
- Bakır, demir bulunmamalıdır.
- Sirke %1, tuz %7, asetik asit %4'den fazla olmamalıdır.
- Keskin sirke tadı olmamalıdır.
- Net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır.

KIRMIZI MERCİMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ

- İyi kaliteli, yeni sene ürünü kırmızı mercimek olacaktır.
- Top tane olarak bilinen kırmızı mercimek olacaktır.
- İçerisinde yabancı maddeler bulunmayacaktır.
- Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.
- Standart 25 kg'lık temiz ve sağlam ambalajlarda teslim edilecektir.
- Çimlenmiş, küflü, ekşi, anormal koku ve lezzette olmayacaktır.
- Canlı, böcek, gözle görünür kimyasal madde artıkları, anormal dış nem, ıslaklık, ölü böcek ve haşere olmayacaktır.
- Mercimeklerin rutubet miktarı en fazla %10 olacaktır.
- Mercimeklerin hepsi aynı cins olacak, karışık olmayacaktır.
- Yağlamak ve fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. Taneleri normal büyüklükte olacaktır. Zararsız da olsa tanelerin miktarı %2 'den, taş, toprak, kum gibi kısımlar toplamı %1'den , bit yenikli taneler miktarı %3'den ve rutubet oranı %14'den fazla olmayacaktır.

KÖFTE BAHARATI TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır.
- Renklendirici madde içermeyecektir.
- İçerisinde zararlı yada zararsız yabancı madde bulunmayacaktır.
- Bozulmuş yada nemlenmiş olmayacaktır.
- Temiz olacak, doğal kokusunda ve doğal renginde olacaktır.
- 1kg'lık özel paketlerde olacaktır.
- Tarım ilacı kalıntısı ve aflatoksin bulunmayacaktır. İdare gerekirse Resmi bir laboratuvar da aflatoksin ve pestisit kalıntısı testi yaptırabilecek ve bu testlere ait masraflar yüklenici tarafından karşılanacaktır.

KURU FASULYE (ŞEKER) TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Kuru fasulyeler son sene mahsulü 'şeker' cinsi fasulyelerden olacaktır. Taneleri mümkün olduğu kadar homojen dağılımlı, dolgun ve beyaz renkli olacaktır.
- Kuru fasulyeler buruşmuş, çürük, küflü, ıslak, kızışmış, böcekli, böcek yenikli, sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır.
- Rutubet miktarı %14'den fazla olmayacaktır.
- 8 mm'lik elek üzerine konulduğu zaman elek altına geçen kuru fasulye miktarı %3'den fazla olmayacaktır.
- Filizlenmiş ve kırık taneli olmayacaktır.
- Kuru fasulyelerde çöp, kabuk, zararlı yabancı maddeler olmayacaktır. Böcek, yenikli tane miktarı en çok %1 olacaktır.
- Kırık ve sararmış tane miktarı %2'den fazla olmayacaktır.
- Çabuk pişecektir.
- Kuru fasulyeler 25 kg'lık temiz ve sağlam çuvallar içerisinde teslim edilecektir.
- Fasulyeler önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır. Pişme süresi 3 saati geçmeyecektir.

MAKARNA (BURGU) TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Durum buğdayı irmiğinden elde edilmiş olacaktır.
- Birinci kalite olacaktır.
- Aynı yıl üretimi olacaktır.
- 5 kg'lık ambalajlarda getirilecektir.
- Görünüş, renk, koku ve lezzeti normal olacaktır.
- Makarnalar kırıklı, küflenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını bulundurmuyacak, bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır.
- Rutubet miktarı %13'ü geçmeyecek, kül miktarı %1'den fazla olmayacaktır.
- Kuru gluten miktarı %10'dan az olmayacaktır.
- Makarnalar %1 tuz içeren kaynar suya atılarak 20 dk kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak fakat dağılmış olmayacaktır.

10/12

NOHUT TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Nohutlar iyi kalitede yeni sene üretili olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslatılıp kurutulmuş olmayacaktır. Zararsızda olsa yabancı madde miktarı %2 'den fazla olmayacaktır. Taş , toprak kum gibi kısımlar %1 'den fazla olmayacaktır. Bit yenikli taneler %3'den fazla olmayacaktır.
- 9 mm'lik elek üzerine konulduğu zaman elek altına geçen nohut miktarı %3 ' den fazla olmayacaktır. Standart 25 kg'lık çuvallarda teslim edilecektir.
- Yabancı ve ağırlaştırılmamış maddelerle karıştırılmış, suni olarak beyazlatılmış, kültürlenmiş, boyanmış olmayacaktır.
- Nohutlar önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
- Nohutların içinde canlı, cansız , böcek vs olmayacaktır.
- Rutubet miktarı %14'den fazla olmayacaktır.

PUL BİBER TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Kendine has koku, renk ve tatta olmalı, içinde hiçbir yabancı madde olmamalı , boya maddesi katılmış olmamalı,nem oranı % 13 olmalıdır. Kül azami % 8 , külün asitte erimeyen kısmı azami %1,25 eter ile sabit ekstre asgari % 15 tayyar, zeyti asgari % 1,35 olacaktır. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, imalat tarihi ,net ağırlığı yazılı olmalıdır. TSE belgeli olacaktır.
- Orijinal ambalajında ve 1kg'lık paketlerinde olacaktır

SIVI YAĞ(AYÇİÇEK YAĞI) TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Yemeklik ayçiçek yağı kendine has renk, tat ve kokuda olacak; yabancı ve ransit tat ve koku bulunmayacak.
- 5 ±1°C'de (beş artı eksi bir), oda sıcaklığında ve 40±2°C'de (kırk artı eksi iki) en az 24 (yirmi dört) saat bekletilen yemeklik ayçiçek yağı numunelerinde herhangi bir bulanıklık veya tortu görülmecektir.
- Yeni üretim olacaktır.
- Isıtıldığı zaman berrak olacaktır. Tortu ve suyu bulunmayacaktır.
- Berrak renksiz ve açık sarı renkli,tortusuz ve ham yağın özel kokusu ve tadı giderilmiş rafine ve vintelize edilmiş ayçiçeği yağı olacaktır.
- Tenekeler ofset baskılı olacaktır.
- Yemeklik ayçiçek yağları net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır.

10

TEREYAĞ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- En fazla 500 veya 1000 gr'lık orijinal paketlerde olmalıdır.
- Vakumlu ambalajlarda ve 5 derecenin altındaki sıcaklıklarda teslim edilmelidir
- Tereyağında gıda katkı maddeleri yönetmeliğine konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
- Ambalajın üzerinde üretici firmanın adı, adresi, varsa tescilli markası, yapıldığı sütün adı, içindeki yağ miktarlarıyla katkı maddeleri, gün, ay, yıl olarak yapım tarihi ve seri numarası, son kullanma tarihi, depolama sıcaklığı, pastörize olduğu okunaklı ve silinmeyecek şekilde yazılmış olacaktır.
- Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği'ne uygun olacaktır. İdare gerek görürse bununla ilgili analizleri masrafları yükleniciye ait olacak şekilde yaptırabilecektir.

TOZ BİBER TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır.
- Temiz olacaktır.
- Tarım ilacı kalıntısı ve aflatoxin bulunmayacaktır. İdare gerekirse Resmi bir laboratuvarında aflatoxin ve pestisit kalıntısı testi yaptırabilecek ve bu testlere ait masraflar yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- Tüm yabancı maddelerden arınmış özel ambalajında ve paketinde olacaktır.
- Boya maddesi katılmış olmamalı, nem oranı %13, kül azami %8 olmalıdır.
- Orijinal ambalajında ve 1kg'lık paketlerinde olacaktır.

TUZ (YEMEKLİK) TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Temiz, taş ve topraktan arınmış, beyaz renkli olup, yabancı maddelerle karışık, ıslak ve rutubetli olmayacaktır.
- Piyasa teamülü ambalajlar içinde teslim edilecektir. Ambalajlar üzerinde üretici firma adı, üretim ve son kullanım tarihi ve net ağırlığı yazılı olacaktır.
- İsteğe göre 0,75 kg veya 1 kg'lık orijinal paket ambalajlarda teslim edilecektir.

103