



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

TİCARİ İŞLETMESİ

Alımın Adı / Numarası	Malzeme Alımı 88096012/930/120
Son Teklif Verme Tarihi	15/09/2025 tarihli mesal bitimine kadar
Telefon/Faks/ E-Posta	0362 312 19 19 -7073-7075 / 0362 457 60 52 omer.erumit@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	Derisiz Tavuk Bonfile	Kg.	190			
2	Tavuk Pirzola(Kemiksiz-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 (2sayfa)

Not: 1- Alım tek seferde yapılacaktır.

2- Malzemelerin üretim/paketleme tarihleri güncel olacaktır.

3- Firma, malzemeleri yetkili bir kişi eşliğinde depolara 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.

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> <i>Salmonella Enteritidis</i>	5	0	0/25 g- mL	

(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.

1- 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. (Eline eldiven, yüzüne maske takacaktır)
- Yüklenici firmayı temsil eden kişi mal tesliminde bulunacaktır.
- Tavuklar entegre tesislerde el değmeden işlenmiş olacaktır.

2- TAVUK PİRZOLA (KEMİKSİZ-DERİLİ) TEKNİK ŞARTNAMESİ

- Tüyleri tamamen temizlenmiş, derisi yumuşak, körpe, düzgün, etleri esnek olmalıdır.
- Tavuk bütün üst kemiğinin olduğu kısmının ortadan açılmasıyla elde edilmiş olacaktır.
- Kemik kısmı etten düzgün bir şekilde sıyrılmış ve kemik etten ayrılmış olacaktır.
- Temiz, kokusuz doğal olmalı, tavuk pırzolar minimum 130 gram maksimum 150 gram arasında olacaktır.
- Dondurulmuş olmayacaktır.
- İçinde ürün bulunan kasa veya koli içerisinde herhangi bir sulanma olmayacaktır.
- 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 malzemeden 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 pırzolar 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.