



T.C.
ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi



Sayı : E-59712486-934.99-2500080826
Konu : Teklif Vermeye Davet

11.04.2025

İLGİLİ FİRMALARA

Üniversitemiz Bilimsel Araştırma Projeleri Yönetim Kurulu kararınca desteklenmesi kabul edilen, yürütücülüğünü Gıda Mühendisliği Bölümü Prof.Dr.Hasan TEMİZ'in yaptığı BAP04-A-2025-5750 no'lu proje için; 15 (onbeş) kalem malzeme, Yükseköğretim Kurumları tarafından, 4734 Sayılı Kamu İhale Kanununun 3 üncü maddesinin (f) Bendi kapsamında yapılacak ihalelere ilişkin, 01.12.2003 tarihli 2003/ 6554 sayılı Kararnamenin Eki Esasların 21 inci maddesinin (d) fıkrası uyarınca doğrudan temin usulü ile satın alınacaktır.

İdari şartnamede ve teknik şartnamelerde istenilen özellikleri sağlayacak, ekteki teklif mektubundaki malzemelerin temini tarafınızca mümkün ise KDV hariç teklifinizi, **21/04/2025** günü, **saat 16:00'a** kadar Ondokuz Mayıs Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi adresine elden ya da aşağıda belirtilen e-posta adresine ulaşacak şekilde göndermenizi rica ederim.

İrtibat Bilgileri:

Adres: Ondokuz Mayıs Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koord. Atakum/SAMSUN

Telefon:0 362 312 19 19 / 7676

E-Posta: selma.ercan@omu.edu.tr

Alıma İlişkin belgelere Üniversitemiz web sayfasından (www.omu.edu.tr) "hızlı erişim/ihale duyuruları/ doğrudan teminler" linkinden ulaşabilirsiniz.

Prof. Dr. Çetin KURNAZ
Koordinatör V.

Ek:

- 1- Doğrudan Temin Teklif Mektubu
- 2- Teknik Şartnameler

Belge Doğrulama Kodu: PMU7UDA

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 :

Selma Ercan
Bilgisayar İşletmeni

Telefon No:

Faks No: (0 362) 4576021

Telefon No:

e-Posta:

İnternet Adresi:

Direkt Hat:

Kep Adresi: omu@hs01.kep.tr





T.C.
ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ
DOĞRUDAN TEMİN TEKLİF MEKTUBU

MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ

Alımın Adı / Numarası	PROF.DR.HASAN TEMİZ- BAP04-A-2025-5750 No'lu Proje- 15 Kalem Mal/Malzeme Alımı- E-59712486-934.99-2500080826
Son Teklif Verme Tarihi	21.04.2025

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 (Marka-Model/ KDV Oranı) Teslim Süresi
1	Emülgatör	Gram	500			
2	Etanol absolute	Litre	1			
3	Etil alkol %96	Litre	2			
4	Hekzan	Litre	1			
5	HPLC Kolonu (Ice Cregel 87H3)	Adet	1			
6	Metil oranj	Gram	100			
7	Oksalik Asit	Kilogram	1			
8	Potasyum Ferrosiyamid	Gram	100			
9	Potasyum Sodyum Tartrat (%99 saflıkta)	Gram	500			
10	Slikajel	Adet	1			
11	SPME Fiber (DVB / CAR PDMS) COATING 50 / 30 MM (3 / PK)	Adet	1			
12	Sülfirik Asit (%96)	Litre	2			
13	Şeffaf Cam Büret 50 ml	Adet	1			
14	VRB agar	Kilogram	1			
15	Yağ İkamesi	Gram	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 verdiğimizizi ve yükümlülüklerimizi yerine getirmememiz durumunda uygulanacak yaptırımları kabul ettiğimizi beyan ediyoruz.



T.C.
ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ
DOĞRUDAN TEMİN TEKLİF MEKTUBU

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 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.

EMÜLGATÖR TEKNİK ŞARTNAME

Danisco Admül, dondurma üretiminde emülsiyon stabilizasyonu sağlamak amacıyla kullanılan bir emülgatördür. İçeriğinde mono- ve digliseritler bulunmaktadır.

Emülgatör Tipi: Mono- ve digliseritler.

Görünüm: Beyaz-krem renkli toz veya granül.

Nem İçeriği: Maksimum %1,5. Yağ İçeriği: Minimum %95. Asit Değeri: Maksimum 6 mg KOH/g. İyot Değeri: 5 - 10 gI2/100g.

Danisco Admül, dondurma üretiminde yağ-su emülsiyonunun stabilizasyonunu sağlamak, kristal yapı kontrolü ile pürüzsüz doku oluşturmak ve hava tutma kapasitesini artırarak hacim ve kıvam iyileştirmek için kullanılır.

Ürün, ilgili mikrobiyolojik ve kimyasal analizlerden geçerek uygunluk testlerinden geçirilmelidir.

Serin, kuru ve güneş ışığından uzak bir ortamda saklanmalıdır.

Danisco Admül, Türk Gıda Kodeksi ve uluslararası gıda güvenliği standartlarına uygun olmalıdır.

ETANOL ABSOLUTE TEKNİK ŞARTNAME

Ürün, kimyasal formülü C_2H_5OH olan, saflaştırılmış ve susuz hale getirilmiş etanoldür.

Yoğunluğu $20^{\circ}C$ 'de 0.789 g/cm^3 olup, moleküler ağırlığı 46.07 g/mol 'dür.

Yaklaşık $78.37^{\circ}C$ 'de kaynama noktasına ulaşır.

Berrak ve renksiz bir sıvıdır. Karakteristik alkollü bir kokuya sahiptir. Suda ve birçok organik çözücüde tamamen çözünür.

Bu teknik şartname, en az %99 saflıkta olan ve 2.5 litrelik kapalı ambalajlarda satılması gereken etanol absolütün teknik ve güvenlik gerekliliklerini belirlemek amacıyla hazırlanmıştır.

Ürün, 2.5 litrelik kapalı ambalajlarda satışa sunulmalıdır. Ambalaj malzemesi, kimyasal tepkimelere dayanıklı olmalı ve içeriğin saflığını koruyacak şekilde tasarlanmalıdır. Serin, kuru ve iyi havalandırılan bir ortamda saklanmalı, alev alabilecek maddelerden ve direkt güneş ışığından uzak tutulmalıdır.

Etanol absolute, laboratuvar, ilaç, kozmetik ve endüstriyel üretim süreçlerinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Gıda veya içeceklerde kullanımı uygun değildir.

Ürün, yüksek derecede yanıcı olduğundan dikkatli kullanılmalıdır. Ciltle veya gözle temasından kaçınılmalı, kapalı alanlarda buharlarının solunmamasına özen gösterilmelidir. Kullanım sırasında uygun kişisel koruyucu ekipmanlar giyilmelidir.

Bu ürün, ulusal ve uluslararası kimyasal güvenlik yönetmeliklerine uygun olarak üretilmeli ve satılmalıdır.

SIMPLESSE YAĞ İKAMESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

ÜRÜN ADI: Simplese Yağ İkamesi

KULLANIM ALANI: Gıda Ürünleri (Dondurma, süt ürünleri, soslar, unlu mamuller vb.)

1. ÜRÜN TANIMI

Simplese, yağ yerine kullanılan, düşük kalorili, protein bazlı bir yağ ikamesidir. Ürün, mikropartiküle edilmiş süt proteini ve/veya yumurta proteini içerir. Doğal bir yapıya sahiptir ve gıda ürünlerine yağın kıvamını ve lezzet hissini vermek için kullanılır.

2. ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

- Kimyasal Özellikler:
- Protein Kaynağı: Süt proteini (örneğin, peynir altı suyu proteini) ve/veya yumurta proteini.
- Nem: \leq %6
- Yağ İçeriği: \leq %0.5
- Protein Oranı: %50-55 (minimum)
- Kalori Miktarı: 1 gram Simplese \approx 1-2 kalori.
- Fiziksel Özellikler:
- Görünüm: İnce, beyaz veya krem renkli toz.
- Partikül Büyüklüğü: Mikropartiküle edilmiş, ağızda yağ benzeri bir kayganlık hissi sağlar.
- Çözünürlük: Soğuk ve sıcak suda tamamen çözünür.
- Mikrobiyolojik Özellikler:
- Toplam Aerobik Canlı Sayısı: \leq 10,000 CFU/g
- Koliform: $<$ 10 CFU/g
- Salmonella: Negatif / 25 g
- E. coli: Negatif / g
- Duyusal Özellikler:
- Yağ hissi veren yumuşaklık ve kremsi doku.
- Nötr tat ve koku, ek tat barındırmaz.

3. KULLANIM ORANLARI

- Simplese, kullanılacağı gıda ürününde toplam yağ oranının %25-50'sine denk gelecek şekilde formüle edilir. Kullanım oranı, ürünün yağ miktarına ve istenen yapı özelliklerine bağlı olarak değişiklik gösterebilir.
- Önerilen kullanım oranları:
- Dondurma: %3-5
- Soslar: %5-10

- Unlu mamuller: %2-4

4. AMBALAJ VE DEPOLAMA

- Ambalaj: Simplese, 20 kg'lık gıda uygunluğu onaylı kraft torbalarda veya çift katlı plastik ambalajlarda teslim edilir.
- Depolama Koşulları:
- Serin, kuru ve direkt güneş ışığından uzak ortamlarda saklanmalıdır.
- Depolama sıcaklığı: 5-25 °C.
- Raf Ömrü: Açılmamış ambalajlarda üretim tarihinden itibaren 12 ay.

5. UYGUNLUK VE MEVZUAT

- Ürün, Türk Gıda Kodeksi ve AB Gıda Güvenliği Yönetmelikleri gerekliliklerine uygundur.
- GDO içermemektedir.
- Helal ve/veya Koşer sertifikası mevcuttur (talebe bağlı).
- Üretim HACCP, ISO 22000 ve GMP standartlarına uygun şekilde gerçekleştirilmiştir.

