



T.C.
ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK UYGULAMA VE ARAŞTIRMA MERKEZİ

SAYI : 47717140.000/0395
KONU : Yaklaşık Maliyet İstemi Hk.

Tarih: 30/04/2025

Sayın.....

Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezimizin ihtiyacı olan 10 Kalem Gıda Malzemesi Satın Alınması işi, İdareemiz tarafından 4734 Sayılı Kamu İhale Kanunu Açık İhale Usulü ile yapılacaktır. İhaleye esas olmak üzere yaklaşık maliyetin belirlenmesi için, fiyatlarınızı en geç 05/04/2025 tarihi mesai bitimine kadar tarafımıza bildirmenizi rica ederim.

Engin ORDU
Satınalma Sorumlusu

Eki: 1-Malzeme Listesi
2- Teknik Şartname

M.C

1.Ü.
ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK UYGULAMA VE ARAŞTIRMA MERKEZİ
YAKLAŞIK/BİRİM FİYAT TEKLİFİ

Sayfa : 1 / 1

İhale Kayıt Numarası : 2649

İşin Adı : MERKEZ DEPO İHTİYACINA 10 KALEM YİYECEK GRUBU / 150.07 ALIM

05.05.2025

A							
Sıra No	Mal Kaleminin Adı ve Kısa Açıklaması	Özellik	UBB	Birimi	Miktarı	Teklif Edilen Birim Fiyat (KDV Hariç)	Tutarı (KDV Hariç)
1	YOĞURT (TAM YAĞLI) .			Kilogram	16000,00		
2	YUMURTA. .			Adet	180000,00		
3	EKMEK NORMAL TUZLU 50 gr	50 gr		Adet	500000,00		
4	EKMEK NORMAL TUZSUZ 50 g	50 g		Adet	40000,00		
5	EKMEK KEPEKLİ TUZLU 50 g	50 g		Adet	65000,00		
6	YUFKA .			Kilogram	1000,00		
7	POĞAÇA .			Adet	5000,00		
8	SİMİT .			Adet	15000,00		
9	LAVAŞ .			Kilogram	1000,00		
10	EKMEK GLUTENSİZ (KG) .			Kilogram	15,00		
TOPLAM (KDV Hariç):					823015,00		

NOT : UBB KOD NUMARLARININ GÖNDERİLMESİ GEREKMEKTEDİR.

İdarenizce alımı yapılacak olan teklifle ilgili İdari Şartname tarafımızdan incelenmiş okunmuş ve herhangi bir ayırım ve sınırlama yapmadan bütün koşullarıyla kabul edilmiştir. İhaleyi ilişkin olarak aşağıdaki hususları içeren teklifimizin kabulünün arz ederiz
1-Taahhüdün yerine getirilmesine ilişkin olarak idari şartnamede teklif fiyata dahil olması öngörülen bütün masralar teklifimize dahildir.

2-Aldığınız herhangi bir teklifi veya en düşük teklifi seçmek zorunda olmadığımızı kabul ediyoruz .

3-İhale konusu işle ilgili olmak üzere idarenizce yapılacak/yaptırılacak diğer işlerde idarenizin çıkarına aykırı düşecek eylem ve oluşum içinde olmayacağımızı taahhüt ediyoruz

4-Bu ihalede tekliflerin kalem/ kısım bazında ayrı değerlendirileceğini teklif ettiğimiz her bir kalemi / kısmı için ekte sunulan fiyat cetvelinde yer alan mal kalemi /kısımından bir veya daha fazlasınının üzerimize kalan işi yapacağımızı kabul ve taahhütederiz.

5-Ödeme Yeri ve Şartları

a.Ödeme yeri Ondokuz Mayıs Üniversitesi Döner Sermaye Saymanlık Müdürlüğü tarafından yapılacaktır.

b.Ondokuz Mayıs Üniversitesi Döner Sermaye Saymanlık Müdürlüğüne mailin teslimine bannen kesilecek faturanın tahakkuka bağlanmasından sonra nakit durumu olması halinde 30 gün içerisinde ödenecektir.

Yüklenici firma , siparişe istinaden teslim ettiği ürünlere ait düzenleyeceği faturayı en geç 15 gün içerisinde ilgili depoya teslim edecektir.Aksi takdirde ödeme vadesi başlangıcı fatura tarihine göre değil fatura teslim tarihi baz alınarak hesaplanacaktır.Faturaların geç teslimi nedeniyle ödeme vadesinde oluşacak gecikmelerden idaremiz sorumlu tutulmayacaktır.

Adı- SOYADI / Ticaret unvanı
Kaşe ve İmza

Takip Eden Kullanıcı : MURAT COŞKUNSU

E-Mail Omusamsa@omu.edu.tr

Tel: 0362 312 19 19 / 23 18



ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK UYGULAMA VE ARAŞTIRMA MERKEZİ

Sayfa : 1 / 1

TEKNİK ŞARTNAME

YOĞURT (TAM YAĞLI)

YOĞURT TEKNİK ŞARTNAMESİ

TAM YAĞLI KOVA YOĞURT

KONTROL SIKLIĞI Her alımda 10 ambalajdan 1 örnek.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.

KONTROL KRİTERİ

KOKU Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.

GÖRÜNÜŞ Yoğurtlar yağlı yoğurt olmalıdır. Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalı. Yoğurt parlak süt renginde, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan, temiz ve homojen olmalı, kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta olmalıdır. İçinde en az %3 süt yağı bulunmalıdır.

AMBALAJ En az 9 kg olmalıdır. Yoğurt sıhhi şartlarda el değmeden doldurulup kapatılan plastik orijinal kaplarda alınacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no. 2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T. K. İ. B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

ETİKET BİLGİSİ Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajları üzerinde üretici firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, sütün yağ oranı, gün, ay ve yıl olarak yapım ve son kullanma tarihleri kolayca okunabilir biçimde belirtilmelidir. Alınan ve uygun şartlardaki depolarda saklanan yoğurt açıldığında doğal rengi, tadı ve kokusunda bozukluk olduğunda, son kullanma tarihinden önce bozulan yoğurtlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI Frigorifik araçlarda getirilmelidir. Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.

ANALİZ PERİYODU Muayene komisyonunun gerekli gördüğü takdirde ürün tesliminde her partinin analiz sertifikası. (Koliform, E. coli, Maya ve Küf)

İSTENEN BELGELER 1)Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

YUMURTA.

YUMURTA TEKNİK ŞARTNAMESİ

YUMURTA

KONTROL SIKLIĞI Her siparişte farklı parti numaralarından birer numune

UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan ürün, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu ürünü temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; Kurum piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma karşılayacaktır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir. Teslim sipariş son teslim tarihinde saat 08.30-10.00 arasında yapılmalıdır. Analizle ilgili tüm ücretler yükleniciye ait olmak üzere TGK Tebliğine uygunluk için akredite bir kurumdaki analiz en az 1 kez istenecektir.

KONTROL KRİTERİ

KOKU Yumurtalar, kendine has tat, koku ve renkte olacaktır.

GÖRÜNÜŞ Çürümüş, kokuşmuş, doğal renk ve kokusunu kaybetmiş ile kuluçka işlemi görmüş yumurtalar kabul edilmeyecektir. Yumurtaların ağırlığı en az 53 gram ağırlığında olacaktır. Yumurtalar A sınıfı olup temiz yumurtalardan oluşacaktır. Yumurta akı: Berrak, saydam, jel kıvamında ve yabancı madde içermeyecek. Yumurta sarısı: Işık Muayenesinde merkezde yuvarlak gölge şeklinde homojen olarak görülecek, membranda yırtık olmayacak. Yumurtanın döndürülerek hareket ettirilmesinde merkezden belirgin şekilde ayrılmayacak ve yabancı madde içermeyecek. Yumurta içeriğinde gözle görülebilir hiçbir mikroorganizma kolonisi ve parazit içermeyecek. Kabuk yüzeyinde gaita, kümes içeriği, çamur, kan lekesi vb. bulunan yumurtalar kabul edilmeyecektir. Çatlak ve kırıklar yenileri ile değiştirilecektir.

AMBALAJ Ambalajları, ürünün sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalıdır. Ambalaj üzerinde işletme kayıtları, numarası, firma adı, adresi, net ağırlığı, TS numarası üretim ve son kullanma tarihi kolayca okunabilir biçimde olacaktır.

ETİKET BİLGİSİ Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır.

TAŞIMA ve DEPOLAMA KOŞULLARI Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin ilgili bölümündeki gibi olacaktır. Kurumumuz yumurtayı adet olarak alacaktır. Teslim edilecek ürünlerin son kullanım süreleri en az 20 gün olmalıdır.

İSTENEN BELGELER Muayene kabul esnasında ürünün ISO 22000 Kalite Belgesini ve/veya ürünün akredite bir kurumdan onaylı HACCP Belgesini vermelidir.

TEKNİK ŞARTNAME

EKMEK NORMAL TUZLU

TUZLU BEYAZ EKMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Buğday unuyla yapılan ekmeklerin kabuğu yanmamış olacak ve iyi pişmiş,tuzlu olacaktır.Ekmekler acımsı, küflenmiş ve eksik olmayacaktır. Pişmiş ekmeğin içi sünger esnekliğinde homojen dağılım gösteren küçük delikli yapıda olmalıdır.
2. Ekmekleri getiren araç kapalı kasa olmalı ve ekmek taşımaya uygun olmalıdır, İçinde görünür kir bulunmamalıdır.
3. Ekmek, ambalajları üzerinde net miktarı, özellikleri yazılı olacaktır. (örneğin-tuzlu, tuzsuz, kepekli şeklinde)
4. Ekmek poşetleri sağlığa zararsız ve şeffaf olmalıdır.
5. Ekmekler 50 gr/adet olarak ambalajlanmalı, ambalajları üzerinde firma adı, adresi, üretim tarihi, son kullanma tarihi okunur bir şekilde yazılacaktır. Ambalajların üzerindeki bilgiler silinebilen özellikte veya yapıştırma tarzında olmamalıdır. Bu ambalaj, ürünü hava, nem vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemeli, dışarıya sızıntı yapmasına veya dışarıdan sızıntı almasına imkan vermeyecek nitelikte olmalı ve gıda ile direkt temas halindeki yüzeyi boya içermemelidir.
6. Ekmekler plastik kasalar içerisinde olmalı, ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olmalıdır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır.
1. temiz olmalıdır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır.

EKMEK NORMAL TUZSUZ

TUZSUZ BEYAZ EKMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Buğday unuyla yapılan ekmeklerin kabuğu yanmamış olacak ve iyi pişmiş,tuzsuz olacaktır.Ekmekler acımsı, küflenmiş ve eksik olmayacaktır. Pişmiş ekmeğin içi sünger esnekliğinde homojen dağılım gösteren küçük delikli yapıda olmalıdır.
2. Ekmekleri getiren araç kapalı kasa olmalı ve ekmek taşımaya uygun olmalıdır, İçinde görünür kir bulunmamalıdır.
3. Ekmek, ambalajları üzerinde net miktarı, özellikleri yazılı olacaktır. (örneğin-tuzlu, tuzsuz, kepekli şeklinde)
4. Ekmek poşetleri sağlığa zararsız ve şeffaf olmalıdır.
5. Ekmekler 50 gr/adet olarak ambalajlanmalı, ambalajları üzerinde firma adı, adresi, üretim tarihi, son kullanma tarihi okunur bir şekilde yazılacaktır. Ambalajların üzerindeki bilgiler silinebilen özellikte veya yapıştırma tarzında olmamalıdır. Bu ambalaj, ürünü hava, nem vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemeli, dışarıya sızıntı yapmasına veya dışarıdan sızıntı almasına imkan vermeyecek nitelikte olmalı ve gıda ile direkt temas halindeki yüzeyi boya içermemelidir.
6. Ekmekler plastik kasalar içerisinde olmalı, ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olmalıdır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır.

EKMEK KEPEKLİ TUZLU

KEPEKLİ EKMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Buğday unuyla yapılan ekmeklerin kabuğu yanmamış olacak ve iyi pişmiş, %20 oranında buğday kepeği eklenmiş olacaktır. Ekmekler acımsı, küflenmiş ve eksik olmayacaktır. Pişmiş ekmeğin içi sünger esnekliğinde homojen dağılım gösteren küçük delikli yapıda olmalıdır.
2. Ekmekleri getiren araç kapalı kasa olmalı ve ekmek taşımaya uygun olmalıdır, İçinde görünür kir bulunmamalıdır.
3. Ekmek, ambalajları üzerinde net miktarı, özellikleri yazılı olacaktır. (örneğin-tuzlu, tuzsuz, kepekli şeklinde)
4. Ekmek poşetleri sağlığa zararsız ve şeffaf olmalıdır.
5. Ekmekler 50 gr/adet olarak ambalajlanmalı, ambalajları üzerinde firma adı, adresi, üretim tarihi, son kullanma tarihi okunur bir şekilde yazılacaktır. Ambalajların üzerindeki bilgiler silinebilen özellikte veya yapıştırma tarzında olmamalıdır. Bu ambalaj, ürünü hava, nem vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemeli, dışarıya sızıntı yapmasına veya dışarıdan sızıntı almasına imkan vermeyecek nitelikte olmalı ve gıda ile direkt temas halindeki yüzeyi boya içermemelidir.
6. Ekmekler plastik kasalar içerisinde olmalı, ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olmalıdır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır.

YUFKA

YUFKA TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Kılıflı, ıslak, bayat, yırtık, kalın, yanık, kurumuş, ekşi kokuda, çatlak, parçalanmış, birbirine yapışmış olmayacaktır. 6 adedi 1 kg'dan az olmamalıdır. Çapı 75-80 cm. olmalıdır. Yufkalar ekstra undan yapılmış, homojen kalınlıkta, şeffaf poşetlere paketlenerek hazırlanmış olacaktır. Yufkalar yeni pişirilmiş, sıcak olarak paketlenmemeli, paket içinde yapışmış olmamalıdır.
2. Görünüş, renk, koku ve lezzeti normal olacaktır. Pişmeden evvel veya pişirildikten sonra herhangi bir küt, kötü koku ve ekşimiş lezzet, acılık bulunmayacak görünümleri kırı, pis tozlu olmayacaktır.
3. Küflenmiş, kirlenmiş, kurtlu, böcekli, pis kokulu vs. kusurlu hallerden arınmış olacaktır.
4. Yufkalar piyasada satılan iyi cins kalitesinde şekil ve inceliğinde olacaktır. Birbirine yapışmış parçalar ve kalın açılmış olmayacaktır.
5. İnsan sağlığına zarar vermeyecek temiz orijinal ambalajlarda teslim edilecektir.
6. Ambalajlar üzerinde firma adı, ve kaşesi, imal ve teslim tarihleri bulunacaktır

POĞAÇA

POĞAÇA TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Buğday unuyla yapılacak, iyi pişmiş, kendine has görünüşte, kokuda, lezzette, renkte, sağlam, bütün, taze görünümlü olmalıdır. Tabii olmayan veya kötü koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilik bulundurmamalıdır. Sade olmalıdır.
2. Ezik, birbirine yapışmış, dağılmış, basık, yanık, hamurlaşmış olmamalı, içlerinde karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve bunların toprakları ile yabancı madde bulunmamalı.
3. Kendine has homojen renkte olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalı, herhangi bir yabancı madde, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.
4. Teslim edilen partideki, kuru pasta, simit, poğaça tazelik, boy ve kullanılan malzeme bakımından tek bir örnek olmalıdır.
5. Adedi yaklaşık 70 g olmalıdır.
6. Poğaçalar günlük taze olarak kuruma getirilecektir. Bayat ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir. Ürünler uygun şekilde temiz, ezilmemiş, yıpranmamış ve yırtık bulunmayan özel karton kutularda, teslim edilmelidir.

SİMİT

SİMİT TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. İyi pişmiş, kendine has görünüşte, kokuda, lezzette, renkte, sağlam, bütün, taze görünümlü olmalıdır. Tabii olmayan veya kötü koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilik bulundurmamalıdır.
2. Ezik, birbirine yapışmış, dağılmış, basık, yanık, hamurlaşmış olmamalı, içlerinde karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ve bunların toprakları ile yabancı madde bulunmamalı.
3. Kendine has homojen renkte olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalı, herhangi bir yabancı madde, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.



I.C.
ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK UYGULAMA VE ARAŞTIRMA MERKEZİ

Sayfa : 2 / 2

3. Teslim edilen partideki simit tazelik, boy ve kullanılan malzeme bakımından tek bir örnek olmalıdır.
4. Adedi 70-100 g olmalıdır.
5. Simitler günlük taze olarak kuruma getirilecektir. Bayat ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir. Ürünler uygun şekilde temiz, ezilmemiş, yıpranmamış ve yırtık bulunmayan özel karton kutularda ve üzeri kapalı olarak teslim edilmelidir.

LAVAŞ

LAVAŞ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Lavaş ekmekler Tip 2 undan 10 adet olacak şekilde ambalajlanmış olmalıdır. Ambalajlar gıda kullanımına uygun olmalıdır. Üretim tesisleri ISO 9001 Kalite Yönetim Belgesi'ne sahip olmalı, üretiminde hijyen ve sanitasyon kurallarına uyulmalıdır. Üzerinde üretim tarihi bulunmalıdır.
2. Günlük taze olarak kuruma getirilecektir. Bayat ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir. Kurumun istediği miktara uygun şekilde temiz, ezilmemiş, yıpranmamış ve yırtık bulunmayan özel ambalajda, teslim edilmelidir.
3. Üretici firma yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış 'Gıda Üretim (Unlu Mamuller: LAVAŞ EKMEK vb. üretim) Sertifikasına' sahip olmalı ve bu sertifikayı sözleşme imzalandıktan sonraki ilk mal tesliminde muayene komisyonu üyelerine ibraz etmelidir.

EKMEK GLUTENSİZ (KG)

GLUTENSİZ EKMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Çölyak hastalarının kullanımına uygun, glutensiz olmalıdır. Glutensiz ibaresi bulunmalıdır.
2. Ekmeklerin kabuğu yanmamış olacak ve iyi pişmiş, olacaktır. Ekmekler acımsı, küflenmiş ve eksik olmayacaktır. Pişmiş ekmeğin içi sünger esnekliğinde homojen dağılım gösteren küçük delikli yapıda olmalıdır.
3. Ekmekleri getiren araç kapalı kasa olmalı ve ekmek taşımaya uygun olmalıdır, içinde görünür kir bulunmamalıdır.
4. Ekmek, ambalajları etiketleme tebliğine uygun etiketlenmiş olmalıdır.
5. Ekmek poşetleri sağlığa zararsız ve şeffaf olmalıdır.
6. Ekmekler 50-250 gr/adet olarak ambalajlanmalı, ambalajları üzerinde firma adı, adresi, üretim tarihi, son kullanma tarihi okunur bir şekilde yazılacaktır. Ambalajların üzerindeki bilgiler silinebilen özellikte veya yapıştırma tarzında olmamalıdır. Bu ambalaj, ürünü hava, nem vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere, organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemeli, dışarıya sızıntı yapmasına veya dışarıdan sızıntı almasına imkan vermeyecek nitelikte olmalı ve gıda ile direkt temas halindeki yüzeyi boya içermemelidir.