



## TEKLİF MEKTUBU

Doküman No	FR-342
İlk Yayın Tarihi	28/03/2022
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	0
Sayfa No	1/1

T.C.  
Kayseri Üniversitesi Rektörlüğü  
Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı

Sayı : 33441611.934-01-03/04  
Konu : Sebze-Meyve ve Muhtelif Gıda Malzemeleri Alımı (Piyasa Fiyat Araştırması)

15.01.2024

Sayın .....

Üniversitemiz öğrencilerine hizmet veren başkanlığımıza bağlı Sosyal İşletmeler ve Yemekhaneler Şube Müdürlüğü öğrenci ve personel yemekhanesinde 2024 yılı Ocak-Haziran ayları arasında öğle ve akşam yemeğinde kullanılmak üzere; “*Sebze-Meyve ve Muhtelif Gıda Malzemeleri Alımı*” işi için aşağıdaki listede belirtilen malzemelerin satın alınmasına ihtiyaç duyulmaktadır.

4734 Sayılı Kamu İhale Kanunu'nun 22/d maddesine göre satın alınacak olan, malzemenin tarafınızdan temini mümkün ise **17.01.2024** saat 11.30'a kadar Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı'na teklif verilmesi konusunda gereğini rica ederim.

İlkay KARACA  
Şube Müdürü

S.N.	Malzemenin Adı	Miktar	Birim	Birim Fiyat	Toplam Fiyat
1	Ayran	6000	Adet		
2	Patates	1500	Kg.		
3	Patlıcan (Bostan veya Kemer)	1250	Kg.		
4	Mantar	100	Kg.		
5	Un	500	Kg.		

TOPLAM	
KDV %	
KDV %	
GENEL TOPLAM	

Ek:  
-Teknik Şartname

### Açıklamalar

- Teklif Mektupları İdarenin Vermiş/Yayınlanmış Olduğu Birim Fiyat Teklif Cetveline Yazılacak Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığına Kapalı Zarfta Elden, E-Posta veya Kargo ile Zamanında Eksiksiz Teslim Edilecektir.
- Alım Yapılacak Olan Mal/Hizmete Ait Teknik Şartname Varsa Teknik Şartnamedeki Esasların Tamamen Okunup Kabul Edildiğine Dair İbare Teklif Mektubu Ekinde İmzalanmış ve Kaşelenmiş Olarak Verilmelidir.
- Sözleşme İmzalama Tarihi ile 30.06.2024 Tarihleri arasında Kapsayacak Şekilde Doğrudan Temin Sözleşmesi İmzalanacaktır.Kesin Teminat ve Sözleşme Damga Vergisi İstenecektir

Hazırlayan  
BKK

Onaylayan  
KASGEM

## DOĞRUDAN TEMİN YOLUYLA ALINACAK ÜRÜNLERE AİT TEKNİK ŞARTNAME

Şartname maddelerinde özel olarak belirtilmese bile Türk Gıda Kodeksinin uygun gördüğü bütün gıda maddeleri için Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği geçerlidir.

Kimyasal ve mikrobiyolojik parametreler açısından ilgili TSE standardı ile Türk Gıda Kodeksi arasında bir uyumsuzluk olması durumunda Türk Gıda Kodeksi esas alınır.

### 1. AYRAN (BARDAK 200 ML, EN AZ %1,8 YAĞLI)

Alınacak ayranların teknik özellikleri Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği'ne ve TS 6800'e uygun olmalıdır. Ayranların üretiminde, "Türk Gıda Kodeksi İçme Sütleri Tebliği'nde belirtilen şartlara uygun süt kullanılmalıdır. Ayranlar kendine has tat, koku, kıvam ve yapıya sahip olmalı, hiç bir patojen mikroorganizma ve yabancı madde bulunmamalıdır. Yağ içeriğine göre tam yağlı (en az %1,8 süt yağı içeren) ayran alınacaktır. Ürünün kimyasal özellikleri Çizelge-1'e, mikrobiyolojik özellikleri Çizelge-2'ye uygun olmalıdır.

Bardak ayran dolun miktarları net 200 ml.lik ambalaj halinde olmalıdır. Alınacak ürünler tesliminden en fazla iki gün önce üretilmiş olmalıdır. Ayranlar, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Hijyen Bölümü'nde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir. Ayranların şişelenmesi, kaplara doldurulması ve sızdırmaz bir şekilde kapatılması otomatik olarak yapılmış olmalıdır. Ayranlar Türk Gıda Kodeksine uygun plastik kutularda teslim edilmelidir. Ürüne Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan işletme onay belgesi alınmış olmalıdır.

**Birim fiyat cetveline adet fiyatı yazılacaktır.**

Çizelge 1 : Ayrana ait kimyasal özellikler

Özellik	Değer
Yağ harici kuru madde, % (m/m), en az	6
Yoğunluk, g/mL, en az	1,02
Titre edilebilir asitlik, laktik asit cinsinden, % (m/m)	0,5 – 1,0
Tuz (NaCl), % (m/m), en çok	1
Süt proteini, % (m/m), en az	2
Aflatoksin M1, (µg/kg) en çok	0,05
Bitkisel Yağ	Bulunmamalı.
Natamisin	Bulunmamalı.
Sorbik asit	Bulunmamalı.

Çizelge 2 : Ayrana ait mikrobiyolojik özellikler

Özellik	Değer			
	n	c	m	M
E.coli	5	0	<3	-

n: Deney numunesi sayısı,  
c: (m) ile (M) arasındaki sayıda mikroorganizma ihtiva eden kabul edilebilir en fazla deney numunesi sayısı,  
m: (n-c) sayıdaki deney numunesinin 1 g'ında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı,  
M: (c) sayıdaki deney numunesinin 1 g'ında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı.

## 2. PATATES

Alınacak patatesler en büyük boy olarak iki çeşit Afyon ve Niğde yörelerine ait patatesler olmalıdır. Ürünler TS 1222 Standardına uygun olmalıdır. Yeşil kısım, patates yumrusu yüzeyinde görülen ve yumruların tarlada gelişirken çeşitli sebeplerle toprak yüzeyine çıkmaları veya hasattan sonra uzunca süre tarlada bırakılıp güneşe maruz kalmaları sonucu kabuğun hemen altındaki dokularda klorofil ile beraber Solanin maddesinin de oluşmasından ileri gelen, yeterince olgunlaşmamış patateslerde daha çok görülen ve yumruların depolama safhalarında da değişmeyen bir özürdür. (Yeşil rengin derinlere nüfuz etmesi halinde dokular sert, derimsi yapılı, acı lezzetli olur ve insan sağlığı için zararlıdır).

Patatesler

- Bütün,
- Sağlam,
- Temiz,
- Sıkı yapılı,
- Kabuğu düzgün ve iyi oluşmuş,
- Filizlenmemiş (3 mm.yi' geçmeyen filizler özür sayılmaz) olmalıdır.

Bunlarda;

- Yabancı tat ve koku,
- Anormal dış nem (ıslaklık),

-Görünüşlerini veya ticari değerlerini bozacak derecede çatlaklar, kesikler, kemirici izleri ve berelenmeler (malın görünüşünü ve ticari değerini bozacak oranda olmamak şartıyla derinlikleri 5 mm.yi geçmeyen çatlaklar, kesikler, kemirilmeye izleri ve berelenmeler ile et kısmına erişmeyen kabuk çatlaklar ve kapanmış yara izleri özür sayılmaz),

- Yumru sathının 1/8'ini aşan ve kabuğun normal soyulması ile kaybolmayan yeşil kısım,

- Aşırı şekil bozuklukları,

- Et kısmında 5 mm.den daha derinlere nüfuz eden gri, mavi veya siyah kabuk altı lekeler(5 mm.den daha az olan lekeler malın görünüşünü ve ticari değerini bozmamak kaydıyla özür sayılmaz),

- Pas lekeleri, et kısmındaki oyuklar ve diğer iç kusurlar,

- Et kısmına nüfuz etmiş çeşitli Patates Yumru Uyuzu (*Actinomyces scabies* ve *Spongospora subterranea*) veya et kısmına nüfuz etmemiş olmakla beraber yumru sathının toplam 1/8'ünden fazlasını kaplamış olan *Actinomyces scabies* belirtileri ve

-Don zararı bulunmamalıdır.

Yabancı madde, patateslerin üzerinde veya aralarında bulunan kendinden başka her türlü maddelerle, kendine ait kopmuş sürgünlerdir.

Boylar: patatesler yumru büyüklüklerine göre;

-Küçük

-Orta

-Büyük olmak üzere üçe ayrılır.

Boy toleransları: ambalaj üzerinde belirtilen boydan daha küçük ve daha büyük yumrular toplam kütleinin %5'ini geçmemelidir.

Genel özelliklere uymayan patateslere ağırlıkça toplam %6 oranına kadar tolerans tanınır. Bununla beraber bu tolerans içerisinde kuru ve yaş çürüklük (*Fusarium* sp.) gösteren yumrular %1'i, yabancı madde miktarı %2'yi geçmemelidir.

Yumrulara hiçbir surette Patates Kanseri (*Synchytrium endobioticum*) Bakteri Halkalı Çürüklüğü (*Corynebacterium sepedonicum*) veya Kahverengi Çürüklük (*Pseudomonas solanacearum*) bulunmamalıdır.

Şartnamede yazılı olandan başka çeşitlerden bulunabilecek patatesler ağırlıkça %2'yi geçemez.

Numune partiden alınır. Çeşidi, ambalajları belirtilmiş ise üretim yeri aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan patatesler bir parti sayılır.

Patates numunesi almak için partiyi oluşturan ambalaj birimlerinin miktarına göre partiden tesadüfi olarak ayrılır. Ayrılan bu ambalajların her birinin çeşitli yerlerinden (alt, orta, üst) alınacak patates ilk numunelerinin bir araya getirilir karıştırılarak paçal numune hazırlanır. Bu paçal numuneden her biri 5 kg.lık 4 takım numune ayrılır. Muayeneler bu temsili numuneler üzerinde yapılır. Muayene için ayrılacak ambalajlar parti içerisinde tesadüfi olarak seçilmeli geçerli sistematik metot uygulanmalıdır.

Partiyi oluşturan birim ambalajlar birden başlayarak 1,2,3 .... K şeklinde numaralanır. Herhangi bir ambalajdan başlanarak ambalajlar 1,2,3 .... şeklinde (N/n=r) kadar sayılır. (N/n) bir tamsayı değilse (r) tamsayıya tamamlanır ve (r)'inci ambalaj numune olarak ayrılır. Sayma ve ayırma işlemi numune alınmak üzere ayrılması gereken ambalaj sayısına erişilinceye kadar sürdürülür.

Burada:

M = Parti içerisindeki ambalaj sayısı,

n = Numune alınmak üzere ayrılacak ambalaj sayısıdır.

Ambalaj ve ambalaj malzemesinin muayenesi elle ve gözle incelenerek ve tartılarak yapılır. Patateslerin muayenesi de gözle ve elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, kesilerek, kabuğu soyularak ve TS 3479 ISO 2591-1 göre elenerek yapılır. Muayene sonuçlarının her biri standarda uygunsa parti standarda uygun sayılır.

Ambalajlar, taşıma, saklama ve pazarlama süresince patatesleri iyi bir durumda tutacak ve sağlığa zarar vermeyecek şekilde temiz, sağlam, kokusuz uygun materyalden yapılmış file, jüt çuval, torba ve benzeri şekillerde olmalıdır. Ambalajların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambak, toksik veya diğer şekillerde insan sağlığına zararlı olmamalı ve yazılı taraf ürün ile temas etmemelidir.

Ambalaj boyutları serbesttir, ancak en büyük ambalajın dolu halde net ağırlığı 80 kg.ı geçemez. Ambalajların içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

Patatesler ve bunların içinde buldukları ambalajlar işleme yerlerinde, depolarda, taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır. Patateslerin depolanmasında TS 2999 ve TS 3870 ISO 5525 belirtilen depolama kurallarına uyulmalıdır. Muayene sonunda yapılacak işlemler "Türk Standardlarının Uygulanması Hakkında Tüzük"te gösterilmiştir. Partinin reddi ve redde itiraz halinde gerekli tutanaklar düzenlenir. Kontrolörlük dairesine götürülür veya yedi emin olarak mal sahibinin sorumluluğu altında kontrol yerinde bırakılır. Patatesler ve içlerinde patates bulunan ambalaj, kar, yağış ve yakıcı güneş altında ve dondurucu soğuklarda bırakılmamalı ve bu şartlarda yükletilip boşaltılmamalıdır.

**Birim fiyat cetveline bir(1) kilogram patates fiyatı yazılacaktır.**

### 3. PATLICAN (Bostan veya kemer)

#### 3.1. PATLICAN (Bostan)

Patlıcanlar I. ve II. sınıf olmak üzere iki sınıftır. Alınacak patlıcanlar TS 1255'e göre I. Sınıf patlıcanlar olacaktır. Alınacak 1.sınıf ürünlere iyi nitelikteki ve çeşidine has özellikleri gösteren patlıcanlar girer. Ancak bunlarda, ürünün genel görünümünü, özelliklerini ve muhafaza durumunu bozmayacak hafif şekil bozuklukları, dip taraflarında hafif renk bozuklukları, toplam satırları 3 cm<sup>2</sup>'yi geçmeyen hafif berelenmeler ve/veya hafif kapanmış çatlaklar bulunabilir. Bu sınıftaki patlıcanlarda aynı zamanda mümkün olduğu kadar güneş yanıklığı bulunmamalıdır.

Ekim-Haziran dönemlerinde Antalya, Alanya yörelerine ait kemer cinsi cam sera ürünleri alınacaktır. Temmuz-Eylül dönemlerinde Balıkesir (Marmara) yöresine ait kemer cinsi ürünler alınacaktır.

Orta boy; 301-500 gram olan patlıcanlar alınacak.

Alınacak patatesler;

- Bütün,  
- Sağlam (tüketimlerini engelleyecek şekilde çürümüş veya bozulmuş patlıcanlar; hiçbir suretle alınmaz),

- Temiz (üzerlerinde gözle görülebilir yabancı madde bulunmayan),

- Taze görünüşlü,

- Yeterince gelişmiş (eti liflenmiş veya odunsu yapıda ya da çekirdekleri aşırı derecede gelişmiş olmamalı)

- Sıkı yapılı

- Çeşidine has renkte olmalıdır.

- Yabancı tat ve koku,

- Anormal dış nem (ıslaklık), bulunmamalıdır.

- Böcek ve böcek hasarları bulunmamalıdır.

- Sap ve çanak yaprakları hafifçe zarar görmüş olabilir.

- Ürünün durumu, tüketime hazırlama ve ulaşım biçim ve şartlarına dayanıklı, gönderildikleri tesislerde tüketici isteklerini karşılamaya uygun özellikte bulunmalıdır.

Patlıcanlar 10-15 kg.lık ambalajlarda olacaktır.

Ölçülerin alt ve üst sınırlarını aşan ölçülerdeki ürünlerin ağırlıkça oranı %10'u geçmeyecektir.

II.Sınıf Patlıcan : Bu sınıfa, I. sınıfa giremeyen fakat genel özelliklere uyan patlıcanlar girer. Bunlarda ürünün genel görünüşünü ve özelliklerini bozmayan,

- Şekil bozuklukları,

- Renk bozuklukları,



- Toplam satırları 4 cm<sup>2</sup>'yi geçmeyen hafif güneş yanıklığı,
- Toplam satırları 4 cm<sup>2</sup>'yi geçmeyen hafif kapanmış çatlaklar bulunabilir.

Sınıf I'in özelliklerine uymayan fakat II. sınıfa giren patlıcanlara kütlece veya sayıca en çok %10 oranına kadar tolerans tanınır. Ayrıca her ambalajda, ambalajın üzerinde belirtilen boy ölçülerinin biraz üzerinde veya altındaki boylardaki patlıcanlara %10 oranına kadar tolerans tanınır.

Numune alma ve muayeneler TS 1255'e göre yapılacaktır.

Ambalaj ve ambalaj malzemesinin muayenesi, gözle ve elle incelenerek, koklanarak, gerekirse ölçülerek yapılır.

Patlıcanların muayenesi, gözle ve elle incelenerek, koklanarak, kesilip içine bakılarak, tartılarak veya çapları ölçülerek yapılır.

Muayene sonuçlarının her biri standarda uygun ise parti standarda uygun sayılır.

Bir ambalaj içerisindeki patlıcanlar çeşit, üretim yeri, sınıf, boylama yapılmış ise, boy bakımlarından, ayrıca gelişme ve renklenme dereceleri açısından birörnek olmalıdır. Görünen patlıcanlar ambalajdaki bütün ürünü temsil etmeli, bir ambalajdaki uzun patlıcanlar boy bakımından da yeterince birörnek olmalıdır.

Ambalajlar, taşıma, muhafaza ve tüketim süresince patlıcanları iyi bir durumda tutacak ve sağlığa zarar vermeyecek şekilde yeni, temiz, kokusuz, karton mukavvadan hazırlanmış, kutu şeklinde olup uygun ölçülerde olmalıdır. Naylon ambalaj kabul edilmeyecektir. Ambalajların yapımında kullanılan her türlü malzeme ile içlerine konulacak kağıt ve benzeri materyal yeni, temiz ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambak, zehirli veya diğer şekillerde insan sağlığına zararlı olmamalı ve yazılı taraf ürün ile temas etmemelidir. Ambalajlarda üretici firma etiket bilgileri eksiksiz olmalıdır. Ambalajların içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

### **3.2 PATLICAN (Kemer)**

Rengi parlak koyu mor renkte olup meyve eti beyaz, yumuşak dokulu ve az çekirdekli, ince, uzun bir çeşittir. Alınacak kemer patlıcanlar 22-28 cm uzunluğunda, 5-7 cm çapında olmalıdır. Diğer özellikleri bostan patlıcanda bulunan bütün şartname özelliklerini taşımaktadır. Her bir ambalajdaki ürünün ağırlığı en az 7 kg., en çok 15 kg. olacaktır.

**Birim fiyat cetveline bir(1) kilogram PATLICAN (Bostan veya kemer) fiyatı yazılacaktır.**

### **4. MANTAR (Taze) (Yıkanmış, Şapka Açmamış)**

Teknik özellikleri TS 2410 ve Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olacaktır. Gıda Kodeksi'ne uygun ambalaj içerisinde, beyaz şapkalı mantar türüne giren, kapalı şapkalı mantarlar tipinde, ekstra sınıf mantar alınacaktır. İyi nitelikte çeşidin kendine özgü renkte, düzgün şekilde ve taze olmalıdır. Hafif renk bozuklukları, üzerlerinde sürtünme, çarpmadan oluşan ve kısa süreli saklamaya zarar vermeyen hafif özürler bulunabilir. Ürünün teslim tarihi ile son tüketim tarihi arasında en az 4 gün olacaktır.

Ürünün sevki +4°C'de soğuk zincirde yapılacaktır. Mantarlar, kapalı yemeklik mantarlar; şapka açmamış (kenarlar sapa birleşik) ve doğal beyazlığında olacaktır. Şapka çapı 15-25 mm. çapında olacaktır. Bir alt ve bir üst sınıfa giren yemeklik mantarlardan aynı ambalaj içerisinde karışma oranı toplam olarak ağırlıkça %10'u geçmemelidir. Şapkası açılmış mantarlar ağırlıkça %20'yi geçmeyecektir. Mantarlar yıkanmış halde alınacaktır.

**Birim fiyat cetveline bir(1) kilogram mantar fiyatı yazılacaktır.**

Alınacak taze mantarlar aşağıdaki özelliklerde olmalıdır.

1. Bütün, tam olmalı (kesilmiş mantarlar tarifine uygun kesilmiş olmalı),
2. Sağlam olmalı (çürüyerek, kötüleşerek tüketime uygunsuz hale gelenler ürünü etkilememeli)
3. Temiz olmalı, gözle görülebilir yabancı maddelerden (muhafaza malzemesi hariç) ari olmalı,
4. Taze görümlü olmalı (ticari tipinin ve türünün renk özelliklerine göre),
5. Böceklerden ari olmalı,
6. Anormal dış rutubet ihtiva etmemeli,
7. Yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.

Alınacak mantarların gelişmesi ve durumu aşağıdaki özelliklere imkan verecek şekilde olmalıdır.

1. Elle dokunmaya ve taşınmaya dayanıklı olmalı,
2. Gideceği yere ulaştığında tatmin edici görünüm göstermelidir.

	Kapalı şapkalı mantarlar
Ekstra	Şapka çapı 15mm-25mm, Sap uzunluğu, en çok 20mm, Kökleri kesilmiş, Düzgün şekilli, Hasarsız, Taze, bozulmamış, Usulüne uygun şekilde yıkanmış, Renk değişiminden ari, Yabancı maddelerden ari olmalıdır.

**Not : Kapalı şapkalı mantarlarda sayıca ve kütlece %5 yeleli mantar karışımı kabul edilir. Ambalajda belirtilen boylama sınırlarına uymayan kültür mantarlarına, kütlece veya sayıca en çok %10 tolerans tanınır.**

**Alınacak mantarlar delikli poşetlerle ambalajlanmış olup, birimlere ambalajlı halde plastik kasalar içerisinde yüklenici firma tarafından sevk edilecektir.**

Alınacak mantarda numune alma ve muayeneler TS 2410 Standardına uygun olarak



yapılacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan işletme kayıt belgesi alınmış olmalıdır.

Şartnamede adı geçen Mantar (Taze) (Yıkanmış, Şapka Açmamış)'ın teslimatı direkt yüklenicinin araçları ile yapılacaktır. Nakliye işlemi +4°C soğutulucu araçlar ile gerçekleştirilecektir.

#### 5. UN (25/1, Özel Amaçlı)

**Özel amaçlı un:** Baklava, börek, bisküvi, kek, pasta, yufka, pizza, hamburger, tahıllı ekmeğe gibi direkt tüketilen ürünlerin ve katkılı unlar, özel işlem görmüş unlar ve irmik altı unu gibi amaca yönelik mamullerin yapımına uygun buğday unudur. Alınacak Unun teknik özellikleri Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliğine, kodeksin diğer ilgili bölümlerine ve TS 4500'e uygun olacak, Türk Gıda Kodeksine uygun 25 kilogramlık kağıt ambalajda getirilecektir. Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan işletme kayıt belgesi alınmış olmalıdır. Ürünler teslim edildiği tarihte raf ömrünün %50'sini tamamlamamış olacaktır.

**Birim fiyat cetveline bir (1) kilogram un fiyatı yazılacaktır.**

#### Özel amaçlı buğday unu genel özellikleri:

Özellik	Özel Amaçlı Un Değerleri
Protein Oranı(Kuru Madde Üzerinden),%,en az	7
Rutubet,% (m/m),en çok	14,5
Elek üstü,% (m/m), en çok	2
Kirlilik (Böcek ve diğer depo zararlıları ile bunların kalıntıları, yumurtaları ve parçaları)	Bulunmamalı
Asitlik (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> cinsinden), % (m/m), en çok	0,07

#### Özel amaçlı buğday unu sınıf özellikleri:

Özellik	Özel Amaçlı Un Değerleri
Kül,% (m/m)	Aranmaz
Sedimentasyon (ml), en az	Aranmaz
Kuru gluten, % (m/m), en az(*)	8,5
Düşme sayısı, (saniye), en az	Aranmaz
Boyar madde	Bulunmamalı
(*)Değerler kuru madde üzerinden verilmiştir.	

## **DİĞER ŞARTLAR:**

1. Ürünler bir defada değil, periyotlar halinde satın alınacaktır.
2. Alınacak ürünlerde Türk Gıda Kodeksi ve ilgili TSE standardında belirtilen mikrobiyolojik, kimyasal ve kalıntı analizlerinden idarenin istemesi halinde uygun gördüğü analizler, masrafları yükleniciye ait olmak kaydıyla, tercih ettiği bir laboratuvarında yaptırılacaktır.
3. Malların teslim programı:
  - 3.1. Malların teslimi işe başlama tarihinden itibaren Kayseri Üniversitesi Satın alma Departmanından gelecek siparişler doğrultusunda partiler halinde olacaktır.
  - 3.2. Siparişler faks, e mail veya telefon ile firmaya teslimden, en geç, bir gün önce bildirilecektir. Mallar teslim günü saat 08.30 - 09.00 arası Kayseri Üniversitesi'ne getirilerek Muayene Komisyonuna kontrol ettirilecektir.
4. İhale konusu ürünlerin teslimatı sırasında, özellikleri incelenmek amacıyla kontrolü yapılan (eksilen) numunelerin maliyeti ve bozulan ambalajların eski haline getirilmesi yükleniciye aittir.
5. Muayene ve kabul komisyonunca talep edildiği takdirde ilgili teknik şartnamede belirtilen ve muayeneler için gerekli doküman ve Türk Standartları yüklenici tarafından temin edilecektir.
6. Kabulü yapılarak teslim alınan ihale konusu ürünlerin tüketimi neticesinde herhangi bir zehirlenme veya sağlık problemi çıktığı takdirde, bu ürünlerin muayenesi uluslararası standartlara uygun olarak yürürlükte bulunan meri mevzuat hükümlerine göre yaptırılacaktır. Bu analizler sonucunda söz konusu ürünlerin, yürürlükte olan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümlerine uygun olmadığı tespit edilirse, doğan maddi ve hukuki zarar ve ziyandan yüklenici firma sorumludur.
7. Demo çalışması için getirilen numune ürünlerin maliyeti yükleniciye aittir.
8. Tüm ürünler plastik paletlerle ve streçlenmiş halde gelecektir. Bu şekilde sevkiyat yapılamıyorsa gelen ürünler idarenin sağlayacağı plastik paletlere yüklenici tarafından aktararak, yine yüklenicinin getirdiği streç filmlerle sarılacak ve yüklenicinin elemanları tarafından idarenin belirlediği depoya istiflenecektir. Bu konuda herhangi bir ücret talep edilmeyecektir.
9. Yükleme ve boşaltma hizmeti yükleniciye ait olup, çalışacak eleman sayısı idarenin iş akışını aksatmayacak şekilde en az 2 kişi olacaktır. İdare isteği doğrultusunda teslimatta çalışacak eleman sayısı artırılabilir.
10. Gelen ürünlerin birim ağırlığı konusunda, ambalaj üzerinde belirtilen net gramaj dikkate alınacaktır.
11. Nakliye, yükleme ve boşaltma esnasında mallarda meydana gelebilecek hasarlardan yüklenici firma sorumludur.
12. Satın alınan malların ambalajları iadesiz olacak, yüklenici firma tarafından ambalaj bedeli talep edilmeyecektir.
13. Satın alınan mallar, komisyon üyelerinin kontrolünde ölçülerek, tartılarak ve sayılarak teslim

alınacaktır. Yüklenici firmanın getirmiş olduğu mallar, firma personeli tarafından; tartılacak olanlar önce kantarda cins cins tartılacak, daha sonra komisyonun uygun gördüğü yere yine firma personelince istiflenecektir.

14. İdare alınacak malzemeyi %20 arttırmaya yetkilidir. Listede bulunan malzemeler alınan miktar kadar fatura edilecektir. İhale miktarında az alınması nedeniyle yüklenici herhangi bir hak talebinde bulunamaz.

Emre KARABAY  
AŞGİBAŞI

Öğr. Gör. M. Nurullah KARABAY  
Gıda Mühendisi