

BİRİM FİYAT TEKLİF MEKTUBU

MERSİN ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ GENEL SEKRETERLİK

İşin adı	Kuruyemiş alımı.
Teklif sahibinin adı ve soyadı/ ticaret unvanı	
Uyruğu	
TC Kimlik Numarası ¹	
Vergi Kimlik Numarası	
Adresi	
Telefon ve Faks numarası	

1) Yukarıda adı yer alan işe ilişkin tüm belgeler tarafımızdan okunmuş, anlaşılmış ve kabul edilmiştir. Teklif fiyata dahil olduğu belirtilen tüm masraflar ve teklif geçerlilik süresi de dahil olmak üzere işin dokümanında yer alan tüm düzenlemeleri dikkate alarak teklif verdiğimizizi, dokümanda yer alan yükümlülükleri yerine getirmememiz durumunda uygulanacak yaptırımları kabul ettiğimizi beyan ediyoruz.

2) 4734 sayılı Kanunun 4 üncü maddesindeki "yerli istekli" tanımını gereğince yerli istekli durumundayız.

3) İşin, bu teklif mektubunun ekinde yer alan birim fiyat teklif cetvelindeki her bir iş kalemi için teklif ettiğimiz birim fiyatlar üzerinden Katma Değer Vergisi hariç toplam² ... TL ... Yalnız.....
..... bedel karşılığında yapmayı kabul ve taahhüt ederiz.

Adı SOYADI/Ticaret Unvanı –
Kaşe ve İmza³

Ek : Birim Fiyat Teklif Cetveli

Ek : Teknik Şartname

¹Türk vatandaşı gerçek kişiler 11 rakamdan oluşan T.C. Kimlik numaralarını yazacaklardır.

²Toplam tutar rakam ve ve yazı ile para birimi belirtilerek yazılacaktır.

³Teklif vermeye yetkili kişi tarafından imzalanacaktır.

BİRİM FİYAT TEKLİF CETVELİ

Sıra No	İş Kaleminin Adı ve Kısa Açıklaması	Ölçü Birimi	Miktarı	Teklif Edilen Birim Fiyat	Tutarı
1	Çiğ fındık içi (500 gr lık vakumlu paketlerde olacak şekilde)	ADET	4		
2	Çiğ badem içi (500 gr lık vakumlu paketlerde olacak şekilde)	ADET	4		
	Çiğ kaju (500 gr lık vakumlu paketlerde olacak şekilde)	ADET	4		
	Antep fıstığı (500 gr lık vakumlu paketlerde olacak şekilde)	ADET	4		
	Gün kurusu kaysı (500 gr lık paketlerde olacak şekilde)	ADET	4		
	Çekirdekli siyah kuru üzüm (500 gr lık paketlerde olacak şekilde)	ADET	2		
3	Ceviz içi (500 gr lık vakumlu paketlerde olacak şekilde)	ADET	2		
TOPLAM TUTAR (K.D.V Hariç)					
KDV					
TOPLAM TUTAR (K.DAHİL)					

Adı SOYADI/Ticaret Unvanı –
Kaşe ve İmza

TEKNİK ŞARTNAME

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; üniversite piyasadan ihtiyacı olan ürünü temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır. Firma, sipariş verilen tarih ve saate uymakla mükelleftir.

* Tüm Çiğ fındık içi, Çiğ Kaju, Ceviz İçi, Çiğ Badem İçi, Antep Fıstığı 500 gr'lık vakumlu paketlerde olacak şekilde teslim edilecektir.

*Çekirdekli Siyah Kuru Üzüm ve Gün Kurusu Kayısı 500 gr'lık paketlerde olacak şekilde teslim edilecektir.

1. ÇEKİRDEKLİ SİYAH KURU ÜZÜM

- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Yeni sene ürünü olacaktır. Rengi sarı, tadı doğal olacaktır. Küflenmiş, ezilmiş, kurtlanmış olmayacaktır. Bekleme ve şekerlenmeye bağlı topaklanma olmayacak elle ovalandığında taneler birbirinden ayrılacaktır. Kuru üzümler ortam sıcaklığında olmalıdır.
- Çekirdeksiz kuru üzümler, **I. Sınıf** (ürünler çeşidinin özelliklerini taşımalı, tat, lezzet, koku, yapı ve tipik renk bakımlarından iyi özelliklere sahip olmalı, ürünler boylanmış) olmalıdır.
- Çekirdeksiz kuru üzümler, **medium (orta) boyda** olmalıdır.
- Kuru üzümler sağlam, bütün, temiz olmalı, bunlarda yabancı tat, koku bulunmamalı (hafif kükürt kokusu ve hafif yağ tadı yabancı koku ve tat sayılmaz).

2. GÜN KURUSU KAYISI

- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Yeni sene ürünü olacaktır. Rengi koyu kahve/siyah, içinde canlı cansız kurt, böcek ve bunların yumurtaları bulunmayacaktır. Çekirdeksiz olacak, taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır. Taneler yapışmış olmayacaktır. Gün Kurusu Kayısı ortam sıcaklığında olmalıdır. **ekstra ya da 1. sınıf** (kurutma olgunluğunda toplanmış, renkçe kısmen bir örnek, kendine özgü tat ve kokuyu taşıyan üstün ve/veya iyi nitelikli meyveler), **1 numara** (1 kg'daki tane adedi 81-100) olmalıdır.
- Gün Kurusu kayısılar, sağlam, bütün, temiz olmalı, bunlarda yabancı tat, koku bulunmamalı.
- Gün Kurusu kayısılarda, yabancı madde (saman, yaprak, diken vb. gibi dış bitkisel maddeler ile taş, kum, cam, metal maddeler, plâstik parçaları, naylon vb. gibi bitkisel olmayan maddeler) bulunmamalıdır.

3. TÜM ÇİĞ FINDIK İÇİ, ÇİĞ KAJU, CEVİZ İÇİ

- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Yeni sene mahsulü, iyi cins ceviz,kaju,fındık içinden olacaktır. Küflü, çürük, fena kokulu,

rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, kirli ve siyahlanmış, ufalanmış, ezilmiş olmayacaktır. Ceviz içleri sarı veya koyu saman renginde, sağlam ikiye bölünmüş olacaktır. Ceviz içlerinin dış ve iç kabukları çıkarılmış olacak, kırılma ve ayıklama işlemi sırasında gözden kaçmış olabilecek dış ve iç kabuklar toplamı % 1' i geçmeyecektir. Çerezler ortam sıcaklığında olmalıdır. İyi cins çiğ fındık içi, çiğ kaju yeni sene mahsulü olacaktır. Fındık içleri, kaju temiz olacaktır. Küflü, çürük, ekşi, kurtlu, kurt yenikli, ıslak, rutubetli, bayat, tabii hal ve rengi değiştirilmiş, tozlu, taşlı, topraklı, çamurlu, taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır. Fındık içi dış kabuklardan tamamen ayrılmış olacaktır. Kırık tane miktarı % 1'e kadar fireli olarak kabul edilecektir. Bayatlamamış, fındık içlerine,kajuya has koku , lezzet ve sertlik derecesinde bulunacaktır. **Ekstra** ve/veya **1. sınıf** (bu sınıfa giren yemişler çok iyi kalitede, her çeşit özürden ari) olmalıdır.

- Ekstra ve 1. sınıfta bulunan iç fındıklar için en küçük boy 9 mm olmalıdır.

- İç fındıklar, **bütün** olmalıdır. (İç fındık zarının (tegüment) bir kısmını kaybetmiş iç fındıklarla, çapı 3 mm'den, derinliği ise 1,5 mm'den küçük yaraları bulunan iç fındıklar kusurlu sayılmaz.)

- Fındık içi, ceviz içi, kaju kuru olmalı, aşırı dış rutubet taşımamalı, rutubet muhtevası % 6'dan fazla olmamalıdır.

- Fındık içi, ceviz içi, kaju yeterince gelişmiş olmalıdır. Haşlak ve buruşuk iç fındıklar tam gelişmiş iç fındık olarak kabul edilemez.

- Fındık içi, ceviz içi, kaju acılaşmış olmamalıdır.

- Fındık içi, ceviz içi, kaju gelişmenin hangi safhasında olursa olsun, ayrıca fümige edilsin veya başka yöntemlerle dezenfekte edilmiş olsun, canlı veya ölü böcek ve kemiriciler ve bunların larvaları-yumurtaları olmamalıdır. Canlı böcekler, kurtlar ve diğer hayvansal parazitler için tolerans tanınmaz.

4. ÇİĞ BADEM İÇİ

- Sağlam ve özellikle küflü hastalıklı acılaşmamış, buruşuk ve tamamen kurumuş rengi bozulmuş, çürük ve acı olmamalıdır.

- Böcek diğer canlılar ve bunların yaptıkları zararlar, yabancı koku tat bulunmamalıdır.

- Rutubet miktarı %5 i geçmemelidir. Çiğ Badem içlerini ve leblebileri iyi bir durumda tutacak nitelikte ve buna uygun malzemeden yapılmış insan sağlığına zararsız ambalajlarda getirilmelidir.

5. ANTEP FISTIĞI

- Yeni sene mahsulü olacaktır.

- Kabuksuz, kendine has görünüş ve tatta, iyi gelişmiş, sağlam, bütün olacaktır. Çürük fıstıklar bulunmayacaktır,

- Canlı-cansız hiçbir böcek izi dahi olmayacak, içi buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş, yağlanmış veya acımış olmayacaktır.

- Nem oram %5 ' i geçmemelidir.

- Ambalajı, taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek malzemeden yapılmış olmalıdır.