|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 3A077EAB | **T.C.**  **ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ**  **SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  Satın Alma Teklifi Formu | Doküman No | FRM-IMID-0002 |
| İlk Yayın Tarihi | 16/07/2024 |
| Revizyon Tarihi | --- |
| Revizyon No | --- |
| Sayfa No | 1/1 |

**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**

**Sayın Firma Yetkilisi, …/…../..2025**

Birimimizce aşağıda cinsi ve miktarı yazılı malzemelerin 4734 sayılı Kanunun 22/d maddesine göre doğrudan temin yoluyla alımı yapılacağından KDV hariç yerine teslim birim fiyatlarının bildirilmesi rica olunur.

**Teklif Dönüş :** [**saglik-kultur@cu.edu.tr**](mailto:saglik-kultur@cu.edu.tr)

**Not: Ürünler İlgili birimlere teslim edilecektir. Teklif Dönüş tarihi: 10.04.2025 mesai bitimine kadardır.**

**Firmanız tarafından teklif verilen ürünler için marka bilgisi yazılması rica edilir.**

**\*Teslimat Yeri: *Çukurova Üniversitesi* SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**

**\*Ürünler talebimizi karşılayacak şekilde titizlikle hazırlanacaktır.**

**\*Teklifi kazanan firma asgari süre içinde aşağıdaki mal/hizmeti, faturası ile beraber Muayene Kabul komisyonu tarafından kontrol edilmek suretiyle fakültemize teslim edecektir.**

**\*Teklif bedeli KDV hariç bir şekilde belirlenecektir.**

**\*Teklifte yer alan malzemenin istenen niteliğe uygun olup olmadığı muayene kabul komisyonumuz tarafından belirlenecektir. Belirtilenin dışında fakültemize farklı bir marka, cins, kalite ve model gelmesi durumunda faturası iptal edilerek ürünler iade edilecektir.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sıra  No** | **Malzeme Adı** | **Malzeme Özellikleri** | **Miktarı** | **Birimi** | **Birim Fiyat (KDV Hariç)** | **Tutar**  **(KDV Hariç)** |
|  | **KANTİN** |  |  |  |  |  |
| **1** | Sargılı Küp Şeker | 5 Kg’ lık | 60 | Koli |  |  |
|  | **KAYIKHANE** |  |  |  |  |  |
| **1** | Sargılı Küp Şeker | 5 Kg’ lık | 100 | Koli |  |  |
| **2** | Nar Ekşisi |  | 48 | Kg |  |  |
| **3** | Zeytinyağ |  | 10 | Kg |  |  |
| **4** | Limon Sosu |  | 48 | Kg |  |  |
| **5** | Üzüm Sirkesi |  | 48 | Kg |  |  |
| **6** | Şehriye Tel |  | 20 | Kg |  |  |
| **7** | Toz Şeker |  | 150 | Kg |  |  |
| **8** | Krema (Duetto ve muadili) |  | 144 | Kg |  |  |
| **9** | Kırmızı Mercimek (Yaprak) |  | 75 | Kg |  |  |
| **10** | Sumak |  | 20 | Kg |  |  |
| **11** | Limon Tuzu |  | 10 | Kg |  |  |
| **12** | Köri Baharatı |  | 5 | Kg |  |  |
| **13** | Buğday Un (Ova ve muadili) |  | 25 | Kg |  |  |
| **14** | Türk Kahvesi (Mehmet Efendi ve muadili) |  | 20 | Kg |  |  |
| **15** | Tahin |  | 20 | Kg |  |  |
| **16** | Dil Peyniri |  | 10 | Kg |  |  |
| **17** | Gün Kurusu Kayısı |  | 20 | Kg |  |  |
| **18** | Ceviz İçi |  | 20 | Kg |  |  |
| **19** | Sürülebilir Çikolata |  | 10 | Kg |  |  |
| **20** | Kaymak |  | 20 | Kg |  |  |
|  | **KONUKEVİ** |  |  |  |  |  |
| 1 | Piknik Üçgen Peynir | 20 gr. | 3 | Kutu |  |  |
| 2 | Piknik Bal | 15 gr. | 3 | Kutu |  |  |
| 3 | Siyah Zeytin |  | 10 | Kg |  |  |
| 4 | Piknik Çilek Reçeli | 20 Gr. | 2 | Kutu |  |  |
| 5 | Piknik Vişne Reçeli | 20 Gr. | 2 | Kutu |  |  |
| 6 | Piknik Tereyağ | 20 Gr. | 3 | Kutu |  |  |
|  | **Anaokulu** |  |  |  |  |  |
| 1 | Toz Şeker |  | 50 | Kg |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  | **TOPLAM** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Firma Ad ve Ticaret Unvan:**  **Firma Vergi No:** | ………………………………………………..  ……………………………………………….. |
| **Kaşe-İmza:** |  |

YALNIZ:………………………………………………………………………

**SÜRÜLEBİLİR ÇİKOLATA**

• Birinci sınıf olmalıdır. • Çikolatalarda Gıda Katkı Maddeleri yönetmeliğinde konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır. • Çikolatalar duysal, fiziksel, kimyasal ve bakteriyolojik özelliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyen nitelikteki plastik ambalajda olacaktır. • Ambalajın üzerinde firmanın adı , adresi ,ticari ünvanı veya varsa tescilli markası adı ve çeşidi brüt ağırlığı net ağırlığı ilgili standardın işareti ve numarası imal tarihi (ay ve yıl olarak) yazılı bulunacaktır. • 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

**TAHİN TEKNİK ŞARTNAMESİ**

• Kendine has koku ve lezzette olacaktır. • Piyasada satılan tahinin en iyisi ve en kalitelisi olacaktır. • Mal teslim tarihi itibariyle en az 1 yıl kullanımlı olacaktır. • Ürünler duysal, fiziksel, kimyasal ve bakteriyolojik özelliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyen nitelikteki ambalajlarda olmalıdır. • 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. Tahin, 5 KG’lık ambalajlara konulmuş olacaktır.

**PİKNİK BAL**

1. İnsan sağlığını tehdit eden hiçbir patojen mikroorganizma, parazit ve /veya parazit yumurtası bulunamaz. Clostridiumbotulinum bulunmamalıdır. Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
2. Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğinde yer alan şekerleri içeremez.
3. Sakkaroz Maks 5g/100g, fruktoz+glukoz en az 45g/100g, fruktoz/glukoz oranı 1.0-1.4, suda çözünmeyen madde Maks. 0.1g/100g, serbest asitlik Maks 50 mcq/kg HMF Maks 40 mg/kg olmalıdır.
4. Kendine özgü kokuda olmalıdır.
5. Bozuk ve tağşiş edilmiş olmayacaktır.
6. Yabancı madde içermeyecek, kendine has tat, akıcılık, renk ve görünümde çiçek veya çam balı olacaktır.
7. Fermente olmuş, küflenmiş, şekerlenmiş, kristalleşmiş, anormal tatta olmayacaktır. İçinde canlı ve cansız arı, böcek ve bunların yan parçaları, artıkları, yumurta ve yavruları, nişasta, parafin, gliserin, kum, toprak gibi yabancı maddeler bulunmayacaktır.
8. En fazla %20 nem olmalıdır.
9. Poşet bal 20 gr’lık ambalajlarda olacaktır.
10. Ambalaj üzerinde üretim ve son tüketim tarihi olmalıdır.

**PİKNİK REÇEL**

1. Pestisit kalıntıları, “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği“nin Pestisit Kalıntıları Bölümüne uygun olmalıdır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
2. Kendine özgü kokuda olmalıdır.
3. Reçeller yeni ürün ve 1. sınıf olacaktır.
4. Mahalli adetlere göre reçellik hale gelmiş taze meyvelerden sadece %100 pancar şekerinden ve en az %50 tane olmak üzere konserve şeklinde imal edilmiş olacaktır. Reçeldeki meyveler ve parçalar kolaylıkla görülebilecek ve tanınacaktır. Meyve parçaları hangi meyveden yapıldığını tanıtacak büyüklükte olacaktır.
5. Her reçel tek tip meyveden yapılacaktır. Ana madde ile şeker muayyen bir kıvama getirilmiş ve reçelin rengi tabii olacaktır. Reçelin rengi ve tadı meyvenin özelliklerine uygun olacaktır.
6. Reçellerde çöp, çekirdek, canlı ve cansız kurt, böcek ve haşere bulunmayacaktır.
7. Reçele jeloz, zamk ve nisai maddeler katılmış olmayacaktır.
8. Reçellerde şekerlenme ve ekşime olmayacak yanık, is, gaz, benzin, küf ve benzeri koku hissedilmeyecektir.
9. Pişirme hatasından dolayı normal nitelikleri kaybolmayacaktır.
10. Reçeller meyvelerin çekirdekleri çıkmak suretiyle hazırlanacaktır.
11. 20 gr’lık ambalajlarda olmalıdır. PVC temiz sağlam ve daha önce kullanılmamış olacaktır.
12. Poşet ambalajlı reçeller 50 ve 100’lük ambalaj içinde teslim edilecek kutudaki reçel sıraları arasına kağıt konacaktır.
13. Ambalaj üzerinde üretim ve son tüketim tarihi olmalıdır.

**PİKNİK TEREYAĞ**

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. Tadı kendine has olmalı ve acılaşmamış olmalıdır.
3. Piyasanın en iyi kalitesi olmalıdır. %80’den fazla süt yağı içermelidir.
4. İçine sağlığa zararsız da olsa hiçbir yabancı madde katılmış olmayacaktır.
5. Ürünlerde domuz yağı ve katkıları kesinlikle olmayacaktır.
6. Ambalajı açıldığında homojen bir yapıda olmalı ve üzerine su ayrılmamış olmalıdır.
7. Orijinal, insan sağlığına zarar vermeyen 15 gr’lık ambalajlarda teslim edilecektir.
8. Ambalaj üzerinde üretim ve son tüketim tarihi olmalıdır.

**BUĞDAY UNU**

Türk Gıda Kodeksi Buğday unu tebliğ hükümlerine (2013/9) göre üretilmiş, rutubet içeriği en çok %14,5, kül en çok %0,55 (kuru madde cinsinden), kuru glüten en az %30 (kuru madde cinsinden) asitlik en çok %0,07 özel amaçlı buğday unu olmalıdır. 25 kg’ lık polipropilen veya 25 kg’lık Kraft torbalarda olmalıdır.

Torbalar delinmiş, ezilmiş patlamış olmamalı torbalar üzerinde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre işletme kayıt numarası, TS ve ISO standardı, üretici adı, adresi, markası, parti seri no, sınıfı, üretim ve son kullanma tarih bilgileri olmalıdır.Net ağırlığı yazılı olacaktır.

**KİRİSTAL TOZ ŞEKER**

Şeker pancarından elde edilmiş, rafine kristal toz şeker olmalıdır. İçerisinde yabancı madde, patojen mikroorganizma, maya ve küf bulunmamalıdır. Kristallerin rengi beyaz, berrak ve büyüklüğü 0,5-1mm arasında olmalıdır. Nem miktarı en çok %0,5 olmalıdır.

Ambalaj üzerinde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre işletme kayıt numarası, TS ve ISO standardı, üretici adı, adresi, markası, parti seri no, sınıfı, üretim ve son kullanma tarih bilgileri olmalıdır.

50 kg’lık orijinal ambalajında olacaktır.

**TS 861**’e uygun olmalıdır.

**SARGILI KÜP ŞEKER (KESME TEKLİ KAĞIT AMBALAJLI)**

1. Şeker yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, kötü koku olmamalıdır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
3. Rafine, 1.sınıf ve yerli şeker (Şeker pancarından yapılmış) olacaktır.
4. Nemli, taşlaşmış, topaklanmış olmayacak, içerisinde yabancı madde, taş ve toprak bulunmayacaktır.
5. **Kesme Şekerler**; 1. Sınıf olacaktır. Küpler düzgün olup, dağınık ve nemli olmayacaktır. **Tekli, kağıt ambalajlı küp şekerlerden** olup, ambalaj üzerinde imalat tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
6. İstenildiğinde 5 Kg'lık kutularda getirilecektir.

**NAR EKŞİSİ**

1. Türk Gıda Kodeksine uygun olarak nar suyunun durultulması ve tekniğine uygun olarak açıkta veya vakum altında koyulaştırılmasıyla elde edilmiş olacaktır.
2. 1 kg - 2 kg’lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Net ağırlık üzerinden alınacaktır.
3. Nar ekşisi sıvı kıvamlı, açık kahveden koyu kahveye değişen renkte, tortusuz olmalı, meyve parçaları içermemelidir
4. Kendine has tat ve kokuda olmalıdır.
5. Yanık ve yabancı tat bulunmamalıdır.

**ZEYTİNYAĞI (SIZMA / RİVİERA)**

1. Zeytinyağı; yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Zeytin Yağı ve Pirina Yağı Hakkında Tebliği” kalite ve saflık kriterlerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Zeytinyağı; Sadece zeytin ağacı, Oleaeuropaea L. meyvelerinden elde edilen yağlardan olacaktır. Çözücü kullanılarak ekstrakte edilen veya reesterifikasyon işlemi ile doğal trigliserid yapısı değiştirilmiş yağlar ve diğer yağlarla karışımı olmayacaktır.
3. Natürel sızma zeytinyağı; Doğrudan tüketime uygun, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0,8 gramdan fazla olmayan yağlar olacaktır.
4. Riviera zeytinyağı; Rafine zeytinyağı ile doğrudan tüketime uygun natürel zeytinyağları karışımından oluşan ve serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her l00 gramda l,0 gramdan fazla olmayan yağ olacaktır.
5. Aksi belirtilmedikçe kuruluşa temin edilecek olan zeytinyağı “Riviera” tipi olacaktır. Kendine özgü olmalı, kötü kokulu olmamalıdır. Rengi altın sarısı, yeşilimtrak sarı veya açık renkte olabilir. Berrak, tortusuz, şeffaf görünümde kendine has tatta olacaktır. Koku ve lezzeti doğal olacaktır.
6. Zeytinyağları ortam sıcaklığında olmalıdır.
7. Boyalı olmayacaktır. Herhangi bir nebati yağ ile karışık olmayacaktır.
8. Tenekeler düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır.
9. Yağlar Net 16-18 kg’lık kutular içerisinde gelecek, denendikten sonra, net ağırlık üzerinden kabul edilecektir.
10. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi (gün/ay/yıl olarak) kolayca okunabilir biçimde olacaktır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır.
11. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğindeki gibi olacaktır.
12. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan yağlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
13. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır.
14. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

**LİMON SOSU**

1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.
2. Doğal limon suyunun tat ve renginde olacaktır.
3. Ağızda acı, metalik ve yabancı aroma tadı bırakmamalıdır.
4. Türk Gıda Kodeksi’ne uygun olarak üretilmelidir.
5. Türk Gıda Kodeksinin belirlediği asitlik düzeyini aşmayacaktır.
6. 1 lt’lik ağzı kapaklı ambalajlarda teslim edilecektir.

**SİRKE**

1. Sirke Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
2. %100 sofralık üzüm veya %100 taze elmalardan doğal fermantasyon yoluyla üretilmiş olacaktır.
3. Kuruluşun ihtiyacına göre Elma veya Üzüm sirkesi çeşitlerinden istenecektir.
4. Sirkenin Asitlik Değeri %4-6 arasında olmalıdır.
5. Berrak görünüşte kendine has tat ve kokuda olmalı bulanık olmamalıdır.
6. Sirkeler net ağırlık üzerinden kabul edilecektir. 1 lt ‘lik ağzı kapaklı ambalajlarda teslim edilecektir.
7. Her şişenin üstünde firmanın adı, tescilli markası, adresi seri numarası, yapım tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır.
8. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır.

**KÖRİ**

1. Baharat kendine özgü tat, koku ve renkte olmalıdır.
2. Bayatlamış, kızışmış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmamalıdır.
3. Baharatın içerisinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmamalıdır.

**TÜRK KAHVESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. 100 gr’ lık ambalajlarda paketlenmiş olmalı.

2. Doğal tatlı, asiditesi yumuşak ve orta-yoğun dokuda olmalı.

3. İçerisinde herhangi bir koku ( baharat vb.) barındırmamalı kendine has kokusu olmalıdır.

4. Yüksek kaliteli kahve çekirdeklerinden üretilmiş olmalı.

5. Paketlerde deforme, şişme, yırtılma vb. olmamalı.

6. Ürünlerin üretim tarihi kullanma tarihi, teslim tarihinden itibaren en fazla 1(bir) ay olacaktır.

7. Koruyucu atmosferde ambalajlanmalıdır.

**DİL PEYNİRİ**

1. Birinci sınıf peynir olmalıdır.
2. Kendine özgü, homojen, kendine has görünüşte ve tatta olmalıdır.
3. Fazla sert veya yumuşak ve kötü koku olmamalıdır.
4. Her peynir kendi cinsine has özellikleri taşımalıdır.
5. Peynir içerisinde kesinlikle yabancı madde, süte ait olsa dahi yanık parçalar olmamalıdır.
6. Peynir çeşitleri, 250 gr / 300gr / 350 gr / 500gr / 1 kg / 4 kg / 5 kg’lık temiz, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir şekilde sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan vakumlu ambalajlarda teslim alınır.

**CEVİZ İÇİ**

1. Yeni sene mahsulü, iyi cins ceviz içinden, 1. kalitede olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
2. Sıkı, dolgun taneli, iyi gelişmiş, normal görünüş ve tatta, sağlam olmalıdır. Ceviz içleri sarı veya koyu saman renginde, ikiye bölünmüş olacaktır.
3. Küflü, çürük, fena kokulu rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, kirli ve siyahlanmış, ufalanmış, ezilmiş, acımış ve ekşimiş olmayacaktır.
4. Ceviz içi dişlerini örten zarın rengi siyahlaşmamış, esas ceviz kısmı beyazlığını kaybetmemiş olmalıdır. İçi buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş olmamalı, iç kısmı birbirinden ayıran bölmeler kuru olmalıdır.
5. Cevizlerin dış ve iç kabukları tamamen çıkarılmış olmalıdır.
6. Dış ve iç kabuklar toplamı kırılma ve ayıklama işlemi esnasında gözden kaçan % 1’i geçmemelidir.
7. İçinde yabancı madde bulunmayacaktır.
8. Nem oranı %5’i geçmemelidir.
9. Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Piyasa teamülü 500 gr/ 1 kg/ 5 kg/ 10 kg’lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Ürünler net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Ambalaj miktarı kuruluşun ihtiyacına göre sipariş sırasında belirtilecektir.

**ŞEHRİYE (ARPA/TEL)**

Makarnalık sert buğday irmiğinden usulüne göre su ile yoğrulup, istenilen biçim verilip kesilerek hazırlanmış olmalıdır. Kirlenmiş, küflü, kurtlu, canlı ve cansız böcekli olmamalı, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. Boyanmış ve tuz ilave edilmiş olmamalıdır. %1’lik tuzlu suda 20 dakika içinde hepsi pişmeli ve dağılmamalıdır. Ambalajlardaki şehriyeler kırık olmamalıdır. Protein miktarı en az %10,5, nem oranı en fazla %13 olmalıdır.

Alınacak ürünler sade tip olmalıdır. İmalat tarihinden itibaren en fazla 1 ay geçmiş olmalıdır. Şehriyeler 5’er kg’lık orijinal ambalaj halinde olmalıdır.

Ambalaj üzerinde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre işletme kayıt numarası, TS ve ISO standardı, üretici adı, adresi, markası, parti seri no, sınıfı, üretim ve son kullanma tarih bilgileri olmalıdır. Kutular üzerinde cinsi ve net kilo miktarları bulunmalıdır.

TS1620 standardına uygun olmalıdır.

**KAYMAK / KREMA**

1. Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Krema ve Kaymak Tebliği mikrobiyolojik değerlerine, tanımlarına, ürün özellik ve bileşenlerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Kendine has, tat, renk ve kokusu olan, taze ürün olmalıdır.
3. Yabancı tat, madde ve koku bulunmamalıdır. Acılaşmış, küflenmiş, bozuk olmamalıdır.
4. Krema pastörize veya UHT olacaktır.
5. 1 lt’lik (1/1) kapalı ambalajlar içerisinde teslim alınacaktır.
6. Kuruluş tarafından kullanılacak tarife göre; ağırlıkça en az %18 süt yağı içeren krema veya ağırlıkça en az %45 süt yağı içeren tam yağlı krema istenecektir.
7. Kaymağın süt yağı oranı ağırlıkça en az %60 olmalıdır. 200 gr’lık orijinal paketlerinde getirilmelidir.
8. Kremada ve kaymakta gıda katkı maddeleri yönetmeliğince konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
9. Gıda Üretim İzin belgesi ile üretim ve son kullanma tarihlerinin bulunmasına özellikle dikkat edilecektir.
10. Ambalajların üzerinde, firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi, varsa tescilli markası, seri veya parti veya seri kod numarası, malın adı, sınıfı, tipi, çeşidi, net ağırlığı, süt yağı oranı, imal tarihi (gün,ay,yıl olarak) ve son kullanma tarihi veya raf ömrüne ait bilgiler silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı veya basılı olacaktır.
11. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kaymak ve kremalar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
12. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

**KIRMIZI MERCİMEK**

Yeni senenin mahsulü olmalıdır. 3 mm çapında kalbur üstünde kalan mercimekten olup, nem oranı %10-14,5 olmalıdır. Mercimekler kırılmış, küflenmiş, doğal görüntü ve kokusunu kaybetmemiş olmalıdır. Çuvallardaki mercimekte topaklanma olmamalı, canlı cansız böcek, böcek artıkları ve zararlıları bulunmamalıdır.

Ambalajlar kirli, yırtık, delik, patlak olmayacak Ambalaj üzerinde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre işletme kayıt numarası, TS ve ISO standardı, üretici adı, adresi, markası, parti seri no, sınıfı, üretim ve son kullanma tarih bilgileri olmalıdır.

25 kg’lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.

**TS 143** standardına uygun olmalıdır.

**SUMAK**

1. Sumak: Rhus aromatica türüne giren bitkilerin olgunlaşmış meyvelerinin hasat edilip tekniğine uygun olarak kurutulduktan sonraki bütün halini ya da sofra tuzu (ağırlıkça en fazla % 6) katılarak öğütülmüş bütün halini veya öğütülmüş meyve kabuklarından olacaktır.
2. Kendine özgü tat, koku ve renkte olmalıdır.
3. Bayatlamış, kızışmış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmamalıdır.
4. İçerisinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmamalıdır.

**LİMON TUZU**

1. Islak olmayacak, piyasadaki iyi cins limon tuzu olacak, suda çabuk erime özelliğine sahip olacaktır.
2. 1 kg’lık ambalajlar halinde teslim edilecektir.
3. İçinde yabancı katkı maddeleri bulunmayıp, Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

**KURU KAYISI -GÜNKURUSU**

1. Yeni sene ürünü, piyasanın en iyisi ve 1. kalitede olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
2. Rengi açık sarı, lezzeti kendine has olacaktır.
3. İçinde canlı cansız kurt, böcek, bunların kalıntıları ve yumurtaları bulunmayacaktır.
4. Çekirdeksiz olacak, taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır. Taneler yapışmış olmayacaktır.
5. Komposto yapıldığında taneler dağılmayacaktır.
6. Ambalajı ürünü taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. Piyasa teamülü 500 gr/ 1 kg/ 5 kg/ 10 kg’lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Ürünler net ağırlık üzerinden teslim alınacaktır. Ambalaj miktarı kuruluşun ihtiyacına göre sipariş sırasında belirtilecektir.

**ZEYTİN (SİYAH – YEŞİL - BİBERLİ YEŞİL - KIRMA YEŞİL ZEYTİN – ÇİZİK YEŞİL ZEYTİN - DİYET TUZSUZ)**

1. Zeytinler; yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliği” ürün özellikleri ve kimyasal içeriklerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.
2. Bir kilogramda bulunan dane adedi 230-260 arasında olmalıdır.
3. Kendine özgü kokuda olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir. Kendine has yenilebilme olgunluğunda olmalı, acı, çürük, kokuşmuş, küflenmiş ve kurtlanmış olmamalı ve her türlü parazit, böcek ve bunların parçalarını ihtiva etmemelidir.
4. Gemlik tipi, olgun taneli, küçük çekirdekli, etli olacaktır. İyi terbiye edilmiş ve salamurada bekletilmiş zeytinlerden olacaktır. Asit veya başka bir madde ile acılığı giderilmemiş, sadece tuz ile salamura yapılmış, yeme olgunluğuna gelmiş olacaktır.
5. Zeytinlerdeki tuz ve pH oranları getirilen ambalajın cinsine uygun olacak şekilde Sofralık Zeytin Tebliğindeki gibi olacaktır.
6. Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, grubu, tipi ve stili aynı olacaktır.
7. Siyah /Yeşil Zeytinler ortam ısısında olmalıdır.
8. Zeytin taneleri tahlilinde yağ miktarı %35’den aşağı olmayacaktır.
9. Diyet zeytinlerin tuz oranı 100 gramında 3,5 gram’ı geçmeyecektir.
10. İstenildiğinde diyet için tuzsuz zeytin alınacaktır. Kuruluş ihtiyacına göre zeytin tiplerini getirtecektir.
11. Siyah/yeşil zeytinler sağlığa zarar vermeyecek, zeytinin kalitesini bozmayacak içindeki salamuradan zarar görmeyecek özellikteki tenekeler içinde getirilecektir.
12. Bozulan ve numuneden farklı çıkan siyah/yeşil zeytinler değiştirilecektir. Zeytin alımında kutu üzerinde belirtilen süzme ağırlık esas alınacaktır. 1 kg zeytin sayıldığında 230-260 adedi geçmeyecektir. 100 gr’daki çekirdekler temizlenip tartıldığında 21 grama kadar olanlar aynen alınacaktır.
13. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır. Zeytinler temiz, sağlam ambalajlarda getirilecektir. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, net ağırlığı, üretim tarihi, kalite ve sınıfı (1.sınıf), çeşni verici diğer katkı maddelerinin ismi ve oranı ile 1 kilogramdaki dane adedi etiket üzerinde bulunacaktır.
14. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır.
15. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan zeytinler yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
16. Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olarak yapılacaktır.

**Numune:** Verilen şahit numuneler bilgileri üzerinde okunaklı bir şekilde bulunan orijinal ambalajında teslim edilmelidir. Etiket bilgisi olmayan yada eksik olan numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirmeye alınmayacaktır Numuneler muayene komisyonu tarafından değerlendirilip teknik şartname, fiziksel muayene (renk, lezzet, koku, kıvam… vs.) ve kullanım alanına en uygun olanda karar kılınacaktır.

**Ambalaj Yöntemleri**

Ambalaj üzerinde okunaklı şekilde aşağıdaki etiket bilgileri yer almalıdır.

Tarım ve Köy işleri Bakanlığı’nın üretim izin numarası ve tarihi,

TS standardı

Firmanın adı veya markası ve adresi

Ürünün adı,tipi

İmalat seri ve parti numaraları,

İmal ve son kullanma tarihleri yer almalıdır

1. **DENETİM METOTLARI**
2. Mal Alımları Muayene ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmeliğin; İmalat ve Üretim sürecinde ara denetim başlıklı 8. Maddesi gereği oluşturulacak (3 asil 3 yedek üye) Ara denetim komisyonu marifetiyle ara denetim yapılacaktır.
3. **MUAYENE METOTLARI**
4. **Yönetimin Muayene işlemleri başlıklı 11. Maddesi;**
5. Yüklenici malı ihale dokümanına uygun bir şekilde teslim edecek ve en geç beş (5) iş günü içinde idare muayene ve kabul işlemlerine başlanacaktır.
6. İdare tarafından öncelikle yükleniciye muayene ve kabul işlemlerinin yapılacağı tarih bildirilerek belirtilen yer, gün ve saatte kendisinin/yetkili vekilinin hazır olması yazılı olarak bildirilecektir. Bildirim EKAP üzerinden elektronik olarak, imza karşılığı elden (Elektronik olarak/İmza karşılığı teslimde aynı gün tebliğ edilmiş sayılır.) veya posta ile gönderilmesi halinde postaya verilmesini takip eden yedinci gün yükleniciye tebliğ edilmiş sayılır.

1. **Yönetmeliğin malın muayeneye hazırlanmasında yüklenicinin görevleri başlıklı 12.maddesi;**
2. Yüklenici, numune alımı ile ilgili her türlü aparat, malzeme ve ekipmanı tedarik edecektir.
3. Yüklenici, muayene edilecek malların, tamamının incelenmesini kolaylaştırılacak bir düzende sıralı veya numaralı hazır bir şekilde getirecektir.
4. Yüklenici, usulüne uygun ve kolay muayene yapılabilmesi için, muayeneye başlamadan önce malları belirli bölümlere ayıracak/sıralayacaktır.
5. **Yönetmeliğin muayenede aranacak hususlar başlıklı 13. Maddesi;**

1. Numune alınmak suretiyle kabule konu mallar için malın niteliğine göre yeter sayı ve evsafta numune alınması ve numunenin muhafazası idarenin sorumluluğundadır.
2. Muayeneye sunulan malın önce bütünü incelenir yeter sayıda numune saklı tutulur.
3. Numuneler, mühürlü durumda, özelliklerin bozulmasına fırsat vermeden ihale dokümanında belirlenen (Sözleşme bitim tarihine kadar) süre ile alıkonulur.
4. **Yönetmeliğin tekrar inceleme başlıklı 14. Maddesi;**
5. Numunenin ilk incelenmesinde bulunan sonuçlar üzerinde, uygunluğu hakkında yeterli kanaat edinilmez ise; numuneler üzerinden bir muayene (ikinci bir muayene) daha yapılır.
6. Her iki muayenede de aynı sonucu verdiği takdirde nihai karar verilecektir.
7. Bu iki muayenede de, değişik sonuçlar çıkmış ise; o numune üzerinde üçüncü bir muayene daha yapılarak bu üç muayenenin sonuçlarına göre karar verilecektir.
8. **Yönetmeliğin malın veya yapılan işin fiziksel muayenesi başlıklı 16. Maddesi;**
9. Malın veya yapılan işin fiziksel muayenesine başlanmadan önce bir tutanak tutulacaktır. Tutanaklarda muayenenin başlangıcından itibaren inceleme, muayene ve numune alma safhaları özetlenecektir.
10. İzlenecek yöntem, usul ve sonuç belirtilecektir. Bu tutanak komisyonca imzalanır ve mevcutsa yüklenici ve/veya vekiline imzalattırılacaktır.
11. Muayene aynı günde bitmez ise; yüklenici ve/veya vekiline hazır bulunması için muayenenin devam edeceği gün ve saat tespit edilerek tebliğ edilecektir.
12. **Yönetmeliğin laboratuvar muayeneleri başlıklı 17. Maddesi;**
13. Bu işlemlerden sonra alımın niteliğinin laboratuvar muayenesi gerektirmesi halinde laboratuvar muayeneleri yapılarak sonuç hakkında rapor düzenlenecektir.
14. Laboratuvar muayeneleri, üniversitemiz ziraat fakültesi laboratuvarlarında/Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Tarım İl Müdürlüğüne ait laboratuvarlar da/özel laboratuvarlarda yaptırılacaktır.
15. Laboratuvar muayene masrafları yüklenici tarafından karşılanacaktır.
16. Akretide belgeli bağımsız laboratuvarların verdiği sonuç muteber olacaktır.
17. **Yönetmeliğin hakem laboratuvar başlıklı 18. Maddesi;**
18. Laboratuvar muayenesi sonucunda reddedilen mal veya yapılan iş yüklenicinin itirazı halinde veya muayenenin idarenin kendi laboratuvarı dışında her hangi bir laboratuvarda yapılması durumunda ise şartnameye uygunluk raporu düzenlenen mallar için idarenin gerekli görmesi halinde yeniden muayenesi yapılmak üzere, o maldan daha önce alınıp idarede saklanmakta olan numuneler üzerinden ihale dokümanında belirtilen hakem laboratuvarda numuneler incelettirilecektir.
19. Hakem laboratuvarın vereceği rapor kesindir.
20. İtiraz muayenesi ilk muayeneden olumsuz çıkan ve itiraz edilen noktalar üzerinde ve ilk komisyonca tutulan numune, numune yoksa mal  üzerinden yapılacaktır.
21. **Yönetmeliğin Muayene raporlarının düzenlenmesi başlıklı 20. Maddesi;**
22. Muayene raporlarına, ihale dokümanında yazılı niteliklerle, muayenede bulunan nitelikler ayrı ayrı yazılacaktır.
23. Karşılaştırma sonucunda “niteliklerine uygundur” veya “niteliklerine uygun değildir” şeklinde kesin olarak belirtilecek ve komisyon üyeleri tarafından imza edilecektir.
24. **Yönetmeliğin kararın verilişi başlıklı 21. Maddesi;**
25. Muayene ve kabul komisyonları eksiksiz toplanacak ve kararlarını çoğunlukla alacaklardır.
26. Muayene ve kabul komisyonları kararlarını verirken, varsa ara denetim raporlarını da dikkate alacaktır.
27. Karara karşı olanlar, karşı olma gerekçelerini kararın altına yazarak imza etmek zorundadır
28. Kararlarda çekimser kalınamaz.

**NOT**

1. **Muayenelerde önce fiziksel nitelikler kontrol edilecektir.**
2. **Pişirilerek muayenesi gereken ürünler (Nohut, Kuru fasulye, Barbunya vs ) idare mutfağında usulüne göre pişirildikten ve komisyon tarafından nitelikleri teknik şartnameye uygun görüldüğü takdirde kabul edilecektir.**
3. **Fiziksel ya da duyusal muayene yapılması gereken ürünler ( Karışık turşu, Salatalık turşusu vs) Komisyon tarafından fiziksel ve duyusal muayenesi yapıldıktan sonra nitelikleri teknik şartnameye uygun görüldüğü takdirde kabul edilecektir.**
4. **NUMUNE ALMA METOTLARI**

1. **Yönetmeliğin Muayenede izlenecek yöntem başlıklı 15. Maddesi;**
2. Muayenelerde önce fiziksel nitelikler kontrol edilir. Fiziksel niteliklerinin tamamı ihale dokümanında belirtilen hükümlere uygun bulunmayan malın numuneleri, laboratuvar muayenelerine gönderilmeyecektir.
3. Fiziksel muayene sonucunda verilen red raporuna usulüne göre itiraz ederek ikinci bir muayeneyi isteyebilirler. Bu takdirde, mal aynen korunmak suretiyle ilk muayenede bulunmamış olan kişilerden kurulacak en az üç kişilik ikinci bir komisyona muayene yaptırılır. Bu ikinci komisyonun vereceği kararlar kesin olup, muayene ve kabulün bu karar esas alınarak sonuçlandırılacaktır.
4. İkinci komisyon  fiziksel muayenede itiraz konusu olan kısımları inceleyecektir. Sonuç olumsuz ise red raporu verilecektir. Bu durumda laboratuvar muayenelerine geçilmez ve bu rapora itiraz edilemez.
5. Sonuç olumlu ise, laboratuvar muayenelerine geçilir. Bu niteliklerin de uygun bulunması halinde kabul raporu düzenlenecektir.
6. **AMBALAJLAMA VE ETİKETLEME ÖZELLİKLERİ**

Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicilerin Bilgilendirilmesi Yönetmeliği (26 Ocak 2017 tarih ve 29960 sayılı Resmi Gazete) hükümlerine uygun olacaktır**.**

1. **SONUÇ**

Mal Alımları Denetim Muayene ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmeliğin; Kabul başlıklı 25.maddesi; Sözleşme konusu malların denetim, muayenetestleri tamamlandığında, komisyonun olumlu raporu idarece kabul edilerek, ödemeye ilişkin belgenin düzenlenmesinde esas alınır.

**NOT**

**1-Baklagillerin tümü fümigasyon işlemi görmüş olmalıdır.**

**2-Bu şartnamede yazılı olmayan hususlar için Gıda maddeleri tüzüğü hükümleri uygulanır.**

**3-Bazı ürünler hasat mevsiminde, bazı ürünlerde ihtiyacımız olduğunda kısımlar halinde idarenin bildirdiği miktarlarda alınacaktır. Yüklenici firma istenilen ürünü idarenin istediği tarihte teslim edecektir.**

**4-Ürün analiz için laboratuvara gönderildiğinde tetkik ücreti yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.**

**5-Tüm ürünler aşağıda belirtilen Türk Gıda Kodeksi Tebliğine (İlgili son güncel tebliğ) uygun üretilmiş olmalıdır.**

**6-Bu şartnamede yer almayan hususlarda, atıf yapılan TS standartların esas alınacaktır.**

1. **Türk Gıda Kodeksi Salça ve Püre Tebliğ**
2. **Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliğ**
3. **Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliğ**
4. **Türk Gıda Kodeksi Bitki Adı ile Anılan Yağlar Tebliğ**
5. **Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliğ**
6. **Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliğ**
7. **Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğ vs.**