|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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..

**\*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)** |
| 1 | TAVUK BULYON |  | 30 | KG |  |  |
| 2 | PENNE MAKARNA |  | 50 | KG |  |  |
| 3 | DOMATES SALÇASI |  | 50 | KG |  |  |
| 4 | İSOT |  | 10 | KG |  |  |
| 5 | BAL |  | 30 | KG |  |  |
| 6 | KETÇAP ( 9 KG) |  | 3 | KOVA |  |  |
| 7 | MAYONEZ ( 8 KG) |  | 2 | KOVA |  |  |
| 8 | TUZSUZ DİL PEYNİRİ | KÜNEFELİK | 50 | KG |  |  |
| 9 | ANTEP FISTIĞI İÇİ |  | 4 | KG |  |  |
|  |  | | |  | **TOPLAM** |  |

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

YALNIZ:………………………………………………………………………

|  |
| --- |
|  |

DOMATES SALÇASI

Tam olgunlaşmış, sağlam, kırmızı domateslerden usulüne uygun olarak hazırlanıp sterilize edilmiş olmalıdır. Kendine özgü tatta ve kırmızı renkte olmalıdır. Yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. İçerisinde gözle görülebilen kendi kabuk ve çekirdekleri dahil hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Renk ve kıvam artırıcı hiçbir katkı maddesi bulunmamalıdır. Suda çözünür kuru maddesi %28-30 olmalıdır. Domates salçası yeni mahsul olup, son kullanma tarihi iki yıl olan ürün olmalıdır. Malın ambarımıza kabulünden 1 yıl sonrasına kadar bozulacak olan malzemeler firma tarafından tüm masrafları üstlenerek yenisiyle değiştirilecektir.

Fiziksel özellikleri: Ambalajlı kutularda olup tepe boşluğu kabin hacminin %10 undan fazla olmamalıdır. Salça kutularının hiçbir yerinde kirlilik, delikler, salça bulaşığı, ezikler bulunmamalıdır. Teneke kutularının alt ve üst kapaklarının iki yüzü, gövdenin sadece içi laklı olmalıdır.

Ambalajı delinmiş, ezilmiş, paslı, bombeli olmamalı 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. Net ağırlığı üzerinden alım yapılacaktır.

TS 1466 standardına uygun olmalıdır.

TAVUK BULYON

Türk Gıda Kodeksi,Gıda Hijyeni Yönetmeliği İle Et Ürünleri Tebliğine Uygun Olmalıdır. Ambalajlar Yırtık,Ezilmiş,Kirli Olmayacaktır.

Ambalaj Üzerinde Üretici Firma Adı,Net Ağırlığı,İmal Tarihi Yazılı Olmalıdır.

MAKARNA (KESME)

Makarna irmikten mamul, piyasada satılan iyi cins ve kalitede olacaktır. Kirlenmiş kurtlu ve zararlılarca yenik olmamalı, canlı cansız böcek ve böcek artıkları bulunmamalıdır. Kendine has koku ve renkte olmalıdır. Tuz ve boyar madde içermemelidir. Kaynar damıtık suya atılıp kaynatıldığında suya geçen miktar en çok %10 olmalıdır. Rutubet miktarı en çok %13 kül miktarı en çok %1 ve protein miktarı en az %10.5 olmalıdır. Pişirilme sonunda üründe kırılma ve dağılma olmamalıdır.

Alınacak ürünler sade makarna çeşidi, kesme/çubuk makarna tipi olmalıdır. İmalat tarihinden itibaren en fazla 1 ay geçmiş olmalıdır. Kutular üzerinde cins ve net kilo miktarı bulunmalıdır. 5 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.

TS 1620 Standardına uygun olmalıdır.

ANTEP FISTIĞI

1. TS 1280’e uygun olacaktır.2. Yeni sene mahsulü olacaktır.3. Kabuksuz, kendine has görünüş ve tatta, iyi gelişmiş, sağlam, bütün olacaktır. Çürük artıklar bulunmayacaktır4. Canlı-cansız hiçbir böcek izi dahi olmayacak, içi buruşmuş kaybetmiş, yağlanmış veya acımış olmayacaktır.5. Nem oram %5 ’ i geçmemelidir.6. Ambalajı, taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek malzemeden yapılmış olmalıdır.

KETÇAP

1.Acısız şekilde teslim edilmelidir 2. Ambalajları üzerinde üretim ve son kullanma tarihi, etiket bilgileri, firma adı-adresi ve tescilli markası açıkça belirtilmiş olmalıdır.3. Ambalajı TSE normlarına uygun olmalıdır.4.Teslim tarihinde raf ömrü en az 6 ay olmalıdır.5. Türk Gıda Kodeksi ‘ne uygun şekilde üretilmiş olmalıdır.6.Üretici firma HACCP belgesine ve ‘’Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve7.Gıda Üretim İzni’’ belgesine sahip olmalıdır.7.750 gr’lık ambalajda 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

MAYONEZ

1.Ambalajları üzerinde üretim ve son kullanma tarihi, etiket bilgileri, firma adı-adresi ve tescilli markası açıkça belirtilmiş olmalıdır.2.Ambalajı TSE normlarına uygun olmalıdır.3.Teslim tarihinde raf ömrü en az 6 ay olmalıdır.3.Türk Gıda Kodeksi ‘ne uygun şekilde üretilmiş olmalıdır.4.Üretici firma HACCP belgesine ve ‘’Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesine sahip olmalıdır. 5.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.6. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| İSOT BİBER | | | | | |
| 1.Kendine Has Koku,Ren Ve Tatta Olmalı;İçinde Hiçbir Yabancı Madde | | | | |  |
| Olmamalı, Boya Maddesi Katılmış Olmamalı. | | |  |  |  |
| 2.Ambalaj Üzerinde Üretici Firma Adı,Net Ağırlığı,İmal Tarihi Yazılı Olmalıdır. | | | | | |
|  | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |