|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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, …/…/ .2024**

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)

**ÜRÜNLER İÇİN DÖNÜŞ TARİHİ : 18.12.2024 MESAİ BİTİMİNE KADAR.**

**ÜRÜNLER İÇİN VERMİŞ OLDUĞUNUZ MARKALARIN TEKLİF MEKTUBUNDA BELİRTİLMESİ RİCA EDİLİR.**

**\*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 | DİL PEYNİRİ | Kahvaltılık | 15 | KG |  |  |
| 2 | YEŞİL ZEYTİN | Kahvaltılık İri Etli Zeytin | 17 | KG |  |  |
| 3 | TAHİN |  | 10 | KG |  |  |
| 4 | PEKMEZ |  | 10 | KG |  |  |
| 5 | BAL |  | 10 | KG |  |  |
| 6 | DANA SALAM |  | 8 | KG |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  | **TOPLAM** |  |

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

YALNIZ:………………………………………………………………………

**DİL PEYNİRİ**

1. TS 1018 de belirtilen 1. Sınıf çiğ sütten üretilmiş olmalıdır.
2. Dil peyniri kendine has kokuda ve tatta olmalıdır.Peynir olgunlaşma süresini tamamlamış olmalıdır.
3. Dil peyniri parlaki porselen beyaz renktei düğün kesilmiş olmaıdır. İç görünüşü kesiti düzgün, pürüzsüz, lekesiz olmalıdır. Elestik ve muntazam lifli yapıda olmalıdır.
4. Dil peynirinin rutubet miktarı tam yağlı peynirde kütlece en fazla %50 olmalıdır, tuz miktarı ise kuru maddede (m/m) kütlece en çok %3, kuru maddede ( m/m) yağı miktarı tam yağlı dil peynirinde kütlece en az %45, yağlı dil peynirinde kütlece en az %30 olmalıdır.
5. Dil peynirinin ambalajı üzerinde, firmanın ticari ünvanı veya kısa adı, adresi, malın adı (dil peyniri), sınıf tipi, imal esasında sütün pastörize edildiğinin belirtilmesi, en az net kütlesi, imalat tarihi(ayve yıl), parti veya seri numarası, firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi ve/veya raf ömrü, TS numarası bulunmalıdır. İhtiyaca göre 250-500 gr veya 1 Kg’ lık ambalajlarda istenecektir.
6. Dil peyniri niteliklerini bozmayan veya yabancı koku yayan maddeleri bulundurmayan (+4C) lik soşuk hava depolarında muhafaza edilmeli ve aynı sıcaklıklarda teslim edilmelidir.

**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.
17. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.

**TAHİN**

1. Tahin yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Tahin Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun susam tohumlarının tekniğine uygun olarak kabukları ayrıldıktan ve fırında kurutulup kavrulduktan sonra değirmende ezilmesi ile elde edilmiş olmalıdır.
2. 1. kalitede olup, son sene ürünü olacaktır.
3. İçindeki susam yağı miktarı en az %50 olmalıdır.
4. Tahin hiçbir yabancı madde içermemelidir.
5. Kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalıdır.
6. Tahin 1 - 5 kg’lık ambalajlar halinde getirilecektir. Daha büyük ambalajlar kabul edilmeyecektir.
7. Mal teslim tarihi itibariyle en az 1 yıl kullanım süresi (raf ömrü) olacaktır.

**PEKMEZ**

1. Pekmezler yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Üzüm Pekmezi Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır.
2. 1. kalitede olup, son sene ürünü olacaktır.
3. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
4. Çeşitli meyvelerden (Üzüm, Dut, Keçiboynuzu) usulüne göre elde edilmiş olacaktır.
5. Yapıldığı maddenin adını taşımış olacak, aynı ve ayrı cins pekmezlerden birbirine karıştırılmış olmayacaktır.
6. Kendine has renk, kıvam, koku ve lezzette olacaktır.
7. İçerisinde yabancı madde, küf ve küf kokusu olmayacaktır.
8. Pekmezlere hariçten şeker, glikoz ve herhangi muhafaza maddeleri yabancı ve ağırlaştırıcı maddeler katılmış olmayacaktır.
9. Pekmez tezim ve passız tenekeler içinde veya plastik bidonlarda 5 - 10 kg’lık olacaktır.

**BAL**

1. Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliğin’ de, türk gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum kalıntı limitleri yönetmeliği’nde ve türk Gıda Kodeksi Hayvalsal Gıdalarda bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin sınıflandırıması ve maksimum kalıntı limitleri yönetmeliği’nde belirtilen hususulara uygun olmalıdır.
2. Alımı yapılacak olan bal sezon balı olmalıdır.
3. Alımı yapılacak olan bal süzme çiçek balı ve sezon balı olmalıdır.
4. Süzme çiçek balı’nın görünüşü berrak olmalıdır.
5. Tat ve aroması balın menşeine ve üretildikleri bitkinin türüne bağlı olarak değişmekle birlikte, bal kendine ait doğal koku ve tada sahip olmalıdır. Yabancı koku ve tat içermemelidir.
6. Hiçbir yabancı madde bulunmamalı, ballara dışarından herhangi bir katkı maddesi ( koruyucu maddeler, boyalar, ticari glikoz, dekstrin vb. gibi ) katılmamalıdır.
7. Balın serbest asitlik miktarı en fazla 30 meq/kg olmalıdır.
8. Balın hidroksi metil furfurol kg’ da 15 mg2 dan fazla olmamalıdır.
9. Alımı yapılacak olan balın nem miktarı, SAKKAROZ MİKTARI, GLUKOZ, FRUKTOZ TOPLAMI, FRUKTOZ / Glukoz oranı, elektriksel iletkenlik değeri, prolin miktarı, Diastaz sayısıi protein ve ham bal delta C13 değerleri arasındaki fark, portein ve ham bal delta C13 değerlerinden hesaplanan C4 şeker oranı ve neftalin miktarı vb. değerler Türk gıda Kodeksi Bal Tebliği’ne uygun olmalıdır.

**SALAM**

1. Salam dana gövde etlerinin; kemik, yağ, sıfak, sinir, kıkırdak ve tendonlardan ayrılıp kıyıldıktan sonra gerekli yardımcı maddelerin katılmasıyla hazırlanan et hamurunun kılıflara doldurulması ve tiplerine uygun tarzda dumanlanıp suda pişirilmesi ile yapılan et mamulüdür.
2. Kendilerine özgü tat ve kokuda olacaktır.
3. Zararlı bakteriyel üremeler olmamalı, mantar ve küf bulunmamalı, bozulmamış olmalıdır.
4. %100 kırmızı etten yapılmış, Macar Salam olmalıdır.
5. Tağşiş yapılmış ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
6. Mamullerin hiçbirinde boya kullanılmamalıdır.
7. Salamlarda tuz oranı %3, nişasta %4, protein %16, en çok %25 yağ oranı olmalıdır.
8. 1 cm geçmeyen yırtıklardan başka hiçbir kusur veya kesinti bulunmamalıdır.
9. Sağlığa zarar vermeyecek kaliteyi bozmayacak ve içindeki malı iyi muhafaza edecek kalitedeki malzemeden yapılmış ambalajlarda getirilmelidir.
10. Ürünler 1000-1500 gr’lık, vakumlu, orjinal paketlerde teslim edilecektir.