|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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**

**ÜRÜNLER İÇİN DÖNÜŞ TARİHİ : 03.12.2024 MESAİ BİTİMİNE KADAR.**

**Not: Çalışma tarafınıza gönderilecektir.**

**\*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)** |
|  | **KAYIKHANE** |  |  |  |  |  |
| **1** | DONDURULMUŞ FRAMBUAZLI CHEESCAKE  | 10’ LU PAKET | 10 | PAKET |  |  |
| **2** | DONDURULMUŞ TİRAMİSU  | 9’ LU PAKET | 30 | PAKET |  |  |
| **3** | DONDURULMUŞLİMONLU CHEESCAKE | 10’ LU PAKET | 10 | PAKET |  |  |
| **4** | KOKTEYL DANA SOSİS |  | 5 | KG |  |  |
| 5 | CEVİZ İÇİ |  | 1 | KG |  |  |
| 6 | KAYISI |  | 3 | KG |  |  |
| 7 | DONDURULMUŞ KALEM BÖREK (PATATESLİ 20 KG, PEYNİRLİ 80 KG) | ANAOKULU VE KAYIKHANE DE KULLANILACAK | 100 | KG |  |  |
| 8  |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **TOPLAM** |  |

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

YALNIZ:………………………………………………………………………

**ÜRÜNLERİN KOLİ İÇERİĞİNDEKİ DEĞİŞİLİKLERİN BELİRTİLMESİ GEREKMEKTEDİR.**

**ÜRÜN BAZINDA VERİLEN MARKANIN BELİRTİLMESİ GEREKMEKTEDİR.**

**ÜRÜN TESLİM TARİHİ: BAHSİ GEÇEN BİRİMLERE 04.12.2024 MESAİ BİTİMİNE KADARDIR.**

 **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 yenilikli, 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.

**KAYISI**

1. Piyasanın iyi cins, bütün, sağlam, temiz, olgunlaşmış, tatlı ve taze Şekerpare kayısılarından olacaktır.
2. Ürünler mümkün olduğu kadar mütecanis olacaktır.
3. Şekil, gelişme ve renk bakımından yetiştikleri bölgeye göre, çeşidin tipik özelliklerini gösterecek ve kusursuz olacaktır.
4. Ham, ezik, ekşi, yeşil, tozlu, topraklı, çürük, çok yumuşamış, ekşimiş, buruşmuş, kurtlu ve kurt yenikli olmayacaktır.
5. Yabancı madde, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.
6. Kayısı çekirdeklerinin içi tatlı olacaktır. Kayısılar içinde zerdali olmayacaktır.
7. Kayısılar orta ve iri boy büyüklükte olacaktır. Küçük ve cılız kayısılar kabul edilmeyecektir.
8. Temiz tekli kasalarda teslim edilecektir.

**SOSİS**

1. Sosis 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 bulunmalı, zararlı bakteriyel üremeler olmamalı, mantar ve küf bulunmamalı, bozulmamış olmalıdır.
3. %100 dana eti olmalıdır.
4. Yapı dolgun olmalı, gevşek olmamalıdır. Kabuk rengi; parlak koyu pembemsi kırmızı, kesit yüzeyi pembe-kırmızı olmalıdır. Düzgün bir görünüşe sahip olmalıdır. Tekstürü, çok sert veya aşırı yumuşak olmamalı, belirli bir gevrekliğe sahip olmalıdır.
5. Kabuk üzerinde ve kesit yüzeyinde lekeler, çillenmeler (çiçeklenme) olmamalıdır. Sosis dış yüzeyi ve iç kısmında yapışkanlaşma, sümüksü bir yapı (likalaşma) olmamalı, kesit yüzeyinde hava boşlukları, yağ ve jelatin kesecikleri bulunmamalı, dilimlenme özelliği iyi olmalıdır.
6. Sosisler kılıfsız (Soyulmuş) olacaktır. Piyasa teamülü vakumlu, orijinal, birim ambalajlarda teslim edilecektir.
7. Tağşiş yapılmış ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
8. Mamullerin hiçbirinde boya kullanılmamalıdır.
9. Ürünler 400-500 gr’lık, vakumlu, orjinal paketlerde teslim edilecektir.

**DONDURULMUŞ KALEM BÖREK**

1. Ürün kendine özgü tat ve lezzette olmalıdır.
2. Ürünlerin üretim tarihleri kullanıldığı yıl olacaktır. Ürünün kullanıldığı yıl henüz çıkmamış olduğu durumda bir önceki yıl ürünü olabilir.
3. Yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. Ağızda mantarlaşmış bir his vermemelidir.
4. Kolayca dağılmayan bir yapıda olmalıdır.
5. Böreklerin, yüzeyi düzgün olmalı, birbirine yapışmamış veya birbirine buz kütleleri ile yapışmış halde dondurulmuş olmamalıdır.
6. Yabancı madde bulunmamalıdır.
7. 1.sınıf dondurulmuş kalem börek olacak, kendine has renkte kararmamış ve bir örnek renkte olmalı, hastalıklı ve bozulmuş kısımlar ile mekanik zarar görmüş kısımları, filiz ve gözenekleri ayıklanmış olmalıdır. Çözdürüldükten sonra mantarlaşma olmamalıdır.
8. İçinde kullanılan peynir de kokma, bozulma, ekşime vb. deformasyon olmamalıdır.