|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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, 31.12.2024**

 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.

**\*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 | BUT SPESİAL |  | 1.000 | Kg |  |  |
| 2 | DERİSİZ KEMİKSİZ GÖĞÜS BONFİLE |  | 900 | Kg |  |  |
| 3 | DERİSİZ KEMİKSİZ BUT BONFİLE |  | 1.200 | Kg |  |  |
| 4 | TÜM TAVUK ETİ |  | 2.000 | Kg |  |  |
| 5 | PİLİÇ BAGET |  | 1.500 | Kg |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **TOPLAM** |  |

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

YALNIZ:………………………………………………………………………

PİLİÇ ETİ ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

**A-ÜRÜN ÖZELLİKLERİ:**

**1**. **Tüm gövde piliçlerin** her birinin ağırlığı minimum 1.200 gr., maksimum 1.350 gr. arasında ve iç organları alınmış olmalıdır.

**2**. **Tüm gövde piliçlerin** ödü alınırken ete bulaşmamış olmalıdır.

**3.** **Tüm gövde piliçlerin** derisi körpe, yumuşak olmalı, üzerinde tüy ve tüy dipleri kalmamış

olmalıdır.

**4**. **Tüm gövde piliçlerin** göğüs kemiği az sertleşmiş ve yumuşak olmalıdır.

**5**. **Tüm gövde piliçlerin** boyun ve kanat uçları ile kloka (tavuk kuyruğu+kuyruk iç yağı)

Alınmış olmalıdır. Bu işlemler yapılmadan ürün getirildiği taktirde yüklenici firma en az kişi (sigortası vb. yüklenici firma tarafından karşılanan) getirerek, birimimiz et hazırlama odasında piliçlerin boyun, kanat ucu ve klokasını alacaklar ve bu işlem sırasında çıkan parçalar fire olarak alınacak, tartıya dahil edilmeyecektir.

**6. Piliç But Special** (Sarma Baget Birleşik); ağırlığı takriben 280-320 gr. ağırlığında, derili ve but ucu alınmış olmalıdır.

**7.** **Kemiksiz Piliç Eti Göğüs** derisiz olmalıdır.

**8**. **Piliç Eti But**, derisiz ve kemiği alınmış olmalıdır.

**9.** Etler, (6-8) altı haftadan sekiz haftaya kadar yaştaki tavuklardan olmalıdır.

**10.** Kesim sağlık koşullarına uygun ruhsatlı tesislerde, günlük yapılmış olmalı, firma adı, kesim tarihi, son kullanma tarihi, ağırlığı gösterir etiket bulunacaktır.

**11.** Ürünlerin tümü taze olmalı, dondurulmuş olmamalıdır. Tavuk eti bozulmamış ve kokuşmamış olmalıdır. Ürünlerde koku, renk değişikliği olmamalıdır. Gövde üzerinde morartılar ve kan pıhtılaşmaları olmamalıdır.

**12.** Kesim öncesi ve kesim sırasında hijyenik şartlara uyulduğuna dair Veteriner Hekim Raporu bütün kontrollerde ibraz edilecektir.

**13.** Parça ve bütün tavuk etlerinin hazırlık safhasında kullanılan suyun niteliği içme suyu niteliğinde olacaktır. Piliç etleri bakteri florasını değiştirerek bir işleme tabi tutulmayacaktır**.**

**14.** Hazırlanmış kanatlı hayvan eti karışımlarının tüketimi esnasında etten kaynaklanan bir zehirlenme ve sağlık problemi çıktığı taktirde veya muayene komisyonunun gerekli gördüğü hallerde, T.C Sağlık Bakanlığı ve Üniversiteler tarafından yapılacak laboratuvar analizleri (ki, bu analizlerin bedeli yüklenici firma tarafından karşılanacaktır) sonucunda ilgili etin Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmadığının tespiti halinde doğabilecek ek zarar – ziyan ve mesuliyetten yüklenici firma sorumlu tutulacaktır.

**B-TAŞIMA ÖZELLİKLERİ:**

**15.** Etlerin taşınması temiz, frigofrik araçlarla yapılacaktır. Araç içi sevk raporu ve dezenfeksiyon raporu ibraz edilecektir. Araç içi sıcaklık +4 C den yüksek olmamalıdır. Tavuk etleri, içindeki ürünün dışarıdan görünmesini engellemeyen nitelikteki polietilen veya benzeri malzemeden yapılmış ambalajlar içinde olmalıdır. Kullanılan ambalaj malzemeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Plastik poşetler ve kasalar tartıya dahil edilmeyecektir.

**16.** Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı olarak bulunacaktır. (Ürünün araçtan indirilip tartılması, boşaltılması ve depolara taşınması aşamasına kadar yüklenici firma elemanları bu işi yapacaktır.) Taşıma yapan personelin kıyafet ve görünümü hijyen kurallarına uygun olacaktır. (Eldiven ve Maske takacaklardır.

-Teslimat Sabah saat 08.00-10.00 arasında yapılacaktır.

**C-DENETİM VE MUAYENE ÖZELLİKLERİ:**

#### 17. Gelen etlerde uygulanan duyusal analizler sonucunda olumsuzluklar tespit edildiği takdirde, kurumumuzun uygun göreceği bir laboratuarda analizi yaptırılacak ve analiz için yapılacak giderler firma tarafından karşılanacaktır. Laboratuar analizi sonucunda da olumsuzluklar tespit edildiği takdirde, etler iade edilecek ve iade edilen miktar kadar ürün 3 saat içerisinde tekrar getirilecektir.

**D-REFERANS VE NORMLAR:**

**18.** Bu teknik şartname kapsamında temin edilecek piliç etleri, Gıda Hijyeni Yönetmeliği ve Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde yer alan kurallara uygun olarak elde edilmiş olmalıdır.

**19.** Piliç etleri Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliğine uygun üretilmiş olmalıdır.

.