|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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)

**Teklif Dönüş : 13.02.2025 tarih ve saat : 13:00**

**\*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** | Tahin | 5 kg’lık | 6 | Adet |  |  |
| 2 | Buğday unu | 25 kg’ lık | 300 | Kg |  |  |
| 3 | Domates Salçası |  | 400 | Kg |  |  |
| 4 | Makarna (Kesme) |  | 2.000 | Kg |  |  |
| **5** | Pirinç (Osmancık) |  | 2.000 | Kg |  |  |
| 6 | Toz Şeker |  | 2.000 | Kg |  |  |
| **7** | Pul Biber |  | 100 | Kg |  |  |
| **8** | Kimyon |  | 50 | Kg |  |  |
| **9** | Sebzeli Çeşni |  | 50 | Kg |  |  |
| **10** | Tavuk Bulyon |  | 50 | Kg |  |  |
| **11** | Kabartma Tozu |  | 50 | Kg |  |  |
| **12** | Vanilya |  | 50 | Kg |  |  |
| **13** | Hindistan Cevizi |  | 30 | Kg |  |  |
| **14** | Çam Fıstığı |  | 50 | Kg |  |  |
| **15** | Kuş Üzümü |  | 30 | Kg |  |  |
| **16** | Çörekotu |  | 10 | Kg |  |  |
| **17** | Susam |  | 10 | Kg |  |  |
| **18** | Amerikan Burger Sos | 230 gr | 3 | KOLİ |  |  |
| **19** | Cheddar Peynir Dilimli |  | 10 | Kg |  |  |
| **20** | Medine Hurması |  | 40 | Kg |  |  |
| **22** | Bal |  | 10 | Kg |  |  |
| **21** | Pekmez | Üzüm | 10 | Kg |  |  |
| **22** | Badem İçi |  | 10 | Kg |  |  |
| **23** | Gün Kurusu Kayısı |  | 10 | Kg |  |  |
| **24** | Zeytin Siyah |  | 50 | Kg |  |  |
| **25** | Zeytin Yeşil |  | 50 | Kg |  |  |
|  |  | |  |  | **TOPLAM** |  |

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

YALNIZ:………………………………………………………………………

**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.

**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.

**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.

**MAKARNA (PENNE)**

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.

**PİLAVLIK PİRİNÇ (Yerli Baldo / Osmancık)**

İyi pilav vasfına uygun, tabii renkte, homejen ve fabrikada üretilmiş birinci sınıf pirinç olmalıdır. Yeni senenin mahsulü olup, ekstra sınıfın özelliklerini taşımalıdır. Kendine has tat ve kokuda olmalıdır. Islak nemli olmamalıdır. İçerisinde canlı ve cansız böcek bulunmamalıdır. Böcek yenikli küflü ve kötü kokulu olmamalıdır. Bozuk ve lekeli tane miktarı %0,5, taş, toprak ve zararsız tane tohumları %0,3, kırık pirinç taneleri %5 i geçmemelidir. Rutubet en fazla %14,5 olmalıdır. Pirinçlerin uzunluğu uzun taneli 6,7 mm den büyük olmalı, orta taneli piriç 5,2-6 mm arasında 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. Üzerinde cinsi ve net kilo miktarı bulunmalıdır. Pirinç çuvalları tartıda eksik geldiğinde en yüksek fire oranı düşülerek alım yapılacaktır.

**TS 2408** standardına uygun olmalıdır.

**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.

**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.

**ÇÖREK OTU**

1. Çörekotu: Nigellasativa L. ve Nigelladamescena L. (Ranunculaceae) türüne giren bitkilerin meyveleri içerisinde oluşan tohumudur.
2. Kendine özgü renk ve tatta olmalıdır.
3. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı, küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş, kötü kokulu olmamalıdır.
4. 1 kg’ lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.

**KIRMIZI PUL BİBER / TOZ KIRMIZIBİBER**

1. Kırmızıbiber: Capsicum (Solanaceae) cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak sapları alındıktan sonra kurutulup, öğütülmüş halidir.
2. Pul kırmızıbiber: Capsicum (Solanaceae) cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak sapları alındıktan sonra kurutulup, su ile tavlanıp, farklı boyutlarda öğütülerek ya da parçalanarak pul haline getirilmiş, yemeklik bitkisel sıvı yağ ve yemeklik tuz karıştırılmış halidir.
3. Temiz; kendine has tat, koku ve renkte olacaktır.
4. İçerisinde yabancı madde, canlı veya cansız böcek ve/veya böcek artıkları bulunmayacaktır.
5. Toz kırmızı biber acı olmayacaktır.
6. Toz veya yaprak pul biber kuruluşun isteğine göre getirilecektir.
7. Yapıldığı biberin çekirdeklerini ve renklendirici madde içermeyecektir, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, boyanmış olmayacaktır.
8. Kırmızıbiber ele alındığında renk ve yağ vermeyecektir.
9. Bozulmuş ya da nemlenmiş olmayacaktır.
10. Tarım ilacı kalıntısı ve aflatoksin bulunmadığını gösteren raporu olacaktır.

**KİMYON**

1. Kimyon: Cuminum cyminum türüne giren bitkilerin olgunlaştıktan sonra toplanıp tekniğine uygun olarak kurutulan meyvelerinin tane veya öğütülmüş hali olacaktır.
2. Kendine has tat, koku, renkte olmalıdır.
3. İçinde hiçbir yabancı madde, canlı veya cansız böcek artıkları bulunmamalıdır.
4. Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, boyanmış olmayacaktır. Kimyon ele alındığında renk vermeyecektir.
5. **VANİLYA**

Vanilya Planifolia Denilen nebatın ham meyvelerinin kurutulmasıyla elde edilir. Kül azami %4.7 mürci şeker azami % 9, vanilin miktarı asgari %0,70 olmalıdır. 1. kalite, temiz ve rutubetsiz olacak, ideal koku ve tatta olacaktır.

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.

500 gr’lık veya 1 kg’lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.

**TS 4107** standardına uygun olmalıdır.

**ÇAM FISTIĞI**

1. Çam fıstığı: Pinus cinsine giren bitkilerin tohumlarının kabuğu sıyrılmış ve zarından temizlenmiş, embriyosu da bulunan endosperm kısmı olacaktır.
2. Kendine has renk ve tatta olmalıdır. Kendine özgü çam kokusu dışında koku bulunmamalıdır.
3. İçinde hiçbir yabancı madde, böcek veya böcek kalıntıları bulunmamalı küflenmiş, bayatlamış, bozulmuş olmamalıdır.
4. Taneleri bütün, dolgun, iri olmalıdır.
5. Çam fıstığı içerisinde yer fıstığı veya çam fıstığından hariç başka cins fıstık karışmış olmamalıdır.
6. Kırık miktarı % 2’yi geçmeyecektir.
7. Rutubet miktarı% 8’i geçmeyecektir.

**BADEM İÇİ**

1. İçerisinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmamalıdır.
2. Yeni sene ürünü ve piyasanın en iyi cins bademlerinden olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
3. Dış kabuk soyulmuş, iç zar çıkarılmamış, kendine has görünüş ve tatta, iyi gelişmiş, sağlam olmalıdır.
4. Mantar, böcek yaraları, çürüklük olmamalıdır. Canlı-cansız hiçbir böcek izi dahi olmamalı, içi buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş, yağlanmış veya acımış olmalıdır.
5. Nem oranı %5’i geçmemelidir.
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.

**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.

**SÜZME BAL**

1. Bala gıda katkı maddeleri de dâhil olmak üzere dışarıdan hiçbir madde katılamaz. Bal doğal bileşiminde bulunmayan organik ve/veya inorganik maddelerden ari olmalıdır. Fırıncılık balı dışında bal; bala ait olmayan yabancı tat ve kokuda, fermantasyonu başlamış, asitliği yapay olarak değiştirilmiş veya içerdiği doğal enzimleri parçalayacak ya da önemli düzeyde inaktive edecek şekilde ısıtılmış olmamalıdır.
2. Fruktoz+glikoz en az 100 gramında 60 gram olmalıdır.
3. Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğinde yer alan şekerleri içeremez.
4. Balın tadı ve aroması, balın kaynağına ve üretildiği bitkinin türüne bağlı olarak değişmekle birlikte, bal kendine özgü koku ve tada sahip olmalıdır.
5. Balın rengi su beyazından koyu amber renge kadar değişebilir. Salgı balının rengi pfund skalaya göre en az 60 olmalıdır.

**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

**KABARTMA TOZU**

* Alüminyum karbonat, alüminyum bikarbonat ve alüminyum hidrokarbonat ile sodyum bikarbonatın, sodyum fosfat asit, sodyum pirofosfat asit, tartarik asit, sitrik asit gibi zararsız asitlerin bileşiklerinden olan karışımlarından ibaret ve gayet ince bir halde olmalıdır.
* Kabartma tozları; alüminyum bileşenlerini, sodyum karbonatı, sülfatları, bisülfatları, sülfitleri, okselik asiti, sabun, kil, alçı, tebeşir, kum gibi yabancı cisimleri ihtiva etmeyecektir.
* Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
* Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
* Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır.

- Üreticinin adı veya tescilli markası ve adresi

-   Bu Standardın işaret numarası

-     Seri Numarası

-     Malın Adı

-     İmal ve son kullanma Tarihi

-     Net Ağırlığı (Kg veya gr.)

**HİNDİSTAN CEVİZİ**

* Hindistan Cevizi yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği” özelliklerine uygun olacaktır.
* Hindistan cevizi 1. Sınıf olacaktır. Gevrek, temiz ve kendine özgü tat, koku ve renkte olacaktır.
* Yumuşamış, isli, yağını dışına vurmuş, acılaşmış ve küflenmiş olmayacaktır. Yabancı tat ve kokuya sahip olmayacaktır.
* Canlı ya da cansız haşere, tohum kabuğu, ölü böcek ve kalıntıları olmayacaktır. Kabuk parçaları ve hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.

Orijinal 1 kg’ lık, insan sağlığına zarar vermeyen ambalajlarda teslim edilecektir

**SUSAM**

* Susam: Sesamumindicum L. (Pedaliaceae) türüne giren bitki tohumlarının tekniğine uygun olarak kurutulmuş halidir.
* Yeni sene mahsulü, 1. Kalite olmalıdır.
* Kendine özgü tat, koku ve renkte olmalıdır.
* Bayatlamış, kızışmış, küflenmiş, bozulmuş, acılaşmış, yağını salmış, yabancı tat ve koku almış olmamalıdır.
* İçinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmamalıdır.
* 1 kg veya 5 kg’lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.
* Karışık ürün olmamalıdır.

**TAVUK BULYON**

1-Türk gıda kodeksi, gıda hijyeni yönetmeliği ve et ürünleri tebliğine uygun olmalıdır.

2-Ambalajlarda firmanın adı veya markası,adresi,ürünün adı,tipi,imal ve son kullanma tarihi,net miktarları,TS standardı yer almalıdır.

3-Ambalaj üzerinde yazılanlar okunaklı şekilde yazılmalıdır. 4-Gerçek Tavuk etinden elde edilmelidir

**KUŞ ÜZÜMÜ**

1. Kuşüzümü: Vitis vinifera L. (Vitaceae) türüne giren ufak taneli üzümlerin yıkanıp, tekniğine uygun olarak kurutulmuş hali olacaktır.
2. Küflü, çürük, rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, kirli, şekerlenmiş, sulanmış, boyalı ve topaklanmış olmayacaktır.
3. Yeni sene mahsülü olacaktır.
4. **DENETİM METOTLARI**
5. 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.
6. **MUAYENE METOTLARI**
7. **Yönetimin Muayene işlemleri başlıklı 11. Maddesi;**
8. Yüklenici malı ihale dokümanına uygun bir şekilde teslim edecek ve en geç beş (5) iş günü içinde idare muayene ve kabul işlemlerine başlanacaktır.
9. 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.**