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

**Tekliflerinizde kaşeli imzalı ve tarih olmalıdır.**

[**https://arsiv.cu.edu.tr/ihaleler**](https://arsiv.cu.edu.tr/ihaleler) **üzerinden takip edebilirsiniz.**

**Teklif dönüş tarihi: 10.07.2025 saat 10:00 e kadardır.**

**\*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 | Kuzu Seklem | Kemiksiz | 250 | Kg  |  |  |
| 2 | Kuzu But  | Kemiksiz | 150 | Kg |  |  |
| 3 | Kuyruk Yağı |  | 50 | Kg |  |  |
| 4 | Dana Bonfile |  | 100 | Kg |  |  |
| 5 | Dana Kontrafile |  | 100 | Kg |  |  |
|  |  |  |  | **TOPLAM** |  |

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

YALNIZ:………………………………………………………………………

**KUYRUK YAĞI**

* Küçükbaş hayvanın (koyun, kuzu) kuyruğundan elde edilmelidir.
* Kuyruk yağı alınan hayvanın kesildiği yer ve kesim şartları hijyen standartlarına uygun olmalıdır.
* Kuyruk yağı üzerinde pislik, kıl, cerahat, kan vb. bulunmamalıdır.
* Kuyruk yağları kurumumuzun siparişi üzerine temin edilecektir.
* İstenilen kuyruk yağları taze olmalıdır.
* Kurum istenilen kuyruk yağını muayene komisyonuyla inceledikten sonra değiştirme hakkına sahiptir.
* Yüklenici firma değişiklik yapılması istenilen ürünü en geç 2 saat içinde kuruma getirmelidir.

**DANA KONTRFİLE**

* Büyükbaş hayvanlarda (erkek dana) kontrfile (M. longissimus dorsi) diye bilinen; bel omurlarının sırt ve yan çıkıntıları arasında, bel gözünde, sakrum üzerine kadar uzanan bel adale grubundan elde edilen kemiksiz et kısmıdır.
* Etin kemikten söküm yerlerindeki kırıntı ve yağ parçaları tamamen temizlenecektir.
* Etin her iki ucu da bıçakla düzgün şekilde dikey olarak kesilmiş olacaktır. Et doğal pembe renginde olacaktır. Beslenme şartlarından dolayı oluşan aşırı siyahlaşmış etler alınmayacaktır.
* Alınacak kontrfilelerde fitil diye tabir edilen kas kısmı bulunmayacaktır.
* Kontrfılenin üzerinde bulunan yağ tabakası tamamen temizlenmiş olacaktır.
* Kontrfilelerde karın boşluğuna doğru olan et kısımları kesilmiş olacaktır.
* Bu parçalar kontrfile ile birlikte getirildiği zaman idare bunları kesip firmaya iade etmeye yetkilidir.
* Etler, taze ve olgunlaşma süresini tamamlamış olacaktır.
* Dondurulmuş veya çözülmüş olmayacaktır.
* pH 5, 6 - 6,2 olacaktır.
* İdare isterse kontrfileler ayrı ayrı shrinkli vakum ambalajlarda karton kutularda teslim edilecektir.

**DANA BONFİLE**

* Belin karına bakan iç yüzünde bel omurları boyunca, bel gözünde sakrumun üzerine doğru uzanan adale grubundan hazırlanmış et getirilecektir.
* Karın içinde böbrek yatağında, belin iki yanında uzanan Musculus İliopsoes, Musculus psoasminör ve Musculus guadratur Lumborum'dan oluşan, iç yağlardan ve iç organ bağlantılarından arındırılmış gevrek yapıdaki kemiksiz et olacaktır.
* Bonfile başı diye tabir edilen parça olmayacak. Bonfile, fitilinden sıyrılmış şekilde yağsız, kırıntısız ve 1500 gr.dan az olmayacaktır.
* Etler, taze ve olgunlaşma süresini tamamlamış olacaktır.
* Dondurulmuş veya çözülmüş olmayacaktır.
* pH 5,6-6,2 olacaktır.
* Etlerin iç ısısı +4°C'yi geçmeyecektir.
* Bonfile, fitilinden sıyrılmış şekilde yağsız, kırıntısız 1,5-3 kg aralığında olacaktır.

**KUZU SEKLEM ( KEMİKSİZ)**

* Süt kuzusu olarak adlandırılan her ırktan kasaplık kuzuların TS5273'e göre kesimi yapılmış, yüzülmüş, baş ve ayakları ayrılmış, iç organlan, idrar kesesi ve bunların bağları, yemek borusu çıkarılmış, böbrek yağları, pelvis boşluğu yağları alınmış kuyruklularda kuyruk yağı kesilmiş bütün haldeki gövdeleridir.
* Tam etli, az yağlı, et rengi uçuk pembe, lifleri ince, kütlesi en az 10 kg, en fazla 14 kg olacaktır.
* Kuzu gövde etleri temiz, yeni, sağlam, kokusuz, ete ve sağlığa zarar vermeyecek, ürünü etkileyemeyecek ve üründen etkilenmeyecek hava alabilecek özellikte dokunmuş beyaz, krem ve bej renkli bezle sarılacak şekilde ambalajlanacaktır.
* Kuzu etleri üzerinde hayvan dışkısı, deri, sarılık olmamalıdır, dış etkenlerden arınmış Olmalıdır

**KUZU BUT (KEMİKSİZ)**

* Kuyruk omurları, sakrum, bel omurları, leğen kemiği, bacak kemiği ve diz kemiğini içine alan kemikli adaleler grubu parçasıdır.
* Çift butun ağırlığı 5kg'dan az, 8kg'dan fazla olmayacaktır.
* Kuzu butlarda, but yatağındaki yağlar temizlenmiş olacaktır.
* En az bir adet onaylı kesimhanede kesildiğini belirtir damga okunaklı olarak bulunmalıdır.
* Etler, taze kuzu eti ve olgunlaşma süresini tamamlamış olacaktır.
* Dondurulmuş, çözülmüş veya vakumlu olmayacaktır. pH 5,6-6,2 olacaktır.
* Etler erkek kuzudan elde edilmiş olacaktır.
* Kuzuların üreme organları alınacaktır. Kuyruk yağları tamamen alınmış olmalıdır.