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

**Tekliflerinizde kaşeli imzalı ve tarih olmalıdır.**

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

**\*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 | KREMA (DUETTO) |  | 120 | KG |  |  |
| 2 | DİL PEYNİRİ |  | 20 | KG |  |  |
| 3 | KAYMAK |  | 20 | KG |  |  |
| 4 | SÜRÜLEBİLİR ÇİKOLATA (TORKU FREMA 1500GR) |  | 20 | KG |  |  |
| 5 | ZEYTİN SİYAH |  | 20 | KG |  |  |
| 6 | ZEYTİN YEŞİL |  | 20 | KG |  |  |
| 7 | DANA SALAM |  | 10 | KG |  |  |
| 8 | BAL |  | 30 | KG |  |  |
| 9 | ANTEP FISTIĞI | BOZ YEŞİL KÜNEFEDE KULLANILACAK | 4 | KG |  |  |
|  |  | |  |  | **TOPLAM** |  |

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

* **DİL PEYNİRİ** Birinci sınıf peynir olmalıdır. Kendine özgü, homojen, kendine has görünüşte ve tatta olmalıdır. Fazla sert veya yumuşak ve kötü koku olmamalıdır. Her peynir kendi cinsine has özellikleri taşımalıdır.Peynir içerisinde kesinlikle yabancı madde, süte ait olsa dahi yanık parçalar olmamalıdır.Peynir çeşitleri, 250 gr / 300gr / 350 gr / 500gr / 1 kg / 4 kg / 5 kg’lık temiz, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir şekilde sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan vakumlu ambalajlarda teslim alınır.
* **KAYMAK / KREMA** Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Krema ve Kaymak Tebliği mikrobiyolojik değerlerine, tanımlarına, ürün özellik ve bileşenlerine uygun olmalıdır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır. Kendine has, tat, renk ve kokusu olan, taze ürün olmalıdır. Yabancı tat, madde ve koku bulunmamalıdır. Acılaşmış, küflenmiş, bozuk olmamalıdır. Krema pastörize veya UHT olacaktır.1 lt’lik (1/1) kapalı ambalajlar içerisinde teslim alınacaktır. Kuruluş tarafından kullanılacak tarife göre; ağırlıkça en az %18 süt yağı içeren krema veya ağırlıkça en az %45 süt yağı içeren tam yağlı krema istenecektir.Kaymağın süt yağı oranı ağırlıkça en az %60 olmalıdır. 200 gr’lık orijinal paketlerinde getirilmelidir.Kremada ve kaymakta gıda katkı maddeleri yönetmeliğince konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.Gıda Üretim İzin belgesi ile üretim ve son kullanma tarihlerinin bulunmasına özellikle dikkat edilecektir. Ambalajların üzerinde, firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi, varsa tescilli markası, seri veya parti veya seri kod numarası, malın adı, sınıfı, tipi, çeşidi, net ağırlığı, süt yağı oranı, imal tarihi (gün,ay,yıl olarak) ve son kullanma tarihi veya raf ömrüne ait bilgiler silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı veya basılı olacaktır.Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan kaymak ve kremalar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.
* **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.

* **KAKAOLU FINDIK KREMASI (ÇİKOLATA)**

Kendine has, koku, lezzet, kıvam ve renkte olmalıdır. Bırakılan numuneler tat,koku,kıvam,yumuşaklık ve sürülebilirlik açısından değerlendirilecektir. Sürülebilirliği kolay olmalıdır. **Fındık oranı en yüksek numune tercih edilecektir.** 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 ve Net miktarları yer almalıdır.

* **SUCUK (DANA) %100**

Alınacak malların %100’lik kısmı DANA Etinden yapılmış olacaktır TS 1070 şartlara uygun kangal veya yarım kangal olacaktır. Piyasa teamülü plastik esaslı 480 birim ambalajlarda vakumlanmış olacaktır. Ambalaj üzerindeki etikette firma adı, TS numarası, parti no, sınıfı, tipi, net miktarı, ambalaj tarihi ve son kullanma tarihi bulunmalıdır. Piyasa teamülü birim sayısında karton veya mukavva koli nakliye ambalajlara konacaktır. Mallar gıda tüzüğüne uygun olacaktır.

* **ANTEP FISTIĞI (BOZ YEŞİL)**

1. TS 1280’e uygun olacaktır.2. Yeni sene mahsulü olacaktır.3. Kabuksuz, kendine has görünüş ve tatta, iyi gelişmiş, sağlam, bütün olacaktır. Çürük artıklar bulunmayacaktır4. Canlı-cansız hiçbir böcek izi dahi olmayacak, içi buruşmuş kaybetmiş, yağlanmış veya acımış olmayacaktır.5. Nem oram %5 ’ i geçmemelidir.6. Ambalajı, taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek malzemeden yapılmış olmalıdır.