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

**\*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 RESTORAN** |  |  |  |  |  |
| **1** | **Dil Peyniri** |  | 40 | Kg |  |  |
| **2** | Kaymak |  | 20 | Kg |  |  |
| **3** | **Sürülebilir Çikolata** | 1500 gr. | 30 | Kg |  |  |
| **4** | **Zeytin (Siyah)** |  | 30 | Kg |  |  |
| **5** | **Zeytin ( Yeşil)** |  | 20 | Kg |  |  |
| **6** | **Dana Salam** |  | 20 | Kg |  |  |
| **7** | **Tahin** |  | 20 | Kg |  |  |
| **8** | **Bal** |  | 40 | Kg |  |  |
| **9** | **Et Sucuk** |  | 30 | Kg |  |  |
| **10** | **Salsa Sos** |  | 20 | Kg |  |  |
| **11** | **Ayva Reçeli**  **Çilek Reçeli** |  | 30 | Kg |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **12** | **ANAOKULU** |  |  |  |  |  |
| **13** | **Tahin** | 5 Kg’lık bidon | 50 | Kg |  |  |
| **14** | **Pekmez** | 5 Kg’lık bidon | 25 | Kg |  |  |
| **15** | **Zeytin (Yeşil)** |  | 60 | Kg |  |  |
| **16** | **Zeytin (Siyah)** |  | 60 | Kg |  |  |
| **17** | **Piknik Bal 20 gr** | 144’ lü 15 paket | 2.160 | Adet |  |  |
|  |  | |  |  | **TOPLAM** |  |

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

YALNIZ:………………………………………………………………………

**ÜRÜN TEKNİK ŞARTNAME**

* **PİKNİK BAL (20 GR) TEKNİK ŞARTNAMESİ** Balda suni boya maddesi bulunmamalıdır. Balda canlı, cansız ve her türlü kurt, böcek ve haşarat veya bunların parçası ve artıkları bulunmayacaktır Ballar net 20 gr’lık PVC’den yapılmış poşet ambalajlara konulmuş olacaktır Poşet ambalajın üzerinde firmanın adı, adresi, ticari unvanı veya varsa tescilli markası adı ve çeşidi brüt ağırlığı net ağırlığı ilgili standardın işareti ve numarası imal tarihi (ay ve yıl olarak) yazılı bulunacaktır. 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.
* **PEKMEZ 1-**Üzümden yapılmış, koyu renk ve kıvamında kendine has koku ve lezzette olmalıdır. 2-Pekmezlere hariçten şeker,glikoz ve herhangi muhafaza maddeleri ve yabancı maddeler katılmaış olmamalıdır. 3-Pekmezler 5 kg’lık plastik bidonlarda kg fiyatı esas alınarak alım yapılmalıdır. 4-Şekerlenmiş olmamalı ve tortusuz olmalıdır. 5-Türk Gıda Kodeksi etiketleme yönetmeliğine uygun olmalıdır. 6-Teslim tarihinde raf ömrünün en az ¾ ü kalmış olmalıdır.
* **TAHİN** • 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.
* **SİYAH ZEYTİN ( NET 5 veya 10 KG)** Alınacak siyah zeytin olgunlaşmış, siyah veya siyaha yakın renkte iken hasat edilen zeytin tanelerinin, çeşitli yöntemlerle acılığının giderilmesi suretiyle hazırlanan üründür. a) Yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. b) Tip ve çeşidine has yenilebilme olgunluğunda ve yenilebilir özellikte olmalıdır. c) Ambalaj içindeki zeytinlerin sınıfı, tipi ve türü aynı olmalıdır. d) Kokuşmuş, kurtlanmış veya küflenmiş olmamalıdır. e) Her türlü parazit, böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemelidir. f) Gözle görülür yabancı madde içermemelidir. g) Salamura suyu temiz olmalı, yabancı tat veya koku içermemelidir. h) Görünüşü berrak olmalı, gözle görülebilen yabancı madde içermemelidir. i) Salamura ile birlikte ambalajlanan zeytinde, salamura suyu; zeytinin üzerini tamamen örtmüş olmalı ve dolum oranı kabın su kapasitesinin en az %90’ı olmalıdır. j) Siyah zeytin Gemlik tipi, olgun taneli küçük çekirdekli, etli olacaktır. k) Net süzme ağırlığı 5 veya 10 kg olmalıdır. Orijinal teneke ambalajında teslim edilmelidir. l) Helal Gıda Belgesi veya Helal Gıda Sertifikası veya Helal Gıda Standardı veya ilgili TS Belgesi olmalıdır. m) Son tüketim tarihi ürün tesliminden itibaren en az bir yıl kalmış olmalıdır.
* **ÇİZİK YEŞİL ZEYTİN ( NET 5 veya 10 KG)** Alınacak yeşil zeytin olgunlaşmış, yeşil veya yeşile yakın renkte iken hasat edilen zeytin tanelerinin, çeşitli yöntemlerle acılığının giderilmesi suretiyle hazırlanan üründür. Ürün Özellikleri: n) Yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. o) Tip ve çeşidine has yenilebilme olgunluğunda ve yenilebilir özellikte olmalıdır. p) Ambalaj içindeki zeytinlerin sınıfı, tipi ve türü aynı olmalıdır. q) Kokuşmuş, kurtlanmış veya küflenmiş olmamalıdır. r) Her türlü parazit, böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemelidir. s) Gözle görülür yabancı madde içermemelidir. t) Salamura suyu temiz olmalı, yabancı tat veya koku içermemelidir. u) Görünüşü berrak olmalı, gözle görülebilen yabancı madde içermemelidir. v) Salamura ile birlikte ambalajlanan zeytinde, salamura suyu; zeytinin üzerini tamamen örtmüş olmalı ve dolum oranı kabın su kapasitesinin en az %90’ı olmalıdır. w) Siyah zeytin Gemlik tipi, olgun taneli küçük çekirdekli, etli olacaktır. x) Net süzme ağırlığı 5 veya 10 kg olmalıdır. Orijinal teneke ambalajında teslim edilmelidir. y) Helal Gıda Belgesi veya Helal Gıda Sertifikası veya Helal Gıda Standardı veya ilgili TS Belgesi olmalıdır. z) Son tüketim tarihi ürün tesliminden itibaren en az bir yıl kalmış olmalıdır.
* **SÜRÜLEBİLİR ÇİKOLATA** • Birinci sınıf olmalıdır. • Çikolatalarda Gıda Katkı Maddeleri yönetmeliğinde konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır. • Çikolatalar duysal, fiziksel, kimyasal ve bakteriyolojik özelliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyen nitelikteki plastik ambalajda olacaktır. • Ambalajın üzerinde firmanın adı , adresi ,ticari ünvanı veya varsa tescilli markası adı ve çeşidi brüt ağırlığı net ağırlığı ilgili standardın işareti ve numarası imal tarihi (ay ve yıl olarak) yazılı bulunacaktır. • 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.
* **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.
* **SUCUK** Resmi ve özel kombina ve mezbahalarda kesilen, sağlıklı, kasap hayvan gövde etleri veya manda etlerinden hazırlanan sucuk hamurunun, doğal ve yapay kılıflarla doldurulması ve bir süre bekletilerek olgunlaştırılması ile elde edilir. Ürünler fermente edilmiş olmalıdır. %100 dana etinden, yağ oranı en fazla %35 olacaktır.1. Sınıf, acısız, baton veya kangal sucuk olacaktır.Sucuğun; katkı malzemeleri tuz, karabiber, kimyon, sarımsak, yeni bahar vb. maddelerle potasyum ve sodyum nitrat veya nitrit askorbit asit, sodyum azkorbat, sodyum polifosfat, sodyum glutamat, sakaroz ve starter kültürleridir.Sucukların kılıfları yırtık veya çatlak olmamalı, kılıf ile dolgu arasında boşluk bulunmamalı, yapışkanlaşma (likalanma) ve gözle görülebilir küf olmamalıdır. Sucuklar, gözle görülebilir canlı-cansız parazit ve yabancı madde içermemelidir.Sucukların kesit yüzeyindeki yağ tanecikleri dışında kalan kısmı açık kırmızı, kesilmeden dıştan bakıldığında kırmızı kahverengi “normal renkli” olacaktır.Üzerine parmakla basıldığında direnç gösterecek, kırılmayacak, bıçağa yapışmayacak ve liflenmeyecektir. Sucuk herhangi bir yerinden düşey veya yatay olarak kesildiğinde genel görünümü mozaik halinde olacaktır. Tağşiş yapılmış ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir.Mamullerin hiçbirinde boya kullanılmamalıdır.Sucukta nem kütlece en çok %40, tuz en çok %5 olmalıdır.Sucukta; Yağ oranı kütlece en çok %30, protein en az %22 olmalıdır.Sucuk, insan sağlığına zararlı olmayan doğal ve yapay kılıflarda getirilmelidir.Ürünler 1000-1500 gr’lık, vakumlu, orjinal paketlerde teslim edilecektir.
* **SALAM** Salam 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.Kendilerine özgü tat ve kokuda olacaktır.Zararlı bakteriyel üremeler olmamalı, mantar ve küf bulunmamalı, bozulmamış olmalıdır.%100 kırmızı etten yapılmış, Macar Salam olmalıdır.Tağşiş yapılmış ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir.Mamullerin hiçbirinde boya kullanılmamalıdır.Salamlarda tuz oranı %3, nişasta %4, protein %16, en çok %25 yağ oranı olmalıdır.1 cm geçmeyen yırtıklardan başka hiçbir kusur veya kesinti bulunmamalıdır.Sağlığa zarar vermeyecek kaliteyi bozmayacak ve içindeki malı iyi muhafaza edecek kalitedeki malzemeden yapılmış ambalajlarda getirilmelidir.Ürünler 1000-1500 gr’lık, vakumlu, orjinal paketlerde teslim edilecektir.
* **REÇEL** Piyasanın iyi kaliteli meyvesinden, sadece şeker (sakkaroz)den yapılmış olacaktır.

Meyveleri temiz yıkanmış, yapraklarından, çöplerinden temizlenmiş, canlı-cansız her türlü kurt, böcek gibi haşerattan ve meyve çekirdeklerinden arındırılmış olacaktır.Rengi doğal, tadı ve kokusu kendine özgü olmalı; kıvamı ağdalı olmayacaktır.Jelatin, zamk ve benzeri maddeler katılmamış olacaktır.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.

* **Salsa Sos** Kendine has kokusu ve dokusu olmalıdır. Ürünün adı, tipi ,İmalat seri ve parti numaraları, İmal ve son kullanma tarihleri yer almalıdır. İçerisinde katkı malzemesi bulunmamalıdır.