|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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, …/…/ .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.

**Teklif Dönüş :** **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)** |
| 1 | KUZU SEKLEM | 20-25 KG | 2 | ADET |  |  |
| 2 | KUZU BUT KEMİKSİZ  | 3-4 KG | 2 | ADET |  |  |
| 3 | KUYRUK YAĞI |  | 5 | KG |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **TOPLAM** |  |

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

YALNIZ:………………………………………………………………………

**DANA KONTRAFİLE:**

1. Etler taze getirilmelidir. Dondurulmuş et olmamalıdır.
2. Etler kendine has et görünümde olmalıdır.
3. Kesilen hayvanın safı gövdesi teslim edilecek, kııpıntı (pesvente) et kabul edilmeyecektir.
4. Etler, tamamen kemiksiz olmalı, gövde üzerinde hiçbir kemik ve / veya kıkırdak parçası bulunmamalıdır.
5. Kesilen hayvanların sakatatı (karaciğer, akciğer, böbrek, yürek, dil, dalak, işkembe vs.) ve kellesi bulunmamalıdır.
6. Etler, kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı gibi) toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmamalıdır. Etler, üzerinde deri parçaları, karın ve göğüs boşluğunda iç organ parçaları bulunmamalı, bilumum sakatata ait iç yağlar olmamalıdır.
7. Etlerin genel görünüşü fazla yağlı görünüm yansıtmamalıdır. Etlerin üzerindeki yağlar alınmış olmalı, böbrek yağları, mesane yağlan, göğüs boşluk yağları alınmış olmalıdır.
8. Etlerin genel görünüşü, kokusu, doğal lezzeti bozuk olmamalıdır. Doğal rengini kaybetmiş, yumuşak ve yapışkan kıvamlı, gevşemiş, fena kokulu, kurtlanmış etler kabul edilmeyecektir.
9. Hangi sebeple olursa olsun ilaç alan hayvan eti olmamalıdır. İlaç tesbit edilen etler bütün halinde ilgili firmaya geri iade edilecektir.
10. Herhangi bir kimyasalla muamele edilmiş ve/veya boyanmış etler olmamalıdır.
11. Hangi sebeple olursa olsun öldükten sonra kesilmiş hayvan etleri olmamalıdır.
12. Etler, özel taşıma araçları ile; iki Arçelik. iki but olarak dörde parçalanmış ve kemiksiz olarak alınacaktır.

**KUZU BUT KEMİKSİZ:**

1.Etlerin kabulü, etleri kesilip yüzüldükten sonra ve normal şartlarda en az 6 saat bekledikten sonra veya soğuk hava deposunda en az 24 saat dinlendirildikten sonra etler soğukluğunu muhafaza ederek soğuk hava tertibatlı araçlarla kuruma ulaştırılacaktır. Et içi ısı 10 C nin üzerinde olmayacaktır.

2.Dondurulmuş et alınmayacaktır.

3.Etler kan pislik toprak çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır.

4.Menşei itibari ile ithal et kabul edilmeyecektir.

5.Etler idarenin belirleyeceği yer ve zamanda getirilecektir.

6.Sakatatlar iç yağlar ve diz kapağından aşağı kısımlar et yerine alınmayacaktır.

7.Etler yumuşamamış nemli küflü olmayacaktır.

**KUYRUK YAĞI:**

1.Koyunun kuyruk civarında bulunan ve eritilerek kullanılan yağ türüdür.

2.Taze olarak getirilmelidir.

3.İnce olmamalıdır.

4.İyi temizlenmiş olmalıdır, kıl tüy dışkıdan arındırılmış olmalıdır.