|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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, 15.11.2024**

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 tarihi: 18.11.2024-saat : 15:00**

**Ürün teslim süresi: 20.11.2024 mesai bitimine kadar. Ç.Ü. Anaokulu - Kayıkhane**

**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)** |
|  | **ANAOKULU** |  |  |  |  |  |
| 1 | HİRUDOİD JEL |  | 3 | ADET |  |  |
| 2 | ANESTOL MERHEM |  | 2 | ADET |  |  |
| 3 | SİLVERDİN KREM |  | 1 | ADET |  |  |
| 4 | FENİSTİL JEL |  | 4 | ADET |  |  |
| 5 | FROCİN KREM |  | 2 | ADET |  |  |
| 6 | BACTROBAN MERHEM |  | 4 | ADET |  |  |
| 7 | BEPANTHOL KREM |  | 3 | ADET |  |  |
| 8 | ELASTİK BANDAJ 5 CM ENİNDE\*10 MT |  | 3 | ADET |  |  |
| 9 | ATEŞ ÖLÇER ALINDAN ( ÇOCUKLAR İÇİN) |  | 2 | ADET |  |  |
| 10 | STERİL GAZLI BEZ TEKLİ 10 CM\*150 CM  |  | 30 | ADET |  |  |
|  | **KAYIKHANE** |  |  |  |  |  |
| 11 | PAMUK 1 KG |  | 10 | PAKET |  |  |
|  |  |  |  | **TOPLAM** |  |

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

YALNIZ:………………………………………………………………………

**CEVİZ İÇİ**

1. Yeni sene mahsulü, iyi cins ceviz içinden, 1. kalitede olacaktır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
2. Sıkı, dolgun taneli, iyi gelişmiş, normal görünüş ve tatta, sağlam olmalıdır. Ceviz içleri sarı veya koyu saman renginde, ikiye bölünmüş olacaktır.
3. Küflü, çürük, fena kokulu rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenilikli, taşlı, topraklı, kirli ve siyahlanmış, ufalanmış, ezilmiş, acımış ve ekşimiş olmayacaktır.
4. Ceviz içi dişlerini örten zarın rengi siyahlaşmamış, esas ceviz kısmı beyazlığını kaybetmemiş olmalıdır. İçi buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş olmamalı, iç kısmı birbirinden ayıran bölmeler kuru olmalıdır.
5. Cevizlerin dış ve iç kabukları tamamen çıkarılmış olmalıdır.
6. Dış ve iç kabuklar toplamı kırılma ve ayıklama işlemi esnasında gözden kaçan % 1’i geçmemelidir.
7. İçinde yabancı madde bulunmayacaktır.
8. Nem oranı %5’i geçmemelidir.
9. 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.

**ANTEP FISTIK İÇİ**

1. Tüm fıstık çeşitleri yeni sene ürünü ve piyasanın en iyi cins, 1.kalite fıstıklarından olacaktır.
2. Antep Fıstık İçiPistaciaveraL.türüne giren ağaçların derimsi dış kabukları soyulmuş, sert yapılı iç kabuk çıkarılmış, boz yeşil, kendine has görünüş ve tatta, iyi gelişmiş, sağlam olmalıdır. Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. **( Künefede kullanılacak).**
3. Fıstıklarda mantar, böcek yaraları, böcek zarları, çürüklük olmamalıdır. Canlı-cansız hiçbir böcek izi dahi olmamalı, içi buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş, yağlanmış veya acımış olmalıdır.
4. Nem oranı %5’i geçmemelidir.
5. 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.