

T.C.
FIRAT ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ
DÖNER SERMAYE İŞLETME BİRİMİ
ELAZIĞ
TEKLİF İSTEME FORMU

16.01.2020

İstem No : 48826 : 20/182
Talep Eden Birim : MUTFAK

Firat Üniversitesi Hastanesi ihtiyacı malzeme/hizmet satın alınacaktır. Fiyat teklif aşağıda belirtilen tarih ve saatte Döner Sermaye Satın alma Birimine bizzat, faks veya posta ile teslimini rica ederim.

1- Malzeme/hizmet tesliminin kaç günde yapılacağını belirtilmesi zorunludur. Belirtilmemesi durumunda sipariş tarihinden itibaren teslim süresi 10 gün olarak kabul edilecektir. Teslimatta gecikme durumunda geciken her gün için fatura tutarının (KDV hariç) 0,001 (Bindebir) oranında gecikme cezası hesaplanarak tahakkuk üzerinden kesilecektir. Teslimat satınalma biriminin sipariş yazısına istinaden yapılacaktır. (Sözleşmeli alımlarda sözleşmedeki oran uygulanır)

2- Teklif opsiyonu en az 20 gün olmalı ve ürün markası, belirtilecek ve teklif fiyatları KDV hariç verilecektir ve KDV oranı belirtilecektir. Belirtilmemesi durumunda KDV dahil kabul edilecektir. Ayrıca idarenin öngördüğü şartlar dışında, firma tarafından ödeme günü vb. talepleri tekliflerinde belirtmeler dahi, dikkate alınmayacaktır.

3- Mal teslimi hastane ambarına veya idarenin göstereceği yere yapılacaktır. Teslimat yerine kadar tüm giderler satıcıya aittir.

4- Tıbbi malzeme haricindeki ürünlerde TSE markası aranan malzemeler TSE belgeli olacaktır.

5- Teklif mektubunda silinti ve kazıntı yapılmayacaktır. Son teklif verme tarih ve saatinden sonra gelen teklifler değerlendirilmeyecek olup, ancak idare gerek gördüğü takdirde bu süreyi uzatabilir.

6- Temlik verilmeyecektir.

7- Tıbbi malzeme, ilaç ve kit alımlarında Sağlık Bakanlığının TITUBB veya ÜTS kaydı gereken ürünlerin kayıtlı olması halinde alım yapılacaktır. Ürünün imalatçı veya ithalatçısı olmadığı durumlarda ilgili satıcının bayi olduğuna dair TITUBB kayıt ve bildirimi aranacaktır. Teklif mektubunda Firma Tanımlayıcı kodu, UBB kodu ve ayrıca firmanın KİK de kaydı olacaktır. UBB kodu ve SUT kodu gereken ürünlerin kodunun belirtilmemesi ile KİK kaydı olmayan firmaların teklifi değerlendirmeye alınmayacaktır. Sosyal Güvenlik Kurumu negatif listesinde bulunan tıbbi malzemeler alınmayacak, alınsa dahi negatif listeden çıkmadıkça fatura bedeli ödenmeyecektir. KİK kaydının yapılmaması ve kaydın güncellenmemesi malzeme alındıktan sonra malzemenin negatif listeye düşmesi gibi malzeme kaynaklı kuruma ait SGK kesinti tutarları ve kurum zararlarının tamamı ilgili firma tarafından karşılanacaktır.

8- Firmalar ürün tesliminde BAYİ NO, LOT NO, SERİ NO larını faturalarında belirteceklerdir. Belirtmedikleri takdirde fatura işleme alınmayacaktır.

9- Sağlık Uygulama Tebliğinde yer alan tıbbi malzemeler için SUT kodu, Tebliğde yer almayan malzeme olması durumunda bu durum teklif mektubunda belirtilecektir.

10-Nitelikli malzeme alımlarında şartnamede numune istenmiş ise teklif dışında numune doğrudan ilgili bölüme gönderilecektir ve numune gönderme ile jade masrafları satıcıya ait olacaktır.

11- Firma tarafından sipariş edilen malzemenin teslim edilmemesi durumunda idare tarafından kanun gereği ilgili mercilere bildirim yapılarak, firma idarenin belirleyeceği süre içerisinde doğrudan temin alımlarına iştirak edemeyecektir.

12- SUT 5.2.1 Maddeler gereği 2 Ay içerisinde dönem sonlandırılmasından sonra getirilen fatura bedeli ödenmeyecektir.

13- Sipariş sonrası teslimi yapılan mal/hizmet alımlarının teslimine müteakip faturanın Kuruma ulaştığı tarihten itibaren (Faturanın Kuruma teslim tarihi fatura arkasına kayıt düşülecektir.) **45 . günde işletmenin nakit durumuna göre ödenecektir.**

Teklif Veren Firmanın

Son Teslim Tarih & Saat :

PROF.DR.FATİH FİRDOLAŞ
BAŞHEKİM YAKINICI

Tel :

Fax :

Mail :

17.01.2020 // 14:00

MALZEME/HİZMET LİSTESİ

Sıra N	Malzeme Kodu	Malzeme Cinsi	Açıklama	Miktarı	Birimi	Birim Fiyatı	KDV Oranı%
1	150070601001	YUMURTA		30.240,0	ADET		
2	150070603004	TUZSUZ YARIM YAĞLI BEYAZ PEYNİR		850,0	KG		

TEKNİK ŞARTNAMESLER EKTEDİR.

Adres: Fırat Üniversitesi Hastanesi Döner Sermaye İşletme Müdürlüğü HAZAR V.D. : 3860437404

Tel: 0424 233 35 55

Fax: 0424 233 90 40

EPOSTA : dsermayesatinalma@firat.edu.tr

Sayfa 1

YUMURTA TEKNİK ŞARTNAMESİ

YUMURTA	
REF.STD.NO	Ref:06.02.2009-27133 Tebliğ No:2009/08 Tarihli Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği
KONTROL SIKLIĞI	50-60 violden 2-3 viole bakılır.
UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA	Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
KONTROL KRİTERİ	ÖZELLİK
BİYOLOJİK	Salmonella: 25 g' da bulunmamalıdır. Mezofilik aerobik bakteri (kob/g): 1.0x105-1.0x106 Enrerobacteriaceae: 10 kob/g-ml- 1x102 kob/g-ml Ref: 06.02.2009-27133 Tebliğ No:2009/08 tarihli Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği, Ek-3: Mikrobiyolojik Kriterler.
FİZİKSEL	Kendine özgü kokuda olmalıdır. Kabukları sağlam, su veya başka bir sıvı ile yıkanmamış, tavuk dışkısı bulaşmamış, temiz, kendine özgü tat, renk ve kokuda, beneksiz, kansız olmalı, yabancı madde bulunmamalıdır. Yumurtalar taze ve A sınıfı olacaktır. Kutikula ve yumurta kabuğu normal, temiz ve hasarsız olmalıdır. Hava boşluğu 6 mm' den yüksek olamayacak ve hareket etmeyecektir. Yumurta akı; berrak, saydam, jel kıvamında ve yabancı madde içermemelidir. Yumurta sarısı; ışık muayenesinde merkezde yuvarlak gölge şeklinde homojen olarak görülecek, mebranda yırtık olmayacaktır. Yumurtanın döndürülerek hareket ettirilmesinde merkezden belirgin şekilde ayrılmayacak ve yabancı madde içermeyecektir. Yumurta içerisinde gözle görülebilir hiçbir mikroorganizma kolonisi ve parazit bulunmamalıdır. Çürümüş, kokmuş, ıslak, küflü, çatlak olmamalı, 55-60 gr. ağırlığında olmalıdır. Karton violer içerisinde, streç ile sarılı olmalıdır. Violer karton kutu içerisinde teslim edilecektir. Taşıma aracı Max + 4 °C' de olmalıdır. Her bir violün üzerinde etiket bilgisi olmalıdır.
ORJİN	Yerli menşei
AMBALAJ VE DAĞITIM YÖNTEMLERİ	Kuru, temiz streçlenmiş violer içerisinde istenen sayıda alınacaktır. Alımlar viol ağırlığı değil tane ağırlığı üzerinden yapılacak, çatlak ve kırıklar yapılan sözleşmeye göre yenileri ile değiştirilecektir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9' uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalaj üzerinde üretim tarihi, firma adı ve kaşesi bulunacaktır.
DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10' uncu bölümündeki gibi olacaktır. Yumurtalar frigo firik araçlarla teslim edilecektir.

- 1- Kurumumuz tarafında yumurta peyder pey teslim alınacaktır.
- 2- Numuneye göre değerlendirme yapılacaktır.
- 3- Siparişe mutaakip 1 gün sonra teslim edilecektir.

Çevan GÜND. Hastanesi
Yardımcısı

TUZSUZ YARIM YAĞLI BEYAZ PEYNİR ŞARTNAMESİ

- IN
GUN
SECRET

-Az yağlı beyaz peynirde kütlece % 20 (yirmi) den az olacaktır.

13- Beyaz peynirin mikro biyolojik özellikleri aşağıdaki gibi olacaktır.

-Koliform (EMS tablosuna göre (/g)): n;5, c;1, m;9, M;95

-E.coli (EMS tablosuna göre (/g)): n;5, c;0, m;<3

-Salmonella spp : n;5, c;0 m;25 gr'da bulunmayacak.

-L.monocytogenes : n;5, c;0 m;25 gr'da bulunmayacak.

-Staphylococcus aureus (kob/g) : n;5, c;1 m;1x10 (bir çarpı on üzeri bir)
M;1x10 (bir çarpı on üzeri iki)

-Clostridium perfringens (kob/g) : n;5, c;1, m;1x10 (bir çarpı on üzeri bir)
M;1x10 (bir çarpı on üzeri iki)

-Maya (kob/g) : n;5, c;2, m;1x10 (bir çarpı on üzeri iki)
M;1x10 (bir çarpı on üzeri üç)

-Küf (kob/g) :n;5,c;2, m;<10,M;1x10(bir çarpı on üzeri iki)

n: Deney numune sayısı

c: m ile M arasında mikro organizma sayısı bulunduran. Kabul edilebilir en fazla numune sayısı.

n: (n-c) sayıdaki deney numunesinde bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı.

M: c sayıdaki deney numunesinde bulunabilecek kabul edilebilir en fazla Mikroorganizma sayısı.

14- Beyaz peynirde Aspergillus flavus ve Aspergillus parasiticus türlerine ait küfler tarafından meydana getirilen Aflatoksin (M1) en çok 0.00025 mg/kg olacaktır.

15- Beyaz peynirde mikroorganizmalardan veya başka etkenlerden kaynaklanan hiçbir toksik madde bulunmayacaktır.

16- Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.

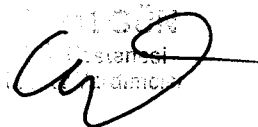
17- Üretici firma,beyaz peynire ait Gıda üretim sertifikası'na sahip olacaktır.

18- Sınıfı,tipi,ambalaj şekli,ambalaj büyüklüğü, seri numarası ve imalat tarihi aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan beyaz peynirleri bir parti sayılacak.

19- Beyaz peynirler teneke ambalaj veya vakumlu plastik esaslı malzemelerden yapılmış birim ambalajda olacaktır.

20- Teneke kutularının hiçbir yerinde delik,sızıntı,pas bulunmayacak,biçimleri bozulmuş ve bombaj yapmış olmayacaktır.

21- Tenekelerin,gıda ile temas eden yüzeyi kalay üzeri lakla kaplı olacaktır.Teneke kutular kenetli olduğu taktirde kenet yerleri kenet lakı ile laklanmış olacaktır.



22- Teneke kutu ambalaj üzerinde,üretici firma adı,tescilli markası,adres,üretildiği yer,ürün adı,içindekiler,sınıf,tip,üretim izin tarihi ve sayısı,Parti (taksit) no ve/veya seri numarası,son tüketim tarihi,net ağırlığı(salamuralılarda salamura SUYU hariç kg olarak),Pastorize süten yapılmıştır ifadesi olacaktır.

23- Kuruma alındıktan sonra bozuk çıkan peynirler firma tarafından yenisi ile değiştirilecektir.

24-Kurumumuz Tarafından tuzsuz y.yağlı peynir peyder pey alınacaktır.

25-numuneye göre değerlendirme yapılacaktır.

26-siparişe mutaakip 1 gün sonra teslim edilecektir.

Cevdet GÜN
Kurum Başkanı
Kurum Yardımcısı