

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

10.12.2019

İstem No : 48249 : 19/4274
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 (Bindebiri) 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 belirseller 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 **BAYI 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 iade 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 ERDOĞAN
BAŞHEKİM MÜDÜRÜ

Tel :

Fax:

Mail :

12.12.2019 // 14:00

MALZEME/HİZMET LİSTESİ

Sıra N	Malzeme Kodu	Malzeme Cinsi	Açıklama	Miktarı	Birimi	Birim Fiyatı	KDV Oranı%
1	150070603004	TUZSUZ YARIM YAĞLI BEYAZ PEYNİR		7.500,0	KG		
2	15007050101010	LIMON TUZU.		3,0	KG		
3	15007030102005	DONDURULMUŞ BAMYA		2.000,0	KG		

TEKNİK ŞARTNAME 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

TUZSUZ YARIM YAĞLI BEYAZ PEYNİR ŞARTNAMESİ

1- Teneke ambalaj içinde beyaz peynirler,kalıplar halinde ve kalıplar birbirinden kolaylıkla ayrılacak şekilde,derinlemesine,diziler arasına,tabana paralel olarak yağlı kağıt,polietilen,polipropilen vb.plastik esaslı malzemelere konarak istif edilecektir.Aynı malzemeden: en üst kalıp dizisinde,yandan ikinci sıradaki bir kalıbın kolayca yerinden alınmasını sağlayacak şekilde çıkarma malzemesi bulunacaktır.

2- Beyaz peynir kalıbı kenar ölçüleri,7-11(yedi tire onbir) cm arasında küp veya dikdörtgen prizma şeklinde olacaktır.

3- Kendine özgü parlak beyaz,homojen ve düzgün prizmatik görünümlü bozulmamış kalıp halinde olmalıdır.

4- Düzgün,pürüzsüz,lekesiz,homojen kesitli olmalı,fazla sert veya fazla yumuşak olmamalıdır.

5- Kendine özgü tat'da ve koku'da olmalıdır.

6- peynirde yabancı herhangi bir madde bulunmamalıdır.

7- Beyaz peynirde rutubet miktarı, kütlege en çok % 60 (altmış) olacaktır.

8- Titrasyon asitliği,laktik asit cinsinden kütlege en çok % 3 olacaktır.

9- pH değeri 4.5 (dört nokta beş)'in üzerinde olacaktır.

10- Tuz içermeyecektir.

11- Ağır metallerden;

-Bakır miktarı en çok 1(bir) mg/kg

-Kalay miktarı en çok 250 (ikiyüzelli) mg/kg

-Kurşun miktarı en çok 0.3 (sıfır nokta üç) mg/kg

-Cıva miktarı en çok 0.03 (sıfır nokta sıfır üç) mg/kg

12- Katı maddede yağ içeriği;

-Tam yağlı beyaz peynirde kütlege en az % 45 (kırk beş)

-Yağlı beyaz peynirde kütlege en az % 30 (otuz)

-Yarım yağlı beyaz peynirde kütlege en az % 20 (yirmi)

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

13- Beyaz peynirin mikro biyolojik özellikleri aşağıdaki gibi olacaktır.


İbrahim ASLAN
Fırat Üniversitesi Hastanesi
Müdür Yardımcısı

-Koliiform (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.

İbrahim ASLAN
Fırat Üniversitesi Hastanesi
Müdür Yardımcısı

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 süttten yapılmıştır ifadesi olacaktır.

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

LİMON TUZU TEKNİK ŞARTNAMESİ

1-Türk Gıda Kodeksine ve TSE normlarına uygun olmalıdır.

2-İçinde hiçbir yabancı madde olmamalı ve boya maddesi katılmış olmamalıdır.

3-Kapalı paketlerde teslim edilmeli.

4-Ambalaj üzerinde üretici firma adı, adresi, tescilli markası, imal tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olmalıdır.

DONDURULMUS TOMBUL BAMYA

1. Dondurulmuş taze bamyadır, çekirdekleri küçük ve sertleşmemiş olacak, bamyaların başları alınıp yıkandıktan sonra 0,3 cm boylama işlemine tabi tutulup hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.

2. Dondurulmuş taze bamyada kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır.

3. Kendine has tat, koku ve renkte olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.

4. Dondurulmuş taze bamyada kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.

5. Dondurulmuş taze bamyadır 1.sınıf tombul bamyadır.

6. Naylon torba (40 mikron kalınlığında-polyetilen) içerisinde 2,5 kg.' lık orijinal ambalajlarda 12.5 kg.' lık karton kolilerde teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün ISO veya HACPP belgesine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır.

7. ambalajların üzerinde cinsi,bürüt miktarı ve net miktarı firmanın adı ve adresi,tanıtım işareti,seri numarası,imalat tarihi,son kullanma tarihi(a y yıl olarak), içindekiler bulunmalıdır.

8.Minimum -18'c de en az 18 ay muhafaza edilebilecektir. Uygun şartlarda muhafaza edildiği halde garanti süresi içerisinde bozulan ürünler yenisi ile değiştirilecektir.

9.teknikşartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden gıdamaddeleri tüzüğü ve türk gıda kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.

10.muayene komisyonu gerekli gördüğünde resmi kurumdan isteyeceği muayene sonuçlarını geçerli kabul edilecektir.Muayene ücreti firmaya aittir.

İbrahim ASLAN
Fırat Üniversitesi Hastanesi
Müdür Yardımcısı