

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

17.01.2022

İstem No : 59927 : 22/139
Talep Eden Birim : YEMEKHANE

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 yapılacağı 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 30 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- Firma alacaklarını harcama yetkilisinin (Başhekimlik makamı) izniyle devir ve temlik yapabilir. Temlik öncesi harcama yetkilisi makamından uygunluk yazısı alınması zorunludur.
- 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 bildirim 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 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

Tel :
Fax:
Mail :

Son Teslim Tarih & Saat : 14:00
19.01.2022

PROF.DR.FATİH FIRDOLAŞ
BAŞHEKİM YARDIMCISI

MALZEME/HİZMET LİSTESİ

Sıra N	Malzeme Kodu	Malzeme Cinsi	Açıklama	Miktarı	Birimi	Birim Fiyatı	KDV Oranı%
1	15007030102001	DONDURULMUŞ BEZELYE		4.000,0	KG		
2	15007030102004	DONDURULMUŞ İSPANAK		3.750,0	KG		
3	15007030102005	DONDURULMUŞ BAMYA		1.500,0	KG		
4	15007030101026	YEŞİL BİBER(DONDURULMUŞ)		1.250,0	KG		
5	15007030101028	DOMATES(DONDURULMUŞ)		1.500,0	KG		
6	15007030101023	KAPYA BİBER(DONDURULMUŞ)		1.250,0	KG		
7	150070499003	MAKARNA(GLUTENSİZ)		75,0	KG		
8	15007040299007	İÇLİ KÖFTE(DONUK)		3.000,0	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

GENEL HÜKÜMLER

1. Firmalar ihaleden sonra 3 iş günü içerisinde fiyat belirttikleri ürünleri orjinal ambalajında paketi bozulmamış ve üzerinde firma ismi yazılı olacak şekilde tutanak karşılığında ambar birimine getirmek zorundadır. Ürün seçiminde Getirilen numune komisyon tarafından tat. koku, pişirme vb yönünden incelenecektir. Ürünün komisyon tarafından incelenmesi sonrasında tat koku pişirme yönünden değerlendirilmesine göre ve birim fiyatı en düşük olandan başlanarak uygun ürün seçimi yapılacaktır. Komisyonun gerek görmesi halinde ürün analize gönderilecek ve Analiz ücreti firma tarafından karşılanacaktır
2. Firmalar fiyatını belirttiği ürünlerin markasını yazmak zorundadır.
3. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
4. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler şartnameye uygun şekilde değiştirilecektir.
5. Gerekliğinde, ilgili parti mal tesliminde muayene komisyonunca alınan numuneler tarafsız akredite bir laboratuvarıda kimyasal analiz yaptırılır. Masraflar tedarikçi firmaya aittir.
6. Kuru gıda maddelerine ait (teknik şartnamelerinde belirtilen) ulusal veya uluslararası standartlara haiz belgeler, sözleşmenin uygulanması aşamasında (ürün tesliminde) muayene ve kabul komisyonuna sunulacaktır.
7. Kuruma, sipariş edilen ürünler mesai saatleri içerisinde (09:00- 11:00 arası) teslim edilecektir. Bu saatler dışında gelen ürün teslim alınmayacaktır.
8. Teslimat sırasında bulunan kişi firma yetkilisi olarak kabul edilecektir. Kargo ile gönderilen ürün teslim alınmayacaktır.
9. Teslimat depo teslimi olacaktır.
10. Komisyonun uygun görmediği ürünler iade edilecektir. İade edilen ürünler aynı gün içerisinde gerekli şartlar sağlanarak getirilmek zorundadır. Getirilmediği takdirde cezai işlem uygulanacaktır.
11. Ürün teslimatından önce kontrol amaçlı ürün numunesi getirilecektir.
12. Getirilen ürünler numune ile birebir aynı olacaktır.
13. Firmaların Marka Belirterek Teklif Verdikleri Ürünün Temininde Sıkıntı Olması Durumunda (Üreticinin İş Bırakması, Fabrikanın Kapanması, Yeni Mahsul Ürünün Çıkacak Olması, Piyasada Ürün Kalmamış Olması) O Ürünle Aynı Kalitede Veya Daha Üst Kalitede Bir Ürün Komisyon Tarafından İncelenerek Kabul Edilebilecektir.
14. Daha Önceki İhalede İhaleyi Kazanıp, Ürün Tesliminde Sorun Çıkaran Ve Haklarında Tutanak Tutulan Firmalar İhale Dışında Bırakılacaktır.
15. Firmalar İhalelerde Belirtildiği Marka Veya Numune Olarak Getirilen Ve Muayene Komisyonu Tarafından Kabul Görülen Markayı İhale Sonuna Kadar Teslim Etmekle Yükümlüdür.
16. Kuru gıda ihalesinde firmaların firma yetki belgesi getirmesi zorunludur.
17. Yüklenici firmalardan ihale süresince donuk ürünlerin muhafazası için 500 litre kapasiteli , 3 adet difriz kuruma teslim edilecektir.

İrem DAĞOĞLU
Elazığ Fırat Üniversitesi Hastanesi
Diyetisyen
Dip. No: 691

Cevat GÜN
F.Ü. Hastanesi
Müdür Yardımcısı

DONDURULMUŞ BEZELYE

1. Dondurulmuş taze bezelyeler kapçıkları ayrıldıktan ve elde edilen bezelye tanelerinin boylamaya tabi tutulup tekniğine uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. Dondurulmuş taze bezelye 3 numara olacaktır.
2. Dondurulmuş taze bezelyede kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. Kendine has tat ve renkte olacak, yabancı tat bulunmayacaktır. Bezelyede kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.
3. Çürük kart ve tohumlu olmayacaktır.
4. Şekil bozukluğu, sararmış ve kararmış olmayacaktır.
5. Dondurulmuş taze bezelyeler - 18 °C'de teslim alınacaktır.
6. Naylon torba (40 mikron kalınlığında-polyetilen) içerisinde 10 kg. veya 2,5 kg.' lık orijinal ambalajlarda 10 kg.' lık karton kolilerde teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün ISO veya HACCP belgesine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır.
7. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 9' uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan, numuneden farklı çıkan bezelye yapılan sözleşmeye göre değiştirilir.
8. Üretici firma TSE veya ISO ve Tarım ve Köy İşleri bakanlığı üretim izin belgesine Sahip olacaktır.
9. Frigo firik araçlarda getirilmelidir. Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin 10' uncu bölümündeki gibi olacaktır.

DONDURULMUŞ İSPANAK

1. Dondurulmuş ispanaklar ayıklanıp yıkandıktan ve tekniğe uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
2. Dondurulmuş ispanaklarda kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. İspanak haricinde bitkisel madde olmayacaktır.
3. Lekeli yaprak bulunmayacaktır.
4. Kendine has tat ve renkte olacak, yabancı tat bulunmayacaktır. Dondurulmuş ispanaklarda kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.
5. Dondurulmuş ispanaklar doğranmış olacaktır. Blok şeklinde dondurulmuş olmayacaktır.
6. Pişme testinde; ispanağın sert sapları maksimum 4,5 dakikada pişmelidir.
7. İspanağın çözüldükten sonraki su kaybı maksimum % 15 olacaktır.
8. Üründe kum bulunmayacaktır.
9. Dondurulmuş ispanak - 18 °C'de teslim alınacaktır.
10. Naylon torba (40 mikron kalınlığında-polyetilen) içerisinde 10 kg. veya 2,5 kg.' lık orijinal ambalajlarda 10 kg.' lık karton kolilerde teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün ISO veya HACCP belgesine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır.
11. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin 9' uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan, numuneden farklı çıkan fasulye yapılan sözleşmeye göre değiştirilir.
12. Üretici firma TSE veya ISO ve Tarım ve Köy İşleri bakanlığı üretim izin belgesine sahip olacaktır.
13. Frigo firik araçlarda getirilmelidir. Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 10' uncu bölümündeki gibi olacaktır.

İrem DAĞOĞLU
Elazığ Fırat Üniversitesi Hastanesi
Diyetisyen
Dip No: 691

Cevat SUN
F.O. Hastanesi
Müdür Yardımcısı

DONDURULMUS BAMYA

1. Dondurulmuş taze bamyaya körpe, çekirdekleri küçük ve sertleşmemiş olacak, bamyaların başları alınıp yıkandıktan sonra boylama işlemine tabi tutulup hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
2. Dondurulmuş taze bamyada kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. Boyutu **1-3 cm** arasında olacaktır
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 bamyaya 1.sınıf tombul bamyaya olacaktır.
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.

DONDURULMUS YEŞİL SERİT BİBER (HAŞLANMIŞ)

ÜRÜN TANIMI: Tazeyeşilşeritbiberinyıkılarak, uygunşekildehazırlanıp IQF (tanelenmişşokdondurma) şoklanıppaketlenmesiileelde edilenüründür.

DUYUSAL ÖZELLİKLER:

1. Kendineözgükokudaolmalıdır, kötükokuolmamalıdır.
2. Kendine has tat veparlak, yeşilrenkteolmalı, yabancımaddeve tat kesinlikleİçermemelidir.
3. Yeşilşeritbiberdekesinliklehiçbirkatkı maddesikullanılmamalıdır.
4. Kendine has tipikyeşilşeritbiber yapısındaolmalı, kabukveetlikısımsulu-gevreyapıdaolmalı, acıolmamalıdır.

FİZİKSEL ÖZELLİKLER:

1. Dondurulmuşyeşilşeritbiberdekesinlikle yabancımadde bulunmamalıdır.

İrem DAĞOĞLU
Elazığ Fırat Üniversitesi Hastanesi
Diyetisyen
Dip. No: 691

Cevat GÜN
F.U. Hastanesi
Müdür Yardımcısı

2. Küpşeklinde doğranmış ölçüleri 2.5 cm x 2.5 cm olmalıdır.

Diğer hususlar:

Üretim kırma dondurulmuş bamyaygaitişletme onay veya işletme kayıt belgesine sahip olacaktır.

İhale esnasında üretici firma, yukarıdaki belgelerin not tertasdikli örneğini veya aslını yada aslıdarece görülmüştür şeklinde kionaylı belge rin komisyon ibrazedeceklerdir.

Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususları önü dengenı damaddeleritüzüğüvetürkıdakedeksi hükümlerigeçerli olacaktır.

Muayene komisyonun gerekligördüğünderesmikurumdanisteyeceğimuayene Sonuçlarıgeçerlikabudedilecektir. Muayene ücreti firmaya aittir.

Numune alma:

Değerlendirmelernumuneyegöre yapılacaktır. Numuneler mutfaktapişirme işleminetabitutulacaktır, numuneleraçılmamışorijinal kutularında olacaktır.

Ambalajlama:

Naylon torba (40 mikron kalınlığında-polyetilen) içerisinde 10 kg. Veya 2,5 kg.'lık orijinal ambalajlarda 10 kg.'lık karton kolilerde teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün iso veya haccp belgesine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır.

Ambalajlanın üzerindeki, bürüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtım işareti, seri numarası, imalat tarihi, son kullanıma tarihi (ayyılolarak) veya raf ömrü, imalat tarihi, içi ndekiler bulunmalıdır.

Garanti süresi:

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

DONDURULMUŞ KÜP DOMATES

ÜRÜN TANIMI: Tazedomatesin yıkanarak halkaçeri, 8 *8 - 10 * 10 boyutlarındaküpkesilmesi, IQF (tanelenmiş şok dondurma) şoklanıp paketlenmesi ile dondurulmuş üründür.

DUYUSAL ÖZELLİKLER:

1. Kendine öz, gitkokuda olmalıdır, kötü kokulu olmamalıdır.
2. Kendine has tat ve parlak, kırmızı renkte olmalı, yabancı madde ve tat kesinlikle içermemelidir.
3. Domateste kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.
4. Kendine has tipik domates yapısında, gevrek vesulu yapıda olmalıdır.

FİZİKSEL ÖZELLİKLER:

1. Dondurulmuş domateste kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır.
2. 500 gr örnek numunede 6 mm'den büyük leket toplamı 4-10 adedi, 2-6 mm çapındaki küçük leket toplamı 8- 14 adede geçmemelidir.
3. 500 gr örnek numunede yeşil ve sarı tonlarındaki parçaları %4-% 8 w /w arasında olmalıdır
4. 500 gr örnek numunede büyük kesim (> 12 mm) domates %10-% 14 arasında, küçük kesim (< 8 mm) domates %10-% 14 arasında olmalıdır.
5. Diğer hususlar:

Üretim kırma dondurulmuş bamyaygaitişletme onay veya işletme kayıt belgesine sahip olacaktır.

İhale esnasında üretici firma, yukarıdaki belgelerin not tertasdikli örneğini veya aslını yada aslıdarece görülmüştür şeklinde kionaylı belgelerin komisyonu ibrazedeceklerdir.

Bu

teknik şartnamede belirtilmeyen hususları önü dengenı damaddeleritüzüğüvetürkıdakedeksi hükümlerigeçerli olacaktır.

İrem DAGOĞLU
Elazığ Fırat Üniversitesi Hastanesi
Araştırma Uzmanı
Dip. No: 691

Çevre GÜN
F.Ü. Hastanesi
Müdür Yardımcısı

erli olacaktır.

Muayene komisyonun gerekliliğinden dernek kurumdan isteyeceği muayene sonuçları geçerlik kabul edilecektir.

Muayene ücreti firmaya aittir.

Numune alma:

Değerlendirmeler numuneye göre yapılacaktır. Numuneler mutfağa taşıma işlemine tabi tutulacaktır, numunelere açılmamış orijinal kutularında olacaktır.

Ambalajlama:

Naylon torba (40 mikron kalınlığında-polyetilen) içerisinde 10 kg. Veya 2,5 kg.'lık orijinal ambalajlarda 10 kg.'lık karton kolilerde teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün ISO veya HACCP belgesine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır.

Ambalajın üzerinde cinsi, bürüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtmışareti, seri numarası, imaltarihi, son kullanımtarihi (ayyıl olarak) veya raf ömrü, imaltarihi, içi ndekiler bulunmalıdır.

Garanti süresi:

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

DONDURULMUŞ KIRMIZI KAPYA BİBER (HAŞLANMIŞ)

ÜRÜN TANIMI: Taze kırmızı şerit biberin yıkanarak uygun şekilde hazırlanıp IQF (tanelenmiş soğuk donunca) şoklanıp paketlenmesi ile elde edilen üründür.

DUYUSAL ÖZELLİKLER:

- 1- Kendine özgü kokuda olmalıdır, kötü koku olmamalıdır.
- 2- Kendine has tat ve parlak, kırmızı renkte olmalı, yabancı madde ve tatsızlık içermemelidir.
- 3- Kırmızı şerit biberde keskinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.
- 4- Kendine has tipik kırmızı şerit biber yapısında olmalı, kabuk ve tükasimsulu-gevreye yapışmalı, acı olmamalıdır.

FİZİKSEL ÖZELLİKLER:

1. Dondurulmuş kırmızı şerit biberde keskinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. 10 ml boyutu olacak şekilde kuşbaşı doğranmış olacaktır.
2. 250 gr örnek numune de 6 mm'den büyük leke toplamı 2-8 adedi, 2-6 mm çapındaki küçük leke toplamı 6-14 adedi geçmemelidir,
3. 250 gr örnek numune de yeşil , tutun ve sarı tonlarındaki parçaların %1-%5 w/w arasında olmalıdır.
4. 250 gr örnek numune de büyük kesim (genişlik > 10 mm) kırmızı şerit biber % 10 - % 16 arasında, küçük kesim (genişlik < 4 mm; uzunluk < 20 mm) kırmızı şerit biber % 10-% 16 arasında olmalıdır.

Kırmızı şerit biberler kaynağına suya atıldığında 20-25 dakika içerisinde dağılmadan pişme özelliği göstermeli, sert olmalıdır.

Diğer hususlar:

İrem DAĞOĞLU
Elazığ Fırat Üniversitesi Hastanesi
Diyetisyen
Diyetisyen No: 691

Çevre GÜL
F.Ü. Hastanesi
Biyokimya Yardımcısı

Üretimikırmadondurulmuşbamyayaaitişletmeonayveyaişletmekayıtblgesinesahipolacaktır.

İhaleesnasındaüretici firma, yukarıdakibelgelerinnotertasdikliömeğininveyaaslınyı da aslıdarecegörölmüştür.Şeklindekionaylıbelgelerinikomisyonusıbrazedeceklerdir.

Bu teknikşartnamedebelirtilmeyenhususlaryönündengıdamaddeleritüzüğüvetürkgıdakodeksihükümlerigeçerliolacaktır.

Muayenekomisyonugerekligördüğünderesmikurumdanisteyeceği muayeneSonuçlarıgeçerlikabuledilecektir.

Muayeneücretifirmayaaittir.

Numunealma:

Değerlendirmelernumuneyegöre yapılacaktır. Numunelermutfaktapişirmeişleminetabitutulacaktır. Numuneleraçılmamış original kutularındaolacaktır.

Ambalajlama:

Naylon torba (40 mikron kalınlığında-polyetilen) içerisinde 10 kg. Veya 2,5 kg.' lık orijinal ambalajlarda 10 kg.' lık karton kolilerde teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün iso veya haccp belgesine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır.

Ambalajlanüzerindecinsi, bürütmiktarı, net miktarı, firmanınadıveadresı, tanıtımışareti, serinumarası, imaltarihi, son kullanımtarihi (ayyılolarak) veyarafömrü, imaltarihi, içindekilerbulunmalıdır.

Garantisüresi:

Minimum -18'c de en az 18 ay muhafazaedilebilecektir.

Uygunşartlardamuhafazaedildiğihaldegarantisüresiıçerisindebozulanürünleryenisıiledeğıştirilecektir.

4.2.2. Glutensiz Makarna:

- En az 400 gr'lık paketlerde glutensiz makarna olmalıdır.
- Paket içerisinde 1 farklı çeşit (Burgu, Kalem, Düdük, Boncuk vb.) makarna olmalıdır.
- Gluten intoleransı olan bireyler için üretilen melez çeşitleri de dahil olmak üzere buğday, arpa, yulaf veya çavdarın yerini tutan bir veya daha fazla bileşen içeren veya bunlardan oluşan gıdada **gluten miktarı 20 mg/kg'yi aşmamalıdır.**
- Gluten intoleransı olan bireyler için üretilen gıdaların etiketlenmesinde, ambalajında "**Glutensiz**" ibaresi kullanılmalıdır.
- Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, kırılmış-ufalanmış olmamalıdır, ekşime, küflenme, kokuşma, bozulma vb. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
- Ürün ambalajı üzerinde marka, firma ticari ismi, üretim ve son tüketim tarihi, parti ve seri numarası yazılı olmalıdır.
- Ürün ambalajı üzerinde üretim izinleri ve üretim yerinin ISO - HACCP Sertifikalarına uygun üretim yaptıklarını gösteren işaret ya da ibare olmalıdır.

İÇLİ KÖFTE(DONUK)

Kızartmalık içili köfte şekil olarak oval olmalıdır 1 adet kızartmalık içli köfte 55-60 gr ağırlığında olmalıdır yağda kızartılınca dağılmamalıdır, köfte yüzeyinde çatlak ve delik bulunmamalıdır, içli köftenin iç harcı soğan kıyma ve baharattan oluşmalı kıyma dana kıyması olmalıdır 1 adet köftede en az 20 gr dana kıyma bulunmalıdır ve toplamda 30 gr iç bulunmalıdır. Kızartmalık içli köfte hızlı

İrem DAĞOĞLU
Fırat Üniversitesi Hastanesi
Diyetisyen
Diyet No: 691

Özge GÜN
Fırat Üniversitesi Hastanesi
Diyetisyen Yardımcısı

şoklama teknolojisine uygun (IQF veya benzer sistemler) şekilde üretilmeli ve -18 derece de muhafaza edilip nakli gerçekleştirilmelidir. üretici firmanın iso9001,iso22500, helal gıda sertifikaları olmalıdır il gıda , tarım ve hayvancılık müdürlüğü işletme kayıt belgesine sahip olmalıdır. ambalajları 2,5 veya 5 kg lık naylon torba (40 mikron kalınlığında-polyetilen) içerisinde ve 10 kg lık karton kolilerde olmalıdır.

İrem DAĞOĞLU
Elazığ Fırat Üniversitesi Hastanesi
Diyetisyen
Dp No: 691

Cevat GÜN
F.Ü. Hastanesi
Müdür Yardımcısı