

 YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ	TEDARİKÇİ DEĞERLENDİRME TALİMATI	DOKÜMAN NO	MFK_T_02
		YAYIN TARİHİ	03.04.2023
		REV. TARİHİ	--
		REV. NO	00
		SAYFA NO	1/2

1. AMAÇ

Bu talimatın amacı Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin şartlarının sağlanabilmesi için gerekli her türlü ham madde, ambalaj malzemesi, yarı mamul vb. alımının yapıldığı tedarikçi firmaların, değerlendirilmesi için bir yöntem oluşturmaktır.

2. KAPSAM

Bu talimat işletmede satın alma yapılan ürün tedarikçilerinin değerlendirilmesi işlemlerini kapsar.

3. SORUMLULUK

3.1. Bu talimatın uygulanmasından, takibinden, kayıtların belirlenen şekilde doldurularak muhafaza edilmesinden Satınalma Sorumlusu, onaylanmasından Yönetim Kurulu Başkanı sorumludur.

4. TANIMLAR

5. UYGULAMA

5.1. Tedarikçi değerlendirme sipariş sonunda gerçekleşen sevkiyata göre aşağıdaki verilen kriterlerin ışığında Tedarikçiye puan verilmesi ve her sevkiyatta bu puanların kaydedilmesi ile başlar. Veri oluşması adına Yönetim sisteminde ilk 2 sene bu uygulama her satın alma işleminde uygulanacak, sonrasında aynı ay içerisinde 1 den fazla alım yapılması durumunda ardışık 2 alım için bir sefer uygulanacak, bir sefer uygulanmayacak şekilde takip edilecektir.

5.2. Belirlenen dönemlerin sonunda bu puanların ortalamaları alınır ve tedarikçi ortalama puanı bulunur. Bu puanlara göre:

90 - 100 arası	Çok iyi : Çalışılmaya devam edilmeli
70 - 90 arası	İyi : Çalışılabilir
50 - 70 arası	Orta : Uyarılmalı, ancak çalışılabilir
50 den az	Kötü : Çalışılamaz

5.3. Çalışılamaz bulunan Tedarikçiler listeden çıkarılır. Puanı 50-70 arasında olanlar uyarılır, ancak listede bırakılır.

5.4. Tedarikçiye puan verme kriterleri aşağıda gösterilmektedir.

KALİTE :

1. Kabul : (40 puan)
2. Sağlam malzemelerin ayıklanmasıyla kabul (20 puan)
3. Red (0 puan)

TERMİN(Zaman)

1. Zamanında teslim (10 puan)
2. 1-5 gün geç teslim (5 puan)
3. 5 günden daha geç teslim (0 puan)

HAZIRLAYAN	Gıda Güvenliği Ekip Lideri		
ONAYLAYAN	Yönetim Kurulu Başkanı		

 YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ	TEDARİKÇİ DEĞERLENDİRME TALİMATI	DOKÜMAN NO	MFK_T_02
		YAYIN TARİHİ	03.04.2023
		REV. TARİHİ	--
		REV. NO	00
		SAYFA NO	2/2

TERMİN(Miktar)

1. Tamamı - % 95 teslim (10 puan)
2. % 95 - % 75 teslim (5 puan)
3. % 75 den az teslim (0 puan)

FİYAT

1. Emsallerinden ucuz (15 puan)
2. Emsalleriyle aynı (8 puan)
3. Emsallerinden pahalı (0 puan)

Ayrıca Tedarikçiye:

1. ISO 9000 Belgesi varsa (5 puan)
2. ISO 22000 Belgesi varsa (5 puan)
3. Sadece ürün belgesi (İşletme Kayıt Belgesi, TSE belgesi vb.) varsa (3 puan)
4. Analiz sertifikası varsa (2 puan)
5. Hiçbir belgesi yoksa (0 puan)

5.5. Bu değerlendirme sonucu verilen puanlar yılda bir kez hesaplanır. Bu hesaplama sonucunda listeden çıkarılacak bir Tedarikçi söz konusu olduğunda **Onaylı Tedarikçi Listesi (MFK_F_16)** revize edilir.

5.6. Ayrıca Firma politikası ve üst yönetim kararı olarak bir Tedarikçiden alım yapmamaya karar verildiğinde (puanı ne olursa olsun) Tedarikçi listeden çıkarılır ve **Onaylı Tedarikçi Listesi (MFK_F_16)** revize edilir.

6. DOKÜMANLAR**İlgili Dokümanlar:**

MFK_F_16 Onaylı Tedarikçi Listesi

HAZIRLAYAN	Gıda Güvenliği Ekip Lideri		
ONAYLAYAN	Yönetim Kurulu Başkanı		