



TEKLİF MEKTUBU

Doküman No	FR-342
İlk Yayın Tarihi	28/03/2022
Revizyon Tarihi	-
Revizyon No	0
Sayfa No	1/1

T.C.
Kayseri Üniversitesi Rektörlüğü
Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı

Sayı : 33441611.934-01-03-30
Konu : Kemiksiz Dana Eti Alımı (Piyasa Fiyat Araştırması)

07.03.2024

Sayın

Üniversitemiz öğrencilerine hizmet veren başkanlığımıza bağlı Sosyal İşletmeler ve Yemekhaneler Şube Müdürlüğü öğrenci ve personel yemekhanesinde kullanılmak üzere “**Kemiksiz Dana Eti Alımı**” için aşağıdaki listede belirtilen malzemelerin satın alınmasına ihtiyaç duyulmaktadır.

4734 Sayılı Kamu İhale Kanunu'nun 22/d maddesine göre satın alınacak olan, malzemenin tarafınızdan temini mümkün ise **11.03.2024** saat 11.30'a kadar Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı'na teklif verilmesi konusunda gereğini rica ederim.

İlkay KARACA
Şube Müdürü

S.N.	Malzemenin Adı	Miktar	Birim	Birim Fiyat	Toplam Fiyat
1	Kemiksiz Dana Eti (Karkas Takım)	600	Kg		

TOPLAM	
KDV %	
GENEL TOPLAM	

Ek:
-Teknik Şartname

Açıklamalar

- Teklif Mektupları İdarenin Vermiş/Yayınlanmış Olduğu Birim Fiyat Teklif Cetveline Yazılacak Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığına Kapalı Zarfta Elden, E-Posta veya Kargo ile Zamanında Eksiksiz Teslim Edilecektir.
- Alım Yapılacak Olan Mal/Hizmete Ait Teknik Şartname Varsa Teknik Şartnamedeki Esasların Tamamen Okunup Kabul Edildiğine Dair İbare Teklif Mektubu Ekinde İmzalanmış ve Kaşelenmiş Olarak Verilmelidir.
- Tek Seferde Temin Sağlanacaktır.

Hazırlayan
BKK

Onaylayan
KASGEM

2024 YILI MART-NİSAN AYI DANA ÜRÜNLERİ ALIM TEKNİK ŞARTNAMESİ

MİKTAR

S.No	Malzemenin Adı	ÖĞRENCİ Toplam Miktar	PERSONEL Toplam Miktar	TOPLAM
1	KEMİKSİZ ET (KARKAS TAKIM))	480 KG	120 KG	600 KG

Öğr. Gör. M. Nurullah KARABAY
Gıda Mühendisi

BİLAL SİN
D. S.

TC. KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ
KEMİKSİZ KIRMIZI ET MİKTARI VE TEKNİK ŞARTNAMESİ

ETLERİN GENEL ÖZELLİKLERİ:

1. Etler, erkek dana eti olmalı, kesilen hayvanın 1-2 yaş arası olduğu belgelenmelidir.
2. Verilecek etler gıda mevzuatı tüzüğüne ve TS 669 belgesine uygun nitelikte olmalıdır.
3. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığının İl veya İlçe Müdürlüğünden alınmış işletme kayıt belgesine sahip olmalıdır.
4. TSE Standartlarının etlerle ilgili tüm şartları aranacaktır.
5. T.C. Tarım ve Orman Bakanlığının 17 Mart 2001 tarih ve 24345 Sayılı Resmi Gazetede yayınlanan Tebliğ No: 2001-7 Türk Gıda Kodeksi Taze Et, Hazırlanmış Et ve Hazırlanmış Et Karışımları tebliğinde yapılacak yeni değişiklikler geçerli sayılacaktır.
6. Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine atıf yapılan hususların muayenesi:
 - Bu hususların muayenesi kat'i kabul sırasında yapılacak, etin tüketimi esnasında etten kaynaklanan bir zehirlenme ve sağlık problemi çıktığı takdirde veya gerekli görüldüğü durumda, T.C. Sağlık Bakanlığı veya Tarım ve Orman Bakanlığı'nın veya Üniversiteler tarafından yapılacak laboratuvar analizleri sonucunda ilgili etin Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmadığının tespiti halinde doğabilecek ek zarar-zıyan ve mesuliyetten yüklenici firma sorumlu tutulacaktır.
 - Kesilen hayvanın Tarım ve Orman Bakanlığı'nın tesis kurma ve çalışma izni verdiği birinci sınıf mezbahaya sahip kombinada kesilmiş ve parçalanmış olduğu belgelenmelidir.
 - Kesilen hayvanın kesim öncesi (ante mortem) ve sonrası (post mortem) muayenesinin, İl veya İlçe Tarım ve Orman Müdürlükleri'nce görevlendirilen sorumlu veteriner hekim tarafından yapıldığı belgelenmelidir. (Belgede, insan tüketimine uygun olduğu ve muayene tarihi belirtilmelidir.)
 - Etler, damgalı (3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabitası Kanunu'na dayanılarak çıkarılan Hayvan Sağlığı ve Zabitası Yönetmeliği'nin 101. Maddesinde açıklanan esaslara uygun olarak yapılmış ve Bakanlıkça kabul edilmiş mühürle mühürlenmiş) olmalıdır.
 - Etler damga çizgisi boyunca yukarıdan aşağıya doğru sağlığa zararsız mavi renkli boyayla bozulmayacak, silinmeyecek ve okunaklı bir şekilde sınıf işareti (yukarıda belirtilen özelliklere ait haiz mezbahanın mührü) ile damgalı olmalıdır.
7. Kesilen etler en fazla 48 saat içinde teslim edilmelidir.
8. Etler kurumumuz soğuk hava depolarına ücretsiz olarak teslim edilmelidir.
9. Etler taze getirilmelidir. Dondurulmuş etler her ne suretle olursa olsun kabul edilmeyecektir.
10. Etler, kendine has et görünümünde olmalıdır.
11. Kesilen hayvanın safi gövdesi teslim edilecek, kırpıntı (pesvente) et kabul edilmeyecektir.
12. Etler, tamamen kemiksiz olmalı, gövde üzerinde hiçbir kemik ve/veya kırık parçası bulunmamalıdır.
13. Kesilen hayvanların sakatları (karaciğer, akciğer, böbrek, yürek, dil, dalak, işkembe vs.) ve kellesi bulunmamalıdır.
14. Etler, kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı gibi) toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmamalıdır. Gövdeler üzerinde deri parçaları, karın ve göğüs boşluğunda iç organ parçaları bulunmamalı, bilumum sakatata ait iç yağlar olmamalıdır.
15. Etlerin genel görünüşü fazla yağlı görünüm yansıtmamalıdır. Gövde üzerindeki yağlar alınmış olmalı böbrek yağları, mesane yağları, göğüs boşluk yağları alınmış olacaktır.
16. Etlerin genel görünüşü, kokusu, doğal lezzeti bozuk olmamalıdır. Doğal rengini kaybetmiş, yumuşak ve yapışkan kıvamlı, gevşemiş, fena kokulu, kurtlanmış etler kabul edilmeyecektir.
17. Hangi sebeple olursa olsun ilaç alan hayvan eti olmamalıdır.
18. Herhangi bir kimyasalla muamele edilmiş ve/veya boyanmış etler olmamalıdır.
19. Hangi sebeple olursa olsun öldükten sonra kesilmiş hayvan etleri olmamalıdır.
20. Etler iki arçelik, iki but olarak dörde parçalanmış kemiksiz olarak getirilecektir.

21. Et asma kancalarına asılı vaziyette, üzeri etin organoleptik özelliklerini etkilemeyecek, insan sağlığına zararsız, hijyenik bir ambalajla sarılı olarak ve arabanın zeminine temas etmeyecek şekilde getirilmelidir.
22. Etler kesimden sonra soğuk hava deposunda 24 saat dinlendirilmiş olmalıdır. Rigor mortisi sürecini tamamlamış olmalıdır.

Ambalaj ve Dağıtım Yöntemleri:

1. Etler kurumun ihtiyacına göre peyderpey alınacaktır.
2. İdare siparişi verdikten sonra yüklenici 48 saat içinde eti teslim etmek zorundadır.
3. Uygun soğutma sistemine sahip, taşıma süresince istenilen ısıyı muhafaza edecek nitelikte (soğutulmuş etlerde $\pm 1^{\circ}\text{C}$)
4. Frigorifik araçlarla hava sirkülasyonunun sağlanacağı kadar boşluk bırakılarak taşınacaktır.
5. Etlerin taşındığı frigorifik araçta kötü koku yayan maddeler, toz, pislik, çöp, saman vb. yabancı maddeler bulunmayacaktır.
6. Birim ambalajların müsaade edilen ağırlık toleransla, ilgili bakanlığın 76/211/AT numaralı Hazır Ambalajların Mamullerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar tespitine dair yönetmeliğe uygun olacaktır.
7. Etlerin tesliminde görevli personellerin, resmi bir sağlık kuruluşu tarafından tifo, paratifo A ve B, salmonellosis, dizanteri, hepatitis, tüberküloz, bulaşıcı deri hastalıkları ve benzeri hastalıklar yönünden kontrol edildiği ve sağlıklı olduğunun raporunun her 3 ayda bir muayene komisyonuna ibrazı şarttır.
8. Ürünle içindeki malın dışarıdan görünmesini engellemeyecek nitelikte polietilen ve benzeri malzemelerden yapılmış ambalajlar içerisinde teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, ürünle ilgili barkod no'su, ürünün cinsi, adı, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı bulunacaktır.
9. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır.
10. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin I. bölümüne ve TS 2409'a uygun olacaktır.
11. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3. bölümüne ve TS 2409'a uygun olacaktır.
12. Bu teknik şartnamede bahsedilmeyen diğer hususlar TS 2409 ve ekleri, Türk Gıda Kodeksi Et Ürünleri ile ilgili tebliğ hükümlerinde belirtilen esaslar ile her yeni çıkan ve Resmi Gazetede yayınlanan et yönetmelikleri dâhilinde olacaktır.
13. Ürünlerin teslim noktası; Kayseri Üniversitesi yemekhane tesellüm alanı
14. Ürünler tesellüm alanına muayene kabul komisyonu tarafından kontrol edildikten sonra terazide tartılıp mutfak katında bulunan soğuk hava deposuna teslim edilecektir.
15. Teslimat sırasında en az 2 kişi taşıyıcı olarak bulunacaktır. Taşıyıcılarda temiz muşamba önlük eldiven ve çizme bulunacaktır. Etler hafta içi ve mesai saatlerinde teslim alınacaktır.

YÜKLENİCİ FİRMADAN TALEP EDİLECEK BELGELER

Aşağıda istenen belgeler muayene kabul aşamasında sunulacaktır.

1. Kesilen hayvanın kesim öncesi (ante mortem) ve sonrası (post mortem) muayenesinin, İl veya İlçe Tarım ve Orman Müdürlükleri'nce görevlendirilen sorumlu veteriner hekim tarafından yapıldığına dair belge,
2. Veteriner onaylı kesim belgesi,
3. Kesilen hayvanın Tarım ve Orman Bakanlığı'nın tesis kurma ve çalışma izni verdiği birinci sınıf mezbahaya sahip kombinada kesilmiş ve parçalanmış olduğu belgelenmelidir.

BİLAL SİN


Öğr. Gör. M. Nurullah KARABAY
Gıda Mühendisi
