



## 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 : 85637428-934.99/78  
Konu : Kemiksiz Dana Eti Alımı (Yaklaşık Maliyet)

22.11.2023

Sayın .....

Üniversitemiz öğrencilerine hizmet veren başkanlığımıza bağlı Sosyal İşletmeler ve Yemekhaneler Şube Müdürlüğü öğrenci yemekhanesinde 02/01/2024-28/06/2024 tarihleri arasında kullanılmak üzere; aşağıda belirtilen miktarlarda "**Kemiksiz Dana Eti Alımı**" işinin 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu gereğince yapılabilmesi amacıyla yaklaşık maliyet oluşturmak amacıyla birim fiyatına ihtiyaç duyulmaktadır.

Söz konusu yaklaşık maliyet için tespit edilecek olan birim fiyatların 28/11/2023 tarihi saat 16.00'ya kadar birim fiyat üzerinden teklif verilmesini ve Üniversitemiz Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Satınalma Müdürlüğüne bildirilmesini rica ederim.

İlkay KARACA  
Şube Müdürü

S.N.	Malzemenin Adı	Miktar	Birim	Birim Fiyat	Toplam Fiyat
1	KEMİKSİZ ET (KARKAS TAKIM)	10000	KG		

TOPLAM	
KDV %	
GENEL TOPLAM	

**Ek:**  
-Teknik Şartname

### Acıklamalar

- 1- 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.
- 2- 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.

Hazırlayan  
BKK

Onaylayan  
KASGEM

**TC. KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ**  
**KEMİKSİZ KIRMIZI ET MİKTARI VE TEKNİK ŞARTNAMESİ**

S.N	ET ÜRÜNLERİ	MİKTAR	ÖĞRENCİ	PERSONEL	BİRİM
1	KEMİKSİZ ET (KARKAS TAKIM)	10000	7000	3000	KG

**ETLERİN GENEL ÖZELLİKLERİ:**

1. Etler, erkek dana eti olmalı, kesilen hayvanın 1-2 yaş arası olduğu belgelenmelidir.
2. T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının İl veya İlçe Müdürlüğünden alınmış Çalışma İzin Belgesi ve İşletme onay belgesi sahip olmalıdır.
3. Verilecek etler gıda mevzuatı tüzüğüne ve TS 669 belgesine uygun nitelikte olmalıdır.
4. TSE Standartlarının etlerle ilgili tüm şartları aranacaktır.
5. T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık 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 atf 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 Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın veya Üniversiteler tarafından yapılacak laboratuvar analizleri sonucunda ilgili etin Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmadığı tespit edilirse halinde doğabilecek ek zarar-zıyan ve mesuliyetten müteahhit firma sorumlu tutulacaktır.
  - Kesilen hayvanın Gıda Tarım ve Hayvancılık 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 Gıda, Tarım ve Hayvancılık 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 Zabıtası Kanunu'na dayanılarak çıkarılan Hayvan Sağlığı ve Zabıtası 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 edilmeli ve testis (taşakları) etlerin üzerinde kesilmeden getirilmelidir.
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 sakatlığı (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 olacak.
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.

#### **Ambalaj ve Dağıtım Yöntemleri:**

1. Etler 02/01/2024-28/06/2024 tarihleri arasında kurumun ihtiyacına göre peyderpey alınacaktır.
1. Uygun soğutma sistemine sahip, taşıma süresince istenilen ısıyı muhafaza edecek nitelikte (soğutulmuş etlerde  $\pm 1^{\circ}\text{C}$ )
2. Frigorifik araçlarla hava sirkülasyonunun sağlanacağı kadar boşluk bırakılarak taşınacaktır.
3. Etlerin taşındığı frigorifik araçta kötü koku yayan maddeler, toz, pislik, çöp, saman vb. yabancı maddeler bulunmayacaktır.
4. 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.
5. 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.
6. Kırmızı et soğuk hava zincirini devam ettirecek frigorifik araçlarla, araç yüzeylerine temas etmeyecek şekilde teslim edilecektir.
7. Ürünle içindeki malın dışarıdan görünmesini engellemeyecek nitelikte polietilen ve benzeri malzemelerden yapılmış ambalajlar içerisinde kasalara koyulmuş şekilde teslim edilecektir.
8. Üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanım tarihini belirten etiketler bulunan kutulara konularak getirilmelidir. Kutulardaki etlerin içinde su olmayacaktır.
9. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, ürünle ilgili barkod no'su, ürünün cinsi, adı, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı bulunacaktır.
10. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır.
11. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1. bölümüne ve TS 2409'a uygun olacaktır.
12. Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3. bölümüne ve TS 2409'a uygun olacaktır.
13. 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.
14. Ürünlerin teslim noktası; Kayseri Üniversitesi yemekhane tesellüm alanı
15. Ürünler tesellüm alanına muayene kabul komisyonu tarafından kontrol edildikten sonra terazide tartılıp mutfak katında bulunan soğuk hava deposuna teslim edilecektir.

#### **MUAYENE KABUL ESNASINDA YÜKLENİCİ FİRMADAN TALEP EDİLECEK BELGELER**

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

BOLAZ SİN  
KASAP  
P. 11/3

Emre AKKÜN  
Aşçıbaşı  
E. 11/3