



T.C.
KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı

Sayı: 85637428-934.99/ **13**

24.01.2024

Konu: Kemiksiz Et Alımı (Karkas Takım) (Yaklaşık Maliyet)

Sayın.....

Üniversitemiz Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığına bağlı Sosyal İşletmeler ve Yemekhaneler Şube Müdürlüğü'nde personel ve öğrenci yemekhanesinde kullanılmak üzere ekte belirtilen özelliklere göre "**Kemiksiz Et Alımı (Karkas Takım)**" işi 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu gereğince yapılabilmesi için **Yaklaşık Maliyet** oluşturmak amacıyla birim fiyatına ihtiyaç duyulmaktadır.

Söz konusu Yaklaşık Maliyet için birim fiyatınızı **29.01.2024** tarih ve saat 11.30'a kadar Üniversitemiz Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığına bildirilmesini rica ederim.

İlkay KARACA
Şube Müdürü

S.N	Mal/Hizmetin adı	Miktar	Birim	Birim Fiyat	Tutar
1	Kemiksiz Et (Karkas Takım)	3.200	Kg		

TOPLAM	
KDV %	
GENEL TOPLAM	

- **Teknik Şartname (3 Sayfa)**

2024 YILI (Mart, Nisan, Mayıs, Haziran Dönemlerine Ait) DANA ÜRÜNLERİ ALIMI TEKNİK
ŞARTNAMESİ

MİKTAR

S.No	Malzemenin Adı	ÖĞRENCİ 4 ayda toplam miktar (Mart-Nisan- Mayıs -Haziran)	PERSONEL 4 ayda toplam miktar (Mart-Nisan- Mayıs -Haziran)	TOPLAM
1	KEMİKSİZ ET (KARKAS TAKIM))	2.025 KG	1.175 KG	3.200 KG

BİLAL BİN
KARABAY

Öğr. Gör. M. Nuri KARABAY
Gıda Mühendisi

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 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 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, iškembe 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 1. 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 SEN
KASAP

Öğr. Gör. M. Nuri KARABAY
Gıda Mühendisi