

**AKÇAKALE ÖĞRETMENEVİ ve ASO MÜDÜRLÜĞÜ**  
**KIRMIZI ET (DANA KUŞBAŞI) DOĞRUDAN TEMİN ALIMI**

**TEKNİK ŞARTNAME**

**MADDE – 1:**Kurumumuzun ihtiyacı olan Gıda Evsaf Şartnamesindeki yiyecek maddelerinin Gıda Maddeleri Tüzüğüne ve Türk Standartlarına uygun olması şarttır.

**MADDE – 2:**Alımı yapılacak ürünler ve özellikleri:

**KEMİKSİZ DANA KUŞBAŞI ETİ :**

- 1- Etlerin kabulü, etler kesilip yüzüldükten sonra ve normal şartlarda en az 6 saat bekletildikten sonra veya soğuk hava deposunda en az 24 saat dinlendirildikten sonra etler soğukluğunu muhafaza ederek soğuk hava tertibatlı araçlarla kuruma ulaştırılacaktır. Et iç ısı 10 C 'nin üzerinde olmayacaktır.
- 2- Gıda maddeleri mevzuatının 138. maddesine uygun kesilmiş ve damgalanmış olacaktır.
- 3- Şoklanmış ve dondurulmuş et alınmayacaktır.
- 4- Sakatatlar, iç yağlar ve diz kapağından aşağı kısımlar et yerine alınmayacaktır.
- 5- Kesilmiş hayvan tam etli az yağlı olacaktır. Etteki yağ oranı % 5'ten fazla olmayacaktır.
- 6- Gövdenin dış kısımları kısmen bir yağ tabası ile örtülü olacaktır.
- 7- Etler taze ve soğutulmuş(firesini vermiş) olacaktır.Tartı kesimden hemen sonra yapılmış ise %6 fire düşülecektir.
- 8- Hayvanın gövde etleri kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı vb.), toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır.
- 9- Menşei itibariyle ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- 10- Hayvanın gövde etlerinde, et ve yağ renginde değişme, yeşilimsi, mavi, kahverengi, siyah renk oluşumu lekeleri, renkte matlaşma (donuklaşma) et yüzeyinde yapışkan sümüksü ifrazat oluşumu, et yüzeyinde veya ete işlenmiş hayvan kılı görülmecektir.
- 11- Menşei itibariyle ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- 12- Dana eti kendine has görünüşte, renkte, kokuda ve tatta, temizlik ve hijyen şartlarına uygun olacaktır. Etlerin kuşbaşı olarak doğranması gereken yemek çeşitlerinde, et ve yağ dışındaki tendon, fascia , kıkırdak, lenf yumruları ile büyük sinir damarları ayıklanmış olacaktır. Kuşbaşı etlerin parçaları mümkün olduğunca homojen büyüklükte kesilecektir. Kıyma olarak kullanılması durumunda, hazırlanacak et kıymasının yağ oranı fazla olmayacak tendon, fascia, kıkırdak, lenf yumruları ile büyük sinir damarları içermeyecektir. Kıyma, yemeklerin içinde homojen dağılmış olacak, topaklanmış şekilde olmayacaktır.
- 13- Kırmızı etlerin miktarları Sağlık Bakanlığı Tedavi Hizmetleri Yönetmeliğine göre belirlenir.
- 14- İdarece ihtiyaç duyulan et maddelerinin listesini yükleniciye verecek, yüklenici idare tarafından istenilen emtialardan, birinci sınıf emtiayı numune olarak 2 (iki) gün içerisinde idareye getirip, muayene ve kontrol heyetine gösterecek, muayene ve kontrol heyetinin beğenisini alan emtialar 1 (bir) gün içerisinde idareye teslim edilecektir. Numune için getirilen emtianın beğeni kazanmaması durumunda muayene ve kontrol heyeti tarafından getirilen emtia red edilmiş sayılacak, red edilişi tutanağa geçirilecek ve söz konusu tutanak yüklenici tarafından da imza altına alınacaktır. Bir emtianın 3 (üç) kez üst üste muayene ve kontrol heyeti tarafından red edilmesi durumunda, yükleniciye ihtar çekilmeden ihale iptal edilecek.
- 15- Etler idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firmaca karşılanmak üzere yılda en az 2 (iki) defa analize tabi tutulur. Analize gönderilecek et miktarı ve varsa maliyeti firma tarafından karşılanacaktır.

**MADDE – 3:**Pansiyona Et Ürünleri Kapalı Oto içerisinde getirilecektir.

**MADDE – 4:** Verilen teklifin geçerlilik süresi, idareye teslim tarihinden itibaren **90 iş günü** olacaktır.

**MADDE – 5 :**Fiyat tekliflerine damga vergisi, resim, harç, pul ve ulaştırma giderleri dâhil olacaktır.

**MADDE – 6:** İdare gerek gördüğünde satın alınan hizmet bedeli tutarınca sözleşme yapabilir.

**MADDE – 7:**Etler kurum idaresinin çalışma saatleri 08:00-17.30 arasında getirilecektir. Bu saatler haricinde kuruma getirilen Et Ürünleri teslim alınmayacaktır. Nakliye masrafları satıcıya ait olacaktır.

**MADDE – 8:**Pansiyona Et Ürünleri idare tarafından aksi belirtilmedikçe 4. maddede yazılan hususlar dâhilinde getirilecek, idare istediği zaman herhangi bir saatte Et Ürünleri talebinde bulunabilecek ve yüklenici firma hemen Et Ürünlerini getirecektir.

**MADDE – 9:**Et Ürünleri Teslim Alma Komisyon üyelerince teslim alınacaktır. Belirtilen görevliler haricinde yapılan teslimatlar geçersiz sayılacaktır. Müteahhit Firma bu konuda hiçbir hak iddia etmeyecektir.

**MADDE – 10:**Et Ürünleri kurumumuza günlük ve taze olarak getirilmediği takdirde Muayene ve Teslim Alma komisyonunca teslim alınmayacaktır. Bu durumda olan Et Ürünleri geri götürülüp yerine en kısa zamanda(2 saat içerisinde) istenilen özellikte Et Ürünleri getirilecektir. Bu süreçte hiçbir şekilde Komisyon üyeleri ile tartışılmayacaktır.

**MADDE –11:** Teslimatlar idarenin istediği miktarda ve istediği zamanda yapılacaktır.Zamanında yapılmayan teslimatlar alınmayacak ve ödeme yapılmayacaktır. Sipariş teslimatı mutlaka teslim fişi ile alınır. Teslim fişi temini satıcı firmaya aittir. Teslim fişi olmayan teslimlerin ödemesi yapılmayacaktır.

**MADDE – 12:** Pansiyona getirilecek Et Ürünleri Yüklenici Firma yetkilisi tarafından getirilecektir. Yetkisiz kişiler tarafından getirilen Ürünler teslim alınmayacaktır.

**MADDE – 13:**Yüklenici firma her ayın ilk mesai günü faturasını kesecek ve müdürlüğümüz hesabına Bakanlığımız tarafından o ayın yemek bedeli ödendiği takdirde ödeme yapılacaktır. Bakanlığımızın ödeme tarihi beklenecektir.

**MADDE – 14:**Bu şartnamenin uygulamasından doğabilecek ihtilaflar Şanlıurfa Mahkemesinde ve 4734 sayılı kanun hükümleri dâhilinde çözümlenir.

**MADDE – 15:** Denetim özellikleri bu madde unsurlarına uygun olmalıdır.

1.T.C. Gıda Tarım ve Orman Bakanlığının İl veya İlçe Müdürlüğünden alınmış Çalışma İzin Belgesi, Gıda Sicil ve Gıda Üretim veya İşletme onay belgesi ile İSO 22000 belgesi ve Helal belgesine sahip olmalıdır.

2.Verilecek etler gıda mevzuatı tüzüğüne ve TS 669 belgesine uygun nitelikte olmalıdır. TSE Standartlarının etlerle ilgili tüm şartları aranacaktır.

3.T.C. Gıda 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.

4.Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine atıf yapılan hususların muayenesi:

a) Bu hususların muayenesi kati 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 Orman Bakanlığının 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.

b) Yılda 2 kez olmak üzere herhangi bir tarift Kabul gören etlere ait numuneler alınacak, T.C Sağlık Bakanlığı veya T.C Tarım ve Orman Bakanlığının veya Üniversiteler tarafından yapılacak laboratuvar analizleri sonucunda ilgili etin Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine uygunluğu ölçülecektir.Analizler sonucunda kesilecek olan fatura ilgili müteahhit firma tarafından karşılanacaktır.

c) Kesilen hayvanın kesim öncesi (ante mortem) ve sonrası (post mortem) muayenesinin, İl veya İlçe Gıda, Tarım ve Orman Müdürlükleri'nce görevlendirilen sorumlu veteriner hekim tarafından

yapıldığı belgelenmeli ve kurumumuza teslim edilmelidir. (Belgede, insan tüketimine uygun olduğu ve muayene tarihi belirtilmelidir.)

e) 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.

f) Dana gövde etleri, damga çizgisi boyunca yukarıdan aşağıya doğru sağlığa zararsız mavi renkli boyayla bozulmayacak, silinmeyecek ve okunaklı bir şekilde sınıf işareti (dana eti damgası) (yukarıda belirtilen özelliklere ait haiz mezbahanın mührü) ile damgalı olmalıdır.

g) Kesilen hayvanın Tarım ve Orman Bakanlığının tesis kurma ve çalışma izni verdiği birinci sınıf mezbahaya sahip kombinada kesilmiş ve parçalanmış olduğu belgelenmelidir.

**MADDE – 16:**İş bu teknik şartname bu madde dâhil **16 maddeden** ibarettir.

**İDARE**

**YÜKLENİCİ FİRMA**

**08/09/2023**

**Mehmet GÜNEY**  
**Akçakale Öğretmenevi ve ASO Müdürü**