

**BEYAZ ET(TAVUK  
ETİ ALIMI)**

Akçakale Öğretmenevi ve ASO müdürlüğünün okullara taşıma kapsamında verilecek yemek için ihtiyaç belirlenen Kırmızı et ihtiyacının karşılanması için Kırmızı ve Beyaz Et alımı işi olup alınacak ürünlerin özellikleri aşağıda belirtilmiştir.

**TEKNİK ŞARTNAME**

**PİLİÇ ETİ(BAGET)**

- 1. Piliç Eti Gıda Maddeleri Mevzuatı Madde 143 ve 2409 nolu TSE uygun ve damgalı olacaktır. Piliç eti TSE’de belirtilen 1.sınıf özellikleri taşıyacaktır.**
2. Piliç etleri dondurulmamış, taze, sıhhatli Gıda Maddeleri Mevzuatına uygun olarak kesilerek iyi temizlenmiş ve muhafaza edilmiş olacaktır.
3. Piliç bütün kalça kemiği ekleminden kesilmiş baget olarak teslim edilecektir.

4. Kuruma getirilecek piliç eti Tarım ve Köy İşleri Bakanlığında çalışma izni almış kombine ve tesis ürünü olacak ve Bakanlığın çalışma izni ibraz edilecektir.
5. Piliç Bagetler 75 ila 90 gr. arasında olacaktır.
6. Görünebilir her türlü tüyün mutlaka temizlenmiş olması gerekir. Tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri belirgin olmamalıdır.
7. Piliç Bagetler yere düşmemiş, kirlenmemiş, çamur toz izi bulaşmamış bir şekilde olacak.
8. Piliç Bagetler karton kutu içinde ambalajlı olarak getirilecek. Karton kutuda firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, TSE numarası olacaktır.
9. Nakil sırasında temiz olarak sağlık şartlarına uygun şekilde kuruma ulaştırılacaktır.
10. Getirilecek piliç etleri aynı üretim tarihli olacaktır.
11. Talep edilen ürün için İdareimiz mutfağından gün öncesinden telefon açıldığında sipariş edilen ürünler ertesi gün en geç saat 07:30'a kadar İdareimiz mutfağına muvakkat makbuzu ile birlikte teslim edilecektir. İdare istemediği müddetçe siparişler gün öncesinden teslim edilmeyecek, istenilen tarihte sabah 07:30'a kadar teslimat yapılacaktır. Yüklenici tarafından 07:30'dan sonra yapılacak siparişler kabul edilmeyecek olup, İdare başka bir yerden temin yoluna gidilerek faturasını yükleniciye ödettirilir.

## **PİLİÇ GÖĞÜS ETİ (FLETO, KEMİKSİZ VE DERİSİZ)**

- 1-Piliç göğüs parça etleri, TS 2409'a göre hazırlanmış tavuk gövde etlerinin, TS5890'a göre parçalanması suretiyle elde edilmiş, bozulmamış, kokuşmamış, acılaşmamış, donma yanığına uğramamış ve yabancı koku sinmemiş, kendine özgü renk, koku ve görünüşte olacak, parça bütünlüğü bozulmamış olacak ve kemiksiz olmayacaktır.
2. Piliç göğüs etleri orta derecede uzun yuvarlar bir görünüm verecek kadar etli olacaktır.
3. Piliç göğüs parça etleri, renk, koku ve görünüş azısından taze (bayatlamamış) ve temiz olduğunu belirten özellikte olacaktır.
4. Piliç göğüs parça etleri üzerinde yapılan kontrollerde herhangi bir organik veya inorganik bulaşma belirtisi (sinek, böcek gibi zararlıların kendileri veya bunların kalıntıları ve yumurtaları, çöp, toprak vb. Yabancı madde görülmeyecektir.
5. Piliç göğüs parça etleri normal tencerede su kaynadıktan sonra en çok 30 (otuz) dakikada pişmiş olacaktır.
6. Donmuş ve buzlu piliç eti kabul edilmeyecek.
- 7-Piliç göğüs parça etlerinden, deri tamamen alınmış olacaktır.
- 8-Piliç göğüs parça etleri, tarifinden verilen yerlerden ve derili parçalar deri kayması olmadan düzgün kesilmiş olacaktır.
- 9- Piliç göğüs etleri parça parça olmayacaktır.
- 10- Kesinlikle kemikli olmayacaktır.

### **DİĞER HUSUSLAR:**

**Talep edilen ürün için İdareimiz mutfağından gün öncesinden telefon açıldığında sipariş edilen ürünler 08.00-.17.00 saatleri arasında İdareimiz mutfağına muvakkat makbuzu ile birlikte teslim edilecektir. Kesimi yapılan hayvanların veteriner kontrolünde yapıldığına dair belgesi bulunmalıdır.**

**MADDE – 1:**Kurumun öngördüğü durumlarda ürünler analiz için ilgili laboratuvara gönderildiğinde tetkik ücreti yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.

Bu şartnamede yazılı olmayan hususlar için Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

**MADDE – 2:**Siparişlerin saatinde getirilmemesi veya istenilen şekilde getirilmemesi dolayısıyla yaşanan iadelerin çok olması durumunda idaremiz kesin teminatı gelir kaydederek sözleşmeyi tek taraflı feshetme yetkisine sahiptir.

Peyderpey alım yapılacak olup alımı yapılan kısmın parası ödenecektir.

**MADDE – 3:**Kuruma 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. Ürünler toplu alınmayacak idarenin ihtiyacı doğrultusunda aylık –haftalık alınacaktır.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 ISO 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 olmadığının tespiti halinde doğabilecek ek zarar-ziyan ve mesuliyetten müteahhit firma sorumlu tutulacaktır.

b) Yılda 2 kez olmak üzere herhangi bir tariftekabul 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.

**İDARE**

**YÜKLENİCİ FİRMA**

**08/09/2023**

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