



T.C.
ERCIYES ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
(Sağlık-Kültür ve Spor Daire Başkanlığı)

Sayı : 33441611.934-01-03

13/06/2022

Konu : Kırmızı ve Beyaz Et Alımı (yaklaşık maliyet)

Sayın.....

Üniversitemiz Sosyal İşletmeler Şube Müdürlüğüne bağlı Talas Restoran tarafından kullanılmak üzere “Kırmızı ve Beyaz Et Alımı” işinin 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu gereğince yapılabilmesi için **yaklaşık maliyet** oluşturmak amacıyla birim fiyatına ihtiyaç duyulmaktadır.

Söz konusu yaklaşık maliyet için birim fiyatlarınızı **15/06/2022** tarih ve saat 11:30 a kadar Üniversitemiz Sağlık Kültür ve Spor Dairesi Başkanlığı Satınalma Müdürlüğüne bildirmenizi rica ederim.

Bekir ATICI
Satınalma Şube Müdürü

No	Mal/Hizmetin adı	Birim	Miktar	B. Fiyat	Tutar
1	Kırmızı Et (Kemiksiz) Dana Parça	KG	300		
2	Kuzu Pirzola	KG	100		
3	Kemiksiz Kuzu But	KG	200		
4	Dana Bonfile	KG	200		
5	Kuyruk Yağ	KG	20		
6	Piliç Kanat	KG	150		
7	Piliç Pirzola	KG	150		
8	Tavuk Göğüs Flato	KG	150		
9	Taze Çupra	Adet	40		
10	Taze Levrek	Adet	40		

TOPLAM	
KDV %	
GENEL TOPLAM	

Ek: 11 sayfa teknik şartname

**KANATLI ETİ (PİLİÇ KANAT , PİLİÇ FLATO,PİLİÇ PİRZOLA)
TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. **Üretici firma;** Kanatlı hayvan eti üretimine dair T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan alınmış İşletme Kayıt Belgesi, HACCP veya ISO 22000 belgesi ve Helal Kesim Belgelerinin noter tasdikli suretlerini yüklenici firma sözleşme imzalandıktan sonraki ilk ürün teslimatında muayene komisyonuna ibrazı şarttır.
2. Kanatlı hayvan eti ve hazırlanmış karışımlarında üreten işyeri, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerinin Taşınması Gereken Özellikler"** bölümünde yer alan genel kurallara; 08.01.2005 Tarih ve 25694 Sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "**Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik**" hükümlerine ve 27.05.2004 Tarih ve 5179 Sayılı "**Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun**"unda belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
3. Kanatlı hayvan kesimi 8.5.1986 Tarih ve 3285 Sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu'nun 33. maddesi hükümlerine uygun olarak yapılmalıdır.
4. Kanatlı hayvan eti, 08.01.2005 Tarih ve 25694 Sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "**Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik**" hükümlerine uygun ruhsatlandırılmış kombina ve tesislerde üretilmiş olmalıdır.
5. Kanatlı eti; 05.12.2012 Tarih ve 28488 Sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Tebliğ No: 2012-74 Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği hükümlerine uygun olmalıdır.
6. Üretici firma; kesime alınan kümeste en az 6 ay öncesine kadar, **Tavuk Kolerası, Tavuk Vebası, Newcastle, Salmonellose, Aspergillose, E.colibasillose, Micoplasmose, Leucose, Pseudo Tuberculose ve Toksoplasmose** vb gibi salgın hastalıkların görülmediğini T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın yetkili kurumundan alınacak raporla belgelemelidir ve bu belgeyi muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda muayene komisyonuna teslim etmelidir.
7. Kanatlı hayvan eti, Aves sınıfında bulunan ve eti gıda olarak tüketilen **tavuk** olmalıdır.
8. Kanatlı eti, tekniğine uygun olarak kesilmiş, kanı akıtılmış, tüyleri yolunmuş, iç organları çıkartılmış, baş ve ayakları kesilmiş, yıkama ve soğutma işlemi görmüş, suyu sızdırılmış olmalıdır.
9. Kanatlı eti; modifiye atmosfer yöntemi veya vakum ile ambalajlanmış kanatlı etleri de dahil olmak üzere **soğutma, dondurma veya hızlı dondurma dışında** herhangi bir **koruyucu işlem görmemiş**, isteğe bağlı olarak parçalanmış veya parçalanmamış olmalıdır.

Akın YILDIRIM
Sosyal İşletmeler Şube Müdürlüğü
Birim Sorumlusu

10. Kanatlı Eti tesliminde hepsi standart ve uygun gramajda olup olmadığına dikkat edilecek; uygunsuz olduğunda ürün kabulü yapılmayacaktır.
11. Kanatlı etler soğuk zincir bozulmadan teslim edilmelidir. Ürün ve ambalajı çok fazla ezilmemiş ve suyunu bırakmamış olmalıdır.
12. Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine atıf yapılan hususların muayenesi:
Bu hususların muayenesi kat'i kabul sırasında yapılacak, kanatlı etin tüketimi esnasında etten kaynaklanan bir zehirlenme ve sağlık problemi çıktığı takdirde veya muayene komisyonunun gerekli gördüğü hallerde, T.C. Sağlık Bakanlığı veya T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı veya Üniversiteler tarafından yapılacak laboratuvar analizleri (ki, bu analizlerin bedeli müteahhit firma tarafından karşılanacaktır) 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.
13. Kanatlı eti kurumumuz isteğine bağlı olarak taze veya hızlı dondurulmuş (şoklu) olarak getirilmelidir.
14. Kanatlı eti şoklu ise, son tüketim tarihine 3 aydan az süre kaldığı takdirde kabul edilmeyecektir. Kanatlı eti taze ise, üretim tarihinden en fazla 2 gün geçmiş olduğu takdirde kabul edilecektir.
15. Kanatlı eti, kurumumuz soğuk hava depolarına ücretsiz olarak teslim edilmelidir.
16. Kanatlı eti, kendine has tat, koku, görünüş ve yapıda olmalıdır.
17. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılaması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış kanatlı etlerinin kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
18. Pirzola 140±20gr, kanat ise 45±10gr, fileto ise 160±25gr olmalıdır.
19. Taze kanatlı etlerine ait pH değerleri ve tiyobarbiturik asit değerleri aşağıdaki tabloda verilen değerlere uygun olmalıdır.

	pH (En fazla)	Tiyobarbiturik asit (En fazla)
Kanatlı gövde eti-karkas	6.5	1.0 µcg MA/g
Kemiksiz kanatlı parça etleri	6.8	1.0 µcg MA/g
Kanat	6.5	1.0 µcg MA/g
Göğüs	6.5	1.0 µcg MA/g
But	6.5	1.0 µcg MA/g

20. Kanatlı etinde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir. Bu genel kurallara ek olarak aşağıdaki tabloda verilen mikrobiyolojik kriterlere uygun olmalıdır.

**TAZE KANATLI ETLERİ ve HAZIRLANMIŞ KARIŞIMLARI İÇİN
MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER**

	n	c	m	M
Aerobik mezofilik bakteri	5	2	5×10^5	5×10^6
<i>Escherichia coli</i>	5	2	1×10^2	1×10^3
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	5×10^2	5×10^3
<i>Salmonella</i> spp.	5	0	25 g'da bulunmamalı	

n: deney numune sayısı

c: m ile M arasındaki sayıda mikroorganizma ihtiva eden kabul edilebilir en fazla deney numune sayısını

m: (n-c) sayıdaki deney numunesinin 1 gramında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı

M: c sayıdaki deney numunesinin 1 gramında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı

21. Kanatlı eti, kokuşmuş olmamalı veya kokuşma belirtileri göstermemelidir. Kokuşmayı baskılayacak herhangi bir işlem veya madde uygulanmış olmamalıdır.
22. Kanatlı eti, kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı gibi) toprak, çamur vb organik ve/veya inorganik herhangi bir yabancı madde ile kirlenmiş olmamalıdır.
23. Kanatlı eti, tüy dipleri kan lekesiz olmalı; morartılar, kırmızı veya koyu renkli kan pıhtılaşmaları, berelenme, jelatinimsi yapı vb olumsuzluklar taşımamalıdır.
24. Kanatlı etinin genel görünüşü fazla yağlı olmamalıdır.
25. Herhangi sebeple olursa olsun ilaç alan kanatlı eti olmamalıdır
26. Herhangi bir kimyasalla muamele edilmiş kanatlı eti olmamalıdır.
27. Herhangi sebeple olursa olsun öldükten sonra kesilmiş kanatlı eti olmamalıdır.
28. Kanatlı eti, üretimlerini takiben **hijyenik** olarak ambalajlanmalıdır. Kanatlı eti, **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme"** bölümünde yer alan **genel kurallara uygun olarak ambalajlanmalı, etiketlenmeli ve işaretlenmelidir.** Ambalajları, ürünü sıcaklık değişimleri, hava, nem, ışık vb olumsuz dış etkenlerden koruyacak nitelikte olmalı ve ürünün bileşiminde istenmeyen değişikliklere ve organoleptik özelliklerinde bozulmalara yol açmamalı, ürün ile etkileşim göstermemelidir. Ayrıca

AKIN YILDIRIM
Sosyal İşletmeler Şube Müdürlüğü
Birim Sorumlusu

taşıma, depolama koşullarına dayanıklı ve istiflemeye uygun olmalı; patlak, yırtık, delik, kirlenmiş olmamalı; açık renkli ve ürünün muayenesine izin verebilir özellikte olmalıdır.

29. Ambalajların üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, bozulmayacak ve silinmeyecek şekilde, kağıt veya baskı (litograf) etiket olarak yazılmalıdır :

→ **T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan alınmış İşletme Kayıt nosu**

- İlgili standardın işaret ve numarası
- Üretici firmanın adı veya tescilli markası ve adresi,
- Ürünün ait olduğu kanatlı hayvan türü ürünün ismi,
- Ürünü saklama sıcaklığı,
- Malın adı, tipi, çeşidi, imalat seri ve parti numarası, imal ve/veya son kullanma tarihleri (gün-ay-yıl olarak), brüt ve net miktarları.

30. Kanatlı eti taşıma hususları **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Gıdaların Taşınması ve Depolanması"** bölümünde yer alan kurallara uygun olmalıdır. **Kanatlı eti taşıma araçları:** Kanatlı eti taşımaya uygun hijyenik özelliklere sahip olmalıdır; uygun soğutma sistemine sahip, taşıma süresince istenilen ısıyı muhafaza edecek nitelikte (**soğutulmuş etlerde $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 'a, dondurulmuş etlerde -18°C 'ye ayarlanabilmeli**, suhnet değişimi otomatik kayıt cihazıyla (termograf) donatılmış) olmalıdır. Frigorifik araçlarla hava sirkülasyonunun sağlanacağı kadar boşluk bırakılarak taşınacaktır. Etlerin taşındığı frigorifik araçta kötü koku yayan maddeler, toz, pislik, çöp, saman vb. yabancı maddeler bulunmamalıdır. Et taşıma aracının iç yüzeyleri düzgün, paslanmaz, etin organoleptik özelliklerini etkilemeyecek bir malzemeden yapılmış, temizlik ve dezenfeksiyona uygun nitelikte olmalıdır. Araç seri ve süratli olmalıdır.

31. Kanatlı eti taşıma araçları, kesinlikle amacı dışında kullanılmamalı, koku yayan ve/veya kirli başka mal bu araçlarda taşınmamalıdır.
32. Kanatlı eti tesliminde görevli firma personelleri; kişisel hijyen kurallarına uygun davranış ve görünümde olmalıdır.
33. Kanatlı eti 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 raporu muayene komisyonunun gerekli görüldüğü durumlarda komisyona ibraz edilmelidir.**
34. Müteahhit firma tarafından getirilen kanatlı etleri muayene komisyonu tarafından kontrol edilecek, şartname kriterlerine uygun olmayan etler iade edilecektir.
35. **İade edilen kanatlı etlerinin yerine uygun olan kanatlı etleri en geç bir gün içinde temin edilecek, temin edilmediği takdirde kurum istediği yerden etini alacak, bedelini müteahhit firma ödemek zorunda kalacaktır.**
36. İstenilen kanatlı et miktarı kurumumuz tarafından müteahhide bildirilecek ve müteahhit programı hiçbir surette aksatmayacaktır.

37. Üniversite iş bu sözleşmede kayıtlı miktarlardan $\pm$ % 20 kanatlı eti alıp almamakta serbesttir.
38. Bu şartnamede yer almayan hususlarda, gıda mevzuatı tüzüğü ve **tavuk eti için TS 2409, 5890, 5925, 8627, 12325, 12326, 12327, 12328, 12401** ve bu standartlara atıf yapılan TS'leri esas alınacaktır.
39. İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan adı geçen ürünler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu adı geçen ürünleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan adı geçen ürünleri temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

TAZE KIRMIZI ET (dana parça-bonfile)

1. Etler, sığır (tosun, dana) eti olmalı, dişi inek eti olmamalıdır ve ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir. Kesilen hayvanın 6 ay-5 yaş arası sığır olduğu belgelenmelidir.
2. **Üretici firmanın** : Dana etine ait yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış "Gıda Üretim Sertifikası" ve 27.05.2004 tarihli ve 5179 Sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesi"ne Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin 18. Maddesi gereğince 11.09.2000 tarih ve 24167 Sayılı Resmi Gazetede yayınlanan "Kırmızı Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetim Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik" hükümlerine göre düzenlenmiş, yetkili devlet (resmi) kurumlarından alınmış Çalışma İzin Belgesi, Gıda Sicil ve Gıda Üretim sertifikalarının, HACCP veya ISO 22000 belgeleri ve Helal Kesim Belgelerinin noter tasdikli suretlerini yüklenici firma sözleşme imzalandıktan sonraki ilk ürün teslimatında muayene komisyonuna ibrazı şarttır.
3. Taze Kırmızı et, 05.12.2012 Tarih ve 28488 Sayılı Resmi Gazete'de yayınlanan Tebliğ No: 2012-74 Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği hükümlerine uygun olmalıdır.
4. Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine atıf yapılan hususların muayenesi: Bu hususların muayenesi kat'i kabul sırasında yapılacak, etin tüketimi esnasında ve/veya sonrasında etten kaynaklanan bir zehirlenme ve sağlık problemi çıktığı takdirde ve/veya gerekli görüldüğü durumda, T.C. Sağlık Bakanlığı veya T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı 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.
5. Kesilen hayvanın T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın tesis kurma ve çalışma izni verdiği birinci sınıf mezbahaya sahip kombinada kesilmiş ve parçalanmış olduğu belgelenmelidir.
6. Kesilen hayvanın kesim öncesi (ante mortem) ve sonrası (post mortem) muayenesinin, İl ve İlçe Tarım Müdürlüklerince görevlendirilen sorumlu veteriner hekim tarafından yapıldığı belgelenmelidir. (Belgede, insan tüketimine uygun olduğu ve muayene tarihi belirtilmelidir.)
7. Etler, damgalı (3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu'na dayanılarak çıkarılan Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Yönetmeliği'nin 101. Maddesinde açıklanan esaslara uygun

Akın YILDIRIM
Sosyal İşletmeler Şube Müdürlüğü
Birim Sorumlusu

olarak yapılmış ve Bakanlıkça kabul edilmiş mühürle mühürlenmiş) olmalıdır. Dana butların da üzerinde mühür olacaktır.

8. Sığır gövde etleri, damga çizgisi boyunca yukarıdan aşağıya doğru sağlığa zararsız mavi renkli boyayla bozulmayacak, silinmeyecek ve okunaklı bir şekilde sınıf işareti (**sığır eti damgası**) (yukarıda belirtilen özelliklere ait haiz mezbahanın mührü) ile damgalı olmalıdır.
9. Kesilen etler en fazla **48 saat** içinde teslim edilmelidir.
10. Etler kurumumuz soğuk hava depolarına ücretsiz olarak teslim edilmelidir.
11. Etler taze getirilmelidir. Dondurulmuş etler her ne suretle olursa olsun kabul edilmeyecektir.
12. Etler, kendine has et görünümünde olmalıdır.
13. Dana parçada ise büyükbaş hayvanın butları olacaktır. Dana Parçada buttan başka bölge teslim alınmayacaktır. Dana parça ve karkas ette dış yağlar kesinlikle temizlenmiş olmalıdır.
14. Etler, tamamen kemiksiz olmalı, gövde üzerinde hiçbir kemik ve/veya kıkırdak parçası bulunmamalıdır.
15. Kesilen hayvanların sakatatı (karaciğer, akciğer, böbrek, yürek, dil, dalak, işkembe vs.) ve kellesi bulunmamalıdır.
16. 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.
17. Etlerin genel görünüşü, kokusu, doğal lezzeti bozuk olmamalıdır. Doğal rengini kaybetmiş, yumuşak ve yapışkan kıvamlı, gevşemiş, fena kokulu, kurtlanmış etler kabul edilmeyecektir.
18. Herhangi sebeple olursa olsun ilaç alan hayvan eti olmamalıdır
19. Herhangi bir kimyasalla muamele edilmiş ve/veya boyanmış etler olmamalıdır.
20. Herhangi sebeple olursa olsun öldükten sonra kesilmiş hayvan etleri olmamalıdır.
21. Etler, özel et taşıma araçları ile; çeyrek karkas halinde (gövde iki arçelik, iki but olarak dörde parçalanmış bir şekilde) 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. **Et taşıma araçları:** Et taşımaya uygun hijyenik özelliklere sahip olmalıdır Uygun soğutma sistemine sahip, taşıma süresince istenilen ısıyı muhafaza edecek nitelikte (soğutulmuş etlerde $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 'a, dondurulmuş etlerde -18°C 'ye ayarlanabilmeli, suhnet değişimi otomatik kayıt cihazıyla (termograf) donatılmış) olmalıdır. Frigorifik araçlarla hava sirkülasyonunun sağlanacağı kadar boşluk bırakılarak taşınacaktır. Etlerin taşındığı frigorifik araçta kötü koku yayan maddeler, toz, pislik, çöp, saman vb. yabancı maddeler bulunmayacaktır. Et taşıma aracının iç yüzeyleri düzgün, paslanmaz, etin organoleptik özelliklerini etkilemeyecek bir malzemeden yapılmış, temizlik ve dezenfeksiyona uygun nitelikte olması gerekir. Hareketli et asma kancalarına sahip olmalıdır. Seri ve süratli olmalıdır.
23. Et taşıma araçları amacı dışında kullanılmamalı, koku yayan ve/veya kirli başka mal taşınmamalıdır.
24. Etlerin tesliminde görevli personeller; kolay temizlenebilir, açık renkli, temiz başlık, gizme veya özel ayakkabı, eldiven, maske, çalışma kıyafetleri ve koruyucu kıyafetler giymelidir.

KAHİN YILDIRIM
Sosyal İşleri ve Sağlık Müdürlüğü
Birim Sorumlusu

25. 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 raporu muayene komisyonunun uygun görmesi durumunda komisyona ibrazı şarttır.
26. Gelen etler muayene komisyonu tarafından kontrol edilecek, şartnameye uygun olmayan etler iade edilecektir. İade edilen et miktarı en geç bir gün içinde temin edilecek, temin edilmediği takdirde kurum istediği yerden etini alacak, bedelini müteahhit firma ödemek zorunda kalacaktır.
27. Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda; bedelini müteahhit firmanın karşılması koşulu ile resmi laboratuardan alınmış “taze etlerin, **fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik** analiz raporlarını” müteahhit firma muayene komisyonuna ibraz etmelidir.
28. Etlerin, fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik, toksikolojik vb özellikleri “**T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’nın** Türk Gıda Kodeksi”nde belirtilen hususlara uygun nitelikte olmalıdır.

29. Etler aşağıdaki standartlara uymalıdır :

HAZIRLANMIŞ TAZE ETLER İÇİN MİKROBİYOLOJİK KRİTERLER

	m	M*
Aerobik mezofil bakteri (ctu/g) n=5 c=2	5×10^5	5×10^6
Escherichia coli (ctu/g) n=5 c=2	50	5×10^2
Escherichia coli O 157 h ₇ (ctu/g) n=5 c=0	Bulunmamalı	
Staphylococcus aureus (ctu/g) n=5 c=2	10^2	5×10^3
Salmonella (ctu/g) n=5 c=0	25 gr’da bulunmamalı	

n: Deney numune sayısı

c: “m” ile “M” arasındaki sayıda mikroorganizma ihtiva eden en fazla deney numune sayısı

m: (n-c) sayıdaki deney numunesinin 1 gramında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı

M: “c” sayıdaki deney numunesinin 1 gramında bulunabilecek kabul edilebilir en fazla mikroorganizma sayısı

* Tabloda verilen değer katı besiyeri için olup, sıvı besiyerinde bu değer 30M olarak alınır.

Akın YILDIRIM
Sosyal İşletmeler Şube Müdürü
Bilim Sorumlusu

30. Üniversite iş bu sözleşmede kayıtlı miktarlardan $\pm$ % 20 et alıp almamakta serbesttir.

KUZU PİRZOLA KUZU KEMİKSİZ BUT TEKNİK ŞARTNAME

- **Altı ayını tamamlamamış hayvanların eti olmalıdır.**
- İstenilen kuzu but; mevzuatına uygun kombina veya mezbahalarda kesilmiş, Veteriner Hekim kontrolünden geçmiş (TS 666) kuzu but etleri, kaliteli ve şiş yapmaya elverişli nitelikte yağsız olacaktır.
- Pirzola kuzu kaburga ve etinden yağsız ve idarece istenilen miktarlarda pirzola yapılarak teslim edilecektir.
- Et sadece kuzu eti içerecek olup, kuzu etlerine başka cins hayvan etleri (keçi, koyun, dana, inek, domuz ve tek tırnaklı hayvan eti vb.) ile ithal et kesinlikle karıştırılmayacaktır.
- **Kuzu pirzola 50 gr/adet olacak şekilde kurumumuza teslim edilmelidir. Üniversite istediği pirzola miktarını 1 hafta önceden firmaya haber verecektir. Kuzu pirzolar şoklu veya taze getirilebilir.**
- Etler, kendine has görünümde, kokuda ve renkte olacaktır. Etlerde et ve yağ renginde değişme, yeşilimtırak, mavi, kahverengi, siyah renk oluşumu, lekeler, renkte matlaşma (donuklaşma), et yüzeyinde yapışkan, sümüksü ifrazat oluşumu görülmecektir.
- Etlerde derin ve yüzeysel kokuşma kesinlikle bulunmayacaktır.
- Etlerde kükrütlü ve amonyaklı kokuşma görülmecektir. Bir miktar yağ dokusu içeren et alınıp kızartma işlemi yapıldığında ette kokuşma hissini veren koku bulunmayacaktır.
- Etler haşlanarak tadına bakıldığında tat ve kokusu kendine has özellikte ve lezzetli olacak, etlerde küflü tat ve koku bulunmayacak, tat ve kokuda ağırlaşma ve oksidatif acılaşma olmayacaktır.

YILDIRIM
Sosyal İşletmeler Şube Müdürü
Birim Sorumlusu

- Piştikten sonra etler kendine has tat ve kokuda olacak, yerken lifleri kaba ve zor çiğnenen nitelikte olmayacaktır.
- Etlerde karkas yağı dışında başka yağlar bulunmayacaktır. Etlerin yağ oranı azami %10 olacak, kemik (Orta kemik hariç) kıkırdak ve kabuk yağlarından temizlenmiş olacaktır.
- Kan ve diğer ifrazatlar (dışkı, sindirim organı muhteviyatı) toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacak, kesildikten sonra en az 6 saat bekletildikten veya soğuk hava deposunda 24 saat dinlendirilip % 3 firesi verildikten sonra gönderilecektir.
- Gıda maddeleri mevzuatının 138. maddesine uygun olarak kesilmiş olacaktır.
- Etlerin Ph değeri max 6,3 olacak ve antibiyotik kalıntısı olmayacaktır.
- Etler, muayene komisyonunun gerek görmesi halinde, renk ve görünüş, tat ve koku açısından incelenip, gözle bakılarak, dokunularak, koklanarak, haşlanıp ve kızartılıp tadına bakılarak duyu muayenesi yapılacaktır. Ayrıca muayene komisyonu tarafından gerek görüldüğü takdirde laboratuvar testleri için gönderilen numunelerden test edileceklerin tamamı belirtilen testlere tabi tutulacak ve sonuçlardan bir tanesi dahi uygun çıkmazsa parti reddedilecek ve Hukuki yollara başvurulacaktır.
- Etler, etin suyunu dışarıya sızdırmayan, etten etkilenmeyen, etin özelliğini değiştirmeyen özel mevzuatına uygun malzemelerden yapılmış, üzeri etin görülebileceği şekilde jelatin, selofan gibi malzemeyle örtülü ambalajlanmış olacaktır.
- Et ambalajları kuru, sağlam, temiz ve sağlığa zarar vermeyecek özellikte olacaktır.
- **İstenilen ağırlıkta ambalajlanmış olacaktır. Ambalajlar, etleri taşımaya yetecek kalınlıkta, özel mevzuatına uygun malzemelerden yapılmış olacaktır ve et taşımaya uygun frigofrik arabalarla getirilecektir.**
- Talep edilen tüm etler, hijyenik ortamda hazırlanarak istenilen nitelikte ve kalitede olup, dondurulmuş ve çözölmüş olmayacaktır.
- Etler kurumumuz soğuk hava depolarına ücretsiz olarak teslim edilmelidir
- **Etler taze getirilmelidir. Dondurulmuş etler kabul edilmeyecektir.**
- Etler, özel taşıma araç gereçleri ile (Et taşımaya uygun hijyenik özelliklere sahip olmalıdır. Uygun soğutma sistemine sahip, taşıma süresince istenilen ısıyı muhafaza edecek nitelikte (soğutulmuş etlerde ± 1 °C'a, dondurulmuş etlerde -18 °C'ye ayarlanabilmeli, suhunet değişimi otomatik kayıt cihazıyla (termograf) donatılmış) olmalıdır. Frigofirik araçlarla hava sirkülasyonunun sağlanacağı kadar boşluk bırakılarak taşınacaktır. Etlerin taşındığı frigofirik araçta kötü koku yayan maddeler, toz, pislik, çöp, saman vb. yabancı maddeler bulunmayacaktır. Et taşıma aracının iç yüzeyleri düzgün, temizlik ve dezenfeksiyona uygun nitelikte olması gerekir) getirilmelidir.
- Bu teknik Şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Türk Gıda Kodeksi Hükümleri geçerli olacaktır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan etler, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu etleri temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan eti temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

KUYRUK YAĞI

Akın YILDIRIM
Sosyal İşletmeler Şube Müdürlüğü
Birim Sorumlusu

- Küçük baş hayvanın(koyun,kuzu) kuyruğundan elde edilmelidir.
- Kuyruk yağı alınan hayvanın kesildiği yer ve kesim şartları hijyen standartlarına uygun olmalıdır.
- Kuyruk yağı üzerinde pislik, cerehat, kan vb bulunmamalıdır.
- Kuyruk yağları kurumumuzun siparişi üzerine temin edilecektir.
- İstenilen kuyruk yağları taze olmalıdır.
- Kurum istenilen kuyruk yağına muayene komisyonuyla inceledikten sonra değiştirme hakkına sahiptir. Yüklenici firma değişiklik yapılması istenilen ürünü en geç 2 saat içinde kuruma getirmelidir.

Kurum iş bu gıda maddelerini peyder pey firmalara sipariş verecektir.
Kurumumuz ürünlerin $\pm\%20$ miktarını almakta serbesttir.

TAZE BALIK (ÇUPRA VE LEVREK):

- Üretici Firma, **T.C. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'ndan** çalışma izni almakla yükümlüdür.
- Tesis, kapasitesine uygun genişlikte işleme ve kullanım bölümlerine sahip olmalıdır. Bu bölümler, ürünün bir kontaminasyona uğramasını engelleyecek tarzda, ürün alanları ile atık ve kirli materyalin birbirinden net olarak ayrılacağı şekilde yapılmalıdır.
- Tesiste kullanılan araç ve gereçler, işleme tezgahları, kaplar ve taşıma konveyörleri korozyona karşı dayanıklı, kolayca temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir nitelikte olmalıdır. Bunlar asli amaçları dışında hiçbir şekilde kullanılmamalıdır. Ancak Bakanlıktan izin almak kaydı ile bunlar diğer gıda maddelerinin işleme işlerinde de kullanılabilir. Korozyona dayanıklı ve tam bir sızdırmazlığa sahip, içlerine atıkların konulacağı, iş günü sonunda ilgili yerlere nakledilebilecek, uygun sayıda toplama tankları bulunmalıdır.
- Tesiste, temiz su veya temizlenmemiş basınçlı deniz suyu sağlayan bir özel sistem bulundurulması zorunludur. Ancak, yukarıda bahsedilen sistemlere karışmayacak şekilde, buhar elde etmek, yangınları söndürmek veya frigorifik tesisi soğutmak amaçları ile, içilemez suyun kullanılmasına da izin verebilir. İçilemez suyun boru donanımları, temiz su ile temizlenmiş deniz suyu boru donanımlarından farklı olmalıdır. Tesiste uygun bir atık su tahliye sistemi olmalı, böcek, kemirgen, kuş ve benzeri hayvanlara karşı koruyucu düzenekler bulunmalıdır.
- Deterjan, dezenfektanlar veya benzeri maddeler, ürün ve donanım üzerinde olumsuz etki yaratmamalıdır.
- Personel temiz iş elbisesi giyerek çalışmalı ve hijyen şartlarına uymalıdır.
- Su ürünleri işleme ve değerlendirme faaliyetlerine bizzat katılan personelin sağlık durumları periyodik olarak, tıbbi bir raporla belirlenmelidir. Üretim kapasitesi 500 kg/gün ve yukarı olan tesislerde gıda konusunda yüksek öğrenim görmüş sorumlu bir teknik elemanın istihdam edilmesi zorunludur.

Akın YILDIRIM
Sosyal İşletmeler Şube Müdürlüğü
Birim Sorumlusu

- Taze su ürünleri, hiçbir şekilde dondurma veya herhangi bir işleme tabii tutulmamış, doğal olarak veya parçalanarak hazırlanmış vakum altında veya değiştirilmiş atmosferik koşullar altında ambalajlanmış ürünler olmalıdır.
- Derhal sevk edilmedikleri veya işlenmedikleri takdirde, tesise gelen soğutulmuş su ürünleri, buz altında tesisin izotermik deposunda muhafazaya alınmalıdır. İhtiyaç duyuldukça buz uygulaması tekrarlanmalıdır. Tuzlu veya tuzsuz olarak temiz içme suyundan veya temiz deniz suyundan imal edilecek olan buz, sağlıklı koşullar altında elde edilmeli, temiz ve bakımlı konteynırlar içerisinde muhafaza edilmelidir.
- Kesim ve temizlemenin sağlığa uygun koşullar altında yapılması gerekmektedir. Bu işlemlerden hemen sonra ürünler içme suyu veya temiz deniz suyu ile iyice yıkanmalıdır.
- Dilimleme ve fileto çıkarma işlemleri kesim ve temizleme işlerinin yapıldığı yerden farklı bir yerde uygulanmalıdır. Dilim ve filetolar, uygun süre içerisinde hazırlanmalı ve derhal soğutulmalıdır. İç organlara ve işe yaramaz diğer kısımlar, insan tüketimi için hazırlanan üründen ayrı bir yerde tutulmalıdır.
- İstenilen balıkların adet ağırlığı 250 gr $\pm$ 30 gr olacak şekilde kurumumuza teslim edilmelidir.
- Taze su ürünlerinin muhafazası ve dağıtımı için kullanılan konteynırlar, ürünleri kontaminasyondan koruyacak ve eriyen buz suyunun tahliyesini sağlayacak şekilde yapılmalıdır.
- Tahliye sistemlerinin mevcut olmaması halinde atıklar, kapaklı ve tam sızdırmazlığa sahip ve kolayca temizlenebilen ve dezenfekte edilebilen kaplar içerisinde muhafaza edilmelidir. Atıklar, birikmeye bırakılmamalıdır. Atık kapları işgünü sonunda düzenli olarak tanklara veya kapalı mahallere boşaltılmalıdır. Atıklarla temas halinde kaplar, konteynırlar ve yerler her kullanımdan sonra iyice temizlenmeli ve gerektiği takdirde de dezenfekte edilmelidir.
- Su ürünlerinden hazırlanan gıdalar, kendine özgü renk, görünüş, koku ve tadında olmalı, yabancı madde ihtiva etmemeli, ürünlerin hazırlanmasında kullanılan hammadde, yardımcı madde, katkı maddeleri bu Yönetmelik hükümlerine ve ilgili standartlara uygun olmalıdır.
- Balıkların derileri, canlı ve parlak olmalı, renk kaybı olmamalı. Balığın eğilmesi ve derisinde katlanma vb. durumlar olmamalı.. Solgun, donuk, renk olmamalı.. Derinin etten ayrılmalı..Mukoza şeffaf ve akıcı olmalı.
- Göz, dışbükey (şişkin) şeffaf kornealı olmalı. Siyah parlak gözbebeği olmalı. Dışbükey hafif çökmüş yansımalar gösteren saydam tabaka, siyah, solgun gözbebeği olmamalı. Yassı, saydamsız kornea saydamsız gözbebeği olmamalı. Göz etrafında kan yayılması, gri renkli gözbebeği olmamalı.
- Solungaçlar parlak renkte olmalıdır.
- Bu teknik Şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Türk Gıda Kodeksi Hükümleri geçerli olacaktır.
- İş bu şartname kriterleriyle uyumlu olmayan balıklar, muayene komisyonu tarafından reddedilir. Yüklenici firma muayene komisyonunun uygun gördüğü süre dahilinde iş bu şartname kriterleriyle uyumlu balıkları temin etmekle mükelleftir. İstenilen süre zarfında temin etmediği takdirde; üniversite piyasadan ihtiyacı olan balığı temin eder ancak bedelini yüklenici firma ödemek zorunda kalır.

Kurum iş bu gıda maddelerini peyder pey firmalara sipariş verecektir. Kurumumuz ürünlerin $\pm$ %20 miktarını almakta serbesttir.

Akın YILDIRIM
Sosyal İşlemler Şube Müdürü
Birim Sorumlusu