

T.C  
AYDIN BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI  
SOSYAL HİZMETLER DAİRESİ BAŞKANLIĞI  
AŞEVLERİ ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ  
2021 YILI TAVUK ETİ ALIMI  
TEKNİK ŞARTNAMESİ

**1. KONU**

Bu teknik şartname Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasında; yardıma muhtaç, engelli, yaşlı kişilere, Ramazan ayında Aydın Büyükşehir Belediyesi İftar Çadırlarında, resmi, dini, özel günlerde; sıcak yemek yapımında kullanılmak üzere, Aydın Büyükşehir Belediyesi Yemek Fabrikasının ihtiyacı olan, yurt içinden satın alınacak beyaz etin/Tavuk Etinin özelliklerini, muayenelerini, ambalaj durumlarını ve diğer hususları kapsar. Bundan sonra Teknik ve Tip İdari Şartnamede Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikası **İDARE**, ihaleye katılmak isteyen isteklilerin her biri **İSTEKLİ FİRMA**, ihaleyi kazanan firma **YÜKLENİCİ** olarak tanımlanacaktır.

**2. İSTEK ve ÖZELLİKLER**

**2.1.TANIMLAR**

**Kapsam:** Bu şartname Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasına alınacak olan tavuk etlerini kapsar.

**2.1.1. İşin Mahiyeti:** Gıda maddelerinin cinsleri ve miktarları aşağıda belirtilmiştir.

GRUP NO	CİNSİ	MİKTARI (Kg. )
1	Tavuk Eti(Bütün Fileto)	8.000 kg
2	Tavuk Eti (Kuşbaşı Fileto)	14.000 kg
3	Tavuk Eti(Baget)	10.000 kg
4	Tavuk Eti Kanat (Izgara kanat)	8.000 kg
5	Tavuk Eti Kemiksiz Derisiz Bütün But	10.000 kg

**2.1.1.1** Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasına alınacak olan yukarıda cinsleri ve miktarları yazılı gıda maddeleri Teknik ve Tip İdari Şartnamede tek tek kendi adlarıyla "mal" olarak adlandırılmıştır.

**2.1.1.2** Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasında ihtiyacı olan tavuk eti çeşitleri bu şartnamede belirtilen özelliklerine ve ambalaj durumlarına göre alınacaktır.

## 2.1.2. İşin Yapılma Yeri, İşe Başlama ve İş Bitirme Tarihi;

Sözleşmenin imzasından itibaren işe başlanacak ve taahhüt edilen mallar, idarece istenen günlerde ve istenen miktarlarda partiler olarak teslim edilecektir. Mallar sipariş verilen Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasının adresine yüklenici tarafından teslim edilecektir. Mallar yüklenici tarafından sevk edilecek, sevkiyat, depolama ve istif için ayrıca ücret ödenmeyecektir.

### 3. TAVUK ETLERİ GENEL ÖZELLİKLER

#### 1. TAVUK ETİ (BÜTÜN FILETO)& 2.TAVUK ETİ (KUŞBAŞI FILETO)

Bütün Fileto;

Kemiksiz ve derisi temizlenmiş, piliç göğüs etine denir.

Kuşbaşı fileto;

Kemiksiz ve derisi temizlenmiş, kuşbaşı doğranmış piliç göğüs etine denir.

1. Tavuk etleri dondurulmamış, taze, sağlıklı, ilgili mevzuatlara uygun olarak kesilmiş, temizlenmiş, ambalajlanmış ve muhafaza edilmiş olacaktır. Tüyleri yolunmuş, ütülenmiş olacaktır.
2. Göğüs eti kemiksiz, bütün ya da kuşbaşı doğranmış olacaktır. Kuşbaşı küplerinin uzunluğu mak. 2,5 cm olacaktır.
3. Tavuk etleri genç ve etlik broiler diye tabir edilen 30- 50 günlük arası kesilen tavuklardan olacaktır.
4. Kasalardaki tavukların içlerinde su olmayacaktır. Kesinlikle dondurulmuş, çözündürülmüş tavuk eti kabul edilmeyecektir.
5. Tavuk Etleri ambalajlanmış olacak, ambalajlar yırtık, delik, hava almış olmayacak, içlerinde sızıntı su ve kan bulunmayacaktır.
6. Tavuk etleri Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasına " Frigofirik " araçlarla getirilecektir. Ürün araç taşınma sıcaklığı kontrol edilecektir. (0-4 C arasında olacaktır.)
7. Tavuk etleri üzerinde tüy, kir, koku kesinlikle bulunmayacaktır.
8. Aydın Büyükşehir Belediyesi, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasına getirilecek tavuk etleri beyaz et ve et ürünleri üretim tesislerinin kuruluş açılış, çalışma ve denetleme usul ve esaslarına dair yönetmelik hükümleri uyarınca çalışma ve üretim izni almış tesislerde kesilmiş ve ambalajlanmış olacaktır.
9. Firma, Aydın Büyükşehir Belediyesi, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasının talep ettiği miktarda tavuk etini zamanında talep edilen yemek fabrikasına temin etmekle mükelleftir.
10. Tavuk etlerinde kullanılan ambalajlar ile bu ambalajlar üzerindeki etiket bilgileri Türk Gıda Kodeksinin ilgili maddelerine uygun olacaktır. Buna göre etiket üzerinde;
  - \* Gıda Maddesinin adı, nevi
  - \* Net Miktarı,
  - \* Firma adı ve adresi, üretildiği yer, kesim tarihi, paketleme tarihi, raf ömrü
  - \* Muhafaza şartları,
  - \* Parti Seri No, son kullanma tarihi, üretim tarihi
  - \* Üretim izin tarihi ve nosu
11. Tavuk etlerinin taşındığı araçların araç dezenfeksiyon belgesi, idare talep ettiği taktirde mal alımı esnasında idareye teslim edilecektir.



12. Tavuk etleri ambalajı üzerine veya ambalajlar içine konulacak etiketlerde veya firmanın getireceği raporda aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır.

- \* Kesim tarihi
- \* Teslim tarihi
- \* Veteriner Sağlık Raporu
- \* Teslim eden firma adı ve kaşesi
- \* Araç dezenfeksiyon Belgesi

13. Gerekli görüldüğünde tavuk etleri; Gıda Mühendislerinin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firmaca karşılanmak üzere mikrobiyolojik veya kimyasal analize tabi tutulur. Analiz için firmanın 1 yetkilisi hazır bulunacak ve numunesi idare tarafından alınan ürüne, istenen analizi yaptıracaktır.

### **3-BAGET 4- KANAT 5-KEMİKSİZ DERİSİZ BÜTÜN BUT GENEL ÖZELLİKLERİ**

**3-Baget;** Bütün budun alt bölümü, ayak kısmına yakın parçası olacaktır. Baget kemiği kırılmış olmamalıdır.

**4- Kanat(ızgaralık kanat);** Yarım kanadın dip ve uç kısımlarından kesilmesinden sonra ön kol kemiklerinin ( radius , ulna) içinde bulunduğu kısımdır. **Derili olacaktır. Kesinlikle üzerinde tüy olmayacaktır.**

**5- Kemiksiz Derisiz Bütün But:** Bütün tavuk budunun derisiz ve kemiksiz hali olacaktır. Parçalanmış, kopmuş ve bütünlüğü bozulmuş tavuk butları alınmayacaktır.

1. **Tavuk etleri taze olacaktır. Kesinlikle dondurulmuş olmayacaktır. Dondurulmuş çözündürülmüş tavuk etleri kabul edilmeyecektir.**
2. Tavuk etleri teker teker olmak üzere, içindeki malın dışarıdan görünmesini engellemeyecek nitelikte polietilen ve benzeri malzemeden yapılmış ambalajlar içerisinde kasalara-kolilere konmuş şekilde teslim edilecektir.
3. Tavuk etleri genç ve etlik broiler diye tabir edilen 30- 50 günlük arası kesilen tavuklardan olacaktır,
4. Kasalardaki tavuk eti içlerinde su olmayacaktır.
5. Parça tavukların üzerinde tüy, leke, toz, toprak, çamur, vb. yabancı madde bulunmayacaktır.
6. Tavuk etleri ambalajı üzerine veya ambalajlar içine konulacak etiketlerde veya firmanın getireceği raporda aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır.
  - \* Kesim tarihi
  - \* Teslim tarihi
  - \* Veteriner Hekim onayı
  - \* Teslim eden firma adı ve kaşesi
7. Tavuk etlerinde kullanılan ambalajlar ile bu ambalajlar üzerindeki etiket bilgileri Türk Gıda Kodeksi 25. ve 26. maddelerine uygun olacaktır. Buna göre etiket üzerinde;
  - \* Gıda Maddesinin adı, nevi
  - \* Net Miktarı,
  - \* Firma adı ve adresi, üretildiği yer, kesim tarihi, paketleme tarihi, raf ömrü
  - \* Muhafaza şartları,
  - \* Parti Seri No, son kullanma tarihi, üretim tarihi
  - \* Üretim izin tarihi ve nosu

8. Tavuk etlerinin taşındığı araçların araç dezenfeksiyon belgesi, idare talep ettiği takdirde mal alımı esnasında idareye teslim edilecektir.

9. Gerekli görüldüğünde tavuk etleri; Gıda Mühendislerinin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firmaca karşılanmak üzere mikrobiyolojik veya kimyasal analize tabi tutulur. Analiz için firmanın 1 yetkilisi hazır bulunacak ve numunesi idare tarafından alınan ürüne, istenen analizi yaptıracaktır.

10. Ürünler bozulmayı baskılayacak herhangi bir işlem veya madde uygulanmış olmamalıdır.

11. Ürünler kokuşmuş, lekelenmiş ve kendine has rengini kaybetmiş olmayacaktır.

12. Ürün merkez sıcaklığı 0-4 C arası olacaktır.

#### 4. GENEL HÜKÜMLER:

- ✓ Malzemeler sözleşme imzalandıktan itibaren- 31.12.2021 tarihleri arası istenilen miktarlarda istenilen zamanlarda alınacaktır.
- ✓ Ürünler Haftalık istenecektir.
- ✓ Ürünler, ürünleri taşıyan araçlar Gıda Kodeksinin İlgili Bölümlerine uygun Olacaktır.
- ✓ İstenen Şartlar (Duyusal-Fiziksel-mikrobiyolojik-Taşınma) sağlanmadığı takdirde Aydın Büyükşehir Belediyesi Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikası Gıda Mühendisleri Tarafından Malzeme Geri Gönderilecek ve yenisi en geç 1 gün içinde sabah 10.00 da teslim edilecektir.

#### 5.AMBALAJLAMA, TAŞIMA

Yukarıda belirtilen piliç etleri, içerisindeki ürünün görünmesini engellemeyecek nitelikte polietilen veya benzeri malzemeden yapılmış, idarece istenen kilolarda ambalaj içerisinde ve nemlenmemiş, **mukavemeti yüksek malzemeden** kolilerde ambalajlanmış olacak. 1 Adet koli ağırlığı net 10 kg'ı geçmeyecek.

Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 10. Bölümüne uygun biçimde, soğuk hava zincirini devam ettirecek şekilde, kapalı frigofirik araçlarda taşınacaktır.

**\*\*Ürünler net kg' ı üstünden alımı yapılacaktır.**

#### 6.GARANTİ SÜRESİ ve TESLİM ŞARTLARI

- 6.1 Tavuk etleri ve bunların içinde bulundukları ambalajlar üretim, işleme yerlerinde, depolarda veya taşıtlarda kötü koku yayan veya bunları kirletecek olan maddelerle bir arada tutulmayacaktır.
- 6.2 Etler birbirine zarar verecek, ezecek, ambalajı deforme edecek, soğuk zinciri bozacak şekilde istiflenmeyecek ve taşınmayacaktır.
- 6.3 Mallar sözleşmenin imzalandığı tarihten itibaren istenen günlerde, istenen miktarlarda ve istenen çeşitlerde partiler olarak Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasına, en geç sabah saat 10.00'da teslim edilip istiflenecektir.
- 6.4 Teknik şartnamedeki şartlara ve sipariş verilen zamana uygun olarak mal teslim edilmediği takdirde, yükleniciye ihale dokümanının da belirtilen gecikme cezaları uygulanır.

Hazırlayan  
Aylin ÇETİNKAYA ECE  
Gıda Mühendisi

Hazırlayan  
Buket KÖKSAL  
Gıda Mühendisi