

**T.C**  
**AYDIN BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI**  
**SOSYAL HİZMETLER DAİRESİ BAŞKANLIĞI**  
**2021 YILI KARKAS DANA ETİ ALINMASI**  
**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**1. KONU**

Bu teknik şartname Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı Aşevleri Şube Müdürlüğü'nce yardıma muhtaç, engelli, yaşlı kişilere, Ramazan ayında Aydın Büyükşehir Belediyesi iftar çadırlarında, resmi, dini, özel günlerde; sıcak yemek yapımında ve cenaze evlerine pide yapılması amacıyla yurt içinden satın alınacak Dana Eti (Karkas) teknik özelliklerini, muayenelerini, ambalaj durumlarını ve diğer hususları kapsar.

Bundan sonra Teknik ve Tıp İdari Şartnamede Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı **İDARE**, karkas dana eti ihalesine katılmak isteyen isteklilerin her biri **İSTEKLİ FİRMA**, ihaleyi kazanan firma **YÜKLENİCİ** olarak anılacaktır.

**2. İHALE KONUSU İŞİN MİKTARI VE TESLİM YERİ**

**2.1 Kapsam :** Bu şartname Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığınca alınacak olan karkas dana eti işini kapsar.

**2.2 İşin Miktarı:** Gıda maddelerinin cinsleri ve miktarları aşağıda belirtilmiştir.

SIRA NO	CİNSİ ve BİRİMİ	MİKTARI (Kg )
1	Dana Eti(Karkas)	50.000 kg

**2.3 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 halinde, Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasına teslim edilecektir.

Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasının adresi yükleniciye verilecek, teslimat bu adrese yapılacaktır.

Günlük sipariş programı yükleniciye bildirilecektir. Yüklenici idarenin belirleyeceği sipariş programına uymak zorundadır. Alınacak olan dana etlerinin kesim tarihi sevkiyat tarihinden en fazla 2 gün önce olacaktır. Yüklenici malın sevkiyatı, indirilmesi ve istiflenmesi için ekstra bir bedel talep etmeyecektir.

**3. TEKNİK VE GENEL ÖZELLİKLER**

**3.1. Dana Eti (Karkas) Teknik ve Genel Özellikleri**

1- Etler, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik ve Çiğ Kırmızı Et ve

**Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliği** hükümleri doğrultusunda Çalışma izni ve Üretim İzni almış olan mezbaha ya da kombinalarda kesilmiş, yüzülmüş, temizlenmiş, damgalanmış ve nakledilmiş olmalıdır.

2- Etlerin **5996 sayılı kanuna uygun Veteriner Sağlık Raporu** ile getirilmesi mecburidir.

3- Etler, uygun soğutma sistemine sahip (frigofirik) araçlarla taşınmalıdır. Bu taşıtların; taşıma süresince istenilen sıcaklığı muhafaza edecek nitelikte olması ve iç yüzeylerinin; düzgün, paslanmaz ve etlerin organoleptik özelliklerini etkilemeyecek bir malzemeden yapılmış, temizlik ve dezenfeksiyona uygun nitelikte olması gerekir.

4- Etler kendine has tat, koku, görünüş ve yapıda olacaktır.

5- Etler bozulmuş olmamalıdır. Bozulmayı baskılayacak herhangi bir işlem veya madde uygulanmış olmamalıdır.

6- Karkas et merkez sıcaklığı 0 °C -(+4°C) arasına soğutulmadan taşınmamalı ve teslim edilmemelidir.

7- Donmuş çözülmüş etler kabul edilmeyecektir.

8- Etlerde bulunabilecek bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Bulaşanlar Bölümü'ne uygun olmalıdır.

9- Etlerde pestisit kalıntı miktarları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Pestisit Kalıntıları Bölümü'ne uygun olmalıdır.

10- Etlerde bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı miktarları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Veteriner İlaçları Tolerans Düzeyleri Bölümü'ne uygun olmalıdır.

11- Etler Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğine uygun olmalıdır.

12- Gövde eti (Karkasların) üzerinde Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine uygun hazırlanmış olan etiketlerin veya damgaların bulunması.

13- Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasına getirilen dana etlerine ait; **Yumurtalıkları karkasın üzerinde bırakılmalıdır ve her bir yarım karkas üzerinde birer adet yumurtalık bulunacaktır, İç Organlar çıkarılmış olmalıdır.**

14- Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikalarına getirilen dana etlerine ait;

a) Kesim Raporu(Küpe Numarası Yazılmalı)

b) İrsaliye Belgesi

c) Araç Dezenfeksiyon belgeleri,

Yapılacak olan her teslimat esnasında ilgili belgeler idareye sunulmalıdır.

15- **Dana eti 2 yaşını geçmemiş genç dana eti olacaktır. Karkaslar en az 250 kg olacaktır.**

16- **Karkas Dana etleri Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasına Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmeliğin Beşinci Bölüm Sevk Yeri ve Nakiller ile ilgili Hususlar kısmının 16.maddesi (d) bendine istinaden Yarım Karkaslar halinde Kefenlenmiş olarak teslim edilecektir, her bir yarım karkas üzerinde birer adet yumurtalık mutlaka bulunacaktır. Yarım Karkaslar Kabul Muayene Komisyonu tarafından muayene edildikten sonra araç içerisinde bölünüp teslim edilecektir.**

17- Gövde etleri, baş, deri ve düzgün eklemlerin altındaki ayak kısımları, solunum ve sindirim organları, kalp, dalak, yemek borusu çıkarılmış, böbrek ve salkım yağları çıkarılmış, kuyruğu 4'üncü kuyruk omurundan kesilmiş bütün halde olacaktır.

18- Et ile ilgili özellikleri:

\* Gövde dolgun ve derindir.

\* Sokum geniş ve dolgundur.



\* Butlar dolgun ve yuvarlaktır.

\* But profil dış bükeylidir.

\* Omuz kabarık ve dolgundur.

**21 - Kalite ile ilgili özellikleri:**

\* Et lifleri ince ve kesik yüzeyleri çok sık olmalıdır.

\* Kesik yüzeyi kabarık görünümlüdür.

\* Etin kıvamı sıkı ve elastikidir.

\* Etin rengi pembe ile kırmızı arasındadır.

\* Omuz sivrileri, göğüs kemiği ve kuyruk ile haya kemiği kalem yeri iyice kemikleşmiş olmalıdır.

\* Kemik başları ıslıtlı beyaz ve gri renkte olmalıdır.

\* Kemik iliği koyu renktedir.

**22- Etlerde hiçbir hastalık belirtisi bulunmayacaktır.**

**23- Etler kesilip en az 12 saat 0-4 C 'de soğuk hava deposunda dinlendirildikten sonra Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasına getirilecektir.**

**24- Etler taze olarak getirilecek, donmuş, hormonlu ve ithal malı etler kesinlikle kabul edilmeyecektir.**

**25- Etler yumuşamış, nemli, küflü ve ekşimsi kokulu, yapışkan, kırmızı kalay renkte olmayacaktır.**

**26- Kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı vb.) ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır.**

**27- Etler Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasına, frigofrik araçlarla getirilecektir.**

**28- Dana etleri, kesildikleri resmi veya özel kombina / mezbahaların damgalarını ve etiketlerini taşıyacaklardır. Mühürler, okunaklı ve düzgün olacaktır. Okunamayan ya da usulüne uygun mühür taşımayan etler kesinlikle kabul edilmeyecektir.**

**29- Etlerin kemik oranı % 20'yi geçmeyecektir.**

#### **4. ANALİZ - MUAYENE VE KABUL İŞLEMLERİ**

Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü bünyesinde görev yapan Gıda mühendisleri tarafından gerekirse mallardan numune alınacaktır. Alınan numuneler analiz yaptırılması için, firma yetkilisiyle beraber idareden ilgili bir personel ile laboratuvara teslimi yapılacaktır. Yaptırılmak istenen analiz çeşidi(mikrobiyolojik, kimyasal) yükleniciye bildirilecektir. Analiz masrafı yüklenici firmaya aittir. Analiz sonuçları teknik şartnameye veya geçerli gıda mevzuatına uygun çıkmadığı takdirde Kamu İhale Sözleşmeleri Kanunun 20. maddesi hükümleri uygulanacaktır.

Muayene ve kabul işlemleri Mal Alımları Denetim Muayene Ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmelik' e göre yapılacaktır.

Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikası yetkili personeli gerekirse etlerin kesim, depolama ve taşıma yerlerinde bütün aşamalarda inceleme yapabilecektir.

Gelen etlerde uygulanan duyuusal analizler sonucunda (3.Genel özellikler kısmına uygun olmazsa) olumsuzluklar tespit edilirse; etler iade edilecek ve iade edilen miktar kadar dana eti en geç 1 gün sonra saat 10:00 a kadar tekrar getirilecektir.

## 5. GARANTİ SÜRESİ ve TESLİM ŞARTLARI

Etler ve bunların içinde bulundukları ambalajlar üretim, işleme yerlerinde, depolarda veya taşıtlarda kötü koku yayan veya bunları kirletecek olan maddelerle bir arada tutulmayacaktır.

Etler birbirine zarar verecek, ezecek, ambalajı deforme edecek, soğuk zinciri bozacak şekilde istiflenmeyecek ve taşınmayacaktır.

Mallar sözleşmenin imzalandığı tarihten itibaren istenen günlerde, istenen miktarlarda Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasına iş günü ve iş saatlerinde en geç sabah saat 10.00'a kadar teslim edilerek idarenin göstereceği yere istiflenecektir.

Teknik şartnamedeki şartlara ve sipariş verilen zamana uygun olarak mal teslim edilmediği takdirde, yükleniciye ihale dokümanının da belirtilen gecikme cezaları uygulanır.

## 6. GENEL HÜKÜMLER

Malzemeler sözleşme tarihi ile 31.12.2021 tarihleri arası istenilen miktarlarda istenilen zamanlarda alınacak olup, sevkiyat programa uygun olarak, yüklenici tarafından hızlı bir şekilde yapılacaktır. Günlük Ürün Alım programı yükleniciye idare tarafından bildirilecektir. Yüklenici bu programa uygun teslimat yapacaktır.

Ürünlerin üretiminden sevkiyatına kadar tüm basamaklar Türk Gıda Kodeksinin İlgili Bölümlerine uygun olacaktır.

İstenen Şartlar (Duyusal-Fiziksel-mikrobiyolojik-depolama) sağlanmadığı takdirde Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı yetkili personeli tarafından Malzeme kabulü yapılmayacak, yenisi en geç 1 gün içinde teslim edilecektir.

**İş bu şartnameden 6 (Altı) maddeden ibaret olup doğabilecek anlaşmazlıklarda Aydın Efeler İlçesi mahkemeleri yetkilidir.**

**Hazırlayan**

**Buket KÖKSAL**  
**Gıda Mühendisi**

**Hazırlayan**

**Aylin ÇETİNKAYA ECE**  
**Gıda Mühendisi**