HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
TAVUK GRUBU
TEKNİK ŞARTNAMESİ

AMAÇ

Bu Teknik Şartname, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri ve bağlı birimlerinin **Tavuk Grubu** ürünlerin ihtiyacının satın alımı işi amacıyla hazırlanmıştır.

KAPSAM

Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri ve bağlı birimlerinin ihtiyacı olan tavuk grubu ürünleri ihtiyacının satın alımı işidir.

KISALTMALAR

İşbu şartnamede geçen ve aşağıda listelenen kısaltmalar metin içerisinde açıkça başka anlamda kullanıldığı ifade edilmediği sürece karşılarında belirtilen anlama gelecektir:

"İDARE" : Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri

"YÜKLENİCİ" : İhale neticesinde sözleşme imzalamış ve İdareye karşı yükümlülük altına girmiş şirket veya şirketler.

GENEL HUSUSLAR

1. Ürünlerin içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır.
2. Ürünlerin hiçbirinde Türk Gıda Kodeksinin katkı maddelerini düzenleyen Md.8 de yer alan E249, E250, E620, E621, E622, E623, E624 ve E625 kodlu katkı maddeleri kullanılmaz içeriğinde bu maddelere rastlanılması halinde yükleniciye ürünler iade edilir. Doğabilecek yasal sorunlardan yüklenici sorumludur.
3. Tüm ürünler piyasanın 1. Kalite ürünü ve TSE belgelerine sahip olmalıdır. Ürünlerin içerikleri TSE'nin belirlediği sınırlarda olacaktır. TS numarası ve TSE damgası mutlaka ürünlerin orijinal ambalajı üzerinde yazılı olacaktır.
4. Ürünlerin hepsi ambalajlı olmalıdır ve Türk Gıda Kodeksi ambalaj tebliğine uygun olmalıdır.
5. Ambalajların üzerinde zorunlu etiket bilgileri olmalıdır. Etiket bilgileri ambalaj üzerinde silinme ve değiştirilmeye uygun koşullarda olmamalıdır.
6. Ürünlerin siparişi, fiyatlandırması ürünün net ağırlığı üzerinden yapılacak olup, brüt ağırlığı dikkate alınmayacaktır. (poşet ağırlığı , kutu ağırlığı vb.)
7. Satıcı her ürün getirdiğinde ilgili parti numarasındaki ürünün analiz sertifikasını da getirmelidir.
8. Ürünün taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır.
9. Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Ekleri ile TSE'de belirtilen tüm hususlar dâhilinde olacaktır. Bu kapsam dâhilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.
10. Hacettepe Üniversitesi Sosyal Tesis İşletmelerince bir gün öncesinden telefon, faks yada emaille söz konusu ürünlerin siparişi yükleniciye bildirilecektir. Siparişi verilen ürünler istenilen miktar, cins ve kalitede en geç ertesi sabah en geç saat 08:30'da idarenin talep ettiği noktalara ve talep ettiği sevkiyat sayısına göre, talep ettiği saatte Hacettepe Üniversitesi Sıhhıye ve Beytepe Sosyal Tesis İşletmelerindeki kantin/birimlere teslim edilecektir.

11. Muayeneden geçmeyen ürünler aynı gün **saat 10:00'** e kadar teknik şartnameye uygun nitelik ve kalitede ürünlerle değiştirilecektir.

12. Yüklenici sipariş verilen malzemeyi istenilen şekil ve zamanda teslim etmediği takdirde idare yazılı ihbara gerek kalmaksızın o günkü ihtiyacını piyasadan temin eder ve bedelini yüklenicinin alacağından tahsil eder.

13. Teslim edilen ürünlerde yırtık, patlak, bozulmuş, son kullanım tarihi geçmiş vb. kusur ve hatalar olduğu tespit edilen ürünler yükleniciye iade edilecek olup, yüklenici kusurlu/hatalı ürünleri teknik şartnameye uygun ürünlerle değiştirerek Sıhhiye ve Beytepe Yerleşkesi Öğretim Üyeleri iaşe depolarına yerleşiminden sorumludur. Dağıtım ve yerleşim için ek para talep edilemez.

14. Ürünlerin teslim alınmadan önce idare tarafından duyusal testler (tat, koku vb.) yapılacak, uygun olması halinde ürün teslim alınacaktır. Duyusal analizi yapılan ürün aynı partideki diğer ürünlerin tüm özelliklerine eşdeğer olmalıdır.

15. Numune alma ve numune tutma işlemi muayene talimatı esasları dâhilinde yapılacaktır. (Numune alma işlemi TSE standartlarına göre yapılacaktır.) Numune alma hususunda sorumluluk satıcıya aittir.

16. Muayene masrafları yükleniciye aittir. Muayene esnasında gerekli her türlü personel, test ve cihaz Türk standartları ve ilgili diğer dokümanlar satıcı tarafından temin edilecektir.

17. Muayenede kullanılan, bozulan, hasar gören numuneler satıcı tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir.

18. Ürün, mal kabul sırasında ambalajı açılarak muayene edilecek uygun bulunursa kabul edilecektir. Muayeneden geçmeyen teknik şartlara uymayan ürünler iaşe depolarına kabul edilmeyecektir.

19. 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ile Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmeliğine göre " İşletme Kayıt Belgesi " verilmelidir.

20. İdarenin yetkilendirilmiş Gıda Mühendisi gerek gördüğü durumlarda firmanın üretim alanını denetleyebilir, gerek üretim alanı ile ilgili gerekse çalışan personelin uygunsuzluğu durumunda yazılı olarak firma uyarılır.

21. İdare istediği takdirde yüklenici ürüne ait (idareye gelen ürün parti numarasını taşıyan) fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analiz sonuçlarını isteyebilecektir. Yüklenici numuneyi analize gönderecek (en yakın kamu, kurum ve kuruluşları resmi bir kurumdan verilmiş; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı İl Kontrol Laboratuvarı Müdürlükleri, Veteriner Araştırma Enstitüsü Başkanlıkları, Sağlık Bakanlığı Hıfzıssıhha Başkanlıkları, Türk Standartları Enstitüsüne bağlı laboratuvarlar, üniversite laboratuvarları, Belediye gibi) ve idareye sunacaktır. Gerek görüldüğü durumda ürün tekrar resmi bir kuruma analize gönderilecektir. Yüklenici bu analiz bedelini ödemekle yükümlüdür. Ürün analiz sonuçları alınmasına kadar ki geçen süreçte yüklenici firma şartname özelliklerini taşıyan başka bir ürünü idareye getirmekle yükümlüdür.

22. Muayene ve analizler için yapılacak tüm masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır. Bu analizler sonucunda malın Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi ile ilgili TSE standartlarına uygun olmadığının tespiti halinde doğabilecek zarar ve ziyandan yüklenici firma sorumlu olacaktır. Ayrıca verilen zararın durum ve değerlendirmesine göre ihale dokümanında belirtilen cezai müeyyideler uygulanacaktır. Teslim alınacak gıda maddelerinin TSE ve ISO-EN belgeli olması halinde dahi idare getirilen ürünlerin renk, koku tat v.b. özelliklerine baktıktan sonra beğeni kazanması durumunda teslim alacaktır. Getirilen ürünlerin tamamı veya bir kısmı şartnamede belirtilen cins, kalite ve gramaj hususlarına uymaz ise teslim alınmayacaktır.

23. Ref. Std. No: Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Et Ürünleri Tebliği R.G. 05.12.2012 - 28488 Tebliğ No: 2012/74, TS 2409' ne uymalıdır.

24. Ürünler taze olmalı, dondurulmuş olmamalıdır.(Nugget, şinitzel hariç)

ÖZEL HÜKÜMLER

1.Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı hazır bulunacak, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone ve eldiven bulunacaktır. Satın alınan ürünler depoya yüklenici firma personeli tarafından yerleştirilecektir.
2. T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından işletme kayıt/onay belgesi alınmış olmalıdır.
3. Ürünler yalnız tavuk eti olacak başka hiçbir kanatlı eti karıştırılmayacaktır.

4. Ambalaj ve Dağıtım Yöntemleri:

- Birim ambalajların müsaade edilen ağırlık toleransları, ilgili bakanlığın 76/211/AT numaralı Hazır Ambalajların Mamullerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar tespitine dair yönetmeliğe uygun olacaktır.
- Tavuklar soğuk hava zincirini devam ettirecek frigorifik araçlarla, araç yüzeylerine temas etmeyecek şekilde teslim edilecektir.
- Tavuklar içindeki malın dışardan görünmesini engellemeyecek nitelikte polietilen ve benzeri malzemelerden yapılmış ambalajlar içerisinde kasalara koyulmuş şekilde teslim edilecektir.
- Üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanım tarihini belirten etiketler bulunan kutulara konularak getirilmelidir. Kasalardaki tavukların içinde su olmayacaktır.
- Orijinal ambalaj üzerinde firma adı, adresi, ürünle ilgili barkod no'su, ürünün cinsi, adı, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı bulunacaktır.
- Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır.
- Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin l'inci bölümüne ve TS 2409'a uygun olacaktır.
- Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne ve TS 2409'a uygun olacaktır.
- Bu teknik şartnamede bahsedilmeyen diğer hususlar TS 2409 ve ekleri, Türk Gıda Kodeksi Et Ürünleri ile ilgili tebliğ hükümlerinde belirtilen esaslar ile her yeni çıkan ve Resmi Gazetede yayınlanan et yönetmelikleri dâhilinde olacaktır.

5. İstenen belgeler:

- 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamındaki ürünler için " Gıda İşletme Kayıt/Onay Belgesi " verilmelidir.
- Ürünlerin üretiminde kullanılan tavukların, sağlık kontrolünden geçtiğini ve insan tüketimine uygun olduğunu belirten veteriner hekim raporu ile teslim edilecektir.
- Frigorifik araç dezenfeksiyonu ve hijyen açısından kontrolü rapor içeriğinde belirtilmiş olacaktır.

6. Mikrobiyolojik Özellikler

Tüm bileşenlere ait mikrobiyolojik özellikler yürürlükte olan "Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"nde belirtilen limitlere uygun olmalıdır.

- Aerob toplam bakteri sayısı: $5x10^5$ kob/g - $5x10^6$ kob/g
- *Salmonella* spp: 25 g'da bulunmayacak

- *L. monosytogenes*: 25 g'da bulunmayacak
- *E. coli*: bulunmamalı.
- *E. coli* 0157: H7 (kob/g): bulunmamalı
- *Staphylococcus aureus* (kob/g):$5x10^2$ -$5x10^3$
- *Clostridium perfringens* (kob/g): 10^1 - 10^2
- Maya, küf (kob/g): 10^1 - 10^2
- Antibiyotik kalıntısı bulunmayacaktır.

(Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği; Ek-1 Et ve Et Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Et Ürünleri Tebliği R.G. 05.12.2012- 28488 Tebliğ No: 2012/74)

7. Kalite Belgeleri

7.1. Ürünlerin içerisinde kullanılan hammaddelere ait TS EN ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi Belgesi ve TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesi bulunmalıdır.

7.2. Ürünler TS EN ISO 9001, TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi'nin olduğu işletmede üretilmelidir.

8. Nakliye ve Saklama Koşulları

8.1.Ürünler özelliğine göre uygun frigofirik araçla sevk edilmelidir.

8.2. Ürünlerin raf ömrü süresince ilk günkü tazeliğini koruyacaktır.

9. Ambalaj Özellikleri:

9.1. Ambalajlar presli ve kapalı olmalıdır.

9.2. Her ürün tüketime uygun kendi ambalajında olmalıdır. Ürünler raf ömrünün son gününe kadar mevcut kaliteyi muhafaza edebilmek adına uygun metotla paketlenmelidir.

9.3. Her bir ambalaj içerisindeki oksijen oranı, raf ömrü boyunca %5'i geçmemelidir.

9.4. Ambalajlamada kullanılan OPP (Oriente Polipropilen) malzeme " Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

9.5. Ambalajlarda açıklık olmamalıdır.

9.6. Her ürün kendi isim ve içerik bilgisi ve zorunlu etiket bilgilerinin olduğu ambalajlarda yer almalıdır.

9.7. Ambalajlarda "Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği"ne uygun etiketleme yapılmalıdır.

9.8.Ürünler kapalı poşetler içerisinde sevk edilmelidir.

9.9.Ürünlerin sevk edildiği kolilerin üzerindeki bilgiler de "Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
TAVUK GRUBU
TEKNİK ŞARTNAMESİ

TAVUK GRUBU ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

1. TAVUK BAGET (MİN 100 GR – MAX 150 GR)

1.1. Sırtsız butun orta eklem yerinden kesilmesiyle elde edilen but 'un ayağa yakın olan kısmıdır. Tavuklar baget but olarak alınacaktır. T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının üretim izni verdiği tesislerde üretildiği belgelenecektir.
1.2. Etin doğal renginde olması gerekmektedir. Kesim sonrasında kızarıklık, hematom olmaması gerekmektedir.
1.3. Tavuklar tüyleri yolunmuş kuyruk, kuyruk üstü yağ maddesi alınmış, böbrek, bağırsaklar ve iç organları tamamen temizlenmiş olmalıdır.
1.4. Tavuk butların üzerinde lekelenme, çürüme tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri olmamalıdır.
1.5. Deride morarmalar olmayacaktır.
1.6. Donmuş tavuk alınmayacaktır.
1.7. Teslimat temiz PVC veya karton kutuda olmalıdır.
1.8. Tavuklar 1 gün önce kesilmiş ve yıkanmış olmalıdır.
1.9. Tavuklarda bozulma belirtisi olan kötü koku olmamalıdır.
1.10. Tavukların teslimatının yapıldığı arabanın soğutuculu ve temizlik kurallarına uygun olması gerekmektedir.
1.11. Bagetlerin 1 adedinin ağırlığı minimum 100 gr maksimum 150 gr arasında olmalıdır.

2. TAVUK BUT (KEMİKSİZ DERİLİ)(200 GRAM-220 GRAM)

2.1 Bütün alt bölümüdür. Kemiklidir.
2.2 Tüyleri temizlenmiş üzerlerinde lekelenme, çürük, morarma ve ekşi koku olmamalıdır.
2.3 Parça, but dolgun etli, ağırlıkları 200-220 gr arasında ve eşit ağırlıkta olacaktır.
2.4 Butlar günlük kesim olacak, dondurulmuş olmayacaktır.
2.5 Etlerin iç sıcaklığı Max +4°C min. : 0°C sıcaklıkta olmalıdır.
2.6 Tavuk butların dışardan görünmesini engellemeyecek nitelikte polietilen ve benzeri malzemelerden yapılmış ambalajlar içerisinde kasalarda teslim edilecektir.
2.7 Kasalardaki tavuk butların içinde su olmayacaktır.

3.TAVUK BUT SPECIAL (MIN 230 GRAM-MAX 280 GRAM)

3.1. Kendine has tat, koku, görünüş ve yapıda olacaktır.
3.2. Tavuk usulüne göre kesildikten sonra temizlenmiş, tüyleri yolunmuş ve ütülenmiş, baş, ayaklar kursak, kuyruk üstü yağ guddeleri, soluk borusu, yutak, bağırsaklar, böbrekler, döllenme organı, akciğeri, karaciğer ve taşlığı çıkarılmış olacaktır.
3.3.Kırık, çıkık, organlarda kopma, derin kas yaralanmaları olmamalı, yüzeyde hematom ve hemorajiler bulunmamalıdır.
3.4. Likalanma, çürük ve ekşi kokuda veya yeşilimsi renkte olmamalıdır.
Tavukların göğüs kıkırdağı yumuşak olacaktır.
3.5. Tavuklar günlük kesim olacak, dondurulmuş olmayacaktır.
3.6. Max +4°C'de olmalıdır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
TAVUK GRUBU
TEKNİK ŞARTNAMESİ

4.TAVUK ETİ BÜTÜN (MİN 1400- MAX 1600 GRAM)

4.1. Kendine has tat, koku, görünüş ve yapıda olacaktır.
4.2. Tavuk usulüne göre kesildikten sonra temizlenmiş, tüyleri yolunmuş ve ütülenmiş, baş, ayaklar kursak, kuyruk üstü yağ guddeleri, soluk borusu, yutak, bağırsaklar, böbrekler, döllenme organı, akciğeri, karaciğer ve taşlığı çıkarılmış olacaktır.
4.3. Kırık, çıkık, organlarda kopma, derin kas yaralanmaları olmamalı, yüzeyde hematom ve hemorajiler bulunmamalıdır.
4.4. Likalanma, çürük ve ekşi kokuda veya yeşilimsi renkte olmamalıdır.
4.5. Tavukların göğüs kıkırdağı yumuşak olacaktır.
4.6. Tavuklar günlük kesim olacak, dondurulmuş olmayacaktır.
4.7. Max +4°C'de olmalıdır.

5.TAVUK BONFİLE DERİLİ (MİN 240 GRAM)

5.1. Kendine has tat, koku, görünüş ve yapıda olacaktır.
5.2. Filetolar tavuğun göğüs kısmından kemiksiz ve isteğe bağlı derisiz veya derisiz olarak minimum **240 gr** lık parçalar halinde olacaktır.
5.3. Tavuk filetolar, ızgarada pişirilmeye uygun şekilde inceltilmiş, görünür yağ içermeyecek ve marinasyonsuz hazırlanmış olacaktır.
5.4 Ürünün iç sıcaklığı Min: 0°C ve Max +4°C'de olmalıdır.

6. TAVUK BONFİLE DERİSİZ (MİN 240 gr)

6.1. Kendine has tat, koku, görünüş ve yapıda olacaktır.
6.2. Filetolar tavuğun göğüs kısmından kemiksiz ve isteğe bağlı derisiz veya derisiz olarak minimum **240gr** lık parçalar halinde olacaktır.
6.3. Tavuk filetolar, ızgarada pişirilmeye uygun şekilde inceltilmiş, görünür yağ içermeyecek ve marinasyonsuz hazırlanmış olacaktır.
6.4.Ürünün iç sıcaklığı Min: 0°C ve Max +4°C'de olmalıdır.

7 TAVUK KANAT SPECIAL (UÇSUZ)

7.1 Tavuk parça etleri, TS 2409'a göre hazırlanmış tavuk gövde etinin TS 5890'a göre kemikli olarak parçalanarak elde edilmiş olmalı.
7.2 Parça tavuklarda bozulma, çürük, morarma, ekşi koku ve donma yanığı olmamalı.
7.3 Yabancı koku sinmemiş, kendine has renk, koku ve görünüşte, parça bütünlüğü bozulmamış, tüyleri temizlenmiş olmalı.
7.4 Kemikler kırık veya parçalı olmamalıdır.
7.5 Parça tavuklar günlük kesim olacak, dondurulmuş olmayacaktır.
7.6 İnsan sağlığına uygun olduğunu belirten veteriner raporu ile teslim edilecektir.
7.7 Tavuk kanat etlerinin görünmesini engellemeyecek nitelikte ambalaj üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihini belirten etiketler bulunmalıdır.

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ
TAVUK GRUBU
TEKNİK ŞARTNAMESİ

İLGİLİ YASAL DOKÜMANLAR Teknik şartnamede ayrıntılı yazılmamış dahi olsa içerikleri itibarı ile Türk Gıda Kodeksinin ilgili tüm mevzuatları ve ilgili Türk standartlan yükleniciyi ve idareyi bağlayan dokümanlardır. Alınan ürünlerin, İdare tarafından istenildiği takdirde faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında masrafları Yükleniciye ait olmak kaydıyla, kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.

Erol KAZAN
Aşçıbaşı

Görkem GÖKTAŞ
Gıda Mühendisi

Ceyhun Kemal KALAYCI
Gıda Mühendisi

12.04.2022