

**TC
VAN YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ
DURSUN ODABAŞ TIP MERKEZİ**

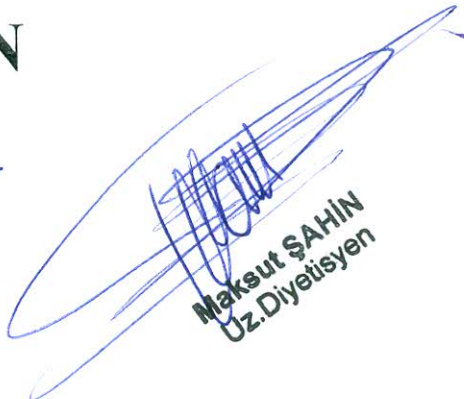
**GIDA MADDESİ (ET GRUBU)
ALIM İHALESİ
EVSAF ŞARTNAMESİ**

2020-2021

VAN


Ertuğrul Gazi KURTBEYOĞLU
Diyetisyen


Mustafa ÖZBEK
Diyetisyen
Tıp Merkezi
Baş Mühürü


Maksut ŞAHİN
Uz.Diyetisyen

Bu şartname 5 sayfadan ibaret olup genel ilkeler bölümünde belirtilen hususlar bütün ürünler için geçerlidir.

GÖVDE DANA ETİ EVSAF ŞARTNAMESİ

- 1)-Ette kokuşma, kararma, kahverengileşme, yeşilimsi renk gibi renk değişimleri olmamalıdır.
- 2)-Gövde etlerde baş, deri, diz eklemleri altındaki ayak kısımları , sindirim ve solunum organları, kalp ve dalak, iç yağları ile sidik kesesi ve kordonu, dış ve iç döllenme organları ve bağlantı yerinden itibaren kuyruk bulunmayacaktır. Böbrek ve böbrek çevresi yağları kabul edilmeyecektir. GMT'nün 138. maddesine uygun olarak kesilmiş ve damgalanmış olacaktır.
- 3)-Etler yabancı hiçbir maddeyle muamele edilmeyecektir.
- 4)-Etlerin bir santimetrekare yüzeyinde total bakteri sayısı ve diğer bakteriyolojik kriterler Türk Gıda Kodeksinde belirtilen kriterlere uygun olmalıdır.
- 5)-Etlerin rengi pembe, kırmızı arası olacaktır.
- 6)-Kesilmiş et üzerinde yabancı bir madde (deri, kıl, pislik, toprak vs.) bulunmamalıdır.
- 7)- Kendine has et görünümünde , et kokusunda olacaktır.
- 8)- Gövde et 6-8 Parçaya bölünmüş halde getirilecektir. (butlarda böbrek yağı gerdanda kesim pisiği bulunmayacaktır. Gövde küçük ise 6, büyük ise 8 parçaya bölünecektir.
- 9)- Fiziki muayene sonucu etler; yeni kesim olmayacaktır. Kesimden sonra 8-12 saat dinlendirilmiş olacak, rigor mortisi tamamlanmış olacaktır. **3 yaşından** büyük hayvan etleri alınmayacaktır.
- 10)- Et üzerinde kesim haneye ait kodlu mühür, okunaklı şekilde basılmış olacaktır.
- 11)- Etin kesim tarihi, teslim tarihi firma ismi ve kaşesi veteriner hekim onayını belirten belgeler(kesim raporu) mutlaka teslim edilecektir. Kesim raporunda kesilen hayvanın küpe numarası belirtilmiş olmalıdır.
- 12)- Etler dondurulmuş olmayacaktır.
- 13)- İdarece gerek görüldüğü durumlarda etlerin TSE şartlarına göre numunesi alınacaktır. Numuneler idarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri firma tarafından karşılanmak üzere gerektiğinde analize tabi tutulur.
- 14)- Menşei itibari ile ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- 15)- Soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla (termokingli) teslimat yapılacaktır.
- 16)- Müteahhit firmayı temsil eden kişi mal tesliminde bulunacaktır.
- 17)-Et ile ilgili özellikler:
 - a) Gövde dolgun olacaktır.
 - b) Kuyruk sokumu geniş ve dolgundur.
 - c) Butlar dolgun ve yuvaraktır.
 - d) But profili dış bükeydir.
 - e) Omuz kabarık ve dolgundur.
 - f) Antrikok kabarık yoğun ve dolgundur.
- 18)-Kalite ile ilgili özellikler:
 - a) Et lifleri ince, kesik yüzeylerinde sık ufak taneler halinde ve kasların arasında hafif yağ zerrelere olacaktır.
 - b) Kesik yüzeyi kadife görünümlüdür.
 - c) Etin kıvamı sıkı ve elastikidir (soğutulmuşlarda sıkı).
 - d) Etin rengi ortama göre açık kırmızıdan pembeye kadar olabilir.
- 19)- Etlerin üzerinde beyaz kefen ve aseptik poşet bulunacaktır.
- 20)-Şoklanmış etler kabul edilmez. Getirilen etler kolay pişen türden olmalıdır.
- 21)-Etler tarım bakanlığınca onaylı birinci sınıf kesim hanede kesilmiş olmalıdır. Kesimler askıda yapılmalıdır ve kesim sonrası yıkanmış ve temizlendikten sonra etler uygun şekilde silinmeyecek ve de okunaklı şekilde damgalanmış olmalıdır. Rigor mortisi geçirmiş olmalıdır. Soğuk zincir uygulanarak taşıma yapılmalıdır.
- 22)-Etin kemik oranı ağırlıkça en fazla yüzde on dokuz(% 19) olmalıdır.
- 23)-Hastane idaresi gerek duyduğunda etin bakteriyolojik ve diğer tahlillerini ücreti firma tarafından karşılanmak üzere isteyebilir. Tahliller tarım bakanlığı veya hastane idaresinin belirlediği eşdeğer laboratuvarlarda yapılmalıdır.
- 24)- Hastane idaresi istediği takdirde, hastaneye teslim edilen etlerin (getirilen her parti et için ayrı ayrı) 1. sınıf kesimhanede kesildiğine dair onaylı belgenin ibrazı mecburidir.
- 25)- **Erkek hayvan (tosun)** eti tercih edilir. İnek eti kesinlikle kabul edilmeyecektir.

Ertuğrul Gazi KURTBEYOĞLU
Diyetisyen

Makrout ŞAHİN
Uz.Diyetisyen

- 26-Etler gövde olarak alındığından dolayı getirilecek parçalar gövdeye ait olmalıdır. Örneğin 1 gövdeye ait 2 kol ve 2 but yanında 2 gövdeye ait kaburga alınmayacaktır. Teslim edilecek parçalar orantılı olmalıdır.
- 27-Dondurulmuş veya dondurulduktan sonra çözündürülmüş etler alınmayacaktır.
- 28-Taze kesim olmalı ve rigor mortisi geçirdikten sonra teslimat yapılmalıdır. Etin rengi kararmış olmamalıdır.
- 29-Etin yağı beyaz renkte olmalıdır. Sarı renk yağ içeren etler iade edilecektir.
- 30-Gövde et üzerinde anormal yağlanma olmamalıdır. Gövdede iç yağ tamamen alınmış olmalıdır.
- 31-Etlerin PH değeri 5,4-6 sınırları içinde ve etlerin iç ısı 0-4°C arasında olacaktır.
- 32-Kesilen hayvanlar doğurmamış ve hastalıklı olmalıdır.
- 33-Etlerin kurumumuza teslimi sırasında taşıma işi yüklenici firmaya aittir. Teslimat sırasında en az 2 kişi taşıyıcı olarak bulunacaktır. Taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, eldiven, maske ve çizme bulunacaktır. Taşıyıcılar eti istenilen şekilde muntazam olarak depoya taşıyacaklardır.

TAVUK BUT(baget)

- 1-Tavuk baget :kalçalı budun üst kısmının alınmasıyla kalan etli, kemikli , derili bölümdür.
- 2- Bagetler bir kez dondurulduktan sonra tekrar çözünme ve dondurma işlemine tabi tutulmamış olmalıdır.
- 3- Piliç bagetleri olmak üzere içerdeki malın dışarıdan görünmesini engellemeyecek nitelikte poli etilen ve benzeri malzemelerden yapılmış ambalajlar içerisinde kasalara konmuş şekilde teslim edilecektir.
- 4-Ambalajlardaki tavukların içlerinde su veya kan birikintisi bulunmayacaktır.
- 5- Bagetlerin üzerinde tüy, leke , toz, toprak, çamur, vb. yabancı madde bulunmayacaktır.
- 6- Piliç baget etleri ambalajı üzerine veya ambalajlar içine konulacak etiketler veya firmanın getireceği raporda aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır.
- Standardın işareti ve numarası,
- Tavuk etlerinin tipi, sınıfı, Kesim tarihi, son kullanım tarihi
- Teslim eden firmanın adı ve kaşesi.
- 7- Piliç bagetler; görülerek, koklanarak gerekirse pişirilerek muayene edilir.
- 8-Bagetler +4 °C veya daha düşük ısıdaki soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla teslim edilecektir.
- 9- Müteahhit firmayı temsil eden kişi mal tesliminde bulunacaktır.
- 10-Hastane idaresi gerek gördüğü takdirde Tavuk bagetleri tarım bakanlığı laboratuvarı veya idarenin belirleyeceği eşdeğer laboratuvarlarda ve idarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri firma tarafından karşılanmak üzere bakteriyolojik ve diğer analizlere tabi tutulur.
- 11-Bagetler iri ve sırtlı olacaktır. Açık baget alınmayacaktır. Bagetler markalı olmalıdır.
- 12-Baget tüy diplerinde belirgin kan izi veya morarmalar olmayacaktır.
- 13- Getirilen tavuk bagetler kolay pişen türden olmalıdır. Tüyler tamamen alınmış olmalıdır.
- 14-Bakteriyolojik kriterler Türk Gıda Kodeksinde belirtilen kriterlere uygun olmalıdır.
- 15- TSE veya ISO 9002 belgeli olmalıdır.
- 16-Tavuk bagetin içerisinde etin yenilmeyen kısımları bulunmayacaktır. Bagetler anormal yağlı olmamalıdır.
- 17-Tavuk bagetler kan, pislik, sindirim organı, toprak, çamur vb atık madde ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır.Et ve deri rengi anormal olmamalıdır. Hastalıklı olmamalıdır.
- 18-Anormal tat ve koku , küf olmayacaktır. Çürüme ve kokuşma olmamalıdır.
- 19- Piliç bagetlerin beher ağırlığı 150-170 gr aralığında olmalıdır.
- 20- Net ağırlık üzerinden alınacaktır. Kasa ve karton vb ambalaj darası düşülecektir.
- 21-Parçalanmış tavukların tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri olmayacaktır. Morarma veya sararma olmamalıdır.
- 22-Gerektiğinde veteriner hekim onayı raporunun ibrazı istenebilir.

KOYUN ETİ EVSAFI:

- 1-Etlerin görünüşü güzel, temiz ve kendine has kokusu olacaktır. Burulmuş erkek koyun eti olacak yaşlı koç veya keçi eti olmayacaktır.
- 2-Koyunlar 1.5 ile 3 yaş arasında, hastalıklı ve veterinerce damgalı olacaktır.

- 3-Etlerde normal oranda (asgari 0,5 cm kalınlığında) bir yağ tabası bulunacaktır.
- 4-Karaciğer, işkembe, bağırsakla, pankreas, dalak ile göğüs boşluğu organlarından akciğer kalp diz kapaklarından aşağı kısımlar iç yağlar baş ve kuyruk et olarak alınmaz.
- 5-_Etlerin PH değeri 5,4-6 sınırları içinde ve etlerin iç ısısı 0-4°C arasında olacaktır. Kesilen koyunlar hastalıksız olmalıdır.
- 6-Böbrek ve böbrek çevresi yağları et olarak alınmaz.
- 7-Etler kesimden en az 24 saat sonra kullanılacak.
- 8-Kesimi yapılan koyun etlerinde et oranı % 80 olacak görünen yağ olmayacaktır.
- 9-İlgili bakanlıkça müsaade edilmiş mezbahası olan yerlerden gıda maddeleri mevzuatına uygun kesilmiş hayvan etleri olacak ve hayvan sağlık zabıtası ve tüzüğü ve etlerin teftiş yönetmeliğı hükümlerine göre muayene edilmiş ve buradaki şartlara uygun damgalanmış ve taşınmış olacaktır. Veteriner Hekim kontrol raporu olacaktır. Gövde halinde getirilecektir.
- 10- Gövde etlerde baş, deri, hanap, (tarsal) ve diz eklemlerinin altındaki ayak kısımları solunum sindirim organları kalp dalak iç ve göz yağları ile sidik kesesi ve kordonu dış ve iç döllenme organlar ve bağlantı noktasında itibaren kuyruk (yağlı kuyruklarda) bulunmayacaktır.
- 11- Kuyruksuz ve sakatatsız olmalıdır.
- 12- Etlilik ile ilgili özellikler
Gövde dolgun derin tıköz ve gövde profili türüne göre pek az inhinalı
Butlar yuvarlak dolgun uzun ve iri boğumlu but profili dış büyükey.
Omuzlar kabarık ve belirli
Boyun ve bacaklar kısa ve dolgun
Kemikler ince ve kısa
Kas çukurları belirsiz
Sırt profili az belirlidir.
- 13- Kabuk yağlarının tümü veya bir kısmı kılçıklaşmış ve kısmen düzgün, kalınlığı bir mm karın leğen duvarı az belirli ve elle yoklamada kaygan pullanma ve sert, rengi beyaz, böbreğın 1/3 ten fazlası yağla örtülüdür.
- 14- Kalite ile ilgili özellikler.
Etin rengi pembe veya açık pembe kıvam sert
Lifleri çok ince ve kaygan
Eklem kıkırdakları saydam görünüşlü ve mavimsi beyaz ısıtılı
Kemik iliğı ısıtılı pembe renkte
Haya kemiğı kıkırdağı kolaylıkla kesilebilir halde olacak
Etler kesilip yüzüldükten sonra normal şartlarda en az altı saat bekletildikten sonra veya soğuk hava deposunu en az 24 saat dinlendirildikten sonra etler soğukluğunu muhafaza ederek soğuk hava tertibatlı araçlarla kuruma ulaştırılacaktır.
Donmuş ve ithal malı etler kabul edilmeyecektir.
Etler yumuşamış nemli küflü ve ekşimış kokulu yapışkan parlak kırmızı kahverengimsi olmayacaktır
Etlerde hiçbir hastalık belirtisi olmayacak kan pislik (dışkı sindirim organı muhteviyatı gibi) yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaklardır.
- 15-Etler eşzamanlı ve kolay pişmelidir.
- 16- Etlerin üzerinde beyaz kefen ve aseptik poşet bulunacaktır.
- 17-Şoklanmış etler kabul edilmez.
- 18-Etler tarım bakanlığınca onaylı birinci sınıf kesim hanede kesilmiş olmalıdır. Kesimler askıda yapılmalıdır ve kesim sonrası yıkanmış ve temizlendikten sonra etler uygun şekilde silinmeyecek ve de okunaklı şekilde damgalanmış olmalıdır. Rigor mortisi geçirmiş olmalıdır. Soğuk zincir uygulanarak taşıma yapılmalıdır.
- 19-Etin yağı beyaz renkte olmalıdır. Sarı renk yağ içeren etler iade edilecektir.
- 20-Gövde et üzerinde anormal yağlanma olmamalıdır. Gövdede iç yağ tamamen alınmış olmalıdır.
- 21-Etlerin kurumumuza teslimi sırasında taşınma işi yüklenici firmaya aittir. Teslimat sırasında en az 2 kişi taşıyıcı olarak bulunacaktır. Taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, eldiven, maske ve çizme bulunacaktır. Taşıyıcılar eti istenilen şekilde muntazam olarak depoya taşıyacaklardır.

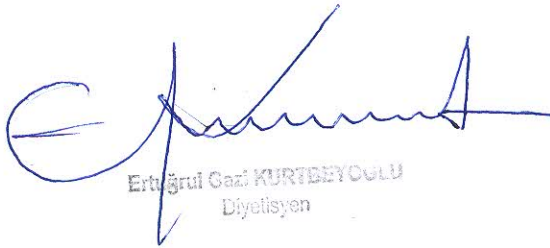
Ertuğrul Gazi KURTBEOĞLU
Diyetisyen

İsmail ÖZBEN
Yrd. Dursun Odabaş
Diyetisyen

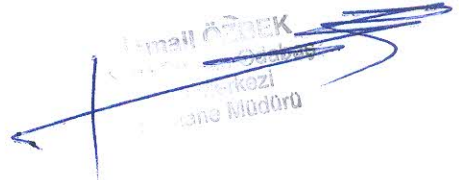
Maksut ŞAHİN
Üz. Diyetisyen

GENEL İLKELER:

- 1-Bu şartnamede belirtilmeyen hususlarda TSE ve gıda maddeleri tüzüğünün ilgili hükümleri (güncel) geçerlidir.
- 2-Teslim yeri YYÜ Dursun Odabaş Tıp Merkezi Hastanesi mutfağı depolarıdır.
- 3-Nakliye ve taşıma ilgili firmaya aittir.
- 4-Bütün gıda maddeleri net ağırlık üzerinden alınacaktır. Karton, kasa vb ambalajlar dara olarak total ağırlıktan düşülecektir.
- 5-İhale edilen miktarlar kurumumuzun ortalama 1 yıllık ihtiyacıdır. Ürünler tek partide alınmayıp siparişe göre sözleşme süresi içerisinde alınacaktır.
- 6-Muayene esnasında tamamının açılarak kontrolü mümkün olmayan gıda maddelerinden 6 ay içerisinde bozulan veya bozuk olduğu sonradan fark edilenler firma tarafından değiştirilmek zorundadır.
- 7- Siparişler aylık olarak verilecek olup gıda maddelerinde her parti için gerektiğinde hastane idaresi tarafından müteahhit firmadan muayene ve deney raporu istenebilir. Deney raporları Tarım Bakanlığı gıda kontrol laboratuvarlarından alınmalıdır. Firma hastane idaresi tarafından istenen bakteriyolojik ve kimyasal tahlilleri yaptırmak zorunda olup ücreti firma tarafından karşılanacaktır. Hangi bakteriyolojik ve kimyasal testlerin yapılacağı hastane idaresince belirlenecektir.
- 8- Muayene komisyonun kabul etmediği ürünler alınmayacaktır.
- 9-Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler ilgili firma tarafından değiştirilmek zorundadır.
- 10-Tarım ve Köyişleri bakanlığından üretim izni bulunmalıdır.
- Her parti mal tesliminden önce duyuşsal ve fiziksel değerdendirme yapılır. Muayene komisyonunun onayı olmadığı takdirde ürün iade edilir. Gerekirse başka markalı ürün istenir.
- 11-Firmalar hastane idaresi tarafından aksi belirtilmediği sürece ihale başlangıcında getirdiği ürün markasını değıştirmeyecektir.
- 12- Hastane idaresi gerek duyduğunda getirilen her parti için bakteriyolojik ve diğerdahlillerini ücreti firma tarafından karşılanmak üzere isteyebilir. Tahliller tarım bakanlığı veya hastane idaresinin belirleyeceği eşdeğer laboratuvarlarda yapılmalıdır.
- 13-Teslim şekli:Standart orijinal ambalajlarda olmalıdır. Ambalaj üzerinde üretici firmanın adı-kaşesi, imal ve son kullanma tarihleri bulunacaktır. Ambalajlar orijinal olacaktır. Orijinal olmayan ambalajların üzerine etiket yapıştırmak suretiyle getirilen ürünler kabul edilmeyecektir.


Ertuğrul Gazi KURTEYOĞLU
Diyetisyen


Maksut ŞAHİN
Uz.Diyetisyen


İsmail ÖZBEK
Tıp Merkezi
Hastane Müdürü