

**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ**

**KIRMIZI ET VE ET ÜRÜNLERİ**  
**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**AMAÇ**

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

**KAPSAM**

Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Sosyal Tesis ve İşletmeleri ve bağlı birimlerinin ihtiyacı olan **Kırmızı Et Ürünleri** ürünleri ihtiyacının satın alımı işidir.

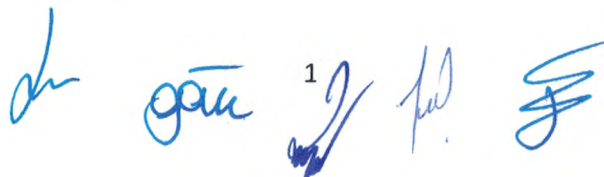
**KISALTMALAR**

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

- “İDARE”** : Hacettepe Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı  
Sosyal Tesis ve İşletmeleri
- “YÜKLENİCİ”** : ihale neticesinde sözleşme imzalamış ve İdareye karşı yükümlülük  
altına girmiş şirket veya şirketler.

**ETLERİN GENEL ÖZELLİKLERİ:**

1. Tüm ürünlerde Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından işletme onay belgesi alınmış olmalıdır.
2. Ürünlerin teknik özellikleri Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği'ne (TEBLİĞ NO: 2012/74) ve ilgili TSE standartlarına uygun olmalıdır.
3. Ürünlerin mikrobiyolojik özellikler açısından Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğine uygunluğu esas alınacaktır. Ayrıca aşağıda verilmiş olan mikroorganizmaların bulunma aralığına dikkat edilecektir.
  - *Salmonella* spp. 25 g'da bulunmamalı
  - *L. monosytogenes* 25 g'da bulunmamalı
  - *E. coli* 0157: H7 bulunmamalı
  - *Staphylococcus aureus* (kob/g):  $5 \times 10^2$  -  $5 \times 10^3$
4. Etler, taze ve olgunlaşma süresini tamamlamış olacaktır.
5. Dondurulmuş veya çözülmüş olmayacaktır, ürünler taze olacaktır.
6. pH Türk Gıda kodeksinde belirtilmiş limitler içinde olacaktır.
7. Etler Erkek danadan elde edilmiş olacaktır.
8. Etler 5996 Sayılı kanun ve hayvansal gıdalar için özel hijyen kuralları yönetmeliğine ve Türk Gıda kodeksi yönetmeliklerine uygun üretilmiş, muhafaza edilmiş, paketlenmiş ve etiketlenmiş olacaktır.
9. İdare bu mevzuat ve yönetmelikleri çerçevesinde HACCP kriterleri ve izlenebilirlik mevzularında tüm yetki ve belgeleri isteyecektir.
10. Etteki yağ oranı % 5' i geçmeyecektir.
11. Etlerin iç ısısı minimum 0 °C maksimum +4 °C olmalıdır.
12. Gelen ürünlerde herhangi bir bozulma etmeni, renk, tat, koku değişikliği veya yabancı madde belirlendiğinde mal alınmayacaktır.



**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ**

**KIRMIZI ET VE ET ÜRÜNLERİ**  
**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

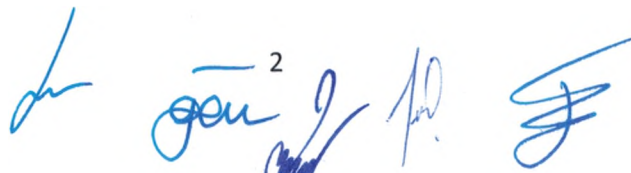
13. Kullanım sırasında görülen herhangi bir koku ve renk değişikliğinde veya pişirilme sırasında görülebilecek bozukluk sonucunda kullanılan ürün miktarını ve oluşacak maddi zararları yüklenici firmanın karşılaması zorunludur.
14. Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Et ve et ürünlerine ait Mikrobiyolojik değerler referans alınarak mikroorganizma/toksin/metabolit aramaları yapılmalıdır.
15. Yerli menşei et olacaktır.
16. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.
17. 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 Sıhhiye ve Beytepe Sosyal Tesis İşletmelerindeki kantin/birimlere teslim edilecektir.
18. Muayeneden geçmeyen ürünler aynı gün **saat 10:00'** e kadar teknik şartnameye uygun nitelik ve kalitede ürünlerle değiştirilecektir.
19. Ürünlerin siparişi, fiyatlandırması ürünün net ağırlığı üzerinden yapılacak olup, brüt ağırlığı dikkate alınmayacaktır. (poşet ağırlığı , kutu ağırlığı vb.)
20. 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 iase depolarına yerleşiminden sorumludur. Dağıtım ve yerleşim için ek para talep edilemez.
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 Hıfızısıhha 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. Ref. Std. No: Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Et Ürünleri Tebliği R.G. 05.12.2012 - 28488 Tebliğ No: 2012/74, TS 2409' ne uymalıdır.

**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 Bakanlığında işletme kayıt/onay belgesi alınmış olmalıdır.
3. Ürünlere yabancı bir başka hayvan 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.
- Kırmızı et soğuk hava zincirini devam ettirecek frigorifik araçlarla, araç yüzeylerine temas etmeyecek şekilde teslim edilecektir.



**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ**

**KIRMIZI ET VE ET ÜRÜNLERİ**  
**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

- Ürünle 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. Kutulardaki etlerin 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 1'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 etlerin, 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.

**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 frigorifik araçla sevk edilmelidir.

**8.2.** Ürünlerin raf ömrü süresince ilk günlük 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.



**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ**

**KIRMIZI ET VE ET ÜRÜNLERİ**  
**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

- 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.

**1. DANA BONFİLE FİTİLSİZ**

- 1.1. Belin karına bakan iç yüzünde bel omurları boyunca, bel gözünde sakrumun üzerine doğru uzanan adale grubundan hazırlanmış et getirilecektir.
- 1.2. Karın içinde böbrek yatağında, belin iki yanında uzanan Musculus İliopsoes, Musculus psoasminör ve Musculus quadratur Lumborum'dan oluşan, iç yağlardan ve iç organ bağlantılarından arındırılmış gevrek yapıdaki kemiksiz et olacaktır.
- 1.3. Bonfile başı diye tabir edilen parça olmayacak. Bonfile, fitilinden sıyrılmış şekilde yağsız, kırıntısız ve 1500 gr.dan az olmayacaktır.
- 1.4. Etler, taze ve olgunlaşma süresini tamamlamış olacaktır.
- 1.5. Dondurulmuş veya çözülmüş olmayacaktır.
- 1.6. pH 5,6-6,2 olacaktır.
- 1.7. Etlerin iç ısı +4°C'yi geçmeyecektir.
- 1.8. İdarenin isteği doğrultusunda bonfileler tek tek shrinkli vakum ambalajlarda teslim edilecektir. Bonfile, fitilinden sıyrılmış şekilde yağsız, kırıntısız 1,5-3 kg aralığında olacaktır.

**2. DANA KARACİĞER**

- 2.1 Taze, soğutulmuş şekilde alınacaktır.
- 2.2 Kendine has şekilde, kokuda, görünümde ve kıvamda, yüzeyi parlak kırmızıya çalan koyu kahverenginde olmalı, parazitlerden ve hastalıklardan salim bulunmalıdır.
- 2.3 Üzerinde diyafram parçaları, lenf yumruları, bağlı olduğu doku kalıntıları olmamalı, safra kesesi kalın kanalı ile birlikte çıkarılmış olmalıdır.
- 2.4 Kan, pislik, işkembe içeriği, safra sıvısı ve yabancı maddelerden arındırılmış olmalıdır.

**3. DANA KONTRFİLE**

- 3.1 Büyükbaş hayvanlarda (erkek dana) kontrfile (M. longissimus dorsi) diye bilinen; bel omurlarının sırt ve yan çıkıntıları arasında, bel gözünde, sakrum üzerine kadar uzanan bel adale grubundan elde edilen kemiksiz et kısmıdır.
- 3.2 Etin kemikten söküm yerlerindeki kırıntı ve yağ parçaları tamamen temizlenecektir.
- 3.3 Etin her iki ucu da bıçakla düzgün şekilde dikey olarak kesilmiş olacaktır.
- 3.4 Et doğal pembe renginde olacaktır.
- 3.5 Beslenme şartlarından dolayı oluşan aşırı siyahlaşmış etler alınmayacaktır.
- 3.6 Alınacak kontrfilelerde fitil diye tabir edilen kas kısmı bulunmayacaktır.



**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ**

**KIRMIZI ET VE ET ÜRÜNLERİ**  
**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

- 3.7 Kontrfilenin üzerinde bulunan yağ tabakası tamamen temizlenmiş olacaktır.
- 3.8 Kontrfilelerde karın boşluğuna doğru olan et kısımları kesilmiş olacaktır.
- 3.9 Bu parçalar kontrfile ile birlikte getirildiği zaman idare bunları kesip firmaya iade etmeye yetkilidir.
- 3.10 Etler, taze ve olgunlaşma süresini tamamlamış olacaktır.
- 3.11 Dondurulmuş veya çözülmüş olmayacaktır.
- 3.12 pH 5, 6 - 6,2 olacaktır.
- 3.13 İdare isterse kontrfileler ayrı ayrı shrinkli vakum ambalajlarda karton kutularda teslim edilecektir.

**4. KUZU CATAL BUT KEMİKLİ**

- 4.1 Kuyruk omurları, sakrum, bel omurları, leğen kemiği, bacak kemiği ve diz kemiğini içine alan kemikli adaleler grubu parçasıdır.
- 4.2 Çift butun ağırlığı 5kg'dan az, 8kg'dan fazla olmayacaktır.
- 4.3 Kuzu butlarda, but yatağındaki yağlar temizlenmiş olacaktır.
- 4.4 En az bir adet onaylı kesimhanede kesildiğini belirtir damga okunaklı olarak bulunmalıdır.
- 4.5 Etler, taze kuzu eti ve olgunlaşma süresini tamamlamış olacaktır.
- 4.6 Dondurulmuş, çözülmüş veya vakumlu olmayacaktır. pH 5,6-6,2 olacaktır.
- 4.7 Etler erkek kuzudan elde edilmiş olacaktır.
- 4.8 Kuzuların üreme organları alınacaktır. Kuyruk yağları tamamen alınmış olmalıdır.

**5. KUZU KARACİĞER**

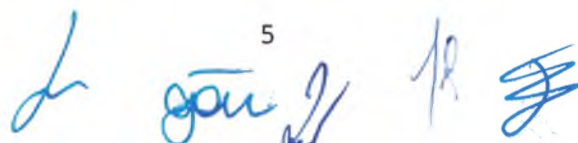
- 5.1 Taze, soğutulmuş şekilde alınacaktır.
- 5.2 Kendine has şekilde, kokuda, görünümde ve kıvamda, yüzeyi parlak kırmızıya çalan koyu kahverenginde olmalı, parazitlerden ve hastalıklardan salim bulunmalıdır.
- 5.3 Üzerinde diyafram parçaları, lenf yumruları, bağlı olduğu doku kalıntıları olmamalı, safra kesesi kalın kanalı ile birlikte çıkarılmış olmalıdır.
- 5.4 Kan, pislik, işkembe içeriği, safra sıvısı ve yabancı maddelerden arındırılmış olmalıdır.

**6. KUZU KARKAS**

- 6.1 Süt kuzusu olarak adlandırılan her ırktan kasaplık kuzuların TS5273'e göre kesimi yapılmış, yüzlümüş, baş ve ayakları ayrılmış, iç organları, idrar kesesi ve bunların bağları, yemek borusu çıkarılmış, böbrek yağları, pelvis boşluğu yağları alınmış kuyruklularda kuyruk yağı kesilmiş bütün haldeki gövdeleridir.
- 6.2 Tam etli, az yağlı, et rengi uçuk pembe, lifleri ince, kütlesi en az 10 kg, en fazla 14 kg olacaktır.
- 6.3 Kuzu gövde etleri temiz, yeni, sağlam, kokusuz, ete ve sağlığa zarar vermeyecek, ürünü etkilemeyecek ve üründen etkilenmeyecek hava alabilecek özellikte dokunmuş beyaz, krem ve bej renkli bezle sarılacak şekilde ambalajlanacaktır.
- 6.4 Kuzu etleri üzerinde hayvan dışkısı, deri, sarılık olmamalıdır, dış etkenlerden arınmış Olmalıdır.

**7. KUYRUK YAĞI**

- 7.1 Küçükbaş hayvanın (koyun, kuzu) kuyruğundan elde edilmelidir.
- 7.2 Kuyruk yağı alınan hayvanın kesildiği yer ve kesim şartları hijyen standartlarına uygun olmalıdır.
- 7.3 Kuyruk yağı üzerinde pislik, kıl, cerahat, kan vb. bulunmamalıdır.

5  


**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ**

**KIRMIZI ET VE ET ÜRÜNLERİ**  
**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

- 7.4 Kuyruk yağları kurumumuzun siparişi üzerine temin edilecektir.  
7.5 İstenilen kuyruk yağları taze olmalıdır.  
7.6 Kurum istenilen kuyruk yağını muayene komisyonuyla inceledikten sonra değiştirme hakkına sahiptir.  
7.7 Yüklenici firma değişiklik yapılması istenilen ürünü en geç 2 saat içinde kuruma getirmelidir.  
7.8 Kuyruk yağı miktarı min:2 kg max: 6 kg olmalıdır.

**8. DANA KARKAS KEMİKLİ**

- 8.1 Kasaplık danaların usulüne uygun olarak kesilmiş, yüzülmüş, baş ve ayakları ayrılmış, iç organları, böbrekleri, üreme organları, idrar kesesi ve bunların bağları, yemek borusu çıkarılmış, böbrek yağları alınmış, kuyruğun 4. kuyruk omurundan kesilmiş en az 250 kg. Ağırlığındaki bütün şekilde olmalıdır.  
8.2 Dana karkas ekstra etli ve az yağlı olacak, yağ oranı % 5'i geçmeyecek, kemik oranı %15-20 arası olacaktır.  
8.3 Dana gövde etleri temiz, yeni, sağlam, kokusuz olacaktır; ete ve sağlığa zarar vermeyecek, ürünü etkileyemeyecek ve üründen etkilenmeyecek, hava alabilecek özellikte dokunmuş beyaz, krem ve bej renkli file beze sarılacak şekilde ambalajlanacaktır.

**9. DANA KARKAS KEMİKSİZ**

- 9.1. Kasaplık danaların usulüne uygun olarak kesilmiş, yüzülmüş, baş ve ayakları ayrılmış, iç organları, böbrekleri, üreme organları, idrar kesesi ve bunların bağları, yemek borusu çıkarılmış, böbrek yağları alınmış, kuyruğun 4. kuyruk omurundan kesilmiş en az 250 kg. Ağırlığındaki bütün şekilde olmalıdır.  
9.2. Dana karkas ekstra etli ve az yağlı olacak, yağ oranı % 5'i geçmeyecek, kemik oranı %15-20 arası olacaktır.  
9.3. Dana gövde etleri temiz, yeni, sağlam, kokusuz olacaktır; ete ve sağlığa zarar vermeyecek, ürünü etkileyemeyecek ve üründen etkilenmeyecek, hava alabilecek özellikte dokunmuş beyaz, krem ve bej renkli file beze sarılacak şekilde ambalajlanacaktır.

**10. DANA KISA BUT KEMİKLİ**

- 10.1. Dana kısa but kemikli randımanlı, kemik oranı % 15- 20 arası olacak ve etteki yağ oranı %5' i geçmeyecektir.  
10.2. Ürünler kendi doğal renginde ve kokusunda olmalıdır.  
10.3. Dana kısa but kemikli etler temiz, yeni, sağlam, kokusuz olacaktır.  
10.4. Ete ve sağlığa zarar vermeyecek, ürünü etkileyemeyecek ve üründen etkilenmeyecek, hava alabilecek özellikte dokunmuş beyaz, krem ve bej renkli file beze sarılacak şekilde ambalajlanacaktır.

**11. İŞKEMBE**

- 11.1. İşkembe büyükbaş kasaplık hayvanların mezbaha veya kombinalarda kesimlerinden sonra elde edilmiş olup TS 8834'e göre hazırlanan insan gıdası olarak tüketilen sakatat çeşididir.  
11.2. Rumen(işkembe) ve reticulum (börkenek) den oluşmalıdır.  
11.3. İşkembe Rumen ve reticulum bölümlerini kapsayacak şekilde kesit yapılarak muhteviyatı, boşaltıldıktan sonra ters yüz edilip mekanik döner hareketli çelik kazanlarda 75-85 derece de on dakika yıkanarak temizlenmiş olmalıdır.

6  


**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ**

**KIRMIZI ET VE ET ÜRÜNLERİ**  
**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

- 11.4. İşkembe taze, soğutulmuş, kendine has şekilde, kokuda ve görünümde olmalıdır.
- 11.5. İşkembenin kıvamı elastiki olmalıdır.
- 11.6. İşkembenin dış yüzeyindeki bütün doku bağları ve işkembeyi saran yağlar alınmış olmalıdır.
- 11.7. Kan, yabancı madde ve işkembe muhtevası iyice temizlenmiş olmalıdır.
- 12. DANA DİL**
- 12.1. Büyükbaş hayvanların kesiminden sonra baş üzerinden TS8834'e uygun olarak çıkarılmış ve hazırlanmış olacaktır.
- 12.2. Diller kendine has şekil, koku, görünüm, renkte olmalı ve morarma, kokuşma yumuşama bulunmamalıdır.
- 12.3. Dil yarasız, kesiksiz ve soğutulmuş olmalıdır.
- 13. KUZU KALEM PİRZOLA**
- 13.1. Bütün kafesin orta bel kemiği (Lumbal vertebra kemiği) ve pirzola üstü döş eti alınmış kısımdır.
- 13.2. Kemik uzunluğu antrikot bitiminden itibaren (costa uzunluğu) max: 5 cm olacaktır. Kemiğin uç kısmının 1/3 lük bölümü üzerindeki etler temizlenecek ve kemik uçları açılacaktır.
- 13.3. Her kanat 650 - 750 gr ve 10- 11 adet kalem pirzoladan oluşacaktır. Boyuna doğru olan iki adet kalem pirzola dâhil edilmeyecektir.
- 13.4. Her kafes pirzola tek tek şeffaf poşete sarılıp kolilere konulacaktır
- 14. PASTIRMA ( DİLİMLİ )**
- 14.1. Teknik özellikleri TS 1071 ve Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği'ne uygun olmalıdır.
- 14.2. Alınacak pastırma Sınıf 1 (sırt) olmalıdır. Pastırmalar ince dilimlenmiş olarak 200 gr, 300 gr ve 500 gr lık ambalajlarda alınacaktır.
- 14.3. Pastırma üretimi, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler ve Hijyen Yönetmeliğine uygun yapılmış olmalı, koliform grup bakteri içermemelidir.
- 14.4. Teslim tarihi ile son tüketim tarihi arasında en az bir ay olmalıdır.
- 14.5. Pastırma kendine has görünüş, renk, lezzet ve kokuda olmalıdır.
- 14.6. Pastırmada, gözle görülebilir küf, canlı cansız parazit ve yabancı madde bulunmamalıdır.
- 14.7. Pastırmanın yapısı: Pastırmada her dilimin parmak arasında büküldüğünde yırtılmadan hafif direnme hali göstermesi ve bırakıldığında eski haline gelmesi (orta kıvamlı) veya kolayca ve yırtılmadan katlanıp bırakıldığında eski haline gelmesi (yumuşak kıvamlı) olması gerekmektedir.
- 14.8. Pastırmada gevreklik: Pastırmada, dilimin kolay çignenmesi ve ağızda kalıntı bırakmaması yani "gevrek" olarak tanımlanan kalitede olması gerekmektedir.
- 14.9. Pastırmada yağlılık: Yağlılık, pastırma çeşitlerinden birinin orta yerinden kesilen dilimin çemen hariç, miktarı 1/3 - 1/5 arasında (orta yağlı) ya da 1/5'den az (az yağlı) olması istenecektir.
- 14.10. Pastırmada kas içi yağ dağılımı: Pastırmada kas lifleri arasındaki yağ zerrecilerinin yaygın ve bariz görülmemesi istenecektir.
- 14.11. Pastırmanın et kısmının tutkal gibi yapışkan bir hal olarak denature olduğunu gösteren yapışkanlaşma (malaşlanma) durumu olmayacaktır.
- 14.12. Çemen miktarı kütüğe en çok %10 olabilecektir.
- 14.13. Pastırma yüzeyinde bulunan çemenin sıyrılmamış olması gerekmektedir.
- 14.14. Pastırma kurutulmuş olarak teslim edilmeli, pastırma yaş olmamalıdır.

7  


**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ**

**KIRMIZI ET VE ET ÜRÜNLERİ**  
**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**15. DANA ANTRİKOT**

- 15.1. Antrikot, büyükbaş hayvanlarda göğüs omurları üzerinde boyuna doğru uzanan kemiksiz ettir.
- 15.2. Etler, taze ve olgunlaşma süresini tamamlamış olacaktır.
- 15.3. Dondurulmuş veya çözülmüş olmayacaktır.
- 15.4. pH 5,6-6,2 olacaktır.
- 15.5. Etler kaburga kısımlarından bıçak sökümü şeklinde çıkarılacaktır.
- 15.6. İdare isterse antrikotlar tek tek shrinkli vakum ambalajlarda teslim edilecektir.

**16. DANA KABURGA KEMİKSİZ**

- 16.1. Ön çeyreğin kemiklerinden tamamen sıyrılmış halidir. Antrikot kemiksiz ön çeyrek üstünde getirilecektir. Karın boşluğuna ait pançeta diye tabir edilen et kısmı getirilmeyecektir.
- 16.2. pH 5,6-6,2 olacaktır.
- 16.3. Etler erkek danadan elde edilmiş olacaktır.
- 16.4. Dana kemiksiz ön çeyreklerde gerdan kısmındaki kan birikintileri tamamen temizlenecektir.
- 16.5. Radius kemiğini saran incik etleri dana kemiksiz ön çeyreğe dâhil edilmeyecektir.
- 16.6. Kemikli ön çeyrek tanımı; Ön kol, sırt, boyun ve kaburgadan oluşan kemikli kısımdır.
- 16.7. Kemikli ön çeyrek tanımı; Her yarım gövdenin 11 inci ve 12 inci omur ile 11 inci 12 inci Kaburga arasından kesilmesi ile elde edilen ön çeyrek kısımdır.

**17. KUZU KOL KEMİKLİ**

- 17.1. Scapula ve humerus bölümünü ihtiva eden kemikli adale kısımdır.
- 17.2. İncikleri alınmış olacaktır. İncikleri alınmış Kuzu kol ağırlığı 1300 gr.-2300 gr. arasında olacaktır.
- 17.3. Bir adet onaylı kesimhanede kesildiğini belirtir damga okunaklı şekilde üzerinde bulunacaktır.
- 17.4. Etler, taze kuzu eti ve olgunlaşma süresini tamamlamış olacaktır.
- 17.5. Dondurulmuş veya çözülmüş olmayacaktır.
- 17.6. pH 5,6-6,2 olacaktır. Etler erkek kuzudan elde edilmiş olmalıdır.
- 17.7. Kuzu kollar idare isterse tek tek shrinkli vakum ambalajlarda teslim edilecektir. Ürünler karton kutulara konacaktır.

**18. İÇ GÖMLEK YAĞI**

- 18.1. İç yağ kendine özgü görünümde, kokuda olmalıdır, Beyaz renkte olmalıdır.
- 18.2. İç yağı taze olmalı, üzerinde kan, pislik, (Dışkı, Sindirim organı muhteviyatı gibi) kıl ve yabancı maddeler bulunmamalıdır.
- 18.3. Bu teknik şartnamede bahsedilmeyen diğer hususlar Türk gıda kodeksi et ürünleri tebliğ hükümlerinde belirtilen esaslar ile her yeni çıkan resmi gazetede yayınlanan et yönetmelikleri dâhilinde olacaktır.
- 18.4. Taze olmalıdır, donuk veya dondurulmuş olmamalıdır.

**19. DANA NUAR**

- 19.1 Budun, bacadan karına doğru olan sinir ve yağı olmayan kısmı. Birinci kalite ettir.
- 19.2 Nuar daki yağ oranı %5' i geçmeyecektir.

8





**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ**

**KIRMIZI ET VE ET ÜRÜNLERİ**  
**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

- 19.3 Ürünler kendi doğal renginde ve kokusunda olmalıdır.
- 19.4 Etler temiz, sağlam, kokusuz olacaktır.
- 19.5 Ete ve sağlığa zarar vermeyecek, ürünü etkilemeyecek ve üründen etkilenmeyecek, hava alabilecek özellikte dokunmuş beyaz, krem ve bej renkli file beze sarılacak şekilde ambalajlanacaktır.

**DİĞER HUSUSLAR**

- 1) Dana etleri, yüksek besi randımanlı erkek danadan elde edilmiş olmalıdır. Kesilen hayvanın 6 ay - 3 yaş arası dana olduğu belgelenmelidir. İthal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- 2) Takım Karkas Etler, randımanı yüksek, kaliteli etlerden olmalı, zayıf randımansız hayvanlardan olmamalıdır. Karkas ve parça etler, onaylı işletmelerde kesilmiş olmalıdır.
- 3) 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 Denetlenmesine 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 belgelerinin noter tasdikli suretlerini yüklenici firma sözleşme imzalandıktan sonraki ilk ürün teslimatında muayene komisyonuna ibrazı şarttır.
- 4) Etler, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın tesis kurma ve çalışma izni verdiği birinci sınıf mezbahaya ve kesimhaneye sahip kombinada kesilmiş ve parçalanmış olduğu belgelenmelidir.
- 5) Etler, Hayvan Sağlık Zabıta Tüzüğü ve etleri Teftiş Yönetmeliği Hükümlerine göre muayene edilmiş ve buradaki şartlara uygun olarak damgalanmış (3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanunu'na dayanılarak çıkarılan Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Yönetmeliğininin 101. Maddesinde açıklanan esaslara uygun olarak yapılmış ve Bakanlıkça kabul edilmiş mühürle mühürlenmiş) olacaktır.
- 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 taze ve yerli kesim olacaktır. Kesildikten sonra 24 saat dinlenmiş olacaktır. Kesilen Etler en fazla 48 saat içinde teslim edilmelidir.
- 8) 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.
- 9) Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine atf 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 olmadığının tespiti halinde doğabilecek ek zarar-zıyan ve mesuliyetten yüklenici firma sorumlu tutulacaktır.
- 10) Etler kurumumuz soğuk hava depolarına teslim edilmelidir.
- 11) Etler taze getirilmelidir. Dondurulmuş etler her ne suretle olursa olsun kabul edilmeyecektir.
- 12) Etler, kendine has et görünümünde olmalıdır.
- 13) Kesilen hayvanların sakatları (karaciğer, akciğer, böbrek, yürek, dil, dalak, işkembe vs.) ve kellesi bulunmamalıdır.

9  


**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ**

**KIRMIZI ET VE ET ÜRÜNLERİ**  
**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

- 14) 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.
- 15) Etlerin genel görünüşü fazla yağlı görünüm yansıtmamalıdır.
- 16) Etlerin genel görünüşü, kokusu, doğal lezzeti bozuk olmamalıdır. Doğal rengini kaybetmiş, yumuşak ve yapışkan kıvamlı, gevşemiş, fena kokulu, kurtlanmış etler kabul edilmeyecektir.
- 17) Herhangi sebeple olursa olsun getirilen etler ilaç alan hayvan eti olmamalıdır.
- 18) Herhangi bir kimyasalla muamele edilmiş ve/veya boyanmış etler olmamalıdır.
- 19) Herhangi sebeple olursa olsun öldükten sonra kesilmiş hayvan etleri olmamalıdır.
- 20) Kırmızı etler, özel et taşıma araçları ile; çeyrek karkas halinde ( iki gövde 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.
- 21) 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  $-18^{\circ}\text{C}$ 'ye ayarlanabilmeli, sühnet 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.
- 22) Et taşıma araçları amacı dışında kullanılmamalı, koku yayan ve/veya kirli başka mal taşınmamalıdır.
- 23) Etlerin tesliminde görevli personeller; kolay temizlenebilir, açık renkli, temiz başlık, çizme veya özel ayakkabı, eldiven, maske, çalışma kıyafetleri ve koruyucu kıyafetler giymelidir.
- 24) 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.
- 25) 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 yüklenici firma ödemek zorunda kalacaktır.
- 26) İstenilen et miktarı kurum tarafından yükleniciye bildirilecek ve yüklenici programı hiçbir surette aksatmayacaktır.
- 27) Muayene komisyonunun gerekli gördüğü durumlarda bedelini yüklenici firmanın karşılması koşulu ile resmi laboratuvardan alınmış "taze etlerin, fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz raporlarını" yüklenici 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 beiniien hususlara uygun nitelikte olmalıdır.
- 29) Etler, T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının tesis kurma ve çalışma izni verdiği birinci sınıf mezbahaya sahip kombinada kesilmiş ve parçalanmış olduğu belgelenmelidir.
- 30) 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.



**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ**

**KIRMIZI ET VE ET ÜRÜNLERİ**  
**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

- 31) Karkas halinde getirilen kırmızı etin kolları ve butları üzerinde bulunan bonfile, kontrfile ve antrikot kısımları karkas üzerinde olacak, et yağsız ve görünümü kırmızı parlak olacaktır.
- 32) İstenilen ancak teslim edilmeyen ve saat 11.30'a kadar getirilen ancak şartnameye uygun olmayan malların kurumumuza yol açtığı maddi zarar yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.

**MALLARIN TESLİM PROGRAMI**

1. Siparişler faks, e-mail veya telefon ile firmaya teslim tarihinden en geç bir gün önce bildirilecektir.
2. Teslim edilen ürünlerin her türlü yükleme ve boşaltma giderleri yükleniciye aittir. Boşaltmada yeterince eleman bulundurmamak zorundadır. Malların tartıya ve depolara taşınmasından firma sorumludur.
3. Etin taşındığı araçlar hijyenik olacak, kliması etlerin soğuk zincirini bozmayacak teknik donanımda olacak, parça etler hijyenik ambalajlarda getirilerek taşımaya uygun olacaktır. Kırmızı etler (Dana ve kuzu) kefenlenmiş (file bezi) ile teslim edilecektir.
4. Araçta kötü koku yayan ve eti etkileyebilecek hiçbir yabancı madde taşınmayacaktır.
5. Et aracı mutlaka kapalı, yalıtımlı kasalı olacaktır.
6. Karkas ve kırmızı parça etler, onaylı işletmelerde kesilmiş erkek hayvanlardan elde edilmiş olacaktır.
7. Yüklenici firma ürünleri Frigorifik klimalı yalıtımlı kapalı kasa araçlarla teslim edecektir.

**MUAYENE**


- 1) Etlerin renginde, kokusunda herhangi bir değişiklik bulunmayacaktır.
- 2) Etler ve parçaları üzerinde herhangi bir yabancı madde ve işkembe içeriği artığı bulunmayacaktır.
- 3) Ürünlerle ilgili TSE ve Türk Gıda Kodeksinde belirtilen analizler en az bir defa yapılacak. Analiz ücretleri yüklenici firma tarafından karşılanacaktır. Yüklenici firma ürünlerle ilgili teknik doküman ve TSE belgelerini kurum istediği takdirde ücretsiz teslim etmek zorundadır.
- 4) Taze Ürünlerde üretim tarihi etin elde edildiği hayvanın kesim tarihi yazılacaktır.
- 5) Kırmızı etlerde onaylı kesimhanede kesildiğini belirtir damga okunaklı olmalıdır.
- 6) Kabulü yapılarak teslim alınan ihale konusu ürünlerin tüketimi neticesinde herhangi bir zehirlenme veya sağlık problemi çıktığı takdirde, bu ürünlerin muayenesi uluslararası standartlara uygun olarak yürürlükte bulunan mevzuat hükümlerine göre yaptırılacaktır. Bu analizler sonucunda söz konusu ürünlerin, yürürlükte olan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümlerine uygun olmadığının tespiti halinde doğan maddi ve hukuki zarar ve ziyandan yüklenici firma sorumludur.
- 7) İhale konusu ürünlerin teslimatı sırasında, özellikleri incelenmek amacıyla kontrolü yapılan numunelerin maliyeti ve bozulan ambalajların eski haline getirilmesi yükleniciye aittir.
- 8) Yüklenici firma tarafından istenilen ürünler istenilen tarihte ve saatte getirilmediği takdirde ürünün dışarıdan temini sağlanarak maddi harcamanın yüklenici firma tarafından karşılanır.

11  
L gen ↓ P S


**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ**  
**SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI**  
**SOSYAL TESİS VE İŞLETMELERİ**

**KIRMIZI ET VE ET ÜRÜNLERİ**  
**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**İLGİLİ YASAL DOKÜMANLAR** Teknik şartnamede ayrıntılı yazılmamış dahi olsa içerikleri itibarı ile Türk Gıda Kodeksinin ilgili tüm mevzuatları ve ilgili Türk standartları 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.

  
Ünsal ASAV  
Aşçıbaşı

Yüksek Müh. Görkem GÖKTAŞ  
Gıda Mühendisi  


  
Hüseyin AKAY  
Beytepe Öğr. Üye Kaf. Müdür V.

İsmail AÇIKGÖZ  
Aşçıbaşı  


Erkan SEYREK  
Kafeteryalar Müdürü  


20/04/2018