

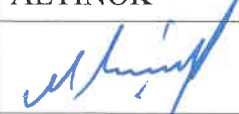


<b>TÜRASAS</b> Eskişehir Bölge Müdürlüğü	<b>TEKNİK ŞARTNAME</b>	Doküman No	EK-3/5	
		Revizyon		
		Sayfa	1/7	
<b>T.Ş. 350.045 KIRMIZI ET TEKNİK ŞARTNAMESİ</b>				
Destek Hizmetleri Koordinatörü		Zafer GÖZ		
Kalite Kontrol Koordinatörü		Tuba N. EROĞLU		
AR-GE Merkezi Koordinatörü		Serkan ÇÖKMEZ		
Hazırlayanlar	Mine AVCI	Mustafa ALTINOK		
				
Hazırlama Tarihi	27.10.2025			



<b>TÜRASAS</b> Eskişehir Bölge Müdürlüğü	<b>TEKNİK ŞARTNAME</b>	Doküman No	EK-3/5		
		Revizyon			
		Sayfa	3/7		

### 1. Konu ve Kapsam

Bu teknik şartname, TÜRASAS Eskişehir Bölge Müdürlüğü yemekhanesinde kullanılmak üzere alınacak dana kısa but eti ve dana ön çeyrek etinin teknik özelliklerini, kalite şartlarını, ambalajlama, teslimat ve kontrol esaslarını kapsar.

**İdare:** TÜRASAS Eskişehir Bölge Müdürlüğü'nü ifade eder.

### 2. Malzemenin Tanımı

Alınacak ürün; sinirsiz, zar ve yağ fazlalıklarından arındırılmış, hiçbir hastalık belirtisi olmayan dana kısa but ve dana ön çeyreğin bölümlerinden elde edilmiş olmalıdır. Ürün, Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylanmış mezbahalarda kesilmiş, kesimden itibaren hijyenik koşullarda hazırlanmış ve soğuk zincir korunarak teslim edilecek şekilde olmalıdır.

### 3. Ürünün Özellikleri

**3.1.** Et sığır cinsi büyükbaş hayvanın, en fazla 2 yaşındaki erkek dana kısa but ve ön çeyrek kısmından elde edilecektir. Dondurulmuş veya çözölmüş olarak kabul edilmeyecektir. Kendine has tat, koku, görünüş ve yapıda olacaktır.

**3.2.** Et; Kemiksiz, sinirsiz, zarsız ve kıkırdaksız olacak, damar ve fazla yağlardan arındırılmış olacak, rengi açık kırmızı – koyu kırmızı aralığında homojen, doğal renkte olacak, koku, tat ve görünüm itibariyle taze ve sağlıklı olacak, yabancı madde, kir, kan pıhtısı, morarma veya küflenme içermeyecektir.

**3.3.** Tüm ürünlere Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan İşletme Onay Belgesi alınmış olmalıdır. Ürünlerin teknik özellikleri, Türk Gıda Kodeksi'ne, Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği'ne ve ilgili TSE standartlarına uygun olmalıdır. Ürünler, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği ve ilgili TSE standartlarında belirtilen mikrobiyolojik limitlere (örn: Toplam Mezofilik Aerobik Bakteri, Koliform Bakteri, E. coli, Salmonella spp, Listeria monocytogenes) uygun olmalıdır. Kimyasal ve mikrobiyolojik parametreler açısından, ilgili TSE standardı ile Türk Gıda Kodeksi arasında bir uyumsuzluk olması durumunda, Türk Gıda Kodeksi esas alınır.

Danalar, Tarım ve Orman Bakanlığı'nın ilgili mevzuatına uygun olarak yetiştirilmiş, sağlıklı ve hastalıklardan arı hayvanlardan elde edilmiş, kesim öncesi ve sonrası veteriner kontrolünden geçmiş olmalıdır.

**3.4.** Ürün helal kesim belgeli mezbahalardan temin edilmiş olacaktır.

<b>TÜRASAS</b> Eskişehir Bölge Müdürlüğü	<b>TEKNİK ŞARTNAME</b>	Doküman No	EK-3/5
		Revizyon	
		Sayfa	4/7

**3.5.** Kemiksiz olarak tedarik edilecek et, şu alt kas gruplarını içermelidir: Tranç, yumurta, kontra nuar, nuar kısımları kuşbaşı ve haşlamalık olarak kullanılacak olup, kemiksiz ön çeyrek kısımları kıymalık olarak kullanılacaktır.

**DANA KEMİKSİZ DÖRTLÜ BUT SETİ (Tranç, Kontra nuar, Nuar, Yumurtadan oluşacak. Sokum olmayacak)**

- Bu set, incik ve incik parçalarını içermeyecektir.
- İdarenin talebi halinde, her bir dörtlü sette yer alan her bir parça ayrı ayrı shrinkli torbada vakumlanmış olarak teslim edilmelidir.
- Set içerisindeki et parçaları aşağıda belirtilmiştir:
  - Yumurta:** Bacak kemiğini (*femur*) ve diz kapağını içine alan, alt tarafta diz eklemine, üst tarafta ise kalça eklemine bağlı adale grubudur.
  - Tranç:** Butun iç tarafında, leğen kemiği ile diz eklemi arasında uzanan, butun kemiksiz ve yüzeysel adale grubu parçasıdır.
  - Kontra Nuar:** Butun arka tarafında, yumurtanın üst gerisinde, sokum ile incik arasında uzanan, butun kemiksiz adale grubu parçasıdır.
  - Nuar:** Butun arka kısmında, bacak kemiğinin gerisinde, yumurta ile kontra nuar arasında yer alan, butun kemiksiz adale grubu parçasıdır.
- Sokum olarak tabir edilen kısım sette bulunmayacaktır.
- Yağ oranı %7' yi geçmeyecektir.
- Tedarik edilecek etler taze olmalı, olgunlaşma süresini tamamlamış olmalıdır.
- Ürünler dondurulmuş veya daha önce çözölmüş olmamalıdır.
- Etlerin iç sıcaklığı teslimat anında +4°C'yi aşmamalıdır.
- Ürünler kendine özgü doğal renk, koku ve yapıda olmalı, yabancı koku, renk veya tat içermemelidir.
- Birim fiyat teklif cetveline **kilogram** fiyatı yazılacaktır.

**DANA KEMİKSİZ ÖN ÇEYREK (İnciksiz, Kemiksiz Kol)**

- Dana kemiksiz ön çeyrek, ön çeyreğinin kemiklerinden tamamen sıyrılmış, %10-15 oranında yağ içeren halidir.
- Karın boşluğuna ait "pançeta" olarak tabir edilen et kısmı üründe bulunmayacaktır.
- Radius kemiğini saran incik etleri, dana kemiksiz ön çeyrek setine dahil edilmeyecektir.
- Tedarik edilecek etler taze olmalı ve olgunlaşma süresini tamamlamış olmalıdır.
- Ürünler dondurulmuş veya daha önce çözölmüş olmamalıdır.

<b>TÜRASAS</b> Eskişehir Bölge Müdürlüğü	<b>TEKNİK ŞARTNAME</b>	Doküman No	EK-3/5
		Revizyon	
		Sayfa	5/7

- Etlerin iç sıcaklığı, teslimat anında +4°C'yi aşmamalıdır.
- Ürünler kendine özgü doğal renk, koku ve yapıda olmalı, yabancı koku, renk veya tat içermemelidir.
- Birim fiyat teklif cetveline **kilogram** fiyatı yazılacaktır.

3.6. Ürünler dondurulmuş veya daha önce çözölmüş olmamalıdır.

3.7. Teslim alınmış etler kullanılmaya başladıktan sonra yemekhane tarafından kaynaklanan olumsuzluklar dışında herhangi bir olumsuzluk, kokuşma, ekşime görülmesi durumunda yüklenici maddi zararı karşılayacaktır.

#### 4. Ambalajlama ve Etiketleme

4.1. Etler ayrı ayrı vakumlu ambalajlarda teslim edilecektir.

Vakum ambalajlar; gıda ile temasa uygun, tek kullanımlık polietilen veya poliamid/polietilen malzemeden olmalıdır. Her paket hava almayacak şekilde tam vakumlu olacaktır.

4.2. Her paket üzerinde aşağıdaki bilgiler bulunacaktır:

Üretici firma adı ve adresi,

Ürünün adı,

Net ağırlık,

Üretim ve son tüketim tarihi,

Parti/lot numarası,

Helal kesim ve işletme onay numarası,

Soğukta saklama sıcaklığı bilgisi (+2 / +4°C).

4.3. Ambalajlar sağlam, sızdırmaz ve taşımaya dayanıklı olacaktır. Delik, yırtılmış ambalajlı et kabul edilmeyecektir.

#### 5. Teslimat ve Nakliye

5. 1. Teslim süresi ve miktarı her ay karşılıklı olarak belirlenecek, bir günde haftalık terminler halinde İdarenin yemekhanesine teslim edilecektir. İdare yüklenici firmaya telefonla 4 gün önceden haftalık ihtiyacını bildirecek ve bildirilen miktardaki et bölümleri (kıymalık (kemiksiz ön çeyrek), kuşbaşılık (kemiksiz but seti)) belirlenen gün içerisinde en geç saat 14.00 'a kadar idarenin yemekhanesine teslim edilecektir.

<b>TÜRASAS</b> Eskişehir Bölge Müdürlüğü	<b>TEKNİK ŞARTNAME</b>	Doküman No	EK-3/5		
		Revizyon			
		Sayfa	6/7		

**5.2** Ürün kapalı frigorifik araçlarda teslim alınacak ve yetkilendirilmiş personel tarafından ölçülen sıcaklık değeri +4 °C olacak, bu sıcaklık değerini en az 2 °C hassasiyetle tolere edilen değerlerin aşılması durumunda ürün kesinlikle kabul edilmeyecektir.

**5.3.** Teslimat sırasında; etlere ait kesim raporu, yurtiçi hayvan maddelerinin sevkine mahsus veteriner sağlık raporu, araç dezenfekte raporu, hayvan küpe kayıt numarasını idareye vermek zorundadır. Küpe numaraları sorgulanacak, 2 yaş altı dana olmadığı tespit edilen etler iade edilecektir.

**5.4.** Teslim edilen malzemelerin her türlü yükleme ve boşaltma hizmeti yükleniciye ait olup, çalışacak eleman sayısı idarenin iş akışını aksatmayacak şekilde şoför hariç en az 2 kişi olacaktır. Taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone ve eldiven bulunacaktır Malların tartıya ve depolara taşınmasından yüklenici firma sorumludur. Yüklenici işveren olarak personelleri için 4857 sayılı kanuna ve 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve ilgili mevzuat gereği tüm yükümlülükleri yerine getirmek zorundadır.

**5.5.** Nakliye ve sigorta ile ilgili her türlü masraf yükleniciye aittir.

## 6. Miktar ve Teslim Şekli

**6.1.** Toplam miktar, ihale dokümanında belirtilen miktarda olacak, 5.1. maddesinde belirtildiği şekilde kısım kısım sipariş edilecektir.

**6.2.** Teslim edilen ürün, idarenin oluşturduğu kontrol teşkilatı tarafından kontrol edilecektir.

**6.3.** Aşağıdaki hallerde ürün kabul edilmeyecektir:

- Bozulmuş, kokmuş, renginde değişim olan,
- Sinir, kemik, kırık veya yabancı madde içeren,
- Soğuk zinciri kırılmış,
- Etiket ve ambalaj bilgileri eksik olan
- Yağ oranı teknik şartnamede belirtilenden fazla olan ürünler.

**6.4.** Teknik şartnamede belirtilen hükümlere uygun olmayan etler tutanakla tespit edildikten sonra iade edilir. İade edilen etler 24 saat içinde değiştirilerek idareye teslim edilecektir.

## 7. Diğer Hususlar

**7.1.** Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi, Gıda Hijyeni Yönetmeliği, Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu (5996 sayılı Kanun) ve ilgili mevzuat hükümlerine uygun olacaktır.

<b>TÜRASAS</b> Eskişehir Bölge Müdürlüğü	TEKNİK ŞARTNAME	Doküman No	EK-35
		Revizyon	
		Sayfa	7/7

7.2. Alınacak ürünlerde Türk Gıda Kodeksi ve ilgili TSE standardında belirtilen mikrobiyolojik, kimyasal ve kalıntı analizlerinden idarenin yapılmasını uygun gördüğü analizler, masrafları yükleniciye ait olmak kaydıyla, idarenin tercih ettiği bir laboratuvarında yaptırılacaktır. Gelen ürünler sözleşme süresince 1 kez ve ayrıca kontrol teşkilatı tarafından ürünlerin şüpheli görüldüğü durumlarda analize gönderilecektir. Laboratuvarında yaptırılacak analiz ve test masrafları yüklenici tarafından karşılanacaktır.

İdare tarafından talep edilmesi durumunda, teslimatı yapılan veya yapılacak ürünlerin ilgili partisine ait analiz raporları muayene komisyonuna teslim edilecektir.