

Ek – 2:

KAPADOKYA ÜNİVERSİTESİ ET ÜRÜNÜ ALIMI İŞİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

SÖZLEŞMENİN KONUSU

MADDE 1:

Üniversitemiz kullanımında bulunan yemekhane için stok ve ihtiyaç doğrultusunda et ürün temin edilmesi işidir.

GENEL HUSUSLAR

MADDE 2:

- 2.1 Son kullanma tarihinden önce bozulan et ürünleri İstekli tarafından değiştirilecektir.
- 2.2 Kullanım sırasında ya da öncesinde ürünlerde gözlenen herhangi bir renk, koku değişikliğinde veya pişme esnasında görülebilecek bozukluk sonucunda kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları İstekli tarafından karşılaması zorunludur.
- 2.3 İstekli; Üniversitenin talep etmiş olduğu et ürünlerini Cumartesi, Pazar ve gerektiğinde bayram günleri de dâhil olmak üzere zamanında teslim etmek zorundadır. Şayet zorunlu bir durum söz konusu değilse et ürünlerinin mesai saatlerinde teslim edilmesi esastır. İstekli genel teslimatlarını mesai saatlerinde en geç saat 18:00 yapmakla mükelleftir. Ancak zorunlu hallerde Üniversitenin talebi üzerine mesai saatleri dışında ve/veya hafta sonları et ürünlerinin teslimatı yine yapılabilir.
- 2.4 Şikâyet konusu olan veya şartnamede belirtilen hususları ihtiva etmeyen et ürünleri teslim alınmayacak, bununla ilgili ihale dokümanında belirtilen cezai hükümler uygulanacaktır.
- 2.5 Et ürünleri sipariş usulü; Üniversite tarafından belirtilen ebatlarda ve gramajlarda, teslim edilecektir.
- 2.6 Dondurulmuş gıdalar soğuk zincire uyularak teslim alınacaktır. Taşıma gıda kodeksi yönetmeliğine göre yapılacaktır. Frigorifik araçlarda getirilecektir. Aracın sıcaklık belgesi istenildiği takdirde gösterilecektir. Donu çözülmüş, ezilmiş, gevşemiş ürünler alınmayacaktır.
- 2.7 Muayene ve teslim alma komisyonunca numunesi kabul görmeyen et ürünleri teslim alınmayacak ve kabul gören tüm ürünler Üniversitenin istediği miktar ve zamanda uygun biçimde depoya teslim edilecektir.
- 2.8 Bu teknik şartnameye uymayan hiçbir ürün teslim alınmayacaktır.
- 2.9 Alınan et ürünlerinin tüketilmesinden kaynaklanabilecek gıda zehirlenmesi vb. sağlık sorunları nedeniyle her türlü gider ve sorumluluk İstekliye ait olup, 3.kişilerin zarar ve ziyanları İstekli tarafından karşılanacaktır.
- 2.10 Her teslimatta teslim edilen ürünle ilgili irsaliye, muayene ve kabul komisyonunca aylık olarak muayene kabul komisyon raporunun hazırlanması için muhafaza edilecektir.
- 2.11 Tüm ürünler Muayene ve kabul Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler teslim alınmayacaktır.
- 2.12 Yüklenici, et ürünlerinin teslimatı sırasında en az 1 (bir) yetkili kişi bulunduracaktır.
- 2.13 Yüklenici sipariş verilen et ürünlerini istenilen şekil ve zamanda teslim etmediği takdirde Üniversite yazılı ihbara gerek kalmaksızın o günkü ihtiyacını piyasadan temin eder ve bedelini Yüklenicinin alacağından tahsil eder.
- 2.14 Ürünlerin raf ömrü süresince ilk günkü tazeliğini koruyacaktır.
- 2.15 Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi” hükümleri geçerli olacaktır.

ALIMI YAPILACAK ET ÜRÜNLERİNİN ÖZELLİKLERİ

MADDE 3:

3.1. Fiziksel Özellikler:

- Etlerin kabulü, etler kesilip yüzüldükten sonra soğuk hava deposunda en az 24 saat, en fazla 48 saat içerisinde soğukluğunu muhafaza ederek soğuk hava tertibatlı araçlarla Üniversiteye ulaştırılacaktır.
- Etin merkez ısısı 0 C/ +4C arasında olacaktır.

- Kabul edilecek etler; yüksek besi kondisyonuna sahip azami 30 aylık, kültür ırkı ve merkezleri olan, asgari 200 kg ağırlığındaki sığır karkasların parçalanmasından elde edilecektir.
- Et ürünleri Üniversitemiz soğuk hava depolarına ücretsiz olarak teslim edilecektir.
- Etler taze getirilecektir.
- Dondurulmuş et olmayacaktır.
- Etler kendine has et görünümünde olacaktır.
- Kesilen hayvanın safi gövdesi teslim edilecek, kırpıntı (pesvente) et kabul edilmeyecektir.
- Etler, tamamen kemiksiz olmalı, gövde üzerinde hiçbir kemik ve / veya kıkırdak parçası bulunmayacaktır.
- Etler, kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı gibi) toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olamayacaktır.
- Etler, üzerinde deri parçaları, karın ve göğüs boşluğunda iç organ parçaları bulunmayacaktır.
- Etlerin genel görünüşü fazla yağlı görünüm yansıtmayacaktır. Etlerin üzerindeki yağlar alınmış olmalı, böbrek yağları, mesane yağları, göğüs boşluk yağları alınmış olacaktır.
- Etlerin genel görünüşü, kokusu, doğal lezzeti bozuk olmayacaktır. Doğal rengini kaybetmiş, yumuşak ve yapışkan kıvamlı, gevşemiş, fena kokulu, kurtlanmış etler kabul edilmeyecektir.
- Hangi sebeple olursa olsun ilaç alan hayvan eti olmayacaktır. İlaç tespit edilen etler bütün halinde İstekliye geri iade edilecektir.
- Herhangi bir kimyasalla muamele edilmiş ve/veya boyanmış etler olmayacaktır.
- Hangi sebeple olursa olsun öldükten sonra kesilmiş hayvan etleri olmayacaktır.
- Etler, özel taşıma araçları ile; dörde parçalanmış ve kemiksiz olarak alınacaktır.
- Etler asma kancalarına asılı vaziyette, üzeri etin organoleptik özelliklerini etkilemeyecek, insan sağlığına zararsız, hijyenik bir ambalajla sarılı olarak ve arabanın zeminine temas etmeyecek şekilde getirilecektir.

3.2. Et Taşıma Araçları;

- Et taşımaya uygun hijyenik özelliklere sahip olacaktır.
- Etler uygun soğutma sistemine sahip, taşıma süresince istenilen ısıyı muhafaza edecek nitelikte 0C/+7C sıcaklık aralığında araçlarla sevk edilecektir.
- 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 gerekmektedir.
- Et taşıma araçları amacı dışında kullanılmamalı, koku yayan ve/veya kirli başka mal taşınmayacaktır.

DİĞER HUSUSLAR

MADDE 4:

- Etlerin tesliminde görevli personeller; kolay temizlenebilir, açık renkli, temiz başlık, çizme veya özel ayakkabı, eldiven, maske, çalışma kıyafetleri ve koruyucu kıyafetler giyecektir.
- 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 Üniversite istediği yerden etini alacak, bedelini İstekliden alacaktır.
- Menşei itibari ile ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- Üniversite işbu sözleşmede kayıtlı miktarlardan $\pm$ %20 et alıp, almamakta serbesttir.