

EK-2:

**KAPADOKYA ÜNİVERSİTESİ
TAVUK VE TAVUK ETİ ÜRÜNÜ ALIM İŞİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ**

İŞİN KONUSU

MADDE 1:

Üniversitemiz bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane için tavuk ve tavuk eti ürünleri alımı yapılacaktır.

GENEL HUSUSLAR

MADDE 2:

- 2.1. İstekli tarafından teklif edilen tüm ürünler piyasanın 1. Kalite bilindik marka ürün ve TSE belgelerine sahip olacaktır. Ürünlerin içerikleri TSE'nin belirlediği sınırlarda olacaktır. TS numarası ve TSE damgası mutlaka ürünlerin orijinal ambalajı üzerinde yazılı olacaktır.
- 2.2. Ürünlerin hepsi ambalajlı olacak ve Türk Gıda Kodeksi ambalaj tebliğine uygun olacaktır.
- 2.3. Ambalajların üzerinde zorunlu etiket bilgileri bulunacaktır. Etiket bilgileri ambalaj üzerinde silinme ve değiştirilmeye uygun koşullarda olmayacaktır.
- 2.4. Ürünün taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır.
- 2.5. 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.
- 2.6. Üniversite tarafından 1 (Bir) gün öncesinden telefon, faks ya da mail yoluyla söz konusu ürünlerin siparişi İstekliye bildirilecektir. Siparişi verilen ürünler istenilen miktar, cins ve kalitede en geç ertesi sabah en geç saat 09:00'da Üniversitenin talep ettiği noktaya (Mustafapaşa Yerleşkesine) talep ettiği saatte teslim edilecektir.
- 2.7. Muayeneden geçmeyen tavuk ve tavuk eti ürünleri aynı gün saat 11:00' a kadar teknik şartnameye uygun nitelik ve kalitede tavuk ve tavuk eti ürünleri ile değiştirilecektir.
- 2.8. İstekli sipariş verilen tavuk ve tavuk eti ürünleri istenilen şekil ve zamanda teslim etmediği takdirde Üniversite yazılı ihbara gerek kalmaksızın o günkü ihtiyacını piyasadan temin eder ve bedelini İsteklinin alacağından tahsil eder.
- 2.9. Teslim edilen ürünlerde yırtık, patlak, bozulmuş, son kullanım tarihi geçmiş vb. kusur ve hatalar olduğu tespit edilen ürünler İstekliye iade edilecek olup, İstekli kusurlu/hatalı ürünleri teknik şartnameye uygun ürünlerle değiştirerek Üniversiteye teslim edecektir.
- 2.10. Ürünlerin teslim alınmadan önce Üniversite tarafından koku ve görsel testler yapılacak, uygun olması halinde ürün teslim alınacaktır. Testi yapılan ürün aynı partideki diğer tavuk (et) ürünleri tüm özelliklerine eşdeğer olacaktır.
- 2.11. Numune alma ve numune tutma işlemi muayene talimatı esasları dâhilinde yapılacaktır. (Numune alma işlemi TSE standartlarına göre yapılacaktır.) Numune alma hususunda sorumluluk İstekliye aittir.
- 2.12. Muayene masrafları İstekliye aittir. Muayene esnasında gerekli her türlü personel, test ve cihaz Türk standartları ve ilgili diğer dokümanlar İstekli tarafından temin edilecektir.
- 2.13. Muayenede kullanılan, bozulan, hasar gören numuneler İstekli tarafından yenileri ile değiştirilecektir.
- 2.14. Ürün, mal kabul sırasında ambalajı açılarak muayene edilecek uygun bulunursa kabul edilecektir. Muayeneden geçmeyen teknik şartlara uymayan tavuk ve tavuk eti ürünleri yemekhane depolarına kabul edilmeyecektir.
- 2.15. Üniversite istediği takdirde, istekli ürüne ait (Üniversiteye gelen ürün parti numarasını taşıyan) fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analiz sonuçlarını isteyebilecektir. İstekli numuneyi analize gönderecek (en yakın kamu, kurum ve kuruluşları resmi bir kurumdaki verilmiş; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı İl Kontrol Laboratuvarı Müdürlükleri, Veteriner Araştırma Enstitüsü Başkanlıkları, Sağlık Bakanlığı Hıfzısıhha Başkanlıkları, Türk Standartları Enstitüsüne bağlı laboratuvarlar, üniversite laboratuvarları, Belediye gibi) ve Üniversiteye sunacaktır. Gerek görüldüğü durumda ürün tekrar resmi bir kuruma analize gönderilecektir. İstekli bu analiz bedelini ödemekle yükümlüdür. Ürün analiz sonuçları alınmasına kadar ki geçen süreçte İstekli şartname özelliklerini taşıyan başka bir ürünü Üniversiteye getirmekle yükümlüdür.

2.16. Muayene ve analizler için yapılacak tüm masraflar İstekliye 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 İstekli sorumlu olacaktır. Ayrıca verilen zararın durum ve değerlendirmesine göre ihale dokümanında belirtilen cezai müeyyideler uygulanacaktır. Teslim alınacak gıda maddelerinin TSE belgeli olması halinde dahi Üniversite getirilen ürünlerin renk, koku tat vb. 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.

2.17. Türk Gıda Kodeksi Et Ürünleri Tebliği'ne uyacaktır.

2.18. Ürünler taze olacak, dondurulmuş olmayacaktır. (Şnitzel hariç).

TESLİMAT

MADDE 3:

3.1. Tavuklar içindeki malın dışardan görünmesini engellemeyecek nitelikte polietilen ve benzeri malzemelerden yapılmış ambalajlar içerisinde kasalara koyulmuş şekilde teslim edilecektir.

3.2. Üzerinde Üretici firma adı, adresi, üretim ve son kullanım tarihini belirten etiketler bulunan kutulara konularak getirilecektir. Kasalardaki tavukların içinde su olmayacaktır.

3.3. Frigorifik araç dezenfeksiyonu ve hijyen açısından kontrolü rapor içeriğinde belirtilmiş olacaktır.

3.4. Ürünler özelliğine göre uygun frigorifik araçla sevk edilecektir.

3.5. Ürünlerin raf ömrü süresince ilk günkü tazeliğini koruyacaktır.

AMBALAJ ÖZELLİKLERİ

MADDE 4:

4.1. Ambalajlar presli ve kapalı olacaktır.

4.2. Her ürün tüketime uygun kendi ambalajında olacaktır. Ürünler raf ömrünün son gününe kadar mevcut kaliteyi muhafaza edebilmek adına uygun metotla paketleneyecektir.

4.3. Presli her bir ambalaj içerisindeki oksijen oranı, raf ömrü boyunca %5'i geçmeyecektir.

4.4. Ambalajlarda açıklık olmayacaktır.

4.5. Her ürün kendi isim ve içerik bilgisi ve zorunlu etiket bilgilerinin olduğu ambalajlarda yer alacaktır.

4.6. Ambalajlarda "Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği"ne uygun etiketleme yapılacaktır.

4.7. Ürünler kapalı poşetler içerisinde sevk edilecektir.

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

DİĞER HUSUSLAR

MADDE 5:

5.1. 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.

5.2. Kırık, çıkık, organlarda kopma, derin kas yaralanmaları olmayacak, yüzeyde hematoma ve hemorajiler bulunmayacaktır.