20/10/2026 00:00:00

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

Döner Sermaye İşletmesi

Teklif No: 20266489

İLAN

HASTANEMİZİN İHTİYACI OLAN **2027 YILI 1. 6 AYLIK DANA ETİ ALIMI** İHALE İLE SATIN ALINACAKTIR. YAKLAŞIK MALİYETLERİN BELİRLENMESİ İÇİN İLGİLENEN FİRMALARIN KDV HARİÇ FİYATLARINI **26/10/2026 TARİHİ, SAAT 17:00 'A** KADAR İDAREMİZE İLETMELERİ RİCA OLUNUR.

BEDIHA OZARSLAN

MALİ HİZMETLER MÜDÜRÜ

ALIM KONUSU MALZEMELER	MİKTAR
1- DANA DOS KEMIKSIZ ET	10.000,00 KİLOGRAM
2- DANA ORTA KEMIKLI KISA BUT ETI	6.000,00 KİLOGRAM
3- DANA KUSBASI	12.000,00 KİLOGRAM

ÖDEME SURESİ: 45 GÜN 20266489

TEKLİF NO : 20266489 NO LU TEKLİF MEKTUBU

NOT

İLGİLİ KİŞİ SEZER DEMİR

TEL

E-MAIL sezer.demir@deu.edu.tr

***Teklif No belirtilmeyen teklifler değerlendirilmeyecektir.**

FORM NO: MYS 0072

Dana Eti: "Bovinae" alt familyasının "Bos Taurus" türüne giren 12 aylıktan 2 yaşına veya damızlıkta kullanılana kadar ki enenmemiş erkek kasaplık hayvanlardan elde edilen, insan tüketimine uygun olan tüm parçalarıdır.

Karkas: Tekniğe uygun olarak kesilmiş kasaplık hayvanın kanının akıtılıp, yüzülerek iç organlarının boşaltılıp baş ve ayaklarından ayrılıp soğutulduktan sonra elde edilen gövdesidir.

^ Alınacak Et; Dana Döş Kemiksiz ve Dana Orta Kemikli Kısa But ekstra sınıfta kemiksiz taze dana karkas et ve kuşbaşı olacaktır.

Ürün Özellikleri:

1. Kasaplık danalar usulüne göre kesilmiş, yüzülmüş, baş ve ayakları ayrılmış, iç organları, böbrek, idrar kesesi ve bunların bağları, yemek borusu, böbrek yağları, salkım yağları ve pelvis boşluğu yağları alınmış, kuyruğu dördüncü kuyruk omurundan ayrılmış olacaktır.
2. Bu şartname kapsamındaki ürünlerin üretiminde kullanılan etlerin sağlık kontrolünden geçirildiğini ve insan tüketimine uygun olduğunu ayrıca hangi hayvan etine ait olduğunu belirten Hayvan sağlığı ve Zabıtası Kanunu ve bu kanuna istinaden çıkarılmış Hayvan sağlığı ve Zabıtası Yönetmeliğine uygun olarak sağlık damgasını taşıması zorunludur. Bu damgaların kesinlikle okunabilir olması gerekmektedir.
3. Etler, damga çizgisi boyunca yukarıdan aşağıya doğru sağlığa zararsız mavi renkli boyayla, bozulmayacak, silinmeyecek şekilde sağlık kontrol (veteriner) damgası ile ve grup işaretinin devamı olarak sınıf işareti ile damgalanacaktır. Etin üzerinde kesim tarihi, kalitesi ve grubunu gösteren damga mutlaka olacaktır. Etler **"dana"** damgasıyla damgalanmış olacaktır.
4. Etlerde, derin ve yüzeysel kokuşma, kükürtlü ve amonyaklı kokuşma görülmeyecektir.
5. Bir miktar yağ dokusu etle birlikte alınıp kızartma işlemi yapıldığında kokuşma hissini veren koku bulunmayacaktır.
6. Etlerde küflü tat ve koku, dışkı ve pislik kokusu, çürüme ve kokuşma kokusu v.b. hiçbir yabancı tat ve koku bulunmayacak, tat ve kokuda ağırlaşma ve oksidatif acılaşma olmayacaktır.
7. Etler yaşma etlilik ve yağlılık durumuna göre kendine has görünümde, cüssede, kokuda ve renkte olacaktır.
8. Etin yağ rengi beyaz, açık krem olacaktır. Etler kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı gibi) toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır. Karkasların üzerinde kesimden kaynaklanan kıllar bulunmayacaktır.
9. Etlerde et ve yağ renginde değişme; sarı, yeşilimtırak, mavi, kahverengi, siyah renk oluşumu, lekeler, renkte matlaşma (donuklaşma) et yüzeyinde yapışkan, sümüksü ifrazat oluşumu görülmeyecektir.
10. Karkas et içerisinde etin yenilmeyen kısımları bulunmayacaktır.
11. Etler kesimden sonra 8-12 saat dinlendirilmiş rigor mortis (ölüm sertliği) evresi tamamlanmış olacaktır, eğer etler kesimden hemen sonra getirilmiş ise %6 fire düşülecektir. Et üzerinde birbirine temastan kaynaklı nem olmayacaktır. Etler içerisinde kan birikmesi ve siyahlaşma olmayacaktır.
12. **Dana Döş Kemiksiz ve Dana Orta Kemikli Kısa But ekstra^** tam etli, az yağlı, et rengi açık kırmızı, yağ rengi açık krem veya krem rengi, lifleri ince, mermer görüntüsü gibi olacaktır.

J?r

13. Karkas etlerin ağırlık oranları aşağıdaki gibi olacaktır.
    Dana Orta Kemikli Kısa But ekstra —> 1 adeti 60 - 70 kg
    Dana Döş Kemiksiz —»■ 1 adeti 70 - 80 kg arasında
    olacaktır.

Etler; Et entegre tesislerinde kesilmiş olacaktır. .Yüklenici etlerin hangi tesiste kesilmiş olduğunu alıcıya ispatlamakla yükümlüdür.

14. **Kuşbaşı,** sinirsiz ve yağsız dana etinden 2x2x2 cm cm' lik parçalar halinde hazırlanmış olmalıdır.
15. 8 -10 kg lık vakumlu torbalarda teslim edilecektir.
16. Kuşbaşı içerisinde kesinlikle yağ bulunmayacak, yağları iyice temizlenmiş olacak, içerisine yağ ve sakatat etleri kesinlikle karıştırılmayacaktır.
17. Kuşbaşı etin pembe, açık kırmızı veya kırmızı olmalıdır, kokuşma, yeşerme ve yapışkanlık olmamalıdır.
18. Etlere ait veteriner hekim raporu ile araç dezenfeksiyon raporu teslim mekânında Muayene komisyona verilecektir.
19. Etler ithal olmayacaktır.
20. Etler tekniğine uygun ve 60 dakika pişirildiğinde sertlik olmayacaktır. Etin lifleri yumuşak ve yenildiğinde ağızda kolay dağılabilecek kıvamda olmalıdır. Et pişirildikten sonra iç kısmında kırmızı renk olmayacaktır.

Katkı Maddeleri: Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 2'inci bölümüne uygun olacaktır.

Bulaşanlar: Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerde bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 4'üncü bölümünde verilen değerlere uygun olacaktır.

Pestisit Kalıntıları: Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerde pestisitlerin miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 5'inci bölümünde verilen değerlere uygun olacaktır.

Veteriner İlaç Kalıntı Düzeyleri: Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerde veteriner ilaç tolerans düzeyleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 6'ıncı bölümünde verilen değerlere uygun olacaktır.

Hijyen: Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 7'inci bölümüne uygun olacaktır.
Mikrobiyolojik Özellikler:

Alınacak etlerin mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksinin "Mikrobiyolojik Kriterle Tebliği"ne uygun olacaktır.

	n	C	m	M
Aerobik mezofilik bakteri (kob / g)	5	2	$5x\ 10^1$	$5x\ 10^6$
Echerichia coli (kob/ g)	5	2	[illegible]	1×10^2
Echerichia coli 0157: H7 (kob/ g)	5	0	Bulunmamalı	Bulunmamalı
StaphylococCus aureus (kob/g)	\5~	2	1×10^2	$5x\ 10^3$
Salmonella (kob)	5	0	25 g'da bulunmamalı	25 g'da bulunmamalı

Pişer Hususlar:

1. Et entegre tesis; karkas ve parça ete ait "İşletme Onay Belgesi" veya "İşletme Kayıt Belgesi "ne sahip olacaktır.. Bununla birlikte entegre tesisine ait İSO 22000:2018 gıda güvenliği belgesi olacaktır. Bu iki belge muayene komisyonuna teslim edilecektir
2. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standardı ve Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerlidir.
3. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta kemikli dana eti ve kuzu etinin analizinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar satıcıya ait olacaktır.
4. Ayrıca analiz sonuçları TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi hükümlerine göre değerlendirilecektir.

Ambalajlama:
1. Bu şartname kapsamında yer alan ürünlerin ambalajlanması ve işaretlenmesi Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 9'uncu bölümüne uygun olmalıdır.
2. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 9'unucu bölümüne izin ambalaj materyalleri kullanılarak, temiz yeni, sağlam, kokusuz ve sağlığa zarar vermeyecek şekilde gövdeyi saran fileler veya streç içerisinde getirilecek ve filelerin ve streç filmin ağzı bağlanmış olacaktır.

Tasıma: Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 10'uncu bölümüne ilave olarak;
1. Etler frigorifik (0 - 4 ° C) araçlarla taşınacaktır. Teslim esnasında etin ölçülen iç sıcaklığı +5°C 'nin üzerinde olmayacaktır.
2. Etin taşındığı araç, et taşımaya uygun hijyenik özellikte soğutmalı olacaktır.
3. Soğutmalı araçta etler çengellere asılı olarak ve etler arasında hava sirkülasyonunun sağlanacağı kadar boşluk bırakılarak taşınacaktır.
4. Etlerin asıldığı çengeller, temiz ve paslanmaz çelikten olacaktır.
5. Etlerin taşındığı frigorifik araçta kötü koku yayan maddeler, etin yenilmeyen kısımları, toz, pislik, çöp, saman vb. yabancı maddeler bulunmayacaktır.
6. Taşıma için kullanılan araç başka bir işte kullanılmayacaktır.
7. Etleri depolara taşıyacak personelin kıyafetleri günlük temizlenmiş iş kıyafeti olacaktır. Temiz önlük, bone ve eldiven kullanılacaktır.
8. Yukarıda sayılan ürün özellikleri ile ambalaj ve taşıma koşulları muayene sırasında aranacaktır.
9. Ürünlerin depoya taşınması raf teslimi şeklinde olacaktır

bcf C.ePM Sf/rco G