***REKABET KURUMU CUMHURİYET FEN LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ***

***KIRMIZI ET ALIMI İHALESİ***

**TEKNİK ŞARTNAME**

**MADDE – 1:**Okulumuz pansiyonlarının ihtiyacı olan Gıda Evsaf Şartnamesindeki yiyecek maddelerinin Gıda Maddeleri Tüzüğüne ve Türk Standartlarına uygun olması şarttır.

**MADDE – 2:**Alımı yapılacak ürünler ve özellikleri:

**KEMİKSİZ DANA ETİ :**

1. Etlerin kabulü, etler kesilip yüzüldükten sonra ve normal şartlarda en az 6 saat bekletildikten sonra veya soğuk hava deposunda en az 24 saat dinlendirildikten sonra etler soğukluğunu muhafaza ederek soğuk hava tertibatlı araçlarla kuruma ulaştırılacaktır. Et iç ısısı 10 C ‘nin üzerinde olmayacaktır.
2. Gıda maddeleri mevzuatının 138. maddesine uygun kesilmiş ve damgalanmış olacaktır.
3. Şoklanmış ve dondurulmuş et alınmayacaktır.
4. Sakatatlar, iç yağlar ve diz kapağından aşağı kısımlar et yerine alınmayacaktır.
5. Kesilmiş hayvan tam etli az yağlı olacaktır. Etteki yağ oranı % 5’ten fazla olmayacaktır.
6. Gövdenin dış kısımları kısmen bir yağ tabası ile örtülü olacaktır.
7. Etler taze ve soğutulmuş(firesini vermiş) olacaktır.Tartı kesimden hemen sonra yapılmış ise %6 fire düşülecektir.
8. Hayvanın gövde etleri kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı vb.), toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır.
9. Menşei itibariyle ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.
10. Hayvanın gövde etlerinde, et ve yağ renginde değişme, yeşilimtırak, mavi, kahverengi, siyah renk oluşumu lekeleri, renkte matlaşma (donuklaşma) et yüzeyinde yapışkan sümüksü ifrazat oluşumu, et yüzeyinde veya ete işlenmiş hayvan kılı görülmeyecektir.
11. Menşei itibariyle ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.
12. Dana eti kendine has görünüşte, renkte, kokuda ve tatta, temizlik ve hijyen şartlarına uygun olacaktır. Etlerin kuşbaşı olarak doğranması gereken yemek çeşitlerinde, et ve yağ dışındaki tendon, fasia , kıkırdak, lenf yumruları ile büyük sinir damarları ayıklanmış olacaktır. Kuşbaşı etlerin parçaları mümkün olduğunca homojen büyüklükte kesilecektir. Kıyma olarak kullanılması durumunda, hazırlanacak et kıymasının yağ oranı fazla olmayacak tendon, fasia, kıkırdak, lenf yumruları ile büyük sinir damarları içermeyecektir. Kıyma, yemeklerin içinde homojen dağılmış olacak, topaklanmış şekilde olmayacaktır.
13. Kırmızı etlerin miktarları Sağlık Bakanlığı Tedavi Hizmetleri Yönetmeliğine göre belirlenir.
14. İdarece ihtiyaç duyulan et maddelerinin listesini yükleniciye verecek, yüklenici idare tarafından istenilen emtialardan, birinci sınıf emtiayı numune olarak 2 (iki) gün içerisinde idareye getirip, muayene ve kontrol heyetine gösterecek, muayene ve kontrol heyetinin beğenisini alan emtialar 1 (bir) gün içerisinde idareye teslim edilecektir. Numune için getirilen emtianın beğeni kazanmaması durumunda muayene ve kontrol heyeti tarafından getirilen emtia red edilmiş sayılacak, red edilişi tutanağa geçirilecek ve söz konusu tutanak yüklenici tarafından da imza altına alınacaktır. Bir emtianın 3 (üç) kez üst üste muayene ve kontrol heyeti tarafından red edilmesi durumunda, yükleniciye ihtar çekilmeden ihale iptal edilecek.

 15- Etler idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firmaca karşılanmak üzere yılda en az 2 (iki) defa analize tabi tutulur. Analize gönderilecek et miktarı ve varsa maliyeti firma tarafından karşılanacaktır.

**MADDE – 3:**Pansiyona Et Ürünleri Kapalı Oto içerisinde getirilecektir.

**MADDE – 4:** Verilen teklifin geçerlilik süresi, idareye teslim tarihinden itibaren **90 iş günü** olacaktır.

**MADDE – 5 :**Fiyat tekliflerine damga vergisi, resim, harç, pul ve ulaştırma giderleri dâhil olacaktır.

 **MADDE – 6:** İdare gerek gördüğünde satın alınan hizmet bedeli tutarınca sözleşme yapabilir.

**MADDE – 7:**Etler okul idaresinin belirttiği tarih ve saatte okula getirilecektir. Bu saatler haricinde Pansiyona getirilen Et Ürünleri teslim alınmayacaktır. Nakliye masrafları satıcıya ait olacaktır.

**MADDE – 8:**Pansiyona Et Ürünleri idare tarafından aksi belirtilmedikçe 4. maddede yazılan hususlar dâhilinde getirilecek, idare istediği zaman herhangi bir saatte Et Ürünleri talebinde bulunabilecek ve yüklenici firma hemen Et Ürünlerini getirecektir.

**MADDE – 9:**Et Ürünleri Teslim Alma Komisyon üyelerince teslim alınacaktır. Belirtilen görevliler haricinde yapılan teslimatlar geçersiz sayılacaktır. Müteahhit Firma bu konuda hiçbir hak iddia etmeyecektir.

**MADDE – 10:**Et Ürünleri Pansiyona günlük ve taze olarak getirilmediği takdirde Muayene ve Teslim Alma komisyonunca teslim alınmayacaktır. Bu durumda olan Et Ürünleri geri götürülüp yerine en kısa zamanda(2 saat içerisinde) istenilen özellikte Et Ürünleri getirilecektir. Bu süreçte hiçbir şekilde Komisyon üyeleri ile tartışılmayacaktır.

**MADDE –11:** Sipariş teslimatı mutlaka teslim fişi ile alınır. Teslim fişi temini satıcı firmaya aittir.

**MADDE – 12:** Pansiyona getirilecek Et Ürünleri Yüklenici Firma yetkilisi tarafından getirilecektir. Yetkisiz kişiler tarafından getirilen Ürünler teslim alınmayacaktır.

**MADDE – 13:**Yüklenici firma her ayın ilk iş gününde faturasını kesecek ve okul pansiyon hesabında nakit para bulunduğu takdirde ödeme yapılacaktır. Nakit para bulunmadığı takdirde nakit para beklenecektir.

**MADDE – 14:**Bu şartnamenin uygulamasından doğabilecek ihtilaflar Diyarbakır Mahkemesinde ve 4734 sayılı kanun hükümleri dâhilinde çözümlenir.

**MADDE – 15:**İş bu teknik şartname bu madde dâhil **15 maddeden** ibarettir.

 **İDARE YÜKLENİCİ FİRMA**

 **Mecit ERTOĞAN**

**Müdür Başyardımcısı**

**UYGUNDUR**

**31/08/2022**

**İhsan İSEN**

**Okul Müdürü**