*BAĞLAR İBB KİPTAŞ MESLEKİ ve TEKNİK ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ*

*BEYAZ ve KIRMIZI ET ÜRÜNLERİ 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 VE KIYMA:**

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.

**TAVUK ETİ**:

1. Tavuklar göğüs, but-baget, fileto olarak alınacaktır.(1. Sınıf Tavuk ) Göğüs; orta derecede derin ve uzun göğüs kemiğinin sivri kısmına kadar tüm uzunluğunca, taşıdığı et dolayısıyla ona yuvarlak bir görünüm vermeye yetecek kadar etli, üzerinde boyun bulunmayan, kanat tamamen çıkarılmış ve sırt kemiği alınmış, 600 gr’dan aşağı olmamalı. But ve baget; iyi etlenmiş, aşağı doğru taşıdığı et dolayısı ile yuvarlak, dolgun bir görünüş kazanmış, arka orta ayrılmış, kuyruk sokumu alınmış olacaktır.
2. Tavuk etleri teker teker olmak üzere, içindeki malın dışarıdan görülmesini engellemeyecek nitelikte polietilen ve benzeri malzemeden yapılmış ambalajlar içerisinde kasalara konmuş şekilde teslim edilecektir.
3. Kasalardaki tavukların içlerinde su olmayacaktır.
4. Parça tavukların üzerinde tüy, leke, toz, toprak, çamur, vb. yabancı madde bulunmayacaktır.

5 - Tavuk etleri ambalajı üzerine veya ambalajlar içine konulacak etiketlerde veya firmanın getireceği raporda aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır.

- Kesim tarihi,

- Teslim tarihi,

- Veteriner hekim onayı,

- Teslim eden firma adı ve kaşesi,

- Üretim ve son tüketim tarihi,

1. Tavuk etleri, görülerek ve koklanarak muayene edilir.
2. Soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla teslimat yapılacaktır.
3. Teslimde firmayı temsilen bir kişi bulunacaktır.
4. Gerekli görüldüğünde tavuk etleri idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firmaca karşılanmak üzere analize tabi tutulur.

**MADDE – 3:** Okula, Beyaz ve kırmızı Et Ürünleri Kapalı Oto içerisinde getirilecektir.

**MADDE – 4:** Beyaz ve kırmızı Et okul idaresinin belirttiği tarih ve saatte okula getirilecektir. Bu saatler haricinde okula getirilen Beyaz ve kırmızı Et Ürünleri teslim alınmayacaktır.

**MADDE – 5:** Okula Beyaz ve kırmızı Et Ürünleri idare tarafından aksi belirtilmedikçe 4. maddede yazılan hususlar dâhilinde getirilecek, idare istediği zaman herhangi bir saatte Beyaz ve kırmızı Et Ürünleri talebinde bulunabilecek ve yüklenici firma hemen Beyaz ve kırmızı Et Ürünlerini getirecektir.

**MADDE – 6:** Beyaz ve kırmızı Et Ürünleri Teslim Alma Komisyon üyelerince teslim alınacaktır. Belirtilen görevliler haricinde yapılan teslimatlar geçersiz sayılacaktır. Müteahhit Firma bu konuda hiçbir hak iddia etmeyecektir.

**MADDE – 7:** Beyaz ve kırmızı Et Ürünleri okula günlük ve taze olarak getirilmediği takdirde Muayene ve Teslim Alma komisyonunca teslim alınmayacaktır. Bu durumda olan Beyaz ve kırmızı Et Ürünleri geri götürülüp yerine en kısa zamanda (2 saat içerisinde) istenilen özellikte Beyaz ve kırmızı Et Ürünleri getirilecektir. Bu süreçte hiçbir şekilde Komisyon üyeleri ile tartışılmayacaktır.

**MADDE – 8:** Okula getirilecek Beyaz ve kırmızı Et Ürünleri Yüklenici Firma yetkilisi tarafından getirilecektir. Yetkisiz kişiler tarafından getirilen Ürünler teslim alınmayacaktır.

**MADDE – 9:** Yüklenici firma işin sonunda faturasını kesecek ve okul pansiyon hesabında nakit para bulunduğu takdirde ödeme yapılacaktır. Nakit para bulunmadığı takdirde nakit para beklenecektir.

**MADDE – 10:** Bu şartname ve Sözleşme eklerinde bulunan tüm şartlara yüklenici firma riayet edecektir. Söz konusu şartlar yerine getirilmediği tespit edildiğinde ilgiliye kanuni hükümler uygulanacaktır.

**MADDE – 11:** İş bu teknik şartname bu madde dâhil 11 maddeden ibarettir.

**İDARE YÜKLENİCİ FİRMA**

**Vedat OKMAN Müdür Başyardımcısı**

**UYGUNDUR**

**… / 01 / 2023**

**Ahmet SANCAR**

**Okul Müdürü**