T.C.

BİSMİL KAYMAKAMLIĞI

Selahaddin Eyyubi Anadolu İmam Hatip Lisesi

PANSİYON ET VE ET ÜRÜNLERİALIMI

TEKNİK ŞARTNAMESİ

Teklif Teslim Yeri: Bismil Selahaddin Eyyubi Anadolu İmam Hatip Lisesi

Teklif Son Teslim Tarihi ve Saati: 03.10.2025 CUMA, Saat: 10:

İletişim: Mehmet AYDIN (Okul Müdürü)

Telefon: 0(412) 415 30 40

GENEL ŞARTLAR

1- Doğrudan temin konusu olan bütün mallar Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliğine ve TSE Standartlarına uygun olup 1. Sınıf olacaktır.

2- Et ve Et Ürünleri Alımı yapılacak olup İşçilik, Nakliye, Ziyan vs. herhangi bir isim altında ek ödeme talep edilmeyecektir.

3- Teslim Edilen ürünlerde muayene kabul komisyonu tarafından aykırı bir durum tespit edilirseteslim edilen ürününü pişmesi-lezzeti beğenilmezse aykırılık giderilene kadar ödeme yapılmayacaktır.

4- Et ve Et Ürünlerinin teslimi; dana kuşbaşı toplu teslim edilecek, diğer ürünler peyderpey her hafta bildirilen miktar kadar teslim edilecektir.

5-Piliç Et ürünlerinin tüysüz , kansız ve taze olmasına özellikle dikkat edilecektir.

5- Teklifler okula elden teslim edilecek olup harici hiçbir teklif kabul edilmeyecektir.

**DANA KUŞBAŞI (Yerli hayvan)**

1. 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ile Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Yönetmeliği hükümlerine göre;yetkili Veteriner Hekimce muayene edilerek yetkili mezbahalarda veya kombinalarda kesilmiş ve damgalanmış olması mecburidir.
2. Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliğine (2012/74) uygun olacaktır.
3. Kesilecek büyükbaş hayvanlar 2 yaşından küçük, 3 yaşından büyük olmayacaktır.
4. Etin kıvamının sert olması, hastalık belirtilerinin görülmemesi gerekir.
5. Teslim edilecek etler; yerli büyükbaş hayvanlardan elde edilmiş olacaktır.
6. Etlerde gayri tabi koku hissedilmeyecek, kokuşmaya ait belirtiler görülmeyecektir.
7. En az 48 saat önce kesim yapılmış ve dinlendirilmiş olacaktır.
8. Etler yağ, sinir ve damarlardan arındırılmış ve kuşbaşı olarak hazırlanmış olacaktır. İdarenin talebine göre yüklenici firma etleri kıyma haline getirmekle mükellef olup kıyma kuşbaşından yağsız olarak firmanın sağlayacağı araç gereç ile okulda hazırlanacaktır.
9. Alınan etlerin tazeliğine dikkat edilecek bayat etler alınmayacaktır.

**TAVUK  GÖĞÜS  (MUZ/KAFESSİZ)**

1. Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliğine (2012/74) uygun olacaktır.
2. Göğüs Eti Kafessiz olup takribi 750-900 gr ağırlığında olmalıdır.
3. Taze kesim olmalı, son tüketim tarihi yaklaşan ürünler teslim alınmayacaktır.
4. Şoklanmış etler kabul edilmeyecektir.
5. Baharatlanmış olmamalıdır.
6. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

**PİLİÇ ETİ (Baget)**

1. Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliğine (2012/74) uygun olacaktır.
2. Taze kesim olmalı, son tüketim tarihi yaklaşan ürünler teslim alınmayacaktır
3. Şoklanmış etler kabul edilmeyecektir.
4. Piliç But Kalçasız olmalıdır.
5. Baharatlanmış olmamalıdır.
6. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

**TAVUK PİRZOLA SARMA**

2.3-Tavuk eti ürünleri: 1- Ürünler Türk Gıda Kodeksi Et Ve Et Ürünleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/74) Ve Türk Gıda Kodeksi Çiğ Kanatlı Eti Ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları Tebliği (TEBLİĞ NO: 2006/29)’ ne uygun olacaktır. 2- Tavuklar (1. Sınıf Tavuk ) taze kesilmiş, temizlenmiş tavuk eti olacaktır. Kart, sert,lekelenme, ekşi koku, siyahlanmış ve morarmış olmayacaktır. Tavuklar taze, besili, semiz ve leziz olacaktır. Tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri olmayacaktır. Tavuk etlerinde hiçbir hastalık belirtisi görülmeyecektir. Kullanım süresinin en fazla yarısı bitmiş olacaktır. 3- Tavuk etleri teker teker olmak üzere, içindeki malın dışarıdan görülmesini engellemeyecek nitelikte poli etilen ve benzeri malzemeden yapılmış ambalajlar içerisinde kasalara konmuş şekilde teslim edilecektir. 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.

**TAVUK ŞİNİTZEL**

%100 TAVUK GÖĞÜS ETİNDEN MAMUL OLMALIDIR.

1. Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliğine (2012/74) uygun olacaktır.

25.09.2025

Mehmet AYDIN

Okul Müdürü