**2016/2017 TAŞLIÇAY YATILI BÖLGE ORTAOKULUN ŞARKÜTERİ ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

 **1- YOĞURT:** **Yağı homojenize edilmiş sütten yapılmış olacak, %12 –16 yağsız kuru madde içerecektir. Yarım yağlı olacak yağ oranı en az % 1,5 olacaktır.5 kg’ lık özel imal edilmiş ağzı kapalı geri dönüşümsüz yoğurt kaplarında günlük, taze ve tatlı olarak teslim edilecektir.** Mallar gıda tüzüğüne uygun olacaktır.

 **2- YUMURTA:** **Yıkanmamış olmalı, taze, ortalama ağırlığı 60 gr dan aşağı olmamalıdır. Çatlak, kırık olmamalıdır.** Mallar gıda tüzüğüne uygun olacaktır.

 **3- TAVUK BUT: Tavuk eti gıda maddeleri mevzuatı madde 143 ve 2409 nolu TSE damgalı olacaktır TSE uygun birinci sınıf özellikleri taşıyacaktır.**

**b) Donmamış taze ve temizlenmiş olacaktır. Tavuk but ağrılığı 150 Gr’dan aşağı olmayacaktır.**

**c) But iyi etlenmiş orta derecede geniş kalın ve aşağı doğru taşıdığı et yuvarlak ve dolgun olması gerekir. Fazladan taşmış ve sarkmış deri parçaları olmamalıdır.**

**d) Görüne bilir her türlü tüyün mutlaka temizlenmiş olması gerekir,** Mallar gıda tüzüğüne uygun olacaktır.

 **4- TAVUK GÖGÜS:** **1.Tavuk eti gıda maddeleri mevzuatı madde 143 ve 2409 nolu TSE damgalı olacaktır TSE uygun birinci sınıf özellikleri taşıyacaktır.**

**2. Tavuk göğüs olarak satın alınacaktır.**

**3. Ürünler tekniğe uygun olarak doldurulmuş ambalajlar içinde, üzerleri kapalı olmalı ve ambalajlarda kontrol işareti, üretim ve son kullanma tarihleri bulunmalıdır.**

**4. Ortalama ağırlığı 300 gr olmalıdır.**

**5. Ürünlerin tümü taze olmalı, dondurulmuş olmamalıdır.**

**6. Ürünlerde koku, renk değişikliği olmamalıdır.**

**7. Ürünlerin ısısı teslim anında 4 C den fazla olmamalıdır.** Mallar gıda tüzüğüne uygun olacaktır.

 **5- KAŞAR PEYNİR:** TS 1018(çiğ süt) veya TS 1019(pastörize süt) standardına uygun koyun, keçi, inek veya manda sütlerin karışımı veya birinden olacaktır. Kaşar peyniri tam yağlı birinci sınıf olacaktır. Kaşar peynirlerde rutubet miktarı kütlece en çok %40 olmalıdır. Kaşar peynirlerde süt yağ miktarı tam yağlı kaşarlarda kütlece en az %45 olmalıdır. Mallar gıda tüzüğüne uygun olacaktır.

 **6-%100 DANA SUCUK:** Alınacak malların %100’lik kısmı DANA Etinden yapılmış olacaktır TS 1070 şartlara uygun kangal veya yarım kangal olacaktır. Piyasa teamülü plastik esaslı 480 birim ambalajlarda vakumlanmış olacaktır. Ambalaj üzerindeki etikette firma adı, TS numarası, parti no, sınıfı, tipi, net miktarı, ambalaj tarihi ve son kullanma tarihi bulunmalıdır. Piyasa teamülü birim sayısında karton veya mukavva koli nakliye ambalajlara konacaktır. Mallar gıda tüzüğüne uygun olacaktır.

 **7- SALAM:** Alınacak malların %20’lik kısmı DANA Etinden yapılmış ve diğer %80’lik kısmı PİLİÇ Etinden yapılmış olacaktır AMBALAJ TS numarası yazılacaktır. Mallar gıda tüzüğüne uygun olacaktır.

 **8-** **TENEK YAĞLI** **BEYAZ PEYNİR:** YAĞLI BEYEZ PEYNİR AMBALAJ Çiğ, pastörize ya da 72 C'de ısıtılmış sütlerin peynir mayası ya da zararsız bir asit ile pıhtılaştırılıp işlenmesi ve belli bir olgunlaşma süresi geçirmesi sonucu elde edilmiş olup, tadı, kokusu ve kıvamı kendine özgü olacaktır. Peynirler tam yağlı ve TSE belgeli olacaktır. Mallar gıda tüzüğüne uygun olacaktır.

 **9- SİYAH ZEYTİN**:TSE damgalı olacağı gibi piyasadaki kalitede,siyah ve salamura olacak,tenekeler paspaslı,küflü olmayacak,.Tenekelerin üzerinde üretici firmanın adı net ağırlığı,brüt ağırlığı,üretim yılı,son kullanma tarihi,yazılı olacaktır.Etli ve ince çekirdekli olacaktır. Bozulan zeytinlerin değiştirilmesi ve masrafı müteahhide ait olacaktır. Burada yazılmayan tüm hususlar için gıda maddeleri tüzüğüne aynen uyulacaktır. Burada yazılmayan tüm hususlar için gıda maddeleri tüzüğüne aynen uyulacaktır

 **10**-**DANA BUT (Kırmızı Et)-** 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 kuruma ulaştırılacaktır. Et iç ısısı 10 C nin üzerinde olmayacaktır

2- Gıda maddeleri mevzuatının 138. maddesine uygun kesilmiş ve damgalanmış olacaktır.

3- Dondurulmuş et alınmayacaktır.

4- Sakatatlar, iç yağlar ve diz kapağından aşağı kısımlar et yerine alınmayacaktır.

5- Gövdenin dış kısımları kısmen bir yağ tabası ile örtülü olacaktır..

6- Tartı kesimden hemen sonra yapılmış ise %6 fire düşülecektir.

7- Sığır gövde etleri kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı vb.), toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır.

8- Sığır gövde etlerinde, et ve yağ renginde değişme, yeşilimtrak, mavi, kahverengi, siyah renk oluşumu lekeleri, renkte matlaşma (donuklaşma) et yüzeyinde yapışkan sümüksü ifrazat oluşumu görülmeyecektir.

9- Menşei itibariyle ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.

10- Kemikli ve kemiksiz dana etlerinin miktarları Sağlık Bakanlığı Tedavi Hizmetleri Yönetmeliğine göre belirlenir.

11- Etler idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firmaca karşılanmak üzere yılda en az 1 (bir) defa analize tabi tutulur.

12- Mallar gıda tüzüğüne uygun olacaktır.

**11-ALABALIK: Alabalık Gökkuşağı (Oncorhynchus mykiss) cinsi olmalıdır, alabalık üretim tesislerinde üretilmiş, gıda güvenliğine uygun olmalıdır.**

1. Balıklar 250gr’ın altında kesinlikle olmamalıdır.
2. Balığın %68-69 oranında yenilebilir bölümünün olması gerekmektedir. Kemiksiz ağırlığının %70-77 arasında (kemik, yüzgeç vb.dışında) olması gerekir.
3. Gross analizi %18-19 ham protein, %5-6 ham yağ, %1.5-2 ham kül, %20-30 kuru madde içermelidir.
4. Balıklar taze olmalı, aşağıdaki özellikleri taşımalıdır.
* Deri; kuvvetli parlak, mukoz sıvı mevcut, renk değişimi olmamış, elastiki olmalıdır.
* Gözler parlak, saydam, gözbebekleri siyah renkte olmalıdır.
* Solungaçlar parlak kırmızı renkte, mukoz sıvı mevcut olmalı, renk değişikliği olmamalıdır.
* Balık eti pembemsi beyaz renkte, yüzeyi parlak sert ve elastiki olmalıdır.
* Omurga balık etine sıkıca tutunmuş, ayrılacağı zaman kolayca ayrılabilir olmalıdır.

Bu özellikleri taşımayan balıklar kabul görmeyecektir.

1. Ürün teslimatları, kurumumuz muayene komisyonu tarafından görüldükten sonra kurumumuzun yemekhane mutfaklarına yapılacaktır.

**Alınacak mallar peyderpey alınacaktır. Mallar idarenin belirleyeceği miktarda ve tarihlerde teslim edilecektir. (peyderpey ödeme yapılacaktır.)**

**TÜM YİYECEK MADDELERİNİN KALİTESİNİ OKULUMUZDAKİ İDARE VE İLGİLİ KOMİSYON BELİRLER.**

 **Tahsin GÖKSU**

 **Okul Müdürü**