**ŞARKÜTERİ**

**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

Bu şartname, TAŞLIÇAY ANADOLU İMAM HATİP LİSESİ PANSİYONU yemekhanesinin ihtiyaç duyduğu Şarküteri alımı işini kapsamaktadır.

TEKNİK ŞARTNAME

1. KIRMIZI ET (Dana But)
2. Etler sipariş üzerine, Haftalık veya Aylık teslim edilecektir.
3. Etler sağlığa uygun koşullarda kesilmiş olup etlerin sinir ve kıkırdakları alınmış olacaktır.
4. Etlere hiçbir şekilde toprak, pislik, çöp, zehirli madde ve artıkları bulaşmış olmayacaktır.
5. Etler en fazla bir gün önceden kesilmiş ve dinlenmiş olarak teslim edilecektir.
6. Etlerin PH değeri 5, 4-6 sınırları içinde ve etlerin iç ısısı 0-4°C arasında olacaktır.
7. Etlerde ölüm katılığı (Rigor-Martis) denilen sertliğin geçmesi uygun koşullarda sağlanmış olmalıdır. (Ölüm katılığı danalar için 15 °C’de 3 günde, 0 °C’de 10 günde geçmektedir.)
8. Etlerin rengi koyu esmer, yapışkanımsı, ekşi kokulu olmayacak, damar uçlarında kan pıhtıları bulunmayacak ve etler yumuşamış, aşırı gevşek, nemli, aşırı sulu olmayacaktır.
9. Etlerin üzerinde veteriner kontrolünden geçtiğini gösteren damga olacak ve etlerin kesim tarihlerinin bulunduğu mezbaha veteriner onaylı sağlık raporu, et teslimi sırasında verilecektir.
10. Etler, iki yaşını geçmemiş iyi besili erkek dana ve tosundan elde edilmiş olacaktır.
11. Etler, kaşektik (zayıf, kemik oranı yüksek) sığırlardan elde edilmiş olmayacak ve etlerde içterus (sarılık) bulunmayacaktır.
12. Gelen etlerde uygulanan duyusal analizler sonucunda olumsuzluklar tespit edilirse, etler iade edilecek ve iade edilen miktar kadar et aynı gün içerisinde tekrar getirilecektir. Getirilmemesi durumunda et başka firmadan alınacak ve faturası sorumlu firma adına düzenlenecektir.
13. Gelen etler şeffaf naylon poşetler ile ambalajlanacaktır ve kapalı araçlarla teslim edilecektir.
14. Dana etleri, bir miktar yağ dokusu ile birlikte alınıp haşlama ve/veya kızartma işlemi yapıldığında, dana etinde kokuşma hissini veren koku bulunmayacaktır. Dana etleri haşlanarak ve/veya kızartılarak tadına bakıldığında, tat ve kokusu kendine has özellikte ve lezzette olacaktır. Dana etlerinde küflü tat ve koku, dışkı ve pislik kokusu, çürüme ve kokuşma kokusu vb. hiçbir yabancı tat ve koku bulunmayacak, tat ve kokuda ağırlaşma ve oksidatif acılaşma olmayacaktır. Dana etleri yerken lifleri kaba ve zor çiğnenen nitelikte olmayacaktır.

**2.BEYAZ ET (TAVUK PİRZOLA, BAGET, FLETO, BUT-GÖĞÜS)** Gelen etler üzerinde firma amblemi ve kesim tarihini, son kullanma tarihini, ağırlığını belirten etiket bulunacaktır. İthal ve don etler kabul edilmeyecektir.Pirzola ve baget için, porsiyon ağırlığı 2 adet için toplamda 200-250 g arasında olacaktır. Kemik ve kıkırdak kıvrımları temizlenmiş olacaktır. But-Göğüs eti için porsiyon ağırlığı 200-250 g arasında olacaktır. Alınacak tavuk etleri 40-42 günlük tavuklardan elde edilmiş olacaktır.But için derinin kesilmesinden, yırtılmasından veya kopmasından ileri gelen et çıplaklığı olmayacaktır. Derisi tüylerinden iyice temizlenmiş olacaktır., Baş, boyun, ayaklar, kursak, kuyruk, kuyruk üstü yağ guddesi, solunum borusu, iç yağlar, bağırsak, yutak, böbrek, döllenme organları, akciğerleri, karaciğer, taşlığı vb. iç organlarından tamamen temizlenmiş olacaktır. Gelen et yüzeyinde lekelenme, morarma, beneklenme, çürük olmayacaktır. Gelen etlerde ekşi koku olmayacaktır. Gelen etlerde tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri olmayacaktır. Etler usulüne uygun kesilip temizlenmiş, insan besini olarak tüketime engel bir durumda olmayıp günlük kesim olacaktır.Gelen tavuk etleri çok zayıf, iyi gelişmemiş veya kaşektik (yeterli gelişme gösterememiş) olmayacaktır.Derisi anormal derecede koyu renkli olmayacaktır. Veteriner hekim tarafından muayenesi yapılmış olup bunu belirten belge muayene komisyonuna sunulacaktır.Et yüzeyindeki herhangi bir kir, kan artığı, tüy olmayacaktır. Temiz, hijyenik plastik kasalarda ve gıdayla temasında sakınca olmayan ambalaj materyaline sarılmış olacaktır. Etler 1-3 oC’de gelecektir.Taşıma aracının soğuk hava tertibatlı(frigofirik)özellikte olacak ve soğutucusu malın taşınması ve boşaltılması sırasında da çalışır durumda olacaktır.Teslimata çıkacak etler, araca yüklenmeden önce 0-3 oC arasındaki soğuk hava depolarında, hijyenik poşetlerde muhafaza edilmiş olacaktır..Bu Teknik Şartnamede bahsedilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi ve ekleri hükümlerinde belirtilen esaslar dahilindedir.

3.BALIK : Kokusuz, pullar parlak, gözler berrak, hafif kabarık, kornea parlak ve şeffaf olmalıdır. Solungaç kapağı kapalı ve koyu kırmızı adale kısmı elastiki ve iç organları temizlenmiş olmalıdır. Strafor kutularda buzlanmış olarak teslim edilmelidir.Balıklar soğutuculu (frigofirik) ambalajlarda taşınmalı, ürün +4 derecede teslim edilmelidir.Tarım ve 3 Köy İşleri Bakanlığı tarafından verilen veteriner sağlık raporu ve dezenfeksiyon belgesi olmalı, bu belgelerde balığın üretim tarihi, teslim tarihi, yüklenici ismi ve kaşesi, adeti, ağırlığı, markası ve bu belgelerin o balığa ait olduğunu gösteren seri numarası yer almalıdır.

**3.TAZE KAŞAR PEYNİR:**1–2 kg.lık vakumlu ambalajlarda, doğal renk, tat ve kokuda olmalıdır. Kaşar peynirleri yapım tarihlerinden 60 günden az olmamak üzere olgunlaşma süresinin bitimine kadar 4-10°C de bekletilmelidir. Taze kaşar peynirinde rutubet miktarı kütlece en çok %45 olmalıdır .Ambalaj üzerinde pastörize sütten imal edilmiştir ibaresi, üretim ve son kullanma tarihi, firma adı, adresi ve TS numarası (TS 3272) bulunmalıdır.Ambalajlarda bombe, yırtık ve darbe olmamalıdır.

**4.BALIK** : Kokusuz, pullar parlak, gözler berrak, hafif kabarık, kornea parlak ve şeffaf olmalıdır. Solungaç kapağı kapalı ve koyu kırmızı adale kısmı elastiki ve iç organları temizlenmiş olmalıdır. Strafor kutularda buzlanmış olarak teslim edilmelidir.Balıklar soğutuculu (frigofirik) ambalajlarda taşınmalı, ürün +4 derecede teslim edilmelidir.Tarım ve 3 Köy İşleri Bakanlığı tarafından verilen veteriner sağlık raporu ve dezenfeksiyon belgesi olmalı, bu belgelerde balığın üretim tarihi, teslim tarihi, yüklenici ismi ve kaşesi, adeti, ağırlığı, markası ve bu belgelerin o balığa ait olduğunu gösteren seri numarası yer almalıdır.

**5-DİĞER HUSUSLAR:**

Talep edilen ürün için İdaremiz mutfağından gün öncesinden telefon açıldığında sipariş edilen ürünler ertesi gün en geç saat 09:00’a kadar İdaremiz mutfağına teslim edilecektir. Cuma günü verilen siparişler Pazartesi sabahı saat 09:00’a kadar teslim edilecektir. İdare istemediği müddetçe siparişler gün öncesinden teslim edilmeyecek, istenilen tarihte sabah 09:00’a kadar teslimat yapılacaktır. Yüklenici tarafından 09:00’dan sonra yapılacak siparişler kabul edilmeyebilecek olup, İdare başka bir yerden temin yoluna gidilerek faturasını yükleniciye ödettirilir.

1. Kurumun öngördüğü durumlarda ürünler analiz için ilgili laboratuvara gönderildiğinde tetkik ücreti yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.
2. Bu şartnamede yazılı olmayan hususlar için Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanır.
3. Siparişlerin zamanında getirilmemesi veya istenilen şekilde getirilmemesi dolayısıyla yaşanan iadelerin çok olması durumunda İdaremiz kesin teminatı gelir kaydederek sözleşmeyi tek taraflı feshetme yetkisine sahiptir.

ÇOK ÖNEMLİ

NOT: İHALE SONRASI İSTEKLİLER HAKKINDA GÜVENLİK SORUŞTURMASI YAPILIP KOMİSYON KARARI ONA GÖRE DÜZENLENECEKTİR. SİCİLİ TEMİZ OLMAYAN ŞİRKETLER VE ŞAHISLAR ÖNCELİK HAKKINI KAYBEDECEKTİR.

NOT: MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI TARAFINDAN GÖNDERİLEN ÖDENEĞE GÖRE PEYDER PEY ÖDEMELER YAPILACAKTIR.

NOT: İDARE İSTEDİĞİ ÖRNEĞİ ALMA ANALİZ YAPMA HAKKINA SAHİPTİR. MASRAFLAR YÜKLENİCİ TARAFINDAN ÖDENİR. İDARE BEĞENİLMEYEN ÜRÜNÜN YENİSİYLE DEĞİŞTİRİLMESİNİ İSTER. DEĞİŞTİRİLMEDİĞİ TAKDİRDE 4734-4735 SAYILI KANUNUN UYGUN GÖRDÜĞÜ ŞEKİLDE HAREKET EDER. GETİRİLEN DENEY VE ANALİZ RAPORLARI İLE MAL TUTARLI OLMALIDIR.

Salih ERTUĞAY M.Timuçin DURSUN Ömer Faruk YILMAZ

Müdür Yardımcısı Müdür Yardımcısı Müdür Yardımcısı

28/10/2017

Uygundur

Halil AKIL