**ŞARKÜTERİ ALIMI**

**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

 Bu şartname, TAŞLIÇAY ANADOLU 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-TAVUK ETİ

1.Tavuk etleri sipariş üzerine, aylık yapılacak teslim edilecektir.

2.Sağlık koşullarına uygun olmalıdır.

3.Kesim sağlık koşullarına uygun ruhsatlı tesislerde yapılmış olmalıdır.

4.Tavukların etleri kanlanmış, kir ve çöp bulaşmış, morarmış, bozulmuş veya kokuşmuş olmamalıdır.

5.Tavuklar plastik kasalara dizilirken alt ve üst kısmı naylon poşetle kapatılmalıdır. Kasa ve poşetler tartıya dahil edilmeyecektir.

6.Kasalar temiz olmalı, tozlu çamurlu veya tavuk sularıyla kirlenmiş olmamalıdır.

7.Tavukların iç ısısı 0-4°C olmalıdır.

8.Kasalar üzerinde ürünlerin kesim tarihi ve son kullanma tarihi olmalıdır.

9.Siparişlerin firma tarafından getirilmemesi durumunda İdaremiz tavuğu herhangi bir yerden temin edecek ve firmaya fatura edecektir.

# 3-KAŞAR PEYNİRİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

#  KAŞAR PEYNİRİ

# TS 1018 (çiğ süt) veya TS1019 (pastörize süt) standardına uygun keçi, inek ve manda sütlerinden birine veya bu sütlerin karışımlarına peynir mayası katılarak pıhtılaştırılıp tekniğine göre işlenmiş ve olgunlaştırılması sonucu elde edilen kendine özgü tat, koku, şekil, renk ve aroması olan sert yapılı kabuklu bir peynirdir.

# Peynirler piyasanın en iyi cins kaşar peynirinden olacak kendine mahsus tabii görüntü koku ve lezzetinde olacaktır. Kaşar peynir kalıbı 2 kısma bölünerek miktar alındıktan sonra rengi beyaz sarımtırak ve mütecanis olacak siyah damarlar ve benekler bulunmayacak hava boşluklarından ibaret büyücek delikler tek tük bulunabilecekse de ince ve sık süngerimsi delikler bulunmayacaktır. Kendine has tadı, rengi ve kokusu olacak, taze şekilde, 1-1.5 kg’lık paketler içinde getirilecektir. Kaşar peyniri kalıpları ve ambalajları üzerinde tam yağlı olmak kaydıyla yapanın adı ve tanıtıcı işareti yazılı olacaktır.

# Gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır.

**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.

 Ferdi TOKMAK Musa SÖNMEZ Tülay TOKMAK

 Müdür Yardımcısı Öğr Öğrt.

Yüklenici 01/08/2017

 Uygundur

 Fatih ÖCAL