T.C.

DİYARBAKIR VALİLİĞİ

YENİŞEHİR DİCLE KIZ MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

GIDA ÜRÜNLERİ SATIN ALINMASINA AİT TEKNİK ŞARTNAME

KIRMIZI DANA ETİ (Dana Kemiksiz Karkas Et)

1. Kırmızı et % 100 dana eti olmalıdır.
2. Kesilmiş et üzerinde yabancı bir madde (Deri, Kıl, Pislik. Toprak vs.) bulunmayacaktır.
3. Etler; dana eti olarak getirilecektir.
4. Gövde etlerde baş, deri, hanap ve diz eklemlerinin altındaki ayak kısımları, solunum ve sindirim organları, kalp ve dalak, iç ve çöz yağları ile sidik kesesi ve kordonu, iç döllenme organları ve bağlantı noktasından itibaren kuyruk bulunmayacaktır. Kaburga, gerdan ve butlarda böbrek yağı ve kavram yağı olmayacaktır. Etin (gövde ve uzuvların) tamamı 36 aylık ve daha küçük yaştaki dana eti olacaktır.
5. Fiziki muayene sonucu etler; yeni kesim olmayacaktır. Kesimden sonra en az 6 saat dinlendirilmiş olacak, rigormortisi tamamlanmış olacaktır.
6. Etler dondurulmuş olmayacaktır.

Duyusal Özellikler;

1. Etler kendine has görünümde, kokuda ve renkte (kırmızı ve canlı, parlak renkte ) olacaktır. Etlerin rengi pembe, kırmızı arası olacak, koyu kırmızı, kahverengimsi, siyah olmayacaktır.
2. Etlerde et ve yağ renginde değişme, yeşilimtırak, mavi, kahverengi, siyah renk oluşumu lekeler. Renkte matlaşma (donuklaşma),et yüzeyinde yapışkan, sümüksü ifrazat oluşumu görülmeyecektir.
3. Bir miktar yağ kokusu içeren et alınıp işlemi yapıldığında ette kokuşma hissini veren koku bulunmayacaktır.
4. Ellerde derin ve yüzeysel kokuşma kesinlikle bulunmayacaktır. Etlerde kükürtlü ve amonyak, kokuşma görülmeyecektir
5. Piştikten sonra etler kendine has tat ve kokuda olacak, yerken lifleri kaba ve zor çiğnenen nitelikte olmayacaktır.
6. Etler başlanarak tadına bakıldığında tat ve kokusu kendisine has özellikte ve lezzetli olacak etlerde küflü tat ve koku, bulunmayacak, tat ve kokuda ağırlaşma ve oksidatif acılaşma olmayacaktır.

Fiziksel Özellikler:

Etlilik ile ilgili özellikler;

1. Gövde dolgun tıkız ve derindir, sokum geniş ve dolgundur, butlar dolgun ve yuvarlaktır, but profili dış bükeydir, omuz kabarık ve dolgundur. Etlerde kavram yağları alınmış olarak gelecektir organ dışı yağlanması fazla olan etler kabul edilmeyecektir.
2. Kuruma gelen etler marine edilmemiş olmalıdır.

Serolojik özellikler:

Et sadece dana eti içerecek, dana etlerine başka cins hayvan etleri ve tek tırnaklı hayvan etleri karıştırılmayacak veya dikilmeyecektir. Gıda Maddeleri Tüzüğünün 138. maddesine göre uygun kesilmiş olacaktır. Üzerinde dana olduğunu gösterir resmi mezbahana mühürü bulunacaktır. Testisler üzerinde olacak şekilde kesimin yapılmış olması gerekmektedir. Muayene komisyonu huzurunda testisleri olduğu tespit edildikten sonra, testisleri kesilip, gövde eti tartılarak teslim alınacaktır.

Hijyenik özellikler

1. Sağlık damgaları bütün ve net belirgin şekilde et üzerinde görülecektir.
2. Hijyenik ve sağlık kontrolleri yapılmış etler araç dezenfeksiyonu sağlanmış soğutucu sistemi bulunan araçlarda sevk olması ve et iç sıcaklığının lojistik zincir boyunca 0-+4 °C olması gerekmektedir.
3. Etin taşındığı araç, et taşımaya uygun soğutma sistemli (frigofirik araç) ve hijyenik özellik şartlarını sağlayacaktır.
4. Ürünün taşıması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır. Kemikli gövde dana eti şeklindeki etler Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olmalıdır.
5. Dana etleri, damga çizgisi boyunca yukardan aşağı doğru zararsız mavi renkli boyayla bozulmayacak, silinmeyecek şekilde sınıf işareti ile damgalanacaktır.
6. Kırmızı ette veteriner ilaç tolerans değerleri Türk gıda kodeksi yönetmeliğinde belirtilen tolerans değerlerin üstünde olmamalıdır.
7. Kırmızı ette bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır.
8. Kırmızı ette bulunabilecek pestisit kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin pestisit kalıntı limitleri bölümüne uygun olacaktır.

Kimyasal Özellikler:

1. PH değeri : Etlerin PH’ı 5.6-6.2 arasında olacaktır. Ete ait diğer kimyasal özellikler Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliğinde belirtilmiş olan değerlere uygunluk sağlamalıdır.

Mikrobiyolojik Özellikler:

1-Çiğ kırmızı et için mikrobiyolojik kriterler: çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliğinde belirtilmiş olan değerlere uygunluk sağlamalıdır.

2- Etlerin 25 gramında salmonella bulunmayacaktır.

3-Etlerin 1 gramında maksimum. Toplam mezofilik aerobik mikroorganizma sayısı en çok 5\*10 cfu/gr adet olacaktır.

4-E.coli o 157: H7 etlerin 25 gramında bulunmamalı.

5-Etlerin 1 gramında maks. toplam küf ve maya sayısı en çok 1,0\*10 'adet olacaktır.

6-Etlerin 1 gramında maks. Clostridium perffringens 2,0\*10 1 olacaktır.

7-Etlerin 1 gramında maks. Pseudomanas 5,0\*10 4 olacaktır.

8-Etlerin yüzeyinde küfler tarafından meydana getirilen püskülleşme, çiçeklenme, siyah benekler ve yeşil lekeler görülmeyecektir.

Numune Alma:

1. Tipi ve kesim tarih aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan etler bir parti sayılacaktır.

Kontrol ve Muayene:

1. Etin muayenesi muayene komisyonu tarafından yapılacaktır. Muayene esnasında tüm hatalar sebebiyle meydana gelebilecek kaza ve hasarlardan yüklenici sorumludur.
2. İdarece istenildiği taktirde Mikrobiyolojik ve toksikolojik muayeneler için numune alma: Mikrobiyolojik ve toksikolojik muayeneler için önceden sterilize edilmiş numune kaplarına partiyi temsil edecek şekilde en az 200 gr numune (incik kasları üzerindeki facialarla birlikte ön ve arka kollardan çapraz olarak aseptik koşullarda alınacaktır. Alınan numuneler steril kavanozlara konulacak ve bu numuneler soğuk zincire riayet edilerek (içerisinde numune bulunan kavanozları buz kutusuna konularak) İdare istediği taktirde analizi yapılacak olan laboratuara gönderilecektir. Numune alma sırasında sterilize edilmiş bıçak, matkap gibi cihazlar kullanılacaktır.
3. Fiziksel ve duyusal muayeneler: Dana etlerinin gözle ve elle muayenesi her parça için tek tek yapılacaktır.

Yapılacak muayeneler:

1. Duyusal Muayeneler: etler renk, görünüş tat ve koku yönünden incelenerek duyusal muayenesi yapılacaktır. Muayene komisyonu gerek gördüğü takdirde eti haşlayıp duyusal muayenesini yaparak karar verecektir.(Hayvanın sadece küspe yemesi halinde oluşan tat ve koku olursa, et geri iade edilecektir.)
2. Fiziksel Muayeneler: Serolojik muayene, kimyasal muayene, mikrobiyolojik ve toksikolojik muayeneler ve hijyenik özelliklerin muayenesi ile ilgili istenen özelliklerin muayenesi ile ilgili istenen özelliklerin muayenesi şartnamede belirtilen özelliklerin aranması şeklinde yapılacaktır. Muayene komisyonu tarafından gerek görülmesi halinde laboratuar testleri istenecektir.
3. Gönderilen numunelerin tamamı istenecek testlere tabii tutulacak ve sonuçlardan bir tanesi dahi uygun bulunmazsa iade edilecek
4. Uygun çıkmazsa gelen parti reddedilecektir. Muayene için öngörülen laboratuar vb. analizlerle ilgili tüm masraflar; yükleniciye ait olacaktır.
5. Taze kesim etleri garanti süresi 1 hafta olmalıdır. 1 hafta içinde bozulan etin iadesi yapılacaktır ve yerine istenilen kalitede et getirilecektir.
6. Dana etlerini Taşındığı araç ve Depolandığı yerlerin sağlığa/temizliğe uygun durumunun belirlenmesi amacıyla muayene komisyonu belirsiz zamanlarda denetleme yaparak teknik ve hijyenik şartların yönetmenliğe uygun şekilde yapılıp yapılmadığını denetleyecektir.
7. Yüklenici ürünü idarenin belirteceği yere indirmekle yükümlü olacaktır.
8. Etler kuruma isteğe bağlı olarak talep edilen zamanlarda ve miktarda sevk edecektir.
9. Kurum etlerin muayenesi sonucu uygun görmediği etleri kabul etmeyecektir. Uygun görülmeyen etler en geç 12 saat içerisinde değiştirilecektir.
10. İdarece İstenilen etler yüklenici tarafından en kısa zamanda işleri aksatmamak amacıyla teslim edecektir.
11. Etlerin tesliminde en az iki personel tarafından yapılacak ve görevli personeller kolay temizlenebilir açık renkli, temiz başlık, çizme veya özel ayakkabı, eldiven, maske, çalışma kıyafetleri ve koruyucu kıyafetler giymelidir.
12. Yüklenici Etin kullanıldığı zamanlarda, idare veya Mutfak yetkilileri tarafından çağırılması taktirde her an gelebilecek şekilde Yüklenicinin veya Yetkilisinin hazır olması istenebilecektir.
13. Yüklenici İdarenin Günlük veya Haftalık sipariş Kg miktarına göre Eti idarenin Muayene komisyonun teslim edecektir.
14. Dana Eti Mal alımı Toptan satış, işlenmemiş olduğundan KDV oranı %1 olup istekliler tekliflerini KDV hariç vereceklerdir.

**AYÇİÇEK YAĞI** (SIVI YAĞ (AYÇİÇEK YAĞI 18 LT’LIK TENEKE)

* Kırılma indisi 40°Cde 1.461-1.468 olmalıdır.
* Bağıl yoğunluk 20 °C de 0,918-0,923 olmalıdır.
* Uçucu madde105 °C de maksimum %0,2m/m olmalıdır. Çözünmeyen safsızlıklar en çok %0.05 m/m ve sabunlaşma miktarı en çok % 0.005 m/m olacaktır.
* Asit sayısı rafine yağlarda en çok 0.6 mg KOH/ g yağ ve peroksit sayısı rafine yağlarda en çok 10 miliekivalenaktif oksijen/ kg yağ olacaktır.
* Eterde çözülmeyen yabancı madde ile kül maksimum %0,05olacaktır.
* Sabunlaşma sayısı mgKOH/g 188-194 olacaktır.
* İyot sayısı 118-141 olacaktır.
* Sabunlaşmayan madde max.≤15olacaktır.
* Besin ögeleri 100 gramda enerji en az 900kcal,kolesterol 0 mg., Sodyum(Tuz) 0 g., Vit. E 20 mg., protein 0mg., karbonhidrat 0 mg. olmalıdır.
* 18 kg.lık teneke ambalajlı, TS damgalı, Güneş ışığından korunmuş olmalıdır.
* Mineral yağ bulunmamalıdır.
* Birinci sınıf kalitede olacaktır.Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı,TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2001/29) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.İstenilen analiz metodları: iyot sayısı / sabunlaşma sayısı/kırılma indisi /yoğunluk / mineral yağ aranması/ nitrit tayini/ peroksit sayısı
* **Üretici firmanın TSE kalite Belgesi olacaktır.**

**DOMATES SALÇASI**

* Koyu kırmızı renkte, kendine has koku ve lezzette, 1.kalitede olacaktır.
* Boya maddesi katılmamış olacaktır.
* 5 kg.lık tenekeler içinde ve en az %30 brikseli olacaktır.
* Son sene ürünü olup, tenekeler üzerinde tarih belirtilmiş olacaktır.

Salça kutuları mukavva kutular içerisinde koliler halinde teslim edilecek ve bu ambalajlar nakliyata tahammül edecek şekilde mazbut ve sağlam yapılı ve temiz olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı,TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**PİLAVLIK BALDO PİRİNÇ:**

* Pirinç Lüks Baldo özelliğinde olup, son sene mahsulü ve fabrikada temizlenmiş, iyi pilav olma vasfına haiz tabii renkte ve kokuda, iyi cins yayla malı pirinçlerden olacaktır.
* Pirinçler kütlü, küf kokulu veya gayri tabi kokulu bozulmuş, ıslanmış, kurutulmuş, ekşimiş ve böcek yenikli olmayacaktır.
* Canlı, cansız parazitleri ve bunların aksamını veya ifrazatını ihtiva etmeyecektir.
* Bozuk, lekeli, tane, çöp, kabuk ve çeltikli tane %1 i geçmeyecektir.
* Zararsız yabancı tane ve tohumlar miktarı %5 i geçmeyecektir.
* Taş, toprak ve kum gibi maddelerin miktarı %5 i geçmeyecektir.
* Pirinçler rutubetli olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun kimyevi maddelerle muamele görmüş olmayacaktır.
* İthal malı pirinç kabul edilmez. Pirinçler 1 kg. pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımından uygun bulunduğu takdirde kabul edilir. Baldo cinsi pirinç gelecektir.
* Pirinçler standart olarak net 50 veya 25 kg. olabilecek aynı temiz ve sağlam çuvallarda teslim edilecektir.
* Malın cinsi, net miktarı kolayla okunabilecek büyüklükte baskı mürekkebi ile yazılacaktır.
* İyotlu tuz getirilecektir.
* Pirinç Torbaların içinde komisyon tarafından kırık pirinç tespit edildiği taktirde tutanak tutulup, cezai işlem tesis edilecektir.

TSE Belgeli,

**KIRMIZI MERCİMEK:**

* Kırmızı mercimekler 1. sınıf kalitede, son sene mahsulü yerli yaprak türü olacaktır.
* Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlenmiş, yağlamak ve fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. Mercimek tanelerinin hepsi normal büyüklükte ve aynı cins olacak, başka cins karıştırılmış olmayacaktır.
* Ortam sıcaklığında olacak ve rutubet %12 den fazla olmayacaktır.
* Normal şartlar altında pişirildiğinde yarım saat içinde tamamen pişmiş olacaktır.
* Mercimekler; çimlenmiş, küflü, kızışmış, ekşi koku ve lezzette olmayacaktır.
* Mercimeklerde canlı böcek, gözle görülebilir kimyasal madde artıkları, anormal dış yüzey ıslaklığı, yabancı tat ve koku, içerisinde ölü böcek, haşere olmayacaktır.
* 25 kg'lık standart bez veya polipropilen elyaflı torba veya çuvallarda olacak, ambalajların ağızları açılmayacak biçimde uygun ve sağlam cisim veya ipliklerle el veya makine ile dikilmiş olacaktır. Ambalajı üzerinde; ürünün adı, sınıfı ve tipi, firmanın adı-adresi, tescilli markası, içeriği, net ağırlığı, parti numarası, üretim ve tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT) bulunacaktır.
* Ürünler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğine uygun olarak üretilmiş olacaktır.
* Ürünler teslim tarihi itibariyle en az 2 YIL TETT (tavsiye edilen tüketim tarihi)'ne sahip olacaktır. Bu süre içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından birebir aynı kalitede ürünle değiştirilecektir, Yerli menşei olmalıdır.

**KARIŞIK TURŞU:**

Turşu doğal sirke kullanılarak vasıfları belirtilen (salatalık, domates, taze biber, lahana) veya karışık sebzelerden normal bekleme süresini geçirerek miat usullere göre imal edilmiş ve turşu vasfına haiz (Nefaset, lezzet ve görünüş bakımından) olacaktır.

Turşuların bulunduğu suyu kapta turşuların üzerinde yapıldığı halde tamamen örtülmemiş olacaktır.

Turşuların suyu salyalanmış, sebzesi erimiş, küflenmiş, kokmuş, dağılmış acımış, bayat olmayacak tabii lezzet ve rayihada olacaktır.

Tortulu olmayacak berrak olacaktır.

Turşu suyunu içindeki tabii sirke miktarı (Asit, asetik) cinsinden %1’den az olmayacaktır.

Turşu suyundaki tuz miktarı (sodyum klorür) %4 den fazla olmayacaktır.

İçerisinde muhafaza için antiseptik maddeler katılmamış olacaktır.

Sebzeler aynı yıl mahsulü olacaktır.

Turşuda kullanılacak sebzeler acımamış, temiz, sağlam, küflenmemiş ve çekirdekleri yumuşamamış olmalıdır.

Turşular 5 veya 10 kg ağırlığında polietilen şeffaf ambalajlarda olup yeni yıl üretimi olacak.

Karışıma giren her bir turşu kendine has renk ve görünüşte; sebzesi yumuşamamış, dağılmamış, çürümemiş ve küflenmemiş; salamura salyalanmamış olmalı ve içinde yabancı madde bulunmamalıdır.

Karışıma giren turşuların kendine has tat ve kokularında olmalı küf, kokuşma vb. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.

Net ağırlığında, süzme ağırlığı oranı en az %70 olmalıdır.

Her çeşit sebzenin süzme ağırlığına oranı en az %3 en çok %25,0 olmalıdır.

**Ambalaj:** Karışık turşu, karışık turşuyu etkileyen veya karışık turşudan etkilenmeyen sağlığa zararlı olmayan şeffaf polietilen ambalajlar içinde alınır. Polietilen ambalajların hiçbir yerinde delik, sızıntı, bulunmayacak. Biçimleri bozulmuş ve bombe yapmış olamayacaktır. Yüklenici firma malın kesin kabulünden itibaren altı aylık garanti verecektir. Bu sürede bozulan ürünler bedelsiz yeni ürünlerle değiştirilecektir.

**İşaretleme:**

Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır ve basılır.

* Firmanın ticari unvanı, adresi veya kısa adı varsa tescilli markası
* Standardın işareti ve numarası (TS 42 14 şeklinde)
* İmalat seri / kod numarası
* Malın adı (karışık turşu)
* İmalat tarihi (ay ve yıl olarak)
* Son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak)
* Tipi (salamura)
* Kullanılan katkı maddelerinin grubu ve kimyasal adı

İhraç mallarında bu bilgiler yabancı dille yazılabilir.

**KUZU ETİ KEMİKLİ KARKAS**

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. 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. Hayvanın gövde etleri kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı vb.), toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır.
8. 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.
9. Menşei itibariyle ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.
10. Kemikli ve kemiksiz kırmızı etlerin miktarları Sağlık Bakanlığı Tedavi Hizmetleri Yönetmeliğine göre belirlenir.

11- 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 (TÜM-BAGET-BUT-GÖĞÜS ETİ-PİRZOLA-FLETO-BUT KUŞBAŞI)**

**1. Tavuklar; yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği” ürün özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.**

**2. Tavuklar bütün, göğüs, baget, pirzola, but ve kuşbaşı 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 olmamalıdır. But; iyi etlenmiş, aşağı doğru taşıdığı et dolayısı ile yuvarlak, dolgun bir görünüş kazanmış, arka orta ayrılmış, kuyruk sokumu alınmış ve 300 gr’dan aşağı olmamalı. Parça, but ve göğüsler dolgun etli, ağırlıkları 225-275 gr arasında, tavuk bagetler 125-175 gr arasında, tavuk pirzolalar 200-250 gr arasında olacaktır.**

**3. Parça tavuklar günlük kesim olacak, dondurulmuş olmayacak, göğüsler ikiye bölünmüş, kanat, boyun, kursak, solunum borusu, yutak, akciğer, karaciğer, taşlık v.b iç organlarından tamamen temizlenmiş olacaktır. Göğüs ve butlarda boyun ve sırt kemiği bulunmayacaktır.**

**4. Alınacak tavuk etleri 40-42 günlük tavuklardan elde edilmiş olacaktır.**

**5. But için derinin kesilmesinden, yırtılmasından veya kopmasından ileri gelen et çıplaklığı olmayacaktır.**

**6. Derisi tüylerinden iyice temizlenmiş olacaktır.**

**7. Filetolar tavuğun göğüs kısmından kemiksiz ve derisiz olarak 200 gr’lık parçalar halinde olacaktır. Tavuk filetolar, ızgarada pişirilmeye uygun şekilde inceltilmiş, görünür yağ içermeyecek ve marinasyonsuz hazırlanmış olacaktır.**

**8. Tavuk but istenildiğinde derisiz ve kemiksiz olarak kuşbaşı doğranmış şekilde teslim edilecektir.**

**9. Tavuk etleri, içindeki malın dışardan görünmesini engellemeyecek nitelikte, Türk Gıda Kodeksine uygun malzemelerden yapılmış ambalajlar içerisinde kasalara koyulmuş şekilde teslim edilecektir.**

**10. Kasalardaki tavukların içinde su, kan, dışkı ve sızıntı olmayacaktır. Parça tavukların üzerinde tüy, leke, toz, toprak, çamur, vb. yabancı madde bulunmayacaktır**

**11. Tavuk baget, but, pirzola ve tavuk göğüs etleri ayrı kasalarda, birbirine karışmamış şekilde olmalıdır.**

**12. Ambalajlama istenmesi durumunda, yürürlükte ürün tebliği olması durumunda ürün tebliğinde, ürün tebliği olmaması durumunda yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği”nde belirtilen etiketleme bilgileri okunaklı, silinmeyecek şekilde yazılacak, basılacak veya yapıştırılacaktır. Her ürün tesliminde sağlık ve araç dezenfeksiyon raporu ve menşei belgesi getirilecektir. Tavuk etleri ambalajı üzerine veya ambalajlar içine konulacak etiketlerde veya firmanın getireceği raporda aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır.**

**13.Tavuk etlerinin tipi, sınıfı,**

**14.Kesim tarihi,**

**15.Teslim tarihi,**

**16.Veteriner hekim onayı,**

**17.Teslim eden firma adı ve kaşesi,**

**18.Taşıma işlemi Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili maddesine göre olacaktır. Soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla teslimat yapılacaktır. Araç içi Maksimum 0 C - +4C’de olmalıdır.**

**19.Teslimde firmayı temsilen bir kişi bulunacaktır. Ek olarak tavuk etleri idarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri firmaca karşılanmak üzere analize tabi tutulur.**

**20.Tavuk etleri kesinlikle dondurulmuş olmayacaktır.**

**21.Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar için Türk Gıda Kodeksi hükümlerinde belirtilen hususlar aynen geçerlidir.**

**22.Tüm ürünler Muayene Komisyonunun beğeneceği evsaf ve lezzete olacaktır. Beğenilmeyen ürünler alınmayacaktır.**

**İNEGÖL KÖFTE**

1-Şekli düzgün olmalı, köfteler bütün halde birbirine yapışmamış olmalı. Köfte yüzeyinde büyük parça buz kristalleri teşekkül etmemiş olacaktır. Köfte çeşidi kendine has renkte olmalı, et rengi kararmamış olacak. Düzgün yapıda olmalı piştiğinde laktiksi ve çiğnenmesi zor olmamalıdır. Kendine özgü baharatlı köfte tadı olmalı, yabancı koku olmamalıdır. Gelen ürünlerde yumuşama ,çözülme herhangi bir bozulma etmeni veya yabancı madde bulunmamalıdır. Gelen ürünler -18 c derecede çözülmemiş olmalıdır. Erimiş veya tekrar dondurulmuş olmamalıdır. Köfte ,özelliğini bozmayan tat ve kokusunu etkilemeyen insan sağlığına zarar vermeyen, Türk Gıda Kodeksine uygun malzemelerden yapılmış ambalajlarda taşınacaktır.

2-Köftede hayvansal olmayan proteinler nişasta, soya ve soya ürünleri kullanılmayacak, baharat, ekmek ve galete unu kaynaklı nişasta ve bitkisel proteinin miktarının toplamda %51’i aşmayacaktır.

3-Protein %12 min.(ısıl işlem uygulanmış et ürünlerinde toplam et protein kütlece oranı).Yağ % 25 max.,Tuz %2 max.

**YOĞURT (KOVA İÇERİSİNDE) :**

**Yoğurt ( 9 veya 10 Kg’lık Kutu, Tam Yağlı Ve Yağsız Katı Madde Miktarı 100 Gr’da En Az 12 Gr):** Yoğurtlar 1. kaliteli homojen sütten imal edilmelidir. Yoğurtlar 9 kg kutularda tek sefer kullanımlık bakterisiz analizli tam vakumlu kapalı son kullanım tarihli yazılı kutularda teslim edilmelidir. Yoğurtlar tam yağlı yoğurt olmalıdır.Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalı.Yağsız katı madde miktarı 100 gr’da en az 12 gr olmalı,Yoğurdun 1 gr ‘ da 10’dan çok koliform bakteri, 95’den çok maya ve küf olmamalı, E.coli bulunmamalıdır.Yoğurtta peroksidiz deneyi negatif sonuç vermelidir.Yoğurt parlak süt renginde, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan, temiz ve homojen olmalı, kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalıdır.Yoğurt sıhhi şartlarda el değmeden doldurulup kapatılan plastik orijinal kaplarda alınacaktır.Bu kaplarda kullanılan kapaklar sağlığa zarar vermeyecek şekilde Al folyo, plastik vb maddelerden yapılmış olmalıdır. Ayrıca üzerinde son kullanma ve imal tarihi bulunmalıdır.

**GENEL HÜKÜMLER**

1. Ürünlerin içinde yabancı maddeler bulunmamalıdır.

2. Ürünlerin hiçbirinde Türk Gıda Kodeksinin onaylamadığı katkı maddeleri olmayacaktır.

3. Ürünlerin hepsi ambalajlı olmalıdır ve Türk Gıda Kodeksi Ambalaj Tebliğine uygun olmalıdır.

4. Ambalajların üzerinde zorunlu etiket bilgileri olmalıdır. Etiket bilgileri ambalaj üzerinde silinme ve değiştirilmeye uygun koşullarda olmamalıdır.

5. Ürünlerin siparişi, fiyatlandırması ürünün net ağırlığı (Süzme ağırlık varsa değerlendirme süzme ağırlığına göre yapılacaktır.) üzerinden yapılacak olup, brüt ağırlığı dikkate alınmayacaktır, (poşet ağırlığı, kutu, şişe ağırlığı vb.)

6. Ürünün taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır.

7. Bir gün öncesinden telefon, faks ya da e-posta yoluyla söz konusu ürünlerin siparişi yükleniciye bildirilecektir. Siparişi verilen ürünler istenilen miktar, cins ve kalitede en geç ertesi sabah saat: 10:00’da siparişe göre kurum depolarına teslim edilecektir. Dağıtım ve yerleşim için ek para talep edilemez.

8. Muayeneden geçmeyen ürünler aynı gün saat 13:00’ e kadar teknik şartnameye uygun nitelik ve kalitede ürünlerle değiştirilecektir.

9. Yüklenici sipariş verilen malzemeyi istenilen şekil ve zamanda teslim etmediği takdirde idare yazılı ihbara gerek kalmaksızın o günkü ihtiyacını piyasadan temin eder ve bedelini yüklenicinin alacağından tahsil eder.

Son kullanma tarihi içerisinde bozulan ürünler yüklenici firma tarafından yenisi ile değiştirilecektir.

10.Yüklenici gıdaların kullanıldığı zamanlarda, idare veya Mutfak yetkilileri tarafından çağırılması taktirde her an gelebilecek şekilde Yüklenicinin veya Yetkilisinin hazır olması ve malzemenin pişirilmesine katılması istenebilecektir.

11. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlarda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanacaktır. İlgili yasal dokümanlar teknik şartnamede ayrıntılı yazılmamış dahi olsa içerikleri itibarı ile Türk Gıda Kodeksinin ilgili tüm mevzuatları ve ilgili Türk standartları yükleniciyi ve idareyi bağlayan dokümanlardır. Alınan ürünlerin, İdare tarafından istenildiği takdirde faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında masrafları Yükleniciye ait olmak kaydıyla, kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.

**12. İhale Uhdesinde kalan 1.ci ve 2.ci en avantajlı teklif sahiplerinden İhaleden sonra Tüm ürünlerin numuneleri istenecek olup, ihale süresi bitimine kadar aynı ürünler getirilecektir.**

**İstekli/Yüklenici Sorumluluklarına Ait Diğer Hususlar;**

1-İdare/ Muayene komisyonu veya teslim alma görevlilerince gıdaları teslim alma aşamasında gıdalarda Teknik Şartnameye uygunsuzluk veya herhangi bir anormallik tespit ettiği veya gözlemlediği durumunda gıdaların herhangi birinde veya tamamından birer adet numune alıp tutanak ile Tarım ve Orman Müdürlüğüne masrafları yükleniciye ait olmak üzere teknik şartnamede belirtilen şartlara uygun olup, olmadığının tespiti amacıyla tahlil ve kontrol edecek olup yüklenici bunu peşinen kabul etmiş sayılacak ve itirazı kabul edilmeyecektir. Tahlillerin olumsuz veya şartname hükümlerine aykırı olduğu tespiti halinde olumsuzluğun boyutuna göre Sözleşme feshi dâhil olmak üzere idarece cezai işlem uygulanacaktır.

2-Listedeki ürünlerin talebi % 20 oranında arttırılıp/azaltılabilecektir.

3- % 25 iş bitirme belgesi olacaktır.

**Yüklenici İdarenin Günlük veya Haftalık sipariş miktarına göre gıdaları idarenin muayene komisyonuna teslim edecektir.**

Gürkan BEYAZ

Okul Müdürü