**KIRMIZI ET ALIMI**

**TEKNİK ŞARTNAMESİ**

Bu şartname, Çermik Fen Lisesi yemekhanesinin ihtiyaç duyduğu kırmızı kemiksiz dana eti alımı işini kapsamaktadır.

TEKNİK ŞARTNAME

1. KIRMIZI ET (KEMİKSİZ DANA ETİ)
2. Etler sipariş üzerine, günlük yapılacak yemeğin şekline göre okulun pansiyonu mutfağına bütün halinde teslim edilir. Aşçının istediği şekilde yüklenici firma tarafından doğranır.
3. Kuşbaşı et tarif üzerine istenilen büyüklükte doğranmış olacaktır.
4. Etler sağlığa uygun koşullarda kesilmiş olup etlerin sinir ve kıkırdakları alınmış olacaktır.
5. Etlere hiçbir şekilde toprak, pislik, çöp, zehirli madde ve artıkları bulaşmış olmayacaktır.
6. Etler en fazla bir gün önceden kesilmiş ve dinlenmiş olarak teslim edilecektir.
7. Etlerin PH değeri 5, 4-6 sınırları içinde ve etlerin iç ısısı 0-4°C arasında olacaktır.
8. 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.)
9. Etlerin rengi koyu esmer, yapışkanımsı, ekşi kokulu olmayacak, damar uçlarında kan pıhtıları bulunmayacak ve etler yumuşamış, aşırı gevşek, nemli, aşırı sulu olmayacaktır.
10. Etlerin üzerinde veteriner kontrolünden geçtiğini gösteren damga olacak ve etlerin kesim tarihlerinin bulunduğu mezbaha veteriner onaylı sağlık raporu, et teslimi sırasında verilecektir.
11. Etler, iki yaşını geçmemiş iyi besili erkek dana ve tosundan elde edilmiş olacaktır.
12. Etler, kaşektik (zayıf, kemik oranı yüksek) sığırlardan elde edilmiş olmayacak ve etlerde içterus (sarılık) bulunmayacaktır.
13. Gelen etlerde uygulanan duyusal analizler sonucunda olumsuzluklar tespit edilirse, etler iade edilecek ve iade edilen miktar kadar et 1 saat içerisinde tekrar getirilecektir. Getirilmemesi durumunda et başka firmadan alınacak ve faturası sorumlu firma adına düzenlenecektir.
14. Gelen etler şeffaf naylon poşetler ile ambalajlanacaktır ve kapalı araçlarla teslim edilecektir.
15. Dana etleri, bir miktar yağ dokusu ile birlikte alınıp haşlama ve/veya kızartma işlemi yapıldığında, dana etinde kokuşma hissini veren koku bulunmayacaktır. Dana Eti 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 eti yerken lifleri kaba ve zor çiğnenen nitelikte olmayacaktır.
16. Kemiksiz et ise dana etinden olmalıdır.
17. Okul ihalede alınması öngörülen etlerin hepsini almak zorunda değildir.
18. **DİĞER HUSUSLAR:**

Talep edilen ürün için İdaremiz mutfağından 1 gün öncesinden telefon açıldığında sipariş edilen ürünler ertesi gün en geç saat 07:30’a kadar İdaremiz mutfağına muvakkat makbuzu ile birlikte teslim edilecektir. Cuma günü verilen siparişler Pazartesi sabahı saat 07:30’a kadar teslim edilecektir. İdare istemediği müddetçe siparişler gün öncesinden teslim edilmeyecek, istenilen tarihte sabah 07:30’a kadar teslimat yapılacaktır. Yüklenici tarafından 07:30’dan sonra yapılacak siparişler kabul edilmeyebilecek olup, İdare başka bir yerden temin yoluna gidilerek faturasını yükleniciye ödettirilir.

1. Kesimi yapılan hayvanların veteriner kontrolünde yapıldığına dair belgesi bulunmalıdır.
2. Kurumun öngördüğü durumlarda ürünler analiz için ilgili laboratuvara gönderildiğinde tetkik ücreti yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.
3. Bu şartnamede yazılı olmayan hususlar için Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanır.
4. Siparişlerin saatinde getirilmemesi veya istenilen şekilde getirilmemesi dolayısıyla yaşanan iadelerin çok olması durumunda İdaremiz sözleşmeyi tek taraflı feshetme yetkisine sahiptir.
5. Pey der pey alım yapılacak olup alımı yapılan kısmın parası ödenecektir.
6. Yüklenici firma ürünü ders arasında ya da öğretmenin dersten çıkmasını bekledikten sonra teslim edecektir.

**3. İSTEKLİLERDE ARANACAK ÖZELLİKLER**

1. İstekli Kasaplar Odasına kayıtlı olduğunu gösterir belge ya da et ve et ürünleriyle ilgili üretim ve/ veya satış yetkisi olduğunu gösterir resmi belge ibraz etmek zorundadır. İhale tarihine kadar evraklar elden okul ihale komisyon başkanına teslim edilecek. E-mail ya da herhangi bir elektronik ortamdan gönderilen evraklar kabul edilmeyecektir.

Hamza DALKILIÇ Yüklenici Firma

Okul Müdürü