***REKABET KURUMU CUMHURİYET FEN LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ***

***BEYAZ ET ALIMI İHALESİ***

**TEKNİK ŞARTNAME**

**MADDE – 1:**Okulumuz pansiyonlarının ihtiyacı olan Gıda Evsaf Şartnamesindeki yiyecek maddelerinin Gıda Maddeleri Tüzüğüne ve Türk Standartlarına uygun olması şarttır.

**MADDE – 2:**Alımı yapılacak ürünler ve özellikleri:

**TAVUK BUT**

* Tavuk etleri ‘’Tavuk but’’ olarak tanımlanacak, ‘’Tavuk l but’’ olarak alınacaktır.
* Butlar çıkış yerinden Veteriner Hekim tarafından verilen sağlık raporuyla getirilecektir. Bu raporda veteriner hekim onayı, gelen tavuk eti miktarı, teslim eden firmanın adı ve kaşesi yer alacaktır.
* Araca ait dezenfeksiyon belgesi getirilecektir.
* Tavuk but; uyluk ve kaval kemiğini içine alan sırt kemiği alınmış, baget ve sarmayı içeren kemikli parça olarak alınacaktır.
* butlar ortalama 300-350 gram aralığında olmalıdır.

Butlar üzerindeki her türlü tüy mutlaka temizlenmiş olacaktır. Tüy diplerinde tam ve yarı belirgin kan lekeleri olmayacaktır. Kart, sert, kararmış ve morarmış ve fena kokulu olmayacaktır.

* Butlar kesinlikle dondurulmuş olmayacak, taze olacaktır.
* Üzerinde imal ve son kullanma tarihi bulunacaktır.
* Tavuk etleri dışarıdan görülmesini engellemeyecek nitelikte polietilen malzemeden yapılmış ambalajlar içerisinde tek kullanımlık temiz kutulara konmuş şekilde teslim edilecektir.
* Tavuk etleri soğuk hava zincirini devam ettirecek termokingli araçlarda soğutucusu çalışır şekilde getirilecektir.
* Teslimatı yapan termokingli aracın iç yüzeyi temiz ve hijyenik olacaktır.
* Taşıma yapan personelin kıyafet ve görünümü hijyen kurallarına uygun olacaktır.(Eline eldiven, yüzüne maske takacaktır)
* İdare gerek görüldüğü durumlarda tavuk etlerinin TSE şartlarına uygun numunesi alınacaktır. Numuneler idarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri firma tarafından karşılanmak üzere analize tabi tutulacaktır.
* Yüklenici firmayı temsil eden kişi mal teslimatında bulunacaktır.
* Tavuklar entegre tesislerde anatomik şekilde parçalanmış olacaktır.

**DERİSİZ TAVUK FİLETO TEKNİK ŞARTNAMESİ**

* Tavuklar göğüs bölgesinden derisiz ve kemiksiz olacaktır, gramajları ortalama 400-500 gr olacaktır.
* Derisiz tavuk Filetolar çıkış yerinden veteriner hekim tarafından verilen sağlık raporuyla getirilecektir. Bu raporda veteriner hekimin onayı, gelen tavuk eti miktarı, teslim eden firmanın adı ve kaşesi yer alacaktır.
* Araca ait dezenfeksiyon belgesi getirilecektir.
* Tavuk etleri dışarıdan görülmesini engellemeyecek nitelikte polietilen malzemeden yapılmış ambalajlar içerisinde tek kullanımlık temiz kutulara konmuş şekilde 4 veya daha düşük sıcaklık derecelerinde hijyenik şartlara uygun şekilde teslim edilecektir.
* Üzerinde imal ve son kullanma tarihi bulunacaktır.
* Bonfileler kesinlikle dondurulmuş olmayacak, taze olacaktır.
* Tavuk etleri soğuk hava zincirini devam ettirecek termokingli araçlarda soğutucusu çalışır şekilde getirilecektir.
* Tavuk etleri fena kokulu olmayacaktır.
* Taşıma yapan personelin kıyafet ve görünümü hijyen kurallarına uygun olacaktır. (Eline eldiven, yüzüne maske takacaktır)
* Yüklenici firmayı temsil eden kişi mal tesliminde bulunacaktır.
* Tavuklar entegre tesislerde el değmeden işlenmiş olacaktır.
1. Tavuk etlerin miktarları Sağlık Bakanlığı Tedavi Hizmetleri Yönetmeliğine göre belirlenir.
2. İdarece ihtiyaç duyulan Tavuk eti maddelerinin listesini yükleniciye verecek, yüklenici idare tarafından istenilen emtialardan, birinci sınıf emtiayı numune olarak 2 (iki) gün içerisinde idareye getirip, muayene ve kontrol heyetine gösterecek, muayene ve kontrol heyetinin beğenisini alan emtialar 1 (bir) gün içerisinde idareye teslim edilecektir. Numune için getirilen emtianın beğeni kazanmaması durumunda muayene ve kontrol heyeti tarafından getirilen emtia red edilmiş sayılacak, red edilişi tutanağa geçirilecek ve söz konusu tutanak yüklenici tarafından da imza altına alınacaktır. Bir emtianın 3 (üç) kez üst üste muayene ve kontrol heyeti tarafından red edilmesi durumunda, yükleniciye ihtar çekilmeden ihale iptal edilecek.

 5- 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.

**MADDE – 6:**Pansiyona Et Ürünleri Kapalı Oto içerisinde getirilecektir.

**MADDE – 7:** Verilen teklifin geçerlilik süresi, idareye teslim tarihinden itibaren **100 iş günü** olacaktır.

**MADDE – 8 :**Fiyat tekliflerine damga vergisi, resim, harç, pul ve ulaştırma giderleri dâhil olacaktır.

 **MADDE – 9:** İdare gerek gördüğünde satın alınan hizmet bedeli tutarınca sözleşme yapabilir.

**MADDE – 10:**Etler okul idaresinin belirttiği tarih ve saatte okula getirilecektir. Bu saatler haricinde Pansiyona getirilen Et Ürünleri teslim alınmayacaktır. Nakliye masrafları satıcıya ait olacaktır.

**MADDE – 11:**Pansiyona Et Ürünleri idare tarafından aksi belirtilmedikçe 4. maddede yazılan hususlar dâhilinde getirilecek, idare istediği zaman herhangi bir saatte Et Ürünleri talebinde bulunabilecek ve yüklenici firma hemen Et Ürünlerini getirecektir.

**MADDE – 12:**Et Ürünleri Teslim Alma Komisyon üyelerince teslim alınacaktır. Belirtilen görevliler haricinde yapılan teslimatlar geçersiz sayılacaktır. Müteahhit Firma bu konuda hiçbir hak iddia etmeyecektir.

**MADDE – 13:**Et Ürünleri Pansiyona günlük ve taze olarak getirilmediği takdirde Muayene ve Teslim Alma komisyonunca teslim alınmayacaktır. Bu durumda olan Et Ürünleri geri götürülüp yerine en kısa zamanda(2 saat içerisinde) istenilen özellikte Et Ürünleri getirilecektir. Bu süreçte hiçbir şekilde Komisyon üyeleri ile tartışılmayacaktır.

**MADDE –14:** Sipariş teslimatı mutlaka teslim fişi ile alınır. Teslim fişi temini satıcı firmaya aittir.

**MADDE – 15:** Pansiyona getirilecek Et Ürünleri Yüklenici Firma yetkilisi tarafından getirilecektir. Yetkisiz kişiler tarafından getirilen Ürünler teslim alınmayacaktır.

**MADDE – 16:**Yüklenici firma her ayın ilk iş gününde faturasını kesecek ve okul pansiyon hesabında nakit para bulunduğu takdirde ödeme yapılacaktır. Nakit para bulunmadığı takdirde nakit para beklenecektir.

**MADDE – 17:**Bu şartnamenin uygulamasından doğabilecek ihtilaflar Diyarbakır Mahkemesinde ve 4734 sayılı kanun hükümleri dâhilinde çözümlenir.

**MADDE – 18:**İş bu teknik şartname bu madde dâhil **18 maddeden** ibarettir.

 **İDARE YÜKLENİCİ FİRMA**

 **Mecit ERDOĞAN**

**Müdür Başyardımcısı**

**UYGUNDUR**

**19/01/2024**

**Mahmut ERCİL**

**Okul Müdürü**