**T.C.**

**KAYSERİ VALİLİĞİ**

**BEHİCE YAZGAN KIZ ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ**

**GIDA MALZEMELERİ ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

• Et Ürünleri listesinde bulunan malzemelerin tümü yönetmelikte bulunan gıda tüzüğüne uygun olacaktır.

• Orijinal fabrikasyon ambalajının üzerinde firmanın adı, adresi, ticari unvanı veya varsa tescil markası, adı, çeşidi, brüt ağırlığı, net ağırlığı, ilgili standardın işareti numarası, imal tarihi (ay ve yıl olarak) bulunacaktır.

• Malzemenin muayene komisyonunun kabul tarihinden itibaren 12 ay içinde normal depo şartlarında bozulan olursa her türlü masrafı müteahhide ait olmak üzere aynı kalitedeki malzeme ile değiştirilecektir.

• Malzemenin getirildiği araç ve ambalajlar hijyenik özellikte olmalı temiz ve sağlığı olumsuz yönde etkileyecek hiçbir olumsuzluk olmamalıdır. Araç ve personelle ilgili dezenfeksiyon ve portör raporları firmadan ihtiyaç halinde istenebilecektir.

• Muayene komisyon üyelerince gerekli görülen mikro biyolojik, toksikolojik ve kimyasal analizler bu analizleri yapmaya yetkili bir kuruluşta yapılacak ve analiz için gerekli personel test, cihaz, ve masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır.

• Malzeme alımlarında kabul edilecek ağırlık net ağırlık olacaktır. Teklif fiyatlar net ağırlık üzerinden değerlendirilecektir (İhtiyaç listesinde belirtilen net ağırlıktaki ürünler için geçerlidir.)

• Bütün malzemeler bakılarak, ellenerek, koklanarak, tadılarak, pişirilerek muayene edilecektir.

• Malzemenin getirildiği ambalajlar gıdayı taşıma saklama süresince bozulmadan iyi bir durumda tutacak ve dışardan dış etkenlerin bulaşmasını önleyecek nitelikte olan sağlam ve uygun malzemelerden yapılmış olmalıdır.

• Ambalajlamada kullanılan her tür malzeme yeni, temiz, sağlam, kuru, kokusuz ve insan sağlığına zara vermeyecek nitelikte olmalıdır.

• Malzemeler isteğe uygun olarak verilen ebatlarda ve gramajlarda sipariş verilip getirilecektir.

• Satıcı firmaya yaptırılmak istenen kontrol ve muayeneler TSE ye göre yaptırılacaktır.

• Gıda teknik şartnamesinde adı geçen tüm malzeme kalemlerinin tedarik zincirinin, adının, markasının, modelinin, kataloğunun, belgelerinin vb. teklif edilen her malzeme kaleminin ayrıntılı tanıtıldığı dokümanlar istenildiği takdirde sözleşme aşamasında yüklenici firma tarafından belgelendirilecektir. Belgelendirilmemiş hiçbir ürün teslim alınmayacaktır.

• Teklif edilen ürünlerin piyasadan kaldırılması, üretiminin durdurulması vs. durumlarda muayene komisyonu kararıyla yeni ürün kabulü yapılacaktır.

• Gıda malzemeleri alımları peyderper alınacaktır. Siparişler haftanın 7 günü verilebilir ve yüklenici firma ürünleri teslim etmekle yükümlüdür.

• Siparişler normal şartlar altında yüklenici firmaya en geç 12 saat öncesinden sipariş verilecek olup ürünler istenilen gün ve saatte hazır olacaktır. Ancak özel durumların oluşması, özel ihtiyaçların ortaya çıkması durumunda yüklenici firma verilen siparişleri 2 saat içinde teslim edilecektir.

• Siparişler telefon, faks ve e-mail yoluyla yüklenici firmaya kurumumuz yetkilileri tarafından yapılacaktır.

• Alınacak ürünler Behice Yazgan Kız Anadolu Lisesi Panisyonu sınırları içerisinde bulunan Ambar bölümüne yüklenici firma tarafından teslim edilecektir.

• Ürünler yüklenici firma tarafından sipariş fişi karşılığında teslim edilecektir. Sipariş fişinde ürünün adı, miktarı ile birim ve toplam fiyatları yazılı olacaktır. Sipariş fişinde teslim alan ve teslim edenin imzaları bulunacaktır. Teslim edilen malzeme sipariş fişleri ile birim fiyat teklif cetvelinde yer alan birim isimleri aynı olacaktır. İmzasız fişler değerlendirmeye alınmaz ve ödeme yapılmaz.

• Ürünlerin alınmasına başlanmasını müteakip sipariş fişleri toplamına göre periyotlar halinde fatura kesilecektir.

**BEHİCE YAZGAN KIZ ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ**

**"ET ÜRÜNLERİ" MAL ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**İŞİN KONUSU:** Behice Yazgan Kız Anadolu Lisesi pansiyon ihtiyaçlarında kullanılmak üzere okul mutfağına birim fiyat teklif cetvelindeki mevcut malların kısım kısım **(09.09.2024-31.12.2024)** arası dönemdeteslim edilmesidir. İşin yapılması sırasındaki her türlü vergi (KDV Hariç), resim, harç, sigorta giderleri, taşıma bedelleri yükleniciye aittir.

**İŞE BAŞLAMA VE BİTİŞ TARİHİ: 09/09/2024-31/12/2024** tarihleri arası.

**TEMİN EDİLECEK MALLAR**

**KEMİKSİZ DANA ETİ (1.SINIF)**

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- Tartı kesimden hemen sonra yapılmış ise %6 fire düşülecektir.

5- Etler kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı vb.), toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır.

6- Menşei itibariyle ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.

7- Kemikli ve kemiksiz etlerinin miktarları Sağlık Bakanlığı Tedavi Hizmetleri Yönetmeliğine göre belirlenir.

8- Etler idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firmaca karşılanmak üzere yılda en az 2 (iki) defa analize tabi tutulur.

9- Sakatatlar, iç yağlar ve diz kapağından aşağı kısımlar, İç organlar et yerine alınmayacaktır.

**TAVUK FİLETO (1.SINIF)**

Tekniğine uygun olarak kesilmiş, kanı akıtılmış,tüyleri yolunmuş, içi boşaltılmış ayakları,but eti ve kemiği, boyun bölgesi eti ve kemiği kanat kısmı kesilmiş, sırt kemiği alınmış yıkama ve soğutma işlemi görmüş, suyu sızdırılmış derisiz bonfile (göğüs eti) tavuk eti olmalıdır.

**TAVUK BAGET (1.SINIF)**

Parça dolgun etli ve derisiz olmalı,her biri 90±15gr/adet aralığında olacaktır. BUT SPESİYAL DERİLİ: 250±20 gr/adet aralığında komple bütün but (inciği, bageti içinde) olacaktır.

**TAVUK KANAT ve SARMA (1.SINIF)**

1) Hastalıksız, bozulmamış, kendine has tat, koku, görünüş ve yapıda olacaktır 2) Tavuk etleri Türk Gıda Kodeksi Çiğ Kanatlı Eti ve Hazırlanmış Kanatlı Etleri Tebliğine uygun olarak üretilmiş 1. Sınıf kalitede olacaktır. 3) Ürünler bozulmuş olmamalıdır. Bozulmayı baskılayacak herhangi bir işlem veya madde uygulanmış olmamalıdır. 4) Tavuk etlerinin tümü DONDURULMAMIŞ taze olacaktır. 5) Tavuk etlerinin tümü temiz, ambalajında veya poşetlenmiş olarak +4°C’ye soğutulmuş hijyen şartlarına uygun ve soğuk zinciri bozmayacak araçlarla kuruma teslim edilecektir. 6) Tavuk butları iyi etlenmiş hanep oynağında orta derecede kalın ve aşağı doğru taşıdığı et dolayısı ile yuvarlak dolgun bir görünüşte olmalıdır. But parçalarına bel kemiği dahil edilmemiş olacaktır. 7) Tavuk etlerini üreten işyerinin Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerinin Taşıması Gereken Özellikler bölümünde yer alan genel kurallara ve 8/1/2005 tarih ve 25694 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan "Kanatlı Hayvan Eti ve Et Ürünleri Üretim Tesislerinin Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik" hükümlerine uygun olmalıdır. 8) Ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak ambalajlanmalı, etiketlenmeli ve işaretlenmelidir. 9) Tavuk etlerinde bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Bulaşanlar bölümüne uygun olmalıdır. 10) Ürünlerde bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı miktarları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Veteriner İlaçları Tolerans Düzeyleri bölümüne uygun olmalıdır. 11) Ürünlerde bulunabilecek pestisit kalıntı miktarlarları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Pestisit Kalıntıları bölümüne uygun olmalıdır. 12) Ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir. Bu genel kurallara ek olarak; Ek-1’de yer alan mikrobiyolojik kriterlere uygun olmalıdır. 13) Üretici firmanın Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından verilen “İşletme Kayıt Numarasına” sahip olması gerekmektedir.

**USKUMRU (İTHAL-TEMİZLENMİŞ)**

Tamamen kılçıklarından arındırılmış ve günlük taze olmalıdır.

**GENEL ŞARTLAR:**

1- Malların mutfağa teslimi sırasında Aşçı ve Muayene ve Teslim Alma Komisyonu tarafından bizzat kontrol edilerek teslim alınacak, bu Teknik Şartnamedeki özelliklere uygun olmayan mallar kesinlikle teslim alınmayacaktır.

2- Okul Muayene ve Teslim alma komisyonu tarafından beğenilmeyen mallar teslim alınmaz ve yüklenici firma tarafından derhal geri alınır. Geri alınan malın yenisi, en kısa sürede yemeğin sunum zamanını etkilemeyecek şekilde idareye teslim edilir.

3- Yüklenici istenilen miktarlardaki malları idarenin göstereceği yere teslim edecek, nakliye, taşıma ve okul gıda ambarına istifleme işi yüklenici firmaya ait olacak ve yüklenici firma bu iş için ayrıca ücret talep etmeyecektir. Talep edilen mallar, sözleşme süreleri içinde peyderpey alınacaktır.

4- Alınacak mal miktarları tahmini olup, öğrenci sayısındaki artış ve eksilme, idarece hazırlanan yemek menüleri ve mücbir sebepler dolayısıyla (COVİD-19 salgını nedeniyle okulların kapalı olması, okulun taşınması vb.), eksik alım yapıldığında idare sorumlu tutulmayacaktır. İdare, öğrenci sayısındaki artış veya tüketimin artması nedeniyle ödenek durumuna bağlı olarak sözleşme bedelinin % 20’si oranında iş artışına gidebilecektir. Artış durumunda, yüklenici teklif cetvelinde verilen fiyatları uygulamayı taahhüt eder.

5- Mallar adet/kilogram üzerinden teslim alınacaktır.

6- Alım dokümanlarında istekli kaşe ve imzasının olmaması durumunda, alım dokümanlarındaki şartlar kabul edilmemiş sayılarak teklif geçersiz sayılacaktır.

7- Mal teslimatları T.C. Sağlık Bakanlığı’nca hazırlanan ‘Covid-19 Salgın Yönetimi ve Çalışma Rehberi’ne uygun yapılacaktır.

8-‘Birim Fiyat Teklif Cetveli’nde bulunan Mal Kalemlerinden bir veya birkaçına teklif verilmemesi durumunda teklif geçersiz sayılacaktır.

9- ‘Birim Fiyat Teklif Mektubu’ ve ‘Birim Fiyat Teklif Cetveli’nde istekli tarafından yazılan ifade ve rakamların uyuşmaması, anlaşılamaması veya hatalı olması durumunda Komisyon istekliden açıklama veya düzeltme isteyebilecektir.

10- Yukarıda isimleri yazılı gıda malzemelerin tamamının Türk Gıda Kodeksine uygun üretilmiş olması, TSE standartlarını taşıyıp TSE Belgeli ve diğer gerekli kalite belgelerinin olması ve Tarım ve Orman Bakanlığının iznine tabi olması şarttır. Gıda ürünlerinin ambalajlarının üzerinde Üretici Firma adı, üretim tarihi, son kullanma tarihi, net miktarı, TSE amblemi gibi açıklayıcı bilgiler mutlaka bulunmalıdır.

11- Pirinç, bulgur, nohut, mercimek, kuru fasulye gibi kuru gıda maddeleri temiz bityeniksiz, kuru, küfsüz, kokusuz, böceksiz normal irilik ve dolgunlukta olacak kolay pişecek ve lezzetli olacaktır. İçerisinde taş, toprak, kum gibi yabancı maddeler bulunmayacaktır. Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacaktır.

12-**TESLİMAT KOŞULLARI:** İhtiyaç halinde peyder pey her gün saat 10:00 da idarece verilen siparişler adet ,kilogram ve litre olarak okul pansiyon mutfağına teslim edilecektir.

**ÖDEME ŞEKLİ:**

\*Okul Muayene-Teslim alma komisyonu tarafından muayene ve kabulü yapıldıktan sonra, mal alımına bağlı hak edişler gerçekleştikten sonra idarenin uygun gördüğü zamanlarda ödenek durumuna bağlı olarak (örneğin üç ayda bir) ödeme yapılacaktır. Okulumuz pansiyonu ödeneği olmaz veya yetersiz olması durumunda yükleniciye ilk ödenek geldiğinde yapılacaktır Yüklenici, Maliye Bakanlığınca belirlenen usul ve esaslar çerçevesinde faturasını keserek, idareye teslim edecektir. İdare ödenek durumuna göre, fatura bedelini yükleniciye ödeyecektir. Fatura ile birlikte, Borcu Yoktur belgelerinin idareye sunulması gerekir.

\*Ödemeye münhasır olan diğer pul, stopaj ve harç, tahlil ve nakliye giderleri yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.

**Yüklenici**

**İsmail KAYA**

**Okul Müdürü**