

T.C.
YENİŞEHİR KAYMAKAMLIĞI
85.Yıl Milli Egemenlik Anadolu Lisesi Müdürlüğü

ET VE SÜT ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ:

KEMİKSİZ DANA ETİ :

Dana eti kendine has görünüşte, renkte, kokuda ve tatta, temizlik ve hijyen şartlarına uygun olacaktır. Etlerin kuşbaşı olarak doğranması gereken yemek çeşitlerinde, et ve yağ dışındaki tendon, fascia, kıkırdak, lenf yumruları ile büyük sinir damarları ayıklanmış olacaktır. Kuşbaşı etlerin parçaları mümkün olduğunca homojen büyüklükte kesilecektir. Kıyma olarak kullanılması durumunda, hazırlanacak et kıymasının yağ oranı fazla olmayacak tendon, fascia, kıkırdak, lenf yumruları ile büyük sinir damarları içermeyecektir. Kıyma, yemeklerin içinde homojen dağılmış olacak, topaklanmış şekilde olmayacaktır.

GENEL HÜKÜMLER

- 1- Et kasaplık büyükbaş erkek hayvan eti ve 2-3 yaş arası olacaktır.
- 2- Etin rengi açık kırmızıdan koyu kırmızıya kadar olacaktır.
- 3- Et bir hayvanın arka bir veya iki budunun tamamı olarak alınacaktır. Bu bir bud 20-30 kg dan az olamaz. İki bud alınacaksa ikisinin toplamı tamamı 50-60 kg az olmayacak. (Ürünün son tesliminde bu şart dikkate alınmaz.) Sakatatlar (yürek ve böbrek dâhil) et olarak kabul edilmez. İç yağlar(böbrek yağları, salkım yağları, pevlis boşluğu yağları, fitik vb. yağları dâhil) et olarak kabul edilmez.
- 4- Etler; her bir parça, bir bölgeyi (Arka budun biri) ihtiva edecektir. İstenilen kiloya ulaşmak için parça et ilave edilmeyeceği gibi etlerden parça et çıkarılmayacaktır (Ürünün son tesliminde bu şart dikkate alınmaz).
- 5- Etler taze ve soğutulmuş(firesini vermiş) olacaktır. Şoklanmış veya dondurulmuş et olmayacaktır.
- 6- Kesilmiş hayvan tam etli az yağlı olacaktır. Etteki yağ oranı % 5'ten fazla olmayacaktır.
- 7- Etler ihtiyaca göre haftada bir temin edilecektir. Duruma göre haftada iki siparişte yapılabilir. Bu durum okul idaresinin isteğine bağlıdır. Teslimat günü okul idaresi tarafından belirlenir.
- 8- Sipariş teslimatı mutlaka teslim fişi ile alınır. Teslim fişi temini satıcı firmaya aittir.
- 9- Etler irsaliye ile birlikte getirilecektir.
- 10- Belirlenen miktarda et alınacaktır. Fazlası alınmayacaktır.
- 11- Etler ihale uhdesinde kalan kişi tarafından istenildiği vakitlerde okulun ambarına getirilir ve teslim alma görevlilerince teslim alınır. Nakliyesi satıcıya aittir.
- 12- Gıda maddeleri mevzuatının 138. maddesine uygun kesilmiş ve damgalanmış olacaktır.560 sayılı(Gıdaların üretimi ve tüketimi denetlemesine) dair kanunun hükmündeki kararname gereğince kesimlerin Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının çalışma izni almış kombina ve Belediye tesislerinde yapılmış olduğunu belirten Belediyece damgalı et parçaları satın alınır. Kaçak kesimler ile mühürsüz parça etler satın alınmaz.
- 13- Menşei itibarıyla ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- 14- Teslim alınacak et maddelerinin TSE ve ISO-EN belgeleri olsa bile, İdare getirilen emtianın renk, koku, tat vb. özelliklerine baktıktan sonra beğeni kazanması durumunda teslim alacaktır. Gerek görülmesi halinde İdare istediği emtianın kimyevi tahlillerini de talep edebilir. Tahlil bedeli yükleniciye ait olacaktır.
- 15- İdarece ihtiyaç duyulan et 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.

YUMURTA :

- 1- Alınacak yumurta "Türk Gıda Kodeksi Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği "belgesindeki yumurta özelliklerine uygun ve 55-60 g ağırlığında olmalıdır.
- 2- Yumurta, kendine özgü kokuda olmalıdır.
- 3- Kabukları sağlam, su veya başka bir sıvı ile yıkanmamış, tavuk dışkı bulaşmamış, temiz, kendine özgü tat, renk ve kokuda, beneksiz, kansız olmalı, yabancı madde bulunmamalıdır.
- 4- Yumurta içeriğinde gözle görülebilir embriyo kalıntısı veya kan bulunmamalıdır.
- 5- Yumurtalar taze ve A sınıfı olacaktır.
- 6- Kutikula ve yumurta kabuğu normal, temiz ve hasarsız olmalıdır. Hava boşluğu 6 mm' den yüksek olmamalı ve hareket etmemelidir.
- 7- Yumurta akı berrak, saydam, jel kıvamında ve yabancı madde içermemelidir. Yumurta sarısı, ışık muayenesinde merkezde yuvarlak gölge şeklinde homojen olarak görülmeli, membranda yırtık olmamalıdır. Yumurtanın döndürülerek hareket ettirilmesinde merkezden belirgin şekilde ayrılmamalı ve yabancı madde içermemelidir. Yumurta içerisinde

gözle görülebilir hiçbir mikroorganizma kolonisi ve parazit bulunmamalıdır. Çürümüş, kokmuş, ıslak, küflü, çatlak olmamalıdır.

- 8- İstenen özelliklerin kontrolü için yumurta örnekleri kırılarak muayene edilecektir.
- 9- Üretici Firma, yumurtaya ait " Gıda Üretim Sertifikası veya Gıda Üretim İzin Belgesi"ne sahip olmalıdır.
- 10- Yumurtalar, teslim tarihinden itibaren en az 30 (otuz) gün garantili olmalıdır. Her bir yumurtanın üzerinde tek tek seri numarası damgası olacaktır.
- 11- Yumurtalar 30 adet olan violerde ve her bir viol ayrı ayrı paketlenmiş olarak kapalı getirilecektir. Herbir violün üzerinde etiket bilgileri olmalıdır. Yumurtanın dağıtım ambalajlarının üzerinde her bir viol için; üreticinin ve paketleyicinin adı ve adresi, işletme numarası, üretim izni tarihi ve sayısı, yumurtaların sayısı ve/veya ağırlığı, üretim tarihi veya periyodu, sevkiyat tarihi ve ürünün depolanması gereken sıcaklık ve bu sıcaklıkta tutulabileceği süre yer alır.
- 12- Her bir viol dış etkenlerden korunmuş halde streç filmle kaplanmış olarak gelecektir.
- 13- Yumurta viollerinin taşınması gereken sıcaklık (+5) – (+12) aralığında olması gerekmektedir. Bu nedenle taşıma aracı dijital ısı göstergeli olmalıdır.
- 14- Yumurta siparişleri kurumumuz tarafından istenildiği zamanlarda ve istenilen miktarlarda teslim alınacaktır.

TAVUK :

- 1- Ürünler Türk Gıda Kodeksi Et Ve Et Ürünleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/74) Ve Türk Gıda Kodeksi Çiğ Kanatlı Eti Ve Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları Tebliği (TEBLİĞ NO: 2006/29)' ne uygun olacaktır.
- 2- Tavuklar (1. Sınıf Tavuk) taze kesilmiş, temizlenmiş tavuk eti olacaktır. Kart, sert, lekelenme, ekşi koku, siyahlanmış ve morarmış olmayacaktır. Tavuklar taze, besili, semiz ve leziz olacaktır. Tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri olmayacaktır. Tavuk etlerinde hiçbir hastalık belirtisi görülmemeyecektir. Kullanım süresinin en fazla yarısı bitmiş olacaktır.
- 3- Tavuk etleri teker teker olmak üzere, içindeki malın dışarıdan görülmesini engellemeyecek nitelikte poli etilen ve benzeri malzemeden yapılmış ambalajlar içerisinde kasalara konmuş şekilde teslim edilecektir. Kasalardaki tavukların içlerinde su olmayacaktır.
- 4- Parça tavukların üzerinde tüy, leke, toz, toprak, çamur, vb. yabancı madde bulunmayacaktır.
- 5- Tavuk etleri ambalajı üzerine veya ambalajlar içine konulacak etiketlerde veya firmanın getireceği raporda aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır.
 - Kesim tarihi,
 - Teslim tarihi,
 - Veteriner hekim onayı,
 - Teslim eden firma adı ve kaşesi,
- 6- Hormon ve mikrobiyolojik analizler Veteriner Fakültesi veya yetkili bir kuruluştan alınacak raporla belgelenecektir.
- 7- Tavuk etlerinin mikrobiyolojik ve toksikolojik muayenelerinin yapılması muayene komisyonlarınca istenildiği takdirde bu muayeneler yaptırılana kadar tavuk etleri -18 derecede muayene sonuçları gelene kadar yedirilmeyecek bekletilecektir. İmkan ve kabiliyetler dikkate alındığında -18 derecede depolama imkanı yoksa etlerin yedirilmemesi mikrobiyolojik analiz raporlarının istenmesi ve olumsuz olması durumunda yenisinin getirilmesi istenecektir.
- 8- Tavuk etlerinin gözle ve elle muayenesi tek tek yapılacaktır.
- 9- 3 gün içinde bozulan malzemelerin geri iadesi yapılacak, yenisi istenecektir. Getirilmediği takdirde cezai işlem uygulanacaktır.
- 10- Soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla teslimat yapılacaktır.
- 11- Teslimde firmayı temsilen bir kişi bulunacaktır.
- 12- Gerekli görüldüğünde tavuk etleri idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firmaca karşılanmak üzere analize tabi tutulur. Ürünler okul idaresinin isteği doğrultusunda peyderpey teslim alınacaktır.
- 13- Alınacak tavuk etleri 40-42 günlük tavuklardan elde edilmiş olacaktır. Gelen etler üzerinde yüklenici amblemi ve kesim tarihini, son kullanma tarihini, ağırlığını belirten etiket bulunacaktır. İthal ve don etler kabul edilmeyecektir.
- 14- Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Gıda Maddeleri Tüzüğü hükümleri geçerli olacaktır.
- 15- Tarım ve Köy İşleri Bakanlığında kesim yapılan kombine ve tesislerin çalışma izin belgesi, gıda üreten iş yerlerine verilmiş gıda üretim ve gıda sicil sertifikası ve iş yeri açma/çalışma izin/ruhsat belgesi, Etlerin taşınmasında kullanılacak frigofirik araç ruhsatnamesi verilecektir.
- 16- İstenilen malzemeler en geç 2 gün içerisinde mutfak iaşe ambarına teslim edilecektir.

BEYAZ PEYNİR (YAĞLI) :

- 1- Beyaz peynir çiğ süt (TS1018) veya pastörize süt standartlarına uygun sütlerin imalat tekniğine göre işlenmesi veya olgunlaştırılması sonucu elde edilen kendine has şekil , renk , koku , tat , ve aroması olan peynirdir.
- 2- Rutubet miktarı kütlece en çok %60 olmalıdır. 1.Sınıf yağlı peynirlerden olmalıdır.

- 3- Beyaz peynirler sertçe kalıplar halinde, hiç kullanılmamış temiz, passız, peynir kalitesini bozmayacak, hiçbir şekilde sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış olan tenekelerde alınır.
- 4- (Sertçeden maksat, kalıplar tenekeden rahatça çıkabilmeli, icabında şüpheli bir tenekenin peyniri diğer bir tenekeye kalıplar dağılmadan devredilebilmelidir.)
- 5- Peynir kalıpları ayrılmayacak şekilde birbirlerine yapışmış, yumuşamış, ezilmiş olmayacak ve dağılmayacaktır. (Muayenesi için, parmakları kapalı bir elle kalıbın yüzüne hafifçe bastırılınca gömülme ve dağılma olmayacaktır.)
- 6- Peynirlerin içi ve dışı beyaz olacak. Acı, ekşi, küflü, fena kokulu ve sünger gibi delikli olmayacaktır.
- 7- Peynir tenekeleri açıldığında malaşahı (mantarlaşmış) olmayacaktır.
- 8- Kafi miktarda salamurası olacaktır. Peynirler kuru madde üzerinden tuzu aşırı miktarda olmayacaktır.
- 9- Peynirin ihtiva ettiği süt yağı miktarı (kuru madde üzerinden) %30 dan daha az olmayacaktır.
- 10- Peynir elle ezildiğinde pürüzsüz dağılmalıdır.
- 11- Peynirlerin içinde ağırlaştırıcı antiseptik herhangi bir madde bulunmayacaktır.
- 12- Peynir tenekelerinde gazlı veya kokusu, delik ve akar bir madde bulunmayacaktır. Tenekelerin üzerinde "Yağlı Beyaz Peynir " ibaresi ile imalatçının adı ve tanıtıcı işareti, malın adı, tipi, en az net ağırlığı, imalat tarihi (ay,yıl), parti ve seri numarasını gösteren bilgiler yazılacaktır.
- 13- Kuruma alınacak peynirler Gıda Maddeleri Tüzüğü'ne göre en az 3 ay dinlendirilmiş olarak gelecektir. Gıda maddeleri tüzüğüne göre buzdolabı veya soğuk hava depolarında asgari 3 ay bekletilmemiş olan peynirlerden ve diğerlerinden lüzumu halinde bakteriyolojik tahlil yapılması gerekir.

SÜT :

- 1- Pastörize süt I. sınıf yağlı süt olmalıdır.(Yağ oranı %3 m/v)
- 2- Pastörize sütlerde yağsız katı madde miktarı en az %8 m/v olmalıdır.
- 3- E. Coli bulunmamalıdır.
- 4- I. sınıf pastörize süt, özel cihazlarda temizlenmiş ve homojenize edilmiş ekstra kaliteli veya birinci sınıf çiğ sütlerin (TS 1018) pastörize edilmesi ile elde edilmiş olmalı, 1 ml de toplam bakteri sayısı 20.000 den fazla olmamalı ve koliform bakteri bulunmamalı, 0.5 ml si 0.05 mg fenol değerinden çok fosfataz aktivitesi göstermemeli, metalimsi, pişmiş ve okside olmuş, tabii bir tat ve kokuda homojenize edilmiş olmalıdır.
- 5- İstenildiğinde 200 gr'lık pipetli küçük ambalajlı süt, istenildiğinde de 1 lt'lik ambalajlı süt getirilecektir. UHT tekniğiyle yapılmış olmalıdır.
- 6- Üretim tarihi kurumumuza teslim tarihinden 15 gün öncesinden çok olmamalı.
- 7- Kutuların üzerinde TSE damgası bulunmalı.
- 8- Sağlık Bakanlığı Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olmalı.
- 9- Kutular delik, ezik, patlak ve kirli olmamalı,
- 10- İmalat ve son kullanma tarihi bulunmalı ambalajların üzerinde yazmalıdır.

YOĞURT:

- 1- Yoğurttan işlenecek sütün katı madde miktarını arttırmak için çözülebilir oranı en az %98 olan özellikleri standardına uygun süt tozu ile koyulaştırılmış süt kullanılabilir.
- 2- Yoğurtlar tam yağlı yoğurt olmalıdır.
- 3- Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalı.
- 4- Yağsız katı madde miktarı 100 gr'da en az 12 gr olmalı,
- 5- Yoğurdun 1 gr ' da 10'dan çok koliform bakteri, 95'den çok maya ve küf olmamalı, E.coli bulunmamalıdır.
- 6- Yoğurttan peroksidad deneyi negatif sonuç vermelidir.
- 7- 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.
- 8- Yoğurt sıhhi şartlarda el değmeden doldurulup kapatılan plastik orijinal kaplarda alınacaktır.
- 9- Bu kaplarda kullanılan kapaklar sağlığa zarar vermeyecek şekilde Al folyo, plastik vb maddelerden yapılmış olmalıdır. Ayrıca üzerinde son kullanma ve imal tarihi bulunmalıdır.
- 10- Yoğurt mikrobiyolojik ve kimyasal özellik açısından gıda kodeksi ve gıda mevzuatına uygun olmalıdır.

PAKET AYRAN:

- 1- Ayran yapımında kullanılan su T.S' ye uygun olmalıdır.
- 2- Ayranın gözle görülebilir kirlilik belirtisi olmamalıdır.
- 3- Ayranın asitlik laktik asit cinsinden %0.6' dan aşağı %1.6' dan yukarı olmamalıdır. Ayranın yabancı koku tat aroma hissedilmemesi.
- 4- Ayran yoğunluğu 1,020'den az olmamalıdır.
- 5- Ayranın sofraya tuzu en fazla %1 oranında olmalıdır.
- 6- Ayranın 1ml'sinde 10' dan çok koliform gurubu organizma 100'den çok küf ve maya olmamalıdır.
- 7- Ayran günlük olmalı otomatik tesislerde el değmeden doldurulup sağlığa zararlı olmayan bir kez kullanılan plastik yada karton kaplar içinde olmalıdır.

- 8- Ayran kapları üzerinde firmanın unvanı adresi TS işaret numarası (TS3810) malın adı yapım tarihi, net ağırlığı ve tuz katılıp katılmadığı yazılmalıdır.
- 9- Ayran 10 derecenin altında saklanmalı kapalı araçlarda taşınmalı sipariş önceden verilerek mesai saatleri içinde kuruma getirilmeli ve ambalajların üzerinde delik çatlak ve bozukluk olmamalıdır.
- 10-Numune getirilecektir

TEKLİFLERİNİZİ EKAP' DA BELİRTİLEN SON TARİH VE SAATİNE KADAR VERMENİZ GEREKMEKTEDİR. AKSI TAKTİRDE VERİLEN TEKLİFLER İŞLEME ALINMAYACAKTIR

NOT: Okulumuz hesabında hazır para olmadığından Bakanlıkça ödenek gönderildikçe ödeme yapılacaktır.

Aziz EFE
Pan.Sor.Müd.Yrd.

Ahmet ÇELİK
Müdür Başyrd..

22/01/2024
Hüseyin TAŞAN
Okul Müdürü

