**ÇAY İŞLETMELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ ORTAZAR Çay Fabrikası Müdürlüğü**

**KEMİKSİZ SIĞIR ETİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**Fabrikamız yemek yapımında kullanılmak üzere bir yıllık et ihtiyacından ibarettir.**

1. Etlerin kabulü için, Sadece Dana (tosun) ve sığır eti alınacaktır. (boğalar ve gebe inek etleri kabul edilmez.) Dana (tosun) ve sığırlar 3-8 yaş arası olacaktır
2. 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.
3. Gıda maddeleri mevzuatının 138. maddesine uygun kesilmiş ve damgalanmış olacaktır.
4. Dondurulmuş et alınmayacaktır.
5. Satın alınacak et, yağsız ve kemiksiz arka but eti olacak. Sakatatlar ve İç yağlar et olarak kabul edilmez ve diz kapağından aşağı kısımlar et yerine alınmayacaktır.
6. Gövdenin dış kısımları kısmen bir yağ tabası ile örtülü olacaktır.
7. Tartı kesimden hemen sonra yapılmış ise %6 fire düşülecektir.
8. Sığır gövde etleri kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı vb.), toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır.
9. Etin rengi kırmızıdan koyu kırmızıya yakın olacaktır. Et de hastalık ve kokuşma belirtileri görülmeyecektir. Sığır gövde etlerinde, et ve yağ renginde değişme, yeşilimtrak, mavi, kahverengi, siyah renk oluşumu lekeleri, renkte matlaşma (donuklaşma) et yüzeyinde yapışkan sümüksü ifrazat oluşumu görülmeyecektir.
10. Menşei itibariyle izinsiz ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.
11. Kemikli ve kemiksiz dana etlerinin miktarları Sağlık Bakanlığı Tedavi Hizmetleri Yönetmeliğine göre belirlenir.
12. Etler, kemiği ayrılmış her biri bir but, ihtiva edecek şekilde takım halinde olacak, İstenilen kiloya ulaşmak için kantara küçük parça etler ilave edilmeyecektir.
13. 560 Sayılı “Gıda Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine “ dair kanun hükmündeki kararname gereğince kesimlerin Tarım ve Köy işleri bakanlığından çalışma izni alınmış kombine ve belediye tesislerinde yapılmış olduğunu belirten belediye damgalı et parçaları satın alınır.
14. Etler iaşe kantarında tartılıp teslim alınacaktır.
15. Görsel değerlendirme Muayene komisyonu tarafından yağlı bulunan ve başka nedenlerle uygun bulunmayan etler kabul edilmeyecektir.
16. Muayene sonucu uygun bulunmayan etler satıcı tarafından aynı gün uygun et ile değiştirilir.
17. İhtiyaç miktarı bir gün önceden bildirilecek ve ertesi gün istenilen miktarda et firma aracı ile fabrikamız mutfağına teslim edilecektir.
18. 12-Etler idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firmaca karşılanmak üzere yılda en az 2 (iki) defa analize tabi tutulur.

 **NOT: Şartnameyi okudum ve tüm şartlarını kabul ediyorum.**

**FIRMA SAHİBİ İDARE**