

- Hayvan Sağlık Zabıta Tüzüğü ve etleri Teftiş Yönetmeliği hükümlerine göre muayene edilmiş ve buradaki şartlara uygun olarak damgalanmış olacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

8-TAVUK

- Tavuklar göğüs, but olarak alınacaktır.(1. Sınıf Tavuk) Göğüs; orta derecede derin ve uzun göğüs kemiğinin sivri kısmına kadar tüm uzunluğunca, taşıdığı et dolayısıyla ona yuvarlak bir görünüm vermeye yetecek kadar etli, üzerinde boyun bulunmayan, kanat tamamen çıkarılmış ve sırt kemiği alınmış, 600 gr dan aşağı olmamalı. But;iyi etlenmiş, aşağı doğru taşıdığı et dolayısı ile yuvarlak, dolgun bir görünüş kazanmış, arka orta ayrılmış, kuyruk sokumu alınmış ve 300 gr dan aşağı olmamalı.
- Tavuk etleri teker teker olmak üzere, içindeki malın dışarıdan görülmesini engellemeyecek nitelikte polietilen ve benzeri malzemedan yapılmış ambalajlar içerisinde kasalara konmuş şekilde teslim edilecektir.
- Kasalardaki tavukların içlerinde su olmayacaktır.
- Parça tavukların üzerinde tüy, leke, toz, toprak, çamur, vb. yabancı madde bulunmayacaktır.
- Tavuk etleri ambalajı üzerine veya ambalajlar içine konulacak etiketlerde veya firmanın getireceği raporda aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır. Ambalajların şekilleri düzgün olmalı yırtık veya delinmiş olmamalı.
- Kesim tarihi, teslim tarihi, veteriner hekim onayı, teslim eden firma adı ve kaşesi olmalı.
- Tavuk etleri, görülerek ve koklanarak muayene edilir.
- But ve göğüsler dondurulmuş ve saklanmış olmayacaktır.
- Tavuk eti sıcaklığı 4-5 C 'yi geçmeyecektir.
- Soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı (termoking) araçlarla teslimat yapılacaktır.
- Teslimde firmayı temsilen bir kişi bulunacaktır.
- Gerekli görüldüğünde tavuk etleri idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firmaca karşılanmak üzere analize tabi tutulur.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

9-BALIK

- Her bir balık 300gr'ın altında kesinlikle olmamalıdır.
- Balığın %68-69 oranında yenilebilir bölümünün olması gerekmektedir. Kemiksiz ağırlığının %70-77 arasında (kemik, yüzgeç vb. dışında) olması gerekir.
- Balıklar taze olmalı, aşağıdaki özellikleri taşımalıdır.
- Deri; kuvvetli parlak, mukoz sıvı mevcut, renk değişimi olmamış, elastiki olmalıdır.
- Gözler parlak, saydam, gözbebekleri siyah renkte olmalıdır.
- Solungaçlar parlak kırmızı renkte, mukoz sıvı mevcut olmalı, renk değişikliği olmamalıdır.
- Omurga balık etine sıkıca tutunmuş, ayrılacağı zaman kolayca ayrılabilir olmalıdır.
- Bu özellikleri taşımayan balıklar kabul görmeyecektir.
- Balıklar istenilen tarih ve zamanda temizlenmiş olarak teslim edilmelidir. Temizlenmiş minimum balık ağırlığı 270±20 gr. arasında olmalıdır.
- Sevkiyat termoking araçla yapılacak, araç sıcaklığı 0-4°C arasında olacaktır.
- Balık kasaları hijyenik koşullara uygun olmalı, üzerleri şeffaf naylon veya jelatin ile kapatılmış olmalıdır. Kasalar soğuk zincirinin kırılmaması için buz kalıplarıyla dolu olacaktır.
- T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'ndan alınmış "Gıda Sertifikası" bulunmalıdır.
- Kurumun öngördüğü durumlarda ürünler analiz için ilgili laboratuvara gönderildiğinde tetkik ücreti yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.

- Bu şartnamede yazılı olmayan hususlar için Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanır.
- Sipariřler mutfak ambarından alınacaktır.
- Sipariřlerimiz adet olarak verildiğinden ve balığın da belirtilen gramajlara uygun olması gerektiğinden firmanın bu koşulları sağlaması gerekmektedir. Gramaj farklılığından kaynaklanan sayı eksiklikleri karşılıklı görüşülerek siparişlerimiz eksiksiz teslim alınacaktır.
- Eksik veya ilave gerektiren durumlarda belirtilen gün ve saatte mutfaklara takviye yapılacaktır.
- Ürün teslimatları, kurumumuz muayene komisyonu tarafından görüldükten sonra kurumumuzun yemekhane mutfaklarına yapılacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.