|  |
| --- |
| ERCİYES ÜNİVERSİTESİ SAĞLIK UYGULAMA VE ARAŞTIRMA MERKEZİ YEMEKHANE İÇİN 3 KALEM BALIK ALIMI İHALESİ YAKLAŞIK MALİYET LİSTESİ  |
| Sıra No | Malzeme Kodu | Birim | Miktar  | Birim Fiyat | Top.Tutar |
| 1 | ÇUPRA BALIK | KG | 6000 |   |   |
| 2 | LEVREK BALIK | KG | 5000 |  |  |
| 3 | ALABALIK | KG | 4000 |   |   |
|  |  |  |  | **GENEL TOPLAM** |  |

HASTANE YEMEKHANESİ TAZE BALIK TEKNİK ŞARTNAMESİ

1-Çipura Balığı (Alyanak): Sparus auratus L., syn. Chrysophrys aurata Cuv. Çipura balığı, sparidae familyasının sparus cinsine giren, oval ve derin vücutlu, yanlardan basık, gözü oldukça gelişmiş, küçük ince sikloid pullarla örtülü, küt burunlu, kalın dudaklı, başı büyükçe ve üst profili çok kabarık, çenesinin önünde 6'şar tane köpek dişi ve arkasında üst çenede 4 -5 sıra, alt çenede 3 ~ 4 sıra yuvarlak öğütücü dişleri bulunan, sırtı açık mavimsi gri, yanları altın gibi parlayan gri sarı ve karnı beyaz renkli, iki gözünün arası V şeklinde altın bantlı, solungaç kapağının üst açısı ve göğüs yüzgecinin kaidesi büyük mor renkte lekeli göğüs yüzgeci anüse kadar uzanan, kuyruk yüzgeci iki çatallı, hayatının ilk iki senesi erkek, 3. yaştan itibaren dişi olan ve eti çok lezzetli etçil bir balıktır.

Firma, T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan alınmış çalışma izin belgesi'ni muayene komisyonuna ibraz etmelidir.

o Alınacak çipura taze kültür çipura balığı veya deniz çipura balığı olacaktır.

o Grubu sofralık çipura olacaktır. Boyu orta boy olacaktır.

o Tipi taze, sınıfı extra olacaktır.

Fiziksel Özellikleri:

1. Taze çipura, yeni yakalanmış veya soğukta muhafaza edilmiş ve tazelik özelliklerini kaybetmemiş sofralık çipuralar ile damızlık dişi çipuralar olacaktır.
2. Orta boy çipura ortalama 200 gr +-%10 (içi temizlendikten sonra) çipuralar olacaktır.
3. Çipuranın görünüşü fevkalade düzgün, aksettirici, renk parlak, mukoz tabaka su gibi renksiz ve saydam, üzerine parmakla basılınca iz bırakmayan, eti sıkı ve elastiki olacaktır..
4. Çipuranın solungaçları parlak pembe kırmızı; mukoz tabaka su gibi renksiz ve saydam, berrak olacaktır.
5. Çipuranın karın etekleri yüzeyi beyaz, saydam, parlak ve türüne has renkte; karın zarı cilalı, çok parlak, etten kolay ayrılmayan: halde olacaktır.
6. Çipuranın kokusu kendine has olacaktır. Koku yüzeyde, solungaçlarda ve iç yüzeyde aranır.
7. Boylarda da ± 10 gr. farklı ağırlıkta bulunan çipuraların oranı % 10'dan fazla olmayacaktır.
8. Alınacak balıkların iç organları tamamen temizlenmiş olacaktır.
9. Çipuranın kafasının iki yanındaki yüzgecin bittiği hizadan kesilmiş olması şartı ile alınacaktır.
10. Donuk balıklar kabul edilmeyecektir.

Mikrobiyolojik Özellikleri: Türk Gıda Kodeksinin "Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

Diğer Hususlar:

* 1. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve 'Türk Gıda Kodeksi" hükümleri geçerli olacaktır.
	2. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta taze kültür çipurayı kurumun uygun gördüğü laboratuar da tüm tahlillerinin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar firmaya ait olacaktır.
	3. Ayrıca analiz sonuçlan TSE' nün ilgili standarttı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

/

* + 1. Ambalajlar, taşıma, muhafaza ve pazarlarıma süresince çipuraları iyi durumda tutacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kokusuz köpük malzemeden yapılmış kapaklı ambalajlarda olacaktır.
		2. Ambalajların net ağırlığı en çok 10 kg olacaktır.
		3. Ambalajların içerisinde ve dışında hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.
		4. Çipura ambalajları üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya bir etiketle yazılıp yapıştırılır.

o Firmanın adı adresi, ticari unvanı

o Malın adı

o Türk Gıda Kodeksine uygundur ibaresi

o Grubu

o Tipi

o Boyu

o Sınıfı

o Üretim yeri

o Net ağırlığı ve balık sayısı

Taşıma:

* + - 1. Çipuranın taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Taşıma ve Depolama Bölümümde yer alan kurallara uygun olacaktır.
			2. Çipura kuruma frigorifik (0 - 4 0 C ) kapalı kasa araçlarla taşınacaktır. Çipurayı etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.
			3. Araçların içleri temiz olacaktır. Çipura araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.
			4. Araçlarda nem olmayacaktır.
			5. Teslim esnasında çipuranın ölçülen iç sıcaklığı +5°C 'nin üzerinde olmayacaktır
			6. Kuruma istenilen tarihte teslim edilecek.
			7. Çipuraların en geç sabah saat 09.00'da teslim edilmesi gerekmektedir.

2-Levrek Balıkları: Moronidae yada serranidae familyasının kapsamına alınan Dicentrarchus Gill cinsine giren, Türkiye'de Dicentratchus labrax ve Benekli levrek balığı - Dicentrarchus punctatus olmak üzere iki türlü bulunan, vücutları yandan yassılaşmış, sırt yüzgeçleri iki adet ve birbirine yakın olan solungaç kapaklarında geniş diken ve birer koyu leke bulunan boyları birinde 100 cm' ye diğerinde 70 cm' ye erişebilen balıktır.

Firma, T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan alınmış çalışma izin belgesi'ni muayene komisyonuna ibraz etmelidir.

o Alınacak levrek balığı taze kültür levreği veya deniz levreği olacaktır.

o Türü Dicentrarchus labrex benekli levrek; Grubu sofralı; boyu küçük; tipi taze, sınıfı ekstra olacaktır.

Fiziksel Özelikleri: Levrek yeni yakalanmış veya soğukta muhafaza edilmiş ve tazelik özelliklerini kaybetmemiş olacaktır.

* + - * 1. Levrek balığının genel görünümü fevkalade düzgün aksettirici, renk parlak, mukoz tabaka su gibi renksiz ve saydam, üzerine parmak basınca iz bırakmayan, eti sıkı ve elastiki olacaktır.
				2. Solungaçlarının renkleri parlak pembe kırmızı, mukoz tabaka su gibi renksiz ve saydam berrak olacaktır.
				3. Karın etekleri yüzeyi mavimsi, saydam, parlak ve türüne özgü renkte, karın zan cilalı, çok parlak, etten kolay ayrılmayan türde olacaktır.
				4. Bir adetinin ağırlığı 200 gr. +-%10 olacaktır.( Temizlendikten sonraki net ağırlığı)
				5. Alınacak balıkların iç organları tamamen temizlenmiş olacaktır.
				6. Levreğin kafasının iki yanındaki yüzgecin bittiği hizadan kesilmiş olması şartı ile alınacaktır.
				7. Donuk balıklar kabul edilmeyecektir.

Mikrobiyolojik Özellikleri: Türk Gıda Kodeksinin "Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"ne uygun olacaktır.

Ambalajlama:

Ambalajlar, taşıma, muhafaza ve pazarlama süresince levreklerin iyi durumda tutacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni temiz kokusuz köpük malzemeden yapılmış kapaklı ambalajlarda olacaktır.

Ambalajların net ağırlığı en çok 10 kg olacaktır.

Levreklerin ambalajlan üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya bir etikete yazılıp yapıştırılır.

o Firmanın adı adresi, ticari unvanı

o Malın adı

o Standarttın işaret ve numarası (TS 6419)

o Grubu

o Tipi

o Boyu

o Sınıfı

o Üretim yeri

o Net ağırlığı ve balık sayısı

Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri geçerli olacaktır.

Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta levrek balığını kurumun uygun gördüğü laboratuar da tüm tahlillerin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar firmaya ait olacaktır.

Ayrıca analiz sonuçlan TSE' nin ilgili standartı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Taşıma:

Levreğin taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır.

Levrek kuruma frigorifik (0 - 4 ° C ) kapalı kasa araçlarla taşınacaktır. Levreği etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.

Araçların içleri temiz olacaktır. Levrek araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.

Araçlarda nem olmayacaktır.

Teslim esnasında levreğin ölçülen iç sıcaklığı +5°C 'nin üzerinde olmayacaktır.

Kuruma istenilen tarihte teslim edilecektir:

Levreklerin en geç sabah saat 09.00'da teslim edilmesi gerekmektedir.

3-Alabalık: Alabalıklar tip özelliklerine göre Canlı Alabalık tipinde, tür özelliklerine göre Salmo gairdneri Richardson veya Salmo trutta L. türlerine ait alabalıklar olmalıdır. Grup özelliğine göre Sofralık Alabalık grubunda olmalıdır.

Firma, T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan alınmış çalışma izin belgesi'ni muayene komisyonuna ibraz etmelidir.

o Alınacak alabalık taze kültür alabalığı olacaktır.

o Grubu sofralık alabalık olacaktır. Boyu orta boy olacaktır.

o Tipi taze, sınıfı extra olacaktır.

Fiziksel Özellikleri:

Orta boy alabalık ortalama 250 gr +-%10 (içi temizlendikten sonra) alabalıklar olacaktır..

Genel görünüm, fevkalade düzgün, aksedici, renk parlak, mukoz tabaka su gibi renksiz ve saydam, üzerine parmakla basılınca iz bırakmayan, et sıkı ve elastiki olmalıdır.

Solungaçlar, renk parlak pembe kırmızı, mukoz tabaka, su gibi renksiz, saydam ve berrak olmalıdır.

Karın etekleri yüzeyi mavimsi, saydam, parlak ve türüne özgü renkte; karın zarı cilalı, çok parlak, etten kolay ayrılmayan türde olacaktır.

Koku, yüzeyde, solungaçlarda, iç yüzeyde aranmak kaydı ile;kendine özgü kokuda olmalı; yabancı hiçbir koku içermemelidir.

Alabalığın kafasının iki yanındaki yüzgecin bittiği hizadan kesilmiş olması şartı ile alınacaktır.

Sofralık alabalıklarda; vücut deformasyonu, deride herhangi bir sebeple meydana gelmiş renk bozukluğu bulunmamalıdır.

Sofralık alabalıklar; her ne suretle olursa olsun tazeliklerini yitirmiş balıklar olmayacaktır.

Donuk balıklar kabul edilmeyecektir.

Ambalajlama:

Ambalajlar, taşıma, muhafaza ve pazarlama süresince alabalıkların iyi durumda tutacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni temiz kokusuz köpük malzemeden yapılmış kapaklı ambalajlarda olacaktır.

Ambalajların net ağırlığı en çok 10 kg olacaktır.

Alabalıkların ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya bir etikete yazılıp yapıştırılır.

o Firmanın adı adresi, ticari unvanı

o Malın adı

o Standarttın işaret ve numarası (TS 6419)

o Grubu

o Tipi

o Boyu

o Sınıfı

o Üretim yeri

o Net ağırlığı ve balık sayısı

Diğer Hususlar:

1. Burada belirtilmeyen hususlarda TSE' nün ilgili standarttı ve 'Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri geçerli olacaktır.
2. Muayene komisyonu gerekli gördüğü an ve sıklıkta balığın kurumun uygun gördüğü laboratuar da tüm tahlillerin yapılmasını isteyecektir. Bununla ilgili tüm masraflar firmaya ait olacaktır.
3. Ayrıca analiz sonuçlan TSE' nin ilgili standartı ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre değerlendirilecektir.

Taşıma:

* 1. Alabalığın taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğimin Taşıma ve Depolama Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olacaktır.
	2. Alabalık kuruma frigorifik (0 - 4 ° C ) kapalı kasa araçlarla taşınacaktır. Alabalığı etkileyecek başka bir ürün taşınmayacaktır.
	3. Araçların içleri temiz olacaktır. Alabalık araç içerisinde plastik platformlar üzerinde bulunacaktır.
	4. Araçlarda nem olmayacaktır.
	5. Teslim esnasında alabalığın ölçülen iç sıcaklığı +5°C 'nin üzerinde olmayacaktır.
	6. Kuruma istenilen tarihte teslim edilecek
	7. Alabalıkların en geç sabah saat 09.00'da teslim edilmesi gerekmektedir.