**MUHAMMED EMİN ER ANADOLU İMAM HATİP LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜ**

**KIRIMIZI ET TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. **Dana etleri**, yüksek besi randımanlı erkek danadan elde edilmiş olmalıdır. Kesilen hayvanın 6 ay - 3 yaş arası **dana** olduğu belgelenmelidir. İthal **et** kesinlikle kabul edilmeyecektir.
2. Takım Karkas Etler, randımanı yüksek, kaliteli etlerden olmalı, zayıf randımansız hayvanlardan olmamalıdır
3. Etler karkas olarak göründükten sonra kuşbaşı ve kıyma olacak şekilde idarenin isteği doğrultuda işlendikten sonra bir seferde teslim edilecektir.kıyma çekilen ve kuşbaşı olarak işlenen etler 5 veya 10 kiloluk şeffaf poşetlerde poşetlenip teslim edilecetir
4. Önceden kesilmiş buzdolabında bekletilmiş ,dondurulmuş ,çok yağlı etler kabul edilmeyecektir.
5. **Keçi eti**, yüksek besi randımanlı keçilerden elde edilmiş olmalıdır. Kesilen hayvanın 6 ay - 3 yaş arası **keçi ve oğlak** olduğu belgelenmelidir. İthal **et** kesinlikle kabul edilmeyecektir.
6. Takım Karkas Etler, randımanı yüksek, kaliteli etlerden olmalı, zayıf randımansız hayvanlardan olmamalıdır
7. Etler karkas olarak göründükten sonra kuşbaşı ve kıyma olacak şekilde idarenin isteği doğrultuda işlendikten sonra bir seferde teslim edilecektir.
8. Önceden kesilmiş buzdolabında bekletilmiş ,dondurulmuş ,çok yağlı etler kabul edilmeyecektir.

Koyun ve türevleri kabul edilmeyecektir

9-BALIK:Alabalık her biri bir porsiyon olacak şekilde temizlenip pansiyon mutfağına teslim edilecektir

10-Balıklar taze, dondurulmamış olacaktır

 İDARE YÜKLENİCİ FİRMA