

## TEKNİK ŞARTNAMESLER

### 1-PİRİNÇ

- Pirinç, Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliği (tebliğ no:2001/10)belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Son sene mahsulü ve fabrikada temizlenmiş iyi pilav olma vasfına has, tabii renkte ve kokuda, homojen dağılım iyi cins yerli malı pirinçlerden olacaktır.
- Pirinçler küflü, küf kokulu veya gayri tabii kokulu bozulmuş, ıslanmış, kurutulmuş, ekşimiş ve böcekli yenikli olmayacaktır.
- Canlı cansız parazitleri, bunların kısımları, artıkları, parçaları ve yumurtalarını içinde bulundurmaz.
- Bozuk, lekeli tane, çöp, kabuk ve çeltikli tane %1'i geçmeyecektir.
- Taş toprak kum gibi maddelerin miktarı %5'i geçmeyecektir.
- Pirinçler rutubetli olmayacak, her ne maksatla olursa olsun kimyevi maddelerle muamele görmüş olmayacaktır. Rutubet oranı %14.5'i geçmeyecektir.
- İthal malı pirinç kabul edilmez. Pirinçler 1 kg pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımında uygun bulunduğu takdirde kabul edilir. Baldo cinsi pirinç kullanılacaktır.
- Pirinçler standart olarak net **2,5 kg ve 5 kglık orijinal** paketler şeklinde alınacaktır. Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- İçerisinde kırık tanesi %5'den fazla olmayacaktır.
- Paketin üzerinde TSE ve ya İSO belgesi bulundurulmalıdır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- **Teslim alınan pirinç pişirme esnasında teknik şartnameye uygun olmadığı düşünüldüğü takdirde tamamı değişim yapılmalıdır.**
- Toplam miktarın ¼ 'ü 3 ay aralarla alınacaktır.

### 2- SÜT (1 LİTRELİK PAKET)

- Sütler, Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği (Tebliğ No: 2009/25)(Yeni) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Sütler; **1 litrelik karton kutular orijinal paketler** halinde getirilecektir.
- Kurumumuza gelen sterilize sütler tam yağlı olacaktır.
- Sütün sterilizasyonu,130 c' de 1-2 saniye, veya 135-150 C'de arasında ısıtılması ve aseptik olarak steril ve ışığı geçirmeyen paketlerde ambalajlanması ve açılmamış paketlerin oda ısısında 4 (dört) hafta içinde bozulmaması gerekmektedir,30c' de 15 gün veya 55c'de 7 gün içinde bozulmamalıdır.
- Sterilize sütler içersinde antimon, civa gibi insan sağlığına zararlı hiçbir toksin madde bulunmayacaktır. Patojen mikroorganizmalar bulunmayacaktır.
- Sterilize sütlerde hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır ve içerisine bozulmayı önleyecek bir madde (Formaldehit, Soda, Borik asit, Salisilik asit, Hidrojen peroksit vb.)katılmayacaktır.
- Sterilize sütler kendine özgü renk, koku, tat, kıvam ve görünüşte olacaktır. Sterilize sütlerde yavan tat, acı ekşi veya tuzlu tat balıgımsı koku ve tat ile madeni veya okside tat ve koku olmayacaktır.
- Sütler UHT yöntemiyle sterilize edilmiş olacaktır.
- Sterilize sütler homojenize edilmiş olacaktır. **Süt yağı miktarı yağlı sütlerden en az %3 olacaktır.**
- Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Gıda Maddeleri Tüzüğü Hükümleri geçerli olacaktır.
- TSK 145-8 mal muayene talimatı esasları dâhilinde yapılacaktır.
- Sterilize sütler şartnameye uymadığı takdirde kabul edilmeyecek, şartnameye uygun pastörize süt aynı gün içerisinde ambara teslim edilecektir.

- Numunenin ambalajında delik, çatlak, bombeli ve benzer şekil bozuklukları olmayacak ve belirtilen şekilde işaretleme ve ambalajlama yapılacaktır.
- Numunenin görünüşü (rengi-kıvamı) tat ve kokusu dikkate alınarak gözle incelenerek koklanarak tadılarak yapılacaktır.
- Organoleptik muayene sonucu muayene komisyonunun beğenmediği numuneler kabul edilmez. Yenisıyla değiştirilecektir.
- Sterilize sütler 4 ay içerisinde bozulur veya miladı dolduğu takdirde firma tarafından yenisi ile şartnameye uygun olarak değiştirilecektir.
- Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği (Tebliğ No :2008/22) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Gıda Maddelerinde Kullanılan Renklendiriciler Tebliği (Tebliğ No :2002/55) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği (Tebliğ No: 2002/58) belirtilen hükümlere uygun olmalıdır.
- Yapılan organoleptik muayene sonucu muayene komisyonu beğenmediği ürünü tüm mikrobiyolojik, kimyasal, fiziksel analizler komisyonun öngördüğü yerde ve şartlarda masraflar firma tarafından karşılanarak yaptırılacaktır.
- Ürünlerde TSE veya İSO belgesi olacaktır.
- Malzemeler depo teslim alınacaktır.
- Paketler patlak, yırtık ve ambalajı zedelenmiş olmayacaktır. Olduğu takdirde yenisiyle değişim yapılacaktır.
- Malın cinsi, son kullanma tarihi ve üretim tarihi net olarak okunabilmelidir. Üretim tarihi yakın tarih olmalı ve son kullanma tarihi uzak tarihli olmalıdır.
- **İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.**

### 3-SALATALIK

- Salatalıklar taze olacaktır. Tohuma kaçmış, sararmış, buruşmuş, gevşek, çamurlu, pörsük, çürük, ezik olmayacaktır.
- Boyu 20 cm den, çapı 4 cm den aşağı olacaktır.
- Piyasanın en iyi malı olacaktır.
- TS 1253 e uygun olacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

### 4-TURP

- Çürümüş donmuş buruşmuş ıslak ve çamurlu içleri pörsümüş olmayacaktır.
- En küçüğü 150 gramdan az olmayacaktır.
- Çürümüş donmuş buruşmuş ıslak ve çamurlu içleri pörsümüş olmayacaktır.
- En küçüğü 150 gramdan az olmayacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

### 5-HAVUÇ

- Piyasada satılan iyi cins taze havuçlardan olacaktır.
- Ezik, çürük, donmuş, pörsümüş, parçalanmış, kurtlu, kurt yenikli, kararmış, buruşmuş, kartlaşmış, bayat, ıslak, çamurlu, topraklı olmayacaktır.
- Yenmeyecek sap, kök ve yapraklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
- Kırık havuçlar % 3 e kadar alınır. Havuçların en kalın yerinin 2 cm den az ve 5 cm den fazla olmayacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

## 6-PET ŞİŞE SU

- 500ml'lik pet şişelerde gelmelidir.
- ISO22000 üretim şartlarına uygun olarak üretilmelidir.
- Şişenin üzerinde son kullanma tarihi ve üretim tarihi olmalıdır.
- Günlük alım yapılacak ve son kullanma tarihi geçmiş su kabul edilmeyecektir.
- Üretildiği ilin resmi kurumlarınca ruhsat almış ve denetlenmiş firmalarca üretilmiş olmalıdır.
- Ph değeri 7.5-8.5 arası olmalıdır.
- Patlamış delinmiş sular kabul edilmeyecek, yenisiyle değiştirilecektir.
- Ambalajın ağız kısmında kötü koku oluşması halinde yenisi ile değişim yapılacaktır.
- İhtiyaca göre günlük alım yapılacaktır.

## 7-KEMİKSİZ DANA ETİ

- Etlerin kabulü, 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 ısı 10 C nin üzerinde olmayacaktır.
- Gıda maddeleri mevzuatının 138. maddesine uygun kesilmiş ve damgalanmış olacaktır.

(Madde 138 – Doğrudan doğruya et halinde satılan veya çeşitli gıda müstahzarlarının yapılması için kullanılan etlerin, Sağlık Bakanlığınca müsaade edilmiş mezbahası olan yerlerde, bu mezbahalarda kesilmiş hayvan etleri olması ve Hayvan Sağlık Zabıtası Tüzüğü ve etlerin Teftiş Yönetmeliği hükümlerine göre muayene edilmiş ve buradaki şartlara uygun damgalanmış olması mecburidir.)

- Kesinlikle erkek dana eti olacak, dişi olmayacaktır.
- Kesimler kesinlikle şokla olmayacaktır.
- Etler hormonlu olmayacak.
- Eğer kıyma halinde alınacaksa başka hiçbir hayvan etiyle karıştırılmayacaktır.
- Et içerisinde kan birikmesi ve siyahlaşma olmayacaktır.
- Dondurulmuş et alınmayacaktır.
- Sakatatlar, iç yağlar ve diz kapağından aşağı kısımlar et yerine alınmayacaktır.
- Gövdenin dış kısımları kısmen bir yağ tabası ile örtülü olacaktır.
- Tartı kesimden hemen sonra yapılmış ise %6 fire düşülecektir.
- Sığır gövde etleri kan, pislik (dışkı, sindirim organı muhteviyatı vb.), toprak, çamur ve yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır.
- 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. Etler yumuşamış, nemli, küflü ve ekşimsi kokulu olmayacaktır. Kendine has rengi ve kokusu olmalıdır.
- Etler yerli menşei olacaktır, menşei itibariyle ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- Genelde etler yağsız olacaktır (yağ oranı %5'i geçmemelidir.).
- Kemikli ve kemiksiz dana etlerinin miktarları Sağlık Bakanlığı Tedavi Hizmetleri Yönetmeliğine göre belirlenir.
- Etler idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firmaca karşılanmak üzere yılda en az 2 (iki) defa analize tabi tutulur.
- Dana etleri en fazla 2 yaşından büyük olmayacaktır.
- Etler koruma soğukluğunu muhafaza edecek (termoking) özel araçlarla taşınacaktır.