

## TEKNİK ŞARTNAME

### HAZIR TAVUK DÖNER

#### ÜRÜNÜN TANIMI

Alımı yapılacak ürün; tavuk etinden üretilmiş, tekniğine uygun şekilde hazırlanmış, pişirilmiş, dilimlenmiş ve tüketime/servise hazır tavuk döner olacaktır.

Ürünler 5 kg net ağırlığında ambalajlar halinde teslim edilecektir.

#### 2. KALİTE VE ÜRETİM ÖZELLİKLERİ

2.1. Ürün; Banvit, Lezita veya bunlara muadil kalite ve standartlarda, güvenilir ve piyasada kabul görmüş üreticiler tarafından üretilmiş olacaktır.

2.2. Üretici işletme, Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından gerekli kayıt/onay işlemleri yapılmış, ilgili mevzuata uygun faaliyet gösteren bir işletme olacaktır.

2.3. Ürün, yürürlükte bulunan Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği ile ilgili diğer Türk Gıda Kodeksi mevzuatına uygun olacaktır.

2.4. Ürünün üretiminde kullanılan tavuk eti sağlıklı hayvanlardan elde edilmiş, insan tüketimine uygun ve veteriner sağlık kontrollerinden geçmiş olacaktır.

2.5. Üründe sakatat ve mekanik ayrılmış kanatlı eti (MAKE) bulunmayacaktır.

2.6. Ürünün toplam et proteini oranı yürürlükteki mevzuatta pişmiş kanatlı eti döneri için belirlenen değerden düşük olmayacaktır.

2.7. Üründe mevzuatın izin vermediği protein kaynağı, dolgu maddesi, nişasta, soya ve soya ürünleri kullanılmayacaktır. Kullanılan katkı maddeleri ve diğer bileşenler Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olacaktır.

2.8. Ürün kendine özgü tat, koku, renk ve görünüşte olacaktır. Acılaşmış, ekşimiş, yanık, bozulmuş veya yabancı koku ve tat içeren ürünler kabul edilmeyecektir.

2.9. Üründe yabancı madde, kemik parçası, kıkırdak, tüy, deri kalıntısı veya ürünün doğal yapısına uygun olmayan maddeler bulunmayacaktır.

#### 3. AMBALAJLAMA VE GRAMAJ

3.1. Her bir ambalajın net ürün miktarı 5 kg olacaktır.

3.2. Ambalajlar gıda ile temasa uygun, sağlam, temiz, açılmamış ve ürünü dış ortamdan koruyacak nitelikte olacaktır.

3.3. Yırtılmış, delinmiş, hava almış, sızdırmış, ambalaj bütünlüğü bozulmuş veya üzerinde deformasyon bulunan ürünler teslim alınmayacaktır.

3.4. Ambalaj üzerinde en az; ürün adı, net miktar, üretici firma bilgileri, işletme kayıt/onay numarası, parti/seri numarası, üretim tarihi, son tüketim tarihi, muhafaza koşulları ve içerik/bileşen bilgileri bulunacaktır.

#### 4. MUHAFAZA VE TESLİMAT

4.1. Ürün, üretici tarafından etikette belirtilen muhafaza sıcaklığında ve soğuk zincir kesintiye uğratılmadan taşınacak ve teslim edilecektir.

4.2. Dondurulmuş olarak piyasaya sunulan ürünler çözündürülmüş veya çözünüp yeniden dondurulmuş şekilde teslim edilmeyecektir.

4.3. Teslimat araçları gıda taşımaya uygun, temiz, hijyenik ve ürünün gerekli sıcaklığını koruyabilecek özellikte olacaktır.

4.4. Teslimat sırasında gerekli görülmesi halinde ürün ve/veya araç içi sıcaklığı kontrol edilecek; uygun olmayan ürünler kabul edilmeyecektir.

4.5. Teslim edilen ürünlerin son tüketim tarihine en az 6 ay kalmış olması tercih edilecektir. (İdarenin kullanım planına göre bu süre değiştirilebilir.)

#### 5. MİKROBİYOLOJİK VE HİJYENİK KRİTERLER

5.1. Ürünler yürürlükte bulunan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği ile gıda hijyeni ve hayvansal gıdalara ilişkin mevzuata uygun olacaktır.

5.2. İdare gerekli gördüğü durumlarda ürünlerden numune alarak yetkili/akredite laboratuvarında analiz yaptırabilecektir.

5.3. Analiz sonucunda mevzuata veya bu teknik şartnameye uygun olmadığı tespit edilen ürünler yüklenici tarafından herhangi bir bedel talep edilmeksizin uygun ürünlerle değiştirilecektir.

#### 6. MUAYENE VE KABUL

6.1. Teslimat sırasında ürünlerin ambalaj, gramaj, etiket, son tüketim tarihi, duysal özellikleri ve muhafaza/taşıma şartları Muayene ve Kabul Komisyonunca kontrol edilecektir.

6.2. Şartnameye uygun olmayan, soğuk zinciri bozulmuş, ambalaj bütünlüğü zarar görmüş, etiketi eksik veya mevzuata aykırı ürünler kabul edilmeyecektir.

6.3. İdare gerekli gördüğünde ürünün teknik özelliklerini doğrulamak amacıyla üretici firmaya ait ürün spesifikasyonu, analiz raporu veya ilgili diğer belgeleri talep edebilecektir.

6.4. Şartname hükümlerini karşılamayan ürünler yüklenici tarafından idarenin belirlediği süre içerisinde uygun ürünlerle değiştirilecektir.

#### 7. GENEL HÜKÜMLER

Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlarda yürürlükte bulunan Türk Gıda Kodeksi, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ve ilgili gıda mevzuatı hükümleri esas alınacaktır.

Şartnamede belirtilen “Banvit, Lezita veya muadili” ifadesi belirli bir markayı zorunlu tutmak amacıyla değil, alınacak ürünün asgari kalite seviyesini tarif etmek amacıyla kullanılmıştır. Muadil ürünlerin teknik ve kalite özelliklerinin bu şartname hükümlerini karşılaması zorunludur.

## DANA HAMBURGER ETİ 45 GR

### **Etin Kaynağı ve Özellikleri**

**Et Cinsi:** Sadece sağlıklı kesilmiş büyükbaş hayvanlardan (dana/tosun) elde edilen kıymadan üretilmelidir. Sakatat, baş eti, mekanik olarak ayrılmış et veya kanatlı eti karıştırılmamalıdır (şartnamede belirtilen oranlara göre, örneğin %50-55'in üzerinde dana eti içermelidir).

**Yağ Oranı:** Genellikle en fazla %11-15 oranında dana yağı içermelidir. Aşırı yağlı olmamalıdır.

**Görünüm ve Koku:** Kendine özgü renk, koku ve tat olmalı; yabancı koku, tat, ekşime, küf veya bozulma belirtisi taşımamalıdır. İçinde kemik parçası, kıkırdak, tüy veya benzeri yabancı maddeler bulunmamalıdır.

### **Ağırlık ve Boyut Toleransı**

**Birim Ağırlık:** Pişmemiş/çiğ veya pişmiş ağırlığı net **45 gram** olmalıdır.

**Tolerans:** Ağırlıkta  $\pm\%2$  ile  $\pm\%3$  arasında değişen gramaj toleransı (örn. 43-47 gr arası) kabul edilebilir.

### **İçindekiler ve Katkı Maddeleri**

**Baharat ve Çeşni:** Tuz, karabiber, kimyon, soğan ve ekmek kırıntısı/galeta unu gibi izin verilen katkıları dışında nişasta, soya veya hile amaçlı dolgu maddeleri standartlara ve güncel gıda kodeksine uygun olmalıdır.

**Alerjen ve Katkı Sınırı:** Gıda kodeksine aykırı kimyasal koruyucu, renklendirici veya yasaklı katkı maddeleri içermemelidir.

### **Ambalaj, Taşıma ve Depolama**

**Ambalajlama:** Ürünler tekli ambalajlarda, dondurulmuş veya şoklanmış şekilde gıda temasına uygun hijyenik poşetlerde veya kolilerde teslim edilmelidir.

**Soğuk Zincir:** Dondurulmuş ürünler  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 'de, taze/soğutulmuş ürünler ise  $0$  ila  $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$  arasında muhafaza edilerek soğuk zincir kırılmadan kurumun depolarına sevk edilmelidir. Üzerinde üretim tarihi, son kullanma tarihi, net ağırlık ve firma bilgileri yer alan etiketler bulunmalıdır.

