



T.C.

ANKARA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

ANKARA HALK EKMEK VE UN FABRİKASI A.Ş.

BADEM TEKNİK ŞARTNAMESİ

İlgili Referans Dokümanlar:

- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği
- Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği
- Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği
- Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği
- Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketici Bilgilendirme Yönetmeliği
- Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik
- Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Plastik Madde ve Malzemeler Yönetmeliği
- Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği
- Türk Gıda Kodeksi Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan bileşenler Yönetmeliği
- Gıda Hijyeni Yönetmeliği,

ANKARA HALK EKMEK VE UN FABRİKASI A.Ş
BADEM TEKNİK ŞARTNAMESİ

Yüklenici firma teslim edeceği Badem teknik şartname ve zorunlu yasal süresi içerisinde Tarım ve Orman Bakanlığı'nın Resmi Gazetede son yayımlanan Türk Gıda Kodeksindeki ilgili mevzuat ve tebliğlerine uygun olmasını sağlayacaktır. Badem için gerekli koşullar aşağıda belirtildiği gibidir.

Hammadde Adı	Birimi	Talep Miktarı	Termin Süresi
Tüm Badem (Amerikan) (Kg)	Kg	1.000	30 Gün

1. Teknik Özellikler:

- 1.1 Amerikan cins çiğ badem, tüm şekilde yıl içindeki yeni mahsul ürünü olacaktır.
- 1.2 Çiğ Badem temiz olacaktır. Küflü, çürük, ekşi, kurtlu, kurt yenikli, ıslak, rutubetli, bayat, rengi değiştirilmiş, tozlu, topraklı, çamurlu, taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır.
- 1.3 Kırık tane miktarı %1'e kadar fireli olarak kabul edilecektir.
- 1.4 Çiğ bademler, kendine has koku, lezzet ve sertlik derecesinde olacaktır.
- 1.5 Renklendirici, kimyasal katkı maddesi içermemelidir.
- 1.6 Büzüşük, kurumuş, koyu renkte, beklemiş, önceki yılın hasatı olmayacak,

2. Ambalajlama, Etiketleme, İşaretleme;

- 2.1. Ürünlerin ambalajlanmasında, etiketlenmesinde Türk Gıda Kodeksi ilgili mevzuat ve tebliğlere uygun olmalıdır.
- 2.2. Ürünlerin ambalajlanması; gıdaya ve sağlığa uygun, ürünün özelliğini bozmayacak şekilde olmalıdır. Gıdaya uygun ambalajlarda olmalıdır. Ambalaj miktar toleransı %1'dir.
- 2.3. Ürün Etiket bilgileri etikette okunaklı, anlaşılır ve kolayca görülebilir şekilde bulunmalıdır.
- 2.4. Ürünlerin satış isimleri ile birlikte kullanım amaçları, üretim teknikleri, ürünün üretim ve son kullanma tarihleri açık bir şekilde belirtilmelidir.
- 2.5. Etiket bilgileri arasında malzemenin imalat tarihi, yeri, depolama şartları ve raf ömrü kesin ifadelerle belirtilmiş olacaktır.

3. Taşıma ve Depolama

- 3.1. Türk Gıda Kodeksi ilgili mevzuat ve tebliğine uygun Taşıma ve Depolama koşulları sağlanmalıdır.
- 3.2. Nakliye veya depolama sırasında yırtık, ıslanmış, kirlenmiş, bozulmuş ürün alınmayarak iade edilecektir.
- 3.3. Taşıma araçları ürün ambalajına bulaşı olmayacak, zarar vermeyecek özellikte olmalı. Her yüklemeden önce temizliği kontrol edilmeli iç çeperinde delici, paslı noktalar olmamalıdır.
- 3.4. Ürün idarenin belirlediği termin programına göre peyder pey alınacak, nakliye hamaliye vs. giderler yükleniciye ait olmak üzere mal idarenin deposuna indirilerek teslim edilecektir.

4. Numune Alma, Muayene ve Denevler

- 4.1. Her parti maldan numune Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Numune alma ve analiz metotları bölümünde belirtilen kurallara göre alınır. Numunelerden analizler Türk Standartları ile ilgili gıda mevzuatlarındaki hükümlere göre uluslararası kabul görmüş yöntemlerce yapılacaktır. Muayenelerin Ankara Halk Ekmek Laboratuvarında yapılabilen fiziki, duyuşal, kimyevi özelliklerine bakılacak, şüpheli durumlarda veya gerekli hallerde idarenin belirleyeceği bir resmi kurum, TÜRKAK akrediteli veya Uluslararası kabul görmüş bir laboratuvarında analizi yaptırılacaktır. Resmi kurum laboratuvar sonucunda yüklenici firma itiraz edemez. Analizle ilgili her türlü masraflar yükleniciye ait olacaktır.

5. Uygulama

- 5.1. İdareye teslim edilmek üzere yüklenici tarafından araçla getirilen ürün; öncelikle depoya indirilmeden araç üzerinden numune alınarak teknik şartnamedeki istenen bazı kriterlere, ürünü kullanacak yetkili personel ve muayene komisyon üyeleri tarafından fiziksel muayene yaparak uygunluğuna bakılacaktır. Araç üstünden alınan numunenin muayene sonucu uygun çıkar ise ürün istiflenerek yıkılır, sonrasında gerek görüldüğü takdirde kimyasal ve mikrobiyolojik analiz için dış laboratuvara gönderilir.
- 5.2. Peyderpey alımlarda ürün kullanılırken ürünün teknik özelliklerinin (yabancı madde, küf, ambalaj yırtığı vs.) uymadığı fark edildiğinde tutanak tutulur ve yüklenici ile iletişime geçilerek değişimi sağlanır.
- 5.3. Ürünü teslim edecek yüklenici firma teslim edeceği ürünün teknik şartname ve ilgili gıda mevzuatındaki tebliğ/yönetmeliğine ve istenilen vasıflara uygun olmasını sağlamakta öncelikle sorumlu olup, bu hususu kabul ve taahhüt eder. Uygun olmaması halinde Ankara Halk Ekmek ve Un Fabrikası A.Ş.'nin göreceği maddi ve manevi zararı karşılamayı kabul ve taahhüt eder.
- 5.4. Getirilen ürünün muayenesi idarenin laboratuvarında, duyuşal, fiziksel ve imkanlar dahilinde de yapılabilen kimyasal analizlere bakılacak, şüpheli bir durumda ve gerekli hallerde laboratuvar yetkilisi tarafından veya muayene kabul komisyonu tarafından belirlenecek resmi bir kurum laboratuvarında analiz yapılacaktır. Resmi kurumun vermiş olduğu sonuç kesin olup, yüklenici firma itiraz edemez. Resmi kuruma ödenecek analizle ilgili her türlü masraflar yükleniciye ait olacaktır.

6. Diğer Hususlar

- 6.1. Yüklenici istenilen belgeleri AHE ilgili birime teslim etmekle yükümlüdür.
- 6.2. Yüklenici ilgili doküman listesine uygun üretim, tedarik ve taşıma yaptığını taahhüt ve kabul eder.
- 6.3. Malı teslim edecek yüklenici firma teslim ettiği ürünün TGK ve ilgili gıda mevzuatına uygun olmasını sağlamayı kabul ve taahhüt eder. Teknik şartnamede yazılı olmayan hususlarda Gıda Maddeleri Tüzüğü ve ilgili gıda mevzuatı hükümleri uygulanacaktır. Birbirlerine çelişkili olan hükümlerde idarenin lehine olan hüküm geçerli sayılacaktır.
- 6.4. İdare, kesin ürün kabulünü, yüklenici firmanın getireceği her partideki numuneyi işletme de mamul üretiminde dener. Son ürün denemesinde aşağıdaki kalite parametrelerine göre

değerlendirme yapılır. Kalite parametrelerini karşılaması durumunda ürünün kesin kabulü yapılır.

İstenilen kalite parametreleri;

- Fırınlama sırasında yanma veya aşırı sertleşme olmamalı,
- Son üründe kararma, acıma, ekşime yapmamalı

Kesin kabulü yapılmayıp iade edilen ürünlerin her türlü masrafları yükleniciye ait olacaktır. Satın Alma, Muhasebe birimlerine iade faturası için bilgi verilecektir. Yüklenici firma bu konuda herhangi hak ve itirazda bulunamaz.

6.5.İstekli tarafından gelen numuneler de, teklif değerlendirme aşamasında idare tarafından numune istemesi durumunda 6.4'deki şartlar geçerlidir.

6.6.Bu şartname idari şartnamenin ve diğer ihale dokümanlarının ayrılmaz bir parçasıdır. Birbirlerine çelişkili hallere idarenin lehine olan hüküm uygulanır.

İSTENİLEN BELGELER:

Aşağıdaki belgeler iş bu teknik şartnamenin kaşeli ve imzalı olarak yüklenici tarafından onaylı hali ile birlikte idarenin talep etmesi halinde idareye teslim edilir.

- Ürüne ait son 1 yıl içerisinde yapılmış akredite analiz raporları (mikrobiyolojik, kimyasal, antibiyotik, pestisit(aflatoksin), bulaşan, ambalaj migrasyon, ambalajın gıdaya uygunluğu vb.)
- Üretici firmanın haşere ile mücadelesine yönelik aldığı önlemi gösteren son tarihli ilaçlama belgesi veya formu.
- Ürünün araca istiflenmeden önceki ve aracın gıdaya uygun olduğunu gösteren son kalite kontrol formu (üretim yetkilisi kaşeli ve imzalı olmalıdır.)

Ganze Güler ÜNAL
Üretim Mühendisi

Paştane Koordinatörü
Adnan KAPLAN

Gizem GÜLERYÜZ
Üretim Mühendisi