



T.C.

ANKARA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ
ANKARA HALK EKMEK VE UN FABRİKASI A.Ş.
TUZ 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 Tuz Tebliği
- Gıda Hijyeni Yönetmeliği,
- TS 933 Tuz Standardı

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

Yüklenici firma teslim edeceği tuz, iyotsuz olup pudra şeklinde rafine gıda sanayi tuzu olacaktır. Teknik şartname ve zorunlu yasal süresi içerisinde Tarım ve Orman Bakanlığı'nın Resmi Gazetede son yayımlanan Türk Gıda Kodeksindeki; Tuz Tebliği'ne ve bundan sonraki yayımlanacak ilgili güncel mevzuatta tuz için gerekli vasıflara uygun olmasını sağlanacaktır. Tuz için gerekli koşullar aşağıda belirtildiği gibidir.

Hammadde Adı	Birimi	Talep Miktarı	Termin Süresi
TUZ	KG	200.000	240 Gün

1. Teknik Özellikler

Kimyasal Özellikler		Fiziksel Özellikler
Rutubet en çok %	0,5	Tuz beyaz, ince, kristal yapıda, homojen olmalıdır.
Sodyum Klorür KM'de % en az	97	Yabancı madde içermemelidir.
Suda çözünmeyen madde miktarı, kütlece % en çok	0,5	Rutubet kütlece % en çok 2 olmalıdır.
Asitte çözünmeyen madde miktarı, kütlece % en çok	0,5	Tane büyüklüğü TGK da belirtildiği gibi olmalıdır.
Arsenik en çok	0,5 mg/kg	
Bakır en çok	2 mg/kg	
Kurşun en çok	2 mg/kg	
Kadmiyum en çok	0,5 mg/kg	
Civa en çok	0,1 mg/kg	

2. Ambalajlama, Etiketleme ve İşaretleme:

- 2.1 Ambalajlama Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği ve Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Plastik Madde ve Malzemeler Tebliğine uygun malzemeden üretilmiş olmalıdır.
- 2.2 Etiketleme Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği ne uygun olmalıdır.
- 2.3 Ürünler, İdarenin belirlediği gramajlarda gıdaya uygun ambalajlarda olmalıdır. Ambalaj miktar toleransı %1 dir.
- 2.4 Yüklenicinin ticari ismi, raf ömrü ambalaj üzerinde yazılı olmalıdır.
- 2.5 Ambalaj temiz ve dış ortamlardan gelebilecek bulaşanlara karşı koruyucu olmalıdır.
- 2.6 Ambalajlar sağlam olmalı, delik, çatlak yırtılmış vs. olmamalıdır.
- 2.7 Gelen herparti hammaddenin teslimat tarihinden raf ömrünün en az yarısını (%50 sini) tamamlamamış olmalıdır.
- 2.8 Son kullanma tarihi (SKT) öncesinde bozulan ürünler Yüklenici tarafından değiştirilmek zorundadır.
- 2.9 Son kullanma tarihi (SKT) 30 gün kalan ürünleri yüklenici firma değiştirmek zorundadır.

3. Taşıma ve Depolama:

- 3.1. Serin, kuru ve kokusuz yerde depolanmalıdır.

- 3.2. Taşıma araçları ürün ambalajına bulaşı olmayacak, zarar vermeyecek özellikte olmalı. Her yüklemenden önce temizliği kontrol edilmeli iç çeperinde delici, paslı noktalar olmamalıdır.
- 3.3. 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 ve Analiz Metodları:

- 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 yöntemlerle yapılacaktır. Muayenelerin Ankara Halk Ekmek Laboratuvarında yapılabilen fiziki, duysal, 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 kabul komisyonu üyeleri fiziksel kontroller yaparak uygunluğuna bakacaktır. 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, duysal, fiziksel ve imkanlar dahilinde 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 TKG 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 denetler. Son ürün denemesinde aşağıdaki kalite parametrelerine göre değerlendirme yapılır. Kalite parametrelerini karşılaması durumunda ürünün kesin kabulü yapılır.
- İstenilen kalite parametreleri;

- Hamur içerisinde topaklanmadan homojen dağılmalı,
- Ürünün gözenek yapısını bozmamalı homojen dağılım sağlamalıdır.

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 hallerde idarenin lehine olan hüküm uygulanır.

İSTENİLEN BELGELER:

Aşağıdaki belgeler iş bu teknik şartnamenin kaşeli ve imzalı olarak tedarikçi tarafından onaylı hali ile birlikte idarenin talebi dahilinde idareye teslim etmelidir.

- Ürüne ait son 1 yıl içerisinde yapılmış akredite analiz raporları (mikrobiyolojik, pestisit, bulaşan, ambalaj miğrasyon vb.)
- Üretici ve yüklenici firmanın haşere ile mücadelesine yönelik aldığı önlemi gösteren son tarihli ilaçlama belgesi veya formu.
- Ürünün orijinini gösteren belge.
- Ürünün araca istiflenmeden önceki ve aracın gıdaya uygun olduğunu gösteren son kalite kontrol formu(Üretim yetkilisi kaşeli ve imzalı)

Gamze Güler ÜNAL
- Üretim Mühendisi

Süheyla AKSOY
Üretim Müdür Yardımcısı

Beytullah YALÇIN
FABRİKA İŞLETME MÜDÜRÜ