



T.C.

ANKARA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

ANKARA HALK EKMEK VE UN FABRİKASI A.Ş.

RUSTİK 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
- Hububat, Baklagiller ve Yağlı Tohumlar İçin Lisanslı Depo Yönetmeliği
- Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği
- Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği
- Gıda Hijyeni Yönetmeliği,

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

Yüklenici firma teslim edeceği rustiğin teknik şartname ve zorunlu yasal süresi içerisinde Tarım ve Orman Bakanlığı'nın Resmi Gazetede son yayımlanan Türk Gıda Kodeksindeki Rustik için gerekli vasıflara ve bundan sonra yayınlanacak ilgili mevzuat ve tebliğlere uygun olmasını sağlayacaktır. Rustik için gerekli koşullar aşağıda belirtildiği gibidir.

Adı	Hammadde	Biri	Talep	Termin
	mi	Miktarı	Süresi	
Rustik (Kg)		Kg	9.000	180 Gün

1. Teknik Özellikler

- 1.1 İçerisinde kuru ekmecek mayası (*Saccharomyces Cerevisiae*), Deaktif maya, antioksidan, gıda katkı enzimleri ve uygun dolgu maddesi (buğday unu) içeren ekşi mayalı ekmecek üretiminde kullanılan hamur geliştirici olmalıdır.
- 1.2 Ürün homojen görünüşte toz halinde olmalıdır.
- 1.3 Ürün topaklanmamış, küflenmemiş, yabancı madde içermemelidir.
- 1.4 Kullanılacak buğday unu üzerinden belli bir oranda kullanımı sonucunda gerçekleşmesi beklenen olumsuz durumları (bayatlama, ufalanma) azaltacak düzeyde olmalıdır.
- 1.5 Kullanımı sonucunda istenilen etki; ekmecek kabuğunda esmerleşme, kızarıklık gibi renk değişimi, homojen iç yapı, ekşi maya kokusu ve tadı olmalıdır.
- 1.6 Rustik içerisindeki enzimler ve katkı maddeleri, ilgili yönetmeliğe uygun olmalıdır.

2. Ambalajlama, Etiketleme ve İşaretleme:

- 2.1 Türk Gıda Kodeksi ilgili mevzuatına uygun ambalajlama ve etiketleme olacaktır.
- 2.2 Ürün Etiket bilgileri etikette okunaklı, anlaşılır ve kolayca görülebilir şekilde bulunmalıdır.
- 2.3 Ürünlerin satış isimleri ile birlikte kullanım amaçları, üretim teknikleri, ürünün üretim ve son kullanma tarihleri açık bir şekilde belirtilmelidir.
- 2.4 Etiket bilgileri arasında malzemenin imalat tarihi, yeri, depolama şartları ve raf ömrü kesin if adelerle belirtilmiş olacaktır.
- 2.5 Gelen her parti hammaddenin teslimat tarihinde raf ömrünün en az yarısını (%50'sini) tamamlamamış olmalıdır.
- 2.6 İstenildiği takdirde yüklenici firma SKT,si 30 günden aşağı kalan ürünleri değiştirmekle yükümlüdür.

3. Taşıma ve Depolama:

- 3.1 Nakliye veya depolama sırasında yırtık, ıslanmış, kirlenmiş, vakumu atmış veya bozulmuş ürün alınmayarak iade edilecektir.
- 3.2 Taşıma araçları ürün ambalajına bulaşı olmayacak, zarar vermeyecek özellikte olmalı. Her yüklemeden 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, duyuşsal, 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 ustalar fiziksel muayene 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, ambalaj yırtığı vs.) uymadığı fark edildiğinde tutanak tutulur ve yüklenici ile iletişime geçilerek değişimi sağlanır.
- 5.3 Malı teslim edecek yüklenici firma teslim edeceği ürünü teknik şartname ve ilgili gıda mevzuatındaki 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, duyuşsal, fiziksel ve imkanlar dahilinde yapılabilen kimyasal analizlere bakılacak, şüpheli bir durumda ve gerekli hallerde idarece 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 üreticinin ilgili doküman listesine uygun üretim ve taşıma yaptığını taahhüt 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 hamur açımında sorun yaşanmaması (hamurda yırtılma vb.), denemesi yapılan son üründe istenilen kalitede olması durumunda, işletme fırın tipine uygun olduğunu gördüğünde ürünün kesin kabulünü yapar, 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.

Gr M x

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

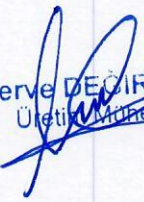
6.6 Bu şartname idari şartnamenin ve diğer ihale dokümanlarının ayrılmaz bir parçasıdır. Birbirlerine çelişkili hallere idarenin lehine olan hüküm uygulanır.

İSTENİLEN BELGELER:

Aşağıdaki belgeler iş bu teknik şartnamenin kaşeli ve imzalı olarak 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 migrasyon vb.)
- Üretici ve yüklenici firmanın haşere ile mücadelesine yönelik aldığı önlemleri 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)


Gamze Güler ÜNAL
Üretim Mühendisi


Merve DEĞİRMENCI
Üretim Mühendisi


Semra KILINÇ
Laboratuvar Şefi