

**T.C.**

**ANKARA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ**  
**ANKARA HALK EKMEK VE UN FABRİKASI A.Ş.**  
**SÜTLÜ KUVERTÜR EKSTRA 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 Gıda Bileşenleri Yönetmeliği
- Türk Gıda Kodeksi Kakao ve Çikolata Ürünleri Tebliği
- Gıda Hijyeni Yönetmeliği,



ANKARA HALK EKMEK VE UN FABRİKASI A.Ş  
SÜTLÜ KUVERTÜR EKSTRA TEKNİK ŞARTNAMESİ

Yüklenici firma teslim edeceği sütlü kuvertür ekstra teknik şartname ve zorunlu yasal süresi içerisinde Tarım ve Orman Bakanlığı'nın Resmi Gazetede son yayımlanan Türk Gıda Kodeksindeki Çikolata ve Çikolatalı Ürünler Tebliğine uygun olarak gerekli vasıflara ve bundan sonra yayınlanacak ilgili mevzuat ve tebliğlerine uygun olmasını sağlayacaktır. Sütlü kuvertür ekstra için gerekli koşullar aşağıda belirtildiği gibidir.

Hammadde Adı	Birimi	Talep Miktarı	Termin Süresi
Sütlü Kuvertür Ekstra (Kg).	Kg	1.000	30 Gün

**1. Teknik Özellikler:**

- 1.1 Sütlü çikolata kuru maddede en az %36 kakao içermelidir.
- 1.2 Yağdan kaynaklanan sabunumsu, acımsı, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Şekerlenmiş, Donmuş olmayacaktır.
- 1.3 Yabancı madde içermeyecektir.
- 1.4 Görüntüsü parlak ve pürüzsüz olmalı, grimsi renkte ve beyazlaşma olmamalıdır.
- 1.5 Yağsız kakao kuru maddesi en az %2,5 ,toplam kakao kuru maddesi %35 olmalıdır.
- 1.6 Kakao yağı minimum %31 olacaktır.
- 1.7 nem oranı en fazla % 1,5 olacaktır.
- 1.8 Su aktivitesi max. 0,6 olacaktır.
- 1.9 Nişasta en fazla %3 olmalıdır.
- 1.10 Mikrobiyolojik analizde Salmonella spp. 0/25 g olmalıdır.

**2. Ambalajlama, Etiketleme ve İşaretleme:**

- 2.1. Ambalajlama ve etiketleme Türk Gıda Kodeksi ilgili mevzuatına uygun olmalıdır.
- 2.2. Ambalaj materyali; "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Dair Yönetmelik'e uygun olacaktır.
- 2.3. Etiket bilgileri arasında malzemenin imalat tarihi, yeri, depolama şartları ve raf ömrü kesin ifadelerle belirtilmiş olacaktır.
- 2.4. Ürünler, İdarenin belirlediği gramajlarda gıdaya uygun ambalajlarda olmalıdır. Ambalaj miktar toleransı %1'dir.
- 2.5. Gelen herparti hammaddenin teslimat tarihinde raf ömrünün en az yarısını (%50'sini) tamamlamamış olmalıdır.

**3. Taşıma ve Depolama:**

- 3.1. Taşıma ve depolama koşulları Türk Gıda Kodeksi ilgili mevzuatı gereğince yapılmalıdır.
- 3.2. Malzeme, orijinal ambalajında kuru ve serin ortamda depolanmış olmalıdır.
- 3.3. Nakliye veya depolama sırasında yırtık, ıslanmış, kirlenmiş, patlak, yırtık veya bozulmuş ürün alınmayarak iade edilecektir.



- 3.4. Taşıma araçları ürün ambalajına bulaşı olmayacak, zarar vermeyecek özellikte olmalı. Her yüklemenden önce temizliği kontrol edilmeli iç çeperinde delici, paslı noktalar olmamalıdır.
- 3.5. 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 Yöntemleri:

- 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 uluslar arası 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 personeller ve muayene komisyonu üyeleri tarafından 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 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 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 üreticinin ilgili doküman listesine uygun üretim 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;

- Pişirme sonrası üründe acı, ekşi tat bırakmamalı,
- Homojen, parlak kahverengi yapıda olmalı, yanık veya mat görünümlü olmamalıdır.
- Ağızda pütürlü yapı bırakmamalı,
- Üründe yağ kumas, çatlaklık, şekerli görüntü, beyazlama yapmamalı
- Ürünlerde homojen kaplama yapmalı, akma olmamalı,
- Ürünlerin tat dengesini bozmamalıdır.

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 tek başına bir anlam ifade etmeyip, idari şartname 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 talebi dahilinde idareye teslim edilmelidir.

- Ürüne ait son 1 yıl içerisinde yapılmış akredite analiz raporları (mikrobiyolojik, kimyasal, pestisit (aflatoksin), bulaşan, ambalaj migrasyon, ambalajın gıdaya uygunluğu vb.)
- Üretici 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 olmalıdır.)

Gamze Güler ÜNAL  
Üretim Mühendisi

Pastane Koordinatörü  
Adnan KAPLAN

Gizem GÜLERYÜZ  
Üretim Mühendisi