



T.C.

ANKARA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ

ANKARA HALK EKMEK VE UN FABRİKASI A.Ş.

GLÜTENSİZ BUĞDAY NIŞASTASI 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
- Gıda Hijyeni Yönetmeliği
- TS 2970 Nişasta standardı

ANKARA HALK EKMEK VE UN FABRİKASI A.Ş
GLÜTENSİZ BUĞDAY NIŞASTASI TEKNİK ŞARTNAMESİ

Yüklenici firma teslim edeceği glütensiz buğday nişastası teknik şartname ve zorunlu yasal süresi içerisinde Tarım ve Orman Bakanlığı'nın Resmi Gazetede son yayımlanan Türk Gıda Kodeksindeki ilgili tebliğ ve yönetmelikteki glutensiz buğday nişastası için gerekli vasıflara ve bundan sonra yayınlanacak ilgili mevzuat ve tebliğlerine uygun olmasını sağlayacaktır. Glütensiz buğday nişastası için gerekli koşullar aşağıda belirtildiği gibidir.

Hammadde Adı	Birimi	Talep Miktarı	Termin Süresi
Glutensiz Buğday Nişastası (Kg)	Kg	50.000	60 Gün

1- Teknik Özellikler:

- 1.1. Glütensiz ürünlerde jelleşme oluşturarak ürünün istenen kıvam ve koyulaşmada olmasını sağlamak.
- 1.2. Gluten intoleransı olan bireylere uygun olmalıdır.

Kimyasal Özellikler		Fiziksel Özellikler
Gluten miktarı	maksimum 20 mg/kg olmalıdır.	Toz halinde, beyaz renkte ve homojen yapıda
Rutubet	maksimum % 13 olmalı,	Kendine has tat ve kokuda, acılaşmamış olmalı,
Kuru madde	minimum % 87 olmalı,	
pH değeri	4-7	
Kül miktarı	maksimum 0,30	
Yoğunluk	yaklaşık 550 g/l olmalı,	
Mikrobiyolojik özellikler		
E.coli	< 10 ¹	

2- Ambalajlama, Etiketleme, İşaretleme:

- 2.1. Türk Gıda Kodeksi ilgili mevzuatına göre ambalajlama, etiketleme yapılmalıdır.
- 2.2. Ürünler idarenin belirlediği ambalajlarda olup ambalaj ısı, ışık, koku, nem geçirmemeli, ürüne zarar vermemelidir. Ambalaj miktar toleransı %1'dir.
- 2.3. Ürünün etiket bilgileri, üretim ve son kullanım tarihleri anlaşılabilir şekilde basılmış ve görünür olmalıdır.
- 2.4. Ürünlerin satış isimleri ile birlikte kullanım amaçları, üretim teknikleri açıkça belirtilmiş olmalıdır.
- 2.5. Gelen herparti hammaddenin teslimat tarihinde raf ömrünün en az yarısını (%50'sini) tamamlamamış olmalıdır.

3- Taşıma ve Depolama:

- 3.1. Türk Gıda Kodeksi ilgili mevzuatına uygun taşıma ve depolama yapılmalıdır.
- 3.2. Nakliye veya depolama sırasında yırtık, ıslanmış, kirlenmiş,patlak,yırtık veya 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 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 uluslararası kabul görmüş yöntemlerce 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 laboratuvarda 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, 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, duyuşsal, 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 ürün denemesinde sorun yaşanmaması, 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.
- 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 yüklenici tarafından onaylı hali ile birlikte idarenin talep etmesi halinde idareye teslim edilmelidir.

- Ürüne ait son 1 yıl içerisinde yapılmış akredite analiz raporları (mikrobiyolojik, pestisit, kimyasal, 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)

İmza
İşletme Müdürü

Beytullah YALÇIN
FABRİKA İŞLETME MÜDÜRÜ