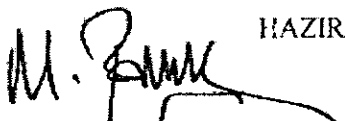


	ÇAY İŞLETMELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ GRANÜL BERGAMOT AROMASI TEKNİK SARTNAMESİ	Doküman Kodu Yürürlük Tarihi Revizyon Tarihi -No	ŞRT.8-228 03.03.2016 14.08.2020/03
---	--	--	---

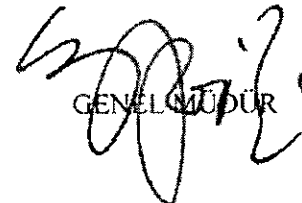
- 1- Bergamot aromasının doğal olduğuna dair onaylı resmi yazı ihale dosyasında bulunmalıdır.
- 2- İhale uhdesinde kalan firma tarafından Teşekkülümüze teslim edilen bergamot aromasına, Teşekkülümüze akredite bir laboratuvar da doğal olup olmadığı yönünde analiz yaptırılacaktır. Bergamot aroması doğallık analiz masrafları firmaya ait olup analiz sonucu uygun çıkmayan firmalar, 2 yıl süreyle teşekkülümüz ihalelerine katılamazlar.
- 3- En fazla 3 (üç) adet olmak üzere alternatif teklif verilebilir.
- 4- Bergamot aromasının Helal Gıda Belgesi olmalı veya firma tarafından taahhüt edilmelidir. Bu husustaki ilgili belge ihale dosyasında bulunmalıdır.
- 5- Satın alınacak ürün için Genetiği Değiştirilmiş Organizma (GDO) bulunmadığına dair üretici firma onaylı resmi yazı ihale dosyasında bulunmalıdır.
- 6- Satın alınacak aromalarda pestisit bulunmamalı ve pestisit analiz raporları ürün teslimi ile birlikte 100. Yıl Çay Paketleme Fabrikası Müdürlüğüne teslim edilmelidir.
- 7- Satın alınacak ürün Türkiye'de üretiliyorsa üretim izin belgesi ihale dosyasında bulunmalı, ithal ediliyorsa ithalata uygunluk belgesi ürün teslimi ile birlikte 100. Yıl Çay Paketleme Fabrikası Müdürlüğüne teslim edilmelidir.
- 8- Her bir kalem için besin değerlerini (Protein, Yağ, Selüloz, Enerji v.b) gösteren belge ihale dosyasında bulunmalıdır.
- 9- Satın alınacak ürüne Salmonella spp, Maya ve Küf, analizleri yapılarak/yaptırılarak, analiz raporları ürün teslimi ile birlikte 100.Yıl Çay Paketleme Fabrikası Müdürlüğüne teslim edilmelidir. Ürünlere tarafımızca da yapılan analiz sonuçlarında uygunsuzluk tespit edilen partideki ürünler kabul edilmeyecek olup analiz sonuçlarına herhangi bir itiraz halinde analiz ücreti yükleniciye ait olmak üzere akredite bir laboratuvar da analizler yapılabilecektir. Mikrobiyolojik analiz sonuçlarının değerlendirilmesi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinde çay için belirlenen limitler esas alınacaktır.
- 10- Satın alınacak ürünün nem değeri en fazla % 10 olacaktır.
- 11- Yabancı madde ve toz içermemelidir.
- 12- Satın alınacak ürünlerin parçacık boyutu 0.6 mm – 1.4 mm aralığında olmalıdır.
- 13- Satın alınacak aromanın % bileşimini gösteren, imzalı ürün bilgi formu ihale dosyasında bulunacaktır.
- 14- Satın alınacak ürünlerin 100.Yıl Çay Paketleme Fabrikası Müdürlüğünün ihtiyaç duyduğu miktar kadar sözleşme tarihinden itibaren en geç altı hafta sonra teslim edilebilecek; kalan miktarlar firma tarafından 1 yıl süre ile muhafaza edilerek 100.Yıl Çay Paketleme Fabrikası Müdürlüğünün ihtiyaç duyduğu miktarda ve zamanda teslim edilecektir.
- 15- Satın alma aşamasında ürüne ait numuneler tarafımıza gönderilecek ve gönderilen numuneler siyah/yeşil çaylarla harman yapılarak, aroma cinsi, kullanılacak % oranı, homojen bir şekilde harmanlana bilirliliği açısından mevcut bergamotlu süzen/demlik poşet çaylarımız ile karşılaştırmalı duyuşal ve fiziksel değerlendirmeye tabi tutulacak olup uygun bulunanlar değerlendirmeye alınacaktır.
- 16- Ürünler; direkt ışıktan korunacak, nem almayacak ve mümkünse 20 kg'lık ambalajlarda 100.Yıl Çay Paketleme Fabrikası Müdürlüğüne (Hazar Mahallesi İyidere/Rize) teslim edilecektir.
- 17- Gerekğinde %20 artar-azalır opsiyon kullanılabilir.


İŞLETME VE ÜRETİM
DAİRESİ BAŞKANI

HAZIRLAYANLAR


GENEL MÜDÜR
YARDIMCISI

ONAYLAYAN


GENEL MÜDÜR

Sayfa
No
1/1