	ÇAY İŞLETMELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ FİLTRE KÂĞITLARI TEKNİK ŞARTNAMESİ	Doküman Kodu	ŞRT.7-08
		Yürürlük Tarihi	30.04.2003
		Revizyon Tarihi /No	18.04.2017 / 06


50 – 100 -200 GR ÇAYKUR SÜZEN POŞET ÇAY FİLTRE KÂĞIDI

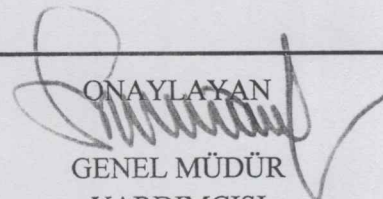
1. Teknik Özellikler:

- Filtre kâğıt gramajı: 16 gr/m²
- Filtre kağıdı sarılı olan rulonun iç çapı 75 mm., dış çapı (kağıt sarılı) en fazla 500mm ., filtre kağıdının eni 87 mm. ve rulo halinde olacak. Filtre kâğıtları HEAT SEAL (Sıcakta açılmaz) özelliğini ihtiva edecektir.
- Kâğıt kompozisyon bileşimi: selüloz % 60-80, sentetik fiber % 20-40 olmalı ve Türk Gıda Kodeksi “ Gıda ile Temas Eden Kağıt Esaslı Madde ve Malzemelerin bileşiminde bulunabilecek maddelere uygun olmalıdır.
- Filtre kâğıt yurt içerisinde üretiliyor ise firmalar, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında aldığı İşletme Kayıt Belgesinin bir fotokopisini ihale dosyasına mutlaka koyacaktır. **İşletme Kayıt Belgesi** olmayan ihaleye iştirak edemez. Bu belgenin bir fotokopisi ihale dosyasında bulunacaktır. Filtre kâğıdı ithal edilecekse bu belgeye gerek yoktur. Ancak; ithalatçı firmanın dosyasında:
 - Sağlık uygunluk belgesi,
 - İçerdiği maddeleri %'ler itibariyle gösteren bileşim belgesi mutlaka bulunmalıdır.
 - FDA belgesi, Helal Gıda Uygunluk Belgesi (OIC/SMIIC 1) veya Self Deklarasyon Belgesi olacaktır.


2. Diğer Özellikler:

- Gerek filtre kâğıdı ve gerekse kullanılan ambalaj malzemeleri çayın tabii kokusunu absorbe edecek yabancı koku taşımayacaktır.
- Filtre kağıdı Türk Gıda Kodeksinde belirtilen insan sağlığına zararlı olabilecek mikrobiyolojik, fiziksel ve kimyasal bulaşmalar içermemeli teslim yerine nakliyeleri hijyenik şartlarda olmalı ve kullanılıncaya kadar hijyen şartlarını koruyabilecek şekilde ambalajlanmalıdır.
- Firmalar ihaleye girmeden önce, denenmek üzere en az iki bobin filtre kâğıdını Çaykur Genel Müdürlüğü Satınalma Dairesi Başkanlığına gönderecektir. Filtre kâğıdı numunelerini zamanında teslim etmeyen firmaların ihale teklifleri değerlendirmeye alınmayacaktır.
- Numunelerden en az birinin uygun olması gerekir. Uygun numune (bobin) şahit numune olarak belirlenir.
- Numuneler ihaleden önce tam ve sağlam bir şekilde komisyona teslim edilecektir. Numunelerin komisyona ulaşmasına kadar ki süreçte meydana gelebilecek olumsuzluklardan (düşme, ezilme, yırtılma, ıslanma, koku alma vb.) komisyon sorumlu tutulamaz.
- Satınalma Komisyonu Başkanlığı tarafından numuneler 100. Yıl Çay Paketleme Fabrikası Müdürlüğüne gönderilerek makinelerde denenecek ve rapor düzenlenecektir.
- Sözleşme tarihinden itibaren firma, 10 takvim günü içerisinde teslimata başlayacaktır.(İthal edilmesi halinde 25 gün)

HAZIRLAYANLAR

 İŞLETME VE ÜRETİM
 DAİRE BAŞKANI

ONAYLAYAN

 GENEL MÜDÜR
 YARDIMCISI

Sayfa
 No
 3/4

	ÇAY İŞLETMELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ FİLTRE KÂĞITLARI TEKNİK ŞARTNAMESİ	Doküman Kodu	ŞRT.7-08
		Yürürlük Tarihi	30.04.2003
		Revizyon Tarihi /No	18.04.2017 / 06

- h) Gerek teslimat anında ve gerekse kullanma esnasında filtre kâğıtları teknik şartnameye ve makine kullanımına uygun olacaktır. Uygun olmayan filtre kâğıtları firmaya iade edilecek ve aynı miktar kadar filtre kâğıdını firma bedelsiz olarak teslim edecektir.
- i) Teşekkülümüz gerektiğinde filtre kâğıtlarının ölçüm ve analizlerini Üniversitelerde ve ilgili akredite laboratuvarlarda yaptırabilir. Ölçüm ve analiz masrafları firmaya aittir.
- j) Teklifler ihale miktarının tamamına verilecek, kısmı teklif kabul edilmeyecektir.

3. Numunelerin Değerlendirilmesi

- a) Numuneler öncelikle ebat ve makinelerdeki çalışma durumuna göre değerlendirilecektir.
- Makineye uyumlu olup olmadığı
 - Yalpalama yapıp yapmadığı
 - Makinede tam kapasite ile en üst devirde çalıştırıldığında;
 - Yırtılma, kopma, sıkışma olup olmadığı
 - % oranında çıkan poşetlerdeki fire durumu
 - İpte kopma olup olmadığı
 - Poşetlerde filtre kâğıdının tam yapışıp yapışmadığı
 - Çay döküntüsü olup olmadığı
 - Hangi devirde randımanlı çalıştığı kontrol edilecektir.
- b) Filtre kâğıdı numunelerinden üretilen süzen poşet çaylardan demleme denemeleri yapılarak;
- Su emiş özelliği,
 - Dem bırakma özelliği,
 - Suya batma özelliği ve mukavemeti,
 - Likörde yabancı koku olup olmadığı değerlendirilecektir.
- c) a ve b şıklarındaki bakılan tüm özellikler yönüyle numune iyi özellikte olmalıdır.

HAZIRLAYANLAR

İŞLETME VE ÜRETİM
DAİRE BAŞKANI

ONAYLAYAN

GENEL MÜDÜR
YARDIMCISI

Sayfa
No
4/4