	ÇAY İŞLETMELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ MELİSA YAPRAĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ	Doküman Kodu	SRT-8-231
		Yürürlük Tarihi	03.03.2016
		Revizyon Tarihi /No	31.08.2018 /01

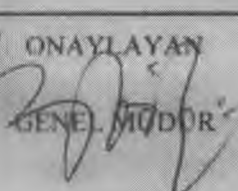
- 1- Satın alınacak ürünün doğal olduğunun beyan edildiğine dair resmi yazı ihale dosyasında bulunacaktır.
- 2- Her bir kalem ürüne ait Helal Gıda Belgesi olmalı veya firma tarafından taahhüt edilmelidir. Bu husustaki ilgili belge ihale dosyasında bulunmalıdır.
- 3- Satın alınacak her bir kalem ürün için Genetiği Değiştirilmiş Organizma (GDO) bulunmadığına dair üretici firma onaylı resmi yazı ihale dosyasında bulunmalıdır.
- 4- Satın alınacak üründe pestisit bulunmamalı ve pestisit analiz raporları ürün teslimi ile birlikte 100. Yıl Çay Paketleme Fabrikası Müdürlüğüne teslim edilmelidir.
- 5- Satın alınacak ürün yurt içinde üretiliyorsa üretim izin belgesi ihale dosyasında bulunmalı, ithal ediliyorsa ithalata uygunluk belgesi ürün teslimi ile birlikte 100. Yıl Çay Paketleme Fabrikası Müdürlüğüne teslim edilmelidir.
- 6- Satın alınacak ürüne ait besin değerlerini (Protein, Yağ, Selüloz, Enerji v.b) gösteren belge ihale dosyasında bulunmalıdır.
- 7- Satın alınacak ürünlere Salmonella spp, Maya ve Küf, Aerobik mezofilik bakteri(kob/g), E.coli, Koliform analizleri TS12691 e göre 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 laboratuvarında analizler yapılabilecektir. Mikrobiyolojik analiz sonuçlarının değerlendirilmesi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinde çay için belirlenen limitler ve TS12691 standardında belirtilen limitler esas alınacaktır.
- 8- Satın alınacak ürünün toplam kül ve nem miktarı % 10'dan küçük olmalıdır.
- 9- Yabancı madde ve toz içermemelidir.
- 10- Satın alınacak ürünlerin parçacık boyutu, 0.4 mm – 1.5 mm aralığında olmalıdır.
- 11- Satın alınacak ürünler sözleşme tarihinden itibaren 1 yıl süre ile ilgili firma tarafından muhafaza edilecek olup 100.Yıl Çay Paketleme Fabrikası müdürlüğünün ihtiyaç duyduğu miktarda ve zamanda teslim edilecektir.
- 12- Satın alma aşamasında ürüne ait numuneler tarafımıza gönderilecek ve gönderilen numuneler siyah/yeşil çaylarla harman yapılarak, aroma cinsi, kullanılacak % oranı, homojen bir şekilde harmanlanma bilirliliği açısından mevcut süzen/demlik poşet çaylarımız ile karşılaştırılmalı duysal ve fiziksel değerlendirmeye tabi tutulacak olup uygun bulunanlar değerlendirmeye alınacaktır.
- 13- Ürünler, direkt ışıktan korunacak şekilde ve nem almayacak şekilde ambalajlanmış olarak 100.Yıl Çay Paketleme Fabrikası Müdürlüğüne (Rize Merkez) teslim edilecektir.
- 14- Gerekliğinde %20 artar-azaltı opsiyon kullanılabilir.


 İŞLETME VE ÜRETİM
 DAİRESİ BAŞKANI

HAZIRLAYANLAR


 GENEL MÜDÜR
 YARDIMCISI

ONAYLAYAN


 GENEL MÜDÜR

Sayfa
 No
 1/1



ÇAY İŞLETMELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
NANE KARIŞIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ

Doküman Kodu	ŞRT.8-229
Yürürlük Tarihi	03.03.2016
Revizyon Tarihi /No	31.08.2018 /01

- 1- Satın alınacak ürünün doğal olduğunun beyan edildiğine dair resmi yazı ihale dosyasında bulunacaktır.
- 2- Her bir kalem ürüne ait Helal Gıda Belgesi olmalı veya firma tarafından taahhüt edilmelidir. Bu husustaki ilgili belge ihale dosyasında bulunmalıdır.
- 3- Satın alınacak her bir kalem ürün için Genetiği Değiştirilmiş Organizma (GDO) bulunmadığına dair üretici firma onaylı resmi yazı ihale dosyasında bulunmalıdır.
- 4- Satın alınacak üründe pestisit bulunmamalı ve pestisit analiz raporları ürün teslimi ile birlikte 100. Yıl Çay Paketleme Fabrikası Müdürlüğüne teslim edilmelidir.
- 5- Satın alınacak ürün yurt içinde üretiliyorsa üretim izin belgesi ihale dosyasında bulunmalı, ithal ediliyorsa ithalata uygunluk belgesi ürün teslimi ile birlikte 100. Yıl Çay Paketleme Fabrikası Müdürlüğüne teslim edilmelidir.
- 6- Satın alınacak ürüne ait besin değerlerini (Protein, Yağ, Selüloz, Enerji v.b) gösteren belge ihale dosyasında bulunmalıdır.
- 7- Satın alınacak ürünlere Salmonella spp, Maya ve Küf, Aerobik mezofilik bakteri(kob/g), E.coli, Koliform analizleri TS12691 e göre 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 laboratuvarında analizler yapılabilecektir. Mikrobiyolojik analiz sonuçlarının değerlendirilmesi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinde çay için belirlenen limitler ve TS12691 standardında belirtilen limitler esas alınacaktır.
- 8- Satın alınacak nane karışımı, menta piperita ve menta crispa cinsi nane karışımlarının harmanı olacaktır.
- 9- Satın alınacak ürünün toplam kül ve nem miktarı % 10'dan küçük olmalıdır.
- 10- Yabancı madde ve toz içermemelidir.
- 11- Satın alınacak ürünlerin parçacık boyutu, 0,4 mm – 1,5 mm aralığında olmalıdır.
- 12- Satın alınacak ürünler sözleşme tarihinden itibaren 1 yıl süre ile ilgili firma tarafından muhafaza edilecek olup 100.Yıl Çay Paketleme Fabrikası müdürlüğünün ihtiyaç duyduğu miktarda ve zamanda teslim edilecektir.
- 13- Satın alma aşamasında ürüne ait numuneler tarafımıza gönderilecek ve gönderilen numuneler siyah/yeşil çaylarla harman yapılarak, aroma cinsi, kullanılacak % oranı, homojen bir şekilde harmanlana birliği açısından mevcut süzen poşet çaylarımız ile karşılaştırmalı duyuusal ve fiziksel değerlendirmeye tabi tutulacak olup uygun bulunanlar değerlendirmeye alınacaktır.
- 14- Ürünler, direkt ışıktan korunacak şekilde ve nem almayacak şekilde ambalajlanmış olarak 100.Yıl Çay Paketleme Fabrikası Müdürlüğüne (Rize Merkez) teslim edilecektir.
- 15- Gerektiğinde %20 artar-azalar opsiyon kullanılabilir.

HAZIRLAYANLAR
İŞLETME VE ÜRETİM
DAİRESİ BAŞKANI

GENEL MÜDÜR
YARDIMCISI

ONAYLAYAN
GENEL MÜDÜR

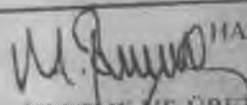
Sayfa
No
1/1




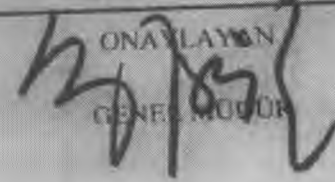
ÇAY İŞLETMELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
LİMON KARIŞIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ

Doküman Kodu	SRTS-230
Yürürlük Tarihi	03.03.2016
Revizyon Tarihi /No	27.08.2016/02


- 1- Alınacak karışımlar içerisinde bulunan, aromaların doğal olduğuna dair analiz raporu veya Self Deklerasyon Belgesi ihale dosyasında bulunacaktır.
- 2- Her bir kalem ürüne ait Helal Gıda Belgesi olmalı veya firma tarafından taahhüt edilmelidir. Bu husustaki ilgili belge ihale dosyasında bulunmalıdır.
- 3- Satın alınacak her bir kalem ürün için Genetiği Değiştirilmiş Organizma (GDO) bulunmadığına dair üretici firma onaylı resmi yazı ihale dosyasında bulunmalıdır.
- 4- Satın alınacak karışımlar içerisinde bulunan bitki çayı, meyve ve aromalarda pestisit bulunmamalı ve pestisit analiz raporları ürün teslimi ile birlikte 100. Yıl Çay Paketleme Fabrikası Müdürlüğüne teslim edilmelidir.
- 5- Satın alınacak ürün yurt içinde üretiliyorsa üretim izin belgesi ihale dosyasında bulunmalı, ithal ediliyorsa ithalata uygunluk belgesi ürün teslimi ile birlikte 100. Yıl Çay Paketleme Fabrikası Müdürlüğüne teslim edilmelidir.
- 6- Her bir kalem için besin değerlerini (Protein, Yağ, Selüloz, Enerji v.b) gösteren belge ihale dosyasında bulunmalıdır.
- 7- Satın alınacak ürünlere Salmonella spp, Maya ve Küf, Aerobik mezofilik bakteri(kob/g), E.coli, Koliform analizleri TS12691 e göre 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 laboratuvarında analizler yapılabilecektir. Mikrobiyolojik analiz sonuçlarının değerlendirilmesi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinde çay için belirlenen limitler ve TS12691 standardında belirtilen limitler esas alınacaktır.
- 8- Karışımlarda bulunan granül aromaların % bileşimini gösteren imzalı ürün bilgi formu ihale dosyasında bulunacaktır.
- 9- Limon karışımı; %62,5 Limon kabuğu, %27,5 Melisa Yaprağı ve %10 granül limon aromasından oluşmalıdır.
- 10- Satın alınacak karışımların nem değeri en fazla % 10 olacaktır.
- 11- Yabancı madde ve toz içermemelidir.
- 12- Satın alınacak ürünlerin parçacık boyutu, 0,4 mm – 1,5 mm aralığında olmalıdır.
- 13- Satın alınacak ürünler sözleşme tarihinden itibaren 1 yıl süre ile ilgili firma tarafından muhafaza edilecek olup 100.Yıl Çay Paketleme Fabrikası müdürlüğünün ihtiyaç duyduğu miktarda ve zamanda teslim edilecektir.
- 14- Satın alma aşamasında ürünlere ait numuneler tarafımıza gönderilecek ve gönderilen numuneler siyah/yeşil çaylarla harman yapılarak, mevcut artı süzen/demlik çaylarımız ile karşılaştırmalı duyuşal değerlendirmeye tabi tutulacak olup uygun bulunanlar değerlendirmeye alınacaktır.
- 15- Ürünler; direkt ışıktan korunacak şekilde ve nem almayacak şekilde ambalajlanmış olarak 100.Yıl Çay Paketleme Fabrikası Müdürlüğüne (Rize Merkez) teslim edilecektir.
- 16- Gerektiğinde %20 artar-azalır opsiyon kullanılabilir.


HAZIRLAYANLAR
İŞLETME VE ÜRETİM
DAİRESİ BAŞKANI

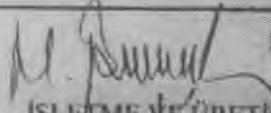

GENEL MÜDÜR
YARDIMCISI

ONAYLAYAN

GENEL MÜDÜR

Sayfa
No
1/1

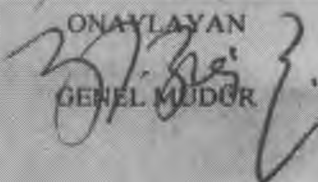
	ÇAY İŞLETMELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ GRANÜL ELMA VE SIVI ELMA AROMASI TEKNİK ŞARTNAMESİ	Doküman Kodu	SRT.8-232
		Yürürlük Tarihi	03.03.2016
		Revizyon Tarihi /No	04.10.2018 /04

- 1- Satın alınacak aromaların doğal olduğuna dair analiz raporu veya Self Deklerasyon Belgesi ihale dosyasında bulunacaktır.
- 2- Satın alınacak ürünlerin Helal Gıda Belgesi olmalı veya firma tarafından taahhüt edilmelidir. Bu husustaki ilgili belge ihale dosyasında bulunmalıdır.
- 3- Satın alınacak ürünler için Genetiği Değiştirilmiş Organizma (GDO) bulunmadığına dair üretici firma onaylı resmi yazı ihale dosyasında bulunmalıdır.
- 4- Satın alınacak aromalarda pestisit bulunmamalı ve pestisit analiz raporları ürün teslimi ile birlikte 100. Yıl Çay paketleme Fabrikası Müdürlüğüne teslim edilmelidir.
- 5- Her bir kalem için besin değerlerini (Protein, Yağ, Selüloz, Enerji v.b) gösteren belge ihale dosyasında bulunmalıdır.
- 6- En fazla 2 adet olmak üzere alternatif teklif verilebilir.
- 7- Satın alınacak ürünlere Salmonella spp, Maya ve Küf, Aerobik mezofilik bakteri(kob/g), E.coli, Koliform 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 laboratuvarda analizler yapılabilecektir. Mikrobiyolojik analiz sonuçlarının değerlendirilmesi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinde çay için belirlenen limitler ve TS12691 standardında belirtilen limitler esas alınacaktır.
- 8- Satın alınacak granül aromanın nem değeri en fazla % 10 olacaktır. Yabancı madde ve toz içermemelidir.
- 9- Satın alınacak granül aromanın parçacık boyutu, 0,4 mm – 1,5 mm aralığında olmalıdır.
- 10- Satın alınacak ürünlerin % bileşimini gösteren, imzalı ürün bilgi formu ihale dosyasında bulunacaktır.
- 11- Satın alınacak ürünlerin, sözleşme tarihinden itibaren 1 yıl süre ile ilgili firma tarafından muhafaza edilmesi istenebilecek olup 100.Yıl Çay Paketleme Fabrikası müdürlüğünün ihtiyaç duyduğu miktarda ve zamanda teslim edilecektir.
- 12- Satın alma aşamasında ürünlere ait numuneler tarafımıza gönderilecek ve gönderilen numuneler siyah/yeşil çaylarla harman yapılarak, aroma cinsi, kullanılacak % oranı, homojen bir şekilde harmanlana bilirligi açısından mevcut aromalı süzen/demlik poşet çaylarımız ile karşılaştırmalı duyuşsal ve fiziksel değerlendirmeye tabi tutulacak olup uygun bulunanlar değerlendirmeye alınacaktır.
- 13- Granül aromalar direkt ışıktan korunacak şekilde ve nem almayacak şekilde ambalajlanmış olarak, sıvı aromalar sızdırmaz ambalajlarda olacak şekilde 100.Yıl Çay Paketleme Fabrikası Müdürlüğüne (Rize Merkez) teslim edilecektir.
- 14- Gerekliğinde %20 artar-azalır opsiyon kullanılabilir.


 İŞLETME VE ÜRETİM
 DAİRESİ BAŞKANI

HAZIRLAYANLAR

 GENEL MÜDÜR
 YARDIMCISI

ONAYLAYAN

 GENEL MÜDÜR

Sayfa
 No
 1/1



ÇAY İŞLETMELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
GRANÜL BERGAMOT AROMASI TEKNİK
ŞARTNAMESİ

Doküman Kodu	ŞRTŞ-228
Yürürlük Tarihi	03.03.2016
Revizyon Tarihi /No	31.08.2018 /02

- 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 laboratuvarında 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. Ürünler 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 laboratuvarında 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 ürün, sözleşme tarihinden itibaren 1 yıl süre ile ilgili firma tarafından muhafaza edilecek olup 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 bilirligi 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 şekilde ve nem almayacak şekilde ambalajlanmış olarak 100.Yıl Çay Paketleme Fabrikası Müdürlüğüne (Rize Merkez) teslim edilecektir.
- 17- Gerektiğinde %20 artar-azalır opsiyon kullanılabilir.

HAZIRLAYANLAR

İŞLETME VE ÜRETİM
DİREKTÖR BAŞKANI

GENEL MÜDÜR
YARDIMCISI

ONAYLAYAN

GENEL MÜDÜR

Sayfa
No
1/1