

1. AROMALARIN VE SOĞUK ÇAY EKSTRAKTININ KİMYASAL ÖZELLİKLERİ

1.1. BERGAMOT AROMASININ KALİTE DEĞERLERİ:

İnsan Sağlığına zararlı herhangi bir madde içermemelidir.

1	Kırılma İndisi (Refraction index)	:	(20 °C) 1,422 – 1,442	Refractometric
2	Etanol Miktarı (Ethanol Content)	:	% 0 vol	Gas chromatographic
3	Yoğunluk (Density)	:	1,021 – 1,041	Oscillating tube, 20 °C
4	Parlama Noktası (Flashpoint)	:	>65°C	Closed cup
5	Toplam Bakteri (Total Plate Count)	:	max.20/g	IFU no.2-modified
6	Maya (Yeasts)	:	neg./10g	IFU no.3
7	Küf (Moulds)	:	neg./10g	IFU no.4
8	E.Coli and coliform bacteria	:	neg./50g	PeptoneWater, VRB-Agar, 6 LFGB-mod
9	Lactic and acetic acid bacteria	:	neg./10g	IFU no.5
10	Bacteria Spores	:	max. 10/g	IFU no.6

1.2. ÇİLEK AROMASININ KALİTE DEĞERLERİ:

İnsan Sağlığına zararlı herhangi bir madde içermemelidir.

1	Kırılma İndisi (Refraction index)	:	(20 °C) 1,415 – 1,435	Refractometric
2	Etanol Miktarı (Ethanol Content)	:	% 0 vol	Gas chromatographic
3	Yoğunluk (Density)	:	1,015 – 1,035	Oscillating tube, 20 °C
4	Parlama Noktası (Flashpoint)	:	>40°C	Closed cup
5	Toplam Bakteri (Total Plate Count)	:	max.20/g	IFU no.2-modified
6	Maya (Yeasts)	:	neg./10g	IFU no.3
7	Küf (Moulds)	:	neg./10g	IFU no.4
8	E.Coli and coliform bacteria	:	neg./50g	PeptoneWater, VRB-Agar, 6 LFGB-mod
9	Lactic and acetic acid bacteria	:	neg./10g	IFU no.5
10	Bacteria Spores	:	max. 10/g	IFU no.6

1.3. ŞEFTALİ AROMASININ KALİTE DEĞERLERİ:

İnsan Sağlığına zararlı herhangi bir madde içermemelidir.

1	Kırılma İndisi (Refraction index)	:	(20 °C) 1,421 – 1,441	Refractometric
2	Etanol Miktarı (Ethanol Content)	:	% 0 vol	Gas chromatographic
3	Yoğunluk (Density)	:	1,023 – 1,044	Oscillating tube, 20-25 °C
4	Parlama Noktası (Flashpoint)	:	>65°C	Closed cup
5	Toplam Bakteri (Total Plate Count)	:	max.20/g	IFU no.2-modified
6	Maya (Yeasts)	:	neg./10g	IFU no.3
7	Küf (Moulds)	:	neg./10g	IFU no.4
8	E.Coli and coliform bacteria	:	neg./50g	PeptoneWater, VRB-Agar, 6 LFGB-mod
9	Lactic and acetic acid bacteria	:	neg./10g	IFU no.5
10	Bacteria Spores	:	max. 10/g	IFU no.6

Handwritten signature/initials

1.4. LİMON AROMASININ KALİTE DEĞERLERİ:

İnsan Sağlığına zararlı herhangi bir madde içermemelidir.

1	Kırılma İndisi (Refraction index)	: (20 °C) 1,433 – 1,443	Refractometric
2	Etanol Miktarı (Ethanol Content)	: % 0 vol	Gas chromatographic
3	Yoğunluk (Density)	: 1,025 – 1,045	Oscillating tube, 20 °C
4	Parlama Noktası (Flashpoint)	: >65°C	Closed cup
5	Toplam Bakteri (Total Plate Count)	: max.20/g	IFU no.2-modified
6	Maya (Yeasts)	: neg./10g	IFU no.3
7	Küf (Moulds)	: neg./10g	IFU no.4
8	E.Coli and coliform bacteria	: neg./50g	PeptoneWater, VRB-Agar, 6 LFGB-mod
9	Lactic and acetic acid bacteria	: neg./10g	IFU no.5
10	Bacteria Spores	: max. 10/g	IFU no.6

1.5. SOĞUK ÇAY EKSTRAKTI (BAZ) KALİTE DEĞERLERİ:

1- İnsan Sağlığına zararlı herhangi bir madde içermemelidir.		
2- Soğuk Çay Ekstraktı, öncelikle Çaykur çayı veya liflerinden elde edilen ekstrakt tercih edilecek, ancak; firmalar Çaykur çayının yada lifinin kullanılmadığı durumlarda tekliflerinde menşeyini belirtmek şartı ile başka teklif verebilecek olup, Çaykur bu teklifleri dikkate alıp almamakta serbest olacaktır.		
3-Kırılma (Refraction) (°Bx)	56,9 – 58,9	Refractometric, (20 °C)
4-Yoğunluk (Density)	1,251 – 1,261	Oscillating tube, 20 °C/Gravimetric
5-Asitlik (Acidity) (g/100 g)	0 - 1	Titrimetric
6-Bulanıklık (Turbidity) (NTU)	0 - 10	P00292(Internal Method)
7-Kafein (Caffeine) (g/100 g Kuru Maddede)	min. 2,5	
8-Renk (Colour, Abs)(@420 nm) (@430 nm) (@480 nm) (@520 nm)	1,050 – 1,380 0,950 – 1,300 0,640 – 0,680 0,450 – 0,520	P00292(Internal Method)
9-Görünüm (Appearance and consistency)	Clear, Dark Brown, Viscous Liquid	Teşekkülümüz tarafından yapılacaktır.
10-Koku ve Tat (Odour and Taste)	Black Tea	Teşekkülümüz tarafından yapılacaktır.
11-Toplam Bakteri (Total Plate Count)	max.20/g	IFU no.2-modified
12-Maya (Yeasts)	neg./10g	IFU no.3-modified
13-Küf (Moulds)	neg./10g	IFU no.4-modified
14-E. coli and coliform bacteria	neg./50g	64 LFGB-modified
15-Lactic and acetic acid bact.	neg./10g	IFU no.5-modified
16-Bacteria Spores	max.10/g	IFU no.6-modified

SA M

1.6. DİDİ SOĞUK ÇAY ÜRETİMİNDE KULLANILACAK AROMA VE SOĞUK ÇAY EKSTRAKTINDAKİ MİKTARLAR;

ÜRÜN CİNSİ	1000 LİTREDE KULLANILACAK MİKTAR (KG)
Şeftali Aroması	0,49
Limon Aroması	0,60
Bergamot Aroması	0,33
Çilek Aroması	0,40
Çay Ekstraktı	2,40

2. AROMALARIN VE SOĞUK ÇAY EKSTRAKTININ SATINALIMINDA AMBALAJLARINDA BULUNMASI GEREKEN ETİKET BİLGİLERİ

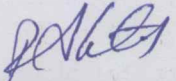
- 2.1. Üretici, ithalatçı veya satıcının adı, ticari adı ve işyeri adresi,
- 2.2. Aroma maddesi" veya aromayı tarif edecek spesifik bir ifade,
- 2.3. Soğuk çay bazı veya çay bazını tarif edecek spesifik bir ifade
- 2.4. Gıda üretimi içindir" ifadesi,
- 2.5. Gıdalarda kullanıma uygun olduğunu belirtir ifade,
- 2.6. Aroma verici maddelerin kategorileri açısından ağırlık sırasına göre listesi,
- 2.7. Aroma verici maddelerin içinde hangi maddeler bulunuyor ise ağırlık sırasına göre her bir maddenin adı, sınıfı ve varsa EC kodu,
- 2.8. Ağırlık ve hacim olarak miktarı,
- 2.9. Parti numarası,
- 2.10. Üretim tarihi ve son kullanma tarihi,
- 2.11. Depolama ve kullanma şartları,
- 2.12. Yazılar açık ve silinmez biçimde olacaktır.

3. FİRMADAN İSTENEN DİĞER HUSUSLAR

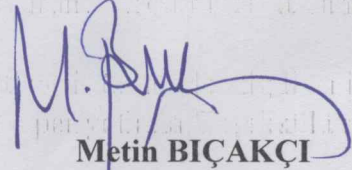
- 3.1. Firmalar, ürünlerinin doğal veya doğala özdeş olduğuna dair belgeleri ile Helal Gıdaya Uygunluk Belgesini veya Self Deklarasyon Belgelerini ihale dosyasında bulundurulacaktır.
- 3.2. Firmalar, ihaleye katılacak oldukları her bir ürün için ayrı ayrı olmak üzere bir numuneyi temsilen maksimum 100 ml'lik kaplarda olmak üzere toplam en az 3 adet numune ile katılacaklardır.
- 3.3. Firmalar, her bir ürün için en fazla 2 (iki) adet alternatif teklif verebilirler
- 3.4. Ürünler, Teşekkürümüz adına Soğuk Çay Üretimi yapan firmalara ihale uhdesinde kalan firmaca teslim edilecektir.
- 3.5. Ürünler, Teşekkürümüz adına Soğuk Çay Üretimi yapan firmaların bulunduğu illere en yakın Pazarlama Bölge Müdürlüklerine bu konu ile ilgili görevlendirilecek personelin nezaretinde İşletme ve Üretim Daire Başkanlığının talimatı ile ihale uhdesinde kalan firmalarca teslim edilecektir.
- 3.6. Teslim teslim işlemleri Teşekkürümüzü temsilen en az bir Çaykur çalışanı nezaretinde yapılacak olduğundan, teslimat tarihi ile ilgili Çaykur en az 3 gün öncesinden firma tarafından bilgilendirilecektir.

jet M

- 3.7. Teslim ile ilgili program Teşekkülümüzce ihale uhdesinde kalan firmalara önceden bildirilecek olup, firma bildiriminden ardından en geç 10 gün içerisinde teslimatı gerçekleştirecektir.
- 3.8. Aroma maddeleri Soğuk çay üretimi yapacak firmalara teslim edilinceye kadar ki sürede ihale uhdesinde kalan firmanın depolarında bekletilecektir. Bu nedenle Firmaların depoları, sorunsuz şekilde aroma muhafaza edebilecek nitelikte olmalıdır. Teşekkülümüz doğrudan kendisi veya hizmet alım yöntemi ile bu depolarda denetim ve inceleme yapabilecektir.
- 3.9. İhale uhdesinde kalan firmalar, Teşekkülümüz adına Didi Soğuk Çay üretecek firmalara teslim ettikleri ekstrakt ve aroma maddelerinin söz konusu ürünün üretiminde kullanılıp, kullanılmadığını kendileri kontrol edecektir.
- 3.10. Firmalar, Didi Soğuk Çay üreten firmalara teslim ettikleri ürünlerle ilgili miktar bilgilerini her bir ürün için ayrı ayrı olmak üzere 3 aylık periyotlarla Teşekkülümüze bildireceklerdir.
- 3.11. Birden çok aroma maddesi ihalesinin aynı firmada kalması halinde, aromaların toplam miktarlarını geçmemek üzere birbirleri arasında miktar değişikliği yapılabilecektir.
- 3.12. Teşekkülümüz ürünlerin kabulü sürecinde ihtiyaç duyduğu analizleri yaptırarak ve yapılacak olan analiz ücretlerini kendisi karşılayacaktır.
- 3.13. Bundan sonraki her aşamada Didi soğuk çay üretimi ve ürünün pazarda dolaşım ve satış aşamaları da dâhil olmak üzere, ihtiyaç duyulması halinde ürünle ilgili her türlü numune alabilecek, aldığı numunelere istediği kurumda analiz yaptırabilecek ve bu analizlerle ilgili yapılan ödemeler ilgili firmaların hakkedişlerinden doğrudan kesilecektir.
- 3.14. Firma ürün ihtiyacının azami seviyeye çıktığı Nisan ayından Ağustos ayı sonuna kadar ki dönemde Teşekkülümüzün ihtiyacını karşılayacak şekilde organizasyon yapmak zorundadır. Firma tüm aromalar için aylık 20 milyon litre Soğuk Çay üretimi yapabilecek hammaddeyi tedarik edebilmelidir.
- 3.15. Bu ihalede termin süresi 12 aydır.


Reyhan KALCIOĞLU

Şube Müdürü


Metin BIÇAKÇI

İşletme ve Üretim D. Başkanı