

1. AROMALARIN VE SOĞUK ÇAY EKSTRAKTININ KİMYASAL ÖZELLİKLERİ

1.1. BERGAMOT AROMASININ KALİTE DEĞERLERİ:

İnsan Sağlığına zararlı herhangi bir madde içermemelidir. Bergamot aromasının diğer özellikleri aşağıda tabloda belirtilen değerlerde olacaktır.

1	Kırılma İndisi (Refraction index)	:	(20 °C) 1,422 – 1,443	Refractometric
2	Etanol Miktarı (Ethanol Content)	:	% 0 vol	Gas chromatographic
3	Yoğunluk (Density)	:	1,021 – 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

1.2. ŞEFTALİ AROMASININ KALİTE DEĞERLERİ:

İnsan Sağlığına zararlı herhangi bir madde içermemelidir. Şeftali aromasının diğer özellikleri aşağıda tabloda belirtilen değerlerde olacaktır.

1	Kırılma İndisi (Refraction index)	:	(20 °C) 1,421 – 1,443	Refractometric
2	Etanol Miktarı (Ethanol Content)	:	% 0 vol	Gas chromatographic
3	Yoğunluk (Density)	:	1,023 – 1,046	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

1.3. LİMON AROMASININ KALİTE DEĞERLERİ:

İnsan Sağlığına zararlı herhangi bir madde içermemelidir. Limon aromasının diğer özellikleri aşağıda tabloda belirtilen değerlerde olacaktır.

1	Kırılma İndisi (Refraction index)	:	(20 °C) 1,423 – 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

M PS



1.4. SOĞUK ÇAY EKSTRAKTI (BAZ) KALİTE DEĞERLERİ:

1- İnsan Sağlığına zararlı herhangi bir madde içermemelidir.		
2- Soğuk Çay Ekstraktı, öncelikle Çaykur Çay'ı 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. Soğuk çay ekstraktı aşağıda belirtilen değerlere haiz olacaktır.		
3-Kırılma (Refraction) (°Bx)	55 ± 2	Refractometric, (20 °C)
4-Yoğunluk (Density)	1,24 ± 0,02	Oscillating tube, 20 C/Gravimetric
5-Asitlik (Acidity) (g/100 g)	0 - 1	Titrimetric
6-Bulanıklık (Turbidity) (NTU)	0 - 10	
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	
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

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

Soğuk Çay Üretiminde 1000 Litrede kullanılacak Aroma ve Ekstrakt miktarları aşağıda belirtilen değerlerde olacaktır.

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

1.6. DİDİ SOĞUK ÇAY NİHAİ ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

KİMYASAL ÖZELLİKLER	ŞEFTALİ	BERGAMOT	LİMON
Ph	3,3-3,5	3,3-3,5	3,4-3,6
Briks % değerleri	8	8	8
Asitlik % w/w	0,2	0,21	0,16
Bulanıklık (en fazla) ntu	25	25	25
Koruyucu Katkı Maddesi	Kullanılmayacak	Kullanılmayacak	Kullanılmayacak


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

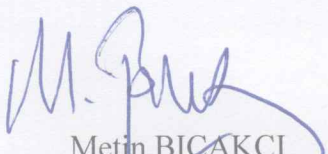
- 2.1. Üretici, ithalatçı veya satıcının adı, ticari adı ve işyeri adresi,
- 2.2. Aroma maddesi” veya aromayı tarif edecek spesifik bir ifade,
- 2.3. Soğuk çay bazı veya çay bazını tarif edecek spesifik bir ifade
- 2.4. Gıda üretimi içindir” ifadesi,
- 2.5. Gıdalarda kullanıma uygun olduğunu belirtir 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 İhale dosyasında bulundurulacaktır.
- 3.2. Firmalar ihaleye katıldıkları her ürün için, Teknik Şartnamede istenilen kimyasal özelliklere karşılık gelen değerlerini belirteceklerdir.
- 3.3. Firmalar ihaleye; teklif verdikleri her bir **aroma** için ayrı ayrı olmak üzere bir numuneyi temsilen maksimum **100 ml'lik** kaplarda olmak üzere **en az 3 adet aroma numunesi** ile katılacaklardır.
- 3.4. Firmalar, **teklifle birlikte** ihaleye katılacak oldukları her bir **çeşit** için ayrı ayrı olmak üzere bir çeşidi temsilen **3 adet en az 500 ml'lik kaplarda** gerekli test ve analizleri yapmak üzere yukarıda özellikleri belirtilen şekilde nihai ürün verecektir. Bu ürün pastörize edilmiş olup, saklama şartları üzerine yazılarak belirtilecektir.
- 3.5. Numunelerin uygunluğu hakkında; Teşekkülümüz tarafından yapılacak duyuusal değerlendirme (renk, tat, koku v.b) ile nihai karar verilecektir.
- 3.6. Firmalar, her bir ürün için en fazla **2 (iki) adet alternatif teklif** verebilecektir.

- 3.7. Ürünler, Teşekkülümüz adına Soğuk Çay Üretimi yapan firmalara teslim edilmeden önce Çaykur tarafından oluşturulan komisyon marifetiyle gerekli muayene ve kabul aşaması yapılacaktır.
- 3.8. Ürünler, Teşekkülümüz 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.
- 3.9. Teslim teslim işlemleri Teşekkülümüzü temsilen en az bir Çaykur çalışanı nezaretinde yapılacak olduğundan, teslimat tarihi ile ilgili Çaykur en az 3 gün öncesinden firma tarafından bilgilendirilecektir.
- 3.10. Teslim ile ilgili program Teşekkülümüzce ihale uhdesinde kalan firmalara önceden bildirilecek olup, firma bildiriminden ardından en geç 10 gün içerisinde teslimatı gerçekleştirecektir.
- 3.11. 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.
- 3.12. 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.
- 3.13. 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.
- 3.14. Birden çok aroma maddesi ihalesinin aynı firmada kalması halinde, aromaların toplam miktarlarını geçmemek üzere birbirleri arasında miktar değişikliği yapılabilecektir.
- 3.15. Teşekkülümüz ürünlerin kabulü sürecinde ihtiyaç duyduğu analizleri yaptırarak ve yapılacak olan analiz ücretlerini kendisi karşılayacaktır.
- 3.16. 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 hak edişlerinden doğrudan kesilecektir.
- 3.17. Firma ürün ihtiyacının azami seviyeye çıktığı 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.
- 3.18. Ekstrakt ve aroma üretimi yapılan işyeri, ilgili mevzuatta öngörülen asgarî teknik ve hijyenik şartlara uygun olacaktır.
- 3.19. Bu ihalede Termin süresi 12 aydır.


Reyhan KALCIOĞLU
Şube Müdürü


Metin BIÇAKCI
İşletme ve Üretim Dairesi Başkanı