

TÜRK KAHVESİ ALIMI AÇIK İHALE TEKNİK ŞARTNAMESİ

A - GENEL HÜKÜMLER

1. Malzemenin muayene komisyonunun kabul tarihinden itibaren malzemenin cinsine göre belirtilen garanti (Tavsiye edilen tüketim tarihi / Son kullanma tarihi) süresinden önce normal depo şartlarında bozulan olursa her türlü masrafı yükleniciye ait olmak üzere aynı kalitedeki malzeme ile değiştirilecektir.
2. Toplam 1000 (bin) KG ürün 4(dört) parti olarak aşağıdaki şekilde belirtilen ayların 01-05 günleri arasında teslim edilecektir;
 - Ekim 2021 → 250 KG
 - Aralık 2021 → 250KG
 - Mart 2022 → 250KG
 - Haziran 2022 → 250KG
3. Muayenede kullanılan, bozulan, hasar gören, fonksiyonunu kaybeden ürünler yüklenici tarafından yenileri ile değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski haline getirilecektir.
4. Muayene esnasında dizayn ve imalat hataları sebebi ile meydana gelebilecek kaza ve hasarlardan yüklenici sorumludur.
5. Malzemenin getirildiği araç ve ambalajlar hijyenik özellikte olmalı, temizliği ve sağlığı olumsuz yönde etkileyecek hiçbir olumsuzluk olmamalıdır.
6. İhale konusu alınacak malların, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik muayenesi kabul sırasında yapılmayacak; ancak idarenin gerekli gördüğü durum ve zamanlarda bu hususların muayenesi ilgili mevzuat hükümleri çerçevesinde idarenin uygun göreceği bir laboratuvarıda söz konusu gıda maddelerinin uluslararası standartlara uygun olarak muayenesi yaptırılacaktır. Muayene ve analizler için yapılacak tüm masraflar yüklenici firmaya ait olacaktır. Bu analizler sonucunda malın Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi ile ilgili TSE standartlarına uygun olmadığının tespiti halinde, doğabilecek zarar ve ziyandan yüklenici sorumludur. Ayrıca verilen zararın durum ve değerlendirmesine göre ihale dokümanında belirtilen cezai müeyyideler uygulanacaktır.
7. Malzemenin teslim yeri Sabancı Üniversitesi Tuzla kampüsü CP binasındaki depo'dur. Yüklenici tarafından idareye getirilecek bütün mallar Muayene ve Kabul Komisyonunca muayeneleri yapılacaktır. İhale konusu malların duysal ve fiziksel muayenesi söz konusu malların özelliklerine göre renk ve görünüşüne bakılarak ellenerek, koklanarak, tadılarak pişirilerek ve çiğnenerek yapılacaktır.
8. Pandemi gibi durumlarda meydana gelecek kapanmalarda Üniversite stokunda bulunan Tavsiye edilen tüketim tarihi / Son kullanma tarihi' ne 2 ay kalan ürünler talebimiz doğrultusunda derhal aynı miktarda ürünle firma tarafından değiştirilecektir.
9. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme sağlam temiz kuru ve kokusuz olacaktır.
10. Bu teknik şartnameden belirtilmeyen hususlar veya hükümlerinde teknolojik ve bilimsel bilgi eksiklikleri olması halinde Gıda Maddeleri Tüzüğü, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve ilgili TSE Standartları Hükümleri geçerli olacaktır.

11. Yüklenici firma ISO 9001, ISO 2200 VE OHSAS 18001 Belgelerine sahip olmalıdır.

B- ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

1. 100 gr' lık ambalajlarda paketlenmiş olmalı.
2. Doęal tatlı, asiditesi yumuşak ve orta-yoğun dokuda olmalı.
3. Kızarmış ekmek, fındık, baharat ve okolata tatlarını barındırmalı.
4. Yüksek kaliteli Arabica kahve çekirdeklerinden üretilmiř olmalı.
5. Paketlerde deforme, şişme, yırtılma vb. olmamalı.
6. rnlerin retim tarihi kullanma tarihi, teslim tarihinden itibaren en fazla 1(bir) ay olacaktır.
7. Koruyucu atmosferde ambalajlanmalıdır.