

TÜRK KAHVESİ ALIMI AÇIK İHALE TEKNİK ŞARTNAMESİ

A - GENEL HÜKÜMLER

1. Malzemenin muayene komisyonunun kabul tarihinden itibaren malzemenin cinsine göre belirtilen garanti (TETT/SKT) süresinden önce normal depo şartlarında bozulan olursa her türlü masrafı yükleniciye ait olmak üzere aynı kalitedeki malzeme ile değiştirilecektir.
2. Toplam 600 (altı yüz) KG ürün üç parti şeklinde aşağıdaki şekilde teslim edilecek;
 - Şubat 2020 → 200 KG
 - Nisan 2020 → 200KG
 - Haziran 2020 → 200KG
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 laboratuvarında 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 olmadığı tespit edildiğinde, 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 duyu ve fiziksel muayenesi söz konusu malların özelliklerine göre renk ve görünüşüne bakılarak ellenecek, koklanarak, tadılarak pişirilerek ve çiğnenerek yapılacaktır.
8. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme sağlam temiz kuru ve kokusuz olacaktır.
9. 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.
10. Yüklenici firma ISO 9001, ISO 2200 VE OHSAS 18001 Belgelerine sahip olmalıdır.

B- ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

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