

KABUKLU FINDIK KIRMA, KAVURMA, PAKETLEME VE AMBALAJLAMA İŞLERİNE AİT TEKNİK ŞARTNAME

İHALE KAYIT NUMARASI:

Ofis depolarında bulunan 600 ton (+,- % 20 Ofis opsiyonlu) 2021 yılı mahsulü Giresun Kalite (7110) kabuklu fıncığın Ofis depolarından fabrikasına nakliyesi dâhil kırılarak 50 tonunun natürel iç fıncık olarak kalanının ise kavrulmuş iç fıncığa işlenerek ambalajlaması işidir. Kabuk hariç diğere tüm mamul madde ve yan ürünler Ofise aittir.

A-GENEL ESASLAR

1- 600 ton kabuklu fıncık TS 3075 Sınıf 1 kalite toleranslarına göre kırılacak ve kalibre edilecektir.

2- Elde edilen natürel iç fıncıklardan 50 ton 13-15 mm kalibreli kısmı vakumlu paketleneyecektir.

13-15 mm Boylardaki Natürel İç Fıncık Spektleri (%):

- Haşlak, buruşuk, urlu, limonlu toplamı: **2**
- Çürük, gizli çürük, gizli küflü, acı limonlu ve ekşi limonlu toplamı: **1,5**
- Vurgun, kırık, ezik toplamı: **3**
- Zar parçaları, fıncık kırıntısı ve tozu: **0,5**

Kalan iç fıncıkların tamamı ise **TS 1917 1/1.Sınıf İşlenmiş İç Fıncık Standardı'na** uygun olarak kavrulacaktır. Kavrulma sonucu elde edilecek fıncıkların spektleri aşağıda belirtilen maksimum değerleri geçmeyecek şekilde seçilerek paketleneyecektir;

13-15 mm ve 10-13 mm Boylardaki Kavrulmuş İç Fıncık Spektleri (%):

- Haşlak, buruşuk, urlu, limonlu toplamı: **2**
- Çürük, gizli çürük, gizli küflü, acı limonlu ve ekşi limonlu toplamı: **1**
- Vurgun, kırık, ezik toplamı: **3**
- Zar parçaları, fıncık kırıntısı ve tozu: **0,5**
- Kısmen zar atmış taneler(benekli): **3**
- Kızarmış tane: **3**

Yukarıda belirtilen spektlerde seçilerek ayrılan natürel iç fıncıklar TS 3075 İç Fıncık, kavrulmuş iç fıncıklar ise TS 1917 İşlenmiş İç Fıncık Standardlarının 3.2 İşaretleme Maddesi'nde belirtilen etiket bilgileri, üretim izin tarihi ve sayısı, adres, üretildiği yer ve muhafaza şartlarını içerecek şekilde dizayn edilmiş Ofis logolu ve barkodlu etiketler bulunduracak şekilde vakumlu paketlerde ambalajlanacaktır.

3- Ambalajlanan fıncıklar etiketli dopel karton kolilere boşluk kalmayacak şekilde yerleştirilecektir. Ayrıca her paketli fıncığın diğeriyle temas etmemesi için alt, üst ve yanlarına karton bölme konulacaktır.

4- Firma ambalajlama, paketleme ve etiketleme yapmadan önce Kurumumuzdan onay alacaktır. Onay alınmadan ambalajlama, paketleme ve etiketleme kesinlikle yapılmayacaktır. Tüm ambalajlanma, paketleme ve etiketleme masrafları firma tarafından karşılanacaktır.

Etiket üzerindeki tüm yazılar ve logolar Ofis tarafından belirlenecektir. Ofisin istemediği yazı, ambalajlar ve paketler kabul edilmeyecektir. Kabul edilmeyen ambalajlara Ofis tarafından herhangi bir ödeme yapılmayacaktır.

5- İmalattan alınacak natürel ve kavrulmuş iç fıncıklar haricindeki diğere ürün ve çıktılar Ofis'in vereceği çuvallara ambalajlanarak çuval ağızları dikilecektir.

6- İmalat yapılacak fabrikada Ofis tarafından oluşturulacak ekip tarafından denetim ve kontrol yapılacaktır. Bu ekibin listesi Ofis tarafından yükleniciye yazılı olarak bildirecek, personel değişikliği de yine yazılı olarak yükleniciye derhal iletilecektir. Yüklenici, fabrikada görev yapacak Ofis ekibine her türlü çalışma ortam ve kolaylığını sağlamakla yükümlüdür. Ofis ekibinin, barınma ve ihtiyaçlarını giderebileceği (soyunma yeri, lavabo, banyo vs.) yerlerin temini ve barınma yerinin ısınma ve aydınlatma giderleri yüklenici tarafından karşılanacaktır. Yapılan denetim ve kontrolde Ofis görevlilerince belirtilen hususlara titizlikle dikkat edilecektir. Fabrikanın çalışma sistemi hakkında Ofis görevlilerine gerekli teknik bilgi verilecektir (çalışma tarzı ve ayarı ile bu cihazların ürün üzerinde yapacağı etkiler vs).

Fabrikada görev yapacak ekip, Ofisçe verilen cetvel ve tutanakları şartlarına uygun olarak düzenleyecektir. Fabrika yetkilileri tarafından da gerekli evraklar imzalanacaktır.

7- Üretime verilen kabuklu fındık, üretimden alınan natürel iç ve kavrulmuş fındıklar ve yan ürünlerin tartılması ile evsafının tutanaklarla tespiti yapılacaktır.

8- İmalat sırasında her partiden (gerekli hallerde Ofis ekibi tarafından) numuneler alınarak ürünlerin şartlara uygunluğu takip edilecektir. Alınan numuneler Ofis'in belirlediği akredite bir laboratuvarında, masrafları yükleniciye ait olmak üzere yaptırılacaktır. Analiz sonuçları hem yükleniciye hem de Ofis'e gönderilecektir.

Fabrika yetkilileri herhangi bir şekilde belirlenen aksaklıkları derhal gidermekle yükümlüdür.

9- Üretime verilecek ürünü getiren araçlar tartıma girecek ve "Kantar Çeki Pusulası" düzenlenecektir. İmalata verilecek kabuklu fındıkların fabrikada tesellüm edilişinde, imalattan alınan natürel iç ve kavrulmuş fındıkların ve tüm yan ürünlerin fabrikadan sevk edilişinde görevli Ofis personeli tarafından yapılan tartı esastır. İmalatı yapacak olan fabrikanın kendi araba baskülü bulunacaktır.

10- Kabuklu fındıkların Ofis depolarından kamyonlara yüklenmesi ve tartılması Ofis'e, fabrikaya taşınması, vasitadan alınıp depoya istifi, imalata verilmesi, imal edilen natürel iç fındıkların kalibre edilmesi, kavurma ünitesine nakli kavrulması ile kavrulmuş iç fındıkların ve tüm yan ürünlerin (yan ürünlerin ambalajlanmasında kullanılacak çuvallar Ofise aittir) ambalajlanıp, etiketlenmesi ve paketlenerek kamyonlara yüklenmesi yükleniciye aittir.

11- Yüklenici kendisine teslim edilen kabuklu fındıkların, imalattan alınacak natürel iç ve kavrulmuş fındıkların ve tüm yan ürünlerin, Ofis'e ait çuvalların ve diğer malzemelerin korunmasından sorumludur.

12- İmalat işlemlerine sözleşmenin imzalanmasına müteakip **5 gün** içerisinde başlanması zorunludur. Ancak, ambalaj malzemesinin temininde sıkıntı yaşanması, bu durum yazı ile bildirilmesi ve Ofis'çe uygun görülmesi halinde firmaya ilave süre verilecektir. İlave verilen süre sözleşme süresine eklenecektir.

13- İhtiyaç duyulması halinde Ofis farklı imalat yaptırabilecektir.

B-KABUKLU FINDIK KIRIMINDA VE KALİBRASYONUNDA UYGULANILACAK ESASLAR

1-İŞLEME YÖNTEMİ

Seri imalata başlanmadan önce fabrikada masrafları Yükleniciye ait olmak üzere deneme üretimi yapılacaktır. Deneme üretimi **40 ton** kabuklu fındığın kırımı ve **10 ton** natürel iç fındığın kavrulmasını kontrol amaçlı yapılacaktır. Bu deneme üretiminden istenilen sonucun alınmaması durumunda, ileri sürülen gerekçenin Ofis'çe uygun görülmesi halinde ikinci bir deneme üretimi yaptırılabilir. Bu takdirde yapılacak 2. deneme üretimi için de aynı miktarda ürünün işlenmesi amacıyla Yükleniciye ek süre verilir. Sözleşme süresi, verilen ek süre kadar uzar. Deneme üretimi sonuçları Ofis'çe aranılan şartları taşıdığı takdirde seri imalata başlanır.

Kabuklu fındıkların fabrikada tesellüm edilmesi esnasında her araçtaki kabuklu fındıkları temsil edecek şekilde yüklenicinin kendisi veya yasal temsilcileri nezaretinde her çuvaldan alınan numuneler küçültülerek 2 adet 1'er kg'lık numune elde edilir. Bu numunelerden bir adedi sağlam iç, buruşuk iç, çürük iç, yabancı madde ve rutubet oranlarını tespit amacıyla taraflarca birlikte analiz edilir. Diğer şahit numune olarak taraflarca mühürlenerek sözleşme şartları yerine getirilinceye kadar saklanır. Her araca ait analiz değerleri ortak tutanağa bağlanır. Her bir aracın bu şekilde tespit edilecek analiz değerlerinin ağırlıklı ortalaması hesap edilir.

Kırım imalatına verilen her partiye ait kabuklu fındıkların sevk ve tesellüm analizlerinden tespit edilen sağlam iç, buruşuk iç ve çürük iç oranlarının ortalama değerlerine göre hesaplanan miktarlar ile imalattan alınan tüm iç fındıkların miktarı karşılaştırılır ve fabrika üretim kaybı belirlenir. "Fabrika Üretim Kaybı % 0,75 olarak" kabul edilecektir.

Fabrika üretim kaybının belirlenen limitten yüksek olması durumunda aradaki farka tekabül eden ürün bedeli; ürüne ait fiyat üzerinden (sözleşmenin madde 11.a'da belirtilen esaslar doğrultusunda) Yükleniciden tahsil edilir.

Kabuklu fındıkların iç fındığa imalatı TS 3075 İç Fındık standardı, ‘Sınıf I’ tolerans değerlerine göre, Natürel iç fındıkların kavrulmuş iç fındığa imalatı TS 1917 İşlenmiş İç Fındık Standardı, 1/1. sınıf tolerans değerlerine göre ve bu şartnamenin A-2.maddesinde belirtilen speklere göre yapılacaktır. Üretimler spektler aşılmadan yapılacak olup aşılmasından yüklenici sorumlu olacaktır.

İmalatın her aşamasında numuneler alınarak ürünlerin tanımlanan standartlara uygunluğu kontrol edilecektir.

2-İŞLEME PARTİLERİ

Üretim işlemleri natürel ve kavrulmuş iç fındık paketlenmesi olarak iki parti halinde yapılacaktır.

3-FABRİKA VE DEPOLAR

Ofis tarafından bildirilen tarihte yüklenici Ofise tahsis edeceği asgari **200** tonluk ham madde deposunu ve **150** tonluk mamul madde ve yan ürün depolarını, fabrika ünitelerini haşereden arî ve kendisine veya 3. şahısa ait her türlü malı kaldırmış olarak fabrika ve depolarını hazır bulunduracaktır.

4-GÜNLÜK İŞLEME MİKTARI

Ofisten kaynaklanan sebeplerin dışında (mal teslimindeki aksama vs.) Ofişçe kabul edilebilen bir sebebe dayanmadığı sürece yüklenici **günlük olarak en az;**

Kırım devam ettiği sürece,

✓ **80 ton** kabuklu fındığı kırmak,

Natürel iç fındık bitene kadar,

✓ **10 ton** natürel iç fındığı kavurmak,

Kavurulmuş iç fındık bitene kadar,

✓ **8 ton** iç fındığı vakumlu paketlerde ambalajlamak mecburiyetindedir.

Ofis gerekli gördüğü hallerde günlük işleme kapasitelerinde azaltma ya da artırma yapabilir.

5-EMTİANIN ZARAR GÖRMESİ

İhale konusu olan her türlü emtia yüklenici güvencesindedir.

Emtiaya, yüklenici elinde gaz, benzin, mazot, katran, ilaç ve herhangi bir yabancı maddenin bulaşması halinde, bu bulaşma ve sinmenin emtiayı insan ve hayvan sağlığına zararlı kılmış olup olmadığına bakılmaksızın yüklenici, emtia bedelini kayıtsız, Ofis’e derhal ödemekle yükümlüdür.

Bu gibi durumlarda bulaşan ve koku alan emtiadan insan ve hayvan sağlığına zararlı oldukları resmi kuruluş raporları ile belirlenenler yükleniciye verilmez. Bunlar Ofişçe görevlendirilecek bir kurul eliyle imha edilecek ve imha keyfiyeti bir tutanakla belirlenecektir. Yüklenici dilediği takdirde, imha yer ve zamanını Ofisten öğrenmek suretiyle imha esnasında gözlemci olarak hazır bulunabileceği gibi yasal temsilcisini veya vekilini hazır bulundurabilir. Bu takdirde imha tutanağı yüklenici veya onun adına gözlemcilik yapanlar tarafından da imza edilir.

Şayet bu şekilde bulaşan veya koku almış bulunan emtianın insan veya hayvan sağlığına zararlı olmadığı resmi kuruluş raporu ile belirlenirse, emtia yükleniciye verilir. Ofis dilediği takdirde yükleniciye bu emtiayı taahhüdün sonunda ve hesap kesimi sırasında teslim edecektir.

C-İÇ FINDIĞI KAVRULMUŞ FINDIĞA İŞLEME, AMBALAJLAMA VE PAKETLEME KONUSU İLE İLGİLİ ESASLAR

1-İŞLEME YÖNTEMİ

Natürel iç fındıklar TS 1917 İşlenmiş İç Fındık Standardı 1/1.sınıf ve bu şartnamenin A-2.maddesinde belirtilen speklere göre kavrulmuş fındığa işlenecektir.

2-KAVRULMUŞ İÇ FINDIĞIN NİTELİKLERİ

Kavurulmuş iç fındıklar TS 1917’ye göre 1/1.sınıf özelliğinde olacaktır. Kavurmadan alınan iç fındık rutubeti en fazla **% 2** olmalıdır. Bu amaçla kavurmaya verilen ve kavurmadan alınan iç

findıklarda her iki saatte bir rutubet ölçümü yapılarak her iki tarafın imzasının bulunacağı bir kayda bağlanır.

İmalat sırasında Ofis ekibince yapılacak analizlerde istenilen özelliklerin bulunmaması halinde yüklenici işlenmiş fındığı yeniden gereği gibi işlemeye mecburdur. Aksi takdirde bu yüzden doğacak Ofis zararlarını tazmin edecektir.

İmalatta üretilen tüm işlenmiş fındık ve yan ürünler Ofis'e aittir.

3-İÇ FINDIĞIN AMBALAJLANMASI VE PAKETLENMESİ

3.1- İmalattan elde edilecek;

Naturel iç fındıkların 50 tonu,

✓ 13-15 mm kalibreli olarak tamamı 500 gr'lık vakumlu paketlerde ambalajlanacaktır.

Kavrulmuş iç fındıklar,

✓ 13-15 mm ve 11-13 mm kalibreli olanların tamamı 500 gr'lık vakumlu paketlerde ambalajlanacaktır.

✓ 10 mm kalibreli kavrulmuş iç fındık oluşması durumunda ise 11-13 mm kalibreli kavrulmuş iç fındıklarla paçal yapılacaktır.

3.2- İç fındık paketlerinin üzerine yazılacak olan üretim ve son kullanma tarihi sözleşme tarihine göre belirlenecektir. Tamamının raf ömrü 1(bir) yıl olacak şekilde paketleneyecektir.

3.3-Tüm ambalajlı ürünlere ve kolilere ayrı ayrı kendi Barkod numaraları basılacak, kendi standartlarındaki etiket bilgilerini ihtiva edecek şekilde etiketlenecek, Ofis amblemi ve logosu basılacaktır.

3.4- İç fındıklar 8(Sekiz) kilogramlık kolilere ambalajlanacaktır. Ayrıca, paketlerin alt, üst ve aralarına diğeriyle temas etmeyecek şekilde karton bölme konulacaktır.

3.5- İmalattan alınan vakumlu paketler havasının kaçıp kaçmadığının tespiti için hemen kolilere konulmayıp yeterli süre (en az 4 saat) soğutulduktan sonra kontrol edilerek sadece vakumlu olanları kolilere ambalajlanacaktır. Vakumlaması bozulmuş paketler için herhangi bir ek ücret ödenmeden yüklenici tarafından yeniden paketleneyecektir.

3.6- Koliler etiketli dopel koli olup etiket bilgileri bu şartnamenin A maddesinde belirlendiği esaslara göre hazırlanacaktır. Etiket bilgilerinin doğruluğundan yüklenici sorumlu olacaktır.

3.7- Dopel koliler çift dalgalı oluklu mukavva olacak ve uygun olmaması halinde muayenede ret edilme sebebi sayılacaktır.

3.8-Kolilerin kapatılmasında kullanılacak bant, ofis'in belirleyeceği kalite ve çeşitten olmak üzere yüklenici tarafından sağlanacak ve herhangi bir bedel talep edilmeyeceği gibi bunun için Ofisçe ayrı bir ücrette ödenmeyecektir.

3.9-Ofisin belirleyeceği miktarın altında veya üstünde konulmuş olan malların tespiti halinde standart ağırlığında olmayan ambalajlar boşaltılacak ve standart ağırlığına getirildikten sonra ambalaj giderleri yükleniciye ait olmak üzere tekrar ambalajlanacaktır. Ambalaj malzemeleri ve tüm giderler firmaya aittir.

3.10- Kolilerin içerisinde eksik paket olup olmadığının tespiti için her koli emniyet bandı yapılmadan önce seyyar baskülde tartılarak ağırlık kontrolünden geçirilecektir.

3.11-Ayrıca, her bir iç fındık ambalajı üzerine Ofisçe verilecek "Barkot Numarası", "7115"çevre işlem kodu ve "geri kazanılabilir ambalaj sembolü" yazılacaktır.

4-İÇ FINDIĞIN YÜKLEME VE SEVKİYATI

İmalata verilecek iç fındığın kavurma ünitesine aktarılması, imalata verilmesi, paketleme işleminde kullanılacak boş ambalajların ve kolilerin taşınması, imal edilen ürünlerin ambalajlara doldurulması, kolilenmesi ve kolilerin etiketlenip kapatılması, fabrika deposuna nakli, istif, işlenmiş fındıkların kamyonlara yüklenmesi fabrikacıya aittir. Dağıtım nakliyesi ofise aittir.

5-TÜRK GIDA KODEKSİ HÜKÜMLERİ

Hammadde, üretim ve son ürün kalite kontrolünün, Türk Gıda Kodeksine uygunluğu, üretim yapan firmaya aittir. Yüklenici bu hususlarda resmi kurumlara karşı sorumludur.

İmalatta kullanılacak fındık dışındaki hammaddelerin, ambalajlama, paketlenme ve etiketlenme malzemelerinin Türk Gıda Kodeksine uygunluk kontrolü üretim yapan firmaya aittir. Türk Gıda Kodeksi'ne uygun olmayan hususlar tespit edildiği takdirde resmi makamlara karşı yüklenici sorumlu olacak ve bu durumda meydana gelebilecek maddi zararlar yüklenici tarafından Ofis'e ödenecektir.

6-TARTI İŞLEMLERİ

Ofise ait tüm ürünler yükleniciye ait entegre tesisin kendi sahası içerisinde faal ve sağlıklı ölçüm yapabilen en fazla **20 kg** taksimat aralığı olan, mutad damga ve muayenesi yapılmış en az **40 ton'luk** araba baskülü ile seyyar basküllerde Ofis tartı elemanlarının nezaretinde yapılacak olup imalata ait tüm tartı işlemlerinde Ofis kayıtları geçerli olacaktır.

YÜKLENİCİ
İmza ve Kaşe