

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

Ordu ve Giresun Başmüdürlükleri stoklarında bulunan **1.000 ton** (\pm %20 Ofis opsiyonlu) kabuklu fındığın imalat noktasına taşınması, kırılması, kavrulmuş iç fındığa işlenmesi, ambalajlanması ve araca yüklenmesi işidir.

A- GENEL ESASLAR

1- 1.000 ton kabuklu fındık TS 3075 Sınıf 1 kalite toleranslarına göre kırılacak ve kalibre edilecektir.

2- Elde edilen natürel iç fındıklar TS 1917 1/1.Sınıf İşlenmiş İç Fındık Standardına uygun olarak kavrulacaktır. Kavrulma sonucu elde edilecek fındıkların spektleri aşağıda belirtilen maksimum değerleri geçmeyecek şekilde seçilerek paketleneyecektir.

Tüm Boylardaki Natürel İç Fındık 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, fındık kırıntısı ve tozu	: 0,5

Tüm Boylardaki Kavrulmuş İç Fındık 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, fındık kırıntısı ve tozu	: 0,5
- Kısmen zar atmış taneler(benekli)	: 3
- Kızarmış tane	: 3

Yukarıda belirtilen spektlerde seçilerek ayrılan natürel iç fındıklar TS 3075 İç Fındık, kavrulmuş iç fındıklar ise TS 1917 İşlenmiş İç Fındık Standartlarının 3.2 İşaretleme Maddesi'nde belirtilen etiket bilgileri, üretim izin tarihi ve sayısı, adres, üretildiği yer ve muhafaza şartlarını içerecek şekilde dizayn edilmiş Ofis logosu ve barkod numarası basılı ambalajlarda 500 gr'lık vakumlu paketlerde ambalajlanacaktır.

3- Ambalajlanan fındıklar etiketli dopel karton kolilere boşluk kalmayacak şekilde yerleştirilecektir. Ayrıca her paketli fındığın diğeriyle temas etmemesi için aralarına bölme konulacaktır.

4- 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. 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.).

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

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

7- İmalat sırasında her partiden (gerekli hallerde Ofis ekibi tarafından) numuneler alınarak ürünlerin şartlara uygunluğu takip edilecektir. Alınan numunelerde Sözleşme Ek:5'de belirtilen analizler Ofis'in belirlediği bir laboratuvarında, masrafları yükleniciye ait olmak üzere yaptırılacaktır. Analiz sonuçları hem yükleniciye hem de Ofis'e gönderilecektir.

8- İhtiyaç duyulması halinde Ofis farklı imalat ve/veya paketleme 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 fıncığın kırımı ve **10 ton** natürel iç fıncığın kavrulması kontrol amaçlı yapılacaktır. Bu deneme üretiminden istenilen sonucun alınmaması durumunda, ileri sürülen gerekçenin Ofis'çe uygun görülmesi halinde ikinci bir deneme üretimi yaptırılabilir.

Kabuklu fıncıkların fabrikada teslim edilmesi esnasında her araçtaki kabuklu fıncıkları 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 fıncıkların sevk ve teslim analizlerinden tespit edilen sağlam iç, buruşuk iç ve çürük iç oranlarının ortalama değerlerine göre hesaplanan miktarlar ile imalattan alınan tüm iç fıncıkların miktarı karşılaştırılır ve fabrika üretim kaybı belirlenir. "Fabrika Üretim Kaybı %0,75 olarak" kabul edilecektir.

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

2- İŞLEME PARTİLERİ

İmalat, kavrulmuş iç fıncık paketlenmesi olarak tek parti halinde yapılacaktır.

3- GÜNLÜK İŞLEME MİKTARI

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

Kırım devam ettiği sürece,

✓ **60 ton** kabuklu fıncığı kırmak,

Natürel iç fıncık bitene kadar,

✓ **14 ton** natürel iç fıncığı kavurmak,

Kavurulmuş iç fıncık bitene kadar,

✓ **10 ton** kavurulmuş iç fıncığı 500 gr'lık vakumlu ambalajlarda paketleme mecburiyetindedir.

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

3- EMTİANIN ZARAR GÖRMESİ

İhale konusu olan her türlü emtia yüklenici güvencesindedir.

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

1- İŞLEME YÖNTEMİ

Natürel iç fıncıklar TS 1917 İşlenmiş İç Fındık Standardı 1/1.sınıf ve bu şartnamenin A-2 maddesinde belirtilen speklere göre kavurulmuş fıncığa işlenecektir.

Kavurmadan alınan iç fıncık rutubeti en fazla **%2** olmalıdır. Bu amaçla kavurmaya verilen ve kavurmadan alınan iç fıncıklarda 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 fıncığı yeniden gereği gibi işlemeye mecburdur. Aksi takdirde bu yüzden doğacak Ofis zararlarını tazmin edecektir.

İmalatta üretilen tüm işlenmiş fındık ve yan ürünler (fındık kabuğu ve fındık zarı hariç) Ofis'e aittir.

2- İÇ FINDIĞIN AMBALAJLANMASI VE PAKETLENMESİ

2.1- 11 mm ve üzeri kalibreli natürel iç fındıklar kavrulmuş iç fındığa işlenecektir. İmalattan elde edilecek; İç fındıklarda boylama, 11-13 mm ve 13 mm ve üstü şeklinde yapılacaktır.

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

2.3-Tüm ambalajlara ve kolilere ayrı ayrı kendi Barkod numaraları ile kendi standartlarındaki etiket bilgilerini ihtiva edecek şekilde ve Ofis logosu basılacaktır. Ofisçe uygun görülmesi durumunda baskısız koliler kullanılabilir ancak kendi standardındaki bilgileri ihtiva edecek şekilde etiketlenecektir.

2.4-İç fındıklar **10 (on)** kilogramlık kolilere ambalajlanacaktır. Ayrıca, paketlerin aralarına diğeriyle temas etmeyecek şekilde bölme konulacaktır. Kolilerin dışına son tüketim tarihi basılacaktır.

2.5- 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.

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

2.7- Dopel koliler çift dalgalı oluklu mukavva olacak ve uygun olmaması halinde muayenede reddedilme sebebi sayılacaktır.

2.8-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.

2.9- Her koli **TMO baskılı** emniyet bandı ile bantlanacak ve bantlanmadan önce kolilerin içinde eksik paket olup olmadığının tespiti için seyyar baskülde tartılarak ağırlık kontrolünden geçirilecektir.

2.10- İmalatta, ambalajlanan her bir koli için yabancı madde kontrolünün yapılması amacıyla Yüklenici tarafından metal detektör bulundurulacak ve koli kontrolleri görevli Ofis personeli ile beraber yapılacaktır.

2.11- Ayrıca, her bir iç fındık ambalajı üzerine Ofisçe verilecek "Barkod Numarası", "7115" Çevre İşlem Kodu, "Geri Kazanılabılır Ambalaj Sembolü" ve "Yerli Üretim" sembolü yazılacaktır.

3- TÜRK GIDA KODEKSİ HÜKÜMLERİ

Hammadde, üretim ve son ürün kalite kontrolünün, Türk Gıda Kodeksine uygunluğu, üretim yapan firmaya aittir. Yüklenici bu hususlarda resmî 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 resmî makamlara karşı yüklenici sorumlu olacak ve bu durumda meydana gelebilecek maddi zararlar yüklenici tarafından Ofis'e ödenecektir.

YÜKLENİCİ
İmza ve Kaşe