

**CEYLANPINAR TARIM İŞLETMESİ MÜDÜRLÜĞÜ**  
**2 ADET YAŞ FISTIK SOYMA ÜNİTESİ VE MÜŞTEMİLATI ALIMINA AİT**  
**TEKNİK ŞARTNAME**

**TANIMLAR:**

Bu şartnamede geçen,

**İşletme** :Ceylanpınar Tarım İşletmesi Müdürlüğü'nü  
**Yüklenici** : Fiyat teklifi veren gerçek yâda tüzel kişiyi,  
**Firma** :İhaleye katılan gerçek yada tüzel kişiyi,  
**İdare** :Ceylanpınar Tarım İşletmesi Müdürlüğü yönetimini.

**Teknik Eleman:** Ceylanpınar Tarım İşletmesi Müdürlüğü emrinde çalışan teslimat, kontrol ve muayene işlerini takiple görevlendirilen teknik personel.

**KONU**

Ceylanpınar Tarım İşletmesi Müdürlüğü Bahçe Tesislerinde üreticiliği yapılan Antep / Siirt çeşidi fıstıkların işlenmesinde kullanılacak olan 2 adet Yaş Fıstık Soyma Ünitesi ve Müştemilatı Alım İşi ve İşletmenin belirlediği tesise belirtilen ekipmanların montajı işine ait teknik şartnamedir.

Her ünite de :

- 1 Adet Yer Bunkeri
- 1 Adet Taşıma Bandı
- 1 Adet Çiftli Pantolon /Klepe
- 2 Adet Fıstık Soyma Kazanı
- 1 Adet Çalka Eleği
- 1 Adet Tilf Helozonu
- Elektrik Pano ve Tesisatı olacaktır.

**A - GENEL HÜKÜMLER**

- a. 2 adet Yaş Fıstık Soyma Ünitesi ve Müştemilatı Ceylanpınar Tarım İşletmesi Müdürlüğü, Merkez İşletme Fıstık İşleme ve Hazırlama Tesisi Ceylanpınar / Şanlıurfa adresine monte edilecek olup 2 adet Yaş Fıstık Soyma Ünitesi ve Müştemilatı kurulumunda nakliye, montaj, sigorta, vinçi kurtarıcı ve konaklama firmaya ait olacaktır. 2 adet Yaş Fıstık Soyma Ünitesi makine ve ekipmanları çalışır vaziyette ve tüm ayarları yapılmış olarak teslim edilecektir
- b. Yüklenici, çalıştıracağı personelin kimlik bilgilerini yürürlükte bulunan mevzuata uygun olarak ilgili kurumlara (SGK, Maliye, Kolluk Kuvvetleri vs.) zamanında bildirmek zorundadır. Çeşitli suçlardan aranan ve çalıştırılması sakıncalı olan kişilerin ihale konusu işlerde çalıştırılması halinde doğacak tüm sorumluluk yükleniciye aittir.
- c. Yüklenici, kendisine bağlı personelin her türlü tedbirsizlik, dikkatsizlik, kasıt, kusur ve ihmallerinden kaynaklanan, İşletmeye ve 3. şahıslara karşı verdiği maddi ve manevi zararlardan sorumludur. Bu durumdan dolayı İşletmenin uğradığı zarar ve 3. şahıslar tarafından İdareden talep edilebilecek her türlü maddi ve manevi tazminatlar yükleniciye rücu edilir.
- d. Yüklenici tarafından çalıştırılan işçiler, yasal çalışma yaş sınırları içerisinde olacak ve çalışmayacak kadar yaşlı olmayacaktır. Yüklenici, ağır ve tehlikeli işler yönetmeliği kapsamında çalışacak işçiler için gerekli raporları almak ve ilgili meslek için gerekli olan

mesleki yeterlilik belge ve ehliyet sahibi olmak zorundadır.

- e. Çalışma saatlerini; 4857 sayılı İş Kanununa uygun olarak İşletme ve yüklenici birlikte düzenler. İşletme, hafta tatili, Ulusal Bayram ve genel tatil günlerinde çalışma talep ettiği takdirde, yüklenici bu talebi karşılamak zorundadır.
- f. Yükleniciye bağlı işçilerin İşletmeye ait herhangi bir tesis, makine, alet veya ekipmana zarar vermesi halinde, söz konusu makine, alet-ekipman veya tesisin bedeli ya da duruma göre oluşan hasar bedeli yükleniciden tahsil edilir.
- g. Yüklenici adına çalışan işçilerin puantaj kayıtları yüklenici tarafından tutulur. SGK ve diğer tüm mevzuatla ilgili mükellefiyetlerden yüklenici sorumludur. Tutulan puantaj kayıtları imzalı olarak işletmeye ibraz edilecektir.
- h. Yüklenici, çalıştırdığı işçiler için 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanununa göre gerekli tedbirleri almak zorundadır. 5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu ve 4857 sayılı İş Kanunu çerçevesinde iş kazalarından yüklenici sorumludur.
- i. İşçi sağlığı bakımından yapılacak işin özelliğine göre kullanılması zorunlu olan her türlü alet, araç, gereç ve koruma malzemesi (koruyucu gözlük, maske, eldiven, çapa, giyim koruma malzemesi vs.) yüklenici tarafından karşılanır. Bu malzemelerin kullanılmamasından dolayı, meydana gelebilecek olumsuz sonuçlardan yüklenici sorumludur.
- j. Yüklenici, sigortasız işçi çalıştıramaz. Sigortasız işçi çalıştırmaktan dolayı, ilgili kurumlarla doğacak her türlü ihtilaftan ve cezai müeyyidelerden yüklenici sorumludur.
- k. Yüklenici ve işçilerine her çalışılan vardiya için bir öğün, öğlen veya akşam olmak üzere ücretsiz yemek verilir. Diğer yemek talepleri İşletme imkânlarının yeterli olması durumunda ücreti mukabilinde verilebilir. Yemek teslim yeri işletme merkezindeki mutfaktır. Yemek nakli yüklenici tarafından sağlanacaktır. Yemek taşıma kapları, tabak çatal kaşık vs. yüklenici tarafından karşılanacaktır.

## **B - 2 ADET FISTIK SOYMA ÜNİTESİ TEKNİK ÖZELLİKLER**

1. Makine ekipman ve müştemilatı halen firmasınca üretimi yapılan, yeni ve en son model olacaktır. Her ünite içerisinde 2 adet fıstık soyma kazanı bulunacaktır.
2. Teklif edilen 2 adet Yaş Fıstık Soyma Ünitesi ve Müştemilatına ait proje, kullanılacak malzeme özellikleri ve cinsi belirtilecektir.
3. Teklif ile birlikte her bir makine için ayrı ayrı olmak üzere ikişer adet yedek parça kataloğu ile kullanma ve bakım kitabı verilecektir. Ayrıca teklif edilen makinelerin teknik özelliklerini içeren 4'er adet prospektüs ( bir adedi firma tarafından kaşeli ve imzalı olacak ) verilecektir.
4. 2 adet Yaş Fıstık Soyma Ünitesi ve Müştemilatı elektrik motorlarının cinsi, markası, gücü ve miktarı belirtilecek olup, elektrik motorları 220 / 380 volt ve 50 Hz şebeke elektriği ile çalıştırılacaktır.
5. Makineler TS EN ISO standartlarına uygun üretilecek; Teklif veren firmalar Avrupa Birliği 2006/42/AT veya 2006/42/EC direktiflerinin gerektirdiği şartlara uygun olduğunu taahhüt edecek ve teklifte belirteceklerdir.
6. Firmalar tekliflerinde, makine ekipman ve müştemilatının teslim sürelerini belirtecektir.
7. "Belirtilecektir" ibaresi yazılı bölümler istekliler tarafından, eksiksiz bir şekilde teknik şartnameye cevaplar başlığı ile tek bir sayfada belirtilecek ve teklif mektubunda sunulacaktır.

## **2 ADET FISTIK SOYMA ÜNİTESİ EKİPMANLAR**

1. **Yer Bunkeri**

0.0 0.0 0.0 0.0

- İlk gelen ürünü bekletmeye ve belli bir düzende ürünü aktarmaya yarar.
- 1500 mm X 1500 mm X 1470 mm ölçülerinde imal edilecektir.
- İnşaat aşamasında gerekli çukur ve beton işlemleri için ölçü verilecektir.
- Et kalınlığı en az 2 mm Kutu profilden üretilen şase; elektrostatik toz boya ile boyalı olmalıdır.

## 2. Yükleme Bandı

- Ürünün, soyma ve çeltik makinalarına yüklenmesine yarar.
- Kapasite en az 2500 kg / saat olacaktır.
- Motor gücü en az 1,5 kw olacaktır.
- Bant genişliği en az 600 mm olacaktır.
- Bant uzunluğu; saatte 2500 kg mahsul taşımaya yetecek eğimde ve uzunlukta olacaktır.
- Şase ölçüleri 750 mm x 6000 mm olacaktır.
- Bant eğimi taşıyabilmesi için ayak bağlantıları olacaktır.
- Bant malzemesi lades desenli veya dengi en az 6 mm kalınlığında olacaktır.
- Et kalınlığı en az 2 mm Kutu profilden üretilen şase; elektrostatik toz boya ile boyalı olacaktır.

## 3. Ciftli Pantolon

- Yükleme bandı ile gelen ürünü ikiye ayırmaya ve yönlendirmeye yarar.
- Üzerindeki manuel klepe ile, istenilen soyma kazanına ürünü yönlendirir.
- Fırınlanmış toz boya sistemi olacaktır.
- Kapasite Minimum saatte 2500 kg.

## 4. Fıstık Soyma Makinası (2 li)

- Fıstık soyma ünitesi, Antep fıstığı üzerinde bulunan kırmızı kabuğun temizlenmesi ve atılması işleminde kullanılır.
- Boyutları En 1700x boy 4500x yükseklik 1300 mm ölçülerinde olacaktır.
- Sehpa 5 mm lazer sac şekillendirmeli olmalıdır. Mukavemet yükünü artırması için özel olarak dizayn edilmelidir.
- Üst çerçevesi en az 100 x 100 x 3 mm kutu profilden olacaktır.
- Platform Üstü İş sağlığı ve Güvenliği Yönetmeliğine uygun kaymaz desenli sac olacaktır.
- Korkuluk malzemesi çap 34,7 mm borudan ve 5 mm lazer kesim ayaklardan olacaktır.
- Çıkış merdiveni İş sağlığı ve Güvenliği Yönetmeliğine uygun olacaktır.
- Yürüme yolları İş sağlığı ve Güvenliği Yönetmeliğine uygun olacaktır.
- Makine koruma ve muhafaza kapakları bombeli sac kapak olacaktır.
- Kapakları cıvatalı sistem olmayacak. Geçme sistem olacaktır. Kolay açılıp kapanacaktır.
- Elektrostatik toz boya ile boyalı olacaktır.
- Soyma kazanları kapasitesi her ürüne göre değişiklik gösterebilir. Kuru kırmızı ıslanmış fıstığı soyma kapasitesi 2 kazan için en az 2000 kg / saat, yaş fıstık için en az kapasite 2500 kg/ saat olacaktır.
- Soyma kazanları aynı sehpa üzerinde 2 takım olacaktır.

A11

M

S

- Soyma kazan çapı 1 tanesi için, en az 900 mm, yüksekliği 900 mm olacaktır.
- Soyma kazanları AISI 304 kalite paslanmaz saçtan olacaktır.
- Üst kısmında açma kapama kapağı olacaktır.
- Kapak üzerinde pleksiglas gözetleme yeri olacaktır.
- Kapak üzerinde 2 adet ürün giriş noktası olacaktır. Çap 400 mm olacaktır.
- Ön kapak açılma sistemi pistonlu kapak sistemi olacaktır.
- Alt kısımda döküm yatak sistemi kullanılacak olup, çift bilyalı olacaktır.
- Yataklar içerisinde alttan ve üstten keçe sistemi olacaktır.
- Motor gerdirme sistemi olacaktır.
- 2 adet en az 22 kW 900 d/d elektrik motoru olacaktır.
- Tabla mil çapı en az 90 mm olacaktır.
- Büyük kayış kasnağı göbekten konik sıkma olacaktır.

##### **5. Çalka Eleği**

- Çalka eleği, soyma kazanlarından çıkan, fıstıkla beraber gelen tilfleri temizlemeye yarar.
- Elektrostatik toz boya ile boyalı olacaktır.
- Temizleme elek ölçüleri 1000x3000x2 mm olacaktır.
- Elek malzemesi AISI304 paslanmaz olacaktır.
- Elek şasesi komple AISI 304 kalite paslanmaz saçtan olacaktır.
- Elek alt kısmında tilf ve su toplanma havuzu olacaktır.
- Havuz makineye akuple olacak ve AISI 304 kalite paslanmaz saçtan üretilmiş olacaktır.
- Muhafaza üzerinde kayış gözetleme penceresi olacaktır.
- 1 adet motor gücü en az 2,2 kW 900 d/d olacaktır.

##### **6. Tilt Helezonu**

- Soyma makinesinden çıkan tilf artıkları ve suyun birbirinden ayrıştırılması sağlanır. Dikey olarak çalışan römorka tilfi taşımada kullanılır.
- Helezon 2 kat cidarlı olacaktır.
- İç cidar en az 2 mm kalınlığında delikli AISI304 kalite paslanmaz sac olacaktır.
- Dış cidar en az 1,5 mm kalınlığında AISI 304 kalite paslanmaz sac olacaktır.
- Giriş ve çıkış olukları olacaktır.
- Üzerinde 1 adet en az 3 kW motor olacaktır.
- Dikey olarak çalışacaktır.

##### **7. Elektrik Pano ve Tesisatı**

- Tüm elektrik tesisatında 2 adet, kontrol panosunda 1 adet olmak üzere her üniteye 3 adet acil durdurma butonu olacaktır.
- Her Ünitenin kontrol panosu ve tesisatı ayrı olacak; gerektiğinde ayrı ayrı çalıştırılacaktır.
- Tüm Sistem Ana Kontrol Panolarından kontrol edilecektir.
- Kontrol Panosu Türkçe menü olacaktır.
- Kumanda panoları , toz ve pislik girmeyen CE standartlarına göre imal edilecektir.
- Kullanılacak olan invertörler ( Hız Kontrol ) CE standartlarına uygun olacaktır.

- Elektrostatik Fırınlanmış Toz Boya Sistemli Pano şeklinde imal edilecektir.

### **C. GARANTİ**

- a. Garanti süresi 2 adet Yaş Fıstık Soyma Ünitesi ve Müştemilatının kesin kabulünün yapıldığı tarihten itibaren en az 24 ay olacak ve bu garanti süresi teklifte belirtilecektir. Garanti müddeti içerisinde malzeme ve imalat hatasından meydana gelecek arızaların giderilmesi, parça ve parça değişim masrafları ücretleri firmaya aittir.
- b. Garanti süresi içinde satın alınan 2 adet Yaş Fıstık Soyma Ünitesi, ve Müştemilatında 3 defa aynı arızalar meydana geldiği takdirde arıza yapan ünite veya parçaların tamamı bedelsiz olarak (arıza nedenleri giderilmiş olarak) yenisi ile değiştirilecektir.
- c. Garanti süresi bittikten sonra firmalar en az 10 yıl süre ile ücretli olarak servis hizmeti vereceklerine ve 10 yıl süre ile ücretli yedek parça tedarik edebileceklerine dair taahhütname vereceklerdir.

Yukarda belirtilen garanti maddeleri ile ilgili yükümlülüklerden, yüklenici firma sorumlu olacaktır.

### **D. FİYAT**

1. Firmalar TL/Adet cinsinden teklif vereceklerdir.

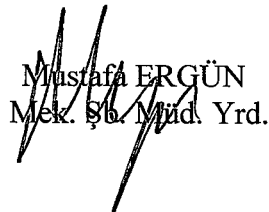
### **E. İŞİN SÜRESİ**


Yüklenici taahhüdün tümünü, iş yeri teslimi tarihinden itibaren 90 ( doksan ) gün içerisinde tamamlayarak geçici kabule hazır hale getirmek zorundadır.

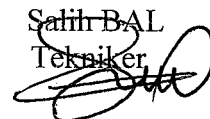
### **E. TESLİMAT VE MUAYENE**

Alımı yapılacak olan 2 adet Yaş Fıstık Soyma Ünitesi ve Müştemilatının, teslim işlemleri, yüklenici firma tarafından, montajı kurulumu ve gerekli testleri yapıp, çalışır durumda teslim edilecektir. Kurulumu ve İşletmeye alınması için gerekli her türlü ekipman - teçhizat ve malzeme yüklenici firma veya ürünün yetkili servisleri tarafından karşılanacaktır. Teslim tarihi, teslim süresi kısa olan teklifte tercih nedeni olabilecektir. 2 adet Yaş Fıstık Soyma Ünitesi ve Müştemilatının teslimi, ön muayenesi ve kesin kabulü Ceylanpınar Tarım İşletme Müdürlüğünde mal alımları denetim muayene ve kabul işlemlerine dair yönetmelik gereği yetkili heyetçe yapılacak, muayene sırasında tüm ikmaller (yağ, su vb.) tam yapılmış ve faal durumda hasarsız olarak teslim edilecektir. Tesellüm, teslimi yapılan 2 adet Yaş Fıstık Soyma Ünitesi ve Müştemilatının gerekli testleri yapıldıktan ve yeterli görüldükten sonra yapılacaktır.

### **CEYLANPINAR TARIM İŞLETMESİ MÜDÜRLÜĞÜ**

  
Mustafa ERGÜN  
Mek. Şb. Mnd. Yrd.

  
Olcay AĞA-YA  
Ziraat Mühendisi

  
Salih BAL  
Tekniker