

CEYLANPINAR TARIM İŞLETMESİ MÜDÜRLÜĞÜ

2024 YILI TAHMİNİ (8.000 TON) 2024 YILI DALINDA, YAŞ, SALKIMLI ANTEP FISTIĞI

ÜRÜN PAYLAŞIMLI SATIŞ İHALESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 1) Satışa sunulan fıstıkların şartnamedeki mevkileri, dekarları belirtilen parsellerden el ile toplatılması, bahçeden salkımlı fıstıkların römorklara yüklenmesi, römorktaki fıstıkların kamyonla doldurulması, kamyonun fıstık kavlatma tesisine nakliyesi, kavlatılan fıstıkların dolu/boş ayrılarak güneşe serilerek kurutulup torbalaştırılması, torbalaştırılmış aynı fıstıkların tartıldıktan sonra işletme ambarına istiflenmesi işidir. Müşteri, fıstıkları işletmenin istediği süre ve zamanda toplamak zorundadır.
- 2) Fıstık toplama işinin süresi, bahçenin müşteriye tesliminden itibaren, azami 45 gündür. Günlük işleme kapasitesine göre, ihtiyaç duyulan kavlatma, dolu/boş tesisi ve kurutma sahası ile ilgili yükümlülükler müşteriye aittir.
- 3) İşletmenin hasat edilecek parsellerin güvenliği yükleniciye aittir. Yüklenici ihale edilen parsellerde 24 saat bekçi bulunduracaktır. Bekçi sayısı işletme yetkili personellerince belirlenecektir.
- 4) Toplamaya önce ağaç diplerine dökülen fıstıklardan başlanır; sonra ağaç altına sergi serilir ve daldaki fıstıkların toplanmasına geçilir. Ağaç altındaki serginin dışında kalan fıstıklar da toplanacaktır.
- 5) Fıstık salkımları (cumba) el ile kırılarak toplanır ve torbaların içine konur.
- 6) Salkımlara kesinlikle gelberi veya sopa ile vurulmayacaktır.
- 7) Salkımlar kırılırken kara gözlere zarar verilmeyecektir. Salkımlar daldan sıyrılarak koparılmayacaktır.
- 8) Ağaçlara dal ve sürgün kırma şekliyle zarar verilmeyecektir.
- 9) Ağaç dalında meyveli ya da meyvesiz; salkım bırakılmayacaktır.
- 10) Ağaçların yüksek kısımlarındaki fıstıklar merdivenlerle toplanacaktır. Ağaçta meyve bırakılmayacaktır, toplama sırasında kesinlikle yaprak koparılmayacaktır.
- 11) Torbaların içinde yaprak, toprak, çöp, taş vs. olmayacaktır. Torbaların içerisine konulacak salkımlı fıstıkların içinde bulunan yaprak, toprak, çöp, taş vs. işçiler tarafından temizlenecektir.
- 12) Torbalara doldurulmuş salkımlı fıstıklar işçiler tarafından römorka yüklenir.
- 13) Römorka yüklenen fıstık torbaları kamyon kasasına torbalar boşaltılarak yüklenir.
- 14) Kavlatma tesisine gönderilecek araçlar işletme kantarına boş dolu tartımı yapılacaktır. Dolu olan araçlar işletmenin vermiş olduğu sevk irsaliyesiyle işletmeden kavlatma tesisine gidecektir. Her araç işletmenin belirlediği araç eşliğinde kavlatma tesisine gidecektir.
- 15) Ceylanpınar Tarım İşletmesi Müdürlüğüne ait olan Antep fıstığı mahsulünün kavlatma tesislerine nakliye esnasında kaza, hırsızlık, yangın ve sel vb. olaylardan etkilenmesi müşterinin sorumluluğunda olup, hasat süresinden işletmeye teslim edilecek bütün fıstıkların nakliyesinde kullanılacak bütün motorlu araçlarda araç takip sistemi takılı ve çalışır halde olacaktır.
- 16) Fıstık kavlatma tesisi işletme yetkilileri tarafından görülüp onaylandıktan sonra kavlatma işlemi yapılmaya başlanılacaktır.
- 17) Toplanan yaş salkımlı cumbalı fıstıkları kavlatılması bir sonraki güne bırakılmayacaktır.
- 18) Kavlatma tesisine gelen mahsulün kavlatma işlemi aynı gün yapılacaktır. Kavlatma tesisinin arızalanması durumunda başka kavlatma tesisinde kavlatılma işlemi işletme yetkililerinin onayı ile yapılacaktır.
- 19) Her kavlatma tesisinde ve kurutma alanında işletme personelleri ve bekçileri hasat süresince olacaktır. İşletme personelinin barınabilmesi için gerekirse işletme kızakları gönderilebilecektir.
- 20) Müşteri tarafından toplanılan yaş (cumbalı) fıstıklar, fıstık kavlatma tesislerine kamyon ile taşınır.
- 21) Kavlatma tesisinde fıstığı kamyonla boşaltma, makineye yavaşlatma, makinede işleme, kavlatılan fıstığı römorka yükleme, sergi alanına fıstığı serme vb. işçilikler müşteriye aittir.
- 22) Kavlatılan fıstıkların dolu boş ayrımı yapıldıktan sonra dolu fıstıklar güneşe serilecektir.

- 23)** Boş fıstıklarda güneşe serilip kurutulduktan sonra torbalayarak işletmeye ücretsiz olarak teslim edip işletmenin uygun gördüğü alana istifleyecektir. Boş fıstıklara herhangi bir ücret ve ürün karşılığı verilmeyecektir.
- 24)** Kavlatılan fıstıklar beton saha üzerine kalın naylon veya branda serildikten sonra güneşe ince tabaka halinde serilerek güneşte kurutulacaktır. Kurutma makinasında, fırında, sıcak hava makinalarında kesinlikle kurutulmayacaktır.
- 25)** Kurumaya bırakılan fıstıkların karıştırılması için dışarıda kullanılmayan temiz ayakkabı veya terlik kullanılacaktır.
- 26)** Kavlatılan fıstığın sergi alanındaki harmanlama, dolu boş ayırma, karıştırma, torbalama, yükleme istifleme işlemleri müşteriye aittir.
- 27)** Mahsulün kavlatma tesislerindeki bekçiliği, çiftçinin ürünü ile karışmaması ve yangın, yağmur v.s. risklerden korunması müşterinin sorumluluğundadır.
- 28)** Kavlak kuru dolu fıstıkların içinde kesinlikle boş fıstık olmayacaktır. Boş fıstık olması durumunda dolu boş ayırma yapıldıktan sonra fıstıklar torbalanacaktır. Torbalar 60 cm eninde 100 cm boyunda ve 110 gr olan polietilen temiz, kullanılmamış, baskısız ve beyaz torbalara doldurulduktan sonra torbaların ağız dikiş makinası ile dikilecektir. Torbalama ve dikiş işlemi işletme personelinin gözetiminde yapılacaktır.
- 29)** Kuru kavlak fıstığın dolu boş ayırma için makineye vurulması, taşınması, yüklenmesi, boşaltması, torbalanması müşteriye aittir.
- 30)** İşletmenin fıstık bahçelerinden toplanıp kurutulan aynı fıstıklar işletmeye teslim edilecektir.
- 31)** Günlük olarak torbalanmaya hazır kuru kavlak dolu fıstıklar torbalanmadan önce tüm fıstıklar bir araya getirilip karıştırıldıktan sonra torbalanacaktır.
- 32)** İşletmenin Merkez, Beyazkule ve Gümüşsu tesislerinde bulunan ambarlarına kamyonlarla nakliyesi ve torbalanmış ürünlerin istiflenmesi işletme yetkilisinin gösterdiği şekilde yapılacaktır. İşletmenin ambarlarına istiflenecek torbalı fıstıklar fıstıkların istifleme işçiliği müşteriye aittir.
- 33)** İşletmeye gelecek olan elek altı, dolu yada boş fıstıklar ayrı ayrı araçlarla gönderilip işletme kantarında tartılacaktır. İşletmeye teslim edilecek fıstıkların tartımında işletme kantarı dikkate alınacaktır.
- 34)** İşletmeye teslim edilen torbalı fıstıkların torba darası düşüldükten sonraki net miktar esas alınacaktır.
- 35)** Antep, Siirt ve Ohadi çeşidi fıstıklar karıştırılmadan hasadı, nakliyesi, kurutması, torbalama ve istiflenmesi ayrı ayrı yapılacaktır.
- 36)** Kuru kavlak fıstığın torbalanmadan önce nem oranı ölçülecektir. Kuru kavlak fıstığın nem oranı %5 ve altında olmalıdır. Nem ölçme cihazı için müşteri işletmeden talepte bulunmayacaktır. Nem oranı %5'in üzerinde olan fıstıkların torbalanma işlemi yapılmayacaktır.
- 37)** Kavlatıldıktan sonra sergi alanında kurumaya bırakılan fıstıkların, olumsuz hava şartlarından etkilenmemesi için, İşletme Müşteriden üzerinin örtülmesi veya kapalı bir alana taşınması talebinde bulunabilir ve müşteri bu talebi yerine getirmek zorundadır.
- 38)** Torbalanan fıstıklar müşteriye ait kamyonlarla Ceylanpınar Tarım İşletmesi Müdürlüğü'ne teslim edilecektir. Nakliye, kamyon, yakıt, şoför, işçilik, torba vb. giderler müşteriye aittir.
- 39)** Müşteri fıstık toplamada çalıştıracağı işçilerin isimlerini ve kimlik bilgilerini ilgili kanun gereği ilgili kurumlara (SGK, Maliye, Kolluk Kuvvetleri vs) zamanında bildirmek ve yasa gereği bu işçilerle ilgili ödenmesi gereken vergi, harç, sigorta primi vs ödemek zorundadır. Bu yüzden meydana gelecek hukuki sonuçlardan müşteri sorumludur. Çeşitli suçlardan aranan ve çalıştırılmasında sakınca bulunan kişilerin çalıştırılmasının sorumluluğu da müşteriye aittir. Bu konuda İşletme sorumluluk kabul etmez.
- 40)** Müşterinin çalıştırdığı işçiler işletmenin genel çalışma şartlarına uymaya, işletmenin mal ve tesislerini korumaya mecburdur. Müşterinin çalıştırdığı işçilerin tedbirsizlik; kasıt, kusur ve ihmalden dolayı işletmenin uğradığı her türlü zarar ziyandan Müşteri sorumludur. Tespit edilen zararlar tutanağa bağlanır ve Müşteriden tahsil edilir.
- 41)** Müşterinin çalıştırdığı işçilerin işletmeye geliş-gidiş ve işletme içerisindeki taşınmaları Müşteriye aittir. (Karayolları trafik kanununun 65 /1-f maddesine göre işçi taşınmasında otobüs, minibüs gibi vasıtalar kullanılacaktır. "Araç üzerinde açıktan insan taşımak "suç teşkil ettiğinden Müşteri işçileri açık araç

üzerinde taşıtmayacaktır.) İşçilerin işyerine getirilip götürülmesi esnasında trafik kurallarına uygun hareket edilip edilmeyeceğinin kontrol edilmesi Müşteriye ait olup; bu yüzden doğabilecek maddi ve manevi zararlar Müşteriye aittir. Bu konuda İşletme sorumluluk kabul etmez.

- 42)** İşin Teknik Şartnamede belirtilen esaslarda yürütülmemesi durumunda, işletmenin işi geçici olarak durdurma; tekrar veya telafi ettirme ve gerekli diğer tedbirleri alma hakkı vardır.
- 43)** Müşteri, bu şartname esasları dahilinde üstlendiği işin ifasında “İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Tüzüğü” hükümleri ile diğer mevzuata uymakla hükümlüdür. Müşteri bu yükümlülüğe uymaması sonucu meydana gelecek kazalar ve hukuki sonuçlardan sorumlu olacaktır. Bu konuda İşletme sorumluluk kabul etmez.
- 44)** Müşteri işin ifası sırasında çalıştırdığı işçilerin beden bütünlüklerinin ihlali ve ölümleri ile sonuçlanan kazaların hukuki neticelerinden sorumludur. Müşteri ayrıca yine işin ifası sırasında işçilerin 3’üncü şahıslar ve bu şahısların menkul ve gayrimenkul mallarına verdikleri zararlardan ve gayrimenkul mal hukuku ve haksız fiillerden doğan sorumluluğunun karşılığı olan tazminattan da sorumludur. Müşteri bu hususlarda idareden herhangi bir ödeme talebinde bulunamaz.
- 45)** Fıstık mahsulünün kavlatma tesislerine nakliye esnasında kamyonların tartım istasyonlarına girmesi ve yasal hükümleri yerine getirmek müşterinin sorumluluğundadır. Kamyonların nakliye esnasında aşırı hız, gereğinden fazla miktarda mal yüklemesi, trafik cezaları, 3.şahıslara verilen maddi ve manevi kayıplar müşterinin sorumluluğundadır.
- 46)** Müşterinin binek aracı ve işçi servisi fıstık bahçesine giriş ve çıkışlarda işletme yetkilisine haber verecektir. Müşterinin sivil aracı ve işçi servisleri fıstık bahçesinden ayrılırken işletmenin güvenlik personeline arama yapılacaktır. İş bitiminde işçilerin servise binmeden önce güvenlik personeline üst araması yapılarak araması yapılmış servise binecektir.
- 47)** İhale edilen partilerin içinde bulunan parsellerin haricinde başka parsellerden fıstık toplanmayacaktır.
- 48)** Fıstıkların hasat olgunluğuna gelebilmesi için fıstık hasadına ara verebilir ve bu ara verilen süre hasat süresine ilave edilir.
- 49)** Hasat çalışma saati ve süresini işletme yetkilileri belirler. Gerekğinde fazla çalışma yaptırılabilir.
- 50)** Teslim edilen parsellere işletmemizce herhangi bir kültürel (Çapa, Sürüm) ya da zirai mücadele (İlaçlama bakım vb.) yapılmayacaktır.
- 51)** Kültürel işlemlere ihtiyaç duyulması halinde (idareden izin alındıktan sonra) müşteri kendisi yapacaktır. Satışa sunulan fıstık bahçelerinin sulama zamanı ve miktarını işletme teknik personeli belirleyecektir.
- 52)** Fıstığın toplanması, nakliyesi, işlenmesi, kurutulması, torbalanması ve İşletmeye teslim edilmesi gibi tüm süreçlerde ihtiyaç duyulan; sergi, branda, çadır, traktör, römork, kamyon, kavlatma tesislerinin ücreti, yakıt, şoför, torba, çuval, gelberi v.b. her türlü malzeme ve gider müşteriye ait olacaktır. Müşteri işletmeden bu ihtiyaçlara dair talepte bulunmayacaktır.
- 53)** Yüklenici tarafından toplanılan Antep fıstığı mahsulü nakliye esnasında veya kavlatma tesisinde herhangi bir sebepten (deprem, sel, yangın, yağmur, hırsızlık vb) zarar görmesi halinde Antep fıstığı mahsulünün güncel kuru kavlak piyasa fiyatı (TL/kg) yükleniciden tahsil edilir. Hesaplama yapılırken zarar gören miktar x güncel kuru kavlak Antep fıstığı mahsulü hesabıyla yükleniciden tanzim edilecek toplam ücret hesaplaması yapılacaktır. Yüklenici buna itiraz edemez.

İş bu teknik şartname 53 (elliüç) maddeden oluşmaktadır.

CEYLANPINAR TARIM İŞLETMESİ MÜDÜRLÜĞÜ

Fatih DAŞ

Kadir KOŞAR

Bahçe Bitkileri Ar – Ge Müd Yrd.

İşletme Müdür V.