

KRUVASAN İMALATHANE YAPIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ


1. **İŞİN SAHİBİ** : ANKARA HALK EKMEK VE UN FABRİKASI A.Ş.
2. **İŞİN ADI** : KRUVASAN İMALATHANE YAPIMI İŞİ
3. **TANIMLAR** : Bu teknik şartnamede
 - 3.1.1. **İDARE** : Ankara Halk Ekmek Ve Un Fabrikası A.Ş.
 - 3.1.2. **YÜKLENİCİ** : İşi Yapacak Gerçek / Tüzel Kişi
4. **İŞİN YAPIM ŞEKLİ** : Mal alımı
5. **AMAÇ** : Bu teknik şartname, aşağıdaki maddelerle tanımlanmış olan, Ankara Halk Ekmek ve Un Fabrikası A.Ş. 'nin ihtiyacı olan **"KRUVASAN İMALATHANE YAPIMI"** işi, malzemelerinin teknik özelliklerini, emniyet tedbirlerini ve garanti şartları ile diğer hususları kapsar.
6. **KAPSAM** : Ankara Halk Ekmek Ve Un Fabrikası A.Ş. 'nin ihtiyacı olan **"KRUVASAN İMALATHANE YAPIMI"** işini kapsar.

7. AÇIKLAMA :

7.1. Her teklif sahibi şartnamenin bütün maddelerini ayrı ayrı kapsamlı ve net bir şekilde yerine getirecektir.

7.2. Firmalar şartnameyi aldıklarında bütün maddeleri dikkatli incelemelidir. Açıklamaya ihtiyaç duyulan hususlar gördüklerinde, tekliflerini vermeden önce idare ile temasa geçerek bilgi isteyebilirler.

7.3. 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu ve ilgili mevzuatlarda yapılan tanımlar, bu teknik şartname için geçerlidir.



8. TEKNİK ÖZELLİKLERİ :

8.1. MAYA ODASI 15 M2

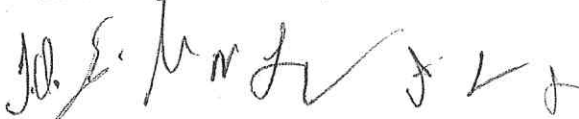
- 8.1.1. Odanın net ölçüleri 250x600x220h (cm) olacaktır.
- 8.1.2. Kullanılacak panellerin kalınlığı 8 cm olacaktır.
- 8.1.3. Panel iç tarafı cr-ni (krom-nikel) dış tarafı poly olacaktır.
- 8.1.4. Oda iç kısmında, taban dahil, bulunan aksesuarlar cr-ni olacaktır.
- 8.1.5. Oda iç kısmında tabanda panelleri korumak için stoper görevi yapacak 304 malzemeden yapılmış korkuluklar yapılacaktır.
- 8.1.6. Sıcak nemlendirme cihazı cr-ni malzemeden imal edilmiş olacaktır.
- 8.1.7. Sıcak nemlendirme cihazı ile istenilen ısı ve buhar ayarı yapılabilmelidir.
- 8.1.8. 30 m³ hacimli fermantasyon odası için ısıtma aralığı 0-40°C, nem aralığı %30-90 olacak şekilde otomatik ayarlanabilir olmalıdır.
- 8.1.9. Odanın girişinde silikon perde olacaktır.
- 8.1.10. 2 adet kapı olacak ve 120x190(h) cm net ölçüsünde, çarpma tip olacaktır.

8.2. SOĞUK HAVA DEPOSU -18 DERECE 27,5 M2

- 8.2.1. Odanın net ölçüleri 550x350x300(h) cm olacaktır.
- 8.2.2. Panel kalınlığı 12 cm olacaktır.
- 8.2.3. Panellerin iç ve dış yüzeyleri poly kaplama olacaktır.
- 8.2.4. Kullanılacak olan aksesuarlar cr-ni olacaktır.
- 8.2.5. Taban paneli 8 cm kalınlığında plywood kaplamalı olacaktır.
- 8.2.6. Oda iç kısmında tabanda, panelleri korumak için stoper görevi yapacak 304 malzemeden yapılmış korkuluklar yapılacaktır.
- 8.2.7. Soğutma grubu 15 Hp gücünde olacaktır. (-30° evaporasyon +45° kondenzasyon şartlarında en az 12000 watt soğutma gücü olacaktır.)
- 8.2.8. Kompresör tipi yarı hermetik olacaktır.
- 8.2.9. Kondenser ünitesi micro chanel olacaktır.
- 8.2.10. Kullanılacak evaporatör fanları Avrupa menşeli olacak ve 3 adet 500 mm fanlı olacaktır.
- 8.2.11. Kondenser fanları avrupa menşeli olacak ve çalışma hızları, gaz basıncına bağlı olarak hız kontrollü olarak çalışacaktır.
- 8.2.12. Odanın girişinde silikon perde olacaktır.
- 8.2.13. Kapı, 150x250(h) cm net geçiş ölçülerinde sürgü tip olacaktır.
- 8.2.14. Dış üniteye yağ ayırıcı, likit tutucu, titreşim alıcı, alçak-yüksek basınç manometreleri kullanılacaktır.
- 8.2.15. Soğutucunun içinde 9 adet elektrikli rezistans olacaktır.
- 8.2.16. Kullanılacak expansion valf dış dengeli olacaktır.
- 8.2.17. Büyük ekranlı dijital termostat kullanılacaktır.

8.3. İKLİMLENDİRME SİSTEMLİ 16-18 DERECE 62,5 M2 ODA

- 8.3.1. Oda ölçüleri 1200x500x300(h) cm olacaktır.
- 8.3.2. Duvar panelleri 6 cm kalınlığında olacaktır.
- 8.3.3. Tavan panelleri 10 cm kalınlığında olacaktır.
- 8.3.4. Kullanılacak olan aksesuarlar cr-ni 304 olacaktır.
- 8.3.5. Soğutma grubunun gücü 7 Hp olacaktır.
- 8.3.6. Soğutucu tavan tipi olacak olup imalatta çalışanları rahatsız etmemelidir.



- 8.3.7. Scroll tipi kompresör kullanılacaktır.
- 8.3.8. Kondenser ünitesi micro chanel olacaktır.
- 8.3.9. Kondenser fanları avrupa menşeli olacak ve çalışma hızları, gaz basıncına bağlı olarak hız kontrollü olarak çalışacaktır.
- 8.3.10. Kapı, 150x250(h) cm net geçiş ölçülerinde sürgü tip olacaktır.
- 8.3.11. Soğutma gücü minimum 19.000 watt olacaktır (+10/+50C şartlarında).
- 8.3.12. Büyük ekranlı dijital termostat kullanılacaktır.
- 8.3.13. Oda iç kısmında tabanda, panelleri korumak için stoper görevi yapacak 304 malzemeden yapılmış korkuluklar yapılacaktır.
- 8.3.14. Soğutucu 2 adet olacaktır ve her soğutucuda 3 adet 350mm fanlı olacaktır.

9. MONTAJ VE KABUL SÜRECİ :

9.1. Tüm malzemelerin montaj ve kurulum aşamasında tüm araç ve ekipmanlar yüklenici firmaya ait olacaktır.

9.2. Makine montaj ve kurulumunda yüklenici tarafından istihdam edilen yada yüklenicinin iş ortakları bünyesinde çalışan yada yüklenicinin hizmet aldığı firma çalışanları SGK kayıtlı olmak zorundadır. Yüklenici fabrika girişlerinde idareye çalışacak personelleri tek tek bildirmek zorundadır

9.3. Makina seri üretimde denenerek sorunsuz çalışır vaziyette teslim alınacaktır. Deneme süreçlerinde yüklenicinin yeterli sayıda personel bulundurması zorunludur.

9.4. Kabul komisyonu, bu şartnamedeki tüm maddeleri gözlemleyip, gerekli incelemeleri yaptıktan sonra kabulünü yapacaktır.

10. GARANTİ SÜRESİ VE ŞARTLARI :

10.1. Yüklenici tarafından, Ankara Halk Ekmek ve Un Fabrikası A.Ş. kabul tarihinden itibaren, işletme ve kullanıcı hataları hariç, malzeme ve/veya imalat hataları nedenleri ile oluşabilecek arızalar ve kusurlar için malzemeler komple 2 (iki) yıl süre ile garanti edilecektir.

10.2. Yüklenici bu şartname 10 yıl süre ile makinalar için ihtiyaç duyulacak yedek parçaların teminini ve servis hizmeti verilmesini ücreti karşılığında garanti etmiş bulunmaktadır.

10.3. Garanti süresi içinde makinelerde meydana gelen arızalarda yüklenici firma 24 saat içerisinde arızaya müdahale etmek zorundadır.

11. DİĞER HUSULAR :

11.1. Tekliflerin şartnamede istenen şartlardan hangi noktalarda farklılık gösterdiği açıkça belirtilecek, teklif detayları yazılı şekilde sunulmuş olacak, kataloglar üzerinde seçim yapılacak şekilde muallak teklifler değerlendirmeye alınmayacaktır.

11.2. İş Güvenliği için gerekli tedbirler yüklenici tarafından alınacaktır.



11.3. Malzeme tanımlarında bahsedilen standartlara uygunluk ile ilgili mevcut belge, sertifikalar ve deney sonuçları idareye teslim edilecektir.

11.4. Makinalar ile ilgili her türlü program, proje, kod, şifre ve kullanma klavuzu idareye teslim edilecektir.

11.5. Tüm yeni alınan ve revizyonu yapılan makineler ile mobil kazanlar birbirine uyumlu olmalıdır, her bir mobil kazan diğer mkserlerde de çalışabilmelidir.

11.6. Yüklenici tarafından idarenin belirlediği teknik ve üretim personellerine kurulumu yapılan makinanın kullanımı ve bakımı ile ilgili eğitimler verilecektir.

11.7. İş Güvenliği için her türlü gerekli tedbirler yüklenici tarafından alınmış olmalıdır.

11.8. Makine ile beraber kullanma klavuzu, elektrik projesi vs. hem doküman hem de dijital olarak idareye teslim edilecektir.

11.9. Şartnameye konu makineler aşağıda yönetmelik ve standartlara uygun olarak üretilmiş olmalıdır.

- **EN 1672-2** – Gıda endüstrisindeki makineler için hijyen gereklilikleri
- **EN 60204-1** – Makinelerde elektriksel güvenlik
- **EC 1935/2004** – Gıda ile temas eden malzemelere yönelik AB yönetmeliği
- **EHEDG Yönergeleri** – Makineler ve bileşenler için hijyenik tasarım

11.10. Bu şartname idari şartnameyle birlikte değerlendirilecek olup 14 (on dört) maddeden oluşmaktadır.

11.11. İstekli firma teklif vermeden önce makinaların kurulacağı ortamda keşif ve gözlem yapmak zorundadır. İstekli idareden imzalı yer görme belgesi almak zorundadır.

Mehmet Çerçi
Makine Mühendisi



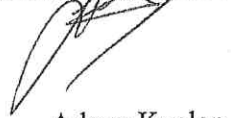
Yılmaz Güteryüz
Past. Birimi Koordinatörü



Selahattin Ocaklı
Teknik Birim Müdür Yrd.



Sıla Göktaş Şenol
Gıda Güvenliği
Sorumlu Mühendis



Adnan Kaplan
Past. Birimi Koordinatörü



Muhsin Kaynar
Üretim Müdürü



Ayça Ay
İş Güvenliği Uzmanı



Emrah Bozkurt
Teknik Birim Müdür Yrd.



Bahattin Akbaş
İşletme Müdür

