

**PANAGRO SÜT İŞLETMESİ****ORTAM DEZENFEKSİYONU TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**Konu;** Panagro Tarım Hayvancılık Gıda San. ve Tic. A.Ş. bünyesindeki Süt Entegre tesislerinin, aşağıda belirlenen ortamlarında ortam dezenfeksiyonu (kısaca sisleme olarak anılacaktır); yani ortamın, zemin ve duvarların küf, maya ve bakterilerden arındırılması ile steril ortamın sağlanması işinin ihale edilmesidir.

**Kapsam;** Ortam dezenfeksiyonu için gerekli olan tüm alet, ekipman, dezenfektan, cihaz, ortam petrisi, nakliye vb. tüm işlemleri kapsamaktadır. Bu ihale Panagro Süt işletmesi üretim ve paketleme alanlarında ortam dezenfeksiyonu ile ortamın, havanın ve duvarların küf, maya ve bakterilerden tamamen arındırılması ve steril bir ortamın sağlanmasını kapsar.

**A. Uygulamalar ve Gereklilikler;**

1. Süt fabrikasında sisleme yapılacak olan alanların m<sup>2</sup> büyüklükleri **Tablo.1'**de belirtilmiştir. Panagro bu alanlara ilaveler yapabilir veya bir kısmını kapsam dışı bırakabilir.
2. Bu uygulamalar esnasında **Tablo 1'**de belirtilen alanların m<sup>2</sup> büyüklükleri referans alınacaktır. Ayrıca bir alan yapılacak ise bunun m<sup>2</sup> büyüklüğünü Panagro belirtecektir. Mahal içindeki koridorlar, ofis, MCC vb. gibi alanlar sislemeye dahil değildir.
3. Alanlarda sisleme yapacak olan firmanın çalışacak olan tüm personelinin her türlü giderleri bu hizmet kapsamındadır, firma personeli için ayrıca bir hizmet ve bedel ödenmeyecektir.
4. Sisleme yapılacak alanlarda sisleme süresi en az 30 dakika en fazla 2 saat olacak şekilde yapılmalıdır, bu sürenin yeterli olmadığı durumlarda firma yeterli miktarda cihaz ile ortam sislemesini tekrar yapacaktır.
5. Sisleme yapıldıktan sonra, sisleme yapılan alanlar max. 2 saat içinde tekrar kullanılabilir olması gerekir.
6. Panagro tarafından sadece alan teslimi yapılacak olup tedarikçi firma tarafından ortam dezenfeksiyonu yapılmadan önce ve yapıldıktan sonra ortamdaki ortam petrisi teslim alınarak ilgili süre ve sıcaklıkta inkübasyon yapılacak ve sonuçlar Panagro tarafından raporlanacaktır.
7. Bu raporlama sonuçlarının uygunsuz olduğu durumlarda, firma en geç 3 gün içinde tekrar ortam dezenfeksiyonu yapmayı taahhüt ve garanti eder.
8. Haftada en az bir gün olmak üzere 2 ad./mahal ortam petrisi açılarak ortamın bakteri yükü kontrol edilecek ve bir veya her iki petride 3 kob/petri ve üzerindeki sayıda bakteri olması durumunda ortam dezenfeksiyonu yapılacaktır.
9. Bu ihale kapsamının süresi 1 yıldır. Taraflar 1 ay önceden yazılı bildirim ile sözleşme feshinde bulunabilir. Panagro istediği zaman herhangi bir gerekçe bildirmeden, sözleşme yılı dolmadan sözleşmeyi tek taraflı olarak feshetme hakkına sahiptir.
10. Bu ihale kapsamındaki tüm ticari koşulların alıcı tarafında belirleyicisi Anadolu Birlik Holding Satın Alma Grup Müdürlüğü'dür.



11. İhaleye uygun olmadığı tespit edilen işleri yenilemek ve/veya revize etmek tedarikçi firmanın sorumluluğundadır
12. İhale sonrası ticari evrak ve cari akışların yürütüleceği kurum, Panagro Tarım Hayvancılık Gıda San. ve Tic. A.Ş. dir.
13. İhale kapsamında yapılacak olan işlere yeterlilik verilmesi konusunda tek yetkili bölüm Panagro Tarım Hayvancılık Gıda San. ve Tic. A.Ş.'nin Toplam Kalite Müdürlüğü'dür.
14. Sahadaki çalışmalar esnasında Panagro şirketinin hijyen & sanitasyon ve çalışma disiplin kurallarına riayet edilecektir. İstenen sigorta bilgileri, iş güvenliği kıyafet ve belgeleri, taahhütnameler gibi evraklar işe başlamadan önce tedarikçi firma tarafından imzalı olarak Panagro'ya teslim edilecektir.
15. İhaleye söz konusu olan işlerin yeterliliği, Panagro Toplam Kalite birimince onaylanmadığı sürece yüklenici firmanın sahadaki sorumluluğu bitmez.
16. Alanlardaki Sisleme işleri tamamlandıktan sonra ihale bedelinin % 20 bir kısmı performans testlerinden sonra ödenecektir.

**B. Kullanılacak olan Dezenfektan Aşağıda belirtilen Teknik Özelliklere sahip olmalıdır**

1. T.C. Sağlık Bakanlığı ve Gıda Tarım ve Hay. Bakanlığı tarafından ruhsatlı, üretim izin veya ithal izin belgesine sahip olmalıdır. Bu belgeler ihale dosyasına eklenmelidir.
2. Yer, yüzey, alet ve hava dezenfeksiyonunda kullanılabilmelidir ve sıvı formda olmalıdır.
3. Dezenfektan içme suyu dezenfektanı olarak da ruhsatlı olmalı ve bu özellik ilgili Bakanlıkça onaylı etiketinde belirtilmelidir.
4. Dezenfektan geniş spektrumlu olmalı, gram pozitif ve gram negatif bakterilere, sporlara, mantarlara, virüslere ve algilere karşı etkin olmalıdır.
5. Dezenfektan %99 oranından daha fazla biyolojik olarak çözünmeli ve çevrede kalıntı bırakmadan su ve oksijene ayrışmalıdır. Raporları ihale dosyasında sunulmalıdır.
6. Dezenfektan uygulama dozlarında korozyon olmamalı, bu özelliği akredite laboratuvar tarafından onaylanmış olmalıdır. Bu raporlar ihale dosyasında sunulmalıdır.
7. Dezenfektan renksiz, kokusuz olmalıdır.
8. Kullanılacak olan dezenfektan kapalı ambalajlarda ve etiketli olmalıdır, etiketsiz ve dökme olan dezenfektanlar bu kapsamda kullanılmazlar.
9. Dezenfektan kullanım sırasında köpürme yapmamalı, kullanım sonrasında herhangi bir şekilde tortu bırakmamalıdır.
10. Dezenfektanın sulandırılmış haldeki konsantrasyonu test stripleri ile ölçülebilir olmalıdır.
11. Dezenfektana ait toksikolojik çalışmalar yurt içi veya yurt dışı laboratuvarlarda yapılmış olmalı, akut oral ve dermal LD50 değeri en az 2000 mg/kg olmalıdır. Bu özelliği onaylı etiket örneğinde yer almalıdır. Çalışma raporu detaylı şekilde sunulmalıdır.
12. Dezenfektana ait ruhsat, onaylı etiket örneği, üretici veya ithalatçı firmanın verdiği satış yetki belgesi mutlaka ihale dosyasında sunulmalıdır.
13. Üretici firma ISO 9001 ve ISO 14001 sertifikalarına sahip olmalıdır.
14. Dezenfektana ait referans listesi ve katalogu ihale dosyasında yer almalıdır.



15. Firma tarafından, dezenfektanın yukarıdaki yazılı özellikleri sağladığına dair teknik şartnameye uygunluk beyanı yazılmalı ve bu belgeler ihale dosyasında sunulmalıdır.

**C. Sonuçların değerlendirilmesi;**

Ortam petrilерinde toplam canlı, küf ve maya gibi bakterilerin toplam sayısı max. 3 koloni / petri olmalıdır. Mahal içinde farklı iki noktadan alınan 2 petriden bir tanesi veya her ikisi de 3 veya daha fazla bakteri oluşturuyorsa bu ortamda tekrar sisleme yapılmalıdır.

**Tablo.1 Sisleme Yapılacak Mahallerin Metrekare Alanları ve Yükseklikleri**

Kod	Mahal İsim	Alan	Yükseklik
DP.07	Kaşar olgunlaştırma	422 m	5 m
DP.08	Kaşar paketleme	170 m <sup>2</sup>	5 m
DP.10	Yoğurt hızlı soğutma	316 m <sup>2</sup>	5 m
DP.11ab	Aseptik dolum alanı(2 adet)	1776 m <sup>2</sup>	9 m
DP.11cd	Ara odası	574 m <sup>2</sup>	9 m
DP.13	Yoğurt ayran dolum	595 m <sup>2</sup>	6 m
DP.14	Kaşkaval peynir üretim	531 m <sup>2</sup>	5 m
DP.15	Tereyağı üretim	507 m	5 m
DP.16	Yoğurt mayalanma odası	297 m <sup>2</sup>	3 m
DP.18	Salamura	278 m <sup>2</sup>	7 m
DP.19	Beyaz peynir üretim	1783 m <sup>2</sup>	5 m
DP.20	Yoğurt ayran üretim	358 m <sup>2</sup>	9 m
DP.23	Taze Peynir üretim	571 m <sup>2</sup>	5 m
DP.24	Peynir paketleme	376 m <sup>2</sup>	5 m
DP.25	Hızlı soğutma	175 m	3,3 m
DP.26	Taze peynir paketleme	317 m <sup>2</sup>	5 m
DP.32	Taze peynir	313 m <sup>2</sup>	9 m
DP.35	Toz karışım- şurup hazırlama	257 m <sup>2</sup>	5 m

**Not:** Bu ihale kapsamındaki her türlü teknik sorular için, PANAGRO şirketi Toplam Kalite Müdürlüğü'ne 0(332) 224 24 24 numaralı telefondan Hasan Koca ile temas kurulabilir.

*AE*