



FİYAT İSTEME FORMU

Doküman No	04.02.FR.09
Revizyon No	3
Revizyon Tarihi	15.11.2019
Yayın Tarihi	22.03.2019
Sayfa No	1/1

İlgili Birim/İşletme Adı : **AFŞİN-ELBİSTAN B TERMİK SANTRALİ İŞLETME MÜDÜRLÜĞÜ**

Talep No:Yemekhane/1035016

SON TEKLİF VERME TARİH/05.03./2024 SAAT 15:00' a kadar

Aşağıda cinsi,miktarı,evsafı,teknik ve idari şartları yazılı malzemeler,4734 sayılı KİK / 22.(d) maddesine göre satın alınacaktır. Fiyat Teklifinizi son teklif verme tarih ve saatine kadar faks, mail veya direk kapalı zarfla vermenizi rica ederiz. Web Adresi: euas.gov.tr /İhaleler

Fatih YANIK
Ticaret Şefi

FİYAT TEKLİFİ

Sıra	Malzeme	Miktar (Adet)	Birim Fiyatı (TL)	Toplam Bedel (TL)
1	KEMİKLİ ERKEK DANA ETİ (BÜTÜN)	1650 Kg		
2	KUYRUK YAĞI	20 Kg		
Teklif Formu ile Teknik Şartnamede Onaylanıp Gönderilecektir.			KDV HARIÇ TOPLAM TUTAR:	

İlgili Personel : Tel: 0312 295 50 00 Dahili: 24046

Fax: 0344 524 25 80 - 82

E-Posta: cetin.gisi@euas.gov.tr

Teknik Konularda :Ramazan TONTUŞ Dahili:24029

TEKLİF / ALIM ŞARTLARI

- 1- a)-Teklifler KDV hariç olarak verilecektir. b)-Alternatif tekliflerin değerlendirilmesinde alım komisyonu serbesttir.
- 2- Tekliflerin geçerlilik süresi, idareye teslim tarihinden itibaren takvim günü olacaktır.
- 3- Malzemenin teslim süresi siparişe müteakip takvim günüdür.
- 4- Geçerli ve en uygun tekliflerfiyata göre değerlendirilecek veya eksiltme istenebilecektir.
- 5- Teklif mektubu, okunup kabul edildiği, teklif edilen bedelin rakam ve yazı ile yazılması, üzerinde kazıntı, silinti ve düzeltme bulunmaması, Ad, Soyad veya Ticaret ünvanı Yazılmak suretiyle yetkili kişilerce imzalanmış olmalıdır. Kaşe veya ad soyad ile imza olmayan teklifler değerlendirme dışı bırakılacaktır.
- 6- Komisyon kararlarında (% 5,69) sözleşme yapılması halinde (% 9,48) damga vergisi yükleniciye aittir.
- 7- Tekliflerde sigorta, nakliye, güvenlik vs giderler yükleniciye aittir.
- 8- İdare, alımı iptal edip etmemekte alımın bir kısmını alıp almamakta serbesttir.

Mal alım şartlarını okudum ve kabul ediyorum. Söz konusu işin tamamı için birim fiyatlar üzerinden teklif ettiğim KDV hariçTL yalnızTL olup, teklifimizin kabulünü arz ederim.

Tarih...../...../2024

İstekli Firma Ad / Unvan Kaşe ve

İmza

**AFŞİN-ELBİSTAN B TERMİK SANTRALI İŞLETME MÜDÜRLÜĞÜ YEMEKHANESİNE
1.650 KG. KEMİKLİ ERKEK DANA ETİ VE 20 KG. KUYRUK YAĞI ALIMI TEKNİK
ŞARTNAMESİ**

1-KEMİKLİ ERKEK DANA ETİ VE KUYRUK YAĞI

KEMİKLİ ERKEK DANA ETİ (BÜTÜN):

1. Etler Sağlık Bakanlığınca müsaade edilmiş mezbahası olan yerlerde ve bu mezbahalarda kesilmiş olacaktır.
2. Sığırların kesim öncesi canlı muayenesi (Antemorten muayene) ve kesim sonrası muayenesi (Postmorten muayene) veteriner hekim kontrolünü gösteren yenilebilir damgası bulunacaktır.
3. Gıda Maddeleri Tüzüğü'nün 138. maddesine göre kesilmiş olacaktır. Üzerinde dana olduğunu gösterir resmi mezbaha mühürü bulunacaktır. Testisler üzerinde olacak şekilde kesimin yapılmış olması gerekmektedir.
4. Sığır etleri, damga çizgisi boyunca yukardan aşağı doğru zararsız mavi renkli boyayla bozulmayacak, silinmeyecek şekilde sağlık kontrol (veteriner) damgası ile grup işaretlerinin devamı olarak sınıf işareti ile damgalanacaktır. Sığır gövde etleri üzerinde etin kesim tarihini, kalitesini ve grubunu gösteren damga mutlaka bulunacaktır.
5. **Sıhhatli sığırlar kesimden 24 saat önce aç bırakılmış, tam anlamıyla istirahat ettirilmiş,kesildikten sonra kanı tam olarak akıtılmış ve tüm iç organları (başta ciğer takımları,böbrek ve böbrek yağları dahil tüm iç yağları, içkembe ve bağırsakları olmak üzere tüm iç organları bölünmeden ve parçalanmadan çıkarılacaktır.) kesimi takiben azami 30-60 dk. içinde derhal çıkarılmış olacaktır.**
6. Ana arter damarlarda pıhtılaşmış kan bulunmayacak, boyun bölgesindeki kan pıhtıları iyice temizlenmiş olacaktır.
7. Sakatatlar,iç yağlar ve diz kapağından aşağı kısımlar et yerine alınmayacaktır.
8. Hastalık ve herhangi bir nedenle ilaç alan hayvan eti olmayacaktır.
9. Kesildikten sonra en az 24 saat dinlenmiş olacaktır.
10. Etler; teslimat esnasında tartılacak ve sadece 200 ile 450 kg. arasındakiler teslim alınacaktır.
11. Tartım işi, kesimden hemen sonra yapılmış ise %3 fire düşülecektir.
12. Kıvamı sert olacaktır.12-24 aylık, erkek, kasaplık, genç dana olacaktır.
13. Karkas beslenme tarzı ve yaşa göre dana diye adlandırılan, her ırktan kasaplık usulüne uygun kesilmiş, derisi yüzülmüş, baş ve ayakları ayrılmış olacak, bütün gövdeler halinde teslim edilecektir.
14. Etler; TSE'ye uygun olarak üretilen yerli dana eti olacak, zayıf hayvan etleri getirilmeyecektir. Etteki yağ oranı %5'i geçmeyecektir. Geçtiği tespit edilirse toplam kilodan düşülür. Etten sıyrılmış ve ayriyeten getirilen yağlar kesinlikle kabul edilmeyecektir.
15. Etlerde hiçbir hastalık belirtisi görülmeyecek, etler tekniğine göre taze olarak getirilecektir. Donmuş ve ithal malı etler kabul edilmeyecektir. Etler; yumuşamış, nemli, küflü ve ekşimsi kokulu, yapışkan, üzerinde kan birikmiş, parlak kırmızı, kahve renkte olmayacak; rengi kırmızıdan koyu kırmızıya olacaktır.
16. Etler Hıfzıssıhha ve Gıda Talimatnamesine uygun bir şekilde soğuk hava tertibatlı, frigorifik taşıtlar içerisinde getirilecektir; etlerin tesliminde görevli personeller, kolay temizlenebilir, açık renkli, temiz başlık, çizme veya özel ayakkabı, eldiven, maske, çalışma kıyafetleri ve koruyucu kıyafetler giymelidir. Frigorifik araçta etler çengellere asılı olarak ve etler arasında hava sirkülasyonunun sağlanacağı kadar boşluk bırakılarak taşınacaktır. Etlerin taşındığı bölümdeki ortam sıcaklığı +4 C'den fazla olmayacaktır.

Etlerin taşındığı frigorifik araçta koku yayan maddeler toz,pislik,çöp,saman v.b. yabancı maddeler bulunmayacaktır. Etlerin asıldığı çengeller temiz ve beyaz boya ile boyanmış olacaktır. Boyaları yer yer kalkmış ve kavlamış veya çıkmış olmayacaktır. Et taşımak için kullanılan araç başka gıdaların taşınması için veya başka amaçlarla kullanılmayacaktır.

17. Etler kokusuz, yeni, sağlam, temiz, ete zarar vermeyecek şeffaf, gıdayla temasında sakınca bulunmayan kaliteli ve sağlam malzemelerden yapılmış gövdeyi iyice saran torbalara konulup ağzı bağlanmış olacaktır (kefenlenmiş). T.S.383 ve ekleri, ayrıca Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Ekleri Hükümlerinde belirtilen esaslar dahilinde olacaktır.
18. Ayrıca 05/12/2012 tarih ve 28488 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Et Ürünleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/74) Hükümlerinde belirtilen esaslar ile her yeni çıkan ve Resmi Gazetede yayınlanan et yönetmelikleri dahilinde olacaktır.
19. Etlerde, teslimat sırasında tespiti mümkün olmayan, ancak; hazırlama, pişirme aşamalarında görülebilecek renk, koku değişikliği, yara vb. olumsuzluklar çıkması durumunda etler iade edilecektir ve bu durumun yol açabileceği olumsuz sonuçlar yüklenicinin sorumluluğundadır.
20. Getirilen her ete ait aşağıdaki kesim raporu düzenlenecek olup, kesim raporu İşletme Müdürlüğümüze teslim edilecektir.

..... MEZBAHANESİ

...../.....

VETERİNER ONAYLI HAYVAN KESİM RAPORU

RAPORUN VERİLDİĞİ İŞLETMENİN ADI, ADRESİ, BAKANLIK RUHSAT NO	☐
☐ HAYVAN SAHİBİNİN ADI SOYADI	☐
☐ TC KİMLİK NO /VERGİ NO	☐
☐ GİDECEĞİ YER VE ADRESİ	☐
☐ HAYVANIN CİNSİ VE AMBALAJI	☐
☐ HAYVANIN AĞIRLIĞI (KG) (RAKAM VE YAZIYLA)	☐
☐ MUAYENE TARİHİ	☐
☐ KESİM TARİHİ	☐
☐ KESİM SAATİ	☐
☐ NAKİL ARACININ PLAKASI	☐
☐ SÜRÜCÜNÜN ADI SOYADI	☐
☐ HAYVAN KULAK KÜPE NO	☐

-Yukarıda cins ve miktarı belirtilen hayvanın (karkas) sağlık koşullarına uygun olarak kontrolüm altında sağlıklı (sığır etinden) kesilip elde edildiğini ve hastalık etkeni taşımadığını, insan gıdası olarak tüketilecek hayvan gıdalarının tüketilmesinde bir sakınca olmadığını, çıktıkları yerde ve civarında 3285 sayılı hayvan sağlığı ve zabıtası Kanunu'na tabi bir hastalığının bulunmadığını ve bu raporun tarafımdan düzenlendiğini beyan ederim.

../../2024

Kamazan TONTUŞ
Uzman
28.02.2024

Sorumlu Veteriner Hekim

KUYRUK YAĞI:

1. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na izni verilmiş mezbahası olan yerlerde kesilmiş kuzu ve koyundan elde edilmiş olmalıdır.
2. Kendine özgü kokuda olmalı; küflü tat ve koku, dışkı ve pislik kokusu, çürüme ve kokuşma olmamalıdır. Derin ve yüzeysel kokuşma olmamalıdır. Kokuda ağırlaşma ve ransit tat olmamalıdır.
3. Üzerinde kıl, tüy, leke, toz, toprak, çamur, dışkı, içkembe içeriği vb. yabancı madde bulunmayacaktır.
4. Kesimden sonra hızlı bir şekilde soğutulacak, gerekirse donmuş muhafazaya alınmış olacaktır.

2-)DİĞER HUSUSLAR:

1. Afşin-Elbistan B Termik Santrali İşletme Müdürlüğü Yemekhanesine **1.650 kg. kemikli erkek dana eti ve 20 kg. kuyruk yağı** alımı işidir.

2. Taşıma ve depolama; Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.

3. Yüklenici firma, şartname konusu dana eti ve kuyruk yağını; İşletme Müdürlüğümüzün talebi doğrultusunda hafta içi ve **08:00-12:00 ile 13:00-14:30** saatleri arasında, kendi imkanları ile teslim etmek zorundadır. Teslimat yeri, İşletme Müdürlüğümüz Yemekhanesi olup teslimatı yapılan etlerin depolara düzenli bir şekilde yerleştirilmesi yüklenicinin sorumluluğundadır.

4. Yüklenici firma; malzemeler ile birlikte fatura gönderecek ya da irsaliye ile et ve yağları teslim edip aynı ay içinde fatura düzenleyecektir. **İşletme Müdürlüğümüz Yemekhanesinde her ay için yemek maliyet hesabı tutulması nedeniyle; giriş-çıkış, maliyet hesabı vb. konularda sıkıntı yaşanmaması için et ve yağlar kesinlikle teslim edildikleri ayın içinde fatura edilecektir, getirildikleri aydan başka bir aya fatura kesilmeyecektir.** Yüklenicinin düzenleyeceği faturanın ödemesi İşletme Müdürlüğünün ödeme planına göre yapılır.

5. Yemekhane mutfak personeli tarafından etler ve yağlar bizzat kontrol edilir. Etler ve yağlar; görülerek ve koklanarak ve tadılarak muayene edilir. İdare, getirilen etleri ve yağları; renk, koku, tat vb. özelliklerine baktıktan sonra beğeni kazanması durumunda teslim alacaktır. Şartnamede belirtilen vasıflara uygun olmayan etler ve yağlar teslim alınmayacak ve yüklenici tarafından, itirazsız olarak, şartnamede yer alan kriterlere uygun olan etlerle ve malzemelerle değiştirilecektir.

6. İdare, gerekli hallerde etlerin ve yağların tahlillerini yaptırabilir. Tahlil masrafları yükleniciye aittir.

7. Yükleniciye avans mahiyetinde herhangi bir ödeme yapılmaz.

8. Şartname konusu miktar; muhammen miktar olup İşletme, ihtiyaç doğrultusunda ve peyderpey alım yapacaktır. İşletme; şartname konusu miktarın tamamını alıp almamakta serbesttir.

Ali Rıza TONTUŞ
Uzman
28.02.2024