

FİYAT TEKLİFİ

T.C.
GAZİPAŞA BELEDİYE BAŞKANLIĞINA
ANTALYA

TEKLİF SAHİBİNİN	
Adı/ Ticaret Ünvanı	
Uyruğu	
Açık Tebligat Adresi	
Bağlı Olduğu Vergi Dairesi ve Vergi No	
Telefon No	
Faks No	
Elektronik Posta Adresi	

Aşağıda belirtilen malzemeleri ve/veya işçilikleri karşısındaki birim teklif fiyatlarından
Yüklenici kârı dahil, KDV hariç olmak üzere vermeyi taahhüt ederim/ederiz.

..../..../2025

Malzemenin Cinsi	Cinsi	Miktarı	Bir.Fiyatı	Toplam Tutar
DANA KIYMA (YAĞSIZ)	KG	750		
DANA ANTRİKOT	KG	200		
TAVUK GÖĞSÜ	KG	300		
TAVUK PİRZOLA	KG	300		
GENEL TOPLAM				

AÇIKLAMALAR

- Piyasa Fiyat Araştırması Toplam miktarları üzerinden değerlendirilecektir. Genel Toplam da en ucuz teklifi veren firmadan alım yapılacaktır.
- Teklif edilen malların nakliyesi yükleniciye aittir.
- Teklif mektubunu en geç 05.05.2025 Pazartesi günü saat 14:00' a kadar Gazipaşa Belediyesi Destek Hizmetleri Müdürlüğü'ne elden veya teklifver@gazipasa.bel.tr adresine mail olarak gönderilecektir.
- 05.05.2025 Pazartesi günü saat 14:00 'dan sonra gönderilen teklif mektupları değerlendirilmeye alınmayacaktır.
- Ürünler Gazipaşa Belediyesi İşletme ve İştirakler Müdürlüğü'ne teslim edilecektir.
- Teklif edilen malzemeler 15.07.2025 tarihine kadar geçerli olacak olup, idare malzemeleri peyder pey teslim alacaktır.

EK : Teknik Şartname (6Sayfa)

Adı / Ünvanı
Kaşe
İmza

T.C.
GAZİPAŞA BELEDİYESİ
İŞLETME VE İŞTİRAKLER MÜDÜRLÜĞÜ
PAŞABEL SOSYAL VE İKTİSADİ İŞLETMESİ
2025 YILI MALZEME ALIM İHALESİ
KIRMIZI VE BEYAZ ET
KİSMİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

MADDE 1 : TANIMLAR

Bu şartnamede Gazipaşa Belediye Başkanlığı İşletme ve İştirakler Müdürlüğü "İDARE", mal alım işini alana "YÜKLENİCİ", ihaleye girmek amacıyla teklif dosyası verecek olan kısaca "İSTEKLİ" olarak ifade edilecektir.

MADDE 2 : GENEL ŞARTLAR

1-Yüklenici ilgili Belediyeden alınmış İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatını sözleşme öncesi idareye sunmak zorundadır.

2-Haftanın 7 günü saat 08:30 ile 17:30 saatleri içerisinde teslim alınacaktır.

3-Tazelik, şekil ve görüntü olarak uygun görünmeyen ürünler kabul edilmeyecektir.

4-Muayene kabul komisyonu tarafından uygun görünmeyen ürünler Yüklenici tarafından değiştirilecektir.

5-İdare gerekli görmesi durumunda söz konusu malzemeler için laboratuvar raporu isteyebilecektir.

6-Yüklenici sözleşmeye müteakip 1 gün içinde işe başlayacak olup; teklif cetvelinde belirtilen ürünler 15.07.2025 tarihine kadar kısım kısım sipariş edilecek ve teslim alınacaktır. İdare istediği miktar ve zamanlarda mal istemekte serbesttir. İdare malın hepsini birden isteyebileceği gibi parça parça da isteyebilir.

5-İdare teklif cetvelinde belirtilen miktarın tamamını almak zorunda değildir. Teklif cetvelinde belirtilen miktarlar öngörülen miktar olup; İdare ihtiyacı olduğu kadar malzeme teslim alacaktır. Yüklenici, İdarenin teklif cetvelinde belirtilen miktardan az ürün almasından dolayı idari şartnamesi ve sözleşme tasarısı ile 4735 Kamu İhale sözleşmeleri kanununda belirtilen hükümler dışında hiçbir hak talebinde bulunamaz. İşin süresi 15.07.2025 tarihinde sona erecektir

6-Ürünlerden kaynaklı sorunlarda Yüklenici birinci derecede sorumlu tutulacaktır. Etin muayenesi sonucunda gıdanın Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksine uygun olmadığının tespiti halinde doğabilecek zarar ve ziyandan yüklenici firma sorumlu olacaktır.

7-Teslimata kadar meydana gelecek zararlar firma tarafından karşılanacaktır.

8-Mallar Gazipaşa Belediyesi İşletme ve İştirakler Müdürlüğü'nün Selinus Halk Büfe,Koru Halk Büfe ve Kültür Kafe olmak üzere belirteceği teslim noktasına Yüklenici tarafından teslim edilecektir. Malzemelerin nakliyesindeki tüm sorumluluk ve nakliye giderleri Yükleniciye ait olacaktır.

9-Bu şartnamede teknik özellikleri belirtilen mallar "en az dengi veya aynı özelliklerde olacaktır."

T.C.
GAZİPAŞA BELEDİYESİ
İŞLETME VE İŞTİRAKLER MÜDÜRLÜĞÜ
PAŞABEL SOSYAL VE İKTİSADİ İŞLETMESİ
2025 YILI MALZEME ALIM İHALESİ
KIRMIZI VE BEYAZ ET
KISMI TEKNİK ŞARTNAMESİ

10-Et ve tavuk ürünleri 1.sınıf ve istenilen özelliklerde olacaktır. Menşei itibariyle kırmızı etlerde ithal et kabul edilmeyecektir.

11-Yüklenici firma gerek sözleşme süresi içinde vergilere zam yapılması veya yeni vergiler konulması, fiyatların yükseltilmesi, taşıma, nakliye ve işçi ücretlerinin artması gibi sebeplere dayanarak fiyat farkı isteginde bulunamaz.

12-Şartnamedeki gerekli şartları taşımayan ürünler İdare tarafından iade edilecek, İdarenin istediği özelliklerde ürünlerle bire bir değişimi sağlanacaktır. Değişimi sağlanacak ürünlerin teslim alınması ve yerine değiştirilecek ürünlerin teslim edilmesi yüklenici tarafından sağlanacaktır.

13-Mal teslimine göre tutanak düzenlenecek ve bu tutanaklara göre her ayın son haftası içinde hakediş yapılacaktır.

14-İdarenin isteği üzerine ürünlerde alım yapılmadan öncesinde ürünlerin numunesini isteyebilir.

15-İş bu malzemeler 15.07.2025 tarihine kadar peyder pey teslim alınacaktır

16-İhale üzerine bırakılan yüklenici, idareye ihale süreci boyunca kullanılmak üzere 2 adet 400 lt derin dondurucu teslim etmesi gerekmektedir.

MADDE 3 : ALINACAK MALZEMELERİN TÜRÜ VE TEKNİK ÖZELLİKLER

3.1. Dana Kıyma Ürün Özellikleri ;

- 1- % 100 Dana Kuşbaşı kıyma olacak. Yağsız olacak.
- 2- Etler, Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik ve Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliği hükümleri doğrultusunda Çalışma İzni ve Üretim İzni alınmış mezbaha ya da kombinalarda kesilmiş, yüzülmüş, temizlenmiş, damgalanmış ve nakledilmiş olmalıdır.
- 3- Etler uygun ve hijyen koşullarında taşınması gerekmektedir.
- 4- Etler kendine has tat, koku, görünüş ve yapıda olacaktır.
- 5- Etler bozulmuş olmamalıdır. Bozulmayı baskılayacak herhangi bir işlem veya madde uygulanmış olmamalıdır.
- 6- Donmuş çözülmüş etler kabul edilmeyecektir.
- 7- Etlerde bulunabilecek bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Bulaşanlar Bölümü'ne uygun olmalıdır.
- 8- Etlerde pestisit kalıntı miktarları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Pestisit Kalıntıları Bölümü'ne uygun olmalıdır.
- 9- Etlerde bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı miktarları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Veteriner İlaçları Tolerans Düzeyleri Bölümü'ne uygun olmalıdır.
- 10- Etler Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğine uygun olmalıdır.



T.C.
GAZİPAŞA BELEDİYESİ
İŞLETME VE İŞTİRAKLER MÜDÜRLÜĞÜ
PAŞABEL SOSYAL VE İKTİSADİ İŞLETMESİNDE
KULANILMAK ÜZERE KIRMIZI VE BEYAZ ET
ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 5- Yarı raf ömrünü doldurmuş ürünler kabul edilmeyecektir. Kemik ve kıkırdak kıvrımları temizlenmiş olacaktır.
- 6- Alınacak tavuk etleri 40-42 günlük tavuklardan elde edilmiş olacaktır.
- 7- Gelen et yüzeyinde lekelenme, morarma, beneklenme, çürük olmayacaktır. Gelen etlerde ekşi koku olmayacaktır.
- 8- Gelen etlerde tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri olmayacaktır. Etler usulüne uygun kesilip temizlenmiş, insan besini olarak tüketime engel bir durumda olmayıp günlük kesim olacaktır.
- 9- Et yüzeyindeki herhangi bir kir, kan artığı, tüy olmayacaktır.
- 10- Temiz, hijyenik plastik kasalarda ve gıdayla temasında sakınca olmayan ambalaj materyaline sarılmış olacaktır.
- 11- Bu Teknik Şartnamede bahsedilmeyen hususlar Türk Gıda Kodeksi ve ekleri hükümlerinde belirtilen esaslar uygulanacaktır.
- 12- Etler idarenin istemesi durumunda sotelik olarak doğranıp teslim edilecektir.
- 13- Tavuk göğsü tavuk şişlikte kullanılmak üzere ortalama 15 gr parçalar halinde porsiyonlanarak işletmelerimize teslim edilecektir.
- 14- Ürün idarenin isteği üzerine tuz, karabiber, kimyon, kırmızı toz biber, kekik baharatlarıyla harmanlanıp teslim edilebilir.

3.3 Dana Antrikot Et Ürün Özellikleri

- 1- Dana antrikot kısmından olacaktır.
- 2- Etler, Kırmızı Et ve Et Ürünleri Üretim Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik ve Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliği hükümleri doğrultusunda Çalışma İzni ve Üretim İzni alınmış mezbaha ya da kombinalarda kesilmiş, yüzülmüş, temizlenmiş, damgalanmış ve nakledilmiş olmalıdır.
- 3- Etler uygun ve hijyen koşullarında taşınması gerekmektedir.
- 4- Etler kendine has tat, koku, görünüş ve yapıda olacaktır.
- 5- Etler bozulmuş olmamalıdır. Bozulmayı baskılayacak herhangi bir işlem veya madde uygulanmış olmamalıdır.
- 6- Donmuş çözülmuş etler kabul edilmeyecektir.
- 7- Etlerde bulunabilecek bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Bulaşanlar Bölümü'ne uygun olmalıdır.
- 8- Etlerde pestisit kalıntı miktarları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Pestisit Kalıntıları Bölümü'ne uygun olmalıdır.
- 9- Etlerde bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı miktarları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Veteriner İlaçları Tolerans Düzeyleri Bölümü'ne uygun olmalıdır.

T.C.
GAZİPAŞA BELEDİYESİ
İŞLETME VE İŞTİRAKLER MÜDÜRLÜĞÜ
PAŞABEL SOSYAL VE İKTİSADİ İŞLETMESİNDE
KULANILMAK ÜZERE KIRMIZI VE BEYAZ ET
ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 10- Etler Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğine uygun olmalıdır.
11-Kıymadan hazırlanacak olan köfte içeriği idarimizce belirlenmiş oran ve miktarlara göre hazırlanacaktır ve hazırlanan iç harcı için ücret talep edilmeyecektir.

3.4. Tavuk Pirzola Ürün Özellikleri

4. Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliğine uygun olacaktır.
5. Strafor tabaklarda ve taze kesim olmalıdır.
6. Şoklanmış etler kabul edilmeyecektir.
7. Baharatlanmış olmalıdır.
8. Taşıma, ambalaj ve işaretlemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
9. Tavuk Pirzola adet ağırlığı minimum 200 gr olmalıdır.
10. Etler kesinlikle dondurulmuş olmayacaktır.
11. Etlerde yabancı madde bulunmayacaktır. Etlerde anabolizan maddelerden stilbenler, anabolik steroidler ve zeranol bulunmayacaktır. Tiyobarbiturik asit (TBA) değeri yürürlükte olan TS 12326' daki limitlere uygun olacaktır. Amonyak miktarı, PH değeri yürürlükte olan TS 12326' de belirtilen limitlerde olacaktır. Antibiyotik kalıntısı bulunmayacaktır.
12. Tavuk ızgara kalçalı butdan açılarak kemiği alınacak ve derisi kalacak şekilde porsiyonlanarak büfelere teslim edilecektir.
13. Ürün idarenin isteği üzerine tuz,karabiber,kimyon,kırmızı toz biber, kekik baharatlarıyla harmanlanıp teslim edilebilir.

MADDE 4 : İŞİN SÜRESİ

İşin süresi sözleşmenin imzalanmasıyla başlayacak olup, 05.05.2025 - 15.07.2025 tarihleri arasında sona erecektir.

MADDE 5 : ÖDEME ŞEKLİ

- 1-Ödemeler yükleniciye aylık hakedişler olarak yapılacaktır.
- 2-İhaleyi alan firma ay içerisinde alınan tüm ürünlerin faturalarının carisini ilgili ayın son günü hak edişleri yapmakla görevli personelin mail adresine göndermekle yükümlüdür.
- 3-Hakediş belgesine istinaden düzenlenecek faturanın İdareye teslimine müteakip 45 gün içerisinde Yükleniciye ödeme yapılacaktır.

T.C.
GAZİPAŞA BELEDİYESİ
İŞLETME VE İŞTİRAKLER MÜDÜRLÜĞÜ
PAŞABEL SOSYAL VE İKTİSADİ İŞLETMESİNDE
KULANILMAK ÜZERE KIRMIZI VE BEYAZ ET
ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ

MADDE 6: CEZA VE KESİNTİLER

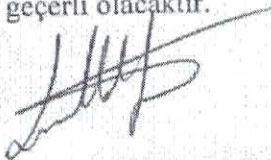
- 1-Siparişi verilen ürün veya ürünlerin belirlenen saatte belirtilen yere gelmemesi veya geç gelmesi durumunda geciken her saat için, sözleşmede belirtilen oranda cezai işlem uygulanacaktır. Cezai işlem sözleşme bedeli üzerinden uygulanacak olup yüklenicinin ilk hak edişinden kesilecektir.
- 2- Siparişi verilen ürün veya ürünlerin teknik şartnamede belirtilen kriterlere uygun olmaması durumunda, söz konusu ürün veya ürünlerin mal kabulü yapılmayacaktır.
- 3- Siparişi verilen ürünün teknik şartnameye uygun olmamasından dolayı kabul edilmeyen ürünler en geç 1 saat içerisinde değiştirilerek, istenilen ürünün teminini sağlayacaktır. Aksi takdirde her 1 saat için sözleşmede belirtilen oranda cezai işlem uygulanacaktır.
- 4-Teslimi yapılmayan ürün veya ürünler için İdare gerek gördüğünde piyasadan yüklenicinin ilk hak edişinden kesilmek kaydıyla ürün veya ürünleri temin edebilecektir.
- 5-Yüklenici tarafından sözleşme ve teknik şartnamede belirtilen hususlara uyulmaması durumunda İdare her uygunsuz durum için tutanak tutacak ve yükleniciye yazılı olarak bildirecektir. Bu durum beş kez tekrar edilmesi durumunda İdare sözleşmenin fesih yoluna gidebilecektir.

MADDE 7: SİPARİŞ VE TESLİMAT

- 1-İdarenin ihtiyacı olan **KIRMIZI VE BEYAZ ET** miktarları siparişleri telefon, elektronik posta veya faksla Yükleniciye bildirilecek.
- 2-Yüklenici önceden verilen siparişi her gün İdarenin işyerinin açıldığı saatte işyerine teslim etmek zorundadır.
- 3-İşletmenin müşteri yoğunluğu nedeniyle gün içinde öngörülemeyen ilave et ihtiyacı meydana gelmesi durumunda, ihtiyaç miktarı telefon ile Yükleniciye bildirilmesine müteakip en geç 1 saat içinde sipariş İdarenin işyerine teslim edilmek zorundadır. Ancak bu ilave sipariş sayısı günde 1 defadan ve haftada 3 defadan fazla olması durumunda aşan sipariş sayısını İdarenin işyerine teslim edip etmemekte Yüklenici serbesttir.
- 4-Teslim edilecek ürünler İdarece teşkil edilecek heyet tarafından teslim alınacaktır.
- 5-Cins, miktarı ve evsafı teknik şartnamede belirtilen şartlara uygun olmayan ürünler iade edilecektir.
- 6-Teslim edilecek ürünler cinsine göre muhafaza şartlarına ve sağlık kurallarına uygun, kapalı ve temiz araçlarla nakledilecektir.
- 7-Teslim edilecek olan ürünlerde aynı cins ürünlerin aynı parti olması gerekmektedir.
- 8-Yüklenici etleri teslim yerinde teslim alan görevli ile birlikte ağırlıklarını ölçmek ve en az 2 nüsha düzenlenmiş imzalı teslim fişi ile teslim etmek zorundadır

MADDE 8: DİĞER HÜKÜMLER

- 1-Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yöntünden yürürlükteki mevzuat hükümleri geçerli olacaktır.



T.C.
GAZİPAŞA BELEDİYESİ
İŞLETME VE İŞTİRAKLER MÜDÜRLÜĞÜ
PAŞABEL SOSYAL VE İKTİSADİ İŞLETMESİNDE
KULANILMAK ÜZERE KIRMIZI VE BEYAZ ET
ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ

- 2-Gerekli görüldüğünde ürünler idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri yüklenici tarafından karşılanmak üzere analize tabi tutulacaktır.
- 3-Yüklenici firmanın yetkilisi ya da yetki verdiği bir kişi malzeme teslimi sırasında ürünün başında hazır bulunacaktır.
- 4-İdare, işbu teknik şartname konusu ürünlerin tamamını veya bir kısmını almakta tamamen serbesttir. Yüklenici bu duruma itiraz edemeyecektir.

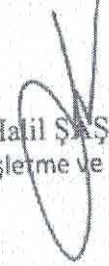
MADDE 9: ANLAŞMAZLIK

- 1-Bu şartnameden doğan anlaşmazlıklarda Gazipaşa Mahkemeleri yetkilidir.

MADDE 10 :

- 1-Gazipaşa Belediyesi İşletme ve İştirakler Müdürlüğü tarafından hazırlanan iş bu şartname 10 maddeden ibarettir.


Emrullah ERGİN
Memur


Halil ŞAŞMAZ
İşletme ve İştirakler Müd.