

SR EK-1STANDART İLAN FORMU VE BAŞVURU EVRAKLARI



Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti
Tarım ve Doğal Kaynaklar Bakanlığı



Türkiye Cumhuriyeti
LEFKOŞA BÜYÜKELÇİLİĞİ
Bu program T.C. Lefkoşa Büyükelçiliği tarafından
finanse edilmektedir.



T.C. Çukurova Kalkınma Ajansı
bu program kapsamında teknik destek vermektedir.

Ömer Kofalı 2016 yılı Tarım ve Kırsal Kalkınma Mali Destek Programı kapsamında sağlanan mali destek ile Gönyeli Bölgesinde KKTC-16-TDKB-01/010 referans numaralı TEKNOLOJİNİN SÜT ÜRETİMİNE ENTEGRE EDİLMESİ PROJESİ için bir mal alım işini sonuçlandırmayı planlamaktadır.

Bu mal alım işini üstlenmek isteyen isteklilerin aşağıda belirtilen nitelikleri haiz olmaları ve tekliflerini aşağıda sayılan talimatlara uygun olarak hazırlayarak sunmaları zorunludur. Mali destek yararlanıcısı, proje faaliyetlerinde belirttiği alımlarda Sözleşme Makamı olarak adlandırılacaktır. Sözleşme Makamı, aşağıda belirtilen niteliklere uygun isteklilerin seçimi konusunda azami özeni gösterecek ve alım işinin temel satın alma kurallarına uygun olarak sonuçlandırılmasını sağlayacaktır. Bakanlık; alım işinin şaibeli olduğu ve temel satın alma kurallarının ihlal edildiği kanaatine varırsa, gerekli müdahalede bulunabilir, ilanın yenilenmesini talep edebilir. Bu durumda projenin aksamasından ve doğabilecek maliyetlerden Bakanlık hiçbir şekilde sorumlu tutulamaz.

Sözleşme Makamının;

- Adı/Ünvanı :Ömer Kofalı
- Adresi:Atatürk Caddesi, Eski Boğaz Yolu Üzeri No:330, Gönyeli
- Telefon numarası:0542 855 69 47
- Faks numarası:
- Elektronik posta adresi :
- İlgili personelinin adı-soyadı/unvanı: Ömer Kofalı

İstekliler, alıma ilişkin bilgileri yukarıdaki adres ve numaralardan, Sözleşme Makamının görevli personeliyle irtibat kurarak temin edebilirler.

İlan konusu için;

- Projenin Adı: TEKNOLOJİNİN SÜT ÜRETİMİNE ENTEGRE EDİLMESİ PROJESİ
- Alımı yapılacak işin niteliği, fiziki miktarı ve türü:
LOT1 2.3.1 Sağım Sistemi (24 lü rampalı, 12 başlıklı, 12 yıkama aparatlı, 6 ad. Manuel pulsatörlü)
2.3.2 Soğutucu Tank 300 LT
2.3.3 Soğutucu Tank 500 LT
- İşin/Teslimin Gerçekleştirileceği yer: Atatürk Caddesi, Eski Boğaz Yolu Üzeri No:330, Gönyeli
- Alıma ait (varsa) diğer bilgiler: -
- Son teklif verme tarihi ve saati **31/08/2017 <13:00>**

Teklifler son teklif verme tarih ve saatine kadar yukarıda belirtilen yere verilebileceği gibi, iadeli taahhütlü posta veya kargo veya kurye vasıtasıyla da gönderilebilir. Son teklif verme saatine kadar Sözleşme Makamına ulaşmayan teklifler değerlendirmeye alınmayacaktır. Postada yaşanan gecikmelerden Sözleşme Makamı sorumlu tutulamaz. Son teklif verme için tespit olunan tarihin tatil gününe rastlaması halinde son teklif verme tarihini takip eden ilk iş gününde yukarıda belirtilen saatte aynı yere teklifler verilebilir. Saat ayarlarında ulusal saat ayarı esas alınır.

İsteklilerin aşağıda sayılan belgeleri teklifleri kapsamında sunmaları zorunludur:

- Mevzuatı gereği kayıtlı olduğu Ticaret ve/veya Sanayi Odası veya Meslek Odası Belgesi;

1. Gerçek kişi olması halinde, ilk ilan tarihinin içerisinde bulunduğu yılda alınmış ilgisine göre Ticaret ve/veya Sanayi Odasına veya ilgili Meslek Odasına kayıtlı olduğunu gösterir belge,

2. Tüzel kişi olması halinde, mevzuatı gereği tüzel kişiliğin siciline kayıtlı bulunduğu Ticaret ve/veya Sanayi Odasından,

ilan tarihinin içerisinde bulunduğu yılda alınmış, tüzel kişiliğin sicile kayıtlı olduğuna dair belge,

b) Teklif vermeye yetkili olduğunu gösteren imza beyannamesi veya imza sirküleri;

1. Gerçek kişi olması halinde, noter (tasdik memuru) tasdikli imza beyannamesi,

2. Tüzel kişi olması halinde, ilgisine göre tüzel kişiliğin ortakları, üyeleri veya kurucuları ile tüzel kişiliğin yönetimindeki görevlileri belirten son durumu gösterir Ticaret Sicil Gazetesi veya Şirketler Mukayyitliğinden alınacak bir set onay belgesi veya bu hususları tevsik eden belgeler ile tüzel kişiliğin noter tasdikli imza sirküleri,

c) İsteklinin alım konusu iş veya benzer işlerde; mal ve hizmet alımları ile yapım işleri için telif edilen miktarın en az % 50'si kadar son 3 yılda gerçekleştirdiği veya denetlediği veyahut yönettiği benzeri işlerle ilgili deneyimini gösteren bilgi ve belgeler, (Müteahhitlik Karnesi, İş Bitirme belgesi, fatura gibi)

Aşağıda sayılanlar doğrudan veya dolaylı veya alt yüklenici olarak, kendileri veya başkaları adına hiçbir şekilde, sağlanan mali destekler kapsamında gerçekleştirilen alımlara başvuramazlar; işbu belgeyi imzalayan istekliler aşağıda belirtilen isteklilerde bulunmaması gereken durumlar kapsamında yer almadıklarını kabul etmiş sayılırlar.

İsteklilerde bulunmaması gereken durumlar:

a) Kamu ihalelerine katılmaktan geçici veya sürekli olarak yasaklanmış olanlar, terör kapsamına giren suçlardan ve organize suçlardan dolayı hükümlü bulunanlar, dolandırıcılık, yolsuzluk, bir suç örgütü içinde yer almak suçlarından veya başka bir yasadışı faaliyetten dolayı kesinleşmiş yargı kararı ile mahkûm olanlar,

b) İlgili mercilerce hileli iflas ettiğine karar verilenler.

c) Sözleşme Makamının ihale yetkilisi kişileri ile bu yetkiye sahip kurullarda görevli kişiler.

d) Sözleşme Makamının ihale konusu işle ilgili her türlü ihale işlemlerini hazırlamak, yürütmek, sonuçlandırmak ve onaylamakla görevli olanlar.

e) (c) ve (d) bentlerinde belirtilen şahısların eşleri ve üçüncü dereceye kadar kan ve ikinci dereceye kadar kayın hısımları ile evlatlıkları ve evlat edinilenleri.

f) (c), (d) ve (e) bentlerinde belirtilenlerin ortakları ile şirketleri (bu kişilerin yönetim kurullarında görevli bulunmadıkları veya sermayesinin % 10'undan fazlasına sahip olmadıkları anonim şirketler hariç).

g) Yararlanıcının bünyesinde bulunan veya onunla ilgili olarak her ne amaçla kurulmuş olursa olsun vakıf, dernek, birlik, sandık gibi kuruluşlar ile bu kuruluşların ortak oldukları şirketler.

h) Bakanlar Kurulu Kararları ile belirlenen ve KKTC'de yapılacak ihalelere katılması yasaklanan yabancı ülkelerin isteklileri.

Teklifler ve ekleri Türkçe olarak hazırlanacak ve sunulacaktır.

Teklifi onaylanan firmaların, Teknik ve Mali Teklif Formu sonuçları www.tarim.gov.ct.tr sitesinde yayımlanacaktır.

İlanlara verilecek teklifler Türk Lirası üzerinden olmalıdır. Yabancı para birimi cinsinden verilecek teklifler son teklif verme tarihindeki Merkez Bankası döviz satış kuru üzerinden Türk Lirasına çevrilerek diğer tekliflerle kıyaslaması yapılacaktır.

Sözleşme Makamı tarafından gerçekleştirilecek işlerde, ilana lotlar halinde çıkılmamış ise, işin tamamı için teklif sunulacak olup kısmi teklifler kabul edilmeyecektir.

Okudum, kabul ediyorum. .../.../201...

İmza

Teklif Veren

Teknik Şartname Standart Formu

İLAN NUMARASI:KKTC-16-TDKB-01/010_LOT 1

1. Genel Tanım

Başvuru sahibi işletme, yürütmekte olduğu küçükbaş hayvan yetiştiriciliği ve süt üretim faaliyetlerini geliştirmek amacı ile hazırladığı, yenilikçi bu proje kapsamında çağa uygun modern makine ve metotlar kullanarak süt üretimi gerçekleştirerek, çalışanların iş tatmini ve verimliliklerini artırmayı, hayvanların sağım esnasındaki konforu artırılarak sağlık ve refahlarında artış sağlamayı ve üretmiş olduğu sütün kapasite, hijyen ve kalitesini arttırmayı amaçlamaktadır.

Bu ihale kapsamında, Ömer Kofalı'nın temin edeceği Sağım Sistemi (24 lü Rampalı, 12 Başlıklı, 12 Yıkama Aparatlı, 6 ad. Manuel Pulsatörlü), soğutucu tank (300 lt) ve soğutucu tankın (500 lt) teknik özellikleri aşağıda belirtilmiştir.

2. Tedarik Edilecek Mallar, Teknik Özellikleri ve Miktarı

| A | B | C |
|--------------------|--------------------------|---------------|
| Sıra No | Teknik Özellikler | Miktar |

| | | |
|----------------------|--|---------------|
| <p>1 (2.3.1)</p> | <p><u>Sağım Sistemi (24 lü Rampalı, 12 Başlıklı, 12 Yıkama Aparatlı, 6 ad. Manuel Pulsatörlü)</u></p> <p>1- METAL KONSTRÜKSİYON</p> <ul style="list-style-type: none">• İskelet manuel hareketli• Standartlara uygun boyun kilidi• Sıcak daldırma galvaniz kaplama• Rampalı Sistem• Taşıyıcı iskelet ve demirler sıcak daldırma galvanize• Çukur içinden kontrol edilebilen hayvan giriş çıkış kapıları• Sağım çukuru yan kenarları çukur içindeki ekipmanı muhafaza etmek için kenar saçları ile kapatılmalıdır <p>2- VAKUM SİSTEMİ</p> <ul style="list-style-type: none">• Sistemde en az 2200 lt/dk kapasiteli yağlı tip vakum pompası kullanılmalıdır.• Vakum pompası eksozu üzerinde pompanın geri dönüşünü engelleyen valf bulunmalıdır.• Şase üzerinde kayış kasnak mekanizmasıyla hareket elektrik motorundan alınmalıdır.• 5.5 Kw gücünde, 400 V(Trifaze) bir elektrik motoru kullanılmalıdır• Vakum pompası 2 adet 500 cl. Hacminde yağdanlık kabı bulunmalıdır.• Vakum ünitesi ses seviyesi 80 Dba nın altında olmalıdır.• Sağıcının kolay görebileceği yere Kpa göstergeli bir vakummetre konulmalıdır.• Sistemde 3500 lt/dk kapasiteli düzenleyici(regulatör) kullanılmalıdır.• Ana vakum hattı 63mm 10 ATÜ PVC boru ile yapılmalıdır.• Nabız hattı 63 mm 10 ATÜ PVC boru ile yapılmalıdır.• Nabız hatları 80 lt. Kapasiteli bir denge(balance) tankından çıkarılarak yapılmalıdır. <p>3- YEMLEME SİSTEMİ</p> <ul style="list-style-type: none">• Otomatik ve Kilitli sistem olmalıdır.• Sıcak daldırma galvaniz kaplamalı olarak üretilmelidir.• Eşit miktarda yem dağılımı yapılmalıdır.• Basit kullanımlı olmalıdır. <p>4- PULSATÖR (6 ADET)</p> <ul style="list-style-type: none">• Her sağım başlığında elektronik pulsatör bulunmalıdır. <p>5- SÜT TOPLAMA VE AKTARMA ÜNİTESİ</p> <ul style="list-style-type: none">• Sistemde en az 50 lt kapasiteli tamamen 304 L kalite paslanmaz çelik süt toplama tankı kullanılmalıdır (rezerve).• 8 lt kapasiteli şeffaf emniyet kavanozu bulunmalıdır.• Rezervenin paslanmaz çelik bir şamandıra sistemiyle seviyesi kontrol edilmelidir.• Sistemde 1.1 Kw gücünde paslanmaz çelik süt aktarma pompası kullanılmalıdır.• Süt hattı en az 38 mm 304 L kalite paslanmaz çelik borularla, yine paslanmaz çelik rekor ve dirseklerle sıkı geçmeli olarak montajlanmalıdır. | <p>1 adet</p> |
|----------------------|--|---------------|

| A | B | C |
|---------|--|--------|
| Sıra No | Teknik Özellikler | Miktar |
| | <ul style="list-style-type: none">• Süt basma hattı 38 mm 304 L kalite paslanmaz çelik borularla, yine paslanmaz çelik rekor ve dirseklerle sıkı geçmeli olarak montaklanmalıdır. (KAYNAKSIZ) <p>6- SAĞIM BAŞLIKLARI</p> <ul style="list-style-type: none">• 12 sağım başlığı olacaktır.• Yüksek verimli ırklara uygun paslanmaz çelgik min. 120 cc büyük hacimli sağım pençeleri kullanılmalıdır.• Uluslararası gıda yönetmeliklerine uygun silikon memelik lastikleri kullanılmalıdır.• PVC şeffaf süt hortumları kullanılmalıdır. <p>7- YIKAMA SİSTEMİ</p> <ul style="list-style-type: none">• 12 yıkama aparatı• Yıkama hattı 38 mm paslanmaz çelik kullanılmalıdır.• Her sağım başlığında bir adet yıkama aparatı kullanılmalıdır.• Dezenfektanın karıştırılacağı min. 120 lt kapasiteli paslanmaz çelik yıkama küveti bulunmalıdır.• Sağım çukurunda uygulanacak meme yıkama hattı ve 2 adet yıkama tabancası bulunmalıdır. | |

| | | |
|-----------------------|---|---------------|
| <p>2. (2.3.2)</p> | <p style="text-align: center;"><u>Soğutucu Tank 300 LT</u></p> <p>1) KONSTRÜKSİYON</p> <ul style="list-style-type: none">• Tank AISI 304 kaliteli paslanmaz çelikden imal edilmelidir.• 1. Cidar taban min 1,5 mm olup cidara akuple edilmiş min 0.8 mm lazer kaynaklı soğutucu evaporator yüzeyi• 1. Cidar gövde min 1.5 mm• İzole gövde min 1,0 mm• Soğutucu ünite tankın altında monte edilmiş olmalıdır.• 1 adet 25 W 21 d/d redüktör ve buna bağlı paslanmaz çelik karıştırıcı kanat• İzolasyon aralığı min 50 mm kalınlıkta olup HCFC içermeyen su bazlı yüksek denstili poliüretan köpük malzeme ile izole edilmelidir.• Ürün çıkış DN 50 erkek rekorlu kelebek vana• Tamamen açılabilen kapak• Kapak üstünde min 200 mm kapaklı ürün girişi olması gerekir• % 1,5 hassasiyet oranına sahip manuel ölçüm tablosu• Boşaltım sırasında içerisinde sıfır sıvı kalacak tasarım <p>2) SOĞUTMA GRUBU</p> <ul style="list-style-type: none">• Tankın içerisinde minimum % 10 süt bulunduğunda dahi buzlanma yapmamalıdır.• Minimum miktarda gaz şarjı• A 404 gaz soğutmalı• Kompresöre ait selonoid valf, genleşme valfi, kurutucu bulunmalıdır.• Direkt soğutma sistemi• TSE 13732 veya ISO 9001 standartlarına uygunluk belgesi• 2 li Sağım sistemine uygun dizayn edilmelidir. <p>3) ELEKTRİK GRUBU</p> <ul style="list-style-type: none">• IP 65 korum sınıfına sahip elektrik panoları• Tank 230 volt, 50 Hz olmalıdır.• Dijital termometreli ısı göstergesi• Özel dizayn, kolay kullanılabilir tankın çalıştırılmasını ve süt sıcaklığının kontrol edilebileceği elektronik kontrol kartı• Faz koruma rölesi• Tank kapağı açıldığında sistemin otomatik olarak devre dışı kalması• Özel yazılımlı otomatik karıştırma programı <p>4) YIKAMA SİSTEMİ</p> <ul style="list-style-type: none">• Manüel yıkamalı | <p>1 adet</p> |
|-----------------------|---|---------------|

| | | |
|----------------------|--|---------------|
| <p>3 (2.3.3)</p> | <p style="text-align: center;"><u>Soğutucu Tank 500 LT</u></p> <p>1) Konstrüksiyon</p> <ul style="list-style-type: none">• Tank AISI 304 kaliteli paslanmaz çelikden imal edilmelidir.• 1. Cidar taban min 1,5 mm olup cidara akuple edilmiş min 0.8 mm lazer kaynaklı soğutucu evaporator yüzeyi• 1. Cidar gövde min 1.5 mm• İzole gövde min 1 mm• Soğutucu ünite ve tank gövdesi yekpare şase üzerine monte edilmelidir.• 1 adet 25 W 21 d/d redüktör ve buna bağlı paslanmaz çelik karıştırıcı kanat• İzolasyon aralığı min 50 mm kalınlıkta olup HCFC içermeyen su bazlı yüksek denstili poliüretan köpük malzeme ile izole edilmelidir.• Ürün çıkış DN 50 erkek rekorlu kelebek• Tamamen açılabilen ve yaylı kapak sistemi• Kapak üstünde min 200 mm kapaklı ürün girişi olması gerekir.• % 1,5 hassasiyet oranına sahip manuel ölçüm• Boşaltım sırasında içerisinde sıfır sıvı kalacak tasarım <p>2) Soğutma Grubu</p> <ul style="list-style-type: none">• Tankın içerisinde minimum % 10 süt bulunduğunda dahi buzlanma yapmamalıdır.• Minimum miktarda gaz şarjı• A 404 gaz soğutmalı• Kompresöre ait selonoid valf, genleşme valfi, kurutucu, bulunmalıdır.• Direkt soğutma sistemi• TSE 13732 veya ISO 9001 standartlarına uygunluk belgesi• 12 li sağım sistemine uygun dizayn olmalıdır. <p>3) ELEKTRİK GRUBU</p> <ul style="list-style-type: none">• IP 65 korum sınıfına sahip elektrik panoları• Tank 230 volt, 50 Hz olmalıdır.• Dijital termometreli ısı göstergesi• Özel dizayn, kolay kullanılabilir tankın çalıştırılmasını ve süt sıcaklığının kontrol edilebileceği elektronik kontrol kartı• Faz koruma rölesi• Tank kapağı açıldığında sistemin otomatik olarak devre dışı kalması• Özel yazılımlı otomatik karıştırma programı <p>4) YIKAMA SİSTEMİ</p> <ul style="list-style-type: none">• Manuel yıkamalı | <p>1 adet</p> |
|----------------------|--|---------------|

3. Alet, aksesuar ve gerekli diğer kalemler : Firmanın yerel piyasada sağım sistemi kurulumu ile ilgili en az 3 yıllık bir deneyimin olması gereklidir. Gerekli tüm yedek parçaların da satıcı firmanın bünyesinde hazır halde olması gerekmektedir.

4. Garanti Koşulları : 2 yıl garanti.

3. Montaj ve Bakım-Onarım Hizmetleri : Montaj, bakım -onarım ve servis ücreti garanti süresi boyunca talep edilmeyecektir. Herhangi bir arıza veya bakım- servis onarım gerektiği koşullarda en geç 12 saat içerisinde müdahale edilmeli ve arıza giderilmelidir.

4. Gerekli Yedek Parçalar: Tüm gerekli yedek parçalar garanti kapsamında karşılanacaktır herhangi bir ek ücret talep edilmeyecektir. Servis ve bakım ücretleri talep edilmeyecektir. Herhangi bir arıza durumunda en geç 12 saat içinde tamir ve bakımı yapılmalıdır.

5. Kullanım Kılavuzu : Teslimatta verilecektir.

6. Teslim süresi: Teslimat süresi 45 gündür

7. Diğer Hususlar (Eğitim, sevkiyat, kurulum gibi hizmetlerin talep edilip edilmediğini mutlaka belirtiniz.)

Kurulum yeri Gönyeli bölgesi. Makine teslim sonrası teknik servis elemanları tarafından kullanım eğitimi verilecektir.

Teknik ve Mali Teklif Formu
(İstekliler tarafından doldurulacaktır)

İlan Numarası : KKTC-16-TDKB-01/010_LOT 1

İsteklinin adı :

| A | C | D | E | F |
|--|--------|---|---|--------------|
| Sıra No | Miktar | Teklif Edilen Teknik Özellikler (Marka/Model Dâhil) | <DDP><Kabul Yeri> Teslimat İçin Birim Fiyatlar (TL) | Toplam* (TL) |
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |
| 3 | | | | |
| 4 | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| Toplam Teklif KDV Hariç (rakam ve yazı ile) | | | | |

* Verilen teklife eğitim, sevkiyat, kurulum gibi hizmetlerin dahil olup olmadığını mutlaka belirtiniz.

İsteklinin Kaşesi

Yetkili İmza