

ET ve SÜT KURUMU
Sincan Et Kombinasyonu Müdürlüğü

BİRİM FİYAT TEKLİF CETVELİ

Sıra No	Mal Kaleminin Adı ve Kısa Açıklaması	Birimi	Miktarı	Teklif Edilen Birim Fiyat (TL)	Tutarı (TL)
1	MEZBUH TAZE SOĞUTULMUŞ 1. SINIF DANA KARKAS	KG	60.000		
	TOPLAM				
Toplam Tutar (K.D.V Hariç)					

Teklifler TL olarak belirtilecektir.

Adı - SOYADI / Ticaret unvanı
Kaşe ve İmza³



**ET VE SÜT KURUMU
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
ALIM VE ÜRETİM DAİRESİ BAŞKANLIĞI**

**MEZBUH TAZE SOĞUTULMUŞ
I. SINIF DANA KARKAS
TEKNİK ŞARTNAMESİ**

Yürürlük Tarihi	05/06/2015
Revizyon Tarihi: Doküman No:	27.04.2020 237
Revizyon No	07
Sayfa No	2/2

- 2.3 Karkaslar, kesimi yapan Kombina / Mezbahanın Resmi Veteriner Hekimi tarafından mühürlenmiş olacaktır.
- 2.4 Et üretiminin her aşaması ve yükleme Kurumun görevlendireceği ara denetim elemanları tarafından kontrol edilecektir. Postmortem muayenesi sonucu hastalıklı (şartlı değerlendirilebilecek olanlar dâhil) olan ve şartnameye uygun olmayan etler alınmayacaktır.
- 2.5 Denetimin sağlıklı yürütülmesi için yüklenici aynı anda en fazla iki Kesimhanede kesim yapabilecektir.
- 2.6 Sevk edilecek etlerin yüklendiği araçların veya konteynırların kapıları mühürlenecektir. Mührü olmayan veya bozuk olan araçlardaki etler teslim alınmadan iade edilecektir.

3. Sevkiyat

- 3.1 Ön muayenesi yapılmış olan taze soğutulmuş sığır karkasları, dezenfeksiyonu yapılmış, 0/+4°C'de ürün taşımaya uygun frigorifik araçlarla kancalara asılı vaziyette, kapıları çıkış noktasında mühürlenerek yapılacaktır.
- 3.2 Karkaslarda sıcaklık ölçümü arka çeyrekte trançtan, ön çeyrekte ise koldan yapılacaktır.
- 3.3 Taze soğutulmuş sığır karkaslar kesimi yapıldıktan sonra en geç 48 saat içerisinde teslim edilecektir.

4. Muayene ve Kabul

- 4.1 Etlerin ön muayenesi, kesimin yapıldığı Kombina/Mezbahada yapılacak, kesin kabule esas muayene ise teslimatın yapılacağı Kombinada yetkili Komisyon tarafından gerçekleştirilecektir.
- 4.2 Etlerin pH değeri en fazla 6,3 olacaktır.
- 4.3 Üretimde kullanılacak su "İnsani Tüketim Amaçlı İçme Suları Hakkında Yönetmelik'e uygun olacaktır. Üretimde kullanılan suya ait resmi kurum ve kuruluşlarda ya da akredite kuruluşlarınca akredite edilmiş özel laboratuvarlarda yürütücülükteki mevzuata uygun periyotta yaptırılmış kimyasal ve mikrobiyolojik analiz raporları, muayene ve kabul aşamasında Muayene Kabul Komisyonuna teslim edilecektir.

5. Tartım

- 5.1 Ödemeye esas ağırlık idarenin uygun göreceği yerde ve usulde yapılan tartım sonucu belirlenecektir.
- 5.2 Tartım yapılırken ortalama ağırlık alınmayacak; her bir karkas (yarım ya da çeyrek) ayrı ayrı tartılacaktır.
- 5.3 İdarece ihtiyaç duyulması halinde, yüklenici kesimin yapılacağı Kombina/Mezbahanın kesim ve üretiminin bütün aşamaları internet üzerinden yayınlanabilecek gerekli altyapıyı oluşturacaktır.

Engin ELDİVENCİ
Laboratuvar Şefi

Süleyman ALTIN
SKL Şube Müdürü

İbrahim SARITÖSUN
Alım ve Üretim Dairesi
Başkanı



**ET VE SÜT KURUMU
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
ALIM VE ÜRETİM DAİRESİ BAŞKANLIĞI**

Yürürlük Tarihi 05/06/2015

Revizyon Tarihi: 27.04.2020
Doküman No: 237

**MEZBUH TAZE SOĞUTULMUŞ
I. SINIF DANA KARKAS
TEKNİK ŞARTNAMESİ**

Revizyon No 07

Sayfa No 1/2

Bu teknik şartname Et ve Süt Kurumu Genel Müdürlüğünün ihtiyacı için satın alınacak Mezbuah Taze Soğutulmuş I. Sınıf Dana Karkas'a ait teknik özellikleri, numune alma, denetim, muayene ve kabul metodlarını konu alır. Diğer tüm hususlar ilgili Alım-Satım Teklifnamesindeki şartlara uygun olacaktır. Ayrıca 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, Hayvansal gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları belirleyen Yönetmelikler ve Türk Gıda Kodeksi gibi ulusal mevzuatlara uygun olacaktır.

1. Fiziksel Özellikler

- 1.1 Karkaslar, yüksek besi randımanlı, azami 15-30 aylık, kültür ırkı ve melezleri, erkek sığırlardan üretilmiş olacaktır.
- 1.2 Karkas, hayvanın kesimi yapıp kanı akıtıldıktan, baş ve ayakları ayrıldıktan, derisi yüzüldükten, böbrekleri ve böbrek yağları, üreme organları ve pelvis boşluğu yağları, salkım ve fitik yağları, idrar kesesi ve bunların bağları, soluk borusu (trachea), yemek borusu (oesophagus), diyaframı ve diğer iç organları çıkartıldıktan ve kuyruk, sakrum omuru ile birinci kuyruk omuru arasından kesildikten sonra elde edilen bütün haldeki gövdesidir.
- 1.3 Çeyrek karkas, omurga (columna vertebralis) boyunca karkas iki eşit parçaya bölündükten sonra ön çeyrekte 11, arka çeyrekte ise 2 kaburga kalacak şekilde ikiye bölünmesi ile elde edilen parçalardan olacaktır.
- 1.4 Karkaslarda omurilik (spinal cord) alınmış/temizlenmiş olacaktır.
- 1.5 Kesim esnasında hijyen kurallarına azami dikkat gösterilecektir, karkasın üzerinde kıl, deri, işkembe içeriği, kan ve benzeri bulgular bulunmayacaktır.
- 1.6 Beher karkas asgari 275 kg olacaktır. Çeyreklenmiş karkas alımı gerçekleştirilecek ise; ön çeyrek asgari 75 kg, arka çeyrek asgari 62 kg olacaktır.
- 1.7 Karkaslar açık kırmızı renkte ve kendine has kokuda olacaktır.
- 1.8 Kabuk yağı örtüsü karkası tamamen kaplayacak şekilde **olmayacaktır**. Karkas yağ örtüsü en fazla, but ve omuz kas tabakasını kısmen de olsa görünür olacak şekilde örtecektir. Göğüs boşluğunda hafif yağ birikimi olabilir fakat kaburgalar arasındaki kaslar görünür olacaktır.
- 1.9 Karkaslar, kesimi yapan Kombina/Mezbahanın yetkili Veteriner Hekimi tarafından damgalanmış olacaktır.
- 1.10 Kesim sonrası 24 saat içinde, ön soğutmada karkasın merkez ısısı 0/+4°C'ye düşürülmüş olacaktır.
- 1.11 Sevkiyattan önce gıda muhafazasına uygunluğu belgelenmiş ambalaj malzemesi (Stokinet) ile ambalajlanmış olacaktır.

2. Denetim

- 2.1 Kesimi yapılacak sığırların, Et ve Süt Kurumu Genel Müdürlüğü tarafından görevlendirilen Veteriner Hekimler tarafından gerek görüldüğü durumlarda kesim öncesi ve sonrası muayene ve denetimi yapılacaktır.
- 2.2 Kesimler; Tarım ve Orman Bakanlığınca görevli elemanlarca denetlenmiş, denetleme sonucu teknik, sağlık ve hijyen şartları bakımından uygun bulunmuş ve sığır kesmek üzere resmi makamlarca ruhsatlandırılmış Kombina veya mezbahalarda yapılacaktır.