



T.C.
ET VE SÜT KURUMU GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
Sincan Et Kombinası Müdürlüğü

Sayı : 57436873-934.01.04-E.46664
Konu : Mezbu Taze Soğutulmuş 2. Kalite
Koyun Alımı

14.08.2020

İLGİLİ FİRMALARA

İlgi: Sincan Kombina Müdür Yardımcılığı (Sn. Bahattin GÜNGÖRMÜŞ) (İşletme ve Üretim Şefliği)'nin 14/08.2020 tarihli ve 47891935-113.04-E.46659 sayılı yazısı.

İlgili yazıya istinaden Kombina Müdürlüğümüzün acil ihtiyaçlarını karşılamak üzere Teknik Şartname esaslarına uygun olarak 4734 sayılı İhale Kanununun 3-g maddesi kapsamında pazarlık usulü ile malın bedeli; mal tesliminden sonraki 15 iş günü içerisinde ödenmek kaydıyla, 60.000 Kg Mezbu Taze Soğutulmuş 2. Kalite Koyun satın alınacaktır.

Sözleşme, fiyatı en uygun olan firma ile Genel Müdürlüğümüzce onaylandıktan sonra yapılacaktır. Sözleşme yapılacak olan firma teklif ettiği bedeli ile 60.000 kg'm çarpımı ile ortaya çıkan tutarın %6'sı oranında 3 ay süreli teminat mektubu veya teminat mektubu yerine geçecek kıymetli evrak veya kurumumuzun hesabına nakit para yatırıldığında dair dekont verecek, ihaleyi alan yüklenici firma sözleşme bedeli üzerinden karar pulu (binde 9,48) ve damga vergisi (binde 5.69) yatıracaktır.

60.000 Kg Mezbu Taze Soğutulmuş 2. Kalite Koyun alımı ile ilgili olarak fiyat teklifiniz bedel, rakam ve yazı birbirine uygun olarak açıkça yazılacak üzerinde kazıntı, silinti ve düzeltme yapılmayacaktır.

Fiyat teklifinizi 19.08.2020 tarih ve saat 11.00'a kadar Kombina'nızın aşağıda belirtilen adresine imzalı kâşeli kapalı zarf içinde vermenizi rica ederim.

Adres
Et ve Süt Kurumu
Sincan Et Kombinası Müdürlüğü
İstasyon Mah. Ayaş Cad.No:78
Sincan-ANKARA

e-İmzalıdır

Abdülkadir BAYAR
Kombina Müdürü V.

Ek :

Not: 5070 sayılı elektronik imza kanunu gereği bu belge elektronik imza ile imzalanmıştır.

Evrak Doğrulama Kodu : OLPYAFBG Evrak Takip Adresi: <https://www.turkiye.gov.tr/et-ve-sut-ebys>
AYAŞ CADDESİ NO:78 SİNCAN ANKARA
312 270 19 32
312 270 42 14

Bilgi için: Eren YAVUZ
Malzeme İkmal Şef V.



ET VE SÜT
KURUMU

ET VE SÜT KURUMU
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
ALIM VE ÜRETİM DAİRESİ BAŞKANLIĞI

Yürürlük Tarihi	11/08/2020
Revizyon Tarihi: Doküman No:	- 311
Revizyon No	-
Sayfa No	1/2

MEZBUH TAZE SOĞUTULMUŞ
I. KALİTE KOYUN (TOKLU) ve
II. KALİTE KOYUN TEKNİK
ŞARTNAMESİ

Bu teknik şartname Et ve Süt Kurumu Genel Müdürlüğünün ihtiyacı için satın alınacak Mezbuh Taze Soğutulmuş Koyun Gövde Etine 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 Resmî Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları belirleyen Yönetmelikler ve Türk Gıda Kodeksi gibi ulusal mevzuatlara uygun olacaktır.

1. Fiziksel Özellikler

- 1.1 Kesimler: Et ve Süt Kurumu Kesim ve Yüzme Yönetmeliğine (Yönetmelik No:37) göre kesim ve yüzüm tekniğine uygun olarak yapılmış olacaktır. Gövde üzerinde kuyruk, böbrek, böbrek yağı ve iç organlar olmayacaktır. Gövde üzerinde içkembe içeriği kan, kıl, yabancı madde vs. olmayacaktır. Ayrıca Kesim Ve Yüzme Yönetmeliği Yönetmelik No:37'ye göre yapılacaktır.
- 1.2 I. Kalite Gövde Koyunlar (Toklu) 1-3 (dahil) yaş aralığında ve karkaslar ise asgari 23 kg azami 40 kg olacaktır.
- 1.3 II. Kalite Gövde Koyunlar ise 4 yaşından gün almış erkek koyunlar ile 1 yaş üzeri tüm dişi (Şişek dahil) koyunlardır. Ayrıca II. Kalite koyunlar asgari 20 kg azami 40 kg olacaktır.
- 1.4 Karkaslar açık kırmızı renkte ve kendine has kokuda olacaktır.
- 1.5 Karkaslar, kesimi yapan Kombina/Mezbahanın yetkili Veteriner Hekimi tarafından damgalanmış olacaktır.
- 1.6 Kesim sonrası 24 saat içinde, ön soğutmada karkasın merkez ısısı 0/+4°C'ye düşürülmüş olacaktır.
- 1.7 Sevkiyattan önce gıda muhafazasına uygunluğu belgelenmiş ambalaj malzemesi (Stokinet) ile ambalajlanmış olacaktır.

2. Denetim

- 2.1 Kesimi yapılacak koyunların, 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 personelce denetlenmiş, denetleme sonucu teknik, sağlık ve hijyen şartları bakımından uygun bulunmuş ve küçükbaş hayvan kesmek üzere resmî makamlarca ruhsatlandırılmış Kombina veya mezbahalarda yapılacaktır.
- 2.3 Kesimin her aşaması ve yükleme Kurumun görevlendireceği ara denetim personelleri tarafından kontrol edilecektir. Postmortem muayenesi sonucu hastalıklı (şartlı değerlendirilebilecek olanlar dâhil) olan ve şartnameye uygun olmayan etler alınmayacaktır.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



ET VE SÜT KURUMU
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
ALIM VE ÜRETİM DAİRESİ BAŞKANLIĞI

Yürürlük Tarihi	11/08/2020
Revizyon Tarihi: Doküman No:	- 311
Revizyon No	-
Sayfa No	2/2

MEZBUH TAZE SOĞUTULMUŞ
I. KALİTE KOYUN (TOKLU) ve
II. KALİTE KOYUN TEKNİK
ŞARTNAMESİ

2.4 Sevk edilecek etlerin yüklendiği frigofirik 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 koyun gövdeleri, dezenfeksiyonu yapılmış, 0/+4°C'de ürün taşımaya uygun frigorifik araçlarla kancalara asılı vaziyette, kapıları çıkış noktasında mühürlenerek yapılacaktır.
- 3.2 Taze soğutulmuş koyun gövdeler kesimi yapıldıktan sonra en geç 72 saat içerisinde teslim edilecektir.

4. Muayene ve Kabul

- 4.1 Etlerin ön muayenesi, kesimin yapıldığı Kombina/Mezbahada yapılacak, kesin kabule esas muayene işe teslimatın yapılacağı Kombınada yetkili Komisyon tarafından gerçekleştirilecektir.
- 4.2 Teslimat anında kesimle ilgili kesim raporu ibraz edilecektir.

5. Tartım

- 5.1 Ödemeye esas ağırlık alım yapacak olan Kombina kantarı veya idarenin uygun göreceği yerde ve usulde yapılan tartım sonucu belirlenecektir. Temizlik iyi yapılmamışsa trimingi yapıldıktan sonra tartı işlemi yapılacaktır ve alım bu tartı sonucuna göre yapılacaktır.
- 5.2 İdarece ihtiyaç duyulması halinde, yüklenici kesimin yapılacağı Kombina/Mezbahanın kesim ve üretiminin bütün aşamaları internet üzerinden yayınlanabilecek gerekli altyapıyı oluşturacaktır.

M. Murat YÜCELER
Et ve Et Ürünleri
Üretim Şefi

Ersin TAHIROĞLU
Hayvan ve Hayvansal
Ürünler Alım Şube
Müdürü

Süleyman ALTIN
Sağlık Kontrol ve
Laboratuvar
Şube Müdürü

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	2. Kalite Koyun	KG	60.000		
	TOPLAM				
Toplam Tutar (K.D.V Hariç)					

Teklifler TL olarak belirtilecektir.

Adı - SOYADI / Ticaret unvanı
Kaşe ve İmza ³



Ticaret Sicil No: 862070, Barbaros
Mahallesi Şebboy Sokak No:4 34746
Ataşehir/İstanbul
Tel: (216) 503 70 70 Faks: (212) 340 93
99 www.halkbank.com.tr

BIMREF (SERİ-SIRANO) : M- 2020-08-17-11.37.38.502489
İŞL REF: 0012900017834823 TCKN:15550067694
GÖNDEREN: DİLEK ZORGEÇİT
0398 01014157

Tarih : 17/08/2020
Valör : 17/08/2020
B.Şube
0398

ALICI: Musa Mert Incekara
4894XXXXXXXX9635

A.Şube
0930

EFT TUTARI(TL)

150.00

150.00

Y/(TL) YUZELLİ %00

AÇIKLAMA : K.BANKA:DENİZBANK A.Ş.(0134) K.ŞB: (09345)
DİLEK ZORGEÇİT,TR720001200939800001014157 NOLU HESAPTAN 4894 **** * 9635
NOLU KREDİ KARTINA GÖNDE

OP_KOD:INTERNETM08

EFTG 11.37

DİKMEN / ANKARA ŞB.

BÜYÜK MÜKELLEFLER VERGİ DAİRESİ
VERGİ NO: 456 000 4685

Bu dekont bilgi amaçlıdır. Banka kayıtları ile arasında farklılık olması halinde Banka kayıtları geçerlidir.