

**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 <sup>3</sup>



**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 işkembe 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 ısı  $0/+4^{\circ}\text{C}$ '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 resmi 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	<b>ET VE SÜT KURUMU</b> <b>GENEL MÜDÜRLÜĞÜ</b> <b>ALIM VE ÜRETİM DAİRESİ BAŞKANLIĞI</b>	Yürürlük Tarihi	11/08/2020
	<b>MEZBUH TAZE SOĞUTULMUŞ</b> <b>I. KALİTE KOYUN (TOKLU) ve</b> <b>II. KALİTE KOYUN TEKNİK</b> <b>ŞARTNAMESİ</b>	Revizyon Tarihi: Doküman No:	- 311
		Revizyon No	-
		Sayfa No	2/2

2.4 Sevk edilecek etlerin yüklendiği frigorifik araçların veya konteynirlerin 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

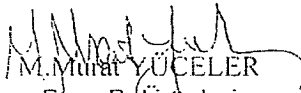
4.1 Etlerin ön muayenesi, kesimin yapıldığı Kombina/Mezbahada yapılacak, kesin kabule esas muayene ise teslimatın yapılacağı Kombinada yetkili Komisyon tarafından gerçekleştirilecektir.

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 YÜCEL  
Et ve Et Ürünleri  
Üretim Şefi

  
Ersin TAHIROĞLU  
Hayvan ve Hayvansal  
Ürünler Alım Şube  
Müdürü

  
Süleyman ALTIN  
Sağlık Kontrol ve  
Laboratuvar  
Şube Müdürü