



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

Sayı : 57436873-934.01.04-E.23674

Konu : Taze Soğutulmuş 1.Sınıf Dana
Karkas Alımı

22.04.2020

İLGİLİ FİRMALARA

Kombina Müdürlüğümüzün ihtiyaçlarını karşılamak üzere 80.000kg. Taze Soğutulmuş 1.Sınıf Dana Karkas eti Teknik Şartname esaslarına uygun olarak 4734 sayılı İhale Kanunun 3-g maddesi kapsamında pazarlık usulü ile alınacaktır.

Mal bedeli mal tesliminden sonraki 14 iş günü içerisinde ödenecektir. Sözleşme gerekli şartları sağlayıp ekonomik açıdan en avantajlı teklifi veren firma ile imzalanacaktır. Sözleşme yapılacak firma iş için teklif ettiği toplam bedelin %6'sı oranında 1 ay süreli teminat mektubu vermek mecburiyetindedir.

Söz konusu iş ile ilgili fiyat teklifinizi, bedel, rakam ve yazı birbirine uygun olarak açıkça yazarak; üzerinde kazıntı, silinti ve düzeltme yapmadan 27.04.2020 günü saat:14.00'e kadar Kombinaımızın aşağıda belirtilen adresine imzalı kaşeli kapalı zarf içinde vermenizi rica ederim.

Adres

Et ve Süt Kurumu

Sincan Et Kombinasi Müdürlüğü

İstasyon Mah.Ayaş Cad.No:78

Sincan-ANKARA

e-imzalıdır

Mehmet Özgür ÖZTULUM

Kombina Müdür Yardımcısı

Ek : Teknik Şartname

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

AYAŞ CADDESİ NO:78 SINCAN ANKARA
312 270 19 32
312 270 42 14

Bilgi için:Hüseyin ARSLAN
Malzeme İkamal Şefi

	ET VE SÜT KURUMU GENEL MÜDÜRLÜĞÜ ALIM VE ÜRETİM DAİRESİ BAŞKANLIĞI	Yürürlük Tarihi	05/06/2015
	MEZBUH TAZE SOĞUTULMUŞ I. SINIF DANA KARKAS TEKNİK ŞARTNAMESİ	Revizyon Tarihi: Doküman No:	10.04.2020 237
		Revizyon No	06
		Sayfa No	1/2

Bu teknik şartname Et ve Süt Kurumu Genel Müdürlüğünün ihtiyacı için satın alınacak Mezbu 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, költür 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, içkembe 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 olacaktır. 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 kesimek üzere resmi makamlarca ruhsatlandırılmış Kombina veya mezbahalarda yapılacaktır.

NY

Wttn

E

	ET VE SÜT KURUMU GENEL MÜDÜRLÜĞÜ ALIM VE ÜRETİM DAİRESİ BAŞKANLIĞI	Yürürlük Tarihi	05/06/2015
		Revizyon Tarihi: Doküman No:	10.04.2020 237
	MEZBUH TAZE SOĞUTULMUŞ I. SINIF DANA KARKAS TEKNİK ŞARTNAMESİ	Revizyon No	06
		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.

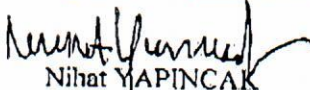
4.3 Üretimde kullanılacak su "İnsani Tüketim Amaçlı İçme Suları Hakkında Yönetmelik'e uygun olacaktır. Üretimde kullanılan suya ait resmi kurum ve kuruluşlarda ya da akredite kuruluşlarınca akredite edilmiş özel laboratuvarlarda yaptırılmış son üç aya ait kimyasal ve son aya ait mikrobiyolojik analiz raporları, muayene ve kabul aşamasında Muayene Kabul Komisyonuna teslim edilecektir.

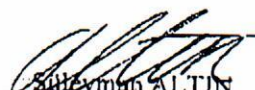
5. Tartım

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.


Nihat YAPINCAK
 Veteriner Hekim


Süleyman ALTIN
 SKL Şube Müdürü


İbrahim SARITOSUN
 Alım ve Üretim Dairesi
 Başkanı