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

Sayı : 57436873-934.01.04-E.52108 09.09.2020
Konu : Mezbuh Taze Soğutulmuş 2. Kalite Koyun Alımı

İLGİLİ FİRMALARA

İlgi : Sincan Kombina Müdür Yardımcılığı (Sn. Emre Şahin)'nin İşletme ve Üretim Şefliği)'nın 08.09.2020 tarihli ve 47891935-010.06.99-E.51943 sayılı yazısı.

İlgili yazıya istinaden Kombina Müdürlüğümüzün ihtiyaçlarını karşılamak üzere Teknik Şartname esaslarına uygun olarak 4734 sayılı İhale Kanunun 3-g maddesi kapsamında pazarlık usulü ile malın bedeli; mal teslimiden sonraki 15 iş günü içerisinde ödenmek kaydıyla, 60.000 Kg Mezbuh 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'ın 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 Mezbuh 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 15.09.2020 tarih ve saat 11.00'a kadar Kombinamızın aşağıda belirtilen adresine imzalı, kaşeli kapalı zarf içinde vermenizi rica ederim.

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

e-imzalıdır
Bahattin GÜNGÖRMÜŞ
Kombina Müdür Yardımcısı V.

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

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

Sayı :57436873-934.01.04-E.52108 09.09.2020
Konu :Mezbuh Taze Soğutulmuş 2. Kalite Koyun Alımı

Ek :
1 - Birim Fiyat Teklif Cetveli (1 sayfa)
2 - Teknik Şartname (2 sayfa)

- 45748491 - 45748491 - 45748491 - 45748491 -

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

Evrak Doğrulama Kodu : ESEEQYV7 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.

KIMDEN:ET VE KURUMU FAKS NO.:0312270421 4 09 EYL. 2020 15:13 S 002

ET ve SÜT KURUMU
Sincan Et Kombinası 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]

KIMDEN:ET VE KURUMU FAKS NO.:03122704214 09 EYL. 2020 15:13 S 003

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
	MEZBUH TAZE SOĞUTULMUŞ I. KALİTE KOYUN (TOKLU) ve II. KALİTE KOYUN TEKNİK ŞARTNAMESİ	Revizyon No	-
		Sayfa No	1/2

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 metotlarını 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 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 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 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.

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 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 YÜCELER Et ve Et Ürünleri Üretim Şefi	Ersin TAHİROĞLU Hayvan ve Hayvansal Ürünler Alım Şube Müdürü	Süleyman ALTIN Sağlık, Kontrol ve Laboratuvar Şube Müdürü