

Etlerin taşındığı frigorifik araçta koku yayan maddeler toz,pislik,çöp,saman v.b. yabancı maddeler bulunmayacaktır. Etlerin asıldığı çengeller temiz ve beyaz boya ile boyanmış olacaktır. Boyaları yer yer kalkmış ve kavlamış veya çıkmış olmayacaktır. Et taşımak için kullanılan araç başka gıdaların taşınması için veya başka amaçlarla kullanılmayacaktır.

17. Etler kokusuz, yeni, sağlam, temiz, ete zarar vermeyecek şeffaf, gıdayla temasında sakınca bulunmayan kaliteli ve sağlam malzemelerden yapılmış gövdeyi iyice saran torbalara konulup ağzı bağlanmış olacaktır (kefenlenmiş). T.S.383 ve ekleri, ayrıca Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Ekleri Hükümlerinde belirtilen esaslar dahilinde olacaktır.
18. Ayrıca 05/12/2012 tarih ve 28488 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Et Ürünleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/74) Hükümlerinde belirtilen esaslar ile her yeni çıkan ve Resmi Gazetede yayımlanan et yönetmelikleri dahilinde olacaktır.
19. Etlerde, teslimat sırasında tespiti mümkün olmayan, ancak; hazırlama, pişirme aşamalarında görülebilecek renk, koku değişikliği, yara vb. olumsuzluklar çıkması durumunda etler iade edilecektir ve bu durumun yol açabileceği olumsuz sonuçlar yüklenicinin sorumluluğundadır.
20. Getirilen her ete ait aşağıdaki kesim raporu düzenlenecek olup, kesim raporu İşletme Müdürlüğümüze teslim edilecektir.

..... MEZBAHANESİ

...../.....

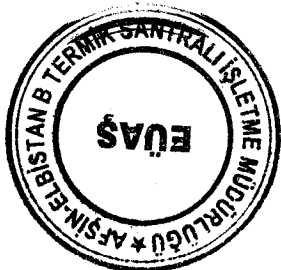
VETERİNER ONAYLI HAYVAN KESİM RAPORU

RAPORUN VERİLDİĞİ İŞLETMENİN ADI, ADRESİ, BAKANLIK RUHSAT NO	☐
☐ HAYVAN SAHİBİNİN ADI SOYADI	☐
☐ TC KİMLİK NO /VERGİ NO	☐
☐ GİDECEĞİ YER VE ADRESİ	☐
☐ HAYVANIN CİNSİ VE AMBALAJI	☐
☐ HAYVANIN AĞIRLIĞI (KG) (RAKAM VE YAZIYLA)	☐
☐ MUAYENE TARİHİ	☐
☐ KESİM TARİHİ	☐
☐ KESİM SAATİ	☐
☐ NAKİL ARACININ PLAKASI	☐
☐ SÜRÜCÜNÜN ADI SOYADI	☐
☐ HAYVAN KULAK KÜPE NO	☐

-Yukarıda cins ve miktarı belirtilen hayvanın (karkas) sağlık koşullarına uygun olarak kontrolüm altında sağlıklı (sığır etinden) kesilip elde edildiğini ve hastalık etkeni taşımadığını, insan gıdası olarak tüketilecek hayvan gıdalarının tüketilmesinde bir sakınca olmadığını, çıktıkları yerde ve civarında 3285 sayılı hayvan sağlığı ve zabıtası Kanunu'na tabi bir hastalığının bulunmadığını ve bu raporun tarafımdan düzenlendiğini beyan ederim.

../../2025

Sorumlu Veteriner Hekim



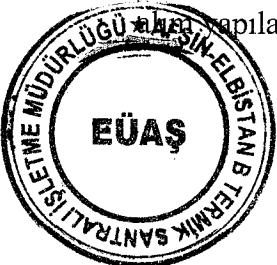
Ramazan TONTUŞ
Uzman

KUYRUK YAĞI:

1. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nca izni verilmiş mezbahası olan yerlerde kesilmiş kuzu ve koyundan elde edilmiş olmalıdır.
2. Kendine özgü kokuda olmalı; küflü tat ve koku, dışkı ve pislik kokusu, çürüme ve kokuşma olmamalıdır. Derin ve yüzeysel kokuşma olmamalıdır. Kokuda ağırlaşma ve ransit tat olmamalıdır.
3. Üzerinde kıl, tüy, leke, toz, toprak, çamur, dışkı, içkembe içeriği vb. yabancı madde bulunmayacaktır.
4. Kesimden sonra hızlı bir şekilde soğutulacak, gerekirse donmuş muhafazaya alınmış olacaktır.

2-)DİĞER HUSUSLAR:

1. Afşin-Elbistan B Termik Santrali İşletme Müdürlüğü Yemekhanesine **13.000 kg. kemikli erkek dana eti ve 80 kg. kuyruk yağı** alımı işidir.
2. Taşıma ve depolama; Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.
3. Yüklenici firma, şartname konusu dana eti ve kuyruk yağını; İşletme Müdürlüğümüzün talebi doğrultusunda hafta içi ve **08:00-12:00 ile 13:00-14:30** saatleri arasında, kendi imkanları ile teslim etmek zorundadır. Teslimat yeri, İşletme Müdürlüğümüz Yemekhanesi olup teslimatı yapılan etlerin depolara düzenli bir şekilde yerleştirilmesi yüklenicinin sorumluluğundadır.
4. Yüklenici firma; malzemeler ile birlikte fatura gönderecek ya da irsaliye ile et ve yağları teslim edip aynı ay içinde fatura düzenleyecektir. **İşletme Müdürlüğümüz Yemekhanesinde her ay için yemek maliyet hesabı tutulması nedeniyle; giriş-çıkış, maliyet hesabı vb. konularda sıkıntı yaşanmaması için et ve yağlar kesinlikle teslim edildikleri ayın içinde fatura edilecektir, getirildikleri aydan başka bir aya fatura kesilmeyecektir.** Yüklenicinin düzenleyeceği faturanın ödemesi İşletme Müdürlüğünün ödeme planına göre yapılır.
5. Yemekhane mutfak personeli tarafından etler ve yağlar bizzat kontrol edilir. Etler ve yağlar; görülerek ve koklanarak ve tadılarak muayene edilir. İdare, getirilen etleri ve yağları; renk, koku, tat vb. özelliklerine baktıktan sonra beğeni kazanması durumunda teslim alacaktır. Şartnamede belirtilen vasıflara uygun olmayan etler ve yağlar teslim alınmayacak ve yüklenici tarafından, itirazsız olarak, şartnamede yer alan kriterlere uygun olan etlerle ve malzemelerle değiştirilecektir.
6. İdare, gerekli hallerde etlerin ve yağların tahlillerini yaptırabilir. Tahlil masrafları yükleniciye aittir.
7. Yükleniciye avans mahiyetinde herhangi bir ödeme yapılmaz.
8. Şartname konusu miktar; muhammen miktar olup İşletme, ihtiyaç doğrultusunda ve peyderpey alım yapacaktır. İşletme; şartname konusu miktarın tamamını alıp almamakta serbesttir.
9. Gerekli ve zorunlu hallerde sözleşme miktarının %20 fazlası kadar sözleşme fiyatı üzerinden yapılabilir.



Ramazan TONTUŞ
Uzman

10. Özel imalat yoktur.

3-) GİZLİLİK

EÜAŞ kurumsal ağını kullanan ve/veya kurumsal bilgi kaynaklarımıza erişen İstekli/Yüklenici, temin ettikleri kurumsal bilgileri hiçbir şekilde üçüncü taraflara paylaşmayacaklardır. Aksi halde oluşabilecek zafiyetlere karşı tüm sorumluluk İstekli/Yükleniciye aittir. İstekli/Yüklenici Şirketimizin bilgi güvenliği kapsamında tanımlanan politika ve prosedürlere uymakla yükümlüdür.

Bu kapsamda idare ile yüklenici arasında gizlilik sözleşmesi imzalanacaktır.

4-) CEZA İLE İLGİLİ HÜKÜMLER:

Özel Aykırılık Halleri

	Aykırılık Hali	Teslim Edilmeyen Ürün Bedeli Üzerinden Kesilecek Ceza Oranı	Aykırılık Sayısı
1	Yüklenicinin zamanında ve belirtilen hususlar çerçevesinde ürünü teslim etmemesi durumunda	Binde 2	3
2	Yüklenicinin teslim etmiş olduğu ürünün erkek dana eti dışında olması, hijyen kurallarına ve soğuk hava zincirine uymaması durumunda	Binde 2	3



Ramazan TONTUŞ
Uzman

20.02.2025

5-) İŞİN SÜRESİ :

1- Sözleşme tarihinden itibaren 150 takvim günüdür.

4-) TEKLİFLERİN DEĞERLENDİRİLMESİ VE ÖDEME

1-İstekliler işletmenin istediği malzemeler için TL cinsinden BİRİM fiyat olarak teklif edeceklerdir. Değerlendirme TOPLAM fiyat üzerinden yapılacaktır.

2-Ödemeye esas para birimi TL dir. Tesellüm bölümünde bahsedilen kontrollerde bir eksiklik ve kusur tespit edilmemesi halinde İşletmemizin planına göre ödeme yapılacaktır.

5-) Yetkili kurum ve kuruluşlara kayıtlı ilgili istenen belgeler

İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü İşletme Onay Belgesi veya İşletme Kayıt Belgesi, İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı

Ramazan TONTUŞ
Uzman

