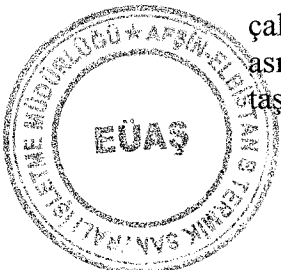


**AFŞİN-ELBİSTAN B TERMİK SANTRALI İŞLETME MÜDÜRLÜĞÜ YEMEKHANESİNE
9.000 KG. KEMİKLİ ERKEK DANA ETİ VE 80 KG. KUYRUK YAĞI ALIMI TEKNİK
ŞARTNAMESİ**

1-)KEMİKLİ ERKEK DANA ETİ VE KUYRUK YAĞI

KEMİKLİ ERKEK DANA ETİ (BÜTÜN):

1. Etler Sağlık Bakanlığınca müsaade edilmiş mezbahası olan yerlerde ve bu mezbahalarda kesilmiş olacaktır.
2. Sığırların kesim öncesi canlı muayenesi (Antemorten muayene) ve kesim sonrası muayenesi (Postmorten muayene) veteriner hekim kontrolünü gösteren yenilebilir damgası bulunacaktır.
3. Gıda Maddeleri Tüzüğü'nün 138. maddesine göre kesilmiş olacaktır. Üzerinde dana olduğunu gösterir resmi mezbaha mühürü bulunacaktır. Testisler üzerinde olacak şekilde kesimin yapılmış olması gerekmektedir.
4. Sığır etleri, damga çizgisi boyunca yukardan aşağı doğru zararsız mavi renkli boyayla bozulmayacak, silinmeyecek şekilde sağlık kontrol (veteriner) damgası ile grup işaretlerinin devamı olarak sınıf işareti ile damgalanacaktır. Sığır gövde etleri üzerinde etin kesim tarihini, kalitesini ve grubunu gösteren damga mutlaka bulunacaktır.
5. **Sıhhatli sığırlar kesimden 24 saat önce aç bırakılmış, tam anlamıyla istirahat ettirilmiş,kesildikten sonra kanı tam olarak akıtılmış ve tüm iç organları (başta ciğer takımları,böbrek ve böbrek yağları dahil tüm iç yağları, iskembe ve bağırsakları olmak üzere tüm iç organları bölünmeden ve parçalanmadan çıkarılacaktır.) kesimi takiben azami 30-60 dk. içinde derhal çıkarılmış olacaktır.**
6. Ana arter damarlarda pıhtılaşmış kan bulunmayacak, boyun bölgesindeki kan pıhtıların iyice temizlenmiş olacaktır.
7. Sakatatlar,iç yağlar ve diz kapağından aşağı kısımlar et yerine alınmayacaktır.
8. Hastalık ve herhangi bir nedenle ilaç alan hayvan eti olmayacaktır.
9. Kesildikten sonra en az 24 saat dinlenmiş olacaktır.
10. Etler; teslimat esnasında tartılacak ve sadece 300 ile 500 kg. arasındakiler teslim alınacaktır.
11. Tartım işi, kesimden hemen sonra yapılmış ise %3 fire düşülecektir.
12. Kıvamı sert olacaktır.12-24 aylık, erkek, kasaplık, genç dana olacaktır.
13. Karkas beslenme tarzı ve yaşa göre dana diye adlandırılan, her ırktan kasaplık usulüne uygun kesilmiş, derisi yüzülmüş, baş ve ayakları ayrılmış olacak, bütün gövdeler halinde teslim edilecektir.
14. Etler; TSE'ye uygun olarak üretilen yerli dana eti olacak, zayıf hayvan etleri getirilmeyecektir. Etteki yağ oranı %5'i geçmeyecektir. Geçtiği tespit edilirse toplam kilodan düşülür. Etten sıyrılmış ve ayriyeten getirilen yağlar kesinlikle kabul edilmeyecektir.
15. Etlerde hiçbir hastalık belirtisi görülmeyecek, etler tekniğine göre taze olarak getirilecektir. Donmuş ve ithal malı etler kabul edilmeyecektir. Etler; yumuşamış, nemli, küflü ve ekşimsi kokulu, yapışkan, üzerinde kan birikmiş, parlak kırmızı, kahve renkte olmayacak; rengi kırmızıdan koyu kırmızıya olacaktır.
16. Etler Hıfzıssıhha ve Gıda Talimatnamesine uygun bir şekilde soğuk hava tertibatlı, frigorifik taşıtlar içerisinde getirilecektir; etlerin tesliminde görevli personeller, kolay temizlenebilir, açık renkli, temiz başlık, çizme veya özel ayakkabı, eldiven, maske, çalışma kıyafetleri ve koruyucu kıyafetler giymelidir. Frigorifik araçta etler çengellere asılı olarak ve etler arasında hava sirkülasyonunun sağlanacağı kadar boşluk bırakılarak taşınacaktır. Etlerin taşındığı bölümdeki ortam sıcaklığı +4 C'den fazla olmayacaktır.



Ramazan TONTUŞ
Özmen

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 yayınlanan 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 | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> HAYVAN SAHİBİNİN ADI SOYADI | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> TC KİMLİK NO /VERGİ NO | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> GİDECEĞİ YER VE ADRESİ | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> HAYVANIN CİNSİ VE AMBALAJI | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> HAYVANIN AĞIRLIĞI (KG) (RAKAM VE YAZIYLA) | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> MUAYENE TARİHİ | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> KESİM TARİHİ | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> KESİM SAATİ | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> NAKİL ARACININ PLAKASI | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> SÜRÜCÜNÜN ADI SOYADI | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> HAYVAN KULAK KÜPE NO | <input type="checkbox"/> |

-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 tarafımda düzenlendiğini beyan ederim.

.././2025

Sorumlu Veteriner Hekim



Ramazan TONTUŞ
Uzman

KUYRUK YAĞI:

1. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na 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 **9.000 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; görüldükçe 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 alım yapılabilir.



Ramazan TONTUŞ
Uzman

20.08.2025

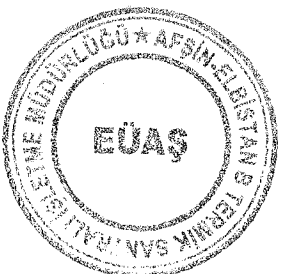
5-) İŞİN SÜRESİ :

- 1- Sözleşme tarihinden itibaren 130 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.

(Handwritten signature and stamp)
RAMAZAN TONTUŞ



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 | 2 |
| 2 | Yüklenicinin teslim etmiş olduğu ürünün erkek dana eti dışında olması, hijyen kurallarına ve soğuk hava zincirine uymaması durumunda | Binde 2 | 2 |



Ramazan TONTUŞ
Uzman