

## ET VE SÜT KURUMU GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

### 800 GR.LIK SIĞIR KIYMA TİPİ KONSERVE İLE 800 GR.LIK SIĞIR KUŞBAŞI TİPİ KONSERVE SATIŞ ŞARTNAMESİ

İşbu şartname, Et ve Süt Kurumu Genel Müdürlüğü tarafından satışa sunulmuş olan 800 Gr.lık Sığır Kıyma Tipi Konserve ile 800 Gr.lık Sığır Kuşbaşı Tipi Konserve ürünlerinin satış koşullarını düzenler. Şartnamede Et ve Süt Kurumu Genel Müdürlüğü **KURUM**, satışa katılacak gerçek veya tüzel kişi **ALICI** olarak adlandırılacaktır.

#### 1. SATIŞIN KONUSU

Kurum tarafından üretilen 800 Gr.lık Sığır Kıyma Tipi Konserve ile 800 Gr.lık Sığır Kuşbaşı Tipi Konserve ürünlerinin teklif toplama usulü ile **satış** işlemidir. Söz konusu ürünlerin depolandığı yer ve miktarlar aşağıda belirtilmiştir.

SATIŞA SUNULAN 800 GR.LIK SIĞIR KUŞBAŞI TİPİ KONSERVE MİKTARI			
GRUP	TESLİMATI YAPACAK KOMBİNA	STOKTA BEKLETİLEN KOMBİNA	KUŞBAŞI KONSERVE MİKTAR (ADET)
1	ADANA	ADANA	143.506
		ERZURUM	
		ERZİNCAN	
		AĞRI	
		BİNGÖL	
		DİYARBAKIR	
2	DENİZLİ	DENİZLİ	388.958
3	SİNCAN	SAKARYA	274.655
		SİNCAN	
		SİVAS	
		YOZGAT	
		İSTANBUL	
TOPLAM MİKTAR			807.119

SATIŞA SUNULAN 800 GR.LIK SIĞIR KIYMA TİPİ KONSERVE MİKTARI			
GRUP	TESLİMATI YAPACAK KOMBİNA	STOKTA BEKLETİLEN KOMBİNA	KIYMA KONSERVE MİKTAR (ADET)
1	ADANA	ADANA	331.909
		ERZURUM	
		ERZİNCAN	
		AĞRI	
		DİYARBAKIR	
		BİNGÖL	
2	DENİZLİ	DENİZLİ	877.799
3	SİNCAN	SAKARYA	600.989
		SİNCAN	
		SİVAS	
		YOZGAT	
		İSTANBUL	
TOPLAM MİKTAR			1.810.697

## 2. MALIN CİNSİ

800 Gr.lık Sığır Kıyma Tipi Konserve,  
800 Gr.lık Sığır Kuşbaşı Tipi Konserve,  
Söz konusu ürünlerin evsafı ekteki teknik şartnamede belirtilmiştir.

## 3. SATILACAK MALIN GÖRÜLMESİ

Talep edilmesi halinde söz konusu ürünler, ilgili işyerlerimiz depolarından görülebileceği gibi bedeli ödenmek üzere numune alınabilecektir.

## 4. EVRAKLARIN TESLİM EDİLECEĞİ YER VE TEKLİFLERİN VERİLECEĞİ SON TARİH

İstenilen evraklar kapalı zarf içerisinde Et ve Süt Kurumu Genel Müdürlüğüne tevdi edilecektir.

Kurumun adresi: ET VE SÜT KURUMU GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

İŞÇİ BLOKLARI MAHALLESİ MUHSİN YAZICIOĞLU CADDESİ NO:51/B 06530  
YÜZÜNCÜ YIL ÇANKAYA/ANKARA

**Tekliflerin verileceği son tarih: 30/11/2021 Saat:14.00'e kadardır.**

## 5. TEKLİF VERMEK İÇİN GEREKLİ EVRAKLAR VE ŞARTLAR

- İsteklinin irtibat bilgilerini (posta adresi, sabit telefon ve cep telefon numaraları ile faks numarası) bildirir imzalı-mühürlü beyan
- İsteklinin durumuna göre, kayıtlı olduğu Ticaret ve/veya Sanayi Odası veya Meslek Odasına üyelik belgesi,
- İstekli şirket ise, belgeleri imzalayan kişinin şirket adına yetkili olduğunu gösteren güncel şirket imza sirküsü; gerçek kişiler için noter onaylı imza beyannamesi ve nüfus cüzdanı fotokopisi

- d. Vekâleten satışa katılma durumunda; belgeleri imzalayan kişiyi yetkilendiren noter onaylı vekaletname, vekile ait nüfus cüzdanı fotokopisi ve noter onaylı imza beyannamesi
- e. Geçici teminat (nakit (banka dekontu) veya teminat mektubu)
- f. Satış şartnamesi (imzalı ve kaşeli)
- g. Talep formu (imzalı ve kaşeli)

## 6. TEKLİF VEREMEYECEK OLANLAR

Aşağıdaki şahıslar doğrudan veya dolaylı olarak, Alıcı ve/veya Alıcı'nın danışmanı veya temsilcisi sıfatıyla başvuru yapamazlar.

- a. Kurum personeli ile bunların eş ve çocukları;
- b. 2886 sayılı Devlet İhale Kanunu, 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu ve diğer kanunlar gereğince geçici veya sürekli olarak kamu ihalelerine katılmaktan yasaklanmış olanlar ile 3713 sayılı Terörle Mücadele Kanunu kapsamına giren suçlardan ve organize suçlardan dolayı hükümlü bulunanlar.
- c. Kurum ile evvelce yaptıkları işlerde güvene layık olmadıkları saptanmış olanlar ile haksız uyuşmazlık çıkararak, Kurum'u zarara uğratmış olanlar.

## 7. TEMİNAT

- a. Geçici Teminat: Alıcılar, fiyat teklifi verdikleri ürünün toplam tutarının %3 (üç)'ü kadar en az 3 (üç) ay süreli geçici teminat vereceklerdir.
- b. Kesin Teminat: Fiyat teklifi/teklifleri uygun bulunan Alıcı/Alıcılar, sözleşme imza aşamasında fiyat teklifi verdiği/verdikleri ürünün toplam tutarının %6 (altı)'sı kadar en az 6 (altı) ay süreli kesin teminat vereceklerdir.
- c. Mal Bedeli Teminatı: 30 (otuz) günü geçmemek kaydıyla yapılacak olan vadeli satışlarda mal bedeli tutarının %10 (on) fazlası kadar mal bedeli teminatı alınacaktır.
- d. Teminat Olarak Kabul Edilecek Değerler
  - a. Türk Lirası.
  - b. Teminat mektubu.

Nakit olarak verilecek teminatlar aşağıda belirtilen Kurum hesaplarına yatırılacaktır.

**(KURUM HESAP NO: ET VE SÜT KURUMU GENEL MÜDÜRLÜĞÜ ZİRAAT BANKASI ANKARA KAMU KURUMSAL ŞUBESİ: TR 30 0001 0017 4536 2613 0764 59) VEYA (VAKIFLAR BANKASI ANKARA ÇETİN EMEÇ ŞUBESİ: TR 17 0001 5001 5800 7289 9878 82)**

## 8. TEMİNATLARIN İADESİ:

Teklif fiyatları uygun bulunmadığı için sözleşme imzalanmayacak firmaların geçici teminatları iade edilecektir. Ayrıca, sözleşme imzalanan Alıcı/Alıcıların kesin teminatları alındıktan sonra geçici teminatları iade edilecektir. Alıcı'nın satışı yapılacak ürünleri almaktan vazgeçmesi, yükümlülüklerini yerine getirmemesi halinde geçici teminatı gelir kaydedilir.

## 9. TEKLİFLERİN YAPILMASI VE TEKLİFLERİN DEĞERLENDİRİLMESİ;

- a. Teklifler tek bir grup için verilebileceği gibi, grupların tamamı için de verilebilecektir.
- b. Teklifler TL/ADET (kutu) üzerinden verilecektir.

- c. Alıcılar sadece teminatı yatırılan gruplar için teklif verebileceklerdir.
- d. Verilen tekliflerin eşit çıktığı durumlarda yeniden teklif istenecektir.

## 10. ÖDEME ŞARTLARI

- a. Alıcı ürün bedelini peşin ödeyerek veya ödeme süresi 30 (otuz) günü geçmemek ve mal bedeli teminatı vermek şartıyla da finansman farkı hesaplanmaksızın vadeli olarak da satın alabilecektir. Kredi kartı (tek çekim) ile yapılan ödemeler de peşin ödeme olarak sayılacaktır.
- b. Alıcının teklifinin uygun bulunması halinde, Kurum tarafından iadeli taahhütlü Alıcıya yapılan tebligatın teslim alınmasını müteakip 5 (beş) iş günü içerisinde sözleşme imzalanır.
- c. Alıcı sözleşmeye davet edilmesine rağmen sözleşme yapmak üzere süresi içerisinde gelmemesi halinde geçici teminatı irat kaydedilir.

## 11. MALIN TESLİMİ

- a. Satış ve teslimatlar işlemleri ESK Kombina Müdürlükleri tarafından yapılacak ve teslimat noktasındaki sayım esas alınacaktır.
- b. Teslimat, işyeri depolarından yapılacak; sayım ve yükleme işlemleri Kurum personeli tarafından gerçekleştirilecek olup Alıcı sayım, teslimat ve belgelendirme esnasında yetkili elemanını görevlendirecektir.
- c. Ürün teslimatı talep edilen ürün adedinin sayım işlemi ve ödemesi yapıldıktan sonra gerçekleştirilecektir.
- d. Satış gerçekleşikten sonra Alıcı ürünün kalitesine itiraz edemeyeceği gibi ürün iadesi talebinde de bulunamayacaktır. Teslimattan sonraki bütün masraflar Alıcıya aittir ve Kurum bu konuda herhangi bir şekilde sorumlu tutulamaz.
- e. Kurum hesaplarına bedeli yatırılarak satışları gerçekleştirilmiş olan ürünlerin teslimatları, sözleşme imza tarihinden sonra en fazla 60 (altmış) gün içerisinde gerçekleştirilecektir. Bu sürenin geçmesi halinde geçen süre kadar finansman ve depolama ücretleri, Kurumun yürürlükte olan Depoculuk Hizmetleri Ücret Tarifesi üzerinden tahsil edilir. Ayrıca; finansman masrafları ve depolama ücretleri uygulanmasına rağmen malların depoda bekleme süresi sözleşmenin imza tarihinden itibaren 120 (yüzyirmi) günü geçemez.
- f. Bu sürenin 120 (yüzyirmi) günü geçmesi durumunda; ilave süre verip vermekte Kurum yetkili olup, ilave süre verilmemesi halinde Alıcının teminatından öncelikle Kurumun yürürlükte olan Depoculuk Hizmetleri Ücret Tarifesi üzerinden finansman masrafları ve depolama ücretleri tahsil edilir. Ödemenin yapılmaması halinde, mal bedeli alacağının hukuki yollardan tahsili cihetine gidilecektir.

## 12. DİĞER HUSUSLAR:

- a. Alıcıların müracaatlarında açık adreslerini, e-mail adreslerini, faks ve telefon numaralarını hatalı olarak vermeleri, bu iletişim bilgilerinde müracaattan sonra değişiklik olması, yeni iletişim bilgilerinin Kuruma bildirilmemesi ve/veya postadaki/kuryedeki gecikmeler nedeniyle teklif sahibine tebligatın geç ulaşmasından ya da hiç ulaşmamasından Kurum sorumlu değildir. Alıcı, bu şartnamede yer alan

adresini kanuni ikametgah edindiğini beyan eder. Sözü geçen adrese yapılacak tebligatın şahsına yapılmış sayılacağını, o yerde bulunmasa bile tebligatın iade edilmeyip Tebligat Kanunu'nun 21. maddesinin uygulanmasını kabul eder. Adresinin değişmesi halinde, yeni adresini noter vasıtası ile Kurum'a bildirir.

- b. Kurum 2886 sayılı Devlet İhale Kanunu'na tabi olmadığından, ürünlerin satışını yapıp yapmamakta veya dilediği şartlarda dilediği kişilere, kurum veya kuruluşlara satış yapmakta, satışı dilediği teklifi uygun görerek sonuçlandırmakta veya iptal etmekte serbesttir. Kurumun teklif alındıktan sonra satıştan vazgeçmesi halinde, Alıcının yatırmış olduğu teminat kendisine iade edilecektir. Alıcı, teminatın yatırılmasıyla iade edilmesine kadar geçen süreye ait faiz, tazminat vb. herhangi bir talepte bulunmayacaktır.
- c. Kurum, teminat bedelini yatırmış olsa dahi teklif vermesini uygun görmediği Alıcının satış ve ihalelere katılımına izin vermeme, alış yapmama veya tekliflerini iptal etme yetkisine sahiptir.
- d. Satış yöntemini Kurum belirler. Kurumun satış yöntemini değiştirme hakkı saklıdır.
- e. Kurumun işbu hükümlerden doğan bir hak, yetki ve imtiyazı kullanmaması ya da kullanmakta gecikmesi, bu hak, yetki ve imtiyazdan feragat ettiği anlamına gelmez.
- f. Alıcı, Mücbir Sebepler dışında satışın bozulmasını isteyemez. Alıcı, herhangi bir nedenle teklifinden vazgeçtiği takdirde yatırılan teminat iade edilmez, ayrıca hiçbir ihtar ve ihbara, hüküm almaya gerek olmaksızın teminat tutarı Kurum tarafından gelir kaydedilir.
- g. Alıcı, satış şartnamesinde istenen tüm bilgileri doldurup şartnamenin her sayfasını imzalayacaktır.
- h. Alıcı, işbu hükümleri görüp, okuyup incelediğini ve içeriğini anlayıp, tüm hükümlerini kabul ettiğini beyan, kabul ve taahhüt eder.

Yukarıda bilgileri bulunan ürünleri belirtilen şartlar çerçevesinde satın almayı teklif ve taahhüt ediyorum.

**TARİH** :  
**ADI,SOYADI** :  
**TİCARET ÜNVANI** :  
**ADRES** :  
**TEL** :  
**İMZA** :



**ET VE SÜT KURUMU  
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ  
ALIM VE ÜRETİM DAİRESİ BAŞKANLIĞI**

**KUTULANMIŞ KUŞBAŞI VE KUTULANMIŞ KIYMA  
ET KONSERVESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

Yürürlük Tarihi	18.12.2019
Doküman No:	307
Revizyon Tarihi:	09.01.2020
Revizyon No:	01
Sayfa No	1/5

**1. Konu**

Bu Teknik Şartname Et ve Süt Kurumu tarafından tedarik edilen Sığır Etlerinden üretilecek Kutulanmış Kuşbaşı ve Kutulanmış Kıyma Et Konservesi teknik özelliklerini konu alır.

**2. Kapsam**

Bu şartname Et ve Süt Kurumu tarafından üretilen Sığır Karkaslardan elde edilmiş olan kemiksiz etlerin yüklenicinin soğuk depo/üretim yerine tesliminden sonraki; muhafazası, nakliyesi, tekniğine uygun olarak; "Kutulanmış Kuşbaşı Et Konservesi" ve "Kutulanmış Kıyma Et Konservesi" haline getirilerek depolanması işinin yüklenici tarafından yapılmasını kapsamaktadır.

**3. Üretimde Kullanılacak Etler**

3.1. Kuşbaşı ve Kıyma konserve için kullanılacak olan etler yüklenici firmaya Kurum tarafından yüklenicinin soğuk depo/üretim tesisinde tartımları yapılarak tutanakla teslim edilecektir.

3.2. Söz konusu etler dondurulmuş ve/veya soğutulmuş halde teslim edilecektir.

3.3. Yüklenici, taze etlerin teslimatı ya da don etlerin çözdürme işlemi sırasında, numuneleri kurum personeli tarafından alınması ve analiz bedeli Yükleniciye ait olmak üzere teslim edilen etlerden laboratuvar analizi yapılmasını talep edebilir. Analiz sonucu olumsuz çıkması halinde ilgili partiyi Kuruma iade edecektir.

3.4. Teslimattan sonra üretim süreçlerinde etlerde oluşacak zararın sorumluluğu ve tüm laboratuvar analiz masrafları Yükleniciye ait olacaktır.

3.5. Dondurulmuş halde teslim edilen etler için çözdürme firesi, işbu teknik şartname 4.7.2. maddesinde belirtildiği şekilde hesaplanacaktır.

3.6. Çözdürülmüş ya da Soğutulmuş halde teslim edilen etlerden işbu Teknik Şartnameye uygun olarak üretilen konservede 800 g teneke kutu adedi / çözdürülmüş et kilogram oranı 0,92'dan az olmayacaktır. Teslim edilecek et miktarı ile üretilecek konserve miktarı ve yukarıda bahsedilen fire toplamı uyumlu olacaktır.

**4. Kutulanmış Et Konservesinin Özellikleri**

**4.1 Tarifler**

**4.1.1. Kutulanmış Kuşbaşı Et Konservesi:** Kemiksiz sığır etlerin, tendon, fascia, kıkırdak, lenf yumruları, büyük sinir ve kan damarlarından ayıklandıktan sonra en az 2 cm, en fazla 7 cm boyutlarda parçalanarak kendi suyu dışında, kendi yağı ve tuz dışında başka bir katkı maddesi ilave edilmeden tekniğine uygun şekilde pişirilip teneke kutulara konularak sızdırmaz şekilde kapatılması ve ısıtma işlemi uygulanarak dayanıklı hale getirilmesi suretiyle hazırlanan et ürünüdür.

**4.1.2. Kutulanmış Kıyma Et Konservesi:** Sığır etlerinin Madde 4.1.1.'de tarif edildiği gibi hazırlanarak 5 numaralı ayna kullanılarak kıyma haline getirilecek, kendi suyu dışında, kendi yağı, ve tuzdan başka bir katkı maddesi ilave edilmeden tekniğine uygun şekilde pişirilip teneke kutulara konularak sızdırmaz şekilde kapatılması ve ısıtma işlemi uygulanarak dayanıklı hale getirilmesi suretiyle hazırlanan et ürünüdür.

**4.1.3. Üretim Aşamaları:** Kutulanmış et konserveleri için kullanılması planlanan sığır kemiksiz lop etlerin et işleme bölümünde ihtiva ettiği yağlarından trimingleri yapılarak ayrılır. Ayrılan yağlar eritme kazanları vasıtası ile eritilip süzöldükten sonra krom nikel arabalara doldurulup don yağ haline getirilerek muhafaza edilir. Kemiksiz lop etler Kurum tarafından belirlenen üretim programı doğrultusunda kıyma çekilerek ya da kuşbaşı doğranarak kavurma kazanlarında veya haşlama kazanlarında kullanılan yöntemle göre en az 20 dakika boyunca ön pişirme işlemine tabii tutulur. Etler ön pişirme işleminden sonra sıvı





**ET VE SÜT KURUMU**  
**GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**  
**ALIM VE ÜRETİM DAİRESİ BAŞKANLIĞI**

**KUTULANMIŞ KUŞBAŞI VE KUTULANMIŞ KIYMA**  
**ET KONSERVESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

Yürürlük Tarihi	18.12.2019
Doküman No:	307
Revizyon Tarihi:	09.01.2020
Revizyon No:	01
Sayfa No	2/5

kısmı (etin kendi suyu ve yağı) süzülerek katı kısmı (kıyma/kuşbaşı) dolum tezgâhına alınır. Birim ambalaja düşen katı kısım (kıyma/kuşbaşı) konserve kutulara doldurulur ve üzerine yukarıda bahsedilen don yağın (etin kendi yağı) sıvı hale getirildikten sonra uygun dozajlarda (g) konserve kutulara ilave edilir ve uygun dozajlarda etin kendi suyu ilave edilerek kutu kapatma makinesine gönderilir. Kapatılan konserve kutular otoklav vasıtasıyla ısı işleme tabii tutularak sterilize edilir. İlgili emtialar en az 121°C'de 100 dakikada sterilize edildikten sonra otoklavdan çıkarılır, yıkanır ve kurulanır. Mekanik kirlerinden ayrılan konserve kutular bombaj süresini tamamlanıncaya dek uygun koşullarda 21 günlük bekleme süresine tabii tutulur. Bombaj süresi boyunca gerekli muayenelerin yapılabilmesi için düzenli bir şekilde dizilimleri sağlanacaktır.

#### 4.2 Duyusal ve Fiziksel Özellikler

- 4.2.1 Kendine has tat, renk, görünüş ve kokuda olacaktır, yabancı tat içermeyecektir.
- 4.2.2 Az pişmiş veya yanık olmayacaktır.
- 4.2.3 Yabancı madde bulunmayacaktır.
- 4.2.4 Tendonlardan, büyük damarlardan, sinirlerden, fasialardan ve lenf yumrularından ayrıştırılmış, kıkırdak ve kemik dokularından temizlenmiş olacaktır.
- 4.2.5 Bir kutu konservede süzme ağırlık; kuşbaşı konserve için en az %80, kıyma konserve için en az %75 olacaktır. Bu oran etiket üzerinde belirtilen net miktar üzerinden hesaplanacaktır.
- 4.2.6 Etilerde kokuşmaya bağlı renk, koku bozuklukları ve yabancı tat olmayacaktır.
- 4.2.7 Teneke Kutularda bombaj ve sızıntı olmayacaktır.

#### 4.3 Kimyasal Özellikler

Et konservesinin kimyasal özellikleri;

- a) Rutubet % (m/m) en çok : 75
- b) Protein % (m/m) en az : 14
- c) Yağ % (m/m) en çok: 40
- d) Tuz % (m/m) en az-en çok: 1-2
- e) pH en çok: 6.4
- f) Kalay mg/kg en çok: 250

Olacaktır.

#### 4.4 Mikrobiyolojik Özellikler

- 4.4.1 37 °C ve 55 °C da 21 gün yapılan inkübasyon sonrası, ambalajlarda sızıntı ve bombaj görülmecektir
- 4.4.2 Konservelerin inkübasyon öncesi ve sonrası ölçülen pH değerleri arasındaki fark 0,5'den fazla olmayacaktır.
- 4.4.3 Konserveler üretildikten sonra yükleniciye ait depolarda 24 °C dereceyi geçmeyen sıcaklıkta 21 gün bekletildikten sonra bombaj kontrolleri yapılarak uygun bulunması halinde sevk edilecektir.

#### 4.5 Toksikolojik Özellikler

- 4.5.1 Kutulanmış et konservelerinde Staphylococcal Enteretoksin ve Botulinum toksini bulunmayacaktır.



**ET VE SÜT KURUMU  
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ  
ALIM VE ÜRETİM DAİRESİ BAŞKANLIĞI**

**KUTULANMIŞ KUŞBAŞI VE KUTULANMIŞ KIYMA  
ET KONSERVESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

Yürürlük Tarihi	18.12.2019
Doküman No:	307
Revizyon Tarihi:	09.01.2020
Revizyon No:	01
Sayfa No	3/5

4.5.2 Yüklenici, gerekli görmesi halinde numuneleri kurum personeli tarafından alınması koşulu ile üretim sürecinde konserve Staphylococcal Enterotoksin ve Botulinum toksini analizine gönderebilir.

#### 4.6 Analiz

- 4.6.1 Kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analizler akredite resmi laboratuvarlarda Yüklenici tarafından yaptırılacak, alınan raporlar Kurum'a teslim edilecektir. (Numune alımı ile laboratuvara gönderim aşamaları Kurum görevli personeli nezaretinde olacaktır.)
- 4.6.2 Et ve konserve için yapılacak her türlü test ve analiz bedellerinin tamamı Yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- 4.6.3 Üretim tesisinde kullanılan içme ve kullanma suyu TS 266'ya göre uygun olacaktır. Bu durum aylık yapılan analizlerle Kuruma ibraz edilecektir.

#### 4.7 Teknik özellikler

- 4.7.1 Teslim edilen dondurulmuş etlerden her 100.000 kg'ından 100 kg alınarak +4 derece odada çözölmeye bırakılacak, çözölen etler tartıldıktan sonra oluşan fark çözöndürme firesi oranı olarak belirlenecektir. Bu şekilde belirlenen çözöndürme firesi oranlarının aritmetik ortalaması alınarak nihai çözöndürme firesi belirlenecektir.
- 4.7.2 Madde 4.1.1'de verilen ölçüler dışındaki fiziksel boyutlardaki et oranı; konserve kuşbaşı için toplam et kütlelerinin %30' undan fazla olmamalıdır.
- 4.7.3 Üretimin yapılacağı tesisin Kapasite Raporu, Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan alınmış konserve yapımını kapsayan İşletme Onay veya İşletme Kayıt Belgesi, Kırmızı Et İşleme Onay Belgesi, Helal Sertifikası olacaktır. Üretimin yapılacağı tesisin ISO 9001 Kalite Yönetim Sistem ve ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistem belgeleri olacaktır.
- 4.7.4 Kurum istediği sayıda personeli üretim tesisinde denetim ve kontrol için görevlendirebilecektir. Yüklenici, üretimin tüm aşamalarını görevlendirilen personele göstermekle mükelleftir.

#### 4.8 Kutulama, Ambalaj ve Etiketleme

- 4.8.1 Et konserve Kurumun yüklenici firmaya vermiş olduğu üretim planına göre 200, 800 ve 5.000 g'lık piyasa teamülü baskılı teneke kutularda olacaktır.
- 4.8.2 Gıda ile temas eden ambalaj malzemesi, Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Maddeler Yönetmeliği ile bu Yönetmelik kapsamında çıkarılan tebliğlere uygun olacaktır.
- 4.8.3 Teneke Konserve Kutusu üzerinde Kurumun vereceği ambalaj ve etiket tasarımına göre hazırlanmış baskı bulunacaktır, kutu kapak üzerinde rahat okunur şekilde, ürünün son kullanma tarihi yazılacaktır.
- 4.8.4 Teneke konserve kutular et ürünlerine uygun laklı olacaktır.
- 4.8.5 200 ve 800 g'lık konserve kutu kapakları kolay açılabilir kapak olacak, tüm konserve kutuları hermetik üretime uygun olacaktır.
- 4.8.6 Kutu etiket bilgileri, Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği hükümlerine uygun olacaktır.
- 4.8.7 Bir kutu konservedeki net ambalaj ağırlığı, Kurumun vermiş olduğu üretim planına göre 200, 800 ve/veya 5.000 g olacaktır.
- 4.8.8 Bir kutu konservede süzme ağırlık; kuşbaşı konserve için en az %80 , kıyma konserve için en az %75 olacaktır. Bu oran etiket üzerinde belirtilen net miktar üzerinden hesaplanacaktır.
- 4.8.9 Etlar süzöldükten sonra kalan sıvı kısım etin kendi suyu ve yağından oluşacaktır.





**ET VE SÜT KURUMU  
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ  
ALIM VE ÜRETİM DAİRESİ BAŞKANLIĞI**

**KUTULANMIŞ KUŞBAŞI VE KUTULANMIŞ KIYMA  
ET KONSERVESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

Yürürlük Tarihi	18.12.2019
Doküman No:	307
Revizyon Tarihi:	09.01.2020
Revizyon No:	01
Sayfa No	4/5

- 4.8.10 Konserve haline getirilmiş etler, hermetik olarak kapatılmış teneke kutularda, usulüne uygun olarak steril edilerek dayanıklı hale getirilerek üretilecektir.
- 4.8.11 Dolum ve kapak kapatma işleminden sonra, konserve kutular otoklav yöntemiyle steril edilerek, en az 36 ay raf ömrü olan dayanıklı konserve haline getirilecektir.
- 4.8.12 Konserve muayene sürecinde Kurumun talep edeceği her türlü test ve analiz bedellerinin tamamı firma tarafından karşılanacaktır.
- 4.8.13 Nakliye ambalajlarında; 200 g için 48 kutu, 800 g için 12 kutu, 5.000 g için 4 kutu konserve bulunacaktır.
- 4.8.14 Birim ambalajların ve nakliye ambalajların teknik özellikleri ve kutu tasarımları Kurum tarafından yükleniciye verilecektir.
- 4.8.15 Ambalajlarda bombaj ve sızma problemleri olmamalıdır.
- 4.8.16 Teknik Şartnamedeki koşulları sağlamayan konserveler için doğacak zarara ilişkin tüm sorumluluk Yükleniciye ait olacaktır.

#### 5. Muhafaza ve Taşıma

5.1. Üretilecek konserveler Kurum tarafından belirlenmiş olan teknik şartnameye uygun oluklu mukavva koliler içerisinde muhafaza edilecektir.

5.2. Oluklu mukavva koliler, paletlerde yükleme-boşaltma ve nakliye sırasında ürünü dış etkenlere karşı koruyucu nitelikte karton köşebent ile çevrilmiş, streçlenmiş ve en az dört adet plastik strap (kuşak) ile sabitlenmiş olacaktır.

5.3. Etlerin muhafaza yerinden ürün işleme yerine kadar nakliyesi yükleniciye ait olacaktır. Nakliye sırasında soğuk zincire uygun frigorifik araçlar kullanılacaktır.

#### 6. Muayene ve Numune Alma

6.1. Üretilen konservelerden Muayene ve Kabul Komisyonunca aşağıda belirtilen oranlarda numune alınacaktır.

Partideki Ambalaj Sayısı (Koli)	Partiden Alınacak Numune Sayısı (Adet Teneke)
100	2
101-200	3
201-440	4
441-600	6
601-2000	13
2001-7200	21
7201 ve fazlası	29

6.2. Madde 6.1.'e göre alınan numunelerde duyuşal, fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksikolojik analiz ve teknik özelliklere bakılacaktır.




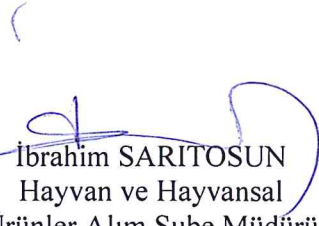
**ET VE SÜT KURUMU  
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ  
ALIM VE ÜRETİM DAİRESİ BAŞKANLIĞI**


**KUTULANMIŞ KUŞBAŞI VE KUTULANMIŞ KIYMA  
ET KONSERVESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**


Yürürlük Tarihi	18.12.2019
Doküman No:	307
Revizyon Tarihi:	09.01.2020
Revizyon No:	01
Sayfa No	5/5

- 6.3. Duyusal ve fiziksel muayene, üretimin yapıldığı veya ürünün depolandığı yerde yapılacaktır.
- 6.4. Süzme ağırlık, açılmamış kutunun 45°C dereceye ayarlanmış benmaride 20 dakika bekletilip, açılıp 3mm göz açıklı elekte 2 dakika süzme işlemi gerçekleştirildikten sonra elek üstünde kalan kısım tartılarak, net ağırlığa oranlanması ile hesaplanacaktır. Süzme ağırlık Madde 4.2.6.'ya uygun olacaktır.

  
Süleyman ALTIN  
Sağlık Kontrol ve  
Laboratuvar Şube Müdürü

  
İbrahim SARITOSUN  
Hayvan ve Hayvansal  
Ürünler Alım Şube Müdürü

  
Abdulkadir DEMİREL  
Et ve Et Ürünleri Üretim  
Şube Müdürü

  
M. Sami CÜCELOĞLU  
Alım ve Üretim Dairesi  
Başkanı

# ET VE SÜT KURUMU GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

## TEKLİF FORMU

KURUMUN ADI VE ADRESİ ET VE SÜT KURUMU GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İŞÇİ BLOKLARI  
MAH. MUSİN YAZICIOĞLU CAD. 51/B  
YÜZÜNCÜYIL/ÇANKAYA/ANKARA

ALICININ ADI, SOYADI, ADRESİ

SATIŞI YAPILACAK ÜRÜNÜN	CİNSİ	GRUP	MİKTAR (ADET)	BİRİM FİYAT (ADET/TL)	TUTAR
	800 GR. SIĞIR KIIYMA TİPİ KONSERVE	1	331.909		
		2	877.799		
		3	600.989		
	TOPLAM				
	800 GR. SIĞIR KUŞBAŞI TİPİ KONSERVE	1	143.506		
		2	388.958		
		3	274.655		
	TOPLAM				

\*Et ve Süt Kurumu Müdürlüğünden talep etmiş olduğum ve yukarıda miktarı belirtilen ürün kalitesine herhangi bir itirazda bulunmayacağıma, teklif formunda belirtilen miktarı teslim almadığım takdirde Kuruma sunduğum geçici nakit teminat veya teminat mektubunun Kurum tarafından irat kaydedilmesini kabul ettiğimi ve herhangi bir itirazda bulunmayacağımı belirtirim.

\*Talep formu firma yetkilisince imzalanarak, diğer evraklarla birlikte Et ve Süt Kurumu Genel Müdürlüğüne teslim edilir.

...../...../2021

ALICI

Sayı : E-64843438-010.99-70899

12.11.2021

Konu : 800 Gr.lık Kıyma ve Kuşbaşı Konserve  
Satışı

### DAĞITIM YERLERİNE

Kurumumuz tarafından üretimi yapılan ve stoklarımızda bulunan 1.810.697 adet 800 gr.lık kıyma konserve ile 807.199 adet 800 gr.lık kuşbaşı konserve teklif toplama usulü ile satışa çıkarılmıştır.

Söz konusu satış için son başvuru tarihi 30/11/2021 günü saat 14:00 olup ilgili satış şartnamesi, teknik şartname, teklif formu ve teminat mektubu örneği yazımız ekinde mevcuttur. Bu işle iştigal edebilecek firma ve kurum ve derneklere tarafınızdan gerekli duyurunun yapılması hususunda;

Gereği için bilgilerinize arz ederim.

İsmail ATASEVER  
Kombina Müdürü

Ek:

- 1 - Satış Şartnamesi (5 Sayfa)
- 2 - Teknik Şartname (5 Sayfa)
- 3 - Teklif Mektubu (1 Sayfa)
- 4 - Teminat Mektubu Örneği (1 Sayfa)

Dağıtım:

Erzurum Valiliğine  
Yakutiye Kaymakamlığına  
Erzurum Büyükşehir Belediye Başkanlığına  
Kars Valiliğine  
Ardahan Valiliğine  
Trabzon Valiliğine  
Artvin Valiliğine  
Bayburt Valiliğine  
Gümüşhane Valiliğine  
Giresun Valiliğine  
Trabzon Büyükşehir Belediye Başkanlığına  
RİZE BELEDİYE BAŞKANLIĞINA  
Rize Valiliğine  
Kars Belediye Başkanlığına  
Erzurum Ticaret Borsası Başkanlığına

**Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.**

Do rulama Kodu: EBF05108-26E3-49F7-B5D2-7CFB691D30FA

Do rulama Adresi: <https://www.turkiye.gov.tr/et-ve-sut-ebys>

İlca Mahallesi E80 Bulvarı No:377/A 25700 Aziziye / ERZURUM  
442 235 11 47  
442 233 10 38

Bilgi için: Baycan KARACAN  
Pazarlama ef V.  
Telefon No: (442) 235 11 47





**Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.**

Doğrulama Kodu: EBF05108-26E3-49F7-B5D2-7CFB691D30FA

Doğrulama Adresi: <https://www.turkiye.gov.tr/et-ve-sut-ebys>

İlca Mahallesi E80 Bulvarı No:377/A 25700 Aziziye / ERZURUM

442 235 11 47

442 233 10 38

Bilgi için: Baycan KARACAN

Pazarlama ef. V.

Telefon No: (442) 235 11 47

