

2026

**ALAKART  
VE İŞÇİ  
LOKANTASI  
12 AYLIK ET VE  
TAVUK TEKNİK  
ŞARTNAMESİ**

---

## TEKNİK ŞARTNAME

1. Fabrikamız 12 (On iki) aylık ALAKART LOKANTASI Dana ve Kuzu ihtiyacımız Dana Eti (Kemiksiz) 2.500 kg, Dana Ciğer 200 kg, Kuyruk Yağı 50 kg, Kuzu Eti 300 kg, Kuzu Pirzola 150 kg, Kuzu İncik 50 kg İŞÇİ LOKANTASI Dana Et ihtiyacımız Dana Eti (But Gövde) Karkas 10.000 kg, Dana Ciğer 500 kg, Kuyruk Yağı 60 kg %20 ± toleranslı olup, et teslimatında sevk irsaliyesi ile teslim edilecek. Et irsaliyesi teslim edilmedi takdirde etler teslim alınmayacaktır.
2. Dana (tosun) eti olacak. Kesilen hayvan 2-5 yaş arası tosun olacak, kesilen hayvanın denetimini gösteren kulaklarında işaretleri olacaktır.
3. Etler kalite itibariyle üstün evsafafta olacak hiçbir yerinden parça alınmamış olacaktır. Belirtilen evsafafta uymadığı tespit edilen etler kesinlikle kabul edilemeyecek ve firma tarafından derhal teslim alınarak yerine istenilen miktarda eti en kısa (aynı gün) zamanında teslim edecektir.
4. Etler belediye mezbahanesin'de kombinalarda veya E.B.K mezbahalarında kesilmiş mezbaha veya kombina damgalı olacaktır. ayrıca idarece istenildiği zaman kesimin yapıldığı mezbahadan kesim tarihi ile kesim yerini belirten veteriner tasdikli bir rapor firma tarafından teşekküle verilecektir.
5. Et bir gün dinlendirilmiş olmalı fakat daha uzun bir süre beklemiş ve donmuş olmayacaktır. Dinlendirilmemiş etlerde % 1,5 rutubet firesi düşülecektir.
6. Etler kesinlikle ithal et olmayacaktır.
7. Etin fabrikaya teslimine kadar bütün giderler yükleyiciye aittir.
8. Ambalaj saklama malzemelerinin hijyenik olması etin mamul maddenin organoleptik özelliklerini bozmaması ete insan sağlığı için zararlı olan maddeleri bulaştırmaması ve yeterince dayanıklı olması gerekir.
9. Mezbaha (kombinalar) Kasaplık hayvanlarının kesimini ve/veya kesimi takiben etlerin muhafazasını yapıldığı teknik ve hijyenik koşulların kapasitesine göre birinci ikinci veya üçüncü sınıf olarak derecelendiren tesisler olacaktır.
10. Et ürünlerindeki veteriner ilaçları tolerans düzeyleri Türk Gıda kodeksi yönetmeliği 6. bölümünde verilen değerlere uygun olmalıdır.
11. Et ürünleri üretiminde parçalama dilimleme ve kütleme işlemlerini yapıldığı yerlerin sıcaklıkları +12°C ı geçmemelidir.
12. Etler kapalı, temiz ve hasarsız kaplarda bulunmalıdır.
13. Etlerin sağlık kontrolünden geçirildiğini ve insan tüketimine uygun olduğunu belirten sağlık damgası taşıması zorunludur.
14. Et tekniğine uygun olarak kesilmiş kasaplık hayvanların kanını akıtılıp yüzülerek iç organlarının boşaltılıp baş ve ayaklarının ayrılarak soğutulduktan sonra elde edilen Dana Bütün Gövde Karkas şeklinde olacaktır.
15. Etin üretim alanına gelmesinden itibaren taze et hazırlanmış et ve hazırlanmış et karışımları halinde işlenip soğutma veya derin dondurma işlemlerinin uygulanmasına kadar geçen süre bir saati aşmadığı takdirde etin iç sıcaklığı +7°C° tam sıcaklığı +12°C° yi geçmemelidir ancak sürenin 1 saat aşması durumunda et sıcaklığı +4°C° a düşmeden kullanılamaz.
16. Taze et hazırlanmış ve hijyenik olarak getirilmelidir.
17. Et ürünleri üreten ve satan iş yerleri tescil işlemleri kontrol ve denetim sırasında resmi gıda tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. bu hükümlere uymayan iş yerleri hakkında

### TEKNİK ŞARTNAME

1. Fabrikamız 12 (On iki) aylık ALAKART LOKANTASI Tavuk Eti ihtiyacımız Tavuk kanat(normal) 300 kg, Tavuk Baget 300 kg, Tavuk Göğüs (Kemiksiz) 300 kg, Tavuk Kalçalı But 300 kg, Tavuk Pirzola 300 kg / İŞÇİ LOKANTASI Tavuk Et ihtiyacımız Tavuk Kanat ( Normal) 750 kg, Tavuk Baget 750 kg, Tavuk Göğüs (Kemiksiz) 750 kg, Tavuk Kalçalı But 750 kg, Tavuk Pirzola 750 kg %20 ± toleranslı olup, et teslimatında sevk irsaliyesi ile teslim edilecek. Et irsaliyesi teslim edilmedi takdirde etler teslim alınmayacaktır.
2. Etler kalite itibariyle üstün evsafa olacak hiçbir yerinden parça alınmamış olacaktır. Belirtilen evsafıya uymadığı tespit edilen etler kesinlikle kabul edilemeyecek ve firma tarafından derhal teslim alınarak yerine istenilen miktarda eti en kısa (aynı gün) zamanında teslim edecektir.
3. E.B.K mezbahalarında kesilmiş mezbaha veya kombina damgalı olacaktır. ayrıca idarece istenildiği zaman kesimin yapıldığı mezbahadan kesim tarihi ile kesim yerini belirten veteriner tasdikli bir rapor firma tarafından teşekkürle verilecektir.
4. Et bir gün dinlendirilmiş olmalı fakat daha uzun bir süre beklemiş ve donmuş olmayacaktır. Dinlendirilmemiş etlerde % 1,5 rutubet firesi düşülecektir.
5. Etler kesinlikle ithal et olmayacaktır.
6. Etin fabrikaya teslimine kadar bütün giderler yükleyiciye aittir.
7. Ambalaj saklama malzemelerinin hijyenik olması etin mamul maddenin organoleptik özelliklerini bozmaması ete insan sağlığı için zararlı olan maddeleri bulaştırmaması ve yeterince dayanıklı olması gerekir.
8. Mezbaha (kombinalar) Kasaplık hayvanlarının kesimini ve/veya kesimi takiben etlerin muhafazasını yapıldığı teknik ve hijyenik koşulların kapasitesine göre birinci ikinci veya üçüncü sınıf olarak derecelendiren tesisler olacaktır.
9. Et ürünlerindeki veteriner ilaçları tolerans düzeyleri Türk Gıda kodeksi yönetmeliği 6. bölümünde verilen değerlere uygun olmalıdır.
10. Et ürünleri üretiminde parçalama dilimleme ve kütleme işlemlerini yapıldığı yerlerin sıcaklıkları +12oC ı geçmemelidir.
11. Etler kapalı, temiz ve hasarsız kaplarda bulunmalıdır.
12. Etlerin sağlık kontrolünden geçirildiğini ve insan tüketimine uygun olduğunu belirten sağlık damgası taşıması zorunludur.
13. Etin üretim alanına gelmesinden itibaren taze et hazırlanmış et ve hazırlanmış et karışımları halinde işlenip soğutma veya derin dondurma işlemlerinin uygulanmasına kadar geçen süre bir saati aşmadığı takdirde etin iç sıcaklığı +7C° tam sıcaklığı +12c° geçmemelidir ancak sürenin 1 saat aşması durumunda et sıcaklığı +4C° a düşmeden kullanılamaz.
14. Taze et hazırlanmış ve hijyenik olarak getirilmelidir.
15. Et ürünleri üreten ve satan iş yerleri tescil işlemleri kontrol ve denetim sırasında resmi gıda tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. bu hükümlere uymayan iş yerleri hakkında 560 sayılı gıdaların üretimi tüketimi ve denetlemesine dair kanun hükmünde kararname hükümlerine göre yasal işlem yapılır.
16. Bu tebliğe ait hükümler 560 sayılı kanun hükmünde kararnameye göre Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığınca denetlenir.
17. Etin tesliminde yüklenici yetkilisi ile idarece belirlenen mal alım denetim ve muayene kabul komisyonu hazır bulunacaktır.

### TEKNİK ŞARTNAME

18. Teslim edilen her parti et o parti eti temsil edecek şekilde alınacaktır
19. Teslim alınan etin analizleri gerekli görüldüğü hallerde fabrikamız veya et balık kurumu laboratuvarında analiz bedeli yükleniciden tahsil edilmek üzere yapılacaktır.
20. Her parti et tutanakları inceleme raporları ödeme belgelerini altına takılacaktır
21. Et kapalı temiz ve kuru ambalajlarda ve kapalı araçta taşınacak, et için tasarlanan hijyenik file içerisinde yemekhane görevlisine teslim edilecektir.
22. Et gıda maddeleri yönetmeliğinde tüketilmesinde müsaade edilecek vaziyette olacaktır.
23. Evsafına uygun olmayan etler yüklenici tarafından derhal değiştirilerek ve yerine evsafa uygun et verilecektir
24. Etler 15491 nolu gıda maddeleri kararnamesine ve umumi hıfzıssıhha kanununun hükümlerinde belirtilen vasıflara uygun olarak gıda maddeleri derneğine tayin ettiği duruma uygun olacaktır
25. Dana eti (Karkas) kasaplar odası fiyat listesinde kemikli dana eti olarak sınıflandırılmış olduğundan kurumumuzun talebi kemikli bütün dana but olacaktır.
26. Etler kurumumuzun talep ettiği miktarda temin edilecek olup teslim yeri Ağrı Şeker Fabrikası İşçi ve Alakart lokantasıdır.
27. Et ihtiyacı yükleniciye 1 gün önceden bildirilecektir.
28. Etlerde hiçbir hastalık belirtisi olmayacaktır.
29. İdarenin ihtiyacı olan et ürünleri 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi Ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamesi (Resmi Gazete 05.06.2004 tarih ve 25483 sayı dahilinde olacaktır.
30. Etler; Türk Gıda Kodeksine ve Türk Gıda Kodeksi et ürünleri tebliğine (Tebliğ No:2000/4 Yayın tarihi: 10.02.2000 tarih ve 23960 sayılı Resmi Gazetede) ve 7.07.2006 tarih 26221 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan 2006/31 sayılı Çiğ Kırmızı Et Karışımları Tebliği ile Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından düzenlenen 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmü Kararnamenin ve 11.09.2000 tarih 24167 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan Kırmızı et ürünleri tesisleri Kuruluş, Açılış, Çalışma ve Denetleme Usul ve Esaslarına Dair Yönetmelik şartlarına uygun, mezbahalarda veya çalışma izni alınmış ENTEGRE tesislerde kesilmiş olacaktır. Kesim tarihi ile kesim yerini belirten Veteriner tasdikli bir rapor Yüklenici tarafından İdareye verilecektir. Etlerin üzeri mor mavi mürekkepli damga ile mühürlenmiş olacaktır. Damga+aların etin üzerinde 3,5 cm. çapında daire şeklinde olması ve hayvanların nev’i, kesim yeri ismi, kod numarası, Bakanlıkça verilen sıra numarası bulunması gerekmektedir. Yüklenicinin teslim edeceği etler 13.06.2012 tarih ve 27610 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan 5996 sayılı “Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ‘ve bu kanuna dayanılarak hazırlanan alt mevzuat ile 29.12.2011 tarih ve 28157 (3.mükerrer) sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve 05.12.2012 tarih ve 28488 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliğinde belirlenen vasıflar olacaktır.

TÜRKİYE ŞEKER FABRİKALARI A.Ş.  
Ağrı Şeker Fabrikası

## TEKNİK ŞARTNAME

yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve 05.12.2012 tarih ve 28488 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliğinde belirlenen vasıflar olacaktır.

