

BİRİM FİYAT TEKLİF MEKTUBU

2'NCİ HBF MÜDÜRLÜĞÜ İHALE KOMİSYON BAŞKANLIĞINA

KAYSERİ

..... / /

Alım Onay Belgesi Tarih ve Numarası	07 Temmuz 2023/ 4790-276-23/260
İşin Tanımı	3 Kısım 6 Kalem Muhtelif Gıda Malzemisi Alımı
Teklif sahibinin adı ve soyadı/ ticaret unvanı	
Uyruğu	
TC Kimlik Numarası (Gerçek Kişi ise)	
Vergi Kimlik Numarası	
Tebliğat adresi	
Telefon ve faks numarası	
e-posta adresi	

1) Yukarıda Alım Onay Belgesi Tarih ve Numarası ve İşin Tanımı yer alan Alıma ilişkin Alım Dokümanını oluşturan tüm belgeler ile sözleşme tasarısı tarafımızdan okunmuş, anlaşılmış ve kabul edilmiş, kaşelenip imzalanarak teklifimizin ekinde sunulmuştur. Teklif fiyata dahil olduğu belirtilen tüm masraflar ve teklif geçerlilik süresi de dahil olmak üzere Alım Dokümanında yer alan tüm düzenlemeleri dikkate alarak teklif verdiğimizizi, dokümanda yer alan yükümlülükleri yerine getirmememiz durumunda uygulanacak yaptırımları kabul ettiğimizi beyan ediyoruz.

2) Teklifimiz 30 (OTUZ) takvim günü geçerlidir.

3) 4734 sayılı Kamu İhale Kanunun 11'inci madde hükümleri kapsamında olmadığımızı beyan ve taahhüt ediyoruz.

4) Alım konusu mal/malların idarenizce belirtilen teslim yerlerine nakliyesi, taşınması, yüklenmesi, istiflenmesi, indirme/bindirme işleri ile sigorta vb. giderler firmamız tarafından karşılanacaktır. İdarenizden personel, ekipman ve araç/gereç talebinde bulunulmayacaktır.

5) Firmamızın Kamu İhale Kurumunun yasaklı listesinde olması durumunda teklifimizin değerlendirme dışı bırakılacağını kabul ediyoruz.

6) Alım dokümanında alternatif teklif verilmesine izin verilmesi halleri dışında, 4734 sayılı Kanunun 17 nci maddesinin (d) bendi gereğince ihale konusu işe kendimiz veya başkaları adına doğrudan veya dolaylı olarak, asaleten ya da vekaleten birden fazla teklif vermediğimizi beyan ediyoruz.

7) 4734 sayılı Kanunun 4 üncü maddesindeki "yerli istekli" tanımı gereğince [yerli/yabancı] istekli durumundayız.

8) Bu alımın uhdemizde kalmaması halinde Alım Komisyonu Kararını Tebliğe / sözleşme imzalamaya yetkili olduğumuzu gösteren imza sirkülerini veya imza beyannamesi ile varsa vekaletname ve vekilin imza beyannamesinin asıl nüshalarının veya aslı idarece onaylanmış suretlerinin idarenize teslim edeceğimizi beyan ediyoruz.

9) Alımı yapılacak malzemeler, sözleşmenin imzalanmasını takip eden ilk günden itibaren 15 (onbeş) takvim günü içerisinde teslim edilecektir.

10) Bu alım için alım;

- a. Komisyon Kararı Alınacak, (%0,569 Damga Vergisi)
- b. Geçici Teminat Alınmayacak,
- c. Kesin Teminat Alınacak. (%6)
- ç. Sözleşme imzalanacak (%0,948 Sözleşme Damga Vergisi)

11) Ayrıca ödeme aşamasında;

- a. Fatura tutarının %0,948 oranında ödeme emrinin damga vergisi,

b. Alım dokümanında garanti istenmesi ve garanti belgesi düzenlenmesinin mümkün olmadığından garanti taahhütnamesi verilmesi durumunda fatura tutarının %0,948 oranında garanti taahhütnamesine ilişkin damga vergisi kesilecektir.

12) İdare tarafından KDV Ödenecek,

13) Yerli Malına fiyat avantajı uygulanmayacaktır.

14) Fiyat değerlendirilmesinin her kısım ayrı ayrı olmak üzere en düşük toplam bedel üzerinden yapılacağından kısmi oluşturan bütün kalemlere teklif verilmesi gerektiğini, aksi takdirde kalemlerin tamamına teklif verilmeyen kısmın geçersiz sayılacağını kabul ediyoruz.

15) İhale konusu işin [tamamını/ ek cetvelde yer alan kısmını/ ek cetvelde yer alan kısımlarını] her bir iş kalemi için teklif ettiğimiz birim fiyatlar üzerinden (rakamla).....T.L.
(yazıyla).....Türk Lirası
bedel karşılığında yerine getireceğimizi kabul ve taahhüt ediyoruz.

Ekler :

Ek-A (Birim fiyat teklif cetveli)

Ek-B (Alım dokümanının kaşeli imzalı sureti)

Adı Soyadı / Ticaret Ünvanı
Kaşe ve İmza

276 NUMARALI ONAY BELGESİNİN BİRİM FİYAT TEKLİF CETVELİ

1 . KISIM

S/N	STOK NUMARASI	MALZEMENİN ADI	MİKTARI	D/B	Teklif Edilen Birim Fiyat (Para Birimi Belirtilecek) (1)*	Tutarı (Para Birimi Belirtilecek) (1)*
1	8920270048527	MİLFÖY HAMURU, DONDURULMUŞ, KG.	1500	KG	TL	TL
1. Kısım Toplam Tutar (K.D.V. Hariç)						TL

* KG:KİLOGRAM

2 . KISIM

S/N	STOK NUMARASI	MALZEMENİN ADI	MİKTARI	D/B	Teklif Edilen Birim Fiyat (Para Birimi Belirtilecek) (1)*	Tutarı (Para Birimi Belirtilecek) (1)*
1	892027HD93765	BÖREK, DONUK, PEYNİRLİ, RULO	1000	KG	TL	TL
2	892027HD93764	BÖREK,DONUK,ISPANAKLI,RULO	1000	KG	TL	TL
2. Kısım Toplam Tutar (K.D.V. Hariç)						TL

* KG:KİLOGRAM

3 . KISIM

S/N	STOK NUMARASI	MALZEMENİN ADI	MİKTARI	D/B	Teklif Edilen Birim Fiyat (Para Birimi Belirtilecek) (1)*	Tutarı (Para Birimi Belirtilecek) (1)*
1	8950270048629	KIRMIZI TOZ BİBER	100	KG	TL	TL
2	9440270048682	AŞURELİK BUĞDAY	200	KG	TL	TL
3	8920270048522	İRMİK	500	KG	TL	TL
3. Kısım Toplam Tutar (K.D.V. Hariç)						TL

* KG:KİLOGRAM

GENEL TOPLAM TUTAR (K.D.V. Hariç)						TL
-----------------------------------	--	--	--	--	--	----

Adı-SOYADI / Ticaret Ünvanı
Kaşe ve İmza (2)*

(1)* Bu sütun isteklilerce doldurulacaktır.

(2)* Teklif vermeye yetkili kişi tarafından imzalanacaktır.



4

47

EK-3

1. KISIM

DOĞRUDAN TEMİN MİLFÖY, SİĞARA BÖREĞİ, PIZZA, MANTI ALIMI

Satın alınacak malzemelerin ambalajı teknik şartnamelerine uygun olarak piyasa teamülü nakliye ambalajında ve 5996 sayılı Yetki Kanun ve 29.12.2011 tarih ve 28157 sayılı Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde belirtildiği gibi teslim edilecektir.

KISIM NO	SIRA NO	STOK	MALZEMENİN ADI	ALİMA AIT BİLGİLER
	1	8920270048527	MİLFÖY BÖREĞİ	* Dondurulmuş Milföy hamurları TS 12230'a uygun olarak üretilmiş olacak bu hususlar firma tarafından taahhüt edilecektir. * Dondurulmuş Milföy hamurları Yağlı (çok kaba) olacak. Kendine has krem renginde, kokuda ve görünüşte olacak; yabancı tat ve koku içermeyecektir. * Homojen yapıda ve yüzeyi pürüzsüz olacaktır. Milföy hamurları kare şeklinde ve kenarları düzgün kesilmiş olacaktır. Kenarları kıvrılmış, yırtık, çatlak olmayacaktır. İçerisinde yabancı madde bulunmayacaktır. * Milföy hamurları IQF (Individual Quick Frozen-Bireysel Hızlı Dondurma) sistemi kullanılarak imal edilmiş olmalıdır. * Kendine has tatta olacak, yabancı tat içermeyecektir. * Milföy Hamurları plastik esastan malzemeden yapılmış folyolara tek tek, birbirine yapışmayacak şekilde sarılmış olacaktır. Folyolara sarılmış 100 Gr. Iık Milföy hamurları, net 1000 gr. Iık piyasa teamülü birim ambalajlarda olacaktır. Nakliye ambalajları TS 1119'a uygun birinci sınıf oluklu mukawa kutu ambalajlardan olacaktır. * Dondurulmuş milföy hamuru, teslim tarihinden en fazla 1 (bir) ay önce üretilmektedir. Raf ömrü en az 1 (bir) yıl olacaktır. * Birim ambalaj etiketlerinde "TSE işareti, TS EN ISO 9001:2008, ISO 22000" ibaresi olacak ve yüklenici söz konusu belgeleri muayene aşamasında ibraz edecektir. TSE Belgesinde ürünün adı aranacaktır. Ürün ambalajları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine ve 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Gıda Hijyeni Yönetmeliği hükümlerine uygun olacaktır. * Teslim edilen ürünün fiziksel muayenesinin yapılabilmesi için (teslim edilen ürün parti ve üretim tarihi) idareye mal tesliminde 1 Kg'lık numune payı bedelsiz olarak teslim edilecektir. * İmalâtçı veya satıcı bu standarda uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği milföy hamuru için istendiğinde standarda uygunluk beyannamesi vermeye veya göstermeye mecburdur. * Satın alınacak gıda maddeleri ambalajı, gıda ile temas edilebilirlik şartlarına uygun olacak, fabrika tarafından kapanan kısımlarında açılma olmayacaktır. Üst üste konulduğunda eğilme, bükülme, pailama yapmayacak şekilde sağlam olacaktır. * Etiket bilgileri, Türk Gıda Kodeksi Etiketleme yönetmeliği hükümlerine uygun olacaktır. Üretim ve son kullanma tarihi, ağırlığı etiket üzerinde belirtilmektedir.

Mazan KATİE SAGROGLU
Hv. İkm. Bnb
Gn. Mlz. Ynt. A.

İrfan ARAS
Hv. İkm. Üğm.
Hesap Sorumlusu

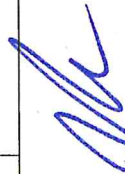
EK-3

DOĞRUDAN TEMİN MİLFÖY, SİGARA BÖREĞİ, PIZZA, MANTI ALIMI

2. Kısım / 1. Kalem

1. Satın alınacak malzemelerin ambalajı teknik şartnamelerine uygun olarak piyasa teamülü nakhiye ambalajında ve 5996 sayılı Yetki Kanun ve 29.12.2011 tarih ve 28157 sayılı Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği'nde belirtildiği gibi teslim edilecektir.

KISIM NO	SIRA NO	STOK	MALZEMENİN ADI	ALIMA ALT BİLGİLER
				* TEK.H:06-385 3.2.1. Duyusal ve Fiziksel Özelliklere uygun olacaktır. * Alınacak Rulo Böreğin cinsi peynirli olacaktır. * Dondurulmuş Börekler 50 Gr. (± 5) ağırlıkta olacaktır. * Raf Ömrü 1 Yıl olacaktır. * Malzemelerin teslim edildiği tarih ile üretim tarihi arasında En Fazla 1 Ay olacaktır. * Ürünler TSE K 198 ve Türk Gıda Kodeksi Tebliği'ne uygun olarak üretilmiş olacak bu hususlar firma tarafından taahhüt edilecektir. * Ürünler tek parti şeklinde alınacak olup yüklenici ürünlere ait analiz raporunu idareye teslim edecektir. * Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği'nde yer alan hususlara uygun olacak ve firma tarafından taahhüt edilecektir. * Ürünler EN AZ % 15 İç Dolgu Malzemesine sahip olacak, bu husus firma tarafından taahhüt edilecektir. * Teslim edilen ürünün fiziksel muayenesinin yapılabilmesi için (teslim edilen ürün parti ve üretim tarihi) idareye mal tesliminde 1 Kg'lık numune payı bedelsiz olarak teslim edilecektir. * Ambalaj üzerinde ürün markası, adı, son kullanma tarihi yazılı olacaktır. * Ürünler piyasa teamülü kolilerde teslim edilecektir. * Bu şartlar sağlanmadığı takdirlerde idare tek tarafı olarak alacağı üründen vazgeçebilecektir.
	2	892027HD93765	BÖREK, DONUK, PEYNİRLİ, RULO	


İrfan ARAS
Hv. İkm. Ülgm.
Hesap Sorumlusu


Nazan KALE SAGIROĞLU
Hv. İkm. Bnb.
Gn. MZ-111.A.

EK-3

DOĞRUDAN TEMİN MİLFÖY, SİGARA BÖREĞİ, PIZZA, MANTI ALIMI

2. Kısım/2. Kalem

1. Satın alınacak malzemelerin ambalajı teknik şartnamelerine uygun olarak piyasa teamülü nakliye ambalajında ve 5996 sayılı Yekki Kanun ve 29.12.2011 tarih ve 28157 sayılı Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde belirtildiği gibi teslim edilecektir.

KISIM NO	SIRA NO	STOK	MALZEMENİN ADI	ALIMA ALT BİLGİLER
				TEK.H:06-385 3.2.1. Duyusal ve Fiziksel Özelliklere uygun olacaktır. * Alınacak Rulo Böreğin cinsi ispanaklı olacaktır. * Dondurulmuş Börekler 50 Gr. (± 5) ağırlıkta olacaktır. * Raf Ömrü 1 Yıl olacaktır. * Malzemelerin teslim edildiği tarih ile üretim tarihi arasında En Fazla 1 Ay olacaktır. * Ürünler TSE K 198 ve Türk Gıda Kodeksi Tebliği'ne uygun olarak üretim yapılarak bu hususlar firma tarafından taahhüt edilecektir. * Ürünler tek parti şeklinde alınacak olup yüklenici ürünlere ait analiz raporunu idareye teslim edecektir. * Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği'nde yer alan hususlara uygun olacak ve firma tarafından taahhüt edilecektir. * Ürünler EN AZ % 15 İç Dolgu Malzemesine sahip olacak, bu husus firma tarafından taahhüt edilecektir. * Teslim edilen ürünün fiziksel muayenesinin yapılabilmesi için (teslim edilen ürün parti ve üretim tarihi) idareye mal tesliminde 1 Kg'lık numune payı bedelsiz olarak teslim edilecektir. * Ambalaj üzerinde ürün markası, adı, son kullanma tarihi yazılı olacaktır. * Ürünler piyasa teamülü kolilerde teslim edilecektir. * Bu şartlar sağlanmadığı takdirlerde idare tek taraflı olarak alacağı üründen vazgeçebilecektir.
	3	892027HD93764	BÖREK,DONUK,İSPANAKLI,RULO	

İrfan ARAS
Hv.İkm.Üğm.
Hesap Sorumlusu

Nazım KALE SAGIROĞLU
Hv.İkm. Bab.
Gözetim YTLA.

EK - 3

3. Kısım / 1. Kalem

TEKNİK ÖZELLİKLER

1. Satın alınacak malzemelerin ambalajı teknik şartnamelerine uygun olarak piyasa teamülü nakliye ambalajında ve 5996 sayılı Yetki Kanun ve 28157 sayılı Türk Gıda Kodeksi Etikelleme Yönetmeliği'nde belirtildiği gibi teslim edilecektir.

SIRA NO	STOK	MALZEMENİN ADI	ALIMA AIT BİLGİLER
4	8950270048629	KIRMIZI TOZ BIBER	* Satın alınacak olan kırmızı toz biber, tatlı, öğütülmüş ve birinci sınıf olacaktır. * I. Sınıf kırmızı biberlerde renk, karakteristik kırmızı olmalıdır. * Kırmızı biberler, ince boy olacak olup, parçacık çapı 0,5b mm den küçük olacaktır. * Kırmızı toz biber, grubuna has renk, tat ve aromada olmalı, bayatlamış, küflenmiş bozulmuş ve yabancı tat ve koku almış olmamalıdır. Nemli ve topaklanmış olmayacaktır. * İçerisinde canlı böcek, gözle bakıldığında ölü böcek veya böcek kalıntıları görülmemeli; bunlara boya, nişasta ve benzeri maddeler katılmış olmamalıdır. * Kırmızı biberlerde, diğer boydan karışma oranı, ağırlıkça % 10'dan çok olmamalıdır. * 1 kg. lık veya 500gr. lık plastik esaslı rutubet, koku geçirmez ağız kapalı orijinal ambalajlar içinde bulunmalıdır. * Teslim edilen malın %2'i (yüzdeiki) oranında numune payı muayenede kullanılmak üzere ilave olarak getirilecektir. Numune payı ile ilgili herhangi bir hak ediş ödemesi talep etmeyecektir. * Uygun sayıda birim ambalajı taşıyacak şekilde oluklu mukavvadan imal nakliye ambalajları içinde teslim edilecektir. * Ambalajlama Türk Gıda Kodeksi Etikelleme Yönetmeliğine uygun olacaktır. * Baharatların üretim tarihi, malın kat'i kabul tarihinden itibaren en fazla 30 gün önce olacaktır. Raf ömrü en az 1 (bir) yıl olacaktır. Ambalaj üzerinde ürüne ait bilgiler; üretim tarihi, içeriği, son kullanım tarihi, üretici firma bilgileri bulunacak. * Baharatlarla ilgili Üretici firmaya ait gıda üretim sertifikası ile ürüne ait TSE belgesi olacaktır. Muayenede ibraz edilecektir. Eğer TSE belgesi yok ise söz konusu ürünle ilgili iler de oluşabilecek bozulma, topaklanma, kabarma vs. gibi durumlar oluştuğunda malzemeyi değiştirmeye yönelik taahhütname vermek zorundadır. * Ürün ambalajları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine ve 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Gıda Hiyeni Yönetmeliği hükümlerine uygun olacaktır.


İrfan ARAS
Hv. İlm. Üşm.
Hesap Sorumlusu


Nazan KALE SAĞIROĞLU
Hv. İlm. Bnb.
Gazeteci-Yazar

EK-3

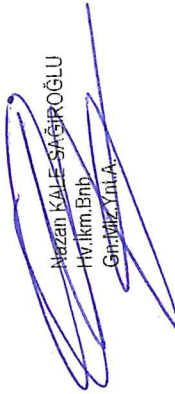
3. Kısım / 2. Kalem

TEKNİK ÖZELLİKLER

1. Satın alınacak malzemelerin ambalajı teknik şartnamelerine uygun olarak piyasa teamülü nakliye ambalajında ve 5996 sayılı Yetki Kanun ve 29.12.2011 tarih ve 28157 sayılı Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde belirtildiği gibi teslim edilecektir.

KISIM NO	SIRA NO	STOK	MALZEMENİN ADI	ALIMA AİT BİLGİLER
				* Satın alınacak olan aşurelik buğday birinci sınıf olacaktır. TS 2974 de tanımlandığı gibi olacaktır. * TS 13494 de belirtilen aşurelik buğday özelliklerine uygun olacaktır. * TS 13494'ın 4.1.1 maddesinde belirtilen tiplerden Tip 2, Orta aşurelik buğday olacaktır. * Söz konusu malzeme içerisinde kırık, bozuk, kızıl buğday, beyazlı buğday tanesi ve yabancı madde oranları en çok TS 13494 ün 4.2.3. üncü maddesinde belirtilen tablodaki gibi olacaktır. * Son sene mahsülü olacak ve sert buğdaydan olacaktır. * Ambalaj üzerinde üretim ve son kullanım tarihi bilgileri yer alacaktır. Son tüketim tarihi teslim tarihinden itibaren en az 12 ay olacaktır. * 1-3 Kg'lık plastik esaslı rutubet, koku geçirmez ağzı kapalı orijinal ambalajlar içinde bulunmalıdır. * Teslim edilen malın %1'i (yüzdebir) oranında numune payı muayenede kullanılmak üzere ilave olarak getirilecektir. Numune payı ile ilgili herhangi bir hak ediş ödemesi talep etmeyecektir. * Ambalajlama Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olacaktır. * Söz konusu malzemeyle ilgili üretici firmaya ait gıda üretim sertifikası ile ürüne ait TSE belgesi olacaktır. Muayenede ibraz edilecektir. Eğer söz konusu belgeler yok ise firma malzeme meydana gelebilecek herhangi bir bozulma, rutubetlenme, kurtlanma vb. gibi durumlarda ürünleri değiştireceğine dair yazılı taahhütnameyi idareye vermek zorundadır. * Ürün ambalajları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine ve 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Gıda Hijyeni Yönetmeliği hükümlerine uygun olacaktır.
	5	94027004682	AŞURELİK BUĞDAY	


İrfan ARAS
Hv. İkm. Utgm.
Hesap Sorumlusu


Nazan KALE SAĞIROĞLU
Hv. İkm. Bnhb
Genel Müdür Yard.

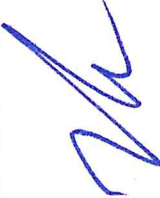
EK-3

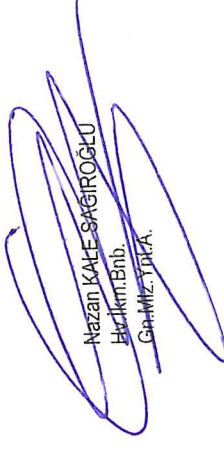
3. Kısım/3. Kalem

TEKNİK ÖZELLİKLER

1. Satın alınacak malzemelerin ambalajı teknik şartnamelerine uygun olarak piyasa teamülüne uygun olarak 5996 sayılı Yekki Kanun ve 29.12.2011 tarih ve 28157 sayılı Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde belirtildiği gibi teslim edilecektir.

SIRA NO	STOK	MALZEMENİN ADI	ALINMA AIT BİLGİLER
6	8920270048522	IRMİK	* İrmik, buğdaydan üretilmiş orta boy irmik olacaktır. * İrmik kendine has tat ve kokuda olacak; yabancı tat, böcek, küf vb. kalıntı içermeyecektir. * İrmikler net 5-10 Kg.'lık vakumla havası alınmış, uygun birim ambalajlara konulmuş olacaktır. 5-10 Kg'lık birim ambalajlar aynı zamanda nakliye ambalajıdır. * İrmik teslim tarihinden en fazla 1 (bir) ay önce üretilmektedir. Raf ömrü en az 1 (bir) yıl olacaktır. * Etiket bilgileri, Türk Gıda Kodeksi Etiketleme yönetmeliği hükümlerine uygun olacaktır. Üretim ve son kullanma tarihi, ağırlığı etiket üzerinde belirtilecektir. * Teslim edilen malın %1'i (yüzdebir) oranında numune payı muayenede kullanılmak üzere ilave olarak getirilecektir. Numune payı ile ilgili herhangi bir hak ediş ödemesi talep etmeyecektir. * Uygun sayıda birim ambalajı taşıyacak şekilde oluklu mukavvadan imal nakliye ambalajları içinde teslim edilecektir. * Ambalajlama Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olacaktır. * Söz konusu malın raf ömrü en az 1 (bir) yıl olacaktır. Ambalaj üzerinde ürüne ait bilgiler; üretim tarihi, içeriği, son kullanma tarihi, üretici firma bilgileri bulunacaktır. * Ürün ambalajları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine ve 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Gıda Hijyeni Yönetmeliği hükümlerine uygun olacaktır.


İrfan ARAS
Hv. İkm. Üğm.
Hesap Sorumlusu


Nazan KALE SAGIROĞLU
Hv. İkm. Bnib.
Gen. Mz. Yrka.

1A1
43

T.C.
MİLLÎ SAVUNMA BAKANLIĞI
TEKNİK HİZMETLER GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
ANKARA



DONDURULMUŞ BÖREK - PİŞİRİLMEMİŞ
TEKNİK ŞARTNAMESİ

ŞARTNAME NO:
TEK.H.: 06-385

TARİH :
EKİM 2022

1. Bu onaylı teknik şartname, yayım tarihinden itibaren yürürlüğe girer.
2. Bu onaylı teknik şartnamenin yürürlükten kaldırılma tarihi^[1]:
31 Aralık 2027
3. Bu onaylı teknik şartname üzerinde değişiklik yapılamaz.
4. Bu onaylı teknik şartname, kapak dâhil toplam 7 (yedi) sayfadan ibarettir.

[1]: Bu tarihten önce ihalesine çıkılmış veya sözleşmesi imzalanmış dosyalarda, "yürürlükten kaldırılma tarihi" hükmü uygulanmayacaktır.



İrfan ARAS
Hv.lkm.Üğm.
2018-Y-304

ASLI GİBİDİR

1. **KONU**

Bu teknik şartname, Millî Savunma Bakanlığı ihtiyacı için satın alınacak **Dondurulmuş Börek-Piştirilmemiş** teknik özelliklerini, denetim ve muayene metotlarını ve ilgili diğer hususları konu alır.

2. **GENEL HUSUSLAR**

2.1. **Tanımlar**

2.1.1. Gerçek Dolum Miktarı: Hazır Ambalajlı Mamullerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelik'te tanımlandığı gibidir.

2.1.2. Dondurulmuş Gül/Rulo Börek - Piştirilmemiş: Buğday unu, içme suyu, yemeklik tuz, bitkisel yağ ve/veya bitkisel margarin ve/veya bitkisel yoğun yağ (susuz yağ) ve/veya zeytinyağı ve/veya tereyağ, isteğe bağlı şeker, isteğe bağlı maya (deaktif maya), isteğe bağlı nişasta, isteğe bağlı mevzuatı gereği kullanılmasına izin verilen katkı maddeleri ve diğer madde/bileşenlerin karıştırılmasıyla hazırlanan hamurun açılarak çeşidine göre; beyaz peynir (isteğe bağlı bağlayıcı olarak irmik ile), çiğ veya dondurulmuş veya ön pişirilme yapılmış ıspanak (isteğe bağlı kuru soğan ve/veya bitkisel yağ ile), ön pişirilme yapılmış sığır kıyması (isteğe bağlı kuru soğan ve/veya bitkisel yağ ile), isteğe bağlı baharattan oluşan iç malzeme ile doldurulup tipine göre sarılıp şekil verilmesi ve tekniğine uygun şekilde dondurulması ile elde edilen -18 °C (eksi on sekiz) veya daha düşük derecelerde muhafaza edilen fırınlanarak pişirilmeye hazır bir mamuldür.

2.1.3. Dondurulmuş Kalem (Sigara) Böreği - Piştirilmemiş: Buğday unu, içme suyu, yemeklik tuz ve isteğe bağlı mevzuatı gereği kullanılmasına izin verilen katkı maddelerinin karıştırılmasıyla hazırlanan hamurun açılarak ön pişirilmesi ile yapılan yufkanın içine beyaz peynir, isteğe bağlı maydanoz (taze veya kuru) ve/veya baharat ilave edilip tipine göre sarılarak şekil verilmesi ve tekniğine uygun şekilde dondurulması ile elde edilen -18 °C (eksi on sekiz) veya daha düşük derecelerde muhafaza edilen kızartılarak pişirilmeye hazır bir mamuldür.

2.1.4. Hazır Ambalajlı Gıda: Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği'nde tanımlandığı gibidir.

2.1.5. Nominal Dolum Miktarı: Hazır Ambalajlı Mamullerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelik'te tanımlandığı gibidir.

2.1.6. Yabancı Madde: Dondurulmuş Börek – Piştirilmemiş dışındaki gözle görülebilir her türlü maddedir.

2.2. **Kısaltmalar**

2.2.1. Börek: Dondurulmuş Börek-Piştirilmemiş

2.2.2. Yönetmelik: Hazır Ambalajlı Mamullerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelik

2.3. **Sınıflandırma**

2.3.1. **Tipler**

2.3.1.1. Tip-1: Gül Börek

2.3.1.2. Tip-2: Rulo Börek

2.3.1.3. Tip-3: Kalem (Sigara) Böreği

2.3.2. Tip-1 ve Tip-2 Börek Çeşitleri

2.3.2.1. Çeşit-1: Peynirli

2.3.2.2. Çeşit-2: Ispanaklı

2.3.2.3. Çeşit-3: Kıymalı

2.3.3. Tip-3 Börek Çeşidi

2.3.3.1. Çeşit-1: Peynirli



İrfan ARAS
İlve İkm. Üçm.
2018-Y-304

3. İSTEK VE ÖZELLİKLER

3.1. Genel İstekler

3.1.1. Satın alınacak böreğin tipi ve çeşidi ihale/alım dokümanında belirtildiği gibi olacaktır.

3.1.2. Satın alınacak Tip-3 Çeşit-1 böreğin iç malzemesinde maydanoz (taze veya kuru) ve/veya baharat olup olmayacağı hususu ihale/alım dokümanında belirtildiği gibi olacaktır.

3.1.3. Börek, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği'nde yer alan ve bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlara uygun olacaktır. Bu husus, yüklenici tarafından gıda üreticisinin yazılı beyanına dayalı olarak muayenelerde Muayene ve Kabul Komisyonuna yazılı olarak taahhüt edilecektir.

3.1.4. Tip-1 Çeşit-3 ve Tip-2 Çeşit-3 böreklerdeki kıyma, Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği'nde yer alan ve bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlara uygun olacaktır. Bu husus, yüklenici tarafından gıda üreticisinin yazılı beyanına dayalı olarak muayenelerde Muayene ve Kabul Komisyonuna yazılı olarak taahhüt edilecektir.

3.1.5. Kalite güvence ve ürün kalite belgeleri ile ilgili hususlar, yürürlükte olan Millî Savunma Bakanlığı Mal Alımları Kalite Güvence Hizmetleri Yönergesi'nde yer alan esaslar dahilinde, ihale/alım dokümanında belirtildiği gibi olacaktır.

3.1.6. Kodlandırma işlemi, yürürlükte olan Millî Savunma Bakanlığı Millî Kodlandırma Hizmetleri Yönergesi esaslarına göre yapılacaktır.

3.1.7. Böreği oluşturan iç malzeme oranı, en az % 15 (on beş) (m/m) olacaktır. Bu husus, yüklenici tarafından gıda üreticisinin yazılı beyanına dayalı olarak muayenelerde Muayene ve Kabul Komisyonuna yazılı olarak taahhüt edilecektir. Toleranslarıyla birlikte ihale/alım dokümanında belirtilmek kaydıyla farklı iç malzeme oranlarına sahip börek de satın alınabilecektir.

3.2. Teknik İstekler

3.2.1. Duyusal ve Fiziksel Özellikler

3.2.1.1. Börekler, etiket üzerinde yer alan pişirme tarifine göre pişirildiğinde, kendine özgü tatta olacak, yabancı tat içermeyecektir.

3.2.1.2. Börekler, etiket üzerinde yer alan pişirme tarifine göre pişirildiğinde, kendine özgü kokuda olacak, yabancı koku içermeyecektir.

3.2.1.3. Böreklerde bölünme ve/veya kırılma ve/veya ufalanma olmayacaktır.

3.2.1.4. Böreklerin yüzeyinde delik ve/veya boşluk ve/veya çatlak bulunmayacaktır.

3.2.1.5. Börekler tipine göre kendine has görünüşte olacaktır.

3.2.1.6. Böreklerde yabancı madde bulunmayacaktır.

3.2.2. Kimyasal Özellikler

3.2.2.1. Rutubet miktarı (%) (m/m), en fazla % 55 (elli beş) olacaktır.

3.2.2.2. Tip-1; Çeşit-1, Çeşit-2 ve Çeşit-3 börekler ile Tip-2; Çeşit-1, Çeşit-2 ve Çeşit-3 böreklerde yağ miktarı (%) (m/m), % 9,0 (dokuz virgül sıfır) - % 22 (yirmi iki) arasında olacaktır.

3.2.2.3. %10 (on)'luk HCl'de çözünmeyen kül miktarı (kuru maddede) (%) (m/m), en fazla % 0,5 (sıfır virgül beş) olacaktır.

3.2.2.4. Tuz miktarı (kuru maddede) (%) (m/m), en fazla % 3,5 (üç virgül beş) olacaktır.

3.2.3. Mikrobiyolojik Özellikler

3.2.3.1. Kuf sayısı; Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde pizza, hamur ve hamur bazlı ürünler (dondurulmuş, pişirme hazır) için belirtilen limitlere uygun olacaktır.

18



12



..... / / 20
ASLI GİBİDİR

İrfan ARAS
İhale İdari Uzmanı
2018-Y-504

3.2.3.2. Koagülaz pozitif stafilokok sayısı, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde pizza, hamur ve hamur bazlı ürünler (dondurulmuş, pişime hazır) için belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.3.3. *Salmonella*, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde pizza, hamur ve hamur bazlı ürünler (dondurulmuş, pişime hazır) için belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.3.4. *L.monocytogenes*, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde pizza, hamur ve hamur bazlı ürünler (dondurulmuş, pişime hazır) için belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.4. Serolojik Özellikler

3.2.4.1. Tip-1 Çeşit-3 ve Tip-2 Çeşit-3 böreklerdeki kıyma, sığır eti olacaktır.

3.2.4.2. Tip-1 Çeşit-3 ve Tip-2 Çeşit-3 böreklerde, tek tırnaklı hayvan eti veya tek tırnaklı hayvan ürünleri bulunmayacaktır.

3.2.4.3. Tip-1 Çeşit-3 ve Tip-2 Çeşit-3 böreklerde, domuz eti veya domuz ürünleri bulunmayacaktır.

3.2.4.4. Tip-1 Çeşit-3 ve Tip-2 Çeşit-3 böreklerde, kanatlı hayvan eti veya kanatlı hayvan ürünleri bulunmayacaktır.

3.2.4.5. Tip-1 Çeşit-3 ve Tip-2 Çeşit-3 böreklerde, soya ve soya ürünleri bulunmayacaktır.

3.2.5. Histolojik Özellikler

3.2.5.1. Tip-1 Çeşit-3 ve Tip-2 Çeşit-3 böreklerde, etlerin kas ve yağ dokuları dışında diğer doku ve organlar bulunmayacaktır.

3.3. Ambalajlama ve Etiketleme İstekleri

3.3.1. Gıda ile temas eden ambalaj malzemesi, gıdalarda kullanılabilir olacaktır. Bu husus, yüklenici tarafından gıda üreticisinin yazılı beyanına dayalı olarak muayenelerde Muayene ve Kabul Komisyonuna yazılı olarak taahhüt edilecektir.

3.3.2. Hazır ambalajlı gıdanın nominal dolum miktarının Yönetmelik kapsamında olması halinde; gerçek dolum miktarlarının kontrol sonucu, Yönetmelik'te belirtilen esaslar dahilinde kabul edilebilir olacaktır (Hazır ambalajlı gıdanın nominal dolum miktarının Yönetmelik kapsamında olmaması halinde, bu isteğe bakılmayacaktır).

3.3.3. Hazır ambalajlı gıdanın nominal dolum miktarının Yönetmelik kapsamında olması halinde; gerçek dolum miktarlarının ortalaması, nominal dolum miktarından az olmayacaktır (Hazır ambalajlı gıdanın nominal dolum miktarının Yönetmelik kapsamında olmaması halinde, bu isteğe bakılmayacaktır).

3.3.4. Etiket bilgileri, Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği ve Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümlerine uygun olacaktır.

3.3.5. Gıda ile temas eden ambalajlar, kapatılmış olacaktır.

3.3.6. Gıda ile temas eden ambalajlar, delinmiş ve/veya yırtılmış olmayacaktır.

3.3.7. Ambalajlama ve etiketleme ile ilgili diğer hususlar, ihale/alım dokümanında belirtildiği gibi olacaktır.

4. DENETİM VE MUAYENELER İÇİN NUMUNE ALMA

4.1. Denetim ve muayeneler için numune alma işlemi, yürürlükte olan Millî Savunma Bakanlığı Mal Alımları Denetim, Muayene ve Kabul İşlemleri Yönergesi esaslarına göre yapılacaktır.

4.2. Tipi, çeşidi, ambalajı, ambalaj ağırlığı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi, parti veya seri numarası aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan börekler, bir parti sayılacaktır.



İrfan ARAS
İv.İkm.Ügm.
2018-Y-304



- 4.3. Numune alma işlemi (gerçek dolum miktarları ve gerçek dolum miktarlarının ortalaması muayenesi hariç), Haziran 2007 tarihli TS 2664'e göre yapılacaktır.
- 4.4. Gerçek dolum miktarları muayenesi için numune alma işlemi, parti büyüklüğüne göre Yönetmelik'te tahratsız muayene için belirlenen esaslara göre yapılacaktır.
- 4.5. Gerçek dolum miktarlarının ortalaması muayenesi için numune alma işlemi, parti büyüklüğüne göre Yönetmelik'te tahratsız muayene için belirlenen esaslara göre yapılacaktır.

5. DENETİM VE MUAYENE

5.1. Genel Hususlar

- 5.1.1. Denetim ve muayeneler, yürürlükte olan Millî Savunma Bakanlığı Mal Alımları Denetim, Muayene ve Kabul İşlemleri Yönergesi esaslarına göre yapılacaktır.
- 5.1.2. Yüklenici tarafından karşılanan ve muayenelerde kullanılacak tüm cihaz ve ölçü aletlerinin kalibrasyonlarının yapıldığına dair kalibrasyonu yapan akredite firma/kurum veya kuruluşun verdiği muayene esnasında geçerliliği bulunan belge/sertifika, muayeneler sırasında Muayene ve Kabul Komisyonuna ibraz edilecektir.

5.2. Denetim ve Muayene Metotları

5.2.1. Fiziksel Muayene

- 5.2.1.1. Duyusal Muayene: Börekler pişirilmeden önce gözle incelenerek, etiket üzerinde yer alan pişirme tarifine göre pişirildikten sonra tadılarak ve koklanarak yapılacaktır.
- 5.2.1.2. Yabancı Madde Aranması: Gözle ve elle incelenerek yapılacaktır.
- 5.2.1.3. Ambalaj Muayenesi: Gözle ve elle incelenerek ve ayrıca etiketlerin etiketleme ve işaretleme ile ilgili özellikleri içerip içermedikleri kontrol edilerek yapılacaktır.
- 5.2.1.3.1. Gerçek Dolum Miktarlarının Tayini: Yönetmelik'te "Hazır Ambalajlı Mamullerin Gerçek Dolum Miktarlarının Kontrolü" başlığı altında belirtilen esaslar dahilinde tahratsız muayene metoduna göre yapılacaktır (Tayinde gerekli olan "ambalaj darası", en fazla 20 (yirmi) adet olmak üzere duyusal muayenede açılan hazır ambalajların daralarının ortalaması alınarak hesaplanacaktır).
- 5.2.1.3.2. Gerçek Dolum Miktarlarının Ortalaması Tayini: Yönetmelik'te "Bir parti oluşturan her bir hazır ambalajlı mamullerin ortalama gerçek dolum miktarlarının kontrolü" başlığı altında belirtilen esaslar dahilinde tahratsız muayene metoduna göre yapılacaktır.

5.2.2. Laboratuvar Muayenesi

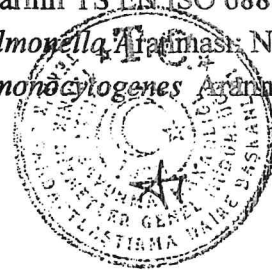
5.2.2.1. Kimyasal Muayene

- 5.2.2.1.1. Rutubet Miktarı Tayini: Haziran 2012 tarihli TS EN ISO 712'ye göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.2. Yağ Miktarı Tayini: Mart 2016 tarihli TS EN ISO 11085'e göre veya ulusal/uluslararası geçerliliği olan diğer metotlara göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.3. Tuz Miktarı Tayini (Kuru Maddede): Ocak 2010 tarihli TS 5000 (Mart 2011 tarihli TS 5000/T1 dahil)'e göre veya ulusal/uluslararası geçerliliği olan diğer metotlara göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.4. %10 (on)'luk HCl'de Çözünmeyen Kül Miktarı Tayini (Kuru Maddede): Ocak 2017 tarihli TS 2383'e göre yapılacaktır.

5.2.2.2. Mikrobiyolojik Muayene

- 5.2.2.2.1. Küf Sayımı: Nisan 2014 tarihli TS ISO 21527-1'e göre veya Nisan 2014 tarihli TS ISO 21527-2'ye göre yapılacaktır.
- 5.2.2.2.2. Koagülaz Pozitif Stafilokokların Sayımı: Eylül 2021 tarihli TS EN ISO 6888-1'e veya Eylül 2021 tarihli TS EN ISO 6888-2'ye göre yapılacaktır.
- 5.2.2.2.3. *Salmonella* Tanınması: Nisan 2017 tarihli TS EN ISO 6579-1'e göre yapılacaktır.
- 5.2.2.2.4. *L.monocytogenes* Tanınması: Temmuz 2017 tarihli TS EN ISO 11290-1'e göre yapılacaktır.

18



İrfan ARAS
11v.1km.ÇİM.
2018-Y-304



5.2.2.3. Serolojik Muayene

5.2.2.3.1. Mart 1997 tarihli TS 12191'de yer alan ELISA metodu ve/veya PCR (Polimeraz Zincir Reaksiyonu) metodu kullanılarak yapılacaktır. Analizin ELISA metodu ile yapılarak sonuç alınamaması (hiçbir et türünün tespit edilememesi gibi) veya tereddüt hasıl olması durumunda, PCR metodu kullanılacaktır.

5.2.2.4. Histolojik Muayene

5.2.2.4.1. Haziran 2012 tarihli TS 13511'e göre veya uluslararası geçerliliği olan diğer metotlara göre yapılacaktır.

5.2.2.5. Analizler, yukarıda belirtilen metotlar kullanılarak veya spektrometre/ spektrofotometre, ICP spektrofotometre, Atomik Absorpsiyon, Gaz Kromatografisi, HPLC veya teknolojik gelişmelerin paralelinde geliştirilen diğer cihazlar kullanılarak da yapılabilir.

6. YARARLANILAN KAYNAKLAR

6.1. Teknik şartnamede yer alan atıf yapılan doküman.

6.2. Hv.Loğ.K.lığının 20 Mayıs 2022 tarihli ve E-85289739-934.01.08-35/11694 sayılı yazısı.

6.3. Kara Harp Ok.K.lığının 22 Haziran 2022 tarihli ve E-38191877-934.01.08-1361860 sayılı yazısı.

6.4. Tarım ve Orman Bakanlığının 23 Ağustos 2022 tarihli ve E-40317327-045.01-6676173 sayılı yazısı.

6.5. Millî Savunma Bakanlığı Ted.Hiz.Gn.Md.lüğü Ankara Ted.Blg.Bşk.lığının 19 Eylül 2022 tarihli ve E-27584941-934.01.08-1611811 sayılı yazısı.

7. EKLER

7.1. Yoktur.



1/20
ASLI GİBİDİR

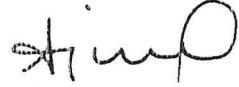
İrfan ARAS
Hv.İkm.Çğm.
2018-Y-304

HAZIRLAYAN VE ONAYLAYAN MAKAM:

HAZIRLAYANLAR



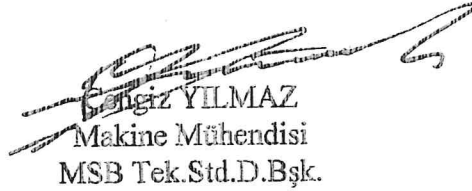
Ayşe DURUCAN SAYGI
Millî Savunma Uzmanı
MSB Tek.Hiz.Gn.Md.lüğü



İlkey KILIÇ
Gıda Mühendisi
MSB Tek.Hiz.Gn.Md.lüğü

İNCELENMİŞTİR

Tek.Şartname Ş.Md.
Müh.Alb.A.CULHA



Bengiz YILMAZ
Makine Mühendisi
MSB Tek.Std.D.Bşk.

Gn.Md.Yrd.V.
M.SOYKAN



Hüseyin DUMAN
Hava Tümgeneral
Genel Müdür



İrfan ARAS
Hv.lkm.Ütgm.
2018-Y-304

1 Ai
43

T.C.
MİLLÎ SAVUNMA BAKANLIĞI
TEKNİK HİZMETLER GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
ANKARA



DONDURULMUŞ BÖREK - PİŞİRİLMEMİŞ
TEKNİK ŞARTNAMESİ

ŞARTNAME NO:
TEK.H.: 06-385

TARİH _____ :
EKİM 2022

1. Bu onaylı teknik şartname, yayım tarihinden itibaren yürürlüğe girer.
2. Bu onaylı teknik şartnamenin yürürlükten kaldırılma tarihi^[1]: 31 Aralık 2027
3. Bu onaylı teknik şartname üzerinde değişiklik yapılamaz.
4. Bu onaylı teknik şartname, kapak dâhil toplam 7 (yedi) sayfadan ibarettir.

İrfan ARAS
Hv.İkm.Üğm.
2018-Y-304

...../...../20
ASLI GİBİDİR



[1]: Bu tarihten önce ihalesine okunmuş veya sözleşmesi imzalanmış dosyalarda, "yürürlükten kaldırılma tarihi" hükmü uygulanmayacaktır.

1. KONU

Bu teknik şartname, Millî Savunma Bakanlığı ihtiyacı için satın alınacak **Dondurulmuş Börek-Pişirilmemiş** teknik özelliklerini, denetim ve muayene metotlarını ve ilgili diğer hususları konu alır.

2. GENEL HUSUSLAR

2.1. Tanımlar

2.1.1. Gerçek Dolum Miktarı: Hazır Ambalajlı Mamullerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelik'te tanımlandığı gibidir.

2.1.2. Dondurulmuş Gül/Rulo Börek - Pişirilmemiş: Buğday unu, içme suyu, yemeklik tuz, bitkisel yağ ve/veya bitkisel margarin ve/veya bitkisel yoğun yağ (susuz yağ) ve/veya zeytinyağı ve/veya tereyağ, isteğe bağlı şeker, isteğe bağlı maya (deaktif maya), isteğe bağlı nişasta, isteğe bağlı mevzuatı gereği kullanılmasına izin verilen katkı maddeleri ve diğer madde/bileşenlerin karıştırılmasıyla hazırlanan hamurun açılarak çeşidine göre; beyaz peynir (isteğe bağlı bağlayıcı olarak irmik ile), çiğ veya dondurulmuş veya ön pişirilme yapılmış ıspanak (isteğe bağlı kuru soğan ve/veya bitkisel yağ ile), ön pişirilme yapılmış sığır kıyması (isteğe bağlı kuru soğan ve/veya bitkisel yağ ile), isteğe bağlı baharattan oluşan iç malzeme ile doldurulup tipine göre sarılıp şekil verilmesi ve tekniğine uygun şekilde dondurulması ile elde edilen -18 °C (eksi on sekiz) veya daha düşük derecelerde muhafaza edilen fırınlanarak pişirmeye hazır bir mamuldür.

2.1.3. Dondurulmuş Kalem (Sigara) Böreği - Pişirilmemiş: Buğday unu, içme suyu, yemeklik tuz ve isteğe bağlı mevzuatı gereği kullanılmasına izin verilen katkı maddelerinin karıştırılmasıyla hazırlanan hamurun açılarak ön pişirilmesi ile yapılan yufkanın içine beyaz peynir, isteğe bağlı maydanoz (taze veya kuru) ve/veya baharat ilave edilip tipine göre sarılarak şekil verilmesi ve tekniğine uygun şekilde dondurulması ile elde edilen -18 °C (eksi on sekiz) veya daha düşük derecelerde muhafaza edilen kızartılarak pişirmeye hazır bir mamuldür.

2.1.4. Hazır Ambalajlı Gıda: Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği'nde tanımlandığı gibidir.

2.1.5. Nominal Dolum Miktarı: Hazır Ambalajlı Mamullerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelik'te tanımlandığı gibidir.

2.1.6. Yabancı Madde: Dondurulmuş Börek – Pişirilmemiş dışındaki gözle görülebilir her türlü maddedir.

2.2. Kısaltmalar

2.2.1. Börek: Dondurulmuş Börek-Pişirilmemiş

2.2.2. Yönetmelik: Hazır Ambalajlı Mamullerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelik

2.3. Sınıflandırma

2.3.1. Tipler

2.3.1.1. Tip-1: Gül Börek

2.3.1.2. Tip-2: Rulo Börek

2.3.1.3. Tip-3: Kalem (Sigara) Böreği

2.3.2. Tip-1 ve Tip-2 Börek Çeşitleri

2.3.2.1. Çeşit-1: Peynirli

2.3.2.2. Çeşit-2: Ispanaklı

2.3.2.3. Çeşit-3: Kıymalı

2.3.3. Tip-3 Börek Çeşidi

2.3.3.1. Çeşit-1: Peynirli



..... / / 20
ASLI GİBİDİR

İrfan ARAS
Hv.lkm.Çiğm.
2018-Y-304

3. İSTEK VE ÖZELLİKLER

3.1. Genel İstekler

3.1.1. Satın alınacak böreğin tipi ve çeşidi **ihale/alım dokümanında** belirtildiği gibi olacaktır.

3.1.2. Satın alınacak Tip-3 Çeşit-1 böreğin iç malzemesinde maydanoz (taze veya kuru) ve/veya baharat olup olmayacağı hususu **ihale/alım dokümanında** belirtildiği gibi olacaktır.

3.1.3. Börek, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği'nde yer alan ve bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlara uygun olacaktır. Bu husus, yüklenici tarafından gıda üreticisinin yazılı beyanına dayalı olarak muayenelerde Muayene ve Kabul Komisyonuna yazılı olarak taahhüt edilecektir.

3.1.4. Tip-1 Çeşit-3 ve Tip-2 Çeşit-3 böreklerdeki kıyma, Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği'nde yer alan ve bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlara uygun olacaktır. Bu husus, yüklenici tarafından gıda üreticisinin yazılı beyanına dayalı olarak muayenelerde Muayene ve Kabul Komisyonuna yazılı olarak taahhüt edilecektir.

3.1.5. Kalite güvence ve ürün kalite belgeleri ile ilgili hususlar, yürürlükte olan Millî Savunma Bakanlığı Mal Alımları Kalite Güvence Hizmetleri Yönergesi'nde yer alan esaslar dahilinde, **ihale/alım dokümanında** belirtildiği gibi olacaktır.

3.1.6. Kodlandırma işlemi, yürürlükte olan Millî Savunma Bakanlığı Millî Kodlandırma Hizmetleri Yönergesi esaslarına göre yapılacaktır.

3.1.7. Böreği oluşturan iç malzeme oranı, en az % 15 (on beş) (m/m) olacaktır. Bu husus, yüklenici tarafından gıda üreticisinin yazılı beyanına dayalı olarak muayenelerde Muayene ve Kabul Komisyonuna yazılı olarak taahhüt edilecektir. Toleranslarıyla birlikte **ihale/alım dokümanında** belirtilmek kaydıyla farklı iç malzeme oranlarına sahip börek de satın alınabilecektir.

3.2. Teknik İstekler

3.2.1. Duyusal ve Fiziksel Özellikler

3.2.1.1. Börekler, etiket üzerinde yer alan pişirme tarifine göre pişirildiğinde, kendine özgü tatta olacak, yabancı tat içermeyecektir.

3.2.1.2. Börekler, etiket üzerinde yer alan pişirme tarifine göre pişirildiğinde, kendine özgü kokuda olacak, yabancı koku içermeyecektir.

3.2.1.3. Böreklerde bölünme ve/veya kırılma ve/veya ufalanma olmayacaktır.

3.2.1.4. Böreklerin yüzeyinde delik ve/veya boşluk ve/veya çatlak bulunmayacaktır.

3.2.1.5. Börekler tipine göre kendine has görüntüde olacaktır.

3.2.1.6. Böreklerde yabancı madde bulunmayacaktır.

3.2.2. Kimyasal Özellikler

3.2.2.1. Rutubet miktarı (%) (m/m), en fazla % 55 (elli beş) olacaktır.

3.2.2.2. Tip-1; Çeşit-1, Çeşit-2 ve Çeşit-3 börekler ile Tip-2; Çeşit-1, Çeşit-2 ve Çeşit-3 böreklerde yağ miktarı (%) (m/m), % 9,0 (dokuz virgül sıfır) - % 22 (yirmi iki) arasında olacaktır.

3.2.2.3. %10 (on)'luk HCl'de çözünmeyen kül miktarı (kuru maddede) (%) (m/m), en fazla % 0,5 (sıfır virgül beş) olacaktır.

3.2.2.4. Tuz miktarı (kuru maddede) (%) (m/m), en fazla % 3,5 (üç virgül beş) olacaktır.

3.2.3. Mikrobiyolojik Özellikler

3.2.3.1. Küf sayısı, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde pizza, hamur ve hamur börek ürünleri (dondurulmuş, pişirme hazır) için belirtilen limitlere uygun olacaktır.

18



İrfan ARAS
Hv.İkm.Çiğm.
2018-Y-304

-2-

W



..... / / 20

3.2.3.2. Koagülaz pozitif stafilokok sayısı, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde pizza, hamur ve hamur bazlı ürünler (dondurulmuş, pişirme hazır) için belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.3.3. *Salmonella*, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde pizza, hamur ve hamur bazlı ürünler (dondurulmuş, pişirme hazır) için belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.3.4. *L.monocytogenes*, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde pizza, hamur ve hamur bazlı ürünler (dondurulmuş, pişirme hazır) için belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.4. Serolojik Özellikler

3.2.4.1. Tip-1 Çeşit-3 ve Tip-2 Çeşit-3 böreklerdeki kıyma, sığır eti olacaktır.

3.2.4.2. Tip-1 Çeşit-3 ve Tip-2 Çeşit-3 böreklerde, tek tırnaklı hayvan eti veya tek tırnaklı hayvan ürünleri bulunmayacaktır.

3.2.4.3. Tip-1 Çeşit-3 ve Tip-2 Çeşit-3 böreklerde, domuz eti veya domuz ürünleri bulunmayacaktır.

3.2.4.4. Tip-1 Çeşit-3 ve Tip-2 Çeşit-3 böreklerde, kanatlı hayvan eti veya kanatlı hayvan ürünleri bulunmayacaktır.

3.2.4.5. Tip-1 Çeşit-3 ve Tip-2 Çeşit-3 böreklerde, soya ve soya ürünleri bulunmayacaktır.

3.2.5. Histolojik Özellikler

3.2.5.1. Tip-1 Çeşit-3 ve Tip-2 Çeşit-3 böreklerde, etlerin kas ve yağ dokuları dışında diğer doku ve organlar bulunmayacaktır.

3.3. Ambalajlama ve Etiketleme İstekleri

3.3.1. Gıda ile temas eden ambalaj malzemesi, gıdalarda kullanılabilir olacaktır. Bu husus, yüklenici tarafından gıda üreticisinin yazılı beyanına dayalı olarak muayenelerde Muayene ve Kabul Komisyonuna yazılı olarak taahhüt edilecektir.

3.3.2. Hazır ambalajlı gıdanın nominal dolum miktarının Yönetmelik kapsamında olması halinde; gerçek dolum miktarlarının kontrol sonucu, Yönetmelik'te belirtilen esaslar dahilinde kabul edilebilir olacaktır (Hazır ambalajlı gıdanın nominal dolum miktarının Yönetmelik kapsamında olmaması halinde, bu isteğe bakılmayacaktır).

3.3.3. Hazır ambalajlı gıdanın nominal dolum miktarının Yönetmelik kapsamında olması halinde; gerçek dolum miktarlarının ortalaması, nominal dolum miktarından az olmayacaktır (Hazır ambalajlı gıdanın nominal dolum miktarının Yönetmelik kapsamında olmaması halinde, bu isteğe bakılmayacaktır).

3.3.4. Etiket bilgileri, Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği ve Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümlerine uygun olacaktır.

3.3.5. Gıda ile temas eden ambalajlar, kapatılmış olacaktır.

3.3.6. Gıda ile temas eden ambalajlar, delinmiş ve/veya yırtılmış olmayacaktır.

3.3.7. Ambalajlama ve etiketleme ile ilgili diğer hususlar, ihale/alım dokümanında belirtildiği gibi olacaktır.

4. DENETİM VE MUAYENELER İÇİN NUMUNE ALMA

4.1. Denetim ve muayeneler için numune alma işlemi, yürürlükte olan Millî Savunma Bakanlığı Mal Alımları Denetim, Muayene ve Kabul İşlemleri Yönergesi esaslarına göre yapılacaktır.

4.2. Tipi, çeşidi, ambalajı, ambalaj ağırlığı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi, parti veya seri numarası aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan börekler, bir parti sayılacaktır.



Irfan ARAS
Mv.İkm.Üm.
2018-8-504
ASLI GİBİDİR

4.3. Numune alma işlemi (gerçek dolum miktarları ve gerçek dolum miktarlarının ortalaması muayenesi hariç), Haziran 2007 tarihli TS 2664'e göre yapılacaktır.

4.4. Gerçek dolum miktarları muayenesi için numune alma işlemleri, parti büyüklüğüne göre Yönetmelik'te tahribatsız muayene için belirlenen esaslara göre yapılacaktır.

4.5. Gerçek dolum miktarlarının ortalaması muayenesi için numune alma işlemi, parti büyüklüğüne göre Yönetmelik'te tahribatsız muayene için belirlenen esaslara göre yapılacaktır.

5. DENETİM VE MUAYENE

5.1. Genel Hususlar

5.1.1. Denetim ve muayeneler, yürürlükte olan Millî Savunma Bakanlığı Mal Alımları Denetim, Muayene ve Kabul İşlemleri Yönergesi esaslarına göre yapılacaktır.

5.1.2. Yüklenici tarafından karşılanan ve muayenelerde kullanılacak tüm cihaz ve ölçü aletlerinin kalibrasyonlarının yapıldığına dair kalibrasyonu yapan akredite firma/kurum veya kuruluşun verdiği muayene esnasında geçerliliği bulunan belge/sertifika, muayeneler sırasında Muayene ve Kabul Komisyonuna ibraz edilecektir.

5.2. Denetim ve Muayene Metotları

5.2.1. Fiziksel Muayene

5.2.1.1. Duyusal Muayene: Börekler pişirilmeden önce gözle incelenerek, etiket üzerinde yer alan pişirme tarifine göre pişirildikten sonra tadılarak ve koklanarak yapılacaktır.

5.2.1.2. Yabancı Madde Aranması: Gözle ve elle incelenerek yapılacaktır.

5.2.1.3. Ambalaj Muayenesi: Gözle ve elle incelenerek ve ayrıca etiketlerin etiketleme ve işaretleme ile ilgili özellikleri içerip içermedikleri kontrol edilerek yapılacaktır.

5.2.1.3.1. Gerçek Dolum Miktarlarının Tayini: Yönetmelik'te "Hazır Ambalajlı Mamullerin Gerçek Dolum Miktarlarının Kontrolü" başlığı altında belirtilen esaslar dahilinde tahribatsız muayene metoduna göre yapılacaktır (Tayinde gerekli olan "ambalaj darası", en fazla 20 (yirmi) adet olmak üzere duyusal muayenede açılan hazır ambalajların daralarının ortalaması alınarak hesaplanacaktır).

5.2.1.3.2. Gerçek Dolum Miktarlarının Ortalaması Tayini: Yönetmelik'te "Bir parti oluşturan her bir hazır ambalajlı mamullerin ortalama gerçek dolum miktarlarının kontrolü" başlığı altında belirtilen esaslar dahilinde tahribatsız muayene metoduna göre yapılacaktır.

5.2.2. Laboratuvar Muayenesi

5.2.2.1. Kimyasal Muayene

5.2.2.1.1. Rutubet Miktarı Tayini: Haziran 2012 tarihli TS EN ISO 712'ye göre yapılacaktır.

5.2.2.1.2. Yağ Miktarı Tayini: Mart 2016 tarihli TS EN ISO 11085'e göre veya ulusal/uluslararası geçerliliği olan diğer metotlara göre yapılacaktır.

5.2.2.1.3. Tuz Miktarı Tayini (Kuru Maddede): Ocak 2010 tarihli TS 5000 (Mart 2011 tarihli TS 5000/T1 dahil)'e göre veya ulusal/uluslararası geçerliliği olan diğer metotlara göre yapılacaktır.

5.2.2.1.4. %10 (on)'luk HCl'de Çözünmeyen Kül Miktarı Tayini (Kuru Maddede): Ocak 2017 tarihli TS 2383'e göre yapılacaktır.

5.2.2.2. Mikrobiyolojik Muayene

5.2.2.2.1. Küf Sayımı: Nisan 2014 tarihli TS ISO 21527-1'e göre veya Nisan 2014 tarihli TS ISO 21527-2'ye göre yapılacaktır.

5.2.2.2.2. Koagülaz Pozitif Stafilokokların Sayımı: Eylül 2021 tarihli TS EN ISO 6888-1'e veya Eylül 2021 tarihli TS EN ISO 6888-2'ye göre yapılacaktır.

5.2.2.2.3. *Salmonella* Aranması: Nisan 2017 tarihli TS EN ISO 6579-1'e göre yapılacaktır.

5.2.2.2.4. *L.monocytogenes* Aranması: Temmuz 2017 tarihli TS EN ISO 11290-1'e göre yapılacaktır.



11.1km. Çiğm.
2018-Y-304
ASLI GİBİDİR
/ 20

5.2.2.3. Serolojik Muayene

5.2.2.3.1. Mart 1997 tarihli TS 12191'de yer alan ELISA metodu ve/veya PCR (Polimeraz Zincir Reaksiyonu) metodu kullanılarak yapılacaktır. Analizin ELISA metodu ile yapılarak sonuç alınamaması (hiçbir et türünün tespit edilememesi gibi) veya tereddüt hasıl olması durumunda, PCR metodu kullanılacaktır.

5.2.2.4. Histolojik Muayene

5.2.2.4.1. Haziran 2012 tarihli TS 13511'e göre veya uluslararası geçerliliği olan diğer metotlara göre yapılacaktır.

5.2.2.5. Analizler, yukarıda belirtilen metotlar kullanılarak veya spektrometre/spektrofotometre, ICP spektrofotometre, Atomik Absorpsiyon, Gaz Kromatografisi, HPLC veya teknolojik gelişmelerin paralelinde geliştirilen diğer cihazlar kullanılarak da yapılabilecektir.

6. YARARLANILAN KAYNAKLAR

6.1. Teknik şartnamede yer alan atıf yapılan doküman.

6.2. Hv.Lo.j.K.lığının 20 Mayıs 2022 tarihli ve E-85289739-934.01.08-35/11694 sayılı yazısı.

6.3. Kara Harp Ok.K.lığının 22 Haziran 2022 tarihli ve E-38191877-934.01.08-1361860 sayılı yazısı.

6.4. Tarım ve Orman Bakanlığının 23 Ağustos 2022 tarihli ve E-40317327-045.01-6676173 sayılı yazısı.

6.5. Millî Savunma Bakanlığı Ted.Hiz.Gn.Md.lüğü Ankara Ted.Blg.Bşk.lığının 19 Eylül 2022 tarihli ve E-27584941-934.01.08-1611811 sayılı yazısı.

7. EKLER

7.1. Yoktur.

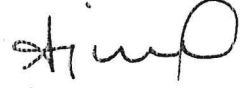


HAZIRLAYAN VE ONAYLAYAN MAKAM:

HAZIRLAYANLAR



Ayşe DURUCAN SAYGI
Millî Savunma Uzmanı
MSB Tek.Hiz.Gn.Md.lüğü



İlkey KILIÇ
Gıda Mühendisi
MSB Tek.Hiz.Gn.Md.lüğü

İNCELENMİŞTİR

Tek.Şartname Ş.Md.
Müh.Alb.A.CULHA



Feriz YILMAZ
Makine Mühendisi
MSB Tek.Std.D.Bşk.

Gn.Md.Yrd.V.
M.SOYKAN



Hüseyin DUMAN
Hava Tümgeneral
Genel Müdür

İrfan ARAS
Hv.İkm.Üçm.
2018-Y-304



..... / 20
GİBİDİR