

1 A G

41

T.C.
MİLLÎ SAVUNMA BAKANLIĞI
TEKNİK HİZMETLER DAİRESİ BAŞKANLIĞI
ANKARA

KUŞ ÜZÜMÜ
TEKNİK ŞARTNAMESİ

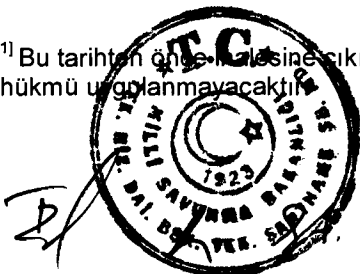
ŞARTNAME NO:
TEK.H.: 06-161G

TARİH _____ :
EKİM 2018

Bu teknik şartnamenin (1)
adet değişiklik eki mevcuttur

1. Bu onaylı teknik şartname, yayım tarihinden itibaren yürürlüğe girer.
2. Bu onaylı teknik şartnamenin yürürlükten kaldırılma tarihi^[1]:
31 Aralık 2023
3. Mart 2017 tarihli ve TEK.H.: 06-161F numaralı Kuş Üzümlü Teknik Şartnamesi yürürlükten kaldırılmıştır.
4. Bu onaylı teknik şartname üzerinde değişiklik yapılamaz.
5. Bu onaylı teknik şartname, kapak dahil toplam 7 (yedi) sayfadan ibarettir.

¹⁾ Bu tarihten önce onaylanmış veya sözleşmesi imzalanmış dosyalarda, "yürürlükten kaldırılma tarihi" hükmü uygulanmayacaktır.



1. KONU

Bu teknik şartname Türk Silâhlı Kuvvetleri ihtiyacı için satın alınacak **Kuş Üzümü** teknik özelliklerini, denetim ve muayene metotlarını ve ilgili diğer hususları konu alır.

2. GENEL HUSUSLAR

2.1. Tanımlar

2.1.1. Bozuk Tane: Çürümüş, gözle görülebilir şekilde küflenmiş, ezilmiş, topaklanmış, filizlenmiş, kızışmış, nemden bozulmuş, hastalıklı, böcek yenikli tanelerdir.

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

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

2.1.4. Kızışma: Baharatın depolanması esnasında ortam nemi ve sıcaklığının uygun olmaması nedeniyle ortaya çıkan mikrobiyal aktiviteler sonucu oluşan bozulmalar ve renk kararmasıdır.

2.1.5. Kuş Üzümü: Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği'nde tanımlandığı gibidir.

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

2.1.7. Yabancı Madde: Kuş üzümü taneleri arasında bulunan kendinden başka gözle görülebilir her türlü maddedir. (Zenep çöpü ve sap parçaları yabancı madde sayılmayacaktır.)

2.1.8. Zenep Çöpü: Nisan 2004 tarihli TS 4062'de tanımlandığı gibidir.

2.1.9. Teknik şartnamede tanımı yapılmayan hususlar, Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği'nde tanımlandığı gibidir.

2.2. Kısaltmalar

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

3. İSTEK VE ÖZELLİKLER

3.1. Genel İstekler

3.1.1. Kuş üzümü, Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'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.

3.1.2. Kalite güvence ve ürün kalite belgeleri ile ilgili hususlar, yürürlükte olan TSK Mal Alımları Kalite Güvence Hizmetleri Yönergesinde yer alan esaslar dahilinde, **ihale dokümanında** belirtildiği gibi olacaktır.

3.1.3. Kodlandırma işlemi, yürürlükte olan MSB Millî Kodlandırma Hizmetleri Yönergesi esaslarına göre yapılacaktır.

3.2. Teknik İstekler

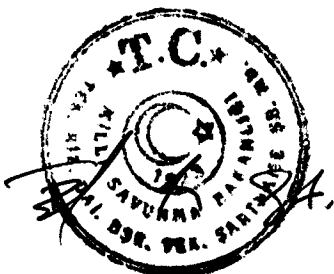
3.2.1. Duyusal ve Fiziksel Özellikler

3.2.1.1. Kuş üzümü kendine özgü tatla olacak, yabancı tat içermeyecektir.

3.2.1.2. Kuş üzümü kendine özgü kokuda olacak, yabancı koku içermeyecektir.

3.2.1.3. Kuş üzümü kendine özgü renkte olacaktır.

3.2.1.4. Bozuk tane bulunmayacaktır.



3.2.1.5. Kuş üzümünde gözle görülebilir canlı böcekler ve/veya ölü böcekler ve/veya bunların kalıntıları ve/veya diğer zararlıların kalıntıları bulunmayacaktır. (Bu hüküm madde 3.2.1.6.'da verilen yabancı madde miktarına ait limit değerden bağımsız olarak değerlendirilecektir.)

3.2.1.6. Yabancı madde miktarı, Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.1.7. Kuş üzümünde 25 (yirmi beş) gramdaki tane sayısı, Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.2. Kimyasal Özellikler

3.2.2.1. Rutubet miktarı, Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.2.2. Yapay boya maddesi bulunmayacaktır.

3.2.3. Mikrobiyolojik Özellikler

3.2.3.1. Koagülaz pozitif stafilocokların sayısı, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde baharat için belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.3.2. *Bacillus cereus* sayısı, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde baharat için belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.3.3. *Salmonella*, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde baharat için belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.4. Toksikolojik Özellikler

3.2.4.1. Aflatoksin B₁ miktarı, Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği'nde "Kurutulmuş meyveler (doğrudan insan tüketimine sunulan veya gıda bileşeni olarak kullanılan)" için belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.4.2. Aflatoksin (B₁+B₂+G₁+G₂) miktarı, Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği'nde "Kurutulmuş meyveler (doğrudan insan tüketimine sunulan veya gıda bileşeni olarak kullanılan)" için belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.4.3. Okratoksin A miktarı, Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği'nde "Kurutulmuş asma meyveleri (kuşüzümü, kuru üzüm ve çekirdeksiz üzüm)" için belirtilen limitlere uygun olacaktır.

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.

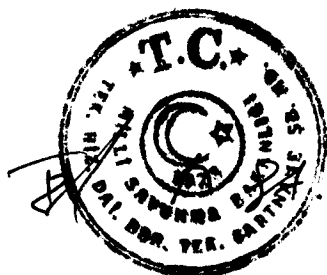
3.3.2. Hazır ambalajlı gıdanın nominal dolum miktarının Yönetmelik kapsamında olması halinde; gerçek dolum miktarlarının kontrol sonucu, Yönetmelik'te belirtilen esaslar dahilinde kabul edilebilir olacaktır. (Hazır ambalajlı gıdanın nominal dolum miktarının Yönetmelik kapsamında olmaması halinde, bu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

3.3.3. Hazır ambalajlı gıdanın nominal dolum miktarının Yönetmelik kapsamında olması halinde; hazır ambalajlı gıdanın 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 Baharat 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 dokümanında** belirtildiği gibi olacaktır.

4. DENETİM VE MUAYENELER İÇİN NUMUNE ALMA

4.1. Denetim ve Muayeneler için numune alma işlemi, yürürlükte olan TSK Mal Alımları Denetim, Muayene ve Kabul İşlemleri Yönergesi esaslarına göre yapılacaktır.

4.2. Ambalajı, ambalaj ağırlığı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi veya ürün yılı (ürünün hasat yılı), parti veya seri numarası aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan kuş üzümleri, bir parti sayılacaktır.

4.3. Numune alma işlemi (gerçek dolum miktarları ve gerçek dolum miktarlarının ortalaması muayenesi hariç), Mart 1990 tarihli TS EN ISO 948'e göre yapılacaktır.

4.4. Gerçek dolum miktarları muayenesi için numune alma işlemi, 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 TSK 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: Gözle ve elle incelenerek, koklanarak ve tadılarak yapılacaktır.

5.2.1.2. Yabancı Madde Miktarı Tayini: 100 (yüz) – 200 (iki yüz) g numune içinden yabancı maddeler ayrılacaktır. Daha önceden 0,001 (sıfır virgül sıfır sıfır bir) g hassasiyetle darası alınmış saat camına konulacaktır. Bu cam, içindeki yabancı madde ile birlikte 0,001 (sıfır virgül sıfır sıfır bir) g hassasiyetle tartılacaktır. Yabancı madde (Y), ağırlık yüzdesi olarak aşağıdaki formül ile hesaplanacaktır.

$$Y = \left(\frac{m_2 - m_1}{m_0} \right) \times 100 \text{ (yüz)}$$

m_0 = Numunenin ağırlığı, g

m_1 = Saat camının darası, g

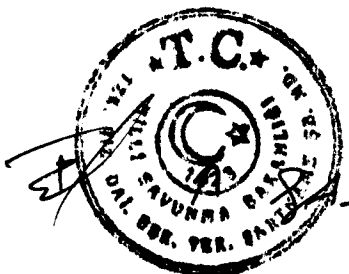
m_2 = Saat camı ve içindeki yabancı maddenin toplam ağırlığı, g.

(Kaynak: Aralık 1987 tarihli TS 2130)

5.2.1.3. 25 (Yirmi beş) Gramdaki Tane Sayısı Tayini: Tartılarak ve sayılarak yapılacaktır.

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

5.2.1.4.1. 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).



5.2.1.4.2. 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: Kasım 1987 tarihli TS 2134'e göre yapılacaktır.

5.2.2.1.2. Yapay Boya Maddesi Aranması: EK-A'daki metot uygulanarak yapılacaktır.

5.2.2.2. Mikrobiyolojik Muayene

5.2.2.2.1. Koagülaz Pozitif Stafilokokların Sayımı: Nisan 2001 tarihli TS 6582-1 EN ISO 6888-1'e veya Nisan 2001 tarihli TS 6582-2 EN ISO 6888-2'ye göre yapılacaktır.

5.2.2.2.2. *Bacillus cereus* Sayımı: Ocak 2009 tarihli TS EN ISO 7932'ye göre yapılacaktır.

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

5.2.2.3. Toksikolojik Muayene

5.2.2.3.1. Aflatoksin B₁ Miktarı Tayini: Mart 2010 tarihli TS EN ISO 16050'ye veya ELISA metoduna göre yapılacaktır.

5.2.2.3.2. Aflatoksin (B₁+B₂+G₁+G₂) Miktarı Tayini: Mart 2010 tarihli TS EN ISO 16050'ye veya ELISA metoduna göre yapılacaktır.

5.2.2.3.3. Okratoksin A Miktarı Tayini: Kasım 2000 tarihli TS EN ISO 15141-1'e veya Kasım 2000 tarihli TS EN ISO 15141-2'ye göre yapılacaktır.

5.2.2.4. 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. Mart 2017 tarihli ve TEK.H.: 06-161F sayılı Kuş Üzümü Teknik Şartnamesi.

7. EKLER

EK-A

SUNİ (YAPAY) BOYA ARANMASI TAYİNİ

1. AMAÇ VE PRENSİP

1.1. Metodun Amacı:

Boyar maddelerin yün ipi kullanılarak tutulması ve varlığının tespiti için kullanılır.

1.2. Metodun Prensibi

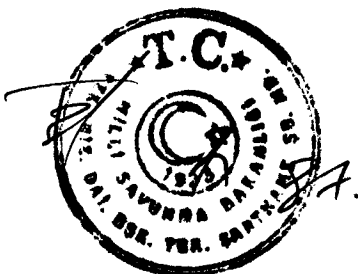
Örnekteki renk maddelerinin kaynatılarak yün ipine emdirilmesi ve boyanın doğal mı, suni mi olduğunun belirlenmesi prensibine dayanır.

2. KAPSAM

Kuş üzümünde suni (yapay) boya aranmasında uygulanır.

3. ALET, EKİPMAN VE AKSESUARLAR

- Su banyosu
- Soksalet düzeneği
- Yün ipi; yağı alınmış
- Genel laboratuvar araç ve gereçleri.



4. KULLANILAN REAKTİFLER

<u>Kimyasal Adı</u>	<u>Formül</u>	<u>Özellikleri</u>
Hidroklorik asit	HCl	%37 (otuz yedi) - 38 (otuz sekiz)
Potasyum bisülfat	KHSO ₄	%10 (on)'luk
Amonyak	NH ₃	%5 (beş)'lik

5. METOT

5.1. Yüne Uygulanan Ön İşlemler

Ham yün ipinin, Soksalet cihazında petrol eteri ile 25 (yirmi beş) - 30 (otuz) defa (yaklaşık 8 (sekiz) saat) sifon yapılarak yağı alınır, elle sıkılmaksızın açık havada kurutulduktan sonra geniş bir behere konur ve üzerine tamamen örtecek kadar % 5 (beş)'lik NH₃ eklenir, 80 (seksen) °C'deki su banyosunda 1 (bir) saat tutulur. Bu sırada yünün daha iyi temizlenmesi için yün ipi ara sıra karıştırılmalıdır. Böylece hazırlanan yün damıtık su ile iyice yıkandıktan sonra cam çubuklara asılarak 1 (bir) gece açıkta kurutulur. Cam bir kapta muhafaza edilir.

5.2. İşlem

Örnek Hazırlama: 2 (iki) tatlı kaşığı numune 30 (otuz) - 35 (otuz beş) ml su ile kaynatılır, kaba filtre kağıdından süzülür.

Bir beher içerisine hazırlanan numune, 2 (iki) -3 (üç) cm uzunluğunda yün ipi ve üzerlerine 4 (dört) - 5 (beş) ml % 10 (on)'luk potasyumbisülfat konularak 1 (bir) saat su banyosunda ısıtılır. Yün ipi beherden çıkartılarak musluk su ile iyice yıkanır. Yün ipi boyanmamış ise veya yıkama sonucunda, başlangıçta aldığı boyayı veriyorsa yani yün ipi eski rengine dönüşüyorsa numunede boya yoktur.

Eğer yün ipi boyanmışsa, temiz bir behere konulur. Üzerine % 5 (beş)'lik amonyak çözeltisinden 2 (iki) - 3 (üç) ml eklenir ve 2 (iki) - 3 (üç) ml su eklenir. Boya yün ipinden ayrılıp suya geçiyorsa boya varlığı saptanmış olur.

Boya maddesinin sentetik veya tabii olduğu aşağıdaki şekilde saptanır.

Boyanmış yün ipi üzerine 10 (on) ml destile su ve 1 (bir)-2 (iki) damla % 5 (beş)'lik NH₃ çözeltisi konulur. Su banyosu üzerinde 30 (otuz) dakika ısıtılır. Yün ipi üzerindeki boya çözeltiye geçmez (yün ipi boyasını muhafaza ediyor) ise numunedeki boyanın tabii boya maddesi olduğu anlaşılır.

Boya yün ipinden ayrılıyor ise numunedeki boyanın sentetik boya maddesi olduğuna karar verilir. Suni boya maddesi olması halinde, yün ipinden boya maddesinin tamamen alınana kadar su ve % 5 (beş)'lik NH₃ damlatma işlemi birkaç defa tekrarlanır. Bu işlem sonucunda yün ipi üzerinde boya kalırsa dikkate alınmaz.

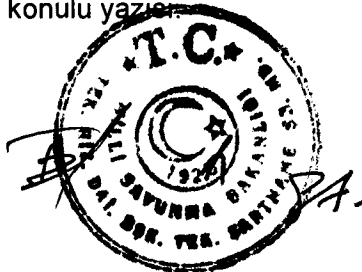
5.3. Hesaplama ve Sonuç

Yün ipinin yıkandıktan sonra orijinal rengine dönmesi, numunede boya bulunmadığının boyanması ise ve işlemler sonucu boyanın amonyaklı suya geçmesi, numuneye boyar madde ilave edildiğinin göstergesidir. Suni boyanın olup olmadığı var veya yok olarak ifade edilir.

Kaynaklar:

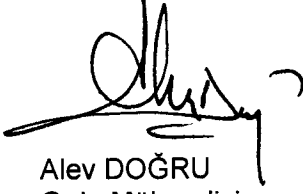
1. Tarım ve Köyişleri Bakanlığının 03 Temmuz 2009 tarihli, Sayı: B.12.4.İLM.0.33.00.25/KYB/2899 sayılı ve Boyar Madde Aranması konulu yazısı.

2. Tarım ve Köyişleri Bakanlığının 14 Temmuz 2009 tarihli, Sayı: 4020 sayılı ve Boyar Madde Aranması konulu yazısı.

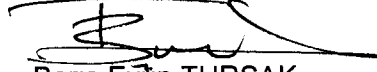


HAZIRLAYAN VE ONAYLAYAN MAKAM:

HAZIRLAYANLAR



Alev DOĞRU
Gıda Mühendisi
K.K.Loğ.K.İği



Barış Eyüp TURŞAK
İkm.Asb.Kd.Bçvş.
Dz.K.Loğ.Bşk.İği Dz.İkm.K.İği

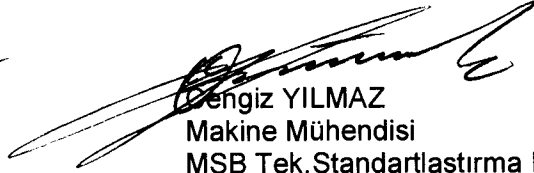


Sibel ARSLAN
Millî Savunma Uzmanı
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.İği

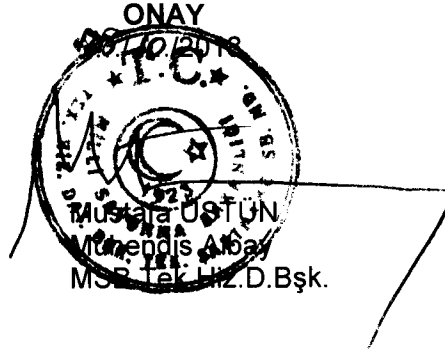
İNCELENMİŞTİR

Giy.Ku.ve Gıda Brm.Md.Yrd.Vek.
Millî Savunma Uzmanı
O.DEMİRDÖĞEN : 

Tek.Şartname Ş.Md.
Müh.Alb.A.CULHA : 



Cengiz YILMAZ
Makine Mühendisi
MSB Tek.Standartlaştırma D.Bşk.



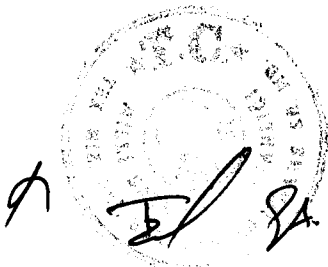
T.C.
MİLLÎ SAVUNMA BAKANLIĞI
TEKNİK HİZMETLER DAİRESİ BAŞKANLIĞI
ANKARA

KUŞ ÜZÜMÜ
TEKNİK ŞARTNAMESİ DEĞİŞİKLİK EKI

ŞARTNAME NO:
TEK.H.: 06-161G (EK-1)

TARİH _____ :
EKİM 2018

1. Bu onaylı teknik şartname değişiklik eki, yayım tarihinden itibaren yürürlüğe girer.
2. Bu onaylı teknik şartname değişiklik eki, **4734 sayılı Kamu İhale Kanunu'nun 3.b İstisnalar maddesi uyarınca düzenlenen 17 Temmuz 2017 tarih ve 2017/10606 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı kapsamında yürütülen ve sadece, yurtiçinde faaliyet gösteren kuruluş amacına uygun kooperatifler ile kamu kurum ve kuruluşlarının davet edilmesi suretiyle ihtiyacın karşılandığı alımlarda, Ekim 2018 tarihli ve TEK.H.:06-161G numaralı Kuş Üzümlü Teknik Şartnamesi ile kullanılır. Bunun dışında kalan alımlarda ise kullanılmaz.**
3. Bu onaylı teknik şartname değişiklik eki üzerinde değişiklik yapılamaz.
4. Bu onaylı teknik şartname değişiklik eki, kapak dâhil toplam 3 (üç) sayfadan ibarettir.

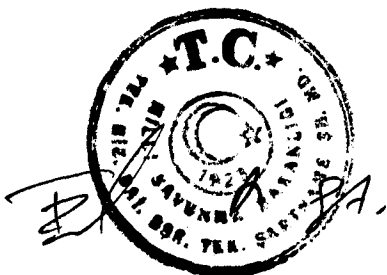


TEK.H.: 06-161G Numaralı Kuş Üzümlü Teknik Şartnamesinin;

1. "1. KONU" maddesi, "Bu teknik şartname, Türk Silâhlı Kuvvetleri ihtiyacı için, 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu'nun 3.b İstisnalar maddesi uyarınca düzenlenen 17 Temmuz 2017 tarih ve 2017/10606 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı kapsamında yürütülen ve sadece, yurtiçinde faaliyet gösteren kuruluş amacına uygun kooperatifler ile kamu kurum ve kuruluşlarının davet edilmesi suretiyle temin edilecek **Kuş Üzümlü** teknik özelliklerini, denetim ve muayene metotlarını ve ilgili diğer hususları konu alır." şeklinde değiştirilmiştir.
2. 3.1.2. ve 3.3.7. maddelerinde yer alan "**ihale dokümanında**" ifadesi "**alım dokümanında**" şeklinde değiştirilmiştir.
3. 3.1.1. maddesi, "Kuş üzümlü, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği'nde yer alan ve bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlara uygun olacaktır." şeklinde değiştirilmiştir.
4. 3.3.1. maddesi, "Gıda ile temas eden ambalaj malzemesi, gıdalarda kullanılabilir olacaktır." şeklinde değiştirilmiştir.
5. 3.2.2.1., 3.2.2.2., 3.2.3.1., 3.2.3.2., 3.2.3.3., 3.2.4.1., 3.2.4.2., ve 3.2.4.3. maddelerinin sonuna "Bu husus, yüklenici tarafından belgelendirilecektir." cümlesi ilave edilmiştir.

TEK.H.: 06-161G Numaralı Kuş Üzümlü Teknik Şartnamesine;

1. 5.1.3. maddesi olarak, "Belgelendirme, muayeneye sunulan partiye ait analiz raporu şeklinde olacaktır. Yüklenici, analiz raporlarını muayene esnasında Muayene ve Kabul Komisyonuna verecektir." ifadesi ilave edilmiştir.
2. 5.1.4. maddesi olarak, "Analiz raporlarının verilme sıklığı ile analiz raporlarına ilişkin diğer hususlar **alım dokümanında** belirtildiği gibi olacaktır." ifadesi ilave edilmiştir.
3. 5.1.5. maddesi olarak, "Madde 3.1.1. ile Madde 3.3.1.'in laboratuvar muayeneleri yaptırılmayacaktır. Anılan maddelerde yer alan istek ve özelliklerin kontrolü ile ilgili hususlar, **alım dokümanında** belirtildiği gibi olacaktır." ifadesi ilave edilmiştir.
4. 6.3. maddesi olarak, "MSB'nin 12 Aralık 2017 tarihli, TED.HİZ.: 11885592-4490-272627-17/Yiy.Yak.Ş.Md.lüğü sayılı ve "Teknik Şartname Yerine Geçen Doküman" konulu yazısı." ifadesi ilave edilmiştir.



HAZIRLAYAN VE ONAYLAYAN MAKAM:

HAZIRLAYANLAR


Alev DOĞRU
Gıda Mühendisi
K.K.Loş.K.İğı

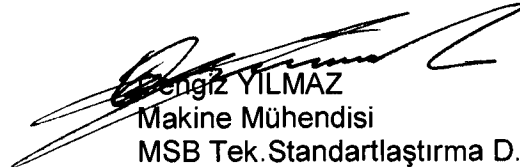

Barış Eyüp TURŞAK
İkm.Asb.Kd.Bçvş.
Dz.K.Loş.Bşk.İğı Dz.İkm.K.İğı

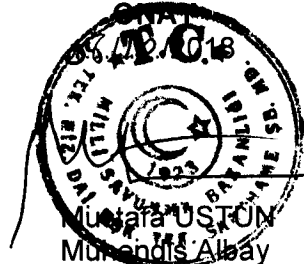

Sibel ARSLAN
Millî Savunma Uzmanı
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.İğı

İNCELENMİŞTİR

Giy.Ku.ve Gıda Brm.Md.Yrd.Vek.
Millî Savunma Uzmanı
O.DEMİRDÖĞEN : 

Tek.Şartname Ş.Md.
Müh.Alb.A.CULHA : 


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


Mustafa USTUN
Mühendis Albay
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.