

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

**MAKARNA
TEKNİK ŞARTNAMESİ**

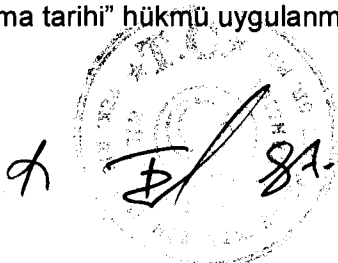
ŞARTNAME NO:
TEK.H.: 06-7M

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. Bu onaylı teknik şartname üzerinde değişiklik yapılamaz.
4. Haziran 2016 tarihli ve TEK.H.: 06-7L numaralı Makarna Teknik Şartnamesi yürürlükten kaldırılmıştır.
5. Bu onaylı teknik şartname, kapak dahil toplam 7 (yedi) sayfadan ibarettir.

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



1. KONU

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

2. GENEL HUSUSLAR**2.1. Tanımlar**

- 2.1.1. Çeşnili Makarna: Türk Gıda Kodeksi Makarna Tebliği'nde tanımlandığı gibidir.
- 2.1.2. Hazır Ambalajlı Gıda: Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği tanımlandığı gibidir.
- 2.1.3. Gerçek Dolum Miktarı: Hazır Ambalajlı Mamüllerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelik'te tanımlandığı gibidir.
- 2.1.4. Güçlendirilmiş Makarna: Türk Gıda Kodeksi Makarna Tebliği'nde tanımlandığı gibidir.
- 2.1.5. Makarna: Türk Gıda Kodeksi Makarna 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. Sade Makarna: Türk Gıda Kodeksi Makarna Tebliği'nde tanımlandığı gibidir.
- 2.1.8. Tam Buğday Makarnası: Türk Gıda Kodeksi Makarna Tebliği'nde tanımlandığı gibidir.
- 2.1.9. Yabancı Madde: Makarna dışındaki gözle görülebilir her türlü maddedir.
- 2.1.10. Zenginleştirilmiş Makarna: Türk Gıda Kodeksi Makarna Tebliği'nde tanımlandığı gibidir.

2.2. Kısaltmalar

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

2.3. Kapsamı

- 2.3.1. Bu teknik şartname, Sade Makarna, Tam Buğday Makarnası, Çeşnili Makarna, Zenginleştirilmiş Makarna ve Güçlendirilmiş Makarnayı kapsar.

2.4. Sınıflandırma

- 2.4.1. Çeşitler
 - 2.4.1.1. Çeşit-1 : Sade Makarna
 - 2.4.1.2. Çeşit-2 : Tam Buğday Makarnası
 - 2.4.1.3. Çeşit-3 : Çeşnili Makarna
 - 2.4.1.4. Çeşit-4 : Zenginleştirilmiş Makarna
 - 2.4.1.5. Çeşit-5 : Güçlendirilmiş Makarna
- 2.4.2. Tipler
 - 2.4.2.1. Tip-1 : Uzun
 - 2.4.2.1.1. Alt tip 1 : Spagetti
 - 2.4.2.1.2. Alt tip 2 : Fırın Makarna
 - 2.4.2.1.3. Alt tip 3 : Oval Spagetti
 - 2.4.2.1.4. Alt tip 4 : Yassı Spagetti
 - 2.4.2.2. Tip-2 : Kesme
 - 2.4.2.2.1. Alt tip 1 : Burgu
 - 2.4.2.2.2. Alt tip 2 : Erişte
 - 2.4.2.2.3. Alt tip 3 : Boncuk



- 2.4.2.2.4. Alt tip 4 : Fiyonk
- 2.4.2.2.5. Alt tip 5 : Yüksük
- 2.4.2.2.6. Alt tip 6 : Kelebek
- 2.4.2.2.7. Alt tip 7 : Kalem (Penne)
- 2.4.2.2.8. Alt tip 8 : Manti
- 2.4.2.2.9. Alt tip 9 : İnce Uzun
- 2.4.2.2.10. Alt tip 10 : Orta Uzun (Rigatoni)
- 2.4.2.2.11. Alt tip 11 : Kuskus
- 2.4.2.3. Tip-3 : Şehriye
- 2.4.2.3.1. Alt tip 1 : Arpa
- 2.4.2.3.2. Alt tip 2 : Yıldız
- 2.4.2.3.3. Alt tip 3 : Tel

3. İSTEK VE ÖZELLİKLER

3.1. Genel İstekler

- 3.1.1. Satın alınacak makarna çeşidi, tipi ve alt tipi **ihale dokümanında** belirtildiği gibi olacaktır.
- 3.1.2. Makarna, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve Türk Gıda Kodeksi Makarna 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.
- 3.1.3. 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.
- 3.1.4. 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. Kendine özgü renkte olacaktır.
- 3.2.1.2. Kendine özgü görünüşte olacaktır.
- 3.2.1.3. Kendine özgü kokuda olacak, yabancı koku içermeyecektir.
- 3.2.1.4. Kendine özgü tatta olacak, yabancı tat içermeyecektir.
- 3.2.1.5. Makarna kırıldığında kesit homojen görünüşte ve lekesiz olacaktır.
- 3.2.1.6. Tip-1 makarnalarda mevcut makarna boyu 16 (onaltı) cm ve 16 (onaltı) cm'in altında olan makarnalar kırık olarak değerlendirilecek ve kırık miktarı her birim ambalajda ağırlıkça net miktarın %2 (iki)'sini geçmeyecektir.
- 3.2.1.7. Tip-2 makarnalarda mevcut makarna boyunun %50 (elli)'sinin altında olan makarnalar kırık olarak değerlendirilecek ve kırık miktarı her birim ambalajda ağırlıkça net miktarın %2 (iki)'sini geçmeyecektir.
- 3.2.1.8. Tip-1 ve Tip-2 makarnalarda çatlak miktarı her birim ambalajda ağırlıkça net miktarın %2 (iki)'sini geçmeyecektir.
- 3.2.1.9. Yabancı madde bulunmayacaktır.
- 3.2.1.10. Makarna, ambalajında yer alan tarifine göre pişirildiğinde lapalaşmayacak, kaygan, parlak görünümde olacak ve dağılmayacaktır.
- 3.2.1.11. Çeşit-3 makarnada makarnaya katılan çeşni, makarna bünyesine homojen şekilde karışmış olacaktır.



3.2.1.12. Çeşit-3 makarnada katılan çeşninin tad ve aroması hissedilecektir.

3.2.2. Kimyasal Özellikler

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

3.2.2.2. Çeşit-1 makarnada suya geçen madde (kuru maddede) miktarı, Türk Gıda Kodeksi Makarna Tebliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.2.3. Çeşit-1 ve Çeşit-2 makarnalarda kül (kuru maddede) miktarı, Türk Gıda Kodeksi Makarna Tebliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.2.4. Çeşit-1, Çeşit-2, Çeşit-4 ve Çeşit-5 makarnalarda protein (kuru maddede) miktarı, Türk Gıda Kodeksi Makarna Tebliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.2.5. Çeşit-4 makarnalarda, etikette belirtilen vitamin ve/veya mineral veya karışımlarının miktarı, Türk Gıda Kodeksi Makarna Tebliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.3. Mikrobiyolojik Özellikler

3.2.3.1. Maya ve küf sayısı, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde "makarna, erişte vb. makarnacılık ürünleri" için belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.3.2. *Salmonella*, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde "makarna, erişte vb. makarnacılık ürünleri" için belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.4. Toksikolojik Özellikler

3.2.4.1. Aflatoksin B₁ miktarı, Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği'nde "Tahıllar, bunlardan elde edilen ürünler ve bunların işlenmiş ürünleri" için belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.4.2. Aflatoksin (B₁+B₂+G₁+G₂) miktarı, Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği'nde "Tahıllar, bunlardan elde edilen ürünler ve bunların işlenmiş ürünleri" için belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.4.3. Okratoksin A miktarı, Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği'nde "İşlenmemiş tahıldan elde edilen tüm ürünler (doğrudan insan tüketimine sunulan tahıllar ve işlenmiş tahıl ürünleri dahil)" 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 dahiinde kabul edilebilir olacaktır. (Hazır ambalajlı gıdanın nominal dolum miktarının Yönetmelik kapsamında olmaması halinde, bu isteğe bakılmayacaktır.)

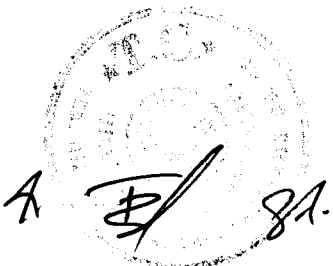
3.3.3. Hazır ambalajlı gıdanın nominal dolum miktarının Yönetmelik kapsamında olması halinde; hazır ambalajlı gıdanın gerçek dolum miktarlarının ortalaması, nominal dolum miktarından az olmayacaktır. (Hazır ambalajlı gıdanın nominal dolum miktarının Yönetmelik kapsamında olmaması halinde, bu isteğe bakılmayacaktır.)

3.3.4. Etiket bilgileri, Türk Gıda Kodeksi Makarna 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 (makarna üretim teknolojisi gereği gıda ile temas eden ambalaja açılan hava delikleri hariç) 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. Çeşidi, tipi, alt tipi, ambalajı, ambalaj ağırlığı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi, parti veya seri numarası aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan makarnalar, bir parti sayılacaktır.
- 4.3. Numune alma işlemi (gerçek dolum miktarları ve gerçek dolum miktarlarının ortalaması muayenesi hariç), Çizelge-1'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. Makarnaların duysal ve fiziksel muayenesi pişirilmeden önce gözle ve elle incelenerek, koklanarak, tartılarak, ölçülerek, ambalajında yer alan tarifine göre pişirildikten sonra gözle ve elle incelenerek ve tadılarak yapılacaktır.
- 5.2.1.2. Ambalaj Muayenesi: Gözle ve elle incelenerek ve ayrıca etiketlerin etiketleme ve işaretleme ile ilgili özellikleri içerip içermedikleri kontrol edilerek yapılacaktır.
- 5.2.1.2.1. 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 duysal muayenede açılan hazır ambalajların daralarının ortalaması alınarak hesaplanacaktır).
- 5.2.1.2.2. 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. Çeşit-1 Makarnada Suya Geçen Madde (Kuru Maddede) Miktarı Tayini: Şubat 2016 tarihli TS 1620'ye göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.3. Çeşit-1 ve Çeşit-2 Makarnalarda Kül (Kuru Maddede) Miktarı Tayini: Temmuz 2010 tarihli TS EN ISO 2171'e göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.4. Çeşit-1, Çeşit-2, Çeşit-4 ve Çeşit-5 Makarnalarda Protein (Kuru Maddede) Miktarı Tayini: Şubat 2016 tarihli TS 1620'ye göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.5. Çeşit-4 Makarnada;
- 5.2.2.1.5.1. Kalsiyum Miktarı Tayini: Nisan 2007 tarihli TS EN ISO 6869'a göre yapılacaktır.

- 5.2.2.1.5.2. Vitamin B₁ (Tiamin) Miktarı Tayini: Ekim 2014 tarihli TS EN 14122'ye göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.5.3. Vitamin B₂ (Riboflavin) Miktarı Tayini: Ekim 2014 tarihli TS EN 14152'ye göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.5.4. Niasin (Nikotinik Asit) Miktarı Tayini: Kasım 1988 tarihli TS 6156'ya göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.5.5. Folik Asit Miktarı Tayini: Nisan 1995 tarihli TS 11732'ye göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.5.6. Demir Miktarı Tayini: Nisan 1988 tarihli TS 5804 (Nisan 2007 tarihli TS 5804/T1 dahil)'e göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.5.7. Vitamin D Miktarı Tayini: Ocak 2010 tarihli TS EN 12821'e göre yapılacaktır.
- 5.2.2.2. Mikrobiyolojik Muayene
- 5.2.2.2.1. Maya ve Küf Sayımı: Nisan 2014 tarihli TS ISO 21527-2'ye göre yapılacaktır.
- 5.2.2.2.2. *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. MSB'nin Haziran 2016 tarihli ve TEK.H.: 06-7L sayılı Makarna Teknik Şartnamesi.
- 7. EKLER**

Çizelge-1: PARTİ BÜYÜKLÜĞÜNE GÖRE DENETİM VE MUAYENELER İÇİN ALINACAK NUMUNE MİKTARI ÇİZELGESİ

Partideki Ambalaj Sayısı (Parti Büyüklüğü)	Partiden Alınacak Numune Sayısı (Ambalaj Adedi)
150 (yüz elli) ve daha az	5 (beş)
151 (yüz elli bir) – 200 (iki yüz)	8 (sekiz)
201 (iki yüz bir) – 500 (beş yüz)	13 (on üç)
501 (beş yüz bir) – 1200 (bin iki yüz)	20 (yirmi)
1201 (bin iki yüz bir) ve yukarısı	32 (otuz iki)

Kaynaklar:

- 29 Aralık 2011 tarihli ve 28157 (3.Mükerrer) sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği.
- Nisan 2002 tarihli ve TS 1620 nu.lı Makarna Türk Standardı.

HAZIRLAYAN VE ONAYLAYAN MAKAM:

HAZIRLAYANLAR



Alev DOGRU
Gıda Mühendisi
K.K.Loş.K.İğı



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

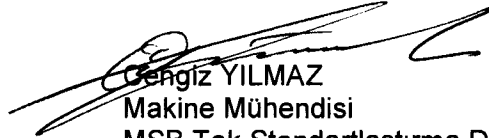


Sibel ARSLAN
Millî Savunma Uzmanı
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.İğı

İNCELENMİŞTİR

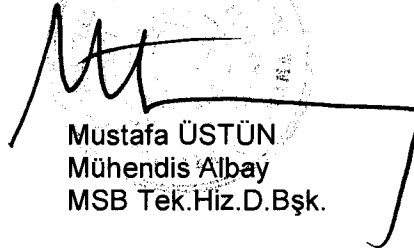
Giy.Ku.ve Gıda Brm.Md.Yrd.Vek.
Millî Savunma Uzmanı
O.DEMİRDÖĞEN : 

Tek.Şartname Ş.Md.
Müh.Alb.A.CULHA : 



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

ONAY
01.10.2018



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

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

MAKARNA
TEKNİK ŞARTNAMESİ DEĞİŞİKLİK EKI

SARTNAME NO:
TEK.H.: 06-7M (EK-1)

TARİH :
EKİM 2018

1. Bu onaylı teknik şartname değışiklik eki, yayım tarihinden itibaren yürürlüğe girer.
2. Bu onaylı teknik şartname değışiklik 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.:06-7M numaralı Makarna Teknik Şartnamesi ile kullanılır. Bunun dışında kalan alımlarda ise kullanılmaz.**
3. Bu onaylı teknik şartname değışiklik eki üzerinde değışiklik yapılamaz.
4. Bu onaylı teknik şartname değışiklik eki, kapak dâhil toplam 3 (üç) sayfadan ibarettir.



TEK.H.: 06-7M Numaralı Makarna 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 **Makarna** teknik özelliklerini, denetim ve muayene metotlarını ve ilgili diğer hususları konu alır." şeklinde değiştirilmiştir.
2. 3.1.1., 3.1.3. ve 3.3.7. maddelerinde yer alan "**ihale dokümanında**" ifadesi "**alım dokümanında**" şeklinde değiştirilmiştir.
3. 3.1.2. maddesi, "Makarna, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve Türk Gıda Kodeksi Makarna 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., 3.2.2.3., 3.2.2.4., 3.2.2.5., 3.2.3.1., 3.2.3.2., 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.: 06-7M Numaralı Makarna 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 3.1.2. 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

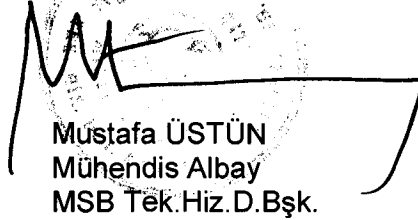
Giy.Ku.ve Gıda Brm.Md.Yrd.Vek.
Millî Savunma Uzmanı
O.DEMİRDÖĞEN : 

Tek.Şartname Ş.Md.
Müh.Alb.A.CULHA : 



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

ONAY
03/10/2018



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