

1 AG

(27)

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

TAHİN HELVASI
TEKNİK ŞARTNAMESİ

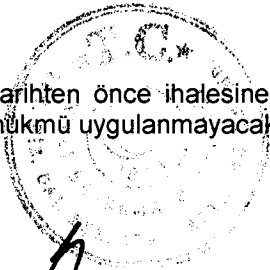
ŞARTNAME NO:
TEK.H.: 06-94J

TARİH _____ :
KASIM 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 2017 tarihli ve TEK.H.: 06-94H numaralı Tahin Helvası 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 **Tahin Helvası** 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 Mamüllerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelik'te tanımlandığı gibidir.

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

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

2.1.4. Tahin Helvası: Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası Tebliği'nde tanımlandığı gibidir.

2.1.5. Yabancı Madde: Tahin helvası dışındaki gözle görülebilir her türlü maddedir.

2.1.6. Teknik şartnamede tanımı yapılmayan hususlar, Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası Tebliği'nde ve Mayıs 2017 tarihli TS 2590'da tanımlandığı gibidir.

2.2. Kısaltmalar

2.2.1. Helva: Tahin Helvası.

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

2.3. Sınıflandırma

2.3.1. Tipler

2.3.1.1. Tip-1: Sade Tahin Helvası,

2.3.1.2. Tip-2: Çeşnili Tahin Helvası.

3. İSTEK VE ÖZELLİKLER

3.1. Genel İstekler

3.1.1. Satın alınacak helva tipi, **ihale dokümanında** belirtildiği gibi olacaktır.

3.1.2. Tahin Helvası, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası 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 has tatta olacak, yabancı tat içermeyecektir.

3.2.1.2. Kendine has kokuda olacak, yabancı koku içermeyecektir.

3.2.1.3. Kendine has renkte olacaktır.

3.2.1.4. Kendine has ince lifli yapıda olacaktır.

3.2.1.5. Şeker kristalleşmesi olmayacaktır.

3.2.1.6. Yabancı madde bulunmayacaktır.

3.2.1.7. Tip-2 helvada çeşni maddesi olarak katılmış kuru-sert kabuklu meyveler, bütün veya parçalar halinde olacaktır.

3.2.1.8. Tip-2 helvada çeşni maddelerinin helvanın net kütlesindeki oranı, Türk Gıda Kodeksi Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası Tebliği'nin "ürün özellikleri" başlığı altında belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.2. Kimyasal Özellikler

- 3.2.2.1. Susam yağı miktarı, Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası Tebliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.2.2. Rutubet miktarı, Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası Tebliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.2.3. Protein miktarı, Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası Tebliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.2.4. Kül miktarı, Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası Tebliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.2.5. Asitlik (ekstrakte edilen yağda oleik asit cinsinden) miktarı, Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası Tebliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.2.6. Peroksit sayısı (ekstrakte edilen yağda), Türk Gıda Kodeksi Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası Tebliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.2.7. Toplam şeker (sakaroz cinsinden) miktarı, Türk Gıda Kodeksi Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası Tebliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.2.8. Saponin miktarı, Türk Gıda Kodeksi Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası Tebliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.2.9. Yağ asitleri bileşimi, Mayıs 2017 tarihli TS 2590'da belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.2.10. Demir miktarı, Türk Gıda Kodeksi Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası Tebliği'nin "Bulaşanlar" başlığı altında belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.2.11. Bakır miktarı, Türk Gıda Kodeksi Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası Tebliği'nin "Bulaşanlar" başlığı altında belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.2.12. Arsenik miktarı, Türk Gıda Kodeksi Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası Tebliği'nin "Bulaşanlar" başlığı altında belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.2.13. Kurşun miktarı, Türk Gıda Kodeksi Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası Tebliği'nin "Bulaşanlar" başlığı altında belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.2.14. Kalay miktarı, Türk Gıda Kodeksi Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası Tebliği'nin "Bulaşanlar" başlığı altında belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.2.15. Yapay boya maddesi bulunmayacaktır.

3.2.3. Mikrobiyolojik Özellikler

- 3.2.3.1. Maya ve küf sayısı, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde tahin helvası için belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.3.2. *E.coli* sayısı, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde tahin helvası için belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.4. Toksikolojik Özellikler

- 3.2.4.1. Aflatoksin B₁ miktarı, Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği'nde, Yerfıstığı, diğer yağlı tohumlar ve bunların işlenmiş ürünleri (doğrudan insan tüketimine sunulan veya gıda bileşeni olarak kullanılan) Rafine edilecek bitkisel ham yağ ve rafine bitkisel yağ hariç için belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.4.2. Aflatoksin (B₁+B₂+G₁+G₂) miktarı, Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği'nde, Yerfıstığı, diğer yağlı tohumlar ve bunların işlenmiş ürünleri (doğrudan insan tüketimine sunulan veya gıda bileşeni olarak kullanılan) rafine edilecek bitkisel ham yağ ve rafine bitkisel yağ hariç 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 dâhilinde

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 Tahin Helvası 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. Gıda ile temas eden ambalajlarda akma ve/veya sızma görülmeyecektir.

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

4.3. Numune alma işlemi (gerçek dolum miktarları ve gerçek dolum miktarlarının ortalaması muayenesi hariç), Şubat 2006 tarihli TS 8444'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, tadılarak ve koklanarak yapılacaktır.

5.2.1.2. Çeşni Maddeleri Miktarı Tayini: Yaklaşık 100 (yüz) g helva numunesindeki çeşni maddeleri pens ile ayıklanarak tartılacak ve elde edilen miktar alınan helva numunesi miktarına bölünecektir. Sonuç yüzde olarak hesaplanacaktır.

5.2.1.3. Yabancı Madde Aranması: Gözle ve elle incelenerek 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 dâhilinde 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 dâhilinde tahribatsız muayene metoduna göre yapılacaktır.

5.2.2. Laboratuvar Muayenesi**5.2.2.1. Kimyasal Muayene**

- 5.2.2.1.1. Susam Yağı Miktarı Tayini: Nisan 2016 tarihli TS EN ISO 734'e göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.2. Rutubet Miktarı Tayini: Ocak 1996 tarihli TS 1201 EN ISO 1741'e göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.3. Protein Miktarı Tayini: Mayıs 2017 tarihli TS 2590'a göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.4. Kül Miktarı Tayini: Ekim 2015 tarihli TS ISO 6884'e göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.5. Asitlik (Ekstrakte Edilen Yağda Oleik Asit Cinsinden) Miktarı Tayini: Mart 2015 tarihli TS EN ISO 660'a göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.6. Peroksit Sayısı (Ekstrakte Edilen Yağda) Tayini: Nisan 2017 tarihli TS EN ISO 3960'a göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.7. Toplam Şeker Miktarı (sakaroz cinsinden) Tayini: Mayıs 2017 tarihli TS 2590'a göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.8. Saponin Miktarı Tayini: Mayıs 2017 tarihli TS 2590'a göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.9. Yağ Asitleri Bileşimi Tayini: Mayıs 2017 tarihli TS 2589'a göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.10. Demir Miktarı Tayini: Nisan 2008 tarihli TS 3606'ya göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.11. Bakır Miktarı Tayini: Nisan 2007 tarihli TS EN 14082'ye göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.12. Arsenik Miktarı Tayini: Nisan 2008 tarihli TS 3606'ya göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.13. Kurşun Miktarı Tayini: Nisan 2007 tarihli TS EN 14082'ye göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.14. Kalay Miktarı Tayini: Nisan 2008 tarihli TS 3606'ya göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.15. Yapay Boya Maddesi Aranması: EK'te yer alan metot kullanılarak 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. *E.coli* Sayımı: Nisan 2012 tarihli TS ISO 16649-1 veya Nisan 2012 tarihli TS ISO 16649-2'ye 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 göre 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 göre veya ELISA metoduna 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 2017 tarihli ve TEK.H.:06-94H sayılı Tahin Helvası Teknik Şartnamesi.

7. EKLER**SUNİ (YAPAY) BOYA ARANMASI TAYİNİ****1. Metodun Amacı**

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

2. Metodun Prensibi

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

3. Alet, Ekipman ve Aksesuarlar

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



4. Kullanılan Reaktifler

%37 (otuz yedi) - 38 (otuz sekiz)'lik Hidroklorik asit (HCl), %10 (on)'luk Potasyum bisülfat (KHSO_4), %5 (beş)'lik Amonyak (NH_3)

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 NH_3 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 kaptı muhafaza edilir.

5.2. İşlem

Örnek Hazırlama: 2 (iki) tatlı kaşığı numune 20 (yirmi) -25 (yirmi beş) ml suda çözülür. 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 NH_3 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 NH_3 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 Köyşleri Bakanlığının 03 Temmuz 2009 tarihli, Sayı: B.12.4.İLM.0.33.00.25/KYB/2899 sayılı ve Boyar Madde Aranması konulu yazısı.
2. T.K.B.lığının 14 Temmuz 2009 tarihli, Sayı: 4020 sayılı ve Boyar Madde Aranması konulu yazısı.

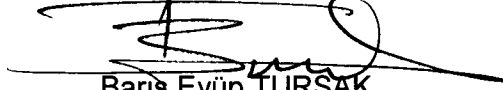


HAZIRLAYAN VE ONAYLAYAN MAKAM:

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

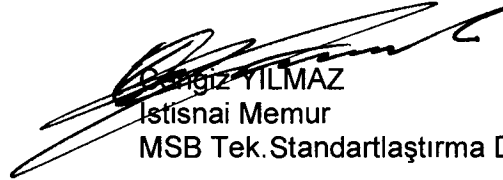


Setenay Beril TEKİN
Gıda Mühendisi
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.İğı

İNCELENMİŞTİR

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

Tek.Şartname Ş.Md.
Mühendis Albay A.CULHA 



Deniz YILMAZ
İstisnai Memur
MSB Tek.Standartlaştırma D.Bşk.



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

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

**TAHİN HELVASI
TEKNİK ŞARTNAMESİ DEĞİŞİKLİK EKİ**

ŞARTNAME NO:
TEK.H.: 06-94J (EK-1)

TARİH _____ :
KASIM 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, Kasım 2018 tarihli ve TEK.H.:06-94J numaralı Tahin Helvası 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.



h

TEK.H.: 06-94J Numaralı Tahin Helvası 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 **Tahin Helvası** teknik özelliklerini, denetim ve muayene metotlarını ve ilgili diğer hususları konu alır." şeklinde değiştirilmiştir.
2. 3.1.1., 3.1.3. ve 3.3.8. maddelerinde yer alan "**ihale dokümanında**" ifadesi "**alım dokümanında**" şeklinde değiştirilmiştir.
3. 3.1.2. maddesi, "Tahin Helvası, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası 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., 3.2.2.6., 3.2.2.7., 3.2.2.8., 3.2.2.9., 3.2.2.10., 3.2.2.11., 3.2.2.12., 3.2.2.13., 3.2.2.14., 3.2.2.15., 3.2.3.1., 3.2.3.2., 3.2.4.1. ve 3.2.4.2. maddelerinin sonuna "Bu husus, yüklenici tarafından belgelendirilecektir." cümlesi ilave edilmiştir.

TEK.H.: 06-94J Numaralı Tahin Helvası Teknik Şartnamesine;

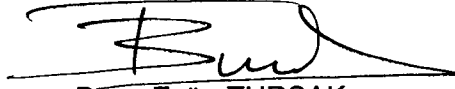
1. 5.1.3. maddesi olarak, "Belgelendirme, muayeneye sunulan partiye ait analiz raporu şeklinde olacaktır. Yüklenici, analiz raporlarını muayene esnasında Muayene ve Kabul Komisyonuna verecektir." ifadesi ilave edilmiştir.
2. 5.1.4. maddesi olarak, "Analiz raporlarının verilme sıklığı ile analiz raporlarına 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 DOGRU
Gıda Mühendisi
K.K.Loş.K.lığı



Bâriş Eyüp TURŞAK
İkm.Asb.Kd.Bçvş.
Dz.K.Loş.Bşk.lığı Dz.İkm.K.lığı



Setenay Beril TEKİN
Gıda Mühendisi
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.lığı

İNCELENMİŞTİR

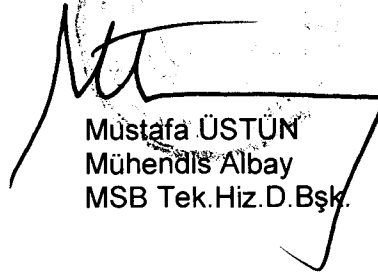
Giy.Ku.ve Gıda Brm.Md.Yrd.Vek.
Millî Savunma Uzmanı
O.DEMİRDÖĞEN 

Tek.Şartname Ş.Md.
Mühendis Albay A.CULHA 



Gengiz YILMAZ
İstisnai Memur
MSB Tek.Standarlaşırma D.Bşk.

ONAY
16.11.2018



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