

1 A 6

6

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

TAHİN PEKMEZ KARIŞIMI
TEKNİK ŞARTNAMESİ

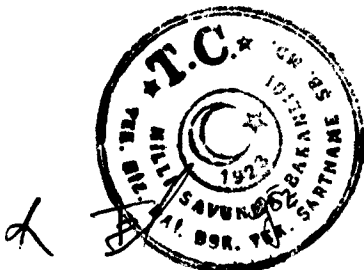
ŞARTNAME NO:
TEK.H.: 06-77F

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. Ocak 2018 tarihli ve TEK.H.: 06-77E numaralı Tahin Pekmez Karışımı 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 Pekmez Karışımı** 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. Hazır Ambalajlı Gıda: Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği'nde tanımlandığı gibidir.

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

2.1.4. Tahin Pekmez Karışımı: Üzüm pekmezinin, tahin ile karıştırılması ve homojen hale getirilmesi ile elde edilen, karışımda ağırlıkça en az % 40 (kırk) tahin içeren bir mamüldür.

2.1.5. Yabancı Madde: Tahin pekmez karışımı imalinde kullanılmasına izin verilen maddeler dışındaki gözle görülebilir her türlü maddedir.

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. Tahin pekmez karışımı, Gıda Maddeleri Tüzüğü 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. Kendine has tatta olacak, acı, ekşi, küf ve yanık tadında olmayacaktır.

3.2.1.2. Kendine has kokuda olacak, acı, ekşi, küf ve yanık kokusunda olmayacaktır.

3.2.1.3. Kendine has kıvamda olacaktır.

3.2.1.4. Kendine has görünüşte olacaktır.

3.2.1.5. Pütürlü, şekerlenmiş, topaklaşmış yapıda olmayacaktır.

3.2.1.6. Yabancı madde bulunmayacaktır.

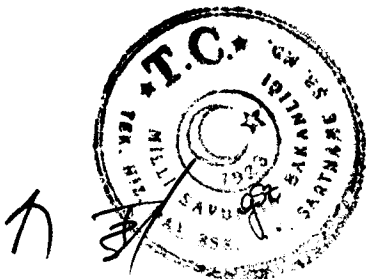
3.2.2. Kimyasal Özellikler

3.2.2.1. Toplam şeker miktarı, kütlece en fazla % 42 (kırk iki)(m/m) olacaktır.

3.2.2.2. Sakkaroz miktarı, kütlece en fazla % 2 (iki) (m/m) olacaktır.

3.2.2.3. Toplam kül miktarı, kütlece en fazla % 3 (üç) (m/m) olacaktır.

3.2.2.4. Toplam yağ miktarı, kütlece en az % 18 (on sekiz) (m/m) olacaktır.



3.2.2.5. Tahin pekmez karışımından ekstrakte edilen yağın yağ asitleri kompozisyonu (toplam yağ asitleri yüzdesi olarak), Türk Gıda Kodeksi Bitki Adı İle Anılan Yağlar Tebliği'nde susam yağı için belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.2.6. pH değeri, 5,0 (beş virgöl sıfır) - 6,0 (altı virgöl sıfır) arasında olacaktır.

3.2.2.7. Hidroksi metil furfural miktarı, en fazla 75 (yetmiş beş) mg/kg olacaktır.

3.2.2.8. Protein miktarı, kütleye en az % 8 (sekiz) (m/m) olacaktır.

3.2.2.9. Arsenik (As) miktarı, en fazla 0,2 (sıfır virgöl iki) mg/kg olacaktır.

3.2.2.10. Bakır (Cu) miktarı, en fazla 12 (on iki) mg/kg olacaktır.

3.2.2.11. Çinko (Zn) miktarı, en fazla 35 (otuz beş) mg/kg olacaktır.

3.2.2.12. Demir (Fe) miktarı, en fazla 60 (altmış) mg/kg olacaktır.

3.2.2.13. Kalay (Sn) miktarı, en fazla 150 (yüz elli) mg/kg olacaktır.

3.2.2.14. Kurşun (Pb) miktarı, en fazla 0,3 (sıfır virgöl üç) mg/kg 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 helva, pekmez, lokum, baklava ve diğer şerbetli tatlılar, ezme, cezerye, fındık ve fıstık ezmeleri, şekerlemeler vb. için belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.3.2. *E.coli* sayısı, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde helva, pekmez, lokum, baklava ve diğer şerbetli tatlılar, ezme, cezerye, fındık ve fıstık ezmeleri, şekerlemeler vb. 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) için belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.4.2. Aflatoksin ($B_1+B_2+G_1+G_2$) miktarı, Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği'nde yerfıstığı, diğer yağlı tohumlar ve bunların işlenmiş ürünleri (doğrudan insan tüketimine sunulan veya gıda bileşeni olarak kullanılan) 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; 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).

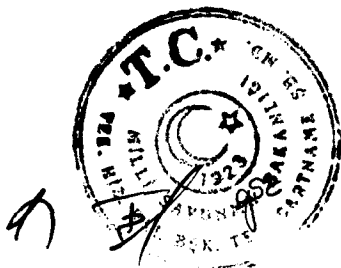
3.3.4. Etiket bilgileri, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümlerine uygun olacaktır.

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 ambalajlar bombaj yapmış olmayacaktır.

3.3.8. Gıda ile temas eden ambalajlarda akma ve/veya sızma görülmecektir.



3.3.9. 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, parti veya seri numarası aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan tahin pekmez karışımları bir parti sayılacaktır.

4.3. Numune alma işlemi, (gerçek dolum miktarları ve gerçek dolum miktarlarının ortalaması muayenesi hariç), Nisan 2008 tarihli TS 3792'ye 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, kaşıkla karıştırma yoluyla kıvamı kontrol edilerek ve tadılarak yapılacaktır.

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

5.2.1.3. Ambalaj Muayenesi: Gözle ve elle incelenerek, 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 dâhilinde tahribatsız muayene metoduna göre yapılacaktır.

5.2.2. Laboratuvar Muayenesi

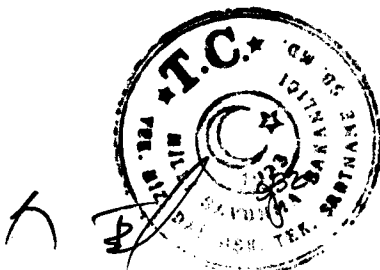
5.2.2.1. Kimyasal Muayene

5.2.2.1.1. Toplam Şeker Miktarı Tayini: Nisan 2008 tarihli TS 1466'ya göre yapılacaktır.

5.2.2.1.2. Sakkaroz Miktarı Tayini: Nisan 2008 tarihli TS 1466'ya göre yapılacaktır.

5.2.2.1.3. Toplam Kül Miktarı Tayini: Ekim 2015 tarihli TS ISO 6884'e göre yapılacaktır.

5.2.2.1.4. Toplam Yağ Miktarı Tayini: Kasım 1974 tarihli TS 1744'e göre yapılacaktır.



- 5.2.2.1.5. Ekstrakte Edilen Yağda Yağ Asitleri Kompozisyonu Tayini (Toplam Yağ Asitleri Yüzdesi Olarak): Kasım 1974 tarihli TS 1744'e göre elde edilen yağda, Aralık 2017 tarihli TS EN ISO 12966-2'ye göre hazırlanan yağ asitleri metil esterleri kullanılarak Ekim 2015 tarihli TS EN ISO 12966-4'e göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.6. pH Tayini: Nisan 2008 tarihli TS 3792'ye göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.7. Hidroksimetilfurfural Miktarı Tayini: Nisan 2002 tarihli TS 6178 ISO 7466'ya göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.8. Protein Miktarı Tayini: Aralık 2015 tarihli TS 324'e göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.9. Arsenik (As) Miktarı Tayini: Nisan 2008 tarihli TS 3606'ya göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.10. Bakır (Cu) Miktarı Tayini: Nisan 2008 tarihli TS 3606'ya göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.11. Çinko (Zn) Miktarı Tayini: Nisan 2008 tarihli TS 3606'ya göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.12. Demir (Fe) Miktarı Tayini: Nisan 2008 tarihli TS 3606'ya göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.13. Kalay (Sn) Miktarı Tayini: Nisan 2008 tarihli TS 3606'ya göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.14. Kurşun (Pb) Miktarı Tayini: Nisan 2008 tarihli TS 3606'ya göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.15. Yapay Boya Maddesi Aranması: EK-A'daki 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'e veya Nisan 2012 TS ISO 16649-2'ye veya diğer uluslararası geçerliliği olan metotlara 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 yapılabilir.
- 6. YARARLANILAN KAYNAKLAR**
- 6.1. Teknik şartnamede yer alan atıf yapılan doküman.
- 6.2. MSB'nin Ocak 2018 tarihli ve TEK.H.: 06-77E sayılı Tahin Pekmez Karışımı Teknik Şartnamesi.
- 7. EKLER**
- 7.1. EK-A (Sunî (Yapay) Boya Aranması Tayini).

EK-A

SUNİ (YAPAY) BOYA ARANMASI TAYİNİ

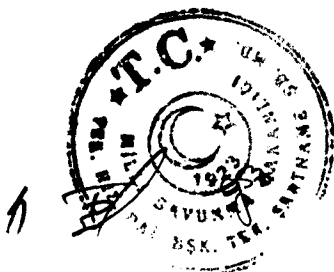
1. AMAÇ VE PRENSİP

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

Şeftali nektarında 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 kaptı muhafaza edilir.

5.2. İşlem

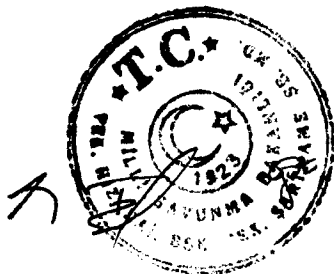
Bir beher içerisine 20 (yirmi) - 25 (yirmi beş) ml numune alınır, 2 (iki) -3 (üç) cm uzunluğunda yün ipi ve üzerlerine 4 (dört) - 5 (beş) ml % 10 (on)'luk potasyumbisülfat konularak 1 (bir) saat su banyosunda ısıtılır. Yün ipi beherden çıkartılarak musluk su ile iyice yıkanır. Yün ipi boyanmamış ise 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

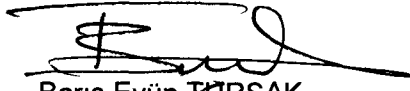
Yün ipinin yıkandıktan sonra orijinal rengine dönmesi, numunede boya bulunmadığının boyanması ise ve işlemler sonucu boyanın amonyaklı suya geçmesi, numuneye boyar madde ilave edildiğinin göstergesidir. Suni boyanın olup olmadığı var veya yok olarak ifade edilir.

HAZIRLAYAN VE ONAYLAYAN MAKAM:

HAZIRLAYANLAR



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



Barış Eyüp TÜRŞAK
İk.Asb.Kd.Bçvş.
Dz.K.Loş.Bşk.İğı Dz.İk.K.İğı



Gözde HACIBALOĞLU
Gıda Mühendisi
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.İğı

İNCELENMİŞTİR

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



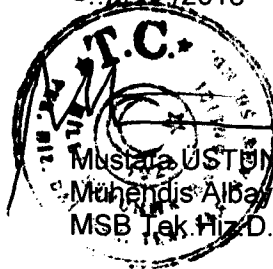
Tek.Şartname Ş.Md.
Müh.Alb.A.CULHA




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

ONAY

28/10/2018



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

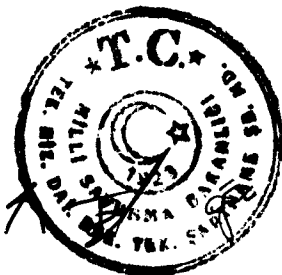
T.C.
MİLLÎ SAVUNMA BAKANLIĞI
TEKNİK HİZMETLER DAİRESİ BAŞKANLIĞI
ANKARA

**TAHİN PEKMEZ KARIŞIMI
TEKNİK ŞARTNAMESİ DEĞİŞİKLİK EKI**

ŞARTNAME NO:
TEK.H.: 06-77F (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, yurt içinde faaliyet gösteren kuruluş amacına uygun kooperatfler ile kamu kurum ve kuruluşlarının davet edilmesi suretiyle ihtiyacın karşılandığı alımlarda, Ekim 2018 tarihli ve TEK.H.:06-77F numaralı Tahin Pekmez Karışımı 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.

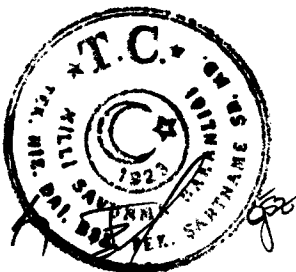


TEK.H.: 06-77F Numaralı Tahin Pekmez Karışımı Teknik Şartnamesinin;

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, yurt içinde faaliyet gösteren kuruluş amacına uygun kooperatfler ile kamu kurum ve kuruluşlarının davet edilmesi suretiyle temin edilecek **Tahin Pekmez Karışımı** teknik özelliklerini, denetim ve muayene metotlarını ve ilgili diğer hususları konu alır." şeklinde değiştirilmiştir.
2. 3.1.2. ve 3.3.9. maddelerinde yer alan "**ihale dokümanında**" ifadesi "**alım dokümanında**" şeklinde değiştirilmiştir.
3. 3.1.1. maddesi, "Tahin pekmez karışımı, Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'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., 3.2.4.2., maddelerinin sonuna "Bu husus, yüklenici tarafından belgelendirilecektir." cümlesi ilave edilmiştir.

TEK.H.: 06-77F Numaralı Tahin Pekmez Karışımı 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.

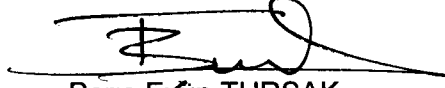


HAZIRLAYAN VE ONAYLAYAN MAKAM:



Alev DOĞRU
Gıda Müh.
K.K.Loş.K.İğı

HAZIRLAYANLAR



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



Gözde HACIBALOGLU
Gıda Müh.
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.İğı

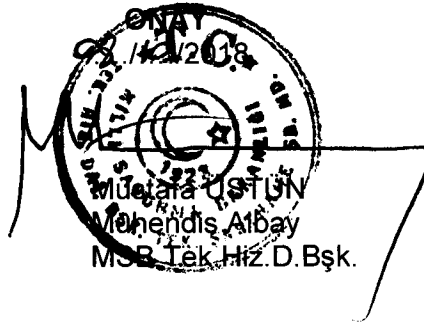
İNCELENMİŞTİR

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.



ONAY
14.2.2018
Milletara USTUN
Mühendis Albay
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.