

DG 1AD

M 2016G28853

28

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

TEKNİK ŞARTNAME NO:  
M 2016G29269

BUĞDAY UNU  
TEKNİK ŞARTNAMESİ

SARTNAME NO:  
TEK.H.: 06-15H

TARİH \_\_\_\_\_ :  
KASIM 2016

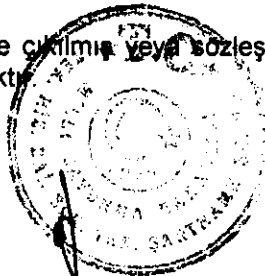
Bu teknik şartnamenin (2 )  
adet değişiklik eki mevcuttur

\* MSB'nin 28 Subat 2017 tarihli, TEK.Hiz: 01103041-1410-  
Hiz-17/Tek.Şartname Ş. sayılı ve "Teknik Şartname Onayı"  
konusu yazılı eylemi değişikliği ekini CEK-17 ile

1. Bu onaylı teknik şartname, yayım tarihinden itibaren yürürlüğe girer.
2. Bu onaylı teknik şartnamenin yürürlükten kaldırılma tarihi<sup>[1]</sup>: 31 Aralık 2021
3. Bu onaylı teknik şartname üzerinde, değişiklik yapılamaz.
4. Aralık 2013 tarihli ve TEK.H.: 06-15G numaralı Buğday Unu Teknik Şartnamesi yürürlükten kaldırılmıştır.
5. Bu onaylı teknik şartname, kapak dahil toplam 7 (yedi) sayfadan ibarettir.

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

h d e



## 1. KONU

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

## 2. GENEL HUSUSLAR

### 2.1. Tanımlar

2.1.1. Buğday Unu: Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği'nde tanımlandığı gibidir.

2.1.2. Ekmeklik Buğday Unu: Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği'nde tanımlandığı gibidir.

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

2.1.4. Hazır Ambalajlı Gıda: Türk Gıda Kodeksi Etiketleme 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. Özel Amaçlı Buğday Unu: Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği'nde tanımlandığı gibidir.

2.1.7. Tam Buğday Unu: Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği'nde tanımlandığı gibidir.

2.1.8. Yabancı Madde: Haziran 2010 tarihli TS 4500'de tanımlandığı gibidir.

2.1.9. Teknik şartnamede tanımı yapılmayan hususlar, Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği'nde ve Haziran 2010 tarihli TS 4500'de tanımlandığı gibidir.

### 2.2. Kısaltmalar

2.2.1. Un: Buğday Unu

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

### 2.3. Kapsamı

2.3.1. Haziran 2010 tarihli TS 4500'de belirtildiği gibidir.

### 2.4. Sınıflandırma

2.4.1. Gruplar

2.4.1.1. Grup-1: Ekmeklik Buğday Unu

2.4.1.2. Grup-2: Özel Amaçlı Buğday Unu

2.4.1.3. Grup-3: Tam Buğday Unu

## 3. İSTEK VE ÖZELLİKLER

### 3.1. Genel İstekler

3.1.1. Satın alınacak un grubu, **ihale dokümanında** belirtildiği gibi olacaktır.

3.1.2. Satın alınacak Grup-2 unun kullanım amacı, **ihale dokümanında** belirtildiği gibi olacaktır.

3.1.3. Un, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu 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. Kalite güvence ve ürün kalite belgeleri ile ilgili hususlar, yürürlükte olan TSK Mal Alımları Kalite Güvence Hizmetleri Yönergesinde yer alan esaslar dâhilinde, **ihale dokümanında** belirtildiği gibi olacaktır.

3.1.5. 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.

A D R



- 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 görünüşte olacaktır.
- 3.2.1.5. Gözle görülebilir canlı böcek bulunmayacaktır.
- 3.2.1.6. Gözle görülebilir cansız böcek ve/veya böcek parçaları bulunmayacaktır.
- 3.2.1.7. Yabancı madde bulunmayacaktır.
- 3.2.1.8. Grup-1 ve Grup-2 unun en az % 98 (doksan sekiz)'i 212 (iki yüz on iki) mikronluk elekten geçecektir.

### 3.2.2. Kimyasal Özellikler

- 3.2.2.1. Rutubet miktarı, grubuna göre Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.2.2. Kül miktarı (kuru maddede), grubuna göre alt maddelerde belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.2.2.1. Grup-1 unda kül miktarı (kuru maddede), 0,70 (sıfır virgül yetmiş)(hariç) - 0,80 (sıfır virgül seksen)(dâhil) arasında olacaktır.
- 3.2.2.2.2. Grup-3 unda kül miktarı (kuru maddede), Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.2.3. Grup-1 unda sedimantasyon değeri, Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.2.4. Grup-1 unda beklemeli (modifiye) sedimantasyon değeri, Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.2.5. Protein miktarı (kuru maddede), grubuna göre Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.2.6. Asitlik değeri (kuru maddede, sülfürik asit cinsinden), grubuna göre Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.2.7. Grup-1 unda düşme sayısı, Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.

### 3.2.3. Mikrobiyolojik Özellikler

- 3.2.3.1. Koliform bakteri sayısı, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde, tahıl unları için belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.3.2. Küf sayısı, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği'nde, tahıl unları için belirtilen limitlere uygun olacaktır.

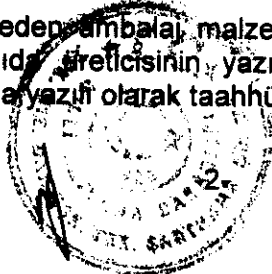
### 3.2.4. Toksikolojik Özellikler

- 3.2.4.1. Aflatoksin B<sub>1</sub> 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 (B<sub>1</sub>+B<sub>2</sub>+G<sub>1</sub>+G<sub>2</sub>) 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, işlenmemiş tahıldan elde edilen tüm ürünler (doğrudan insan tüketimine sunulan tahıllar ve işlenmiş tahıl ürünleri dahil) için belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.4.4. Deoksinivalenol (DON) miktarı, Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği'nde, tahıl unları için belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.4.5. Zearalenon miktarı, Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği'nde, tahıl unları 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.

1 2 3



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. Ambalajlı gıdanın nominal dolum miktarının 10.000 (on bin) - 50.000 (elli bin) g arasında olması halinde; ambalajlı gıdanın dolum miktarındaki eksik dolum miktarı, Çizelge-1'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.3.5. Etiket bilgileri, Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği ve Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği hükümlerine uygun olacaktır.

3.3.6. Gıda ile temas eden ambalajlar, kapatılmış olacaktır.

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

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

4.3. Numune alma işlemleri (gerçek dolum miktarları ve gerçek dolum miktarlarının ortalaması muayenesi hariç), Haziran 2012 tarihli TS EN ISO 24333'te belirtildiği gibi olacaktır.

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: Haziran 2010 tarihli TS 4500'e göre yapılacaktır.

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

5.2.1.3. Elek Analizi: Haziran 2010 tarihli TS 4500'te, "Elek üstü tayini" başlığı altında belirtilen metoda göre yapılacaktır.

5.2.1.4. Ambalaj Muayenesi: Gözle ve elle incelenerek, tartılarak 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).

7 21 2



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

5.2.2.1.2. Kül Miktarı (Kuru Maddede) Tayini: Temmuz 2010 tarihli TS EN ISO 2171'e göre yapılacaktır.

5.2.2.1.3. Sedimentasyon Değeri Tayini: Temmuz 2010 tarihli TS EN ISO 5529'a göre yapılacaktır.

5.2.2.1.4. Beklemeli (Modifiye) Sedimentasyon Değeri Tayini: Temmuz 2010 tarihli TS EN ISO 5529'a göre yapılacaktır. Laktik asit içeren test çözeltisi ilavesinden önce silindirler 2 (iki) saatlik süre boyunca düz bir zeminde bekletilecektir.

5.2.2.1.5. Protein Miktarı (Kuru Maddede) Tayini: Şubat 2016 tarihli TS 1620'ye göre yapılacaktır. Faktör olarak 5,7 (beş virgül yedi) kullanılacaktır.

5.2.2.1.6. Asitlik Değeri (Kuru Maddede, Sülfürik Asit Cinsinden) Tayini: Haziran 2010 tarihli TS 4500 (Temmuz 2011 tarihli TS 4500/T1 dahil)'de, "Asitlik Tayini" başlığı altında belirtilen metoda göre yapılacaktır.

5.2.2.1.7. Düşme Sayısı Tayini: Mart 2010 tarihli TS EN ISO 3093'e göre yapılacaktır.

### 5.2.2.2. Mikrobiyolojik Muayene

5.2.2.2.1. Koliform Bakteri Sayımı: Nisan 2010 tarihli TS ISO 4832'ye göre yapılacaktır.

5.2.2.2.2. Küf Sayımı: Nisan 2014 tarihli TS ISO 21527-2'ye göre yapılacaktır.

### 5.2.2.3. Toksikolojik Muayene

5.2.2.3.1. Aflatoksin B<sub>1</sub> Miktarı Tayini: Mart 2010 tarihli TS EN ISO 16050'ye göre veya ELISA metoduna göre yapılacaktır.

5.2.2.3.2. Aflatoksin (B<sub>1</sub>+B<sub>2</sub>+G<sub>1</sub>+G<sub>2</sub>) Miktarı Tayini: Mart 2010 tarihli TS EN ISO 16050'ye göre veya ELISA metoduna göre yapılacaktır.

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

5.2.2.3.4. Deoksinivalenol (DON) Miktarı Tayini: Ocak 2011 tarihli TS EN 15891'e göre yapılacaktır.

5.2.2.3.5. Zearalenon Miktarı Tayini: Temmuz 2010 tarihli TS EN 15850'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 Aralık 2013 tarihli ve TEK.H.:06-15G sayılı Buğday Unu Teknik Şartnamesi.

6.3. MSB'nin 06 Mayıs 2014 tarihli, MTKY: 81152941-4490-394-14/Tek.Hiz.D.Tek. Şartname Ş. sayılı ve "Teknik Şartnamelerden Çıkarılması Planlanan Hususlar" konulu yazısı.

6.4. MSB'nin 23 Ocak 2015 tarihli, MTKY: 81152941-4490-72-15/Tek.Hiz.D.Tek. Şartname Ş. sayılı ve "Teknik Şartnamelerin Yürürlük Süreleri" konulu yazısı.

6.5. MSB'nin 10 Haziran 2016 tarihli, MTKY: 81152941-4490-499-16/Tek.Hiz.D.Tek. Şartname Ş. sayılı ve "Hazır Ambalajlı Gıdanın Eksik Dolum Miktarı" konulu yazısı.



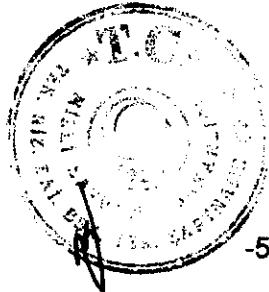
Handwritten initials or signature.

## 7. EKLER

Çizelge 1: Nominal Dolum Miktarı 10.000 (on bin) - 50.000 (elli bin) g Arasında Olan Ambalajlı Gıdanın Dolum Miktarındaki Müsaade Edilen Eksik Dolum Miktarları

Nominal dolum miktarı (Qn), (g veya ml)	Müsaade edilen eksik dolum miktarı (T) <sup>(1)</sup>	
	% Qn	g veya ml
10.000 - 15.000 (on bin) (on beş bin)	-	150 (yüz elli)
15.000 - 50.000 (on beş bin) (elli bin)	1 (bir)	-

<sup>(1)</sup> : Yüzde olarak verilen "müsaade edilen eksik dolum miktarları (T)", ondalıklı sayı çıkması durumunda bir üst tam sayıya yuvarlatılacaktır.



**HAZIRLAYAN VE ONAYLAYAN MAKAM:**

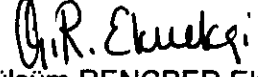


Alev DOĞRU  
Gıda Müh.  
K.K.Loş.K.İğı

**HAZIRLAYANLAR**



Arzu GÖRKEM  
Gıda Müh.  
Dz.K.İk.D.Bşk.İğı



Gülsüm RENÇBER EKMEKÇİ  
Gıda Müh.  
Hv.Loş.K.İğı



M.Nail SAMIRAY  
Gıda Müh.  
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.İğı

**İNCELENMİŞTİR**

Gıda Ks.Md.Yrd.Vek.  
O.DEMİRDÖĞEN 



Kemal Yıldız AKÇAN  
Mak.Müh.  
Tek.Şartname Ş.Md.Vek.



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

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

BUĞDAY UNU  
TEKNİK ŞARTNAMESİ DEĞİŞİKLİK EKİ

ŞARTNAME NO:  
TEK.H.: 06-15H (EK-1)

TARİH \_\_\_\_\_ :  
ŞUBAT 2017

1. Bu onaylı teknik Őartname deĐiŐiklik eki, yayım tarihinden itibaren yűrűrlűĐe girer.
2. Bu onaylı teknik Şartname değişiklik eki, Kasım 2016 tarihli ve TEK.H.:06-15H numaralı Buğday Unu Teknik Şartnamesi ile kullanılır.
3. Bu onaylı teknik Őartname deĐiŐiklik eki űzerinde deĐiŐiklik yapılamaz.
4. Bu onaylı teknik Őartname deĐiŐiklik eki, kapak dâhil toplam 3 (űç) sayfadan ibarettir.





**TEK.H.: 06-15H Numaralı Buğday Unu Teknik Şartnamesinin;**

1. 2.1.4. maddesi, "Hazır Ambalajlı Gıda: Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği'nde tanımlandığı gibidir." şeklinde değiştirilmiştir.
2. 3.3.5. maddesi, "Etiket bilgileri, Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği ve Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümlerine uygun olacaktır." şeklinde değiştirilmiştir.
3. Çizelge 1'i;

"Çizelge 1: Nominal Dolum Miktarı 10.000 (on bin) - 50.000 (elli bin) g Arasında Olan Ambalajlı Gıdanın Dolum Miktarındaki Müsaade Edilen Eksik Dolum Miktarları


Nominal dolum miktarı (Qn), (g veya ml)	Müsaade edilen eksik dolum miktarı (T) <sup>(1)</sup>	
	% Qn	g veya ml
10.000 - 15.000 (on bin) (on beş bin)	-	450 (dört yüz elli)
15.000 - 50.000 (on beş bin) (elli bin)	3 (üç)	-


<sup>(1)</sup> : Yüzde olarak verilen "müsaade edilen eksik dolum miktarları (T)", ondalıklı sayı çıkması durumunda bir üst tam sayıya yuvarlatılacaktır." şeklinde değiştirilmiştir.

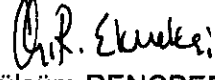


**HAZIRLAYAN VE ONAYLAYAN MAKAM:**

**HAZIRLAYANLAR**

  
Alev DOĞRU  
Gıda Müh.  
K.K.Loş.K.İğı

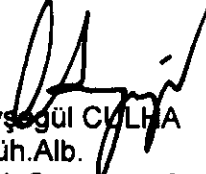
  
Nagihan YAVUZ  
Vet.Hekim  
Dz.K.Loş.Bşk.İğı

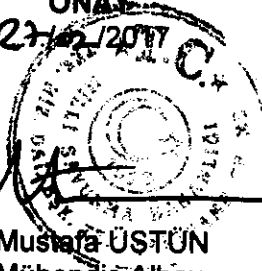
  
Gülsüm RENÇBER EKMEKÇİ  
Gıda Müh.  
Hv.Loş.K.İğı

  
M.Nail SAMRAY  
Gıda Müh.  
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.İğı

**İNCELENMİŞTİR**

Gıda Ks.Md.Yrd.Vek.  
O.DEMİRDÖĞEN 

  
Ayşegül CULHA  
Müh.Alb.  
Tek.Şartname Ş.Md.

ONAY  
27/12/2017  
  
Mustafa ÜSTÜN  
Mühendis Albay  
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.

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

**BUĞDAY UNU  
TEKNİK ŞARTNAMESİ DEĞİŞİKLİK EKİ**

**SARTNAME NO:**  
**TEK.H.: 06-15H (EK-2)**

**TARİH** \_\_\_\_\_ :  
**OCAK 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 kooperatifler ile kamu kurum ve kuruluşlarının davet edilmesi suretiyle ihtiyacın karşılandığı alımlarda, Kasım 2016 tarihli ve TEK.H.:06-15H numaralı Buğday Unu Teknik Şartnamesi ile kullanılır. Bunun dışında kalan alımlarda ise kullanılmaz.
3. Bu onaylı teknik şartname değişiklik eki üzerinde değişiklik yapılamaz.

Bu onaylı teknik şartname değişiklik eki, kapak dâhil toplam 3 (üç) sayfadan ibarettir.



*[Handwritten signatures and initials]*

**TEK.H.: 06-15H Numaralı Buğday Unu 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 kooperatifler ile kamu kurum ve kuruluşlarının davet edilmesi suretiyle temin edilecek **Buğday Unu** teknik özelliklerini, denetim ve muayene metotlarını ve ilgili diğer hususları konu alır." şeklinde değiştirilmiştir.
2. 3.1.1., 3.1.2., 3.1.4. ve 3.3.8. maddelerinde yer alan "ihale dokümanında" ifadesi "**alım dokümanında**" şeklinde değiştirilmiştir.
3. 3.1.3. maddesi, "Un, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu 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., 3.2.2.2.1., 3.2.2.2.2., 3.2.2.3., 3.2.2.4., 3.2.2.5., 3.2.2.6., 3.2.2.7., 3.2.3.1., 3.2.3.2., 3.2.4.1., 3.2.4.2., 3.2.4.3., 3.2.4.4. ve 3.2.4.5. maddelerinin sonuna "Bu husus, yüklenici tarafından belgelendirilecektir." cümlesi ilave edilmiştir.

**TEK.H.: 06-15H Numaralı Buğday Unu 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 3.1.3. 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. 6.6. maddesi olarak, "MSB'nin 12 Aralık 2017 tarihli, TED.HIZ.: 11885592-4490-272627-17/Yiy.Yak.Ş.Md.lüğü sayılı ve "Teknik Şartname Yerine Geçen Doküman" konulu yazısı." ifadesi ilave edilmiştir.



Handwritten signatures and initials in black ink, including a large signature and several smaller initials.

**HAZIRLAYAN VE ONAYLAYAN MAKAM:**

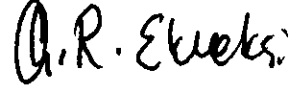
**HAZIRLAYANLAR**



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



Nagihan YAVUZ  
Veteriner Hekim  
Dz.K.Loş.Bşk.İğı Dz.İk.K.İğı



Gülsüm RENÇBER EKMEKÇİ  
Gıda Mühendisi  
Hv.Loş.K.İğı



M. Nail ŞANIRAY  
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.Aİb.A.CULHA 



Engiz YILMAZ  
Makine Mühendisi  
MSB Tek.Standartlaştırma D.Bşk.Vek.

ONAY  
12.10.12018



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