

İSK Teknik Şartname Numarı  
M2016G28506

1AC

(57)

İSK Teknik Şartname Numarı  
M2016G28975

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

**MAKARNA  
TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**SARTNAME NU:**  
**TEK.H.: 06-7L**


**TARİH:**  
**HAZİRAN 2016**

**Bu teknik şartnamenin ( 3 )  
adet değişiklik eki mevcuttur**

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. Mayıs 2012 tarihli ve TEK.H.: 06-7K numaralı Makarna Teknik Şartnamesi yürürlükten kaldırılmıştır.
5. Bu onaylı teknik şartname, kapak dahil toplam 8 (sekiz) sayfadan ibarettir.

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

J 02 11 94



**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 Etiketleme Yönetmeliği'nde 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 Mamüllerin 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 Mamüllerin 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.

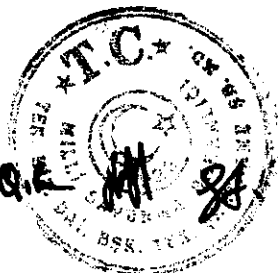
3.2.1.7. Tip-2 makarnalarda mevcut makarna boyunun %50 (elli)'sinin altında olan makarnalar kırık olarak değerlendirilecek ve kırık miktarı her birim ambalajda ağırlıkça net miktarın %2 (iki)'sini geçmeyecektir.

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 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 "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 dahilinde kabul edilebilir olacaktır. (Hazır ambalajlı gıdanın nominal dolum miktarının Yönetmelik kapsamında olmaması halinde, bu isteğe bakılmayacaktır.)
- 3.3.3. Hazır ambalajlı gıdanın gerçek dolum miktarlarının ortalaması, nominal dolum miktarından az olmayacaktır.
- 3.3.4. Etiket bilgileri, Türk Gıda Kodeksi Makarna Tebliği ve Türk Gıda Kodeksi Etiketleme 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 makamlar, bir parti sayılacaktır.
- 4.3. Numune alma işlemi (gerçek dolun miktarları ve gerçek dolun miktarlarının ortalaması muayenesi hariç), Çizelge-1'e göre yapılacaktır.
- 4.4. Gerçek dolun miktarları muayenesi için numune alma işlemi, parti büyüklüğüne göre Yönetmelik'te tahribatsız muayene için belirlenen esaslara göre yapılacaktır.
- 4.5. Gerçek dolun 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. Makamların 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 Dolun Miktarlarının Tayini: Yönetmelik'te "Hazır Ambalajlı Mamullerin Gerçek Dolun 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 Dolun Miktarlarının Ortalaması Tayini: Yönetmelik'te "Bir parti oluşturan her bir hazır ambalajlı mamullerin ortalama gerçek dolun 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 Makamada 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 Makamalarda 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 Makamalarda Protein (Kuru Maddede) Miktarı Tayini: Şubat 2016 tarihli TS 1620'ye göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.5. Çeşit-4 Makamada;
- 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 B<sub>1</sub> (Tiamin) Miktarı Tayini: Ekim 2014 tarihli TS EN 14122'ye göre yapılacaktır.
- 5.2.2.1.5.3. Vitamin B<sub>2</sub> (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: Mart 2005 tarihli TS EN ISO 6579 (Nisan 2007 tarihli TS EN ISO 6579/T1 ve Ocak 2010 tarihli TS EN ISO 6579/AC dahil)'a 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 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 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 Mayıs 2012 tarihli ve TEK.H.: 06-7K sayılı Makarna 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 Şartnamelerden Yürürlük Süreleri" konulu yazısı.
- 6.5. MSB'nin 22 Mayıs 2013 tarihli, SAYI : 11437845-4490-413/ÖH 2529 sayılı ve "Gıda Maddelerinde Temsili Numune" konulu yazısı.
- 6.6. MSB'nin 05 Mayıs 2015 tarihli, MTKY:11437845-4490-306-15/ Kit.Ynt.D.PI. Ynt. ve Koor. Ş./2094 sayılı ve "Hazır Ambalajlı Mamullerin Ortalama Ağırlıklarının Hesaplanması" konulu yazısı.
- 6.7. 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.



## 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)

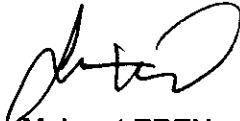
**Kaynaklar:**

1. 29 Aralık 2011 tarihli ve 28157 (3.Mükerrer) sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği.
2. Nisan 2002 tarihli ve TS 1620 nu.lı Makarna Türk Standardı.



**HAZIRLAYAN VE ONAYLAYAN MAKAM:**

**HAZIRLAYANLAR**



Mehmet EREN  
Topçu Atđm.  
K.K.Loğ.K.İğı



Nagihan YAVUZ  
Vet.Hekim  
Dz.K.İk.D.Bđk.İğı

Q.R. Ekmeği

Gölsüm RENĐBER EKMEĞİ  
Gıda Müh.  
Hv.Loğ.K.İğı



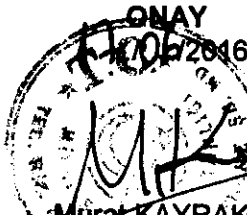
Sibel ARSLAN  
Gıda Müh.  
MSB Tek.Hiz.D.Bđk.İğı

**İNCELENMİŞTİR**

Gıda Ks.Md.Yrd.Vek  
O.DEMİRDÖĞEN:



Ayşecöl CULHA  
Mühendis Yarbay  
Tek.Őarname Ő.Md.



Murat KAYRAKZİK  
Mühendis Albay  
MSB Tek.Hiz.D.Bđk.



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


MAKARNA  
TEKNİK ŞARTNAMESİ DEĞİŞİKLİK EKİ

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

TARİH \_\_\_\_\_ :  
ARALIK 2016

1. Bu onaylı teknik Őartname deĐiŐiklik eki, yayım tarihinden itibaren yűrűrlűĐe girer.
2. Bu onaylı teknik Şartname değişiklik eki, Haziran 2016 tarihli ve TEK.H.:06-7L numaralı Makarna Teknik Şartnamesi ile kullanılır.
3. Bu onaylı teknik Őartname deĐiŐiklik eki űzerinde deĐiŐiklik yapılamaz.
4. Bu onaylı teknik Şartname değişiklik eki, kapak dâhil toplam 2 (iki) sayfadan ibarettir.

207



**TEK.H.:06-7L Numaralı Makarna Teknik Şartnamesinin/ Şartnamesine;**


- 3.3.3. maddesi, "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.)" şeklinde değiştirilmiştir.
- 6.8. maddesi olarak, "MSB'nin 07 Aralık 2016 tarihli, TED.HİZ.:63259925-4490-645-16/Klt. Ynt.D.Mua.ve Lab.Koor.Ş. sayılı ve "Mal Alımı Sözleşmelerine Göre Teslim Edilmesi Gereken Mal Miktarı" konulu yazısı." ifadesi ilave edilmiştir.

**HAZIRLAYAN VE ONAYLAYAN MAKAM:**

**HAZIRLAYANLAR**

  
Bahadır ÖZTÜRK  
İkm.Bnb.  
K.K.Loş.K.İğı


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

  
Ozan BİLEN  
Hv.İkm.Astsb.Üçvş.  
Hv.Loş.K.İğı

  
Sibel ARSLAN  
Gıda Müh.  
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.İğı

**İNCELENMİŞTİR**

Gıda Ks.Md.Yrd.Vek.  
De.Me. O.DEMİRDÖĞEN 

  
Ayşegül OULHA  
Mühendis Albay  
Tek.Şartname Ş.Md.

ONAY  
15/12/2016  
  
Mustafa ÖSTÜN  
Mühendis Albay  
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.

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

**MAKARNA  
TEKNİK ŞARTNAMESİ DEĞİŞİKLİK EKI**

**SARTNAME NO:**  
**TEK.H.: 06-7L (EK-2)**

**TARİH** \_\_\_\_\_ :  
**OCAK 2018**

1. Bu onaylı teknik şartname değişiklik eki, yayım tarihinden itibaren yürürlüğe girer.
2. Bu onaylı teknik şartname değişiklik eki, Haziran 2016 tarihli ve TEK.H.:06-7L numaralı Makarna Teknik Şartnamesi ile kullanılır.
3. Bu onaylı teknik şartname değişiklik eki üzerinde değişiklik yapılamaz.
4. Bu onaylı teknik şartname değişiklik eki, kapak dâhil toplam 2 (iki) sayfadan ibarettir.

A  
06/01/2018  
06/01/2018



**TEK.H.:06-7L Numaralı Makarna Teknik Şartnamesinin;**

- 2.1.2. maddesi, "Hazır Ambalajlı Gıda : Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği'nde tanımlandığı gibidir." şeklinde değiştirilmiştir.
- 3.3.4. maddesi, "Etiket bilgileri, Türk Gıda Kodeksi Makarna Tebliği ve Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümlerine uygun olacaktır." şeklinde değiştirilmiştir.
- 5.2.2.2. maddesi, "Salmonella Aranması: Nisan 2017 tarihli TS EN ISO 6579-1'e göre yapılacaktır." şeklinde değiştirilmiştir.

**HAZIRLAYAN VE ONAYLAYAN MAKAM:**

**HAZIRLAYANLAR**

  
Alev DÖGRÜ  
Gıda Mühendisi  
K.K.Loş.K.İğı

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

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

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

**İNCELENMİŞTİR**

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

Tek.Şartname Ş.Md.  
Müh.Alb.A.CULHA : 

  
Serengiz YILMAZ  
Makine Mühendisi  
MSB Tek.Standartlaştıırma D.Bşk.Vek.

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

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

MAKARNA  
TEKNİK ŞARTNAMESİ DEĞİŞİKLİK EKİ

ŞARTNAME NO:  
TEK.H.: 06-7L (EK-3)

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 yürütölen ve sadece, yurtiçinde faaliyet gösteren kuruluş amacına uygun kooperatifler ile kamu kurum ve kuruluşlarının davet edilmesi suretiyle ihtiyacın karşılandığı alımlarda, Haziran 2016 tarihli ve TEK.H.:06-7L numaralı Makarna 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.

A H H A 3A



**TEK.H.: 06-7L 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.

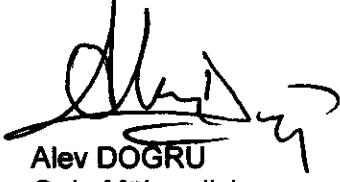
**TEK.H.: 06-7L Numaralı Makarna Teknik Şartnamesine;**

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. 6.9. 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.

Handwritten signatures and a circular official stamp of the Ministry of National Defense (T.C. Milli Savunma Bakanlığı) are present at the bottom of the page.

**HAZIRLAYAN VE ONAYLAYAN MAKAM:**

**HAZIRLAYANLAR**



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



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




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



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

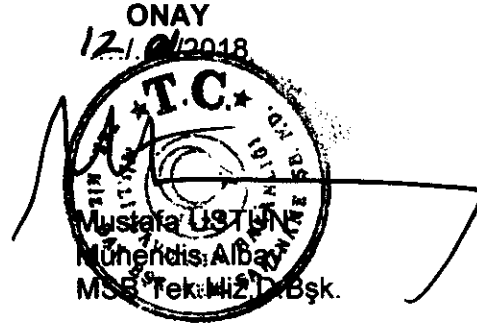
**İNCELENMİŞTİR**

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

Tek.Şartname Ş.Md.  
Müh.Alb.A.CULHA : 



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

ONAY  
12.1.2018  
  
Mustafa USTÜN  
Mühendis Albay  
MSB Tek. Hiz. D. Bşk.