

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

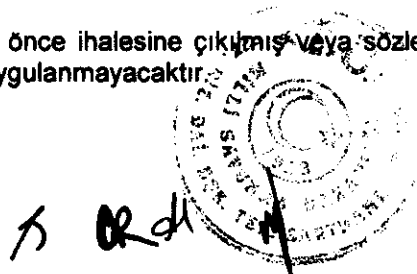
**YEŞİL SALATA VE MARUL
TEKNİK ŞARTNAMESİ**

ŞARTNAME NO:
TEK.H.: 06-277B

TARİH :
EKİM 2016

1. Bu onaylı teknik şartname, yayım tarihinden itibaren yürürlüğe girer.
2. Bu onaylı teknik şartnamenin yürürlükten kaldırılma tarihi^[1]:
31 Aralık 2021
3. Bu onaylı teknik şartname üzerinde, değişiklik yapılamaz.
4. Aralık 2012 tarihli ve TEK.H.:06-277A numaralı Yeşil Salata ve Marul Teknik Şartnamesi yürürlükten kaldırılmıştır.
5. Bu onaylı teknik şartname, kapak dâhil toplam 4 (dört) sayfadan ibarettir.

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



1. KONU

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

2. GENEL HUSUSLAR

2.1. Tanımlar

2.1.1. Yabancı Madde: Mart 2008 tarihli TS 1194'te tanımlandığı gibidir.

2.1.2. Yeşil Salata ve Marul: Mart 2008 tarihli TS 1194'te tanımlandığı gibidir.

2.2. Kapsamı

2.2.1. Nisan 2012 tarihli TS 1194/T2'de belirtildiği gibidir.

2.3. Sınıflandırma

2.3.1. Sınıflar

2.3.1.1. Mart 2008 tarihli TS 1194'te belirtilen sınıflara ayrılır.

2.3.2. Tipler

2.3.2.1. Tip-1: Baş Salata (Aysberg)

2.3.2.2. Tip-2: Kıvırcık Salata

2.3.2.3. Tip-3: Yedikule Marulu (Romen Salatası)

2.3.3. Gruplar

2.3.3.1. Grup-1: Açıkta Yetiştirilen

2.3.3.2. Grup-2: Örtü Altında Yetiştirilen

3. İSTEK VE ÖZELLİKLER

3.1. Genel İstekler

3.1.1. Satın alınacak yeşil salata ve marul sınıfı, tipi ve grubu, **ihale dokümanında** belirtildiği gibi olacaktır.

3.1.2. Yeşil salata ve marul, Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nde yer alan ve bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlara uygun olacaktır. Bu husus, yüklenici tarafından muayenelerde Muayene ve Kabul Komisyonuna yazılı olarak taahhüt edilecektir.

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 tatla olacak, yabancı tat içermeyecektir.

3.2.1.2. Kendine has kokuda olacak, yabancı koku içermeyecektir.

3.2.1.3. Gözle görülebilir böcek ve/veya böcek hasarları bulunmayacaktır.

3.2.1.4. Yabancı madde bulunmayacaktır.

3.2.1.5. Gözle görülebilir çiçeklenme belirtisi göstermemiş olacaktır.

3.2.1.6. Tipine göre Mart 2008 tarihli TS 1194'te belirtilen tip özelliklerine uygun olacaktır.

3.2.1.7. Mart 2008 tarihli TS 1194'te belirtilen sınıf toleransları dâhilinde, sınıfına göre Mart 2008 tarihli TS 1194'te belirtilen sınıf özelliklerine uygun olacaktır.

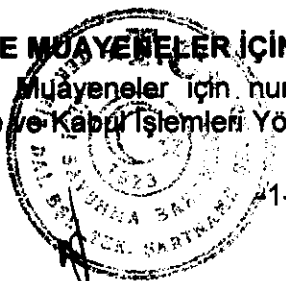
3.2.1.8. Yeşil salata ve marulun kütlesi, grubuna ve tipine göre Nisan 2012 tarihli TS 1194/T2'de, Çizelge 1'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.3. Ambalajlama ve Etiketleme İstekleri

3.3.1. Ambalajlama ve etiketleme ile ilgili 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.



1 2 d

4.2. Sınıfı, tipi, grubu, ambalajı aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan yeşil salata ve marullar, bir parti sayılacaktır.

4.3. Numune alma işlemi, Şubat 2007 tarihli TS ISO 874'e 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. Gözle ve elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, tartılarak ve sayılarak yapılacaktır. Etiketinde, örtü altında yetiştirildiğine dair bir bilgi yer almadığı müddetçe, yeşil salata ve marullar Grup-1 yeşil salata ve marullar olarak değerlendirilecektir.

6. YARARLANILAN KAYNAKLAR

6.1. Teknik şartnamede yer alan atıf yapılan doküman.

6.2. MSB'nin Aralık 2012 tarihli ve TEK.H.:06-277A sayılı Yeşil Salata ve Marul Teknik Şartnamesi.

6.3. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının 29 Aralık 2011 tarihli ve 28157 (3.Mükerrer) sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği".

6.4. 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.

6.5. 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.

7. EKLER

7.1. Yoktur.



HAZIRLAYAN VE ONAYLAYAN MAKAM:

HAZIRLAYANLAR



Alev DOĞRU
Gıda Müh.
K.K.Loş.K.İğı



Arzu GÖRKEM
Gıda Müh.
Dz.K.İk.D.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 ZULHA
Mühendis Albay
Tek.Şaınname Ş.Md.



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