

DE İAG



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

PATATES
TEKNİK ŞARTNAMESİ

ŞARTNAME NO:
TEK.H.: 06-13F

TARİH:
AĞUSTOS 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. Haziran 2012 tarihli ve TEK.H.: 06-13E numaralı Patates Teknik Şartnamesi yürürlükten kaldırılmıştır.
5. Bu onaylı teknik şartname, kapak dahil toplam 4 (dört) sayfadan ibarettir.

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



1. KONU

Bu teknik şartname, Türk Silahlı Kuvvetleri ihtiyacı için satın alınacak Patates teknik özelliklerini, denetim ve muayene metotlarını ve ilgili diğer hususları konu alır.

2. GENEL HUSUSLAR

2.1. Tanımlar

2.1.1. Patates: Aralık 2008 tarihli TS 1222'de tanımlandığı gibidir.

2.1.2. Yeşil Kısım: Aralık 2008 tarihli TS 1222'de tanımlandığı gibidir.

2.1.3. Yabancı Madde: Aralık 2008 tarihli TS 1222'de tanımlandığı gibidir.

2.2. Kapsamı

2.2.1. Bu teknik şartname taze patatesleri kapsar.

2.2.2. Bu teknik şartname işlenmiş patatesi, tohumluk patatesi ve turfanda patatesi kapsamaz.

2.3. Sınıflandırma

2.3.1. Boylar

2.3.1.1. Mayıs 2009 tarihli TS 1222/T1'de belirtilen boylara ayrılır.

3. İSTEK VE ÖZELLİKLER

3.1. Genel İstekler

3.1.1. Satın alınacak patates boyu, ihale dokümanında belirtildiği gibi olacaktır.

3.1.2. Patates, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve Gıda Maddeleri Tüzüğü'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. Yabancı tat içermeyecektir.

3.2.1.2. Yabancı koku içermeyecektir.

3.2.1.3. Patatesler bütün olacaktır.

3.2.1.4. Patatesler filizlenmemiş olacaktır. (3 (üç) mm'yi geçmeyen filizler özür sayılmayacaktır.)

3.2.1.5. Patateslerde derinliği 5 (beş) mm'yi geçen çatlaklar, kesikler, kemirilme ve berelenmeler olmayacaktır. (Patatesin et kısmına erişmeyen kabuk çatlakları ve kapanmış yara izleri özür sayılmayacaktır.)

3.2.1.6. Patates yumrusunun sathında 1/8 (bir bölü sekiz)'ini aşan ve kabuğun soyulması ile kaybolmayan yeşil kısım olmayacaktır.

3.2.1.7. Patateslerin et kısmında 5 (beş) mm'den daha derinlere nüfuz eden gri mavi veya siyah kabuk altı lekeleri olmayacaktır.

3.2.1.8. Boy özellikleri, Aralık 2008 tarihli TS 1222'de belirtilen boy toleransları dahilinde boyuna göre, Aralık 2008 tarihli TS 1222'de belirtilen boy özelliklerine uygun olacaktır.

3.2.1.9. Genel özelliklere uymayan patateslere uygulanacak tolerans, Aralık 2008 tarihli TS 1222'de "Özellik toleransları" başlığı altında belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.1.10. Yabancı madde miktarı, genel özelliklere uymayan patateslere uygulanacak tolerans limitleri içerisinde, Aralık 2008 tarihli TS 1222'de "Özellik toleransları" başlığı altında 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.

4.2. Boyu, ambalajı aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan patatesler, 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. Duyusal Muayene: Gözle ve elle incelenerek, koklanarak ve tadılarak yapılacaktır.

5.2.1.2. Filizlenmiş Kısımlar, Çatlaklar, Kesikler, Kemirilme ve Berelenmeler, Kabuğun Soyulması ile Kaybolmayan Yeşil Kısım ile Gri Mavi Veya Siyah Kabuk Altı Lekelerinin Muayenesi: Gözle ve elle incelenerek, kesilerek, kabuğu soyularak ve ölçülerek yapılacaktır.

5.2.1.3. Boy Özelliği ve Boy Toleransları Muayenesi: Ölçülerek ve tartılarak yapılacaktır.

5.2.1.4. Genel Özelliklere Uymayan Patateslere Uygulanacak Tolerans Muayenesi: Gözle ve elle incelenerek, tartılarak yapılacaktır.

5.2.1.5. Yabancı Madde Aranması: Gözle ve elle incelenerek, tartılarak yapılacaktır.

6. YARARLANILAN KAYNAKLAR

6.1. Teknik şartnamede yer alan atıf yapılan doküman.

6.2. MSB'nin Haziran 2012 tarihli ve TEK.H.: 06-13E sayılı Patates 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.

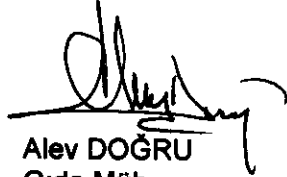
7. EKLER

7.1. Yoktur.



HAZIRLAYAN VE ONAYLAYAN MAKAM:

TEKNİK ŞARTNAMEYİ HAZIRLAYANLAR



Alev DOĞRU
Gıda Müh.
K.K.Loş.K.İğı



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



İlkay KILIÇ
Gıda Müh.
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.İğı

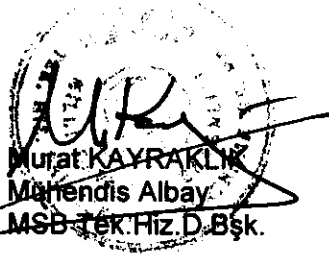
İNCELENMİŞTİR

Gıda Ks.Md.Yrd.Vek.
O.DEMİRDÖĞEN



Ayşegül CULHA
Mühendis Yarbay
Tek.Şartname Ş.Md.

ONAY
12.08/2016



Murat KAYRAKLİK
Mühendis Albay
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.