

1AH

(49)

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

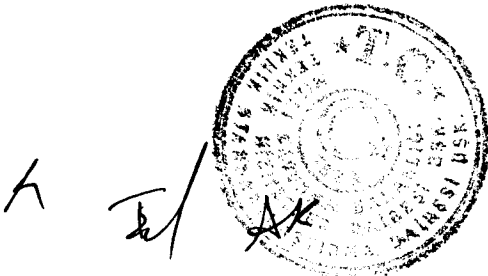
**BAŞ LAHANA  
TEKNİK ŞARTNAMESİ**

ŞARTNAME NO:  
**TEK.H.: 06-269C**

TARİH \_\_\_\_\_ :  
**EYLÜL 2019**

1. Bu onaylı teknik şartname, yayım tarihinden itibaren yürürlüğe girer.
2. Bu onaylı teknik şartnamenin yürürlükten kaldırılma tarihi<sup>[1]</sup>:  
**31 Aralık 2024**
3. Bu onaylı teknik şartname üzerinde, değişiklik yapılamaz.
4. Ekim 2016 tarihli ve TEK.H.: 06-269B numaralı Baş Lahana Teknik Şartnamesi yürürlükten kaldırılmıştır.
5. Bu onaylı teknik şartname, kapak dahil toplam 4 (dört) sayfadan ibarettir.

<sup>[1]</sup> 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 **Baş Lahana** teknik özelliklerini, denetim ve muayene metotlarını ve ilgili diğer hususları konu alır.

**2. GENEL HUSUSLAR****2.1. Tanımlar**

2.1.1. Baş Lahana: Nisan 2019 tarihli TS 1075’de tanımlandığı gibidir.

2.1.2. Yabancı Madde: Nisan 2019 tarihli TS 1075’de tanımlandığı gibidir.

**2.2. Kısaltmalar**

2.2.1. Lahana: Baş Lahana.

**2.3. Kapsamı**

2.3.1. Bu teknik şartname, taze baş lahanayı kapsar.

2.3.2. Bu teknik şartname, kıvırcık baş lahana (*Brassica oleracea L.var.Sabauda L.*)’ları kapsamaz.

**2.4. Sınıflandırma**

2.4.1. Sınıflar

2.4.1.1. Sınıf I

2.4.1.2. Sınıf II

2.4.2. Gruplar

2.4.2.1. Grup-1: Beyaz

2.4.2.2. Grup-2: Kırmızı

2.4.3. Çeşitler

2.4.3.1. Çeşit-1: Yalova (Beyaz grup)

2.4.3.2. Çeşit-2: Mahrenkopf (Kırmızı grup)

2.4.4. Boylar

2.4.4.1. Haziran 2007 tarihli TS 1075’de belirtilen boylara ayrılır.

**3. İSTEK VE ÖZELLİKLER****3.1. Genel İstekler**

3.1.1. Satın alınacak lahana sınıfı, grubu, çeşidi ve boyu **ihale dokümanında** belirtildiği gibi olacaktır.

3.1.2. Lahana, 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. Gözle görülebilir böcek ve/veya böcek zararları içermeyecektir.

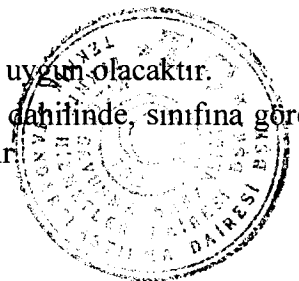
3.2.1.4. Yaprakları çürümemiş olacaktır.

3.2.1.5. Yabancı madde bulunmayacaktır.

3.2.1.6. Nisan 2019 tarihli TS 1075’de belirtilen çeşit özelliklerine uygun olacaktır.

3.2.1.7. Nisan 2019 tarihli TS 1075’de belirtilen sınıf toleransları dahilinde, sınıfına göre Nisan 2019 tarihli TS 1075’de belirtilen sınıf özelliklerine uygun olacaktır.

4 E/ AK



3.2.1.8. Nisan 2019 tarihli TS 1075’de belirtilen boy toleransları dahilinde, Nisan 2019 tarihli TS 1075’de belirtilen boy özelliklerine uygun olacaktır.

3.2.1.9. Bir ambalajdaki en büyük baş lahanaya ile en küçük baş lahananın kütle farkı, boylara göre, Nisan 2019 tarihli TS 1075’de “Bir örneklik” 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. Grubu, çeşidi, sınıfı, boyu ve ambalajı aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan lahanalar, 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, tadılarak, tartılarak, sayılarak, ölçülerek yapılacaktır.

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

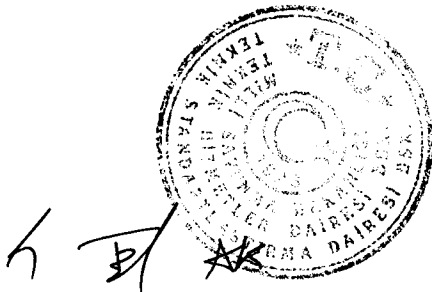
## 6. YARARLANILAN KAYNAKLAR

6.1. Teknik şartnamede yer alan atıf yapılan doküman.

6.2. MSB’nin Ekim 2016 tarihli ve TEK.H.:06-269B sayılı Baş Lahana Teknik

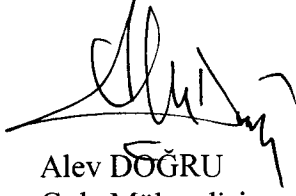
## 7. EKLER

7.1. Yoktur.

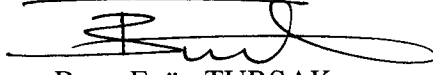


**HAZIRLAYAN VE ONAYLAYAN MAKAM:**

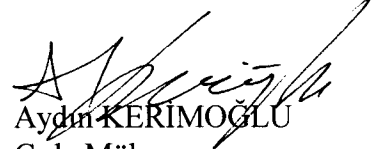
**HAZIRLAYANLAR**



Alev DOĞRU  
Gıda Mühendisi  
K.K.Loş.K.lığı





Barış Eyüp TURŞAK  
İkm.Asb.Kd.Bçvş.  
Dz.K.Loş.Bşk.lığı Dz.İkm.K.lığı



Aydın KERİMOĞLU  
Gıda Müh.  
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.lığı

**İNCELENMİŞTİR**

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

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



Cengiz YILMAZ  
İstisnai Memur  
MSB Tek.Standartlaştırma D.Bşk.



Mustafa USTUN  
Tuğgeneral  
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.