

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

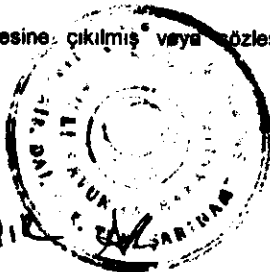
MAYDANOZ  
TEKNİK ŞARTNAMESİ

ŞARTNAME NO:  
**TEK.H.: 06-279B**

TARİH \_\_\_\_\_ :  
**OCAK 2016**

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. Temmuz 2012 tarihli ve TEK.H.: 06-279A numaralı Maydanoz Teknik Şartnamesi yürürlükten kaldırılmıştır.
5. Bu onaylı teknik şartname, kapak dahil toplam 3 (üç) sayfadan ibarettir.

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



**1. KONU**

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

**2. GENEL HUSUSLAR**

**2.1. Tanımlar**

2.1.1. Maydanoz: Nisan 2015 tarihli TS 1816'da tanımlandığı gibidir.

2.1.2. Yabancı Madde: Maydanoz dışında gözle görülebilir her türlü maddedir.

**2.2. Kapsamı**

2.2.1. Nisan 2015 tarihli TS 1816'da belirtildiği gibidir.

**3. İSTEK VE ÖZELLİKLER**

**3.1. Genel İstekler**

3.1.1. Maydanoz, Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde 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.

3.1.2. 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. Madde 3.2.1.6'da belirtilen toplam toleranslar dahilinde, kendine has tatta olacak, yabancı tat içermeyecektir.

3.2.1.2. Madde 3.2.1.6'da belirtilen toplam toleranslar dahilinde, kendine has kokuda olacak, yabancı koku içermeyecektir.

3.2.1.3. Madde 3.2.1.6'da belirtilen toplam toleranslar dahilinde, kendine has renkte olacak, renk solgunluğu içermeyecektir.

3.2.1.4. Madde 3.2.1.6'da belirtilen toplam toleranslar dahilinde, gözle görülür böcek ve/veya böcek zararı bulunmayacaktır.

3.2.1.5. Madde 3.2.1.6'da belirtilen toplam toleranslar dahilinde, yabancı madde bulunmayacaktır.

3.2.1.6. Toplam toleranslar, Nisan 2015 tarihli TS 1816'da "Toleranslar" başlığı altında belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.1.7. Yaprak sapı uzunluğu, Nisan 2015 tarihli TS 1816'da "Piyasaya arz" başlığı altında belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.1.8. Bir ambalaj içerisindeki demetler arasındaki ağırlık farkı, Nisan 2015 tarihli TS 1816'da "Birörneklik" 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.

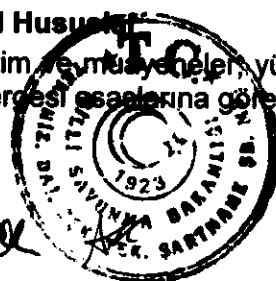
4.2. Ambalajı aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan maydanozlar, bir parti sayılacaktır.

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. Duyusal ve Fiziksel Muayene**

5.2.1.1. Nisan 2015 tarihli TS 1816'ya göre yapılacaktır.

5.2.1.2. Toplam Toleransların Muayenesi: Gözle ve elle incelenerek, koklanarak, tadılarak ve tartılarak yapılacaktır.

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

**6. YARARLANILAN KAYNAKLAR**

6.1. Teknik şartnamede yer alan atıf yapılan doküman.

6.2. MSB'nin Temmuz 2012 tarihli, TEK.H.:06-279A sayılı Maydanoz Teknik Şartnamesi.

**7. EKLER**

7.1. Yoktur.

**HAZIRLAYAN VE ONAYLAYAN MAKAM:**

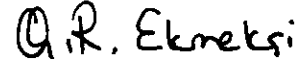
**TEKNİK ŞARTNAMEYİ HAZIRLAYANLAR**



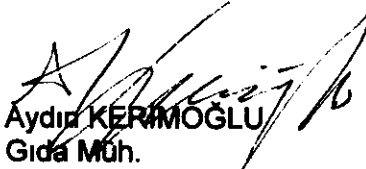
Serkan KART  
İkm.Asb.Üçvş.  
Dz.K.İk.D.Bşk.İlğı



Alev DOĞRU  
Gıda Müh.  
K.K.Loğ.K.İlğı



Gülsüm RENÇBER EKMEKÇİ  
Gıda Müh.  
Hv.Loğ.K.İlğı



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

**İNCELENMİŞTİR**

Gıda Ks.Md.Yrd.Vek.

De.Me.Müh.O.DEMİRDÖĞEN 

  
Ayşegül CULHA  
Mühendis Yarbay  
Tek.Şartname Ş.Md.

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