

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

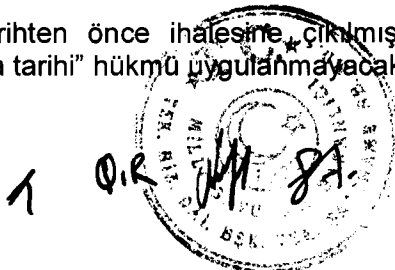
**PATLİCAN  
TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**ŞARTNAME NO:**  
**TEK.H.: 06-262B**

**TARİH** \_\_\_\_\_ :  
**EKİM 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. Haziran 2012 tarihli ve TEK.H.: 06-262A numaralı Patlıcan Teknik Şartnamesi yürürlükten kaldırılmıştır.
5. Bu onaylı teknik şartname, kapak dahil toplam 4 (dört) sayfadan ibarettir.

<sup>[1]</sup> Bu tarihten önce ihalelere çıkmış veya sözleşmesi imzalanmış dosyalarda, "yürürlükten kaldırılma tarihi" hükmü uygulanmayacaktır.



1. **KONU**  
Bu teknik şartname, Türk Silâhlı Kuvvetleri ihtiyacı için satın alınacak **Patlıcan** teknik özelliklerini, denetim ve muayene metotlarını ve ilgili diğer hususları konu alır.
2. **GENEL HUSUSLAR:**
  - 2.1. **Tanımlar**
    - 2.1.1. Patlıcan: Aralık 2007 tarihli TS 1255'de tanımlandığı gibidir.
    - 2.1.2. Yabancı Madde: Aralık 2007 tarihli TS 1255'de tanımlandığı gibidir.
  - 2.2. **Kapsamı**
    - 2.2.1. Bu teknik şartname taze patlıcanı kapsar.
    - 2.2.2. Kurutulmuş, dondurulmuş ve konserve edilmiş patlıcanları kapsamaz.
  - 2.3. **Sınıflandırma**
    - 2.3.1. Sınıflar
      - 2.3.1.1. Aralık 2007 tarihli TS 1255'de belirtilen sınıflara ayrılır.
    - 2.3.2. Boylar
      - 2.3.2.1. Aralık 2007 tarihli TS 1255'de belirtilen boylara ayrılır.
3. **İSTEK VE ÖZELLİKLER**
  - 3.1. **Genel İstekler**
    - 3.1.1. Satın alınacak patlıcan sınıfı ve boyu, **ihale dokümanında** belirtildiği gibi olacaktır.
    - 3.1.2. Patlıcan, 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. Yabancı tat içermeyecektir.
      - 3.2.1.2. Yabancı koku içermeyecektir.
      - 3.2.1.3. Gözle görülebilir böcek ve/veya böcek hasarları bulunmayacaktır.
      - 3.2.1.4. Eti liflenmiş ve/veya odunsu yapıda olmayacaktır.
      - 3.2.1.5. Yabancı madde bulunmayacaktır.
      - 3.2.1.6. Aralık 2007 tarihli TS 1255'de belirtilen sınıf toleransları dahilinde, sınıfına göre Aralık 2007 tarihli TS 1255'de belirtilen sınıf özelliklerine uygun olacaktır.
      - 3.2.1.7. Aralık 2007 tarihli TS 1255'de belirtilen boy toleransları dahilinde, boyuna göre Aralık 2007 tarihli TS 1255'de belirtilen boy özelliklerine uygun olacaktır.
      - 3.2.1.8. Bir ambalaj içerisindeki en küçük ve en büyük patlıcanlar arasındaki fark, Aralık 2007 tarihli TS 1255'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. Sınıfı, boyu ve ambalajı aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan patlıcan, 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.

### **5.3. Denetim ve Muayene Metotları**

#### **5.3.1. Fiziksel Muayene**

5.3.1.1. Gözle ve elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, tartılarak, sayılarak ve ölçülerek yapılacaktır.

## **6. YARARLANILAN KAYNAKLAR**

6.1. Teknik şartnamede yer alan atıf yapılan doküman.

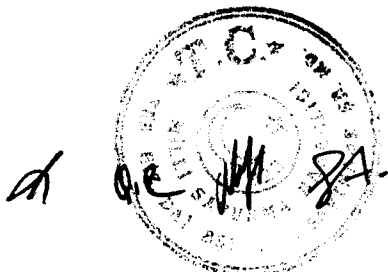
6.2. MSB'nin Haziran 2012 tarihli ve TEK.H.:06-262A nu.lı Patlıcan Teknik Şartnamesi.

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.

## **7. EKLER**

7.1. Yoktur.



**HAZIRLAYAN VE ONAYLAYAN MAKAM:**

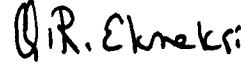
**HAZIRLAYANLAR**



Alev DOĞRU  
Gıda Müh.  
K.K.Loş.K.İğı



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



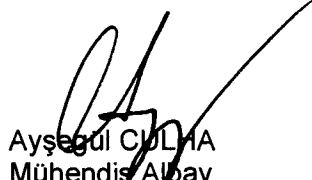
Gülsüm RENÇBER EKMEKÇİ  
Gıda Müh.  
Hv.Loş.K.İğı



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

**İNCELENMİŞTİR**

Gıda Ks.Md.Yrd.Vek.  
Gıda Müh.A.KERİMOĞLU: *Adk 14/10*



Ayşegül CULHA  
Mühendis Albay  
Tek.Şartname Ş.Md.

ONAY

12.11.2016



MUSTAFA USTÜN  
Mühendis Albay  
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.