

1A1
25

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

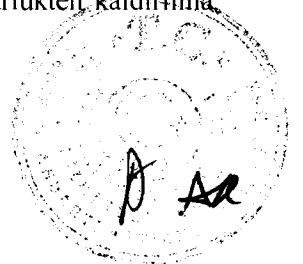
DOMATES
TEKNİK ŞARTNAMESİ

ŞARTNAME NO:
TEK.H.: 06-293C

TARİH:
Eylül 2020

1. Bu onaylı teknik şartname, yayım tarihinden itibaren yürürlüğe girer.
2. Bu onaylı teknik şartnamenin yürürlükten kaldırılma tarihi^[1]:
31 Aralık 2025
3. Bu onaylı teknik şartname üzerinde değişiklik yapılamaz.
4. Şubat 2015 tarihli ve TEK.H.: 06-293B numaralı Domates 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 Silâhlı Kuvvetleri ihtiyacı için satın alınacak **Domates** teknik özelliklerini, denetim ve muayene metotlarını ve ilgili diğer hususları konu alır.

2. GENEL HUSUSLAR

2.1. Tanımlar

2.1.1. Domates: Aralık 2014 tarihli TS 794'te tanımlandığı gibidir.

2.1.2. Yabancı Madde: Domateste kendinden başka gözle görülebilir her türlü maddedir.

2.2. Kapsamı

2.2.1. Bu teknik şartname taze domatesi kapsar.

2.2.2. Bu teknik şartname endüstriyel işleme tabi tutulmuş domatesi kapsamaz.

2.3. Sınıflandırma

2.3.1. Tipler

2.3.1.1. Aralık 2014 tarihli TS 794'de belirtilen tiplere ayrılır.

2.3.2. Sınıflar

2.3.2.1. Aralık 2014 tarihli TS 794'de belirtilen sınıflara ayrılır.

2.3.3. Boylar

2.3.3.1. Aralık 2014 tarihli TS 794'de belirtilen boylara ayrılır.

3. İSTEK VE ÖZELLİKLER

3.1. Genel İstekler

3.1.1. Satın alınacak domatesin salkım domates olup olmayacağı hususu **ihale/alım dokümanında** belirtildiği gibi olacaktır.

3.1.2. Domates, 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. 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 zararları bulunmayacaktır.

3.2.1.4. Çürük ve bozuk olmayacaktır.

3.2.1.5. Salkım domateslerde sap yeşil olacaktır.

3.2.1.6. Kiraz domateslerde kapanmış yarıklar bulunmayacaktır.

3.2.1.7. Yabancı madde bulunmayacaktır.

3.2.1.8. Aralık 2014 tarihli TS 794'de belirtilen sınıf toleransları dahilinde, sınıfına göre, Aralık 2014 tarihli TS 794'de belirtilen sınıf özelliklerine uygun olacaktır.

3.2.1.9. 40 (kırk) mm çapından küçük kiraz ve kokteyl domatesler, salkım domatesler ve Sınıf II domatesler dışında Ekstra ve Sınıf I domatesler, Aralık 2014 tarihli TS 794'de belirtilen



boy toleransları dahilinde, boyuna göre Aralık 2014 tarihli TS 794'de "Boylama özellikleri" başlığı altında belirtilen boy özelliklerine uygun olacaktır.

3.3. Ambalajlama ve Etiketleme İstekleri

3.3.1. Ambalajlama ve etiketleme ile ilgili hususlar, **ihale/alım 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. Tipi, sınıfı, boyu, ambalajı aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan domatesler, 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, ölçülerek, tartılarak ve sayılarak 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 Şubat 2015 tarihli ve TEK.H.: 06-293B sayılı Domates Teknik Şartnamesi.

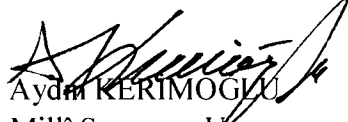
7. EKLER


7.1. Yoktur.




HAZIRLAYAN VE ONAYLAYAN MAKAM:

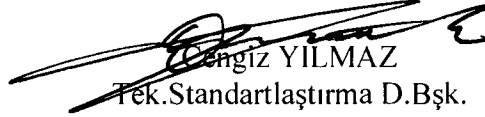
HAZIRLAYANLAR


Aydın KERİMOĞLU
Millî Savunma Uzmanı
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.lığı

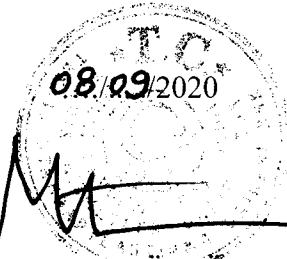
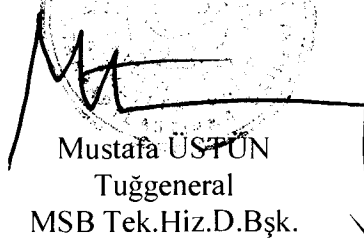

Ayşe DURUCAN SAYGI
Gıda Mühendisi
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.lığı

İNCELENMİŞTİR

Tek.Şart.Ş.Md.
Müh.Alb.A.CULHA 


Cengiz YILMAZ
Tek.Standartlaştırma D.Bşk.

ONAY



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