

1 AG  
(34)

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

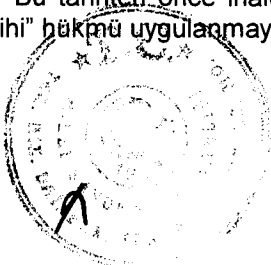
KURU SOĞAN  
TEKNİK ŞARTNAMESİ

ŞARTNAME NO:  
TEK.H.: 06-254C

TARİH \_\_\_\_\_ :  
KASIM 2018

1. Bu onaylı teknik şartname, yayım tarihinden itibaren yürürlüğe girer.
2. Bu onaylı teknik şartnamenin yürürlükten kaldırılma tarihi<sup>[1]</sup>:  
**31 Aralık 2023**
3. Bu onaylı teknik şartname üzerinde, değişiklik yapılamaz.
4. Ekim 2016 tarihli ve TEK.H.:06-254B numaralı Kuru Soğan Teknik Şartnamesi yürürlükten kaldırılmıştır.
5. Bu onaylı teknik şartname, kapak dâhil toplam 4 (dört) sayfadan ibarettir.

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



8/

β

**1. KONU**

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

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

2.1.1. Kuru Soğan: *Allium Cepa L.* türüne giren kültür bitkilerinin doğal koşullarda kurutulmuş başlarıdır.

2.1.2. Yabancı Madde: Kuru soğan dışında gözle görülebilir her türlü maddedir.

**2.2. Kısaltmalar**

2.2.1. Soğan: Kuru Soğan

**2.3. Kapsamı**

2.3.1. Bu teknik şartname, Nisan - Haziran ayı içerisinde hasat edilerek tüketime sunulan kısa gün soğanları da dahil olmak üzere kuru soğanları kapsar.

2.3.2. Bu teknik şartname, yeşil yapraklı taze soğanlar ile arpacık soğanlarını kapsamaz.

**2.4. Sınıflandırma**

2.4.1. Boylar

2.4.1.1. Boy-1: Orta Boy

2.4.1.2. Boy-2: Büyük Boy

2.4.1.3. Boy-3: Çok Büyük Boy

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

3.1.1. Satın alınacak soğanın boyu **ihale dokümanında** belirtildiği gibi olacaktır.

3.1.2. Soğan, 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. Bütün olacak, ezilmiş olmayacaktır.

3.2.1.4. Don vurmamış olacaktır.

3.2.1.5. Böcek ve kemirici hayvan yenikli olmayacaktır.

3.2.1.6. Gözle görülebilir küf bulunmayacaktır.

3.2.1.7. Çürümüş olmayacaktır.

3.2.1.8. Bozulmuş olmayacaktır.

3.2.1.9. Yabancı madde bulunmayacaktır.

3.2.1.10. Filizlenmiş olmayacaktır.

3.2.1.11. Soğanların cücüğünde kahverengi çürüklük bulunmayacaktır.

3.2.1.12. Ambalaj içindeki soğanların boylarına göre çap ölçüleri, istenilen boyun % 20 (yirmi) altında veya üstünde olan soğanların miktarı en fazla % 10 (on) olacak şekilde alt maddelerde belirtildiği gibi olacaktır.

3.2.1.12.1. Boy-1 Soğanlar: Çapları 20 (yirmi) – 40 (kırk) mm arasında olacaktır.

3.2.1.12.2. Boy-2 Soğanlar: Çapları 40 (kırk) - 70 (yetmiş) mm arasında olacaktır.

3.2.1.12.3. Boy-3 Soğanlar: Çapları 70 (yetmiş) mm'den fazla 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 soğanlar, bir parti sayılacaktır.

4.3. Numune alma işlemi, Kasım 1980 tarihli TS 796'ya 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, kesilerek, tadılarak, ölçülerek ve koklanarak 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.:06-254B sayılı Kuru Soğan Teknik Şartnamesi.

**7. EKLER**

7.1. Yoktur.

**HAZIRLAYAN VE ONAYLAYAN MAKAM:**



Alev DOĞRU  
Gıda Mühendisi  
K.K.Loğ.K.İği

**HAZIRLAYANLAR**





Barış Eyüp TURŞAK  
İkm.Asb.Kd.Bçvş.  
Dz.K.Loğ.Bşk.İği Dz.İkm.K.İği



Setenay Beril TEKİN  
Gıda Mühendisi  
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.İği

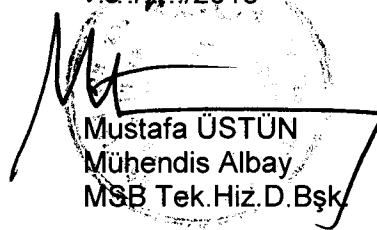
**İNCELENMİŞTİR**

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

Tek.Şartname Ş.Md.  
Mühendis Albay A.CULHA 



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

ONAY  
16.11.2018  
  
Mustafa ÜSTÜN  
Mühendis Albay  
MSB Tek.Hiz.D.Bşk.