

**KKTC
GÜVENLİK KUVVETLERİ KOMUTANLIĞI
BOĞAZKÖY**



**TAZE BAMYA KONSERVESİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ**

ŞARTNAME NO:

GÜV.K.K.TEK.Ş.TED.YİY.:25-21

TARİH:

AĞUSTOS 2025

1. Bu onaylı teknik şartname, yayım tarihinden itibaren yürürlüğe girer.
2. Bu onaylı teknik şartnamenin yürürlükten kaldırılma tarihi 31 Aralık 2030.
3. Bu onaylı teknik şartname üzerinde değişiklik yapılamaz.
4. Mayıs 2020 tarihli ve GÜV.K.K. TEK.Ş.TED. YİY: 20-12 sayılı Taze Bamya Konservesi Teknik Şartnamesi yürürlükten kaldırılmıştır.



1. KONU

Bu teknik şartname Güvenlik Kuvveleri Komutanlığının ihtiyacı için satın alınacak **Taze Bamya Konservesi** teknik özelliklerini, denetim ve muayene metotlarını ve ilgili diğer hususları konu alır.

2. GENEL HUSUSLAR

2.1. Tanımlar

- 2.1.1. Dolgu Sıvısı (Salamura): Haziran 2007 tarihli TS 1467'de tanımlandığı gibidir.
- 2.1.2. Gerçek Dolum Miktarı: Hazır Ambalajlı Mamüllerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelik'te tanımlandığı gibidir.
- 2.1.3. Hazır Ambalajlı Gıda: Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği'nde tanımlandığı gibidir.
- 2.1.4. Nominal Dolum Miktarı: Hazır Ambalajlı Mamullerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelik'te tanımlandığı gibidir.
- 2.1.5. Taze Bamya Konservesi: Haziran 2007 tarihli TS 1467'de tanımlandığı gibidir.
- 2.1.6. Süzme Kütlesi: Haziran 2007 tarihli TS 2664'de tanımlandığı gibidir.
- 2.1.7. Yabancı Madde: Haziran 2007 tarihli TS 1467'de tanımlandığı gibidir.

2.2. Kısaltmalar

- 2.2.1. Konserve: Taze Bamya Konservesi
- 2.2.2. Yönetmelik: Hazır Ambalajlı Mamullerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelik

2.3. Sınıflandırma

2.3.1. Tipler

- 2.3.1.1. Tombul Bamya Konservesi
- 2.3.1.2. Sultani (Sivri) Bamya Konservesi

3. İSTEK VE ÖZELLİKLER

3.1. Genel İstekler

- 3.1.1. Satın alınacak konserve tipi **ihale/alım dokümanında** belirtildiği gibi olacaktır.
- 3.1.2. Konserve, 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.
- 3.1.3. Kalite güvence ve ürün kalite belgeleri ile ilgili hususlar, **ihale/alım dokümanında** belirtildiği gibi olacaktır.

3.2. Teknik İstekler

3.2.1. Duyusal ve Fiziksel Özellikler

- 3.2.1.1. Kendine has tatla olacak, yabancı tat bulunmayacaktır.
- 3.2.1.2. Kendine has kokuda olacak, yabancı koku bulunmayacaktır.
- 3.2.1.3. Konserve, kendine has renkte olacaktır.
- 3.2.1.4. Konservedeki bamyalar, dağılmış ve/veya ezilmiş olmayacaktır.



- 3.2.1.5. Konservedeki bamyaların çekirdeği sertleşmemiş olacaktır.
- 3.2.1.6. Dolgu sıvısı bulanık ve salyalaşmış olmayacaktır.
- 3.2.1.7. Bamyadan alınmamış olabilecek baş kısımlarının toplam kütesinin süzme kütesine oranı, Haziran 2007 tarihli TS 1467'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.1.8. Süzme kütesinin net kütleyle oranı, Haziran 2007 tarihli TS 1467'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.1.9. Tipine göre bamyaların boyu, Haziran 2007 tarihli TS 1467'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.1.10. Madde 3.2.1.9.'da müsaade edilen boydan daha uzun olan bamyaların toplam kütesinin, süzme kütesindeki bamyaların toplam kütesine oranı, Haziran 2007 tarihli TS 1467'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.1.11. Süzme kütesinde domates oranı, Nisan 2019 tarihli TS 1467/T3'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.1.12. Yabancı madde bulunmayacaktır.

3.2.2. Kimyasal Özellikler

- 3.2.2.1. Tuz oranı (NaCl), Ocak 2014 tarihli TS 1467/T2'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.2.2. Asitlik (Dolgu sıvısında sitrik asit cinsinden) miktarı, Ocak 2014 tarihli TS 1467/T2'de belirtilen limitlere uygun olacaktır.
- 3.2.2.3. Kalay (Sn) miktarı, Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde konserve gıdalar için belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.3. Ambalajlama ve Etiketleme İstekleri

- 3.3.1. Gıda ile temas eden ambalaj malzemesi, gıdalarda kullanılabilir olacaktır. Bu husus, yüklenici tarafından gıda üreticisinin yazılı beyanına dayalı olarak muayenelerde Muayene ve Kabul Komisyonuna yazılı olarak taahhüt edilecektir.
- 3.3.2. Hazır ambalajlı gıdanın nominal dolum miktarının Yönetmelik kapsamında olması halinde; gerçek dolum miktarlarının kontrol sonucu, Yönetmelik'te belirtilen esaslar dahilinde kabul edilebilir olacaktır. (Hazır ambalajlı gıdanın nominal dolum miktarının Yönetmelik kapsamında olmaması halinde, bu isteğe bakılmayacaktır.)
- 3.3.3. Hazır ambalajlı gıdanın nominal dolum miktarının Yönetmelik kapsamında olması halinde; hazır ambalajlı gıdanın gerçek dolum miktarlarının ortalaması, nominal dolum miktarından az olmayacaktır. (Hazır ambalajlı gıdanın nominal dolum miktarının Yönetmelik kapsamında olmaması halinde, bu isteğe bakılmayacaktır.)"
- 3.3.4. Etiket bilgileri, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümlerine uygun olacaktır.
- 3.3.5. Gıda ile temas eden ambalajlar, kapatılmış olacaktır.
- 3.3.6. Gıda ile temas eden ambalajlar bombaj yapmış olmayacaktır.
- 3.3.7. Gıda ile temas eden ambalajlarda akma ve/veya sızma görülmecektir.
- 3.3.8. Ambalajlama ve etiketleme ile ilgili diğer 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 Güv.K.K.lığı Mal Alımları Denetim, Muayene ve Kabul İşlemleri Yönergesi esaslarına göre yapılacaktır.
- 4.2. Tipi, ambalajı, ambalaj ağırlığı, son tüketim tarihi veya tavsiye edilen tüketim tarihi, parti veya seri numarası aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan konserve, bir parti sayılacaktır.



4.3. Numune alma işlemi (gerçek dolum miktarları ve gerçek dolum miktarlarının ortalaması muayenesi hariç), Haziran 2007 tarihli TS 2664'e göre yapılacaktır.

4.4. Gerçek dolum miktarları muayenesi için numune alma işlemi, parti büyüklüğüne göre Yönetmelikle tahribatsız muayene için belirlenen esaslara göre yapılacaktır.

4.5. Gerçek dolum miktarlarının ortalaması muayenesi için numune alma işlemi, parti büyüklüğüne göre Yönetmelikle tahribatsız muayene için belirlenen esaslara göre yapılacaktır.

5. DENETİM VE MUAYENE

5.1. Genel Hususlar

5.1.1. Denetim ve muayeneler, yürürlükte olan Güv.K.K.lığı Mal Alımları Denetim, Muayene ve Kabul İşlemleri Yönergesi esaslarına göre yapılacaktır.

5.1.2. Muayene esnasında gerekli her türlü alet, araç, gereç, ortam, test ve ölçme cihazı/aleti, sarf malzemeleri, doküman, yardımcı personel ve muayene masrafları (KKTC laboratuvarlarında yapılamayan analiz ve test masrafları dahil olmak üzere) yüklenici tarafından karşılanacaktır.

5.1.3. 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.

5.1.4. Muayene esnasında dizayn ve imalat hataları sebebiyle meydana gelebilecek kaza ve hasarlardan yüklenici sorumlu olacaktır.

5.2. Denetim ve Muayene Metotları

5.2.1. Fiziksel Muayene

5.2.1.1. Duyusal Muayene: Gözle ve elle incelenerek, koklanarak ve tadılarak yapılacaktır.

5.2.1.2. Bamyaların Boylarının Tespiti: Haziran 2007 tarihli TS 1467'de "Bamyaların boyu" başlığı altındaki metoda göre yapılacaktır.

5.2.1.3. Müsaade Edilen Boydan Daha Uzun Olan Bamyaların Toplam Kütlesinin, Süzme Kütlesindeki Bamyaların Toplam Kütlesine Oranı Tayini: Haziran 2007 tarihli TS 1467'de "Bamyaların boyu" başlığı altındaki metoda göre yapılacaktır.

5.2.1.4. Süzme Kütlesinin Net Kütleye Oranı Tayini: Nisan 2019 tarihli TS 1467/T3'e göre yapılacaktır.

5.2.1.5. Bamyadan Alınmamış Olabilecek Baş Kısımlarının Toplam Kütlesinin Süzme Kütlesine Oranı Tayini: Haziran 2007 tarihli TS 1467'de "Alınmamış baş kısmının toplam kütlesinin süzme kütlesine oranı" başlığı altındaki metoda göre yapılacaktır.

5.2.1.6. Süzme Kütlesinde Domates Oranı Tayini: Nisan 2019 tarihli TS 1467/T3'e göre yapılacaktır.

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

5.2.1.8. Ambalaj Muayenesi: Gözle ve elle incelenerek ve ayrıca etiketlerin etiketleme ve işaretleme ile ilgili özellikleri içerip içermedikleri kontrol edilerek yapılacaktır.

5.2.1.8.1. Gerçek Dolum Miktarlarının Tayini: Yönetmelik'te "Hazır Ambalajlı Mamullerin Gerçek Dolum Miktarlarının Kontrolü" başlığı altında belirtilen esaslar dahilinde tahribatsız muayene metoduna göre yapılacaktır (Tayinde gerekli olan "ambalaj darası", en fazla 20 (yirmi) adet olmak üzere duyusal muayenede açılan hazır ambalajların daralarının ortalaması alınarak hesaplanacaktır).

5.2.1.8.2. Gerçek Dolum Miktarlarının Ortalaması Tayini: Yönetmelik'te "Bir parti oluşturan her bir hazır ambalajlı mamullerin ortalama gerçek dolum miktarlarının kontrolü" başlığı altında belirtilen



