



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK SAĞLIK HASTANELERİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK SAĞLIK HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**GENEL İLKELER**

1. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlarda T.C Tarım ve Orman Bakanlığı 5996 sayılı gıda kanunu hükümleri geçerlidir.
2. Teslim yerleri S.B.Ü. Van Eğitim ve Araştırma Hastanesi, Muradiye Devlet Hastanesi ve Erciş Şehit Rıdvan Çevik Devlet Hastanesi Gıda ve Mutfak depolarıdır.
3. Nakliye ve taşıma ilgili firmalara aittir.
4. Gıda maddeleri ambalaj üzerinde yazılı net ağırlık üzerinden, turşu, konserve, salamura vb. sular içeren tüm gıda maddeleri süzme(susuz) ağırlık üzerinden alınacaktır.
5. TSE veya ISO belgeli olması istenen bütün ürünlerin ambalajı üzerinde ürünün TSE veya ISO belgeli olduğu belirtilmelidir. Ambalaj üzerinde belirtilmeyen ürünler kabul edilmeyecektir.
6. Firma ilk ürün tesliminde ürünlerin markasını belirtmek zorunda olup Komisyon tarafından aksi belirtilmedikçe ürün markasını değiştirmeyecektir.
7. Kurumumuza teslim edilecek ürünler üretim ile son tüketim tarihi arasındaki miadının en fazla üçte birlik kısmını tamamlamış olacaktır. Olgunlaşmış peynir ve mevzuat gereği bekleme zorunluluğu olan ürünler için bu maddede belirtilen kural geçerli değildir.
8. UHT süt, yoğurt, salça, turşu, peynir, konserve gibi muayene esnasında tamamının açılarak kontrolü mümkün olmayan gıda maddelerinden 6 ay içerisinde bozulan, son tüketim tarihi dolmadan bozulan veya bozuk olduğu sonradan fark edilenler firma tarafından değiştirilmek zorundadır.
9. Taze ürünler içerisinde yer alan dana eti, tavuk etleri, süt, yoğurt, salça, peynir, konserve ve komisyonumuzca ilgili firmaya belirtilen ürünler getirildiğinde son tüketim tarihine 72 saat kalmış ise kurumumuza kabul edilmeyecektir.
10. Gıda maddelerinde her parti için gerektiğinde hastane idaresi tarafından müteahhit firmadan muayene ve deney raporu istenebilir. Deney raporları Tarım ve Orman Bakanlığı gıda kontrol laboratuvarlarından alınmalıdır. Firma hastane idaresi tarafından istenen bakteriyolojik, mikrobiyolojik ve kimyasal tahlilleri yaptırmak zorunda olup ücreti firma tarafından karşılanacaktır.
11. TSE belgeli olması gereken ürünlerin ambalajı üzerinde firmanın değil, ürünün TSE belgeli olduğu belirtilmelidir ve TSE amblemi bulunmalıdır.

*(Handwritten signatures and stamps)*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK SAĞLIK HASTANELERİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK SAĞLIK HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

12. Muayene komisyonunca beğenilmeyen ürünler kabul edilmeyecektir.
13. Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır. Yüklenici ihale sözleşme tarihi bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.
14. Tüm gıda maddeleri alanında 1. Sınıf veya 1. Kalite olmalıdır. Kuru gıda evsafirında 1. Sınıf A boy özelliklerine sahip olanlar veya bu sınıfa girenler kabul edilecektir.
15. Muayene komisyonu her ne sebeple olursa olsun tüm gıda maddelerini değıştirme ve iade etmeye tam yetkilidir. Yüklenici bu şartları yerine getirmek zorundadır.
16. Muayene komisyonunca değıştirilmesi istenen veya iade edilen tüm ürünler yüklenici tarafından herhangi bir gerekçe sorulmadan kurumumuza teslimat süresi içerisinde ulaştırılmak zorundadır.
17. Bu teknik şartnamede yer almayan veya sözü edilmeyen ancak olası bir aksaklık veya eksiklik durumunda muayene komisyonu her alanda tam yetkiye sahiptir.
18. Bu teknik şartnamede yer almayan veya sözü edilmeyen ancak olası bir aksaklık veya eksiklik durumunda Tarım ve Orman Bakanlığının ve Türk Gıda Kodeksinin gıdalarla ilgili tebliğ ve mevzuatları göz önünde bulundurulacaktır.

**EK-1 AYLIK MEYVE- SEBZE ÇİZELGESİ**

KABAK	5.-10. AY	TERE OTU	9 – 6 AY
TAZE BEZELYE	5.-8. AY	KURU SARIMSAK	HER AY
SEMİZOTU	5.-7. AY	SALATALIK	HER AY
DOLMA BİBER	6.-10. AY	KÜLTÜR MANTARI	HER AY
TAZE FASULYE	5.- 10. AY	KAPYA BİBER	8 - 5 AY
TAZE BAKLA	4.-6. AY	TAZE NANE	4 – 10 AY
PATLICAN	5. -11. AY	KAVUN	7 - 10 AY
DOMATES	HER AY	KARPUZ	6 – 10 AY
KURU SOĞAN	HER AY	ÜZÜM BEY/KIR.	8- 11 AY
PATATES	HER AY	VİŞNE	7 -8 AY
TAZE SOĞAN	HER AY	KİRAZ	5.- 7 AY





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNIK KAMU HASTANELEK KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNIK KAMU HASTANELEK KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MARUL	9.- 4. AY	ÇİLEK	5 -6 AY
DEREOTU	4.- 8. AY	KIRMIZI ERİK	5 -10 AY
MAYDANOZ	HER AY	CAN ERİK	5 - 7
PIRASA	10. -3. AY	ŞEFTALİ	7-10
BEYAZ LAHANA	11.-4. AY	TAZE KAYISI	6 -8 AY
ISPAK	11.-4. AY	YEM. PORTAKAL	11 -4
HAVUÇ	9. -4 AY	SIKMALIK PORT.	1 -4
KEREVİZ	11 -3 AY	MANDALİNA	11-3
LİMON	HER AY	ELMA KIRMIZI	10 -5
KARNABAHAAR	10 - 3 AY	ELMA BEYAZ	HER AY
gözBAL KABAĞI	11- 2 AY	ARMUT	8 - 12
KIRMIZILAHANA	10 - 4 AY	AYVA	10 -3
KIRMIZITURP	11 - 3 AY	MUZ	HER AY
SİVRİ BİBER	5 - 10 AY	TAZE İNCİR	8- 10 AY
ÇARLISTON BİBER	5- 10 AY	NEKTARİ	6. -11. AY
KİVİ	9-3 AY	ROKA	9-3 AY
BROKOLİ	9-3 AY		

Üye  
İsa AYTEKİN  
Müdür Yardımcısı

Üye  
Kazım BİLİCİ  
İdari ve Mali İşler Müdürü

Üye  
Veli AKGÜNEŞ  
İdari ve Mali İşler Müdürü

Üye  
İdris DERVİŞOĞLU  
Tıbbi Sekreter

Üye  
Salih ÇİN  
Tıbbi Sekreter

Üye  
Necati MALIK  
Diyetisyen

Başkan

25./08/2021  
Çetin YÜCE  
Destek Hizmetleri Başkan Yardımcısı



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK SAĞLIK HASTANELERİ KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK SAĞLIK HASTANELERİ KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN  
ADI

ÇARLISTON BİBER:

GENEL  
ÖZELLİKLERİ

1. Piyasada satılan malın en iyi cinsi olacaktır.
2. Bütün, sağlam, temiz, taze, iyi gelişmiş, iyi nitelikli, sıkı yapılı, özürsüz, körpe, parlak, sarımtırak yeşil rengini muhafaza etmiş olacaktır.
3. Sap kesilmiş ise sapın boyu 1 cm den kısa olmayacaktır.
4. Çürük, buruşuk, ezik, parçalanmış, vakti geçmiş, don ve dolu zararı, iyileşmemiş yaralar ve güneş yanıkları olmayacaktır.
5. Diğer biberler ile karışmış olmayacak ve acı olmayacaktır.
6. TS 1205 ' e uygun olacaktır.
7. İhale edilen miktarın % 10'luk kısmı kopya biber olarak alınacaktır.
8. Ek-1 aylık meyve-sebze çizelgesinde yer alan kriterler geçerlidir.

*(Handwritten signatures and stamps)*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Van İl Sağlık Müdürlüğü

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Van İl Sağlık Müdürlüğü

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN  
ADI

DOLMA BİBER:

GENEL  
ÖZELLİKLERİ

1. Piyasada satılan iyi cins taze dolmalık biberlerden olacaktır.
2. Taze, körpe olacak, parlaklığını ve yeşilliğini korumuş olacak.
3. Kırışmış, ezik, çürük, kızarmış, delik, gevşemiş, çamurlu ve acı olmayacaktır.
4. Dolmalık biberlerin büyüklükleri birbirine uygun olacaktır.
5. Dolmalık biberlerde acılık olmayacaktır. İnce kabuklu ve etli olacaktır.
6. Etli ve zeytinyağlı cinsi isteğe göre belirlenecektir.
7. Her bir âdeti 55-60 gr. olacaktır. Boyutu 7 cm' den aşağı olamayacaktır.
8. Ek-1 aylık meyve-sebze çizelgesinde yer alan kriterler geçerlidir.

*[Handwritten signature]*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	DOMATES EVSAFI:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Piyasada mevsimine göre satılan olgun, kızarmış domatesten olacaktır.</li><li>2. Ezik, çürük, küflü, çamurlu, ıslatılmış, ekşimiş ve pörsümüş olmayacaktır.</li><li>3. Domateslerin en küçüğü 75 gr. dan aşağı olmayacaktır.</li><li>4. Mevsim icabı tamamen kızarıp olgunlaşmamış domates miktarı % 2' ye kadar aynen alınır.</li><li>5. Nakliyeden dolayı oluşan patlak ve ezikler (çürük, küflü, bozuk olmamak şartıyla) % 3' e kadar aynen alınır.</li><li>6. Domatesler temiz, sağlam kasalar içinde 2 veya 3 sıralı dizili şekilde getirilecektir.</li><li>7. Devamlı alınır(12 ay ).</li></ol>

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEK NİT KAMU HASTANELERİ KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEK NİT KAMU HASTANELERİ KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	SALATALIK EVSAFI:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>Salatalıklar taze ve körpe olacaktır.</li><li>Tohuma kaçmış, sararmış, buruşmuş, gevşek, çamurlu, topraklı, çürük ve ezik, acı olmayacaktır.</li><li>Boyu 20 cm' den, çapı 4 cm' den aşağı olacaktır.</li><li>Devamlı alınır (12 ay ).</li><li>TS 1253 'e uygun olmalıdır.</li></ol>



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNE KADIN HASTANESİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNE KADIN HASTANESİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	PATLICAN EVSAFI:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<p>1- Piyasada satılan iyi cins kemer patlıcandan olacaktır. Taze körpe ve tabii rengini almış olacak, mor olmayacaktır. Yemeğin cinsine göre bostan patlıcanlarından alınabilir.</p> <p>2- Çürük, ezik, pörsük, kartlaşmış, (yani çekirdekleri beyazlığını ve yumuşaklığını kaybetmiş, çekirdeklerinin rengi kararmış ve setleşmiş ) kırağı çalmış, ham acı, gün vurmuş, sararmış olmayacaktır. Patlıcanlar orta büyüklükte olacak, yeşil ve mor patlıcanlar alınmayacaktır.</p> <p>3- Patlıcanın iki tanesinin ağırlığı 150 gr dan aşağı olmayacaktır. Karnıyarık ve imambayıldı gibi yemeklerde karnıyarıklık patlıcan kabul edilecektir ve bir tanesinin ağırlığı 150 gramdan fazla olabilir.</p> <p>4- Ek-1 aylık meyve-sebze çizelgesinde yer alan kriterler geçerlidir.</p>

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİRNEK SAĞLIK HASTANESİ KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİRNEK SAĞLIK HASTANESİ KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	KABAK EVSAFI:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<p>1-Piyasada satılan iyi cins taze ve körpe sakız kabaklardan olacaktır.</p> <p>2-Çürük, buruşmuş, sararmış, pörsümüş, tohuma kaçmış, çekirdekleri, büyümüş ezik, bozuk çamurlu olmayacaktır.</p> <p>3-Dolmalık kabaklar, dolmalık niteliğinde olacaktır. Dolmalık kabakların boyları 16cm den kısa 30 cm den uzun olmamalıdır. Çapları 5 cm altında olmamalıdır. TS 1898 'e uygun olup ekstra sınıftan olacaktır.</p> <p>4-Ek-1 aylık meyve-sebze çizelgesinde yer alan kriterler geçerlidir.</p>

*(Handwritten signatures and stamps)*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİRNE NARİ HASTANESİ KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİRNE NARİ HASTANESİ KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	KURU SOĞAN EVSAFI:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<p>1- Son sene ürünü piyasanın iyi cins soğanlarından olacaktır.</p> <p>2- Ezik, çürük, kesik, bozuk, yumuşamış, pörsük, donmuş, çamurlu, topraklı olmayacaktır.</p> <p>3- Soğanlar sapsız olacaktır.</p> <p>4- a- Mart ve Nisan aylarında %3 kadar aynen b- Yılın diğer aylarında içleri boşalmamış olmak üzere filizlenmiş veya filizi kırılmış soğan miktarı %2 yi geçmeyecektir.</p> <p>5- İyi nitelikleri olan soğanlardan olacaktır. Numunenin gramaj analizinde soğanlardan en küçüğü 75 gr dan az olmamak üzere alınır.</p> <p>6- Soğan yıl boyunca her ay alınır.</p> <p>7-İthal soğan olmayacaktır TS 796 ya uygun soğanlardan olacaktır.</p>

*(Handwritten signatures and initials)*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK SAĞLIK HASTALIKLARI KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK SAĞLIK HASTALIKLARI KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN  
ADI

PATATES EVSAFI:

GENEL  
ÖZELLİKLERİ

- 1- Son sene ürünü ve piyasanın en iyi cins patateslerinden olacaktır.
- 2- Ezik, çürük, haşere yenikli, kesik, buruşmuş, donmuş, çamurlu, topraklı, ıslak, filizlenmiş, hastalıklı veya filizi çıkmış ve kırılmış olmayacaktır TS 122 ye uygun olacaktır.
- 3- Çapa yaralı patatesler %2 yi geçmeyecek, en ufak ağırlık 120 gram olacaktır.
- 4- Kusurlular hariç normal ve iyi nitelikli patatesler olacaktır.
- 5- Her mevsim alınır.

Handwritten signatures and stamps in blue ink.



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİNİYE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİNİYE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	PIRASA EVSAFI:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<p>1- Piyasada satılan iyi cins taze ve olgunlaşmış olacaktır.</p> <p>2- Çamurlu, pörsümüş, cılız, çürümüş, kartlaşmış, donmuş, don çalığı, sararmış, ezilmiş, ıslatılmış olmayacaktır.</p> <p>3- Pırasaların beyaz kısımları takip eden yeşil yapraklı kısımların boyu 15 cm den uzun olmayacaktır. 15 cm den fazlası, yüklenici tarafından kesilerek teslim edilecektir. Pırasanın saçakları kök kısmı kesilmiş olacaktır.</p> <p>4- Pırasalar demet halinde teslim edilir.</p> <p>5- Ek-1 aylık meyve-sebze çizelgesinde yer alan kriterler geçerlidir.</p>

*(Handwritten signatures and stamps)*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. KAMU HASTANELERİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. KAMU HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**MALZEMENİN  
ADI**

**KARNABAHAR EVSAFI:**

**GENEL  
ÖZELLİKLERİ**

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins karnabaharlardan olacaktır.
2. Beyaz, hafif sarımtırak renkte, top halinde ve çiçekleri sağlam sıkı ve esmerleşmemiş olacaktır.
3. Karnabaharların sapları çiçek kısmından dışa doğru üstünde gelen üçüncü yaprak dibinden itibaren tamamen kesilmiş olacaktır.
4. Rengi hafifçe koyulaşmış, kartlaşmış, cılız, çiçeği az, yeşil yaprağı ve kök kısmı çok karnabahar kabul edilmez.
5. Tamamen dağılmış, donmuş, çürümüş, fena kokulu, topraklı, çamurlu, pörsük, bayat, ezik, vs. iyi vasıfta bulunmayan karnabaharlar alınmayacaktır.
6. Hemen hepsi iyi olan karnabaharlar arasında tesadüf edilebilecek çiçeği kısmen dökülmüş ve dağılmış kısmı, göbek kısmının 1/3 kısmını aşmamak ve bozuk olmamak şartıyla % 5 (yüzde beş)' e kadar kabul edilir.

*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	HAVUÇ EVSAFI:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Piyasada satılan iyi cins ve taze havuçlardan olacaktır.</li><li>2. Ezik, çürük, donmuş, pörsümüş, parçalanmış, kurtlu, kurt yenikli, kararmış, buruşmuş, kartlaşmış, bayat, ıslak, çamurlu ve topraklı olmayacaktır.</li><li>3. Yenmeyecek sap kök ve yapraklardan tamamen ayrılmış olacaktır.</li><li>4. Kırık havuçlar %3'e kadar alınır.</li><li>5. Havuçların boyları 25-30cm, çapı 3cm, ağırlığı 200gr dan düşük olmayacaktır.</li><li>6. TS 1193 e uygun ekstra sınıf olacaktır.</li><li>7. NOT: kızartmalık havuçlar istendiğinde kalın havuçların alınmasına özen gösterilecektir.</li><li>8. Ek-1 aylık meyve-sebze çizelgesinde yer alan kriterler geçerlidir.</li></ol>

*[Handwritten signatures and stamps]*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNIKE KAMU HASTANELERİ KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNIKE KAMU HASTANELERİ KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	LİMON:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Piyasada mevsimine göre satılan malın en iyisi, sulu yatak limonlarından olacaktır.</li><li>2. 200-250 lik ambalajlı sandıklarda olacak, yeşil, ezik, çürük, kurumuş, suyu çekilmiş, donmuş, don çalığı, çok yumuşak, küflenmiş, doğal özelliklerini kaybetmiş kalın kabuklu olanlar alınmayacaktır.</li><li>3. Limonların en küçüğü 75 gr dan az olmayacaktır.</li><li>4. Sararmış ve zamanında koparılmış olacaktır.</li><li>5. Tabii aromasını korumayan limonlar alınmayacaktır.</li><li>6. Devamlı alınır(12 ay ).</li></ol>

Handwritten signatures and stamps in blue ink.





T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Van İl Sağlık Müdürlüğü

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Van İl Sağlık Müdürlüğü

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	MARUL:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Piyasada bulunan en iyi cins marullarından olacaktır.</li><li>2. Marullar taze ve körpe olacaktır.</li><li>3. Acı, tohuma kaçmış, sararmış, pörsümüş yapraklı, kurt yenikli olmayacaktır.</li><li>4. Kökleri kesilmiş ve göbek kısımları kapalı olacaktır.</li><li>5. Çamursuz ve taze olacaktır. Marullar göbekli olacaktır.</li><li>6. Göbeği açık olanlar %5'e kadar aynen alınacaktır.</li><li>7. Her marulun ağırlığı 500 gr dan aşağı olmayacaktır.</li><li>8. İlk ve son turfanda da 400 gr dan aşağı olmamak şartıyla kabul edilecektir.</li><li>9. Ek-1 aylık meyve-sebze çizelgesinde yer alan kriterler geçerlidir.</li></ol>

Handwritten signatures and stamps in blue ink.



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNIK SAĞLIK BAKANLIĞI KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNIK SAĞLIK BAKANLIĞI KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	MAYDANOZ:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Piyasada satılan en iyi cins maydanoz olacaktır.</li><li>2. Demetler halinde bağlanmış olup demetler arasında yabancı otlar bulunmayacaktır. Sararmış, çamurlu ve topraklı olmayacaktır.</li><li>3. Demetlerin tamamı aynı cins olacaktır.</li><li>4. Maydanozlar deste halinde alınacaktır. Bir destenin ağırlığı 750 gramdan aşağı olmayacaktır. Demetlerdeki maydanozların sapı 10 cm yi geçmeyecek şekilde kesilmiş olacaktır.</li><li>5. Ek-1 aylık meyve-sebze çizelgesinde yer alan kriterler geçerlidir.</li></ol>

Handwritten signatures and stamps in blue ink.



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN  
ADI

KARALÂHANA EVSAFI:

GENEL  
ÖZELLİKLERİ

- 1- Tohuma kaçmış, kurtlanmış, dağılmış yaprak halinde, çamurlu, çürüklü, donmuş, haşere yenikli olmayacaktır.
- 2- Taze göbeğini tam sarmış, lahanalardan olacaktır.
- 3- Her bir lahananın ağırlığı tartıldığında 250 gr dan aşağı olmayacaktır.
- 4- Ek-1 aylık meyve-sebze çizelgesinde yer alan kriterler geçerlidir.

Handwritten signatures and stamps in blue ink.





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNIKE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNIKE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	ROKA:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Dış etkilerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü solmamış,temiz ,sağlam,iyi gelişmiş, yaprakları tam ve çeşidine üzgü renkte olacaktır.</li><li>2. Sararmış, donmuş çamurlu topraklı parazit ve hastalıklarla soğuktan ve fiziksel etkenlerden oluşan zararlar bulunmayacaktır.</li><li>3. 100 gr demetler halinde olacak ve demetler içinde yabancı otlar bulunmayacak demetlerin hepsi aynı cins roka çeşidi içerecektir.</li><li>4. Demetler arası ağırlık farkı 10 gramı geçmeyecektir. Piyasada satılan iyi cins maldan olacaktır.</li><li>5. Üzerinde yabancı madde, tat, koku ve dış ıslaklık bulunmayacaktır.</li></ol>

*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNE KAGI HASTANELERİ KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNE KAGI HASTANELERİ KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN  
ADI

SARIMSAK:

GENEL  
ÖZELLİKLERİ

1. Sarımsak başları iri, dişli, bütün, sıkı sağlam temiz, sapları köküne yakın kesilmiş, don veya güneşten zarar görmemiş olacaktır.
2. Küflenme filizlenme belirtileri, dış nem (ıslaklık) olmayacaktır.
3. Çürümüş veya tüketimi engelleyecek derecede bozulmuş sarımsaklar hiçbir suretle kabul edilmeyecektir.
4. Yabancı tat ve koku ihtiva etmeyecektir.
5. 12 ay (yıl boyunca) alınır.

Handwritten signatures and stamps in blue ink.



T.C. Sağlık Bakanlığı  
YEREL YEREL SAĞLIK BAKANLIĞI KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
YEREL YEREL SAĞLIK BAKANLIĞI KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**MALZEMENİN  
ADI**

**MANTAR (KÜLTÜR MANTARI):**

**GENEL  
ÖZELLİKLERİ**

1. Mantarlarda hastalık ve zararlıların görünür tahribatı bulunmamalı ve dağılmamış olmalıdır.
2. Mantarlar kendine has tat ve kokuda olmalı, ekşime, kokuşma vb. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
3. Mantarlar işleme tabi tutulurken dikkatli olunmalı, taze iyi kalitede, mütecanis beyazlıkta, çeşide bağlı olarak krem veya açık devetüyü renginde olmalıdır. Baş kısmı yuvarlak veya yarım küre şeklinde olmalıdır. Başın alt kısmındaki zar gibi bölmeli lameller talebe göre açık veya kapalı olmalıdır.
4. Gövde tombul ve kök tarafı kesik veya bütün olmalıdır. Baş kısmı elastiki olmalı, anormal yüzey nemi olmamalı, benekli, bozulmamış olmalı ve böcek yenikleri bulunmamalıdır.
5. Mantarların taşınması esnasında vasıtalarda soğutma devamlı olmalı bu maksatla soğutmalı nakil araçları kullanılmalıdır.
6. Ambalajlama: Ambalajlamada en iyi sonuçlar sert kenarlı dayanıklı ambalaj kapların kullanılmasıyla elde edilir. Mantarlar kaplara bastırılmadan sıkıca yerleştirilmelidir. Mantarlar, içi uygun bir ambalaj kâğıdıyla kaplı tahta, karton mukavva veya diğer uygun malzemeden yapılmış delikli kutularda paketlenmesi gibi altına plastik yerleştirilmiş kutularda veya karton tablalarda da ambalajlanabilir. Bu ambalajlar rutubet kaybını önlemek için hava geçiren ince bir jelatin veya genişleyebilen bir plastik kaplanır.
7. Mantarlar 1 kg'lık kapalı ambalajlarda kabul edilecektir.
8. Bu amaçlarla kullanılan ambalaj kapları ve diğer malzemeler temiz ve mantarları hem içten ve hem de dıştan olumsuz olarak etkilenmeyecek materyalden yapılmış olmalıdır. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, TS numarası, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihleri yazılı olacaktır. Ambalajların içinden çıkan ve şartnameye uygun olmayan mantarlar ayrılarak müteahhide iade edilecek yüklenici bunların yerine şartnameye uygun malı derhal vermeye mecbur olacaktır.
9. Bu Şartnamede bulunmayan diğer hususlar için TS 6316 hükümleri geçerli olacaktır.
10. Ek-1 aylık meyve-sebze çizelgesinde yer alan kriterler geçerlidir.





T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı Kurumu

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı Kurumu

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	KAVUN:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Piyasada mevsimine göre satılanın en iyisi olgun, tatlı kavunlardan olacaktır.</li><li>2. Ham, kabak, tatsız, ezik, çürük, kurt yenikli, delik, çatlak, acı, fena kokulu, içi salyalaşmış, kabuk kısmı yumuşamış veya kelek olmayacaktır.</li><li>3. Kavunların üzerleri kirli, çamurlu olmayacaktır.</li><li>4. Kavunların en küçüğü 3 kg'dan aşağı olmayacaktır.</li><li>5. Getirilen ürünün % 5 'ine muayene komisyonu baktıktan sonra uygun bulunursa kabul edilecektir.</li><li>6. Ek-1 aylık meyve-sebze çizelgesinde yer alan kriterler geçerlidir.</li></ol>

*[Handwritten signatures and stamps]*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİRNE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİRNE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**MALZEMENİN  
ADI**

**KARPUZ:**

**GENEL  
ÖZELLİKLERİ**

1. Piyasada satılan olgun iyi ve tatlı karpuzlardan olacaktır.
2. Ham, kabak, ezik, içini yemiş ve yumuşamış, çürük, çatlak, kurtlu, tatsız, zamanı geçmiş, elyafı ipliklenmiş ekşimiş ve kalın kabuklu, fazla çekirdekli olmayan cinsten olacaktır.
3. Üzerleri topraklı kirli, çamurlu olmayacaktır.
4. Karpuzların en küçük olanı 5 kg'dan aşağı olmayacaktır.
5. Kesildiğinde içleri kırmızı renkte olacaktır.
6. Getirilen ürünün % 5 'ine muayene komisyonu baktıktan sonra uygun bulunursa kabul edilecektir.
7. Ek-1 aylık meyve-sebze çizelgesinde yer alan kriterler geçerlidir.

*(Handwritten signatures and stamps)*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. YATIRIM KAMU HİZMETLERİ KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. YATIRIM KAMU HİZMETLERİ KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	MUZ EVSAFI:
	1-Piyasada satılan en iyi cins ithal veya yerli muz olacaktır.
	2-Fazla köklü olmayacaktır.
	3-Yeşil renkli, fazla kahverengi, siyahlaşmış, ezik ve çürük olmayacaktır.
	4-Tanesi 150 gramdan az; 200 gr' dan fazla olmayacaktır.
	5-TSE'nin TS 1802 sayılı maddesine uygun olacaktır.
GENEL ÖZELLİKLERİ	6- Devamlı alınır(12 ay ).

Handwritten signatures and stamps in blue ink.





T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	KİRAZ EVSAFI:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Piyasada satılan en iyi cinsi, olgun taze ve lezzetli napolyon cinsi kirazlardan olacaktır.</li><li>2. Taze ve günlük olacak, olgun sıkı etli olacak; sapları düşmemiş olacak, zamanla durmaktan buruşmuş, siyahlanmış, içi kurtlanmış, ham, kurt yenikli, ezik, bozulmuş, tabii lezzetini kaybetmiş, topraklı, bozuk, kurumuş pislikli taneleri olmayacaktır.</li><li>3. Kirazlar temiz ve 8-10 kg alan kasalar içerisinde getirilecektir.</li><li>4. Ek-1 aylık meyve-sebze çizelgesinde yer alan kriterler geçerlidir.</li></ol>

Handwritten signatures and stamps in blue ink.



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	TAZE KAYISI:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Tatlı ve hafif mayhoş lezzette piyasanın en iyi kayısılarından olacaktır.</li><li>2. Ham, ezik, ekşi, yeşil, çürük, tozlu, topraklı, çok yumuşak, beklemekten ekşimiş, buruşmuş, kurtlu, kurt yenikli olmayacaktır.</li><li>3. Kayısı çekirdeklerinin içi tatlı olacak, kayısılar içinde zerdali olmayacaktır.</li><li>4. Kayısılar orta büyüklükte şekerpare kayısılarından olacaktır.</li><li>5. Hepsi aynı büyüklükte olacaktır.</li><li>6. Küçük ve cılız kayısılar kabul edilmeyecektir.</li><li>7. Kayısılar küçük temiz kasalarda teslim edilecektir.</li><li>8. Ek-1 aylık meyve-sebze çizelgesinde yer alan kriterler geçerlidir.</li></ol>

*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİRNEZ KASAP HASTANESİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİRNEZ KASAP HASTANESİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	TAZE ÜZÜM EVSAFI:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<p>1- Taze üzüm iyi cins, olgunlaşmış taze ve tatlı üzümlerden olacaktır.</p> <p>2- Ezik, ekşi, tabii hali ve rengi değişmiş çürük, küflü, buruşmuş, koruk üzümlerden olmayacaktır.</p> <p>3- Üzümler salkım halinde olacaktır. TS 101'e uygun ekstra sınıftan olacaktır.</p> <p>4- Üzümler tekli kasalar içinde muntazam istiflenmiş olarak teslim edilir.</p> <p>5- Ek-1 aylık meyve-sebze çizelgesinde yer alan kriterler geçerlidir.</p>

*(Handwritten signatures and initials in blue ink)*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİRNE KAMU HASTANELERİ KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİRNE KAMU HASTANELERİ KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	ŞEFTALİ EVSAFI:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Piyasanın en iyi cinsi, tatlı ve kendine has hafif mayhoş lezzetteki yarma şeftalilerden olacaktır.</li><li>2. Ham, ezik, çürük, kurtlu, pörsük, beklemiş, küflü ve kirli olmayacaktır.</li><li>3. Şeftalilerin hepsi aynı boyda olacak, tane ağırlığı 150 ile 200 gr aralığında olacaktır.</li><li>4. Şeftaliler tek sıra halinde dizilmiş, orijinal, temiz ambalajlarında getirilecektir.</li><li>5. Ek-1 aylık meyve-sebze çizelgesinde yer alan kriterler geçerlidir.</li></ol>

*(Handwritten signatures and initials in blue ink)*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	ARMUT EVSAFI:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Piyasada satılan olgunlaşmış en iyi cins ve lezzetteki, olgunlaşmış armutlardan olacaktır.</li><li>2. Armutlar sert, sulu ve tatlı olacaktır.</li><li>3. Buruk lezzette, kokuşmuş ve kuru olmayacaktır.</li><li>4. Çürük, kurtlu, kurt yenikli, ekşi, ezik, çok yumuşak ve çok sert, kirli ve çamurlu olmayacaktır.</li><li>5. Her bir armudun tane ağırlığı 150 ile 200 gr aralığında olacaktır.</li><li>6. Armutlar tek sıra halinde dizilmiş orijinal ambalajlarda teslim edilecektir.</li><li>7. Ek-1 aylık meyve-sebze çizelgesinde yer alan kriterler geçerlidir.</li></ol>

*(Handwritten signatures and initials)*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı Hastaneleri Kurumu

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı Hastaneleri Kurumu

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	PORTAKAL EVSAFI:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<p>1- Piyasada satılan iyi cins, doğal rengini almış, kendisine has tatlılığı, koku ve lezzeti olan Washington veya yafa portakallardan olacaktır.</p> <p>2- Yeşil, ham, ezik, ekşi, çürük, soluk kirli, küflü, pörsük, yumuşamış, suyu çekilmiş, kabuğu kalın ve sertleşmiş olmayacaktır.</p> <p>3- Portakalların ağırlığı 150-200 gr aralığında olacaktır.</p> <p>4- Portakallar sandık içinde teslim edilecektir.</p> <p>5- Ek-1 aylık meyve-sebze çizelgesinde yer alan kriterler geçerlidir.</p>

*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*





TC Sağlık Bakanlığı  
TEKİRNEK NARCI HASTANE EKİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



TC Sağlık Bakanlığı  
TEKİRNEK NARCI HASTANE EKİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	MANDALİNA EVSAFI:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<p>1- Piyasada satılan en iyi cins mandalina olacaktır.</p> <p>2- Ham, ezik, ekşi, içi kurumuş, suyu çekilmiş, çürük, donmuş, kirli ve küflü olmayacaktır.</p> <p>3- Mandalinaların büyüklüğü ortalama 120 gr olacaktır. 100 gramdan daha aşağı mandalinalar kabul edilmeyecektir.</p> <p>4- Mandalinalar iki sıra olarak tahta kasalarda getirilecektir.</p> <p>5- Ek-1 aylık meyve-sebze çizelgesinde yer alan kriterler geçerlidir.</p>

*(Handwritten signatures and initials in blue ink)*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KASIRI HASTANELERİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KASIRI HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	ELMA EVSAFI:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ul style="list-style-type: none"><li>1- İyi cins elmalardan olacaktır.</li><li>2- Elmalar ayrı cinsten olmayıp, aynı kalitede olacaktır.</li><li>3- Elmalar cinsine göre koyu pembe kırmızı ve sarımtırak renkte olacaktır.</li><li>4- Tanelerin ağırlığı 150 – 200 gr aralığında olacaktır.</li><li>5- Olgunlaşmamış yeşil, ekşi, çürük, kurtlu ve kurt yenikli, küflü ve küf kokulu, olmayacaktır.</li><li>6- Üzerleri kirli, tozlu, topraklı, çamurlu olmayacaktır.</li><li>7- Elmalar 2 li, 3 lü kasalar içinde teslim edilecektir. TS 100 e uygun olacaktır.</li><li>8- Ek-1 aylık meyve-sebze çizelgesinde yer alan kriterler geçerlidir.</li></ul>



T.C. Sağlık Bakanlığı  
PÜSKÜNTÜ KAMU HASTANELERİ KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
PÜSKÜNTÜ KAMU HASTANELERİ KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	ÇİLEK EVSAFI:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1- Piyasada satılan iyi cins çileklerden olacaktır.</li><li>2- Çilekler temiz olacak, çöp, yaprak, toz, toprak vs. yabancı maddelerden arı bulunacaktır. Ezilmiş, ekşimiş ve ham, küflenmiş, parçalanmış kurtlu tagayyür etmiş olmayacaktır.</li><li>3- Çilekler temiz sepet veya plastik ambalajlar içinde getirilecektir.</li><li>4- Ek-1 aylık meyve-sebze çizelgesinde yer alan kriterler geçerlidir.</li></ol>

Handwritten signatures and stamps in blue ink.





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEK NİT KAMU HASTANELERİ KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEK NİT KAMU HASTANELERİ KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	KIRMIZI ERİK:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Piyasanın en iyisinden olup, taze ve körpe, haşarat tarafından yenilmemiş, yaralanmamış ve kızarmış taze eriklerden olacaktır.</li><li>2. Ham, çok ekşi, çürük, topraklı, çamurlu, pislikli, küflü, küf kokulu, kurt yenikli, buruşmuş, çatlak olmayacaktır.</li><li>3. Erikler tekli temiz kasalarda gelecektir.</li><li>4. İlgili mevzuata (TS) uygun olacaktır.</li><li>5. 4 âdeti 140-200 gram olacaktır.</li><li>6. Ek-1 aylık meyve-sebze çizelgesinde yer alan kriterler geçerlidir.</li></ol>

Handwritten signatures and stamps in blue ink.



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİNİZ KAMU HASTANILAR KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİNİZ KAMU HASTANILAR KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**MALZEME  
NİN  
ADI**

**SALÇALIK KAPYA BİBER**

**GENEL  
ÖZELLİKLERİ**

1. Piyasa da satılan iyi cins biberlerden olacaktır.
2. Kurtlu, ezik, çürük ve çamurlu olmayacaktır.
3. Biberler taze ve tam kızarmış olacaktır.
4. Biberlerin boyu aynı boy olacaktır.
5. Ek-1 aylık sebze meyve çizelgesinde yer alan kriterler geçerlidir.

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KASIR HASTANELERİ KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KASIR HASTANELERİ KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	DERE OTU:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Piyasadaki en iyi cins dereotundan olacak ve demetler halinde bağlanmış olacaktır.</li><li>2. İçinde yabancı otlar bulunmayacaktır.</li><li>3. Sararmış, donmuş, topraklı olmayacaktır.</li><li>4. Dış etkenlerden zarar görmemiş olmalıdır. Islak olmamalıdır.</li><li>5. Üzerinde kimyasal gübre ve ilaç kalıntıları olmamalıdır. Aşırı nem içermeyecektir.</li><li>6. Demetlerin tamamı aynı cins olacaktır.</li><li>7. Demetlerin deste kalınlığı normal olacak, bir deste ağırlığı en az 750 gr ağırlığında, bir adet ağırlığı ortalama 75 gr ağırlığında olacaktır.</li><li>8. Ek-1 aylık sebze meyve çizelgesinde yer alan kriterler geçerlidir</li></ol>

Handwritten signatures and stamps in blue ink.





TC Sağlık Bakanlığı  
T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



TC Sağlık Bakanlığı  
T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN  
ADI

**BROKOLİ:**

GENEL  
ÖZELLİKLERİ

1. Piyasada satılan iyi cins brokolilerden olacaktır.
2. Şekilleri düzgün, yapısı sıkı dolgulu, yeşil renkte, çiçekler arasında yaprak sürmüş, böcek yeniği veya hastalıkların meydana getirdiği zararlar, donuk ve bereler olmayacaktır.
3. Çürük, fena kokulu, bayat, rengi değişmiş, ıslak, çamurlu, topraklı ve kirli olmayacaktır.
4. Ek-1 aylık sebze meyve çizelgesinde yer alan kriterler geçerlidir.

Handwritten signatures and initials in blue ink.



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Van İl Sağlık Müdürlüğü

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Van İl Sağlık Müdürlüğü

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	BAL KABAĞI:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Piyasada mevsimine göre satılanın en iyisi olgun, tatlı bal kabaklarından olacaktır.</li><li>2. Ham, tatsız, ezik, çürük, kurt yenikli, delik, çatlak, acı, fena kokulu, içi salyalaşmış, kabuk kısmı yumuşamış veya lekeli olmayacaktır.</li><li>3. Bal kabakları üzerleri kirli, çamurlu olmayacaktır.</li><li>4. Yeni yıl ürünü doğal lezzette, iyi cinsten olacaktır.</li><li>5. Kabakların en küçüğü 3 kilodan az olmayacaktır.</li><li>6. Ek-1 aylık meyve-sebze çizelgesinde yer alan kriterler geçerlidir.</li></ol>

*(Handwritten signatures and initials)*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİNİF KAMU HASTANELERİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİNİF KAMU HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	KİVİ EVSAFI:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Piyasada satılan olgunlaşmış, iyi cins ve lezzetli kivilerden olacaktır.</li><li>2. Kivilerin ağırlığı 75-85 gr arası olacaktır.</li><li>3. Kiviler kesildiğinde içi kendine has renkte, sert ve sulu olmalıdır.</li><li>4. Çürük, kurtlu, kurt yenikli, ekşi, ezik ve çamurlu olmayacaktır.</li><li>5. Birbiri ile uygun ve yakın gramajdaki kiviler teslim alınacaktır.</li><li>6. Teslimat orijinal ambalajında tek sıralı kasalarla olacaktır.</li><li>7. Ek-1 aylık sebze meyve çizelgesinde yer alan kriterler geçerlidir.</li></ol>

*(Handwritten signatures and initials in blue ink)*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN  
ADI

TAZE FASÜLYE EVSAFI:

GENEL  
ÖZELLİKLERİ

1. Kabuğu bütün, sağlam , temiz ve çeşide özgü renkte, ele kolayca kırılacak durumda taze, düzgün şekilli, gevrek, kılçıksız (ipliksiz) tohumları küçük ve seyrek olacaktır.
- 2.Böcek ve hastalık zararları, karaleke yanığı hastalığının izleri, dolu yarası ve çürüklük izleri dahil hiçbir leke bulunmayacaktır.
3. Piyasadaki iyi cins maldan (1.sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacak.

*[Handwritten signatures and marks]*

*[Handwritten signature]*



T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	PİRİNÇ(PİLAVLIK) EVSAFI:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<p>1-Pirinç çeltiğın usulüne uygun olarak kavuzları soyulup sonra çeşitli parlatma işlemleri uygulanarak embriyo ve kabuğun birazda aloren tabakasının alınması ile elde edilen üründür.</p> <p>2-Pirinçlerde rutubet oranı %15'i geçmemelidir. Pirinçler kirlenmiş, acımış olmamalı, böcek ve haşere kalıntılı, küflü madde kalıntısı, toprak ve taş bulunmamalıdır.</p> <p>3-Pirinçler kendine özgü renk, koku ve tatta olmalı, yabancı koku ve tat içermemelidir. Yeni sene ürünü olmalıdır ve pirinçler kırık olmamalıdır. İri taneli (tane uzunluğu en az 7,5 mm ) olmalıdır.</p> <p>4-Pirinç kalitesini bozan pirinçleri (ham, lekeli, tebeşirleşmiş, kırık, kırmızıçizgili, çiçekli veya sarı pirinçler) içermemelidir. Hacminin iki katı (%200) su çekebilmelidir.</p> <p>5-Baldo cinsi iri pirinçlerden olmalıdır. Pirinç bin tane ağırlığı 30±1 gram olmalıdır. Taşıma ve saklama süresinde pirinçlerin iyi kurummasını sağlayacak nitelikte malzemeden yapılmış 25 kg'lık torbalarda teslim edilmelidir.</p> <p>6-Getirilen pirinçlerden 5 kg'lık kısmı pişirildikten sonra muayene komisyonunca tat görünüm vb özelliklerine bakıldıktan ve uygun olduğu saptandıktan sonra alınacaktır. Pirinçler karışık olmamalı, tek tip olmalıdır.</p> <p>7-Pirinç ambalajları üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır. Sonradan yapıştırma etiketler kabul edilmeyecektir.</p> <p>-Firmanın kısa adı veya tescilli markası veya adresi veya işletme kayıt numarası</p> <p>-Malın adı(pirinç), çeşidi, grubu, sınıfı</p> <p>-Parti numarası</p> <p>-Net ağırlığı(kg olarak), imal ve son kullanma tarihi</p> <p>-TSE belgeli ürünlerden olmalıdır.</p> <p>8- Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</p> <p><b>Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünün kurumumuza getirmek zorundadır.</b></p>

*(Handwritten signatures and stamps)*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KURU HASTANALARI KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KURU HASTANALARI KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN  
ADI

**BULGUR(PİLAVLIK, KÖFTELİK VE KISIRLIK) EVSAFI:**

1. Sert buğdaylardan (triticum durum) buğdayının tekniğine uygun olarak işlenmesinden elde edilen ürün olmalıdır.
2. -Tip (Pilavlık için): 1.çeşit sade pilavlık bulgur olmalıdır.  
-Tip (Köftelik için): Köftelik bulgur olmalıdır.  
-Tip (kısırlık ince bulgur): kısırlık ince bulgurdan olmalıdır.

Gramaj: 25/50kg

**FİZİKSEL ÖZELLİKLER**

3. Kendine has renk, tat ve kokuda olmalıdır.
4. Kimyasal madde artıkları, canlı ya da ölü böcek, iç böcek, anormal dış nem (ıslaklık), yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. Böcek ve hayvansal kalıntı içermemelidir.
5. Üründe rutubet en fazla % 14 olmalıdır.
6. Ürün parlak rengini yitirmemiş doğal renginde olacak mat olmayacaktır.
7. Üründe eski ürün kokusu Ya da depo kokusu, rutubet kokusu bulunmamalıdır.
8. Üründe cılız tane bulunmamalıdır. (Cılız tanede TSE'de belirtilen normlar dikkate alınacaktır.)
9. Ürün içinde cam ve metal parçaları hiç bulunmamalıdır.
10. Bulgurda kızıymış, çürümüş, olgunlaşmamış, lekelenmiş, taneler olmamalıdır.
11. Bulgurun üzerindeki kabuk kısımları hiç kalmayacak şekilde işlenmelidir.
12. Bulgurda kabuğu soyulmamış tane olmamalıdır.
13. Bulgurda böcek ya da diğer zararlılar tarafından yenmiş veya diğer bakliyat taneleri bulunmamalıdır.

GENEL  
ÖZELLİKLERİ

**ÜRÜN ÖZELLİKLERİ**

14. Pilavlık bulgur için göz açıklığı 3,55mm olan eleğin üstünde kalan bulgur olmamalıdır. Köftelik bulgur için ise göz açıklığı 0,5 mm lan eleğin üstünde kalan bulgur olmamalıdır. (Köftelik bulgur için, göz açıklığı 2,00mm olan elekten geçen en az %90 olmalıdır.) kısırlık buldurlar ince taneli olmalıdır topatklanma ve bu benzer ürünler içermemelidir.
15. Bir önceki yılın ürünüyle karışık olmamalıdır. İçinde bulunan yıl ürününün hasat yılı olmalıdır.
16. Birinci derece ürün olmalıdır
17. Tek tip ürün olmalı diğer çeşitlerden tane oranı TSE de belirtilen değerleri geçmemelidir.

**TAŞIMA VE DEPOLAMA ŞARTLARI**

18. Ürün hava sirkülasyonunun rahat olabileceği çuval ya da bez ambalajda olmalıdır.
19. İhale süresince hangi bulgur tipi siparişte yer alıyorsa o bulgur tipi getirilecektir.
20. Ürünün kurum deposuna istiflenmesi işlemi firmaya ait olacaktır.





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE NARİT BASTANLIMI KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE NARİT BASTANLIMI KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

**KATKI MADDELERİ**

19. Üründe kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk gıda yönetmeliğinin katkı maddeleri bölümüne uygun olacaktır.
20. Üründe bulaşanların miktarı Türk gıda kodeksi yönetmeliğinin bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır.
21. Üründe bulunabilecek pestisit kalıntı limitleri Türk gıda kodeksi yönetmeliğinin pestisit kalıntı limitleri bölümüne uygun olacaktır.

**AMBALAJ VE ETİKETLEME**

22. Bulgur ambalajının ürün içinde havayı sirküle edebilecek yapıda olması gerekmektedir.
23. Ürün teslim sırasında tartılıp ürün açılarak muayene edildikten sonra uygun bulunursa kabul edilecektir.
24. Ürün kuruma istenilen zamanda ve istenilen miktarda getirilecektir.
25. Ürünün kurum deposuna istiflenmesi işlemi firmaya ait olacaktır.
26. Ürünün kuruma getirildiği tarihte maksimum üçte birlik raf ömrünü tamamlamış olacaktır.
27. Aşağıda belirtilmiş olan ifadeler ürün ambalajında tanımlanmış olacaktır.
- Ticari firmanın adı ve adresi
- Tescilli markası
- Üretim yerinin açık adresi
- Üretim izni sicil izni numarası, işletme kayıt numarası
- Üretim tarih ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.
- Ürün çasıtı/tipi/net ağırlık
- Parti no seri no bulunmalıdır.
- Türk gıda kodeksi yönetmeliğine uygundur ifadesi, TSE onayı bulunmalıdır.
28. **Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.**
- Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Gıda ve Tarım Bakanlığı

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Gıda ve Tarım Bakanlığı

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	İRMİK EVSAFI:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sert buğdaydan usulüne göre elde edilmiş un ve kepeğinden ayrılmış arzuya göre kalın veya ince irmikten olacaktır. Yapılacak yemeğe göre irmik numarası muayene komisyonunun isteği doğrultusunda belirlenecektir.</li><li>2. İrmikte rutubet miktarı %14'ten fazla, un halinde elendikten sonra kuru glüten miktarı % 10'dan az olmayacaktır. Kül oranı %1'i geçmeyecektir.</li><li>3. Taze, elastikiyeti normal olacaktır. Rengi hafif sarı veya sarımtırak olacaktır. Boyanmış, sağlığa zararsızda olsa kimyasal maddelerle muamele edilmiş olmayacaktır. Normalden fazla rutubet ile küf, fena kokudan, cansız böcek, kurt ve bulgur tohumlarından arı olacaktır. İçinde çöp, saman, yaprak, fare pisliği, ip parçaları gibi yabancı maddeler bulunmayacaktır.</li><li>4. Standart temiz 25 kg lık insan sağlığına zarar vermeyecek bez veya polipropilen elyafli torbalar veya çuvallarda teslim edilecektir. Çuvalların üzerinde ürünün adı, TS numarası, imal, son kullanma tarihleri, firma ismi, adresi, cinsi ve net ağırlığı yazılı olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkanlar müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.</li><li>5. Burada bahsedilmeyen diğer hususlar GMT' deki şartlara uygun olacaktır.</li><li>6. Ürüne ait GTHB İZNİ, üretici firmanın ISO belgelerine sahip olması gerekmektedir.</li><li>7. Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</li><li>8. Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</li></ol>

*(Handwritten signatures and initials)*





TC Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KURU HASTANELER KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



TC Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KURU HASTANELER KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

<b>MALZEMENİN ADI</b>	<b>KURU FASULYE EVSAFI:</b>
<b>GENEL ÖZELLİKLERİ</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1- Kuru fasulyeler iyi evsafıta yeni sene ürünü olacaktır.</li><li>2- Kuru fasulyeler 1. Sınıf, A(büyük) boy olmalıdır. Muayene komisyonunun gerek gördüğü yemeklerde B(orta) boy isteyebilir.</li><li>3- Fasulyeler yeter derecede kurumuş ve taneleri normal büyüklükte olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. Zararsızda olsa yabancı taneler miktarı %1 den, rutubeti %14 den fazla olmayacaktır.</li><li>4- Yabancı ve ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, kimyasal maddelerle işlem görmüş olmayacaktır.</li><li>5- Getirilen üründen 5 kg'lık kısmı pişirildikten sonra muayene komisyonunca tat görünüm vb özelliklerine bakıldıktan sonra uygun görülürse alınacaktır.</li><li>6- Gelişigüzel alınacak 100 adet fasulyenin ağırlığı 60 gramdan aşağı olmayacaktır. Çuvallar üzerinde veya içine konulan etikette, imal tarihi, firma ismi, adresi,işletme kayıt numarası, cinsi ve net ağırlığı olmalıdır. Muayene komisyonunun gerek gördüğü yemeklerde B(orta) boy isteyebilir.</li><li>7- Teslim şekli: bir kg lık naylon veya 25-50 kg lık bez torbalarda teslim edilmelidir.</li><li>8- Teslimat ihtiyaca bağlı olarak yapılacaktır.</li><li>9- Taş, toprak vb yabancı madde içermeyecektir.</li><li>10- TSE belgeli ürünlerden olmalıdır.</li><li>11- Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</li><li>12- Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</li></ol>





T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. YATIRIM, İÇİŞİLERİ VE TURİZM BAKANLIĞI

**T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. YATIRIM, İÇİŞİLERİ VE TURİZM BAKANLIĞI

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	NOHUT EVSAFI:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<p>1- Nohutlar iyi kalitede, yeni sene ürünü, yeter derecede kurumuş ve taneleri normal büyüklükte olmalıdır. Her ne sebeple olursa olsun ıslanıp kurutulmuş olmayacaktır. Zararsızda olsa yabancı madde içermeyecektir. Nem miktarı % 14'den fazla olmayacaktır.</p> <p>2- Yabancı ve ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, bozulmuş, suni olarak beyazlatılmış, kükürtlenmiş, boyanmış ve hangi amaçlarla olursa olsun kimyasal maddelerle işlem görmüş olmayacaktır.</p> <p>3- 200 gr nohut tartıldığında 280 adedi geçmeyecektir. Geçtiği takdirde 300 adedi geçmemek şartı ile % 1 fireli olarak alınacaktır. 300 adedi geçtiği takdirde reddedilecektir. Nohutlar en az 9-10 mm elek üstü olmalıdır.</p> <p>4- Getirilen nohutlar 1. Sınıf, A(büyük) boy olmalıdır.</p> <p>5- Standart olarak sağlam ve temiz çuvallar içinde olacaktır. Taş, toprak vb madde içermeyecektir.</p> <p>6- Çuval üzerinde üretici firma ismi, imal tarihi, net ağırlığı yazılı olacaktır.</p> <p>7- Kolay pişen cins ürün olmalıdır.</p> <p>8- İhtiyaca bağlı olarak yapılacaktır.</p> <p>9- TSE belgeli ürünlerden olmalıdır.</p> <p>10- Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</p> <p>11- Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</p>

*(Handwritten signatures and stamps)*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

<b>MALZEMENİN ADI</b>	<b>YEŞİL MERCİMEK EVSAFI:</b>
<b>GENEL ÖZELLİKLERİ</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. kalitede, son sene mahsulü ve yerli üretim olacaktır.</li><li>Yeterince kurumamış, küflü, ıslak, kızışmış küf, fena koku vs. olmayacak.</li><li>Dolgun taneli ve koyu yeşil renkte olacak, bit ve her türlü haşarattan arınmış olacak</li><li>Mercimekler kaynatıldığında yarım saatte tamamen pişmiş olacaktır.</li><li>Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret ve nebati yabancı kısımlar %0,5 (binde beş) gr geçmeyecektir.</li><li>25 veya 50 kg'lık orijinal fabrika ambalajında olmalıdır.</li><li>Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası, işletme kayıt numarası, üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2003/25) uygun olacaktır. Üretici firmanın "T.K.İ.B" nin Gıda Sicil ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.</li></ol> <p><b>Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</b></p> <p><b>Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</b></p>

*(Handwritten signatures and stamps)*





**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**MALZEMENİN  
ADI**

**KIRMIZI MERCİMEK EVSAFI:**

1. Çeşit: 1. sınıf/çeşit kırmızı iç mercimek(cilasız mercimek) olmalıdır
2. Gramaj:25/50kg

**GENEL ÖZELLİK**

3. Ürün sağlam bütün, iyi kurutulmuş olmalıdır.
4. Kimyasal madde artıkları canlı Ya da ölü böcek iç böcek anormal dış nem (ıslaklık ), yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
5. Böcek ve hayvansal kalıntı içermemelidir.
6. Mercimek rengi turuncu kırmızı renkte olmalıdır.
7. Ürün parlak rengini yitirmemiş olmalı ve mat olmamalıdır.
8. Eski ürün kokusu Ya da depo kokusu bulunmamalıdır.
9. Mercimekler tek çeşit ürün olmalı birkaç çeşit ürünün karışımı olmamalıdır.
10. Mercimekte böcek Ya da diğer zararlar böcek tarafından yenmiş veya delinmiş mercimek taneleri bulunmamalıdır. Bir ambalajda böcek Ya da böcek yeniği kısımları tespit edildiği takdirde ürün iade edilecektir.

**ÜRÜN ÖZELLİKLERİ**

11. Bir önceki yılın ürünüyle karışık olmamalıdır. Ürün hasat zamanı geldiği halde bir önceki yılın ürünü olmayacaktır.
12. Birinci derece ürün olmalıdır.
13. Ürün aşağıdaki tabloda belirtilen tolerans değerlerinin üzerine çıkmamalıdır.

**GENEL  
ÖZELLİKLERİ**

Ürün rutubet içeriği	% en çok 10,0
Üründe yabancı madde miktarı	% en çok 0,5
Üründe kalbur altı ürün miktarı	% en çok 1,0
Üründe kırık tane miktarı	% en çok 3,0
Üründe bozuk tane miktarı	% en çok 1,0
Diğer çeşitlerden tane miktarı	% en çok 5,0

14. Kırmızı mercimek artırımı olmalıdır. (pişirildiğinde şişme kabiliyeti)
15. Kırmızı mercimek pişirildiğinde tolerans miktarın üstünde kabuk atmamalıdır.
16. Kırmızı mercimek pişirildiğinde tolerans miktardan fazla ortadan ikiye parçalanma ufalanma olmamalıdır.
17. Ürün hava sirkülasyonunun rahat olabileceği çuval Ya da bez ambalajlarda olmalıdır.
18. Kırmızı mercimekler muayene komisyonunca kontrol edilip, pişirilip uygun özellikleri kontrol edildikten uygun görülürse hastanemize kabul edilecektir.

**TAŞIMA VE DEPOLAMA ŞARTLARI**

19. Ürün hava sirkülasyonunun rahat olabileceği çuval Ya da bez ambalajda olmalıdır.
20. Ürünün kurum deposuna istiflenmesi işlemi firmaya ait olacaktır.





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİRNEK KAMU HASTANE VE KLİNİĞİ

**T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



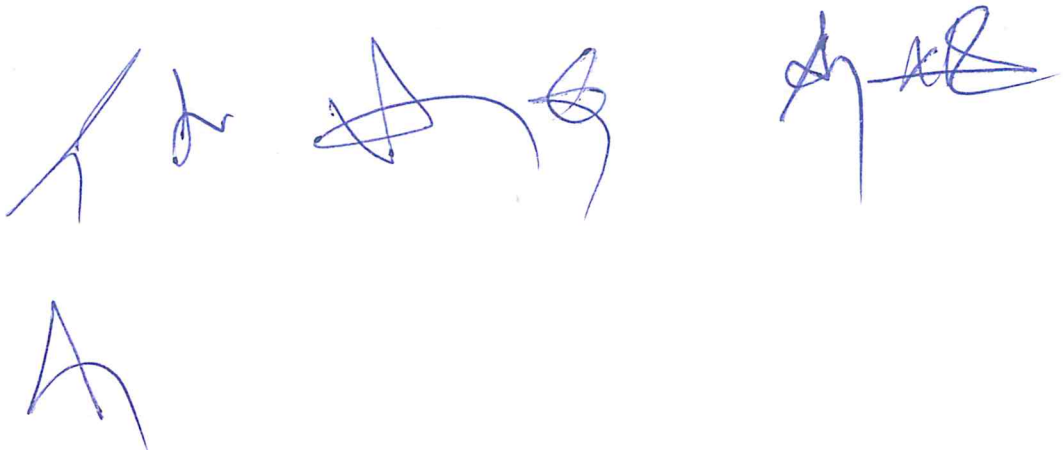
T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİRNEK KAMU HASTANE VE KLİNİĞİ

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**AMBALAJ VE ETİKETLEME**

21. Kırmızı mercimek ambalajının en az bir yüzüne aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak ve silinmeyecek şekilde yazılmalıdır. Kalite kontrol kartı bulunmalıdır.
22. Aşağıda belirtilmiş olan ifadeler ürün ambalajında tanımlanmış olacaktır.  
Ticari firmanın adı ve adresi  
Tescilli markası  
Üretim yerinin açık adresi  
Üretim izni, sicil izni numarası, işletme kayıt numarası  
Üretim tarih ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.  
Ürün çasıtı/tipi/net ağırlık  
Parti no seri no bulunmalıdır.  
Türk gıda kodeksi yönetmeliğine uygundur ifadesi, TSE onayı, TS 143' uygun olacaktır.
23. Ürün kuruma mal kabul aşamasında ambalajı açılarak incelenecek ve ürün denetlenerek olumlu sonuç alınırsa kabul edilecektir.
24. Ürün kuruma istenilen zamanda ve istenilen miktarda getirilecektir.
25. Ürünün kurum deposuna istiflenmesi işlemi firmaya ait olacaktır.
26. Ürünün kuruma getirildiği tarihte maksimum üçte birlik raf ömrünü tamamlamış olacaktır.
27. Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.
28. Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK SAĞLIK HASTANELERİ KURUMU

**T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK SAĞLIK HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	DEN (YARMA BUĞDAY) EVSAFI:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<p>1- Yeni sene mahsulü ve sert buğdaydan yapılmış olmalı, toprak, böcek, böcek atığı, böcek yeniği vb diğer ve yabancı maddelerden arındırılmış olmalıdır. Karışık, küflü, küf kokulu olmayacaktır. Kolay pişen cinsten olacaktır. Kırık olmamalıdır.</p> <p>2- Teslim şekli: Standart temiz 25 kg' lık bez çuvallar içinde olacaktır.</p> <p>3- Torba üzerinde veya içine konan etikette üretici firma adı, işletme kayıt no, net ağırlığı, son kullanma tarihleri yazılı olmalıdır.</p> <p>4- TSE belgeli ürünlerden olmalıdır.</p> <p>5- Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</p> <p>6- Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</p>



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİRNEK KASIRI HASTANESİ KLİNİKLERİ

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİRNEK KASIRI HASTANESİ KLİNİKLERİ

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	ARPA ŞEHİRİYE EVSAFI:(TS-1620)
GENEL ÖZELLİKLERİ	<p>1- Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış şehriyelerden olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış olmayacaktır.</p> <p>2-Şehriyeler %1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldığında hepsi pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır. Rutubet miktarı % 13'ü geçmemelidir.</p> <p>3-Yabancı madde içermeyecektir. Anormal tat, koku ve renk içermeyecektir. Küflenmiş olmayacaktır.</p> <p>4-Teslim şekli: Standart olarak 5 veya 10 kg lık temiz naylon torbalar içinde teslim edilecektir.</p> <p>5-Ambalajlar üzerinde cinsi, irmikten yapıldığı, net ağırlığı, imal tarihi (ay-yıl), yapan firmanın adı, adresi, son kullanma tarihi ve tanıtıcı işaretini gösterir okunaklı yazı olacaktır.</p> <p>6-Protein oranı en az %10,5 olmalıdır.</p> <p>7- TSE belgeli ürünlerden olmalıdır.</p> <p>8- Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</p> <p>9- Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</p>





T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	TEL ŞEHİRİYE EVSAFI:(TS-1620) EVSAFI:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<p>1- Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış şehriyelerden olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış olmayacaktır.</p> <p>2-Şehriyeler %1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldığında hepsi pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır. Rutubet miktarı % 13'ü geçmemelidir.</p> <p>3-Yabancı madde içermeyecektir. Anormal tat, koku ve renk içermeyecektir. Küflenmiş olmayacaktır.</p> <p>4-Teslim şekli: Standart olarak 5 veya 10 kg lık temiz naylon torbalar içinde teslim edilecektir.</p> <p>5-Ambalajlar üzerinde cinsi, irmikten yapıldığı, net ağırlığı, imal tarihi (ay-yıl), yapan firmanın adı, adresi, son kullanma tarihi, işletme kayıt numarası ve tanıtıcı işaretini gösterir okunaklı yazı olacaktır.</p> <p>6-Protein oranı en az %10,5 olmalıdır.</p> <p>7- TSE belgeli ürünlerden olmalıdır.</p> <p>8- Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</p> <p><b>Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</b></p>

*(Handwritten signatures and initials in blue ink)*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı Kurumu

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı Kurumu

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

<b>MALZEMENİN ADI</b>	<b>MAKARNA EVSAFI: 1.1-YÜKSÜK MAKARNA:</b>
<b>GENEL ÖZELLİKLERİ</b>	<p>1-Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış yüksük makarlardan olmalıdır..</p> <p>2-Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak, pişmeden veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena kokulu olmamalıdır.</p> <p>3-Kesme makarnalar kırık, küflenmiş kirlenmiş, kurtlu, böcekli ve diğer parazitleri içermiş, bunlar tarafından yenmiş olmamalıdır. İçinde fare pisliği, hayvan pisliği, çuval döküntüsü, kıl, ip parçası ve benzeri cisimler ihtiva etmemelidir.</p> <p>4-Makarnalar %1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldığında hepsi iyice pişmiş olacak fakat dağılmamalıdır. Makarnaların rutubeti %13ü geçmemelidir.</p> <p>5-Burada bahsedilmeyen diğer hususlarda gıda maddeleri tüzüğündeki yazılı evsafına uygun olmalıdır.</p> <p>6-Teslim şekli: 10 kg'lık standart temiz naylon torbalar içerisinde alınacaktır. Net ağırlık üzerinden alınacaktır.</p> <p>7-Ambalajlar üzerinde markası,işletme kayıt numarası, cinsi, net ağırlığı, son kullanım tarihi, üretici firma adı ve adresi okunaklı olmalıdır.</p> <p>8-Protein oranı en az 10,5 olmalıdır.</p> <p>10- TSE belgeli ürünlerden olmalıdır.</p> <p>11- Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</p> <p>12- Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</p>

*(Handwritten signatures and initials)*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİNİT NAKUL HASTANESİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİNİT NAKUL HASTANESİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**MALZEMENİN  
ADI**

**1.2-KESME MAKARNA :(TS-1620)**

**GENEL  
ÖZELLİKLERİ**

- 1-Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış ince kesme makarnalardan olmalıdır.
  - 2-Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak, pişmeden veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena kokulu olmamalıdır.
  - 3-Kesme makarnalar kırık, küflenmiş kirlenmiş, kurtlu, böcekli ve diğer parazitleri içermiş, bunlar tarafından yenmiş olmamalıdır. İçinde fare pisliği, hayvan pisliği, çuval döküntüsü, kıl, ip parçası ve benzeri cisimler ihtiva etmemelidir.
  - 4-Makarnalar %1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldığında hepsi iyice pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır. Makarnaların rutubeti %13ü geçmemelidir.
  - 5-Burada bahsedilmeyen diğer hususlarda gıda maddeleri tüzüğündeki yazılı evsafına uygun olmalıdır.
  - 6-Teslim şekli: 10 kg'lık standart temiz naylön torbalar içerisinde alınacaktır. Net ağırlık üzerinden alınacaktır.
  - 7-Ambalajlar üzerinde markası, cinsi, işletme kayıt numarası, net ağırlığı, imal tarihi, son kullanım tarihi, üretici firma adı ve adresi okunaklı olmalıdır.
  - 8-Protein oranı en az 10,5 olmalıdır.
  - 9- TSE belgeli ürünlerden olmalıdır.
- Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.**
- Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.**





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

<b>MALZEMENİN ADI</b>	<b>1.3-ÇUBUK MAKARNA:</b>
<b>GENEL ÖZELLİKLERİ</b>	<p>1-Yalnız buğday irmiğinden usulüne göre yoğrularak elde edilen hamurun muayyen şekiller verilip kurutulması ile yapılan yiyecektir.</p> <p>2-Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.%1 tuz ihtiva eden kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldığında hepsi pişmiş olacak fakat dağılmayacaktır. Yeni ürün olmalıdır(Teslim tarihinde en az 12 aylık kullanım süresi olmalıdır) .Kirlenmiş, acımuş, küflü, yabancı madde içeren, yabancı tat ve koku içeren, kırık ürünler reddedilecektir.</p> <p>3-Burada bahsedilmeyen diğer hususlar gıda maddesi tüzüğünde yazılmış evsafıta olmalıdır.</p> <p>4-Teslim şekli:10kg.lık standart sağlam naylon torbalarda 2 numara çubuk makarnalardan olmalıdır.</p> <p>5- Siparişin %10 luk kısmı 1 kg' lık paketler halinde alınabilir.</p> <p>6-Ambalajlar üzerinde markası, cinsi, işletme kayıt numarası, net ağırlığı, imal tarihi, üretici firmanın adı ve adresi, üretim ve son kullanma tarihi okunaklı olarak yazılı olmalıdır.</p> <p>7- TSE belgeli ürünlerden olmalıdır.</p> <p>8- Net ağırlık üzerinden alınacaktır.</p> <p><b>Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</b></p> <p><b>Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</b></p>

*(Handwritten signatures and initials)*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİRNEK SAĞLIK BAKANLIĞI KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİRNEK SAĞLIK BAKANLIĞI KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	ERİŞTE EVSAFI:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sert buğday irmiğinin tekniğine uygun ve su ile yoğrularak elde edilen hamurun sade biçimlendirilip kurutulması sureti ile elde edilen mamullerdir.</li><li>2. Hiçbir katkı maddesi bulunmayacaktır.</li><li>3. Kirlenmiş, küflü, canlı-cansız kurtlu, böcekli, zararlılarca yenik olmayacak, bunlara ait izler görülmeyecektir.</li><li>4. Kaynar suya atılıp kaynatıldığında en çok 20 dakikada pişecektir.</li><li>5. Kırıldığında kesit düz görünüşte ve lekesiz olacaktır.</li><li>6. Ambalajlar üzerinde markası, cinsi, işletme kayıt numarası, net ağırlığı, imal tarihi, üretici firmanın adı ve adresi, üretim ve son kullanma tarihi okunaklı olarak yazılı olmalıdır.</li><li>7. Erişte evsafı içerisinde küflenme ve beklemeye bağlı aroma değişikliği yaşamamış olmalıdır.</li><li>8. Çatlak ve kırık miktarı her ambalajda net miktarı %2'sini geçmeyecektir.</li><li>9. E.coli bulunmayacaktır. Aerobik bakteriler en çok 100.000, maya sayısı en çok 500.000, küf sayısı en çok 500.000 olacaktır.</li><li>10. 5 kg'lık paketlerde alınacaktır.</li><li>11. Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</li><li>12. Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</li></ol>



T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN  
ADI

**BUĞDAY UNU EVSAFI:**

GENEL  
ÖZELLİKLERİ

- 1-Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Acıma, ekşime, kokma, küflenme, bozulma olmamalıdır.
  - 2-Yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. Yabancı madde içermemelidir. Kendine özgü renk ve görünümde olmalıdır. Piyasada satılan baklavalık ve böreklik üstün kalite extra-extra unlardan olmalıdır.
  - 3-Muayeneler ambalaj, duysal ve deneysel olarak 3 şekilde yapılır.  
Ambalaj muayenesinde ambalaja bakılarak ve tartılarak muayene edilir.
  - 4-Duyusal muayenede buğday ununun duysal özellikleri (tat ve koku) renk, görünüş, bakılarak, ellenerek, koklanarak ve tadılarak muayene edilir.
  - 5-Deneysel muayenede de kimyasal özelliklere bakılır.5-10 kg lık ağız kapalı, sağlam kağıt paketlerde teslim edilir. Nem miktarı % 14'ü geçmemelidir.
  - 6-Un ambalajları üzerinde bilgiler okunaklı ve silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya etiket halinde takılır.
  - 7-Basma yoluyla işaretlemede unun boyanmaması gereklidir. Ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır.
    - Firmanın işaret unvanı ve adı, adresi varsa tescilli markası
    - standardın işaret ve numarası(TS-4500), işletme kayıt numarası
    - Malın adı
    - Malın çeşidi(ekmeklik, bisküvilik vs)
    - Yapım tarihi(gün, ay ve yıl olarak)
    - Net un ağırlığı(kg olarak)
    - TSE belgeli ürünlerden olmalıdır.
    - ihale miktarının % 10'unu geçmeyecek miktarda mısır unu alınacaktır. % 2 kadarı ise glütensiz un olarak alınacaktır.
- Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.**
- Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.**

*(Handwritten signatures and stamps)*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Van İl Sağlık Müdürlüğü

**T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Van İl Sağlık Müdürlüğü

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZE MENİN ADI	GALETA UNU EVSAFI:
GENEL ÖZELLİ KLERİ	1. Ürün brüt ağırlığı: 1 ya da 2 kg.'lık paket şeklinde olmalıdır. Galeta unları bayat ekmeklerden veya benzeri mamullerden değil orijinal undan yapılmalıdır. Rengi pişme sonrası altın sarısı olmalı ve rengini kaybetmemelidir. <u>ÜRÜN ÖZELLİKLERİ</u>
	2. Ürün acılaşmış küf ya da küf kokulu veya böcek, mantari zararlıların oluşturduğu yabancı tat ve kokuya sahip olmamalı depo ve rutubet kokusu bulunmamalıdır.
	3. İçerisinde canlı böcek, ölü böcek veya hayvan kalıntıları bulunmamalıdır.
	4. Gevrek, taze, temiz yapılı ve kendine has renk, tat ve kokuda olmalıdır.
	5. Renk ve lezzet verici maddeler, kimyasal maddeler katılmamış olmalıdır.
	6. Ürün içinde her türlü yabancı maddeler bulunmamalıdır. <u>KATKI MADDELERİ</u>
	7. Üründe bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır.
	8. Üründe bulunabilecek pestisit kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin pestisit kalıntı limitleri bölümüne uygun olacaktır.
	9. Üründe kullanılan katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin katkı maddeleri limitleri bölümüne uygun olacaktır. <u>MİKROBİYOLOJİK DEĞERLER</u>
	10. Üründe hiçbir patojen mikroorganizma bulunmayacaktır.
	11. Üründe küf maya bulunmamalıdır. <u>AMBALAJ VE ETKİKET BİLGİLERİ</u>
	12. Ambalaj ürünün aroma ve koku almasını engelleyecek yapıda bir materyalden olmalıdır.
	13. Ambalaj üzerinde aşağıdaki ifadeler bulunmalıdır. Ticari firmanın adı ve adresi Tescilli markası Firma üretim izni ve sicil izin no, işletme kayıt no Üretim tarihi ve Son kullanma tarihi Parti no /seri No Türk gıda kodeksine uygundur ifadesi, TSE onayı
	14. Üründe ve ambalajında ıslaklık ya da nemli yapı bulunmamalıdır. <u>TAŞIMA DEPOLAMA ŞARTLARI</u>
	15. Ürünün taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümüne uygun olacaktır.
	16. Ürünün kurum deposuna istiflenmesi işlemi firmaya ait olacaktır.
	17. Ürün kuruma istenilen zamanda ve istenilen miktarda getirilecektir.
	18. Ürün teslim sırasında ambalajı açılarak muayene edildikten sonra uygun bulunursa kabul edilecektir.
	19. Ürünün kurum deposuna teslim edildiği tarihte ürün raf ömrünün maksimum üçte birlik kısmını tamamlamış olmalıdır.
	20. Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.
	21. Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİNİYE KAMU HASTANESİ KLİNİK

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİNİYE KAMU HASTANESİ KLİNİK

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

<b>MALZEMENİN ADI</b>	<b>TARHANA EVSAFI:</b>
<b>GENEL ÖZELLİKLERİ</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Tarhananın rengi sarımtırak, turuncu; koku ve tadı kendine özgü olmalıdır. Yabancı madde içermemelidir.</li><li>2. Hazır tarhana çorba alınmayacaktır.</li><li>3. Tarhana ambalajı üzerinde;</li><li>4. -Piyasaya arz edenin ismi, adresi, markası</li><li>5. -Parti seri numarası, işletme kayıt no</li><li>6. -Sınıfı</li><li>7. -İmal ve son kullanım tarihleri</li><li>8. - Türk Malı ibaresi ile veya TSE işareti ve numarası bulundurulacak ve etiketlerdeki yazılar standartta belirtilen puntolarla yazılmış olacaktır.</li><li>9. - TSE belgeli ürünlerden olmalıdır.</li><li>10. Tarım ve köy işleri bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.</li><li>11. Türk gıda kodeksi unlu mamuller tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlenmiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.</li><li>12. Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</li><li>13. Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</li></ol>





T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	BİSKÜVİ (TATLI-TUZLU):
GENEL ÖZELLİKLERİ	<p>1-Un un yanında şeker, tuz, yağ, gibi gıda maddeleri ile GMT de izin verilen maddelerin tamamı veya bir kısmının katılıp su ile yoğrulması ve pişirilip şekillendirilmesi ile elde edilir. Tuzlu ve şekerli olabilir. Gıda maddeleri tüzüğünde tarif edilen şekilde usulüne uygun olarak ekstra un ile yapılacaktır.</p> <p>2- Rutubet miktarı %6 dan fazla olmayacaktır. Bisküviler herhangi bir madde ile boyanmış olmayacaktır. Ekstra bisküvilerden olacaktır.</p> <p>3-Teslim şekli: Ağızları kapalı, bisküvileri kırılmadan koruyacak şekilde, yağ emmeyen, rutubet çekmeyen, karton veya kağıt vs. uygun malzemeden yapılmış orijinal kutular içerisinde teslim edilecektir. Kutuların üzerinde cins, markası, net kilo ağırlığı ve imalat tarihi, çeşidi, tipi, katkı maddelerinin adı ve miktarı, TSE işaret ve numarası son kullanma tarihi üretici firma adı ve adresi yazılı olacaktır. GMT' ye uygun olacaktır.</p> <p>4-Küflenmiş, bayatlamış, kirlenmiş, acımış, kurtlu, yumuşamış, parçalanmış olmayacaktır. Kendine has koku, tat, görünüm ve renkte olacaktır. Yabancı madde içermeyecektir.</p> <p>5-500 -1000 gramlık ambalajlarda teslim edilmelidir.</p> <p>6- TSE belgeli ürünlerden olmalıdır.</p> <p>7-İhale miktarının 1/3 kadarı tuzlu, 2/3 kadarı tatlı bisküvi olarak alınacaktır.</p> <p><b>Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</b></p> <p><b>Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</b></p>

*(Handwritten signatures and stamps)*





**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	HAZIR KAYSERİ MANTI EVSAFI:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>Mantıda kullanılacak un 1.Kalitede ve “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Buğday Unu Tebliğine” uygun olacaktır.</li><li>İçerisinde %100 dana kıyması kullanılacaktır.</li><li>Soya kullanılmayacaktır.</li><li>Hamuru çok kalın veya ince olmayacaktır.</li><li>1 kg. mantı içerisinde 10 g baharat, 50 g soğan ve 250 g dana kıyma olacaktır.</li><li>Mantı taneleri orta irilikte olacaktır.</li><li>Mantılar birbirine yapışmış, gevşemiş ve kıyma içermeyen tane olmayacaktır.</li><li>Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi bulunmalıdır.Ambalaj üzerinde ürünün adı,firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.</li><li>Ambalajlama baskı ambalaj şeklinde olmalı ürünle ilgili birim miktar içerisinde yer alan protein, karbonhidrat, yağ ve bunların enejı değeri kcal/kj olacak şekilde belirtilmiş olmalıdır.</li><li>Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2004/46) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘Tarım ve Orman Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni” belgesi olmalıdır.</li><li>5 veya 10 kg lık ambalajlarda donuk olarak teslim edilecektir. Teslimat yeri hastanemiz soğuk hava depolarıdır.</li><li><b>Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</b></li><li><b>Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</b></li></ol>

*(Handwritten signatures and stamps)*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE KANLI HASTANELERİ KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE KANLI HASTANELERİ KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN  
ADI

**DOMATES SALÇASI EVSAFI:**

GENEL  
ÖZELLİKLERİ

- 1-Taze kırmızı domateslerin ezilmiş, kabuklarından ve çekirdeklerinden ayrılmış kısmının mutfak tuzu ilavesi ve teneke kutulara konulması ile yapılır(TS 1466).
  - 2-Domates dışında diğer sebze ve meyvelerin ezmeleri, zararsızda olsa ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır.
  - 3-Ambalajlar üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti ve imal tarihini gösteren bilgiler bulunacaktır. Kutu üzerinde belirtilen net ağırlık üzerinden alınacaktır.
  - 4-Özel yönetmeliğinde belirtilen cins ve miktardan fazla veya başka cins koruma maddelerini ihtiva etmeyecektir.
  - 5-Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, yabancı madde içeren, ambalajı şişkin veya bozulmadan dolayı gaz içeren, ambalajı delinmiş, paslanmış ve ezilmiş olan salçalar kabul edilmeyecektir. Ambalaj kutusu kurşun veya diğer bir zehirli madenle karışık veya kalayla kaplı olmayacak insan sağlığına zararlı bir madde içermeyecektir.
  - 6-Salçalar kabul edildikten sonra yüklenici firma normal şartlar altında son kullanın tarihine kadar bozulmayacağını ve bozulma durumunda değiştireceğini taahhüt edecektir. Kutuların tamamı açılmayacağından dolayı sonradan kutu içerisinde salça dışında (bezelye, fasulye vb) başka bir gıda maddesi çıktığı takdirde firma bunları değiştirmeyi taahhüt edecektir.
  - 7-Teslim Şekli:5 kg lık kutularda teslim edilecektir(%10'kadarı 1 kg lık olarak alınacaktır). Komisyon gerekli görürse toplam miktarın % 5 ini geçmeyecek şekilde tuzsuz salçada alabilir.
  - 8-Muayene esnasında açılan kutular teslimat miktarından düşülecektir.(% 0.1)
  - 9-Salçalar duble konsantre olacaktır. Kuru madde oranı en az % 28-30 olacaktır. Salçadaki tuz oranı % 10 'u geçmemelidir.
  - 10-Firma teslim tarihinden itibaren 6 ay içerisinde bozulan veya içerisinden farklı maddeler çıkanları değiştirmek zorundadır.
  - 11- Getirilen salçalar yemeklerde denenecek olup tat, koku, renk ve kimyasal fiktürü yemekhane hizmetleri için uygun görülürse kabul edilecektir. Uygun görülmeyen ürünler bir başka ürünle teslimat süresi içerisinde yüklenici tarafından değiştirilmek zorundadır.
  - 12- TSE belgeli ürünlerden olmalıdır. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar söz konusu olduğu takdirde Türk Gıda Kodeksi Salça Ve Püre Tebliği hususları geçerli olacaktır. **Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.**
- Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.**

*(Handwritten signatures and stamps)*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİRNE KAMU HASTANESİ KÜTÜPÜ

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİRNE KAMU HASTANESİ KÜTÜPÜ

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**MALZEMENİN  
ADI**

**BİBER SALÇASI EVSAFI:**

**GENEL  
ÖZELLİKLERİ**

1. Türüne uygun renkte kırmızı olacaktır
2. Kendine has tat koku ve renkte olmalı
3. İçerisinde yabancı tat ve koku barındırmamalı
4. Toplam asitlik susuz sitrik asit cinsinden toplam kuru maddenin %10'undan çok olmayacaktır
5. İçinde gözle görülebilen kendi kabuk ve çekirdekleri dahil hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır
6. Mutfak tuzu kullanılması halinde, kullanılan tuz gıda maddeleri ile ilgili tüzükte belirtilen özellikte olmalı ve miktar toplam kuru maddenin %10'unu geçmeyecektir
7. İnsan sağlığına zararlı olmayan özellikteki ambalajlarda veya cam kaplarda getirilecektir
8. Teneke ambalajların taban ve kapakları içe doğru basık olacak, dışa doğru kabarıklık, bombeleşme olmayacaktır
9. Getirilen ürünün ambalajları darbe almış olmayacaktır
10. 5 kiloluk kutularda teslim edilecektir, muayene komisyonunun isteği üzerine ihele edilen miktarın %10'luk kısmı 1 kiloluk kutularda da getirilecektir
11. Ambalajlar üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti ve imal tarihini gösteren bilgiler bulunacaktır. Kutu üzerinde belirtilen net ağırlık üzerinden alınacaktır.
12. Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, yabancı madde içeren, ambalajı şişkin veya bozulmadan dolayı gaz içeren, ambalajı delinmiş, paslanmış ve ezilmiş olan salçalar kabul edilmeyecektir. Ambalaj kutusu kurşun veya diğer bir zehirli madenle karışık veya kalayla kaplı olmayacak insan sağlığına zararlı bir madde içermeyecektir.
13. Salçalar kabul edildikten sonra müteahhit firma normal şartlar altında son kullanım tarihine kadar bozulmayacağını ve bozulma durumunda değiştireceğini taahhüt edecektir. Kutuların tamamı açılmayacağından dolayı sonradan kutu içerisinde salça dışında (bezelye, fasulye vb) başka bir gıda maddesi çıktığı takdirde firma bunları değiştirmeyi taahhüt edecektir. Muayene esnasında açılan kutular teslimat miktarından düşülecektir.(% 0.1)
14. Firma teslim tarihinden itibaren 6 ay içerisinde bozulan veya içerisinden farklı maddeler çıkanları değiştirmek zorundadır.
15. Getirilen salçalar yemeklerde denenecek olup tat, koku, renk ve kimyasal fıkstürü yemekhane hizmetleri için uygun görülürse kabul edilecektir. Uygun görülmeyen ürünler bir başka ürünle teslimat süresi içerisinde yüklenici tarafından değiştirilmek zorundadır.
16. TSE belgeli ürünlerden olmalıdır. Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar söz konusu olduğu takdirde Türk Gıda Kodeksi Salça Ve Püre Tebliği hususları geçerli olacaktır.

**Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.**

**Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.**

*(Handwritten signatures and stamps)*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TIBBİ MALZEME İHTİSASİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TIBBİ MALZEME İHTİSASİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

<b>MALZEMENİN ADI</b>	<b>NİŞASTA EVSAFI:</b>
<b>GENEL ÖZELLİKLERİ</b>	<p>1-Buğday, mısır, pirinç gibi tahıllardan usulüne göre elde edilmiş nişastadan olacaktır.</p> <p>2-Yapıldığı maddenin adını taşımış olacak, ayrı cins nişastalardan birbirine karıştırılmış olmayacaktır.</p> <p>3-Rutubet buğday nişastasında %16, mısır nişastasında %18 den çok olmayacaktır.</p> <p>4-Burada bahsedilmeyen diğer hususlarda gıda maddeleri tüzüğündeki evsaflarına uygun olacaktır.</p> <p>5-Standart ambalajlar üzerinde cinsi, net ağırlığı, imalatçı firmanın tescilli markası ve adresi, imal ve son kullanma tarihi(ay ve yıl olarak) yazılmış olacaktır.</p> <p>6-Alınacak miktarın yarısı mısır, diğer yarısı da buğday nişastas olmalıdır.</p> <p>7-250 -500 gramlık kâğıt veya karton ambalajlarda teslim edilecektir.</p> <p>8-Topaklaşma olmayacak, kükürt dioksitten başka herhangi bir koruyucu madde katılmayacaktır. Hiçbir yabancı madde içermeyecektir.</p> <p>9- TSE belgeli ürünlerden olmalıdır.</p> <p>10-Net ağırlık üzerinden alınacaktır.</p> <p><b>Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</b></p> <p><b>Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</b></p>

*(Handwritten signatures and initials in blue ink)*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNOLOJİ VE HASTALIK KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNOLOJİ VE HASTALIK KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN  
ADI

**KAKAO EVSAFI:**

GENEL  
ÖZELLİKLERİ

1. Kakao G.M.T 'nin 582. maddesine göre taklit ve tağşiş edilmemiş olması ve 581. maddesine göre insan sağlığına zarar verici unsurlar taşıyamaması gerekmektedir.
2. Kakao ambalajları üzerinde cinsi, net ağırlığı, imalatçı firmanın tescilli markası, işletme kayıt no ve adresi, imal ve son kullanma tarihi(ay ve yıl olarak) yazılmış olacaktır.
3. Kakao 1 kg' lık ambalajlar şeklinde kabul edilecektir.
4. **Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.**
5. **Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.**

*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*



**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	İYOTLU SOFRA TUZU EVSAFI:
	<ol style="list-style-type: none"><li>Doğrudan tüketiciye sunulan, ,ince toz haline getirilmiş iyotla zenginleştirilmiş rafine edilmiş yemek tuzu olmalıdır.</li><li>Gramaj: 1-2 kg olmalıdır.</li></ol>
GENEL ÖZELLİKLERİ	<p style="text-align: center;"><u>ÜRÜN ÖZELLİKLERİ</u></p> <ol style="list-style-type: none"><li>Ürün homojen olmalı, tane büyüklüğü göz açıklığı 1000 µm'lik elekten tamamı geçmeli 2100 µm'lik elekten geçen kısım %20 olmalıdır.</li><li>Rutubet içeriği kütlece %5 olmalıdır.</li><li>Sodyum klorür kuru maddede %98 olmalıdır.</li><li>Potasyum iyodür 50-70 mg/kg katılması zorunlu katkı maddedir</li><li>Potasyum İyodat 25-40 mg/kg katılması zorunlu katkı maddedir.</li><li>Yabancı koku ve yabancı madde içermemelidir.</li><li>Ürün içerisinde nem almış topaklanma yapmış sertleşmiş kısım bulunmamalıdır.</li><li>Rengi orijinal beyaz tuz rengi olmalıdır.</li><li>Ürün akıcı olmalıdır.</li><li>Ürün kaya tuzundan elde edilmemiş olmalıdır.</li></ol> <p style="text-align: center;"><u>MİKROBİYOLOJİK DEĞERLER</u></p> <ol style="list-style-type: none"><li>Üründe hiçbir patojen mikroorganizma bulunmayacaktır.</li></ol> <p style="text-align: center;"><u>KATKI MADDELERİ</u></p> <ol style="list-style-type: none"><li>Üründe bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır.</li><li>Üründe bulunabilecek pestisit kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin pestisit kalıntı limitleri bölümüne uygun olacaktır.</li><li>Üründe kullanılan katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin katkı maddeleri limitleri bölümüne uygun olacaktır.</li></ol> <p style="text-align: center;"><u>AMBALAJ VE ETKİKET BİLGİLERİ</u></p> <ol style="list-style-type: none"><li>Ambalaj ürünün aroma ve koku almasını engelleyecek yapıda bir</li></ol>





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNIK SAĞLIK HASTA OLUR KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNIK SAĞLIK HASTA OLUR KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

materyalden olmalıdır.

17. Üründe ve ambalajında ıslaklık ya da nemli yapı bulunmamalıdır.

18. Ambalaj üzerinde aşağıdaki ifadeler bulunmalıdır.

Ticari firmanın adı ve adresi

Tescilli markası Firma üretim izni ve sicil izin no, işletme kayıt no

Üretim tarihi ve Son kullanma tarihi

Parti no /seri No

Türk gıda kodeksine uygundur ifadesi, TSE onayı

**TAŞIMA DEPOLAMA ŞARTLARI**

19. Ürünün taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümüne uygun olacaktır.

20. Ürünün kurum deposuna istiflenmesi işlemi firmaya ait olacaktır.

21. Ürün kuruma istenilen zamanda ve istenilen miktarda getirilecektir.

22. Ürün teslim sırasında ambalajı açılarak muayene edildikten sonra uygun bulunursa kabul edilecektir.

23. Ürün kuruma gelene kadar kuru ve ışıksız ortamda muhafaza edilmelidir.

24. **Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.**

25. **Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.**

*(Handwritten signatures and initials in blue ink)*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİNİT KAMU HASTANELERİ KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİNİT KAMU HASTANELERİ KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	TOZ ŞEKER (TS 861):
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>Standart kristal şeker, tek başına veya şekerli besin maddelerinin yapımında kullanılan kristal halinde sakarozdan ibaret şekerdir.</li><li>TS 861’de belirtildiği gibi sınıf 2 tip 1 olmalıdır. Şeker ambalajları içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Şekerlerde nem olmamalı, topaklanma görülmemelidir. Şekerler rafine ve yerli olmalıdır. İçinde yabancı madde, taş, toprak bulunmamalıdır. Kendine has tat ve kokuda olmalıdır.</li><li>Şeker, beyaz şekeri etkilemeyen ve beyaz şekerden etkilenmeyen insan sağlığına zararlı olmayan ve beyaz şekerin özelliklerini bozmayan pamuklu, jüt, sentetik, elyafı, karton, kağıt veya bunların birkaçının bir arada kullanıldığı malzemeden yapılmış ambalajlar içinde alınır. Jüt çuvallarda verilen beyaz şeker torbaları, kraft kâğıdı veya insan sağlığına zarar vermeyen plastik malzeme ile astarlanmış olmalıdır.</li><li>İthal şeker olmayacaktır. Şekerpancarından yapılmış olacaktır.</li><li>Şeker ambalajları üzerindeki bilgiler [Firmanın işaret unvan adı adresi varsa tescilli markası, standardın işaret ve numarası TS 861 şeklinde, malın adı, tipi, sınıfı, imal ve son kullanma tarihleri, net ağırlık ( kg olarak)] okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır.</li><li>Numuneden farklı ve bozuk çıkan şekerler müteahhit firma tarafından nakliye ücretleri kendilerine ait olmak üzere değiştirilecektir.</li><li>25-50 kg’ lık insan sağlığına zararsız ambalajlarda olacaktır.</li><li><b>Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</b></li><li><b>Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</b></li></ol>

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİNİF KAMU HASTANELERİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİNİF KAMU HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**MALZEMENİN  
ADI**

**PAKET TOZ ŞEKER 5 Gr.(TS 861)**

Standart kristal şeker, tek başına veya şekerli besin maddelerinin yapımında kullanılan kristal halinde sakarozdan ibaret şekerdir.

TS 861'de belirtildiği gibi sınıf 2 tip 1 olmalıdır. Şeker ambalajları içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Şekerlerde nem olmamalı, topaklanma görülmemelidir. Şekerler rafine ve yerli olmalıdır. İçinde yabancı madde, taş, toprak bulunmamalıdır. Kendine has tat ve kokuda olmalıdır.

Şeker, beyaz şekeri etkilemeyen ve beyaz şekerden etkilenmeyen insan sağlığına zararlı olmayan ve beyaz şekerin özelliklerini bozmayan pamuklu, jüt, sentetik, elyafı, karton, kağıt veya bunların birkaçının bir arada kullanıldığı malzemeden yapılmış ambalajlar içinde alınır. Kraft kâğıdı veya insan sağlığına zarar vermeyen plastik malzeme ile astarlanmış olmalıdır.

İthal şeker olmayacaktır. Şekerpancarından yapılmış olacaktır.

Şeker ambalajları üzerindeki bilgiler [Firmanın işaret unvan adı adresi varsa tescilli markası, standardın işaret ve numarası TS 861 şeklinde, malın adı, tipi, sınıfı, imal ve son kullanma tarihleri, net ağırlık ( Gr. olarak) okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır.

Numuneden farklı ve bozuk çıkan şekerler yüklenici firma tarafından nakliye ücretleri kendilerine ait olmak üzere değiştirilecektir.

5 gr' lık insan sağlığına zararsız ambalajlarda olacaktır.

**Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.**

**Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.**

*(Handwritten signatures and stamps)*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KAMU HASTANELEKİ KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KAMU HASTANELEKİ KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN  
ADI

**SARGILI KÜP ŞEKER 5 gr**

Standart kristal şeker, tek başına veya şekerli besin maddelerinin yapımında kullanılan kristal halinde sakarozdan ibaret şekerdir.

TS 861'de belirtildiği gibi sınıf 2 tip 1 olmalıdır. Şeker ambalajları içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır. Şekerlerde nem olmamalı, topaklanma görülmemelidir. Şekerler rafine ve yerli olmalıdır. İçinde yabancı madde, taş, toprak bulunmamalıdır. Kendine has tat ve kokuda olmalıdır.

Şeker, beyaz şekeri etkilemeyen ve beyaz şekerden etkilenmeyen insan sağlığına zararlı olmayan ve beyaz şekerin özelliklerini bozmayan pamuklu, jüt, sentetik, elyafı, karton, kâğıt veya bunların birkaçının bir arada kullanıldığı malzemeden yapılmış ambalajlar içinde alınır. Kraft kâğıdı veya insan sağlığına zarar vermeyen plastik malzeme ile astarlanmış olmalıdır.

İthal şeker olmayacaktır. Şekerpancarından yapılmış olacaktır.

Şeker ambalajları üzerindeki bilgiler [Firmanın işaret unvan adı adresi varsa tescilli markası, standardın işaret ve numarası TS 861 şeklinde, malın adı, tipi, sınıfı, imal ve son kullanma tarihleri, net ağırlık ( Gr. olarak) okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır.

Numuneden farklı ve bozuk çıkan şekerler yüklenici firma tarafından nakliye ücretleri kendilerine ait olmak üzere değiştirilecektir.

5 gr' lık insan sağlığına zararsız sargılı ambalajlarda olacaktır.

**Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.**

**Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.**

*(Handwritten signatures and stamps)*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. KURUM SAĞLIK BAKANLIĞI KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. KURUM SAĞLIK BAKANLIĞI KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	KURU ÇAY EVSAFI:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<p>1-Çay bir kilogramlık sağlam kâğıt veya karton ambalajda olacaktır.</p> <p>2-Yeni yıl ürünü olmalıdır. İçinde yabancı madde ve küf olmamalıdır.</p> <p>3- Çay ambalajları üzerinde cins ve nevilerinin, net miktarlarının ve hazırlayan firmanın ismini gösteren bilgiler yanında son kullanma tarihlerinin de bulunması zorunludur.</p> <p>4- TSE belgeli ürünlerden olmalıdır.</p> <p>5-Tozlu olmamalıdır.</p> <p>6- Getirilen çaylar muayene komisyonunca denenip tat, koku, fiziksel ve kimyasal yapısına göre kabul edilecektir.</p> <p><b>Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</b></p> <p><b>Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</b></p>



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK SAĞLIK HASTANELERİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK SAĞLIK HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	KURU İNCİR EVSAFI(2,5-5 kg'lık):
GENEL ÖZELLİKLERİ	<p>1-Son sene mahsulü, piyasanın iyi cins incirlerinden olacaktır. Nem oranı %20'yi geçmemelidir. 1. sınıf ürün olmalıdır.</p> <p>2-Kurtlu, kurt yenikli, böcekli, kızışmış ve küflü, fena kokulu, çürük, şekerlenmiş, parçalanmış, ekşimiş ve normalinden fazla rutubetli olmayacaktır.</p> <p>3-Kutudaki incirlerinin tanelerinin ağırlığı 20 gramdan aşağı olmayacaktır. İncirler: tane ağırlığı 15 gramdan az olmamak şartıyla % 10 a kadar aynen kabul edilecektir. Ürünlerin ambalaj ağırlıkları 2,5-5 kg olarak getirilecektir.</p> <p>4-Kuru incirlerin bulunduğu sandıklar üzerinde cinsi ve miktarı, net kilo ağırlığı, soğuk damga bulunacak veya şablonla yazılmış olacaktır. Sandık üzerinde üretici firmanın adı-kaşesi, imal ve son kullanma tarihleri bulunacaktır.</p> <p>1- TSE belgeli ürünlerden olmalıdır.</p> <p>2- Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</p> <p>3- Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</p>

*(Handwritten signatures and marks)*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİRİT KANSER HASTANESİ KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİRİT KANSER HASTANESİ KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	CEVİZ İÇİ EVSAFI(500gr-1 kg):
GENEL ÖZELLİKLERİ	<p>1-İyi cins ceviz içinden olacaktır. Yeni sene mahsulü olacaktır.</p> <p>2-Ceviz içleri temiz olacaktır. Küflü, çürük, ekşi, kurtlu, kurt yenikli, ıslak, bayat, rutubetli, tabii hal ve rengini değiştirmiş, tozlu, taşlı, topraklı, çamurlu, taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır. Ürünlerin ambalaj ağırlıkları 500gr ve 1 kg aralığında ve vakumlu olacak şekilde kabul edilecektir.</p> <p>3-Dış kabuklarından tamamen ayrılmış bulunacaktır. Oksidasyondan dolayı acımış, rengi kararmış olmamalıdır. Ceviz yağı kabuk dışına sızmamış olmalıdır.</p> <p>4-Kırık tane miktarı % 1'e kadar fireli olarak kabul edilecektir.</p> <p>5-İyi kavrulmuş, bayatlamamış ceviz içlerine has koku, lezzet ve sertlik derecesinde bulunacaktır.</p> <p>6-Teslim şekli: Standart temiz naylon torbalar içinde ve vakumlu olacaktır. Torba üzerinde üretici firmanın adı-kaşesi, imal ve son kullanma tarihleri bulunacaktır.</p> <p>1- TSE belgeli olması tercih sebebidir.</p> <p>2- Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</p> <p>3- Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</p>



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNEKALIN HASTANE KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNEKALIN HASTANE KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**MALZEMENİN  
ADI**

**FINDIK İÇİ EVSAFI(500 g-1 kg):**

**GENEL  
ÖZELLİKLERİ**

- 1-İyi cins kavrulmuş findık içinden olacaktır. Yeni sene mahsulü olacaktır.
  - 2-Fındık içleri temiz olacaktır. Küflü, çürük, ekşi, kurtlu, kurt yenikli, ıslak, bayat, rutubetli, tabii hal ve rengini değiştirmiş, tozlu, taşlı, topraklı, çamurlu, taneleri ezilmiş ve ufalanmış olmayacaktır.
  - 3-İç ve dış kabuklarından tamamen ayrılmış bulunacaktır.
  - 4-Kırık tane miktarı % 1'e kadar fireli olarak kabul edilecektir.
  - 5-İyi kavrulmuş, bayatlamamış findık içlerine has koku, lezzet ve sertlik derecesinde bulunacaktır
  - 6-Teslim şekli: Standart ölçülerde ve en az 40 mikron kalınlığında vakumlu ambalajlar içinde olacaktır. Torba üzerinde üretici firmanın adı-kaşesi, imal ve son kullanma tarihleri bulunacaktır. Ürünlerin ambalaj ağırlıkları 500gr ve 1 kg aralığında ve vakumlu olacak şekilde kabul edilecektir.
  - 7- TSE belgeli olması tercih sebebidir.
- Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.**
- Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KASIRI HASTANESİ KAFERİ

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KASIRI HASTANESİ KAFERİ

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	KURU ÜZÜM EVSAFI(2,5-5 kg ):
GENEL ÖZELLİKLERİ	<p>1-Yeni sene mahsulü olacaktır. Küflenmiş, ezilmiş, kurtlanmış olmayacaktır. Rutubet miktarı da %16 dan fazla olmayacaktır.</p> <p>2- Muayene sırasında elle ovalandığında taneler birbirinden ayrılacaktır.</p> <p>3-Kuru üzümünün teslim şekli: Standarda uygun sandıklar(2,5-5 kg lık) içerisinde olacaktır. Sandıkların üzerinde soğuk damga veya şablonla cins, net kilo miktarı, işletme kayıt no, imal ve son kullanma tarihi ile markası yazılı olacaktır.</p> <p>4-TSE belgeli ürünlerden olmalıdır.</p> <p><b>Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</b></p> <p><b>Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</b></p>

Handwritten signatures and initials in blue ink.





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KURU İHALELERİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KURU İHALELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	KURU KAYISI EVSAFI(2,5-5 kg):
GENEL ÖZELLİKLERİ	<p>1-İyi cins şekerpare kuru kayıslardan ve son sene ürünü olacaktır.</p> <p>2-Çürük, küflü vs. fena kokulu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, tozlu, çöplü, ezik, acı, normalden fazla rutubetli, ıslak, kızışmış ve kirli olmayacaktır. Kendisine has lezzet ve tatta bulunacaktır.</p> <p>3-Kayıslar iç ve dış kabuktan temizlenmiş çekirdek içleri bulunabilir. (kendi meyvesine ait tatlı çekirdek içleri)</p> <p>4-Kayıslar standart sandıklar içinde, net kilo, üretici firma adı, imal tarihi okunaklı bir biçimde bulunacaktır.TS 485'e uygun olacaktır. Getirilen kuru kayıslar 2,5-5 kg'lık ambalajlarda olmalıdır.</p> <p><b>Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</b></p> <p><b>Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</b></p>

*(Handwritten signatures and marks)*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KURU HASTANELER KURUMU

**T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KURU HASTANELER KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**MALZEMENİN  
ADI**

**TURŞU EVSAFI(SALAMURA):**

- Karışıma giren her bir turşu kendine has tat, renk ve görünüşte, sebzesi yumuşamamış, dağılmamış, çürümemiş ve küflenmemiş; salamurası salyalanmamış olmalı, yabancı madde bulunmamalı.
  - Karışıma giren turşular kendine has tat ve kokularında olmalı, küf, kokuşma vb yabancı tat ve koku bulunmamalı.
  - Net ağırlığın süzme ağırlığına oranı en az %70 olmalıdır.
  - Her çeşit sebzenin süzme ağırlığına oranı en az %3 en çok %25 olmalıdır.
- Karışık turşu, karışık turşuyu etkileyen veya karışık veya karışık turşudan etkilenmeyen sağlığa zararlı olmayan plastik ambalajlar içerisinde alınır.

Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek şekilde yazılır ve basılır.

- Firmanın ticari unvanı, adresi veya kısa adı ve varsa tescilli markası.
- Standardın işaret ve numarası (TS 4214 şeklinde) ile TSE amblemi.
- İmalat seri/ kod numarası, işletme kayıt no
- Malın adı (karışık turşu)
- İmalat tarihi ( ay, yıl olarak)
- Tipi (salamura)
- Kullanılan kimyasal maddelerin grubu ve kimyasal adı
- Süzme ağırlığı (g veya kg olarak)
- Firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi ve raf ömrü (gün, ay, yıl olarak)

İhraç mallarında bu bilgiler yabancı dilde yazılabilir

**-Turşular kutu üzerinde yazılı süzme ağırlık üzerinden alınacaktır.**

-Turşu acı olmamalıdır. Biber, havuç, salatalık, domates, lahana ve acurdan yapılmalıdır.

- TSE belgeli ürünlerden olmalıdır.

**Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.**

**Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.**

*(Handwritten signatures and stamps)*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE SAĞLIK BAKANLIĞI KURUMU

**T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE SAĞLIK BAKANLIĞI KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	MISIR UNU (1 ya da 2 kg' lık) EVSAFI:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<p>1. Ürün brüt ağırlığı: 1 ya da 2 kg.'lık paket şeklinde olmalıdır.</p> <p>2. Mısırın tekniğine uygun olarak öğütülmesinden elde edilmiş ve kepeğinden ayrılmış olmalıdır. Nem oranı %14.5 'i geçmemelidir.</p> <p><b>ÜRÜN ÖZELLİKLERİ</b></p> <p>3. Ürün acılaşmış küf ya da küf kokulu veya böcek, mantarı zararlıların oluşturduğu yabancı tad ve kokuya sahip olmamalı depo ve rutubet kokusu bulunmamalıdır.</p> <p>4. İçerisinde canlı böcek, ölü böcek veya hayvan kalıntıları bulunmamalıdır.</p> <p>5. Gevrek, taze, temiz yapılı ve kendine has renk, tat ve kokuda olmalıdır.</p> <p>6. Renk ve lezzet verici maddeler, kimyasal maddeler katılmamış olmalıdır.</p> <p>7. Ürün içinde her türlü yabancı maddeler bulunmamalıdır.</p> <p><b>KATKI MADDELERİ</b></p> <p>8. Üründe bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır.</p> <p>9. Üründe bulunabilecek pestisit kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin pestisit kalıntı limitleri bölümüne uygun olacaktır.</p> <p>10. Üründe kullanılan katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin katkı maddeleri limitleri bölümüne uygun olacaktır.</p> <p><b>MİKROBİYOLOJİK DEĞERLER</b></p> <p>11. Üründe hiçbir patojen mikroorganizma bulunmayacaktır.</p> <p>12. Üründe küf maya bulunmamalıdır.</p> <p><b>AMBALAJ VE ETKİKET BİLGİLERİ</b></p> <p>13. Ambalaj ürünün aroma ve koku almasını engelleyecek yapıda bir materyalden olmalıdır.</p> <p>14. Ambalaj üzerinde aşağıdaki ifadeler bulunmalıdır. Ticari firmanın adı ve adresi Tescilli markası - Firma üretim izni ve sicil izin no, işletme kayıt no Üretim tarihi ve Son kullanma tarihi Parti no /seri No Türk gıda kodeksine uygundur ifadesi, TSE onayı</p> <p>15. Üründe ve ambalajında ıslaklık ya da nemli yapı bulunmamalıdır.</p> <p><b>TAŞIMA DEPOLAMA ŞARTLARI</b></p> <p>16. Ürünün taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümüne uygun olacaktır.</p> <p>17. Ürünün kurum deposuna istiflenmesi işlemi firmaya ait olacaktır.</p> <p>18. Ürün kuruma istenilen zamanda ve istenilen miktarda getirilecektir.</p> <p>19. Ürün teslim sırasında ambalajı açılarak muayene edildikten sonra uygun bulunursa kabul edilecektir.</p> <p>20. Ürünün kurum deposuna teslim edildiği tarihte ürün raf ömrünün maksimum üçte birlik kısmını tamamlamış olmalıdır.</p> <p><b>21. Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</b> <b>Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</b></p>





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK SAĞLIK HASTANESİ KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK SAĞLIK HASTANESİ KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	YUFKA EVSAFI:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<u>ÜRÜN ÖZELLİKLERİ</u> 1. Büyüklüğü ve kalınlığı olması gerekenden kalın ve küçük olmamalıdır, standart yufka büyüklüğünde olmalıdır. 250 gramlık ambalajlarda teslim edilecektir. 2. Kendine özgü doğal renk, tat ve kokuda olmalıdır. 3. Ürün birbirine yapışmamalıdır. 4. Ürün homojen kalınlıkta olmalıdır. 5. Ürün standart rutubetinden fazla rutubet içermemelidir. Elle kontrol edildiğinde kuru yapı hissedilmelidir. 6. Ürün taze olmamalı bayat ve depo kokusu olmamalıdır. 7. Üründe kırılma, zedelenme, yırtılma gibi şekil bozuklukları bulunmamalıdır. 8. TSE/Türk gıda kodeksinde belirtilen katkı maddeleri dışında sağlığa zararlı katkı maddeleri bulunmamalıdır. 9. Ürün kuruma istenilen zamanda ve istenilen miktarda getirilecektir. 10. Türk Gıda kodeksi belirtilen normlarda, şekil ve büyüklükte olmalıdır.
	<u>KATKI MADDELERİ</u> 9. Üründe bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır. 10. Üründe bulunabilecek pestisit kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin pestisit kalıntı limitleri bölümüne uygun olacaktır. 11. Üründe kullanılan katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin katkı maddeleri limitleri bölümüne uygun olacaktır.
	<u>MİKROBİYOLOJİK DEĞERLER</u> 12. Üründe hiçbir patojen mikroorganizma bulunmayacaktır.
	<u>AMBALAJ VE ETKİKET BİLGİLERİ</u> 13. Ambalaj ürünün aroma ve koku almasını engelleyecek yapıda bir matelyalden olmalıdır. 14. Ambalaj üzerinde aşağıdaki ifadeler bulunmalıdır. Üreticinin ve paketleyicinin adı ve adresi İşletme kayıt numarası Üretim izni tarihi ve sayısı Yumurtaların sayısı ve/veya ağırlığı Üretim tarihi veya periyodu

*(Handwritten signatures and stamps)*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNOLOJİK HASTANELER KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNOLOJİK HASTANELER KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	PAKET TUZ 1 GRAM ESVAFI
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Paket tuzlar 1 gr'lık kağıt ambalajlı olacak.</li><li>2. Kağıtlar çabuk nemlenecek, bozulacak şekilde olmayacaktır.</li><li>3. Rafine edilmiş, beyaz renkte ve iyotlu olacak, içerisinde taş, kum ve yabancı madde bulunmayacak, topaklanmış ve ambalajları parçalanmış olmayacaktır.</li><li>4. Tuz paketler homojen olacak. Topaklanmış paketler kabul edilmeyecektir.</li><li>5. Ana paketin üzerinde firma bilgileri, üretim izinleri, üretim tarihi yer almalıdır.</li><li>6. Her bir ana paketin içinde 1000 adet 1 gr'lık yer paket tuz bulunmalıdır.</li><li>7. Kuruluş ihtiyacına göre istenildiğinde iyotlu tuz ile aynı vasıflarda İYOTSUZ TUZ getirilecektir.</li></ol>

*(Handwritten signatures and marks)*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİRNEK SAĞLIK HASTANİLERİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİRNEK SAĞLIK HASTANİLERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	KORNİŞON SALATALIK TURŞU
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>0 numara salatalıkların sirke-salamura-asetik asit ile fermente edilmiş ürün alınacaktır.</li><li>Salatalıklar aynı yıl mahsulü olacaktır. Turşuda kullanılacak hıyarlar acımamış, temiz, sağlam, küflenmemiş ve çekirdekleri yumuşamamış olmalıdır.</li><li>Turşunun kendine özgü tadı ve kokusu olmalıdır. Suyunda koyulaşma, salyalaşma olmamalıdır.</li><li>Koruyucu madde izin verilenden 1kg'a 1gr'ı geçmemelidir. Bakır, demir bulunmamalıdır.</li><li>Sirke %1, tuz %7, asetik asit %4'den fazla olmamalıdır. Keskin sirke tadı hissedilmemelidir.</li><li>Net ağırlığın süzme ağırlığına oranı en az %70 olmalıdır.</li><li>Turşu alımında kutu üzerinde belirtilen süzme ağırlık esas alınacaktır.</li><li>Turşular ortam sıcaklığında olmalıdır.</li></ol>

*(Handwritten signatures and initials)*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KURUMLAR KURUMU

**T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KURUMLAR KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

<b>MALZEMENİN ADI</b>	<b>PUDİNG</b>
<b>GENEL ÖZELLİKLERİ</b>	<p>1- Kakaolu puding yapmak üzere: içinde şeker, mısır nişastası, kakao tozu, bitkisel sıvı yağ, kıvam verici (karragenan) bulunmalıdır.</p> <p>2- Kendine özgü karakteristik koku ve görünümde, toz halinde ve kahverengi renkte olmalı ve içerisinde sağlığa zararlı herhangi bir madde bulunmamalıdır.</p> <p>9001 belgesini" kullanabileceğini belirten üretici firma ile arasında yapılmış anlaşma protokolünü ihale aşamasında ibraz edecektir.</p> <p>3- Ürün, numunesine göre satın alınacaktır.</p>

*(Handwritten signatures and initials in blue ink)*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KAMU HASTANELERİ KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KAMU HASTANELERİ KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	ET BULYON ESVAFI
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Türk gıda kodeksi, Gıda hijyeni yönetmeliği ile et ürünleri tebliğine uygun olmalıdır.</li><li>2. Ambalajlar; yırtık .ezilmiş, kirli olmayacak.</li><li>3. 24 lu tablet halinde paket olacaktır.</li></ol>

*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNOLOJİ VE SAĞLIK BAKANLIĞI

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNOLOJİ VE SAĞLIK BAKANLIĞI

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	TAVUK BULYON ESVAFI
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Türk gıda kodeksi, Gıda hijyeni yönetmeliği ile et ürünleri tebliğine uygun olmalıdır.</li><li>2. Ambalajlar; yırtık .ezilmiş, kirli olmayacak.</li><li>3. 24 lu tablet halinde paket olacaktır.</li></ol>

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİNİT KAMU HASTANELERİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİNİT KAMU HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**MALZEMENİN  
ADI**

**KONSERVE TÜRLÜ(5 Kg'lık AMBALAJLARDA)**

1-Kendisine özgü tat ve kokuda olmalı, hiçbir yabancı tat, koku ve madde bulunmamalı, içindeki sebzeler, fazla sert veya fazla pişmiş olmayacaktır.

2-İçindeki tuz ve limon tuzundan başka bir katkı maddesi bulunmamalı, dolgu suyu içinde tuz miktarı %2 yi, limon tuzu veya suyu % 3 ü geçmeyecektir.

Türlü konservesinde, sebzeler süzildükten sonra aşağıdaki oranlarda bulunmalıdır.

Taze fasulye %25-30

Patlıcan %25-30

Biber %5-10

Domates %10-15

Sakız kabağı %10-15

Bamya %10-15

**GENEL  
ÖZELLİKLERİ**

3-Kabın konservede süzme ağırlığı net, ağırlığının %70 den az , tepe boşluğu hacminin %10 dan çok olmamalıdır.

4-Türlü konservesi TS (791-1255-1205-794)belirtilen özelliklere uygun olacaktır. Türlü konservesinin ambalajları üzerinde firmanın adı veya tescilli numarası ve adresi, Türk Malı deyimi, yerli üretim işareti veya TM işareti, bu standardın işareti ve (TS) şeklinde malın adı ve çeşidi (türlü konservesi, gibi) imalat seri ve hacim numarası ağırlığı (üzme ve net olarak)imal tarihi (yıl olarak) yazılı olacaktır.

5-Türlü konservesi kutuları ihaleye esas olan birim üzerinden alınır. Kutular şişkin olmayacaktır.

6-Kutular açıldığında yukarıda yazılı şartlara haiz olarak alınacaktır. Beklemeye oluşan şişkin kutuları, yüklenici değiştirmekle yükümlüdür.

Not: türlü konservesi, kutu üzerinde yazılı süzme ağırlığı üzerinde alınacaktır, muayene sırasında açılan kutular, teslim sayısından düşülecektir. Konserve türlüleri içinde bulunan yıl veya en geç bir önceki yıl üretim olacaktır.

*(Handwritten signatures and stamps)*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. İZMİR KAMU HASTANELERİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. VAN KAMU HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	DONUK MISIR (2,5 veya 5 Kg'lık AMBALAJLARDA)
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kendine özgü kokusu olmalıdır, kötü koku olmamalıdır.</li><li>2. Mısırlar, koçanlarından ayrılarak tane halinde getirildikten sonra uygun teknik ile haşlanarak IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. İçerisinde kesinlikle yabancı madde ve katkı maddesi bulunmamalıdır.</li><li>3. Kendine has süt kıvamında olmalı, çiğnendiğinde sert olmamalıdır.</li><li>4. 1000 g örnek numunede mısır bitkisine ait parçalar ve mısır koçanı(bitkisel yabancı madde) 4-8 adedi geçmeyecektir.</li><li>5. Mısırdaki bitkisel kaynaklı yabancı madde bulunmayacaktır.</li><li>6. 1000 g örnek numunede lekeli mısır 5-8 adedi geçmeyecektir.1000 g örnek numunede hasarlı –kırık tane miktarı %3 w/w-%6 w-w oranını geçmeyecektir. Mısırlar kaynayan suya atıldığında 25- 30 dk içerisinde dağılmadan pişme özelliği göstermeli,sert olmamalıdır</li><li>7. 2,5 veya 5 Kg'lık 40 mikron kalınlığında polietilen naylon torba içerisinde 10 kg.lık karton kolilerde teslim edilecektir. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarının, firmanın adı ve adresi tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi bulunmalıdır.</li><li>8. Frigofirik araçlarda getirilmelidir. Taşıma ve depolama gıda kodeksi yönetmeliğinin 10'uncu bölümündeki gibi olacaktır.Aracın sıcaklık belgesi istenildiği takdirde gösterilmelidir.</li><li>9. Son kullanma tarihinden önce bozulan, numuneden farklı çıkan dondurulmuş mısırlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilir.</li><li>10. Üretici firma ,dondurulmuş mısıra ait Gıda Üretim Sertifikasına sahip olacaktır.İhaleyi alan firma teslimat aşamasında Ürün Analiz Sertifikalarını muayene komisyonuna ibraz edecektir.Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.</li><li>11. Ambalaj üzerinde ürünün adı,firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.</li><li>12. Üretici firmanın 'Tarım ve Orman Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni'' belgesi olmalıdır.</li><li>13. Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</li></ol> <p><b>Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır</b></p>





T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	DONUK BAMYA(2,5 veya 5 Kg' lık AMBALAJLARDA):
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kendine özgü kokusu olmalıdır, kötü koku olmamalıdır. Dondurulmuş bamyaya, günlük olarak gelen bamyalar yıkandıktan tekniğe uygun şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.</li><li>2. İçerisinde kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır.</li><li>3. Kendisine has tat ve renkte olmalı, yabancı tat bulunmamalıdır.</li><li>4. Dondurulmuş bamyada kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.</li><li>5. Bamyalar kaynayan suya atıldığında 30-35 dk içerisinde dağılmadan pişme özelliği göstermeli, sert olmamalıdır.</li><li>6. Dondurulmuş bamyalar -18 °C de muhafaza edilecektir. Frigofirik araçlarda getirilmelidir. Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır. Aracın sıcaklık belgesi istenildiği takdirde gösterilmelidir.</li><li>7. Üretici firma, dondurulmuş fasulyeye ait Gıda Üretim Sertifikasına sahip olacaktır. İhaleyi alan firma teslimat aşamasında Ürün Analiz Sertifikalarını muayene komisyonuna ibraz edecektir. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.</li><li>8. 2,5 veya 5 Kg' lık 40 mikron kalınlığında polietilen naylon torba içerisinde 10 kg.lık karton kolilerde teslim edilecektir.</li><li>9. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır. Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi bulunmalıdır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.</li><li>10. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2004/46) uygun olacaktır. Üretici firmanın " Tarım ve Orman Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesi olmalıdır.</li><li>11. Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</li><li>12. Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</li></ol>





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE KAMU HASTANELERİ KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE KAMU HASTANELERİ KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	DONUK TAZE FASULYE EVSAFI (2,5 veya 5 Kg' lık AMBALAJLARDA): EVSAFI:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<p>Kendine özgü kokusu olmalıdır, kötü koku olmamalıdır. Dondurulmuş taze fasulye, günlük olarak gelen taze fasulyelerin yıkanıp uçları kesildikten sonra iki veya üç parçaya bölünüp tekniğe uygun şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. İçerisinde kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. Kendisine has tat ve renkte olmalı, yabancı tat bulunmamalıdır. Dondurulmuş taze fasulyede kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır. 1000 g örnek numunede saplı veya ucu alınmamış taze fasulye oranı 4 adedi, taze fasulye üzerinde oluşan 6 mm den büyük koyu kahverengi lekeler 8 adedi, 6 mm den küçük siyak kahverengi lekeler de 10 adedi geçmeyecektir. Büyük boy fasulye taneleri( 6 cm üstünde),%7 yi geçmemelidir. Kesim sırasında iri fasulye içinden çıkan serbest tane miktarı 12 adedi geçmemelidir. Taze fasulyeler kaynayan suya atıldığında 30-35 dk içerisinde dağılmadan pişme özelliği göstermeli, sert olmamalıdır. Dondurulmuş taze fasulyeler -18 °C de muhafaza edilecektir. Frigofirik araçlarda getirilmelidir. Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 10. Bölümündeki gibi olacaktır. Aracın sıcaklık belgesi istenildiği takdirde gösterilmelidir. Üretici firma, dondurulmuş fasulyeye ait Gıda Üretim Sertifikasına sahip olacaktır. İhaleyi alan firma teslimat aşamasında Ürün Analiz Sertifikalarını muayene komisyonuna ibraz edecektir. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.</p> <p>2,5 veya 5 Kg' lık 40 mikron kalınlığında polietilen naylon torba içerisinde 10 kg.lık karton kolilerde teslim edilecektir.</p> <p>Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi bulunmalıdır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.</p> <p>Ambalajlama baskı ambalaj şeklinde olmalı ürünle ilgili birim miktar içerisinde yer alan protein, karbonhidrat, yağ ve bunların enerji değerleri kcal/kj olacak şekilde belirtilmiş olmalıdır.</p> <p>Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2004/46) uygun olacaktır. Üretici firmanın 'Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni'' belgesi olmalıdır.</p> <p><b>Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</b></p> <p><b>Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</b></p>





T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN  
ADI

**DONUK İSPANAK (2,5 veya 5 Kg'lık AMBALAJLARDA) EVSAFI:**

GENEL  
ÖZELLİKLERİ

Donuk ıspanakların kendine özgü kokusu olmalıdır, kötü kokmamalıdır. Dondurulmuş ıspanaklar yıkandıktan ve tekniğe uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır. İçerisinde kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır. Kendisine has tat ve renkte olacak, yabancı tat bulunmayacaktır. Ispanaktan başka bitkisel kaynaklı yabancı madde içermemelidir. Dondurulmuş ıspanaklarda kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır. Ispanaklar doğranmış olmalı, blok şeklinde dondurulmuş olmayacaktır. Dondurulmuş taze ıspanaklar -18 °C de muhafaza edilecektir. Uygun şartlarda muhafaza edildiği halde garanti süresi içinde bozulan ürünler yenisi ile değiştirilecektir. Max 4-6 dk da sert saplar pişmelidir. Ispanaklarda kesinlikle kum olmamalıdır. 2,5 veya 5 Kg'lık 40 mikron kalınlığında polyetilen naylon torba içerisinde 10 kg'lık karton kolilerde teslim edilecektir. Teslimat sipariş verildikçe tamamlanacaktır. Taşıma ve depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 10. Bölümündeki gibi olacaktır. Aracın sıcaklık belgesi istenildiği takdirde gösterilmelidir. Üretici firma, dondurulmuş vişneye ait Gıda Üretim Sertifikasına sahip olacaktır. İhaleyi alan firma teslimat aşamasında Ürün Analiz Sertifikalarını muayene komisyonuna ibraz edecektir. Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden Gıda Maddeleri Tüzüğü ve Türk Gıda Kodeksi hükümleri geçerli olacaktır.

Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi bulunmalıdır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.

Ambalajlama baskı ambalaj şeklinde olmalı ürünle ilgili birim miktar içerisinde yer alan protein, karbonhidrat, yağ ve bunların enejı değeri kcal/kj olacak şekilde belirtilmiş olmalıdır.

Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2004/46) uygun olacaktır. Üretici firmanın "Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesi olmalıdır.

**Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.**

**Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.**

*(Handwritten signatures and stamps)*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KURU HASTANELERİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	DONUK BEZELYE (2,5 veya 5 Kg'lık AMBALAJLARDA) EVSAFI:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<p>1- Dondurulmuş taze bezelyelerin kapcıkları ayrıldıktan ve elde edilen bezelye tanelerinin boylamaya tabi tutulup tekniğe uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.</p> <p>2- Dondurulmuş bezelyeler -18°C'den daha düşük sıcaklıkta ve %90-95 nispi rutubette depolanmalı, taşınmalı ve koku yayan veya bunları kirleten maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.</p> <p>3- Dondurulmuş taze bezelyede kesinlikle yabancı madde bulunmamalıdır.</p> <p>4- Kendine has tat, koku ve renkte(koyu yeşil) olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.</p> <p>5- Dondurulmuş taze bezelyede kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.</p> <p>6- Dondurulmuş taze bezelye 3 numara olacaktır.</p> <p>7- 4x2,5 kg.lık (10 kg) ambalajlarda donuk olarak teslim alınacaktır.</p> <p>8- Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</p> <p>9- Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</p> <p>Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. Ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi bulunmalıdır.Ambalaj üzerinde ürünün adı,firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır.</p> <p>Ambalajlama baskı ambalaj şeklinde olmalı ürünle ilgili birim miktar içerisinde yer alan protein, karbonhidrat, yağ ve bunların enerji değerleri kcal/kj olacak şekilde belirtilmiş olmalıdır.</p> <p>Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2004/46) uygun olacaktır. Üretici firmanın "Tarım ve Orman Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesi olmalıdır.</p>

*(Handwritten signatures and stamps)*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KURUMLAR GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KURUMLAR GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN  
ADI

DONDURULMUŞ GARNİTÜR:

GENEL  
ÖZELLİKLERİ

1. Dondurulmuş garnitür temiz ayıklanmış bezelye ve küp havuçtan oluşmalı, hücre zarı parçalanmadan tek tek IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
2. Kendine has tat ve renkte olmalı, yabancı koku bulunmamalıdır.
3. Dondurulmuş garnitürde kesinlikle hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.
4. Dondurulmuş garnitürün içerisinde kesinlikle yabancı madde ve belirtilmeyen sebzeler bulunmamalıdır.
5. 4x2,5 kg.lık (10 kg) ambalajlarda donuk olarak teslim alınacaktır.

*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

**DONDURULMUŞ BARBUNYA**

<b>SORUMLU</b>	Muayene Komisyonu (Diyetisyen, Aşçı Başı, Aşçı), Ambar Memuru
<b>REF.STD.NO</b>	Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzüğü'nün 195-199.Maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdaların Depolanması Muhafazası ve Taşınması Sırasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkındaki Tebliğ, R.Gazete:18.10.2014 -29149, (Tebliğ No:2014/48), Türk Gıda Kodeksi Hızlı Dondurulmuş Gıdalar Tebliği, R.Gazete:18.10.2014 -29149 (Tebliğ No:2014/47), TS11166
<b>KAYIT</b>	Ürün Ret Kabul Formu, Günlük İaşe Geçici Teslim Belgesi
<b>KONTROL SIKLIĞI</b>	Her alımda gerekli görüldüğü kadar numune incelenecektir.
<b>UYGUN OLMAMASI DURUMUNDA</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bu teknik şartnameye uygun olmayan ürünler iade edilir.</li><li>2. Kullanım sırasında ya da öncesinde dondurulmuş ürünlerde gözlenen her hangi bir renk, tat, yapı veya koku değişikliğinde veya pişme sırasında görülebilecek bozukluk sonucu kullanılan ürün miktarı ve oluşacak maddi zararları (kullanılan diğer malzemeler) müteahhit firmanın karşılaması zorunludur.</li><li>3. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan dondurulmuş ürünler müteahhit firma tarafından değiştirilecektir.</li></ol>
<b>KONTROL KRİTERİ</b>	<b>ÖZELLİK</b>
<b>BİYOLOJİK</b>	Salmonella spp. : 25 g'da bulunmayacak L. monocytogenes: 25 g'da bulunmayacak E.Coli o157:H7: 25 g'da bulunmayacak  Ref: Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, Ek-1 Meyve ve Sebzeler ile Bunların İşlenmiş Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler R.G: 29.12.2011-28157, Yetki Kanunu: 5996
<b>KİMYASAL</b>	Ref: Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği R. Gazete: 29.12.2011-28157 Yetki Kanunu: 5996
<b>FİZİKSEL</b>	Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Dondurulmuş barbunya – 18°C'de olmalıdır. Dondurulmuş barbunyada kesinlikle yabancı madde, taş, çöp ve katkı maddesi bulunmamalıdır. Kendine has tat ve renginde olacaktır. Dondurulmuş barbunya cinsi beyaz üzerinde kırmızı alacalı olmalıdır. Pişirildiğinde sert kalmamalı ve dağılmamalıdır. Bloklar halinde birbirine yapışmış olmamalıdır.
<b>ORJİN</b>	Yerli Menşei
<b>ÜRETİM METODU</b>	Barbunyalar, kabuklarından ayrıldıktan sonra tane haline getirildikten sonra tekniğe uygun şekilde haşlanıp IQF (tanelenmiş çok dondurma ) sistemi ile dondurulmuş olmalıdır.
<b>AMBALAJ ve DAĞITIM YÖNTEMLERİ</b>	2.5, 1.5 veya 1 kg'lık naylon torba (40 mikron kalınlığında polietilen) içerisinde ve 4'lü, 6'lı veya 5'li ambalajların konduğu karton kolilerde teslim edilecektir.  Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1'inci bölümüne ve TS11166'a uygun olacaktır. Orijinal ambalajların üzerinde cinsi, brüt miktarı, net miktarı, firmanın adı ve adresi, tanıtıcı işareti, seri numarası, imal tarihi, son kullanma tarihi metal dedektöründen geçirildiğine dair damga bulunmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmalıdır. Bu kapsam dahilinde yeni çıkacak Tebliğ, Kanun, Tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.  Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne ve TS11166'e uygun olacaktır. Fridge ( -18°C) araçlarda getirilmelidir.
<b>DEPOLAMA KOŞULLARI ve RAF ÖMRÜ</b>	Depolama Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 3' üncü bölümüne ve TS11166'a uygun olacaktır.
<b>KULLANIM veya İŞLEMDEN ÖNCE</b>	-





T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. YATIRIM KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. YATIRIM KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**HAZIRLAMA  
ve/veya İŞLEME**

**ANALİZ PERİYODU**

Alınan ürünlerin, kurum tarafından gerekli görüldüğü an ve sıklıkta faaliyet konularına göre bakanlıkça yetkilendirilmiş şahit numunelerde analiz yapan, yeterli bilgi ve donanıma sahip, Türk Akreditasyon Kurumu veya Avrupa Akreditasyon Kurumlarına üye kuruluşlarca akredite edilmiş özel veya kamu laboratuvarlarında her türlü ödemesi yüklenici firma tarafından karşılanmak üzere kimyasal ve mikrobiyolojik analizleri yaptırılacaktır.

**İSTENEN  
BELGELER**

- 1) 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamındaki ürünler için " Gıda Sicil veya Gıda üretim sertifikası " verilmelidir.

**GENEL HÜKÜMLER**

İlgili birimler tarafından siparişi verilen ürün istenilen tarihte en geç 09:30'da teknik şartnameye uygun olarak teslim edilmelidir. Ürünün uygunsuzluğu durumunda aynı gün en geç 11:30'a kadar yeni ürün teslim edilmelidir.

Teslimat sırasında en az iki kişi taşıyıcı hazır bulunacak, taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, bone ve eldiven bulunacaktır. Ürün muayene edilip tartıldıktan sonra, yüklenici firma personeli tarafından kurum deposuna yerleştirilecektir.

Müteahhit firma kuruma teslim ettiği dondurulmuş ürünleri kullanımına kadar kendisinin sağladığı ve her türlü bakımından sorumlu olduğu derin dondurucularda muhafaza etmekle yükümlüdür. Firma Beytepe yerleşkesi öğrenci kafeteryasına 8 adet 600 kg kapasiteli derin dondurucu getirecektir.

Derin donduruculardaki herhangi bir arıza sonucu bozulan dondurulmuş ürünler ile son kullanma tarihinden önce bozulan dondurulmuş ürünler müteahhit firma tarafından yenileriyle değiştirilecektir.

*(Handwritten signatures and initials)*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNE KADIR HASTANESİ KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNE KADIR HASTANESİ KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN  
ADI

**AYÇİÇEK YAĞI EVSAFI:**

Üretici firma ISO 22000 veya HACCP Gıda birimi yönetim sistemine sahip olmalıdır.

1. Ayçiçeği bitkisinin tohumlarından elde edilmiş, kendine özgü koku, tadı ve tadı ve görünümüyle 1.sınıf rafine ayçiçeği yağı olmalı.

Ürünün net ağırlığı olacak ancak brüt olarak yaklaşık 18 litre'lik teneke kutularda gelebilir. **(Tesliminin net ağırlık üzerinden yapılacağı unutulmamalıdır.)**

İhale edilen miktarın % 5'lik kısmı 1 kg olacak şekilde tedarik edilecektir.

**ÜRÜN ÖZELLİKLERİ**

2. Yağ asitleri kompozisyonu Türk gıda kodeksinde belirtildiği gibi olmalıdır. TS 886'ya uygun olmalıdır.
3. Ayçiçeği yağı açık sarı renkli, tortusuz başka bir yağ ile karışmamış olmalı.

**FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLER**

4. Fiziksel ve kimyasal özellikleri, yağ asitleri kompozisyonu ve diğer kalite değerleri Türk gıda kodeksinde bitki adıyla anılan yemeklik yağlar tabliğinde belirtilen değerlere uygun olmalıdır.

GENEL  
ÖZELLİKLERİ

Görünüş	Saydam-berrak
Özgül ağırlık 20 C de	0,918-0,923
Nem ve uçucu madde	Max% 0,1
Çözülme-yen safsızlık	Max %0,05
Tat ve koku	Olmamalı
Asit sayısı	En çok 0,6mg/KOH/g yağ
Peroksi sayısı	15 miliekivalen aktifoksijen/kg yağ
Sabunlaşma sayısı	184-196KOH/kg
Halojene solvet	Max top 0,2/kg

Tüm fiziksel ve kimyasal özellikleri Türk Gıda Kodeksinde belirtilen normlara uygun olmalıdır.

**MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ**

5. Üründe hiçbir patojen mikroorganizma bulunmamalıdır.
6. Üründe küf maya bulunmamalıdır.

**KATKI MADDELERİ**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE KAMU HASTANELERİ KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE KAMU HASTANELERİ KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

7. Üründe kullanılan katkı maddelerine ait değerler türk gıda yönetmeliğinin katkı maddeleri bölümüne uygun olacaktır.
8. Üründe bulaşanların miktarı Türk gıda kodeksi yönetmeliğinin bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır.
9. Üründe bulunabilecek pestisit kalıntı limitleri Türk kodeksi yönetmeliğinin pestisit kalıntı limitleri bölümüne uygun olacaktır.

TAŞIMA VE DEPOLAMA ÖZELLİKLERİ

10. Ürünün taşınması ve depolanması Türk gıda kodeksi yönetmeliği taşıma ve depolama bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır.
11. Ürün teneke ambalaj içerisinde olmalıdır.
12. Ürünün kurum deposuna istiflenme işlemi firmaya ait olacaktır.

AMBALAJLARMA VE ETİKET BİLGİLERİ

13. Ambalaj teneke üzerinde aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır:  
Ticari firmanın adı ve adresi  
Tescilli markası  
Üretim yerinin açık adresi  
Üretim izni sicil izni numarası, işletme kayıt no  
Üretim tarih ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.  
Ürün çeşidi/tipi/net ağırlık  
parti no seri no bulunmalıdır.  
Türk gıda kodeksi yönetmeliğine uygundur ifadesi, TSE onayı bulunmalıdır.
14. Ürün kurumun istediği zamanda ve istenilen miktarda getirilecektir  
Getirilen ürün yemek yapımı için denenecek olup, kalite, lezzet, tat, koku, fiziksel görünüş ve kullanım esnasında ortaya çıkabilecek her türlü kriter göz önünde bulundurularak kabul edilecektir. Kullanım için uygun görülmeyen ürünler kabul edilmeyecektir.
15. Muayene komisyonu gerek gördüğü takdirde farklı birkaç marka tercihi yapabilir.
16. Ürün teslim sırasında ambalajı açılarak muayene edildikten sonra uygun bulunursa kabul edilecektir.
17. Ürün raf ömrünü maksimum 3 te birlik raf ömrünü tamamlamış olmalıdır.
18. **Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.**  
**Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır**

*(Handwritten signatures and initials)*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	SIVI KIZARTMA YAĞI(AYÇİÇEĞİ ÖZLÜ) EVSAFI:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kızartmalarda kullanılmak için özel olarak rafine edilmiş olmalıdır.</li><li>2. Oda sıcaklığında sıvı olmalıdır.</li><li>3. Ayçiçeği yağı özlü olmalıdır.</li><li>4. Piyasadaki en kaliteli çeşit olmalıdır.</li><li>5. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.</li><li>6. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlenmiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.</li><li>7. Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır. Yüklenici ihale sözleşme tarihi bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</li><li>8. Ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır.<ul style="list-style-type: none"><li>-Yüklenicinin ticaret unvanı veya kısa adı, tescilli markası, adresi</li><li>-Bu standardın işareti ve numarası</li><li>-Parti numarası, işletme kayıt numarası</li><li>-Mamulün adı</li><li>-Mamulün tipi</li><li>-Muhteviyat, katkı maddelerinin isimleri</li><li>-İmal tarihi(ay ve yıl olarak)</li><li>-Yükleniciye tavsiye edilen son kullanma tarihi</li></ul></li></ol> <p><b>Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</b></p> <p><b>Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</b></p>

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*





T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	ZEYTİNYAĞI EVSAFI:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<p>1-Zeytinin hiçbir değişikliğe yol açmadan ısı, mekanik etki ve diğer fiziksel yöntemlerle elde edilen Naturel zeytinyağlarının ekstra tipi olacaktır.</p> <p>2-Hiçbir kimyasal işlem görmemiş, kendine özgü tat ve kokuda olacaktır. Naturel, rafine yemeklik zeytinyağı 20 °C' de berrak, tortusuz, tozsuz kendisine has normal lezzette ve yabancı kokulardan arı olacaktır(TS 341'e uygun).</p> <p>3-Renk altın sarısından yeşile kadar değişebilir. İçinde yabancı madde bulunmayacak, 5-10 kg'lık teneke kutularda teslim edilecek. Tenekelerde paslanma, ezilme, delinme vb. olmayacaktır.</p> <p>Zeytinyağının ambalajı üzerinde;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Piyasaya arz edenin ismi, adresi, markası</li><li>-Parti seri numarası</li><li>-Sınıfı(zeytinyağlarının ayrıca türü)</li><li>-İmal ve son kullanım tarihleri</li></ul> <p>-Yemeklik zeytinyağlarının etiketi üzerinde bunlardan başka Türk Malı ibaresi ile veya TSE işareti ve numarası bulundurulacak ve etiketlerdeki yazılar standartta belirtilen puntolarla yazılmış olacaktır.</p> <p>- TSE belgeli ürünlerden olmalıdır.</p> <p>Teslim şekli:Teneke üzerindeki net ağırlık üzerinden olacaktır.</p> <p><b>Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</b></p> <p><b>Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</b></p>

*(Handwritten signatures and stamps)*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KURUMLARIN KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KURUMLARIN KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**MALZEMENİN  
ADI**

**TEREYAĞI (1kg):**

**GENEL  
ÖZELLİKLERİ**

1. 1 KG'LIK AMBALAJ Pastörize tereyağları TS.1331 e uygun olarak yapılmış, üzerine yapımçı firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, yapıldığı sütün adı, içindeki yağ miktarıyla katkı maddeleri, gün, ay ve yıl olarak yapım tarihi veya seri numarası, son kullanma tarihi, depolama sıcaklığı, pastörize olduğu okunaklı ve silinmeyecek biçimde yazılmış ambalajlar içinde alınacaktır.
2. Süt yağ oranı, pastörize tereyağlarında %82'den az olmayacaktır.
3. Tereyağlarına, aroma ve lezzet verici tereyağı bakteri kültürleri dışında hiçbir yabancı madde katılamaz; tereyağları içinde kıl, kir, salgı ve dışkı gibi iğrendirici maddeler bulunmayacaktır
4. Ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır:  
Ticari firmanın adı ve adresi  
Tescilli markası  
Üretim yerinin açık adresi  
Üretim izni sicil izni numarası, işletme kayıt no  
Üretim tarih ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.  
Ürün çeşidi/tipi/net ağırlık  
Parti no seri no bulunmalıdır.  
Türk gıda kodeksi yönetmeliğine uygundur ifadesi, TSE onayı bulunmalıdır.
5. Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.
6. Muayene komisyonu gerek gördüğü takdirde ürünün numune kabulünden önce akredite edilmiş bir laboratuvar tarafından yapılmış ayrıntılı analiz raporu isteyebilir.
7. Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.

*(Handwritten signatures and stamps)*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	TAHİN HELVASI (TS 2590)(Sade-Meyveli- Kakaolu-20 gr):
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>Piyananın en iyisi olacaktır. Yalnız şekerden yapılmış olacaktır.</li><li>Tahin helvalar, kendine has yapı (tekstür), tipine uygun tat, lezzet ve renkte olmalı, haşere ve haşere parçaları, böcek kalıntıları vb. madde bulunmamalıdır. Ağza alındığında kolayca erimeli, kesildiğinde dağılmamalıdır. Acıymış, bayatlamış, kokusu değişmiş, küflenmiş, rengi kararmış, Yağı dışa vurmuş olmayacaktır.<ul style="list-style-type: none"><li>Tahin helvasında: Tahin miktarı en az %52, Yağ miktarı susam Yağı olarak en az %27.5, protein en az %11, toplam şeker miktarı (sakkaroz olarak) en çok % 47, rutubet miktarı en çok %3, ham selüloz en çok %1.10, kül miktarı en çok %2.0, ekstrekte edilmiş Yağda asitlik, oleik asit cinsinden en çok 10 (g/kg), saponin miktarı en çok %0.1 olmalıdır. Firma bu özellikleri içeren raporu birlikte getirecektir.( Tahin helvası yalnız şekerle sakarozdan yapılmış olacak; içerisinde patka, glikoz ve suni tatlandırıcı ve sağlığa zararsızda olsa yabancı ve ağırlaştırılmış madde bulunmayacaktır.)</li></ul></li><li>Meyveli tiplerde bu değerler katılan meyveler çıkarıldıktan sonra safi helva kütlesi üzerinden hesaplanır.</li><li>Tahin helvasında Yağ susam Yağı olmalıdır. Başka bir Yağ katılmaz. Ancak toz kakao katılanlarda kakaodan gelen miktar kakao Yağı ve imalatında katkı maddesi kullanılanlarda stabilizatör ve emülgatörlerden gelebilen Yağ bulunabilir.</li><li>Bütün veya parça halindeki Yağlı kuru meyveler ve kurutulmuş meyve %8 'den az olmamalıdır. (Bu değer mamulün bütün kütlesi üzerinden hesaplanır.</li><li>Tahin helvasına nişasta ve nişastalı maddeler ve herhangi bir yabancı madde katılmaz.</li><li>Tahin helvası 20 gr'lık ambalajlarda alınır. Ambalajlar insan sağlığına zarar vermeyecek materyalden yapılmış olacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler yüklenici firma tarafından nakliye ücretleri kendilerine ait olmak üzere firma tarafından değiştirilecektir.</li><li>İşaretleme: Tahin helvası ambalajının üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak</li></ol>





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİRNEK HASTANE İDARE KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİRNEK HASTANE İDARE KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

silinmeyecek, bozulmayacak şekilde basılı veya yazılı olacaktır: Firmanın ticaret unvanı, adresi veya kısa adı adresi varsa tescilli markası, işletme kayıt no, bu standardın işaret ve numarası (TS 2590 şeklinde), parti numarası, malın adı, tipi, imalat tarihi (ay ve yıl olarak), net ağırlığı (kg veya gr olarak), üretici firma tarafından önerilen son kullanma tarihi ve raf ömrü, muhteviyatı, katkı maddelerinin isimleri, içindeki şekerin cinsi ve oranı olmalıdır.

9. Özelliklerini bozmayacak şekilde ve sağlık kurallarına uygun olarak ambalajlanmış olacaktır.

10. Bu şartnamede bulunmayan diğer hususlar için GMT ve TS 2590 hükümleri geçerli olacaktır.

11. İhale edilen miktarın %50 si kakaolu, % 25'i sade, %25'i meyveli olarak sipariş edilecektir.

Ürüne ait GTHB İZNI, üretici firmanın ISO belgelerine sahip olması gerekmektedir.

**Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.**

**Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.**

**NOT:** Hastane idaresi gerek duyduğunda her parti için içeriğini belirten analizler Tarım ve Orman Bakanlığına bağlı laboratuvarlarda giderleri firma tarafından karşılanmak üzere yaptırılacaktır. İmalatçı veya satıcı bu standarda uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği ürün için istendiğinde standarda uygunluk beyannamesi vermek veya göstermek mecburiyetindedir.

*(Handwritten signatures and initials in blue ink)*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	TAHİN-PEKMEZ EVSAFI:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>20 gr.lık paketlerde alınacaktır.</li><li>Tahin pekmez karışımı T.S. 3792' ye uygun üzüm pekmezinin %60, T.S. 2589'a uygun tahinin %40 oranında karıştırılması ve homojen hale getirilmesi ile elde edilen mamuldür.</li><li>Yabancı madde; tahin pekmeze katılmasına müsaade edilenler dışındaki yabancı maddeler ile haşere parçaları, böcek kalıntıları, kıl çöp v.b. içermemelidir.</li><li>Tahin pekmez kendine özgü tat ve koku da olacaktır. Acı ekşi, yanık, küf gibi yabancı tat ve kokuları içermemelidir.</li><li>Kendine özgü kıvam ve görünüşte olacaktır. Pütürlü, şekerli, topraklanmış yapıda olmayacaktır. Homojen görünümlü olacaktır.</li><li>Tahin pekmezdeki şeker miktarı (glikoz hesabıyla) en çok % 40 olacaktır.</li><li>Sakaroz içermeyecektir.</li><li>Tahin pekmezdeki kül miktarı en çok % 3 olacaktır.</li><li>Tahin pekmezdeki yağ miktarı % 20-25 arasında olacaktır.</li><li>PH 5-6 arasında olacaktır.</li><li>Suni boya maddesi ve koruyucu madde bulunmayacaktır.</li><li>Tarım ve Köy İşleri bakanlığından onaylı olmalıdır.</li><li>Türk Gıda Kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlenmiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.</li><li><b>Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</b></li><li><b>Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</b></li><li>Tahin pekmez ambalajlarının üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak basılmış olacaktır.<ul style="list-style-type: none"><li>Ticari firmanın adı ve adresi</li><li>Tescilli markası</li><li>Net miktarı</li><li>Firma üretim izni ve sicil izin no, işletme kayıt no</li><li>Üretim tarihi ve son kullanma tarihi gün ay yıl olarak</li><li>Ürün tipi(çeşidi)</li><li>Parti no/seri No</li><li>Türk gıda kodeksine uygundur ifadesi, TSE onayı bulunmalıdır.</li></ul></li></ol> <p><b>NOT:</b> Hastane idaresi gerek duyduğunda her parti için içeriğini belirten analizler Tarım Bakanlığına bağlı laboratuvarlarda giderleri firma tarafından karşılanmak üzere yaptırılacaktır. İmalatçı veya satıcı bu standarda uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği bal için istendiğinde standarda uygunluk beyannamesi vermek veya göstermek mecburiyetindedir.</p>

*(Handwritten signatures and stamps)*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİRNE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİRNE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	SİYAH ZEYTİN EVSAFI:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>Yenme olgunluğuna gelmiş, siyah ve siyaha yakın renkte iken hasat edilen tanelerin çeşitli metotlarla acılığının giderilmesi sonucu hazırlanan mamuldür. Asit veya başka bir madde ile acılığı giderilmez.</li><li><b>Zeytinler gemlik tipi yağlı sele özelliğinde olmalı ve etiket bilgilerinde yağlı sele gemlik zeytini olduğu açıkça yazılı olmalıdır.</b></li><li>Yeme olgunluğuna gelmiş olacaktır. TS 774' e uygun olacaktır.</li><li>Temiz ve sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. Eti, çekirdeğine yapışmayacaktır.</li><li>Grup ve tipine has yeme olgunluğunda ve yenebilir özellikte olmalıdır.</li><li>Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, grubu, tipi ve stili aynı olmalıdır.</li><li>Kirli, kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış veya küflenmiş olmamalıdır.</li><li>Her türlü parazit, böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemelidir.</li></ol> <p>Gözle görülür yabancı madde bulunmamalı, zararsız yabancı madde 1 kg da en çok 1 adet olmalıdır. Etli taneli küçük çekirdekli kıvrıkcık zeytin olmalı. Zeytinlerin 1 kg'ı sayıldığında 300 adetten fazla olmamalıdır. Zeytinler 280-300 kalibrasyon aralığında(1kg/280-300 adet) olmalıdır.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>Her tane irilik derecesindeki zeytinlerin en küçük tanesi en büyük tanesinin yatay eksenleri arasındaki fark en çok 4 mm olmalıdır. Asit veya bir başka madde ile olgunlaştırılmamış olmalıdır. Eski sene mahsulü olmalıdır.</li><li>Siyah zeytinler sağlığa zarar vermeyecek, zeytinin kalitesini bozmayacak, içindeki salamuradan zarar görmeyecek özellikteki yeni, temiz, passız, delik ve sızıntı yapmayan sağlıklı ve hijyenik teneke kutular içinde getirilecektir.</li><li>Zeytin ambalajlarının üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı bir şekilde yazılmalıdır.</li></ol> <p>İmalatçının markası veya kısa adı Malzemenin adı (siyah zeytin) Kalite ve sınıfı (birinci sınıf) Tipi (hazırlama ve işleme şekline göre ) Boyu ve derecesi</p>





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KURU BAKANLIĞI KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KURU BAKANLIĞI KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

Net miktarı (süzme ağırlık)

İmalat seri numarası

TSE işareti ve numarası

TM deyişi, işletme kayıt no

Mahsul yılı

Ambalajlama tarihi (ay ve yıl olarak)

Koruyucu, çeşni verici ve diğer katkı maddelerinin ismi ve oranı

**NOT:** Kurumumuza getirilen zeytinler salamurasız (susuz, süzme) ağırlık üzerinden alınacaktır.

**Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.**

**Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.**

*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*



**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**MALZEMENİN  
ADI**

**YEŞİL ZEYTİN EVSAFI:**

**GENEL  
ÖZELLİKLERİ**

- 1-Yeşil zeytin yeşilden sarı yeşile kadar değişen renklerdeki, yeme olgunluğunu kazanmış, normal iriliğe erişmiş tanelerin çeşitli metotlar ile acılığının giderilmesi sureti ile hazırlanan mamuldür. Yağlı çizik salamura yeşil zeytin (kokteyl) olacaktır.
  - 2-Temiz sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir.
  - 3-Grup ve tipine has yeme olgunluğunda ve yenilebilir özellikte olmalıdır
  - 4-Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşitleri, sınıfı, gurubu, tipi, sitili aynı olmalıdır.
  - 5-Kirli, kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış olmamalıdır.
  - 6-Gözle görülür yabancı madde bulunmamalıdır
  - 7-Her tane irilik derecesindeki zeytinlerin en küçük tanesi ile en büyük tanesinin yatay eksenleri arasındaki fark en çok 4 mm olmalıdır
  - 8-Ambalaj salamura suyu temiz olmalı, yabancı tat veya koku ihtiva etmemeli, görünüşü berrak olmalı gözle görülebilen yabancı madde bulunmamalıdır.
  - 9-Ambalaj içindeki zeytinde, salamura suyu; zeytin üzerini tamamen örtmüş olmalı ve kabın dolum oranı, kabın su kapasitesinin en az % 90'ı olmalıdır.
  - 10-Ambalajlama: Zeytinler sağlığa zarar vermeyecek, zeytinin kalitesini bozmayacak, içindeki salamuradan zarar görmeyecek özellikteki yeni, temiz, passız, delik ve sızıntı yapmayan sağlıklı ve hijyenik **teneke kutular** içinde getirilecektir.
  - 11-Teneke kutular zeytin salamurasına dayanıklı olacak şekilde saklanmalı alt/üst ve kapaklarda katlanma olmamalıdır. Ayrıca TS 1118 e uygun olmalıdır. Gözle görülür yabancı madde bulunmamalı, zararsız yabancı madde 1 kg da en çok 1 adet olmalıdır. Etli taneli küçük çekirdekli kıvrıkcık zeytin olmalı. Zeytinlerin 1 kg'ı sayıldığında 300 adetten fazla olmamalıdır. Zeytinler 280-300 kalibrasyon aralığında(1kg/280-300 adet) olmalıdır.
- Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.**
- Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**12-İşaretleme:** zeytin ambalajlarının üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı ve silinmeyecek şekilde yazılmalıdır.

- Firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi veya tescilli markası, standardın işaret ve numarası (TS 774 şeklinde)
- parti seri kot numarasından en az birisi, ürünün adı gurubu, imal edildiği zeytinin çeşidi, sınıfı, tipi, dane irilik derecesi
- net miktarı (en az gram veya kg ) süzme kitlesi, (en az gr veya kg) varsa katkı ve ilave edilen diğer maddelerin adı
- Ambalajlama tarihi ( ay ve yıl olarak ),firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi veya raf ömrü

**NOT:** Kurumumuza getirilen zeytinler salamurasız (susuz, süzme) ağırlık üzerinden alınacaktır.

*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN  
ADI

**TUZSUZ DİYET ZEYTİN**

GENEL  
ÖZELLİKLERİ

1. Yenme olgunluğuna gelmiş, siyah ve siyaha yakın renkte iken hasat edilen tanelerin çeşitli metotlarla acılığının giderilmesi sonucu hazırlanan mamuldür. Asit veya başka bir madde ile acılığı giderilmez.
2. Zeytinler kuru zeytin özelliğinde veya yağlı sele özelliğinde olabilirler. Yeme olgunluğuna gelmiş olacaktır.
3. Zeytin ambalajları üzerinde **tuzsuz zeytin** ibaresi yer almalıdır. Aynı zamanda içerikler kısmında belirtilmiş olmalıdır.
4. Temiz ve sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir.
5. Grup ve tipine has yeme olgunluğunda ve yenebilir özellikte olmalıdır.
6. Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, grubu, tipi ve stili aynı olmalıdır.
7. Kirli, kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış veya küflenmiş olmamalıdır.
8. Her türlü parazit, böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemelidir.
- Gözle görülür yabancı madde bulunmamalı, zararsız yabancı madde 1 kg da en çok 1 adet olmalıdır.
- Her tane irilik derecesindeki zeytinlerin en küçük tanesi en büyük tanesinin yatay eksenleri arasındaki fark en çok 4 mm olmalıdır. Asit veya bir başka madde ile olgunlaştırılmamış olmalıdır. Eski sene mahsulü olmalıdır.
9. Zeytinler sağlığa zarar vermeyecek, zeytinin kalitesini bozmayacak, içindeki salamuradan zarar görmeyecek özellikteki yeni, temiz, passız, delik ve sızıntı yapmayan sağlıklı ve hijyenik **teneke kutular** içinde getirilecektir.
10. Zeytin ambalajlarının üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı bir şekilde yazılmalıdır.

İmalatçının markası veya kısa adı  
Malzemenin adı ( tuzsuz zeytin)  
Kalite ve sınıfı (birinci sınıf)  
Tipi (hazırlama ve işleme şekline göre )  
Boyutu ve derecesi  
Net miktarı (süzme ağırlık) 41

İmalat seri numarası  
TSE işareti ve numarası  
TM deyişi, işletme kayıt no  
Mahsul yılı  
Ambalajlama tarihi (ay ve yıl olarak)  
Koruyucu, çeşni verici ve diğer katkı maddelerinin ismi ve oranı

11. Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.

12. **Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.**

**NOT:** Kurumumuza getirilen zeytinler salamurasız (susuz, süzme) ağırlık üzerinden alınacaktır.

*(Handwritten signatures and stamps)*



**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**MALZEMENİN  
ADI**

**REÇEL :**

1. Üretici firma ISO22000 veya HACCP Gıda güvenliği yönetim sistem belgesine sahip olmalıdır.
2. Reçel şekerler ve bir veya birkaç çeşit meyve pulpu ve/veya püresinin uygun jel kıvamına getirilmiş karışımı olmalıdır.
3. Reçel kayısı, vişne, çilek, gül çeşitleri olarak eşit miktarda gelecektir.
4. Gramaj: 20 gr.

**ÜRÜN ÖZELLİKLERİ**

**GENEL  
ÖZELLİKLERİ**

5. İnsan tüketimine sunulacak reçel, yapısında bulunan organik ve kullanılması zorunlu maddeler haricinde herhangi bir yabancı madde içermemelidir.
6. Reçelin tadı ve aroması, çeşidine bağlı olarak değişmekle beraber kendine ait doğal tat doğal kokuya sahip olmalıdır. Yabancı koku ve tat içermemelidir.
7. Reçelerde çöp, meyve çekirdeği, canlı veya cansız kurt, böcek ve haşere bulunmamalıdır.
8. Hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.
9. Ürün koruma istenilen zamanda ve istenilen miktarda getirilecektir.
10. 1000 gr reçel imalatında kullanılan pulp veya püre miktarları 350 gr' dan az olmamalıdır.
11. 1000 gr reçelde toplam şeker miktarı 665 gr' dan az olmamalıdır.
12. Kuru madde içeriği %60' dan daha az olmamalıdır.
13. Ürünün pH değeri 2,8-3,5 olmalıdır.
14. Toplam asitlik, susuz sitrik asit en çok 15g/kg olmalıdır.
15. Reçelde pektin ve amide edilmiş pektin son üründe %1' i geçmemelidir.
16. Reçelde toplam kalsiyum miktarı 200 mg/kg' dan fazla olmamalıdır.
17. Reçelde renklendirici madde kullanılmamalıdır.
18. Fiziksel, Kimyasal özellikleri Türk Gıda Kodeksinde belirtilen normlara uygun olmalıdır.

**KATKI MADDELERİ**

19. Üründe bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır.
20. Üründe bulunabilecek pestisit kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin pestisit kalıntı limitleri bölümüne uygun olacaktır.
21. Üründe kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin belirtilen normlara uygun olmalıdır.

*(Handwritten signatures and stamps)*





T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MİKROBİYOLOJİK DEĞERLER

21. Üründe hiçbir patojen mikroorganizma bulunmayacaktır.  
22. Üründe küf maya bulunmamalıdır.

AMBALAJ VE ETİKET BİLGİLERİ

23. Ambalaj(İç ve dış ambalajın her ikisinde de olmak üzere) üzerinde aşağıdaki ifadeleri bulunmalıdır.

Ticari firmanın adı ve adresi

Tescilli markası

Net miktarı

Firma üretim izni ve sicil izin no, işletme kayıt no

Üretim tarihi ve son kullanma tarihi gün ay yıl olarak

ürün tipi(çeşidi)

parti no/seri No

Türk gıda kodeksine uygundur ifadesi, TSE onayı bulunmalıdır.

24. Ürün, teslim sırasında yukarıda istenen özellikler bakımından incelendikten sonra fonksiyonel özellikleri yönünden incelenecektir.

25. Ürün istenilen zamanda ve istenilen miktarda getirilecektir.

26. Kurum istediği takdirde yüklenici firma ürüne ait(kuruma gelen ürün parti numarasına taşıyan ürüne ait) fiziksel, mikrobiyolojik, kimyasal analiz sonuçlarını kuruma sunacaktır.(resmi bir kuruluş tarafından) analizin kurum tarafından yaptırılması halinde yüklenici firma analiz bedelini ödemekle yükümlüdür.

27. Ürün kuruma teslim edildiği tarihte raf ömrünün maksimum 3 te birlik raf ömrünü tamamlanmış olmalıdır.

28. **Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.**

29. **Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.**

**NOT:** Hastane idaresi gerek duyduğunda her parti için içeriğini belirten analizler Tarım Bakanlığına bağlı laboratuvarlarda giderleri firma tarafından karşılanmak üzere yaptırılacaktır. İmalatçı veya satıcı bu standarda uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği bal için istendiğinde standarda uygunluk beyannamesi vermek veya göstermek mecburiyetindedir.

*(Handwritten signatures and stamps)*





**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**MALZEMENİN  
ADI**

**DİYET REÇEL :**

1. Üretici firma ISO22000 veya HACCP Gıda güvenliği yönetim sistem belgesine sahip olmalıdır.
2. Reçel tatlandırıcı ve bir veya birkaç çeşit meyve pulpu ve/veya püresinin uygun jel kıvamına getirilmiş karışımı olmalıdır.
3. Reçel kayısı, vişne, çilek, gül çeşitleri olarak eşit miktarda gelecektir.
4. Gramaj: 20 gr.

**ÜRÜN ÖZELLİKLERİ**

5. İnsan tüketimine sunulacak reçel, yapısında bulunan organik ve kullanılması zorunlu maddeler haricinde herhangi bir yabancı madde içermemelidir.
6. Reçelin tadı ve aroması, çeşidine bağlı olarak değişmekle beraber kendine ait doğal tat doğal kokuya sahip olmalıdır. Yabancı koku ve tat içermemelidir.
7. Reçelerde çöp, meyve çekirdeği, canlı veya cansız kurt, böcek ve haşere bulunmamalıdır.
8. Hiçbir katkı maddesi kullanılmamalıdır.
9. Ürün koruma istenilen zamanda ve istenilen miktarda getirilecektir.
10. 1000 gr reçel imalatında kullanılan pulp veya püre miktarları 350 gr' dan az olmamalıdır.
11. Kuru madde içeriği %60' dan daha az olmamalıdır.
12. Toplam asitlik, susuz sitrik asit en çok 15g/kg olmalıdır.
13. Reçelde pektin ve amide edilmiş pektin son üründe %1' i geçmemelidir.
14. Reçelde renklendirici madde kullanılmamalıdır.
15. Fiziksel, Kimyasal özellikleri Türk Gıda Kodeksinde belirtilen normlara uygun olmalıdır.

**KATKI MADDELERİ**

16. Üründe bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır.
17. Üründe bulunabilecek pestisit kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin pestisit kalıntı limitleri bölümüne uygun olacaktır.
18. Üründe kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin belirtilen normlara uygun olmalıdır.

**MİKROBİYOLOJİK DEĞERLER**

19. Üründe hiçbir patojen mikroorganizma bulunmayacaktır. Üründe küf maya bulunmamalıdır.

**GENEL  
ÖZELLİKLERİ**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. İZMİR KURUM HASTANESİ

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. İZMİR KURUM HASTANESİ

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

AMBALAJ VE ETİKET BİLGİLERİ

20. Ambalaj(İç ve dış ambalajın her ikisinde de olmak üzere) üzerinde aşağıdaki ifadeleri bulunmalıdır.

Ticari firmanın adı ve adresi

Tescilli markası

Net miktarı

Firma üretim izni ve sicil izin no, işletme kayıt no

Üretim tarihi ve son kullanma tarihi gün ay yıl olarak

ürün tipi(çeşidi)

parti no/seri No

Türk gıda kodeksine uygundur ifadesi, TSE onayı bulunmalıdır.

21. Ürün, teslim sırasında yukarıda istenen özellikler bakımından incelendikten sonra fonksiyonel özellikleri yönünden incelenecektir.

22. Ürün istenilen zamanda ve istenilen miktarda getirilecektir.

23. Kurum istediği takdirde yüklenici firma ürüne ait(kuruma gelen ürün parti numarasına taşıyan ürüne ait) fiziksel, mikrobiyolojik, kimyasal analiz sonuçlarını kuruma sunacaktır.(resmi bir kuruluş tarafından) analizin kurum tarafından yaptırılması halinde yüklenici firma analiz bedelini ödemekle yükümlüdür.

24. Ürün kuruma teslim edildiği tarihte raf ömrünün maksimum 3 te birlik kısmını tamamlamış olmalıdır.

25. **Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.**

26. **Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.**

**NOT:** Hastane idaresi gerek duyduğunda her parti için içeriğini belirten analizler Tarım Bakanlığına bağlı laboratuvarlarda giderleri firma tarafından karşılanmak üzere yaptırılacaktır. İmalatçı veya satıcı bu standarda uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği bal için istendiğinde standarda uygunluk beyannamesi vermek veya göstermek mecburiyetindedir.

*(Handwritten signatures and initials in blue ink)*





T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	BAL (PİKNİK):
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>Ekstra kahvaltılık süzme ballardan olmalıdır. Yabancı tat ve koku bulunmayan, yapı ve görünüş itibarıyla kusursuz ballardan olmalıdır. İçeriğinde bal şurubu vb. şeyler içermemelidir.</li><li>Hiçbir yabancı madde içermemelidir.</li><li>Ballar, duysal, fiziksel, kimyasal ve bakteriyolojik özelliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyen nitelikte plastik küvet poşette olacaktır. PVC ambalaj üzerine alüminyum veya kalay folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. PVC'ler temiz, sağlam ve önceden kullanılmış olmayacaktır. Ambalaj içindeki bal miktarı net 20 gr olacaktır.</li><li><b>Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</b></li><li><b>Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</b></li><li>Bal ambalajlarının üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır.<ul style="list-style-type: none"><li>-Firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi, varsa tescilli markası</li><li>-Bu standardın işaret numarası, işletme kayıt no</li><li>-Seri veya parti veya kod numarası</li><li>-Malın adı</li><li>-Sınıfı</li><li>-Tipi</li><li>-Çeşidi</li><li>-Net ağırlığı (gram olarak)</li><li>-Firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi veya raf ömrü</li><li>- TSE belgeli ürünlerden olmalıdır.</li></ul></li></ol> <p>-Ballarda şekerlenme ve katılaşma olmamalıdır. Yabancı madde içermemelidir.</p> <p><b>NOT:</b> Hastane idaresi gerek duyduğunda her parti için içeriğini belirten analizler Tarım Bakanlığına bağlı laboratuvarlarda giderleri firma tarafından karşılanmak üzere yaptırılacaktır. İmalatçı veya satıcı bu standarda uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği bal için istendiğinde standarda uygunluk beyannamesi vermek veya göstermek mecburiyetindedir.</p>

*(Handwritten signatures and initials)*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİNİT NAKİL HASTANESİ KİTAPÇIĞI

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİNİT NAKİL HASTANESİ KİTAPÇIĞI

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**MALZEMENİN  
ADI**

**KAHVALTILIK TUZSUZ TEREYAĞI EVSAFI:**

1. Üretici firma ISO 22000 veya HACCP gıda güvenliği yönetim sistemi veya HACCP belgesine sahip olmalıdır
2. Ağırlıkça en az %80, en fazla %90 oranında süt yağı, en fazla %2 oranında yağsız süt kuru maddesi ve en fazla %16 oranında su içeriğine sahip 1. sınıf sürülebilir tereyağı olmalıdır.
3. Gramaj: 15 gr olmalıdır.

**ÜRÜN ÖZELLİKLERİ**

3. Yağ asitleri kompozisyonu Türk gıda kodeksinde belirtildiği gibi olmalıdır.
4. Katkı maddesi olarak Türk gıda kodeksinde belirtilen katkılar belirtildiği miktarda kullanılacaktır.
5. Eritildiğinde tortu bırakmamalıdır.
6. Ürün kendine özgü renk ve kıvamda olmalıdır.
7. Ürün ambalajı ürünün ısı ışık almasını önleyecek şekilde olmalıdır.
8. Kimyasal özellikleri Türk gıda kodeksinde belirtilen normlara uygun olmalıdır.

**KATKI MADDELER**

9. Üründe bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır.
10. Üründe bulunabilecek pestisit kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin pestisit kalıntı limitleri bölümüne uygun olacaktır.
11. Üründe kullanılan katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin katkı maddeleri limitleri bölümüne uygun olacaktır.

**MİKROBİYOLOJİK DEĞERLER**

12. Üründe hiçbir patojen mikroorganizma bulunmayacaktır.
13. Üründe küf maya bulunmamalıdır.

**AMBLAJ VE ETİKET BİLGİLERİ**

Ambalaj üzerinde aşağıdaki ifadeler bulunmalıdır;

Ticari firmanın adı ve adresi

Tescilli markası

Firma üretim izni ve sicil izin no, işletme kayıt no

İçindekiler kısmı

Üretim tarihi ve son kullanma tarihi

Ürün tipi (bitkisel margarin)

Ürünün Domuz yağı içermediği ifadesi

Parti no /seri No

Türk gıda kodeksine uygundur ifadesi, TSE onayı

Ürün iç ambalaj ve mukavva dış ambalaj içersinde kuruma getirilmelidir.

**GENEL  
ÖZELLİKLERİ**

*(Handwritten signature)*

*(Handwritten signatures)*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

TAŞIMA VE DEPOLAMA ŞARTLARI

14. Ürünün kurum deposuna istiflenmesi işlemi firmaya ait olacaktır.
15. +10°C sıcaklıkta ki depolarda muhafaza edilmiş olmalıdır.
16. Türk gıda kodeksi normlarına uygun olmalıdır.
17. Ürün kuruma istenilen zamanda ve istenilen miktarda getirilecektir.
18. Ürünün kurum deposuna istiflenmesi işlemi firmaya ait olacaktır.
19. Urun teslim sırasında ambalajı açılarak muayene edildikten sonra uygun bulunursa kabul edilecektir. Kabul edilmeyen ürünler bir başka ürünle değiştirilecektir.
20. Ürünün kurum deposuna teslim edildiği tarihte ürün raf ömrünün maksimum üçte birlik kısmını tamamlamış olmalıdır.
21. **Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.**
22. **Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.**

**NOT:** Hastane idaresi gerek duyduğunda her parti için içeriğini belirten analizler Tarım Bakanlığına bağlı laboratuvarlarda giderleri firma tarafından karşılanmak üzere yaptırılacaktır. İmalatçı veya satıcı bu standarda uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği için istendiğinde standarda uygunluk beyannamesi vermek veya göstermek mecburiyetindedir.

*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**MALZEMENİN  
ADI**

**KAHVALTILIK FINDIK KREMASI EVSAFI:**

**GENEL  
ÖZELLİKLERİ**

1. Ulusal marka özelliğine sahip, yağ ve şeker oranı kendine has özellikte olmalıdır.
2. Ağızda kolay eriyebilen, kıvamı orta halli, cıvık olmayan yapıda olmalıdır.
3. 20 gr.lık ambalaj dışında kabul edilmeyecektir.
4. Hiçbir yabancı madde içermemelidir.
5. Fındık kreması, duysal, fiziksel, kimyasal ve bakteriyolojik özelliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyen nitelikte plastik küvet poşette olacaktır. PVC ambalaj üzerine alüminyum veya kalay folyo yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır. PVC'ler temiz, sağlam ve önceden kullanılmış olmayacaktır. Ambalaj içindeki fındık kreması miktarı net 20 gr olacaktır.
6. **Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.**
7. **Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.**
8. Fındık kreması ambalajlarının üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır.
  - Firmanın ticari unvanı, kısa adı, adresi, varsa tescilli markası
  - Bu standardın işaret numarası, işletme kayıt no
  - Seri veya parti veya kod numarası
  - Malın adı
  - Sınıfı
  - Tipi
  - Çeşidi
  - Net ağırlığı (gram olarak)
  - Firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi veya raf ömrü
  - TSE belgeli ürünlerden olmalıdır.

**NOT:** Hastane idaresi gerek duyduğunda her parti için içeriğini belirten analizler Tarım Bakanlığına bağlı laboratuvarlarda giderleri firma tarafından karşılanmak üzere yaptırılacaktır. İmalatçı veya satıcı bu standarda uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği bal için istendiğinde standarda uygunluk beyannamesi vermek veya göstermek mecburiyetindedir.

*(Handwritten signatures and stamps)*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNE KALİTE HASTA İNTERAKTİF KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNE KALİTE HASTA İNTERAKTİF KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	ÜÇGEN PEYNİR EVSAFI:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<p>1.Üçgen peynir T.S 2176' ya uygun olarak, su miktarı % 60' dan yukarı olmamalıdır.</p> <p>2.Üçgen peynir kendine ve içine katılan maddeye özgü renkte ve kokuda olmalıdır.</p> <p>3.üçgen peynirde tuz miktarı kuru maddede %7 'den çok olmamalıdır.</p> <p>4.Üçgen peynirde kullanılan eritme tuzlarının miktarı kuru madde esasından tek başına veya bir arada kg 'da 40 gr' ı geçemez, ancak monodi polifosforik asitlerin toplamı kg' da 30 gr' dan fazla olamaz.</p> <p>5.Üçgen peynirlerde PH değeri 5,52 ten fazla olmamalıdır. Katkı maddesi toplam miktarı kuru madde oranının %16' sını geçemez. Bekleme ile oluşan bozulmalarda peynirler yüklenici tarafından değiştirilecektir.</p> <p>6.Üçgen peynirleri ortalama 15-20 gramlık olacak şekilde ambalajlanır. Bunlar mukavva, plastik vs. gibi insan sağlığına zarar vermeyen ambalajlar içerisinde konularak teslim edilir.</p> <p>7. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.</p> <p><b>Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</b></p> <p><b>Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</b></p> <p>Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, işaretlenmiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Üçgen peynir ambalajların her birinin üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-yüklenici adı, tescilli markası ve adresi</li><li>-Türk malı deyimi (TM), işletme kayıt no</li><li>-Bu standardın işareti ve numarası</li><li>-malın adı (eritme peynir)</li><li>-katkı maddesi grubu</li><li>-hangi peynir ve peynirlerden yapıldığı</li><li>-tipi ve yağ miktarı</li><li>-net ağırlığı(kg veya gr olarak)</li><li>-imal tarihi (ay ve yıl olarak)</li><li>-seri numarası</li><li>-parti numarası</li></ul> <p><b>NOT:</b> Hastane idaresi gerek duyduğunda her parti için içeriğini belirten analizler Tarım Bakanlığına bağlı laboratuvarlarda giderleri firma tarafından karşılanmak üzere yaptırılacaktır. İmalatçı veya satıcı bu standarda uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği bal için istendiğinde standarda uygunluk beyannamesi vermek veya göstermek mecburiyetindedir.</p>



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİRNE SAĞLIK HASTANELERİ KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİRNE SAĞLIK HASTANELERİ KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	MEYVE SUYU:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<p>1-Meyve suyu oranı vişne nektarında en az %25, portakal, kayısı ve şeftali nektarında ise en az % 40 olmalıdır.</p> <p>2-İhale edilen miktarın 1/4'ü vişne, 1/4'ü kayısı, 1/4'ü portakal, 1/4'ü şeftali nektarı olmalıdır.</p> <p>3-200 cc. lik ambalajlarda olmalıdır.</p> <p>4-Pastörize edilmiş, orijinal 200cc' lik pipetli ambalajlarda olmalı, delinme, şişme, bombeleşme gibi olumsuz durumlar olmamalıdır.</p> <p>5-Ambalaj üzerinde ürünün markası, üretim yeri, işletme kayıt no, son kullanım tarihi, meyve suyu oranı, içeriği vb aydınlatıcı bilgiler bulunmalıdır.</p> <p>6-TSE belgeli ürünlerden olmalıdır. Meyve suyu içerisinde partikül, toz, katı madde, yabancı madde vb. olmamalıdır.</p> <p>7-Anormal koku olmamalı üretildiği meyvenin tat ve kokusunda olmalıdır.</p> <p>8-Karışım meyve suları kabul edilmeyecektir.</p> <p>9- Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</p> <p><b>Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</b></p>

*(Handwritten signatures and initials in blue ink)*





**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**MALZEMENİN  
ADI**

**KREM PEYNİR EVSAFI:**

**GENEL  
ÖZELLİKLERİ**

1. Krem peynir T.S 2176' ya uygun olarak, su miktarı % 60' dan yukarı olmamalıdır.
- Krem peynir peynir kendine ve içine katılan maddeye özgü renkte ve kokuda olmalıdır.
2. dır.
3. Krem peynir pastörize olmalıdır.
4. Krem peynir tuz miktarı kuru maddede %7 'den çok olmamalıdır.
5. Krem peynir kullanılan eritme tuzlarının miktarı kuru madde esası üzerinden tek başına veya bir arada kg 'da 40 gr' ı geçemez, ancak monodi polifosforik asitlerin toplamı kg' da 30 gr' dan fazla olamaz.
6. Krem peynir peynirlerde PH değeri 5,52 ten fazla olmamalıdır. Katkı maddesi toplam miktarı kuru madde oranının %16' sını geçemez. Bekleme ile oluşan bozulmalarda peynirler yüklenici tarafından değiştirilecektir.
7. Krem peynir ortalama 20 gramlık olacak şekilde ambalajlanır. Bunlar mukavva, plastik vs. gibi insan sağlığına zarar vermeyen ambalajlar içerisinde konularak teslim edilir.
8. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
9. **Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.**
10. **Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.**
11. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, işaretlenmiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır. Eritme peynir ambalajların her birinin üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır.
  - yüklenici adı, tescilli markası ve adresi
  - Türk malı deyimi (TM), işletme kayıt no
  - Bu standardın işareti ve numarası
  - malın adı (eritme peynir)
  - katkı maddesi grubu
  - hangi peynir ve peynirlerden yapıldığı
  - tipi ve yağ miktarı
  - net ağırlığı(kg veya gr olarak)
  - imal tarihi (ay ve yıl olarak)
  - seri numarası
  - parti numarası

*(Handwritten signatures and stamps)*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK SAĞLIK ŞARTNAMESİ

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK SAĞLIK ŞARTNAMESİ

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

<b>MALZEMENİN ADI</b>	<b>KİMYON:</b>
<b>GENEL ÖZELLİKLERİ</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Piyasada satılan en iyi cinsten, kendine özgü koku, tatta olacaktır. Bayatlamış küflenmiş, bozulmuş olmayacaktır. İçerisinde yabancı madde, canlı veya cansız böcek artıkları, boya, nişasta vb. maddeler katılmış olmamalıdır.</li><li>2. Rutubeti en çok %10 olacaktır.</li><li>3. İçinde yabancı madde olmayacaktır.</li><li>4. Ambalajları, taşıma ve saklama süresince iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek bir malzemedendir yapılmış olmalıdır. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, adresi, malın adı, TS numarası, işletme kayıt no, parti no, net ağırlığı, imalat tarihi ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.</li><li>5. Ürüne ait GTHB izni, üretici firmanın ISO belgelerine sahip olması gerekmektedir.</li><li>6. 1 kg lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkanlar müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak kaydıyla değiştirilecektir.</li><li>7. <b>Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</b></li><li>8. <b>Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</b></li></ol>

*(Handwritten signatures and initials in blue ink)*



T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN  
ADI

**PUL BİBER(1 KG'LIK AMBALAJ):**

1. 1. sınıf baharat ve son sene mahsulü olmalıdır.
2. Gramaj: 1kg'lık paketlerde olmalıdır.

**Pul kırmızıbiber;** *Capsicum* cinsine giren bitkilerin tam olgunlaşmış meyvelerinin tekniğine uygun olarak kurutulup, sapları alındıktan sonra yarı öğütülerek pul haline getirilmiş, belirli oranlarda yemeklik bitkisel sıvı yağ ve yemeklik tuz karıştırılarak su ile tavllanmış halini içermelidir.

3. Pul kırmızı biber kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı; bayatlamış, kızışmış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmamalı ve böcek yeniği içermemelidir.
4. Baharatın içerisinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmamalıdır.
5. Pul kırmızıbiberlerde yemeklik bitkisel sıvı yağ kütlece %8'i, kendinden olan sap ve dal parçaları kütlece %1'i, çekirdek ve parçaları kütlece %40'ı geçmemelidir.

GENEL  
ÖZELLİKLERİ

MİKROBİYOLOJİK DEĞERLER

7. Üründe hiçbir patojen mikroorganizma bulunmayacaktır.

KATKI MADDELERİ

8. Üründe bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır.
9. Üründe bulunabilecek pestisit kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin pestisit kalıntı limitleri bölümüne uygun olacaktır.
10. Üründe kullanılan katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin katkı maddeleri limitleri bölümüne uygun olacaktır.





**T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**AMBALAJ VE ETKİKET BİLGİLERİ**

11. Ambalaj fabrika çıkışlı ürüne özel ambalaj olmalı ürünün aroma ve koku almasını engelleyecek yapıda bir materyalden olmalıdır. Mutlaka mukavva dış ambalajı da bulunmalıdır.

12. Üründe ve ambalajında ıslaklık yâda nemli yapı bulunmamalıdır.

13. Ambalaj üzerinde aşağıdaki ifadeler bulunmalıdır.

Ticari firmanın adı ve adresi

Tescilli markası

Firma üretim izni ve sicil izin no(işletme kayıt no)

Üretim tarihi ve Son kullanma tarihi

Parti no /seri No

Türk gıda kodeksine uygundur ifadesi, TSE onayı

**TAŞIMA DEPOLAMA ŞARTLARI**

14. Ürünün taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümüne uygun olacaktır.

15. Ürünün kurum deposuna istiflenmesi işlemi firmaya ait olacaktır.

16. Ürün kuruma istenilen zamanda ve istenilen miktarda getirilecektir.

17. Ürün teslim sırasında ambalajı açılarak muayene edildikten sonra uygun bulunursa kabul edilecektir.

18. Ürün kuruma gelene kadar kuru ve ışıksız ortamda muhafaza edilmelidir.

19. Ürün raf ömrünün en fazla 1/3 'lük kısmını tamamlamış olmalı, son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler değiştirilecektir.

20. **Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.**

21. **Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.**

*(Handwritten signatures and initials)*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	KARABİBER EVSAFI:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Karabiber toz karabiberlerden olacaktır.</li><li>2. Rutubeti azami % 12 olacaktır. Kendine has koku ve lezzeti ihtiva edecektir.</li><li>3. Karabiber açık kilo hesabı ile alınacaktır.</li><li>4. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, adresi, malın adı, TS numarası, işletme kayıt no, parti no, net ağırlığı, imalat tarihi ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.</li><li>5. TSE belgeli olması tercih sebebidir.</li><li>6. Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</li><li>7. Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</li></ol>

*[Handwritten signatures and marks in blue ink]*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

<b>MALZEMENİN ADI</b>	<b>KURU NANE EVSAFI:</b>
<b>GENEL ÖZELLİKLERİ</b>	<p>1-Piyananın en iyisinden ve yeni sene ürünü olmalıdır. Koyu yeşil renkte, kendine has renk, koku ve tatta olmalıdır.</p> <p>2-İçinde sap, saman, çöp, canlı ve cansız hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.</p> <p>3-İnsan sağlığına zarar vermeyen, orijinal ambalajlarda teslim edilecektir.</p> <p>4- Ambalaj üzerinde üretici firma adı, adresi, malın adı, TS numarası, işletme kayıt no, parti no, net ağırlığı, imalat tarihi ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.</p> <p>5- TSE belgeli olması tercih sebebidir.</p> <p>6- 1kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.</p> <p><b>Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</b></p> <p><b>Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</b></p>

*[Handwritten signatures and marks]*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TOKİT KAHİF HASTANESİ KÜTÜPÜ

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TOKİT KAHİF HASTANESİ KÜTÜPÜ

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**MALZEMENİN  
ADI**

**YEDİ TÜRLÜ BAHARAT EVSAFI:**

- Pul biber, kekik, nane, karabiber, kimyon, sumak ve çemen unundan hazırlanmış olmalıdır.
- 1.sınıf baharat olmalı
- Gramajı 1k.'lık paketler olmalı
- Baharat kendine özgü tat, koku ve renkte olmalı; bayatlamış, kızışmış, küflenmiş, bozulmuş, yabancı tat ve koku almış olmamalı ve böcek yeniği içermemelidir.
- Baharatın içerisinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ve bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmamalıdır.

**MİKROBİYOLOJİK DEĞERLER**

- Üründe hiçbir patojen mikroorganizma bulunmayacaktır.

**KATKI MADDELERİ**

- Üründe bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır.
- Üründe bulunabilecek pestisit kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin pestisit kalıntı limitleri bölümüne uygun olacaktır.
- Üründe kullanılan katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin katkı maddeleri limitleri bölümüne uygun olacaktır.

**AMBALAJ VE ETKİKET BİLGİLERİ**

- Ambalaj fabrika çıkışlı ürüne özel ambalaj olmalı ürünün aroma ve koku almasını engelleyecek yapıda bir materyalden olmalıdır. Mutlaka mukavva dış ambalajı da bulunmalıdır.
- Üründe ve ambalajında ıslaklık ya da nemli yapı bulunmamalıdır.
- Ambalaj üzerinde aşağıdaki ifadeler bulunmalıdır.  
Ticari firmanın adı ve adresi  
Tescilli markası  
Firma üretim izni ve sicil izin no  
Üretim tarihi ve Son kullanma tarihi  
Parti no /seri No  
Türk gıda kodeksine uygundur ifadesi, TSE onayı

**GENEL  
ÖZELLİKLERİ**

*(Handwritten signature)*

*(Handwritten signatures and stamps at the bottom of the page)*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK SAĞLIK BAKANLIĞI

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK SAĞLIK BAKANLIĞI

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

TAŞIMA DEPOLAMA ŞARTLARI

Ürünün taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümüne uygun olacaktır.

Ürünün kurum deposuna istiflenmesi işlemi firmaya ait olacaktır.

Ürün kuruma istenilen zamanda ve istenilen miktarda getirilecektir.

Ürün teslim sırasında ambalajı açılarak muayene edildikten sonra uygun bulunursa kabul edilecektir.

Ürün kuruma gelene kadar kuru ve ışıksız ortamda muhafaza edilmelidir.

Ürün raf ömrünün en fazla 1/3 'lük kısmını tamamlamış olmalı, son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürünler değiştirilecektir.

**Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.**

**Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.**

*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

<b>MALZEMENİN ADI</b>	<b>TOZ TARÇIN EVSAFI:</b>
<b>GENEL ÖZELLİKLERİ</b>	<p>1-Piyasada satılan en iyi en iyi tarçın olmalıdır.</p> <p>2-Kendine has koku ve lezzeti ihtiva edecektir.</p> <p>3-Tarçınlar öğütülmüş şekilde olmalı ve rutubeti azami %10 olacaktır.</p> <p>4-Tarım ve Orman Bakanlığından onaylı olmalıdır.</p> <p>5-Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlenmiş, taşınmış ve depolanmış olmalıdır.</p> <p>6- 1 kg'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır.</p> <p>7- Ambalaj üzerinde üretici firma adı, adresi, malın adı, TS numarası, işletme kayıt no, parti no, net ağırlığı, imalat tarihi ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.</p> <p><b>Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</b></p> <p><b>Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</b></p>

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

<b>MALZEMENİN ADI</b>	<b>KUŞ ÜZÜMÜ:</b>
<b>GENEL ÖZELLİKLERİ</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Piyasada satılan iyi cins ve son sene mahsulü kuru kuş üzümünden olacaktır.</li><li>2. Güvelenmiş, kurtlu, böcekli, küflü ve fena kokulu, ekşi, acı, çürük, bozuk, ıslak, kurumamış, şekerlenmiş, sulanmış, taşlı, topraklı, kirli ve topaklanmış olmayacaktır. İçerisinde taş, toprak, çöp, yaprak gibi yabancı maddeler bulunmamalıdır.</li><li>3. Teslim şekli; Standart temiz bez veya naylon torbalar içerisinde olacaktır.</li><li>4. Sağlam ve temiz olmalıdır. Yabancı tat ve koku olmamalı, kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalı ve içine kuru üzüm karıştırılmamış olmalıdır.</li><li>5. Ambalajların üzerinde firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi GTHB İZNİ numarası yazılı olacaktır.</li><li>6. 25 gr.daki tane sayısı 200–500 arasında olmalı.</li><li>7. 1 kg'lık ambalajları aşmayacak şekilde teslim edilecektir.</li><li>8. <b>Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</b></li><li>9. <b>Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</b></li></ol>

*(Handwritten signatures and initials in blue ink)*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK MALZEME HASTANELERİ KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı Hastaneleri Kurumu

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	KEKİK (1 Kg'lık):
GENEL ÖZELLİKLERİ	<p>1. 1. sınıf olacaktır. Son sene mahsulü olacaktır.</p> <p>2. 1 kg ambalajda olacaktır.</p> <p>3. Küflü ve küf kokulu olmayacaktır.</p> <p>4. Kendine has tat ve lezzette ve nem almamış olacaktır. Ayrıca içerisinde yabancı otlar ve diğer tarla faktörleri(toz, haşare) olmamalıdır.</p> <p>5. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, işletme kayıt no, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.</p> <p><b>Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</b></p> <p><b>Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</b></p>

*(Handwritten signatures and initials)*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı Kurumu

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı Kurumu

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**MALZEMENİN  
ADI**

**VANİLYA EVSAFI:**

**GENEL  
ÖZELLİKLERİ**

- 1- Vanilya baklalarının kurutulduktan sonra herhangi bir ilave işlem yapılmaksızın öğütülmesinden elde edilecektir. -Kendine özgü olmalı, kötü koku içermemeli. - Kendine has tat, koku, renkte olmalı içinde hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır. -Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmayacaktır.
- 2- Yerli menşei olmalı ve sözleşme süresince aynı markada ürün getirilmelidir.
- 3- -Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek malzemeden yapılmış olmalıdır. - 500- 1000 g'lık orijinal ambalajlarda olmalıdır. -Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9'uncu bölümündeki gibi olacaktır. - Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, malın adı, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır. -Taşıma Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10'ncu bölümündeki gibi olacaktır.
- 4- Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan ürün yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir. Depolama Gıda Kodeksinin 10'ncu bölümündeki gibi olacaktır.
- 5- Her parti mal tesliminden önce duyuşal ve fiziksel değerlendirme yapılır. Muayene komisyonunun onayı olmadığı takdirde ürün iade edilir. Gerekirse başka markalı ürün istenir.

*(Handwritten signatures and initials)*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. İÇİŞİLERİ BAKANLIĞI

**T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. İÇİŞİLERİ BAKANLIĞI

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	SİRKE
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>İyi cins ve evsafına uygun yeni mahsül muayene komisyonunun beğeneceği evsafı olacaktır.</li><li>Sirkeler 0,5 – 1 Litrelik ambalajlar şeklinde alınacaktır.</li><li>Sirkeler cam ya da gıda saklamaya uygun plastik ambalajlarda getirilecektir. İyi cins üzüm sirkesi olacaktır.</li><li>Ambalajları taşıma ve saklama süresince iyi bir durumda tutulacak özellikte hava ve rutubet geçirmeyecek insan sağlığına zarar vermeyecek şekilde olmalıdır. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, adresi, malın adı, TSE numarası, İşletme Kayıt No, Net ağırlığı, imalat tarihi ve son kullanma tarihi bulunmalıdır.</li></ol> <p><b>Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</b></p> <p><b>Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</b></p>

*(Handwritten signatures and initials in blue ink)*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Gıda ve Tarım Bakanlığı

**T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Gıda ve Tarım Bakanlığı

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

<b>MALZEMENİN ADI</b>	<b>KIRMIZI TOZ BİBER:</b>
<b>GENEL ÖZELLİKLERİ</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Yeni sene mahsulü olacaktır.</li><li>2. Piyasada satılan en iyi cinsten kendine özgü tat ve renkte pul biberden olacaktır.</li><li>3. Yapıldığı biberin çekirdeklerini içermeyecektir.</li><li>4. Ele alındığında renk ve yağ vermeyecektir.,</li><li>5. Bayatlamış,küflenmiş,bozulmuş ve boyanmış olmayacaktır.</li><li>6. İçerisinde yabancı madde canlı ve cansız böcek ve artıkları bulunmayacaktır.</li><li>7. Ambalajları,taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte hava ve nem geçirilmeyecek,insan sağlığına zarar vermeyecek bir malzemedan yapılmış olacaktır.</li><li>8. Orijinal 1 kg'lık ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır. Üretici firmanın "Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni" belgesi olmalıdır.</li><li>9. Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</li><li>10. Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</li></ol>



**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

<b>MALZEMENİN ADI</b>	<b>KÖFTE HARCİ:</b>
<b>GENEL ÖZELLİKLERİ</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Köfte harcı temiz, katılmamış (topaklanmamış) olacaktır.</li><li>2. Köfte harcı kendine has renk, koku ve tatla olacaktır.</li><li>3. Bozulmuş, nemlenmiş, sararmış, acımuş, ekşimiş, küflenmiş veya kokuşmuş olmayacaktır.</li><li>4. Köfte harcı köfteye klasik köfte tadını verecektir.</li><li>5. Köfte harcı toz şeklinde olacak, granül olmayacaktır.</li><li>6. Üretici firma köfte harcına ait işletme onay ve işletme kayıt belgesine sahip olacaktır.</li><li>7. Yeni sene mahsulü olmalıdır.</li><li>8. Piyasada satılan en iyi cinsten kendine has tat, koku ve renkte köfte harcı olacaktır.</li><li>9. 1 kg'lık ambalajlarda getirilecektir.</li><li>10. İçinde yabancı madde, canlı, cansız böcek artıkları, boya, nişasta vb. maddeler olmayacaktır.</li><li>11. Bayatlamış, küflenmiş ve bozulmuş olmayacaktır.</li><li>12. Son kullanma tarihinden önce bozulan ürünler müteahhit firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak şartıyla değiştirilecektir.</li></ol>



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİNİT KANSER HASTANESİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİNİT KANSER HASTANESİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

<b>MALZEMENİN ADI</b>	<b>TAVUK HARCİ :</b>
<b>GENEL ÖZELLİKLERİ</b>	<p>1.Piyasada satılan malların en iyisi olacaktır.</p> <p>2.Kendine özgü tadı ve kokusu bulunacaktır.</p> <p>3.Bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmayacaktır.</p> <p>4.İçerisinde yabancı madde, canlı veya cansız böcek artıkları, boya, nişasta ve benzeri maddeler katılmış olmayacaktır.</p> <p>5.Ambalajları, taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve nem geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek bir malzemeden yapılmış olacaktır.</p> <p>6.Ambalajların üzerinde okunaklı olarak silinmeyecek şekilde firma adı, adresi, malın adı, TSE-EN-ISO numarası, imal ve son kullanma tarihi bulunacaktır.</p> <p>7.İçerisinde soya - soya unu bulunmayacaktır.</p> <p>8.Orijinal 2,5 – 5 kg.lık ambalajlarda teslim edilecek ancak koku çekmemiş olmalıdır. Hamur ve şurup yapımında kullanılan su içme suyu niteliğinde</p> <p>8.Seri/Kod numarası, Malın adı, Sınıfı, Tipi, Net miktarına tarihi (gün, ay, yıl olarak Son kullanım tarihi(gün, ay, yıl olarak), Besin değerler itse ve İSO belgeli olmalıdır</p>

*(Handwritten signatures and initials in blue ink)*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE SAĞLIK BAKANLIĞI KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE SAĞLIK BAKANLIĞI KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	KÖFTE BAHARATI
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Türk gıda kodeksi birinci sınıf köfte baharat ürün özelliklerine uygun olacaktır</li><li>2. Ambalajlar üzerinde TSE veya ISO damgalı olmalıdır Ambalajlar halinde üretim tarihinden son kullanma tarihi ambalaj üzerinde net şekilde belirtilecektir.</li><li>3. Muayene komisyonumuzca uygun görülmeyen köfte baharat kabul edilmeyecektir.</li><li>4. Her bir paket 1200 gram'lık olacaktır</li></ol>

*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı Kurumu

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı Kurumu

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	NAR EKŞİSİ SOSU TEKNİK ŞARTNAMESİ
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kendine özgü olup, kötü koku olmayacaktır.</li><li>2. Taze olgun narlardan kabuklarından ve çekirdeklerinden ayrılıp, preslenerek ve konsantre edilerek hazırlanmış olacaktır.</li><li>3. Kokmuş, küflenmiş, kirlenmiş, kutuları ezilmiş delinmiş olmayacaktır.</li><li>4. Kullanılan tüm katkı maddeleri 29.12.2011-28157 tarihli Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'ne uygun olmalıdır.</li><li>5. Nar ekşisi sosu örnekleri kabul edildiğinde normal şartlar altında bozulmamasını müteahhit taahhüt edecek, bozuk çıkanlar ve uygun depolama koşullarında bozulanlar yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.</li><li>6. Bir önceki serinin ürünü olmayacaktır.</li><li>7. Nar ekşisi örnekleri ortam sıcaklığında muhafaza edilecektir.</li><li>8. Teslim şekli 200 ve 500 cc'lik şişelerde olacaktır.</li><li>9. Nar ekşisi sosu alımında şişe/kutu üzerinde belirtilen net ağırlık esas alınacaktır</li></ol>



**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	LİMON SUYU TEKNİK ŞARTNAMESİ
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır.</li><li>2. Doğal limon suyunun tat ve renginde olacak, gıda maddeleri tüzüğüne belirlediği asitlik düzeyini aşmayacaktır.</li><li>3. Limon suyu ortam sıcaklığında olmalıdır.</li><li>4. Ambalajı taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, hava ve rutubet geçirmeyecek, insan sağlığına zarar vermeyecek iyi bir malzemeden yapılmış olmalıdır.</li><li>5. 1 lt'lik ağzı kapaklı ambalajlarda teslim edilecektir. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan limon suyu yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.</li><li>6. Ambalaj işaretlemesi Türk Gıda Kodeksi 9. Bölüme uygun olmalıdır.</li><li>7. Her ambalaj üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak biçimde yazılır veya basılır;<ul style="list-style-type: none"><li>•Yüklenici adı veya tescilli markası ve adresi</li><li>•Bu standardın işaret numarası (TS şeklinde)</li><li>•Seri numarası</li><li>•Malın adı</li><li>•İmal ve son kullanma tarihi</li><li>•Net ağırlığı (kg ve gr)</li></ul></li><li>8. Üretici firmanın "T.K.İ.B'nin Gıda Sicil Ve Üretim İzni" belgesi olmalıdır.</li><li>9. Üretici firma ISO 22000 veya HSCCP gıda birimi yönetim sistemine sahip olmalıdır.</li><li>10. Değerlendirme numune üzerinde yapılacaktır.</li><li>11. Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar muayenede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</li></ol>





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİNİYE KAGU BAŞKANLIĞI KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİNİYE KAGU BAŞKANLIĞI KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**MALZEMENİN  
ADI**

**İÇME SUYU(BARDAK SU 200CC):**

**GENEL  
ÖZELLİKLERİ**

Kaynak (memba) suları: kaynak suları geçirimli jeolojik teşekküllerde(akifer) toplanan bir çıkış noktasında sürekli olarak kendiliğinden veya artezyen şeklinde akan, sıcaklık, debi ve özellikleri mevsimlere göre çok az değişkenlik gösteren, yağışlar ve yüzey suları ile taban suyundan büyük ölçüde etkilenmeyen göze, pınar, kuyu, galeri ve yer lı sularıdır.

1. Su berrak ve tortusuz olacak, suda çürük, yosun, küf, hidrojen, sülfür, amonyak, bataklık vb. kokular bulunmayacaktır.
2. Sularda pH 6,5-9,5 aralığında olacaktır.
3. Sularda sıcaklık en fazla 25 derece olacaktır.
4. Su içerisinde kimyasal katkı maddesi, amonyak, nitrit ve zehirli madde(pestisit ve tarım ilaçları), ağır metaller bulunmayacaktır.
5. Suyun içerdiği nitrat, demir, mangan, çinko, bakır, sülfat, klorür ve toplam organik madde miktarları rapor halinde verilmeli ve bu değerler gıda maddeleri tüzüğü 417/b maddesinde değerleri geçmelidir.
6. **Bardak sular TS 266- sular- insani tüketim amaçlı sular** standardında belirtilen hükümlere ve bu yönetmelik ve standartlarda atıf yapılan diğer hükümlere uygun olarak üretilmiş olmalıdır.
7. Sular patojenik mikroorganizmaları ihtiva etmemelidir.
8. Dolum yerinin SAĞLIK BAKANLIĞI'NDAN ruhsat almış olması gerekmektedir.
9. Ambalaj üzerinde firma adı, malın adı, net hacmi, dolum tarihi ve son kullanma tarihi, raf ömrü, suyun kaynağının adı(menşei doğal kaynak uyu olmalı,), depolama şartları, SAĞLIK BAKANLIĞI ruhsatının tarih ve numarası yazılacaktır.
10. İçme suları 200 cc bardak su tarzında olacaktır.
11. İlgili yüklenici sularla birlikte ilk teslimatla beraber 1000 adet 200cc su kapasiteli 4 adet buzdolabını kurumumuz teslim edecektir. Dolapların ön kısmı net bir şekilde görülecek cam malzemeden yapılmış olmalıdır.
12. PVC ambalajlar kolay kırılmayan, yırtılmayan ve şekil bozukluğuna uğramayan bir yapıda olmalıdır.
13. **Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.**
14. **Muayene komisyonu gerek gördüğünde ürünün numune kabulünden önce akredite edilmiş bir laboratuvar tarafından yapılmış ayrıntılı analiz raporu isteyebilir.**
15. **Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.**

*(Handwritten signatures and stamps)*





**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	DANA ETİ(KARKAS):
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>Etlerin rengi pembe, kırmızı arası olacak, koyu kırmızı, kahverengimsi, siyah olmayacaktır.</li><li>Kesilmiş et üzerinde yabancı bir madde (Deri, Kıl, Pislik, Toprak, Kan vs.) bulunmayacaktır. Bu hususta olmayan etler kabul edilmeyecektir.</li><li>Etlerin üzerinde beyaz kefen ve aseptik poşet bulunacaktır.</li><li>Kendine has et görünüşünde, et kokusunda olacaktır. Etler yumuşamış, nemli, küflü, fena ve ekşimsi kokulu, kahverengimsi olmayacaktır.</li><li>Kesilen hayvanlar 24-36 ayını geçmemiş olacaktır. Kesilen hayvanlar doğurmamış ve hastalıklı olmamalıdır.</li><li>Butlarda böbrek Yağı ve kavram Yağı olmayacaktır. Kaburgalar üzerinde yer alan omurilik sinirleri vakumlama ile temişlenmiş/çekilmiş olmalıdır. Bu hususlar tespit edildiğinde etler kabul edilmeyecektir.</li><li>Fiziki muayene sonucu etler; yeni kesim olmayacaktır. Kesimden sonra 12-24 saat dinlendirilmiş olacak, rigormortisi (ölüm sertliği) tamamlanmış olacaktır.</li><li>Etlerin üzerinde sarı yağ tabakası olması, kemik ve eklemlerinin zayıflıktan belirgin hale gelmesi, tendon bağlantılarının ince ve yıpranmış olması hayvanın zayıflığını belli eder. Bu tarz hayvanlar alınmayacaktır.</li><li>Etin kesim tarihi, teslim tarihi, firma (kurum) ismi ve kaşesi, veteriner hekim onayını belirten belgeler ile araç dezenfeksiyon belgesi mutlaka olacaktır. Ayrıca etlerin sağlıklı olduğuna dair firma (kurum) veteriner hekimi kaşeli bir rapor hazırlayacaktır.</li><li>Etler dondurulmuş (şoklanmış) olmayacaktır. Etlerin iç sıcaklığı 0- +4 °C, pH değeri 5.1 ile 6.2 pH arasında olacaktır. Bu sıcaklıklar ve pH aralığında olmayan etler kabul edilmeyecektir.</li><li>Getirilen etlerin canlı kesim randımanı %57'nin altında olmayacaktır. Bu randıman değerleri veteriner hekim tarafından belirlenmiş ve kayıt altına alınmış olmalıdır. Teslimat esnasında bu değerler muayene komisyonuna sunulacaktır.</li><li>Menşei itibari ile ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir. Kurumumuza teslim edilen bir gövde(karkas) etin ağırlığı en az ikiyüzelli (250)kg. olacaktır. 250 kg.'ın altındaki etlere %2 fire uygulanarak alınır. Getirilen gövde etleri muayene sonucu istenilen özelliklerde ve görünüş itibari ile yeterli verimlilikte olmadığına kilogram(&lt;200 kg) ve kemik yoğunluğunun bariz olması gibi sebeplerle anlaşılması üzerine kabul edilmeyecektir. <u>Dana karkasların kemik oranı %20-25 arası olacaktır.</u></li><li>Soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla (Termokingli) teslimat yapılacaktır.</li></ol>



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

14. Müteahhit firmayı temsil eden kişi mal tesliminde bulunacaktır.
15. Etlerin kurumumuza teslimi sırasında taşıma işi yüklenici firmaya aittir. Teslimat sırasında en az 2 kişi taşıyıcı olarak bulunacaktır. Taşıyıcılarda temiz muşamba önlük, eldiven, maske ve çizme bulunacaktır. Etlerin teslim yeri hastanemiz soğuk hava depoları olacaktır. Etler soğuk hava deposuna nizami bir şekilde asılacaktır.
16. Et temin edilen firmanın veya kurumun Tarım ve Orman Bakanlığı'na bağlı ilgili birimlerden veya sorumlu kurumlardan çalışma ruhsatı almış olması gerekir(Kesim kombinasi, saklama yeri ve parçalama yeri için). Et üzerinde kesimhaneye ait kodlu mühür, okunaklı şekilde basılmış olacaktır. Başka yöntemlerle ve işletme izni olmayan kesimhanelerde kesilen etler kabul edilmeyecektir.
17. Gelen etlerin kesim raporları ve küpe numaraları veteriner onaylı belgelerde sunulacak, etlerin geldiği aracın günlük dezenfeksiyon belgesi ayrıntılı şekilde yazılmış ve veteriner onaylı olacaktır.
18. Tedarikçi firmanın ISO belgesi olmalıdır.
19. İdarece gerek görüldüğü durumlarda etlerin hijyensi şartlarına göre numunesi alınacaktır. Numuneler idarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri firma tarafından karşılanmak üzere gerektiğinde analize tabi tutulacaktır.
20. İhale edilen miktarlar dana karkas(**Karkas:** hayvanın iç organlarından ve postundan arındırılmış halidir.) olarak alınacaktır.
21. Kurumumuz yemek menüleri önceden belirlenerek hazırlıkları yapılmaktadır. Özellikle günlük tüketilen ürünlerin tesliminde kurumumuz yemekhane hizmetlerinin aksamaması için sipariş edilen ürünlerin teslimi istenilen tarih, saat ve miktarda yapılması zorunludur. Teslimatı yapılamayan ve teknik şartnameye uymadığından ret edilen ürünlerin yerine en fazla 24 saat içerisinde yenisinin getirilmesi ilgili tüm yüklenicilerin sorumluluğundadır. Teslimat saati kurumumuz depolarına saat 10.00'dadır. Zamanında teslim edilmeyen ürünler o günün sipariş miktarından düşülecektir.





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**MALZEMENİN  
ADI**

**TAVUK ETİ(TAVUK FİLETO-PİRZOLA-GÖĞÜS):**

**GENEL  
ÖZELLİKLERİ**

1. Tavuk eti; fileto, pırzola ve göğüs olarak alınacaktır. Filetolar üzerinde kemik, deri ve kıkırdak dokusu tamamıyla temizlenmiş olmalıdır. Herhangi bir kemik, deri ve kıkırdak dokusu tespit edildiği takdirde ürünler kabul edilmeyecektir.
2. Her bir fileto ve pırzola 150 gr'dan az olmayacaktır.
3. Filetolar; taşıdığı et dolayısıyla ona yuvarlak bir görünüm vermeye yetecek kadar etli olmalıdır.
4. Pırzola; usulüne uygun olarak hazırlanmış, eti parça parça olmayacak şekilde açılmış ve kemiğinin etsiz kısmı tamamıyla sıyrılmış olmalıdır. Pırzolar pişirildiğinde etli kısım ile kemik dokusunda ayrılma söz konusu olmamalıdır.
5. Kendine has et görünüşünde, et kokusunda olacaktır. Etler yumuşamış, nemli, küflü, fena ve ekşimsi kokulu olmayacaktır.
6. Parçalanmış tavukların tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri olmayacaktır.
7. Fileto ve pırzolalarda morarmalar ve sararmalar olmayacaktır.
8. Fileto ve pırzola dondurulmuş (şoklanmış) tavuk etinden olmayacaktır. Etlerin sıcaklığı +2 - +4 °C aralığında ve etlerin pH değeri 5.5 ile 6.4 pH aralığında olmalıdır. Bu koşullara sağlamayan tavuk etleri kurumumuzca kabul edilmeyecektir.
9. Tavuklar entegre tesislerde anatomik şekilde parçalanmış olacaktır.
10. Kurumumuza getirilen etlerin entegre tesislerde yapılmadığı tespit edilmesi halinde ret edilecektir.
11. Parça tavukların üzerinde sakatları olmayacaktır.
12. Parça tavukların üzerinde tüy, toz, toprak vb. yabancı maddeler bulunmayacaktır.
13. Tavuk etleri dışarıdan görülmesini engellemeyecek, dış etkilerle kirlenmeyi önleyecek nitelikte polietilen vb. malzemeden yapılmış ambalajlar içerisinde tek kullanımlık temiz kutulara konmuş şekilde teslim edilecektir.



**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NÖ:1**

14. Tavuklar günlük kesim olacak üzerinde firma adını, kesim tarihini, son kullanma tarihini, ağırlığını gösterir etiket bulundurulacaktır. Tavuğun kesim tarihi ve kesim yerindeki veteriner hekim onayını belirten raporu getirilecektir.
15. Tavuk etini getiren firmanın veteriner hekiminin de düzenlemiş olduğu rapor her gün getirilecektir (Bu raporda veteriner hekimin onayı, gelen tavuk eti miktarı, teslim eden firmanın adı ve kaşesi yer alacaktır).
16. Parça tavuk etleri soğuk hava zincirini devam ettirecek termokingli araçlarda soğutucusu çalışır şekilde getirilecektir.
17. Teslimatı yapan termokingli aracın iç yüzeyi temiz ve hijyenik olacaktır.
18. Ürünlerin teslim yeri kurumumuzun soğuk hava deposudur. Ürünlerin taşınması yüklenici firmaya aittir. Taşıma yapan personelin kıyafet ve görünümü hijyen kurallarına uygun olacaktır. (eldiven, maske ve önlük takmalıdır.).
19. İdarece gerek görüldüğü durumlarda tavuk etlerinin hijyensi şartlarına uygun numunesi alınacaktır. Numuneler idarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri firma tarafından karşılanmak üzere analize tabi tutulacaktır.
20. Müteahhit firmayı temsil eden kişi mal tesliminde bulunacaktır.
21. Müteahhit firmanın Tarım ve Orman Bakanlığından çalışma ruhsatı almış olması gerekir (Kesim kombinasyonu, saklama yeri ve parçalama yeri için).
22. Tedarikçi firmanın ISO belgesi olmalıdır.
23. Kurumumuz yemek menüleri önceden belirlenerek hazırlıkları yapılmaktadır. Özellikle taze tüketilen ürünlerin tesliminde kurumumuz yemekhane hizmetlerinin aksamaması için sipariş edilen ürünlerin teslimi istenilen tarih, saat ve miktarda yapılması zorunludur. Teslimatı yapılamayan ve teknik şartnameye uymadığından ret edilen ürünlerin yerine en fazla 24 saat içerisinde yenisinin getirilmesi ilgili tüm yüklenicilerin sorumluluğundadır. Teslimat saati kurumumuz depolarına saat 10.00'dadır. Zamanında teslim edilmeyen ürünler o günün sipariş miktarından düşülecektir.





T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı Kurumu

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı Kurumu

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	TAVUK BAGET
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Tavuklar kısa but (baget) olarak alınır. Dolgun ebatlarda küçük olmamalı, Gıda Kodeksi ürün özelliklerine uygun 1. sınıf tavuklardan olmalıdır.</li><li>2. Butlar taze olarak teslim edilecektir. Dondurulmuş baget kabul edilmeyecektir.</li><li>3. Tavuk but baget etleri teker teker olmak Üzere içerdeki malın dışarıdan görünmesini engellemeyecek nitelikte poli etilen ve benzeri malzemelerden yapılmış ambalajlar içerisinde kasalara konmuş şekilde teslim edilecektir.</li><li>4. Göğüs; orta derecede derin ve uzun göğüs kemiğinin sivri kısmına kadar tüm uzunluğunca, taşıdığı et dolayısıyla ona yuvarlak bir görünüm vermeye yetecek kadar etli, üzerinde boyun bulunmayan, kanat tamamen çıkarılmış ve sırt kemiği alınmış, 600 gr'dan aşağı olmamalı.</li><li>5. Ambalajlardaki tavukların içlerinde su veya kan birikintisi bulunmayacaktır.</li><li>6. Parça tavukların üzerinde tüy, leke, toz, toprak, çamur vb. yabancı madde bulunmayacaktır.</li><li>7. Tavuk etleri ambalaj i üzerine veya ambalajlar içine konulacak etiketler veya firmanın getireceği raporda aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır.<ul style="list-style-type: none"><li>• Standardın işareti ve numarası,</li><li>• Tavuk etlerinin tipi, sınıfı</li><li>• Kesim tarihi</li><li>• Son kullanım tarihi</li><li>• Veteriner hekim onayı</li><li>• Tarım Bakanlığı üretim izin tarih ve sayısı</li><li>• Teslim eden firmanın adı ve kaşesi.</li></ul></li><li>8. Tavuklar; görülerek, koklanarak muayene edilir.</li><li>9. Tavuklar +4 derece veya daha düşük ısıdaki soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla teslim edilecektir.</li><li>10. Müteahhit firmayı temsil eden kişi mal tesliminde bulunacaktır.</li><li>11. Tavuk tüy diplerinde belirgin kan izi veya morarmalar olmayacaktır.</li><li>12. Getirilen tavuk but kolay pişen türden olmalıdır. Tüyler tamamen alınmış olmalıdır.</li><li>12-TSE Ve İSO Belgeli Olmalıdır. (gün, ay, yıl olarak), Besin değerler itse ve İSO belgeli olmalıdır.</li></ol>

*(Handwritten signatures and stamps)*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KAMU HASTANELERİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KAMU HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	TAVUK ŞNİTZEL:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Tavuklar; yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Taze Et, Hazırlanmış Et Ve Hazırlanmış Et Karışımları Tebliği” ürün özelliklerine uygun olacaktır. Yeni çıkacak tebliğ, kanun ve tüzük ve eklerini de kapsamalıdır.</li><li>2. Tek şnitzel parçasının ağırlığı 100 gramın altında, 110 gramın üstünde olmamalıdır.</li><li>3. Ürünler pişirilerek, denenecek ve beğenilen ürün kabul edilecektir.</li></ol>

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sıhık Bakanlığı

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sıhık Bakanlığı

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	TAVUK KANAT
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kanat; derisi tüylerden iyice temizlenmiş olacak.</li><li>2. Kendine has et görünüşünde, et kokusunda olacaktır. Etler yumuşamış, nemli, küflü, fena ve ekşimsi kokulu ve tüylü-kıllı olmayacaktır.</li><li>3. Parçalanmış tavukların tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri olmayacaktır.</li><li>4. kanatlarda morarmalar ve sararmalar olmayacaktır.</li><li>5. kanatlar dondurulmuş (şoklanmış) tavuk etinden olmayacaktır(Taze olacaktır). Etlerin sıcaklığı +2 - +4 °C aralığında ve etlerin pH değeri 5.5 ile 6.4 pH aralığında olmalıdır. Bu koşullara sağlamayan tavuk etleri kurumumuzca kabul edilmeyecektir.</li><li>6. Tavuklar entegre tesislerde anatomik şekilde parçalanmış olacaktır.</li><li>7. Parça tavukların üzerinde tüy, toz, toprak vb. yabancı maddeler bulunmayacaktır.</li><li>8. Tavuk kanat dışarıdan görülmesini engellemeyecek, dış etkilerle kirlenmeyi önleyecek nitelikte polietilen vb. malzemeden yapılmış ambalajlar içerisinde tek kullanımlık temiz kutulara konmuş şekilde teslim edilecektir.</li><li>9. Tavuklar günlük kesim olacak üzerinde firma adını, kesim tarihini, son kullanma tarihini, ağırlığını gösterir etiket bulundurulacaktır. Tavuğun kesim tarihi ve kesim yerindeki veteriner hekim onayını belirten raporu getirilecektir.</li><li>10. Tavuk etini getiren firmanın veteriner hekiminin de düzenlemiş olduğu rapor her gün getirilecektir (Bu raporda veteriner hekimin onayı, gelen tavuk eti miktarı, teslim eden firmanın adı ve kaşesi yer alacaktır).</li><li>11. Parça tavuk etleri soğuk hava zincirini devam ettirecek termokingli araçlarda soğutucusu çalışır şekilde getirilecektir.</li><li>12. Teslimatı yapan termokingli aracın iç yüzeyi temiz ve hijyenik olacaktır.</li><li>13. Ürünlerin teslim yeri kurumumuzun soğuk hava deposudur. Ürünlerin taşınması yüklenici firmaya aittir. Taşıma yapan personelin kıyafet ve görünümü hijyen kurallarına uygun olacaktır. (eldiven, maske ve önlük takmalıdır.).</li></ol>



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK SAĞLIK BAKANLIĞI KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK SAĞLIK BAKANLIĞI KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

14. İdarece gerek görüldüğü durumlarda tavuk etlerinin hijyensi ve kalite şartlarına uygun numunesi alınacaktır. Numuneler idarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri firma tarafından karşılanmak üzere analize tabi tutulacaktır.
15. Müteahhit firmayı temsil eden kişi mal tesliminde bulunacaktır.
16. Müteahhit firmanın Tarım ve Orman bakanlığından çalışma ruhsatı almış olması gerekir (Kesim kombinasyonu, saklama yeri ve parçalama yeri için).
17. Tedarikçi firmanın ISO belgesi olmalıdır.





T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**MALZEMENİN  
ADI**

**ALABALIK EVSAFI:**

**GENEL  
ÖZELLİKLERİ**

1. Balıklar, bayat, kötü kokulu olmamalı, toprak, çamur, kum vb yabancı maddeleri içermemelidir.
2. Gözleri parlak olmalı, pulları sağlam olmalıdır.
3. Parmak ile balık üzerine basılıp çekildiğinde hemen eski halini alacak şekilde elastiki olmalıdır.
4. Solungaç kapağı kapalı ve koyu kırmızı adale kısmı elastiki ve iç organları tamamen temizlenmiş, yıkanmış ve baş kısmı kesilmemiş olarak teslim edilmelidir.
5. Balıklar en fazla 1 günlük olmalıdır.
6. Nisan –eylül ayları arası sıcaklık dolayısıyla riskli olacağından il dışından getirilen balıklar kabul edilmeyecektir.
7. 150 gramdan az ve 200 gramdan fazla olan balıklar kabul edilmeyecektir.
8. Soğuk zincir uygulanarak hastane mutfağına getirilmelidir.
9. Teslim yeri hastane mutfağıdır.
10. Net ağırlık üzerinden alınacaktır.
11. Nakliye ve taşıma ilgili firmaya aittir.
12. Firma teklif ettiği balık türünü teklifinde belirtmelidir.
13. Strafor kutularda buzlanmış olarak üstü kapalı olarak teslim edilmelidir. Balıklar soğutuculu (frigofirik) ambalajlarda taşınmalı, ürün +4 derecede teslim edilmelidir.
14. Tarım ve Orman bakanlığı tarafından verilen veteriner sağlık raporu ve dezenfeksiyon belgesi olmalı, bu belgelerde balığın üretim tarihi, teslim tarihi, yüklenici ismi ve kaşesi, âdeti, ağırlığı, markası ve bu belgelerin o balığa ait olduğunu gösteren seri numarası yer almalıdır.
15. Balıklar muayene komisyonunca kontrol edildikten sonra uygun olduğu görülürse kabul edilecektir. Aksi durumda kabul edilmeyecektir.
16. Kurumumuz yemek menüleri önceden belirlenerek hazırlıkları yapılmaktadır. Özellikle taze tüketilen ürünlerin tesliminde kurumumuz yemekhane hizmetlerinin aksamaması için sipariş edilen ürünlerin teslimi istenilen tarih, saat ve miktarda yapılması zorunludur. Teslimatı yapılamayan ve teknik şartnameye uymadığından ret edilen ürünlerin yerine en fazla 24 saat içerisinde yenisinin getirilmesi ilgili tüm yüklenicilerin sorumluluğundadır. Teslimat saati kurumumuz depolarına saat 10.00'dadır. Zamanında teslim edilmeyen ürünler o günün sipariş miktarından düşülecektir.

*(Handwritten signatures and stamps)*



**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	ET DÖNER(50-60 KG):
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Taze rengi parlak ve canlı, üzerinde kan artığı ve yabancı madde (kıyma, sakatat ve diğer organların parçaları) olmamalıdır.</li><li>2. Pişirilmeden önce ve sonra kendine has tat ve koku olmalıdır.</li><li>3. Yabancı tat küf kokusu olmamalıdır.</li><li>4. Dönerlik et yumuşak olmalı, marina edilmiş olmalı şişe takılı vaziyette kesime hazır, 50-60 kg'lık, şişlerde ocaklara takılmak üzere taze olarak teslim edilecektir. Bu ağırlıkların altında gelen ürünler kabul edilmeyecektir.</li><li>5. Pişirilen et dönerin %10 'u kuyruk yağı, %90'ı yaprak (rostoluk) etten olacaktır içerisinde kıyma olmayacaktır.</li><li>6. Dönerler -18°C° de şoklanmış soğuk hava zincirini devam ettirecek termokingli araçlarda soğutucusu çalışır şekilde getirilecektir.</li><li>7. Dönerler strece sıkı sarılmış, dış ortamla bağlantısı tamamen kesilmiş olarak, yüzeyinde açıklık olmayacak şekilde sarılmış ve uygun ebatta kolilerde olmalıdır.</li><li>8. Koli üzerinde üretim ve son kullanma tarihi, işletme kayıt no, TSE belgesi, ürün içeriğini, ürün yüzde oranını belirten etiket bulunmalıdır.</li></ol>

*(Handwritten signatures and marks)*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KAMU HASTANILARI KURUMU

**T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KAMU HASTANILARI KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	TAVUK DÖNER(50-60 KG):
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Piliç fileto ve piliç bütün açıldıktan sonra gövde yağı, yemeklik tuz, lezzet ve çeşni verici maddeler ile karıştırılıp tekniğe uygun dizilmesiyle elde edilen ürün olmalıdır.</li><li>2. Pişirilmeden önce ve sonra kendine has tat ve koku olmalıdır.</li><li>3. Yabancı tat küf kokusu olmamalıdır.</li><li>4. -18°C° de şoklanmış ve frigofirik araçlarla taşınmalıdır.</li><li>5. Dönerler strece sıkı sarılmış, dış ortamla bağlantısı tamamen kesilmiş olarak, yüzeyinde açıklık olmayacak şekilde sarılmış ve uygun ebatta kolilerde olmalıdır.</li><li>6. Kullanılan ambalaj materyalinin gıdaya uygunluk sertifikası bulunmalıdır.</li><li>7. Koli üzerinde üretim ve son kullanma tarihi, işletme kayıt no, TSE belgesi, ürün içeriğini, ürün yüzde oranını belirten etiket bulunmalıdır.</li><li>8. Ürünler 50, 60 kg'lık kolilerde(şişlerde) olmalıdır.</li></ol> <p>Bu ağırlıkların altında gelen ürünler kabul edilmeyecektir</p>

*(Handwritten signatures and initials in blue ink)*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**MALZEMENİN  
ADI**

**YUMURTA EVSAFI:**

1. Ürün gramaj: 55-60 gr/ adet (30 adetlik koliler)
2. Ortalama olarak bir yumurta ağırlığı 55 gr' dan az olmamalıdır.

**ÜRÜN ÖZELLİKLERİ**

2. Yumurtalar sağlıklı hayvanlardan elde edilmiş olacaktır.
3. Yumurtalar ve yumurta ürünleri kendine has tat, koku ve renkte olacaktır.
4. Doğal renk ve kokusunu kaybetmiş, çürümüş, kokuşmuş olmamalıdır.
5. Yumurta kabuğu; normal, temiz ve hasarsız olmalıdır.
6. Hava boşluğu; 4 mm - 6 mm arası ve 6 mm'den yüksek olmamalıdır.
7. Yumurta akı; berrak, saydam ve jel kıvamında olur, yabancı madde içermemelidir.
8. Yumurta içeriğinde gözle görülebilir embriyo bulunmamalıdır.
9. Kırıldığı zaman kendine mahsus tamamen saf, tabii sadelik, koku ve tadı haiz olmalıdır.
10. Tabağa kırıldığında sarısı kubbeli, rengi parlak olmalı, parmakla basıldığında hemen dağılmamalıdır.

**GENEL  
ÖZELLİKLERİ**

**KATKI MADDELERİ**

9. Üründe bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır.
10. Üründe bulunabilecek pestisit kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin pestisit kalıntı limitleri bölümüne uygun olacaktır.
11. Üründe kullanılan katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin katkı maddeleri limitleri bölümüne uygun olacaktır.

**MİKROBİYOLOJİK DEĞERLER**

12. Üründe hiçbir patojen mikroorganizma bulunmayacaktır.

**AMBALAJ VE ETKİKET BİLGİLERİ**

13. Ambalaj ürünün aroma ve koku almasını engelleyecek yapıda bir materyalden olmalıdır.
14. Yumurta tanelerinin üzerinde parti no ve üretim tarihi lazer baskılı olmalıdır.

*(Handwritten signatures and stamps)*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı Kurumu

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı Kurumu

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

15. Ambalaj üzerinde ayrıca aşağıdaki ifadeler bulunmalıdır.

Üreticinin ve paketleyicinin adı ve adresi

İşletme kayıt numarası

Üretim izni tarihi ve sayısı

Yumurtaların sayısı ve/veya ağırlığı

Üretim tarihi veya periyodu

Sevkiyat tarihi Ticari firmanın adı ve adresi

TAŞIMA DEPOLAMA ŞARTLARI

16. Ürünün taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümüne uygun olacaktır.

17. Yumurtalar (+5) – (+12)°C sıcaklıklarda muhafaza edilir ve taşınır. Ancak 24 saatten fazla olmamak üzere sevkiyat sırasında veya 72 saatten fazla olmamak üzere +5°C'nin altındaki bir sıcaklıkta tutulabilir.

18. Ürünün kurum deposuna istiflenmesi işlemi firmaya ait olacaktır.

19. Ürün kuruma istenilen zamanda ve istenilen miktarda getirilecektir.

20. Ürün teslim sırasında ambalajı açılarak muayene edildikten sonra uygun bulunursa kabul edilecektir.

21. Ürünün kurum deposuna teslim edildiği tarihte üretim tarihinden maksimum 3 (üç) gün geçmiş olmalıdır.

22. **Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.**

23. **Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.**

*(Handwritten signatures and initials in blue ink)*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	BEYAZ PEYNİR EVSAFI(5 KG):
GENEL ÖZELLİKLERİ	<p>1- Beyaz peynir çiğ süt (TS1018) veya pastörize süt (TS1019)standartlarına uygun sütlerin imalat tekniğine göre işlenmesi veya olgunlaştırılması sonucu elde edilen kendine has şekil, renk, koku, tat ve aroması olan peynirdir. 7x7x7 cm (+1) boyutlarında kalıplar halinde düzgün olacaktır. Aynı zamanda beyaz peynir TS 591' e uygun olmalıdır.</p> <p>2- Homojen lekesiz olacak ve her kalıpta imalat hatasından meydana gelen delik sayısı onu geçmeyecektir, ufalanmış olmayacaktır.</p> <p>3- Parlak beyaz renkte hoş tat ve kokuda olacaktır, tuz miktarı en çok yüzde 7,5 olacaktır, tam yağlı olacaktır kuruma alınacak peynirler <b>GMT ye göre en az üç ay dinlendirilmiş</b> olarak gelecektir.</p> <p>4- 5 kg'lık tenekeler halinde olacak tenekeler üzerinde TS numarası, işletme kayıt numarası, firma adı, net ağırlığı, imalat ve son kullanma tarihini gösterir etiket bulunacaktır, tenekeler kırılmış, kıvrılmış, bombelenmiş olmayacaktır,bozuk çıkan peynirler yenileriyle değiştirilecektir. Peynirlerin hastaneye kabulü esnasında muayene komisyonunca ambalaj, tat, koku, renk ve diğer kriterler değerlendirildikten sonra kabul görmeyen peynirler kuruma alınmayacaktır.</p> <p>Aynı parti numarasına sahip tek bir ambalaj dahi uygunsuz ürün çıkması durumunda ürünün tamamı iade edilecektir. Bu durumda yüklenici siparişin teslimat süresi içerisinde farklı bir ürünü hastanemize getirmek zorundadır.</p> <p>5- Tenekeler üzerindeki net ağırlık esas alınıp o şekilde depo teslimi yapılacaktır.</p> <p>6- Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</p> <p>7- Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</p>





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KASIR HASTANESİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KASIR HASTANESİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

8- Kurumumuz yemek menüleri önceden belirlenerek hazırlıkları yapılmaktadır. Özellikle taze tüketilen ürünlerin tesliminde kurumumuz yemekhane hizmetlerinin aksamamsı için sipariş edilen ürünlerin teslimi istenilen tarih, saat ve miktarda yapılması zorunludur. Teslimatı yapılamayan ve teknik şartnameye uymadığından ret edilen ürünlerin yerine en fazla 24 saat içerisinde yenisinin getirilmesi ilgili tüm yüklenicilerin sorumluluğundadır. Teslimat saati kurumumuz depolarına saat 10.00'dadır. Zamanında teslim edilmeyen ürünler o günün sipariş miktarından düşülecektir.

*(Handwritten signatures and initials in blue ink)*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**MALZEMENİN  
ADI**

**TUZSUZ BEYAZ PEYNİR EVSAFI:**

1. 1-5 kg 'lık ambalajlanmış iyi kalite tuzsuz beyaz peynir olmalı

**ÜRÜN ÖZELLİKLERİ**

2. Birinci sınıf peynir olmalıdır.

3. Beyaz peynir, çiğ süt (TS 1019) standardına uygun sütlerin imalat tekniğine göre işlenmiş olmalıdır.

4. Kendine has şekil, renk, koku, tat ve aroması olan peynir olmalıdır.

5. Keskin bir bıçakla kesildiğinde dağılma olmayacaktır.

6. Peynirleri içi ve dışı beyaz olacak.

7. Acı ekşi küflü fena kokulu ve sünger gibi delikli olmayacaktır.

8. Peynirin içinde ağırlaştırıcı antiseptik herhangi bir madde bulunmayacaktır.

9. Peynirler süzme ağırlık(susuz) üzerinden alınacaktır.

**KATKI MADDELERİ**

10. Üründe kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Yönetmeliğinin Katkı Maddeleri bölümüne uygun olacaktır.

11. Üründe bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır.

12. Üründe bulunabilecek pestisit kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin pestisit kalıntı limitleri bölümüne uygun olacaktır.

**TAŞIMA DEPOLAMA ŞARTLARI**

13. Ürünün taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır. Ayrıca ürün kuruma ulaşana kadar + 2+6 °C arasında taşınacak, depolanacaktır.

14. Ürün hijyenik ve soğutucu sistemi bulunan araçlarla kuruma teslim edilecektir. Ürünün kurum deposuna istiflenmesi işlemi firmaya ait olacaktır.

**MİKROBİYOLOJİK DEĞERLER**

15. Üründe hiçbir patojen mikroorganizma bulunmayacaktır.

16. Küf maya bulunmayacaktır.

**GENEL  
ÖZELLİKLERİ**

*(Handwritten signatures and stamps)*



**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

17. Diğer mikrobiyolojik kraterler Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kraterler bölümüne uygun olacaktır.

**AMBALAJ VE ETİKET BİLGİLERİ**

18. Firmanın ticari unvanı ve adresi tecili markası

19. Ürünün çeşit ve türü ifadeleri bulunmalıdır.

20. Ürünün tipi(% yağ oranı) belirtilmelidir.

21. Ambalaj üzerinde aşağıda belirtilen ifadeler bulunmalıdır.

- Üretim tarihi ve Son kullanma tarihi bulunmalıdır.(gün/ay/yıl)
- Parti no /seri No Üretim izin numarası
- Net ağırlık
- Tuzsuz Beyaz peynir ifadesi(diyet, light)
- Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğine uygundur ifadesi, TSE onayı bulunmalıdır.

22. Teslimat sırasında ambalajı açılarak muayene edildikten sonra uygun bulunursa kabul edilecektir.

23. Ürün istenilen zamanda ve istenilen miktarda getirilecektir

24. Firma ürüne ait mikrobiyolojik analizlerin hizmet bedelini (resmi bir kuruluşça verilmiş)kuruma ödemekle yükümlüdür.

25. Ürün kuruma geldiğinde raf ömrünün maksimum üçte birini tamamlamış olmalıdır.

26. **Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.**

27. **Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.**

*(Handwritten signatures and initials in blue ink)*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİNİZ KAMU HASTANELERİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİNİZ KAMU HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**MALZEMENİN  
ADI**

**SÜT EVSAFI:**

1. Ürün UHT süt teknolojisi ile üretilmiş süt olmalıdır.
2. GRAMAJ: 200 ml ve 1 kg.
3. Üretici Firma ISO 22000:2005 gıda güvenliği yönetim sistemi belgesine sahip olmalıdır.

**ÜRÜN ÖZELLİKLERİ**

4. İçme sütü yağlı süt özelliğinde olup en az % 3 süt yağı içermelidir.
5. İçme sütü UHT süt tekniğine göre işlenmiş olacaktır.
6. İçme sütü kendine has renk ve tatta olmalıdır.
7. İçme sütünde yabancı aroma ve koku bulunmamalıdır.
8. Sütler homojenize edilmiş olmalı yağı üzerinde birikmemelidir.

**KATKI MADDELERİ**

9. Üründe kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Yönetmeliğinin Katkı Maddeleri bölümüne uygun olacaktır.
10. Üründe bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır.
11. Üründe bulunabilecek pestisit kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin pestisit kalıntı limitleri bölümüne uygun olacaktır.

**TAŞIMA DEPOLAMA ŞARTLARI**

12. Ürünün taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır. Ayrıca ürün kuruma ulaşana kadar +2 +6 °C arasında taşınacak depolanacaktır.
13. Ürün hijyenik ve soğutucu sistemi bulunan araçlarla kuruma teslim edilecektir.
14. Ürünün kurum deposuna istiflenmesi işlemi firmaya ait olacaktır.
15. Getirilen ürünler muayene komisyonunca kontrol edilecek olup kabul görmeyen ürünler ilgili yüklenici tarafından bir başka ürünle değiştirilecektir.
16. Depolama sürecinde son kullanma tarihi içerisinde bozulan ürünler yenileri ile değiştirilecektir.

**GENEL  
ÖZELLİKLERİ**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNEZ KANU HASTANESİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNEZ KANU HASTANESİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**MİKROBİYOLOJİK DEĞERLER**

15. Toplam canlı bakteri sayısı 0,1 mi de < 10 olmalıdır.
16. Üründe hiçbir patojen mikroorganizma bulunmayacaktır.
17. Üründe koliform bakteri bulunmamalıdır.

**AMBALAJ VE ETİKET BİLGİLERİ**

18. Ambalaj üzerinde aşağıdaki ifadelerin tümü bulunmalıdır.

- Firmanın Ticari Unvanı adresi ve tecilli
- Markası, işletme kayıt numarası
- Üretim tarihi ve Son kullanma tarihi (gün/ay/yıl)
- Ürünün geçirmiş olduğu ısı işlem tipi
- Ürünün tipi( yağ oranı)
- Parti no /seri No
- Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğine uygundur ifadesi, TSE onayı, TS

1192 ye uygun

19. Ürün istenilen zamanda istenilen miktarda getirilecektir.

20. Ürünün kuruma teslimi aşamasında yüklenici firma ürüne ait mikrobiyolojik (brucella, koliform vb. ),kimyasal ve kuru madde oranını içeren test sonuçlarını kuruma sunmalıdır. Kurum istediği(şüpheli gördüğü) takdirde kuruma teslim edilen partiden olmak şartıyla ürüne ait mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal analiz sonuçlarını resmi bir kurumdan olacak) isteyecektir. Analizi kurum yaptırdığı takdirde analiz bedelini yüklenici firma ödeyecektir. Ürün analiz sonuçları alınana kadar ki geçen süreçte yüklenici firma şartname özelliklerini taşıyan başka/Her ürünü kuruma getirmekle yükümlüdür.

21. **Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.**

22. **Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.**

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. İÇİŞİ BAKANLIĞI KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. İÇİŞİ BAKANLIĞI KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**MALZEMENİN  
ADI**

**YOĞURT EVSAFI:**

1. Gramaj: 5 -10 kg.
2. Üretici Firma ISO 22000 veya HACCP gıda güvenliği yönetim sistemi belgesine sahip olmalıdır.
3. SAĞLIK BAKANLIĞI TEDAVİ HİZMETLERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜNÜN 09.061995 TARİH 09195 SAYILI İHALE ŞARTNAME GENELGELRİNİN 2. MADDESİNDE ÖN GÖRÜLEN YOĞURT İÇİN TSE'NİN 1330 UYGUNLUK BELGESİ OLMALIDIR.

**ÜRÜN ÖZELLİKLERİ**

4. Ürün homojenize yoğurt özelliğinde olmalıdır.
5. Ürün yağlı yoğurt özelliğine sahip olup en az %3 süt yağı içermelidir.
6. Ürün kendisine has renk, tat, koku ve yapıya sahip olmalıdır.
7. Ürün yapısı kıvamlı olmalıdır. Kuruma geldiğinde çalkalanmış ve sıvı olmamalıdır.
8. Üründe kuru madde oranı en az %15 olmalıdır.
9. Asitlik derecesi süt asidi hesabı ile %1,6'dan çok %0,8' den az olmayacaktır.
10. Üründe süt proteini miktarı ağırlıkça %2,8 olmalıdır.
11. Yoğurtlar, kirlenmiş, iyi fermente olmamış, küflenmiş, acımış ya da ekşi olmamalıdır.
12. Yoğurtlar, 5-10 kg' lık plastik beyaz kovalarda kilitli ve dönüşümsüz olarak belirtilen zamanlarda ve istenen miktarlarda teslim edilecektir.
13. Bütün ürünler kaymaksız olarak kabul edilecektir.
14. Ürünün tüm fiziksel ve kimyasal değerleri Türk Gıda Kodeksi'nde belirtilen değerlerle aynı normlarda olmalıdır.

**KATKI MADDELERİ**

15. Ürünlerde kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Yönetmeliğinin Katkı Maddeleri bölümüne uygun olacaktır.
16. Üründe bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır.
17. Üründe bulunabilecek pestisit kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin pestisit kalıntı limitleri bölümüne uygun olacaktır.

**TAŞIMA DEPOLAMA ŞARTLARI**

18. Ürünün taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır. Ayrıca ürün kuruma ulaşana kadar en fazla (+4 +6 C°) sıcaklık arasında taşınacak, depolanacaktır.
19. Ürün hijyenik ve soğutucu sistemi bulunan araçlarla (+4 +6 C°) sıcaklık arasında kuruma teslim edilecektir.
20. Ürünün taşınması ve uygun yerleştirilmesi işlemi firmaya ait olacaktır.

**GENEL  
ÖZELLİKLERİ**





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK SAĞLIK HASTANALARI KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK SAĞLIK HASTANALARI KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

**MİKROBİYOLOJİK DEĞERLER**

21. Üründe hiçbir patojen mikroorganizma bulunmayacaktır.
22. Maya küf bulunmamalıdır.
23. Ürünün diğer mikrobiyolojik değerleri Türk Gıda Kodeksinde belirtildiği değerleri aşmamalıdır.

**AMBALAJ VE ETİKET BİLGİLERİ**

24. Ambalaj üzerinde aşağıda belirtilen ifadelerin tümü bulunmalıdır.
  - Ticari firmanın adı ve adresi
  - Üretim izni ve sicil izin numarası, işletme kayıt numarası
  - Üretim tarihi ve son kullanma tarihi
  - Ürün tipi (% yağ oranı)
  - Parti no/seri no
  - Net ağırlık
  - Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğine uygundur ifadesi, TSE onayı
25. Yoğurt kurumun isteğine bağlı olarak, istenilen miktarda ve zamanda getirilecektir.
26. Ürün teslim sırasında ambalaj açılarak muayene (Türk Gıda Kodeksi numune alma bölümünde belirtildiği kadar ambalaj açılabilir) komisyonunca kontrol edilecek olup, uygun bulunursa kabul edilecektir. Tek bir ambalaj dahi uygunsuz ürün çıkması durumunda ürünün tamamı iade edilecektir.
27. **Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.**
28. **Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.**
29. Ürünün kuruma teslimi aşamasında yüklenici firma ürüne ait mikrobiyolojik (brucella, koliform, vb.), kimyasal ve kuru madde oranını içeren test sonuçlarını kuruma sunmalıdır. Kurum istediği (şüpheli gördüğü) takdirde kuruma teslim edilen partiden olmak şartıyla ürüne ait mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal analiz sonuçlarını (resmi bir kurumdan olacak) isteyecektir. Analizi kurum yaptırdığı takdirde analiz bedelini yüklenici firma ödeyecektir. Ürün analiz sonuçları alınana kadar ki geçen süreçte yüklenici firma şartname özelliklerini taşıyan başka bir ürünü kuruma getirmekle yükümlüdür.
30. Kurumumuz yemek menüleri önceden belirlenerek hazırlıkları yapılmaktadır. Özellikle taze tüketilen ürünlerin tesliminde kurumumuz yemekhane hizmetlerinin aksamaması için sipariş edilen ürünlerin teslimi istenilen tarih, saat ve miktarda yapılması zorunludur. Teslimatı yapılamayan ve teknik şartnameye uymadığından ret edilen ürünlerin yerine en fazla 24 saat içerisinde yenisinin getirilmesi ilgili tüm yüklenicilerin sorumluluğundadır. Teslimat saati kurumumuz depolarına saat 10.00'dadır. Zamanında teslim edilmeyen ürünler o günün sipariş miktarından düşülecektir.





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEBİYYETİ KAMU HASTANELERİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEBİYYETİ KAMU HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**MALZEMENİN  
ADI**

**KAPALI YOĞURT (YAYVAN KASE) :**

**GENEL  
ÖZELLİKLERİ**

1. Gramaj: 200 gram.
2. Kapalı Yoğurtlar yatay olarak subkase benzeri yayvan ambalajlı olmalıdır.
3. Üretici Firma ISO 22000 veya HACCP gıda güvenliği yönetim sistemi belgesine sahip olmalıdır.
4. SAĞLIK BAKANLIĞI TEDAVİ HİZMETLERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜNÜN 09.06.1995 TARİH 09195 SAYILI İHALE ŞARTNAME GENELGELİNİN 2. MADDESİNDE ÖN GÖRÜLEN YOĞURT İÇİN TSE'NİN 1330 UYGUNLUK BELGESİ OLMALIDIR.
5. ÜRÜN ÖZELLİKLERİ
6. Ürün homojenize yoğurt özelliğinde olmalıdır.
7. Ürün yağlı yoğurt özelliğine sahip olup en az %3 süt yağı içermelidir.
8. Ürün kendisine has renk, tat, koku ve yapıya sahip olmalıdır.
9. Ürün yapısı kıvamlı olmalıdır. Kuruma geldiğinde çalkalanmış ve sıvı olmamalıdır.
10. Üründe kuru madde oranı en az %15 olmalıdır.
11. Asitlik derecesi süt asidi hesabı ile %1,6'dan çok %0,8' den az olmayacaktır.
12. Üründe süt proteini miktarı ağırlıkça %2,8 olmalıdır.
13. Yoğurtlar, kirlenmiş, iyi fermente olmamış, küflenmiş, acımış ya da ekşi olmamalıdır.
14. Yoğurtlar, 200 ml' lik polietilen kaplarda sipariş edilen miktarlarda teslim edilecektir.
15. Bütün ürünler kaymaksız olarak kabul edilecektir.
16. Ürünün tüm fiziksel ve kimyasal değerleri Türk Gıda Kodeksi'nde belirtilen değerlerle aynı normlarda olmalıdır.
17. KATKI MADDELERİ
18. Ürünlerde kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Yönetmeliğinin Katkı Maddeleri bölümüne uygun olacaktır.
19. Üründe bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır.
20. Üründe bulunabilecek pestisit kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin pestisit kalıntı limitleri bölümüne uygun olacaktır.
21. TAŞIMA DEPOLAMA ŞARTLARI
22. Ürünün taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır. Ayrıca ürün kuruma ulaşana kadar en fazla (+4 +6 C°) sıcaklık arasında taşınacak, depolanacaktır.
23. Ürün hijyenik ve soğutucu sistemi bulunan araçlarla (+4 +6 C°) sıcaklık arasında kuruma teslim edilecektir.
24. Ürünün taşınması ve uygun yerleştirilmesi işlemi firmaya ait olacaktır.



**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

25. **MİKROBİYOLOJİK DEĞERLER**
26. Üründe hiçbir patojen mikroorganizma bulunmayacaktır.
27. Maya küf bulunmamalıdır.
28. Ürünün diğer mikrobiyolojik değerleri Türk Gıda Kodeksinde belirtildiği değerleri aşmamalıdır.
29. **AMBALAJ VE ETİKET BİLGİLERİ**
30. Ambalaj üzerinde aşağıda belirtilen ifadelerin tümü bulunmalıdır.  
Ticari firmanın adı ve adresi  
Üretim izni ve sicil izin numarası, işletme kayıt numarası  
Üretim tarihi ve son kullanma tarihi  
Ürün tipi (% yağ oranı)  
Parti no/seri no  
Net ağırlık  
Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğine uygundur ifadesi, TSE onayı
31. Yoğurt kurumun isteğine bağlı olarak, istenilen miktarda ve zamanda getirilecektir.
32. Ürün teslim sırasında ambalaj açılarak muayene (Türk Gıda Kodeksi numune alma bölümünde belirtildiği kadar ambalaj açılabilir) komisyonunca kontrol edilecek olup uygun bulunursa kabul edilecektir. Tek bir ambalaj dahi uygunsuz ürün çıkması durumunda ürünün tamamı iade edilecektir.
33. **Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.**
34. **Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.**
35. Ürünün kuruma teslimi aşamasında yüklenici firma ürüne ait mikrobiyolojik (brucella, koliform, vb.), kimyasal ve kuru madde oranını içeren test sonuçlarını kuruma sunmalıdır. Kurum istediği (şüpheli gördüğü) takdirde kuruma teslim edilen partiden olmak şartıyla ürüne ait mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal analiz sonuçlarını (resmi bir kurumdan olacak) isteyecektir. Analizi kurum yaptırdığı takdirde analiz bedelini yüklenici firma ödeyecektir. Ürün analiz sonuçları alınana kadar ki geçen süreçte yüklenici firma şartname özelliklerini taşıyan başka bir ürünü kuruma getirmekle yükümlüdür.





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KURU HASTANELEK KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KURU HASTANELEK KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	KAŞAR PEYNİRİ EVSAFI:
	<p>1- Üretici Firma ISO 22000 ve HACCP kalite Yönetim sistem belgesine sahip olmalıdır.</p> <p>2- Ürün ağırlığı 0,5 - 1 kg aralığında olmalıdır.</p> <p><u>ÜRÜN ÖZELLİKLERİ</u></p> <p>3- Taze yağlı kaşar peyniri olmalıdır.</p> <p>4- Tuz miktarı, katı madde de kütlege en çok %10 olacaktır.</p> <p>5- Keskin bir bıçakla kesildiğinde dağılma olmayacaktır.</p> <p>6- Kaşar kendine has tat, renk ve aromaya sahip olmalıdır.</p> <p>7- Kaşarın rengi kremden açık sarıya dönen renkte olmalıdır.</p> <p>8- Acı, ekşi, küflü, fena kokulu mantar ve sünger gibi delikli yapılı olmayacaktır.</p> <p>9- Kaşarın içinde ağırlaştırıcı antiseptik herhangi bir madde bulunmayacaktır.</p> <p>10- Kaşarın yapısı homojen görünümde olmalı kesildiğinde kırılma ayrılma görülmemelidir.</p> <p>11- Kaşar kuru madde de en az % 30 yağ içermelidir</p> <p>12- Kaşar peyniri üretiminde emülsifiye edici tuz kullanılmaz.</p> <p><u>KATKI MADDELERİ</u></p> <p>13- Üründe kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Yönetmeliğinin Katkı Maddeleri bölümüne uygun olacaktır.</p> <p>14- Üründe bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Bulaşanlar bölümüne uygun olacaktır.</p> <p>15- Üründe bulunabilecek pestisit kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin pestisit kalıntı limitleri bölümüne uygun olacaktır.</p> <p><u>TAŞIMA DEPOLAMA ŞARTLARI</u></p> <p>16- Ürünün taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği taşıma ve depolama bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır. Ayrıca ürün kuruma ulaşana kadar 2+6 °C arasında taşınacak depolanacaktır.</p> <p>17- Ürün hijyenik ve soğutucu sistemi bulunan araçlarla kuruma teslim edilecektir. Ürünün kurum deposuna istiflenmesi işlemi firmaya ait olacaktır.</p> <p><u>MİKROBİYOLOJİK DEĞERLER</u></p> <p>18- Üründe hiçbir patojen mikroorganizma bulunmayacaktır.</p> <p>19- Küf maya bulunmayacaktır.</p> <p>a. Diğer mikrobiyolojik kraterler Türk gıda kodeksi mikrobiyolojik kraterler bölümüne uygun olacaktır.</p>

A

A

A



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**AMBALAJ VE ETİKET BİLGİLERİ**

Firmanın ticari unvanı ve adresi tecili markası

Ürünün çeşit ve türü ifadeleri bulunmalıdır.

Ürünün tipi(% yağ oranı) belirtilmelidir.

Ambalaj üzerinde aşağıda belirtilen ifadeler bulunmalıdır.

Üretim tarihi ve Son kullanma tarihi bulunmalıdır.(gün/ay/yıl)

Parti no /seri No Üretim izin numarası, işletme kayıt no

Net ağırlık

Taze kaşar ifadesi

Türk Gıda Kodeksi yönetmeliğine uygundur ifadesi, TSE onayı ambalaj üzerinde baskılı olarak bulunmalıdır.

**20-** Teslimat sırasında ambalajı açılarak muayene edildikten sonra uygun bulunursa kabul edilecektir. Aynı parti numarasına sahip tek bir ambalaj dahi uygunsuz ürün çıkması durumunda ürünün tamamı iade edilecektir.

**21-** Ürün istenilen zamanda ve istenilen miktarda getirilecektir

**22-** Firma ürüne ait mikrobiyolojik analizlerin hizmet bedelini (resmi bir kuruluşça verilmiş)kuruma ödemekle yükümlüdür.

**23-** Ürün kuruma geldiğinde raf ömrünün maksimum üçte birini tamamlamış olmalıdır.

**24-** Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.

**25-** Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

<b>MALZEMENİN ADI</b>	<b>AYRAN EVSAFI:</b>
<b>GENEL ÖZELLİKLERİ</b>	<p>1- Ayrar yapımında kullanılan su T.S' ye uygun olmalıdır.</p> <p>2-Ayranda gözle görülebilir kirlilik belirtisi olmamalıdır.</p> <p>3-Ayranda asitlik laktik asit cinsinden %0.6' dan aşağı %1.6' dan yukarı olmamalıdır. Ayranda yabancı koku tat aroma hissedilmemeli.</p> <p>4-Ayrar yoğunluğu 1,020'den az olmamalıdır.</p> <p>5-Ayranda sofra tuzu en fazla %1 oranında olmalıdır.</p> <p>6-Ayrarın 1ml'sinde 10'dan çok koliform gurubu organizma 100'den çok küf ve maya olmamalıdır.</p> <p>7-Ayrar günlük olmalı otomatik tesislerde el değmeden doldurulup sağlığa zararlı olmayan bir kez kullanılan plastik ya da karton kaplar içinde olmalıdır.</p> <p>8-Ayrar kapları üzerinde firmanın unvanı adresi TS işaret numarası (TS3810) malın adı yapım tarihi, net ağırlığı (200 gr), tuz katılıp katılmadığı yazılmalıdır.</p> <p>9-Ayrar 10 derecenin altında saklanmalı kapalı araçlarda taşınmalı sipariş önceden verilerek mesai saatleri için de kuruma getirilme ambalajların üzerinde delik çatlak ve bozukluk olmamalıdır.</p> <p>4- Kuruma alınacak olan ayanlar muayene komisyonunca ambalaj, tat, koku, ve diğer kriterlerce değerlendirildikten ve kabul gördükten sonra alınacaktır aksi takdirde kabul edilmeyecektir. Aynı parti numarasına sahip tek bir ambalaj dahi uygunsuz ürün çıkması durumunda ürünün tamamı iade edilecektir.</p> <p>5- Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</p> <p>6- Yüklenici ihale edilen miktar bitimine kadar numunede kabul edilen ürünü kurumumuza getirmek zorundadır.</p>

*[Handwritten signatures and initials]*

*[Handwritten signature]*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	LOR PEYNİR ESVAFI
GENEL ÖZELLİKLERİ	<p>1) % 45 katı maddede yağ bulunmalıdır. %99 peyniraltı suyu, %1 tuzdan oluşmalıdır.</p> <p>2) Kova ya da teneke içinde ağzı bağlı folyoya ambalajlanır, termoform ambalaj içinde de ambalajlanabilir.</p> <p>3) Peynir tenekeleri açıldığında malaşalı ( mantarlaşmış )olmayacaktır.Peynirlerin içinde ağırlaştırıcı antiseptik herhangi bir madde bulunmayacaktır.</p> <p>4) Tenekelerin üzerinde imalatçının adı ve tanıtıcı işareti, malın adı, tipi, en az net ağırlığı, imalat tarihi (ay,yıl), parti ve seri numarasını gösteren bilgiler yazılacaktır.</p>

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE KURUMLARI KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE KURUMLARI KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**MALZEMENİN  
ADI**

**EKMEK EVSAFI(50-55 gr):**

**GENEL  
ÖZELLİKLERİ**

- 1- Ekmekler 74-76 randımanlı (ekstra), Toprak Mahsulleri Ofisi standartlarına ve Türk Gıda Kodeksine uygun francala unundan yapılmalıdır.
- 2- İmalatta ekşi maya kullanılmayacak, pres maya kullanılacaktır.
- 3- Ekmekler, Gıda Malzemeleri Tüzüğü ve Belediye Gıda Maddeleri Nizamnamesindeki evsafta olacaktır. Roll ekmek şeklinde, ambalajlı (Tarım ve Orman Bakanlığının gıda tüzüğüne uygun poşet içerisinde), ağırlığı 50-55 gr aralığında olacaktır.
- 5- Ekmekler muayene komisyonu tarafından muayenesi yapılmadan alınmayacaktır.
- 6- Ekmeklerin konulduğu plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık, çatlak, yağlı, çamurlu, kirli kasalara ekmek konulmayacaktır. Ekmekler kapalı kasalı temiz arabalarda hijyenik koşullarda taşınmalıdır.
- 7- Müteahhit firma ekmeği hastane mutfağında teslim edecektir.
- 8- Teslimat sırasında firmayı temsil eden kişi hazır bulunacaktır.
- 9-Ekmekler; sabah kahvaltısı için 05.00-05.30 arası, öğlen ve akşam yemeği için ise 08.00-09.00 arası teslim edilmelidir.
- 10-Ekmekler kendine has koku, tat ve görünümde olacaktır. Ekmeklerin üretim ve son tüketim tarihi açıkça ekmekler üzerinde yer almalıdır.
- 11-Ekmekler iyi pişmiş ve kabarmış olmalıdır. Yanık olmamalıdır. Hamurlaşmış veya ezilmiş olmamalıdır. Ekmekler dinlendirildikten sonra kasalara konularak taşınmalıdır. Dinlendirilmeden yapılan taşımadan dolayı ekmekte hamurlaşma veya ezilme oluşursa muayenede kabul edilmeyecektir.
- 12- Ekmekler kesildiği zaman gözenekler normal büyüklükte ve homojen olmalıdır.
- 13-Ekmek iki parmak arasında sıkıştırıldığında içi yapışmamalı ve elastiki olmalıdır.
- 14-Ekmekler saydam poşetlerde vakumlanmış olarak teslim edilecektir bunun haricinde ki ekmekler geri gönderilecektir.
- 15-Ekmek bünyesinde topaklaşmış halde un, tuz veya başka bir madde olmamalıdır.
- 16-Ekmekler toz, toprak, çöp, taş, kıl vb yabancı madde içermemelidir.
- 17-Ekmekler günlük üretim olmalı, bayat olmamalıdır.
- 18-Alınan ekmek içerisinde muayene komisyonunca fark edilmeyip, tüketim esnasında fark edilen bayat ekmekler aynı gün değiştirilecektir.
- 19-Bu şartnamede belirtilmeyen hususlar için gıda maddeleri tüzüğü hükümleri geçerli olacaktır.
- 20- Firma ekmeği zamanında getirmediği takdirde ekmek hastane idaresince herhangi bir yerden temin edilir ve parası firma tarafından ödenir.
- 21- Nakliye ve nakliye ücreti ilgili firmaya aittir. Teslim yeri hastane mutfağıdır.
- 22-Üretici firma Tarım ve Orman Bakanlığınca verilen **Gıda Üretim Belgesi ve Gıda Sicil Sertifikasına** sahip olmalıdır.





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KAMU HASTANESİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KAMU HASTANESİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

- 23-**Ekmek getirilirken konulduğu kasalar veya diğer materyaller yerde sürüklenerek getirilmeyecektir.
- 24-**Kuru maddede tuz miktarı % 1,5'i geçmemelidir. Nem oranı %42'yi geçmemelidir.
- 25-**Su, tuz, ve maya dışında başka madde katılmamalıdır.
- 27-**Bayram ve resmi tatiller dâhil her koşulda yüklenici hastanemizin ekmek ihtiyacını karşılamak zorundadır.
- 28-**Nakliye ve taşıma yüklenici firmaya aittir. Teslim yeri VAN EĞİTİM VE ARAŞTIRMA HASTANESİ mutfağıdır.
- 29-**Firma evsaf şartnamesine uygun ekmek getirmelidir. Şartnamede belirtilmeyen konularda Gıda Maddeleri Tüzüğü'nün ilgili maddeleri geçerlidir.
- 30-**Fırın tepsilerinin temizlenmemesinden dolayı tepsilerde oluşan karbonlaşmış ekmek atıkları ekmeğin dış yüzeyine yapışmaktadır. Veya un artıkları ekmek üzerinde bulunabilmektedir. Bu tür ekmekler kabul edilmeyecektir.
- 31-**Muayene komisyonunca istenildiği takdirde getirilen ekmeklerin % 0,1 lik kısmı glütensiz ekmek olarak alınacaktır.
- 32-**İhale miktarının % 5'i oranında kepekli ekmek alınacaktır. İhtiyaç duyulursa %1 oranında da tuzsuz ekmek alınabilir.

*(Handwritten signatures and initials in blue ink)*





**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

<b>MALZEMENİN ADI</b>	<b>BAKLAVA:</b>
<b>GENEL ÖZELLİKLERİ</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Baklavalar cevizli olacaktır. Üzeri Antep fıstıkları ile bezenmiş olmalıdır.</li><li>• Un 1. Kalitede ve “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Buğday Unu Tebliğine” uygun olacaktır. Unlarda nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır. İçerisinde yabancı madde karışmış unlar olmayacaktır.</li><li>• İçerisine yabancı madde karışmış unlar olmayacaktır. Orijinal ambalajında bulunan unlar kullanılacaktır.</li><li>• Kullanılan nişasta I. Sınıf ekstra kalite olacaktır. Beyaz renkte homojen görünüşte toz halinde olacaktır.</li><li>• Acılaşmış, küflenmiş, nemlenmiş veya herhangi bir şekilde kendi niteliğini yitirmiş olmayacaktır. Yabancı tat ve koku içermeyecektir. Orijinal, insan sağlığına uygun ambalajlarda olacaktır Üretilen ürünlerde süt tozu kullanılmayacaktır.</li><li>• Tatlıda kullanılacak yağlar birinci kalite ve mutlaka TSE belgeli olacaktır. Kullanılan yağın % 30'u tereyağı olacaktır. Tereyağı esansı v.b. katkı maddeleri kullanılmayacaktır. Kullanılan yağlar kendine özgü kokusunu tadını korumuş olmalı, yanmış yağ kokusu içermemeli, yabancı koku çekmemiş olmalıdır. Hamur ve şurup yapımında kullanılan su içme suyu niteliğinde olacaktır. Tatlılarda yalnızca “Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine” uygun beyaz şekerden üretilmiş şuruplar kullanılacaktır. Glikoz şurubu, glikozlu tatlandırıcılar, siklamat, sakkarin, laktoz gibi yapay tatlandırıcılar kullanılmayacaktır. Kullanılan yumurta taze olacaktır. Hava boşluğu 1 cm’den fazla olan yumurtalar kullanılmayacaktır.</li><li>• Tatlı için kullanılan yardımcı diğer malzemeler insan sağlığına uygun özelliklerde olacaktır. Tatlıların iç malzemeleri yeterli miktarlarda ve her yere eşit ve dengeli yayılmış biçimde olacaktır. Tatlıların altı ve üstü iyi pişmiş, hamurlaşmamış, yanmamış, her tarafı eşit kalınlıkta, eşit büyüklükte kesilmiş, taze ve günlük hazırlanmış olacaktır. Tatlılar şekerlenmemiş olacaktır.</li><li>• Ürünlerde kullanılan tüm hammaddelerin mikrobiyolojik ve kimyasal analiz raporları ürünle birlikte tarafımıza teslim edilecektir. Her siparişte ürünlerden alınan numuneler kurumumuzun belirlediği Tarım Bakanlığı Koruma Kontrol Müdürlüklerine bağlı laboratuvarlarda tahlilleri yapıp masrafları firma tarafından karşılanacaktır.</li></ul> <p><b><u>NOT: Baklavaların porsiyon ölçüsü 4 adet olup, bu 4 adetin ortalama ağırlık aralığı 130-140 g olacaktır. Hassas terazi ile tartılan baklavalardan istenilen gramajı sağlanmadığı takdirde tüm ürünler kabul edilmeyecektir.</u></b></p> <p><b>Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</b></p>

*(Handwritten signatures and stamps)*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. SİĞİRTA VE HASTANELER KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. SİĞİRTA VE HASTANELER KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

<b>MALZEMENİN ADI</b>	<b><u>TULUMBA TATLISI :</u></b>
<b>GENEL ÖZELLİKLERİ</b>	<p>1-İyi pişmiş, taneler standart, şurubu iyi çekmiş, lezzetli olacaktır. Tane ağırlığı ortalama 15-20 gr olacaktır.</p> <p>2-Tatlı üretiminde yapay tatlandırıcı kullanılmayacaktır.</p> <p>3-Yabancı madde bulunmamalıdır.</p> <p>5-Şurup miktarı normal olmalıdır.</p> <p>6-Tulumba tatlılarının getirildiği aracın tatlı taşımaya ve temizlik kurallarına uygun olması gerekmektedir.</p> <p>7- Taşıma tepsileri birbirine değmeyecek şekilde istiflenmelidir.</p> <p>8-Tatlılarda kullanılan yağ kokusuz olacaktır.</p> <p>9-Üretici firmanın Tarım ve Orman bakanlığından üretim izni olmalıdır.</p> <p>10-Gerektiğinde üretim yerleri muayene komisyonunca denetlenecek kullanılan malzemeler hakkında bilgi sahibi olmak isteyecek ve uygun gördüğü takdirde numune alabilecektir.</p> <p><b>Değerlendirme numune üzerinden yapılacaktır.</b></p>







T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KAMU MALZEME ŞARTNAMESİ

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KAMU MALZEME ŞARTNAMESİ

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	KEMAL PAŞA TATLISI :
GENEL ÖZELLİKLERİ	<p>1. TS 12102/T1 'e uygun olarak üretilmiş, ekstra veya ekstra ekstra buğday unundan ya da irmiğinden yapılmış, doğal renk, tat ve kokuda olmalı, hiçbir yabancı tat, koku ve madde içermemelidir.</p> <p>2. Sağlam, bütün olmalı, kırılmış, parçalanmış ve böcek yenikli olmamalı; yabancı tat ve koku, nem, canlı-cansız böcek, güve ve hayvansal kalıntılarını, yumurtalarını içermemelidir. Ürünler denenip alınacaktır.</p> <p>3. Kemalpaşa tatlısı pişirilmiş, şerbeti dökülmüş, tüketilmeye hazır bir şekilde firma tarafından teslim edilecektir.</p> <p>4. şerbeti için normal şeker pancarından elde edilen şeker kullanılacak. Kesinlikle glikoz şurubu mısır şurubu v.b yapay şekerler kullanılmayacaktır. Aksi takdirde kabul edilmeyecektir.</p>

*(Handwritten signatures and initials in blue ink)*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. İZMİR KAMU SAĞLIK BAKANLIĞI KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. İZMİR KAMU SAĞLIK BAKANLIĞI KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	KÖPÜK TABAK(TEK GÖZLÜ):
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Rengi kar beyazı olmalıdır.</li><li>➤ Üzerinde herhangi bir şekilde leke, renk bozulması vs olmamalıdır.</li><li>➤ Hijyenik HACCP sertifikalı olmalıdır.</li><li>➤ İçerisine toz, hava vs almayacak şekilde plastik torba içerisinde 250'lik paketler halinde teslim edilmelidir.</li><li>➤ T.C. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olmalıdır. Bu izni belirten ibareler ürün üzerinde yer almalıdır.</li><li>➤ Tüm yüzeyler pürüzsüz ve düz olmalıdır. Herhangi bir kabarıklık, üretim hatası olmamalıdır.</li><li>➤ Tabak kenarları kesim yerlerinde ( uç noktalarında) çapak olmamalıdır.</li><li>➤ Gıda materyallerine zarar vermemelidir.</li><li>➤ Kokusuz olmalıdır.</li><li>➤ Mod-2 standart tabak ölçülerine uygun olarak üretilmiş olmalıdır. (180*132*27 mm)</li><li>➤ Yüksek kalite yalıtım özelliği besinlerin sıcaklığını en üst seviyede koruyabilmelidir.</li><li>➤ Firmalar ürünle ilgili Tarım ve Orman Bakanlığı Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü'nden alınmış gıda ile temasında sakınca olmadığına dair üretim izin belgesini ilgili muayene komisyonuna sunmak zorundadır.</li></ul>

*(Handwritten signatures and stamps)*



**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	VAKUM TORBASI:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Rengi saydam olmalıdır.</li><li>➤ Kalınlığı(tek kat) minimum 80 mikron(<math>\mu</math>m) olmalıdır.</li><li>➤ Vakum torbalarının kalınlığı torbaların tek katı için geçerlidir. Çift kat kalınlığı 160 mikrondan aşağı olmayacaktır.</li><li>➤ Ebatları <b>20*25 cm</b> olmalıdır.</li><li>➤ Oksijen geçirgenliği minimum değerlerde olmalıdır. Yüklenici bu değerleri gösteren belgeleri ilgili komisyona sunmak zorundadır.</li><li>➤ Vakum paketlemeye uygun olarak üretilmiş olmalıdır.</li><li>➤ Gıda ile temas etmesinde sakınca olmadığını belirten belgelerin ilgili komisyona sunulması gerekmektedir.</li><li>➤ Ürünler alım esnasında vakumlama yapıp denenecek olup uygun olduğu takdirde kabul edilecektir.</li><li>➤ Ürünlerin kabulü esnasında vakum torbalarında herhangi bir bulaşma, patlak, yırtık tespit edildiği takdirde kabul edilmeyecektir.</li><li>➤ Yüklenici firma getirmiş olduğu vakum torbalarının kalınlığını belirtir belgeyi ilgili komisyona sunmak zorundadır aynı zamanda komisyonun isteği üzerine bir mikron metrenin yüklenici tarafından getirtilip kalınlığının ölçülmesi işlemi de istenebilir.</li><li>➤ Firmalar ürünle ilgili Tarım ve Orman Bakanlığı Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü'nden alınmış gıda ile temasında sakınca olmadığına dair üretim izin belgesini ilgili muayene komisyonuna sunmak zorundadır.</li></ul>



**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	ALÜMİNYUM SÜTLAÇ KÂSESİ:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. (100–110)*(100–110)*(40–45) mm ebatlarında olmalı.</li><li>2. Gıdaya zarar vermeyecek özellikte olmalıdır.</li><li>3. Metalik gri renkte olacaktır.</li><li>4. Paketler halinde olacak, 100 adedi en az 300 gr gelecektir.</li><li>5. Paketler üzerinde üretici firmanın adı, TSE, işletme kayıt no, üretim tarihi, son kullanma tarihi, Tarım ve Orman bakanlığından alınan izni belirten yazı yer alacaktır. Kâseler üzerinde de aynı özellikler aranacaktır.</li><li>6. İlgili muayene komisyonunca fiziksel muayenesi yapıldıktan sonra fiilen kullanımda denenecek olup uygunluğu mevcut görülürse kabul edilecektir.</li><li>7. Firmalar ürünle ilgili Tarım ve Orman Bakanlığı Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü'nden alınmış gıda ile temasında sakınca olmadığına dair üretim izin belgesini ilgili muayene komisyonuna sunmak zorundadır.</li></ol>





**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

<b>MALZEMENİN ADI</b>	<b>STREÇ FİLM:</b>
<b>GENEL ÖZELLİKLERİ</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ebatları; en:45 cm, boy:1500 m, ağırlığı; 7-9 kg olacaktır.</li><li>2. Ürünleri kalınlığı 8 mikron olacaktır, etiketinde açıkça kalınlığı belirtilecektir.</li><li>3. Şeffaf görünümlü olacaktır(parlak ve net).</li><li>4. Sıcaklık değişimlerinden etkilenmemelidir.</li><li>5. Ürünün sağlıklı ve uzun süreli korunmasını sağlayacaktır.</li><li>6. Gıdada oluşabilecek nemlenmeyi önleyecek özellikte olacaktır.</li><li>7. Streç film polietilen malzemeden üretilmiş olmalı, etiketinde açıkça belirtilir olmalıdır.</li><li>8. Streç filmin neden olabileceği kanserojen etkisini ortadan kaldıracak antioksidant özelliğe sahip olacaktır.</li><li>9. İyi yapışma özelliğine sahip olacaktır.</li><li>10. Ürünün dış ambalajı toz, toprak ve nemden koruyucu özellikte olacaktır.</li><li>11. Ürün ambalajında üretici firmanın adı, TSE, işletme kayıt no, üretim tarihi, son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan alınan izni belirten yazı yer alacaktır.</li><li>12. Firmalar ürünle ilgili Tarım ve Orman Bakanlığı Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü'nden alınmış gıda ile temasında sakınca olmadığına dair üretim izin belgesini ilgili muayene komisyonuna sunmak zorundadır.</li><li>13. Ürünler muayene komisyonunca ölçümleri yapıp karar verildikten sonra kabul edilecektir.</li><li>14. Ürünlerin teslim yeri kurumumuz depolarıdır. Taşıma yükleniciye aittir.</li></ol>

*(Handwritten signatures and initials in blue ink)*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KAGİT BAŞTANLARI KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KAGİT BAŞTANLARI KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	KÖPÜK TABL DOT:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Plastik Madde ve Malzemeler Tebliği'ne uygun olacaktır.</li><li>2. Ürün polistiren hammaddeden imal edilmiş olacaktır.</li><li>3. İçerisinde hurda malzeme kullanılmayacaktır, görünümü tamamen beyaz renkli olacaktır.</li><li>4. Yiyecek içecekte kullanılabilir işareti, işletme kayıt no ve yapıldığı hammadde ürünün üzerinde belirtilecektir.</li><li>5. İki büyük, iki küçük yemek ve bir çatal-kaşık(5 gözlü) bölmesi olacak.</li><li>6. Ürün ambalajında üretici firmanın adı, TSE, işletme kayıt no, üretim tarihi, son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığından alınan izni belirten yazı yer alacaktır.</li><li>7. Tüm yüzeyler pürüzsüz ve düz olmalıdır. Herhangi bir kabarıklık ve üretim hatası içermemelidir.</li><li>8. Köpük tabldotların 100 adedi 1150 (±5) gr. olmalıdır.</li><li>9. Tabak kenarları kesim yerlerinde(uç noktalarında) çapak olmamalıdır.</li><li>10. İçerisinde toz hava vs. olmayacak şekilde plastik torba içerisinde 100'lük paketler halinde teslim edilmelidir.</li><li>11. Firmalar ürünle ilgili Tarım ve Orman Bakanlığı Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü'nden alınmış gıda ile temasında sakınca olmadığına dair üretim izin belgesini ilgili muayene komisyonuna sunmak zorundadır.</li></ol>

*(Handwritten signatures and initials)*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**MALZEMENİN  
ADI**

**KÂĞIT BARDAK(KARTON BARDAK):**

1. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olduğu, yiyecek içecekte kullanılabilir işareti, işletme kayıt no ve imal edildiği ham madde ürünün üzerinde belirtilecek ve ya belgelenecektir.
2. Yapımında hurda malzeme kullanılmayacaktır.
3. Nem, mantar vs barındırmamalıdır.
4. 180–200 ml sıvı alacak kapasitede olacaktır.
5. Karton bardak 7 cm çapında, 8 cm yüksekliğinde olmalıdır.
6. Karton bardaklar 100'lük poşetlerde ambalajlanacaktır.
7. Karton bardaklar üzerine çift taraflı olmak üzere(bardak üzerinde 2 adet) kurumumuzun logosu renkli olarak basılı olacaktır. Logo büyüklüğü çapı 4 cm nin altında olmamalıdır.
8. Logo aşağıda belirtilmiştir.

**GENEL  
ÖZELLİKLERİ**



9. En az 80 derece sıcaklığa dayanıklı olacak, ek yerlerinden sızdırmayacak, bardağın dolu miktarını taşıyabilecek kadar sağlam yapıda olacaktır.
10. Ürün ambalajında üretici firmanın adı, TSE, işletme kayıt no, üretim tarihi, son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığından alınan izni belirten yazı yer alacaktır.
11. Firmalar ürünle ilgili Tarım ve Orman Bakanlığı Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü'nden alınmış gıda ile temasında sakınca olmadığına dair üretim izin belgesini ilgili muayene komisyonuna sunmak zorundadır.

*(Handwritten signatures and stamps)*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı, T.C. Sağlık Bakanlığı, T.C. Sağlık Bakanlığı

**T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı, T.C. Sağlık Bakanlığı, T.C. Sağlık Bakanlığı

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**MALZEMENİN  
ADI**

**PLASTİK ÇATAL KAŞIK SETİ:**

**GENEL  
ÖZELLİKLERİ**

- 1- Setlerin içinde ıslak mendil, peçete, plastik çatal ve plastik kaşık olmalıdır.
- 2- Ürünün ambalajında işletme kayıt no, TSE ve yiyecek içecekte kullanılabilir işareti olmalıdır.
- 3- Kaşık-çatallar;
  - a. Kaşık ve çatalların muhteviyatı PP ve kristal ham maddeden imal edilmiş olmalıdır.
  - b. Kaşık ve çatalların içerisinde hurda malzeme kullanılmamalı ve görünümü şeffaf olmalıdır.
  - c. Üretici firmanın TSE ve Tarım ve Orman Bakanlığının izni olmalıdır.
  - d. Kaşık ve çatallar esnek yapıda olmalı ve kolay kırılmamalıdır(lüks sınıf) .
  - e. Kaşıkların ağırlığı 4-5 gr, çatalların ağırlığı 3,5-4 gr aralığında olmalıdır. Kaşık ve çatalların uzunluğu 19±1 cm olmalıdır.
- 4- Islak mendil;
  - a) Islak mendil deiyonize su ve koku kullanılarak üretilmiş havlu olacaktır.
  - b) Islak mendil 7\*10 cm kolay açılabilir üç katlı kağıt veya folyo ambalajda olacaktır.
  - c) Ambalajın her iki yüzünde Van Eğitim Araştırma Hastanesi logosu olmalıdır. Logo aşağıda belirtildiği gibi olmalıdır.
  - d) Ambalajın içindeki mendil 17\*17 ± 1 cm ebatında olacaktır.



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK SAĞLIK ŞARTNAMESİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK SAĞLIK ŞARTNAMESİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**PLASTİK ÇATAL KAŞIK SETİ:**

- 5- Peçeteler;
- a) Peçetler %100 selülozden yapılmış olmalıdır.
  - b) Rengi beyaz ve yüzeyi desenli olmalıdır.
  - c) Peçetelerin açık hali çift kat olmalıdır.
  - d) Peçetelerin açık hali ölçüleri 18\*22 ±1 cm olmalıdır.
  - e) Peçeteler kokusuz ve herhangi bir deformasyona uğramamış olmalıdır.
- 6- Setler ilgili komisyonca değerlendirilip teknik şartnamede yazan maddeleri bakıldıktan sonra kabul edilecektir.
- 7- Setler komisyonca denenip gıda ile temas eden ürünlerle ilgili herhangi bir anormalilik görülmediği takdirde tarafımızca kabul edilecektir.
- 8- İlgili yüklenici sette yer alan ürünlerle ilgili Tarım ve Orman Bakanlığı Koruma Kontrol Genel Müdürlüğünden alınmış işletme kayıt no ve gıda ile temasında sakınca olmadığına dair üretim izin belgesini ilgili muayene komisyonuna sunmak zorundadır.

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KAMU HASTANELERİ KURUMU

**T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KAMU HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	PLASTİK ÇAY KARIŞTIRICI(1000 lik paket):
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ürün polipropilen ve kristal ham maddeden imal edilmiş olmalıdır.</li><li>2. İçerisinde hurda malzeme kullanılmamalı ve görünümü tamamen beyaz veya şeffaf olmalıdır.</li><li>3. Esnek yapıda olmalı ve ısıya karşı dayanıklı olmalıdır.</li><li>4. Karıştırıcı 1000 adedi en az 500 ±25 gram ağırlığında olmalıdır</li><li>5. Karıştırıcı boyutu 10-13 cm olmalıdır.</li><li>6. 1000 lik paketler halinde getirilmelidir</li></ol>

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNOLOJİ VE SAĞLIK BAKANLIĞI KURUMU

**T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNOLOJİ VE SAĞLIK BAKANLIĞI KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	KOLLUK BONE (RİBANALI) :
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ul style="list-style-type: none"><li>1- Ölçüler:50(+10cm)x22(+5 cm) ebatında olmalıdır.</li><li>2- Yapısı: non-woven Spunbond Materyal olmalıdır.</li><li>3- Dikiş: Overlok dikiş olmalıdır. Dikiş kısımları(ağız kısımları) 3 lastikli olmalıdır.</li><li>4- Disposale (tek kullanımlık)olmalıdır.</li><li>5- Hava geçirgenliği (Kolay nefes alma)olmalıdır.</li><li>6- Rengi: açık beyaz renkte olmalıdır.</li><li>7- Anti-alerjik özellikte olmalıdır.</li><li>8- Ürün kabulü numune üzerinden yapılacaktır.</li></ul>

*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı Kurumu

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı Kurumu

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	KİLİTLİ POŞET (8*11)
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. LDPE malzemeden üretilmiş olmalıdır</li><li>2. 8 X 11 boyutunda ebatları olmalı ve poşetler arasında ebat farkı olmamalıdır.</li><li>3. Şeffaf renkli olmalıdır.</li><li>4. Poşet elle tamamen kilitlenebilir mekanizmaya sahip olmalıdır.</li><li>5. Poşet yüzeyi düz, pürüzsüz olmalı ayrıca üretim hataları içermemelidir.</li><li>6. Kilitli poşetin kenarlarında, kesim yerlerinde ya da kilit bölgelerinde çapak olamamalıdır.</li><li>7. Kilitli poşetler 1000'lik ya da 2000'lik paketler halinde teslim edilmelidir.</li><li>8. Tarafımıza gönderilen paketler barkotlu olmalıdır.</li><li>9. En az 25 adet numune bırakılmalıdır.</li></ol>

*(Handwritten signatures and initials)*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KAMU HASTANELERİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KAMU HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	KİLİTLİ POŞET (21*27)
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. LDPE malzemedен üretilmiş olmalıdır</li><li>2. 21 x 27 boyutunda ebatları olmalı ve poşetler arasında ebat farkı olmamalıdır.</li><li>3. Şeffaf renkli olmalıdır.</li><li>4. Poşet elle tamamen kilitlenebilir mekanizmaya sahip olmalıdır.</li><li>5. Poşet yüzeyi düz, pürüzsüz olmalı ayrıca üretim hataları içermemelidir.</li><li>6. Kilitli poşetin kenarlarında, kesim yerlerinde ya da kilit bölgelerinde çapak olamamalıdır.</li><li>7. Kilitli poşetler 1000'lik ya da 2000'lik paketler halinde teslim edilmelidir.</li><li>8. Tarafımıza gönderilen paketler barkotlu olmalıdır.</li><li>9. En az 25 adet numune bırakılmalıdır.</li></ol>

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİNİYE SAĞLIK HASTANESİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



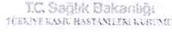
T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİNİYE SAĞLIK HASTANESİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**


MALZEMENİN ADI	KİLİTLİ POŞET (23*31)
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. LDPE malzemeden üretilmiş olmalıdır</li><li>2. 23 x 31 boyutunda ebatları olmalı ve poşetler arasında ebat farkı olmamalıdır.</li><li>3. Şeffaf renkli olmalıdır.</li><li>4. Poşet elle tamamen kilitlenebilir mekanizmaya sahip olmalıdır.</li><li>5. Poşet yüzeyi düz, pürüzsüz olmalı ayrıca üretim hataları içermemelidir.</li><li>6. Kilitli poşetin kenarlarında, kesim yerlerinde ya da kilit bölgelerinde çapak olamamalıdır.</li><li>7. Kilitli poşetler 1000'lik ya da 2000'lik paketler halinde teslim edilmelidir.</li><li>8. Tarafımıza gönderilen paketler barkotlu olmalıdır.</li><li>9. En az 25 adet numune bırakılmalıdır.</li></ol>

*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*



TC Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**NO:1**





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİRNE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİRNE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	STRERİL NUMUNE KABI(200CC)
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Numune kabı aseptik olarak üretilmiş ve steril olmalıdır.</li><li>2. Üzerinde veri yazılabilen etiket yapıştırılabilen özel bir alan olmalıdır.</li><li>3. Yemek numunesi saklamaya uygun özellikte olmalıdır.</li><li>4. Steril numune kabı vida kapaklı olmalıdır.</li><li>5. Kapak kısmı kapatıldıktan sonra hava almayan özellikte olmalıdır.</li><li>6. Steril poşet torbalı olmalıdır.</li><li>7. Sızdırmaz özellikte olmalıdır.</li><li>8. Numune kabı 200 ml(cc) hacminde olmalıdır.</li><li>9. Ürünün kabulünden önce örnek kaplar getirilecek ve komisyonun uygun gördüğü ürün alınacaktır.</li></ol>

*(Handwritten signatures and initials in blue ink)*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KURUMLAR GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KURUMLAR GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	ŞEFFAF PLASTİK BARDAK:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olduğu, yiyecek içecekte kullanılabilir işareti ve imal edildiği ham madde ürününün üzerinde belirtilecektir.</li><li>2. Tamamen şeffaf renkte olacaktır.</li><li>3. Yapımında hurda malzeme kullanılmayacaktır.</li><li>4. 180-200 ml sıvı alacak kapasitede olacaktır. Sıcaklığa dayanıklı, ek yerlerinden sızdırmayacak özellikte olacaktır.</li><li>5. Ürün ambalajında üretici firmanın adı, TSE, işletme kayıt no, üretim tarihi, son kullanma tarihi yer almalıdır.</li><li>6. Firmalar ürünle ilgili Tarım ve Orman Bakanlığı Koruma Kontrol Genel Müdürlüğünden alınmış gıda ile temasında sakınca olmadığına dair üretim izin belgesini ilgili muayene komisyonuna sunmak zorundadır.</li><li>7. Ürün kabulü numune üzerinde yapılacaktır.</li></ol>

*[Handwritten signatures]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	KÜRDAN:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kürdan ağaçtan olacaktır.</li><li>2. Kürdan 6 cm. aşağı olmayacaktır.</li><li>3. Kürdanlar poşet veya ambalaj içinde olacaktır.</li><li>4. Kürdanların ambalajları bozuk olmayacaktır.</li><li>5. Arızalı ve bozuk çıkanlar bire bir değiştirilecektir.</li><li>6. Kürdanların ucu sivri olacaktır.</li><li>7. Kürdan paketleri 1000 adetlik ambalajlarda olmalıdır.</li><li>8. Ürünler TSE belgeli, ürün etiketlerinde TSE amblemi olmalıdır.</li></ol>

Handwritten signatures and initials in blue ink.



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	KAPAKLI 3 GÖZLÜ KÖPÜK TABAK
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Üç bölmeli olmalıdır.</li><li>➤ Ölçüleri 4,5*22*25 cm olmalıdır</li><li>➤ Üst kapak alt tabak ile beraber üretilmiş olmalı, katlanarak kapatılmalıdır</li><li>➤ Kapak kapatıldıktan sonra tekrar açılmaması için kilitlenebilir olmalıdır.</li><li>➤ Rengi kar beyazı olmalıdır.</li><li>➤ Üzerinde herhangi bir şekilde leke, renk bozulması vs olmamalıdır.</li><li>➤ Hijyenik HACCP sertifikalı olmalıdır.</li><li>➤ İçerisine toz, hava vs almayacak şekilde plastik torba içerisinde 100'lik paketler halinde teslim edilmelidir.</li><li>➤ T.C. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olmalıdır. Bu izni belirten ibareler ürün üzerinde yer almalıdır.</li><li>➤ Tüm yüzeyler pürüzsüz ve düz olmalıdır. Herhangi bir kabarıklık, üretim hatası olmamalıdır.</li><li>➤ Tabak kenarları kesim yerlerinde ( uç noktalarında) çapak olmamalıdır.</li><li>➤ Gıda materyallerine zarar vermemelidir.</li><li>➤ Kokusuz olmalıdır.</li><li>➤ Yüksek kalite yalıtım özelliği besinlerin sıcaklığını en üst seviyede koruyabilmelidir.</li><li>➤ Firmalar ürünle ilgili Tarım ve Orman Bakanlığı Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü'nden alınmış gıda ile temasında sakınca olmadığına dair üretim izin belgesini ilgili muayene komisyonuna sunmak zorundadır.</li></ul>

*[Handwritten signatures and initials]*

*[Handwritten signatures and initials]*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı

**T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	KÖPÜK TABLDOT 5 GÖZLÜ:
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Plastik Madde ve Malzemeler Tebliği'ne uygun olacaktır.</li><li>2. Ürün polistiren hammaddeden imal edilmiş olacaktır.</li><li>3. İçerisinde hurda malzeme kullanılmayacaktır, görünümü tamamen beyaz renkli olacaktır.</li><li>4. Yiyecek içecekte kullanılabilir işareti, işletme kayıt no ve yapıldığı hammadde ürünün üzerinde belirtilecektir.</li><li>5. İki büyük, iki küçük yemek ve bir çatal-kaşık(5 gözlü) bölmesi olacak.</li><li>6. Ürün ambalajında üretici firmanın adı, TSE, işletme kayıt no, üretim tarihi, son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığında alınan izni belirten yazı yer alacaktır.</li><li>7. Tüm yüzeyler pürüzsüz ve düz olmalıdır. Herhangi bir kabarıklık ve üretim hatası içermemelidir.</li><li>8. Köpük tabldotların 100 adedi 1150 (±5) gr. olmalıdır.</li><li>9. Tabak kenarları kesim yerlerinde(uç noktalarında) çapak olmamalıdır.</li><li>10. İçerisinde toz hava vs. olmayacak şekilde plastik torba içerisinde 100'lük paketler halinde teslim edilmelidir.</li><li>11. Firmalar ürünle ilgili Tarım ve Orman Bakanlığı Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü'nden alınmış gıda ile temasında sakınca olmadığına dair üretim izin belgesini ilgili muayene komisyonuna sunmak zorundadır.</li></ol>



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	PLASTİK ÇATAL
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ürün muhteviyatı PP ve kristal ham maddelerden imal edilmiş olmalıdır</li><li>2. İçerisinde hurda malzeme kullanılmamalı ve görünümü-rengi şeffaf-saydam olmalıdır</li><li>3. Üretici firmanın TSE ve T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı izni olmalıdır</li><li>4. Çatal esnek yapıda olmalı ve kolay kırılmamalıdır(lüks sınıf).</li><li>5. Çatal en az 3,5-4 gram ağırlığında olmalıdır</li><li>6. Çatal boyu 18 cm olmalıdır</li><li>7. 100 lük paketler halinde olmalıdır</li></ol>

*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNIK KAMU HASTANELERİ KURUMU

**T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KAMU HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

**MALZEMENİN  
ADI**

**KAPAKLI KÖPÜK TABLDOT (5 GÖZLÜ)**

**GENEL  
ÖZELLİKLERİ**

1. Kapaklı köpük tabldotlar Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Plastik Madde ve Malzemeler Tebliği'ne uygun olacaktır.
2. Kapaklı köpük tabldotlar polistiren hammaddeden imal edilmiş olacaktır.
3. Kapaklı köpük tabldotların içerisinde hurda malzeme kullanılmayacaktır, görünümü tamamen beyaz renkli olacaktır.
4. Kapaklı köpük tabldotlar yiyecek içecekte kullanılabilir işareti, işletme kayıt no ve yapıldığı hammadde ürünün üzerinde belirtilecektir.
5. Kapaklı köpük tabldotlar İki büyük, iki küçük yemek ve bir çatal-kaşık bölmesi ve kapatılabilir üst kapağı olacaktır.
6. Ürün ambalajında üretici firmanın adı, TSE, işletme kayıt no, üretim tarihi, son kullanma tarihi, Tarım ve Orman Bakanlığından alınan izni belirten yazı yer alacaktır.
7. Kapaklı köpük tabldotlarda tüm yüzeyler pürüzsüz ve düz olmalıdır. Herhangi bir kabarıklık ve üretim hatası içermemelidir.
8. Köpük tabldotların 100 adedi 1400 (±20) gr. olmalıdır.
9. Tabak kenarları kesim yerlerinde(uç noktalarında) çapak olmamalıdır.
10. Kapaklı köpük tabldotların içerisinde toz hava vs. olmayacak şekilde plastik torba içerisinde 100'lük paketler halinde teslim edilmelidir.
11. Firmalar ürünle ilgili Tarım ve Orman Bakanlığı Koruma Kontrol Genel Müdürlüğü'nden alınmış gıda ile temasında sakınca olmadığına dair üretim izin belgesini ilgili muayene komisyonuna sunmak zorundadır.
12. Kapaklı köpük tabldotlar numune üzerinden değerlendirilecektir.

*(Handwritten signatures and initials)*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. KURUM SAĞLIK BAKANLIĞI

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. KURUM SAĞLIK BAKANLIĞI

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	SEBZE BIÇAĞI
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.</li><li>2. Bıçaklar zaman içerisinde paslanmamalıdır.</li><li>3. Bıçaklar 2 yıl garantili olmalıdır.</li><li>4. Bıçakların sapı ABS saplı olmalıdır.</li><li>5. Bıçakların sapı yeşil renkte olmalıdır.</li><li>6. TSE belgesi bulunmalıdır.</li><li>7. Bıçakların toplam uzunluğu 31cm; metal kısmının uzunluğu 21 cm den aşağı olmamalıdır.</li></ol>

1. 17

2. 17

3. 17

4. 17



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. KAMU HASTANELERİ KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. KAMU HASTANELERİ KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	SIYIRMA BIÇAĞI
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bıçak paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.</li><li>2. Bıçaklar zaman içerisinde paslanmamalıdır.</li><li>3. Bıçaklar 2 yıl garantili olmalıdır.</li><li>4. Bıçakların sapı ABS saplı olmalıdır.</li><li>5. Bıçakların sapı kırmızı renkte olmalıdır.</li><li>6. TSE belgesi bulunmalıdır.</li><li>7. Ürün numune üzerinden kabul edilecektir.</li><li>8. Bıçakların toplam uzunluğu <math>28 \pm 2</math>cm; metal kısmının uzunluğu <math>15 \pm 2</math> cm den aşağı olmamalıdır.</li></ol>

*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNE VE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNE VE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	ÇİĞ KEMİKLİ ET BIÇAĞI
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bıçak paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.</li><li>2. Bıçaklar zaman içerisinde paslanmamalıdır.</li><li>3. Bıçaklar 2 yıl garantili olmalıdır.</li><li>4. Bıçakların sapı ABS saplı olmalıdır.</li><li>5. Bıçakların sapı kırmızı renkte olmalıdır.</li><li>6. Ürün numune üzerinden kabul edilecektir.</li><li>7. Bıçakların toplam uzunluğu 31cm; metal kısmının uzunluğu 21 cm den aşağı olmamalıdır.</li></ol>

*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİRNEK SAĞLIK HASTANESİ KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİRNEK SAĞLIK HASTANESİ KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	MASAT
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bileme kabiliyeti yüksek masatlardan olmalıdır.</li><li>2. Sap kısmı kavraması kolay, kaymayı önleyecek malzemeden olacaktır.</li><li>3. Sap kısmında askı tertibatı bulunacaktır.</li><li>4. Ürünün kendisi paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.</li><li>5. Ürünün metal boyu min. 32±2 cm olmalı, büyük boy masat olmalıdır.</li><li>6. Çelik kalınlığı min. 15 mm olmalıdır.</li><li>7. Masatlar oval ve yuvarlak yapıda olan masatlardan istenecektir.</li><li>8. TSE belgesi bulunmalıdır.</li><li>9. İhale edilen ürünün yarısı oval; yarısı yuvarlak olarak alınacaktır.</li><li>10. Ürün numuneye göre kabul edilecektir</li></ol>

*(Handwritten signatures and initials in blue ink)*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİNİYE KAMU HASTANELERİ KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİNİYE KAMU HASTANELERİ KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	PASLANMAZ SATIR (UZUN SAPLI)
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Paslanmaz metalden yapılmış olmalıdır.</li><li>2. Kesme kabiliyeti yüksek olmalıdır.</li><li>3. Çelik Kısımının Kalınlığı: 4 mm den aşağı olmayacaktır.</li><li>4. Metal kısmın boyu 40 ±5 cm olacak, 1500 gr dan hafif olmayacaktır.</li><li>5. Sapı, kavraması kolay sert plastikten olacak, bıçak kısmıyla iyi monte edilmiş olacak çıkmayacaktır.</li><li>6. TSE belgesi bulunmalıdır.</li><li>7. Ürün numune üzerinden kabul edilecektir.</li></ol>

2

SARF

A

S

A



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNE KARIŞTIRILMIŞ KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNE KARIŞTIRILMIŞ KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	DÖNER BIÇAĞI
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bıçaklar paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.</li><li>2. Bıçaklar zaman içerisinde paslanmamalıdır.</li><li>3. Döner kesimi kolay olmalı ve bıçaklar hijyenik olmalıdır.</li><li>4. Bıçaklar 2 yıl garantili olmalıdır.</li><li>5. Bıçakların sapı ABS saplı olmalıdır.</li><li>6. Bıçakların sapı siyah renkte olmalıdır.</li><li>8. Ürün numune üzerinden kabul edilecektir.</li><li>9. Bıçakların boyutları 45 x 550 x 2 mm olmalıdır.</li></ol>

Handwritten signatures and initials in blue ink.





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNEK KAMU HASTANELERİ KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNEK KAMU HASTANELERİ KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	SAPLI TAS (TABANSIZ)
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. AISI 304 kalite 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.</li><li>2. 3-4 litre kapasiteli, çapı 20 ±5cm derinliği 10 ±3 cm olacaktır.</li><li>3. Sap kısmının uzunluğu minimum 30 cm olmalıdır.</li><li>4. Sap kısmı sağlam bir yapı ile tas kısmına tutturulmuş olmalıdır.</li><li>5. Ürün kabulü numune üzerinden yapılacaktır.</li></ol>

*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK ŞARTNAMESİ

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK ŞARTNAMESİ

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

<b>MALZEMENİN ADI</b>	<b>YEMEK SERVİS KEVGİRİ</b>
<b>GENEL ÖZELLİKLERİ</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Krom/nikel oranı 18/10 olmalıdır.</li><li>2. Paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.</li><li>3. Endüstri tipi olacaktır.</li><li>4. 2 numara olarak alınacaktır.</li><li>5. Kararma yapmamalıdır.</li><li>6. Tamamı çelik malzemeden olmalıdır.</li><li>7. TSE belgesi bulunmalıdır.</li><li>8. Ürün numune üzerinden kabul edilecektir.</li></ol>

*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	YEMEK SERVİS KEPÇESİ
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Krom/nikel oranı 18/10 olmalıdır.</li><li>2. Paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.</li><li>3. Ürün numune üzerinden kabul edilecektir.</li><li>4. Endüstri tipi olacaktır.</li><li>5. 2 numara olarak alınacaktır.</li><li>6. Kararma yapmamalıdır.</li><li>7. TSE belgesi bulunmalıdır.</li><li>8. Tamamı çelik malzemeden olmalıdır.</li></ol>

Handwritten signatures and initials in blue ink.





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİTİYE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİTİYE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	YEMEK SERVİS KAŞIĞI
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Krom/nikel oranı 18/10 olmalıdır.</li><li>2. Paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.</li><li>3. Ürün numune üzerinden kabul edilecektir.</li><li>4. Endüstri tipi olacaktır.</li><li>5. 2 numara olarak alınacaktır.</li><li>6. Kararma yapmamalıdır.</li><li>7. TSE belgesi bulunmalıdır.</li><li>8. Tamamı çelik malzemeden olmalıdır.</li></ol>

*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KAMU HASTANELERİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KAMU HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	YEMEK SERVİS SPATULASI
GENEL ÖZELLİKLERİ	<p>Ürünlerin tamamı 304 kalite 18/10 CR-Nİ paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.</p> <p>Ürünler endüstriyel tip olacaktır.</p> <p>Ürünlerin ölçüleri 38±1 cm olmalıdır. Baş kısmı 7,5cm genişliğinde ve 10±1 cm uzunluğunda olmalıdır.</p> <p>Ürünlerin minimum ağırlığı 200 gram olmalıdır.</p> <p>Ürünlerde kullanıma bağlı kararmalar olmamalıdır.</p> <p>Ürünün TS veya TSE belgesi bulunmalıdır.</p> <p>Ürün numune üzerinden kabul edilecektir.</p>

*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKKEVE KASIRI HASTANESİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKKEVE KASIRI HASTANESİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	YEMEK SERVİS KEVGİRİ (DELİKSİZ)
GENEL ÖZELLİKLERİ	<p>Ürünlerin tamamı 304 kalite 18/10 CR-Nİ paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.</p> <p>Ürünleri deliksiz kevgir sınıfında olmalı, ürün hacim olarak taşıdığı malzemelerden kaynaklı eğilip bükülmemelidir.</p> <p>Ürünler endüstriyel tip olacaktır.</p> <p>Ürünlerin ölçüleri; uzunluk 48±1 cm, çapı 12±1 cm olmalıdır.</p> <p>Ürünler 3 numara olmalıdır.</p> <p>Ürünlerde kullanıma bağlı kararmalar olmamalıdır.</p> <p>Ürünün TS ve TSE belgesi bulunmalıdır.</p> <p>Ürün numune üzerinden kabul edilecektir.</p>

*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KAMU HASTANELERİ KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK KAMU HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	YANMAZ FIRIN ELDİVENİ(ÇİFT)
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Renk: Çeşitli renkler olabilir.</li><li>2. 300 °C ısıya kadar dayanıklı olmalıdır.</li><li>3. Yapısında Asbest içermemeli</li><li>4. Yapısı yağ vb. sıvı absorbe (emme) etmemeli</li><li>5. Kullanılan malzeme yırtılmaya, çekmeye, delinmeye v.b. etkilere karşı dayanıklı olmalıdır.</li><li>6. Kullanılan malzeme koku vb. istenmeyen maddeler içermeyecek.</li><li>7. Normal kullanım şartlarında dokusunda yırtılma ve yıpranma olmayacak.</li><li>8. Kullanım amacına uygun olacak.</li><li>9. Yüzey yapısı düzgün silikonize malzeme içi yanmaz kalın havlu kumaş olacak.</li><li>10. Hatalı çıkan ürün ürünün teslim tarihinden itibaren 1 yıl içinde yenisi ile değiştirilecektir</li><li>11. Komisyonun belirlediği numuneler alınacaktır.</li></ol>

*(Handwritten signatures and initials)*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK SAĞLIK HASTANELERİ KURUMU

**T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNİK SAĞLIK HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	MANUEL KONSERVE AÇMA ALETİ
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kutu konserve üzerinde bulunan halkayı kolayca kavramalı ve ele zarar vermeden açılmasını sağlamalı.</li><li>2. Endüstriyel tip olmalıdır.</li><li>3. Ürünün tamamı paslanmaz çelikten üretilmiş olmalıdır.</li><li>4. Ürünün bıçakları paslanmaz çelikten olmalı ve kutularda sıyırma ve bükme yapmamalıdır.</li><li>5. Ergonomik yapısı ile tam kavrama sağlar olmalı.</li><li>6. 2 yıl garantili olmalıdır.</li><li>7. Ürünün boyutları muayene komisyonunca getirilen numunelere göre karar verilecektir.</li><li>8. Konserve açacağı ayarlanabilir olmalı ve sabitleme ayağı ile her masaya sabitlenebilir olmalıdır.</li><li>9. Değerlendirme numuneye göre yapılacaktır.</li></ol>

*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TOKAT İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TOKAT İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	UZUN SAPLI TEL SÜZGEÇ(SIK GÖZENEKLİ)
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Krom/nikel oranı 18/10 olmalıdır.</li><li>2. Paslanmaz çelik malzemedendir.</li><li>3. Ürün numune üzerinden kabul edilecektir.</li><li>4. Endüstri tipi olacaktır.</li><li>5. Ürünün ağız çapı 30±2 cm sap uzunluğu 65±5 cm olmalıdır</li><li>6. TSE belgesi bulunmalıdır.</li><li>7. Tamamı çelik malzemedendir.</li></ol>

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	UZUN SAPLI TEL SÜZGEÇ(SEYREK GÖZENEKLİ)
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Krom/nikel oranı 18/10 olmalıdır.</li><li>2. Paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.</li><li>3. Ürün numune üzerinden kabul edilecektir.</li><li>4. Endüstri tipi olacaktır.</li><li>8. Ürünün ağız çapı 30±2 cm sap uzunluğu 65±5 cm olmalıdır</li><li>9. TSE belgesi bulunmalıdır.</li><li>5. Tamamı çelik malzemeden olmalıdır.</li></ol>

*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TOKAT KASİ HASTANELERİ KURUMU

**T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TOKAT KASİ HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	KALIN KARPUZ TEL SÜZGEÇ(SEYREK GÖZENEKLİ)
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Krom/nikel oranı 18/10 olmalıdır.</li><li>2. Paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.</li><li>3. Ürün numune üzerinden kabul edilecektir.</li><li>4. Endüstri tipi olacaktır.</li><li>5. Ürünün ağız çapı 30±2 cm sap uzunluğu 65±5 cm olmalıdır</li><li>6. Tamamı çelik malzemeden olmalıdır.</li><li>7. TSE belgesi bulunmalıdır.</li></ol>

*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	KARPUZ SÜZGEÇ(İNCE TELLİ)
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Krom/nikel oranı 18/10 olmalıdır.</li><li>2. Paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.</li><li>3. Ürün numune üzerinden kabul edilecektir.</li><li>4. Endüstri tipi olacaktır.</li><li>5. Ürünün ağız çapı 30±2 cm sap uzunluğu 65±5 cm olmalıdır</li><li>6. Tamamı çelik malzemeden olmalıdır.</li><li>7. TSE belgesi bulunmalıdır.</li></ol>

*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNE KASIRI HASTANESİ KÜTÜPİ

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNE KASIRI HASTANESİ KÜTÜPİ

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	ÇIRPMA TELİ
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Krom/nikel oranı 18/10 olmalıdır.</li><li>2. Paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.</li><li>3. Ürün numune üzerinden kabul edilecektir.</li><li>4. Endüstri tipi olacaktır. Ürünün telleri baskı yöntemiyle birleştirilmiş olmalıdır</li><li>5. Ürünün karıştırıcı kısmı kolay temizlenebilir şekilde üretilmiş olmalıdır.</li><li>6. Ürünün sap uzunluğu 100±5 cm olmalıdır</li><li>7. Tamamı çelik malzemeden olmalıdır.</li><li>8. TSE belgesi bulunmalıdır.</li></ol>

*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNIK KARIH BAKANLIĞI KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKNIK KARIH BAKANLIĞI KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	DELİKLİ KEVGİR
GENEL ÖZELLİKLERİ	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Krom/nikel oranı 18/10 olmalıdır.</li><li>2. Paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.</li><li>3. Ürün numune üzerinden kabul edilecektir.</li><li>4. Endüstri tipi olacaktır.</li><li>5. 8 numara olarak alınacaktır.</li><li>6. Tamamı çelik malzemeden olmalıdır.</li><li>7. TSE belgesi bulunmalıdır.</li></ol>

*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı Kurumu

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı Kurumu

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	ÇELİK ELDİVEN(KASAP ELDİVENİ)
GENEL ÖZELLİKLERİ	<p>Eldivenler her türlü et işlemede kullanılmaya uygun örgülü %100 paslanmaz 304 kalite 18/10 CR-Nİ çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.</p> <p>Eldivenler bilekten bağlamalı perlonu-kemeri ya da aynı malzemeden yapılmış kilit sistemi olmalıdır.</p> <p>Eldivenler sağ-sol kullanımına uygun beş parmaklı olmalıdır.</p> <p>Ürünler numune üzerinden denenerek alınacaktır.</p>

*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı Kurumu

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı Kurumu

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	EL TİPİ PEYNİR TENEBEKE AÇACAĞI
GENEL ÖZELLİKLERİ	<p>El tipi peynir, turşu teneke açmaya uygun olmalıdır.</p> <p>Tenekeye saplanan ucu ve diğer metal yapısı paslanmaz 304 kalite 18/10 CR-Nİ malzemeden yapılmış olmalıdır.</p> <p>Elle tutma yerleri sert kırılmaz plastikten yapılmış olmalıdır.</p> <p>Ürün endüstriyel kullanıma uygun olmalıdır.</p> <p>Ürünün kabulü numune üzerinden olacaktır.</p>

*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı Kurumu

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı Kurumu

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	GASTRONOM (GN) ½ KÜVET (KAPAKLI)
GENEL ÖZELLİKLERİ	<p>Ürünler 304 kalite 18/10 CR-Nİ paslanmaz gastronom küvet tipinde olacaktır.</p> <p>Ölçüsü GN 1/2 küvet modelinin aynısı olacaktır.</p> <p>Ürünlerin üzerinde tam kapanmasını sağlayan elle tutma yeri olan kapakları olacaktır.</p> <p>Ürünler kullanıma sunulduğunda farklı sıcaklıklarla temas ettiğinde renk değişimi, kabuk soyulması, kararma gibi sorunlar çıkarmamalıdır.</p> <p>Ürünler kolay temizlenebilir olmalıdır.</p> <p>Ürünlerin kenarlarında fabrikasyon çapak ve kesici bölge olmamalıdır.</p> <p>Ürünler numune üzerinden değerlendirilip, kullanılarak alınacaktır.</p> <p>Ürünler TS, CE, TSE, TSEK sertifikalarından birine sahip olmalıdır.</p>

*(Handwritten signatures and stamps)*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE KAMU HASTANELERİ KURUMU

T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE KAMU HASTANELERİ KURUMU

BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF

NO:1

MALZEMENİN ADI	ÇELİK SPATULA
GENEL ÖZELLİKLERİ	<p>Ürünlerin tamamı 304 kalite 18/10 CR-Nİ paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.</p> <p>Ürünlerin sap dâhil tüm kısımları parlak ve pürüzsüz olmalıdır.</p> <p>Ürünler gıda ile temasta ve sıcaklıkla temasta renk değiştirmemeli ve üzerinde kararma olmamalıdır.</p> <p>Ürünlerin kullanım esnasında eğilme ve bükülmelere dayanıklı olmalıdır.</p> <p>Ürünlerin ağız kısmı kazıyıcı şekilde olmalıdır.</p> <p>Ürünlerin fabrikasyon hataları, çapak ve kusurları olmamalıdır.</p> <p>Ürün bir bütün haline olmalı sapı ürüne sonradan kaynak yapılmışsa çok sağlam ve kullanım kaynaklı yerinden oynamamalıdır.</p> <p>Ürünün ölçüleri; sap hariç uzunluk:14±1cm, sap uzunluğu:12±1cm, sap dahil uzunluğu:28±2cm, ağız kısmı genişliği:10±1cm, malzeme kalınlığı:0,7 mm olmalıdır.</p> <p>Farklı marka ve modellerde ölçüler aynı olmasa bile ürünlerin ölçüleri muayene komisyonunca değerlendirilerek ölçüleri şartnamemize en uygun olan malzeme alınacaktır.</p>

*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*





T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı Kurumu

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
T.C. Sağlık Bakanlığı Kurumu

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	SEFER TASI 4'LÜ – KÜÇÜK BOY - (4,5±0,3 LİTRE)
GENEL ÖZELLİKLERİ	<p>Ürünlerin tamamı ve tutma kolu ile kilit sistemi 304 kalite 18/10 CR-Nİ paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.</p> <p>Ürünlerin gövde ve kapakları pres baskı yöntemiyle üretilmiş olmalıdır.</p> <p>Ürünlerde üretim hatası olmamalıdır. İç ve dış yüzeylerinde sıvama hatalarından meydana gelmiş çizik eğilmeler olmamalıdır.</p> <p>Ürünlerin kapağı sızdırmaz contalı ve sıcaklığını muhafaza edecek şekilde üretilmiş olmalıdır.</p> <p>Ürünlerde çentik, pürüz, kenar çapağı ve kenar keskinliği olmamalıdır.</p> <p>Ürünlerin gövdesi ve kenarlarına polisaj yapılmış olmalıdır.</p> <p>Ürünlerin üstünde tutma kolu olmalı ve taşınma esnasında kilit sistemi ürünlerin dağılmasını engelleyici sağdan ve soldan bağlanan özellikte ve kolaylıkla açılan kapanan özellikte olmalıdır.</p> <p>Ürünler 4 katlı sefer tası çeşidinden olacaktır. Ürünlerin içeriği 4 adet tas, 4 adet kapak, 1 adet kulplu kilit mekanizması olacaktır.</p> <p>Ürünün ölçüsü 20*10±1 cm olacaktır. Hacim olarak 4 litreden aşağı olmayacaktır.</p> <p>Farklı marka ve modellerde ölçüler aynı olmasa bile ürünlerin hacimleri muayene komisyonunca baz alınacaktır.</p>

*[Handwritten signature]*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİNİT SAĞLIK BAKANLIĞI KURUMU

**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ**  
**MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TEKİNİT SAĞLIK BAKANLIĞI KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	SEFER TASI 4'LÜ – ORTA BOY - (6,5±0,3 LİTRE)
GENEL ÖZELLİKLERİ	<p>Ürünlerin tamamı ve tutma kolu ile kilit sistemi 304 kalite 18/10 CR-Nİ paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.</p> <p>Ürünlerin gövde ve kapakları pres baskı yöntemiyle üretilmiş olmalıdır.</p> <p>Ürünlerde üretim hatası olmamalıdır. İç ve dış yüzeylerinde sıvama hatalarından meydana gelmiş çizik eğilmeler olmamalıdır.</p> <p>Ürünlerin kapağı sızdırmaz contalı ve sıcaklığını muhafaza edecek şekilde üretilmiş olmalıdır.</p> <p>Ürünlerde çentik, pürüz, kenar çapağı ve kenar keskinliği olmamalıdır.</p> <p>Ürünlerin gövdesi ve kenarlarına polisaj yapılmış olmalıdır.</p> <p>Ürünlerin üstünde tutma kolu olmalı ve taşınma esnasında kilit sistemi ürünlerin dağılmasını engelleyici sağdan ve soldan bağlanan özellikte ve kolaylıkla açılan kapanan özellikte olmalıdır.</p> <p>Ürünler 4 katlı sefer tası çeşidinden olacaktır. Ürünlerin içeriği 4 adet tas, 4 adet kapak, 1 adet kulplu kilit mekanizması olacaktır.</p> <p>Ürünün ölçüsü 24*14±1 cm olacaktır. Hacim olarak 6 litreden aşağı olmayacaktır.</p> <p>Farklı marka ve modellerde ölçüler aynı olmasa bile ürünlerin hacimleri muayene komisyonunca baz alınacaktır.</p>

*[Handwritten signatures and initials in blue ink]*



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**T.C.  
SAĞLIK BAKANLIĞI  
VAN İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ  
MALZEME TEKNİK ŞARTNAME FORMU**



T.C. Sağlık Bakanlığı  
TÜRKİYE KAMU HASTANELERİ KURUMU

**BÖLÜM: İAŞE DEPO / SARF**

**NO:1**

MALZEMENİN ADI	SEFER TASI 4'LÜ- BÜYÜK BOY - (7,5±0,3 LİTRE)
GENEL ÖZELLİKLERİ	<p>Ürünlerin tamamı ve tutma kolu ile kilit sistemi 304 kalite 18/10 CR-Nİ paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.</p> <p>Ürünlerin gövde ve kapakları pres baskı yöntemiyle üretilmiş olmalıdır.</p> <p>Ürünlerde üretim hatası olmamalıdır. İç ve dış yüzeylerinde sıvama hatalarından meydana gelmiş çizik eğilmeler olmamalıdır.</p> <p>Ürünlerin kapağı sızdırmaz contalı ve sıcaklığını muhafaza edecek şekilde üretilmiş olmalıdır.</p> <p>Ürünlerde çentik, pürüz, kenar çapağı ve kenar keskinliği olmamalıdır.</p> <p>Ürünlerin gövdesi ve kenarlarına polisaj yapılmış olmalıdır.</p> <p>Ürünlerin üstünde tutma kolu olmalı ve taşınma esnasında kilit sistemi ürünlerin dağılmasını engelleyici sağdan ve soldan bağlanan özellikte ve kolaylıkla açılan kapanan özellikte olmalıdır.</p> <p>Ürünler 4 katlı sefer tası çeşidinden olacaktır. Ürünlerin içeriği 4 adet tas, 4 adet kapak, 1 adet kulplu kilit mekanizması olacaktır.</p> <p>Ürünün ölçüsü 26*14±1 cm olacaktır. Hacim olarak 7 litreden aşağı olmayacaktır.</p> <p>Farklı marka ve modellerde ölçüler aynı olmasa bile ürünlerin hacimleri muayene komisyonunca baz alınacaktır.</p>

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*