



Uygulama ve Araştırma Hastanesi

Döner Sermaye İşletmesi

Teklif No: 2021448

İLAN

HASTANEMİZİN İHTİYACI OLAN AŞAĞIDA YAZILI MALZEME(LER)

İHALE İLE

SATIN ALINACAKTIR. İLGİLENEN FİRMALARIN 10/02/2021 TARİHİ, SAAT 17:00 'E/A KADAR

YAKLAŞIK MALİYET TESPİTİ İÇİN

TEKLİFLERİNİ (KDV HARİÇ) GETİRMELERİ VEYA AŞAĞIDA

NUMARAYA FAKSLA BİLDİRMELERİ RİCA OLUNUR.

YASEMİN UZUNCA

İŞLETME MÜDÜRÜ

ALIM KONUSU MALZEMELER

MİKTAR

1	SEBZE MEYVE DEZENFEKTANI	250,00	KİLOGRAM
2	ALUMINYUM FOLYO (KG.) EN:45 CM	25,00	ADET
3	KAPAKLI UC GOZLU KOPUK TABAK(23A)	120.000,00	ADET
4	SERVİS KASIGI(PASLANMAZ ÇELİK)	10,00	ADET
5	NAYLON TORBA 20X30 (1 KG'LİK)	1.750,00	KİLOGRAM
6	SERVİS MASASI(PASLANMAZ ÇELİK)	30,00	ADET
7	SPATULA(PASLANMAZ ÇELİK)	15,00	ADET
8	STREC FİLM (MUTFAK)	150,00	ADET
9	TEK KULLANIMLIK KOLLUK(DİYET BESLENME İÇİN)	5.500,00	ADET
10	TEL SUZGEC (PASLANMAZ ÇELİK 300 MM ÇAPINDA)	15,00	ADET

TEKLİF NO : 2021448
NOT : ODEME 240GÜN.YAKLASIK MALİYET İCİNDİR
İLGİLİ KİŞİ : BELMA ÇELEK
TEL : 4122410
E-MAIL : belma.beker@deu.edu.tr
FAX : 0 232 412 24 27 - 412 21 93 - 412 21 99

*Teklif No belirtilmeyen teklifler değerlendirilmeyecektir.



Uygulama ve Araştırma Hastanesi

Döner Sermaye İşletmesi

Teklif No: 2021448

İLAN

HASTANEMİZİN İHTİYACI OLAN AŞAĞIDA YAZILI MALZEME(LER)

İHALE İLE

SATIN ALINACAKTIR . İLGİLENEN FİRMALARIN 10/02/2021 TARİHİ, SAAT 17:00 'E/A KADAR

YAKLAŞIK MALİYET TESPİTİ İÇİN

TEKLİFLERİNİ (KDV HARİÇ) GETİRMELERİ VEYA AŞAĞIDA

NUMARAYA FAKSLA BİLDİRMELERİ RİCA OLUNUR.

YASEMİN UZUNCA

İŞLETME MÜDÜRÜ

ALIM KONUSU MALZEMELER

MİKTAR

11	TELLİ KEVGİR (PASLANMAZ ÇELİK)	20,00	ADET
12	SEBZE DOGRAMA BİCAGI (POLİETİLEN SAPLI)	50,00	ADET
13	ET SİYİRMA BİCAGI (POLİETİLEN SAPLI)	10,00	ADET
14	ET DOGRAMA BİCAGI (POLİETİLEN SAPLI)	15,00	ADET
15	SEBZE SOYACAGI (PASLANMAZ ÇELİK)	25,00	ADET
16	FRİTOZ SUZGEÇİ (33X28X15 CM)	6,00	ADET
17	CİRPMA TELİ (PASLANMAZ ÇELİK-BATTAL BOY)	10,00	ADET
18	KOPUK BARDAK (1,7 GR)	180.000,00	ADET
19	EKMEK KASASI POSETİ	7.000,00	ADET
20	KEPÇE (YEMEK DAGITIM)	20,00	ADET

TEKLİF NO : 2021448
NOT : ODEME 240GÜN.YAKLASIK MALİYET İCİNDİR
İLGİLİ KİŞİ : BELMA ÇELEK
TEL : 4122410
E-MAIL : belma.beker@deu.edu.tr
FAX : 0 232 412 24 27 - 412 21 93 - 412 21 99

*Teklif No belirtilmeyen teklifler değerlendirilmeyecektir.



Uygulama ve Araştırma Hastanesi

Döner Sermaye İşletmesi

Teklif No: 2021448

İLAN

HASTANEMİZİN İHTİYACI OLAN AŞAĞIDA YAZILI MALZEME(LER)

İHALE İLE

SATIN ALINACAKTIR . İLGİLENEN FİRMALARIN 10/02/2021 TARİHİ, SAAT 17:00 'E/A KADAR

YAKLAŞIK MALİYET TESPİTİ İÇİN

TEKLİFLERİNİ (KDV HARİÇ) GETİRMELERİ VEYA AŞAĞIDA

NUMARAYA FAKSLA BİLDİRMELERİ RİCA OLUNUR.

YASEMİN UZUNCA

İŞLETME MÜDÜRÜ

ALIM KONUSU MALZEMELER

MİKTAR

21	MASAT	3,00	ADET
22	KABAK OYACAGI	25,00	ADET
23	YEMEK IKRAM SETİ PLASTİK (CATAL - BICAK / KASIK - TUZ - PECETE)	80.000,00	ADET
24	KARTON KAPAKLI CORBA KASESİ	80.000,00	ADET
25	KAPAKLI PLASTİK KASE	12.000,00	ADET
26	PIZZA KESME BICAGI	3,00	ADET
27	CIRPMA TELİ KUCUK	6,00	ADET
28	POLIETİLEN KESME TAHTASI (40 X 60 X 4 CM)	25,00	ADET

TEKLİF NO : 2021448
NOT : ODEME 240GUN.YAKLASIK MALİYET ICINDIR
İLGİLİ KİŞİ : BELMA ÇELEK
TEL : 4122410
E-MAIL : belma.beker@deu.edu.tr
FAX : 0 232 412 24 27 - 412 21 93 - 412 21 99

*Teklif No belirtilmeyen teklifler değerlendirilmeyecektir.

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

TEKNİK ŞARTNAMESİ

Bu Teknik Şartname ile birlikte aşağıdaki malzeme(ler) alınacaktır.

303.0032.000	SEBZE MEYVE DEZENFEKTANI	KİLOGRAM	250
305.0001.000	ALUMINYUM FOLYO (KG.) EN:45 CM	ADET	25
305.0011.000	KAPAKLI UC GOZLU KOPUK TABAK(23A)	ADET	120000
305.0015.000	SERVIS KASIGI(PASLANMAZ CELIK)	ADET	10
305.0017.000	NAYLON TORBA 20X30 (1 KG'LIK)	KİLOGRAM	1750
305.0023.000	SERVIS MASASI(PASLANMAZ CELIK)	ADET	30
305.0024.000	SPATULA(PASLANMAZ CELIK)	ADET	15
305.0025.000	STREC FILM (MUTFAK)	ADET	150
305.0035.000	TEK KULLANIMLIK KOLLUK(DIYET BESLENME ICIN)	ADET	5500
305.0041.000	TEL SUZGEC (PASLANMAZ CELIK 300 MM CAPINDA)	ADET	15
305.0042.000	TELLI KEVGIR (PASLANMAZ CELIK)	ADET	20
305.0043.000	SEBZE DOGRAMA BICAGI (POLIETILEN SAPLI)	ADET	50
305.0044.000	ET SIYIRMA BICAGI (POLIETILEN SAPLI)	ADET	10
305.0045.000	ET DOGRAMA BICAGI (POLIETILEN SAPLI)	ADET	15
305.0046.000	SEBZE SOYACAGI (PASLANMAZ CELIK)	ADET	25
305.0047.000	FRITTOZ SUZGECI (33X28X15 CM)	ADET	6
305.0051.000	CIRPMA TELI (PASLANMAZ CELIK-BATTAL BOY)	ADET	10
305.0053.000	KOPUK BARDAK (1,7 GR)	ADET	180000
305.0061.000	EKMEK KASASI POSETI	ADET	7000
305.0064.000	KEPCE (YEMEK DAGITIM)	ADET	20
305.0065.000	MASAT	ADET	3
305.0067.000	KABAK OYACAGI	ADET	25
305.0070.000	YEMEK IKRAM SETI PLASTIK (CATAL - BICAK / KASIK - TUZ - PECETE)	ADET	80000
305.0071.000	KARTON KAPAKLI CORBA KASESI	ADET	80000
305.0074.000	KAPAKLI PLASTIK KASE	ADET	12000
305.0075.000	PIZZA KESME BICAGI	ADET	3
305.0076.000	CIRPMA TELI KUCUK	ADET	6
305.0077.000	POLIETILEN KESME TAHTASI (40 X 60 X 4 CM)	ADET	25

1.GENEL ÖZELLİKLER

2.DETAY JENERİK ÖZELLİKLER

Detay özellikleri bulunan malzemeler aşağıda belirtilmiştir.

(5435) KAPAKLI UC GOZLU KOPUK TABAK(23A)

Açıklama : KAPAKLI UC GOZLU KOPUK TABAK(23A)

1. 240*200*70 mm boyutlarında olmalıdır.
2. 3 bölmeli olmalıdır.
3. Kar beyaz renginde olmalıdır.
4. Üzerinde herhangi bir şekilde leke, renk bozulması vs olmamalıdır.
5. Bölme boyutları: 220*90 mm 1 adet ve 100*80 2 adet olmalıdır.
6. Bölmeler üstten alta doğru konik şekilde yapılandırılmalıdır.
7. Üst kapak alt tabak ile beraber üretilmiş olmalı, katlanarak kapatılmalıdır.
8. Minimum ağırlığı 13,5 gr olmalıdır.
9. Kapak kapatıldıktan sonra tekrar açılmaması için kilitlenebilir olmalıdır.
10. Üretim, paketlenme ve taşıma aşamaları hijyenik olmalıdır.
11. İçerisine toz, hava vs almayacak şekilde plastik torba içinde 100 lük paketler halinde teslim edilmelidir.
12. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı izni ile üretilmiş olacaktır. Üretim izni teslim anında belgelenecektir.
13. Ürün ambalajı üzerine ürünün nerde üretildiği, üretim tarihi, adres ve irtibat bilgileri, tescilli markası olacaktır.
14. Kolay katlanabilmesi için katlanma yeri işaretlenmiş ve zayıflatılmış olmalıdır.
15. En az 50 kez tam açılıp kapanma sonrası kat yerinde çatlama, ayrılma olmamalıdır.
16. Tüm yüzeyler pürüzsüz ve düz olmalıdır. Herhangi bir kabarıklık, üretim hatası içermemelidir.
17. Tabak kenarları kesim yerlerinde(uç noktalarında) çapak olmamalıdır.
18. Tabağın dayanımı arttırmak amacıyla tabak ve kapağın kenarlarında kıvrım yapılmış olmalıdır.
19. Alt tabaktaki kıvrım üst kapağın gireceği şekilde ve en az 5 mm yüksekliğinde olmalıdır.

(5431) SPATULA(PASLANMAZ CELİK)

Açıklama : SPATULA(PASLANMAZ CELİK)

1. AISI 304 paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
2. Yüzey 2B (mat) olmalıdır.
3. Kalınlığı minimum 1 mm olmalıdır.
4. Köşelerinin polisajı düzgün ve pürüzsüz olmalıdır.
5. Sapın uç kısmı asılabilmesi için yarım daire şeklinde kıvrık olmalıdır.
6. Sap boyu 26 cm olmalıdır.
7. Spatula, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

(5427) EKMEK KASASI POSETİ

Açıklama : EKMEK KASASI POSETİ

1. Ağırlığı en az 40 gram olmalıdır.
2. 650X1000 $\pm$ 2 mm uzunluğunda olmalıdır. Torba ağız çapı açıldığında 105 $\pm$ 2 cm, taban çapı 63-66 cm olmalıdır.
3. Şeffaf renk olmalıdır.
4. İçerisine toz, hava vs almayacak şekilde plastik torba içinde 600 'lük paketler halinde teslim edilmelidir.
5. Tarım ve Köy işleri Bakanlığı izni ile üretilmiş olacaktır. Üretim izni teslim anında belgelenecektir.
6. Ürün ambalajı üzerine ürünün nerde üretildiği, üretim tarihi, adres ve irtibat bilgileri, tescilli markası olacaktır.
7. Tüm yüzeyler pürüzsüz ve düz olmalıdır. Herhangi bir kabarıklık, üretim hatası içermemelidir.
8. Kenarlarında kesim yerlerinde(uç noktalarında) çapak olmamalıdır.
9. LDPE malzemeden imal edilmiş olmalıdır.
10. Gıda ürünlerinin saklanması uygun olmalıdır.
11. Desensiz düz formda olmalıdır.

(5978) KEPCE (YEMEK DAGITIM)

Açıklama : KEPCE (YEMEK DAGITIM)

1. AISI 304 paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
2. Yüzey 2B (mat) olmalıdır.
3. Kalınlığı minimum 1 mm olmalıdır.
4. Köşelerinin polisajı düzgün ve pürüzsüz olmalıdır.
5. Sapın uç kısmı asılabilmesi için yarım daire şeklinde kıvrık olmalıdır.
6. Sap boyu 28 cm olmalıdır. Kepçe çapı 8 cm olmalıdır.
7. Piyasa adlandırması ile no:2 olmalıdır.

(5981) MASAT

Açıklama : MASAT

1. Sap kısmı sentetik kauçuk sap olmalıdır. Sap kaydırmaz ve güvenli ergonomik olmalıdır.
2. Masat yüzeyi yüzeyin sağlamlığını arttırmak amacıyla elmas kaplama yapılmış olmalıdır.
3. Masat tüm bıçaklarla kullanılabilir olmalıdır.
4. Yuvarlak tip masat olmalıdır.
5. Toplam uzunluğu 40-50 cm, Biley kısmı (masat) uzunluğu 25-30 cm masat çapı minimum 12 mm olmalıdır.
6. Sap kısmı elin kavraması için uygun dizayn edilmiş olmalıdır.

7. Sap kısmında askı halkası olması tercih nedenidir.
8. Masat kombi dört yönlü olmalıdır. İki yönü ile safir masatlama, diğer iki yönü ile polish masatlama yapılabilir.
9. Masat bileme masatı olmalıdır.
10. Masat Dick Polish masatı olmalıdır. En son masatlama için kullanılmalıdır.

(3773) CIRPMA TELİ (PASLANMAZ ÇELİK-BATTAL BOY)

Açıklama : CIRPMA TELİ (PASLANMAZ ÇELİK-BATTAL BOY)

1. AISI 304 paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
2. Yüzey 2B (mat) olmalıdır.
3. Kalınlığı min. 3 mm tellerin halka halka dizilmesi ile imal edilmiş olmalıdır.
4. 22 cm ve 17 cm çapında 2 adet kürenin iç içe geçmesi ve bir sapa bağlanması ile oluşmuş olmalıdır.
5. Halka aralıkları 40 mm olmalıdır.
6. Dış kürede 7 halka, iç kürede 4 halka olmalıdır.
7. Çırpma teli sapı 96 cm boyunda, 32 mm çapında olmalıdır. Sapın üst kısmı ve tellerinin bağlandığı kısmı tamamen kapalı olmalıdır.
8. Köşelerinin polisajı düzgün ve pürüzsüz olmalıdır.
9. Çırpma teli, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

(7530) ALUMINYUM FOLYO (KG.) EN:45 CM

Açıklama : ALUMINYUM FOLYO (KG.) EN:45 CM

1. Folyo Kalınlığı: en fazla 16 mikron
2. Folyo Eni: 450 mm
3. Makara Et Kalınlığı: en çok 4 mm
4. Makara Boyu: 460 mm
5. Makara Dış Çapı : en çok 43 mm
6. Makara Ham Maddesi: Karton
7. Toplam Ağırlık: en az 1844 gr
8. Folyo Ağırlığı: en az 1680 gr
9. Makara Ağırlığı: en fazla 180 gr olacaktır.

(5974) SERVİS KASIĞI(PASLANMAZ ÇELİK)

Açıklama : SERVİS KASIĞI(PASLANMAZ ÇELİK)

1. AISI 304 paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
2. Yüzey 2B (mat) olmalıdır.
3. Kalınlığı minimum 1 mm olmalıdır.
4. Köşelerinin polisajı düzgün ve pürüzsüz olmalıdır.
5. Sapının uç kısmı asılabilmesi için yarım daire şeklinde kıvrık olmalıdır.
6. Sap boyu 26 cm olmalıdır. Kaşık çapı 6.5 cm, kaşık boy kısmı 9.5 cm olmalıdır.
7. Piyasa adlandırması no:2 olmalıdır.
8. Servis kaşığı, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeski Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

(6154) STREC FİLM (MUTFAK)

Açıklama : STREC FİLM (MUTFAK)

1. Film Boyu: 300 metre
2. Film Eni: 45 mm
3. Streç Film Kalınlığı: 9 mikron
4. Makara Boyu: 465 mm
5. Makara Et Kalınlığı: En çok 4,5 mm
6. Makara Dış Çapı: En çok 41 mm
7. Toplam Ağırlık: En az 1800 gr.
8. Makara Ham Maddesi: Karton
9. Sterç film karton ambalaj içerisinde olacaktır.
10. Ambalajların içerisinde orijinal kesme aparatı olacaktır.

(3761) TELLİ KEVGİR (PASLANMAZ ÇELİK)

Açıklama : TELLİ KEVGİR (PASLANMAZ ÇELİK)

1. AISI 304 paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
2. Yüzey 2B (mat) olmalıdır.
3. Kalınlığı min. 1mm tellerin halka halka dizilmesi ile imal edilmiş olmalıdır.
4. Halka aralıkları 4 mm olmalıdır.
5. Halkalar 14 adet 1.3 mm tel ile desteklenmelidir.
6. Kevgirin dışında 4.5 mm çapında çerçevesi olmalıdır.Halkalar bu çerçeveye kaynak ile tutturulmuş olmalıdır.

7. Kevgir çapı 30 cm,derinliği 9 cm olmalıdır.
8. Köşelerinin polisajı düzgün ve pürüzsüz olmalıdır.
9. Sap boyu 50 cm olmalıdır.Sapın ucunda çıkmayan eritme PVC kılıfı olmalıdır.Sapın genişliği 35 mm olmalıdır.
10. Sap 2 adet 4.5 mm,2 adet 3.5 mm çapında telden imal edilmiş olmalıdır. +/- 5 mm çapındaki teller kevgir çerçevesine kaynaklı;3,5 mm çapındaki teller kevgir boyu boyunca halkanın diğer tarafına kadar kavramalıdır.
11. Tel kevgir, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

(5438) NAYLON TORBA 20X30 (1 KG'LIK)

Açıklama : NAYLON TORBA 20X30 (1 KG'LIK)

1. Ağırlığı en az 4 gram olmalıdır.
2. 300X200 ±2 mm uzunluğunda olmalıdır.
3. Şeffaf renk olmalıdır.
4. İçerisine toz, hava vs almayacak şekilde plastik torba içinde 250 'lik paketler halinde teslim edilmelidir.
5. Tarım ve Köy işleri Bakanlığı izni ile üretilmiş olacaktır. Üretim izni teslim anında belgelenecektir.
6. Ürün ambalajı üzerine ürünün nerde üretildiği, üretim tarihi, adres ve irtibat bilgileri, tescilli markası olacaktır.
7. Tüm yüzeyler pürüzsüz ve düz olmalıdır. Herhangi bir kabarıklık, üretim hatası içermemelidir.
8. Kenarlarında kesim yerlerinde(uç noktalarında) çapak olmamalıdır.
9. LDPE malzemeden imal edilmiş olmalıdır.
10. Gıda ürünlerinin saklanması uygun olmalıdır.
11. Desensiz düz formda olmalıdır.

(6148) SERVİS MASASI(PASLANMAZ ÇELİK)

Açıklama : SERVİS MASASI(PASLANMAZ ÇELİK)

1. Servis maşası 18/10 Cr/Ni paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.
2. Servis maşasının boyu minimum 240 mm olmalıdır.
3. Ağız genişliği en az 50 mm, ağız kalınlığı en az 1 mm, ağız boyu en az 70 mm olmalıdır.
4. Sap kalınlığı en çok 2,5 mm olmalıdır.
5. Sap genişliği en az 15 mm olmalıdır.
6. Servis maşası, tekniğine uygun şekilde polisaj edilmelidir.
7. Servis maşası, kirlerin kolayca temizlenebilmesi için çatlaksız, çapaksız, çiziksiz olmalıdır.

8. Servis maşası aralarında, kenar ve köşelerde keskinlik, homojen olmayan parlaklık, homojen olmayan matlık, pürüzlülük, çukurluk ve benzeri özürleri olmamalıdır.
9. Servis maşası, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

(646) TEK KULLANIMLIK KOLLUK(DİYET BESLENME İCİN)

Açıklama : TEK KULLANIMLIK KOLLUK(DİYET BESLENME İCİN)

1. Şekli pilesiz dikdörtgen şeklinde olmalıdır.
2. Sıvıya dayanıklı olmalıdır.
3. Non-alerjik olmalıdır.
4. Her iki ucu lastikli olmalıdır.
5. Large boy olmalıdır. Bilekten dirseğe kadar kolu sarmalıdır.
6. Lastikli her iki ucunda gergin hale getirildiğinde 50 cm X 20 cm ebadında olmalıdır.

(5430) ET SIYIRMA BICAGI (POLİETİLEN SAPLI)

Açıklama : ET SIYIRMA BICAGI (POLİETİLEN SAPLI)

1. AISI 304 paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
2. Yüzey 2B (mat) olmalıdır.
3. Kalınlık 1,5 mm olmalıdır.
4. Ağız kısmı 15 cm olmalıdır.
5. Toplam boy 28,5 cm, olmalıdır.
6. Bıçağın sapa bağlantı kısmı çeliği min 7 cm olmalı ve kaynaksız komple olmalıdır.
7. Sap polietilen malzemeden ve kırmızı renkte olmalıdır.(ABS saplı)
8. Et sıyırma bıçağı, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

(3777) KOPUK BARDAK (1,7 GR)

Açıklama : KOPUK BARDAK (1,7 GR)

1. Boyu 80 mm olmalıdır.
2. Ağız çapı 73 mm ,taban çapı 45 mm olmalıdır.
3. Kar beyaz renginde olmalıdır.
4. 175 ml hacminde olmalıdır.

5. Hammaddesi EPS olmalıdır.
6. Üzerinde herhangi bir şekilde leke, renk bozulması vs olmamalıdır.
7. Min. ağırlığı ... gr olmalıdır.
8. Hijyenik HACCP sertifikalı olmalıdır.
9. İçerisine toz, hava vs almayacak şekilde plastik torba içinde 40'lık paketler halinde teslim edilmelidir.
10. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı izni ile üretilmiş olmalıdır. Üretim izni teslim anında belgelenecektir.
11. Ürün ambalajı üzerine ürünün nerede üretildiği, üretim tarihi, adres ve irtibat bilgileri, tescilli markası olacaktır.
12. Tüm yüzeyler pürüzsüz ve düz olmalıdır. Herhangi bir kabarıklık, üretim hatası içermemelidir.
13. Kenarları kesim yerlerinde (uç noktalarında) çapak olmamalıdır.
14. Bardağın dayanımını arttırmak amacıyla ağız ve tabanı kenarları kalınlaştırılmış olmalıdır.

(8518) KABAK OYACAGI

Açıklama : KABAK OYACAGI

1. Tamamen(sap, asma aparatı, gövde vs) paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.
2. Sap kısmında asma aparatı olmalıdır.
3. Sap kısmı ergonomik, kaymaz olmalıdır.
4. Bulaşık makinasında yıkanabilir olmalıdır.
5. Keskin paslanmaz çelik bıçağı olmalıdır.
6. Gösterilecek numuneye uygun olacaktır.
7. Kabak oyacağıнын boyu mak.22 cm , askı kısmı 1,5 cm, ve kesici bıçak kısmı en az 10 cm olacaktır. Bıçak kısmının ortasında iki tarafı açık kesici kısım olmalıdır.
8. Sebze soyacağı, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

(8484) SEBZE MEYVE DEZENFEKTANI

Açıklama : SEBZE MEYVE DEZENFEKTANI

1. Sebze ve meyvelerin dezenfeksiyonu amacıyla üretilmiş olan, sebze ve meyvelerde bulunan ve insan sağlığı için tehlikeli tüm mikro-organizmaları yok ederek gıda güvenliği sağlayan, yiyeceklerin tadını ve kokusunu bozmayan, soğuk suda etkili olup, sebze yıkama makineleri için uygun olan, elde yıkanan bulaşıkların hijyenini sağlamak amacıyla da kullanılabilen bir üründür.
2. KİMYASAL ÖZELLİKLERİ :
 - 2.1. Görünümü açık sarı, berrak sıvı olmalıdır.
 - 2.2. Ürün pH değeri (%1'lik çözelti) 11-14 arasında olmalıdır.

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

- 2.3. Ürün, dezenfeksiyon etkinliğini sağlayıcı organik klor bazlı madde içermeli, aktif klor miktarı min. %1.5 - max %3 aralığında olmalıdır.
- 2.4. Ürün parfüm içermemelidir.
- 2.5. Görünüm berrak sıvı şeklinde olmalıdır.
- 2.6. Otomatik dozajlama pompaları ile kullanılabilir özellikte olmalıdır.
- 2.7. Yüklenici firma ürün teslimiyle eş zamanlı olarak 3 adet TAM OTOMATİK meyve-sebze dezenfektanı için dozajlama pompası takacaktır. Takılan pompalar için ücret talep edilmeyecektir.
- 2.8. Takılan pompaların aylık, yıllık bakımları yüklenici firma tarafından yapılacaktır. Bakımlar için ücret talep edilmeyecektir.
- 2.9. Pompaların arızası durumunda firmaya bildirilecek. Bildirimden itibaren 24 saat içinde pompalara müdahale edilip kuruma çalışır halde teslim edilecektir. Arıza giderilemediğinden yenisi takılacaktır. Bu işlem için ücret talep edilmeyecektir.
3. ÜRETİCİ FİRMADA OLMASI GEREKEN BELGELER :
 - 3.1. Ürünün, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı ruhsat olmalıdır.
 - 3.2. Ürün kullanıcıların anlayacağı şekilde hazırlanmış genel bilgi formu olmalıdır.
 - 3.3. Ürün, AB Direktifleri 2001/58/EC yönetmeliği yasasına uygun olarak hazırlanmış 16 maddelik Ürün Güvenlik Veri Formu'na haiz olmalıdır.
 - 3.4. Ürünün kalite kriterlerine göre hazırlanmış analiz sertifikası olacaktır.
 - 3.5. Satıcı firma, teslimatı yapılan ürünün etiketinde belirtilen üretim tarihine ait üretici firma tarafından analiz sertifikasını verecektir.
 - 3.6. Üçlü sorumluluk uygulaması (İnsan, Çevre ve Güvenlik) olmalıdır.
 - 3.7. Üretici firma ISO 9001:2000, ISO 14001:2004 ve TSE İSG-OHSAS TS 18001 belgelerine sahip olmalıdır.
 - 3.8. Üretim yerine ait Sağlık Bakanlığı'ndan alınmış ruhsat olmalıdır.
4. AMBALAJ VE DEPOLAMA :
 - 4.1. Ambalaj malzemesi polietilen malzemeden imal edilmiş olmalıdır.
 - 4.2. Ambalaj Tipi : High density polietilen malzemeden imal edilmiş poşet
 - 4.3. Ambalaj miktarı : Ürün 5 lt'lik PE ambalaj içinde olmalıdır.
 - 4.4. Ürün normal depolama şartlarında 1 yıl depolanmaya müsait olacak bu müddet zarfında ambalajları herhangi bir değişikliğe uğramaksızın teslimat anındaki özelliklerini koruyacaktır. Değişiklik olduğu takdirde yenisi ile değiştirecektir.
 - 4.5. Ürünle birlikte toplam 3 adet dozajlama pompası takılmalıdır.

(3788) TEL SUZGEC (PASLANMAZ ÇELİK 300 MM ÇAPINDA)

Açıklama : TEL SUZGEC (PASLANMAZ ÇELİK 300 MM ÇAPINDA)

1. Komple paslanmaz çelik malzemeden üretilmiş olmalıdır.
2. 5 mm çapında telden çerçevesi ve taşıma sapı olmalıdır.
3. Sap kısmının karşısında 2 adet askısı olmalıdır.
4. çapı 300 mm,sapı 270 mm olmalıdır.Sap kısmı 30 mm aralıkla döşenmiş 2 adet telden oluşmalıdır.

5. Sap kısmı telleri süzgecin altında yarım daire şeklinde dolaşarak süzgecin askılarına bağlanmış olmalıdır.
6. Sap kısmında plastik el tutma yeri olmalıdır.
7. Süzgeç teli aralıkları 1 mm olmalıdır.
8. Tüm bağlantıları kaynaklı olmalıdır.
9. Tel süzgeç, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

(5428) SEBZE SOYACAGI (PASLANMAZ ÇELİK)

Açıklama : SEBZE SOYACAGI (PASLANMAZ ÇELİK)

1. Tamamen (sap, asma aparatı, gövde vs) AISI 304 kalite paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.
2. Sap kısmında asma aparatı olmalıdır.
3. Sap kısmı ergonomik, kaymaz olmalıdır.
4. Bulaşık makinasında yıkanabilir olmalıdır.
5. Keskin paslanmaz çelik bıçağı olmalıdır.
6. Sapının uzunluğu 12-13 cm, ağız kısmının uzunluğu 5-6 cm ve ağız genişliği 5-6 cm olmalıdır.
7. Sebze soyacağı sadece soyma için imal edilmiş olmalıdır. Çizme işlemi yapmamalıdır.
8. Sebze soyacağı, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

(5429) ET DOĞRAMA BİCAGI (POLİETİLEN SAPLI)

Açıklama : ET DOĞRAMA BİCAGI (POLİETİLEN SAPLI)

1. AISI 304 paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
2. Yüzey 2B (mat) olmalıdır.
3. Kalınlık 2 mm olmalıdır.
4. Toplam boy 38 cm, sap 15 cm, bıçak 23 cm olmalıdır. Bıçak eni 4.5 cm olmalıdır.
5. Bıçağın sapa bağlantı kısmı çeliği mim 8 cm olmalı ve kaynaksız komple olmalıdır.
6. Sap polietilen malzemeden ve kırmızı renk olmalıdır.(ABS saplı)
7. Et doğrama bıçağı, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

(3770) SEBZE DOGRAMA BICAGI (POLİETİLEN SAPLI)

Açıklama : SEBZE DOGRAMA BICAGI (POLİETİLEN SAPLI)

1. AISI 304 paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
2. Yüzey 2B (mat) olmalıdır.
3. Kalınlık 1,5 mm olmalıdır.
4. Toplam boy 27 cm, sap 12 cm, bıçak 15 cm olmalıdır. Bıçak eni 2.5 cm olmalıdır.
5. Bıçağın sapa bağlantı kısmı çeliği min. 8 cm olmalı ve kaynaklı komple olmalıdır.
6. Sapı YEŞİL polietilen olmalıdır.
7. Sebze doğrama bıçağı, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

(3753) FRİTOZ SUZGECİ (33X28X15 CM)

Açıklama : FRİTOZ SUZGECİ (33X28X15 CM)

1. Komple paslanmaz çelik malzemeden imal edilmiş olmalıdır.
2. Sap kısmı 6 mm telden, gövde kısmı 5 mm telden imal edilmiş olmalıdır. Gövde kısmında altta ve üstte telden karkas çevrilmiş olmalıdır. Ayrıca her yanlarda en az 2 adet askı olmalıdır.
3. Boyutları sap hariç genişlik*uzunluk*derinlik 28*33*15 cm olmalıdır.
4. Uzun kısmında 32 cm uzunluğunda sapı olmalıdır. Sap kısmın uç tarafı sabit 15 cm uzunluğunda yanmaz ve hijyenik malzeme ile ergonomik olarak yapılmış olmalıdır.
5. Uzun kısmın sap kısmı karşısında R17 cm çapında imal edilmiş 2 adet yarım daire askı halkası olacaktır.
6. Süzgeç kısmı 4*4 mm kare petek örgülü telden imal edilmiş olmalıdır. Örgü tel gövde teline kaynak ile sabitlenmiş olmalıdır.
7. Fritöz sepeti, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.