



Uygulama ve Araştırma Hastanesi

Döner Sermaye İşletmesi

Teklif No: 20227276

İLAN

HASTANEMİZİN İHTİYACI OLAN AŞAĞIDA YAZILI MALZEME(LER)

İHALE İLE

SATIN ALINACAKTIR. İLGİLENEN FİRMALARIN 28/10/2022 TARİHİ, SAAT 17:00 'E/A KADAR

YAKLAŞIK MALİYET TESPİTİ İÇİN

TEKLİFLERİNİ (KDV HARİÇ) GETİRMELERİ VEYA AŞAĞIDA

NUMARAYA FAKSLA BİLDİRMELERİ RİCA OLUNUR.

KADRİYE SOYLU
GERÇEKLEŞTİRME GÖREVLİSİ

ALIM KONUSU MALZEMELER

MİKTAR

1	SEBZE MEYVE DEZENFEKTANI	250,00	KİLOGRAM
2	CAM SU BARDAGI	3.000,00	ADET
3	KAPAKLI CAM SURAHİ	150,00	ADET
4	KAPAKLI UC GOZLU KOPUK TABAK(23A)	250.000,00	ADET
5	NAYLON TORBA 20X30 (1 KG'LİK)	3.000,00	KİLOGRAM
6	PLASTİK SERVİS BİCAGI(100'LÜK)	1.000,00	PAKET
7	PORSELEN ÇUKUR YEMEK TABAGI	3.500,00	ADET
8	SERVİS MASASI(PASLANMAZ ÇELİK)	30,00	ADET
9	SPATULA(PASLANMAZ ÇELİK)	4,00	ADET
10	STREC FİLM (MUTFAK)	500,00	ADET

TEKLİF NO : 20227276
NOT : ODEME 180 GÜN
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: 20227276

İLAN

HASTANEMİZİN İHTİYACI OLAN AŞAĞIDA YAZILI MALZEME(LER)

İHALE İLE

SATIN ALINACAKTIR . İLGİLENEN FİRMALARIN 28/10/2022 TARİHİ, SAAT 17:00 'E/A KADAR

YAKLAŞIK MALİYET TESPİTİ İÇİN

TEKLİFLERİNİ (KDV HARİÇ) GETİRMELERİ VEYA AŞAĞIDA

NUMARAYA FAKSLA BİLDİRMELERİ RİCA OLUNUR.

KADRIYE SOYLU
GERÇEKLEŞTİRME GÖREVLİSİ

ALIM KONUSU MALZEMELER

MİKTAR

11	TEK KULLANIMLIK KOLLUK(DİYET BESLENME İÇİN)	20.000,00	ADET
12	YEMEK CATALI(PASLANMAZ CELİK)	2.000,00	ADET
13	YEMEK KASIGI(PASLANMAZ CELİK)	2.000,00	ADET
14	TEL SUZGEC (PASLANMAZ CELİK, CAP : 300MM, SAP BOYU:600MM)	20,00	ADET
15	TELLİ KEVGİR (PASLANMAZ CELİK)	10,00	ADET
16	SEBZE DOGRAMA BICAGI (POLİETİLEN SAPLI)	100,00	ADET
17	ET SIYIRMA BICAGI (POLİETİLEN SAPLI)	40,00	ADET
18	ET DOGRAMA BICAGI (POLİETİLEN SAPLI)	20,00	ADET
19	YEMEK BICAGI (PASLANMAZ CELİK)	300,00	ADET
20	CIRPMA TELİ (PASLANMAZ CELİK-BATTAL BOY)	20,00	ADET

TEKLİF NO : 20227276
NOT : ODEME 180 GÜN
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.

2/18



Uygulama ve Araştırma Hastanesi

Döner Sermaye İşletmesi

Teklif No: 20227276

İLAN

HASTANEMİZİN İHTİYACI OLAN AŞAĞIDA YAZILI MALZEME(LER)

İHALE İLE

SATIN ALINACAKTIR . İLGİLENEN FİRMALARIN 28/10/2022 TARİHİ, SAAT 17:00 'E/A KADAR

YAKLAŞIK MALİYET TESPİTİ İÇİN

TEKLİFLERİNİ (KDV HARİÇ) GETİRMELERİ VEYA AŞAĞIDA

NUMARAYA FAKSLA BİLDİRMELERİ RİCA OLUNUR.

KADRIYE SOYLU
GERÇEKLEŞTİRME GÖREVLİSİ

ALIM KONUSU MALZEMELER

MİKTAR

21	KOPIK BARDAK (1,7 GR)	40.000,00	ADET
22	PASLANMAZ CELİK SUZGEC (CAP:85CM , YUK:17CM-SAPLI)	10,00	ADET
23	YEMEK TEPİSİ	1.000,00	ADET
24	KEVGİR (BATTAL BOY)	20,00	ADET
25	KEVGİR (YEMEK DAGITIM)	20,00	ADET
26	KEPCE (YEMEK DAGITIM)	20,00	ADET
27	MASAT	4,00	ADET
28	PORSELEN CORBA TABAĞI (KASE)	200,00	ADET
29	KARTON KAPAKLI CORBA KASESİ	40.000,00	ADET
30	KAPAKLI PLASTİK KASE	47.000,00	ADET

TEKLİF NO : 20227276
NOT : ODEME 180 GÜN
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: 20227276

İLAN

HASTANEMİZİN İHTİYACI OLAN AŞAĞIDA YAZILI MALZEME(LER)

İHALE İLE

SATIN ALINACAKTIR . İLGİLENEN FİRMALARIN 28/10/2022 TARİHİ, SAAT 17:00 'E/A KADAR

YAKLAŞIK MALİYET TESPİTİ İÇİN

TEKLİFLERİNİ (KDV HARİÇ) GETİRMELERİ VEYA AŞAĞIDA

NUMARAYA FAKSLA BİLDİRMELERİ RİCA OLUNUR.

KADRİYE SOYLU

GERÇEKLEŞTİRME GÖREVLİSİ

ALIM KONUSU MALZEMELER

MİKTAR

31	CIRPMA TELİ KUCUK	10,00	ADET
----	-------------------	-------	------

TEKLİF NO : 20227276
NOT : ODEME 180 GUN
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
305.0004.000	CAM SU BARDAGI	ADET	3000
305.0005.000	KAPAKLI CAM SURAHİ	ADET	150
305.0011.000	KAPAKLI UC GOZLU KOPUK TABAK(23A)	ADET	250000
305.0017.000	NAYLON TORBA 20X30 (1 KG'LIK)	KİLOGRAM	3000
305.0018.000	PLASTİK SERVİS BİCAGI(100'LUK)	PAKET	1000
305.0021.000	PORSELEN ÇUKUR YEMEK TABAGI	ADET	3500
305.0023.000	SERVİS MASASI(PASLANMAZ ÇELİK)	ADET	30
305.0024.000	SPATULA(PASLANMAZ ÇELİK)	ADET	4
305.0025.000	STREC FİLM (MUTFAK)	ADET	500
305.0035.000	TEK KULLANIMLIK KOLLUK(DİYET BESLENME İÇİN)	ADET	20000
305.0039.000	YEMEK CATALI(PASLANMAZ ÇELİK)	ADET	2000
305.0040.000	YEMEK KASIGI(PASLANMAZ ÇELİK)	ADET	2000
305.0041.000	TEL SUZGEC (PASLANMAZ ÇELİK, CAP : 300MM, SAP BOYU:600MM)	ADET	20
305.0042.000	TELLİ KEVGİR (PASLANMAZ ÇELİK)	ADET	10
305.0043.000	SEBZE DOGRAMA BİCAGI (POLİETİLEN SAPLI)	ADET	100
305.0044.000	ET SİYİRMA BİCAGI (POLİETİLEN SAPLI)	ADET	40
305.0045.000	ET DOGRAMA BİCAGI (POLİETİLEN SAPLI)	ADET	20
305.0050.000	YEMEK BİCAGI (PASLANMAZ ÇELİK)	ADET	300
305.0051.000	CİRPMA TELİ (PASLANMAZ ÇELİK-BATTAL BOY)	ADET	20
305.0053.000	KOPUK BARDAK (1,7 GR)	ADET	40000
305.0057.000	PASLANMAZ ÇELİK SUZGEC (CAP:85CM , YUK:17CM-SAPLI)	ADET	10
305.0058.000	YEMEK TEPSİSİ	ADET	1000
305.0062.000	KEVGİR (BATTAL BOY)	ADET	20
305.0063.000	KEVGİR (YEMEK DAGITIM)	ADET	20
305.0064.000	KEPCE (YEMEK DAGITIM)	ADET	20
305.0065.000	MASAT	ADET	4
305.0066.000	PORSELEN CORBA TABAGI (KASE)	ADET	200
305.0071.000	KARTON KAPAKLI CORBA KASESİ	ADET	40000
305.0074.000	KAPAKLI PLASTİK KASE	ADET	47000
305.0076.000	CİRPMA TELİ KUCUK	ADET	10

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 yayıflatılmış 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.

(3785) PASLANMAZ CELİK SUZGEC (CAP:85CM , YUK:17CM-SAPLI)

Açıklama : PASLANMAZ CELİK SUZGEC (CAP:85CM , YUK:17CM-SAPLI)

1. Komple AISI 304 paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
2. Saç kalınlığı min. 0,8 mm olmalıdır.
3. Saç yüzeyi 2B (mat) olmalıdır.
4. Köşelerinin polisajı düzgün ve pürüzsüz olmalıdır.
5. Sapları hariç diğer kısmı kaynaksız preste şekillendirilerek imal edilmiş olmalıdır.
6. Kapaklı olmalıdır.Kapağın sapı olmalıdır.
7. 84 cm çapında olmalıdır.

(3764) YEMEK TEPSİSİ

Açıklama : YEMEK TEPSİSİ

1. Tepsi boyutları: eni 37 cm, boyu 53 cm, toplam yüksekliği 16 cm olmalıdır.
2. Komple verzalit malzemeden şekil verilerek imal edilmiş olmalıdır.
3. Tepsi iç boyutları; eni 31.5 cm, boyu 44.5 cm, yüksekliği 13 cm olmalıdır.
4. Kaynaksız, presleme yöntemiyle imal edilmiş olmalıdır.
5. Malzeme kalınlığı 3 mm olmalıdır.
6. Tepsi ağırlığı 750-800 gr arasında olmalıdır.
7. Maun rengi olmalıdır.
8. Tepsinin alt kısmı tırnaksız, düz olmalıdır. Ayrıca tepsinin iç kısmı kaydırmaz özellikte olmalıdır.
9. Tepsiler suya dayanıklı olmalıdır. 90 derece su sıcaklığında yıkanabilir ve kurutulabilir olmalıdır.
10. Tepsiler 2 yıl garantili olmalıdır. Garanti renk atması, yüzey bozulması, yıkama sonucu oluşan deformasyonları, kenar kısımlarında kabarmaları kapsamalıdır.

(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 yapılabilirdir.
9. Masat bileme masatı olmalıdır.
10. Masat Dick Polish masatı olmalıdır. En son masatlama için kullanılmalıdır.

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

Açıklama : CİRPMA 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.

(8355) PORSELEN CORBA TABAGI (KASE)

Açıklama : PORSELEN CORBA TABAGI (KASE)

- . Çorba kasesi, porselen malzemeden yuvarlak yapılmış olmalıdır.
- . Çorba kasesi taban ölçüleri çapı 70mm, ağız ölçüleri çapı 120mm olmalıdır.
- . Çorba kasesi kenarlarında keskinlik, çatlak, girinti çıkıntı, çizik, pürüzlülük, vb. olmamalıdır.
- . Çorba kasesi homojen olmayan matlık, homojen olmayan parlaklık olmamalıdır.
- . Çorba kasesi, beyaz renkte olmalı ve hastanede kullanılan bulaşık makinalarında renginde solma, sararma olmamalıdır.
- . Malzeme ile ilgili tanımlanan ebat, kalibre ve ağırlık v.b. gibi ölçütlerde malzemenin kullanım amacını bozmayacak farklılıklar -uygunluk almak koşulu ile kabul edilebilir.
- . Teslim edilecek ürün, orijinal ambalajında ve hiç kullanılmamış olduğu belgelenerek teslim edilecektir.
- . Ürünün marka , model ve üretici firması üzerine basılı olmalıdır.

(3765) PLASTİK SERVİS BİCAGI(100'LUK)

Açıklama : PLASTİK SERVİS BİCAGI(100'LUK)

1. Ağırlığı en az 1,9 gr olmalıdır.
2. Toplam uzunluğu 165 (+/- 2) mm uzunluğunda olmalıdır.
3. Bıçak boyu 70 mm olmalıdır,ağız kısımları 2 mm hadveli kesi tırtıllı olmalıdır.
4. KAr beyaz renginde olmalıdır.
5. Hijyenik,HACCP sertifikalı olmalıdır.
6. İçerisine toz,hava vs almayacak şekilde plastik torba içinde 11'lük paketler halinde teslim edilmelidir.
7. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı izni ile üretilmiş olacaktır.Üretim izni teslim anında belgelenecektir.
8. Ürün ambalajı üzerine ürünün nerede üretildiği,üretim tarihi,adres ve irtibat bilgileri,tescilli markası olacaktır.
9. Tüm yüzeyler pürüzsüz ve düz olmalıdır.Herhangi bir kabarıklık,üretim hatası içermemelidir.
10. Kenarlarında,kesim yerlerinde (uç noktalarında) çapak olmamalıdır.
11. Dayanımını arttırmak amacıyla sap kenarlarında kıvrım yapılmış olacaktır.
12. Meyve,pişmiş et,pişmiş tavuk kesebilmelidir.Kesim esnasında esnememeli ve kırılmamalıdır.

(6154) STREC FILM (MUTFAK)

Açıklama : STREC FILM (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 CELİK)

Açıklama : TELLİ KEVGİR (PASLANMAZ CELİK)

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'LİK)

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

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) SERVIS MAŞASI(PASLANMAZ ÇELİK)

Açıklama : SERVIS MAŞASI(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 (POLIETİLEN SAPLI)

Açıklama : ET SIYIRMA BICAGI (POLIETİLEN 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 kaynaklı 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 rengine 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 Köyşleri 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.

(3772) CAM SU BARDAGI

Açıklama : CAM SU BARDAGI

1. Camdan imal edilmiş olmalıdır.
2. Hacmi 195-205 cc olmalıdır.
3. Yüksekliği 100 (+/-2) mm ,ağız çapı 68 (+/- 2) mm,taban çapı 50(+/-2) mm olmalıdır.
4. Desensiz düz formda olmalıdır.
5. Ağırlığı en az 195 gr. olmalıdır.
6. 6'lı birim karton ambalaj,24'lü nakiye ambalajı (tamamen kapalı karton ambalaj) içinde teslim edilmelidir.

(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.
 - 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.
5. Ürün ile ilgili Güvenlik Bilgi Formu teklif mektubu ile beyan edilecek ve ürünün teslimatı aşamasında depoya teslim edilecektir.

(3788) TEL SUZGEC (PASLANMAZ CELIK, CAP : 300MM, SAP BOYU:600MM)

Açıklama : TEL SUZGEC (PASLANMAZ CELIK, CAP : 300MM, SAP BOYU:600MM)

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.

(3776) KAPAKLI CAM SURAHİ

Açıklama : KAPAKLI CAM SURAHİ

1. Camdan imal edilmiş olmalıdır.
2. Hacmi 1500 cc olmalıdır.
3. Yüksekliği 217 $\pm$ 2 mm, ağız çapı 120 $\pm$ 2 mm, taban çapı 133 $\pm$ 2 mm olmalıdır.
4. 8 köşeli olmalıdır.
5. Ürüne tırnaklı olarak geçen kırmızı renk kapağı olmalıdır.
6. Ürün ile birleşik 9 cm boyunda ürün ile aynı malzemeden tutacağı olmalıdır.
7. Ağırlığı min. 1230 gr olmalıdır.
8. 1'li birim karton ambalaj,6'lı nakliye ambalajı (tamamen kapalı karton ambalaj) içinde teslim edilebilmelidir.
9. Ürün birim ambalajı üzerinde ürünün markası, modeli ve barkod numarası olmalıdır.

(5437) PORSELEN ÇUKUR YEMEK TABAĞI

Açıklama : PORSELEN ÇUKUR YEMEK TABAĞI

1. Çukur tabak, porselen malzemeden yapılmış olmalıdır.
2. Çukur tabağın taban çapı 120mm, ağız çapı 200mm olmalıdır.
3. Çukur tabak kenar ve köşelerinde keskinlik, çatlak, girinti çıkıntı, çizik, pürüzlülük, vb. olmamalıdır.
4. Çukur tabakta homojen olmayan matlık, homojen olmayan parlaklık olmamalıdır.
5. Çukur tabak, beyaz renkte olmalı ve hastanede kullanılan bulaşık makinelerinde renginde solma, sararma olmamalıdır.
6. Malzeme ile ilgili tanımlanan ebat, kalibre ve ağırlık v.b. gibi ölçütlerde malzemenin kullanım amacını bozmayacak farklılıklar -uygunluk almak koşulu ile - kabul edilebilir.
7. Teslim edilecek ürün, orijinal ambalajında ve hiç kullanılmamış olduğu belgelenecek şekilde teslim edilecektir.

(6152) YEMEK CATALI(PASLANMAZ ÇELİK)

Açıklama : YEMEK CATALI(PASLANMAZ ÇELİK)

1. Ağırlığı en az 34 gram olmalıdır.
2. 194 mm uzunluğunda olmalıdır.
3. Yüzey parlak olmalıdır.
4. 18/10 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
5. Paketler üzerinde üretici firma, marka ve iletişim adresleri yazılı olacaktır.
6. Çataların birim ambalajları 12 adet şeklinde paketlenecaktır.

(5429) ET DOGRAMA BICAGI (POLIETİLEN SAPLI)

Açıklama : ET DOGRAMA BICAGI (POLIETİLEN 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.

(3763) YEMEK BICAGI (PASLANMAZ ÇELİK)

Açıklama : YEMEK BICAGI (PASLANMAZ ÇELİK)

1. Ağırlığı 80-110 gr olmalıdır.
2. 198-201 mm uzunluğunda olmalıdır.
3. Yüzey parlak olmalıdır.
4. 18/10 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
5. Bıçak kısmı 90 mm olmalıdır.Bıçak keskin ağzı 65 mm olmalıdır.Bıçak eni 12 mm/ 20 mm arası ovalleştirilmiş olmalıdır.
6. Bıçağın ucu yuvarlak olmalıdır.
7. Bıçağın fiziki görünüşü idarece gösterilen numuneye uygun olmalıdır.
8. Bıçak kesici kısım kalınlığı sırtta 1.5 mm,ağızda 0.5 mm konik yapılmış olmalıdır.
9. Bıçağın ağzı kesi tırtıllı olmalıdır.Bıçak ağzı keskin olmalıdır.

(5976) KEVGİR (BATTAL BOY)

Açıklama : KEVGİR (BATTAL BOY)

1. AISI 304 paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
2. Yüzey 2B (mat) olmalıdır.
3. Kalınlığı minimum 2 mm olmalıdır.
4. Köşelerinin polisajı düzgün ve pürüzsüz olmalıdır.
5. Sapın uç kısmı asılabilmesi için yarım daire şeklinde kıvrık olmalıdır.
6. Sap kısmının yuvarlak kısma bağlantısı sağlam yapılmış olmalıdır.
7. Sap boyu 79 cm olmalıdır. Kevgirin yuvarlak kısmının çapı 25 cm olacaktır.

8. Kevgir piyasa adıyla battal boy olacaktır.
9. Kevgirin delik çapları 3.8 mm olacaktır.
10. Kevgir, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

(6153) YEMEK KASIGI(PASLANMAZ CELİK)

Açıklama : YEMEK KASIGI(PASLANMAZ CELİK)

1. Ağırlığı en az 40 gram olmalıdır.
2. En az 198 mm uzunluğunda olmalıdır.
3. Yüzey parlak olmalıdır.
4. 18/10 kalite paslanmaz çelikten imiş edilmiş olmalıdır.
5. Paketler üzerinde üretici firma, marka ve iletişim adresleri yazılı olacaktır.
6. Kaşıkların birim ambalajları 12 adet şeklinde paketlenecektir.

(3770) SEBZE DOGRAMA BICAGI (POLIETİLEN SAPLI)

Açıklama : SEBZE DOGRAMA BICAGI (POLIETİLEN 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 kaynaklız 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.

(5977) KEVGİR (YEMEK DAGITIM)

Açıklama : KEVGİR (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.

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

5. Sapın uç kısmı asılabilmesi için yarım daire şeklinde kıvrık olmalıdır.
6. Sap boyu 27 cm olmalıdır. Kevginin çapı 10 cm olmalıdır.
7. Kevginin, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.