



T.C
DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ
DÖNER SERMAYE İŞLETMESİ

İLAN

17.10.2023

HASTANEMİZİN İHTİYACI OLAN **2024 YILI KAĞIT TEMİZLİK ÜRÜNLERİ VE MUTFAK SARF MALZEMELERİ İHALE** İLE SATIN ALINACAKTIR. YAKLAŞIK MALİYETLERİN BELİRLENMESİ İÇİN İLGİLENEN FİRMALARIN KDV HARİÇ FİYATLARINI **20.10.2023 SAAT:17:00 A KADAR** İDAREMİZE İLETMELERİ RİCA OLUNUR.

ALİ ÖZSOY
MALİ HİZMETLER MÜDÜRÜ

1	DISPENSER PECETE (250'LİK)	5500	ADET
2	KAGIT RULO HAVLU	35000	ADET
3	DISPENSER UYUMLU RULO HAVLU (METRE)	1800000	METRE
4	TUVALET KAGIDI (İCTEN CEKMELİ / DISPENSER UYUMLU) (METRE)	2300000	METRE
5	SEBZE MEYVE DEZENFEKTANI	350	KİLOGRAM
6	KOPUK TABAK(CAP:21 CM)(100'LUK)	2400	PAKET
7	NAYLON TORBA 20X30 (1 KG'LİK)	4000	KİLOGRAM
8	PLASTİK SERVİS BİCAGI(100'LUK)	500	PAKET
9	PLASTİK CATAL (BUYUK BOY)100'LUK	750	PAKET
10	PLASTİK KASIK (BUYUK BOY)100'LUK	2000	PAKET
11	TEK KULLANIMLIK KOLLUK(DİYET BESLENME İCİN)	10000	ADET
12	YEMEK TEPSİSİ	1000	ADET
13	EKMEK KASASI POSETİ	25000	ADET
14	KARTON KAPAKLI CORBA KASESİ	100000	ADET
15	KAPAKLI PLASTİK KASE	50000	ADET
16	KAPAKLI UC GOZLU KOPUK TABAK(23A)	350000	ADET

ODEME VADESİ 180 GUNDUR. TEKNİK SARTNAMELER SATINALMA BİRİMİNDE GORULEBİLİR

İLGİLİ KİŞİ: BELMA ÇELEK TEL 0 232 4122410

E-MAIL: belma.beker@deu.edu.tr



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

16/10/2023 17:19:42

TEKNİK ŞARTNAME

11243 DİSPENSER PEÇETE

1. Yaprak ölçüleri 24x17 cm (± 2) olmalı.
1. Paketteki yaprak sayısı 250 adet olmalı Tek katlı ve baskısız olmalıdır.
2. Tek katlı ve baskısız olmalıdır. Paketlenirken 3 kat şeklinde paketlenecektir.
3. %100 saf selülozdan imal edilmiş olmalı.
4. Rengi beyaz olmalı.
5. 1 paketin ağırlığı en az 190 gr olmalı.
6. Her 10000 adet peçete için 1 adet aparat verilecektir.

7. Numune istenmektedir

Gökhan BATUR

Genel Alan Sorumlusu

Orhan ŞAHİN
Genel Alan Sorumlusu



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

16/10/2023 17:26:48

TEKNİK ŞARTNAME

11580 KAĞIT RULO HAVLU TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Rulo havlu yumuşak, kolay kopabilen, kullanımı kolay parçalanmayan ve su emiciliği yüksek olan özelliklere sahip olmalıdır.
2. Rulo kâğıt havlu çift katlı olmalıdır.
3. Rulo kâğıt havlu %100 saf selülozdan üretilmiş olmalıdır.
4. Rulo kâğıt havlu temiz beyaz renkli kâğıttan olmalıdır.
5. Kağıt havlu üretici firması TSE ve/veya ISO 9001 :2000 kalite belgesine sahip olmalıdır.
6. Rulo havlu kâğıdının 1 kolisinin (24 lü) ağırlığı minimum 3000 gr olmalıdır.
7. Rulo kâğıt havlu 1 yaprağının boyutu 22 (±1) x 12 (±1) cm olmalıdır.
8. Rulo uzunluğu minimum 10(±1) metre olmalıdır.
9. Yaprak sayısı minimum 50 adet olmalıdır.
10. Ürünle beraber 200 adet rulo havluya uyumlu aparat verilecektir.
11. Değerlendirme için 1 paket (orjinal ambalaj) numune verilmelidir.


Gökhan BATUR
Genel Alan Sorumlusu


Orhan ŞAHİN
Genel Alan Sorumlusu


Gökhan YALÇIN

TEKNİK ŞARTNAME

8551 DISPENSER UYUMLU RULO HAVLU TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Kağıt havlunun rengi beyaz ya da natural olmalıdır.
2. Kağıt havlu çift katlı olmalıdır.
3. Rulo genişliği 20-25 cm olmalıdır.
4. Rulo uzunluğu minimum 60 metre olmalıdır.
5. Ürün ağırlığı (gr/metrekare) 35-50 olmalıdır.
6. Değerlendirme için 1 paket rulo havlu, 1 adet rulo havluya uyumlu cihaz bırakılmalıdır. Bırakılan numune ürünler orijinal ambalajında olmalıdır.
7. Kağıt havluyla beraber, sarf kullanımı süresince bakım-onarımı yüklenici firmaya ait olmak üzere (arızaya müdahale süresi 48 saatle sınırlı kalmak koşuluyla) aşağıda özellikleri tanımlanan dispenserlerden 100 adet teslim edilecektir (ayrıca 100 adet yedek pil teslim edilmelidir).
- 7.1. Yukarıda özellikleri sıralanan kağıt havlu rulolarda çalışabilmelidir.
- 7.2. Kağıt havlu verme sistemi, fiziksel temas gerektirmeyecek elektronik algılama (sensörlü) özelliğine sahip olmalıdır.
- 7.3. Dispenser, en az 20-40 cm aralığını kapsayacak şekilde kullanıcı tarafından belirlenecek uzunluklarda kağıt havlu verilebilmelidir.
- 7.4. Verdiği kağıt havlu koparılmadan tekrar havlu vermemelidir.
- 7.5. Hem pil hem elektrikle çalışabilmelidir. Tüklenen piller her ayın başında yenisiyle değiştirilmelidir.
- 7.6. Takılacak 100 adet cihazın tamamı en fazla bir yıl kullanılmış olmalı, (cihazlar takılmadan önce garanti belgelerinin bir suretleri idareye teslim edilecektir.).
- 7.7. Takılacak 100 adet cihazın tamamı ilk sipariş ile birlikte idarenin göstereceği yere teslim edilecektir.

Eğilim Sorumlusu
Eğilim Sorumlusu

Özhan ŞAHİN
Genel Alan Sorumlusu

Özhan ŞAHİN

Genel Alan Sorumlusu
Özhan ŞAHİN

Gökhan BAKAR



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

16/10/2023 17:54:33

TEKNİK ŞARTNAME

11991 TUVALET KAĞIDI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Çift katlı olmalıdır.
2. Parfümsüz ve beyaz renkte olmalıdır.
3. Yüksek kalitede su emici özelliğe sahip olmalıdır.
4. %100 saf selülozdan imal edilmiş olmalıdır.
5. Kağıt havlu üretici firması TSE belgesine sahip olmalıdır.
6. Boya, klor ağartıcı vb. maddeler içermemelidir.
7. Kanalizasyon sistemine verildiğinde kolay eriyebilir özelliğe sahip olmalıdır.
8. İçten çekmeli olmalıdır.
9. Yaprak boyutu : 20 cm x 14 cm (± 5 cm) olmalıdır.
10. Yaprak sayısı 800 (± 10) olmalıdır.
11. Bir rulo minimum 160 m (± 1 m) olmalıdır.
12. Kağıt yoğunluğu 35 g/m2 olmalıdır.
13. Ürün dispencerden çekilirken her seferinde kullanıma hazır tek yaprak vermelidir.
14. Ürün dispencerin ortasındaki yuvarlak delikten tuvalet kağıdı çekilerek kullanılır. Her kopma aralığında ürün kendiliğinden kopmalı ve yeniden kolayca çekilebilmesi için orta yuvarlakta bir miktar kağıt kalmalıdır.
15. Değerlendirme için 1 paket tuvalet kağıdı (orjinal ambalaj) ve tuvalet kağıdına uyumlu cihaz bırakılmalıdır.
16. Uygunluk için gönderilen numune ile depoya teslim edilen numune arasında fark olmamalıdır.
17. Tuvalet kağıdı ile beraber, sarf kullanımı süresince içten çekmeli tuvalet kağıdı aparatlarından 280 adet teslim edecektir.
18. Sarf kullanımı süresince kullanıma bırakılacak aparatların montaj ve demontajı yüklenici firmaya aittir. Montaj ve demontaj yapılacak aparatların listeleri ile tarihleri idarece belirlenecektir.

Gökhan BATUR

Genel Alan Sorumlusu

Orhan ŞAHİN
Genel Alan Sorumlusu

Sebze ve meyve dezenfeksiyon ürünü: 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.

Kimyasal özellikleri:

- Görünümü açık sarı, berrak sıvı olmalıdır.
- Ürün pH değeri (%1'lik çözelti) 11-14 arasında olmalıdır.
- Ürün, dezenfeksiyon etkinliğini sağlayıcı organik klor bazlı madde içermeli, aktif klor miktarı min. % 1.5 - max. % 3 aralığında olmalıdır.
- Ürün parfüm içermemelidir.
- Görünüm berrak sıvı şeklinde olmalıdır.
- Otomatik dozajlama pompaları ile kullanılabilir özellikte olmalıdır
- Yüklenici firma ürün teslimiyle eş zamanlı olarak 3 adet TAM OTOMATİK meyve-sebze dezenfektanı için dozajlama pompası takacaktır. Takılan pompalar için ücret talep edilmeyecektir.
- Takılan pompaların aylık, yıllık bakımları yüklenici firma tarafından yapılacaktır. Bakımlar için ücret talep edilmeyecektir.
- Pompaların arızası durumunda firmaya bildirilecek. Bildirimden itibaren 24 saat içinde pompalara müdahale edilip kuruma çalışır halde teslim edilecektir. Arıza giderilemediğinde yenisi takılacaktır. Bu işlem için ücret talep edilmeyecektir

Diğer Hususlar:

Üretici Firmada olması gereken belgeler:

- Ürünün, Tarım Bakanlığı ruhsatı olmalıdır.
- Ürünün kullanıcıların anlayacağı şekilde hazırlanmış genel bilgi formu olmalıdır.
- Ürün, AB Direktifleri 2001/58/EC yönetmeliği yasasına uygun olarak hazırlanmış 16 maddelik Ürün Güvenlik Veri Formu'na haiz olmalıdır.
- Ürünün kalite kriterlerine göre hazırlanmış analiz sertifikası olacaktır.
- Satıcı firma, teslimatı yapılan ürünün etiketinde belirtilen üretim tarihine ait üretici firma tarafından hazırlanan analiz sertifikasını verecektir.

✓



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ
BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ

SEBZE VE MEYVE İÇİN DEZENFEKSİYON ÜRÜNÜ

Form No: Ş.M.045
Rev. Tarihi/No:

- Üçlü sorumluluk uygulaması (İnsan, Çevre ve Güvenlik) olmalıdır.
- Üretici firma ISO 9001:2000, ISO 14001:2004 ve TSE İSG-OHSAS TS 18001 belgelerine sahip olmalıdır.
- Üretim yerine ait Sağlık Bakanlığı'ndan alınmış ruhsat olmalıdır.

Ambalaj ve Depolama:

- Ambalaj malzemesi polietilen malzemeden imal edilmiş olmalıdır.
- Ambalaj Tipi: High density polietilen malzemeden imal edilmiş poşet
- Ambalaj miktarı: Ürün 5 lt'lık PE ambalaj içinde olmalıdır.
- 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.
- Ürünle birlikte toplam 3 adet dozajlama pompası takılmalıdır.
- Ürünle ilgili Güvenlik Bilgi Formu telif mektubu ile beyan edilecek ve ürünün teslimatı aşamasında depoya teslim edilecektir.

• Nüme tskmek te dir

Kâmile ÖZDEMİR ÇETİN
Beslenme ve Diyet Uzm.
D.E.Ü. Uyg. ve Arz. Hft.
Diploma No: 980618357

Gökhan YALÇIN
Müdür Yardımcısı



DÜZCE ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ
BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ

NAYLON TORBA TEKNİK ŞARTNAMESİ

Form No: TŞ.M.038
Rev. Tarihi/No:

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 lük paketler halinde teslim edilmelidir.
5. Nylon torba, Tarım Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde Ve Malzemelere Dair Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.
6. Tarım Bakanlığı izni ile üretilmiş olacaktır. Üretim izni teslim anında belgelenecektir.
7. Ürün ambalajı üzerine ürünün nerde üretildiği, üretim tarihi, adres ve irtibat bilgileri, tescilli markası olmalıdır.
8. Tüm yüzeyler pürüzsüz ve düz olmalıdır. Herhangi bir kabarıklık, üretim hatası içermemelidir.
9. Kenarlarında kesim yerlerinde(uç noktalarında) çapak olmamalıdır.
10. LDPE malzemeden imal edilmiş olmalıdır.
11. Gıda ürünlerinin saklanması uygun olmalıdır.
12. Desensiz düz formda olmalıdır.
13. Torbaların alt kısımları dikişsiz olmalıdır.

14. Numune istemek ~~tabi~~

Ramile ÖZDEMİR ÇETİN
Beslenme ve Diyet Uzm.
D.E.İ. Uyg. ve Ars. Hst.
Diploma No: 95061040

Gökhan YALÇIN
Müdür Yardımcısı



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ
BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ

PLASTİK BIÇAK TEKNİK ŞARTNAMESİ

Form No: TŞ.M.

Rev. Tarihi/No:

1. Ağırlığı en az 1,9 gram olmalıdır.
2. Toplam uzunluğu 165 ± 2 mm uzunluğunda olmalıdır.
3. Bıçak boyu 70 mm olmalıdır. Ağız kısımları 2 mm hadveli kesi tırtıllı olmalıdır.
4. Meyve, pişmiş et, pişmiş tavuk kesebilmelidir. Kesim esnasında esnememeli ve kırılmamalıdır.
5. Şeffaf renkte olmalıdır.
6. İçerisine toz, hava vs almayacak şekilde plastik torba içinde 100 lük paketler halinde teslim edilmelidir.
7. Tarım Bakanlığı izni ile üretilmiş olacaktır. Üretim izni teslim anında belgelenecektir.
8. Ürün ambalajı üzerine ürünün nerde 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. Dayanımı arttırmak amacıyla sap kenarlarında kıvrım yapılmış olmalıdır.
12. Plastik bıçak, Tarım Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde Ve Malzemelere Dair Yönetmeliği "ne uygun olmalıdır.
13. Nuruve istenmektedir

Kâmile ÖZDEMİR ÇETİN
Beslenme ve Diyet Uzm.
D.E.Ü. Uyg. ve Arş. Hst
Diploma No: 95061048

Gökhan YALÇIN
Müdür Yardımcısı



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ
BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ

PLASTİK ÇATAL TEKNİK ŞARTNAMESİ

Form No: TŞ.M.
Rev. Tarihi/No:

1. Ağırlığı en az 1,66 gram olmalıdır.
2. 145($\pm$ 2) mm uzunluğunda olmalıdır.
3. 4 tırnaklı olmalıdır.
4. Renk şeffaf olmalıdır.
5. İçerisine toz, hava vs almayacak şekilde plastik birim ambalaj içerisinde, ayrıca birim ambalajlar karton nakliye ambalajı içerisinde olmalıdır.
6. Tarım Bakanlığı izni ile üretilmiş olmalıdır. Üretim izni teslim anında belgelenmelidir.
7. Ürün ambalajı üzerine ürünün nerde üretildiği, üretim tarihi, adres ve irtibat bilgileri, tescilli markası olmalıdır.
8. Tüm yüzeyler pürüzsüz ve düz olmalıdır. Herhangi bir kabarıklık, üretim hatası içermemelidir.
9. Kenarlarında kesim yerlerinde(uç noktalarında) çapak olmamalıdır.
10. Dayanımı arttırmak amacıyla sap kenarlarında kıvrım yapılmış olmalıdır.
11. Numune istenmektedir

Kamile ÖZDEMİR ÇETİN
Beslenme ve Diyet Uzm.
D.E.Ü. Uyg. ve Arş. Hst.
Diploma No: 95061030

GÖRHAN YALÇIN
Müdür Yardımcısı



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ
BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ

PLASTİK KAŞIK TEKNİK ŞARTNAMESİ

Form No: TŞ.M.
Rev. Tarihi/No:

1. Ağırlığı en az 3 gram olmalıdır.
2. 170 ± 2 mm uzunluğunda olmalıdır.
3. Kaşık hacmi 10 ml olmalıdır.
4. Renk şeffaf olmalıdır.
5. Üretim, paketleme ve taşıma aşamalarının tamamı hijyenik olmalıdır.
6. İçerisine toz, hava vs almayacak şekilde plastik torba içinde 100 lük paketler halinde teslim edilmelidir.
7. Tarım Bakanlığı izni ile üretilmiş olacaktır. Üretim izni teslim anında belgelenecektir.
8. Ürün ambalajı üzerine ürünün nerde 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. Dayanımı arttırmak amacıyla sap kenarlarında kıvrım yapılmış olmalıdır.
12. Numune internetten

Kâmile ÖZDEMİR ÇETİN
Beslenme ve Diyet Uzmanı
D.E.Ü. Uyg. ve Arş. 131
Diploma No: 950610517

Gökhan YALÇIN
Müdür Yardımcısı



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ
BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ

**TEK KULLANIMLIK
KOLLUK
TEKNİK ŞARTNAMESİ**

Form No: TŞ.M.
Rev. Tarihi/No:

1. Şekli pilesiz dikdörtgen şeklinde olmalıdır.
2. Sıvıya dayanıklı olmalıdır.
3. Non-alerjik olmalıdır.
4. Her iki ucu lastik olmalıdır.
5. Large boy olmalıdır. Bilekten dirseğe kadar kolu sarmalıdır.
6. Lastikli her iki ucundan gergin hale getirildiğinde 5 cm x 20 cm ebadında olmalıdır.
7. Tek kullanımlık kolluk, Tarım Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde Ve Malzemelere Dair Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

8. Nüme iskemetteki

Kâmil ÖZDEMİR ÇETİN
Beslenme ve Diyet Uzm.
D.E.Ü. Uyg. ve Arş. Hst.
Diploma No: 95061050

Gökhan YALÇIN
Müdür Yardımcısı



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ
BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ

YEMEK TEPSESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

Form No: TŞ.M.
Rev. Tarihi/No:

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 boyuları:
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 kapsmalıdır.
11. Yemek tepsisi, Tarım Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde Ve Malzemelere Dair Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.
12. Ayrıca istenmektedir.

Kamile ÖZDEMİR ÇETİN
Beslenme ve Diyet Uzm.
D.E.Ü. Uyg. ve Arş. Hn.
Diploma No: 95061010

Gökhan YALÇIN
Müdür Yardımcısı



EKMEK KASASI POŞETİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

Form No: TŞ.M.038

Rev. Tarihi/No:

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 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.
12. Kurumca istenmektedir

Râmile ÖZDEMİR ÇETİN
Beslenme ve Diyet Uzm.
D.E.Ü. Uyg. ve Arş. Hst
Diploma No: 95061038

Gökhan YALÇIN
Modül Yöneticisi



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ
BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ

KAPAKLI ÇORBA KASESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

Form No: TŞ.M.
Rev. Tarihi/No:

1. Çorba kasesi, yuvarlak formda olacaktır.
2. Çorba kasesi, karton malzemeden üretilmiş olacaktır.
3. Çorba kasesinin ağız çapı 110 mm, taban çapı 90 mm, derinliği 60-65 mm olacaktır.
4. Çorba kasesinin kullanımı sırasında üründe herhangi bir tat, koku değişimine neden olmamalıdır.
5. Çorba kasesinin kapağı düz formda olacaktır.
6. Çorba kasesi kapağı, kase ile uyumlu halde olup çapı 110 mm olacaktır.
7. Çorba kasesi kapağı, tırnaklı ve ürüne kolay monte edilebilmelidir. Kapak kapatıldıktan sonra içine konan üründen sızıntı olmamalıdır.
8. Çorba kasesi birim ambalajı, PVC ambalaj olacaktır. İçerisinde 25 adet olmalıdır.
9. Çorba kasesi kapağı birim ambalajı, PVC ambalaj olacaktır. İçerisinde 50 adet olmalıdır.
10. Çorba kasesi ve kapağının nakliye ambalajı, sağlam mukavva karton ambalaj olacaktır. İçerisinde 500 adet olmalıdır.
11. Nakliye ambalajın üzerinde; firma adı, açık adresi, son kullanma tarihi ve koli içerisindeki miktar yazılı olmalıdır.
12. Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın izni ile üretilmiş olduğu, yiyecek ve içecekte kullanılabilir işareti ve imal edildiği hammadde ürünün üzerinde belirtilmelidir.
13. "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde Ve Malzemelere Dair Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.
14. Ürünlerin kuruma teslimi, depolara tarif edileceği şekilde istifli firma tarafından bedelsiz olarak yapılmalıdır.
15. *Numune istenmektedir*

Bahadır Duman

Özkan



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ
BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ

KAPAKLI PLASTİK KASE TEKNİK ŞARTNAMESİ

Form No: TŞ.M.
Rev. Tarihi/No:

1. BRC-IOP Hijyen Standardı güvencesiyle üretilmiş olacaktır.
2. Malzeme: Polystyrene (PS) olacaktır. (Polypropylene (PP))
3. Renk: Şeffaf olacaktır.
4. Sıcak yiyeceklerle Kullanıma uygun olacaktır.
5. Kase yuvarlak formda olacaktır.
6. Hacim min 250 ml, boyutları 100*40 mm olacaktır.
7. Kapaklar düz formda olacaktır.
8. Kapaklar kase ile uyumlu halde olacaktır.
9. Kapak tırnaklı ve ürüne kolay monte edilebilmelidir. Kapak kapatıldıktan sonra içine konan üründen sızıntı olmamalıdır.
10. Plastik kase Ambalaj Şekli 50 adet(paket), paketler koli içerisinde olacaktır. Plastik kapak ambalaj şekli 100 adet(paket) ,paketler koli içerisinde olmalıdır.
11. Plastik kase, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde Ve Malzemelere Dair Yönetmeliği"na uygun olmalıdır.
12. Numune istenmektedir

Barış Dinçer

Adnan



DÜZCE ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ
BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ

POLİETİLEN ÜÇ GÖZLÜ KÖPÜK TABAK TEKNİK ŞARTNAMESİ

Form No: TŞ.M.
Rev. Tarihi/No:

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 10 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 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.
20. Köpük tabak, Tarım Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde Ve Malzemelere Dair Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

21. Anne istenmektedir

Gökhan YALÇIN
Müdür Yardımcısı

Kamile ÖZDEMİR ÇETİN
Beslenme ve Diyet Uzm.
D.E.Ü. Uyg. ve Arş. Hst
Diploma No: 95061040