



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

20/07/2023 00:00:00

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

Döner Sermaye İşletmesi

Teklif No: 20234163

İLAN

HASTANEMİZİN İHTİYACI OLAN AŞAĞIDA YAZILI MALZEME(LER)

TEKLİF ALMA SURETİYLE

SATIN ALINACAKTIR . İLGİLENEN FİRMALARIN 25/07/2023 TARİHİ, SAAT 14:00 'E/A KADAR

EN SON FİYAT TEKLİFLERİNİ İÇEREN KAPALI TEKLİFLERİNİ (KDV HARİÇ) GETİRMELERİ VEYA AŞAĞIDA

NUMARAYA FAKSLA BİLDİRMELERİ RİCA OLUNUR.

BAYRAM ŞAKAR

MALİ HİZMETLER MÜDÜRÜ

ALIM KONUSU MALZEMELER

MİKTAR

1	KAPAKLI UC GOZLU KOPUK TABAK(23A)	20.000,00	ADET
2	PORSELEN CUKUR YEMEK TABAGI	1.850,00	ADET
3	YEMEK CATALI(PASLANMAZ CELIK)	400,00	ADET
4	YEMEK KASIGI(PASLANMAZ CELIK)	650,00	ADET
5	YEMEK TEPISISI	2.000,00	ADET

TEKLİF NO : 20234163
NOT : ODEME 90GUN
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.

1/3



DOKUZ EYLÜL 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 ve Hayvancılık 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 ve Hayvancılık Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde Ve Malzemelere Dair Yönetmeliği "ne uygun olmalıdır.

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



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ
BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ

ÇUKUR YEMEK TABAĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ

Form No: TŞ.M.038
Rev. Tarihi/No:

1. Çukur tabak, porselen malzemedен 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 belgelenerek teslim edilmelidir.
8. Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde Ve Malzemelere Dair Yönetmeliği "ne uygun olmalıdır.

Kâmilie ÖZDEMİR ÇETİN
Beslenme ve Diyet Uzmanı
D.E.Ü. Uyg. ve Arş. Mh.
Diploma No: 95061040



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ
BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ

YEMEK ÇATALI TEKNİK ŞARTNAMESİ

Form No: TŞ.M.
Rev. Tarihi/No:

1. Ağırlığı en az 34 gram olmalıdır.
2. 190-200 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 olmalıdır.
6. Çatalların birim ambalajları 12 adet şeklinde paketlenmelidir.
7. Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde Ve Malzemelere Dair Yönetmeliği "ne uygun olmalıdır.

Kâmile ÖZDEMİR ÇETİN
Beslenme ve Diyet Uzm.
D.E.Ü. Uyg. ve Arş. Hst.
Diploma No: 95057040



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ
BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ

YEMEK KAŞIĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ

Form No: TŞ.M.
Rev. Tarihi/No:

1. Ağırlığı en az 40 gram olmalıdır.
2. En az 198 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. Kaşıkların birim ambalajları 12 adet şeklinde paketleneyecektir.
7. Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde Ve Malzemelere Dair Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

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



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ
BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ

YEMEK TEPSİSİ 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.
9. Yemek tepsisi, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde Ve Malzemelere Dair Yönetmeliği "ne uygun olmalıdır.

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