



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

22/03/2024 00:00:00

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

Döner Sermaye İşletmesi

Teklif No: 20241908

İLAN

HASTANEMİZİN İHTİYACI OLAN AŞAĞIDA YAZILI MALZEME(LER)

İHALE İLE

SATIN ALINACAKTIR. İLGİLENEN FİRMALARIN 26/03/2024 TARİHİ, SAAT 17:00 'E/A KADAR

YAKLAŞIK MALİYET TESPİTİ İÇİN

TEKLİFLERİNİ (KDV HARİÇ) GETİRMELERİ VEYA AŞAĞIDA

NUMARAYA FAKSLA BİLDİRMELERİ RİCA OLUNUR.

KAMİL KOÇAK

MALİ HİZMETLER MÜDÜRÜ

ALIM KONUSU MALZEMELER

MİKTAR

1	KOPIK TABAK(CAP:21 CM)(100'LUK)	100,00	PAKET
2	SERVIS MASASI(PASLANMAZ CELİK)	15,00	ADET
3	YEMEK CATALI(PASLANMAZ CELİK)	2.000,00	ADET
4	YEMEK KASIGI(PASLANMAZ CELİK)	2.100,00	ADET
5	SEBZE DOGRAMA BICAGI (POLİETİLEN SAPLI)	10,00	ADET
6	ET DOGRAMA BICAGI (POLİETİLEN SAPLI)	10,00	ADET
7	KARTON KAPAKLI CORBA KASESİ	12.000,00	ADET

ÖDEME SÜRESİ: 90 GÜN

TEKLİF NO : 20241908

NOT : ÖDEME 90 GÜN(YAKLAŞIK 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.

1/4

 DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	POLİSTREN KÖPÜK TABAK TEKNİK ŞARTNAMESİ	Form No: TŞ.M. Rev. Tarihi/No:
---	--	-----------------------------------

1. 20X20X2cm ölçülerinde boyutlarında olmalıdır.
2. Yuvarlak olmalıdır.
3. Kar beyaz renginde olmalıdır.
4. Üzerinde herhangi bir şekilde leke, renk bozulması vs olmamalıdır.
5. Minimum ağırlığı 4,0 gr olmalıdır.
6. Üretim, paketlenme ve taşıma aşamaları hijyenik olmalıdır.
7. İçerisine toz, hava vs almayacak şekilde plastik torba içinde 100 lük paketler halinde teslim edilmelidir.
8. Tarım Bakanlığı izni ile üretilmiş olacaktır. Üretim izni teslim anında belgelenmelidir.
9. Ürün ambalajı üzerine ürünün nerede üretildiği, üretim tarihi, adres ve irtibat bilgileri, tescilli markası olmalıdır.
10. Tüm yüzeyler pürüzsüz ve düz olmalıdır. Herhangi bir kabarıklık, üretim hatası içermemelidir.
11. Tabak kenarları kesim yerlerinde(uç noktalarında) çapak olmamalıdır.
12. Tabağın dayanımı arttırmak amacıyla tabak ve kapağın kenarlarında kıvrım yapılmış olmalıdır.

Başak AYKUTLAR
Yemek Servis İkram
Hizmetleri Sorumlusu




 DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	SERVİS MAŞASI TEKNİK ŞARTNAMESİ	Form No: TŞ.M. Rev. Tarihi/No:
---	--	-----------------------------------

1. Servis maşası, 18/10 Cr/Ni paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.
2. Servis maşasının boyu minimum 240mm olmalıdır.
3. Ağız genişliği en az 50mm, ağız kalınlığı en az 1mm, ağız boyu en az 70mm olmalıdır.
4. Sap kalınlığı en çok 2,5mm olmalıdır.
5. Sap genişliği en az 15mm 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 özürler olmamalıdır.
9. Servis maşası, Tarım Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde Ve Malzemelere Dair Yönetmeliği "ne uygun olmalıdır.

Başak AYKUTLAR
Yemek Servis İkrâm
Hizmetleri Sorumlusu

Başak

Başak Demirel



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

13/03/2024 15:04:48

TEKNİK ŞARTNAME

6152 YEMEK ÇATALI

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. Çatalların birim ambalajları 12 adet şeklinde paketlenacaktır.

Başak AYKUTLAR
Yemek Servis İkram
Hizmetleri Sorumlusu

Başak

Başak Duman



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

13/03/2024 15:18:52

TEKNİK ŞARTNAME

6153 YEMEK KAŞIĞI

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 paketleneyecektir.

Başak AYKUTLAR
Yemek Servis İkram
Hizmetleri Sorumlusu

Başak

Başak Demirel

 DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	SEBZE DOĞRAMA BİÇAĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ	Form No: TŞ.M. Rev. Tarihi/No:
---	---	-----------------------------------

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 Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde Ve Malzemelere Dair Yönetmeliğı "ne uygun olmalıdır.

Başak AYKUTLAR
Yemek Servis İkrarı
Hizmetleri Sorumlusu




 DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ	ET DOĞRAMA BİÇAĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ	Form No: TŞ.M.038 Rev. Tarihi/No:
---	--	--------------------------------------

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 min 8 cm olmalı ve kaynaklı komple olmalıdır.
6. Sap polietilen malzemeden ve kırmızı renk olmalıdır.(ABS saplı)
7. Et doğrama bıçağı, Tarım Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde Ve Malzemelere Dair Yönetmeliği "ne uygun olmalıdır.

Başak AYKUTLAR
Yemek Servis İkram
Hizmetleri Sorumlusu

Başak

Bağış Demirel



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 istifi firma tarafından bedelsiz olarak yapılmalıdır.

Başak AYKUTLAR
Yemek Servis İkram
Hizmetleri Sorumlusu