



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

19/09/2025 00.00:00

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

Döner Sermaye İşletmesi

Teklif No: 20255672

İLAN

HASTANEMİZİN İHTİYACI OLAN AŞAĞIDA YAZILI MALZEME(LER)

İHALE İLE

SATIN ALINACAKTIR. İLGİ LENEN FİRMALARIN 24/09/2025 TARİHİ. SAAT 17:00 'E/A KADAR

YAKLAŞIK MALİYET TESPİTİ İÇİN

TEKLİFLERİNİ (KDV HARİÇ) ELDEN GETİRMELERİ VEYA

İLGİLİ PERSONELİN E-POSTA ADRESİNE BİLDİRMELERİ RİCA OLUNUR.

BEDİHA OZARSLAN

MAL HİZMETLER MÜDÜRÜ

ALIM KONUSU MALZEMELER

MIKTAR

1	SEBZE MEYVE DEZENFEKTANI	225,00	KİLOGRAM
2	CAM SU BARDAGI	8.000,00	ADET
3	KAPAKLI CAM SURAHI	40,00	ADET
4	KAPAKLI UÇ DÖZLÜ KOPLUK TABAK(23A)	650.000,00	ADET
5	SERVİS KAŞIGI(PASLANMAZ ÇELİK)	10,00	ADET
6	HAYLON TORBA 20X30 (1 KG'LIK)	1.650,00	KİLOGRAM
7	PORSELEN ÇUKUR YEMEK TABAGI	1.000,00	ADET
8	SERVİS MAŞASI(PASLANMAZ ÇELİK)	10,00	ADET
9	STREÇ FİLM (MUTFAK)	900,00	ADET
10	TTK KULLANIMLIK KOLLUK(ÇİYET BEŞİ FNME İÇİN)	500,00	ADET

ÖDEME SÜRESİ: 180 GÜN

TEKLİF NO : 20255672

NOT : 2025 YILI MUTFAK SARF MALZEME ALIMI YAKLAŞIK MALİYET

İLGİLİ KİŞİ : BELMA ÇELİK

TEL : 4122410

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

*Teklif No belirtilmeyen teklifler değerlendirilmeyecektir.

107



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

19/09/2025 00:00:00

Uygulama ve Araştırma Hastanesi Döner Sermaye İşletmesi

Teklif No: 20255672

İLAN

HASTANEMİZİN İHTİYACI OLAN AŞAĞIDA YAZILI MALZEME(LER)

İHALE İLE

SATIN ALINACAKTIR. İLGİLENDİRİLMİŞ FİRMALARIN 24/09/2025 TARİHİ, SAAT 17:00 'E/A KADAR

YAKLAŞIK MALİYET TESPİTİ İÇİN

TEKLİFLERİNİ (KDV HARİÇ) ELDEN GETİRMELERİ VEYA

İLGİLİ PERSONELİN E-POSTA ADRESİNE BİLDİRMELERİ RİCA OLUNUR.

BEDİHA ÖZARSLAN
MALİ HİZMETLER MÜDÜRÜ

ALIM KONUSU MALZEMELER

MİKTAR

11	YEMEK DATALI(PASLANMAZ ÇELİK)	2.800,00	ADET
12	YEMEK KASIGI(PASLANMAZ ÇELİK)	2.000,00	ADET
13	TEL SUZGECİ (PASLANMAZ ÇELİK, ÇAP 300MM, SAP 600MM)	5,00	ADET
14	TELİ KEVGİR (PASLANMAZ ÇELİK)	5,00	ADET
15	SEBZE DOĞRAMA BİÇAGİ (POLİETİLEN SAPLI)	20,00	ADET
16	ET SİYİRMA BİÇAGİ (POLİETİLEN SAPLI)	10,00	ADET
17	ET DOĞRAMA BİÇAGİ (POLİETİLEN SAPLI)	16,00	ADET
18	CİRPMA TELİ (PASLANMAZ ÇELİK-BATTAL BOY)	7,00	ADET
19	KOPUK BARDAK (1,7 GR)	50.000,00	ADET
20	PASLANMAZ ÇELİK SUZGECİ (ÇAP 85CM , YJK:17CM-SAPLI)	5,00	ADET

ÖDEME SÜRESİ: 180 GÜN

TEKLİF NO : 20255672

NOT : 2026 YILI MUTFAK SARF MALZEME ALIMI YAKLAŞIK MALİYET

İLGİLİ KİŞİ : BELMA ÇELEK

TEL : 4122410

E-MAIL : belma.baker@deu.acu.tr

*Teklif No belirtilmeyen teklifler değerlendirilmeyecektir.

2/17

TEKLİF NO: MYS_0072



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

19/09/2025 00:00:00

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

Döner Sermaye İşletmesi

Teklif No: 20255672

İLAN

HASTANEMİZİN İHTİYACI OLAN AŞAĞIDA YAZILI MALZEME(LER)

İHALE İLE

SAFIN ALINACAKTIR. İLGİLENEN FİRMALARIN 24/09/2025 TARİHİ, SAAT 17:00 *E/A KADAR

YAKLAŞIK MALİYET TESPİTİ İÇİN TEKLİFLERİNİ (KDV HARİÇ) ELDEN GETİRMELERİ VEYA

İLGİLİ PERSONELİN E-POSTA ADRESİNE BİLDİRMELERİ RİCA OLUNUR

BEDİHA ÖZARSLAN

MALİ HİZMETLER MÜDÜRÜ

ALIM KONUSU MALZEMELER

MİKTAR

21	KEVGİR (BATTAL BOY)	5,00	ADET
22	KEVGİR (YEMEK DAĞITIMI)	20,00	ADET
23	KEPÇE (YEMEK DAĞITIMI)	15,00	ADET
24	MASAT	2,00	ADET
25	PORSELEN DÜHBA TABAĞI (KASE)	400,00	ADET
26	S-PATULA KISA ŞAŞLI (PASLANMAZ GELİK)	5,00	ADET
27	YEMEK İKRAM SİTİ PLASTİK (ÇATAL - BİÇAK - PECETE)	2.100,00	ADET
28	KARŞON KAPAKLI ÇORBA KASESİ	30.000,00	ADET
29	KAPAKLI PLASTİK KASE	28.000,00	ADET
30	TEFLON TAVA 32 CM	1,00	ADET

ÖDEME SÜRESİ: 180 GÜN

TEKLİF NO : 20255672

NOT : 2025 YILI MUTFAK SARF MALZEME ALIMI YAKLAŞIK MALİYET

İLGİLİ KİŞİ : BELMA ÇELEK

TEL : 4122470

E-MAIL : belma.bekar@dau.edu.tr

*Teklif No belirtilmeyen teklifler değerlendirilmeyecektir.

3/17



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

19/09/2025 00:00:00

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

Döner Sermaye İşletmesi

Teklif No: 20255672

İLAN

HASTANEMİZİN İHTİYACI OLAN AŞAĞIDA YAZILI MALZEME(LER)

İHALE İLE

SATIN ALINACAKTIR. İLGİLENEREN FİRMALARIN 24/09/2025 TARİHİ, SAAT 17:00 'E/A KADAR

YAKLAŞIK MALİYET TESPİTİ İÇİN

TEKLİFLERİNİ (KDV HARİÇ) ELDEN GETİRMELERİ VEYA

İLGİLİ PERSONEL'İN E-POSTA ADRESİNE BİLDİRMELERİ RICA OLUNUR.

BEDİHA ÖZARSLAN

MALİ HİZMETLER MÜDÜRÜ

ALIM KONUSU MALZEMELER

MİKTAR

31	İNDUKSİYON TABANLI 32 CM. ÇİFT KULPU DERİN TENCERE	5,00	ADET
32	PJ ASTIK SAPLI HAMUR KESİCİ	2,00	ADET
33	PLASTİK HAMUR SIVIRICI	2,00	ADET

ÖDEME SÜRESİ: 180 GÜN

TEKLİF NO : 20255672

NOT : 2025 YILI MUTFAK SARF MALZEME ALIMI YAKLAŞIK MALİYET

İLGİLİ KİŞİ : BELMA ÇELEK

TEL : 4122410

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

*Teklif No belirtilmeyen teklifler değerlendirilmeyecektir.

4/17

FORM NO: MYS_0072



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

16/09/2025 10:06:21

TEKNİK ŞARTNAME

12908 SEBZE VE MEYVE İÇİN DEZENFEKSİYON ÜRÜNÜ

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. Bildirildikten itibaren 24 saat içinde pompalara müdahale edilip kuruma çalışır halde teslim edilecektir. Arıza giderilemediğinden yenisil 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 ürünü 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 ISO-OHSAS TS 18001 belgelerine sahip olmalıdır.
 - 3.8. Üretimi 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 numune ile birlikte Satın Alma Birimi'ne teslim edilecektir.

Dyt. Ceylan BULGAN

Dyt. Zeynep CEPİK



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

15.06.2025 13:01 34

TEKNİK ŞARTNAME

3772 SU BARDAĞI

1. Camdan imnel 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. Desensöz düz formda olmalıdır.
5. Ağırlığı en az 195 gr. olmalıdır.
6. 6'lı birim karton ambalaj,24'lü nakıye ambalajı (tamamen kapalı karton ambalaj) içinde teslim edilmelidir.

Dyt. Gökçe Bulgan

Dyt. Zeynep ÇEPK



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

İMAM2025 10.11.47

TEKNİK ŞARTNAME

13103 CAM SÜRAHİ

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 tımsaklı olarak geçen kırmızı renk kapadığı olmalıdır.
6. Ürün ile birleşik 9 cm boyunda ürün ile aynı malzemeden tutacağı olmalıdır.
7. Ağırlığı min. 1230 gr olmalıdır.
8. 1'li binnm karton ambalaj, 5'li nakliye ambalajı (tamamen kapalı karton ambalaj) içinde teslim edilebilmelidir.
9. Ürün birim ambalajı üzerinde ürünün markası, modeli ve barkod numarası olmalıdır.
10. Tarım Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde Ve Malzemelere Dair Yönetmeliği " ne uygun olmalıdır.

Dyt. Ceylan BULUTAN

Dyt. Zeynep LEFİK

TEKNİK ŞARTNAME

5435 POLİETİLEN ÜÇ GÖZLÜ KÖPÜK TABAK

1. 240*200*70 mm boyutlarında olmalıdır.
2. 3 bölmek 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, kullanılarak kapatılmalıdır.
8. Minimum ağırlığı 13,5 gr olmalıdır.
9. Kapak kapatıldıktan sonra tekrar açılmaması için kiliflenebilir olmalıdır.
10. Üretim, paketlenme ve taşıma aşamaları hijyenik olmalıdır.
11. İçerişine 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 belgelenacaktır.
13. Ürün ambalajı üzerine ürünün nerde üretildiği, üretim tarihi, adres ve tıbbat bilgileri, tescilli markası olacaktır.
14. Kolay kullanabilmesi için kullanma yeri işaretlenmiş ve zayıflatılmış olmalıdır.
15. En az 50 kez tam açılıp kapanma sonrası kat yerinde çatılma, 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. Tabanın 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.

Dyt. *Gözpil Bulut*
[Signature]

Dyt. Zeynep GEPİK
[Signature]



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

16/09/2023 10:15:01

TEKNİK ŞARTNAME

5974 ORTA SAPLI SERVİS KAŞIĞI

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 asilebilirliği 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 Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

Dyt. Asiye BULGAN

Dyt. Zeynep ÇEPİK



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

16/09/2025 16:06:40

TEKNİK ŞARTNAME

5438 NAYLON TORBA

1. Ağırlığı en az 4 gram olmalıdır.
2. 300X200 ±2 mm uzunluğunda olmalıdır.
3. Sarımsak rengi olmalıdır.
4. İçerisine toz, hava vs almayacak şekilde plastik torba içinde 250 ~~g~~ paketler halinde teslim edilmelidir.
5. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı izni ile üretilmiş olacaktır. Üretim izni teslim anında belgelenecektir.
6. Ürün ambalajı üzerine ürünün nerde üretildiği, üretim tarihi, adres ve iletişim 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 için uygun olmalıdır.
11. Desensiz düz formda olmalıdır.

Dyt. Ceylan Bulut
[Signature]

Dyt. Zeynep GEPİK
[Signature]



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

16/09/2023 10:00:25

TEKNİK ŞARTNAME

5437 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 kullanımı amacını bozmayacak farklılıklar -uygunluk almak koşulu ile - kabul edilebilir.
7. Teslim edilecek ürün, orijinal ambalajında ve hiç kullanılmamış olduğu belgelenerek teslim edilecektir.

Dyt. Gökçe Bulgan
[Signature]

Dyt. Zeynep ÇEPİK
[Signature]



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ Uygulama ve Araştırma Hastanesi

.b06/2025 /C-11-25

TEKNİK ŞARTNAME

6148 SERVİS MAŞASI

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

Dyt. Ceylan BULGANI

Dyt. Zeynep CEPİK



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ Uygulama ve Araştırma Hastanesi

İSG/HRK/21 10/01/05

TEKNİK ŞARTNAME

6154 STREÇ FİLM

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 18400 gr.
8. Makara Ham Maddesi: Karton
9. Streç film karton ambalaj içerisinde olacaktır.
10. Ambalajların içerisinde orijinal kesme aparatı olacaktır.

Dyt. ~~Gözet~~ BULGAN
Alt

Dyt. Zeynep GEPİK
Zep



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

16/09/2023 10:24:18

TEKNİK ŞARTNAME

646 TEK KULLANIMLIK KOLLUK TEKNİK ŞARTNAMESİ

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

Dyt. Gopel BULCAN

Dyt. Zeynep GEPİK



DOKUZ EYLÖL ÜNİVERSİTESİ Uygulama ve Araştırma Hastanesi

16/09/2023 10:01:31

TEKNİK ŞARTNAME

6152 YEMEK ÇATALI

1. Ağırlığı en az 34 gram olmalıdır.
2. 194 mm uzunluğunda olmalıdır.
3. Yüzey paltak olmalıdır.
4. 18/10 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
5. Paketler üzerinde üretici firma, marka ve iletişim adresleri yazılı olacaktır.
6. Çatalların binn ambalajları 12 adet şekilde paketlenecektir.

Dyt. Gökçe BULGAN

Dyt. Zeynep GEPİK



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ Uygulama ve Araştırma Hastanesi

14.09.2025 10.01 49

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 edilmemiş olmalıdır.
5. Paketler üzerinde üretici firma, marka ve iletişim adresleri yazılı olacaktır.
6. Kaşıkların birim ambalajları 12 adet şeklinde paketlenecaktır.

Dyt. GÖRÜŞ BURGALI

Dyt. Zeynep GEMİK



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

15/05/2023 15:21:50

TEKNİK ŞARTNAME

13297 TEL SUZGEÇ (PASLANMAZ ÇELİK ÇAP:300MM, SAP BOYU:600MM)

1. Komple paslanmaz çelik malzemeden üretilmiş olmalıdır.
2. 5mm çapında telden çerçevesi ve taşıma sapı olmalıdır.
3. Sap kısmının karşısında iki adet askısı olmalıdır.
4. Çapı 300 mm, sapı en az 600-650 mm olmalıdır. Sap kısmı 30 mm aralıkla döşenmiş iki adet telden oluşmalıdır.
5. Sap kısmı telleri süzgecin altında yarım daire şeklinde doluşarak süzgeç askılarına bağlanmış olmalıdır.
6. Sap kısmında plastik el tutma yeri olmalıdır.
7. Süzgeç teller aralıkları 100 mm olmalıdır.
8. Tüm bağlantıları kaynaklı olmalıdır.
9. Tel süzgeç, Tarımı ve Hayvancılık Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda İla Temas Eden Malde ve Malzemelere Dair Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.
10. Numune istenmektedir.

Dyt. C. BULGARI

Başak AYKUTLAR
Yemek Servis İkrarı
Hizmetleri Sorumlusu



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

14.09.2023 0 12 30

TEKNİK ŞARTNAME

3761 TEL KEVGİR

1. AISI 304 paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
2. Yüzey 2B (mat) olmalıdır.
3. Kalınlığı min. 1mm telleri 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 çıkanayan erime 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 boylu boyunca halkanın diğer tarafına kadar kavramalıdır.
11. Tel kevgir, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

Dyt. Ayşe BULGAN
[Signature]

Dyt. Zeynep CEPİK
[Signature]



DOKUZ EYLÖL ÜNİVERSİTESİ Uygulama ve Araştırma Hastanesi

06.09.2025 10:11:18

TEKNİK ŞARTNAME

12475 SEBZE DOĞRAMA BIÇAĞI

1. AISI 304 paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
2. Yüzey 2B (mat) olmalıdır.
3. Kalınlık 3 mm olmalıdır.
4. Toplam boy 30 cm, sap 15 cm, bıçak 15 cm olmalıdır. Bıçak eni 4 cm olmalıdır.
5. Bıçağın sap 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 ile Temas Eder Madde ve Malzemelere Dair Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

Dyt. Ceylan Bulgan

Dyt. Zeynep Çepik



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

15.04.2025 10.12.09

TEKNİK ŞARTNAME

5430 ET SİYIRMA BIÇAĞI

1. AISI 304 paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
2. Yüzey 2B (mat) olmalıdır.
3. Kalınlık 1,6 mm olmalıdır.
4. Ağız kısmı 15 cm olmalıdır.
5. Toplam boy 28,5 cm, olmalıdır.
6. Bıçağın şapa bağlantı kısmı çelgi mın 7 cm olmalı ve kaynaklız kumple olmalıdır.
7. Sap polietilen malzemeden ve kırmızı renkte olmalıdır.(ABS saplı)
8. Et siyırma bıçağı, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

Dyt. Gökçe Bulgan

Dyt. Zeynep GEPİK

TEKNİK ŞARTNAME

5429 ET DOĞRAMA BIÇAĞI

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 sapı bağlantı kısmı çelikle 8 mm olmalı ve kaynaklız komple olmalıdır.
6. Sap polietilen malzemeden ve kırmızı renk olmalıdır. (ABS saplı)
7. Et doğrama bıçağı, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının "Türk Gıda Kodaksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

Dyt. Ceylan BULAN


Dyt. Zeynep GEPİK


TEKNİK ŞARTNAME

3773 ÇIRPMA TELİ (BUYUK)

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 yollaşı düzgün ve pürüzsüz olmalıdır.
9. Çırpma teli Tanım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

Dyt. Ceylan DULCAN


Dyt. Zeynep GERİN




DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

.NO:2015.10.05.22

TEKNİK ŞARTNAME

7698 POLİSTREN KÖPÜK BARDAK

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 teke,renk bozulması vs olmamalıdır.
7. Min. ağırlığı 1.6 gr olmalıdır.
8. Üretim, paketlenme ve taşıma aşamaları hijyenik olmalıdır.
9. İçerisine toz,hava vs almayacak şekilde plastik torba içinde 40'lık pakeller halinde teslim edilmelidir.
10. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı izni ile üretilmiş olmalıdır.Üretim izni teslim anında belgelenecektir.
11. Ürün ambalajı üzerine ürünün nerede üreldiği, üretim tarihi, adres ve iletişim 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 artırmak amacıyla ağız ve tabanı kenarları kalınlaştırılmış olmalıdır.
15. Köpük bardak, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının "Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

Dyt. G. G. Bulman

Dyt. Zeynep GEPİK



DÜZCE EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HAYVANCILIK
FİSİLFİNE VE DİYET BÖLÜMÜ

ÇELİK SÜZGÜ TEKNİK ŞARTNAMESİ

Form No. TŞ.M.
Rev Tarihi/No:

- Kompte AISI 304 paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
- Saç kalınlığı minimum 0,8 mm olmalıdır.
- Sac yüzeyi 2B (mat) olmalıdır.
- Köşelerinin polisajı düzgün ve pürüzsüz olmalıdır.
- Sapları hariç diğer kısmı kaynaklız preste şekillendirilerek imal edilmiş olmalıdır.
- Kapaklı olmalıdır. Kapağın sapı olmalıdır.
- 84 cm çapında olmalıdır.
- Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Maddeler Ve Malzemelere Dair Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

Dyt. ~~Şafak SULTAN~~

Dyt. Zeynep GEFİK



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

16/09/2025 14:07:57

TEKNİK ŞARTNAME

5976 BATTAL BOY KEVGİR NO: 10

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 aarılabilmesi 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 Bakanlığının "Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

Dyt. C. G. BULGAN

Dyt. Zeynep ÇERİK



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

16/04/2023 10:13:06

TEKNİK ŞARTNAME

5977 KEVGİR NO:2

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 asiletilmesi için yarım daire şeklinde kıvrık olmalıdır.
6. Sap boyu 27 cm olmalıdır. Kevgirin çapı 10 cm olmalıdır.
7. Kevgir, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönelimliliği"ne uygun olmalıdır.

Dyt. *[Signature]* BULGAN

Dyt. Zeynep *[Signature]* GEPİK



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

14.09.2023 10:14:31

TEKNİK ŞARTNAME

12379 KEPÇE

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 de no:2 olmalıdır.
8. Kepçe Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmeliği" ne uygun olmalıdır.

Dyt. Ceylan Bülent

Dyt. Zeynep ÇEPİK



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

16/09/2023 10:02:14

TEKNİK ŞARTNAME

11938 MASAT

1. Sap ve namlu dahil, AISI 304 kalitede 18/10 Cr/Ni paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
2. Diamond kaplama olmalıdır.
3. Oval tip masat olmalıdır.
4. Sertlik 64 Hrc olmalıdır.
5. Sap yapısı hijyenik PP enjeksiyon olmalıdır. Ergonomik olmalı ve asma aparatı bulunmalıdır.
6. Sap kısmı 14 cm, namlı kısmı 31 cm olmalıdır. (Sap + namlı:45 cm)
7. Piyasaya arz şekliyle 12 numara olmalıdır.
8. Masat, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kocksi Gıda ile Temas Eden Madde Ve Malzemelere Dair Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

Dyt. Ceylan BILGAN
[Signature]

Dyt. Zeynep GEFİK
[Signature]

1. Çorba kasesi, porselen malzemeden yuvarlak yapılmış olmalıdır.
2. Çorba kasesinin taban çapı 7 cm, ağız kısmının çapı 12 cm olmalıdır.
3. Çorba kasesinin kenarlarında keskinlik, çatlak, girinti çıkıntı, çizik, pürüzlülük, vb. olmamalıdır.
4. Çorba kasesinde homojen olmayan matlık, homojen olmayan parlaklık olmamalıdır.
5. Çorba kasesi beyaz renkte olmalı ve bulaşık makinelerinde yıkamada 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 edilecektir.
8. Ürünün üretici firma, marka ve modeli üzerinde basılı olarak teslim edilecektir.

Dyt. ~~Gökalp Bakkal~~


Dyt. Zeynep Karam




DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

16.07.2023 10:15:50

TEKNİK ŞARTNAME

8519 KISA SAPLI SPATULA (PASLANMAZ ÇELİK) TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Spatula, 18/10 Cr/Ni paslanmaz çelik malzemeden yapılmış olmalıdır.
2. Spatulanın boyu minimum 25 cm, maksimum 27 cm olmalıdır.
3. Spatulanın ağız genişliği en az 11 cm, ağız kalınlığı en az 1 mm, ağız boyu (spatula kısmı) 12-13 cm olmalıdır.
4. Spatulanın sap kalınlığı minimum 1cm, maksimum 2 cm olmalıdır. Spatulanın sap kısmı Türk Gıda Kodeksi'ne uygun beyaz renk plastik olmalıdır.
5. Spatulanın sap genişliği yaklaşık 3-3,5 cm, sap boyu 12,5-13 cm olmalıdır.
6. Spatula, tekniğine uygun şekilde polisej edilmelidir.
7. Spatula çataksız, çapaksız, çiziksiz olmalıdır.
8. Spatulanın kenar ve köşelerine keskinlik, homojen olmayan parlaklık, homojen olmayan matlık, pürüzlülük, çukurluk ve benzeri kusurlar olmamalıdır.

Dyt. C. Özge Balcan
[Signature]

Dyt. Zeynep Çelik
[Signature]



DOKUZ EYLÜL
ÜNİVERSİTESİ
HASTANESİ BESLENME
VE DİYET BÖLÜMÜ

YEMEK SERVİS SETİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

Form No: TŞ M
Rev. Tarihi/No:

1. Tüm malzemeler bir arada jelatin ambalaj içinde olmalıdır.
2. Set içerikleri:
 - a. Çatal
 - b. Kaşık
 - c. Baskısız peçete

PEÇETE:

1 adet, 20x20 Ebadında olacak.

ŞEFFAF KAŞIK

1. Ağırlığı en az 3 gram olmalıdır.
2. 170 ± 2 mm uzunluğunda olmalıdır.
3. Kaşık hacmi 10 ml olmalıdır.
4. Polistren (PC) kristal-şeffaf malzemeden üretilmiş olmalı

ŞEFFAF ÇATAL

1. Ağırlığı en az 1,66 gram olmalıdır.
2. 145 ± 2 mm uzunluğunda olmalıdır.
3. 4 tırnaklı olmalıdır.
4. Polistren (PC) kristal-şeffaf malzemeden üretilmiş olmalı

- Yemek servis seti, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde Ve Malzemelere Dair Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

Dyt. *Copla Bulgan*
[Signature]

Dyt. Zeynep GEPİM
[Signature]

- Çorba kasesi, yuvarlak formda olacaktır.
- Çorba kasesi, karton malzemeden üretilmiş olacaktır.
- Çorba kasesinin ağız çapı 110 mm, tavan çapı 90 mm, derinliği 65-70 mm olacaktır.
- Çorba kasesinin kullanımı sırasında üründe herhangi bir tat, koku değişimine neden olmamalıdır.
- Çorba kasesinin kapağı düz formda olacaktır.
- Çorba kasesi kapağı, kase ile uyumlu halde olup çapı 110 mm olacaktır.
- Çorba kasesi kapağı, tırnaklı ve ürüne kolay monte edilebilmelidir. Kapak kapatıldıktan sonra içine konan üründen sızıntı olmamalıdır.
- Çorba kasesi birim ambalajı, PVC ambalaj olacaktır. İçerisinde 25 adet olmalıdır.
- Çorba kasesi kapağı birim ambalajı, PVC ambalaj olacaktır. İçerisinde 50 adet olmalıdır.
- Çorba kasesi ve kapağının nakliye ambalajı, sağlam mukavva karton ambalaj olacaktır. İçerisinde 500 adet olmalıdır.
- Nakliye ambalajın üzerinde; firma adı, açık adresi, son kullanma tarihi ve koli içerisindeki miktar yazılı olmalıdır.
- T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın izni ile üretilmiş olduğu, yiyecek içecekte kullanılabilir işaretli ve imal edildiği ham madde ürünün üzerinde belirtilmelidir.
- Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği'ne uygun olacaktır.
- Ürünlerin kuruma teslimi, depolara tarif edileceği şekilde istifi firma tarafından bedelsiz olarak yapılacaktır.

Dyt. Gökçe BİRCAN


Dyt. Zeynep AKPINAR




DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

600/2025 10.114.51

TEKNİK ŞARTNAME

9475 KAPAKLI PLASTİK KASE TEKNİK ŞARTNAMESİ

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 mm. 150 ml. boyutları 100*30 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), kapaklar koli içerisinde olmalıdır.
11. Plastik kase. Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Matzemelere Dair Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.
12. Nümuneye istenmektedir.

Dyt. Ceylan Bulgan

Dyt. Zeynep GEPİK



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTAHESİ
BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ

TEFLON TAVA TEKNİK ŞARTNAMESİ

Form No: TŞ.M.038
Rev. Tarihi/No:

1. Tava çapı 30-32 cm olmalıdır.
2. Tava alüminyum üzerine iç ve dıştan yapışmaz kaplama ile kaplı olmalıdır
3. Kesici yüzey en az 12 cm çapında olmalıdır.
4. Doğalgazlı ocaklarla uyumlu olmalıdır. 180 °C' ye kadar duyarlı olmalıdır
5. Tava ortasında thermo-spot (ısı göstergesi) özelliği olmalıdır.
6. Sap kısmı, ısıya dayanıklı ve ergonomik olmalıdır.
7. Sap kısmının uzunluğu en az 25 cm olmalıdır.
8. Teflon tava, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde Ve Malzemelere Dair Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır

Dyt. Gopio BULCAN

Dyt. Zeynep GEFİK

 DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ DİYETİYE VE DİYET BÖLÜMÜ	ÇELİK TENÇERE TEKNİK ŞARTNAMESİ(32X20)	Form No: TŞ.M. Rev. Tarihi/No
---	---	----------------------------------

1. Tencere, AISI 304 kalitede 18/10 Cr/Ni paslanmaz çelikten imal edilmiş olmalıdır.
2. Yüzey 2B (mat) olmalıdır
3. Tencere çapı 32 cm olmalıdır
4. Tencerenin yüksekliği min.20 cm olmalıdır
5. Tencerenin her iki yanında pratik tutma kolu olmalıdır.
6. Tencerenin kapakları dahil tamamı paslanmaz çelik olmalıdır. Kapak kısmında çelikten tutma sapı olmalıdır.
7. Doğalgazlı ocaklarda kullanıma uygun olmalıdır
8. Tencere, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde Ve Malzemelere Dair Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

Dyt. Gopbe BULCAN


Dyt. Zeynep GEPİK




DÜZCE EYLÜL ÜNİVERSİTESİ VETERİNER FAKÜLTESİ
BESLENME VE DAVET BÖLÜMÜ

PLASTİK SAPLI HAMUR KESİCİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

Form No: TŞ M.
Rev. Tarih/No:

1. Hamur kesici, Türk Gıda Kodeksi'ne uygun plastik malzemeden yapılmış olmalıdır.
2. Hamur kesicinin plastik sap eni minimum 40 mm olmalıdır.
3. Hamur kesicinin plastik sap boyu minimum 130 mm olmalıdır.
4. Hamur kesicinin metal kısmının boyu en az 100 mm, eni ise 120 mm olmalıdır.
5. Hamur kesici, tekniğine uygun şekilde polisaj edilmelidir.
6. Hamur kesici çatlaksız, çapaksız, çiziksiz olmalıdır.
7. Hamur kesicinin kenar ve köşelerinde keskinlik, homojen olmayan parlaklık, homojen olmayan matlık, pürüzlülük, çukurluk ve benzeri kusurlar olmamalıdır.
8. Tarım Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde Ve Malzemelere Dair Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

Dyt. Özgür BURGAN

Dyt. Zeynep GEPİR



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ HASTANESİ
BESLENME VE DİYET BÖLÜMÜ

**PLASTİK HAMUR
SIYIRICI
TEKNİK ŞARTNAMESİ**

Form No: TŞ.M.
Rev. Tarihi/No:

1. Spatula, Türk Gıda Kodeksi'ne uygun plastik malzemeden yapılmış olmalıdır.
2. Spatulanın sap eni minimum 50 mm olmalıdır.
3. Spatulanın boyu minimum 10 mm olmalıdır.
4. Spatulanın ağız kısmı 90 mm olmalıdır.
5. Spatula, tekniğine uygun şekilde polisaj edilmelidir.
6. Spatula çatlaksız, çapaksız, çiziksiz olmalıdır.
7. Spatulanın kenar ve köşelerinde keskinlik, homojen olmayan parlaklık, homojen olmayan matlık, pürüzlülük, çukurluk ve benzeri özürler olmamalıdır.
8. Tarım Bakanlığı'nın "Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde Ve Malzemelere Dair Yönetmeliği"ne uygun olmalıdır.

Dyt. ~~G. G. BULGAN~~

Dyt. Zeynep GERİN