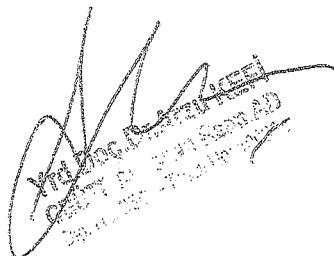


HEMIOWAK ŞARTNAMESİ

1. Düşük basınçlı drenaj yapmalıdır.
2. En az 400ml sıvı kapasiteli olmalıdır.
3. Dren boyutuna göre kesilebilir konnektörlü olmalıdır.
4. Redon dreni üzerinde ölçüleri olmalıdır.
5. İrävime yarayamayacak iğneleri trokanti (bız) olmalıdır.
6. Hemovak tespit etme bağlanuları olmalıdır.
7. Steril poşette, sterilizasyon tarihi ve son kullanma tarihi belirtilmiş olmalıdır.
8. 10-12-14 fr olmalıdır.
9. Teslim edilecek ürünlerden en az ikişer adet numune ameliyat hane sorumlu hemşiresine teslim edilecek. Bu ürünler cerrahi ekipler tarafından denendikten sonra verilecek teknik raporla bildirilecektir.



İDRAR TORBASI (İTME-ÇEKME) MUSLUKLU TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Medikal polyvinyl chloride (PVC) Üretilmiş olmalıdır.
2. Tek kullanımlık olmalıdır.
3. Milimetre ölçekli olmalıdır.
4. Üzerinde ölçek bulunmalı, ölçek doğru hacmi göstermelidir.
5. Sıvı toplama kapasitesi 2000 ml olmalıdır.
6. Torbanın üzeri 50 ml ve/veya 100 ml dereceli hacim ölçekleri olmalıdır.
7. Kullanımı kolay itme-çekme vanası olmalıdır.
8. Hortumun torba ile birleştiği kısımda, sıvının geri gitmesini engelleyecek bir çek valf sistemi bulunmalıdır.
9. bulunmalıdır.
10. Hortum ucundan sonda ile bağlantı yapabilecek kapaklı konik bağlantı konnektörü olmalıdır.
11. Askı için geniş çaplı delikleri olmalıdır.
12. Tamamen doju iken askı deliklerinden asıldığında 24 saat dayanabilmeliidir.
13. Bükülmeye dirençli hortum olmalıdır.
14. 6-150 mmHg ile kaçak ve sızdırma kontrolleri yapılmalıdır.
15. E.O Steril ile steril edilmiş olmalıdır
16. Ambalaj üzerinde İmal, sterilizasyon ve son kullanma tarihi yazılı olmalı, teslim edilen malın son kullanma tarihi en az 3 yıl olmalıdır.
17. Teklif veren firma denecek üzere 5 (beş) adet numuneyi hastane tıbbi şarf deposuna teslim etmelidir. Ürün denendikten sonra uygunluk verilecektir.
18. Verilen numuhe örnekleri ile teslim edilen ürün aynı olmalıdır.
19. Numunelerden 2 tanesi şahit numuhe olarak saklanacaktır.
20. Ürünün UBB ve UTS kaydı olmalıdır

İsum
Ferya Karadag YALÇIN
Seçlik Hizmetleri MİLLİ İŞ