

T.C.
ERCIYES ÜNİVERSİTESİ
DÖNER SERMAYE İŞLETMESİ
TEL : (0352) 437 49 20 - Fax : (0352) 437 52 88

KAYSERİ
02/10/2019

SAYI : B.30.2.ERC.0.70.81.00
KONU: Teklif Mektubu Hakkında

Üniversitemiz Tıp Fakültesi (TEKNİK BAKIM) bölümünün ihtiyacı olan aşağıda cins ve miktarları belirtilen ihtiyaç vardır.

Müesseseniz tarafından ilgili malzemelerin temini mümkün ise birim fiyatı üzerinden teklif verilmesini rica ederim.

Selma ÖZLÜ
Hastane Müd. Yrd.

S.no	HASTANEMİZ GENELİ	Miktarı	Birim fiyatı
1	ENDÜSTRİYEL MUTFAK CİHAZLARI PERİYODİK BAKIM SÖZLEŞMESİ	1 ADET	
	TEKNİK ŞARTNAME VE CİHAZ LİSTESİ İKİNCİ SAYFADADIR.		
	Bilgi İçin : ELEKTRONİK ATÖLYESİ (Dilek VOLKAN)		
	Tel : 0352 207 66 66 – Dahili : 20087		
	NOT: FİRMALAR TEKLİFLE BİRLİKTE ADLİ SİCİL KAYDI VERECEKLERDİR		
	NOT:BU İLAN TARİHİNDEN ÖNCEKİ SON 1 (BİR) YIL İÇERİSİNDE İDAREMİZİN YAPMIŞ OLDUĞU DOĞRUDAN TEMİN ALIMLARINDA TAAHHÜTLERİNİ LAYIKI İLE YERİNE GETİRMEDİĞİ TUTANAK İLE TESPİT EDİLEN İSTEKLİLERİN TEKLİFLERİ KABUL EDİLMEYECEKTİR		
	NOT: Yukarıda cins ve miktarları yazılı ürünlerin teklifleri değerlendirme sonucu hangi firmada kalır ise sipariş tarihinden itibaren 15 gün içinde hastaneler ayniyat deposuna teslim edilecektir.		
	NUMUNESİ OLMAYAN FİRMALARIN,TEKLİFLERİ DEĞERLENDİRİLMEMEYECİKTİR		
A	TEKLİF MEKTUPLARI FİRMA BAŞLIKLİ KAĞITLARINA YAZILACAK.		
B	ZAMANINDA VERİLMEYEN,ACIK ADRES,KAŞE VE İMZA OLMAYAN TEKLİFLER DEĞERLENDİRİLMEZ.		
C	SİLİNTİ VE KAZINTI OLAN TEKLİFLER REDDEDİLİR.		
D	TEKLİF ZARFININ KAPALI OLMASI TEKLİF KONUSU ZARFIN ÜZERİNE YAZILI OLMALI.		
E	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERİN,MARKASI VE AMBALAJ ŞEKLİ YAZILMALI		
F	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERİN,BİRİM FİYATI RAKAM VE YAZI İLE YAZILMALI		
G	TEKLİF EDİLEN ÜRÜNLERDEN,TEKLİF MEKTUPU İLE BİRLİKTE NUMUNE GETİRİLECEK.NUMUNESİ GETİRİLEMEYECEK CİHAZLAR İÇİN KATALOG GÖNDERİLECEKTİR.		
H	ÖDEME SİRASININ VE GÜNÜNÜN BELİRLENMESİNDE; DÖNER SERMAYELİ İŞLETMELER BÜTÇE VE MUHASEBE YÖNETMELİĞİNİN 22. MADDESİ HÜKÜMLERİ UYGULANACAKTIR		
I	FİRMANIN İŞ UHDESİNDE KALMASI HALİNDE İŞ SAĞLIĞI GÜVENLİĞİ SÖZLEŞMESİ İMZALANACAKTIR		

NOT : Teklif mektuplarının en geç 11/10/2019 günü mesai bitimine kadar E.Ü.Döner İşletmesi'ne bırakılmasını rica ederiz

30.07.2019

ENDÜSTRİYEL MUTFAK CİHAZLARI PERİYODİK BAKIM HİZMETİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. KONU

Bu şartnamede ERÜ. Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezinde bulunan toplam S Blok Ana Mutfak ve Kat mutfaklarında bulunan ekli listedeki cihazların periyodik bakım ve onarım Sözleşmesi (**PARÇA HARİÇ**) işidir.

2. İŞİN KAPSAMI

ERÜ. Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi S Blok Ana Mutfak ve Kat mutfaklarında bulunan ekli listedeki cihazların periyodik bakım, kontrol, ve arızalarının giderilmesi işlerinin yapılmasıdır.

3. TANIMLAR

3.1. İdare: ERÜ. Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi idaresini

3.2. Yüklenici: Bu ihaleye konu olan hizmeti veren gerçek ya da tüzel kişiliği ifade eder.

4. HİZMET SÜRELERİ

4.1. Periyodik Bakım Hizmetleri: ERÜ. Sağlık Uygulama ve Araştırma Merkezi S Blok Ana Mutfak ve Kat mutfaklarında bulunan ekli listedeki cihazların periyodik bakım ve onarımı 3 ayda bir ,yılda 4 defa olmak üzere İdare yetkilisi ile birlikte belirlenecek günlerde yapılacaktır.

4.2. Arıza: Sistemlerin arıza vermesi durumunda, Yüklenici 'ye İdare tarafından yapılacak ihbar(ihbar telefon ve/veya SMS ve /veya e-mail ile firmanın kaşeli imzalı vermiş olduğu iletişim bilgilerini verdiği kişi/kişilere yapılacaktır) iletişimi takip eden 3 saat içerisinde, Yüklenici, arıza veren sisteme müdahale edecek ve yukarıda tarif edildiği şekilde gereken kontrol işlemlerini bedelsiz olarak yapacaktır. Parça değişimi-yenilenmesi-gaz dolumu-basınçlandırma işlemi için Yüklenici, ayrıca bir Fiyat Teklifi verecektir.(SİSTEMDE KULLANILABİLECEK PARÇA FİYAT LİSTESİ SÖZLEŞME EKİNDE OLACAKTIR)

4.3. Parça Tedariki: Yüklenici, yapacağı kontroller esnasında, cihaz ekipmanlarından herhangi birinde bir uygunsuzluğu tespit etmesi veya ekipmanlardan herhangi birinin gayri faal durumda olması veya ekonomik ömrünü tamamlayarak değişmesi gerektiğinin tespiti, durumu bakım-servis tutanağında belirtecek, Yüklenici tarafından teklif edilecek yedek parça değişim teklif ile belirtilen süreler içerisinde Yüklenici tarafından yapılarak cihaz devreye alınacaktır.

4.4. Eğitim: İdarenin belirleyeceği sayıda kişiye ücretsiz eğitim verilecektir.

5. İDARİ VE TEKNİK ŞARTLAR

- 5.1. Yüklenici, 6331 sayılı yasa gereğince kendi personelinin tüm iş güvenliğini almaktan sorumludur. Yüklenici sözleşme imzalamadan kurumun standart İSG Sözleşmelerinde belirtilen evrakları hazırlayarak kurumu gelecek teslimi sonrası bakım sözleşmesi imzalanacaktır.
- 5.2. Yüklenici, yukarıda belirtilen adımlarda yapacağı kontroller neticesinde herhangi bir uygunsuzluğun olmaması halinde, yapılan bakım işi ile ilgili bir servis formu düzenlenecektir. Form İdare 'nin bildireceği ilgili sorumlu kişi ile birlikte üç nüsha olarak hazırlanarak imzalanacaktır.
- 5.3. Yüklenici 'nin çalışmalarını yapabilmeleri için ilgili bölümlerde yer ayrılacaktır.
- 5.4. Yüklenici, gerekmesi halinde binaya ait hava, su ve elektrik vb. imkânlardan yararlanabilecektir.

6. İŞ - İŞYERİ, ÇALIŞAN GÜVENLİĞİ VE SAĞLIK TEDBİRLERİ

- 6.1. Yüklenici, 4857 sayılı İş Kanunu, İş Sağlığı ve Sosyal Güvenlik Yasalarına dayalı işçilerin her türlü özlük haklarını karşılamak, iş emniyetini sağlamak, çalışma sırasında kullanılacak ve iş güvenliğini sağlayacak araç-gereç bulundurmak ve kullanılmasını sağlamakla yükümlüdür.
- 6.2. Yüklenici, çalıştırdığı personelin İdare 'nin işyerinde uygulanan çalışma usul ve esaslarına uymasını sağlamakla yükümlüdür.

7. YÜKLENİCİNİN SORUMLULUĞU İLE İLGİLİ HUSUSLAR

- 7.1. Sosyal Güvenlik Mevzuatı ile her türlü işçi ve işveren hakkındaki mevzuata göre işçi alınması işçi haklarının ödenmesi işçi çıkarılması ve benzeri konularda tüm sorumluluk Yüklenici 'ye ait olup İdare sorumlu tutulmayacaktır.
- 7.2. Yüklenici, işlerin yürütülmesinde eğitim görmüş personeli çalıştıracaktır.
- 7.3. İdare 'nin yayımlayacağı ve zaman içinde takdirine bağlı olarak tadil edebileceği yangın talimatına, güvenlik talimatına, afet vb talimatlarına harfiyen riayet edecektir.
- 7.4. Yüklenici, yüklendiği hizmeti yerine getirebilmesi için gerekli insan gücü, malzeme, araç-gereçleri daimi olarak bulundurmakla yükümlüdür.
- 7.5. Yüklenici, çalıştırdığı personelin İdare 'nin işyerinde uygulanan çalışma usul ve esaslarına uymasını sağlamakla yükümlüdür.

8. KONU HİZMETLERİN YÜRÜTÜLMESİ, ÇALIŞMA USUL VE ESASLARI

- 8.1. Periyodik Bakım:** Yüklenici, mümkün olduğunca teknik hizmetlerde bir kesintiye neden olmaksızın Madde10 'daki bakım talimatlarına göre tesislerde bütün periyodik bakım operasyonlarını icra edecek veya edilmesini sağlayacaktır.
- 8.2. Arıza Müdahalesi:** Arıza Müdahaleleri, normal çalışma sırasında, sistemlerin gereken şekilde işlev görmediği hallerde yapılan müdahalelerdir.

9. GENEL ŞARTLAR

- 9.1.** Şartname 'de belirtilen tüm donanım ve sistemlerin rutin zamanlarda yapılması gereken periyodik bakımları yapılacaktır. Bu işlemler İdare 'nin kontrolünde ilgili diğer birimlerle ilişkili olarak sürdürülecektir.
- 9.2.** Yüklenici, CİHAZIN üzerine yapıştırılmak üzere bir periyodik bakım etiketi hazırlayacak, bu etikette bakım periyodu, bakım tarihi, bakımı yapan personele ait bilgiler yazılı olacaktır.

10. PERİYODİK BAKIM TALİMATLAR

Yetkili servis Ekte bulunan cihazların her türlü bakım ve onarımını üretici firmanın talimatları doğrultusunda yapacak ve yapmış olduğu bakım ve onarımı servis raporunda detaylı bir şekilde belirtecektir. Periyodik Topraklama ölçümlerinde cihazlarda çıkacak sıkıntılar da ivedi olarak bakım ve onarım yapan firma tarafından giderilecektir.

Fatih KAYNAR
Elektronik Teknikeri

Dilek VOLKAN
Elk.Elktro.Mühendisi

Mustafa MEMİŞ
Hastane Müdür Yrd.

NO	AD	TOPLAM ADET	MARKA
1	SANAYİ TİPİ BULAŞIK YIKAMA MAKİNESİ	3	İNOKSAN
2	BARDAK YIKAMA MAKİNESİ	2	1 ADET AMPERO 1 ADET İNOKSAN
3	TEZGAH ALTI BULAŞIK YIKAMA MAKİNESİ	3	1 ADET ASPES 1 ADET SELİDOS 1 ADET İNOKSAN
4	DEVİRME TAVASI	4	İNOKSAN
5	BUHAR KAZANI (İSLİM)	4	KROMLÜKS
6	DÖNER OCAĞI	4	2 ADET ATALAY 2 ADET İNOKSAN
7	KUŞBAŞI MAKİNESİ	1	YILMAZ
8	FIRIN	6	İNOKSAN
9	FRİTÖZ	1 TEK 2 ÇİFT	İNOKSAN
10	SALATA BAR	2	1 ADET ENOFRİGO 1 ADET ÖZTİRYAKİLER
11	HAMUR KARIŞTIRMA	2	İNOKSAN
12	KONSERVE AÇACAĞI	1	CANCAN
13	KIYMA MAKİNESİ	2	YILMAZ
14	KÖFTE ŞEK. MAKİNESİ	1	YILMAZ
15	MİKSER	1	İNOKSAN
16	PATATES SOYMA MAKİNESİ	2	İNOKSAN
17	SEBZE YIKAMA MAKİNESİ	1	MUTAŞ GRUP VİTAL
18	SEBZE DOĞRAMA MAKİNESİ	2	1 ADET ÇAĞDAŞ 1 ADET BOĞAZIÇI
19	STERİLİZATÖR	2	YÜKSEL
20	SICAK YEMEK BANKETİ	7	6 ADET İNOKSAN 1 ADET ARMİNOKS
21	ELEKTRİKLİ OCAK (DİYET)	1	ATALAY
22	TOMSON	1	ROBOT CAPSE
23	YEMEK ISITICI	1	ÖZTİRYAKİLER
24	SU SEBİLİ	7	1 ADET VESTEL 4 ADET EMSAŞ 2 ADET ALECTRA

	12. kat		
25	BULAŞIK MAKİNESİ	1	ALECTRA ABY 1000
26	SICAK YEMEK ARABASI	1	
	10.KAT		
27	SICAK YEMEK ARABASI	1	ALECTRA
28	BULAŞIK MAKİNASI	1	İNOKSAN
	9.KAT		
29	TABAK ISITMA	1	ÖZTİ
30	BULAŞIK YIKAMA	1	İNOKSAN
31	SICAK YEMEK ARABASI	1	ALECTRA
	6.KAT		
32	SICAK YEMEK ARABASI	1	ALECTRA
33	BULAŞIK MAKİNASI	1	PROMEXPERT
	5.KAT		
34	BULAŞIK MAKİNASI	1	ÖZTİRYAKİLER
35	SICAK YEMEK ARABASI	1	
	3. KAT		
36	SICAK TABAK ARABASI	1	ÇÖZÜM MUTFAK AŞ.
37	SICAK YEMEK ARABASI	1	
38	BULAŞIK MAKİNASI		ÇELİK AY İNOKSAN

Emine Tekin

Ayşe El Güneş

Uzm.Dyt.Zehra EL GÜN
Beslenme ve Diyet Uzmanı
Dip.No:679

Nesrin TEKİN
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi
Sağlık Uygulama ve Araştırma Mkt.

	PEDİATRİ KAT MUTFAĞI		
39	BULAŞIK MAKİNASI	1	İNOKSAN
	PEDİATRİ MAMA MUTFAĞI		
40	YAPIŞTIRMA MAKİNASI	1	HAWO
41	KESME MAKİNASI(2 ADET)	1	HCS-400
	NEFROLOJİ		
42	BULAŞIK MAKİNASI	1	İNOKSAN
43	ISITICI OCAK	1	KAYALAR
	KARDİYOLOJİ		
44	BULAŞIK MAKİNASI	1	İNOKSAN
45	SICAK YEMEK ARABASI	1	
46	TABAK ISITMA ARABASI	1	İNOKSAN

Demet ÖZTEKİN
Diyetisyen
Erciyes Üniversitesi Tıp Fakültesi

Doç. Dr. Hatice ÖNÜFL
HASTANACI

Yusuf GAZEL

Nefroloji

Uzger mutluhan