



Uygulama ve Araştırma Hastanesi

Döner Sermaye İşletmesi

Teklif No: 20242532

İLAN

HASTANEMİZİN İHTİYACI OLAN AŞAĞIDA YAZILI MALZEME(LER)

TEKLİF ALMA SURETİYLE

SATIN ALINACAKTIR. İLGİLENEN FİRMALARIN 06/05/2024 TARİHİ, SAAT 10:00 'E/A KADAR

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

NUMARAYA FAKSLA BİLDİRMELERİ RİCA OLUNUR.

KAMİL KOÇAK

MALİ HİZMETLER MÜDÜRÜ

ALIM KONUSU MALZEMELER

MİKTAR

ALIM KONUSU MALZEMELER	MİKTAR
1 DAVLUMBAZ BACASI VE HAVA KANALI TEMİZLİĞİ	2,00 ADET

ÖDEME SÜRESİ: 90 GÜN

TEKLİF NO : 20242532

NOT : 20242532 NO LU TEKLİF MEKTUBU

İLGİLİ KİŞİ : CEREN KURT

TEL : 4122412

E-MAIL : ceren.kurt@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

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

TEKNİK ŞARTNAMESİ

Bu Teknik Şartname ile birlikte aşağıdaki malzeme(ler) alınacaktır.

509.0086.000	DAVLUMBAZ BACASI VE HAVA KANALI TEMİZLİĞİ	ADET	2
--------------	---	------	---

1.GENEL ÖZELLİKLER

2.DETAY JENERİK ÖZELLİKLER

Detay özellikleri bulunan malzemeler aşağıda belirtilmiştir.

(8060) DAVLUMBAZ BACASI VE HAVA KANALI TEMİZLİĞİ

Açıklama : DAVLUMBAZ BACASI VE HAVA KANALI TEMİZLİĞİ

- Temizlik işlemi davlumbaz ve davlumbaz sistemine bağlı aşağıdaki ekipmanları kapsayacaktır.
 - Davlumbaz, menfez kapakları, davlumbaz yağ tutucuları, davlumbaz çıkışları
 - Emiş-atış ve havalandırma fanları, fan hücreleri, pervaneler, kasnaklar, kabinler, menfezler, filtreler
 - Yatay ve dikey hava kanalları, volimetrik damperler, toz kanalları
 - Fırın sistemleri, fırın top delikleri
- Mutfak çalışma yoğunluğuna göre çalışma programı hazırlanacak ve mutfak çalışma saatleri dışında temizlik yapılacaktır.
- Temizlik yapılırken mutfak hijyeninin korunması için temizlik yapılan alanlar yağ-kurum vb. maddeler geçirmeyen koruyucu örtüler ile kapatılacaktır.
- Tüm ekipmanlar kimyasal maddeler ve/veya mekanik olarak tamamen temizlenecektir. Temizlik esnasında kullanılan kimyasal maddeler sistem ve ekipmanlarında deformasyon, korozyon yapmamalıdır.
- Temizlik esnasında kullanılacak kimyasal maddeler insan sağlığını tehdit edici katkı maddesi içermeyecektir. Kullanılacak kimyasal maddeleri ürün güvenlik bilgi formları(MSDS) idare verilecektir.
- Izgara bacaları, davlumbaz bacaları ve fanlara ait dikey çıkışlar yağ çözücülerle temizlenecektir. Çıkmayan yağlar mekanik olarak(kazınarak) temizlenecektir.
- Davlumbaza ait menfez kapakları açılarak iç ve dış temizlikleri yapılacaktır.
- Fan motorunun bakımı, kayış kasnak ayarları, kayışlarının yenilenmesi, filtre bakımları yapılacaktır.
- Emiş ve atış fanları, fan hücreleri sökülerek en ince ayrıntısına kadar temizlenecektir. Temizlik köpüklü yıkama, basınçlı su ve yağ çözücüler ile yapılacaktır.
- Davlumbaz bacalarının çapları müsait ise içine girilerek veya temizlik robotları ile temizlik yapılacaktır. Temizlik yapılması için kanal üzerine mühedahale kapağı açılması ve kapatılması yüklenici tarafından yapılacaktır.
- Temizlik öncesi ve temizlik sonrası hava kanalı iç yüzey, davlumbaz ve fanların görüntüleri kaydedilecektir.
- Temizlik sonrası paslanmaz çelik yüzeyler uygun parlaticı ürünler kullanılarak parlatılacaktır. Yağ çözücünün oluşturduğu izler temizlenecektir.
- Temizlik yapılması için gerekli tüm araç/ekipmanlar, kişisel koruyucu malzemeler ve temizlik maddeleri yüklenici firma tarafından karşılanacaktır. Temizlik esnasında kullanılacak elektrik ve su idare tarafından karşılanacaktır. İdarenin gösterdiği yerden temizlik alanına Elektrik ve suyun gerilmesi yüklenicinin sorumluluğundadır.
- Temizlik yapılan yerler, temizlik alanı çevresi(Davlumbaz alanı, aspiratör hücresi çevresi vs.) firma tarafından temizlenecektir. Mutfak alanı hijyenik hale getirilecektir.
- Temizlik yapacak şirketin belediyelerden "Baca temizleme yetki belgesi" almış olması gerekmektedir.
- Yetkili baca temizleme şirketi yapmış oldukları iş ve işlemler sonrası "Baca Temizlik Raporu" düzenleyerek idareye teslim edecektir.
- Baca temizlik işini yapacak personeller Yanma Yangın Bilgisi ve Yangına Müdahale Teknikleri, Baca Bilgisi, Baca Temizleme Yöntem ve Teknikleri, Baca Temizleme ve Denetim Yönetmeliği, Yüksekte Çalışma Eğitimi, İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi almış olması gereklidir.



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

30/04/2024 10:36:26

18. Firma dosya halinde Kaydedilen görüntüler, Fotoğraflar, Ürün MSDS formları, Baca temizleme yetki belgesi, Baca temizlik Raporu, Temizlik yapan elemanların SGK ve sabıka kaydı belgeleri, Temizlik yapan elemanların eğitim belgelerini dosya olarak idareye teslim edilecektir.

A.Ş