



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

Döner Sermaye İşletmesi

Teklif No: 20257372

İLAN

04/12/2025 00:00:00

HASTANEMİZ AŞAĞIDA BELİRTİLEN CİHAZ / ALET / MALZEMENİN BAKIM ONARIM HİZMETİ,

TEKLİF ALMA SURETİYLE SATIN ALINACAKTIR. İLGİLENEN FİRMALARIN **09/12/2025 TARİHİ, SAAT 10:00**

'E KADAR EN SON FİYAT TEKLİFLERİNİ İÇEREN KAPALI TEKLİFLERİNİ (KDV HARİÇ) ELDEN GETİRMELERİ VEYA İLGİLİ PERSONELİN E-POSTA ADRESİNE BİLDİRMELERİ RİCA OLUNUR.

BEDİHA ÖZARSLAN

MALİ HİZMETLER MÜDÜRÜ

MAL / HİZMET	MİKTAR	İSTEK NEDENİ
1 YEMEK BİÇAKLARININ BİLENMESİ	60,00 ADET	Mevcut Bıçakların Körelmesi Nedeniyle Bileylenmesi
Marka/Model /Seri No : X		
Arıza No : X		

TEKLİF NO 20257372

ÖDEME SÜRESİ 90

NOT : 20257372 NO LU TEKLİF MEKTUBU

MÜRACAT : CEREN KURT

E_MAIL ceren.kurt@deu.edu.tr

TEL : 4122412

NOT :Teklif No belirtilmeyen teklifler değerlendirilmeyecektir.

FORM NO: MYS_0023

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

TEKNİK ŞARTNAMESİ

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

542.0155.000 YEMEK BİÇAKLARININ BİLENMESİ	ADET	60
---	------	----

1. GENEL ÖZELLİKLER

2. DETAY JENERİK ÖZELLİKLER

Detay özellikleri bulunan malzemeler aşağıda belirtilmiştir.

(13394) YEMEK BİÇAKLARININ BİLENMESİ

Açıklama : YEMEK BİÇAKLARININ BİLENMESİ

1. Bu şartname, yemekhanelerde kullanılan mutfak bıçaklarının periyodik olarak bilenmesi, bakımı ve kontrolü ile ilgili yapılacak hizmetin teknik esaslarını kapsar.
2. İş, profesyonel ekipman ve eğitimli personel ile yürütülecektir.
3. Hizmeti verecek firma veya şahıs, iş güvenliği ve gıda hijyeni kurallarına titizlikle uymakla yükümlüdür.
4. Bıçakların taşınması, özel taşıma ekipmanlarında (taşıma çantası/vakası gibi) güvenli bir şekilde gerçekleştirilecektir.
5. İşlem sırasında bıçaklarda herhangi bir hasar oluşması durumunda, değişim sorumluluğu hizmet sağlayıcıya aittir.
6. Bilenme Metodu: Bileme işlemi, bıçakların metalürjik özelliklerine uygun, elmas veya seramik taşlar kullanılarak manuel veya profesyonel makineler ile yapılacaktır. Aşırı zımparalama veya yanlış açı nedeniyle bıçak ağzında aşırı ısınma ve metal kaybına yol açmayacaktır.
7. Açı Standardı: Her bir bıçak tipi için uygun olan orijinal bileme açısı korunacaktır (Genellikle 15°-20° arası). Açıda sapma olmayacaktır.
8. Keskinlik Kriteri: Bıçak ağzı, tüm uzunluk boyunca homojen bir keskinliğe sahip olacaktır. Test aşamasında bir kağıt veya domates üzerinde temiz bir kesim yapabilecektir.
9. Pas ve Lekelerin Giderilmesi: Bıçak yüzeylerinde oluşmuş pas, yanık izleri veya inatçı lekeler, gıdaya uygun temizlik ürünleri ve uygun metodlarla giderilecektir.
10. Sapların Kontrolü: Bıçak sapları gevşeklik, çatlak veya kırık olup olmadığı yönünden kontrol edilecek, güvenlik riski oluşturanlar iade sırasında rapor edilecektir.
11. Bıçak ağzı çentik, tırtık veya düzleşmiş nokta içermeyecektir.
12. Bıçak ucu kırık veya deforme olmamış olacaktır.
13. Bıçak yüzeyi çizilmiş veya aşırı aşınmış olmayacaktır.
14. İşlem sonrası bıçaklar temiz ve lekesiz teslim edilecektir.
15. Bıçaklar, karşılıklı belirlenecek bir program dahilinde, imza karşılığında toplanacak ve bakımı tamamlanmış olarak aynı şekilde teslim edilecektir.
16. Her hizmet sonunda, işlemden geçen bıçak sayısı, tespit edilen arızalı/kullanılamaz bıçaklar ve yapılan işlemler bir "Servis Raporu" ile idareye sunulacaktır.
17. Çalışanlar, kesici-delici yaralanmalara karşı gerekli kişisel koruyucu donanımı (eldiven, gözlük vb.) kullanacaktır.
18. Bilenme işlemi takip eden 90 (doksan) gün içerisinde; bıçak ağzında keskinlik kaybı, çentik oluşumu veya benzeri işçilik hataları tespit edilmesi durumunda, firma bıçakları ücretsiz olarak yeniden bilemek ve gerekirse değiştirmekle yükümlüdür. Bu garanti, bıçakların normal mutfak kullanımı koşullarını kapsar.

DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

19. Bıçaklar, imza karşılığında firma yetkilisine teslim edildiği andan, imza karşılığında kurum yetkilisine tekrar teslim edilene kadar geçen sürede firmanın sorumluluğundadır.
20. Bu süre zarfında herhangi bir bıçağın kaybolması, çalınması veya geri dönüşü olmayacak şekilde hasar görmesi durumunda, firma bıçağın aynısını (marka, model, ebat) temin ederek yenisini verecektir.

A.T