



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

10/05/2019 00:00:00

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

Döner Sermaye İşletmesi

Teklif No: 20193025

İLAN

HASTANEMİZİN İHTİYACI OLAN AŞAĞIDA YAZILI MALZEME(LER)

TEKLİF ALMA SURETİYLE

SATIN ALINACAKTIR . İLGİLENEN FİRMALARIN 15/05/2019 TARİHİ, SAAT 10:00 'E/A KADAR

EN SON FİYAT TEKLİFLERİNİ İÇEREN KAPALI TEKLİFLERİNİ (KDV HARİÇ) GETİRMELERİ VEYA AŞAĞIDA
NUMARAYA FAKSLA BİLDİRMELERİ RİCA OLUNUR.

YASEMİN UZUNCA
İşletme Müdürü V.

ALIM KONUSU MALZEMELER

MİKTAR

1	DAVLUMBAZ BACASI TEMİZLİĞİ	2,00	ADET
---	----------------------------	------	------

TEKLİF NO : 20193025

NOT : ÖDEME VADESİ 180 GÜNDÜR

İLGİLİ KİŞİ : ÖZEN BECEREN

TEL : 4122412

FAX : 0 232 412 24 27 - 412 21 93 - 412 21 99

*Teklif No belirtilmeyen teklifler değerlendirilmeyecektir.

1/3

FORM NO: MYS_0072



DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ

Uygulama ve Araştırma Hastanesi

20/02/2019 09:55:13

TEKNİK ŞARTNAME

8060 DAVLUMBAZ BACASI VE HAVA KANALI TEMİZLİĞİ

1. Temizlik işlemi davlumbaz ve davlumbaz sistemine bağlı aşağıdaki ekipmanları kapsayacaktır.
 - 1.1. Davlumbaz, menfez kapakları, davlumbaz yağ tutucuları, davlumbaz çıkışları
 - 1.2. Emiş-atış ve havalandırma fanları, fan hücreleri, pervaneler, kasnaklar, kabinler, menfezler, filtreler
 - 1.3. Yatay ve dikey hava kanalları, volimetrik damperler, toz kanalları
 - 1.4. Fırın sistemleri, fırın top delikleri
2. Mutfak çalışma yoğunluğuna göre çalışma programı hazırlanacak ve mutfak çalışma saatleri dışında temizlik yapılacaktır.
3. Temizlik yapılırken mutfak hijyeninin korunması için temizlik yapılan alanlar yağ-kurum vb. maddeler geçirmeyen koruyucu örtüler ile kapatılacaktır.
4. Tüm ekipmanlar kimyasal maddeler ve/veya mekanik olarak tamamen temizlenecektir. Temizlik esnasında kullanılan kimyasal maddeler sistem ve ekipmanlarında deformasyon, korozyon yapmamalıdır.
5. Temizlik esnasında kullanılacak kimyasal maddeler insan sağlığını tehdit edici katkı maddesi içermeyecektir. Kullanılacak kimyasal maddeleri ürün güvenlik bilgi formları(MSDS) idare verilecektir.
6. Izgara bacaları, davlumbaz bacaları ve fanlara ait dikey çıkışlar yağ çözücülerle temizlenecektir. Çıkmayan yağlar mekanik olarak(kazınarak) temizlenecektir.
7. Davlumbaza ait menfez kapakları açılarak iç ve dış temizlikleri yapılacaktır.
8. Fan motorunun bakımı, kayış kasnak ayarları, kayışların yenilenmesi, filtre bakımları yapılacaktır.
9. Emiş ve atış fanları, fan hücreleri sökülerek en ince ayrıtısına kadar temizlenecektir. Temizlik köpüklü yıkama, basınçlı su ve yağ çözücüler ile yapılacaktır.
10. Davlumbaz bacalarının çapları müsait ise içine girilerek veya temizlik robotları ile temizlik yapılacaktır. Temizlik yapılması için kanal üzerine müdahale kapağı açılması ve kapatılması yüklenici tarafından yapılacaktır.
11. Temizlik öncesi ve temizlik sonrası hava kanalı iç yüzey, davlumbaz ve fanların görüntüleri kaydedilecektir.
12. Temizlik sonrası paslanmaz çelik yüzeyler uygun parlaticı ürünler kullanılarak parlatılacaktır. Yağ çözücünün oluşturduğu izler temizlenecektir.
13. 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.
14. Temizlik yapılan yerler, temizlik alanı çevresi(Davlumbaz alanı, aspiratör hücresi çevresi vs.) firma tarafından temizlenecektir. Mutfak alanı hijyenik hale getirilecektir.
15. Temizlik yapacak şirketin belediyelerden "Baca temizleme yetki belgesi" almış olması gerekmektedir.
16. Yetkili baca temizleme şirketi yapmış oldukları iş ve işlemler sonrası "Baca Temizlik Raporu" düzenleyerek idareye teslim edecektir.
17. 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.
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.