

T.C.
ERCİYES ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
(Sağlık-Kültür ve Spor Daire Başkanlığı)

Sayı : 33441611.934-01-03/02

11.04.2019

Konu : Endüstriyel Mutfak Ekipmanları Bakımı

Sayın.....

Üniversitemiz Personel ve Öğrenci Yemekhanesinde, 2019 Yılı ikinci 6 ay için bir defa uygulanmak üzere aşağıda belirtilen özelliklere göre “Endüstriyel Mutfak Ekipmanları Bakımı” işi 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu gereğince yapılabilmesi için **yaklaşık maliyet** oluşturmak amacıyla birim fiyatına ihtiyaç duyulmaktadır.

Söz konusu yaklaşık maliyet için birim fiyatınızı 22.04.2019 tarih ve saat 11:30’a kadar Üniversitemiz Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Satınalma Müdürlüğüne bildirilmesini rica ederim.


Bekir ATICI
Satınalma Şube Müdürü

Ek: 1 sayfa birim fiyat cetveli ve 5 sayfa teknik şartname

Not: 2019 yılı 2. 6 ay için 1 defa bakım olacak şekilde fiyatlandırılacaktır.

İletişim: Teknik bilgi ve makinelerin yerinde görülmesi için Emrah YÜCEL-555 642 3905

S.n	Mal/Hizmetin adı	Miktar	B. Fiyat	Tutar
1	Bulaşık makineleri	9 Adet		
2	Mutfak robotları	3 Adet		
3	Kıyma makinesi	3 Adet		
4	Kuşbaşı doğrama makinesi	2 Adet		
5	Sebze bant doğrama makinesi	5 Adet		
6	Konveyyon fırınlar	14 Adet		
7	Yer ocakları	57 Adet		
8	Fritözler	8 Adet		
9	El mikseri	1 Adet		
10	Deveboynu mikser	3 Adet		
11	Soğuk odalar	16 Adet		
12	Sterilizatörler	4 Adet		
13	Devrilir tavalar	10 Adet		
14	Kaynatma tencereleri	8 Adet		
15	Döner ocağı	2 Adet		
16	Köfte şekillendirme	3 Adet		
17	Hamur yoğurma	2 Adet		
18	Pasta mikser makinesi	2 Adet		
19	Çamaşır makineleri	3 Adet		
20	Çamaşır kurutma makinesi	2 Adet		
21	Silindir ütü	1 Adet		
22	El ütüsü	2 Adet		
23	Elektronik kantar	4 Adet		
24	Çay konteynerleri	9 Adet		
25	Tulumba makinesi	2 Adet		
26	Kuruyemiş değirmeni	1 Adet		
27	Konserve açma	3 Adet		
28	Banket arabaları	13 Adet		
29	Patates soyma makinesi	4 Adet		
30	Soğuk su dolabı	5 Adet		
31	Su sebili	6 Adet		
32	Sıcak servis ünitesi (benmari)	27 Adet		
33	Soğuk servis ünitesi (benmari)	15 Adet		

TOPLAM	
KDV %	
GENEL TOPLAM	

SAĞLIK - KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
YEMEKHANELER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ
ENDÜSTRİYEL MUTFAK EKİPMANI VE MALZEMELERİ
BAKIM ONARIM TEKNİK ŞARTNEMESİ

1- BULAŞIK MAKİNELERİ: (Öğrenci 6 Adet), (Personelde 2 Adet), (15 Temmuzda 1 Adet)

Boiler sıcaklığı ve rezistans kontrolü, kurutma kontrolü, pompa basınçları ve fiskiyelerin kontrolü Ön ve ana yıkama su sıcaklığı kontrolü makine pano içi termik, sigorta, role, kontaktör, switch ve güvenlik ekipmanları kontrolü, kablo, motor, rezistans, kaçak akım kontrolü, su sızma kontrolü ve yıkama ünitesi kontrolleri yapılacaktır. Arızalı ve eskiyen parçaların yenisiyle değişimi yapılmalıdır.

2- MUTFAK ROBOTLARI: (Öğrenci 1 Adet), (Personelde 1 Adet), (15 Temmuzda 1 Adet)

Motor çalışması kontrolü, fiş, kablo, motor ve kaçak akım kontrolü su sızması rulman ve yardımcı parçaların kontrolü, güvenlik switchleri ve el girmesine karşı koruyucu yerlerin kontrolü arızalı ve eskiyen parçaların değişimi.

3- KIYMA MAKİNESİ: (Öğrenci de 1 adet) (personelde 1 adet) (15 Temmuzda 1 adet)

Motor çalışması kontrolü, fiş, kablo, motor ve kaçak akım kontrolü, rulman ve yardımcı parçaların kontrolü, soğutucu bölümü, ısı kontrolü, el girmesine karşı koruyucu yerlerin kontrolü, çalışma saatine göre redüktör yağ değişimi, arızalı ve eskiyen parçaların yenisi ile değişimi

4- KUŞBAŞI DOĞRAMA MAKİNESİ: (Öğrencide 1 adet), (Personelde 1 adet)

Motor çalışması kontrolü, fiş, kablo, motor, hidrolik ve kaçak akım kontrolü, motor sürücüsü, switch ve emniyet ekipmanlarının kontrolü, rulman ve hareketli dönen parçaların kontrolü, el girmesine karşı koruyucu yerlerin kontrolü, çalışma saatine göre hidrolik yağ değişimi, arızalı ve eskiyen parçaların yenisi ile değişimi

5- SEBZE BANT DOĞRAMA MAKİNESİ: (Öğrencide 1 adet), (Personelde 2 adet), (15 Temmuzda 2 adet)

Motorların çalışmasının kontrolü, fiş, kablo, motor, sürücü ve kaçak akım kontrolü switch ve emniyet ekipmanlarının kontrolü, rulman ve hareketli bant yatakları kontrolü, cihaz içi sıvı temasının kontrolü, arızalı ve eskiyen parçaların yenisi ile değişimi.

6- KONVEKSİYON FIRINLAR: (Öğrencide 9 adet), (personelde 4 adet), (15 Temmuzda 1 adet)

Brülör yanması, gaz kaçağı kontrolü, kaçak akım kontrolü, motor fanı ve ateşleyici kontrolü, sıcaklık kontrolü, kapı emniyet sisteminin kontrolü, camların ve kapının kapanmasının kontrolü, fiş ve kablo kontrolü, arızalı parçaların ve eskiyenlerin yenisi ile değişimi.

7- YER OCAKLARI : (öğrencide 24 adet), (personelde 23 adet), (15 Temmuzda 10 adet)

Gaz muslukları ve termokuplpların kontrolü, ocakların beklerinin çığ gaz atmasına karşı ayarının kontrolü, flex hortum ve bağlantı yerlerinin gaz kaçağının kontrolü, arızalı ve eskiyen parçaların yenisi ile değişimi

8- FRÜTÖZLER: (öğrencide 4 adet), (personelde 2 adet), (15 Temmuzda 2 adet)

Fritözlerin yağ kaçaklarının kontrolü, keçe conta ve keçe conta ve sızdırmazların değişimi, kablo ve kaçak elektriğin kontrolü, rezistansların kontrolü, termostat limit ve 0-1 anahtarların kontrolü kontaktörlerin kontrolü, arızalı ve eskiyen parçaların yenisi ile değişimi

9- EL MİXERİ: (öğrencide 1 adet)

Motor kontrolü, hareketli parçaların kontrolü, içine sıvı teması engelleyen conta, keçe vb. parçaların kontrolü, fiş ve kablo kontrolü, kaçak elektriğin kontrolü, arızalı ve eskiyen parçaların yenisi ile değişimi.

10- DEVEBOYNU MİXER: (öğrencide 1 adet) (personelde 1 adet) (15 Temmuzda 1 adet)

Motor kontrolü, pano kontrolü, siwich, fiş, kablo, buton vb. ekipmanların kontrolü ve bu parçaların kaçak akım kontrolü, içine sıvı teması engelleyen conta, keçe vb. parçaların kontrolü, eskiyenlerin ve arızalı olanların yenisi ile değişimi

11- SOĞUK ODALAR: (öğrencide 4 adet) (personelde 10 adet) (15 Temmuzda 2 adet)

Kompresör, evaporatör, fan, drayer, ve gaz kontrolü, elektrik panosu ve parçaların kontrolü, kablo ve cihazların kaçak elektriğinin kontrolü, istenilen ısı değerlerinin ölçülmesi, pis su giderlerinin sızdırma kontrolü, uzaktan okuma çalışmasının kontrolü, eskiyen ve arızalı olan parçaların yenisi ile değişimi

12- STERİLİZATÖRLER: (personelde 2 adet) (öğrencide 1 adet) (15 Temmuzda 1 adet)

UV lambasının kontrolü, zamanlayıcısının kontrolü, siwich kontrolü, kablo, fiş ve kaçak elektrik kontrolü, arızalı ve eskiyen parçaların yenisi ile değişimi.

13- DEVRİLİR TAVALAR: (personelde 4 adet) (öğrencide 6 adet)

Ateşleyici ve gaz su musluklarının kontrolü gaz kaçağı kontrolü su kaçağı kontrolü kaçak akım kontrolü flex hortum bağlantılarının kontrolü, hareketli devrilir tavanın kol ve sonsuz vidanın mekanik kontrolü, tavadaki çatlak kontrolü, tavadaki eskiyen ve arızalı parçaların yenisi ile değişimi

14- KAYNATMA TENCERELERİ: (personelde 4 adet) (öğrencide 4 adet)

Ateşleyici ve gaz musluklarının kontrolü, gaz kaçağı kontrolü, yağ kaçağı ve yağ seviye kontrolü, su kaçağı kontrolü, kaçak akım kontrolü, flex hortumların bağlantılarının kontrolü, tavadaki çatlak ve eskiyen yağın değişimi, arızalı parçaların yenisi ile değişimi, boşaltma musluğu, switch, brülör gibi parçaların kontrolü

15- DÖNER OCAĞI: (personelde 2 adet)

Gaz musluklarının kontrolü, flex hortum ve bağlantı yerlerinin kontrolü, radyanların kontrolü, eskiyen ve arızalı olanların yenisi ile değişimi

16- KÖFTE ŞEKİLLENDİRME: (personelde 1 adet) (öğrencide 2 adet)

Mekanik aksamın kontrolü, hava ve elektrik kaçağı kontrolü, sürücü motor ve kablo fiş kontrolü, rulman, dişli ve yatakların kontrolü, valf, piston kontrolü, arızalı ve eskiyenlerin yenisi ile değişimi.

17-HAMUR YOĞURMA: (personelde 1 adet) (öğrencide 1 adet)

Motor kontrolü, tahrik sisteminde bulunan kasnak, kayış kontrolü, zamanlayıcı kontrolü, kumanda devresi kontrolü, kontaktör ve fiş kablo kontrolü, kaçak akım kontrolü, eskiyen parçaların ve arızalı olanların yenisi ile değişimi.

18-PASTA MİXER MAKİNASI: (personelde 1 adet) (öğrencide 1 adet)

Motor kontrolü, tahrik sisteminde bulunan kasnak, kayış kontrolü, zamanlayıcı kontrolü, kumanda devresi kontrolü, kontaktör ve fiş kablo kontrolü, kaçak akım kontrolü, eskiyen parçaların ve arızalı olanların yenisi ile değişimi.

19- ÇAMAŞIR MAKİNELERİ: (personelde 3 adet)

Motor kontrolü, tambur ve tahrik sistemi, su kaçağı ve kaçak akım kontrolü, beyin ve kumanda devresi kontrolü, pompaların kontrolü, rezistans kontrolü, kayış ve kasnak kontrolü, yağlama kontrolü, siwitch kontrolü, rulman ve yatakların kontrolü, eskiyen ve arızalı parçaların yenisi ile değişimi.

20- ÇAMAŞIR KURUTMA MAKİNESİ: (personelde 2 adet)

Motor kontrolü, tambur ve tahrik sistemi kontrolü, elektrik kaçak akım kontrolü, kumanda devresi ve kurutucu rezistanslar kontrolü, filtre kontrolü, koruyucu switch kontrolü, ısı kontrolü, rulman kontrolü, yatakların kontrolü, eskiyen ve arızalı olan parçaların yenisi ile değişimi.

21- SİLİNDİR ÜTÜ: (personelde 1 adet)

Dişli, zincir, rulman, badem yataklar ve hareketli aksamın kontrolü, rezistansların ve motor sürücüsü kontrolü, güvenlik ekipmanlarının kontrolü, kaçak akım kontrolü, yağlama kontrolü, eskiyen ve arızalı olan parçaların yenisi ile değişimi.

22-EL ÜTÜSÜ: (personelde 2 adet)

Rezistans kontrolü, buhar jeneratörü ve motor kontrolü, switch kontrolü, elektrik kablosu ve fiş kontrolü, kaçak akım kontrolü, su sızdırma kontrolü, eskiyen ve arızalı olan parçaların değişimi.

23-ELEKTRONİK KANTAR: (öğrencide 1 adet) (personelde 2 adet) (15 Temmuzda 1 adet)

Loadsel ve kalibrasyon kontrolü, fiş, kablo, kaçak akım kontrolü, arızalı parçaların yenisi ile değişimi

24- ÇAY KONTEYNİRLARI: (öğrencide 2 adet) (personelde 4 adet) (15 Temmuzda 3 adet)

Musluk, conta, sıvı kaçak kontrolü, kaçak akım kontrolü, rezistans termostat, fiş ve kablo kontrolü, eskiyen ve arızalı olan parçaların değişimi.

25-TULUMBA MAKİNESİ: (personelde 1 adet) (15 Temmuzda 1 adet)

Motor, switch, mekanik aksamın kontrolü, fiş kablo kontrolü, kaçak akım kontrolü, eskiyen ve arızalı olan parçaların yenisi ile değişimi.

Signature

Signature

26- KURUYEMİŞ DEĞİRMENİ: (personelde 1 adet)

Motor, bıçak, anahtar ve güvenlik ekipmanlarının kontrolü, fiş, kablo kontrolü, kaçak akım kontrolü, eskiyen ve arızalı olan parçaların yenisi ile değişimi.

27- KONSERVE AÇMA: (personelde 1 adet) (öğrencide 1 adet) (15 Temmuzda 1 adet)

Motor, bıçak, hareketli aksam kontrolü, anahtar kontrolü, fiş ve kablo kontrolü, kaçak akım kontrolü, eskiyen ve arızalı olan parçaları değişimi.

28- BANKET ARBALARI: (personelde 5 adet) (öğrencide 6 adet) (15 Temmuzda 2 adet)

Rezistans, fan, kontrol ünitesi, fiş, kablo, kaçak akım kontrolü, ısı set değeri kontrolü, arızalı ve eskiyen parçaların yenisi ile değişimi.

29- PATATES SOYMA MAKİNESİ: (personelde 1 adet) (öğrencide 2 adet) (15 Temmuzda 1 adet)

Motor, zımpara, kumanda devresi kontrolü, sıvı kaçak kontrolü, selenoit valf kontrolü, kaçak akım kontrolü, eskiyen ve arızalı olan parçaların yenisi ile değişimi.

30- SOĞUK SU DOLABI: (personelde 5 adet)

Soğutucu motor kontrolü, gaz kontrolü, ışık kontrolü, kapı switchleri kontrolü, soğukluk set değeri kontrolü, termostat kontrolü, kaçak akım kontrolü, eskiyen ve arızalı olan parçaların yenisi ile değişimi.

31- SU SEBİLİ: (öğrencide 4 adet) (15 Temmuzda 2 adet)

Soğutucu kontrolü, musluk ve sızdırma kontrolü, su gideri kontrolü, oksit ve koku vb. durumların kontrolü, soğutucu set değeri kontrolü, termostat kontrolü, fiş, kablo kontrolü, kaçak akım kontrolü ve eskiyen ve arızalı olan parçaların yenisi ile değişimi.

32- SICAK SERVİS ÜNİTESİ (BENMARİ): (öğrencide 9 adet) (personelde 10 adet) (15 Temmuzda 8 adet)

Gaz kaçağı kontrolü gaz musluğu kontrolü, rezistansların kontrolü, termostat kontrolü, tükürük camlarının kontrolü, oynayan parçaların sabitlenmesi, su sızdırma ve kaçak akım kontrolü, bağlantı ekipmanlarının kontrolü, eskiyen ve arızalı olan parçaların yenisi ile değişimi.

33- SOĞUK SERVİS ÜNİTESİ (BENMARİ): (personelde 9 adet) (öğrencide 3 adet) (15 Temmuzda 3 adet)

Soğutucu motorların kontrolü, fiş ve kablo kontrolü, kaçak akım kontrolü, soğutucu set değeri kontrolü, eskiyen ve arızalı olan parçaların yenisi ile değişimi.

YÜKLENİCİ SORUMLULUKLARI

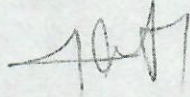
- 1- Tüm bakım onarım işleri mesai saatleri içerisinde teknik personel nezaretinde yapılacaktır.
- 2- Yemekhaneler bünyesindeki bakım yapılan tüm makine ve teçhizatlar için bakım sonrasında yetkili servis raporu doldurularak bakım onarım komisyon üyelerine imzalatılıp teslim edilecektir.



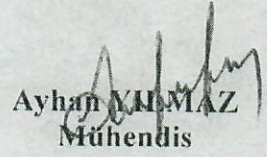


- 3- Tüm makine ve teçhizatlar için bakım sonrasında kullanım süresi veya makinenin yedek parça temini süresinde kullanılıp kullanılmaması yönünde teknik servis raporu hazırlanması gerekmektedir.
- 4- Bakım onarım sonucunda makine ve teçhizatlar için ihtiyaç duyulan yedek parça vb. ekipmanlar servis ve istek raporu tutularak bakım onarım komisyonuna teslim edilecektir.
- 5- Yüklenici firma çalıştığı işler için iş sağlığı ve güvenliği kurallarına eksiksiz uymalıdır.
- 6- Yüklenici iş ile ilgili çalıştırdığı personelin muhatabı ve sorumlusudur.
- 7- Bakım esnasında sisteme veya makine – teçhizata verilecek her türlü zararın tazmini yükleniciye aittir.
- 8- Yüklenici Firma bakım onarım işini belirlenen periyodik bakım aralığı içerisinde yapmalıdır.

05.04.2019



Emrah YÜCEL
Tekniker



Ayhan YILMAZ
Mühendis

