



T.C.
SAMSUN ÜNİVERSİTESİ
İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı

TARİH: 28 Kasım 2019
SAYI: 934.01.00 - 135
KONU: Teklif
TELEFON: 0 362 313 00 55
FAKS: 0 362 313 02 02
E-MAİL: imidb@samsun.edu.tr

SAYIN :

Üniversitemiz Şehir merkezinde bulunan Rektörlük binasında kullanılacak üzere aşağıda yazılı 14 (On dört) kalem demirbaş malzeme 4734 Sayılı Kamu İhale kanununun 22/d maddesine göre satın alınacaktır.

Söz konusu demirbaş malzemelerin temini mümkün ise teklif mektuplarının Samsun Üniversitesi İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı Satınalma Ünitesinde bulunacak şekilde gönderilmesini rica ederim.

Yücel ÇIN
Daire Başkanı V.

| SIRA NO | MALZEMENİN ADI / CİNSİ | MİKTARI | MARKA / MODEL | BİRİM FİYAT (KDV HARİÇ) | TOPLAM FİYAT (KDV HARİÇ) |
|---------|---|---------|---------------|-------------------------|--------------------------|
| 1. | BULAŞIK MAKİNASI (500 TB/SA) | 1 Adet | | | |
| 2. | PLEYT IZGARA (50X70) ELEKTRİKLİ | 1 Adet | | | |
| 3. | FRİTÖZ (İKİLİ) ELEKTRİKLİ | 1 Adet | | | |
| 4. | TOST MAKİNASI ELEKTRİKLİ | 1 Adet | | | |
| 5. | ÇAY SERVİS ÜNİTESİ (2'Lİ) | 1 Adet | | | |
| 6. | ÇAY SERVİS ÜNİTESİ (3'LÜ) | 1 Adet | | | |
| 7. | DAVLUMBAZ | 2 Adet | | | |
| 8. | GAZLI OCAK (4'LÜ) | 1 Adet | | | |
| 9. | ÇALIŞMA TEZGÂHI (EVYELİ) (157X65X88 CM) | 2 Adet | | | |
| 10. | ÇALIŞMA TEZGÂHI (EVYELİ) (120X67,5X88 CM) | 1 Adet | | | |
| 11. | ÇALIŞMA TEZGÂHI (EVYESİZ)(160 X 60 X 85) | 1 Adet | | | |
| 12. | TABAN RAFLI ÇALIŞMA TEZGAHI (200 X 60 X 85) | 1 Adet | | | |
| 13. | TABAN RAFLI ÇALIŞMA TEZGAHI (160 X 60 X 85) | 1 Adet | | | |
| 14. | TABAN RAFLI ÇALIŞMA TEZGAHI (166 X 60 X 85) | 1 Adet | | | |

GENEL TOPLAM (KDV HARİÇ):

(Kısmi teklif verilemez. Tüm kalemlere teklif verilecektir. Değerlendirme toplam tutar üzerinden yapılacaktır.)

EK : TEKNİK ŞARTNAME

1. Teklif mektuplarında teklif edilen alet, cihaz ve diğer malzemelerin marka ve modelleri ile menşei ülke belirtilerek, fiyatların TL cinsinden hem rakam hemde yazı ile silinti ve kazıntı yapılmadan yazılması gerekmektedir.
2. Alternatif teklif verilemez.
3. İstekliler, tekliflerin teknik şartnameye uygunluğu yönünden değerlendirme çalışmalarında kullanılacak üzere teklif ettikleri ürünler hakkında tam bilgi verecek, Türkçe katalog yabancı dil ile düzenlenmiş ise Türkçe çevirisi yapılarak orijinal katalog ile ürünlerin (Alternatif Teklifler) dahil özelliklerini idari ve teknik şartnamede karşılık gelen maddelere göre karşılaştırmalı olarak ayrı ayrı cevap vererek her sayfasını, imza kaşeleri ile tasdik ettikten sonra tekliflerine ekleyeceklerdir. Bu şarta uymayan teklifler reddedilerek değerlendirme dışı tutulacaktır.
4. İstekliler teklif ettikleri ürünlerin garantileri ile garanti süresinden sonra ürün için ihtiyaç duyulacak yedek parçaların ve malzemelerin en az 10(On) yıl süre temin edileceği ve en az 10(On) yıl süre ile bakım, onarım ve Teknik Servisi hizmeti verileceği garantisini tekliflerinde taahhüt edeceklerdir. Yedek parça fiyat listesi ile yıllık bakım onarım fiyatları ve şartları teklife beraber verilecektir.
5. Teklif edilecek ürünler en az 2(iki) yıl Garantili olacaktır. Garanti belgesi teslimatta ürüne beraber verilecektir. Garanti süresi, cihazlarda cihazın çalışır durumda teslim edildiği tarihte, diğer ürünlerde eksiksiz olarak malın teslim edildiği tarihte başlar
6. a) İstekli imalatçı ise imalatçı olduğunu gösteren belgeler ve/veya sanayi sicil belgesi ve/veya kapasite raporu,
b) İstekli yetkili satıcı ise, yetkili satıcı olduğunu gösteren belgeler ve imalatçının sanayi sicil belgesi veya imalatçı olduğunu gösteren belgeler, teklifle beraber verilecektir.
7. Yüklenici tarafından mala ait teknik dokümandan farklı olarak önerilen mal veya işler, ancak Teknik ve İdari şartnamede belirtilen asgari özelliklere haiz ve mevcudundan daha iyi özelliklere sahip olduğu muayene ve kabul komisyonu tarafından onaylanması halinde kabul edilecektir. Ancak bu takdirde yüklenici ilave bedel isteyemez.
8. Teklif mektuplarının imzalanması ve kaşeli olarak sunulması zorunludur.
9. KDV hariç birim fiyat (Adet, Kg, Test, M² vs.) teklif edilecek ve Teklif Mektuplarında malzemelerin KDV oranı ile KDV 'nin hariç olduğu belirtilecektir.
10. Teklif isteme yazımızın kodu ve sayısının teklif mektubu konulan zarfın üzerine yazılmasına ve teklif mektubu konulan zarfın yapılandırılma yerlerinin firma tarafından imza ve kaşelenmesine özen gösterilmesi gereklidir.
11. Teklif mektubunda yazılı alet, cihaz ve diğer malzemeler firma tarafından Üniversitemizin ilgili birimine teslim edilecektir.
12. Teklif isteme yazımıza cevap verilmesi önemle rica olunur.
13. Teklif edilen malzemeler idarece verilecek yazılı sipariş binayen en geç 15(Onbeş) gün içerisinde idarenin deposuna teslim edilecektir. Teslimatın gecikmesi durumunda 15(Onbeş) günün bitmesine müteakip geçen her gün için kesilecek fatura bedelinin %0,005(Bindebeşi) oranında ceza uygulanacaktır. Ceza bedeli fatura bedelinden tahsil edilecektir.
14. Teklif mektuplarında malzeme teslim tarihinin belirtilmesi zorunludur.
15. Tekliflerin

3 Aralık 2019

Günü Mesai saati bitimine kadar getirilmesi gerekmektedir.

MUTFAK EKİPMANLARI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. **KONU:** Bu teknik şartname; satın alınacak aşağıda cins ve miktarları belirtilen Mutfak Ekipmanlarının teknik özelliklerini, denetim ve muayene metotlarını ve ilgili diğer hususları konu alır.

| | Ürün Adı | Ürün Adedi |
|-----|--|--------------|
| 1. | Bulaşık Makinası (500 tb/sa) | 1 (Bir) Adet |
| 2. | Pleyt Izgara (50x70) Elektrikli | 1 (Bir) Adet |
| 3. | Fritöz (İkili) Elektrikli | 1 (Bir) Adet |
| 4. | Tost Makinası Elektrikli | 1 (Bir) Adet |
| 5. | Çay Servis Ünitesi (2'li) | 1 (Bir) Adet |
| 6. | Çay Servis Ünitesi (3'lü) | 1 (Bir) Adet |
| 7. | Davlumbaz | 2 (İki) Adet |
| 8. | Gazlı Ocak (4'lü) | 1 (Bir) Adet |
| 9. | Çalışma Tezgâhı (Evyeli) (157x65x88 cm) (2 adet) | 2 (İki) Adet |
| 10. | Çalışma Tezgâhı (Evyeli) (120x67,5x88 cm) | 1 (Bir) Adet |
| 11. | Çalışma Tezgâhı (Evyesiz) (160 x 60 x 85) | 1 (Bir) Adet |
| 12. | Taban Raflı Çalışma Tezgahı (200 x 60 x 85) | 1 (Bir) Adet |
| 13. | Taban Raflı Çalışma Tezgahı (160 x 60 x 85) | 1 (Bir) Adet |
| 14. | Taban Raflı Çalışma Tezgahı (166 x 60 x 85) | 1 (Bir) Adet |

2. GENEL HUSUSLAR:

2.1. TANIMLAMALAR:

- cm.:Santimetre
- w.:Watt
- mm.:Milimetre
- C.:Santigrat.

3. İSTEK VE ÖZELLİKLER:

3.1.

GENEL İSTEKLER:

- 3.1.1. Alt Maddelerde belirtilen hususlar, İdari Şartnamede belirtildiği gibi olacaktır;
- 3.1.2. Satın alınacak Mutfak Ekipmanları, idari şartnamede belirtildiği gibi olacaktır.
- 3.1.3. Mutfak Ekipmanları, kırık, çatlak, eziklik, sökülük, yırtık, boya dökülmesi, paslanma bulunmayacaktır.

3.1.4. Mutfak Ekipmanları, malzemelere ait, Türkçe ve İngilizce olarak bakım, kullanma talimatı, hata kodlarının anlamlarını, kalibrasyon ve onarıma ait devre şemalarını içeren teknik dokümanlar malzemelerin teslimi sırasında idareye verilecektir.

3.1.5. Kalite güvence ve ürün kalite belgelerine ilişkin hususlar, yürürlükteki Samsun Üniversitesi ilgili yönetmeliklerinde yer alan esaslar dahilinde, **idari şartnamede** belirtildiği gibi olacaktır.

3.1.6. Elektrik tesisat malzemeleri ve işçilik fiyata dahil edilecektir.

3.1.7. İhaleye girecek firmalar satış sonrası yeterlilik belgesi ibraz edecektir.

3.1.8. İhaleye girecek firmaların bölgede yetkili servisi olacaktır.

3.1.9. Ürünlerin yerlerine taşınması yüklenici firmaya aittir.

TEKNİK İSTEKLER:

| Ürün Adı | Ürün Özellikleri |
|------------------------------------|---|
| 1. Bulaşık Makinası (500 Tabak) | <ul style="list-style-type: none">Bulaşık makinesi set altı olmalıdır.500t/saat, 90-120sn 2 programlı olmalıdır.50cmx50cm 1 adet kaset dâhil olmalıdır.Kapı açıklığı: 34.5cm olmalıdır.Hidrolik parlatici dispenseri olmalıdır.Drenaj pompası olmalıdır.Deterjan dispenseri olmalıdır.Tank kapasitesi en az 30 lt. olmalıdır. |
| 2. Plate Izgara (50x70) Elektrikli | <ul style="list-style-type: none">Cihaz gövdesi 18/8 Cr-Ni paslanmaz çelik taşlı saçtan, diğer iç aksamı ise alüminize saçtan üretilmiş olmalıdır.Cihaz Boyutları: 70cmx50cmx26cm olmalıdır.Kızartma yüzeyi önünde yağ toplama kanalı ve tahliyesi bulunmalıdır.Yüzeyde biriken yağ paslanmaz çelik çekmece içinde toplanıp kolaylıkla temizlenebilmelidir.Kızartma sırasında yağın çevreye sıçramasını önleyecek şekilde üç kenarında paslanmaz sac paneli bulunmalıdır.Kızartma yüzeyi iki ayrı kumanda sistemi ile bağımsız olarak kontrol edilebilmelidir.Cihaz elektrik ile çalışmalıdır. (220 V)Cihaz set üstü veya altına dolap konarak kullanılabilir olmalıdır. |
| 3. Fritöz (İkili) Elektrikli | <ul style="list-style-type: none">Profesyonel kullanıma uygun ve tüm yüzeylerin paslanmaz çelik malzemeden oluşması gerekmektedir.Ürün boyutları en az 550x620x355 mm olmalıdır. Ürün yağ kazanları 5+5 lt. (Toplam 10lt) olmalıdır.Ürün elektrikli ve 5500 W güce sahip olmalıdır. Yüksek hassasiyetli termostatu bulunmalıdır. |

| | | |
|----|--------------------------------------|--|
| | | <p>Yangın emniyeti için ayrıca ikinci termostata sahip olmalıdır.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ürüne ait çelik yağ tankı, kızartma sepeti çıkarılabilir olmalıdır. |
| 4. | Tost Makinası Elektrikli | <ul style="list-style-type: none"> • Cihaz Boyutları en az 525mm X 455mm X 285mm ölçülerinde olmalıdır. • Cihaz anahtarı açma – kapama ve termostat özelliğine sahip olmalıdır. • Paslanmaz çelik kasalı ve elleri koruyan plastik sapları bulunmalıdır. • Izgara bölümü döküm malzemeden kalın ve düzgün yüzeyli olmalıdır. |
| 5. | Çay Servis Ünitesi (2'li Çay Kazanı) | <ul style="list-style-type: none"> • Ürün boyutları en az 53 x 77 x 33 cm ölçülerinde olmalıdır. • Boş ağırlığı en az 25 kg ve su kapasitesi en az 25lt olmalıdır. • LPG ve Gaz ısı gücü; 2200 kcal/saat – Elektrik ısı gücü 2000 Watt olmalıdır. • İç kazan, 304 kaliteli krom paslanmaz çelik veya %99 Amerikan tavlı bakır malzemeden imal edilmiş olmalıdır. • Çay kazanı standart tam otomatik ve hem doğalgaz (veya LPG) hem de elektrikle çalışma özelliğine sahiptir. • Flatör ve şamandıra sistemiyle kazan içindeki suyun seviyesi ayarlanabilir olmalıdır. Su seviyesine göre aktarımı kesebilmelidir. • Termostat sistemi ile çay kazanı içerisindeki suyun ısı kontrol altına alınabilmelidir. • Çay kazanının iç ve dış katmaları arasında 5 cm'lik izolasyon malzemesi bulunmalıdır. İzolasyon malzemesi olarak taş yünü kullanılabilir. • Çay kazanının üst kapağı çıkarılabilir olmalıdır. |
| 6. | Çay Servis Ünitesi (3'lü Çay Kazanı) | <ul style="list-style-type: none"> • Ürün boyutları 54 x 84 x 35 cm ölçülerinde olmalıdır. • LPG ve Gaz ısı gücü; 2200 kcal/saat – Elektrik ısı gücü 2000 Watt olmalıdır. • İç kazan, 304 kaliteli krom paslanmaz çelik veya %99 Amerikan tavlı bakır malzemeden imal edilmiş olmalıdır. • Çay kazanı standart tam otomatik ve hem doğalgaz (veya LPG) hem de elektrikle çalışma özelliğine sahiptir. • Flatör ve şamandıra sistemiyle kazan içindeki suyun seviyesi ayarlanabilir olmalıdır. Su seviyesine göre aktarımı kesebilmelidir. • Termostat sistemi ile çay kazanı içerisindeki suyun ısı kontrol altına alınabilmelidir. |

| | | |
|----|---|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Çay kazanının iç ve dış katmaları arasında 5 cm'lik izolasyon malzemesi bulunmalıdır. İzolasyon malzemesi olarak taş yünü kullanılabilir. • Çay kazanının üst kapağı çıkarılabilir olmalıdır. |
| 7. | Duvar Tipi Davlumbaz (250x75x50 cm) | <ul style="list-style-type: none"> • Tamamı 1.0 mm. Kalınlığında AISI304 kalite 18/8 Cr-Nr paslanmaz çelik saçtan üretilmelidir. • Ürün en az 250x75x50 cm ölçülerinde olmalıdır. • Saç kenarları birbirine bindirmeli olarak punta kaynağı ile hava kaçışını önleyecek, baca basıncını düşürmeyecek şekilde birleştirilmiş olmalıdır. • İki bacalı olarak imal edilmiş ve 25x25x1.2mm. paslanmaz çelik kapalı kutu profille birleştirilmiş olmalıdır. • Davlumbazın tavana montajı çelik dübellerle ve üzeri plastik kaplı çelik askı halatlarıyla yapılmış olmalıdır • Davlumbaz halat bağlantısı özel yüksek dayanımlı geçme kancalarıyla yapılmış olmalıdır. • Yağ kanalı(60mm) ve biriken yağların tahliyesi için küresel vanalı olmalıdır. • Davlumbaz filtreleri, uygun eğimde ve üzerinde biriken yağların davlumbaz çevresindeki yağ kanallarında birikmesini sağlayacak şekilde monteli, kolaylıkla çıkartılıp temizlenebilir, tamamen Cr-Ni saçtan mamul olup birbirine geçme trapez kesitli alev ve kıvılcımın geçişini önleyecek yapıda, yaylı ayar cıvataları vasıtasıyla hava emiş debisi ayarını mümkün kılacak konstrüksiyona sahip olmalıdır. |
| 8. | Kendinden Tezgahlı Ocak (4'lü) | <ul style="list-style-type: none"> • Tezgah seviyesi yerden 70 cm olarak ayarlanan bir ocak olmalıdır. • Doğalgaz uyumlu olmalıdır. • Her bir ocak gözü yan yana 4 gözlü ve göz çevresi 45 cm genişliğinde olmalıdır. • Ürün boyutları: 192 cm x 45 cm x 70 cm olmalıdır. • CE belgesi ve Gazmer onaylı bir ürün tercih edilecektir. • Doğalgaz uyumu için gaz şirketlerinin uygun gördüğü bir ürün olduğuna dair belgeli olmalıdır. |
| 9. | Çalışma Tezgâhi (Evyeli) (157x65x88 cm) (2 adet) | <ul style="list-style-type: none"> • Dolaplı çalışma tezgahının tamamı AISI304 kalite 18/8 Cr-Ni çelik sacdan olmalıdır. • Üst tabla 1.50 mm. kalınlığında, alt tabla ve ara raf 1.20 mm. bant sacı 1.00 mm. kapı ve yan sacları 0.80 mm. kalınlığında olmalıdır. • Üst tabla düz ve çift dönüşlü, arka tarafı 60 mm. Sırtlı olmalıdır. • Tezgah boylarına göre, gerekli yerlerden paslanmaz çelik sac profillerle takviyeli olmalıdır. |

| | | |
|-----|---|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Ayaklar 40x40x1.2 mm. paslanmaz ve ucunda ayarlanabilir rotel ayaklar olmalıdır. • Evye ilaveli olmalıdır |
| 10. | Çalışma Tezgâhı (Evyeli) (120x67,5x88 cm) | <ul style="list-style-type: none"> • Dolaplı çalışma tezgahının tamamı AISI304 kalite 18/8 Cr-Ni çelik sacdan olmalıdır. • Üst tabla 1.50 mm. kalınlığında, alt tabla ve ara raf 1.20 mm. bant sacı 1.00 mm. kapı ve yan sacları 0.80 mm. kalınlığında olmalıdır. • Üst tabla düz ve çift dönlü, arka tarafı 60 mm. Sırtlı olmalıdır. • Tezgah boylarına göre, gerekli yerlerden paslanmaz çelik sac profillerle takviyeli olmalıdır. • Ayaklar 40x40x1.2 mm. paslanmaz ve ucunda ayarlanabilir rotel ayaklar olmalıdır. • Evye ilaveli olmalıdır |
| 11. | Çalışma Tezgâhı (Evyesiz) (160 x 60 x 85) | <ul style="list-style-type: none"> • Çalışma tezgahının tamamı AISI304 kalite 18/8 Cr-Ni çelik sacdan olmalıdır. • Üst tabla 1.50 mm. kalınlığında, alt tabla ve ara raf 1.20 mm. bant sacı 1.00 mm. kapı ve yan sacları 0.80 mm. kalınlığında olmalıdır. • Üst tabla düz ve çift dönlü, arka tarafı 60 mm. Sırtlı olmalıdır • Tezgah boylarına göre, gerekli yerlerden paslanmaz çelik sac profillerle takviyeli olmalıdır. • Ayaklar 40x40x1.2 mm. paslanmaz ve ucunda ayarlanabilir rotel ayaklar olmalıdır. |
| 12. | Taban Rafı Çalışma Tezgâhı (200 x 60 x 85) | <ul style="list-style-type: none"> • Çalışma tezgahının tamamı AISI304 kalite 18/8 Cr-Ni çelik sacdan olmalıdır. • Üst tabla 1.50 mm. kalınlığında, alt tabla ve ara raf 1.20 mm. bant sacı 1.00 mm. kapı ve yan sacları 0.80 mm. kalınlığında olmalıdır. • Üst tabla düz ve çift dönlü, arka tarafı 60 mm. Sırtlı olmalıdır • Tezgah boylarına göre, gerekli yerlerden paslanmaz çelik sac profillerle takviyeli olmalıdır. • Ayaklar 40x40x1.2 mm. paslanmaz ve ucunda ayarlanabilir rotel ayaklar olmalıdır. |
| 13. | Taban Rafı Çalışma Tezgâhı (160 x 60 x 85) | <ul style="list-style-type: none"> • Çalışma tezgahının tamamı AISI304 kalite 18/8 Cr-Ni çelik sacdan olmalıdır. • Üst tabla 1.50 mm. kalınlığında, alt tabla ve ara raf 1.20 mm. bant sacı 1.00 mm. kapı ve yan sacları 0.80 mm. kalınlığında olmalıdır. • Üst tabla düz ve çift dönlü, arka tarafı 60 mm. Sırtlı olmalıdır |

4.3.1.7. Muayeneler sırasında gerekli her türlü sarf malzemesi, doküman, ölçü aleti, test cihazı ve personel yüklenici tarafından temin edilecektir.

4.3.2. Yapılacak muayeneler:

4.3.2.1. Göz muayenesi: Teknik şartnamenin 3'üncü maddesinde yer alan, gözle kontrol edilmesi gereken hususların muayenesi ile istek ve özellikler bölümünde uygunluğu belgelendirme ve yazılı taahhüt şeklinde yükleniciden talep edilen hususlar için yüklenici tarafından teslim edilen belgelerin istek ve özellikler ile uyumluluğu ve geçerliliğinin kontrollü yapılacaktır.

4.3.2.2. Ölçü Muayenesi: Teknik şartnamenin 3'üncü maddesinde yer alan ölçülerek kontrol edilmesi gereken hususlar, amaca uygun ve kalibrasyonlu ölçme aleti kullanılarak kontrol edilecektir. Sayısal istek ve özelliklerde yer alan toleransların değerlendirilmesi, yürürlükteki TSK Elele Vakfı Mal ve Hizmet Alımları Denetim, Muayene ve Kabul İşlemleri Usül ve Esasları'nda belirtildiği gibi olacaktır.

4.3.2.3. Fonksiyon muayene: Teknik şartnamenin 3'üncü maddesinde yer alan fonksiyonel özellikler, malzemelerin kullanımına yönelik kontrol edilecektir

| | | |
|-----|---|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • Tezgah boylarına göre, gerekli yerlerden paslanmaz çelik sac profillerle takviyeli olmalıdır. • Ayaklar 40x40x1.2 mm. paslanmaz ve ucunda ayarlanabilir rotül ayaklar olmalıdır. |
| 14. | Taban Rafı Çalışma Tezgahı (166 x 60 x 85) | <ul style="list-style-type: none"> • Çalışma tezgahının tamamı AISI304 kalite 18/8 Cr-Ni çelik sacdan olmalıdır. • Üst tabla 1.50 mm. kalınlığında, alt tabla ve ara raf 1.20 mm. bant sacı 1.00 mm. kapı ve yan sacları 0.80 mm. kalınlığında olmalıdır. • Üst tabla düz ve çift dönüşlü, arka tarafı 60 mm. Sırtlı olmalıdır • Tezgah boylarına göre, gerekli yerlerden paslanmaz çelik sac profillerle takviyeli olmalıdır. • Ayaklar 40x40x1.2 mm. paslanmaz ve ucunda ayarlanabilir rotül ayaklar olmalıdır. |

4. AMBALAJLAMA ve ETİKETLEME İSTEKLERİ:

Ambalajlama ve etiketleme ile ilgili hususlar, **İdari Şartnamede** belirtildiği gibi olacaktır.

4.1. Denetim Ve Muayeneler İçin Numune Alma:

4.2. Satın alınacak her cihaz ve muhteviyatı denetim ve muayeneye tabi tutulacaktır.

4.3. Denetim Ve Muayene Metodları:

4.3.1. Genel Hususlar:

4.3.1.1. Teknik şartnamenin istek ve özellikler kısmında istenen taahhütler, yüklenici tarafından üretici firma veya yetkili temsilcisi / satıcısı firma tarafından onaylı ürün teknik kataloglarına / dokümanına atıf yapan yazılı taahhütname şeklinde olacaktır. Atıf yapılan doküman, yazılı taahhüde ek yapılarak yüklenici tarafından muayene esnasında muayene kabul komisyonuna teslim edilecektir.

4.3.1.2. Bu denetim ve muayeneler sonunda yukarıda belirtilen istek ve özellikler %100 (yüzde yüz) aranacak, herhangi bir ünite de aksaklık görülürse cihaz tümüyle reddedilecektir.

4.3.1.3. Cihaz yerine teslim edilmesini müteakip, İdarenin yetkili elemanları tarafından tüm fonksiyonları denetlenecek ve tamamen kullanılır durumda teslim alınacaktır

4.3.1.4. Denetim ve Muayeneler esnasında lüzumlu olan her türlü personel ve test cihazları ve ortam yüklenici tarafından temin edilecektir.

4.3.1.5. Denetim ve muayene masrafları, denetim ve muayene esnasında tasarım ve imalat hataları sebebiyle meydana gelebilecek kaza ve hasardan yüklenicinin sorumlu olacaktır.

4.3.1.6. Cihaz ve muhteviyatı alıcıyı (İdareyi) hiçbir tereddüde düşürmeyecek düzeyde yeni ve kullanılmamış olacaktır.