

T.C.
SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ
DÖNER SERMAYE İŞLETME MÜDÜRLÜĞÜ
TEKLİF İSTEME FORMU

İstem No: 65670 : 50025

Talep Eden Birim: MUTFAK

Hastanemiz için ihtiyaç duyulan aşağıda cinsi ve miktarı belirtilen malzemeler 4734 Kamu İhale Kanunu'nun 22 maddesine göre doğrudan temin usulü ile alımı yapılacaktır. Aşağıda belirtilen malzemeler için tekliflerinizi son teklif verme tarihindeki teklif verme saatine kadar Satın Alma Birimimize vermenizi rica ederim.

Son Teslim Tarih & Saat : 12.06.2024 11:00

MEHMET KAYA
SATINALMA GÖREVLİSİ

İHTİYAÇ LİSTESİ

Sıra No	Malzeme Cinsi	Miktarı	Birimi	Birim Fiyatı	Toplam Tutar	Sut Kodu
1	DÖRT KOLLU YARIM BOY TURNİKESİ	2,0	ADET			
2	MİFARE KART VE ŞİFRE OKUYUCU	2,0	ADET			

Yukarıda belirtilen malzemeleri karşılığında belirtilen fiyatlardan verebileceğimi taahhüt ederim.

İMZA - KAŞE

1-)TEKLİFLER TL OLARAK KDV'SİZ VERİLECEK,KDV ORANI BELİRTİLECEKTİR.

2-)TEKLİLER SON TESLİM TARİH VE SAATİNE KADAR İMZALI VE KAŞELİ OLARAK İDAREYE TESLİM EDİLEBİLECEĞİ GİBİ,FAKS İLEDE GÖNDERİLEBİLİR.

3-TIBBİ CİHAZ YÖNETMELİĞİ KAPSAMINDA TEKLİF EDİLEN MALZEMELERİN MARKA VEYA MODELİ UBB KODU İSTEKLİNİN BAYİ İSE BAYİ KODU ANA FIRMA İSE FIRMA KODU,ÜRÜNÜN TEKİL VEYA PAKET ÜRÜN OLDUĞU TEKLİF EDİLEN TIBBİ MALZEME MEKTUPLARINDA BELİRTİLECEKTİR.

4-)İSTEKLİLER TEKLİF ETTİKLERİ İLACA ,MAEYE İLİŞKİN OLARAK SAĞLIK BAKANLIĞI İLAÇ VE TIBBİ CİHAZ ULUSAL BİLGİ BANKASINA KAYITLI VE ONAYLI OLDUĞUNU GÖSTERİR BELGE İLE BARKOT NUMARALARINI TEKLİFLE BİRLİKTE SUNULMASI ZORUNLUDUR.

KİSMİ TEKLİF VERİLEBİLİR.

5-)MAL/HİZMET ALIMI İLE İLGİLİ HER TÜRLÜ GİDERLER(NAKLIYE,SIGORTA VB.)FİRMAYA AİTTİR.

6-)ÖDEME VADESİ MAL TESLİMİNE MÜTEAKİP 30. GÜNDÜR

NOT:ÜRÜNLERİN TESLİM SÜRESİ PROFORMADA İŞGÜNÜ OLARAK BELİRTİLECEKTİR.TESLİM SÜRESİ BELİRTİLMEDİĞİNDE 15 İŞ GÜNÜ TESLİM SÜRESİ OLARAK ESAS ALINACAKTIR.HEMEN,DERHAL GİBİ İFADELER

5 (BEŞ)İŞ GÜNÜ OLARAK DİKKATE ALINACAKTIR.İTHAL ÜRÜNLER İLE İLGİLİ FIRMA TEKLİFİNDE TESLİM SÜRESİNİ BELİRTMEK ZORUNDADIR.SİPARİŞ TARİHİNDEN İTİBAREN BELİRTİLEN SÜREDE TESLİM EDİLMEYEN ÜRÜNLERLE İLGİLİ SİPARİŞ TEKRAR YAZIŞMA YAPMADAN İPTAL EDİLMİŞ SAYILIR.

Adres: Araştırma ve Uygulama Hastanesi Doğu Kampüsü Çünür 32260 - ISPARTA
Doğrudan Temin Tel 0246 211 28 37 - 211 28 39 **Email :** sdudogradantemin@gmail.com
Hasta Bazlı Tel: 0246 211 28 85 **Email :** sdu22f@outlook.com
İhale Tel: 0246 211 28 35 **Fax:** 0246 211 28 23

**SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ UYGULAMA VE ARAŞTIRMA
HASTANESİ YEMEKHANE OTOMASYON SİSTEMİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ**

Dört Kollu Yarım Boy Turnike

1. Turnike ebatları 1420x1353x1207 mm (yükseklik) boyutlarında ve %5 toleransı geçmeyecek şekilde imal edilmelidir.
2. Turnike gövdesinde bir adet rotor bulunmalıdır, rotor üzerindeki kollar 90 derece açı ile yerleştirilmelidir ve turnike çift yönlü geçişe uygun yapıda olmalıdır.
3. Turnike ana gövdesi AISI 304 (EN 1.4301) paslanmaz çelikten imal edilmelidir. Diğer aksam ve parçalar korozyona dayanıklı kaplama yapılmalıdır.
4. Turnike rotor kolları 38 mm çapında (+1 mm) ve en az 1.5 mm (+0.5 mm) kalınlığında AISI 304 (EN 1.4301) paslanmaz çelikten imal edilmelidir. Kolların her biri turnikenin rotor (geçişi sağlayan orta kısmına) vidalı bağlantı şeklinde değil, mukavemeti artırmak amaçlı kaynaklı yapıda olmalıdır.
5. Rotor üzerindeki kolların ucunda koruma amaçlı plastik tıpa yer almalıdır. Ayrıca her bir kolun kaynak noktalarını kapatmak amaçlı kaynak gizleme plastiği olmalıdır.
6. Turnike ağırlığı 110-125 kg aralığında olmalıdır.
7. Turnike elektronik kontrol kartı ve güç kaynağı elektronik malzemelerin dış ortam şartlarından etkilenmemesi için IP65 Koruma kutusu içinde olmalıdır.
8. Turnike mekanizması ile turnike rotoru arasında enerji sönümleyici 4 adet kauçuk içeren özel tasarlanmış bağlantı kaplini yer almalıdır.
9. Mekanik ve elektronik sistemler taşıyıcı kaide üzerinde olmalıdır. Bu taşıyıcı kaide demonte (monte edilebilir) şekilde karşılıklı iki ayak üzerinde yere monte edilmelidir.
10. Turnike mekanizmasının oto merkezlenme elemanları çelikten imal edilmiş olmalı ve kullanılan tüm makine elemanları galvaniz kaplı alüminyum veya paslanmaz çelik malzemelerden üretilmiş olmalıdır.
11. Turnike mekanizması, ikinci bir kişinin geçişini engellemek için rotorun 45 derecelik dönüşünden sonra geri dönüşü engelleyen kilit mekanizmasına sahip olmalıdır.
12. Turnike mekanizması, taşıyıcı milinin esneme mukavemetinin artırılması için iki plaka arasına yerleştirilmeli ve turnike mekanizmasının ana milinin daha rahat çalışabilmesi için turnike mekanizmasının her iki plakasına birer adet rulman yerleştirilmelidir.
13. Turnike mekanizması, kilit mandalları ve merkeze taşıyıcı elemanları plaka üzerine kaynak kullanılmadan monte edilmiş olmalıdır.
14. Turnike mekanizması damper (hidrolik şok emici) ile aynı ekseninde çalışmalıdır.
15. Turnike mekanizması merkeze taşıyıcı elemanları karşılıklı (iki adet) olmalı ve 2 mm tel çapında, 12,7 mm dış çapında çekme yay kullanılmalıdır. Kilitleme diski minimum 157,5 mm çapında (+1 mm) ve 15 mm kalınlığında (+1 mm) olmalıdır. Kilitleme elemanları minimum 15 mm kalınlığında (+1 mm) ve 20 mm delik çapında imal edilmiş olmalıdır.
16. Turnike mekanizması merkeze taşıyıcı elemanları ve kilitleme elemanlarının sürekli yağlama ihtiyacının ortadan kaldırılması için mil üzerinde çalışan yerlerde hazır yatak kullanılmalıdır.


Ahmet TAŞTEKİN
Gıda Bürosu Sorumlusu
Şef
SDÜ Sicil No: 4282


Serhat SARGIN
Bilgisayar Teknik Servisi
SDÜ : 08675


Recep YILGIN
Hastane Müdür Yard.
SDÜ Sicil No: 06947

17. Turnike içindeki tüm dişli ve mekanik kısımlar, uzun süre yağlama/bakım gerektirmeyecek şekilde imal edilmiş olmalı ve sistem sessiz çalışmalıdır.
18. Turnike mekanizmasını kontrol eden bir elektronik kartı olmalıdır ve tüm hareket ve output'lar bu kart tarafından düzenlenmelidir.
19. Turnike her bir izinde sadece bir kişinin geçişine izin vermelidir. Geçiş tamamlandığında kolların hareketi hidrolik şok emici tarafından sönümlenmelidir.
20. Turnikeler normal durumda kapalı pozisyonda durmalı, okuyucudan yetki onayı geldiğinde istenilen yöne geçişe imkân sağlamalıdır.
21. Sistem mikro işlemci kontrollü, enerji filtreli ve Switch Mode güç ünitesine sahip olmalıdır. Sistemde yön algılayıcısı olarak elektromekanik microswitchler kullanılmalıdır.
22. Turnikenin giriş ve çıkış cephelerinde geçiş yönünün gösterildiği ve kontrol kartı tarafından yönetilen, geçişe kapalı/geçişe açık anlamında iki adet ledli gösterge bulunmalıdır.
23. Turnike elektriği kesildiğinde kollar otomatik olarak boşa döner konuma geçmelidir. Yangın durumunda turnikeler boşa döner konuma alınabilmelidir.
24. Turnikelerin kilitleme sistemleri DC Tip Selenoid ile kilitleme yapmalı ve selenoid kesinlikle ortam sıcaklığından 10 Santigrat derece daha fazla ısınmamalıdır. Enerji varken selenoidler çekili olmalı ve sistem komut alana kadar kilitli kalmalıdır. Dolayısıyla enerji kesildiğinde veya acil mod uygulamasında turnike kolları her iki yöne de serbest geçiş vermelidir.
25. Turnikeler giriş-çıkış yönünün; hem giriş-hem çıkış ve/veya sadece giriş-sadece çıkış olarak değiştirilebilme özelliklerine sahip olmalıdır.
26. Turnike -10, +45 derece sıcaklık aralığında çalışabilmelidir. Ayrıca turnikeler 220V AC ile çalışabilmeli ve beklemede iken maximum 30W enerji harcamalıdır.
27. Turnikeler Access Controller'den aldığı bir kuru kontak bilgisi veya Ground Kontrol ile bir kişinin geçişine için izin vermeli ve tekrar kilitli konuma gelmelidir. İzin olup da geçiş yapılmadığı takdirde maximum 20 saniye içerisinde sistem otomatik olarak resetlenmeli ve yeni geçiş için kilitli konumda beklemelidir.
28. Turnike üreticisi; TS EN ISO 9001, OHSAS 18001, TS EN ISO 14001 ve TSE Hizmet Yeterlilik Belgelerine sahip olmalıdır.

Harcama Terminali

1. Cihazın kart okuyucusu, Mifare kartı 0-10 cm mesafeden okuyabilmelidir.
2. Cihaz çalışma sıcaklığı en az -20 +65 derece arasında olmalıdır.
3. Cihazın en az 4 çekirdekli 1,5 GHZ 32 bit ARMv7 mimarisinde merkezi işlem birimi olmalıdır, işlemci üzerinde soğutucu olmalıdır.
4. Cihazlar sisteme TCP/ IP den çeviricisiz olarak onboard bağlanmalı, iletişim hızı 10/100 Mbps olmalıdır.
5. Cihaz standart ISO 14443A mifareclassic 1K/4K, Plus s/x kartları hem okuyup hem de yazabilmelidir.
6. Cihaz üzerinde en az 32 bit renkli TFT LCD ekran bulunmalıdır. Ekran istenilen grafikler yüklenebilmelidir.
7. Cihaz üzerinde lityum pil destekli gerçek zaman saati olmalıdır.

Şirket TASTEKİN
Büro Sorumlusu
Şef
SDÜ Sicil No: 4282

Serhat SARGIN
Bilgisayar Teknik Servisi
SDÜ : 98675

RECİP YALÇIN
Harcama Müdürü Yrd.
SDÜ Sicil No: 05947

8. Cihaz en az 792 Mhz hızında 32 bit 1 GB DDR3 hafızaya, 8 GB Emmc depolama birimine sahip olmalıdır.
9. Cihazın merkezi işlem biriminin dahili MTBF (mean time between failure) sayacı olmalıdır.
10. Cihazın 30 micro sn ile 512 sn aralığında yazılımla programlanabilen iki adet watchdog timer'ı olmalıdır.
11. Cihaz üzerinde HDMI 1.4 çıkışı sayesinde geçişlerin bilgisi (fotoğraf, isim vb.) ekranda gösterilmelidir.
12. Cihaz üzerinde en az 4 adet USB 2.0 (host) port bulunmalıdır. Ayrıca Usb720p girişi olmalı, kamera bağlanabilmelidir.
13. Cihaz, SSH ile güvenli bağlantı sağlanmalıdır.
14. Cihaz üzerinde en az 2 adet seri port bulunmalıdır. Bu portlardan bir tanesi istenildiğinde RS-422 ya da RS-485 olarak ayarlanabilmelidir.
15. Cihaz üzerinde en az 2.000.000 kişi tanımlanabilmelidir. Üzerinde sistemin offline çalışabilmesi için gerekli veriler bulunmalıdır.
16. Cihazın kayıt kapasitesi en az 5.000.0000 olmalıdır. Bu kayıta en az tarih saat bilgisi ve kart ID'si olmalıdır.
17. Cihaz üzerinde sesli uyarı (buzzer) bulunmalıdır.
18. Cihaz üzerinde parasal işlemler yapılacaktır.
19. Cihazın RF etki alanına birden fazla kart aynı anda girmiş ise cihaz bunu fark etmeli ve işlem yapmamalıdır.
20. Cihaz yüksek akım korumalı 5 V DC adaptör üzerinden çalışmalıdır.
21. Cihaz üzerinde en az 100.000 kişi kara listeye atılmalıdır.
22. Hizmet noktalarında bulunacak olan cihazlar, yapılacak hizmetin bedelini kullanıcının kartından tahsil edecek ve yaptığı işlemi sistem merkezine (sunucuya) aktaracaktır.
23. Kullanıcı kartını okuyucuya gösterdiğinde yapılan işlem ve sonucu ile ilgili görsel arayüzler sağlanmalıdır. Geçiş esnasında LCD ekranda kişinin ad ve soyadı, geçiş ücreti ve kalan bakiye bilgisi görünmelidir. Ayrıca yetersiz bakiye durumunda bu bilgiyi LCD ekrana yazmalı ve turnikeyi açmamalıdır.
24. Cihaz karttan para ve/veya kontör tahsilatı yapabilmelidir.
25. Farklı kartlardan farklı ücret tahsilatı yapabilmelidir.
26. Aynı kart belirlenmiş süre dilimi içerisinde ikinci kez okutulduğunda farklı ücret tahsilatı yapabilmelidir. Bu durum kullanıcıya LCD aracılığı ile bildirilmeli, kullanıcının keypad aracılığı ile onayından sonra kesinti yapılmalıdır.
27. Tüm bu farklı ücret tarifeleri cihaza bilgisayardan yüklenebilmeli, cihaz, sunucuya sormadan üzerinde bulunan program vasıtası ile tahsil edeceği ücrete kendisi karar verebilmelidir.
28. Cihaz hem online, hem offline, hem de online-offline çalışabilmelidir.
29. Cihaz tüm personel gruplarına yemek öğünleri, yemek sayıları ve yemek ücretleri tanımlanabilmeli ve cihaz buna göre geçiş izni verebilmelidir.
30. Cihaz, sunucudan belirlenen aralıklarda "Kara Liste" ye giren kartları alabilmeli ve hafızasında tutabilmelidir.
31. Mifare Kartlarla yapılan tüm işlemler kriptolu olmalı ve kurum ile paylaşılmalıdır.
32. Cihazda kullanılacak olan her kartın bir son kullanma tarihi olmalıdır.

Ahmet TAŞTEKİN
Gıda Bürosu Sorumlusu
Şef
SDÜ Sicil No: 4282

Berhat SARGIN
Bilgisayar Teknik Servisi
SDÜ : 08675

Recep YALÇIN
SDÜ Araştırma ve Geliştirme Birim Başkanı
Hastane Müdürü Yrd.
SDÜ Sicil No: 03947

Genel Şartlar

1. End of life ürünler teklif edilmemelidir.
2. FİRMA'nın kendi üretimi olan ürünler için kapasite raporu, distribütör aracılığı ile temin edilen ürünleri için yetki belgesi olmalıdır.
3. Sunucu Yazılımı, HASTANE' nin iletişim ağı altyapısında oluşabilecek kesintilerden sonra da manuel işlem olmaksızın sistemi tutarlı olarak çalıştırabilmelidir.
4. Teklif verecek FİRMA'nın ISO 9001 donanım ve yazılım desteğini içeren ürünleri ile bağlantılı standartları içeren TSE Hizmet Yeterlilik belgesi olmalıdır.
5. Teklif verecek FİRMA'ların, HASTANE'den personel, öğrenci ve diğer bilgileri 3. Şahıslarla paylaşmayacağına dair FİRMA'nın bilgi güvenliği ile ilgili ISO 27001 belgesi olmalıdır.
6. Teklif veren FİRMA'lar sistemin tamamına teklif verecektir. Kısmi teklifler kabul edilmeyecektir.
7. Kurulacak tüm sistemler için gerekli alt yapı, üst yapı ve network, enerji kablolaması çalışmaları HASTANE tarafından sağlanacaktır.
8. FİRMA sistemle ilgili her türlü teknik destek ve kullanıcı eğitimlerini vermeyi taahhüt etmelidir. Verilen eğitim sertifikalandırılmalıdır.
9. Ağ kablolaması ve elektrik kablolaması gibi tüm alt yapı HASTANE'ye aittir.
10. Sistemin montaj ve devreye alma işleri FİRMA tarafından yapılacak olup çalışır durumda teslim edilecektir.
11. Ürünlerin montajı eksiksiz ve tüm bileşenleri için gerçekleştirilmelidir.
12. Montaj yapacak firmanın; İş Güvenliği ve Sağlığı Yönetim Sistemi belgesi olmalıdır.
13. Yukarıdaki maddelere aksi belirtilmediği sürece; tüm ürünlerde en az 2 (iki) yıl garanti olmalıdır.
14. Firma arızaları farklı bir yazılım aracılığı ile takip etmeli. İlgili birimlerin bu sistem üzerinden arıza ve destek kaydı açabilmeleri sağlanmalıdır.

Serhat SARGIN
Bilgisayar Teknik Servisi
SDÜ : 08675

Ahmet TAŞTEKİN
Gıda Bürosu Sorumlusu
Şef
SDÜ Sicil No: 4282

Recep YALÇIN
SDÜ Araştırma ve Uygulama Hastanesi
Hastane Müdür Yard.
SDÜ Sicil No: 05947