





**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**Ağrı İl Sağlık Müdürlüğü**  
**Eleşkirt İlçe Devlet Hastanesi**  
**220 Kişilik Yemekli İftar Programı Hizmeti Alım İşi**  
**Teknik Şartnamesi**

## **Madde 1-İşin Tanımı**

Ağrı Eleşkirt İlçe Devlet Hastanesi Başhekimliği tarafından düzenlenen Ramazan İftar Yemeği yüklenici tarafından kendi mutfağında pişirilip,kendi yemek salonunda yeterli sayıda kendi personelleri tarafından servis hizmeti yapacaktır.Yüklenicinin yemek salonu en az 200 ile 250 kişi alacak kapasitede olmalıdır.Yemek salonunda tüm personellerin bir arada ve birbirlerini görecek şekilde oturma düzeni rahat olacak şekilde dizayn edilmeli ve bu şekilde yemek servisi yapılabilmelidir.

## **Madde 2-İşin Süresi ve Özellikleri**

İftar Yemeği 08.06.2018 Cuma günü 220 kişi için düzenlenecektir.

İftar Yemeği Menüsü;

- Mercimek Çorba
- Çoban Kavurma(Ana Yemek)
- Garnitürlü Pirinç Pilavı
- Salatalar
- Fıstıklı Antep Baklavası
- Meşrubat
- İftariyelik

## **İftar Yemeği Özellikleri**

Çorba 350 ml.duyusal özellikleri uygun,blendrize edilmiş taze ürünlerle hazırlanmış olmalı.

Ana Yemek porsiyonu 150 gr pişmiş et içermeli.

Pilav pişmiş ağırlığı 130 gr olmalı.

Salatalar masalarda ortaya konulacak şekilde (4 kişiye denk gelecek) olmalı.Salata ve garnitür çeşitleri;haydari,çoban salata,havuç tarator,rus salatası ve turşu.

İftariyelikler hurma,kuru kayısı ve zeytinden oluşmalı.

Tatlı porsiyonu kişi başı 100 gr fıstıklı olmalı.

Meşrubat ayran,meyve suyu,koladan oluşmalı ve her masada büyük şişeler(1'er litrelik) halinde pet bardaklarla servise hazır halde bulunmalıdır.

Ekmek ramazan pidesi halinde günlük olarak hazırlanmış olmalı.

**Not:** Su ve ekmek bu menüye dahildir.

### Madde 3-Teklif Fiyata Dahil Olan Masraflar

a)Yemeğin üretiminde kullanılacak tüm gıda maddeleri , giderleri ve tüm servis hizmetleri

### Madde 4-Yemeklerin Taşınması ve Dağıtılması

#### A)Servis Öncesi Hizmet

a)Yemeklerde kullanılan malzemelerin tamamının tedarik edilmesi

b)Yemeklerin akşam ezan saatine 20 dk kala dağıtım yapılacak şekilde hazır hale getirilmesi

c)Masa üstü ekipman,ekmek,tuzluk,hurma+zeytin,kişi başı 500 cc su,peçete kaşık ve çatal gibi ikmal maddelerin her masaya dağıtılması

#### B)Servis Hizmeti

a)Yemeklerin dağıtımına akşam ezan saatine 20 dk kala başlanması

b)Servis alanında sıcak yemeklerin sıcak,soğuk yemeklerin soğuk dağıtılması için firma tarafından gerekli önlemlerin alınması

c)Yemeklerin dağıtım noktalarına taşınmasında dökülme,ısı kaybının önlenmesi ve hijyenik şartların sağlanması

d)Tüm yemek dağıtım noktalarının estetik düzenlenmesi firma tarafından yapılacaktır.(Masa üstü peçete,ambalajlı pet bardakta su,zeytin+hurma vb. malzemeler ayrıca özel misafirler için masa örtüsü temin)

e)Yemek dağıtım servisi benmari tezgahında yapılacaktır.

f)Yemek sonrası çay servisinin verilmesi yükleniciye aittir.

g)Teklif verecek firmalar ilçemiz sınırları içinde olacaktır.

Bülent ÖZTÜRK  
İdari ve Mali İşl.Müdürü

Serpil KAYAALP  
Kalite Kontrl.Birm.

Suat ÇETİN  
Satın Alm.Sorm.

UYGUNDUR

30/05/2018

Dt.Burak YILDIZ

Başhekim V.