



T.C.
AĞRI VALİLİĞİ
İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ
ELEŞKİRT İLÇE DEVLET HASTANESİ

AĞRI ELEŞKİRT İLÇE DEVLET HASTANESİ - AĞRI
İL EŞKİRT İLÇE DH SATIN ALMA BİRİMİ
13.05.2019 11:48 - 36472700-020-326
00093452229

Sayı : 64
Konu : Fiyatların Belirlenmesi-Tarifeler /
Dosya ID : 367

13.05.2019

İLGİLİ FİRMALARA

Hastanemizin ihtiyacı olan ve aşağıda cinsi, miktarı ve özellikleri yazılı Yemekli İftar Programı Hizmeti alımı 4734 sayılı Kamu İhale Kanununun 22 maddesine göre Doğrudan Temin Usulü ile yapılacaktır. Söz Konusu alım için KDV hariç birim fiyat tekliflerinizi TL üzerinden 15.05.2019 saat: 10:00'a kadar ivedi olarak göndermeniz hususunda;Gereğini rica ederim.

Bülent ÖZTÜRK
İdari Mali İşler Müdürü

Satın Alınacak Malın/ İşin					KDV Hariç Teklif	
S.No	Malın/İşin Cinsi	Açıklama	Miktarı	Birimi	Fiyat	Tutar
1	Yemekli İftar Programı Hizmeti Alım İş		250	Kişi		
KDV Hariç Genel Toplam						

NOT: Yukarıda belirtilen süre içerisinde teklif çıkmaması veya gelen tekliflerin idare tarafından yetersiz görüldüğü durumlarda bu süre maksimum 10 gün kadar uzatılabilir.

Teklif Eden
.../.../2019
Kişi / Oda / Firmanın Adı veya Ticaret Ünvanı - Kaşe/İmza



T.C.
SAĞLIK BAKANLIĞI
AĞRI İLİ SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ
ELEŞKİRT İLÇE DEVLET HASTANESİ
250 Kişilik Yemekli İftar Programı Hizmeti Alım İşi
Teknik Şartnamesi



T.C. SAĞLIK BAKANLIĞI
AĞRI
İL SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ
Eleşkirt İlçe Devlet Hastanesi



AĞRI ELEŞKİRT İLÇE DEVLET HASTANESİ - AĞRI
ELEŞKİRT İLÇE DH SAĞLIK ALMA BİRİMİ
13.05.2019 11:48 - 36472700-010-326
00093452229

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 250 ile 300 kişi alacak kapasitede olmalıdır. Yemek salonunda personellerin bir arada ve birbirlerini görecek şekilde oturma düzeni rahat olacak şekilde dizayn edilmeli ve bu şekilde yemek servisi yapılabilir. Madde 2-İşin Süresi ve Özellikleri

İftar Yemeği 17.05.2019 Cuma günü 250 kişi için düzenlenecektir.

İftar Yemeği Menüsü;

- Mercimek Çorba
- Çoban Kavurma(Ana Yemek)
- Garnitürlü Pirinç Pilavı
- Salatalar ve Mezeler
- 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 dana eti 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 s uyu, 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, ekmekek, 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.
- a) Hastanemizce kurulacak olan Muayene ve Kabul Komisyon üyeleri gerek gördükleri takdirde Yemek dağıtım esnasında veya masalara bırakılan yiyeceklerin gramaj kontrolü yapacaklardır.

ğ) Teklif verecek firmalar İlçemiz sınırları içinde kendilerine ait yukarıda yazılı sayıya hizmet verecek yemek salonları olacak. Restoran veya Restoran & Kafe tarzı dışındaki teklifler değerlendirmeye alınmayacaktır. İş Uhdelerinde kalırsa firmalar Restoran veya restoran & Kafe olduklarını bize belgelendireceklerdir. Restoran veya restoran & Kafe olduklarını belgelendirmeyen firmaların teklifi değerlendirmeye alınmayacaktır.

Bülent ÖZTÜRK
İdari ve Mali İşl. Müdürü

Filiz GÜVEN
Kalite Kontrl. Birm.

Suat ÇETİN
Satın Alm. Sorm.

UYGUNDUR
13/05/2019
Dr. Veli AĞGÜL
Başhekim V.