





**T.C.**  
**SAĞLIK BAKANLIĞI**  
**Ağrı İl Sağlık Müdürlüğü**  
**Eleşkirt Devlet Hastanesi**  
**Başhekimliği**

**14.03.2018 TIP BAYRAMI KUTLAMA ETKİNLİĞİ**

**MADDE 1 -İŞİN TANIMI**

Ağrı Eleşkirt İlçe Devlet Hastanesi Başhekimliği tarafından düzenlenen 14 mart tıp bayramı kutlama ve davet yemeği etkinliği yüklenici tarafından kendi mutfağında pişirilip,kendi yemek salonunda yeterli sayıda kendi personelleri tarafından servis hizmeti yapacaktır.Yüklenicinin yemek salonu en az 120 ile 130 alacak kapasite olmalıdır.Yemek salonunda tüm personellerin bir arada ve birbirlerini görecektir şekilde oturma düzeni rahat olacak şekilde dizayn edilmeli ve bu şekilde yemek servisi yapılabilmelidir.

**MADDE 2-İŞİN SÜRESİ VE ÖZELLİKLERİ**

14 Mart Tıp Bayramı Etkinliği Çarşamba günü Saat 18:00 da 120 kişi için düzenlenecektir.

**Tıp Bayramı Yemeği Menüsü;**

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

**Tıp Bayramı Yemeği Özellikleri:**

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

Ana yemek porsiyonu 150 gram(pişmiş)et içermeli.Çocuk menüsü için 100 gr pişmiş et içermeli.Fiyatlandırma çocuk menüsüne göre hesaplanacaktır.

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.

Tatlı Porsiyonu 100 gr fıstıklı baklava olmalı.

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

Ekmek pide halinde günlük olarak hazırlanmış olmalıdır.

**NOT:**Su ve ekmek menüye dahildir.

### **MADDE 3-TEKLİF FİYATA DAHİL OLAN MASRAFLAR**

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

### **Madde 4-YEMEKLERİN TAŞINMASI VE DAĞITILMASI**

#### **A.SERVİS ÖNCESİ HİZMET:**

a)Yemeklerde kullanılan malzemelerin tamamının tedarik edilmesi

b)Yemek dağıtımını 18:00'den itibaren başlamalı

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

#### **B.SERVİS HİZMETİ**

a)Yemeklerin dağıtımına 18:00 da başlanmalı

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

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

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

e)Yemek dağıtım servisi benmari tezgahından yapılacaktır

f)Yemek sonrası çay servisinin verilmesi yükleniciye aittir

g)Teklif verecek firmalar içimiz sınırları içinde olacaktır.

Bülent ÖZTÜRK

İdari ve Mali İşler Müd.

Suat ÇETİN

Satın Alma Birim.Sorml.

Necla URAZ

Tıbbi Sekreter