

Sıra No:

Konu: Teklif Mektubu

İşin Adı: 7 KALEM MALZEME DAHİL YEMEK PİŞİRME DAĞITIMI (2 YILLIK HİZMET ALIM)

Fiş Kodu :

YAKLAŞIK MALİYET İÇİNDİR:

Son Teklif Tarihi: 27.08.2018 SAAT 10:00

S.No	Mal / Hizmet Adı	Öğün	Miktarı	Birimi	Birim Fiyat	Toplam Fiyat
1	Normal yemek (hasta refakatçi ve personel)	Öğlen-akşam	1.800.000	Adet		
2	Normal kahvaltı (hasta refakatçi ve personel)	Sabah	660.000	Adet		
3	Ana diyet yemeği	Öğlen akşam	220.000	Adet		
4	Diyet kahvaltı	Sabah	120.000	Adet		
5	Ara diyet yemeği	Kuşluk-ikindi-gece	120.000	Adet		
6	Metabolik diyet rejim 1.	Sabah -öğle-akşam	25.000	Adet		
7	Salata bar	öğle	65.000	Adet		
Genel Toplam(KDV Hariç):						

*Tanımlayıcı firma bilgisi olmalı ve teklif ile birlikte SGK sorgulama sisteminin çıktısı teklif ile birlikte verilmelidir.

İdare No : 63760.38.32.00.01.330

İdare Adı : Harran Üniversitesi Araştırma ve Uygulama Hastanesi

Ekap Kaydı için XML dosyası için gerekli idari bilgiler yukarıda bildirilmiştir.

NOT:YAKLAŞIK MALİYET TEKLİF MEKTUBU KAPALI ZARF İÇİNDE TESLİM EDİLECEKTİR.

T.C.
HARRAN ÜNİVERSİTESİ
ARAŞTIRMA VE UYGULAMA HASTANESİ BAŞHEKİMLİĞİ
MALZEME DÂHİL YEMEK PİŞİRME, DAĞITIM VE SONRASI HİZMETLE-
Rİ İLE İLGİLİ TEKNİK ŞARTNAME

1. İŞİN TANIMI
2. İŞİN NİTELİĞİ ŞEKLİ
3. İKİ YILLIK TAHMİNİ YEMEK SAYILARI
4. BİR AYLIK TAHMİNİ YEMEK SAYILARI
5. YEMEK HİZMETİNİN ZAMAN VE DÜZENİ
6. İŞE BAŞLAMA VE BİTİRME TARİHİ
7. İSTENİLEN EVRAKLAR
8. İŞİN YAPILMA YERİ
9. YEMEK HİZMETİNDE GÖREVLİ PERSONEL
Personel Niteliği ve Sayısı
Elemanların Temini İle İlgili Şartlar
Elemanların Özellikleri Ve Görevleri
Personele İlişkin Dosyalar
Personel Hijyeni
Personel çalışma esasları
Personelin portör muayenesi
Personel Eğitimi
10. YEMEK HAZIRLANMASI
İş Yerinin Yükleniciye Teslimi
Yemek Hizmetinin yapılacağı Yerler
Yemek Hazırlığının Yapılması
Yemek sayısının Belirlenmesi
- 11- YEMEK YAPIMINDA KULLANILAN MALZEMELER
- 12- YEMEK YAPIMINDA KULLANILAN MALZEMENİN DEPOLAMA ŞEKLİ VE DEPOLAMANIN ÖZELLİKLERİ
- 13- YEMEK VE KAHVALTI ÇEŞİTLERİ
- 14- MENÜ ÖRNEKLERİ VE GRAMAJ ORANLARI
- 15- YEMEĞİN PİŞİRİLMESİ
- 16- YEMEKLERİN TAŞINMASI VE DAĞITILMASI
- 17- GÜNLÜK DEĞERLENDİRME FORMU
- 18- HASTALARIN YEMEK DAĞITIM DÜZENİ
- 19- YEMEK DAĞITIM SAATLER
- 20- YEMEK SERVİSİNİN YAPILMASI
- 21- ARTIKLARIN TOPLANMASI, BULAŞIK YIKANMASI, TEMİZLİK VE İLAÇLA-
MA YAPILMASI
- 22- DEMİRBAŞ MALZEMELERİN KORUNMASI, BAKIMI VE ONARIMI
- 23- İŞ VE İŞYERİ EMNİYETİ TEDBİRLERİ
- 24- HAVALANDIRMA
- 25- HİJYEN KURALLARI
- 26- İŞİN DEVAMLILIĞI
- 27- CEZA VE KESİNTİLER
- 28- MUAYENE KONTROL VE KABUL İŞLEMLERİ
- 29- YEMEK ÇEŞİTLERİ ve İAŞE GRAMAJ ORANLARI
- 30- BİR PORSİYON PİŞMİŞ YEMEĞİN GRAMAJ ORANLARI
- 31- BİR PORSİYON MEYVENİN GRAMAJ ORANLARI