

T.C.
SAĞLIK BAKANLIĞI
VAN İLİ SAĞLIK MÜDÜRLÜĞÜ
Gevaş Devlet Hastanesi

08.06.2020

Sayı :
Konu: Fiyat Teklifi

Hastanemizin ihtiyacı olan YEMEK HİZMET ALIMI Malzeme alımı işi satın alınacaktır. İlgilendiğiniz takdirde K.D.V.hariç fiyat teklifi göndermenizi, teklifinizde teslimat süresinin de bildirilmesini arz/rica ederim.

Dr.Serkan SEZER
BAŞHEKİM V.

İHTİYAÇ LİSTESİ

S.No	Malzeme Adı	Miktar	Birimi	Birim Fiyatı	ToplamTutar
1	NORMAL YEMEK	Adet	4500		
2	KAHVALTI	Adet	1300		

Dikkat Edilecek Hususlar ve Alım Şartları

EK:Teknik Şartname

Son Teklif Verme Tarihi:12.06.2020 09:00

1-Teklif edilen Fiyat KDV hariç olacaktır.

2- Mal/ Hizmet ve Yapım işlerinde gerekli tüm nakliye işlemleri yüklenici firma tarafınan karşılanacaktır.

3- Alıma Hile, desise, vait, tehdit, nüfuz kullanma suretiyle fesat karıştıranların tespit edilmesi halinde yine 4734 sayılı Ki Kanununun ilgili hükümleri uygulanacaktır.

4-Malzeme tesliminde teklifte belirtilen kalite ve marka esas alınacak, benzer, muadili vb. Malzemeler kabul edilmeyecektir.

5- Bu mektupla birden fazla malzeme için telif gönderilmiş ise her kalem malzeme için teklif fiyatı yazılacak, eksik teklifler değerlendirilmeyecek, değerlendirme tüm malzemenin toplam bedeli üzerinde veya ayrı ayrı yapılacaktır.

6-Verilen süre içerisinde teslim edilmeye teklifler degerlendirmeye alınmayacaktır.

7-Teklif veren firma yukarıda yazılı tüm şartları aynen kabul etmiş sayılacaktır.

8-Verilen Teklifler Kapalı zarf içerisinde olacaktır. Kapalı zarf içerisinde teslim edilmeyen teklifler geçersiz olacaktır.

9-Ödeme Zamanı: Fatura muhasebe birimine intikal etmesini müteakip 90 (Doksan) takvim günü içerisinde (Muhasebe biriminin nakit durumuna göre) ödeme yapılacaktır.

9-Tedarikçi firma alımına ilişkin olarak düzenleyeceği faturada malzemenin barkod numarası ile Sut kodunun belirtecektir.

FİRMA-KAŞI
İMZA

Gevaş Devlet Hastanesi

Karşıyaka Mahallesi 100.Yıl Caddesi

Tlf: 0432 - 612 2065 Fax: 612 20 66 e_mail:a_cevik65@hotmail.com /ayhan.cevik1@saglik.gov.tr

GEVAŞ DEVLET HASTANESİ
1 AYLIK YEMEK HİZMETİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. TANIMLAR

İdare: Başhekimlik makamını ve/veya bu ihale konusu iş ile ilgili olarak, başhekimlik makamınca görevlendirilen personel ya da personelleri

Kontrollük(Kontrol teşkilatı):Başhekimlik Makamı tarafından görevlendirilen; hizmet alınan muayene ve kabul yönetmeliği ile hizmet işleri genel şartnamesine göre görev yapan kurulu

Komisyon:Başhekimlik Makamı tarafından görevlendirilen; hizmet alınan muayene kabul yönetmeliği ve hizmet işleri genel şartnamesine göre görev yapan muayene ve kabul komisyonunu

Yüklenici: Bu ihaleye konu olan hizmeti veren gerçek ya da tüzel kişiliği ifade eder.

İŞİN TANIMI: **Gevaş Devlet Hastanesi** yemek ve kahvaltı planlama, hazırlama, servis, dağıtım hizmetlerinin ve hizmet süresince gerçekleştirilmesi gerekli bulaşık, temizlik, bakım-onarım, atıkların toplanması gibi işlemlerin; hijyen ve sanitasyon kurallarına, Sağlık Bakanlığı yönetmeliklerine, ilgili ISO ve JCI kriterlerine uygun şekilde gerçekleştirilmesini sağlamak. Şartname hükümleri; ulusal yada uluslararası kriterlerde değişiklik olduğunda; uyumlu olarak insan sağlığını ilgilendiren tüm konularda ilgili maddeler tarafların mütalasına gerek kalmadan kendiliğinden değişir. Kurumumuzda yemek hizmetinden; yataklı servislerde yatan hastalar ile refakatçileri, hastanede görev yapan tüm sağlık personeli ile hizmet personelleri, nöbet tutan sağlık personeli ile hizmet personelleri, kurumda geçici olarak çalışan personeller, kurumumuzda stajyer olarak çalışan öğrenciler ve hastane tarafından firmaya bildirilecek olan misafirler, faydalanacaktır.

2. İŞİN YAPILMA YERİ

Yemek pişirme işlemi Gevaş Devlet Hastanesinin mutfağında yapılacaktır. Servis ve bulaşık hizmetleri Gevaş Devlet Hastanesinin mutfağı ve yemekhanesinde yapılacaktır. Muhtemel yer değişikliği durumunda yemek pişirme, dağıtım, servis ve bulaşık yıkama hizmetlerinin aksamaması için firma gerekli önlemleri alacaktır.Yemek pişirme işleminin hastane mutfağında pişirilmesinin mümkün olmadığı durumlarda idarenin onayı ile firma kendi mutfağında yemeği hazırlayıp taşıma yoluyla hastanemizde dağıtımını yapabilecektir.

2.1. Elemanların Nitelikleri Ve Temini İle İlgili Şartları

Çalıştırılacak işçiler en az ilkokul mezunu (Bulaşıkçı ve dağıtıcı olarak çalışacak elemanlar

Okuryazar da olabilir.) olacak ve 18 yaşın altında olmayacaktır. İşçiler erkeklerde 18-60, bayanlarda 18-50 yaş aralığında olacak. Hastane idaresinin uygun gördüğü deneyim ve iş tecrübesi olanlarda eğitim şartı aranmaz.

İstenen belgeler noter tasdikli, muhtarlık tasdikli ya da kontrollük onaylı kopyalardan olacaktır. Bu belgeler;

1. Sağlık raporu
2. Adli sicil kaydı,(kamuya verilmek üzere)
3. İkametgâh belgesi,
4. Resimli nüfus cüzdan örneği,
5. 4x6 ebadında 2(iki) adet vesikalık fotoğraf,

6.En son bitirdiği okula ait diplomanın sureti, Çalıştığı alanla ilgisini ve yeterliliğini belirleyen, diploma, sertifika ve kurs belgeler.

2.2. Elemanların Özellikleri Ve Görevleri

2.2.1. Aşçı ve Aşçı Yardımcıları:

Diplomalı, bonservis veya Milli Eğitim Bakanlığı'nca onaylanmış kurs sertifikalı olmalı. Ayrıca aşçılar istenilen dallarda önceden çalışmış ve tecrübeli olacaktır (tatlılar, hamur işleri, et yemekleri, zeytinyağlılar, çorbalar vb). Hastane idaresinin uygun gördüğü deneyim ve iş tecrübesi olanlarda eğitim şartı aranmaz.

3.3.3. Garsonlar:

Kamuda veya özel sektörde benzer işlerde en az 1 yıl saha tecrübeli ve tecrübesi belgelendirilecektir. Hastane idaresinin uygun gördüğü deneyim ve iş tecrübesi olanlarda eğitim şartı aranmaz.

3.3.4. Bulaşıkçı ve Ortacı:

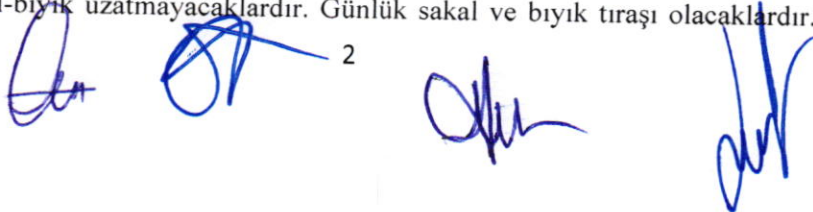
En az ilk okul mezunu, iş deneyimi olanlarda eğitim şartı aranmayacaktır.

2.3. Personele İlişkin Dosyalar

2.3.1. Personel Özlük (Kişisel) Dosyası: Her personel için bir özlük dosyası oluşturulacak bu şartnamede istenen belgeler özlük dosyası içerisinde, kontrollüğün denetimine açık bir şekilde bulundurulacaktır.

2.4. Personel Hijyeni

Firma elemanları iş başında ve görev yerlerinde kesinlikle sigara içmeyecektir. Mutfak ve servislerde çalıştırılacak personele firma tarafından en az iki takım temiz ve ütülü kıyafetler sağlanacak, personel mutfakta giydiği kıyafetle mutfak dışında dolaşmayacaktır. Mutfak, bulaşık ve servis kıyafetleri ayrı olacaktır. Çalışma esnasında personel bireysel temizliğine özen gösterilecektir. Erkekler saç ve sakal-bıyık uzatmayacaklardır. Günlük sakal ve bıyık tıraşı olacaklardır. Uzun saçlı

 2