GAZİANTEP İL EMNİYET MÜDÜRLÜĞÜ

GAZİANTEP İL EMNİYET MÜDÜRLÜĞÜ ÇEVİK KUVVET ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ PERSONELİNE 2020 YILI YEMEK PİŞİRME YOLUYLA TAŞIMALI MAMUL YEMEK, KAHVALTI VE KUMANYA ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ

ŞARTNAME NO : 1
AİT OLDUĞU YIL : 2020

MADDE 1-İHALENİN KONUSU:

Bu işin konusu; Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü Çevik Kuvvet Şube Müdürlüğü personeline dağıtılmak üzere; malzemeli günlük 1 öğün olarak yüklenici firma mutfağında yemek pişirme yoluyla mamul yemek (4 kap, 2000 kalorilik) alımı, dağıtımı ve servis hizmetleri ile gerektiğinde Çevik Kuvvet Personeli ile birlikte görev ve harekâta katılan diğer personele yüklenici firma mutfağında pişirme yoluyla hazırlanmış 2000 kalorilik kumanya, kahvaltı alımı, dağıtımı ve servis hizmetleridir.

MADDE 2- TANIMLAR:

İdare : Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

İş : Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü Çevik Kuvvet Şube Müdürlüğü personeli ve bunlarla birlikte görev ve harekâta katılan diğer personele malzemeli pişirme yoluyla mamul yemek, kumanya, kahvaltı alımı, dağıtımı ve servis hizmetleri,

İstekli : İhale için teklif verecek olan firmaları,

Yüklenici : İhale üzerinde kalan istekliyi ifade eder.

MADDE 3- MALZEMELİ PİŞİRME YOLUYLA MAMUL YEMEK, KUMANYA, KAHVALTI ÇEŞİTLERİ, İÇERİKLERİ VE GRAMAJLARI

A- MALZEMELİ PİŞİRME YOLUYLA MAMUL YEMEK ÇEŞİTLERİ

1. İÇİNDE BULUNULAN AYIN GÜNLÜK YEMEK MENÜLERİ

1.MENÜ (Ayın 1. günü)	1. ÇEŞİT	MERCİMEK ÇORBA	2.MENÜ (Ayın 2. günü)	1. ÇEŞİT	MERCİMEK ÇORBA
	2. ÇEŞİT	PİRİNÇ PİLAVI		2. ÇEŞİT	ÖZBEK PİLAVI
	3. ÇEŞİT	TAS KEBABI		3. ÇEŞİT	KARNIYARIK
	4. ÇEŞİT	FISTIKLI BAKLAVA		4. ÇEŞİT	KAYMAKLI TEL KADAYIF
3.MENÜ (Ayın 3. günü)	1. ÇEŞİT	EZOGELİN ÇORBA	4.MENÜ (Ayın 4. günü)	1. ÇEŞİT	EZOGELİN ÇORBA
	2. ÇEŞİT	BULGUR PİLAVI		2. ÇEŞİT	ET SOTE
	3. ÇEŞİT	BAHÇIVAN KEBABI		3. ÇEŞİT	PİRİNÇ PİLAVI
	4. ÇEŞİT	SÜTLAÇ		4. ÇEŞİT	REVANİ TATLISI
5.MENÜ (Ayın 5. günü)	1. ÇEŞİT	YAYLA ÇORBA	6.MENÜ (Ayın 6. günü)	1. ÇEŞİT	TAVUKLU ŞEHRİYE ÇORBA
	2. ÇEŞİT	ET SOTE		2. ÇEŞİT	KAŞARLI PİDE
	3. ÇEŞİT	SEBZELİ PİRİNÇ PİLAVI		3. ÇEŞİT	KIYMALI MAKARNA
	4. ÇEŞİT	TULUMBA		4. ÇEŞİT	ŞEKERPARE
7.MENÜ (Ayın 7. günü)	1. ÇEŞİT	TARHANA ÇORBA	8.MENÜ (Ayın 8. günü)	1. ÇEŞİT	EZOGELİN ÇORBA
	2. ÇEŞİT	ETLİ KURU FASÜLYE		2. ÇEŞİT	SEBZELİ FIRIN TAVUK
	3. ÇEŞİT	ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI		3. ÇEŞİT	PİRİNÇ PİLAVI
	4. ÇEŞİT	KAZANDİBİ TATLI		4. ÇEŞİT	KAYMAKLI TEL KADAYIF
9.MENÜ (Ayın 9. günü)	1. ÇEŞİT	TAVUKLU ŞEHRİYE ÇORBA	10.MENÜ (Ayın 10. günü)	1. ÇEŞİT	EZOGELİN ÇORBA
	2. ÇEŞİT	KAĞIT KEBABI		2. ÇEŞİT	KIYMALI PİDE
	3. ÇEŞİT	NOHUTLU PİLAV		3. ÇEŞİT	AYRAN
	4. ÇEŞİT	REVANİ TATLISI		4. ÇEŞİT	FISTIKLI BAKLAVA
11.MENÜ (Ayın 11. günü)	1. ÇEŞİT	DOMATES ÇORBASI	12.MENÜ (Ayın 12. günü)	1. ÇEŞİT	TAVUKLU ŞEHRİYE ÇORBA
	2. ÇEŞİT	KIYMALI MAKARNA		2. ÇEŞİT	BULGUR PİLAVI
	3. ÇEŞİT	KARNIYARIK		3. ÇEŞİT	ETLİ KURU FASÜLYE
	4. ÇEŞİT	SÜTLAÇ		4. ÇEŞİT	FISTIKLI BAKLAVA

13.MENÜ (Ayın 13. günü)	1. ÇEŞİT	EZOGELİN ÇORBA	14.MENÜ (Ayın 14. günü)	1. ÇEŞİT	SEBZE ÇORBA
	2. ÇEŞİT	KIYMALI PİDE		2. ÇEŞİT	KARNIYARIK
	3. ÇEŞİT	AYRAN		3. ÇEŞİT	PİRİNÇ PİLAVI
	4. ÇEŞİT	FISTIKLI BAKLAVA		4. ÇEŞİT	TULUMBA
15.MENÜ (Ayın 15. günü)	1. ÇEŞİT	SEBZE ÇORBA	16.MENÜ (Ayın 16. günü)	1. ÇEŞİT	TARHANA ÇORBA
	2. ÇEŞİT	KIYMALI PATATES OTURTMA		2. ÇEŞİT	İZMİR KÖFTE
	3. ÇEŞİT	MEYHANE PİLAVI		3. ÇEŞİT	KIYMALI BÖREK
	4. ÇEŞİT	TAVUK GÖĞSÜ		4. ÇEŞİT	TAVUK GÖĞSÜ
17.MENÜ (Ayın 17. günü)	1. ÇEŞİT	TARHANA ÇORBA	18.MENÜ (Ayın 18. günü)	1. ÇEŞİT	SEBZE ÇORBA
	2. ÇEŞİT	IZGARA TAVUK ŞİŞ		2. ÇEŞİT	TAVUK ŞİNİTZEL
	3. ÇEŞİT	AYRAN		3. ÇEŞİT	ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI
	4. ÇEŞİT	TULUMBA		4. ÇEŞİT	SÜTLAÇ
19.MENÜ (Ayın 19. günü)	1. ÇEŞİT	EZOGELİN ÇORBA	20.MENÜ (Ayın 20. günü)	1. ÇEŞİT	MERCİMEK ÇORBA
	2. ÇEŞİT	TAS KEBABI		2. ÇEŞİT	PİRİNÇ PİLAVI
	3. ÇEŞİT	PİRİNÇ PİLAVI		3. ÇEŞİT	TAS KEBABI
	4. ÇEŞİT	KAZANDİBİ TATLI		4. ÇEŞİT	TULUMBA
21.MENÜ (Ayın 21. günü)	1. ÇEŞİT	TAVUKLU ŞEHRİYE ÇORBA	22.MENÜ (Ayın 22. günü)	1. ÇEŞİT	TARHANA ÇORBA
	2. ÇEŞİT	BULGUR PİLAVI		2. ÇEŞİT	IZGARA İNEGÖL KÖFTE
	3. ÇEŞİT	SEBZELİ FIRIN TAVUK		3. ÇEŞİT	AYRAN
	4. ÇEŞİT	KAYMAKLI TEL KADAYIF		4. ÇEŞİT	TULUMBA
23.MENÜ (Ayın 23. günü)	1. ÇEŞİT	SEBZE ÇORBA	24.MENÜ (Ayın 24. günü)	1. ÇEŞİT	TARHANA ÇORBA
	2. ÇEŞİT	PEYNİRLİ BÖREK		2. ÇEŞİT	ETLİ KURU FASÜLYE
	3. ÇEŞİT	KIYMALI MAKARNA		3. ÇEŞİT	ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI
	4. ÇEŞİT	FISTIKLI BAKLAVA		4. ÇEŞİT	KAYMAKLI TEL KADAYIF
25.MENÜ (Ayın 25. günü)	1. ÇEŞİT	TARHANA ÇORBA	26.MENÜ (Ayın 26. günü)	1. ÇEŞİT	YAYLA ÇORBA
	2. ÇEŞİT	İZMİR KÖFTE		2. ÇEŞİT	TAS KEBABI
	3. ÇEŞİT	ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI		3. ÇEŞİT	PİRİNÇ PİLAVI
	4. ÇEŞİT	TAVUK GÖĞSÜ		4. ÇEŞİT	KAZANDİBİ TATLI
27.MENÜ (Ayın 27. günü)	1. ÇEŞİT	SEBZE ÇORBA	28.MENÜ (Ayın 28. günü)	1. ÇEŞİT	TAVUKLU ŞEHRİYE ÇORBA
	2. ÇEŞİT	TAVUK ŞİNİTZEL		2. ÇEŞİT	BULGUR PİLAVI
	3. ÇEŞİT	KIYMALI BÖREK		3. ÇEŞİT	SEBZELİ FIRIN TAVUK
	4. ÇEŞİT	SÜTLAÇ		4. ÇEŞİT	KAYMAKLI TEL KADAYIF
29.MENÜ (Ayın 29. günü)	1. ÇEŞİT	TAVUKLU ŞEHRİYE ÇORBA	30.MENÜ (Ayın 30. günü)	1. ÇEŞİT	SEBZE ÇORBA
	2. ÇEŞİT	SEBZELİ FIRIN TAVUK		2. ÇEŞİT	KIYMALI PATATES OTURTMA
	3. ÇEŞİT	PİRİNÇ PİLAVI		3. ÇEŞİT	MEYHANE PİLAVI
	4. ÇEŞİT	TULUMBA		4. ÇEŞİT	TAVUK GÖĞSÜ

2. YEMEK İÇERİKLERİ VE GRAMAJLARI

ANA YEMEKLER:

PORSİYON GRAMAJLARI		
TAS KEBABI	ET	150 GR.
	DOMATES	25 GR
	HAVUÇ	10 GR
	KURU SOĞAN	5 GR
	PATATES	90 GR
	KARABİBER	YETERİ KADAR
	PUL BİBER, KEKİK, KARA BİBER, SALÇA, SARIMSAK, SIVI YAĞ, TUZ UN	

PORSİYON GRAMAJLARI		
BAHÇIVAN KEBABI	ET	80 GR.
	DOMATES	40 GR
	HAVUÇ	15 GR
	BEZELYE	15 GR
	KURU SOĞAN	3 GR
	PATLICAN	50 GR
	SİVRİ BİBER	10 GR
	PUL BİBER, KARA BİBER, SALÇA, SARIMSAK, SIVI YAĞ, TUZ UN	YETERİ KADAR

PORSİYON GRAMAJLARI		
ET SOTE	ET	150 GR.
	KURU SOĞAN	5 GR
	SİVRİ BİBER	10 GR
	DOMATES	35 GR
	PUL BİBER, KARA BİBER, SALÇA, SARIMSAK, SIVI YAĞ, TUZ UN	YETERİ KADAR

PORSİYON GRAMAJLARI		
ETLİ KURU FASÜLYE	ET	50 GR
	KURU FASÜLYE	40 GR
	KURU SOĞAN	3 GR
	DOMATES	10 GR
	PUL BİBER, KARA BİBER, SALÇA, SARIMSAK, SIVI YAĞ, TUZ UN	YETERİ KADAR

PORSİYON GRAMAJLARI		
KAĞIT KEBABI	ET	150 GR.
	ÇARLİSTON BİBER	10 GR
	HAVUÇ	20 GR
	BEZELYE	25 GR
	KURU SOĞAN	7 GR
	PATATES	30 GR
	PUL BİBER, KARA BİBER, SALÇA, SARIMSAK, SIVI YAĞ, TUZ UN	YETERİ KADAR

PORSİYON GRAMAJLARI		
KARNIYARIK	KIYMA (KIRMIZI ET)	75 GR.
	SOĞAN DOMATES SİVRİ BİBİER SARIMSAK SIVI YAĞ TUZ, KARABİBER, KIRMIZIBİBER	YETERİ KADAR

PORSİYON GRAMAJLARI		
KIYMALI PATATES OTURTMA	ET	50 GR.
	DOMATES	15 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	PATATES	200 GR
	SİVRİ BİBER	7 GR
	PUL BİBER, KARA BİBER, SALÇA, SARIMSAK, SIVI YAĞ, TUZ UN	YETERİ KADAR

PORSİYON GRAMAJLARI		
IZGARA TAVUK ŞİŞ	TAVUK ŞİŞ	200 GR.
	ÇARLİSTON BİBER	10 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	DOMATES	10 GR
	PUL BİBER, KARA BİBER, SALÇA, SARIMSAK, SIVI YAĞ, TUZ UN (TAVUK, BİBER, KURU SOĞAN VE DOMATES ŞİŞTE PİŞİRİLECEKTİR.)	YETERİ KADAR

PORSİYON GRAMAJLARI		
SEBZELİ TAVUK FIRIN	TAVUK BAGET	250 GR.
	ÇARLİSTON BİBER	10 GR
	KURU SOĞAN	10 GR
	DOMATES	10 GR
	PATATES	25 GR
	PUL BİBER, KARA BİBER, SALÇA, SARIMSAK, SIVI YAĞ, TUZ UN	YETERİ KADAR

PORSİYON GRAMAJLARI		
KIYMALI MAKARNA	KIYMA	50 GR.
	MAKARNA	100 GR.
	PUL BİBER, KARA BİBER, SALÇA, SARIMSAK, SIVI YAĞ, TUZ UN	YETERİ KADAR

PORSİYON GRAMAJLARI		
İZMİR KÖFTE	ET	100 GR.
	DOMATES	10 GR
	KURU SOĞAN	5 GR
	MAYDONOZ	10 GR
	PATATES	100 GR.
	MAYDONOZ, PUL BİBER, KARA BİBER, SALÇA, YUMURTA, SARIMSAK, SIVI YAĞ, TUZ UN	YETERİ KADAR

PORSİYON GRAMAJLARI		
TAVUK ŞİNİTZEL	DOMATES	75 GR
	SİVRİ BİBER	25 GR
	TAVUK FİLETO (2 PARÇA)	175 GR
	YUMURTA	10 GR
	PATATES	100 GR.
	YUMURTA, PUL BİBER, KARA BİBER, SALÇA, YUMURTA, SARIMSAK, SIVI YAĞ, TUZ UN	YETERİ KADAR

PORSİYON GRAMAJLARI		
KAŞARLI PİDE	KAŞAR PEYNİRİ	100 GR.
	SÜT, MAYA, UN, TUZ, TEREYAĞ	YETERİ KADAR

PORSİYON GRAMAJLARI		
KIYMALI PİDE	KIYMA (KIRMIZI ET)	100 GR.
	SÜT, MAYA, UN, TUZ, TEREYAĞ	YETERİ KADAR

PORSİYON GRAMAJLARI		
IZGARA İNEGÖL KÖFTE	ET	100 GR.
	DOMATES	75 GR
	GALETA UNU	10 GR
	KABARTMA TOZU	4 GR
	KURU SOĞAN	15 GR
	SİVRİ BİBER	25 GR
	PUL BİBER, KARA BİBER, YUMURTA, SARIMSAK, SIVI YAĞ, TUZ UN	YETERİ KADAR

PORSİYON GRAMAJLARI		
KIYMALI/PEYNİRLİ BÖREK	PEYNİR/KIYMA	50 GR.
	YAĞ, YUFKA, BAHARAT,	YETERİ KADAR

PORSİYON GRAMAJLARI		
MERCİMEK ÇORBA	MERCİMEK	20 GR
	KURU SOĞAN	5 GR
	LİMON	30 GR
	YAĞ, PUL BİBER, UN, TUZ	YETERİ KADAR

PORSİYON GRAMAJLARI		
EZOGELİN ÇORBA	BULGUR	3 GR
	KIRMIZI MERCİMEK	15 GR
	KURU SOĞAN	2,5 GR
	PİRİNÇ	3 GR
	YAĞ, PUL BİBER, UN, TUZ, KURU NANE, SALÇA	YETERİ KADAR

PORSİYON GRAMAJLARI		
YAYLA ÇORBA	YOĞURT	120 GR
	PİRİNÇ	10 GR
	NOHUT, YAĞ, PUL BİBER, UN, TUZ, KURU NANE, SALÇA, YUMURTA	YETERİ KADAR

PORSİYON GRAMAJLARI		
YAYLA ÇORBA	YOĞURT	60 GR
	PİRİNÇ	10 GR
	YAĞ, PUL BİBER, UN, TUZ, KURU NANE, SALÇA, YUMURTA	YETERİ KADAR

PORSİYON GRAMAJLARI		
TAVUKLU ŞEHRİYE ÇORBA	TAVUK ETİ, TEL ŞEHRİYE, TEREYAĞI, UN, TUZ	50 GR.

PORSİYON GRAMAJLARI		
DOMATES ÇORBASI	DOMATES	30 GR
	LİMON	40 GR
	PİRİNÇ	15 GR
	YAĞ, MAYDONOZ, TUZ	YETERİ KADAR

PORSİYON GRAMAJLARI		
SEBZE ÇORBA	SÜT	15 GR
	HAVUÇ	10 GR
	KIRMIZI BİBER	5 GR
	KURU SOĞAN	5 GR
	TAZE KABAK	10 GR
	BAHARAT, YAĞ, TUZ, UN	YETERİ KADAR

PİLAVLAR:

PORSİYON GRAMAJLARI		
PİRİNÇ PİLAVI	PİRİNÇ	60 GR
	ŞEHRİYE	5 GR
	BAHARAT, YAĞ, TUZ	YETERİ KADAR

PORSİYON GRAMAJLARI		
BULGUR PİLAVI	BULGUR	60 GR
	DOMATES	10 GR
	SİVRİ BİBER	5 GR
	BAHARAT, YAĞ, TUZ, KARABİBER, KURU SOĞAN, SALÇA	YETERİ KADAR

PORSİYON GRAMAJLARI		
NOHUTLU PİLAV	NOHUT	10 GR
	PİRİNÇ	60 GR
	BAHARAT, YAĞ, TUZ	YETERİ KADAR

PORSİYON GRAMAJLARI		
SEBZELİ PİRİNÇ PİLAVI	HAVUÇ	10 GR
	BEZELYE	15 GR
	PİRİNÇ	50 GR
	BAHARAT, YAĞ, TUZ, DEREOTU	YETERİ KADAR

PORSİYON GRAMAJLARI		
ŞEHRİYELİ PİRİNÇ PİLAVI	ARPA ŞEHRİYE	8 GR
	PİRİNÇ	60 GR
	BAHARAT, YAĞ, TUZ	YETERİ KADAR

PORSİYON GRAMAJLARI		
MEYHANE PİLAVI	TEREYAĞI, ZEYTİNYAĞI, SOĞAN BİBER, SARIMSAK, SALÇA, TUZ KARABİBER, BULGUR DOMATES	YETERİ KADAR

PORSİYON GRAMAJLARI		
	KUŞBAŞI	80 GR
	PİRİNÇ	60 GR
ÖZBEK PİLAVI	BAHARAT, YAĞ, TUZ, DEREOTU, HAVUÇ, KARABİBER, KUŞ ÜZÜMÜ, SİVRİ BİBER	YETERİ KADAR

TATLILAR:

PORSİYON GRAMAJLARI		
SÜTLAÇ	SÜT	200 GR
	NİŞASTA	60 GR
	PİRİNÇ	10 GR
	TOZ ŞEKER	40 GR
	YUMURTA	YETERİ KADAR

PORSİYON GRAMAJLARI	
TULUMBA	GIDA ŞARTLARINA UYGUN ŞEKİLDE İMAL EDİLECEKTİR.

PORSİYON GRAMAJLARI	
FISTIKLI BAKLAVA (100 GR)	GIDA ŞARTLARINA UYGUN ŞEKİLDE İMAL EDİLECEKTİR.

PORSİYON GRAMAJLARI	
KAZANDİBİ	GIDA ŞARTLARINA UYGUN ŞEKİLDE İMAL EDİLECEKTİR.

PORSİYON GRAMAJLARI	
TAVUK GÖĞSÜ	GIDA ŞARTLARINA UYGUN ŞEKİLDE İMAL EDİLECEKTİR.

PORSİYON GRAMAJLARI	
KAYMAKLI TEL KADAYIF	GIDA ŞARTLARINA UYGUN ŞEKİLDE İMAL EDİLECEKTİR.

PORSİYON GRAMAJLARI	
REVANİ	GIDA ŞARTLARINA UYGUN ŞEKİLDE İMAL EDİLECEKTİR.

PORSİYON GRAMAJLARI	
ŞEKERPARE	GIDA ŞARTLARINA UYGUN ŞEKİLDE İMAL EDİLECEKTİR.

3. MALZEMELİ PİŞİRME YOLUYLA MAMUL YEMEK VERİLMESİNE İLİŞKİN HUSUSLAR

Mamul yemekler, her gün yukarıda belirtilen, içinde bulunulan ayın 30 günlük yemek menüleri takip edilerek verilecektir. 31 gün süren aylarda 31. günün menüsü ***İdare tarafından*** yukarıda belirtilen menü içinden belirlenecektir. Ayrıca İdare gerek gördüğü takdirde, gerekçe belirtmeden günün menüsünde değişiklik yapabilecektir.

Yemekler hazırlanırken kullanılan veya Yemekle birlikte hazır paket halinde dağıtılacak olan ürünler (hazır haldeki et ürünleri, su, içecek, tatlı, çikolata, gofret, vb.), Türkiye çapında bilindik ve güvenilir markalardan seçilecek, Yüklenicinin seçtiği marka İdarece onaylandıktan sonra Yemek menüsüne dâhil edilebilecektir.

Her Yemekte, menüden hariç olmak üzere, 0,5 litre su ve miktarı İdare tarafından belirlenecek ekmek dağıtımı yapılacaktır. Ekmek ve su için ayrı bir ödeme yapılmayacaktır. Su ve ekmek seçiminde idarenin talepleri yüklenici tarafından derhal yerine getirilecektir.

Her günün menüsünde 4 kap yemek olacaktır. Her bir kap yemek bu şartnamede belirtilen **gramaj özelliklerini** taşır vaziyette olacaktır.

Sunumu yapılacak yemeklerdeki içecekler ve su, Türkiye çapında bilindik ve güvenilir markalardan seçilecek, Yüklenicinin seçtiği marka İdarece onaylandıktan sonra dağıtımı yapılabilecektir.

İçecek ikramı için Çevik Kuvvet Şube Müdürlüğü yerleşkesinde bulunan yemekhanede yeterli büyüklükte buzdolabı yüklenici tarafından hazır bulundurulacaktır.

İdare gerek gördüğü takdirde, Yemek menüsünde yer alan tatlı çeşidini, 40-50 gramlık çikolata, gofret, vb. ile değiştirebilecektir. Dağıtılacak çikolata, gofret, vb. Türkiye çapında bilindik ve güvenilir markalardan seçilecek, Yüklenicinin seçtiği marka İdarece onaylandıktan sonra dağıtımı yapılabilecektir.

Her gün, yemek sunumu yapılırken, yemek menüsünden hariç olmak üzere yoğurt, salatalık, domates, soğan piyaz, turşu çeşitleri ve mevsim yeşilliklerinden oluşan en az 6 çeşitlik garnitür ikramı yapılacaktır.

Yemeklerin üretilmesinden personele sunumuna kadar geçecek zaman diliminde bozulmasını, dağılmasını veya dökülmesini engelleyecek önlemleri almak, yemeklerin (soğuk veya sıcak) ısı muhafazasını sağlamak yüklenicinin sorumluluğundadır. Yemeklerin taşınması için kullanılan araçlar yukarıda belirtilen şartları sağlayacak (taşıma kapları, ısı muhafaza kapları ve dağılmayı veya dökülmeyi önleyici raflar gibi) özelliklere sahip olacaktır.

Yüklenici, mamul yemeklerin sunumunu Çevik Kuvvet Şube Müdürlüğü yerleşkesinde bulunan Yemekhanede yapacaktır.

İdare 6 (altı) saat önceden yüklenici firmaya bildirerek menüde değişiklik yapabilecektir.

Yemeğin verileceği zaman dilimi ve yemek sayısı İdare tarafından yükleniciye bildirilecektir. Yemeğin verileceği zaman dilimi veya sayılarda değişiklik olması durumunda İdare bu değişikliği yüklenici firmaya en az 6 saat önceden bildirecektir. İdarenin bildirim yapmadığı durumlarda, yemek sunumu, en geç saat 11.30'da Çevik Kuvvet Şube Müdürlüğü yerleşkesinde bulunan Yemekhanede yapılacaktır. Yemek sunumu idare tarafından yükleniciye bildirilen saatte sona erecektir.

İdare, yukarıda belirtilen yemekler haricinde 2000 kaloriden düşük olmamak kaydıyla birim fiyat cetvelinde verilmiş olan fiyat dâhilinde farklı bir yemek talebinde bulunabilecektir.

Yüklenici firmanın, yemeklerle ilgili kendisine bildirilen şartlara uymaması, yemek menüsünde belirtilen çeşitler dışında ve gramajı eksik yemek getirmesi, yemek dağıtımını saatinde yapmaması, su, içecek, tatlı, çikolata, gofret, vb. dağıtımında şartnamede belirtilen şartlardan farklı bir dağıtım yapması durumunda İdare tarafından Yükleniciye ceza uygulanır ve o günün şartlara uymayan yemekleri iptal edilir.

B- KUMANYA ÇEŞİTLERİ

1. İÇİNDE BULUNULAN AYIN GÜNLÜK KUMANYA MENÜLERİ

KUMANYA MENÜLERİ					
1.MENÜ (Ayın 1. Günü)	1. ÇEŞİT	ET DÖNER	2.MENÜ (Ayın 2. Günü)	1. ÇEŞİT	KADINBUDU KÖFTE
	2. ÇEŞİT	PATATES KIZARTMASI		2. ÇEŞİT	PATATES KIZARTMASI
	3. ÇEŞİT	SALATA		3. ÇEŞİT	SALATA
	4. ÇEŞİT	TULUMBA TATLI		4. ÇEŞİT	SÜTLAÇ
	5. ÇEŞİT	AYRAN/KOLA		5. ÇEŞİT	AYRAN/KOLA
3.MENÜ (Ayın 3. Günü)	1. ÇEŞİT	TAVUK DÖNER	4.MENÜ (Ayın 4. Günü)	1. ÇEŞİT	ET DÖNER
	2. ÇEŞİT	PATATES KIZARTMASI		2. ÇEŞİT	PATATES KIZARTMASI
	3. ÇEŞİT	SALATA		3. ÇEŞİT	SALATA
	4. ÇEŞİT	FISTIKLI BAKLAVA		4. ÇEŞİT	TULUMBA TATLI
	5. ÇEŞİT	AYRAN/KOLA		5. ÇEŞİT	AYRAN/KOLA
5.MENÜ (Ayın 5. Günü)	1. ÇEŞİT	IZGARA KÖFTE	6.MENÜ (Ayın 6. Günü)	1. ÇEŞİT	KADINBUDU KÖFTE
	2. ÇEŞİT	PATATES KIZARTMASI		2. ÇEŞİT	PATATES KIZARTMASI
	3. ÇEŞİT	SALATA		3. ÇEŞİT	SALATA
	4. ÇEŞİT	SÜPANGLE		4. ÇEŞİT	TULUMBA TATLI
	5. ÇEŞİT	AYRAN/KOLA		5. ÇEŞİT	AYRAN/KOLA
7.MENÜ (Ayın 7. Günü)	1. ÇEŞİT	SOĞUK SANDVİÇ	8.MENÜ (Ayın 8. Günü)	1. ÇEŞİT	TAVUK IZGARA
	2. ÇEŞİT	PATATES KIZARTMASI		2. ÇEŞİT	PATATES KIZARTMASI
	3. ÇEŞİT	SALATA		3. ÇEŞİT	SALATA
	4. ÇEŞİT	KAZANDİBİ TATLI		4. ÇEŞİT	TULUMBA TATLI
	5. ÇEŞİT	AYRAN/KOLA		5. ÇEŞİT	AYRAN/KOLA

9.MENÜ (Ayın 9. Günü)	1. ÇEŞİT	KADINBUDU KÖFTE	10.MENÜ (Ayın 10. Günü)	1. ÇEŞİT	ADANA KEBABI
	2. ÇEŞİT	PATATES KIZARTMASI		2. ÇEŞİT	PATATES KIZARTMASI
	3. ÇEŞİT	SALATA		3. ÇEŞİT	SALATA
	4. ÇEŞİT	SÜTLAÇ		4. ÇEŞİT	TULUMBA TATLI
	5. ÇEŞİT	AYRAN/KOLA		5. ÇEŞİT	AYRAN
11.MENÜ (Ayın 11. Günü)	1. ÇEŞİT	TAVUK IZGARA	12.MENÜ (Ayın 12. Günü)	1. ÇEŞİT	SOĞUK SANDVİÇ
	2. ÇEŞİT	PATATES KIZARTMASI		2. ÇEŞİT	PATATES KIZARTMASI
	3. ÇEŞİT	SALATA		3. ÇEŞİT	SALATA
	4. ÇEŞİT	REVANİ TATLI		4. ÇEŞİT	TULUMBA TATLI
	5. ÇEŞİT	AYRAN/KOLA		5. ÇEŞİT	AYRAN/KOLA
13.MENÜ (Ayın 13. Günü)	1. ÇEŞİT	ADANA KEBABI	14.MENÜ (Ayın 14. Günü)	1. ÇEŞİT	TAVUK SOTE
	2. ÇEŞİT	PATATES KIZARTMASI		2. ÇEŞİT	PATATES KIZARTMASI
	3. ÇEŞİT	SALATA		3. ÇEŞİT	SALATA
	4. ÇEŞİT	TAVUK GÖĞSÜ		4. ÇEŞİT	TULUMBA TATLI
	5. ÇEŞİT	AYRAN/KOLA		5. ÇEŞİT	AYRAN/KOLA
15.MENÜ (Ayın 15. Günü)	1. ÇEŞİT	SOĞUK SANDVİÇ	16.MENÜ (Ayın 16. Günü)	1. ÇEŞİT	LAHMACUN
	2. ÇEŞİT	PATATES KIZARTMASI		2. ÇEŞİT	SALATA
	3. ÇEŞİT	MEVSİM MEYVE		3. ÇEŞİT	MEVSİM MEYVE
	4. ÇEŞİT	TULUMBA TATLI		4. ÇEŞİT	TULUMBA TATLI
	5. ÇEŞİT	AYRAN/KOLA		5. ÇEŞİT	AYRAN/KOLA
17.MENÜ (Ayın 17. Günü)	1. ÇEŞİT	ET SOTE	18.MENÜ (Ayın 18. Günü)	1. ÇEŞİT	BÖREK
	2. ÇEŞİT	PATATES KIZARTMASI		2. ÇEŞİT	SALATA
	3. ÇEŞİT	SALATA		3. ÇEŞİT	MEVSİM MEYVE
	4. ÇEŞİT	FISTIKLI BAKLAVA		4. ÇEŞİT	TULUMBA TATLI
	5. ÇEŞİT	AYRAN/KOLA		5. ÇEŞİT	AYRAN/KOLA
19.MENÜ (Ayın 19. Günü)	1. ÇEŞİT	TAVUK SOTE	20.MENÜ (Ayın 20. Günü)	1. ÇEŞİT	KADINBUDU KÖFTE
	2. ÇEŞİT	PATATES KIZARTMASI		2. ÇEŞİT	PATATES KIZARTMASI
	3. ÇEŞİT	SALATA		3. ÇEŞİT	SALATA
	4. ÇEŞİT	FISTIKLI BAKLAVA		4. ÇEŞİT	TULUMBA TATLI
	5. ÇEŞİT	AYRAN/KOLA		5. ÇEŞİT	AYRAN/KOLA
21.MENÜ (Ayın 21. Günü)	1. ÇEŞİT	LAHMACUN	22.MENÜ (Ayın 22. Günü)	1. ÇEŞİT	TAVUK IZGARA
	2. ÇEŞİT	SALATA		2. ÇEŞİT	PATATES KIZARTMASI
	3. ÇEŞİT	MEVSİM MEYVE		3. ÇEŞİT	SALATA
	4. ÇEŞİT	FISTIKLI BAKLAVA		4. ÇEŞİT	TULUMBA TATLI
	5. ÇEŞİT	AYRAN/KOLA		5. ÇEŞİT	AYRAN/KOLA
23.MENÜ (Ayın 23. Günü)	1. ÇEŞİT	BÖREK	24.MENÜ (Ayın 24. Günü)	1. ÇEŞİT	LAHMACUN
	2. ÇEŞİT	SALATA		2. ÇEŞİT	SALATA
	3. ÇEŞİT	MEVSİM MEYVE		3. ÇEŞİT	MEVSİM MEYVE
	4. ÇEŞİT	FISTIKLI BAKLAVA		4. ÇEŞİT	TULUMBA TATLI
	5. ÇEŞİT	AYRAN/KOLA		5. ÇEŞİT	AYRAN/KOLA

25.MENÜ (Ayın 25. Günü)	1. ÇEŞİT	KADINBUDU KÖFTE	26.MENÜ (Ayın 26. Günü)	1. ÇEŞİT	ET DÖNER
	2. ÇEŞİT	PATATES KIZARTMASI		2. ÇEŞİT	PATATES KIZARTMASI
	3. ÇEŞİT	SALATA		3. ÇEŞİT	SALATA
	4. ÇEŞİT	TULUMBA TATLI		4. ÇEŞİT	TULUMBA TATLI
	5. ÇEŞİT	AYRAN/KOLA		5. ÇEŞİT	AYRAN/KOLA
27.MENÜ (Ayın 27. Günü)	1. ÇEŞİT	TAVUK IZGARA	28.MENÜ (Ayın 28. Günü)	1. ÇEŞİT	TAVUK DÖNER
	2. ÇEŞİT	PATATES KIZARTMASI		2. ÇEŞİT	PATATES KIZARTMASI
	3. ÇEŞİT	SALATA		3. ÇEŞİT	SALATA
	4. ÇEŞİT	TULUMBA TATLI		4. ÇEŞİT	TULUMBA TATLI
	5. ÇEŞİT	AYRAN/KOLA		5. ÇEŞİT	AYRAN/KOLA
29.MENÜ (Ayın 29. Günü)	1. ÇEŞİT	LAHMACUN	30.MENÜ (Ayın 30. Günü)	1. ÇEŞİT	IZGARA KÖFTE
	2. ÇEŞİT	SALATA		2. ÇEŞİT	PATATES KIZARTMASI
	3. ÇEŞİT	MEVSİM MEYVE		3. ÇEŞİT	SALATA
	4. ÇEŞİT	TULUMBA TATLI		4. ÇEŞİT	TULUMBA TATLI
	5. ÇEŞİT	AYRAN/KOLA		5. ÇEŞİT	AYRAN/KOLA

2. KUMANYA İÇERİKLERİ VE GRAMAJLARI

PORSİYON GRAMAJLARI		
ET DÖNER MENÜ	SOMUN EKMEK	150 GR
	ET DÖNER	100 GR
	PATATES KIZARTMASI	50 GR
	TULUMBA TATLI	100 GR
	AYRAN, KOLA	1 ADET
	SALATALIK, DOMATES, KIVIRCIK, SOĞAN, BİBER TURŞUSU, SALATALIK TURŞUSU LİMON (YARIM)	YETERİ KADAR

PORSİYON GRAMAJLARI		
TAVUK DÖNER MENÜ	SOMUN EKMEK	150 GR
	TAVUK DÖNER	100 GR
	PATATES KIZARTMASI	50 GR
	FISTIKLI BAKLAVA	100 GR
	AYRAN/KOLA	1 ADET
	SALATALIK, DOMATES, KIVIRCIK, SOĞAN, BİBER TURŞUSU, SALATALIK TURŞUSU LİMON (YARIM)	YETERİ KADAR

PORSİYON GRAMAJLARI		
IZGARA KÖFTE MENÜ	SOMUN EKMEK	150 GR
	IZGARA KÖFTE	100 GR
	PATATES KIZARTMASI	50 GR
	SÜPANGLE	100 GR
	AYRAN/KOLA	1 ADET
	SALATALIK, DOMATES, KIVIRCIK, SOĞAN, BİBER TURŞUSU, SALATALIK TURŞUSU LİMON (YARIM)	YETERİ KADAR

PORSİYON GRAMAJLARI		
SOĞUK SANDVİÇ MENÜ	SOMUN EKMEK	150 GR
	KAZANDİBİ TATLI	100 GR
	PATATES KIZARTMASI	50 GR
	AYRAN/KOLA	1 ADET
	KAŞAR PEYNİRİ, SALAM (DANA ETİNDEN) SALATALIK, DOMATES, KIVIRCIK, SOĞAN, BİBER TURŞUSU, SALATALIK TURŞUSU LİMON (YARIM)	YETERİ KADAR

PORSİYON GRAMAJLARI		
KADINBUDU KÖFTE MENÜ	SOMUN EKMEK	150 GR
	KADINBUDU KÖFTE	100 GR
	PATATES KIZARTMASI	50 GR
	TULUMBA	100 GR
	AYRAN/KOLA	1 ADET
	SALATALIK, DOMATES, KIVIRCIK, SOĞAN, BİBER TURŞUSU, SALATALIK TURŞUSU LİMON (YARIM)	YETERİ KADAR

PORSİYON GRAMAJLARI		
TAVUK IZGARA MENÜ	SOMUN EKMEK	150 GR
	TAVUK IZGARA	100 GR
	PATATES KIZARTMASI	50 GR
	TULUMBA	100 GR
	AYRAN, KOLA	1 ADET
	SALATALIK, DOMATES, KIVIRCIK, SOĞAN, BİBER TURŞUSU, SALATALIK TURŞUSU LİMON (YARIM)	YETERİ KADAR

PORSİYON GRAMAJLARI		
ADANA KEBABI MENÜ	LAVAŞ EKMEK	150 GR
	ADANA KEBABI	100 GR
	PATATES KIZARTMASI	50 GR
	TULUMBA	100 GR
	AYRAN/KOLA	1 ADET
	SALATALIK, DOMATES, KIVIRCIK, SOĞAN, BİBER TURŞUSU, SALATALIK TURŞUSU LİMON (YARIM)	YETERİ KADAR

PORSİYON GRAMAJLARI		
ET SOTE MENÜ	SOMUN EKMEK	150 GR
	KUZU ETİ	100 GR
	PATATES KIZARTMASI	50 GR
	FISTIKLI BAKLAVA	100 GR
	AYRAN/KOLA	1 ADET
	SALATA	YETERİ KADAR
	ZEYTİNYAĞI, SOĞAN, DOMATES, YEŞİL BİBER, SALÇA, TUZ, BAHARAT	

PORSİYON GRAMAJLARI		
TAVUK SOTE MENÜ	SOMUN EKMEK	150 GR
	TAVUK ETİ	100 GR
	PATATES KIZARTMASI	50 GR
	FISTIKLI BAKLAVA	100 GR
	AYRAN/KOLA	1 ADET
	SALATA	YETERİ KADAR
	ZEYTİNYAĞI, SOĞAN, DOMATES, YEŞİL BİBER, SALÇA, TUZ, BAHARAT	

PORSİYON GRAMAJLARI		
LAHMACUN MENÜ	KIYMA	100 GR.
	UN, MAYA, SU, TUZ, SOĞAN, DOMATES, YEŞİL BİBER, SALÇA, MAYDONOZ, BAHARATLAR	YETERİ KADAR
	MEVSİM MEYVE	1 ADET
	TULUMBA	100 GR
	AYRAN/KOLA	1 ADET
	SALATALIK, DOMATES, KIVIRCIK, SOĞAN, BİBER TURŞUSU, SALATALIK TURŞUSU LİMON (YARIM)	YETERİ KADAR

PORSİYON GRAMAJLARI		
BÖREK MENÜ	KIYMA	50 GR
	PEYNİR	50 GR
	PATATES	50 GR
	MEVSİM MEYVE	1 ADET
	FISTIKLI BAKLAVA	100 GR
	AYRAN/KOLA	1 ADET
	SALATALIK, DOMATES, KIVIRCIK, SOĞAN, BİBER TURŞUSU, SALATALIK TURŞUSU LİMON (YARIM)	YETERİ KADAR

3. KUMANYA VERİLMESİNE İLİŞKİN HUSUSLAR

Kumanyalar, yukarıda belirtilen, içinde bulunulan ayın 30 günlük kumanya menüleri takip edilerek verilecektir. 31 gün süren aylarda 31. günün menüsü İdare tarafından 30 günlük menü içinden belirlenecektir. Ayrıca İdare gerek gördüğü takdirde, gerekçe belirtmeden günün menüsünde değişiklik yapabilecektir.

Kumanyalar hazırlanırken kullanılan veya kumanyayla birlikte hazır paket halinde dağıtılacak olan ürünler (hazır haldeki et ürünleri, su, içecek, çikolata, gofret, vb.), Türkiye çapında bilindik ve güvenilir markalardan seçilecek, Yüklenicinin seçtiği marka İdarece onaylandıktan sonra kumanya menüsüne dâhil edilebilecektir.

Her kumanyada, menüden hariç olmak üzere, 0,5 litre su ve miktarı İdare tarafından belirlenecek ekmek dağıtımı yapılacaktır. Ekmek ve su için ayrı bir ödeme yapılmayacaktır.

Dağıtımı yapılacak kumanyalardaki içecekler ve su, Türkiye çapında bilindik ve güvenilir markalardan seçilecek, Yüklenicinin seçtiği marka İdarece onaylandıktan sonra dağıtımı yapılabilecektir.

İdare gerek gördüğü takdirde, kumanya menüsünde yer alan tatlı çeşidini, 40-50 gramlık çikolata, gofret, vb. ile değiştirebilecektir. Dağıtılacak çikolata, gofret, vb. Türkiye çapında bilindik ve güvenilir markalardan seçilecek, Yüklenicinin seçtiği marka İdarece onaylandıktan sonra dağıtımı yapılabilecektir.

Her kumanyayla birlikte, kişiye özel ıslak mendil, plastik çatal-kaşık, tuz, ketçap, mayonez ve baharat paketi yüklenici tarafından verilecektir.

Kumanyaların üretilmesinden personele dağıtımına kadar geçecek zaman diliminde bozulmasını, dağılmasını, dökülmesini veya ezilmesini engelleyecek önlemleri almak, kumanyaların ısı muhafazasını (soğuk veya sıcak) sağlamak yüklenicinin sorumluluğundadır. Kumanya dağıtımı için kullanılan taşıtlar yukarıda belirtilen şartları sağlayacak (taşıma kapları, ısı muhafaza kapları ve dağılmayı önleyici raflar gibi) özelliklere sahip olacaktır.

Kumanya dağıtımının yapılacağı zaman dilimi, kumanya sayısı ve dağıtım yerleri İdare tarafından Yükleniciye bildirilecek, Yüklenici kumanyaların dağıtımını bildirilen şekilde ve İdarenin talep ettiği sayıda taşıtla yapacaktır. Kumanyaların verileceği zaman dilimi ve kumanya sayısında değişiklik olması durumunda İdare bu değişikliği yükleniciye en az 6 saat önceden bildirecektir. Dağıtım saatinden 6 (altı) saat öncesine kadar kumanya sayıları ve menüde değişiklik yapılabilecektir.

Yüklenici kumanya dağıtımı için İdarenin talep ettiği sayıda taşıtı, talep edilen yerde ve zaman diliminde hazır bulundurmak zorundadır. Bu taşıtlar idarenin istediği standartlara ve şartlara uygun olacaktır. Görev şartlarına göre dağıtım yerleri, dağıtım sırasında yükleniciye bildirilerek değiştirilebilecektir. Dağıtım saati yükleniciye bildirilmemesi durumunda, kumanya dağıtımı 12.00 – 13.00 saatleri arasında yapılacaktır.

İdare yukarıda belirtilen kumanyalar haricinde 2000 kaloriden düşük olmamak kaydıyla farklı bir kumanya talebinde bulunabilecektir.

Yüklenici firma, kumanyalarla ilgili kendisine bildirilen şartlara uymaması, kumanya menüsünde belirtilen çeşitler dışında ve gramajı eksik kumanya getirmesi, kumanya dağıtımını saatinde yapmaması, su, içecek, çikolata, gofret, vb. dağıtımında şartnamede belirtilen şartlardan farklı bir dağıtım yapması durumunda İdare tarafından Yükleniciye ceza uygulanır ve o günün şartlara uymayan kumanyası iptal edilir.

C- KAHVALTI ÇEŞİTLERİ

1. KAHVALTI İÇERİKLERİ

Kahvaltılıklar ve Miktarları (Gramajları)	
1.Çay	200 cc Karton Bardak
2.Toz Şeker	30 gr.
3.Süt UHT 200 ml	1 Adet
4.Meyve Suyu 200 ml	1 Adet
5. Yumurta (55-60 gr.)	1 Adet
6. Beyaz Peynir	50 gr.
7. Kaşar Peyniri	50 gr.
8. Siyah Zeytin	50 gr.
9. Yeşil Zeytin	50 gr.
10. Reçel	20 gr.
11. Bal	20 gr.
12. Tereyağı	20 gr.
13. Domates	100 gr.
14. Salatalık	100 gr.
15. Tahin Pekmez	50 gr.
16. Salam	50 gr.
17. Sucuk	50 gr.
18. Eritme Krem Peynir	12,5gr.
19. Çokokrem	40 gr.
20. Tahin Helvası	25 gr.
21. Çorba	470 Karton Kap

2. KAHVALTI VERİLMESİNE İLİŞKİN HUSUSLAR

İdare tarafından kahvaltı talep edilirse yukarıda belirtilen kahvaltılıklardan idare tarafından belirlenen (ekmek, içecek ve su hariç olmak üzere) 6 çeşit kahvaltılık verilecektir.

Kahvaltılar hazırlanırken kullanılan veya Kahvaltıyla birlikte hazır paket halinde dağıtılacak olan ürünler (hazır haldeki kahvaltı ürünleri, su, içecek, çikolata, gofret, vb.), Türkiye çapında bilindik ve güvenilir markalardan seçilecek, Yüklenicinin seçtiği marka İdarece onaylandıktan sonra Kahvaltı menüsüne dâhil edilebilecektir.

Her Kahvaltıda, menüden hariç olmak üzere, içecek (çay, meyve suyu vb.), 0,5 litre su ve miktarı İdare tarafından belirlenecek ekmek dağıtımı yapılacaktır. Ekmek su ve içecek için ayrı bir ödeme yapılmayacaktır.

İdare tarafından, kahvaltıların, kumanya paketi olarak hazırlanarak dağıtılması istenebilecek; bu durumda, bu şartnamede yer alan "**KUMANYA VERİLMESİNE İLİŞKİN HUSUSLAR**"a Yüklenici aynen uyacaktır. Her Kahvaltıyla birlikte, kişiye özel ıslak mendil, plastik çatal-kaşık, tuz ve baharat paketi yüklenici tarafından verilecektir.

İdare gerek gördüğü takdirde, Kahvaltı menüsünden bir çeşidi, 40-50 gramlık çikolata, gofret, vb. ile değiştirebilecektir. Dağıtılacak çikolata, gofret, vb. Türkiye çapında bilindik ve güvenilir markalardan seçilecek, Yüklenicinin seçtiği marka İdarece onaylandıktan sonra dağıtımı yapılabilecektir.

Dağıtımı yapılacak Kahvaltılardaki içecekler ve su, Türkiye çapında bilindik ve güvenilir markalardan seçilecek, Yüklenicinin seçtiği marka İdarece onaylandıktan sonra dağıtımı yapılabilecektir.

İçecek çeşidi (çay, meyve suyu vb.) ve ekmek miktarı ile kahvaltılıkların teslim saati idare tarafından en az 6 saat önceden yükleniciye bildirilecektir.

Yüklenici, İdare tarafından belirtilen yer ve saatte kahvaltı sunumunu yapmak zorundadır.

Kahvaltıların üretilmesinden personele dağıtımına kadar geçecek zaman diliminde bozulmasını, dağılmasını, dökülmesini veya ezilmesini engelleyecek önlemleri almak, Kahvaltıların ısı muhafazasını (soğuk veya sıcak) sağlamak yüklenicinin sorumluluğundadır. Kahvaltı dağıtımı için kullanılan taşıtlar yukarıda belirtilen şartları sağlayacak (taşıma kapları, ısı muhafaza kapları ve dağılmayı önleyici raflar gibi) özelliklere sahip olacaktır.

Kahvaltı dağıtımının yapılacağı zaman dilimi, kahvaltı sayısı ve dağıtım yerleri İdare tarafından Yükleniciye bildirilecek, Yüklenici kahvaltıların dağıtımını bildirilen şekilde ve İdarenin talep ettiği sayıda taşıtla yapacaktır. Kahvaltıların verileceği zaman dilimi ve kahvaltı sayısında değişiklik olması durumunda İdare bu değişikliği yükleniciye en az 6 saat önceden bildirecektir. Dağıtım saatinden 6 (altı) saat öncesine kadar Kahvaltı sayıları ve menüde değişiklik yapılabilecektir.

İdare yukarıda belirtilen Kahvaltılar haricinde 2000 kaloriden düşük olmamak kaydıyla farklı bir kahvaltı talebinde bulunabilecektir

Yüklenici Kahvaltı dağıtımı için İdarenin talep ettiği sayıda taşıtı, talep edilen yerde ve zaman diliminde hazır bulundurmak zorundadır. Bu taşıtlar idarenin istediği standartlara ve şartlara uygun olacaktır. Görev şartlarına göre dağıtım yerleri, dağıtım sırasında yükleniciye bildirilerek değiştirilebilecektir. Dağıtım saati yükleniciye bildirilmemesi durumunda, Kahvaltı dağıtımı 12.00 – 13.00 saatleri arasında yapılacaktır.

Yüklenici firma, Kahvaltılarla ilgili kendisine bildirilen şartlara uymaması, Kahvaltı menüsünde belirtilen çeşitler dışında ve gramajı eksik Kahvaltı getirmesi, Kahvaltı dağıtımını saatinde yapmaması, su, içecek, çikolata, gofret, vb. dağıtımında şartnamede belirtilen şartlardan farklı bir dağıtım yapması durumunda İdare tarafından Yükleniciye ceza uygulanır ve o günün şartlara uymayan Kahvaltısı iptal edilir.

MADDE 4- SATIN ALMA, PİŞİRME, TAŞIMA, DAĞITIM, TEMİZLİK, MALZEME MİKTARLARI VE İAŞE BİLDİRİMLERİ

A- SATIN ALMA

Kumanya, kahvaltı ve öğlen yemeklerinin yiyecek malzemeleri ve ekmekler ile yemeklerde kullanılacak tüm malzemeler firma tarafından satın alınacaktır. Yemeğin

sunumu için gerekli fiziki şartlar yemek firması tarafından temin edilecektir. Yemekhanede aynı anda 100 (Yüz) kişiye yetecek kadar masa, sandalye ve masa örtüsü yüklenici firma tarafından temin edilecektir. Masa, sandalye ve masa örtülerinin tamamı aynı özellik ve görünüşte (tek tip) olacak şekilde temin edilecek, ayrıca bütün masaların üzerinde yüklenici firma tarafından tuz, baharat (pul biber, karabiber) ve peçete bulundurulacaktır. Yemek ikramı yapılacak yemekhanenin temizliğinden yüklenici firma sorumludur. idare tarafından talep edilmesi halinde yüklenci firma tarafından böcek ve haşerata karşı ilaçlanacak, boyanacaktır. Talep edilmemesi halinde de yemek sunumuna başlandığı tarihte ve bu tarihten itibaren 6 (altı) aylık periyotlarda ilaçlama yapılacaktır. Masaların düzen ve tertibi ile yemek sunumunun belirtilen şartlara uygun olduğuna dair idare tarafından görevlendirilen iki personel tarafından tanzim edilecek tutanağın ardından yemek sunumuna başlanacaktır. Masaların temizlik ve tertibi ile masalarda bulunması gereken tuz, baharat ve peçetelerin sunumdan önce masaların üstünde hazır bulunmaması durumunda yemek sunumu yapılmayacak ve yüklenici firmaya ceza işlemi uygulanacaktır. Yüklenici firma yemeğin temiz ortamda sunumunun yapılmasından idareye karşı sorumlu olacaktır. İdarenin talep emesi halinde yüklenici firma satın aldığı ürünlerin fatura ve belgelerini idareye ibraz edecektir. İdare istediği zamanlarda yüklenici firmaya haber vermeksizin yemek üretim tesisi ile yemek dağıtım aracını denetleyebilecektir.

B- PİŞİRME:

1. Kumanya ve yemeklerin pişirilmesi, firma mutfaklarında gerçekleştirilecektir.
2. Kullanılacak gıda maddelerinin tümü, Gıda Maddeleri Tüzüğü Türk Gıda Kodeksi ve Türk Standartları Enstitüsü Kurumu'nun (TSE, TSEK) standartlarına ve ekte verilen "Gıda Malzemelerinin Özellikleri Listesindeki şartlara uygun olacaktır.
3. **Yüklenici, idare tarafından hazırlanan yemek listesine göre yemek çıkarmak zorundadır. Yemek listesinde değişiklik yapmak İdare onayı ile mümkündür**.
4. Yemekler kalite ve nefaset yönünden doyurucu, gramajlar şartnamede belirtilen tablodaki gramajlardan aşağı olmayacaktır. İdare istediği takdirde yemekleri gramaj ve nefaset yönünden inceleyebilecektir.
5. **Belirtilen yemek listesi dışında yemek ve farklı bir menü İdare tarafından uygun bulunduğu takdirde ikram edilebilecek, uygun bulunmazsa ikram edilmeyecektir.**
6. Her öğüne ait yemek, kumanya ve kahvaltı numuneleri, yüklenici tarafından, bozulmaya karşı dayanıklı ortamda ve steril kaplarda 72 saat süreyle saklanacaktır. **Gıda ve Tarım İl Müdürlüğü tarafından istenildiğinde numune olarak verilecektir.**

C- TAŞIMA:

1. Yemeklerin üretilmesinden personele sunumuna kadar geçecek zaman diliminde bozulmasını, dağılmasını veya dökülmesini engelleyecek önlemleri almak, yemeklerin (soğuk veya sıcak) ısı muhafazasını sağlamak yüklenicinin sorumluluğundadır. Yemeklerin taşınması için kullanılan araçlar yukarıda belirtilen şartları sağlayacak (taşıma kapları, ısı muhafaza kapları ve dağılmayı veya dökülmeyi önleyici raflar gibi) özelliklere sahip olacaktır.
2. Pişirilen yemekler, ısı üreten kapalı arabalarla, çelik kaplarda firma personeli tarafından taşınacaktır. Bu malzemeler, firma tarafından temin edilecektir. Soğuk hazırlanan yiyeceklerin taşınmasında kapak, streç, alüminyum folyo gibi araç gereçler mutlaka kullanılacaktır.
3. Yemek nakli esnasında yemeklerin kalite ve görüntüsünde bozulmalara sebep olunmayacaktır.

D- DAĞITIM:

1. Yemekler dağıtılmadan önce tartılacak, gramaj uygun ise dağıtımı yapılacaktır.
2. Kumanyalar firma personelince, idarece görevlendirilecek personelin denetiminde idarenin belirleyeceği görev yerlerine, yüklenicinin ısıtmalı veya soğutmalı araçları ile sağlığa uygun koşullarda, dağıtımı yapılacaktır.
3. Yemekler, Benmari'nin içine konarak, firma tarafından görevlendirilen servis elemanlarınca yemekhanede yemek dağıtımını bizzat yapacaklardır. Yemek servisleri ve yemekhane düzeni, temizliği yüklenici firma tarafından yapılacaktır. Yemekler servis alanlarına firma tarafından yemek arabalarıyla üstü kapalı olarak temiz bir şekilde götürülecektir. Yemekler cinsine uygun ısısında dağıtılacaktır.
4. Yemekhanelerde idarece gerekli görüldüğü hallerde masalara servis yapılacaktır.
5. Firma yemekhanedeki masaların üzerinde temiz ütülü örtüler, taze dilimlenmiş ekmek, içme suyu, bardak, sürahi, peçete, tuzluk, kürdan ve gerektiğinde ketçap, mayonez, limon, sirke, çeşitli baharatlar v.s. gibi diğer benzer levazımı bulunduracaktır. Bu malzemelere ait giderlerin tümü firmaya ait olacaktır.
6. Öğlen yemekleri dağıtım saati önceden idare tarafından belirtilmedikçe en geç saat 11.30'da getirilip, dağıtıma hazır şekilde bulundurulacaktır.
7. Pişmiş yemekler; muayene komisyonunun kontrolü sonrası veya hafta sonları ve resmi tatillerde nöbetçi amirleri tarafından verilen "uygundur" onayından sonra servise sunulacaktır.
8. Servis saatleri idare tarafından belirlenecektir.
9. Hafta sonu, milli ve dini bayram tatillerinde hiçbir nedenle yemek servisi işlemi aksatılmayacaktır.
10. Hafta sonu, milli ve dini bayram tatillerinde hiçbir nedenle yemek servisi işlemi aksatılmayacaktır.
11. Kumanyaların paketlenmesi insan sağlığına zararlı olmayan plastik kaplar içinde bunlar da 10'lu paketler halinde koku yapmayan büyük hışır, lüks poşetler, kağıt ambalajlar veya fileli ambalajlar içinde paketleme yapılacaktır.
12. Kumanyalarla birlikte her bir kumanya için, plastik çatal-kaşık, kolonyalı mendil, tuz ve kürdan yüklenici tarafından karşılanarak söz konusu fiyata dahil olmak üzere kumanyalarla birlikte verilecektir.
13. Yüklenici, kumanya hazırlanması ve dağıtımında hiçbir aksama olmayacak şekilde, yeterli sayıda aşçı ve gerekli personel bulunduracaktır. Kumanyalar (idare tarafından belirlenmedikçe) en geç saat 12.30 teslim edilecek şekilde dağıtımı planlanacaktır. Dağıtım için yüklenici yeterli gereklilikleri haiz ve yeterli sayıda araç temin edecektir.
14. Yüklenici firmanın görevlendireceği personeller, vücudun tamamını örtecek şekilde temiz bir elbiseyle dağıtım yapacaktır. Dağıtım yapan personelin gerekli kıyafeti (eldiven, ağız maskesi, bone, vücudun tamamını örten elbise, ayakkabı-terlik) firma tarafından temin edilecektir. Personelin giydiği elbise günlük olarak temizlenmiş olacaktır.

E- TEMİZLİK:

1. Servis yapılan taşıma kapları ve diğer donanımlar ile mutfakta kullanılan tüm gereçler, uygun görülecek bulaşıkhanede temizliği yapılarak tekrar kullanıma hazır halde tutulacaktır. Temizliği yapılmayan taşıma arabaları serviste kullanılmayacaktır.
2. Yemekhanede temizlik kovaları bulundurulacak ve çöp poşetlerini firma temin edecektir. Çöp kovaları aşırı çöpten yığılma olmayacak şekilde yeterli sayıda ve büyüklükte olacaktır.
3. Yemek sunumunun yapılacağı yerin temizliği yüklenici tarafından yapılacaktır.. Gerekli temizlik malzeme, araç ve gereçleri firma tarafından temin edilecektir. Her gün masa, masa örtüsü ve zemin temizliği, haftalık olarak pencere temizliği, gerekli aralıklarla böcek-haşerat temizliği yüklenici tarafından yapılacaktır.

F- MALZEME MİKTARLARI:

1. Günlük iaşelerin hazırlanmasında ekli listede belirtilen gramaj listesi esas alınacaktır. Ancak liste dışı verilecek etli yemeklerde et miktarı %60 veya %70, sebze miktarı ise % 40 veya %30 oranında olacaktır. Sebze yemeklerinden etli olması belirtilen veya et olması gerekli olanlarda ise sebze miktarı %70 veya %80, et miktarı ise %20 veya %30 oranında olacaktır. Yemeklere gereken su miktarı ise bu oranlara dâhil edilmeyecektir. Yemeğin gramajı aylık menüde belirtilen yemeklerden benzer bir yemeğin gramajı kadar olacaktır.
2. Yemeğin içine girecek malzeme miktarlarında herhangi bir eksiklik tespit edilirse durum bir tutanakla tespit edilecektir.

G- İAŞE BİLDİRİMLERİ:

1. İdare bir gün sonraki öğünler için, personel ve yemek yiyecek kişi sayısını en geç saat 22.00 ye kadar firma yetkilisine bildirecektir. Yemek sunum saatinden 6 (altı) saat öncesine kadar idare tarafından yemek sayısı ve türü üzerinde değişiklik yapılabilecektir.
2. Aylık yemek listeleri idare tarafından firmaya en geç ayın 26 (yirmi altı) sında teslim edilmiş olacaktır.

MADDE 5- YEMEK, KUMANYA VE KAHVALTILARIN HAZIRLANMASINDA KULLANILACAK MALZEMELER VE ÖZELLİKLERİ:

1) Et:

- Etler TSE 668-669 standardına uygun olacaktır.
- Kesilen danaların, 5 yaşını geçmemiş kasaplık danalar olduğu idarenin istemesi halinde belgelenecektir.
- Kemiksiz Dana But Eti günlük kesim ve taze olacaktır. Etlerde böbrek ve böbrek üstü bağları ile yağlar alınmış olacak, tamamen kemiksiz, hiç bir kemik, sinir, kıkırdak ve yağ parçası olmayacaktır.
- Kesilen hayvanın kesim öncesi ve kesim sonrası il müdürlüğünce görevlendirilen sorumlu veteriner hekim tarafından muayene yapıldığı belgelenecektir.
- Etler, 3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanununun ilgili yönetmeliğinin 101.maddesine göre mühürlenmiş olduğu ve bu mührün çıkmayan sağlığa zararsız mavi boyadan damgalı olduğu görülecektir.
- Herhangi bir sebeple ilaç almış hayvan eti olmayacak, herhangi bir kimyasalla muamele edilmiş veya boyanmış, öldükten sonra kesilmiş etler olmayacaktır.
- Etler özel taşıma araçları ile et asma kancalı, insan sağlığına zararsız, hijyenik bir ambalajla arabanın zeminine temas etmeyecek şekilde uygun soğutma sistemine sahip, soğutuculu ve özel donanımlı araçlarla getirilecektir.
- Gelen etler muayene komisyonu tarafından kontrol edilecek, şartnameye uygun olmayan etler kabul edilmeyecektir.
- Menşei itibarıyla ithal et ve donmuş et kesinlikle getirilmeyecektir.

2) Tavuk Eti:

- Piliç eti Gıda Maddeleri Mevzuatı madde 143 ve 2409 nolu TSE uygun ve damgalı olacaktır. Piliç eti TSE'de belirtilen 1.sınıf özellikleri taşıyacaktır.
- Piliç etleri dondurulmamış, taze, sıhhatli Gıda Maddeleri Mevzuatına uygun olarak kesilerek çok iyi temizlenmiş olacaktır.
- Piliç eti Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından çalışma izni almış kombine ve tesis ürünü olacak ve Bakanlığın çalışma izni ibraz edilecektir.

- Görünebilir her türlü tüyün mutlaka temizlenmiş olması gerekir. Tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri belirgin olmamalıdır.
- Piliç eti bütün olarak poşet içinde ambalajlı olarak getirilecek. Ambalajında firma adı, adresi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı, TSE numarası olacaktır.
- Getirilecek piliç etleri aynı üretim tarihli olacaktır.

3) Yumurta: Kabuğunda toprak, pislik, kan lekeleri bulunmamalıdır. Yumurtalar yıkanmamış olmalı, üzerindeki parlak cilalı kısım kaybolmamalıdır. Kabukta çatlak olmamalıdır. Yumurtalar taze ve günlük olmalıdır. Yumurtalar 60-65 gr. arası olacaktır.

4) Bulgur: Pilavlık bulgur olacaktır. Bulgur taneleri sağlam, temiz, bulgura has renk, tat ve kokuda olmalı, ekşimiş, acımış, gözle görülebilen küflenme veya küflenmeden dolayı tadında veya kokusunda bir değişiklik meydana gelmiş olmamalı, yabancı madde ve bozuk taneler bulunmamalıdır. Yeter derecede kurumuş olmalı ve ne olursa olsun ıslanmış olmaması gerekir. Canlı cansız böcek ve bunların salgısı bulunmamalıdır. Birinci kalite ve G.M.T.'ne ve eklerine tamamen uygun vasıfta bulgur olacaktır. Sağlığa uygun temiz, içindeki malı iyi halde koruyabilecek yeni ambalajlar içerisinde bulunmalıdır. Ambalajlar üzerinde firma adı, bulgurun tipi, imalat tarihi (gün, yıl) net ağırlığı ve son kullanma tarihi olmalıdır.

5) Kuru Fasulye: Taneler normal özellikte, yeter derecede kurumuş, mümkün olduğu kadar homojen ve orta büyüklükte olması gerekir. Taneleri dolgun, parlak olmalı, buruşmuş olmamalıdır. % 15'i geçmemelidir. Taş, toprak, kum bulunmamalıdır. Taneler çabuk pişmeli, ve bir kısım pişmeyen cinslerle karıştırılmış bulunmamalıdır. Yeni sene mahsulü, ince kabuklu, çabuk pişen en yüksek evsafta çalı fasulye olacaktır. Taşlı, topraklı, küflü, ıslak, çürük, cılız, siyah taneler ve herhangi bir yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalaj numarası, çeşidi, ürün yılı, net ağırlığı yazılı olmalıdır. TS 141'e uygun olmalıdır.

6) Makarna: % 100 irmikten mamul ekstra en iyi evsafta makarna olacaktır. Makarnalar en çok 20 Kg.lık ambalaj olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, ürünün cinsi, TS numarası, imal ve son kullanma tarihi olacaktır. Esmerimsi ve yeşilimtırak renkte olanlar alınmayacaktır. İçerisinde canlı, cansız, kurt böcek olmayacağı gibi haşarat tarafından yenilmiş veya kırıklı dahi olmayacaktır. Ekşi lezzette veya fena kokuda olmamalıdır. Makarna tipi muayene komisyonu tarafından belirlenecektir. TS 1620'ye uygun olmalıdır. Mikrobiyolojik açıdan temiz olacaktır. Nem miktarı % 13'ü geçmeyecektir

7) Nohut: Yeni sene mahsulü taneleri normal özellikte yeter derecede kurumuş mümkün olduğu kadar homojen ve normal büyüklükte olacaktır. Taneler dolgun olmalı, buruşmuş mat renkte olmamalıdır. Nem oranı % 15'i geçmemelidir. Taş, toprak, kum bulunmamalıdır. Ambalajlar temiz, yeni ve ürüne ait olacaktır. Ambalaj üzerinde firmanın adı, TS numarası, parti numarası, çeşidi, boyu, derecesi, ürün yılı, net ağırlığı yazılı olmalıdır. Ayrıca TSE'nin TS 140 sayısına uygun olacaktır.

8) Pirinç: Pilavlık pirinci kulaklı berzani, baldo cinsi olacaktır. Pirinç küflü, kokulu, bit yenikli, fena lezzetli olmamalıdır. Küf ve rutubet kokmayacaktır. İçinde çeltik toprak tohum olmamalıdır. Nem oranı % 15 den fazla olmamalıdır. Parazit, taş ve kum bulunmamalıdır. Darı çeltik % 2 den fazla olmamalıdır. Kırık ve tebeşirleşmiş pirinç kabul edilmeyecektir. Ambalajı temiz, yeni üzerinde firma adı ve ürün hakkında bilgiler bulunan çuvallar olmalıdır. Mahsul yılı üzerinde yazılı olmalı ve yeni sene mahsulü olacaktır.

9) Konserve Türlü: Türlü konservelerin yapılışında kullanılan malzemeler piyasanın en iyi cinsleri olacak ve vasıflarında hiçbir değişiklik bulunmayacaktır. Konservelerin süzme ağırlıkları net ağırlığın % 60'ından az olmayacaktır. Konserve kutularının hiçbir yerinde ezik, delik olmayacak, üzerinde konserve bulaşığı olmayacak, kutular temiz ve passız olacaktır. Konservelerin içinde tuzdan başka hiçbir katkı maddesi bulunmayacaktır. Garanti süresi tesliminden sonra 6 aylık süre verilecek, 6 ay içinde bozulan olursa her türlü masrafı müteahhide ait olmak üzere normal nitelikte yeni konservelerle değiştirilecektir. T.S. 1470'ye uygun olacaktır.

10) Konserve Fasulye: Taze fasulyelerin konservelerin yapımında kullanılan taze fasulyeler ve domatesler piyasanın en iyi cins körpe fasulyeleri ve domatesleri ve domatesli olacak, vasıflarda hiçbir değişiklik bulunmayacaktır. Konservelerin dolgu suyu içindeki tuz miktarı %2'yi geçmeyecek konservelerin içinde esas gıda maddesiyle müsaade edilmiş bulunanlardan gayri yabancı bir gıda maddesi ve boya katılmış olmayacaktır. Konservelerin içinde tuzdan başka hiçbir katkı maddesi bulunmayacak. Konservelerin süzme ağırlığı net ağırlığının % 60'ından az olmayacak. Konserve kutuları yeni ve temiz, passız olacaktır. Garanti süresi tesliminden sonra 6 aylık süre verilecek, 6 ay içinde bozulan olursa her türlü masrafı müteahhide ait olmak üzere normal nitelikte yeni konservelerle değiştirilecektir. T.S.1468'ye uygun olacaktır.

11) Konserve Bezelye: Konserve kutularının hiçbir yerinde ezik, delik olmayacak üzerinde konserve bulaşığı olmayacaktır. Konservelerin süzme ağırlıkları net ağırlığının % 60'ından az olmayacak. Taneler sağlam, bütün zedesiz ve temiz olacaktır. Salamurası hafif yeşil veya sarı renkte ve peltelenmemiş tabii koku ve lezzette olacaktır. Garanti süresi tesliminden sonra 6 aylık süre verilecek, 6 ay içinde bozulan olursa her türlü masrafı müteahhide ait olmak üzere normal nitelikte yeni konservelerle değiştirilecektir. T.S. 382'ye uygun olacaktır.

12) Ayçiçek Yağı: Piyasanın birinci sınıf rafine yemeklik ayçiçek yağı olacaktır. GMT. 118 ve 122. maddelerinde belirtilen nitelikteki yağlardan olacaktır. Yağlarda yabancı maddelere rastlanmayacak, berrak olacak ve tadı acımış olmayacaktır. Teneke üzerinde imalatçının adı, adresi, imal tarihi, net ağırlığı bulunmalıdır. Tenekeler en çok 18 kg.lık olmalıdır. TSE'nin TS 886 sayılı maddesine uygun olmalıdır. Tortusuz, sarının açık rengine kadar değişen tonda, şeffaf görünümde olmalıdır.

13) Mısır Yağı: Piyasanın birinci sınıf rafine yemeklik mısır yağı olacaktır. GMT. 118 ve 122. maddelerinde belirtilen nitelikteki yağlardan olacaktır. Yağlarda yabancı maddelere rastlanmayacak, berrak olacak ve tadı acımış olmayacaktır. Teneke üzerinde imalatçının adı, adresi, imal tarihi, net ağırlığı bulunmalıdır. Tenekeler en çok 18 kg.lık olmalıdır. TSE'nin TS 886 sayılı maddesine uygun olmalıdır. Tortusuz, sarının açık rengine kadar değişen tonda, şeffaf görünümde olmalıdır.

14) Domates Salçası: Tamamen domatesten yapılmış olacaktır. Başka hiçbir yabancı madde karışımı olmayacaktır. Birinci sınıf olmalı, GMT.ne tamamen uygun olacak, fabrikadan çıktığı gibi 5 kg.lık kutular içinde olacaktır. Yabancı tat ve koku bulunmamalı, ambalajların taban ve kapakları dışa doğru kabarıklık göstermemelidir. Kıvamı oldukça koyu ve içerisinde suda çözünebilen tuzsuz kuru madde miktarı % 28-30 'a kadar olmalıdır. Etiket üzerinde firma adı, TS numarası, malın adı, tipi, imalat tarihi, seri v parti numarası, net ağırlığı yazılı olmalıdır. TSE'nin TS 1466 sayısına uygun olacaktır. Tuz miktarı % 10 geçmemelidir.

15) Havuç:

- Piyasada satılan iyi cins ve taze havuçlardan olacaktır.
- Ezik, çürük, donmuş, pörsümüş, parçalanmış, kurdu, kurt yenikli, kararmış buruşmuş, kartlaşmış, bayat, ıslak,çamurlu ve topraklı olmayacaktır.
- Yenmeyecek sap, kök ve yapraklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
- Kırık havuçlar %3'e kadar alınır.
- Havuçların en kalın yerinin kutru 2 cm den az ve 5 cm den fazla olmayacaktır.

16) Elma:

- Piyasada mevcut en iyi cins elmalardan olacaktır.
- Teslim edilecek elmalar ayrı ayrı cins menşeili olmayıp mütecanis olacaktır.
- Elmalar koyu pembe, kırmızı ve sarımtırak renkli olacaktır.
- Kemali ermiş, yeşil, ekşi, ağzı buruşturucu, ezik,çürük, bozulmuş, kurtlu, kurt yenikli, küflü, küf kokulu olmayacaktır
- Üzerleri kirli, Tozlu-topraklı, çamurlu olmayıp temiz olacaktır.
- Tanelerin ağırlığı 130-170 gr'dan aşağı olmayacaktır.
- Elmalar temiz sandık veya sepetleri içinde teslim edilecektir.
- Mevsiminde alınır.

17) Portakal:

- Piyasada satılan iyi cins kemale ermiş, tabi rengini almış kendine mahsus tatlılık, koku ve lezzetteki portakallardan olacaktır.
- Ham, ezik, yeşil, ekşi, çürük, donuk, kirli, küflü, porsuk, yumuşamış, suyu çekilmiş, kurumuş, kabukları kalın, sertleşmiş olmayacaktır.
- Birer adet portakal 150 veya 200 gr'dan aşağı olmayacaktır.
- Portakallar piyasa teammüllü sandık veya sepetler içinde teslim edilecektir.
- Mevsiminde alınır.

18) Mandalina:

- Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins kemale ermiş ve tabii rengi almış, kendine mahsus koku, tat ve lezzetteki mandalinalardan olacaktır.
- Mandalina, ham, ezik, ekşi, içi kurumuş, susuz, çürük, donmuş, kirli, küflü olmayacaktır.
- Mandalinaların beheri 100 gr'dan ve 10 adedi 1 kg' dan aşağı olmayacaktır.
- Mandalinalar piyasa teammülü tahta sandık ambalajlar içinde getirilecektir.
- Mevsiminde alınır.

19) Şeftali:

- Piyasanın iyi cins, kemale ermiş, tatlı ve kendine has hafif mayhoş lezzetteki şeftalilerden olacaktır.
- Ham, ezik, ekşi, çürük, kurtlu, pörsük, bayat, küflü olmayacaktır.
- %5 oranında alınır.
- Şeftaliler temiz ve tahta ambalajda getirilecektir.
- Mevsiminde alınır.

20) Taze Üzüm:

- Mevsimine göre piyasada satılan iyi cins olgunlaşmış, tatlı ve taze üzümlerden olacaktır.
- Ezik, ekşi, çürük, küflü, buruşmuş, buruk lezzette, kalın kabuklu, renk ve şekli değişmiş, tatsız üzümlerden alınmayacaktır.

- Üzümler salkım halinde olacaktır. Dökülmüş tanelerin miktarı %5 kadar aynen kabul edilir. (Taneler küflü, bozuk, çürük, olmamak kaydıyla)
- Üzümler temiz ve sağlam sandıklar içinde muntazam istif edilmiş olarak alınacaktır.
- Mevsiminde alınır.

21) Kavun:
- Piyasada mevsimine göre satılan iyi, olgun ve tatlı kavunlardan olacaktır.
- Kakak, ham, tatsız, ezik, kesik, kurt yenikli, delik, çatlak, acı, içi salyalanmış, kelek ve yumuşamış olmayacaktır.
- Kavunların üzeri kirli ve çamurlu olmayacaktır.
- Kavunların en küçüğü 3 kg' dan aşağı olmayacaktır.
- Mevsiminde alınır.

22) Karpuz:
- Piyasada satılan olgun, iyi ve tatlı karpuzlardan olacaktır.
- Ham, kabak, ezik, yumuşamış, çürük, çatlak, kurtlu, tatsız, zamanı geçmiş, içi boşalmış, elyafı ipliklenmiş ve ekşimiş olmayacaktır.
- Üzeri topraklı, kirli, çamurlu olmayacaktır.
- Kesilince içleri kırmızı renkte olacaktır. Karpuzun en küçüğü 3 kg 'dan aşağı olmayacaktır.
- Mevsiminde bulunduğu müddetçe alınır.

23) Kiraz:
- a) Çürük, buruşmuş, sararmış, pörsümüş, kartlaşmış, ezik, bozuk, ıslak ve çamurlu olmayacaktır.
- b) Mevsiminde alınır.

24) Armut:
- Çürük, buruşmuş, sararmış, pörsümüş, kartlaşmış, ezik, bozuk, ıslak ve çamurlu olmayacaktır.
- Mevsiminde alınır.

25) Taze Kayısı:
- Çürük, buruşmuş, sararmış, pörsümüş, kartlaşmış, ezik, bozuk, ıslak ve çamurlu olmayacaktır.
- Mevsiminde alınır.

26) Salatalık:
- Taze ve körpe olacaktır. Tohuma kaçmış, sararmış, buruşmuş, gevşek, çamurlu, topraklı, çürük, ezik ve basralı olmayacaktır.
- Boyu 20 cm' den., çapı 4 cm' den aşağı olmayacaktır.

27) Maydanoz :
- Temiz olup ıslak olmayacaktır. Çürük, sararmış, pörsük olmayacaktır. Demet halinde olacaktır.

28) Patates:
- Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins sarı patateslerinden olacaktır.

- Ezik, çürük, haşere yenikli, kesik, buruşuk, yumuşak, pörsük, donmuş, çamurlu,topraklı, ıslak, filizlenmiş, hastalıklı, filizi kırılmış olmayacaktır.
- Aralarında tesadüf edilebilecek bu gibi kusurlu patateslerden; filizlenmiş veya
- filizi kırılmışlar mart ve nisan aylarında %2 'ye kadar aynen alınır. Yılın diğer aylarında bu miktar %2'yi geçmeyecektir.
- Çapa yaralı patatesler %2 'yi geçmeyecektir.
- Kusurlar hariç veya normal iyi vasıflı patatesler alınacak numunelerinin gramaj analizinde patateslerin %50 'si 80 gr'dan aşağı olmayacaktır.

29) Kuru Soğan:
- Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins soğanlarından olacaktır.
- Ezik, çürük, kesik, yumuşamış, pörsük, çamurlu, topraklı ve ıslak olmayacaktır.
- Soğanlar sapsız olacaktır.
- Filizlenmiş ve filizi kırılmış olanlar Mart ve Nisan aylarında %3' e kadar aynen yılın diğer aylarında içleri boşalmamış olmak şartıyla filizlenmiş veya kırılmış soğan miktarı %2'yi geçmeyecektir.
- Kusurlular hariç normal veya iyi vasıftaki soğanlardan alınacak numunenin
- gramaj analizde soğanların %50'si 60 gr' dan, %30 'u 50 gr' dan aşağı olmayacaktır.

30) Marul:
- Taze körpe olacaktır. Acı ve tohuma kaçmış, pörsümüş ve sararmış, kurt yenikli ve yapraklı olmayacaktır.
- Kökleri kesilmiş ve göbek kısmı kapalı olacaktır.
- Islak ve çamurlu olmayacaktır.
- Her bir marulu ağırlığı 500 gr dan aşağı olmayacaktır.

31) Ispanak:
- Piyasada mevcut iyi cins ıspanaklardan taze, yaprakları diri, renkleri yeşil olacaktır. Sararmış, cılız, soğuktan donmuş, çürük, yatık, kızışmış, kartlaşmış, tohumu açmış, ıslatılmış olmayacaktır.
- Ispanaklar arasında ot ve yabancı yapraklar bulunmayacaktır.
- Ispanakların kökündeki yenmeyen püskül kısımları kesilmiş olacaktır.
- Ispanaklar demet veya döküm halinde getirilecektir. Ispanaklar vasat büyüklükte olacak, çok küçük olmayacaktır.

32) Taze Biber (Çarliston ve Dolmalık Biber):
- Taze olup çürük, bozuk, ezik, pörsük olmayacaktır. Orta boyda dolmalık olarak lüzumuna göre sivri biberde alınabilecektir.

33) Taze Kabak:
- Piyasada satılan iyi cins taze, körpe kabaklardan olacaktır.
- Çürük, buruşmuş, sararmış, pörsümüş, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ezik, bozuk, ıslak ve çamurlu olmayacaktır.

34) Domates:
- Piyasada mevsimine göre satılan olgun, kızarmış domatesten olacaktır. Ezik, çürük, küflü, çamurlu, ıslatılmış, ekşimiş ve bozulmuş olmayacaktır.
- Domateslerin en küçüğü 50 gr' dan aşağı olmayacaktır.
- Mevsim icabı tamamen kızarıp olgunlaşmamış domates miktarı %5' e kadar aynen alınır.
- Nakliyeden mütevellid patlak ve ezikler (çürük, küflü ve bozuk olmamak kaydıyla %3'e kadar aynen alınır. .

- Mevsiminde ve piyasada bulunduğu sürece alınır.
- İlk ve son turfanda mevsiminde tamamen kızarmış domates miktarı %10'ugeçmeyecektir.
- Domatesler temiz ve sağlam sandık içinde getirilecektir.

35) Patlıcan:
- Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins taze, körpe ve tabii rengi almış kemer patlıcanlardan olacaktır.
- Çürük, ezik, pörsük, kartlaşmış (yani çekirdekleri beyazlığını ve yumuşaklığını kaybetmiş, çekirdeklerin rengi sararmış), ham, acı ve gün vurmuş olmayacaktır.
- Patlıcanlar orta büyüklükte olacaktır. En aşağı 150 gr. olacaktır.
- Yeşil renkli patlıcanlar alınmayacaktır.

36) Kara Lahana:
- Piyasada satılan iyi cins taze ve olgun lahanalardan olacaktır.
- Kurtlanmış, ezik, tohuma kaçmış, dağılmış, yapraklar halinde, çamurlu, çürük, donmuş ve kızarmış, haşeret yenikli olmayacaktır.
- Lahanalar top halinde olacaktır.
- Lahanaların sapları kellenin dibinden itibaren 5 cm' den fazla olmayacaktır.
- Lahanaların ağırlığı (en az 2 kg.) olacaktır.

37) Taze Fasulye:
- Çürük, buruşmuş, sararmış, pörsümüş, kartlaşmış, ezik, bozuk, ıslak ve çamurlu olmayacaktır.

38) Karnabahar:
- Çürük, buruşmuş, sararmış, pörsümüş, kartlaşmış, ezik, bozuk, ıslak ve çamurlu olmayacaktır.

39) Bal (20 Gr.): Vakumlu poşetlerde süzme çiçek bal getirilecektir. Şeker karışım olmayacaktır. Kendine has kokusu olacak G.M.T.ne uygun evsafta olacaktır. TSE 'nün 3036 sayısına uygun olmalıdır. Ambalaj üzerinde firma adı, miktarı, imal ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır. Fermente olmuş, küflenmiş, anormal koku ve tatta olmayacak, yabancı madde bulunmayacaktır. İçinde canlı ve cansız arı ve diğer böcekler ile bunların artıkları, yan parçaları, nişasta, parafin, gliserin, kum toprak olmayacaktır.

40) Reçel (20 Gr.): Birinci sınıf 30 gramlık vakumlu poşette çilek, kayısı, vişne reçeli olacaktır. Reçeller en iyi evsafta olacak, GMT 'ne ve eklerindeki evsaf ve şartlardaki hükümlere uygun lezzette, kokusu normal temiz ve en iyi kalitede olacaktır. Ayrıca TSE'nin gıda standartlarına uygun olmalı, firma adı, adresi, malın adı, katkı maddelerinin adı, net ağırlığı, imal tarihi, (ay.yıl) son kullanma tarihi veya raf ömrü ambalaj üzerinde bulunmalıdır. Taze meyvelerden yapılmış sadece şekerden (sakarozdan) imal edilmiş olmalıdır. Reçel çeşitlerinde meyve oranı % 45 olmalıdır.

41) Tereyağ (20 Gr.): 15 gramlık poşet olacaktır.Tabii kendine has koku ve lezzeti olacaktır. Bitkisel yağ karışımı olmayacaktır. Tat ve kokusu hoş, yabancı tat ve koku bulunmayan yapı ve görünüş itibariyle kusursuz, süt yağı miktarı kütlece en az % 82 sarımsı homojen renkte birinci sınıf kahvaltılık pastörize tereyağı olacaktır.Ambalaj üzerinde firma adı, adresi, sınıfı, net ağırlığı, ima tarihi(gün-ay-yıl) son kullanma tarihi yazılı olmalıdır. GMT'ne ve TSE'nin 1331 sayısına uygun olmalıdır.

42) Siyah Zeytin: Yeni sene mahsulü ve piyasanın en iyi cins ekstra lüks siyah zeytini olacaktır. Parmakla sıkıldığında çekirdeği kolay ayrılmalı ve çekirdek üzerinde etli kısım

yapışık halde bulunmamalıdır. Normal tuzlu olmalı, ezik, çürük ve yaprak kısmı bulunmamalıdır. Taneler küçük olmalıdır. 100 gramında 25-30 adet zeytin bulunmalıdır. Zeytinler homojen doğal renginde olmalıdır. Bombajlı, paslı, etiketi olmayan tenekeler kabul edilmeyecektir. Teneke üzerindeki etikette firma adı, TS numarası, parti no, zeytin çeşidi, sınıfı, tipi, net miktarı, süzme kütlesi, ambalaj tarihi, (ay-yıl) raf ömrü yazılı olmalıdır. TSE'nin TS 774 sayısına uygun olacaktır. Tuz oranı % 7'yi geçmemelidir.

43) Yeşil Zeytin: Siyah zeytindeki şartlar aynen aranacaktır. Tuz oranı % 6'yı geçmemelidir.

44) Eritme (Krem) Peynir (20 Gr.): Tam yağlı kendine has olmayan ekşi, acı ve maya tadı ve kokusu bulunmamalıdır. Bir tanesinin Gramajı 12,5 Gr. olmak üzere 6-8'lik kutularda firma adı, içeriği, raf ömrü, imal ve son kullanma tarihi bulunmalıdır. Piyasa 1.Sınıf krem peyniri olmalıdır.

45) Çokokrem (40 Gr.): 40 gr.lık ambalajlarda olmalıdır. Çokokrem üzerinde parmak izi, böcek vb. parça kalıntısı, küf ve diğer yabancı maddeler bulunmamalıdır. Çokokrem kendine has tat ve kokuda olmalı, yağdan kaynaklanan sabunumsu, acımsı, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. Ambalajlarda firma adı, adresi, malın adı, içeriği, imalat ve son kullanma tarihi, net ağırlık bulunmalıdır.

46) Tahin Helvası: Susamdan yapılmış iyi cins tahinden olacak, içinde susam yağından başka yağ bulunmayacaktır. Renk, koku ve tadı kendisine has olacak, ekşi ve bayat olmayacaktır. Susam yağı nispeti % 25'den aşağı olmayacaktır. Alınacak helvanın % 50'si kakaolu olacaktır. Alınacak helva taze olacak, teslim alındığında en fazla 2 ay önce imal edilmiş olacaktır. T.S. 2590'a uygun olacaktır.

47) Ayran:

- Ayran yapımında kullanılan su TSE' ye uygun olmalıdır.
- Ayranda gözle görülebilir kirlilik belirtisi olmamalıdır.
- Ayranda asitlik laktik asit cinsinde % 0.6 dan aşağı ve % 1,6 dan yukarı olmamalıdır.Ayranda yabancı koku tat arama hissedilmemelidir.
- Ayran yoğunlu ğu 1.020 dan az olmamalıdır.
- Ayranda sofra tuzu en fazla % 1 oranında olmalıdır.
- Ayranın 1 ml sinde 10 dan çok koliform Grubu organizma 100 den çok küf ve maya olmamalıdır.

48) Meyve suları, piyasa imaline resmen müsaade edilmiş ve kontrollü olacak, (TSE'li olacaktır.) bunların dağıtımı yaz aylarında soğuk olarak yapılacaktır. 200 ml.'lik paketlerde nektar olacaktır. Meyve suyu oranı en az %50 olacaktır. Türk Gıda Kodeksi Meyve Suyu Ve Benzeri Ürünler Tebliğine uygun olacaktır. **Meyve suyunun cinsini ve markasını İDARE belirleyecektir**. (Örneğin Şeftali nektarı, Karışık meyve nektarı, Vişne nektarı, Kayısı nektarı vb.)

49) 330 ml Cola : 330 ml kutu cola olacaktır. Piyasada bilinen markalardan olacaktır. Türk Gıda Kodeksi Alkolsüz İçecekler Tebliği (Tebliğ no: 2007/26) uygun olacaktır. Havaların sıcak olduğu özellikle yaz döneminde colalar soğuk teslim edilecektir. Teslim edilen yemeğin türüne göre cola teslim edilecektir. **Colanın markasını İDARE belirleyecektir**.

50) Bu Teknik Şartnamede yazılmayan gıda malzemeleri piyasada olan en kaliteli malzemelerden olacaktır.

MADDE 6- GENEL HUSUSLAR:

1- Teslim edilen tüm malzemelerde "Şartname" hükümlerine ve "Gıda Malzemelerinin Özellikleri Listesi"ne uygunluk aranacaktır.

2- Firmaya ait işyerinden hazırlanıp getirilecek kahvaltı ve yemekler veya hazır yiyecekler de kuruluş diyetisyenleri veya idarenin görevlendireceği personel tarafından denetlenecektir.

3- Yemek örnekleri 72 (yetmiş iki) saat saklanmak sureti ile yönetim tarafından talep edildiğinde yetkili laboratuarlarda test edilmeye hazır bulundurulacaktır. Bu testler için yapılan harcamalar yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.

4- İstenilen şartlara uymadığı için geri çevrilen yemeklerin yerine yenisi yüklenici tarafından temin edilecektir. Böyle bir sorun ortaya çıktığında yemeklerin 1 (bir) saat içinde temin edilmesi esastır.

5- Hazırlanan yemek listelerine yüklenici firma aynen uygulamak zorundadır. Zorunlu nedenlerle (teknik arızalar, don olayı nedeni ile istenilen seviyede sebze, meyve bulunamaması, bulaşıcı hastalık vs.) değişiklik yapılması gerekirse idareden izin alınacaktır.

6- Firma, yemekleri ve kumanyaları verilen sipariş saatlerinde hazır etmek zorundadır.

7- Ramazan ayında çalışan personel için iftar ve sahur yemeği verilecektir.

8- Aşure, sütlaç, muhallebi ve bunun gibi tatlılar sağlık standartlarına uygun kâselerde verilecektir.

9- Şartnamede bulunmayan herhangi bir yemek kuruluş idaresinin vereceği talimatlar doğrultusunda yapılacaktır.

10- Firma 27/8/2004 tarih ve 25566 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmeliğin 18/06/2007 tarihli Resmi Gazetede yayımlanan değişik 29 uncu maddesinin birinci fıkrasının (a) bendinde belirtilen "Gıda üreten ve altmış beygir gücünün üzerinde motor gücü bulunan veya on ve üzerinde işçi çalıştıran veya su ürünlerini işleyen veya hazır yemek üreten iş yerleri veya yemek fabrikaları veya her türlü gıda katkı karışımları üreten iş yerlerinde; en az dört yıllık lisans eğitimi almış ziraat, gıda, kimya mühendisleri, veteriner hekimler, kimyagerler, su ürünleri mühendisleri, balıkçılık teknolojisi mühendisleri ve biyologlar ile gıda bilimi konusunda en az yüksek lisans yapmış diğer meslek gruplarına mensup kişilerin eğitim dallarına ve üretimin niteliğine göre sorumlu yönetici olarak istihdam edilmeleri her bir iş yeri için zorunludur. En az dört yıllık lisans eğitimi almış Ev Ekonomisi Yüksek Okulu Beslenme Bölümü mezunları ve Diyetisyenler yemek fabrikasında her bir iş yeri için sorumlu yönetici olarak istihdam edilebilirler." hükmüne uymak zorundadır.

11- Firma yapacağı hizmetlerle ilgili olarak çalıştıracağı personel hakkında mevcut yasa, yönetmelik, tüzük hükümleri diğer mesleki vecibelerle ilgili sözleşme tarihinden sonra çıkacak olan yeni mevzuata da uygun olarak SGK ve iş kanunu hükümleri doğrultusunda işçi sağlığı, iş güvenliği önlemlerinin alınmasında tek başına sorumlu olacaktır.

12- Firmanın çalıştıracağı personel kuruluş idarecilerine, personele, koruma altındaki kişilere ve yakınlarına karşı davranışlarında nezaket ve ciddiyet kurallarına uygun bir şekilde hareket edecektir. Firmanın çalıştıracağı personel umumi yerlerde bürolarda oturmayacak, kendi işi dışında iş takibi yapmayacak, genel mutfakta kat mutfaklarında, koridorlarda odalarda yüksek sesle konuşmayacak, sigara içmeyecek ve misafir kabul etmeyecektir.

13- Firma personeli, firmaca karşılanan mutfak ve yemekhane hizmetine uygun iş elbisesini giyeceklerdir. Masa örtüleri ve personelin iş kıyafetlerinin yırtığı veya söküğü olmayacak şekilde her zaman ütülü ve temiz olacaktır. Eskiyen ve kullanılmaz hale gelen masa örtüleri ve iş kıyafetlerinin değiştirilmesi, temin, temizlik ve bakımı yüklenici firmaya aittir.

14- Firma çalıştırdığı personelin her (6) altı ayda bir periyodik sağlık kontrollerini (gaita, boğaz kültürü, HBC, akciğer grafisi) ve portör sonuçlarını idareye vermek, personel dosyasında bulundurmak zorundadır. Tifo, paratifo, diğer bağırsak enfeksiyonları, amipli ve basilli dizanteri, T.B.C gıda temizliği ile ilgili tüm enfeksiyonların ve paraziter hastalıklar ile cilt hastalıklarına yakalanmış ve bunların taşıyıcısı olan personel çalıştıramaz. Firma, İdarenin, gıda kontrolü ve portör kontrolü ile ilgili isteklerini, yerine getirmekle yükümlüdür.

15- Firma faaliyette bulunacağı binada ve kendisine teslim edilen her türlü tesislerin, demirbaş malzemelerin, temizlik bakım ve onarımından sorumlu olacaktır.

16-Firma yeteri kadar personelle yemek hizmetini yapacaktır. Firma ihale konusu yemeklerin üretiminde, taşınmasında, servis ve yemekhane temizliğinde görevli personelin kimlik bilgilerini işe başlamadan önce idareye bildirecektir.

MADDE 7- MALZEME ARAÇ GEREÇLE İLGİLİ HUSUSLAR:

1. YÜKLENİCİ FİRMANIN TEMİN EDECEĞİ ARAÇ VE GEREÇLER:

A) YÜKLENİCİ FİRMANIN TEMİN EDECEĞİ ARAÇ VE GEREÇLER
- 1 Adet Self servis Raylı Yemek Benmarisi ve Soğutucusu
- 1 Adet malzeme dolabı
- 1 Adet buzdolabı
- 1 Adet sinek-sivrisinek kovucu-öldürücü cihaz
- 1 Adet Ahşap Kapaklı Ekmek Dolabı
- 25 Adet 4 kişilik yemek masası,
- 100 Adet sandalye,
- 25 Adet Masa Örtüsü
- Yeterli sayıda Porselen tabak
- 25 Adet Tuzluk biberlik, kürdanlık peçetelik
- 25 Adet Ekmek için kapalı kutu
- 250 Adet Bıçak
- 25 Adet Sürahi
- 250 Adet Su Bardağı
- 250 Adet Çatal
- 250 Adet Kaşık
- Limonluk, Sirkelik(yeteri kadar)
- 1 Adet Tartı

1. Yemeklerin hazırlanmasında, pişirilmesinde çelik kaplar; dağıtımında porselen tabak kullanılacak, alüminyum, bakır, plastik v.b kaplar kullanılmayacaktır.
2. Firma yemekhanelerde ısıtma pişirme, aydınlatma vb. amaçlarla kullanılacak her türlü yanıcı ve patlayıcı cihazlar ile LPG ve elektrik kullanımı ve işletmesi ile ilgili yönetmeliklerde belirtilen emniyeti temin etmek görev ve sorumluluğundadır.

MADDE 7- İş bu teknik şartname 7 (yedi) maddeden ve 29 sayfadan ibarettir.

Mehmet NACAR 4.Sınıf Emniyet Müdürü	Mehmet Ali KİÇİK Komiser Yardımcısı	Osman BAYRAK Polis Memuru

28./11/2019

Recep BAŞKAYA
İl Emniyet Müdür Yardımcısı
2. Sınıf Emniyet Müdürü