KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İZMİR MÜDÜRLÜĞÜ İLE İZMİR GEMİ TRAFİK HİZMETLERİ OPERASYON AMİRLİĞİNDE GÖREV YAPAN PERSONEL İÇİN SÖZLEŞME TARİHİNDEN İTİBAREN 1 (BİR) YIL BOYUNCA MALZEME DAHİL YEMEK HAZIRLAMA, TAŞIMA, SERVİS VE SONRASI TEMİZLİK HİZMET ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ

Madde 1- İŞİN TANIMI

1.1. Bu teknik şartname, İzmir Müdürlüğünde görev yapan personele İzmir/Pasaport idari hizmet binasında ve İzmir Gemi Trafik Hizmetleri Operasyon Amirliğinde görev yapan personele ise Operasyon Amirliği/Bayraklı merkez binasında Sözleşme tarihinden itibaren **1 (bir) yıl boyunca** malzeme dahil **(4 kap yemek + 3 çeşitten oluşan salatabar)** yemek hazırlanması, taşınması, personele yemek servisi yapılması, yemek sonrası servislerin toplanması, bulaşıkların yıkanması, yemekhane ve müştemilatının temizlenmesi, tertip ve tanzim işleri hizmetlerini tarif eder.

Madde 2- İŞİN MİKTARI

2.1. Kıyı Emniyeti Genel Müdürlüğü Koordinasyon Dairesi Başkanlığına bağlı İzmir Müdürlüğünde görev yapan personeline Sözleşme tarihinden itibaren **1 (bir) yıllık** yaklaşık **12.000 (onikibin)** öğün malzeme dahil yemek temini, servisi ve yemek sonrası temizlik hizmeti alım işi.

2.2. Kıyı Emniyeti Genel Müdürlüğü Gemi Trafik ve Kılavuzluk Hizmetleri Dairesi Başkanlığına bağlı İzmir Gemi Trafik Hizmetleri Operasyon Amirliğinde görev yapan personele Sözleşme tarihinden itibaren **1 (bir) yıllık** yaklaşık **16.000 (onaltıbin)** öğün malzeme dahil yemek temini, servisi ve yemek sonrası temizlik hizmeti alım işi.

Madde 3- HİZMETİN İFA ŞEKLİ

3.1. Söz konusu iş, malzeme dahil yemek hizmeti alımıdır.

3.2. Yemekler, firma mutfağında pişirilip sağlık ve hijyen koşullarına uygun şartlarda İzmir Müdürlüğü ve Operasyon Amirliğine getirilecek aşağıdaki esaslara göre çalışanlara dağıtılacak, yemek sonrası mutfak, yemekhane ve kullanılan müştemilat temizlenecektir.

3.3. YÜKLENİCİ'nin tesislerinde pişirilerek hazırlanacak yemeklerin servisi, porselen tabaklarla, sütlü tatlılar sağlık kurallarına uygun kapaklı kaselerde personele self servis düzeni içerisinde yapılacaktır.

3.4. İzmir Müdürlüğü ve İzmir Gemi Trafik Hizmetleri Operasyon Amirliği'nde hafta sonu, Ulusal Bayram ve Genel Tatil günlerinde de vardiyada olan ve/veya fazla çalışma yapan personele yemek servisi yapılacaktır. Ancak, hafta sonu ve resmi tatillerde dağıtılması gereken öğün sayısı değişkenlik gösterebileceği için nihai öğün sayısı YÜKLENİCİ'ye önceden bildirilecektir.

3.5. Öğünler 4 çeşit yemek + 3 çeşit salatabardan oluşacaktır.
Birinci yemek : Çorbalar

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İZMİR MÜDÜRLÜĞÜ 1856

İkinci yemek : Ana yemekler
Üçüncü yemek : Tahıllı yemekler
Dördüncü yemek : Tatlı veya meyve
Salata Bar : 3 çeşitten olacaktır (Mevsimine göre salata, zeytinyağlı yemek veya kızartma, yoğurt veya cacık, yoğurtlu ezme, komposto veya hoşaf)

YÜKLENİCİ, menüyü Teknik Şartnamene de bulunan yemeklerden seçecek liste dışı herhangi bir yemek çıkarmayacaktır. İDARE yemek listesine ek yapabilir.

3.6. Menü aylık olarak hazırlanarak İDARE tarafından oluşturulan kontrol teşkilatına onaylatılacaktır.

3.7. İDARE Teknik Şartnamenin 5. Maddesine göre menüde değişiklik yapma hakkına sahiptir.

3.8. Yemekhane, gerek yemek öncesi gerekse yemek sonrası temiz ve düzenli olacaktır. Yemekhanede bulunan masalar temiz tutulacaktır, masa üzerindeki beyaz kumaş (dertsiz) örtüler temiz, ütülü ve lekesiz olacaktır.

3.9. Yemek servisi genel olarak iş günlerinde 12:00-13:00 saatleri arasında yapılacak olup, bu saatler İDARE tarafından değiştirilebilir veya bu saatler dışına taşması halinde servise devam edilir. Yemekler kontrol teşkilatının onayı alınmadan servise sunulmayacaktır.

3.10. Benmari de yer alan yemeklerin tabaklara dağıtımı / servisi YÜKLENİCİ tarafından yapılacaktır. Salatabarın servise hazır hale getirilmesi de YÜKLENİCİ'nin sorumluluğundadır.

3.11. Ekmek normal, tam buğday, çavdar, kepekli ve tuzsuz ekmek çeşitlerinde olacaktır.

3.12 Serviste ve salatalarda kullanılacak tuz, limon (dilimlenmiş ve taze olacak), baharat (karabiber, kırmızı biber, kimyon, nane, kekik) ve soslar, zeytinyağı, sirke, nar ekşisi, kağıt peçete,kürdanlık v.b. her masada bulunacak olan malzemeler YÜKLENİCİ tarafından karşılanacak ve masaya önceden servis yapılacak olup, sözleşme bedeline dahildir. (Zeytinyağlık, sirkelik, sürahi, bardak, baharatlıklar cam olacaktır.)

3.13. İDARE menüde yazılı herhangi bir yemeği benzer bir yemek ile değiştirebilme hakkını saklı tutar ve değişiklik yapacağı takdirde 2 (iki) gün önceden YÜKLENİCİye bildirir. YÜKLENİCİ bu değişikliklere uygun olarak yemeğin hazırlanması için gerekli tedbirleri alır. YÜKLENİCİ, İDARE'nin bilgisi ve izni olmadan yemek programında değişiklik yapamaz.

3.14. Yemek yiyenlerin sayısında günlük olarak azalma veya çoğalma olabilir.

3.15. YÜKLENİCİ, Kontrol Teşkilatınca yapılan planlı kontrol işlemlerine koşulsuz uymak zorundadır. Kontrol Teşkilatı verilecek yemeğin kalite ve miktarını, kullanılan malzemeyi, mutfağı, kileri, soğuk depo, yemekhane ve müştemilatının temizlik ve diğer kontrollerini her zaman yapabilir.

3.16. YÜKLENİCİ, yemekhaneyi özel maksatlarla kullanamaz.

KIYLEMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İZMİR MÜDÜRLÜĞÜ 1856

3.17. YÜKLENİCİ, İzmir Müdürlüğü ve İzmir GTH Operasyon Amirliği yemekhanesi ile kullanılan kapları ayrıca tepsi, porselen tabak, çatal, bıçak, vs. malzemeyi temiz ve sağlık kurallarına uygun bir şekilde muhafaza edecektir. YÜKLENİCİ mutfağında Gıda Kodeksi Yönetmeliği maddelerine uygun davranacaktır. Yemekhane, mutfak, kiler, gibi yerlerin ayrıca masa, sandalye gibi mutfak malzemelerinin temizliğine özen gösterecektir.

3.18. İDARE (İzmir Müdürlüğü ve/veya İzmir GTH Operasyon Amirliğince) kurulacak kabul heyeti ayda 2 veya 3 defa YÜKLENİCİ'nin yemek yapma tesislerini kontrol edecek, Sözleşmeye uygun malzeme ve gramajda Sözleşme hükümlerine uygunluk kontrol edilecektir. Yazılı kalori değerlerinde düşüklük Sözleşme fesih nedenidir.

3.19. Yemek hazırlık merkezinin ve dağıtım araçlarının tüm sağlık şartlarına uygun ve hijyenik bir şekilde gıdaların taşınması ve depolanmasında 17.12.2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği, ilgili Bakanlığın Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne dair Yönetmelik ve 27.12.2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde yer alan kurallara uygun olarak taşınmalı ve dağıtılmalıdır.

3.20. YÜKLENİCİ, işin yürütülmesi sırasında gerekli olan kişisel koruyucu donanımlarını temin etmek zorundadır.

Madde 4- YEMEĞİN ÖZELLİKLERİ VE MALZEME MİKTARLARI

4.1. YÜKLENİCİ, Sözleşme kapsamında yapacağı her türlü yemeğin pişirilmesi, servise hazır hale getirilmesi ve servisle ilgili işlemi Türk Gıda Mevzuatına uygun olarak gerçekleştirecektir. Hazırlanan tüm yemeklerin hijyenin koşullara uyması ve yemeklerin hazırlanmasında kullanılan malzemeler Türk Gıda Kodeksi kararları, Gıda Maddeleri Tüzüğü, ISO 9001 Kalite Belgesi, TSE Belgesi ve Hıfzıssıhha kurallarına uygun malzemeler kullanılacaktır. Standartlara ve kurallara uygun olmaması nedeniyle meydana gelebilecek her türlü sorumluluk YÜKLENİCİ'ye ait olacaktır.

4.2. Kullanılacak yağlar; tereyağı, zeytinyağı, ayçiçeği yağı kullanılacaktır. Ayçiçek yağı sadece kızartmalarda kullanılacaktır. Kızartmalarda kullanılan yağlar bir defadan fazla kullanılamayacaktır. Ayrıca bu yağlar (kızartma yapılan yağlar) diğer yemeklerde de kullanılmayacaktır.

4.3. Hazır çorba, krema, bulyon ve hazır et suyu katkısı kullanılmayacaktır.

4.4. İstenilen nitelikleri ayrıca açıklanacak olan meyve ve sebzeler ise mevsimine göre birinci kalitede ve yaklaşık aynı gramajda olacaktır.

4.5. Yemekler az tuzlu ve az baharatlı pişirilecektir.

4.6. Sebze ile meyveler taze olacaktır. Sirkeli suda bekletilerek yıkanacaktır. Sirke haricinde dezenfekte etmek için başka bir madde kullanılmayacaktır.

4.7. Yemek çeşitlerine göre bir porsiyonda bulunması gereken minimum malzeme miktarı aşağıdaki gibi olacaktır.

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İZMİR MÜDÜRLÜĞÜ
1856

4.8. YÜKLENİCİ'nin personele sunacağı yemekler yemek saatleri süresince sıcak şekilde muhafaza edilecektir.

ÇORBALAR

ADI	GRAMAJI
Ezogelin Çorbası	200 gr.
Yayla Çorbası	200 gr.
Mercimek Çorbası	200 gr.
Mantar Çorbası	200 gr.
Tarhana Çorbası	200 gr.
Şehriye Çorbası	200 gr.
Sebze Çorbası	200 gr.
Düğün Çorbası	200 gr.
TavukSuyu,Brokoli,Domates,Ispanak Çorbaları	200 gr.
Florantin Çorbası	200 gr.

ANA YEMEKLER

A)ET VE TAVUK YEMEKLERİ

YEMEK ADI	PORSİYONDAKİ PİŞMİŞ ET GRAMAJI	GRAMAJI
Elbasan Tava	100 gr. (Dana eti)	180 gr.
Şehriyeli Güveç	100 gr. (Dana eti)	180 gr.
Fırın Tavuk	200 gr. Tavuk (Kemikli)	260 gr.
Piliç Izgara	100 gr. Tavuk	180 gr.
Çiftlik Kebabı	100 gr. (Dana eti)	180 gr.
Orman Kebabı	100 gr. (Dana eti)	180 gr.
Patlıcan Kebabı	100 gr. (Dana eti)	180 gr.
Bahçevan Kebap	100 gr. (Kuzu eti)	180 gr.
Karışık Kebap Izgara	100 gr.	180 gr.
Arnavut Ciğeri	100 gr.	180 gr.
Talaş Kebabı	100 gr.	180 gr.
Balık(Mevsimine göre)	100-120 gr.	180 gr.
İslim Kebabı	100 gr. (Dana eti)	180 gr.
Kuzu Haşlama	100 gr.	200 gr.
Ali Nazik	100 gr.	200 gr.
Et Döner	100 gr.(Dana eti)	180 gr.
Kağıt Kebabı	100 gr.(Dana eti)	200 gr.
Püreli Dana Rosto	100 gr. (Dana eti)	180 gr.

B) KÖFTE YEMEKLERİ

YEMEK ADI	PORSİYONDAKİ PİŞMİŞ ET GRAMAJI	GRAMAJI
Kadınbudu Köfte	120 gr.	180 gr.

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İZMİR MÜDÜRLÜĞÜ 1856

Terbiyeli Köfte	120 gr.	180 gr.
Çiftlik Köfte	120 gr.	180 gr.
Rosto Köfte	120 gr.	180 gr.
Mitit Köfte	120 gr.	180 gr.
Izgara Köfte	120 gr.	180 gr.

C) SEBZE YEMEKLERİ

YEMEK ADI	PORSİYONDAKİ PİŞMİŞ ET GRAMAJI	PORSİYON GRAMAJI
Etli Bamya	25 gr.	220 gr.
Kabak Musakka	25 gr.	220 gr.
Patlıcan Musakka	25 gr.	220 gr.
Kabak Kalye	25 gr.	220 gr.
Karnıyarık	25 gr.	220 gr.
Etli Kış/Yaz Türlüsü	25 gr.	220 gr.
Etli Patates	25 gr.	220 gr.
Fırın Patates	25 gr.	220 gr.
Yumurtalı Ispanak	25 gr.	220 gr.
Etli Biber/Kabak Dolma	25 gr.	220 gr.
Etli Nohut	25 gr.	220 gr.
Kıymalı Yeşil Mercimek	25 gr.	220 gr.

Ç) TAHILLI YEMEKLER

YEMEK ADI	GRAMAJI
Pirinç Pilavı	150 gr.
Esmer Pirinç Pilavı	150 gr.
Bulgur Pilavı	150 gr.
Soslu Makarna	150 gr.+(Sos 40 gr.)
Peynirli Makarna	150 gr.+(Beyaz Peynir 30 gr.)
Kayseri Mantısı	200 gr.+100 gr. yoğurt
Sosyete Mantısı	150 gr.+100 gr. Yoğurt
Talaş/Milföy Böreği	175 gr.
Tepsi Böreği	200 gr.
Fırında Sigara Böreği	200 gr.
Ispanaklı Börek	200 gr.

D) MEYVELER

MEYVE ADI	ASGARİ PORSİYON GRAMAJI
Karpuz/Kavun(Kabuklu)	300 gr.
Elma	200 gr.
Portakal	180 gr.
Mandalina	180 gr.
Şeftali	180 gr.
Armut	200 gr.
Üzüm	200 gr.
Kivi	100-120 gr.

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İZMİR MÜDÜRLÜĞÜ
T.C.
1856

Kiraz/Kayısı/Çilek/Erik	200 gr.

E) TATLILAR

TATLI ADI	PORSİYON GRAMAJI
Sütlü Tatlılar (Keşkül, Kazandibi, Tavuk Göğsü, Sütlaç)	160 gr.
Hamurlu Tatlılar (Baklava, Kadayıf, Revani, Kemalpaşa,Şekerpare, Kalburabastı, Şöbiyet, Havuç Dilimi,Tulumba, Lokma)	200 gr.
Helvalar (İrmik, Un, Tahin, Yaz)	150 gr.
Dondurma	100 gr.
Aşure	150 gr.

Madde-5 YEMEK ÇEŞİTLERİ VE VERİLİŞ ADETLERİ

Yemekler; öğün olarak Şartnamede belirtilen periyotlarda hazırlanacak ve menü aşağıdaki çeşitlerden oluşacaktır.

5.1. Ana yemek: Bu yemeklerin asgari veriliş aylık periyotları aşağıda belirtilmiştir.

Döner 2 defa et döner (% 80'i et % 20'si kıyma ve kuyruk yağı olacak)
Haşlama 2 defa verilecek (haşlama yemeklerinde dana eti kullanılacaktır.)
Köfteler 4 defa
Tavuk 3 defa
Balık 2 defa (mevsimine göre taze olarak verilecektir. Buzhane balığı verilemez.)
Etli sebzeler 7 defa
Dolmalar 3 defa
Bakliyatlar 4 defa
Kebaplar 3 defa verilecektir.

5.2. Tahıllı yemekler: Ana yemeğe uygun olarak dönüşümlü verilecektir.

5.3. Tatlı ve Meyveler: Ana yemeğe uygun olarak tatlı ve meyve çeşitleri dönüşümlü çıkacaktır.

5.4. Salatabar: Ana yemeğe uygun olarak günlük 6 çeşitten oluşacaktır.

Madde 6- YEMEKTE KULLANILACAK MALZEMELER VE ÖZELLİKLERİ

YÜKLENİCİ, yemekleri hazırlarken veya pişirirken aşağıda belirtilen özelliklerdeki malzemeler kullanacaktır. Yemeklerde kullanılacak malzemeler, Türk Gıda Kodeksi, TSE Standartlarındaki en üst seviye, Hıfzıssıhha ve Belediye Kurallarına uygun olacaktır.

6.1. ET: Etli yemeklerde kesinlikle yağsız dana ve kuzu eti kullanılacaktır. Et veya kıyma taze, kokusuz, temiz olacak veteriner kontrolüne ait damgayı taşıyacaktır. Et, Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliğine uygun olacak ve İthal et kullanılmayacaktır. Et veya Kıyma, dondurulmuş olmayacaktır.

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İZMİR MÜDÜRLÜĞÜ 1856

6.2. TAVUK VE BALIK ETİ: Dondurulmamış taze ve çok iyi temizlenmiş olacak, parçalanmış tavuk eti but ve göğüs olarak verilecektir. Balıklar ise mevsimlik ve taze olacaktır.

6.3. KURU GIDALAR: Pirinç, bulgur, nohut, mercimek, fasulye, barbunya, gibi kuru gıda maddeleri temiz, kırıksız, kuru, küfsüz, kokusuz, böcek yeniksiz, yabancı maddelerden temizlenmiş normal irilikte kolay pişen ve lezzetli olacaktır. (Pilavda kullanılacak olan pirinç piyasada kabul görmüş Kontrol Teşkilatınca da uygun görülen 1. Sınıf yerli baldo olacaktır.)

6.4. SEBZELER: Mevsimine uygun sebzeler taze, olgun ve normal büyüklükte olacaktır. Ezik, çürük, küflü, kurtlu, çamurlu, buruşmuş, sararmış, kartlaşmış olmayacaktır. Konserve ve mevsiminde yetişen hiçbir sebze dondurulmuş olarak kullanılmayacaktır. Dondurulmuş sebze kullanılmasını gerektirecek durumlarda Kontrol Teşkilatının izni alınacaktır.

6.5. MEYVELER: Mevsimine uygun meyveler taze yenilebilecek olgunlukta, normal büyüklükte, lezzet ve renkte olacaktır. Ezik, çürük, küflü, kurtlu, buruşuk, yumuşak veya çok sert, kurumuş, kirli, lekeli olmayacak. Kurallara uygun olmayanların servisinin yapılmasına izin verilmeyecektir.

6.6. TATLILAR: Hamur işleri, süt mamulleri, kompostolar,_aşure, dondurma, helva günlük pişirilmiş, kendine özgü tat ve kıvamda olacak yanmış tat, yabancı koku ve lezzet bulunmayacaktır. Tatlılar, kompostolar ve hoşaflarda şekerpancarı şekeri kullanılacaktır. Sütlü tatlılarda, süt oranı minimum % 80 olacaktır. Tatlılar günlük ve istenilen kalitede olmaz ise servis edilmeyecek. Süt ve süt ürünlerinde kesinlikle pastörize süt kullanılacaktır.

6.7. MEVSİM SALATALARI: Mevsim salataları (marul, domates, salatalık vs.) en iyi kalitede ve temiz olacaktır.

6.8. YAĞLAR: Yemeklerde katı yağ olarak tereyağı ve sıvı yağ olarak zeytinyağı kullanılacaktır. Salatalarda sızma zeytinyağı, kızartmalarda Ayçiçek yağı kullanılacak, yağlar TSE Belgeli olacaktır. Kullanılacak tereyağı acılaşmış ve küflenmiş olmayacaktır.

Kullanılacak yağların standartları

Enerji ve Besin Öğeleri	AYÇİÇEK YAĞI (Enerji ve Besin Öğeleri 100ml için)	RİVİERA ZEYTİNYAĞI (Enerji ve Besin Öğeleri 100ml için)	NATURELSIZMA ZEYTİNYAĞI (Enerji ve Besin Öğeleri 100ml için)	TEREYAĞI (Enerji ve Besin Öğeleri 100ml için)
Enerji Değeri	3367 Kj/819kcal	3367 Kj/819 kcal	3367 Kj/819 kcal	790 kcal
Yağ	91 g	91 g	91 g	82 g
Doymuş Yağ	10 g	15 g	15 g	
Tekli Doymamış Yağ	25 g	68 g	68 gr	
Çoklu Doymamış Yağ	56 g	9 g	9 g	
Kolesterol	0 mg	0 mg	0 mg	
Karbonhidrat	0 g	0 g	0 g	2,58 g

KIYMETLİ EMANİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İZMİR MÜDÜRLÜĞÜ 1856

Protein	0 g	0 g	0 g	0,2 g

6.9. SALÇA: Yemeklerde domates ve biber salçası kullanılacaktır.

Kullanılacak salçanın standartları

SALÇA	(Enerji ve Besin Öğeleri 100 gr için)
Enerji Değeri	430 Kj/103 kcal
Yağ	0,60 g
Karbonhidrat	22,68 g
Protein	3,82 g

6.10. YOĞURT VE AYRAN: En iyi kalitede TSE Kriterlerine uygun ve vakumlu olacaktır.

Kullanılacak yoğurdun standartları

YOĞURT	(Enerji ve Besin Öğeleri 100 gr için)
Enerji Değeri	78 kcal/327Kj
Yağ	3,8 g
Karbonhidrat	7 g
Kalsiyum	180 mg

Madde 7- YEMEKHANE TEFRİŞATI VE DEMİRBAŞ MALZEMELER

7.1. Yemekhanelerde bulunan demirbaş ve çeşitli malzemeler düzenlenecek bir tutanakla YÜKLENİCİ'nin tasarrufuna verilecek ve bu konuda aşağıdaki esaslar dikkate alınacaktır.

7.2. YÜKLENİCİ, İDARE'nin yemekhanesinde ve mutfağında yer alan tüm mahaller ile buralarda kullanılan tüm mahal, cihaz ve malzemenin kullanılmasından, korunmasından ve bakım-onarımından sorumludur. YÜKLENİCİ, iş mahalli ve ekipmanlarını kullanır halde ve sağlam bir şekilde teslim aldıktan sonra sözleşme süresince bu mahallerde yapacağı bakım ve onarımı, yine aynı şekilde teslim aldığı cihaz ve malzemelerin bakım ve onarımlarını kendisi yaptırır. Tüm bakım ve onarımların maliyeti YÜKLENİCİ'ye ait olacaktır.

7.3. Demirbaş malzemelerin YÜKLENİCİ personelinin kötü kullanımı veya hatası nedeniyle hasar görmeleri halinde, onarımı ve eksikliklerin tamamlanması, yenilerinin alınması YÜKLENİCİ tarafından en kısa sürede sağlanacaktır. Aksi takdirde söz konusu malzemenin temini İzmir Müdürlüğü tarafından yapılacak ve bedeli YÜKLENİCİ'nin istihkakından kesilecektir.

7.4. İzmir GTH Operasyon Amirliği mutfağında mevcut olan demirbaş malzemelerin listesi ekte olup, hizmetin yürütülmesine yönelik İzmir Müdürlüğü ve/veya İzmir GTH Operasyon Amirliğinde gerek duyulan diğer ekipman YÜKLENİCİ tarafından temin edilecektir.

7.5. Yemek pişirme ve servis ekipmanları TSE/CE Belgeli olacaktır. Madeni malzemeler, TSE Standartlarına uygun paslanmaz çelikten olacaktır.

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İZMİR MÜDÜRLÜĞÜ 1856

7.6. Porselen tabak, kase, kaşık, çatal, bıçak, cam bardak, cam sürahi, manej takımı, peçete, servis tepsisi, masa örtüsü vb. malzemeler hizmetin ifasını sağlayacak şekilde YÜKLENİCİ tarafından karşılanacak, kırılma, çatlama, yıpranma nedeniyle kullanılmayacak duruma gelen malzemelerin yerine yenisi YÜKLENİCİ tarafından karşılanacaktır/değiştirilecektir.

7.7. İzmir Müdürlüğünde yemek hizmeti alacak personel için yeterli sayıda masa ve sandalye YÜKLENİCİ tarafından temin edilecek olup, kullanılmayacak duruma gelen malzemelerin yerine yenisi YÜKLENİCİ tarafından karşılanacaktır/değiştirilecektir.

7.8. YÜKLENİCİ'ye teslim edilen tüm mahal, cihaz ve malzemelerin günlük temizliklerinin yapılması, zeminlerin dezenfekte edilmesi YÜKLENİCİ'ye aittir. Bulaşıkların bulaşık makinalarında yıkanıp servise tekrar hazır edilmesi, mutfak ve yemek salonları ile servis alanlarının temizliği YÜKLENİCİ'ye ait olup, yeterli miktarda sabun, deterjan, bulaşık eldiveni, parlatıcı, dezenfektan, süpürge, paspas, temizlik bezi, tepsi kurulama bezleri, kağıt havlu.v.s gibi malzemeleri YÜKLENİCİ temin edecektir. Kullanılacak temizlik malzemeleri Sağlık Bakanlığı izinli ve TSE belgeli olacaktır.

Madde 8- YÜKLENİCİNİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

8.1. Çalıştırılacak personelin yaptığı işe uygun iş kıyafeti giymesi, ayrıca dağıtımda görevli personelin kep ve bir defa kullanılır eldiven ve ameliyat maskesi takmaları YÜKLENİCİ tarafından sağlanacaktır.

8.2. Yemek servisinin yapıldığı yemekhane temizliğinde ve bulaşık yıkamada gıda tüzüğüne uygun ve piyasada kabul görmüş TSE belgeli ürünler YÜKLENİCİ tarafından temin edilip kullanılacak, katı atıkların koku yaymayacak şekilde muhafazası ve kaldırılması YÜKLENİCİ tarafından yapılacaktır.

8.3. Hijyen ve Kalite standartları sağlayabilmek amacıyla, üretilen yemek için kullanılan sudan ve diğer malzemelerden Kuruluşun uygun gördüğü zamanlarda ve yetkililer nezaretinde alınan örneklerin Hıfzıssıhha laboratuvarında tahlilleri yaptırılacak ve tahlil masrafları YÜKLENİCİ'ye ait olacaktır._YÜKLENİCİ'nin çıkan sonuç üzerinde yorum ve itiraz hakkı olmayacaktır.

8.4. YÜKLENİCİ İş Sağlığı ve Güvenliği hükümlerine göre hizmet verecektir. YÜKLENİCİ firma personelinin herhangi grev ya da işi durdurma veya bırakma durumunda hizmeti aksatmayacak ve bununla ilgili tedbirleri alacaktır. Yasal mevzuattan dolayı işçi alınması veya ücretlerinin ve haklarının ödenmemesi, işçi çıkartılması gibi hadiselerden dolayı tüm sorumluluklar YÜKLENİCİ firmaya aittir. YÜKLENİCİ firma hiçbir ikaz ve ihtara gerek kalmaksızın lüzumlu emniyet tedbirlerini zamanında almak ve kazalardan korunma usul ve çarelerini personeline öğretmekle yükümlüdür. Bu itibarla taahhüdün ifasına ihmal, dikkatsizlik ve tedbirsizlik ile ehliyetsiz işçiler kullanmaktan veya herhangi bir sebeple vuku bulabilecek kazalardan YÜKLENİCİ firma sorumludur.

8.5. Yemekhane, mutfak, bulaşıkhane, kiler vb. yerler ayda bir kez ilaçlanacaktır. Ancak; haşere, böcek görülmesi halinde bu süre 15 günde bir yapılacaktır. Kullanılan ilaç kapalı alanda insan sağlığına zarar vermeyecek ve gıda ürünlerini etkilemeyecek nitelikte Sağlık Bakanlığı onaylı olacak ve kullanılacak ilaç konusunda işyeri hekiminin onayı alınacaktır. Yemek hazırlanan ve servis edilen mekanların haşerelerden korunması ve gıda zehirlenmelerinde doğabilecek her türlü olumsuzluklarda sorumluluk ve yükümlülük YÜKLENİCİ'ye ait olacaktır.

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İZMİR MÜDÜRLÜĞÜ 1856

8.6. Yemek hizmeti sonrası ortaya çıkacak atıklar mümkün olduğunca yemekhane içerisinde bulundurulmayacak çöplerin tahliyesi ise YÜKLENİCİ tarafından karşılanacak olan çöp torbalarına konulup, ağızları kapatılarak çöp mahallerine gün içinde sevk edilecektir.

8.7. YÜKLENİCİ, modern bir yemekhaneye yakışır bir şekilde personeline tek tip elbise giydirecektir. YÜKLENİCİ yemekhanede çalışan personeline servis kıyafeti (Aşçı kepi, beyaz eldiven, maske, ayakkabı galoşu, beyaz önlük ve beyaz gömlek) kullandıracaktır. Ayrıca iş ayakkabısı verecektir. Günlük ayakkabı ile yemekhanede çalışmayacaktır. Personel kıyafetleri, tıraşları, tırnak temizliği, kontrol teşkilatınca kontrol edilecektir.

8.8. YÜKLENİCİ ve tüm personeli Kıyı Emniyeti Genel Müdürlüğünün çalışma disiplinine uymak zorundadır.

8.9. YÜKLENİCİ, yemek üretim servis işlerinde çalıştırdığı personel için mevzuatın gerektirdiği portör, akciğer filmi vs. gibi tetkikleri mevzuatın emrettiği süre aralıklarında yaptıracak ve her seferinde sonuçları Kuruluşa verecektir.

8.10 YÜKLENİCİ gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlemleri almak ve uygulamak zorundadır. İzmir Müdürlüğü ve Operasyon Amirliğinde verilen yemekten kaynaklanabilecek Besin Zehirlenmesine karşı hizmet süresini kapsayan sigortasını işin devamı sürecinde yaptırmakla yükümlüdür. YÜKLENİCİ yaptıracağı sigorta poliçesini ve ödeme makbuzunu sözleşme imzaladığı tarihten itibaren 5 (beş) gün içinde İDARE'ye ibraz edecektir.

8.11. Hijyen ve kalite standartları sağlayabilmek amacıyla, üretilen yemek için kullanılan sudan ve diğer malzemelerden İDARE uygun gördüğü zamanlarda ve yetkililer nezaretinde alınan örneklerin yine İDARE'ce kabul edilen laboratuvarlarda tahlilleri yaptıracak ve tahlil masrafları YÜKLENİCİ'ye ait olacaktır. Yapılan tahlil/analiz sonucunda uygunsuzluk çıkması halinde o gün için hiç yemek getirilmedi/yenmedi şeklinde kabul edilecek, o gün yenilen yemeğin ücreti ödenmeyecektir.

8.12. Yemek yiyecek personelin fiş takibi YÜKLENİCİ elemanlarınca yapılacaktır.

8.13. YÜKLENİCİ'nin kullanımına ve sorumluluğuna verilen tüm alanlarda logar ve pis su borularının tıkanması v.b. başka her türlü arızanın onarımı hususları YÜKLENİCİ tarafından sağlanacaktır.

8.14 GÜNLÜK YEMEK NUMUNESİ: YÜKLENİCİ, İzmir Müdürlüğü ve İzmir GTH Operasyon Amirliği yemekhanesinde verilen yemeklerden her gün **"yemek numunesi"** alarak uygun sıcaklık koşullarında **48** saat süre ile muhafaza etmek zorundadır. Numunenin alınacağı kaplar, Gıda Maddeleri Tüzüğü'nde belirtilen şekilde steril olacak ve YÜKLENİCİ tarafından temin edilecektir. İzmir Müdürlüğü ve/veya İzmir GTH Operasyon Amirliği gerek gördüğünde numuneleri Hıfzıssıhha laboratuvarına tahlile gönderecektir. Tahlil ücreti YÜKLENİCİ tarafından karşılanacak olup, YÜKLENİCİnin çıkan sonuç üzerinde yorum ve itiraz hakkı olmayacaktır.

Madde 9- İŞİN YÜRÜTÜLMESİNE İLİŞKİN ESASLAR

9.1. Yemek salonundaki hizmetin görülmesi için gereken su, elektrik ve doğalgaz İDARECE bedelsiz olarak verilecek olup, öngörülemeyen aksaklık ve sorun yaşanması halinde hizmetin

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İZMİR MÜDÜRLÜĞÜ 1856

devamı için gerekli tüm materyallerin temininin sorumluğu ve yükümlülüğü YÜKLENİCİye aittir.

9.2. Yemek Hizmeti İDARE'nin iş akışı, kontrolü ve talimatları doğrultusunda yapılacaktır. Gerek görülürse yemeğin pişirilme aşamasında gerekse servis aşamasında servis personelinin şahsi temizliği Kuruluşça kontrol edilecektir. Servis personelinin yemek dağıtımı esnasında bir defa kullanılan eldiven kullanması ve ameliyat maskesi takması, imalat esnasında ise hijyen kurallarına uygunluğu YÜKLENİCİ tarafından sağlanacak, Kuruluşça bu husus kontrol edilecektir.

9.3. Yemek hizmetinin istenilen şekilde ve sürede bitirilebilmesi için servis elemanlarının yeterli olmaması halinde firma gerekli önlemi alacaktır.

9.4. YÜKLENİCİ'nin sözleşme gereği yapmayı taahhüt ettiği işlerin yapılması sırasında meydana gelebilecek zarar ziyan ile işlerinin kısmen veya tamamen aksaması nedeniyle doğacak zarar ile üçüncü şahıslarda sebep olacağı tüm zarar ziyan Kuruluşça tutulacak bir tutanakla tespit edilerek firmanın çıkacak ilk istihkakından tahsil edilecektir.

9.5. İzmir Müdürlüğü ve İzmir GTH Operasyon Amirliğinde yemek servisine hazırlama ve servis sonrası temizlik için, servis elemanı olarak yeterli eleman bulundurulması ve bu personelle ilgili olarak iş mevzuatının gerektirdiği yükümlülüklerin yerine getirilmesi YÜKLENİCİ tarafından sağlanacaktır.

9.6. YÜKLENİCİ, yemeklerde kullanılacak her türlü erzak ve malzemenin evsaf ve miktar açısından Sözleşmeye ve eklerine uygunluğunun İDARE tarafından kontrol ve tespitinin yapılacağını peşinen kabul eder.

9.7. Şartname konusu ile ilgili olarak, başta SGK olmak üzere ilgili tüm kurum, kuruluş ve mercilere yapılması gerekli beyan ve bildirimler ile buna ilişkin sorumluluklar YÜKLENİCİ'ye aittir.

9.8. YÜKLENİCİ yemek üretimi ile ilgili her türlü izin ve belgeleri Sözleşme işe başlama tarihine kadar kendisi almak zorundadır.

9.9. YÜKLENİCİ ısıtma, aydınlatma vb. amaçlarla kullanılacak her türlü yanıcı ve patlayıcı cihazların emniyetini temin etmek görev ve sorumluluğundadır. YÜKLENİCİ bu tür patlayıcı, yanıcı cihaz ve maddelerin kullanımı ve işletilmesi ile ilgili yönetmeliklerde belirtilen önlemleri almak zorundadır.

9.10. YÜKLENİCİ yemek hazırlanması kapsamında tüm işlemlerinin Diyetisyeninin ve Gıda Mühendisinin gözetiminde tamamlanmasından sorumludur.

9.11. Herhangi bir nedenle artan yemek başka bir öğünde ve başka bir yemek yapımında kesinlikle kullanılmayacaktır.

Madde 10- ÇALIŞTIRILACAK PERSONELDEN İSTENİLECEK BELGELER

YÜKLENİCİ, ihale konusu işte çalıştıracağı personelle ilgili olarak İDARE'ye verilmek üzere personel dosyası düzenleyecek ve bu dosyada;
- Nüfus Cüzdanı sureti veya fotokopisi (T.C. Kimlik No yazılı olacak),

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İZMİR MÜDÜRLÜĞÜ 1856

- İkametgâh Belgesi,
- Savcılıktan Sabıka Kaydı,
- Sağlık Raporu (Portör, boğaz ve burun kültürü, kan tahlili, gaita kültürü ve akciğer muayenesi sonucu lezyon yoktur raporları)
- SGK İşe Giriş Bildirgesi
- Bakanlık onaylı Hijyen Eğitim Belgesi olacaktır.

Servis personeli için hazırlanması gerekli olan yukarıda belirtilen belgelerden oluşacak dosya iş başı yapıldığı tarihten itibaren 15 (onbeş) takvim günü içinde Kuruluşa teslim edilecektir. Başlangıç ve sonrasında herhangi bir nedenle Kuruluşça çalıştırılması uygun görülmeyen personel, YÜKLENİCİ tarafından bir başka personelle değiştirilecektir. Değiştirilen personelin evrakları en fazla 15 (onbeş) takvim günü içerisinde Kuruluşa teslim edilecektir.

- **ÖRNEK 1: (İKİ) HAFTALIK YEMEK MENÜ LİSTESİ**

1.HAFTA	**Pazartesi**	**Salı**	**Çarşamba**	**Perşembe**	**Cuma**
1.Grup	KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI	YAYLA ÇORBASI	TEL ŞEHRİYE ÇORBASI	ANADOLU ÇAORBASI	EZOGELİN ÇORBASI
2.Grup	TERBİYELİ KÖFTE	ELİ BİBER KABAK DOLMASI	ET DÖNER	ETLİ FIRIN PATATES	KAĞIT KEBABI
3.Grup	DOMATES SOSLU MAKARNA	KIYMALI KOL BÖREĞİ	PİRİNÇ PİLAVI	BULGUR PİLAVI	ERİŞTE
4. GRUP					
TATLI	DONDURMA	SÜTLAÇ	İRMİK HELVASI	BAKLAVA	KAZANDİBİ
MEYVE	MUZ	ARMUT	ERİK	KİRAZ	KARPUZ/KAVUN
2.HAFTA	**Pazartesi**	**Salı**	**Çarşamba**	**Perşembe**	**Cuma**
1.Grup	MANTAR ÇORBASI	DOMATES ÇORBASI	ARPA ŞEHRİYE ÇORBASI	MERCİMEK ÇORBASI	BROKOLİ ÇORBASI
2.Grup	TAS KEBABI	ETLİ TAZE FASULYE	KURU KÖFTE SÖĞÜŞ DOMATES BİBER	ALİNAZİK	İSLİM KÖFTE
3.Grup	PİRİNÇ PİLAV	ERİŞTE	FIRIN MAKARNA	BULGUR PİLAVI	PEYNİRLİ GÜL BÖEĞİ
4.Grup					
TATLI	PROFİTROL	AŞURE	ŞEKERPARE	KEŞKÜL	KADAYIF
MEYVE	MANDALİN	MUZ	ELMA	ÇİLEK	ÜZÜM

KIYIEMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İZMİR MÜDÜRLÜĞÜ 1856

ÖRNEK 2 : (İKİ) HAFTALIK SALATALAR MENÜ LİSTESİ

1. HAFTA	**Pazartesi**	**Salı**	**Çarşamba**	**Perşembe**	**Cuma**
1	YOĞURT	CACIK	YOĞURT	TARATOR	YOĞURT
2	HAVUC SALATASI	KARIŞIK SALATA	KIRMIZI LAHANA SALATASI	AKDENİZ SALATASI	HAVUÇ SALATASI
3	ZEYTİNYAĞLI ŞAKŞUKA	RUS SALATASI	HUMUS	PATLICAN SALATASI	ROKA SALATASI
2.HAFTA	**Pazartesi**	**Salı**	**Çarşamba**	**Perşembe**	**Cuma**
1	YOĞURT	CACIK	YOĞURT	SEMİZOTU CACIK	YOĞURT
2	ÇOBAN SALATASI	AYSBERG SALATASI	AKDENİZ SALATASI	KIRMIZI LAHANA SALATASI	ROKA SALATASI
3	PATATES SALATASI	KÖZBİBER SALATASI	KÖZ BİBER SALATASI	TURŞU	ZEYTİNYAĞLI PIRASA

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İZMİR MÜDÜRLÜĞÜ 1856

YÜKLENİCİ TARAFINDAN TEMİN EDİLECEK DEMİRBAŞ LİSTESİ

YEMEK ÇATALI

AÇIKLAMA	18/10 Paslanmaz Çelik
KALINLIK	3 mm
MİKTARI	150

YEMEK BIÇAĞI

AÇIKLAMA	18/10 Paslanmaz Çelik
KALINLIK	3 mm
MİKTARI	150

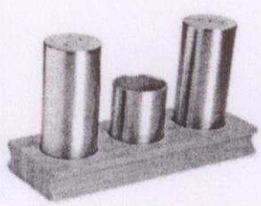
TATLI KAŞIĞI

AÇIKLAMA	18/10 Paslanmaz Çelik
KALINLIK	3 mm
MİKTARI	150

KÜÇÜK ÇATAL

AÇIKLAMA	18/10 Paslanmaz Çelik
KALINLIK	3 mm
MİKTARI	150

BAHARATLIK TAKIMI



AÇIKLAMA	**TUZLUK** Paslanmaz Çelik
ÇAP	32 mm
YÜKSEKLİK	90 mm
MİKTARI	20

AÇIKLAMA	**BİBERLİK** Paslanmaz çelik
ÇAP	32 mm
YÜKSEKLİK	90 mm

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İZMİR MÜDÜRLÜĞÜ 1856

MİKTARI 20

AÇIKLAMA **KÜRDANLIK** Paslanmaz çelik
ÇAP 42mm
YÜKSEKLİK 50 mm
MİKTARI 20

YAĞLIK, SİRKELİK VE NAR EKŞİSİ

AÇIKLAMA Cam şişe (kare taban)
KAPASİTE 185-200 ml
MİKTARI 40

ÇORBA KASESİ (porselen)

MİKTARI 150

YEMEK TABAĞI (porselen)

MİKTARI 150

SALATA TABAĞI (Porselen)

MİKTARI 150

TATLI TABAĞI (porselen)

MİKTARI 150

PİLAV TABAĞI (Porselen)

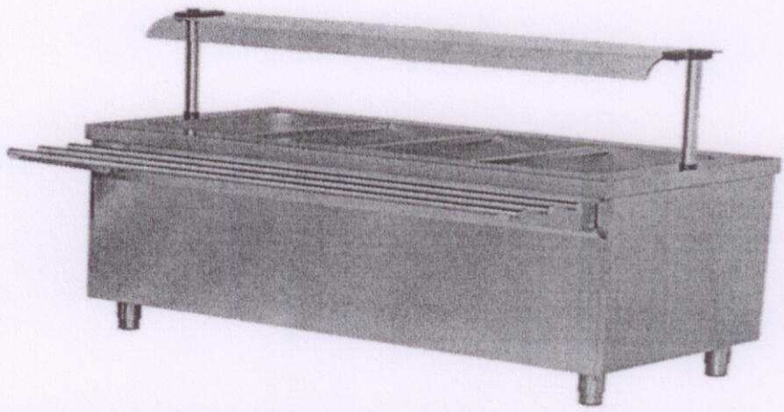
MİKTARI 150

CAM KASE (TATLI İÇİN)

MİKTARI 150

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İZMİR MÜDÜRLÜĞÜ
1856

SICAK SERVİS KUVER ÜNİTESİ (AHŞAP KAPLAMALI)

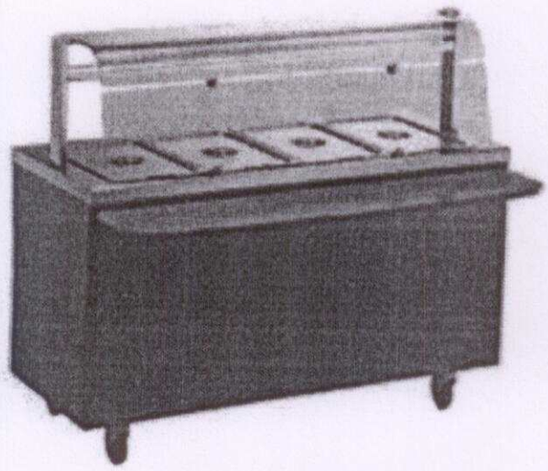


AÇIKLAMA
Elektrikli
Tamamı AISI304 kalite 18/8 Cr-No paslanmaz çelik saçtan üretilecektir.
Üst tabla 1,5 mm kalınlığında paslanmaz çelikten üretilecektir.
İnip kalkabilen tepsi kaydırma standı bulunacaktır.
Dolap içi raflar paslanmaz çelik saçtan üretilecektir.
Havuz içine yerleştirilen ısıtıcı ile suyu ve oluşan buharla da üzerindeki yemek kaplarını ısıtma sistemli olacaktır.
Havuz alttan ısıtmalı 2000 watt'lık yapışkan rezistanslı olacaktır.
Havuz ısıtması en az 70 °C – 80°C sıcaklık aralığında dijital termometre termostatlı olacaktır.
GN1/1 150 mm derinliğinde 4 adet gastronom kap konacak şekilde olacaktır.
Havuz suyu drenaj boru yardımıyla boşaltılmaktadır.
Paslanmaz çelik ayarlanabilir 50 mm çapında boru ayak kullanılacaktır.
Ön panel ahşap meşe yapılacaktır.

EN (mm)	700
BOY (mm)	1500-1600
YÜKSEKLİK (mm)	850-900
MİKTARI	(1 adet İzmir Müdürlüğü)

KIYMETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İZMİR MÜDÜRLÜĞÜ
T.C.
1856

SALAT BAR ÜNİTESİ (3'LÜ) (AHŞAP KAPLAMALI)



Tamamı AISI304 kalite 18/8 Cr-No paslanmaz çelik saçtan üretilecektir.
Üst tabla 1,5 mm kalınlığında paslanmaz çelikten üretilecektir.
Soğuk saladbarın dört tarafı da, ahşap meşe kaplı olacaktır.
Soğutucu gazı R134A,FR 7,5 G DANFOSS motorlu olacaktır.
Gücü 220 watt, soğutma aralığı +2/+6 °C aralıklarında çalışacaktır.
Polystren izolasyon, termostatlı ısı kontrollü olacaktır.
Sıcak kuver ünitesinde yer alan inip kalkabilen tepsi kaydırma standı her iki tarafta da bulunacaktır.
GN1/1 150 mm derinliğinde 60adet gastronom kap konacak şekilde olacaktır.
Paslanmaz çelik ayarlanabilir 50 mm çapında boru ayak kullanılacaktır.

MİKTARI (1 adet İzmir Müdürlüğü)

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İZMİR MÜDÜRLÜĞÜ 1856

BULAŞIK MAKİNASI

AÇIKLAMA

Paslanmaz çelikten gövde, boyler ve yıkama tankı
Yekpare ve köşeleri yuvarlatılmış hijyenik yıkama tankı
Saatte 35 sepet yıkama kapasitesi (sepet ölçüleri 50 cmx50cm)
Her yıkama periyodu için 2.8 litre su tüketimi
Otomatik ve kullanıcı dostu kontrol paneli
Önceden seçilebilir 2 farklı yıkama programı (102 ve 192 sn)
Enerji, deterjan ve su kullanımında tasarruf
Yıkama kolları, paslanmaz çelik ve güçlendirilmiş polypropylen (PP)'den mevcuttur.
Ayarlanabilir ayaklar ile yükseklik optimizasyonu
Kolay başlatma; boyler ve yıkama tanklarını tek tuşla su doldurma ve ısıtma imkanı
Elektriksel komponentler ve kablolama sistemleri Uluslararası standartlara ve güvenlik yönetmeliklerine uygun.
Tüm gövde izole edilmiş ve suya karşı IPX5 koruma standartındadır.
Etkili yıkama için durulama ve yıkama sıcaklıkları termostat kontrolü
Makinedeki suyun tesisata geri dönüşünü engelleyen valf sistemi.
Yıkama suyu sıcaklığı 55-60°C (besleme suyu en az 2 bar ve 50°C sıcaklıkta olmak koşulu ile)
Durulama suyu sıcaklığı 80-85°C (besleme suyu en az 2 bar ve 50°C sıcaklıkta olmak koşulu ile)

TİP	Elektrikli
EN (mm)	660
BOY (mm)	600
YÜKSEKLİK (mm)	825
NET AĞIRLIĞI (kg)	60
BRÜT AĞIRLIK (kg)	70 (+/-5)
HACİM (m3)	0,33
KAPASİTE	560 Tabak/ saat
ELEKTRİK GÜCÜ	5,5
VOLT	230V-NPE
FREKANS	50
SICAK SU GİRİŞ ÇAPI	¾ (50°)
SICAK SU BASINCI	2-4 bar
SICAK SU SERTLİĞİ	0-10 Fransız sertliği
SOĞUK SU GİRİŞ ÇAPI	¾
SOĞUK SU BASINCI	2-4 bar
MİKTARI	(1 adet İzmir Müdürlüğü)

ÇÖP KONTEYNERİ

AÇIKLAMA	Tekerlekli 120 lt kapasiteli
MİKTARI	2

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İZMİR MÜDÜRLÜĞÜ
1856

PEDALLI ÇÖP KOVASI

AÇIKLAMA	Tekerlekli 50-60 lt kapasiteli
MİKTARI	4

İş bu Teknik Şartname 18 sayfa ve 10 maddeden ibarettir.

EMNİYET GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İZMİR MÜDÜRLÜĞÜ
T.C.
1856