**KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ**

**2 (İKİ) YILLIK MALZEME VE EKİPMAN DAHİL PERSONEL ÖĞLE YEMEĞİ HİZMET ALIMI İŞİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

## MADDE 1- İŞİN KAPSAMI VE MİKTARI

Bu teknik şartname, aşağıda adresleri verilen Kuruluşa bağlı birimlerde çalışan personele takribi günlük 500 (beşyüz) adet olmak üzere 2 (iki) yıl boyunca takribi toplam 225.000 (ikiyüzyirmibeşbin) adet servise hazır yemeğin bu şartnamede belirtilen teknik ayrıntı ve şartlarda İDARE'nin mutfağında hazırlanması, pişirilmesi, taşınması, personele yemek servisi yapılmasını ve yemek sonrası hizmetleri kapsamında servislerin toplanmasını, bulaşıkların yıkanmasını, yemekhane ve müştemilatının temizlenmesini, tertip ve tanzim işleri hizmetlerini ve Yüklenicinin kullanımına bırakılan tüm mahal, cihaz ve malzemelerin bakım ve onarımlarının yapılmasını kapsar.

| Birim Adı | Birim Adresi | Takribi Öğün |
|---|---|---|
| Genel Müdürlük Hizmet binası | Beylerbeyi Mah. Abdullahağa Cad. No:16/A Üsküdar/İSTANBUL | 300 |
| İstanbul/İstinye Gemi Trafik Hizmetleri Operasyon Amirliği | İstinye Mah. İstinye Cad. Eski Tersane Mevkii No:1 İstinye/ Sarıyer İSTANBUL | 70 |
| Telsiz İşletme Müdürlüğü/SEFAKÖY YERLEŞKESİ | Beşyol Mah. İnönü Cad. No:3/1 Sefaköy/ İSTANBUL | 70 |
| Atölye Şube Müdürlüğü/Osmaniye Verici İstasyonu (HASDAL YERLEŞKESİ) | Kemerburgaz Devlet Yolu 3. Kolordu Muhabere Alayı Yanı Hasdal/ Eyüp/İSTANBUL | 40 |
| Acil Müdahale ve Deniz Emniyeti Dairesi Başkanlığı | Marmara Ereğlisi / TEKİRDAĞ | 20 |

## MADDE 2- TANIMLAR:

Bu Teknik Şartnamede; Kıyı Emniyeti Genel Müdürlüğü **"İDARE"**, ihaleyi alan firma **"YÜKLENİCİ"** olarak anılacaktır.

## MADDE 3- YÜKLENİCİ

### 3.1. GENEL YÜKÜMLÜLÜKLER

**3.1.1.** YÜKLENİCİ, Yemekleri (4 kap yemekten + 6 çeşitten oluşan salatabar) Genel Müdürlük hizmet binası mutfağında gece saat 24:00'dan sonra yemek pişirme hazırlığını yapacak ve en geç saat 09:00'a kadar servise hazır olacaktır. Yemekler kontrol teşkilatının onayı alınmadan servise sunulmayacaktır.

**3.1.2.** YÜKLENİCİ ilgili Bakanlığın "**Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik**" gereğince öngörülen gıda maddeleri ve gıda ile temasta

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İDARİ VE MALİ İŞLER DAİRESİ BAŞKANLIĞI İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerleri bu yönetmeliğin ek-2 sinde öngörülen asgari teknik ve hijyenik şartlara ve ürettikleri gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin özelliğine göre Bakanlıkça belirtilen kriterlere uymak zorundadır.

**3.1.3.** 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 Resmî Gazete'de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği, ilgili Bakanlığın Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik ve 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde yer alan kurallara uygun olarak taşınmalı ve dağıtılmalıdır.

**3.1.4.** YÜKLENİCİ, Sözleşme kapsamında yapacağı her türlü yemeğin pişirilmesi, servise hazır hale getirilmesi ve servisi ile ilgili işlemi Türk Gıda mevzuatına uygun olarak gerçekleştirecektir. Hazırlanan yemeklerin hijyenik koşullara uymaması ve yemeklerin hazırlanmasında kullanılan malzemelerin Türk Gıda Kodeksi ve Türk Standartları Enstitüsü (TSE) standartlarına uygun olmaması nedeniyle meydana gelecek her türlü sorumluluk YÜKLENİCİ'ye ait olacaktır.

**3.1.5.** Yemek servisi genel olarak iş günleri 12.00-13.00 saatleri arasında yapılacak olup, bu saatler İDARE tarafından değiştirilebilir veya bu saatler dışına taşması halinde servise devam edilir. İDARE tarafından birimlere gidecek öğün sayılarında değişiklik yapılabilir. YÜKLENİCİ, İDARE tarafından bildirilen miktarda öğünü taşıyıp, servisini yapacaktır.

**3.1.6.** YÜKLENİCİ, İDARE'nin mutfağında pişirilen yemekleri, yemek saatinden önce servise hazır hale, diğer ünitelerimize dağıtımını da 3.1.3 maddesine uygun şartlarla taşımasını yapacaktır.

**3.1.7.** YÜKLENİCİ, İDARE'nin mutfağında hazırlanan sıcak yemekleri İstanbul/İstinye Gemi Trafik Hizmetleri Operasyon Amirliği, Teknik ve Yapım İşleri Müdürlüğü (Atölye Şube Müdürlüğü), Telsiz İşletme Müdürlüğü, Eyüp/Osmaniye Verici İstasyonuna thermobox yemek taşıma kaplarıyla taşıyacak olup, soğuk yemekleri ise frigofirik araçlar ile uygun ısıda ve zamanında dağıtımı yapılacak şekilde taşıyacak, Acil Müdahale ve Deniz Emniyeti Dairesi Başkanlığı personeli için ise yemek dağıtım veya pişirilmesi işini aksatmadan yürütmek üzere gerekli önlemi alacaktır.

**3.1.8.** YÜKLENİCİ, İDARE'nin mutfağında herhangi bir nedenle yemek pişirilememesi durumunda, yemek pişirme ve dağıtım işini aksatmadan yürütmek üzere gerekli önlemi alacak olup, söz konusu işlemler Sözleşme bedeline dâhil olup ilave bir ücret talep edilmeyecektir.

**3.1.9** YÜKLENİCİ, İDARE'nin yemekhanesinde ve mutfağında yer alan tüm mahaller ile buralarda kullanılan cihaz ve malzemelerin kullanılmasından, korunmasından ve bakım-onarımından sorumludur.

**3.1.10** YÜKLENİCİ, iş mahalli ve ekipmanlarını kullanılır halde ve sağlam bir şekilde teslim aldıktan sonra, Sözleşme süresince teslim aldığı cihaz ve malzemelerin bakım ve onarımlarını kendisi yaptırır. Sözleşme bitiminde iş mahalli ve ekipmanlarını kullanılır halde ve sağlam bir şekilde teslim eder.

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İDARİ VE YAPI İŞLERİ DAİRESİ BAŞKANLIĞI
İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

**3.1.11** YÜKLENİCİ'nin kullanımına ve sorumluluğuna verilen tüm alanlarda, logar ve pis su borularının tıkanması ve benzeri başka her türlü arızanın onarımı hususları YÜKLENİCİ tarafından sağlanacaktır. YÜKLENİCİ, tesisatta tıkanmaları engellemek üzere her türlü tedbiri alacaktır.

**3.1.12** YÜKLENİCİ kendisine teslim tutanağı ile teslim edilen mutfakta ve yemekhanelerde herhangi bir tadilata ihtiyaç duyması halinde İDARE'ye bilgi verecek, İDARE'nin onayı alındıktan sonra bu tadilatı yapabilecektir. YÜKLENİCİ, söz konusu masrafların tamamını kendisi karşılayacaktır. YÜKLENİCİ tarafından yapılacak ilaveler İDARE'nin uygun görüşü doğrultusunda yapılacak, Sözleşme bitiminde bu ilaveler hakkında YÜKLENİCİ ücret dahil herhangi bir talepte bulunmayacaktır.

**3.1.13** Teknik şartnamenin Ek-1'de belirtilen demirbaş listesinde kayıtlı olan cihaz, ekipmanlar ve tüm mahal işe başlama tarihinde YÜKLENİCİ'ye tutanakla teslim edilecektir. Sözleşme bitiminde teslim edilen miktar üzerinden teslim alınacaktır.

**3.1.14** YÜKLENİCİ, teknik şartnamenin Ek-2 listesinde özellikleri belirtilen cihaz ve ekipmanların İDARE'nin mutfağına kurulumunu, sözleşme imzalanmasına müteakip 20 (Yirmi) gün içinde yapacaktır. Ancak, mutfak kurulumu tamamlanıncaya kadar İdare personelinin mağduriyet yaşamaması için YÜKLENİCİ kendi mutfağında hazırlanan yemeği, İdare'nin yemekhanelerine uygun araç ve gereçlerle taşımalı olarak verecektir. Mutfak kurulumu İdare'nin kontrol teşkilatı gözetiminde gerçekleştirilecektir.

**3.1.15** YÜKLENİCİ, İDARE tarafından kendisine teslim edilen mahal, cihaz ve ekipmanları başka bir maksatla kullanamaz, üçüncü şahıslara kısmen veya tamamen kesinlikle devredemez.

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

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

**3.1.18** Yemek servisinin yapıldığı yemekhane temizliğinde ve bulaşık yıkamada gıda tüzüğüne uygun ve piyasada kabul görmüş TSE ve ISO 9001 belgeli ürünler YÜKLENİCİ tarafından temin edilip kullanılacak, katı atıkların koku yaymayacak şekilde muhafazası ve kaldırılması YÜKLENİCİ tarafından yapılacaktır.

**3.1.19** 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 yaptırılacak ve tahlil masrafları YÜKLENİCİ' ye ait olacaktır. Yapılan tahlil/analiz sonucunda uygunsuzluk çıkması halinde o gün için yenilen yemeğin ücreti ödenmeyecektir.

**3.1.20** YÜKLENİCİ; Ek-1'de belirtilen cihaz ve ekipmanları, sözleşme süresinin bitiminde İdare tarafından kendisine verilen süre içerisinde İdare'ye teslim edecektir. Bu süre içerisinde Yüklenici, İDARE'ye ait ekipmanları teslim etmediği durumda, tüm masraflar YÜKLENİCİ'nin son hakedişinden veya teminatından kesilecektir. Ek-2'de belirtilen YÜKLENİCİ'ye ait malzeme/ekipmanlar ise depoya kaldırılacak, anılan malzeme/ekipman YÜKLENİCİ tarafından

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

İDARE'den alınmaz ise iki ay sonra tasfiye edilecektir. YÜKLENİCİ bu nedenle İDARE'den tazminat dahil herhangi bir hak talebinde bulunmayacaktır.

**3.1.21** YÜKLENİCİ, İDARE'nin mutfağı ve yemekhanesi ile bu yerler içinde bulunan tüm demirbaşlar için hizmet süresini kapsayan Yangın Sigortasını yaptıracaktır. YÜKLENİCİ yaptıracağı sigorta poliçesini ve ödeme makbuzunu sözleşme imzalandığı tarihten itibaren 20 (Yirmi) gün içinde İDARE'ye ibraz edecektir.

**3.1.22** YÜKLENİCİ, İDARE personelinin besin zehirlenmelerine karşı hizmet süresini kapsayan sigorta yaptıracaktır. YÜKLENİCİ yaptıracağı sigorta poliçesini ve ödeme makbuzunu sözleşme imzalandığı tarihten itibaren 5 (Beş) gün içinde İDARE'ye ibraz edecektir.

**3.1.23** YÜKLENİCİ gıda zehirlenmelerine karşı her türlü koruyucu önlemleri almak, uygulamak ve bu hususa ilişkin olarak yemekhanede çalışan personelin hizmet içi eğitimini yetkili kişilere yaptırmak zorundadır.

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

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

**3.1.26** YÜKLENİCİ ısıtma, pişirme, aydınlatma vb. amaçlarla kullanılacak her türlü yanıcı ve patlayıcı cihazların emniyetini temin etmekle yükümlüdür. YÜKLENİCİ bu tür yanıcı, patlayıcı cihaz ve maddelerin (doğal gaz, LPG ve elektrik gibi) kullanımı ve işletilmesi ile ilgili yönetmeliklerde belirtilen önlemleri almak zorundadır.

**3.1.27** Yemek salonlarındaki hizmetin görülmesi için gereken su (bulaşık ve temizlik için kullanılan) ve elektrik idarece bedelsiz olarak verilecek, yemek pişirme ve ısıtmada kullanılacak olan doğalgaz ve LPG tüketim bedeli Yüklenici tarafından karşılanacaktır.

**3.1.28** YÜKLENİCİ, Yemekhane, mutfağın ve kilerin ayda bir rutin olarak ilaçlanmasında Sağlık Bakanlığı tarafından yayımlanan "Halk Sağlığı Alanında Haşerelere karşı İlaçlama Usul ve Esasları Hakkındaki Yönetmeliğe" uymakla sorumludur. Yüklenici, Halk Sağlığı Alanında Haşerelere Karşı İlaç Uygulama İzin Belgesine sahip ise, ilaçlama YÜKLENİCİ tarafından yapılacaktır. YÜKLENİCİ, bu izin belgesine sahip değil ise, ilaçlama anılan izin belgesine sahip olanlara yaptırılacaktır.

**3.1.29** Yemek hizmeti kapsamında ortaya çıkacak olan atık ve çöpler İDARE binasının dışında bulunan ve İDARE'ye ait olan çöp konteynerinin bulunduğu yere YÜKLENİCİ tarafından günlük olarak taşınacaktır. Çöp naklinde kullanılacak kovalar giriş ve çıkışlarda kapılara zarar vermeyecek ebatlarda, gürültüsüz ve kolay hareket eden cinsten olacak, içindeki çöp poşetlerinin yırtılması halinde çöp suyunun dışarı akmasını önleyecek biçimde yaptırılmış plastik ve lastik kenarlı olacaktır. Bu işlemler sırasında çöplerin dışarı dökülmesi ve/veya çöp suyunun dışarı akması halinde ve gereken her türlü temizlik YÜKLENİCİ tarafından yapılacaktır.

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İDARİ VE MALİ İŞLERİ DAİRESİ BAŞKANLIĞI
İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

**3.1.30** Yüklenici bu hizmetleri yerine getirmek için aşağıda verilen tablo doğrultusunda asgari 15 (onbeş) adet personel çalıştırmakla yükümlüdür.

**ASGARİ ÇALIŞTIRILACAK PERSONEL SAYISI**

| Görevi | Kişi Sayıs | Görev Yeri | Eğitim Durumu ve Deneyim |
|---|---|---|---|
| Diyetisyen/Gıda Mühendisi | 1 | Genel Müdürlük Hizmet Binası | Fakültelerin Gıda Mühendisliği bölümünden mezun ve en az 2 yıl tecrübeli olacaktır. |
| Aşçı Başı | 1 | Genel Müdürlük Hizmet Binası | Bölümü ile ilgili Yüksekokul mezunu veya Aşçı Eğitici Sertifikalı En az 5 Yıl Tecrübeli olacaktır. Çalışma süresi SGK'dan belgeli olacaktır. |
| Aşçı | 2 | Genel Müdürlük Hizmet Binası | Aşçılık Sertifikalı veya Bonservisli En az 2 yıl deneyimli olacaktır. Bonservisli çalışma süresi SGK'dan belgeli olacaktır. |
| Servis Elemanı | 2 | Genel Müdürlük Hizmet Binası | Servis Ünitesinden yemek dağıtımı yapabilecek bilgiye ve tecrübeye sahip olacaktır. En az ilköğretim mezunu olacaktır. |
| Garson | 7 | Genel Müdürlük Hizmet Binası (3 Kişi)<br>Telsiz İşletme Müdürlüğü/SEFAKÖY YERLEŞKESİ (1 kişi)<br>Atölye Şube Müdürlüğü/Osmaniye Verici İstasyonu (HASDAL YERLEŞKESİ) (1 kişi)<br>İstanbul/İstinye Gemi Trafik Hizmetleri Operasyon Amirliği (1 kişi)<br>Acil Müdahale ve Deniz Emniyeti Dairesi Başkanlığı (1kişi) | En az ilköğretim mezunu olacaktır. |
| Bulaşıkçı | 2 | Genel Müdürlük Hizmet Binası | En az ilköğretim mezunu olacaktır. |
| **Toplam** | **15** | | |

**3.1.31** YÜKLENİCİ, işi yürütülmesi için yeterli sayıda elaman bulunduracaktır. Bunun için İDARE'den herhangi bir ücret, ilave bedel talep etmeyecektir.

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İDARİ VE MALİ HİZMETLERİ DAİRESİ BAŞKANLIĞI
İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

**3.1.32** Şartnameye konu işlerin yürütülmesi ve YÜKLENİCİ'nin bu işle ilgili olarak çalıştıracağı personel bakımından başta 4857 sayılı İş Kanunu olmak üzere yürürlükte olan ilgili tüm kanun, yönetmelik ve mevzuat hükümlerinin uygulanmasından doğacak her türlü hukuki sorumluluk doğrudan doğruya YÜKLENİCİ'ye ait olacaktır. YÜKLENİCİ, 4857 sayılı İş Kanunu, 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve yürürlükteki ilgili mevzuat çerçevesinde gerekli tüm önlemleri almak ve eğitimleri vermekle yükümlüdür.

## 3.2. PERSONEL İLE İLGİLİ YÜKÜMLÜLÜKLER

**3.2.1.** YÜKLENİCİ, işin sevk ve idaresini bizzat yapacak tecrübeli bir sorumlu yönetici (Diyetisyen veya Gıda Mühendisi) bulunduracak olup, İDARE ile bu sorumlu yönetici muhatap olacaktır.

### 3.2.2 Çalıştırılacak Personel İçin İstenen Belgeler

YÜKLENİCİ çalıştıracağı personelin dosyasında aşağıda belirtilen evrakları bulundurmak zorundadır:

- Diploma,
- Nüfus cüzdan sureti,
- Kanuni ikametgâh belgesi,
- Adli sicil kaydı,
- Sağlık raporu
- Hepatit B taşıyıcısı olmadığına dair kanıtlayıcı belgeler,
- SGK işe giriş bildirgesi,
- Bakanlık onaylı Hijyen Eğitim Belgesi.

YÜKLENİCİ, çalıştıracağı her bir işçiye ait yukarıda belirtilen belgeleri, işe başlama tarihinden 2 (iki) iş günü öncesine kadar İDARE'ye verecektir. Sağlık tetkiklerinde uygun olmadığı anlaşılan personel işe başlatılmayacaktır.

### 3.2.3 Çalıştırılacak Personel İçin Periyodik Olarak İstenecek Belgeler:

YÜKLENİCİ, Sözleşme süresi boyunca aşağıdaki belgeleri İDARE'ye periyodik olarak verecektir.

- Aylık ücret bordrosu (Her ay ücretli tarafından imzalanmış),
- Aylık sigorta dönem bordrosu ve makbuzu (Bir önceki aya ait olacaktır),

**3.2.4** YÜKLENİCİ, İDARE'ye bilgi vermeden ve onayını almadan eleman değişikliği yapmayacaktır. Kendiliğinden ayrılan işçi yerine işçi alınması durumunda bu husus İDARE'nin bilgisine sunulacaktır. YÜKLENİCİ, işe yeni alınan personel ile ilgili istenilen belgeleri İDARE'ye teslim edecektir.

**3.2.5** İDARE, Sözleşme ve Şartnamelerde belirtilen hükümlere uymayan ve burada belirtilen hükümlere göre işlerini yapmayan personelin değiştirilmesini yazılı olarak YÜKLENİCİ'den istediği takdirde, YÜKLENİCİ bu personeli ikaza gerek görmeden derhal değiştirecektir.

**3.2.6** YÜKLENİCİ, yemek hizmetinde çalışacak personelin kılık kıyafetini aşağıda verilen giyim tablosunda belirtildiği gibi işin niteliğine uygun olarak işe başlama tarihinden 2 (iki) iş

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İDARİ VE YAPI İŞLERİ DAİRESİ BAŞKANLIĞI İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

günü öncesine kadar İDARE onayı sonrasında personele teslim edecektir. Tabloda belirtilen kıyafetler İDARE'nin belirlediği şekilde tam ve kullanılmamış/yeni olacaktır.

| UNVANI | ELBİSE CİNSİ | MİKTARI |
|---|---|---|
| DİYETİSYEN VEYA GIDA MÜHENDİSİ | BEYAZ ÖNLÜK | 2 ADET |
| AŞÇI BAŞI VE AŞÇI | AŞÇI CEKETİ | 12 ADET |
| | AŞÇI PANTOLONU | 12 ADET |
| | AŞÇI KEPİ | 12 ADET |
| | AŞÇI ÖNLÜĞÜ | 12 ADET |
| | TERLİK | 12 ÇİFT |
| | ELDİVEN (ISIYA DAYANIKLI) | 6 ADET |
| | MASKE | 10 KUTU |
| GARSON | GARSON GÖMLEĞİ | 28 ADET |
| | GARSON PANTOLONU | 28 ADET |
| | GARSON ÖNLÜĞÜ | 28 ADET |
| | GASRON AYAKKASI | 14 ÇİFT |
| BULAŞIKÇI | BULAŞIKÇI TULUMU | 4 ADET |
| | BULAŞIKÇI ÖNLÜĞÜ (SU GEÇİRMEZ ÖNLÜK) | 4 ADET |
| | LASTİK ÇİZME | 4 ÇİFT |
| SERVİS ELEMANI | BEYAZ KUMAŞ PANTOLON | 8 ADET |
| | BEYAZ GÖMLEK | 8 ADET |
| | ASKILI ÖNLÜK | 8 ADET |
| | KAYIK KEP | 8 ADET |
| | ELDİVEN (ISIYA DAYANIKLI) | 4 ADET |
| | TERLİK | 4 AÇİFT |
| | MASKE | 10 KUTU |

**3.2.6.1** Bu kıyafetler temiz ve muntazam bir durumda olacak, yırtık ve ütüsüz giyilmeyecektir. Kıyafetlerin sol üst kısmında portatif yapıştırmalı YÜKLENİCİ'nin adı ve ticaret unvanını taşıyan arma bulunacaktır. Kıyafetlerin sağ üst kısmında portatif yapıştırmalı personelin adı ve soyadını taşıyan bilgi bulunacaktır.

**3.2.6.2** Yukarıda belirtilen tüm giyim malzemelerin yırtılması, eskimesi veya yetersiz olması durumunda YÜKLENİCİ tarafından temin edilecek olup, İDARE'den herhangi bir ücret talebinde bulunulmayacaktır.

**3.2.7** YÜKLENİCİ personeli İDARE'nin ve Kontrol Teşkilatı'nın kurallarına uyacak, sunulan hizmet ile ilgili talimatları hemen yerine getirecektir.

**3.2.8** YÜKLENİCİ, İDARE'ye vermiş oldukları her türlü zarar, ziyan ve kayıpların karşılanmasından sorumludur. YÜKLENİCİ tarafından karşılanmayan kayıplar, YÜKLENİCİ'nin hakedişinden kesilecektir.

**3.2.9** YÜKLENİCİ, çalıştırdığı personelin yemeğini kendi karşılayacaktır.

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İDARİ VE YAPI İŞLERİ DAİRESİ BAŞKANLIĞI İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

## 3.3. MUTFAĞIN İŞLETİLMESİ, SERVİS EDİLEN YERLERİN TEMİZLİĞİ, YEMEKLERİN HAZIRLANMASI, SERVİSİ, DÜZENİ VE KULLANILACAK MALZEMELER İLE İŞİN YÜRÜTÜLMESİNE İLİŞKİN YÜKÜMLÜLÜKLER

**3.3.1** Yemek saatine kadar olan hazırlık aşamasında salata, tatlı, yoğurt, baharat vb. gıda maddelerinin üstü kapalı olarak muhafaza edilmesi sağlanacaktır.

**3.3.2** İDARE'nin mutfağında yemek üretiminde kullanılacak malzemelerin tümü Türk Gıda Kodeksi ve TSE standartlarına uygun olacaktır. YÜKLENİCİ tüketilmek üzere aldığı tüm hazır ürünleri Sağlık Bakanlığı ve/veya Tarım ve Orman Bakanlığı'nın üretim iznine sahip olan firmalardan temin edecektir. Yemeklerde kullanılacak olan meyve ve sebzeler ise mevsimine göre taze, olgun, normal irilikte ve birinci kalitede olacaktır. Sebze ve meyveler temiz ve ambalajlı kasalarda teslim alınacaktır.

**3.3.3** Yemek hazırlanması kapsamında tüm işlemlerinin Diyetisyen'in veya Gıda Mühendisi'nin gözetiminde tamamlanması zorunludur.

**3.3.4** YÜKLENİCİ personeli tarafından yemeğin sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun hazırlanıp pişirilmesi, dağıtımının yapılması ile yemeğin pişirilmesi sırasında oluşabilecek besin öğeleri kayıplarının en az olabilmesi için gerekli önlemler alınacaktır.

**3.3.5** Yemek örnekleri, her gün hijyen koşullarına uygun bir şekilde alınarak, uygun koşullarda asgari 72 saat saklanacaktır. Bunun için gerekli teçhizat YÜKLENİCİ tarafından sağlanacaktır.

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

**3.3.7** Yemekte kullanılmak üzere YÜKLENİCİ tarafından temin edilecek her türlü gıda maddesi hijyenik koşullarda ve ilgili mevzuata uygun şekilde muhafaza edilecektir.

**3.3.8** Sıcak servis yapılması gereken yemeklerin sıcaklıkları servis bitimine kadar en az 65℃' de, soğuk servis yapılması gereken yemeklerin sıcaklıkları ise +4℃ - +7℃ arasında tutulacaktır. Tüm yemeklerin hijyenik şartlarda servisi yapılacaktır.

**3.3.9** Serviste ve salatalarda kullanılacak tuz, limon (dilimlenmiş taze limon olacaktır), baharat (karabiber, kırmızıbiber, kimyon, nane, kekik) ve soslar, zeytinyağı, sirke, nar ekşisi vb. ile her masada bulunacak olan ve yemek süresince kullanılacak olan 0,33 litrelik pet şişe su YÜKLENİCİ tarafından karşılanacak olup, sözleşme bedeline dahildir.

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

**3.3.11** YÜKLENİCİ tarafından, günlük yemek servisi sırasında kullanılan tepsi, tepsilere dole örtü (tepsinin tabanının tamamını kapsayacak şekilde) konacak ve kişi başı 1 (bir) adet ıslak mendil verilecek olup, sözleşme bedeline dahildir.

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İDARİ VE YAPI İŞLERİ DAİRESİ BAŞKANLIĞI
İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

**3.3.12** Servisteki ekmekler (Beyaz ve kepekli olmak üzere kapalı poşetlerde ve tanesi en fazla 50 (elli) gram olacak şekilde) aşağıda belirtilen yerlere ve belirtilen miktarlarda ekmekliklere doldurulmuş, üstü kapatılmış olarak masaların üzerlerinde, Genel Müdürlük yemek salonunda ise benmari önlerinde self servis bölümünde servise sunulacaktır.

| Birim Adı | Beyaz Ekmek | Kepekli Ekmek |
|---|---|---|
| Genel Müdürlük Hizmet binası | 200 Adet | 150 Adet |
| İstanbul/İstinye Gemi Trafik Hizmetleri Operasyon Amirliği | 60 Adet | 40 Adet |
| Atölye Şube Müdürlüğü/Osmaniye Verici İstasyonu/HASDAL Yerleşkesi | 30 Adet | 20 Adet |
| Telsiz İşletme Müdürlüğü/SEFAKÖY Yerleşkesi | 60 Adet | 40 Adet |
| Acil Müdahale ve Deniz Emniyeti Dairesi Başkanlığı | 30 Adet | 20 Adet |

**3.3.13** Her masaya tuzluk, biberlik, baharatlık (Baharatlıklar cam olacaktır.), yağlık (zeytinyağı), sirkelik, nar ekşisi (cam şişede), kürdanlık, (kapalı ambalajlı), kâğıt peçete YÜKLENİCİ tarafından konulacaktır.

**3.3.14** YÜKLENİCİ'nin personele sunacağı yemekler, yemek saatleri süresince sıcak şekilde muhafaza edilecektir.

**3.3.15** Yemek üretiminde raf ömrü dolmuş olan ürünler kesinlikle kullanılmayacaktır.

**3.3.16** YÜKLENİCİ tarafından yemek yiyecek personel sayısı esas alınarak çıkarılacak yemeklerde kullanılacak malzemelerin teknik şartnamede belirtilen kişi başına düşen gramajlar üzerinden toplam kilogramı veya porsiyon halinde verilecek olan yemeklerde (et, tavuk, balık, tatlılar, meyveler, v.b. gibi) kullanılacak malzemelerin gramajı kullanılmadan önce (pişirilmeden önce, çiğ olarak) tartı aşamasında Kontrol Teşkilatı ve YÜKLENİCİ görevlisi ile birlikte tartılarak kontrol edilecektir. Kontrol Teşkilatınca eksik gramajda olan malzeme ile yemek çıkarılmasına izin verilmeyecektir.

**3.3.17** Yemekler az tuzlu ve az baharatlı pişirilecektir.

**3.3.18.** Yemeklerde dondurulmuş et, tavuk ve balık kullanılmayacak olup kullanılacak et ve et ürünleri Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan çalışma izni almış kombina ve tesislerden alınacaktır. Etler Et Balık Kombinesi veya Belediyenin damgasını taşıyacak, damga ve mühürler okunaklı olacaktır. Damgasız etler kesinlikle yemek pişirilmesinde kullanılmayacaktır. Etlerin menşei de kontrol teşkilatına veteriner hekim raporuyla birlikte ibraz edilecektir. Yemek üretiminde kullanılacak etler dana eti olacaktır. Kıyma olarak dana kıyması kullanılacak, dışardan hazır kıyma kesinlikle getirilmeyecek ve etler kurum

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İDARİ İŞLER DAİRESİ BAŞKANLIĞI
İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

mutfağındaki kıyma makinesinde kıyılarak kıyma haline getirilecektir. Et, tavuk ve balık frigofirik araçla taşınacaktır. Aksi takdirde taşıma uygun olmadığından kontrol teşkilatı tarafından teslim alınmayacaktır.

**3.3.19** YÜKLENİCİ, mutfağında yemek malzemelerinden tavuk, hindi ve balık en fazla 1 (bir) günlük ihtiyacı kadar, et en fazla 2 (iki) günlük ihtiyacı kadar, sebze ve meyveleri 3 (üç) günlük ihtiyacı kadar, kuru baklagilleri, yağ, salça, şeker, pirinç, un gibi yiyecekleri en fazla 3 (üç) aylık ihtiyacı kadar İDARE'nin deposunda depolayabilir.

**3.3.20** YÜKLENİCİ, İDARE'nin mutfağında ve deposunda yiyecekleri kendi sınıfının durumuna göre uygun şekilde ayrı ayrı depolanacaktır.

**3.3.21** Yemeklerde kullanılacak malzemeler depolarda ağzı açık, yerde ve düzensiz bir şekilde ve etiketsiz olmayacaktır.

**3.3.22** Et, tavuk, balık -1°C'de, dondurulmuş ürünler -18°C'de, diğer gıda malzemeleri +4°C'de muhafaza edilmelidir.

**3.3.23** Yemek üretiminde kesinlikle hazır çorbalar, paket et ve tavuk suyu, lezzet verici karışımlar kullanılmayacaktır. Yemek üretiminde kullanılacak su, içme suyu niteliğinde olacaktır.

**3.3.24** Yemek üretiminde kullanılacak tavuk ve hindi etleri ambalajlı olacaktır. Ambalaj üzerinde üretim ve son kullanma tarihleri yazılı olacaktır.

**3.3.25.** Yemek üretiminde kullanılacak kuru gıdalar, yeterli derecede kurumuş, taneleri tek çeşitli, normal büyüklükte olacak, buruşmuş olmayacak, yabancı bitkisel kısımlar, taş, toprak, kum gibi yabancı maddeler içermeyecek, küf kokulu, böcekli, yenikli olmayacak, birinci kalitede olacaktır.

**3.3.26** Salatalarda natürel sızma zeytinyağı kullanılacaktır. Yemek üretiminde kullanılacak yağlar ise ayçiçek yağı olacaktır. Tereyağı hariç katı yağ kesinlikle kullanılmayacaktır.

**3.3.27** Tatlı imalatında tereyağı hariç katı yağ, yapay tatlandırıcılar veya glikoz şurubu kullanılmayacaktır. Tatlılar kendine has görünüşte, renkte, kokuda, tatta ve homojen yapıda olacaktır.

**3.3.28** Yoğurt, peynir, tereyağı, süt ve süt ürünleri; TS ISO EN 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesine ve/veya TS EN ISO 13001 HACCP Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgesine sahip yerlerden tedarik edilmiş olacaktır.

**3.3.29** Yemek ve tatlılarda kullanılacak olan yumurta, Türk Gıda Kodeksi'nde belirtilen "A sınıfı yumurta", pirinç ise baldo cinsi olacaktır.

**3.3.30** YÜKLENİCİ'ye teslim edilen tüm mahal, cihaz ve malzemelerin günlük temizliklerinin yapılması, zeminlerin dezenfekte edilmesi YÜKLENİCİ'ye aittir. Bulaşıkların yemek salonlarındaki bulaşık bölümünde sıyrılması ve bulaşık makinelerinde yıkanıp servise tekrar hazır edilmesi mutfak ve yemek salonları ile yemek ve servis ile ilgili tüm alanların temizliği YÜKLENİCİ 'ye ait olup; yeterli miktarda sabun, deterjan, parlatıcı, bulaşık eldiveni, disposable eldiven, mutfak ve yemek salonlarını dezenfekte edici dezenfektan, ağız

İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

maskesi, süpürge, paspas ve temizlik bezi ile tepsi kurulama bezleri, kağıt havlu vs. gibi malzemeleri YÜKLENİCİ temin edecektir. Kullanılacak temizlik malzemeleri Sağlık Bakanlığı izinli, TSE belgeli olacaktır. Bulaşıklar ve diğer temizlik işleri günlük olarak yapılacak olup ertesi güne bırakılmayacaktır.

**3.3.31** Başta Sağlık Bakanlığı ile Tarım ve Orman Bakanlığı mevzuatı olmak üzere, yürürlükte bulunan veya sözleşmenin yürütülmesi sırasında yürürlüğe girecek mevzuat hükümleri uyarınca yapılması gereken testlerin yaptırılmasından ve/veya uygunluk kriterlerinin sağlanmasından ve gerekli belgelerin alınarak İdare'ye sunulmasından YÜKLENİCİ sorumludur.

**3.3.32** İDARE istediği zaman mutfakta, depolarda ve yemek bölümünde gerekli denetimleri yapabilir. Buna ilişkin tutanaklar tutabilir. İDARE, 2 defa teknik şartname hükümlerine aykırılık tespit etmesi halinde sözleşmeyi fesih etme hakkına sahiptir. Yüklenici bu durumda hiçbir hak talebinde bulunamaz. YÜKLENİCİ numune alma ve numune tutma işlemlerini yürürlükte bulunan mevzuat tahtında yapacaktır. Ayda bir kez olmak üzere, bir öğünde verilen mönüden steril kaplarda olacak şekilde numuneleri alarak mikrobiyolojik analizini ilde bulunan Tarım ve Orman Bakanlığı, İl Gıda Kontrol Laboratuvarı Müdürlüğüne götürerek analizini yaptırmak ve Kuruma vermek zorundadır.

**3.3.33** Personele yemekhanelerde kartlı geçiş sistemine göre yemek verilecek olup, yemek hizmetinden faydalanan personel listeleri günlük, haftalık, aylık olarak İdari ve Yapı İşleri Dairesi Başkanlığı'nca takip edilecektir.

**3.3.34** İstanbul/İstinye Gemi Trafik Hizmetleri Operasyon Amirliği, Atölye Şube Müdürlüğü/Osmaniye Verici İstasyonu (Hasdal Yerleşkesi) Telsiz İşletme Müdürlüğü (Sefaköy Yerleşkesi) ve Acil Müdahale ve Deniz Emniyeti Dairesi Başkanlığı'nda görevli personele verilen yemeklerin takibi ise ilgili Başkanlık/Müdürlük personelince yapılıp, ay sonunda İdari ve Yapı İşleri Dairesi Başkanlığı'na yazılı olarak bildirilecektir.

**3.3.35** Yemek yiyenlerin sayısında, personelin yer değişikliği, izin, görev, rapor, eğitim vb. nedenlerle azalma veya çoğalma olabilir.

**3.3.36** Yemekhaneler, yemek öncesi ve sonrası temiz, düzenli olacaktır. Yemekhanelerde bulunan masalar ve masa üzerindeki örtüler temiz ütülü ve lekesiz olacaktır.

**3.3.37** YÜKLENİCİ, hizmet sunumu için Genel Müdürlük merkez bina yemekhanesinde ihtiyaç duyulan: Kuver Ünitesi, Sıcak Servis Dağıtım Ünitesi, Tatlı Teşhir Ünitesi, Salad Bar Ünitesi ve masa-sandalyeler İdare'nin uygun göreceği şekilde planlayacak ve yerleşimini sağlayacaktır.

**3.3.38** 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.

**3.3.39** YÜKLENİCİ, İDARE tarafından görevlendirilen Kontrol Heyetince yapılan planlı kontrol işlemlerine koşulsuz uymak zorundadır. Kontrol Heyeti, verilecek yemeğin kalite ve miktarını, kullanılan malzemeyi, mutfağı, kileri, soğuk depo, salon ve müştemilatının temizlik ve diğer kontrollerini her zaman yapabilir.

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ İDARİ VE YAPI İŞLERİ DAİRESİ BAŞKANLIĞI

**3.3.40** YÜKLENİCİ, yemekhaneleri ve müştemilatını özel maksatlarla kullanamaz. Dışarıya yemek satışı yapamaz.

**3.3.41** YÜKLENİCİ, İDARE tarafından talep olunması durumunda öğle yemeği haricinde idare personelin kahvaltı, ara öğün, akşam yemeği gibi talepleri olması halinde yüklenici bu konudaki analizleri kendi yaparak talep edebilecek çeşitlerle ilgili bir menü (Kahvaltılık, sandviç, soğuk sıcak içecek, poğaça, tost, kurabiye, et döner, köfte, hamburger, vb. sunulabilecek çeşitler) için bir fiyat listesi sunacaktır ve fiyatların İdare tarafından onaylanmasına müteakip bu hizmetlerden yararlanmak isteyen Kuruluşumuz personeli ücretini kendisi ödemek kaydıyla bu hizmetten yararlanacaktır. Bu hizmetin sunumunda tüm sorumluluk (personel, servis, temizlik, nakliye, v.b) Yükleniciye aittir.

**3.3.42** YÜKLENİCİ, İş Sağlığı ve Güvenliği hükümlerine göre hizmet verecektir. Bütün birimlerde verilen yemekten kaynaklanabilecek besin zehirlenmesi sigortasını işin devamı sürecinde yaptırmakla yükümlüdür.

1- YÜKLENİCİ firma; faaliyetlerini, yürürlükteki İş Kanunu, İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve Sosyal Sigortalar Kanunu ile bu kanunlara dayanarak çıkartılan tüm tüzük, yönetmelik ve genelgedeki hükümlere ve yapılan işin özelliğine, gelişen teknolojinin gereklerine uygun olarak yürütecektir.

2- YÜKLENİCİ firma; Genel Müdürlüğümüz bünyesinde görevlendirdiği çalışanlarına doğrudan doğruya işveren durumundadır. Bu nedenle, İş yerlerimizde kendine ayrılan yerlerde ve işlerde iş kazası ve meslek hastalıkları olmaması için İş Sağlığı ve Güvenliği kanunu mevzuatında yer alan tüm önlemleri hiçbir uyarı veya yazışmaya meydan vermeden almak ve işyerlerimizde uygulanmakta olan kurallara uymak, her türlü araç ve gereçleri sağlamak, işyerlerinde bulundurmak ve çalışanlarına kullandırmak ve bu konularda çalışanlarına sürekli eğitim vermek zorundadır. Aksi halde gerek ihmal, gerekse dikkatsizlikten veya ehliyetsiz işçi çalıştırmaktan doğacak kazalardan ve meslek hastalıklarından veya Sosyal Sigortalar Kanunundaki ilgili hükümlerden dolayı her türlü cezai ve hukuki sorumluluk Yüklenici Firmaya ait olacaktır. Kazaya uğrayıp yaralanan çalışanının yapılacak tedavisine ait harcamalar, kaza sonucu sakat kalan işçinin kendisine veya ölen işçinin hak sahiplerine verilecek tazminatlar ile yangın ve iş kazalarından dolayı üçüncü şahıslara ödenecek tazminatlar da yüklenici firmaya ait olacaktır. Sosyal Sigortalar Kurumunca Genel Müdürlüğümüze gelecek her türlü cezai yaptırım Yüklenici Firma tarafından karşılanacaktır.

3- YÜKLENİCİ Firmanın, Genel Müdürlüğümüz bünyesinde görevlendirdiği çalışanlarının kimlik ve SGK Bildirgelerinin birer fotokopileri ile işçilerini kapsamlı bir muayeneden geçirip, işçinin yapacağı işe elverişli olduğuna dair İşyeri Hekimlerinden alınan Sağlık Raporlarını Genel Müdürlüğümüze verecektir.

4- YÜKLENİCİ firma, Genel Müdürlüğümüz bünyesinde sorumlu olduğu işlerde, 18 yaşından küçük işçiyi kesinlikle çalıştırmayacaktır.

5- YÜKLENİCİ firma; İşyerlerimizde alınması gereken iş güvenliği önlemlerinin yerine getirilmesi, işçilerin iş güvenliği kurallarına uymalarının sağlanmasından sorumludur.

6- Kuruluşumuz; YÜKLENİCİ firmanın, Genel Müdürlüğümüz bünyesindeki faaliyetleri

İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

kapsamında sorumlu olduğu işler ile görevlendirdiği çalışanları için Yüklenici firmaya iş sağlığı ve güvenliği konularında denetleyecek ve bu konularda talimatlar verebilecektir. YÜKLENİCİ firmaya verilecek gerek yazılı gerekse sözlü talimatlar geciktirilmeden ve itiraz edilmeden yerine getirilecektir.

7- YÜKLENİCİ firma tarafından; temizlik faaliyetleri için görevlendirilen personelin kullanacağı Kişisel Koruyucu Donanımlar (K.K.D) eksiksiz ve yeni olacaktır. İş Güvenliği önlemleri alınmadan ve uygun K.K.D'ler kullanılmadan işe başlanılmayacaktır.

8- YÜKLENİCİ firma, 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve ilgili yönetmelikler kapsamında Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı tarafından yetkilendirilmiş Ortak Sağlık Güvenlik Birimi (O.S.G.B) ile yaptığı hizmet sözleşmesini (Hizmet alan firma ile Hizmet veren O.S.G.B arasında, Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı İ.S.G. Katip sistemi üzerinden yapılan hizmet sözleşmesi) Genel Müdürlüğümüze ibraz edecek ve İş Güvenliği uzmanı ile İşyeri Hekiminin irtibat bilgilerini işe başlamadan önce Genel Müdürlüğümüze bildirecektir.

9- YÜKLENİCİ firmanın sorumluluğu altında bulunan işlerde görevlendirilen personelin meslek eğitimlerine ait sertifikalar ile İş Güvenliği eğitimlerine ait katılım/başarı sertifikalarının ( İş Sağlığı ve Güvenliği eğitimleri, K.K.D. kullanım eğitimi, yangın güvenliği eğitimi) suretlerini Kuruluşumuza verecektir.

**3.3.43** İhaleye katılacak firmalar teklif vermeden önce, işyeri yetkililerinin gözetiminde, hizmetin yürütülmesi ile ilgili yerleri görebilir, gezebilir ve ilgililerden gerekli bilgileri alabilir. Bu gerekliliği yerine getirmemiş olsa bile sözleşmenin uygulanması bakımından gezmiş, görmüş ve ilgililerden yeterli bilgiyi almış sayılır.

**3.3.44** Yemekhanade bulunması gereken raflar, kazanlar, masa-sandalye, kaşık-çatal-bıçak vb. tüm malzemelerin ve ekipmanların temini, düzeni ve temizliği YÜKLENİCİ'ye aittir.

**3.3.45** Yemek pişirme, dağıtım ve tüketim hizmeti sürecinde meydana çıkacak bitkisel atık yağların çevre ve insan sağlığına zarar oluşturmayacak şekilde toplanarak kontrol altında tutulmasından YÜKLENİCİ sorumludur. Bu konuda T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı 2872 Sayılı Kanunu ile Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği esaslarına göre hareket edilecektir. Lisanslı geri kazanım tesisleriyle anlaşıp sözleşme süresince gerekli evraklar kayıt altında tutulup, İDARE tarafından gerek görüldüğü durumlarda ibraz edilecektir.

## 3.4. YEMEK PORSİYONU, GRAMAJI VE YEMEK ÇEŞİTLERİ İLE İLGİLİ YÜKÜMLÜLÜKLER

**3.4.1.** İdarenin personeline verilecek olan yemekler için bir porsiyonda bulunması gereken minimum malzeme miktarı aşağıdaki gibi olacaktır:

İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

**YEMEK ÇEŞİTLERİ VE ÇİĞ GİRDİ MALZEME PORSİYON GRAMAJLARI**
**2. GRUP YEMEKLER**

| ÇİFTLİK KEBABI | Çiğ Gramaj | BAHÇEVAN KEBAP | Çiğ Gramaj |
|---|---|---|---|
| DANA (KEMİKSİZ BUT) | 150 GR | DANA (KEMİKSİZ BUT) | 150 GR |
| DOMATES | 10 GR | DOMATES | 10 GR |
| HAVUÇ | 10 GR | HAVUÇ | 10 GR |
| KARA BİBER | 0,2 GR | KARA BİBER | 0,2 GR |
| KEKİK | 0,2 GR | KEKİK | 0,2 GR |
| BEZELYE | 10 GR | BEZELYE | 10 GR |
| KURU SOĞAN | 5 GR | KURU SOĞAN | 3 GR |
| TEREYAĞI | 1 GR | TEREYAĞI | 1 GR |
| PATATES | 30 GR | PATLICAN | 20 GR |
| PUL BİBER | 0,3 GR | PUL BİBER | 0,3 GR |
| SALÇA | 5 GR | SALÇA | 5 GR |
| AYÇİÇEKYAĞI | 5 GR | SARIMSAK | 1 GR |
| TUZ | 1 GR | AYÇİÇEKYAĞI | 10 GR |
| UN TİP 1 | 1 GR | SİVRİ BİBER | 10 GR |
| | | TAZE KABAK | 20 GR |
| | | TUZ | 1 GR |
| | | UN TİP 1 | 1 GR |

| ANKARA TAVA | Çiğ Gramaj | ALİ NAZİK | Çiğ Gramaj |
|---|---|---|---|
| DANA (KEMİKSİZ BUT) | 150 GR | DANA (KEMİKSİZ BUT) | 150 GR |
| DEFNE YAPRAĞI | 0,05 GR | AÇIK YOĞURT | 50 GR |
| DOMATES | 15 GR | SÜT | 15 GR |
| KARA BİBER | 0,1 GR | KARABİBER | 0,1 GR |
| TEREYAĞI | 3 GR | MAYDANOZ | 0,02 |
| MAYDANOZ | 0,01DE | PATLICAN | 70 GR |
| PİRİNÇ | 30 GR | PUL BİBER | 0,1 GR |
| AYÇİÇEKYAĞI | 5 GR | SALÇA | 5 GR |
| SİVRİ BİBER | 5 GR | AYÇİÇEKYAĞI | 10 GR |
| TUZ | 1 GR | TUZ | 1 GR |
| | | UN TİP 1 | 1 GR |

| ÇOBAN KAVURMA | Çiğ Gramaj | DANA ROSTO | Çiğ Gramaj |
|---|---|---|---|
| DANA (KEMİKSİZ BUT) | 150 GR | DANA (KEMİKSİZ BUT ) | 150 GR |
| KARABİBER | 0,2 GR | SÜT | 30 GR |
| KEKİK | 0,2 GR | DOMATES | 5 GR |
| KURU SOĞAN | 7 GR | HAVUÇ | 3 GR |
| TEREYAĞI | 3 GR | KARABİBER | 0,2 GR |
| PUL BİBER | 0,3 GR | KEKİK | 0,2 GR |
| PATATES | 10 GR | TEREYAĞI | 3 GR |
| SARMISAK | 1 GR | PATATES | 50 GR |

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İDARİ VE YAPI İŞLERİ DAİRESİ BAŞKANLIĞI
İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

| | | | |
|---|---|---|---|
| AYÇİÇEKYAĞI | 1 GR | PUL BİBER | 0,3 GR |
| SİVRİ BİBER | 5 GR | AYÇİÇEKYAĞI | 2 GR |
| TUZ | 1 GR | SİVRİ BİBER | 8 GR |
| | | TUZ | 1 GR |

| **ET KAVURMA** | **Çiğ Gramaj** | **İSLİM KEBABI** | **Çiğ Gramaj** |
|---|---|---|---|
| DANA(KEMİKSİZ BUT) | 150 GR | DANA (KEMİKSİZ BUT) | 150 GR |
| DEFNE YAPRAĞI | 0,05 GR | DOMATES | 25 GR |
| DOMATES | 5 GR | KARA BİBER | 0,2 GR |
| KARA BİBER | 0,2 GR | TEREYAĞI | 3 GR |
| KEKİK | 0,2 GR | PATLICAN | 60 GR |
| KURU SOĞAN | 7 GR | PUL BİBER | 0,3 GR |
| TEREYAĞI | 3 GR | SALÇA | 5 GR |
| PUL BİBER | 0,3 GR | SARIMSAK | 1 GR |
| SARIMSAK | 1 GR | AYÇİÇEKYAĞI | 10 GR |
| AYÇİÇEKYAĞI | 2,5 GR | SİVRİ BİBER | 8 GR |
| SİVRİ BİBER | 10 GR | TUZ | 1 GR |
| TUZ | 1 GR | UN TİP 1 | 1 GR |

| **ET DÖNER** | **Çiğ Gramaj** | **ET SOTE** | **Çiğ Gramaj** |
|---|---|---|---|
| DANA (KEMİKSİZ BUT) | 150 GR | DANA (KEMİKSİZ BUT) | 150 GR |
| AYÇİÇEKYAĞI | 1 GR | DOMATES | 20 GR |
| SOĞAN | 3GR | KARABİBER | 0,2 GR |
| SÜT | 10GR | KEKİK | 0,2 GR |
| TUZ | 1GR | KURU SOĞAN | 7 GR |
| KARABİBER | 1GR | TEREYAĞI | 3 GR |
| KUYRUK YAĞI | 10GR | PUL BİBER | 0,3 GR |
| | | SALÇA | 5 GR |
| | | SARIMSAK | 1 GR |
| | | AYÇİÇEKYAĞI | 2 GR |
| | | SİVRİ BİBER | 10 GR |
| | | TUZ | 1 GR |

| **KÂĞIT KEBABI** | **Çiğ Gramaj** | **MANTARLI ET SOTE** | **Çiğ Gramaj** |
|---|---|---|---|
| DANA (KEMİKSİZ BUT) | 150 GR | DANA BUT (KEMİKSİZ) | 150 GR |
| ÇARLISTON BİBER | 10 GR | DOMATES | 20 GR |
| HAVUÇ | 15 GR | KARA BİBER | 0,2 GR |
| KARA BİBER | 0,3 GR | KURU SOĞAN | 7 GR |
| KONSERVE | 15 GR | MANTAR | 20 GR |
| KURU SOĞAN | 7 GR | TEREYAĞI | 1 GR |

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İDARİ VE YAPI İŞLERİ DAİRESİ BAŞKANLIĞI
İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

| | | | |
|---|---|---|---|
| PATATES | 15 GR | PUL BİBER | 0,3 GR |
| PUL BİBER | 0,16 GR | SALÇA | 5 GR |
| SALÇA | 5 GR | SARIMSAK | 1 GR |
| AYÇİÇEKYAĞI | 5 GR | AYÇİÇEKYAĞI | 2 GR |
| TUZ | 1 GR | SİVRİ BİBER | 10 GR |
| SARIMSAK | 2 GR | TUZ | 1 GR |
| KIRMIZI BİBER | 5 GR | UN TİP 1 | 1 GR |

| **ORMAN KEBABI** | **Çiğ Gramaj** | **PATLICAN KEBAP** | **Çiğ Gramaj** |
|---|---|---|---|
| DANA (KEMİKSİZ BUT) | 150 GR | DANA (KEMİKSİZ BUT) | 150 GR |
| HAVUÇ | 20GR | ÇARLİSTON SİVRİ BİBER | 10GR |
| KARA BİBER | 0,2 GR | DOMATES | 10 GR |
| KEKİK | 0,2 GR | KARA BİBER | 0,15 GR |
| BEZELYE | 20 GR | KURU SOĞAN | 20 GR |
| KURU SOĞAN | 7 GR | TEREYAĞI | 3 GR |
| TEREYAĞI | 2 GR | MAYDANOZ | 0,01 |
| PATATES | 20 GR | PATLICAN | 50 GR |
| PUL BİBER | 0,3 GR | PUL BİBER | 0,3 GR |
| TUZ | 1GR | SALÇA | 5 GR |
| UN TİP 1 | 1GR | AYÇİÇEKYAĞI | 15 GR |
| | | TUZ | 1 GR |
| | | UN TİP 1 | 1 GR |

| **TAS KEBABI** | **Çiğ Gramaj** |
|---|---|
| DANA BUT (KEMİKSİZ ) | 150 GR |
| PATATES | 30 GR |
| HAVUÇ | 5 GR |
| AYÇİÇEK YAĞI | 5 GR |
| SARIMSAK | 1 GR |
| KURU SOĞAN | 5 GR |
| TEREYAĞI | 2 GR |
| SALÇA | 5 GR |
| PATATES | 20 GR |
| SALÇA | 5 GR |
| TUZ | 1 GR |

## KÖFTELİ YEMEKLER

| **ÇİFTLİK KÖFTE** | **Çiğ Gramaj** | **DALYAN KÖFTE** | **Çiğ Gramaj** |
|---|---|---|---|
| DANA ÖN KOL (KEMİKSİZ ) | 150 GR | DANA ÖN KOL (KEMİKSİZ) | 150 GR |
| HAVUÇ | 15 GR | DOMATES | 10 GR |
| KİMYON | 0,1 GR | HAVUÇ | 15 GR |
| KÖFTE | 1 GR | KARA BİBER | 0,2 GR |
| BEZELYE | 20 GR | KÖFTE | 1 GR |

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İDARİ VE YAPI İŞLERİ DAİRESİ BAŞKANLIĞI
İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

| | | | |
|---|---|---|---|
| KURU SOĞAN | 10 GR | KONSERVE BEZELYE | 15 GR |
| TEREYAĞI | 2 GR | KURU SOĞAN | 13 GR |
| MAYDANOZ | 0,02 GR | TEREYAĞI | 2 GR |
| PATATES | 20 GR | PATATES | 50 GR |
| SALÇA | 5 GR | PUL BİBER | 0,5 GR |
| SARMISAK | 1 GR | SALÇA | 5 GR |
| AYÇİÇEKYAĞI | 5 GR | AYÇİÇEKYAĞI | 5 GR |
| TUZ | 1 GR | TUZ | 1 GR |
| PATLICAN | 10 GR | UN TİP 1 | 1 GR |
| YUMURTA | 0,03 GR | YUMURTA | 0,03 |

| **KURU KÖFTE-domates biber söğüş ile** | **Çiğ Gramaj** | **İSLİM KÖFTE** | **Çiğ Gramaj** |
|---|---|---|---|
| DANA ÖN KOL (KEMİKSİZ) | 150 GR | DANA ÖN KOL (KEMİKSİZ) | 150 GR |
| KARA BİBER | 0,1 GR | DOMATES | 20 GR |
| KEKİK | 0,1 GR | KARA BİBER | 0,1 GR |
| KÖFTE | 0,2 GR | KEKİK | 0,1 GR |
| KURU SOĞAN | 7 GR | KÖFTE BAHARATI | 0,5 GR |
| MAYDANOZ | 0,01 | KURU SOĞAN | 7 GR |
| PUL BİBER | 0,3 GR | TEREYAĞI | 2 GR |
| SARIMSAK | 0,25 GR | PATLICAN | 50 GR |
| AYÇİÇEKYAĞI | 5 GR | PUL BİBER | 0,2 GR |
| TUZ | 1 GR | SALÇA | 5 GR |
| YUMURTA | 0,03 | AYÇİÇEKYAĞI | 10 GR |
| DOMATES | 60 GR | SİVRİ BİBER | 5 GR |
| SİVRİ BİBER | 25 GR | TUZ | 1 GR |
| | | UN TİP 1 | 1 GR |
| | | YUMURTA | 0,03 |

| **İZMİR KÖFTE** | **Çiğ Gramaj** | **KADINBUDU KÖFTE** | **Çiğ Gramaj** |
|---|---|---|---|
| DANA ÖN KOL (KEMİKSİZ) | 150 GR | SÜT | 30 GR |
| DOMATES | 10 GR | DANA ÖN KOL | 150 GR |
| KARA BİBER | 0,2 GR | KARA BİBER | 0,2 GR |
| KÖFTE | 1 GR | KÖFTE | 1 GR |
| KURU SOĞAN | 7 GR | KURU SOĞAN | 13 GR |
| TEREYAĞI | 1 GR | MAYDANOZ | 0,01 |
| MAYDANOZ | 0,01 | PATATES | 80 GR |
| PATATES | 50 GR | PİRİNÇ | 10 GR |
| SALÇA | 5 GR | PUL BİBER | 0,3 GR |
| SARIMSAK | 1 GR | SARIMSAK | 0,5 GR |
| AYÇİÇEKYAĞI | 5 GR | AYÇİÇEKYAĞI | 20 GR |
| TUZ | 1 GR | TUZ | 1 GR |
| UN TİP 1 | 1 GR | UN TİP 1 | 10 GR |
| | | YUMURTA | 0,3 |
| | | SÜT | 30 GR |

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İDARİ VE YAPI İŞLERİ DAİRESİ BAŞKANLIĞI
İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

| PÜRELİ KÖFTE | Çiğ Gramaj | SALÇALI KÖFTE | Çiğ Gramaj |
|---|---|---|---|
| DANA ÖN KOL (KEMİKSİZ) | 150 GR | DANA ÖN KOL (KEMİKSİZ ) | 150 GR |
| SÜT | 30 GR | KEKİK | 0,1 GR |
| KARA BİBER | 0,2 GR | KÖFTE BAHARATI | 0,2 GR |
| KÖFTE | 0,1 GR | KURU SOĞAN | 13 GR |
| KURU SOĞAN | 7 GR | MAYDANOZ | 0,2 |
| PATATES | 80 GR | PATATES | 50 GR |
| PUL BİBER | 0,3 GR | SALÇA | 5 GR |
| KİMYON | 0,08 GR | SARIMSAK | 0,5 GR |
| AYÇİÇEKYAĞI | 1 GR | AYÇİÇEKYAĞI | 2 GR |
| TUZ | 1GR | TUZ | 1 GR |
| YUMURTA | 0,03AD | UN TİP 1 | 1 GR |
| | | YUMURTA | 0,03AD |

| TERBİYELİ KÖFTE | Çiğ Gramaj | HASAN PAŞA KÖFTE | Çiğ Gramaj |
|---|---|---|---|
| AÇIK YOĞURT | 30 GR | SÜT | 25 GR |
| DANA ÖN KOL (KEMİKSİZ) | 150 GR | DANA ÖN KOL (KEMİKSİZ) | 150 GR |
| KARABİBER | 0,2 GR | KARA BİBER | 0,2 GR |
| KURU NANE | 0,2 GR | KAŞAR PEYNİRİ | 10 GR |
| KURU SOĞAN | 7 GR | KÖFTE | 1 GR |
| HAVUÇ | 20 GR | KURU SOĞAN | 7 GR |
| MAYDANOZ | 0,01 | TEREYAĞI | 1 GR |
| PATATES | 50 GR | PATATES | 50 GR |
| PİRİNÇ | 10 GR | PUL BİBER | 0,5 GR |
| PUL BİBER | 0,3 GR | SALÇA | 5 GR |
| SARIMSAK | 0,5 GR | AYÇİÇEKYAĞI | 2 GR |
| AYÇİÇEKYAĞI | 2 GR | TUZ | 1 GR |
| UN TİP | 1 GR | UN TİP 1 | 1 GR |
| | | YUMURTA | 0,03 |
| | | SÜT | 25 GR |

## TAVUK YEMEKLERİ

| TAVUK ŞİŞ SEBZE GARNİLİ | Çiğ Gramaj | MANTARLI TAVUK SOTE | Çiğ Gramaj |
|---|---|---|---|
| BROKOLİ | 20 GR | DEFNE YAPRAĞI | 1GR |
| BRÜKSEL | 20 GR | DOMATES | 15GR |
| ÇARLİSTON | 10 GR | KARABİBER | 1GR |
| DOMATES | 10 GR | KEKİK | 2GR |
| KARABİBER | 0,1 GR | KİMYON | 1GR |
| KIRMIZI BİBER | 15 GR | KURUSOĞAN | 8GR |

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İDARİ VE YAPI İŞLERİ DAİRESİ BAŞKANLIĞI
İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

| | | | |
|---|---|---|---|
| PUL BİBER | 0,1 GR | MANTAR | 20GR |
| AYÇİÇEKYAĞI | 2 GR | PULBİBER | 1GR |
| TAVUK FİLETO | 200 GR | SALÇA | 5 GR |
| TUZ | 1 GR | AYÇİÇEKYAĞI | 5 GR |
| | | SİVRİBİBER | 5 GR |
| | | TAVUK | 150 GR |
| | | TUZ | 1GR |
| | | UN | 1GR |

| **SEBZELİ TAVUK PİRZOLA** | **Çiğ Gramaj** | **TAVUK IZGARA-DOMATES BİBER(SÖĞÜŞ/KÖZLENMİŞ)** | **Çiğ Gramaj** |
|---|---|---|---|
| HAVUÇ | 30GR | SÜT | 5 GR |
| KARABİBER | 0,10GR | KEKİK | 0,1 GR |
| KEKİK | 1GR | KIRMIZI TOZ BİBER | 1 GR |
| KIRMIZI BİBER | 10GR | PUL BİBER | 0,1 GR |
| TUZ | 1GR | AYÇİÇEKYAĞI | 2 GR |
| PUL BİBER | 1GR | TAVUK FİLETO | 200 GR |
| AYÇİÇEKYAĞI | 5 GR | TUZ | 1 GR |
| TAVUK PİRZOLA | 250 GR | DOMATES | 50 GR |
| BEZELYE | 20GR | BİBER | 20 GR |
| PATATES | 20GR | SARIMSAK | 0,15 GR |

| **FIRIN TAVUK** | **Çiğ Gramaj** | **TAVUK SARMA** | **Çiğ Gramaj** |
|---|---|---|---|
| SÜT | 5 GR | TAVUK FİLETO | 200 GR |
| KEKİK | 0,1 GR | BEZELYE | 5GR |
| KIRMIZI TOZ BİBER | 1 GR | HAVUÇ | 5GR |
| PUL BİBER | 0,1 GR | PATATES | 5GR |
| AYÇİÇEKYAĞI | 2 GR | KAŞAR PEYNİRİ | 1GR |
| TAVUK | 250 GR | SALÇA | 3GR |
| TUZ | 1 GR | KIRMIZI TOZ BİBER | 1 GR |
| DOMATES | 50 GR | PUL BİBER | 0,1 GR |
| BİBER | 20 GR | AYÇİÇEKYAĞI | 2 GR |
| SARIMSAK | 0,15 GR | TUZ | 1 GR |
| | | DOMATES | 40 GR |
| | | BİBER | 20 GR |
| | | SARIMSAK | 0,15 GR |
| | | UN-TİP 1 | 0.1 GR |

| **TAVUK ROTİ** | **Çiğ Gramaj** |
|---|---|
| SÜT | 5 GR |
| KEKİK | 0,1 GR |
| KIRMIZI TOZ BİBER | 1 GR |
| PUL BİBER | 0,1 GR |

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İDARİ VE YAPI İŞLERİ DAİRESİ BAŞKANLIĞI
İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

| | |
|---|---|
| AYÇİÇEKYAĞI | 2 GR |
| TAVUK | 250 GR |
| TUZ | 1 GR |
| DOMATES | 50 GR |
| BİBER | 20 GR |
| SARIMSAK | 0,15 |
| SALÇA | 2GR |

## BALIK YEMEKLERİ

| SOMON IZGARA | Çiğ Gramaj | ÇUPRA (IZGARA) | Çiğ Gramaj |
|---|---|---|---|
| SOMON FLETO | EN AZ 250 GR | ÇUPRA | EN AZ 250GR |
| ROKA | 0,25 DEMET | PATATES | 50 GR |
| TERE | 0,25 DEMET | AYÇİÇEKYAĞI | 30 GR |
| AYÇİÇEKYAĞI | 20 GR | TUZ | 1,5 GR |
| UN TİP 1 | 3 GR | ROKA | 0,25 DEMET |
| | | TERE | 0,25 DEMET |

| PALAMUT | Çiğ Gramaj | USKUMRU | Çiğ Gramaj |
|---|---|---|---|
| YERLİ PALAMUT | EN AZ 250 GR | USKUMRU | EN AZ 250 GR |
| PATATES | 50 GR | PATATES | 50 GR |
| AYÇİÇEKYAĞI | 20 GR | AYÇİÇEKYAĞI | 30 GR |
| TUZ | 1GR | TUZ | 1 GR |

| ALABALIK | Çiğ Gramaj | HAMSI KIZARTMA | Çiğ Gramaj |
|---|---|---|---|
| YERLİ PALAMUT | EN AZ 250 GR | HAMSİ(TEMİZLENMİŞ) | 200 GR |
| PATATES | 30 GR | AYÇİÇEKYAĞI | 50 GR |
| AYÇİÇEKYAĞI | 5 GR | MISIR UNU | 30 GR |
| TUZ | 1 GR | | |

| İSTAVRIT | Çiğ Gramaj | LEVREK IZGARA | Çiğ Gramaj |
|---|---|---|---|
| İSTAVRİT (TEMİZLENMİŞ) | 200 GR | LEVREK | 250 GR |
| AYÇİÇEK YAĞI | 50 GR | AYÇİÇEKYAĞI | 10 GR |
| MISIR UNU | 30 GR | PATATES | 50 |

| KIYMALI PATATES OTURTMA | Çiğ Gramaj | MANTI | Çiğ Gramaj |
|---|---|---|---|
| KIYMA DANA ÖN KOL KEMİKSİZ | 40 GR | MANTI | 100 GR |
| DOMATES | 15 GR | AÇIK YOĞURT | 50 GR |
| KARA BİBER | 0,2 GR | SALÇA | 5 GR |
| KURU SOĞAN | 10 GR | AYÇİÇEKYAĞI | 3 GR |

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İDARİ VE YAPI İŞLERİ DAİRESİ BAŞKANLIĞI
İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

| | | | |
|---|---|---|---|
| TEREYAĞI | 2 GR | TEREYAĞI | 2GR |
| PATATES | 150 GR | TUZ | 1GR |
| PUL BİBER | 0,3 GR | NANE | 0.2GR |
| SALÇA | 5 GR | KIYMA (Dana Kuşbaşından çekilecek) | 40 GR |
| AYÇİÇEKYAĞI | 20 GR | | |
| SİVRİ BİBER | 5 GR | | |

| **PATLICAN MUSAKKA** | **Çiğ Gramaj** | **KARNIYARIK** | **Çiğ Gramaj** |
|---|---|---|---|
| KIYMA DANA ÖN KOL KEMİKSİZ | 40 GR | DANA ON KOL KIYMA | 40 GR |
| DOMATES | 10 GR | DOMATES | 20 GR |
| KARA BİBER | 0,2 GR | KARA BİBER | 0,2 GR |
| KURU SOĞAN | 10 GR | KURU SOGAN | 5 GR |
| TEREYAĞI | 1 GR | TEREYAGI | 1 GR |
| MAYDANOZ | 0,01 | MAYDANOZ | 0,01DE |
| PATLICAN | 150 GR | PATLICAN | 180 GR |
| PUL BİBER | 0,3 GR | PUL BIBER | 0,3 GR |
| SALÇA | 5 GR | SALÇA | 3 GR |
| AYÇİÇEKYAĞI | 30 GR | AYÇIÇEKYAGI | 30 GR |
| SİVRİ BİBER | 10 GR | SIVRI BIBER | 5 GR |
| TUZ | 1 GR | TUZ | 1 GR |
| UN TİP 1 | 1 GR | | |

| **ETLİ MEVSİM TÜRLÜ** | **Çiğ Gramaj** | **ETLİ BAMYA** | **Çiğ Gramaj** |
|---|---|---|---|
| PATATES | 30 GR | DOMATES | 10 GR |
| YEŞİL BİBER | 15 GR | BAMYA | 100 GR |
| PATLICAN | 40 GR | KIYMA DANA ÖN KOL KEMİKSİZ | 40 GR |
| DANA BUT (KEMİKSİZ) | 40 GR | KURU SOĞAN | 5 GR |
| TAZE KABAK | 20 GR | LİMON | 2 GR |
| HAVUÇ | 10 GR | TEREYAĞI | 1 GR |
| KARA BİBER | 0,2 GR | PUL BİBER | 0,3 GR |
| KIRMIZI BİBER | 15 GR | SALÇA | 5 GR |
| TEREYAĞI | 2 GR | AYÇİÇEKYAĞI | 2 GR |
| PUL BİBER | 0,3 GR | KIRMIZI BİBER | 10 GR |
| AYÇİÇEKYAĞI | 3 GR | TUZ | 1 GR |
| | | HAVUÇ | 10 GR |

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İDARİ VE YAPI İŞLERİ DAİRE BAŞKANLIĞI
İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

| ETLİ TAZE FASULYE | Çiğ Gramaj | ETLİ KURU FASULYE | Çiğ Gramaj |
|---|---|---|---|
| DOMATES | 15 GR | DOMATES | 10 GR |
| YEŞİL | 100 GR | DANA BUT (KEMİKSİZ) | 40 GR |
| DANA BUT (KEMİKSİZ) | 40 GR | KURU FASULYE | 40 GR |
| KURU SOĞAN | 5 GR | KURU SOĞAN | 8 GR |
| TEREYAĞI | 2 GR | TEREYAĞI | 3 GR |
| PUL BİBER | 0,3 GR | PUL BİBER | 0,3 GR |
| SALÇA | 5 GR | SALÇA | 5 GR |
| AYÇİÇEKYAĞI | 2 GR | AYÇİÇEKYAĞI | 2 GR |
| SİVRİ BİBER | 5 GR | SİVRİ BİBER | 5 GR |
| TUZ | 1 GR | TUZ | 1 GR |
| UN TİP 1 | 1 GR | UN TİP 1 | 1 GR |
| | | DOMATES | 10 GR |

| ETLİ NOHUT | Çiğ Gramaj | ETLİ BİBER-KABAK DOLMA | Çiğ Gramaj |
|---|---|---|---|
| DOMATES | 10 GR | YOGURT | 30 GR |
| DANA BUT (KEMİKSİZ) | 40 GR | DOLMA BİBER /KABAK | 100 GR |
| KURU SOĞAN | 8 GR | DOMATES | 10 GR |
| TEREYAĞI | 3 GR | KIYMA DANA ÖN KOL KEMİKSİZ | 40 GR |
| NOHUT | 40 GR | KURU NANE | 0.2 GR |
| PUL BİBER | 0,3 GR | KURU SOĞAN | 7 GR |
| SALÇA | 5 GR | TEREYAĞI | 1 GR |
| AYÇİÇEKYAĞI | 2 GR | MAYDANOZ | 0.01 |
| SİVRİ BİBER | 5 GR | PİRİNÇ | 15 GR |
| TUZ | 1 GR | PUL BİBER | 0.1 GR |
| UN TİP 1 | 1 GR | SALÇA | 5 GR |
| | | AYÇİÇEKYAĞI | 2 GR |
| | | TUZ | 1 GR |
| | | UN TİP 1 | 1 GR |

| KIYMALI ISPANAK | Çiğ Gramaj | ETLİ BEZELYE | Çiğ Gramaj |
|---|---|---|---|
| AÇIK YOĞURT | 50 GR | PATATES | 35 GR |
| DONUK | 100 GR | DOMATES | 10 GR |
| KIYMA DANA ÖN KOL KEMİKSİZ | 40 GR | DANA BUT (KEMİKSİZ) | 40 GR |
| KURU SOĞAN | 10 GR | HAVUÇ | 10 GR |
| TEREYAĞI | 1 GR | BEZELYE | 100 GR |
| PİRİNÇ | 3 GR | KURU SOĞAN | 10 GR |
| PUL BİBER | 0,3 GR | TEREYAĞI | 2 GR |

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İDARİ VE YAPI İŞLERİ DAİRESİ BAŞKANLIĞI
İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

| | | | |
|---|---|---|---|
| SALÇA | 5 GR | PUL BİBER | 0,3 GR |
| AYÇİÇEKYAĞI | 2 GR | SALÇA | 5 GR |
| TUZ | 1 GR | AYÇİÇEKYAĞI | 5 GR |
| | | SİVRİ BİBER | 5 GR |
| | | TUZ | 1 GR |
| | | UN TİP 1 | 1 GR |

| **ETLİ FIRIN PATATES** | **Çiğ Gramaj** | **ETLİ ENGİNAR** | **Çiğ Gramaj** |
|---|---|---|---|
| PATATES | 150 GR | ENGİNAR 2 ADET 5/7 cm(ÇANAK) | 100 GR |
| SİVRİ BİBER | 20 GR | PATATES | 10 GR |
| DANA BUT (KEMİKSİZ) | 40 GR | DANA BUT (KEMİKSİZ) | 40 GR |
| KURU SOĞAN | 5 GR | HAVUÇ | 5 GR |
| TEREYAĞI | 1 GR | BEZELYE | 5 GR |
| DOMATES | 30 GR | KURU SOĞAN | 0,1GR |
| PUL BİBER | 0,3 GR | TEREYAĞI | 2 GR |
| SALÇA | 5 GR | PUL BİBER | 0,3 GR |
| AYÇİÇEKYAĞI | 5 GR | SALÇA | 3 GR |
| TUZ | 1 GR | AYÇİÇEKYAĞI | 1 GR |
| | | KAŞAR | 5 GR |
| | | TUZ | 1 GR |

| **ANTEP DOLMA (PATLICAN-BİBER)** | **Çiğ Gramaj** | **ETLİ KEREVİZ** | **Çiğ Gramaj** |
|---|---|---|---|
| AÇIK YOĞURT | 30 GR | PATATES | 40 GR |
| KIYMA DANA ÖN KOL KEMİKSİZ | 40 GR | BEZELYE ISPANAK | 10 GR |
| SARIMSAK | 0,01 GR | HAVUÇ | 20 GR |
| DOMATES | 10 GR | DANA BUT (KEMİKSİZ) | 40 GR |
| KARA BİBER | 0,2 GR | TEREYAĞI | 1 GR |
| KEKİK | 0,2 GR | AYÇİÇEKYAĞI | 2 GR |
| KURU NANE | 0,5 GR | LİMON SUYU | 0,3 GR |
| KURU SOĞAN | 7 GR | TUZ | 0,5 GR |
| TEREYAĞI | 2 GR | | |
| MAYDANOZ | 0,01 | | |
| PİRİNÇ | 15 GR | | |
| PUL BİBER | 0,3 GR | | |
| SALÇA | 5 GR | | |
| AYÇİÇEKYAĞI | 1 GR | | |
| KURU PATLICAN- | 12GR | | |
| TUZ | 1 GR | | |

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İDARİ VE YAPI İŞLERİ DAİRESİ BAŞKANLIĞI
İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

## ÇORBALAR

| ARPA ŞEHRIYE ÇORBA | Çiğ Gramaj | TEL ŞEHRİYELİ TAVUK ÇORBA | Çiğ Gramaj | ANADOLU ÇORBA | Çiğ Gramaj |
|---|---|---|---|---|---|
| ARPA ŞEHRİYE | 8 GR | TEL ŞEHRİYE | 5 GR | AÇIK YOĞURT | 40 GR |
| DOMATES | 3 GR | KARA BİBER | 0,2 GR | | |
| LİMON | 1 GR | LİMON | 1 GR | KURU NANE | 0,1 GR |
| TEREYAĞI | 3 GR | TEREYAĞI | 3 GR | TEREYAĞI | 3 GR |
| MAYDANOZ | 0,01 DEMET | MAYDANOZ | 0,01 DEMET | PİRİNÇ | 10 GR |
| SALÇA | 8 GR | PUL BİBER | 0,3 GR | PUL BİBER | 0,3 GR |
| AYÇİÇEKYAĞI | 3 GR | SALÇA | 8 GR | AYÇİÇEKYAĞI | 5 GR |
| SİVRİ BİBER | 2 GR | TAVUK FİLETO | 20 GR | TUZ | 1 GR |
| TUZ | 1 GR | TUZ | 1 GR | UN TİP 1 | 5 GR |
| UN TİP 1 | 8 GR | UN TİP 1 | 8 GR | | |
| | | AYÇİÇEKYAĞI | 5GR | | |

| BROKOLİ ÇORBA | Çiğ Gramaj | DOMATES ÇORBA | Çiğ Gramaj | TERBİYELİ TAVUK ÇORBA | Çiğ Gramaj |
|---|---|---|---|---|---|
| SÜT | 30 GR | SÜT | 5 GR | AÇIK YOĞURT | 10 GR |
| BROKOLİ | 20 GR | TEREYAĞI | 3 GR | TEREYAĞI | 3 GR |
| KARA BİBER | 0,1 GR | SALÇA | 10 GR | KARABİBER BİBER | 0,1 GR |
| TEREYAĞI | 3 GR | SARIMSAK | 0,5 GR | AYÇİÇEKYAĞI | 2,5 GR |
| UN TİP 1 | 8 GR | UN TİP 1 | 8 GR | TAVUK FİLETO | 15 GR |
| AYÇİÇEKYAĞI | 5 GR | DOMATES | 20 GR | TUZ | 1 GR |
| TUZ | 1 GR | AYÇİÇEKYAĞI | 5 GR | UN TİP 1 | 5 GR |
| SÜT | 30 GR | SOĞAN | 5 GR | YUMURTA | 0,015 ADET |
| | | HAVUÇ | 3 GR | LİMON | 1 GR |

| TEL ŞEHRİYE ÇORBA | Çiğ Gramaj | DÜĞÜN ÇORBA | Çiğ Gramaj | EZOGELİN ÇORBA | Çiğ Gramaj |
|---|---|---|---|---|---|
| DOMATES | 3 GR | AÇIK YOĞURT | 5 GR | BULGUR | 5 GR |
| LİMON | 1 GR | DANA KUŞBAŞI (KEMİKSİZ) | 15 GR | KARA BİBER | 0,2 GR |

MYY EMNİYET GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İDARİ VE YAPI İŞLERİ DAİRESİ BAŞKANLIĞI
İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| TEL ŞEHRİYE | 8 GR | SÜT | 10 GR | KIRMIZI MERCİMEK | 30 GR |
| TEREYAĞI | 3 GR | KURUSOĞAN | 1 GR | KURU NANE | 0,15 GR |
| MAYDANOZ | 0,01 DEMET | TEREYAĞI | 3 GR | LİMON | 1 GR |
| SALÇA | 8 GR | TUZ | 1 GR | TEREYAĞI | 3 GR |
| AYÇİÇEKYAĞI | 3 GR | UN TİP 1 | 8 GR | PİRİNÇ | 3 GR |
| SİVRİ BİBER | 1 GR | AYÇİÇEKYAĞI | 5GR | PUL BİBER | 0,3 GR |
| TUZ | 1 GR | YUMURTA | 0,015 GR | SALÇA | 5 GR |
| UN TİP | 8 GR | LİMON | 1 GR | AYÇİÇEKYAĞI | 5 GR |
| | | SARIMSAK | 0,05 GR | TUZ | 1 GR |
| | | | | UN TİP 1 | 3 GR |

| **KRIMIZI MERCİMEK ÇORBA** | **Çiğ Gramaj** | **KÖYLÜ ÇORBA** | **Çiğ Gramaj** | **YAYLA ÇORBA** | **Çiğ Gramaj** |
|---|---|---|---|---|---|
| KIRMIZI MERCİMEK | 30 GR | ERİŞTE | 8 GR | AÇIK YOĞURT | 40 GR |
| AYÇİÇEKYAĞI | 5GR | TEREYAĞI | 3 GR | KURU NANE | 0,15 GR |
| LİMON | 1 GR | SALÇA | 5 GR | TEREYAĞI | 3 GR |
| TEREYAĞI | 3GR | AYÇİÇEKYAĞI | 5 GR | PİRİNÇ | 10 GR |
| PUL BİBER | 0,3 GR | TUZ | 1 GR | AYÇİÇEKYAĞI | 1 GR |
| TUZ | 1 GR | UN TİP 1 | 8 GR | TUZ | 1 GR |
| UN TİP 1 | 8 GR | YEŞİL MERCİMEK | 10 GR | UN TİP 1 | 8 GR |
| | | | | YUMURTA | 0,03 ADET |

| **MERCİMEK ÇORBA** | **Çiğ Gramaj** |
|---|---|
| YEŞİL MERCİMEK | 30 GR |
| TEREYAĞI | 3 GR |
| SALÇA | 8 GR |
| AYÇİÇEKYAĞI | 5 GR |
| TUZ | 1 GR |
| UN TİP 1 | 8 GR |
| KURU SOĞAN | 0,5 GR |

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İDARİ VE YAPI İŞLERİ DAİRESİ BAŞKANLIĞI
İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

| MANTAR ÇORBA | Çiğ Gramaj | SEBZE ÇORBA | Çiğ Gramaj | ŞEHRİYELİ TAVUK ÇORBA | Çiğ Gramaj |
|---|---|---|---|---|---|
| SÜT | 30 GR | SÜT | 30 GR | KARABİBER | 0,2 GR |
| KARA BİBER | 0,3 GR | HAVUÇ | 4 GR | LİMON | 1 GR |
| MANTAR | 20 GR | KIRMIZI BİBER | 2 GR | ŞEHRİYE | 8 GR |
| TEREYAĞI | 3 GR | PATATES | 3 GR | TEREYAĞI | 3 GR |
| AYÇİÇEKYAĞI | 5 GR | TEREYAĞI | 3 GR | PUL BİBER | 0,3 GR |
| TUZ | 1 GR | TAZE KABAK | 5 GR | SALÇA | 5 GR |
| UN TİP 1 | 8 GR | TUZ | 1 GR | TAVUK FİLETO | 15 GR |
| | | UN TİP 1 | 8 GR | TUZ | 1 GR |
| | | BEZELYE | 3GR | UN TİP 1 | 8 GR |
| | | BROKOLİ | 3GR | AYÇİÇEKYAĞI | 5 GR |

## PİLAVLAR

| DOMATESLİ PİRİNÇ PİLAVI | Çiğ Gramaj | BULGUR PİLAVI | Çiğ Gramaj | NOHUTLU BULGUR PİLAVI | Çiğ Gramaj |
|---|---|---|---|---|---|
| DOMATES | 15 GR | BULGUR | 30 GR | BULGUR | 30 GR |
| TEREYAĞI | 4 GR | DOMATES | 10 GR | KURU NANE | 0,1 GR |
| PİRİNÇ | 40 GR | KARA BİBER | 0,3 GR | KURU SOĞAN | 5 GR |
| AYÇİÇEKYAĞI | 5 GR | KURU NANE | 0,3 GR | TEREYAĞI | 4 GR |
| TUZ | 1 GR | KURU SOĞAN | 10 GR | NOHUT | 10 GR |
| | | TEREYAĞI | 4 GR | AYÇİÇEKYAĞI | 5 GR |
| | | PUL BİBER | 0,3 GR | TUZ | 1 GR |
| | | SALÇA | 5 GR | | |
| | | AYÇİÇEKYAĞI | 5 GR | | |
| | | SİVRİ BİBER | 5 GR | | |
| | | TUZ | 1 GR | | |
| **NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI** | **Çiğ Gramaj** | **MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI** | **Çiğ Gramaj** | **PİRİNÇ PİLAVI** | **Çiğ Gramaj** |
| TEREYAĞI | 4 GR | BULGUR | 30 GR | TEREYAĞI | 4 GR |
| NOHUT | 5 GR | DOMATES | 10 GR | PİRİNÇ | 40 GR |
| PİRİNÇ | 35 GR | KURU SOĞAN | 5 GR | AYÇİÇEKYAĞI | 4 GR |
| AYÇİÇEKYAĞI | 5 GR | TEREYAĞI | 4 GR | TUZ | 1 GR |
| TUZ | 1 GR | AYÇİÇEKYAĞI | 5 GR | | |
| | | SİVRİ BİBER | 2 GR | | |
| | | TUZ | 1 GR | | |
| | | YEŞİL MERCİMEK | 10 GR | | |

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İDARİ VE YAPI İŞLERİ DAİRESİ BAŞKANLIĞI
İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

| ŞEHİRYELİ PİLAV | Çiğ Gramaj | SEBZELİ PİRİNÇ PİLAVI | Çiğ Gramaj |
|---|---|---|---|
| ARPA ŞEHRİYE | 10 GR | HAVUÇ | 3 GR |
| TEREYAĞI | 4 GR | BEZELYE | 5 GR |
| PİRİNÇ | 40 GR | TEREYAĞI | 4 GR |
| AYÇİÇEKYAĞI | 4 GR | PİRİNÇ | 40 GR |
| TUZ | 1 GR | AYÇİÇEKYAĞI | 2 GR |
| | | TUZ | 1 GR |

## MAKARNA ve ERİŞTELER

| DOMATES SOSLU MAKARNA | Çiğ Gramaj | FIRIN MAKARNA | Çiğ Gramaj | ERİŞTE | Çiğ Gramaj |
|---|---|---|---|---|---|
| DOMATES | 20 GR | SÜT | 30 GR | SALÇA | 5 GR |
| MAKARNA | 40 GR | KARA BİBER | 0,2 GR | ERİŞTE | 40 GR |
| TEREYAĞI | 4 GR | KAŞAR PEYNİRİ | 15 GR | TEREYAĞI | 5 GR |
| MAYDANOZ | 0,01 GR | MAKARNA | 40 GR | AYÇİÇEKYAĞI | 3 GR |
| SALÇA | 5 GR | TEREYAĞI | 4 GR | DOMATES | 5 GR |
| AYÇİÇEKYAĞI | 5 GR | PUL BİBER | 0,3 GR | KIRMIZI BİBER | 3 GR |
| SİVRİ BİBER | 5 GR | AYÇİÇEKYAĞI | 4 GR | YEŞİL BİBER | 3 GR |
| TUZ | 1 GR | TUZ | 1 GR | | |
| | | UN TİP 1 | 5 GR | | |
| | | YUMURTA | 0,1 ADET | | |

| CEVIZLI ERIŞTE | Çiğ Gramaj |
|---|---|
| ERİŞTE | 40 GR |
| TEREYAĞI | 5 GR |
| CEVİZ | 5GR |
| PUL BİBER | 0,01 GR |
| AYÇİÇEKYAĞI | 3 GR |
| TUZ | 1 GR |

## TATLILAR

| AŞURE | Çiğ Gramaj | AYVA TATLISI | Çiğ Gramaj | İRMİK HELVASI | Çiğ Gramaj |
|---|---|---|---|---|---|
| AŞURELİK BUĞDAY | 20 GR | AYVA | 150GR | SÜT | 30 GR |
| CEVİZ İÇİ | 5 GR | ŞEKER | 40GR | DOLMALIK | 2 GR |

AYVALIK EMNİYET GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İDARİ İŞLERİ DAİRESİ BAŞKANLIĞI
İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | FISTIK | |
| FINDIK İÇİ | 5 GR | ELMA | 20 GR | İRMİK | 30 GR |
| KURU FASULYE | 10 GR | KURU ÜZÜM | 5 GR | TEREYAĞI | 5 GR |
| KURU İNCİR | 10 GR | CEVİZ | 5 GR | AYÇİÇEKYAĞI | 3 GR |
| KURU KAYISI | 10 GR | KREMŞANTİ | 10 GR | TOZ ŞEKER | 35 GR |
| KURU ÜZÜM | 10 GR | SÜT | 5 GR | | |
| TOZ TARÇIN | 1 GR | TARÇIN | 1 GR | | |
| NOHUT | 10 GR | VANİLYA | 1 GR | | |
| TOZ ŞEKER | 35 GR | | | | |

| **KABAK TATLISI** | **Çiğ Gramaj** | **KEŞKÜL** | **Çiğ Gramaj** | **SUP** | **Çiğ Gramaj** |
|---|---|---|---|---|---|
| BALKABAK (SOYULMUŞ) | 200 GR | SÜT | 150 GR | SÜT | 150 GR |
| CEVİZ | 5 GR | NİŞASTA | 10 GR | Fındık | 1 GR |
| TOZ ŞEKER | 40 GR | TOZ ŞEKER | 35 GR | KAKAO | 6 GR |
| TAHİN | 5 GR | TOZ TARÇIN | 1 GR | NİŞASTA | 10 GR |
| | | VANİLYA | 1 GR | TOZ ŞEKER | 35 GR |
| | | YUMURTA | 0,03 ADET | VANİLYA | 1 GR |
| | | Üzeri için Çekilmiş fındık | 1 GR | YUMURTA | 0,03 ADET |

| **SÜTLAÇ** | **Çiğ Gramaj** | **SÜTLÜ İRMİK TATLISI** | **Çiğ Gramaj** | **ŞEKERPARE** | **Çiğ Gramaj** |
|---|---|---|---|---|---|
| SÜT | 150 GR | SÜT | 150 GR | PUDRA ŞEKER | 7GR |
| NİŞASTA | 5 GR | İRMİK | 20 GR | İRMİK | 5GR |
| PİRİNÇ | 10 GR | SARI ÜZÜM | 5GR | UN | 3GR |
| TOZ ŞEKER | 40 GR | TOZ ŞEKER | 40 GR | YUMURTA | 1/5 |
| YUMURTA | 0,03 ADET | TOZ TARÇIN | 1 GR | ŞEKER | 40GR |
| VANİLYA | 1GR | VANİLYA | 1 GR | FINDIK | 2GR |
| TARÇIN | 1 GR | HİNDİSTAN CEVİZİ | 1GR | TEREYAĞI | 7GR |

ÜNİVERSİTESİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İDARİ VE YAPI İŞLERİ DAİRESİ BAŞKANLIĞI
İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

| KAZANDİBİ | Çiğ Gramaj | ELMA TATLISI | Çiğ Gramaj | PROFİTEROL | Çiğ Gramaj |
|---|---|---|---|---|---|
| SÜT | 150 GR | ELMA | 120 GR | SÜT | 150GR |
| NİŞASTA | 8 GR | ELMA İÇLİK | 30 GR | ŞEKER | 50 GR |
| PUDRA ŞEKERİ | 0,1 | KURU ÜZÜM | 10GR | PRALİN ÇİKOLATA | 5 GR |
| TOZ ŞEKER | 40 GR | TOZ ŞEKER | 40 GR | UN | 3 GR |
| YUMURTA | 0,03 ADET | TOZ TARÇIN | 0,1 GR | YUMURTA | 0,03 |
| VANİLYA | 1GR | VANİLYA | 1 GR | VANİLYA | 0,1 |
| SÜT | 150 GR | CEVİZ | 5GR | KABARTMA TOZU | 0,1 |
| | | | | NİŞASTA | 10GR |

## SALATALAR

| AYSBERG SALATA | Çiğ Gramaj | BARBUNYA PİYAZI | Çiğ Gramaj | CACIK | Çiğ Gramaj |
|---|---|---|---|---|---|
| AYSBERG KIVIRCIK | 30 GR | BARBUNYA | 15 GR | AÇIK YOĞURT | 80 GR |
| | | DOMATES | 5 GR | NANE | 0,01 GR |
| | | KARA BİBER | 0,1 GR | SALATALIK | 30 GR |
| | | KIRMIZI BİBER | 5 GR | SIZMA ZEYTİNYAĞI | 0,5 GR |
| | | MAYDANOZ | 0,01 GR | TUZ | 1 GR |
| | | PUL BİBER | 0,2 GR | | |
| | | SIZMA ZEYTİNYAĞI | 1 GR | | |

| HAVUÇ SALATASI | Çiğ Gramaj | KARIŞIK SALATA | Çiğ Gramaj | SÖĞÜŞ DOMATES/BİBER SALATALIK | Çiğ Gramaj |
|---|---|---|---|---|---|
| HAVUÇ | 100 GR | KIRMIZI LAHANA | 40 GR | DOMATES | 10 GR |
| SIZMA ZEYTİNYAĞI | 3 GR | HAVUÇ | 30GR | BİBER | 10 GR |
| | | AYSBERG | 20 GR | SALATALIK | 10 GR |
| | | MAYDANOZ | 0,01 DEMET | | |

| KURU FASULYE PİYAZI | Çiğ Gramaj | HUMUS | Çiğ Gramaj | KIRMIZI LAHANA SALATASI | Çiğ Gramaj |
|---|---|---|---|---|---|
| KARA BİBER | 0,1 GR | NOHUT | 30 GR | LAHANA | 40GR |
| KIRMIZI BİBER | 5 GR | TAHİN | 10 GR | LİMON SUYU | 20GR |

EMNİYET GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İDARİ VE YAPI İŞLERİ DAİRESİ BAŞKANLIĞI
İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KURU FASULYE | 15 GR | PUL BİBER | 2 GR | SİRKE | 5GR |
| MAYDANOZ | 0,01 DEMET | TUZ | 1 GR | TUZ | 1GR |
| PUL BİBER | 0,2 GR | TEREYAĞI | 2 GR | ŞEKER | 0,1GR |
| SIZMA ZEYTİNYAĞI | 3 GR | TOZ BİBER | 0,1 GR | | |
| YUMURTA | 0,01 ADET | | | | |

| **PATATES SALATASI** | **Çiğ Gramaj** | **ROKA SALATASI** | **Çiğ Gramaj** | **SEMİZOTLU CACIK** | **Çiğ Gramaj** |
|---|---|---|---|---|---|
| KARA BİBER | 0,1 GR | AYSBERG KIVIRCIK | 0,07 ADET | AÇIK YOĞURT | 80 GR |
| KURU SOĞAN | 5 GR | DOMATES | 40 GR | SEMİZOTU | 0,10 ADET |
| SUMAK | 0,1GR | ROKA | 0,10 ADET | SIZMA ZEYTİNYAĞI | 2 GR |
| MAYDANOZ | 0,02 DEMET | MAYDANOZ | 0,01 DEMET | TAZE NANE | 0,02 DEMET |
| PATATES | 100 GR | BEYAZ PEYNİR | 5GR | | |
| PUL BİBER | 0,1 GR | SIZMA ZEYTİNYAĞI | 0,5 GR | | |
| SİVRİ BİBER | 5 GR | | | | |
| TAZE NANE | 0,02 DEMET | | | | |
| SIZMA ZEYTİNYAĞI | 0,5 GR | | | | |

| **YOĞURTLU KEREVİZ** | **Çiğ Gramaj** | **TARATOR** | **Çiğ Gramaj** | **SEZAR SALATASI** | **Çiğ Gramaj** |
|---|---|---|---|---|---|
| AÇIK YOĞURT | 30 GR | YOĞURT | 80 GR | BEYAZ LAHANA | 30GR |
| KEREVİZ | 50 GR | KURU NANE | 5 GR | TAVUK GÖĞSÜ | 5GR |
| SIZMA ZEYTİNYAĞI | 3 GR | SIZMA ZEYTİNYAĞI | 0,5 GR | EKMEK(KRATON) | 5GR |
| MAYONEZ | 20GR | TUZ | 1 GR | ANÇUEZ SOS | 5GR |
| | | | | SIZMA ZEYTİNYAĞI | 5GR |

| **AKDENİZ SALATASI** | **Çiğ Gramaj** | **ÇOBAN SALATA** | **Çiğ Gramaj** | **RUS SALATASI** | **Çiğ Gramaj** |
|---|---|---|---|---|---|
| LORAOSU | 20GR | DOMATES | 50 GR | PATATES | 30GR |
| ENDİVİYEN | 20GR | SALATALIK | 15 GR | HAVUÇ | 3GR |

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İDARİ İŞLERİ DAİRE BAŞKANLIĞI
İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| HAVUÇ | 10GR | BİBER | 5 GR | BEZELYE | 3GR |
| MAYDANOZ | 0,01 DEMET | MAYDANOZ | 0,01 DEMET | SALATALIK TURŞUSU | 5GR |
| TERE | 0,01 DEMET | | | MAYONEZ | 5GR |
| ROKA | 0,01 DEMET | | | | |
| BEYAZ PEYNİR | 5GR | | | | |

| **MEVSİM SALATASI** | **Çiğ Gramaj** | **YOĞURTLU HAVUÇ SALATASI** | **Çiğ Gramaj** | **TURŞU** | **Çiğ Gramaj** |
|---|---|---|---|---|---|
| AYSBERG | 20GR | YOĞURT | 100 GR | SALATALIK | 5GR |
| KIRMIZI LAHANA | 10GR | HAVUÇ | 50 GR | BİBER | 5 GR |
| HAVUÇ | 10GR | TEREYAĞ | 5 GR | LAHANA | 5 GR |
| MAYDANOZ | 0,01 DEMET | MAYDANOZ | 0,01 DEMET | HAVUÇ | 5 GR |
| LİMON | 5 GR | SARIMSAK | 0,01 GR | | |
| SIZMA ZEYTİNYAĞI | 3 GR | | | | |

| **PATLICAN SALATASI** | **Çiğ Gramaj** | **ACILI EZME** | **Çiğ Gramaj** | **MERCİMEK KÖFTE** | **Çiğ Gramaj** |
|---|---|---|---|---|---|
| PATLICAN | 80GR | DOMATES | 30GR | MERCİMEK | 10GR |
| SIZMA ZEYTİNYAĞI | 10GR | SİVRİ BİBER | 10GR | İNCE BULGUR | 5GR |
| KARABİBER | 0,1GR | KURUSOĞAN | 10GR | SALÇA | 5GR |
| MAYDANOZ | 0,01 DEMET | SARIMSAK | 0,1GR | KARABİBER | 0,5GR |
| | | PUL BİBER | 2GR | PUL BİBER | 2GR |
| | | İSOT | 2GR | NANE | 0,1GR |
| | | KARABİBER | 1GR | MAYDANOZ | 0,01 DEMET |
| | | NAR EKŞİSİ | 0,1GR | KURUSOĞAN | 5GR |
| | | SIZMA ZEYTİNYAĞI | 3GR | SIZMA ZEYTİNYAĞI | 2GR |

| **KISIR** | **Çiğ Gramaj** | **ÇİĞ KÖFTE** | **Çiğ Gramaj** | **KÖZ BİBER SALATASI** | **Çiğ Gramaj** |
|---|---|---|---|---|---|
| İNCE BULGUR | 15GR | İNCE BULGUR | 15GR | KAPYA BİBER | 40GR |
| SALÇA | 5GR | SALÇA | 5GR | YOĞURT | 30GR |

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İDARİ VE MALİ HİZMETLER DAİRESİ BAŞKANLIĞI İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| KARABİBER | 0.5GR | KARABİBER | 1GR | SIZMA ZEYTİNYAĞI | 3GR |
| PUL BİBER | 2GR | PUL BİBER | 3GR | TOZ BİBER | 0,1GR |
| NANE | 0,1GR | NANE | 0,1GR | TEREYAĞI | 0,5GR |
| MAYDANOZ | 0,01 DEMET | MAYDANOZ | 0,01 DEMET | | |
| KURUSOĞAN | 5GR | KURUSOĞAN | 5GR | | |
| AYSBERG | 5GR | İSOT | 2GR | | |
| SIZMA ZEYTİNYAĞI | 5GR | SARIMSAK | 0,1GR | | |

| **PATATES KIZARTMASI** | **Çiğ Gramaj** | **DOMATES/BIBER/SOĞAN (FIRINDA (KÖZLENMIŞ)** | **Çiğ Gramaj** | **KARIŞIK KIZARTMA** | **Çiğ Gramaj** |
|---|---|---|---|---|---|
| PATATES | 15GR | DOMATES | 10 GR | PATLICAN | 10 GR |
| SIZMA ZEYTİNYAĞI | 5 GR | BIBER | 10 GR | PATATES | 10 GR |
| | | SOĞAN | 10 GR | BİBER | 10 GR |
| | | | | KABAK | 10 GR |
| | | | | DOMATES | 5 GR |
| | | | | SIZMA ZEYTİNYAĞI | 20 GR |

| **SOĞAN SALATASI** | **Çiğ Gramaj** | **ROKA/TERE** | **Çiğ Gramaj** | **MAYDANOZ** | **Çiğ Gramaj** |
|---|---|---|---|---|---|
| DOMATES | 10 GR | ROKA | 5 GR | MAYDANOZ | 10 GR |
| BIBER | 10 GR | TERE | 5 GR | | |
| SOĞAN | 10 GR | | | | |

| **ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA** | **Çiğ Gramaj** | **ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMA** | **Çiğ Gramaj** | **ZEYTİNYAĞLI BROKOLİ** | **Çiğ Gramaj** |
|---|---|---|---|---|---|
| BARBUNYA | 30 GR | ŞEKER | 0,5 GR | BROKOLİ | 50 GR |
| HAVUÇ | 10 GR | DOLMA BİBER | 50 GR | HAVUÇ | 20 GR |
| KURU SOĞAN | 5 GR | DOLMALIK FISTIK | 3 GR | KURU SOĞAN | 10 GR |
| LİMON | 1 GR | DOMATES | 10 GR | LİMON | 2 GR |
| MAYDANOZ | 0,01DEMET | KARABİBER | 0,01 GR | SIZMA | 5 GR |

İDARİ VE MALİ HİZMETLER GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ BAŞKANLIĞI

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | ZEYTİNYAĞI | |
| PATATES | 15 GR | KURU NANE | 0,01 GR | KARABİBER | 02GR |
| SALÇA | 2 GR | KURU SOĞAN | 60 GR | TUZ | 1 GR |
| SARIMSAK | 0,2 GR | KUŞ ÜZÜMÜ | 4 GR | SOĞAN | 10 GR |
| SIZMA ZEYTİNYAĞI | 10 GR | MAYDANOZ | 0,01 DEMET | | |
| TUZ | 1 GR | PİRİNÇ | 20 GR | | |
| | | SIZMA ZEYTİNYAĞI | 5 GR | | |
| | | TARÇIN | 0,5 GR | | |

| **ZEYTİNYAĞLI PIRASA** | **Çiğ Gramaj** | **ZEYTİNYAĞLI FASULYE** | **Çiğ Gramaj** | **ZEYTİNYAĞLI BRÜKSEL LAHANA** | **Çiğ Gramaj** |
|---|---|---|---|---|---|
| BARBUNYA | 30 GR | DOMATES | 10 GR | BRÜKSEL LAHANA | 50GR |
| HAVUÇ | 10 GR | YEŞİL FASULYE | 50 GR | KURU SOĞAN | 15 GR |
| KURU SOĞAN | 5 GR | KURU SOĞAN | 15 GR | HAVUÇ | 2 0GR |
| LİMON | 1 GR | SIZMA ZEYTİNYAĞI | 10 GR | SIZMA ZEYTİNYAĞI | 10 GR |
| MAYDANOZ | 0,01DEMET | DOMATES | 10 GR | LİMON | 2GR |
| PATATES | 15 GR | YEŞİL FASULYE | 50 GR | | |
| SALÇA | 2 GR | KURU SOĞAN | 15 GR | | |
| SARIMSAK | 0,2 GR | | | | |
| SIZMA ZEYTİNYAĞI | 10 GR | | | | |
| TUZ | 1 GR | | | | |

| **ZEYTİNYAĞLI ISPANAK BORANİ** | **Çiğ Gramaj** | **ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ** | **Çiğ Gramaj** | **ZEYTİNYAĞLI MANTAR** | **Çiğ Gramaj** |
|---|---|---|---|---|---|
| ISPANAK | 80 GR | KEREVİZ | 80 GR | MANTAR | 50GR |
| HAVUÇ | 20GR | PATATES | 20GR | HAVUÇ | 20GR |
| YOĞURT | 40GR | HAVUÇ | 20GR | BEZELYE | 10GR |
| PİRİNÇ | 5 GR | BEZELYE | 10GR | KURUSOĞAN | 10GR |
| SIZMA ZEYTİNYAĞI | 5 GR | KURUSOĞAN | 10GR | UN | 1GR |
| KARABİBER | 0,1 GR | SIZMA ZEYTİNYAĞI | 5GR | TUZ | 1 GR |

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İDARİ VE MALİ İŞLER DAİRESİ BAŞKANLIĞI
İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| TUZ | 1 GR | UN | 1GR | SIZMA ZEYTİNYAĞI | 5GR |
| KURUSOĞAN | 10GR | | | LİMON | 2 GR |

| **ZEYTİNYAĞLI ŞAKŞUKA** | **Çiğ Gramaj** | **ZEYTİNYAĞLI İMAMBAYILDI** | **Çiğ Gramaj** |
|---|---|---|---|
| PATLICAN | 30 GR | PATLICAN | 80 GR |
| PATATES | 10 GR | ÇARLİSTON BİBER | 20 GR |
| KEKİK | 0,01 | KURU SOĞAN | 30 GR |
| DOMATES | 20 GR | SALÇA | 2 GR |
| SIZMA ZEYTİNYAĞI | 10 GR | SIZMA ZEYTİNYAĞI | 10 GR |
| ÇARLİSTON BİBER | 10GR | TUZ | 1 GR |
| TUZ | 1 GR | DOMATES | 10 GR |
| SARIMSAK | 0,1 GR | MAYDANOZ | 0,1 DEMET |

## BÖREKLER

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **GÜL BÖREĞİ PEYNİRLİ** | YUFKA | 70GR | **GÜL BÖREĞİ KIYMALI** | YUFKA | 70GR | **GÜL BÖREĞİ PATATESLİ** | YUFKA | 70GR |
| | PEYNİR | 25GR | | KIYMA DANA ÖN | 25GR | | PATATES | 25GR |
| | SÜT | 3GR | | SÜT | 3GR | | SÜT | 3GR |
| | YUMURTA | 5GR | | YUMURTA | 5GR | | YUMURTA | 5GR |
| | YOĞURT | 2GR | | YOĞURT | 2GR | | YOĞURT | 2GR |
| | ÇÖREOTU | 0,5GR | | ÇÖREOTU | 0,5GR | | ÇÖREOTU | 0,5GR |
| | AYÇİÇEKYAĞI | 5GR | | AYÇİÇEKYAĞI | 5GR | | AYÇİÇEKYAĞI | 5GR |
| | | | | KURUSOĞAN | 5GR | | KURUSOĞAN | 5GR |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **KOL BÖREĞİ PEYNİRLİ** | YUFKA | 70GR | **KOL BÖREĞİ KIYMALI** | YUFKA | 70GR | **KOL BÖREĞİ** | YUFKA | 70GR |
| | PEYNİR | 25GR | | KIYMA DANA ÖN | 25GR | | PATATES | 25GR |
| | SÜT | 3GR | | SÜT | 3GR | | SÜT | 3GR |
| | YUMURTA | 5GR | | YUMURTA | 5GR | | YUMURTA | 5GR |

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ YAPI İŞLERİ DAİRESİ BAŞKANLIĞI

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | YOĞURT | 2GR | | YOĞURT | 2GR | | YOĞURT | 2GR |
| | ÇÖREOTU | 0,5GR | | ÇÖREOTU | 0,5GR | | ÇÖREOTU | 0,5GR |
| | AYÇİÇEKYAĞI | 5GR | | AYÇİÇEKYAĞI | 5GR | | AYÇİÇEKYAĞI | 5GR |
| | | | | KURUSOĞAN | 5GR | | KURUSOĞAN | 5GR |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TEPSİ BÖREĞİ PEYNİRLİ | YUFKA | 70GR | TEPSİ BÖREĞİ KIYMALI | YUFKA | 70GR | TEPSİ BÖREĞİ PATATESLİ | YUFKA | 70GR |
| | PEYNİR | 25GR | | KIYMA DANA ÖN | 25GR | | PATATES | 25GR |
| | SÜT | 3GR | | SÜT | 3GR | | SÜT | 3GR |
| | YUMURTA | 5GR | | YUMURTA | 5GR | | YUMURTA | 5GR |
| | YOĞURT | 2GR | | YOĞURT | 2GR | | YOĞURT | 2GR |
| | ÇÖREOTU | 0,5GR | | ÇÖREOTU | 0,5GR | | ÇÖREOTU | 0,5GR |
| | AYÇİÇEKYAĞI | 5GR | | AYÇİÇEKYAĞI | 5GR | | AYÇİÇEKYAĞI | 5GR |
| | | | | KURUSOĞAN | 5GR | | KURUSOĞAN | 5GR |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ÇİN BÖREĞİ PEYNİRLİ | YUFKA | 70GR | SU BÖREĞİ PATATESLİ | YUFKA | 100GR | SU BÖREĞİ PEYNİRLİ | YUFKA | 100GR |
| | KABAK | 10GR | | PATATES | 25GR | | PEYNİR | 25GR |
| | TAVUK | 10GR | | SÜT | 3GR | | SÜT | 3GR |
| | YUMURTA | 10GR | | YUMURTA | 5GR | | YUMURTA | 5GR |
| | HAVUÇ | 10GR | | YOĞURT | 2GR | | YOĞURT | 2GR |
| | GALETAUNU | 5GR | | KURUSOĞAN | 5GR | | AYÇİÇEKYAĞI | 5GR |
| | AYÇİÇEKYAĞI | 5GR | | AYÇİÇEKYAĞI | 5GR | | | |

**MEYVELER**

| | |
|---|---|
| KARPUZ KABUKSUZ | 180-250 GR |
| KAVUN KABUKSUZ | 180-250 GR |
| ÜZÜM | 150-180 GR |
| ELMA | 170-200 GR |
| ARMUT | 170-200 GR |
| MANDALİNA (2ADET) | 180-200 GR (İki adeti için) |
| PORTAKAL | 180-200 GR |

EMNİYET GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İDARİ VE YAPI İŞLERİ DAİRESİ BAŞKANLIĞI
İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

| | |
|---|---|
| KAYISI | 150 GR |
| KİRAZ | 150 GR |
| ÇİLEK | 150 GR |
| MUZ | 180-200 GR |
| ŞEFTALİ | 150-180 GR |
| Y. ERİK | 150 GR |
| K. ERİK | 150 GR |
| KİVİ (2ADET) | 150-180 GR (İki adeti için) |
| İNCİR | 100 GR |
| ANANAS | 80 GR |
| DUT | 60 GR |

**ÖRNEK 2 (İKİ) HAFTALIK MENÜ LİSTESİ**

| **1. HAFTA** | **Pazartesi** | **Salı** | **Çarşamba** | **Perşembe** | **Cuma** |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| **1. Grup** | KIRMIZI MERCİMEK ÇORBA | YAYLA ÇORBA | TEL ŞEHRİYE ÇORBA | ANADOLU ÇORBA | EZOGELİN ÇORBA |
| **2. Grup** | TERBİYELİ KÖFTE | ETLİ BİBER-KABAK DOLMA | ET DÖNER | ETLİ FIRIN PATATES | ETLİ NOHUT |
| **3. Grup** | DOMATES SOSLU MAKARNA | KIYMALI KOL BÖREĞİ | PİRİNÇ PİLAVI | BULGUR PİLAVI | CEVİZLİ 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 ÇORBA | DOMATES ÇORBA | ARPA ŞEHRİYE ÇORBA | MERCİMEK ÇORBA | BROKOLİ ÇORBA |
| **2. Grup** | TAS KEBABI | ETLİ TAZE FASULYE | KURU KÖFTE-SÖĞÜŞ DOMATES- | ETLİ BEZELYE | İSLİM KÖFTE |

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ YAPI İŞLERİ DAİRESİ BAŞKANLIĞI İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | BİBER | | |
| **3. Grup** | CEVİZLİ ERİŞTE | PİRİNÇ PİLAVI | FIRIN MAKARNA | BULGUR PİLAVI | PEYNİRLİ GÜL BÖREĞİ |
| **4. Grup** | | | | | |
| TATLI | SUP | AŞURE | ŞEKERPARE | KEŞKÜL | KADAYIF |
| MEYVE | NEKTAR | MUZ | ELMA | ÇİLEK | ÜZÜM |

**ÖRNEK 2 (İKİ) HAFTALIK SALATABAR MENÜ LİSTESİ**

| **1.HAFTA** | **Pazartesi** | **Salı** | **Çarşamba** | **Perşembe** | **Cuma** |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | YOĞURT | CACIK | YOĞURT | TARATOR | YOĞURT |
| 2 | HAVUÇ SALATASI | KARIŞIK SALATA | KIRMIZI LAHANA SALATASI | AKDENİZ SALATASI | HAVUÇ SALATASI |
| 3 | ZEYTİNYAĞLI ŞAKŞUKA | RUS SALATASI | HUMUS | PATLICAN SALATA | ROKA SALATASI |
| 4 | KURU FASULYE PİYAZI | ZEYTİNYAĞLI ŞAKŞUKA | ÇOBAN SALATA | AYSBERG SALATA | PATATES SALATA |
| 5 | MERCİMEK KÖFTE | KISIR | ÇİĞKÖFTE | RUS SALATASI | ACILI EZME |
| 6 | ÇOBAN SALATA | ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ | ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA | ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA | ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMA |
| **2.HAFTA** | **Pazartesi** | **Salı** | **Çarşamba** | **Perşembe** | **Cuma** |
| 1 | YOĞURT | CACIK | YOĞURT | SEMİZOTLU CACIK | YOĞURT |
| 2 | ÇOBAN SALATA | AYSBERG SALATA | AKDENİZ SALATA | KIRMIZI LAHANA SALATASI | ROKA SALATASI |
| 3 | PATATES SALATASI | KÖZBİBER SALATA | KÖZ BİBER SALATA | TURŞU | ZEYTİNYAĞLI PIRASA |
| 4 | YOĞURTLU KEREVİZ | PATLICAN SALATASI | ACILI EZME | ROKA SALATASI | ZEYTİNYAĞLI MANTAR |
| 5 | MERCİMEK KÖFTE | KISIR | ÇİĞKÖFTE | RUS SALATASI | ACILI EZME |
| 6 | ZEYTİNYAĞLI BROKOLİ | ZEYTİNYAĞLI FASULYE | ZEYTİNYAĞLI İMAMBAYIL DI | YOĞURTLU KEREVİZ | ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMA |

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İDARİ VE MALİ İŞLERİ DAİRESİ BAŞKANLIĞI İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

**3.4.2.** Öğle yemeği; öğün olarak aşağıda belirtilen periyodlarda hazırlanacak, 4 kap (4 kaptan 4. Grup tatlı veya meyve'den 1 tanesi seçmeli) öğle yemeği ve 6 çeşit salata bardan oluşacak olup, menü aşağıdaki çeşitlerden oluşacaktır.

1. **Grup Yemek:** Çorba çeşitleri Haftada 5 (beş) defa

2. **Grup Yemek:** Bu yemeklerin sınıfları aşağıda belirtilmiştir.

- Köfteler (Sulu köfteler dahil)
- Et, Balık, Tavuk çeşitleri
- Kebaplar (Taskebabı, Sebzeli Kebap vb.)
- Etli Bakliyat
- Etli Sebze Yemekleri
- Etli Dolmalar

3. **Grup Yemek:** Bu yemekler ikinci grup yemeklerle uyumlu olarak sunulacaktır.

- Pilav çeşitleri
- Makarna çeşitleri
- Erişte
- Börek çeşitleri

4. **Grup Yemek:** Bu yemekler ikinci ve üçüncü grup yemeklere uyumlu, mevsimine göre titizlikle seçilen tatlı, meyve ve meşrubatlardır.

**A Sınıfı;**

- Tahin Helva (Balıkla Birlikte)
- Sütlü tatlılar
- Mevsimine göre diğer tatlılar (kabak tatlısı, ayva tatlısı, aşure vb.)
- Dondurma (Kapalı ambalajda 100 ml), yaz aylarında servis edilecektir.
- Baklava ve tulumba (*)
- İçecek Çeşitleri (Ayran 300 ml., meyve suyu çeşitleri, kola, light kola, diğer gazlı içecekler, ve soğuk çay çeşitleri 330 ml., soda 200 ml., gazoz 250 ml boyutlarında ve kapalı kutularda olacaktır.)

**B Sınıfı;**

- Mevsim meyvesi

* Kişi başı 80 gr olacak şekilde dışarıdan tedarik edilecektir.

5. **Grup Yemek:** 6 çeşitten oluşan salatabardır.

- Salata bar Haftada 5 (beş) defa

Salatalar, 6 çeşit olarak servis edilecek, salata barda her gün, yoğurt (kapalı küçük kap) veya yoğurt ürünleri (cacık, tarator vb.) mutlaka bulunacaktır. Salata çeşitleri taze ve gündelik olarak alınan sebzeler arasından seçilecektir.

Karışık olarak kurulmuş turşu servis edilmeyecektir. Turşu çeşitleri; kornişon turşu, cin biber, jalapeno biberi, çabuk salatalık turşu vb. gibi çeşitlerden seçilecektir.



İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ

Salata için kullanılacak sebzeler sirkeli suda bekletilecek, hoş olmayan kokuya meydan vermemek için yıkama işleminde gerekli titizlik gösterilecektir.

**3.4.3.** Yemek listeleri aylık olarak Teknik Şartname esaslarına göre YÜKLENİCİ veya vekili ile İdarenin görevlisi, Gıda Mühendisi/Diyetisyen tarafından hazırlanarak İdare'nin onayını müteakip uygulamaya başlanacaktır. İdare uygun görmediği menüleri iptal ederek yenilenmesini isteyebilecektir. İdare'nin onaylı aylık yemek listesindeki değişiklik istemi, YÜKLENİCİ'ye 1 (bir) gün öncesinden bildirilmek kaydıyla gecikmeksizin yerine getirilecektir.

**4. İDARE**
**4.1 GENEL YÜKÜMLÜLÜKLER**

**4.1.1** İdare, daha sonraki günler için hazırlanacak yemek miktarını en geç saat 17:00'ye kadar YÜKLENİCİ'nin yetkililerine bildirecektir.

**4.1.2** İdare Ramazan ayında oruç tutacak personelle ilgili olarak yemek hizmetinde her türlü tedbiri almaya ve yemek sayısında değişiklik yapmaya yetkilidir. YÜKLENİCİ yemek saati ve menü değişikliklerine uymak zorundadır.

**4.1.3** YÜKLENİCİ'nin bu Şartnamede tanımlanan bütün hizmetleri İdare'nin yetkili kıldığı Kontrol Teşkilatı tarafından denetlenecek olup, YÜKLENİCİ Kontrol Teşkilatı'nın taleplerine uymakla yükümlüdür.

**4.1.4** İdare, kendi binasında YÜKLENİCİ tarafından kullanılan alanların yanı sıra, YÜKLENİCİ'nin anlaşmalı mutfağını denetleme ve eksiklerini bildirme hakkına sahiptir. YÜKLENİCİ, İdare tarafından kendisine bildirilen eksiklikleri gidermekle yükümlüdür.

**4.1.5** YÜKLENİCİ, teknik şartnamenin ilgili maddesinde belirtilen durumlar hariç olmak üzere Kurum personeli tarafından gelen yazılı şikâyetler doğrultusunda mikrobiyolojik tahlil yaptıracaktır. Bunların bedeli de YÜKLENİCİ tarafından karşılanacaktır. İdare, yemek tahlillerini istediği aralıklarla yaptırmakta serbesttir.

**4.1.6** Yemeklerde kullanılan malzemelerin YÜKLENİCİ tarafından alımları esnasında; gerek görüldüğü takdirde İdarece görevlendirilecek bir personel eşlik edecektir. Kontrol Teşkilatı/İdare gerekli gördüğü takdirde et, süt, yoğurt vb. malzemelerin tedarik edildiği/üretildiği ve İdarenin mutfağı haricinde üretim yaptırılan yemeklerin (örn: tatlı) üretildiği yerlerde inceleme yapma hakkına sahiptir. Söz konusu incelemeye YÜKLENİCİ veya temsilcisi de katılım sağlayacaktır.

**4.1.7** YÜKLENİCİ tarafından tedarik edilecek ve yemekte kullanılacak tüm mamul, yarı mamul, gıda madde ve malzemeleri ambar/kiler girişi yapılmadan Kontrol Teşkilatı tarafından kontrol edilecek olup, Teknik Şartnamede belirtilen özelliklerde olmayan malzemeler kabul edilmeyecektir.

**EKLER:**
Ek-1: Demirbaş listesi (İDARE'de mevcut bulunan Demirbaşlar)
Ek-2: YÜKLENİCİ tarafından sağlanacak Demirbaş listesi

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ İDARİ İŞLERİ VE YAPI İŞLERİ DAİRESİ BAŞKANLIĞI
İDARİ İŞLER ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ