KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ ÇANAKKALE MÜDÜRLÜĞÜ
ÇANAKKALE GEMİ TRAFİK HİZMETLERİ MERKEZİ
1 (BİR) YILLIK MALZEME DAHİL YEMEK HAZIRLAMA, SERVİS VE SONRASI HİZMET ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ

Madde 1- İŞİN TANIMI

Kıyı Emniyeti Genel Müdürlüğü'ne (bundan sonra İdare olarak anılacaktır) bağlı Çanakkale/Eceabat-Akbaş mevkiinde bulunan Çanakkale Müdürlüğü görev alanında olan Çanakkale Gemi Trafik Hizmetleri (GTH) Merkezinde görevli personelin 1 (bir) öğün öğle yemeği, vardiyalı çalışan personel için 1 (bir) öğün öğle, 1 (bir) öğün akşam yemeği, gece çalışan personel için 1 (bir) öğün gece yemeği olarak verilmesi işidir.

Madde 2- İŞİN MİKTARI

Çanakkale/Eceabat-Akbaş mevkiinde bulunan Çanakkale GTH Merkezinde görevli toplam 70 personel, yaklaşık 19.000 (On Dokuz Bin) öğün malzeme dahil yemek pişirilmesi, servisi ve yemek sonrası temizlik hizmeti alımı işi.

Madde 3- HİZMETİN İFA ŞEKLİ

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

3.2. Yemekler; Çanakkale/Eceabat-Akbaş mevkiinde bulunan Çanakkale Müdürlüğü görev alanında olan Çanakkale GTH Merkezindeki mutfakta pişirilip, aşağıdaki esaslara göre çalışanlara dağıtılması, geri toplanması, bulaşıkların yıkanması, yemekhane ve müştemilatının temizlenmesi, tertip ve tanzimi gibi hizmetlerin alınması işidir.

3.3. Yemekler, porselen tabaklarla, sütlü tatlılar sağlık kurallarına uygun kapaklı kâselerde personele self servis düzeni içerisinde yapılacaktır.

3.4. Çanakkale/Eceabat-Akbaş mevkiinde bulunan Çanakkale GTH Merkezinde 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 Müdürlük tarafından Yükleniciye önceden bildirilecektir. Ödeme yapılırken personel tarafından yenen yemek sayısı esas alınacaktır.

3.5. Öğünler 4 çeşit + salata bardan (2 Çeşitten) oluşacaktır.
Birinci yemek : Çorbalar
İkinci yemek : Ana yemekler
Üçüncü yemek : Tahıllı yemekler
Dördüncü yemek : Tatlı veya meyve
Salata Bar : Aşağıda yazılı bulunan gruplardan her birinden 1'er çeşit olmak üzere toplam 2 çeşitten oluşacaktır.

Salata Grupları:
Birinci grup : Mevsimine göre salata (marul, havuç, domates, kırmızı lahana, salatalık, patates, turp vb.) veya içecek (ayran, gazlı içecek, meyve suyu, komposto,vb.)
İkinci grup : Zeytinyağlı yemek veya kızartma veya cacık veya yoğurt

Yüklenici, menüyü Teknik Şartnameni 4.7. maddesinde bulunan yemeklerden seçecek liste dışı herhangi bir yemek çıkarmayacaktır. İdare 4.7. madde de bulunan yemek listesine ek yapabilir.

Mustafa DİNÇ
Idari İşler Şef.

Nuri ÇALIŞAN
Kısım Şef.

Oğuz ÇEVİK
Çanakkale Müdürü

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ Destek Hizmetleri Başkanlığı

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

3.7. Kontrol teşkilatı, 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 örtüler temiz, ütülü ve lekesiz olacaktır.

3.9. Yemek servisi genel olarak iş günleri 12:00-13:00 saatleri arasında yapılacak olup, bu saatler kontrol teşkilatı tarafından değiştirilebilir. Gece yemeği servisi için herhangi bir saat aralığı olmayıp yüklenici firmadan yemek servisi ile ilgili servis personeli talebinde bulunulmayacaktır.

3.10. İçme suyu (tek kullanımlık kaplarda), tuzluk, biberlik, kürdan ve kâğıt peçete vb. malzemeler ile yemekle birlikte kullanılacak sirke, yağ, iyotlu ve iyotsuz sofra tuzu vb. yüklenici tarafından temin edilip masaya önceden servis yapılacaktır. (Zeytinyağlık, sirkelik, baharatlıklar cam olacaktır.)

3.11. Ekmek, ambalajlı olup; normal, tam buğday, kepekli ve tuzsuz ekmek çeşitlerinde olacaktır.

3.12. Masalarda bulunacak içme suyu (tek kullanımlık kaplarda, öğün başı 500 ml/kişi) piyasada kabul görmüş, belediye ve hıfzıssıhha kurallarına uygun kaynak suyu olacaktır.

3.13. Kontrol teşkilatı tarafından Ramazan ayında öğle yemeği ile akşam iftar yemeği çıkarılması istenebilir. Bu halde Yükleniciye Ramazan ayının başlamasından 10 gün önce haber verilir. Eğer Ramazan ayında yemek çıkacak ise kontrol teşkilatı, Ramazan ayı boyunca yemek yiyecek kişi sayısı firmaya aynı sürede bildirilecektir.

3.14. Kontrol teşkilatı menüde yazılı herhangi bir yemeği benzer bir yemek ile değiştirebilme hakkını saklı tutar ve değişiklik yapacağı takdirde 2 (iki) gün önceden Yükleniciye bildirir. Yüklenici bu değişikliklere uygun olarak yemeğin hazırlanması için gerekli tedbirleri alır. Yüklenici, kontrol teşkilatının bilgisi ve izni olmadan yemek programında değişiklik yapamaz.

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

3.16. Yüklenici, 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.

3.17. Yüklenici, yemekhaneyi özel maksatlarla kullanmayacaktır.

3.18. Yüklenici, yemekhane ile kullanılan kapları ayrıca tepsi, porselen tabak, çatal, bıçak, vs. malzemeyi temiz ve sağlık kurallarına uygun bir şekilde muhafaza edecektir. Yüklenici mutfağında Gıda Kodeksi Yönetmeliği maddelerine uygun davranacaktır. Yemekhane, mutfak, kiler, gibi yerlerin ayrıca masa, sandalye gibi mutfak malzemelerinin temizliğine özen gösterecektir.

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ Destek Hizmetleri Daireси Başkanlığı

Naci GALIŞGAN
Grup Şefi

Mustafa DİNÇ
Çanakkale GTH İdari İşler Şefi

Ahmet UYGUN

Ogün ÇEVİK
Çanakkale Müdürü

Madde 4- YEMEĞİN ÖZELLİKLERİ VE MALZEME MİKTARLARI

4.1. Yemeklerde, (yaş sebze ve meyve hariç) Türk Gıda Kodeksi kararları, Gıda Maddeleri Tüzüğü, ISO 9001 Kalite Belgesi, TSE Belgesi ve Hıfzıssıhha kurallarına uygun malzemeler kullanılacaktır.

4.2. Kullanılacak yağlar; tereyağı, zeytinyağı, ayçiçek 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.

YEMEK ÇEŞİTLERİ VE ÇİĞ GİRDİ MALZEME PORSİYON GRAMAJLARI

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

Nazi ÇALIŞGAN
Grup Şefi

Mustafa DİNÇ
Çanakkale GTH İdari İşler Şefi

Ahmet UYGUN

Ogün ÇEVİK
Çanakkale Müdürü

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 DEMET
MAYDANOZ	0,01DEMET	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
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

Nacı ÇALIŞGAN
Grup Şefi

Mustafa DİNÇ
Çanakkale GTH İdari İşler Şefi

Ahmet UYGUN

Ogün ÇEVİK
Çanakkale Müdürü

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
ÇARLİSTON 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
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

MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI GENEL MÜDÜRLÜĞÜ Destek Hizmetleri Daire Başkanlığı

Ahmet UYGUN
Çanakkale GTH Müdür V.

Ogün ÇEVİK
Çanakkale Müdürü

Naci CALISGAN
Grup Şefi

Mustafa DİNÇ
Çanakkale GTH İdari İşler Şefi

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 BAHARATI	1 GR	KARA BİBER	0,2 GR
BEZELYE	20 GR	KÖFTE	1 GR
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 BAHARATI	0,2 GR	KEKİK	0,1 GR
KURU SOĞAN	7 GR	KÖFTE BAHARATI	0,5 GR
MAYDANOZ	0,01 DEMET	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

Naci ÇALIŞGAN
Grup Şefi

Mustafa DİNÇ
Çanakkale GTH İdari İşler Şefi

Ahmet UYGUN
Çanakkale G.T.H.

Ogün ÇEVİK
Çanakkale Müdürü

		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 DEMET
MAYDANOZ	0,01 DEMET	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

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 BAHARATI	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	0,03ADET	UN TİP 1	1 GR
		YUMURTA	0,03ADET

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 DEMET	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

Nagi ÇALIŞGAN
Grup Şefi

Mustafa DİNÇ
Çanakkale GTH İdari İşler Şefi

Ahmet GÜGÜN

Ogün ÇEVİK
Çanakkale Müdürü

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 LAHANASI	20 GR	DOMATES	15GR
ÇARLİSTON BİBER	10 GR	KARABİBER	1GR
DOMATES	10 GR	KEKİK	2GR
KARABİBER	0,1 GR	KİMYON	1GR
KIRMIZI BİBER	15 GR	KURUSOĞAN	8GR
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 BUT(KEMİKLİ)	250 GR	SALÇA	3GR
TUZ	1 GR	KIRMIZI TOZ BİBER	1 GR
DOMATES	50 GR	PUL BİBER	0,1 GR

Vaci ÇALIŞGAN
Grup Şefi

Mustafa DİNÇ
Çanakkale GTH İdari İşler Şefi

Ahmet UYGUN
Çanakkale GTH Operasyon Amiri

Ogün ÇEVİK
Çanakkale Müdürü

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
AYÇİÇEKYAĞI	2 GR
TAVUK BUT(KEMİKLİ)	250 GR
TUZ	1 GR
DOMATES	50 GR
BİBER	20 GR
SARIMSAK	0,15 GR
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		

ISTAVRIT	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

Destek Hizmetleri Daire Başkanlığı

Ogün ÇEVİK
Çanakkale Müdürü

Mustafa DINÇ
Çanakkale GTH İdari İşler Şefi

Nari CALIŞGAN
Grup Şefi

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
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 ÖN 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 SOĞAN	5 GR
TEREYAĞI	1 GR	TEREYAĞI	1 GR
MAYDANOZ	0,01 DEMET	MAYDANOZ	0,01DEMET
PATLICAN	150 GR	PATLICAN	180 GR
PUL BİBER	0,3 GR	PUL BİBER	0,3 GR
SALÇA	5 GR	SALÇA	3 GR
AYÇİÇEKYAĞI	30 GR	AYÇİÇEKYAĞI	30 GR
SİVRİ BİBER	10 GR	SİVRİ BİBER	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

Nagi ÇALIŞGAN
Grup Şefi

Mustafa DİNÇ
Çanakkale GTH İdari İşler Şefi

Ahmet UYGUN

Ogün ÇEVİK
Çanakkale Müdürü

ETLİ TAZE FASULYE	Çiğ Gramaj	ETLİ KURU FASULYE	Çiğ Gramaj
DOMATES	15 GR	DOMATES	10 GR
YEŞİL FASULYE	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	YOĞURT	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
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

Mustafa DİNÇ
Çanakkale GTH İdari İşler Şefi

Ogün ÇEVİK
Çanakkale Müdürü

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
AÇIK YOĞURT	30 GR
KIYMA DANA ÖN KOL KEMİKSİZ	40 GR
SARIMSAK	0,01 GR
DOMATES	10 GR
KARA BİBER	0,2 GR
KEKİK	0,2 GR
KURU NANE	0,5 GR
KURU SOĞAN	7 GR
TEREYAĞI	2 GR
MAYDANOZ	0,01 DEMET
PİRİNÇ	15 GR
PUL BİBER	0,3 GR
SALÇA	5 GR
AYÇİÇEKYAĞI	1 GR
KURU PATLICAN-	12GR
TUZ	1 GR

ETLİ KEREVİZ	Çiğ Gramaj
PATATES	40 GR
BEZELYE ISPANAK	10 GR
HAVUÇ	20 GR
DANA BUT (KEMİKSİZ)	40 GR
TEREYAĞI	1 GR
AYÇİÇEKYAĞI	2 GR
LİMON SUYU	0,3 GR
TUZ	0,5 GR

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

İYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ Destek Hizmetleri Daire Başkanlığı

Mustafa DİNÇ
Çanakkale GTH İdari İşler Şefi

Ahmet UYGUN

Ogün CEVİK
Çanakkale Müdürü

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
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	30 GR	ERİŞTE	8 GR	AÇIK YOĞURT	40 GR

KIYLEMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ Destek Hizmetleri Dairesi Başkanlığı

Neci ÇALIŞGAN Grup Şefi

Mustafa DİNÇ Çanakkale GTH İdari İşler Şefi

Ahmet ÜTÜLÜ

Ogün ÇEVİK Çanakkale Müdürü

MERCİMEK					
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

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		

Mustafa DİNÇ
Çanakkale GTH İdari İşler Şefi

Ahmet UYGUN

Ogün ÇEVİK
Çanakkale Müdürü

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		

ŞEHRİYELİ 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

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ Destek Hizmetleri Dairesi Başkanlığı

Naci ÇALIŞGAN
Grup Şefi

Muştafa DİNÇ
Çanakkale GTH İdari İşler Şefi

Ahmet UYGUN
Çanakkale G.T.H. ... V.

Ogün ÇEVİK
Çanakkale Müdürü

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 FISTIK	2 GR
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

KAZANDİBİ	Çiğ Gramaj	ELMA TATLISI	Çiğ Gramaj	PROFİTEROL	Çiğ Gramaj
SÜT	150 GR	ELMA		SÜT	150GR

KİLİS EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ Destek Hizmetleri Dairesi Başkanlığı

Naci ÇALIŞGAN
Grup Şefi

Mustafa DİNÇ
Çanakkale GTH İdari İşler Şefi

Ahmet UYGUN
Çanakkale G.T.H. Operasyon Arşivi

Ogün ÇEVİK
Çanakkale Müdürü

			120 GR		
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
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				

Naci CALIŞGAN
Grup Şefi

Mustafa DİNÇ
Çanakkale GTH İdari İşler Şefi

Ahmet BAYGÜN

Ogün ÇEVİK
Çanakkale Müdürü

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
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

Necati SALDSAN
Genel Müdür

Mustafa DİNÇ
Çanakkale GTH İdari İşler Şefi

Ahmet UYGUN
Çanakkale G.T.H. İdari İşler Şefi V.

Ogün ÇEVİK
Çanakkale Müdürü

GENEL MÜDÜRLÜĞÜ Destek Hizmetleri Daireşi Başkanlığı

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
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

Nadi GALİSGAN
Gruv Şefi

Mustafa DİNÇ
Çanakkale GTH İdari İşler Şefi

Ahmet UYGUN
Çanakkale G.T.H. Operasyon Amiri V.

Ogün ÇEVİK
Çanakkale Müdürü

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
Destek Hizmetleri Dairesi Başkanlığı

				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 ZEYTİNYAĞI	5 GR
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				

Ahmet UYGUN

Ogün ÇEVİK
Çanakkale Müdürü

Mustafa DİNÇ
Çanakkale GTH Nidari İşler Şefi

Naci SALIŞGAN

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
Destek Hizmetleri Dairesi Başkanlığı

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
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 KOL	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	YUFKA	70GR	KOL BÖREĞİ	YUFKA	70GR	K	YUFKA	70GR
	PEYNİR	25GR		KIYMA DANA ÖN KOL	25GR		PATATES	25GR

Mustafa DİNÇ
Çanakkale GTH İdari İşler Şefi

Ogün ÇEVİK
Çanakkale Müdürü

	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

TEPSİ BÖREĞİ PEYNİRLİ	YUFKA	70GR	**TEPSİ BÖREĞİ KIYMALI**	YUFKA	70GR	**TEPSİ BÖREĞİ PATATESLİ**	YUFKA	70GR
	PEYNİR	25GR		KIYMA DANA ÖN KOL	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

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ Destek Hizmetleri Dairesi Başkanlığı

Nacı ÇALIŞGAN Grup Şefi

Mustafa DİNÇ Çanakkale GTH İdari İşler Şefi

Ahmet UYGUN Çanakkale G.T.H. Müdürlüğü

Ogün ÇEVİK Çanakkale Müdürü

ELMA	170-200 GR
ARMUT	170-200 GR
MANDALİNA (2ADET)	180-200 GR (İki adeti için)
PORTAKAL	180-200 GR
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

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 -1 i et döner (% 80'i et % 20'si kıyma ve kuyruk yağı olacak), 1 ise tavuk döner
Haşlama 2 defa verilecek (haşlama yemeklerinde kuzu 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. Yemek pişirme imkanı olmayan gece öğünlerinde (gece yemeği) verilecek menü kontrol teşkilatı tarafından belirlenecektir.

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ Destek Hizmetleri Dairesi Başkanlığı

Ahmet UYGUN
Çanakkale GTH İdari İşler Şefi V.

Nadi CANISGAN
Çanakkale GTH İdari İşler Şefi

Mustafa DİNÇ
Çanakkale GTH İdari İşler Şefi

Oğuz ÇEVİK
Çanakkale Müdürü

Madde 6- YEMEKTE KULLANILACAK MALZEMELER VE ÖZELLİKLERİ

Yüklenici, 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 ve Kıyma, dondurulmuş olmayacak ve et iri parçalar halinde (kuşbaşı değil) tedarik edilecektir.

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 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. Süt tozu kullanılmayacaktır.

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 açılaşmış ve küflenmiş olmayacaktır. Pilav, makarna, börek, gibi menülerde tereyağı kullanılacaktır.

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	

Naci ÇALIŞGAN
Grup Şefi

Mustafa DİNÇ
Çanakkale GTH İdari İşler Şefi

Ahmet UYGUN

Ogün ÇEVİK
Çanakkale Müdürü

KIYLEMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
Destek Hizmetleri Dairesi Başkanlığı

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
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 Yüklenicinin tasarrufuna verilecek ve bu konuda aşağıdaki esaslar dikkate alınacaktır.

7.2. Yükleniciye düzenlenen tutanak ile teslim edilen demirbaşlar en iyi şekilde korunacak ve kullanılacaktır. Bakım ve tutumu Yüklenici tarafından yapılacaktır.

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

7.4. Çanakkale GTH Merkezi mutfağında mevcut olan demirbaş malzemelerin listesi ekte olup, hizmetin yürütülmesine yönelik gerek duyulan diğer ekipman yüklenici tarafından temin edilecektir.(EK 1)

7.5. Yemek pişirme ve servis ekipmanları TSE/CE Belgeli olacaktır. Madeni malzemeler, TSE Standartlarına uygun paslanmaz çelikten olacaktır. Yemek bıçağı, çatalı, kaşığı, tatlı kaşığı tek kullanımlık hijyenik paketlerle servis edilecektir.

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 Yüklenici tarafından karşılanacak, kırılma, çatlama, yıpranma nedeniyle kullanılmayacak duruma gelen malzemelerin yerine yenisi Yüklenici tarafından karşılanacaktır/değiştirilecektir.

Nacı ÇAVUŞGAN
Çanakkale GTH İdari İşler Şefi

Mustafa DİNÇ
Çanakkale GTH İdari İşler Şefi

Ahmet UYGUN
Çanakkale GTH Merkezi Mutfağı Şefi

Ogün ÇEVİK
Çanakkale Müdürü

KIYIEMNİYET GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
Destek Hizmetleri Dairesi Başkanlığı

Madde 8- YÜKLENİCİNİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

8.1. Çalıştırılacak personelin yaptığı işe uygun iş kıyafeti giymesi, ayrıca dağıtımda görevli personelin personelin tek kullanımlık bone, eldiven ve maske takmaları yüklenici tarafından sağlanacaktır.

8.2. Yemek servisinin yapıldığı yemekhane temizliğinde ve bulaşık yıkamada gıda tüzüğüne uygun ve piyasada kabul görmüş TSE Belgeli ürünler yüklenici tarafından temin edilip kullanılacak, katı atıkların koku yaymayacak şekilde muhafazası ve kaldırılması yüklenici 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 Yükleniciye ait olacaktır. Yüklenicinin çıkan sonuç üzerinde yorum ve itiraz hakkı olmayacaktır.(Yemek salonlarındaki hizmetin görülmesi için gereken su ve elektrik Kuruluşça bedelsiz olarak verilecek.)

8.4. Yüklenici İş Sağlığı ve Güvenliği hükümlerine göre hizmet verecektir. Yüklenici 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 yüklenici firmaya aittir. Yüklenici 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 yüklenici 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 Yükleniciye ait olacaktır.

8.6. SGK Mevzuatı her türlü işçi ve işveren hakkındaki kanunlardan dolayı işçi alınması veya ücretlerinin ve haklarının ödenmemesi, işçi çıkartılması gibi hadiselerden dolayı tüm sorumluluk Yükleniciye aittir.

8.7. Çalışan personelin maaş, ücret, sigorta, vergi, işçi sağlığı, iş güvenliği gibi her türlü tedbir ve yükümlülükler Yüklenici firmaya aittir. Bu konuda Kuruluşca bir ödeme yapılması durumunda bu ödeme Yüklenici firmaya rücu edilecektir.

8.8. Gerek asgari ücretin gerekse Sosyal Güvenlik Kurumunun prim artışları ile kanundan doğan veya buna benzer nedenlerden doğan maliyet artışları hiçbir nedenle Kuruluşa yansıtılmayacaktır.

8.9. İş Kanunu gereği personele verilecek yıllık izinlerde veya rapor hallerinde hizmetin aksamaması için Yüklenici ilgili personelin yerine aynı evsafta eleman temin edecektir. Ayrıca bir ücret ödemesi yapılmayacaktır.

8.10. Ay içinde tam gün çalışan personelin sigorta primi 30 gün üzerinden yaptırılacaktır.

Destek Hizmetleri Dairesi Başkanlığı

Neci ÇALIŞGAN

Mustafa DİNÇ
Çanakkale GTH İdari İşler Şefi

Ahmet UYGUN

Ogün ÇEVİK
Çanakkale Müdürü

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

8.12. Yüklenici, modern bir yemekhaneye yakışır bir şekilde personeline tek tip elbise giydirecektir. Yüklenici 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.

8.13. Yüklenici ve tüm personeli Kıyı Emniyeti Genel Müdürlüğü'nün çalışma disiplinine uymak zorundadır.

8.14. Yüklenici, 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.

8.15. Yüklenici gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlemleri almak ve uygulamak zorundadır. Çanakkale GTH Merkezinde verilen yemekten kaynaklanabilecek besin zehirlenmesi sigortasını işin devamı sürecinde yaptırmakla yükümlüdür. Çanakkale GTH Merkezinde verilen yemek sonrası, hekim tasdikli besin zehirlenmesi raporu alan herhangi bir İdare personeli olması halinde, bu kişilerin sağlık masrafları ve iş gücü kayıplarının tamamı yüklenici firma tarafından karşılanacaktır

8.16. GÜNLÜK YEMEK NUMUNESİ: Yüklenici, Çanakkale GTH Merkezi 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 Yüklenici tarafından temin edilecektir. Müdürlük gerek gördüğünde numuneleri Hıfzıssıhha laboratuvarına tahlile gönderecektir. Tahlil ücreti Yüklenici tarafından karşılanacak olup, Yüklenicinin çıkan sonuç üzerinde yorum ve itiraz hakkı olmayacaktır.

Madde 9- İŞİN YÜRÜTÜLMESİNE İLİŞKİN ESASLAR

9.1. Yemek salonlarındaki hizmetin görülmesi için gereken su ve elektrik Kuruluşça bedelsiz olarak verilecek, yemek ısıtma ekipmanları için kullanılacak olan LPG ve diğer tüketim malzemeleri Yüklenici tarafından temin edilecektir. LPG tüp değişimi hafta sonları yapılacak olup, fazlalık LPG tüpü ilgili alanda bulundurulmayacaktır. Herhangi bir olumsuzluk halinde sorumluluk ve yükümlülük Yükleniciye aittir.

9.2. Yemek Hizmeti Çanakkale GTH Merkezinin 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 yüklenici tarafından sağlanacak, Kuruluşça bu husus kontrol edilecektir.

9.3. Yemek Hizmetinin istenilen şekilde ve sürede bitirilebilmesi için istihdam edilecek elemanların yeterli olmaması halinde firma yeteri kadar personel tefrik edecek ve ilave bir ücret talep etmeyecektir.

Destek Hizmetleri Daire Başkanlığı

Grup Şefi

Mustafa DİNÇ
Çanakkale GTH İdari İşler Şefi

Ahmet UYGUN

Ogün ÇEVİK
Çanakkale Müdürü

9.4. Yüklenicinin 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. Çanakkale Müdürlüğü görev alanında bulunan Çanakkale GTH Merkezinde yemek hazırlama ve servis işi için,
-1 adet Aşçı, (Ustalık Belgesi sahibi ve 2 yıl tecrübeli olacaktır.)
-1 adet Bulaşıkçı/Servis elemanı olmak üzere toplam 2 (iki) elemanın Çanakkale GTH Merkezinde görevli olarak bulundurulması,
-Yüklenici firma bünyesinde görevli ve gerekli kontrolleri yapmak üzere 1(bir) adet Gıda Mühendisi (en az 2 yıl tecrübeli) olması, bu personellerle ilgili olarak iş mevzuatının gerektirdiği yükümlülüklerin yerine getirilmesi yüklenici tarafından sağlanacaktır.

9.6. Yüklenici, yemeklerde kullanılacak her türlü erzak ve malzemenin evsaf ve miktar açısından sözleşmeye ve eklerine uygunluğunun İdarece yetkilendirilmiş kontrol teşkilatı tarafından denetim ve tespitinin yapılacağını peşinen kabul eder.

Madde 10- ÇALIŞTIRILACAK PERSONELDEN İSTENİLECEK BELGELER

Yüklenici, ihale konusu işte çalıştıracağı personelle ilgili olarak İdareye verilmek üzere personel dosyası düzenleyecek ve bu dosyada;
-Nüfus Cüzdanı sureti veya fotokopisi (T.C. Kimlik No yazılı olacak)
-İkametgah Senedi
-Diploma (Mühendis için)
-Ustalık Belgesi (Aşçı için)
-Savcılıktan Sabıka Kaydı
-Sağlık Raporu, Portör yoktur ve akciğer muayenesi sonucu lezyon yoktur raporları
-SGK İşe Giriş Bildirgesi olacaktır.
Her personel 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, Yüklenici tarafından bir başka personelle değiştirilecektir. Değiştirilen personelin evrakları en fazla 15 (onbeş) takvim günü içerisinde Kuruluşa teslim edilecektir.

Madde 11- CEZAİ HÜKÜMLER

Yüklenicinin yemek servisine zamanında başlamaması ya da yemek getirememesi halinde, İdarece uygun görülen herhangi bir yerden alınan yemeğin maliyeti yüklenici tarafından karşılanacaktır. Başka bir yerden yemek temini yapılamaması halinde, personel sayısının birim teklif bedeli ile çarpımından elde edilecek günlük yemek tutarı yüklenicinin ilk hak edişinden kesilecektir. Ayrıca, Yüklenicinin, Teknik Şartnamenin her bir maddesinde belirtilen sorumluluklarını yerine getirmemesi durumunda, Kuruluşça uyarı yapılmaksızın sözleşmede belirtilen oranda günlük ceza uygulanıp bir sonraki hak edişten kesilecektir.

Madde 12- İŞ GÜVENLİĞİ İLE İLGİLİ HUSUSLAR

Mustafa DİNÇ
Çanakkale GTH İdari İşler Şefi

Ahmet UYGUN

Ogün ÇEVİK
Çanakkale Müdürü

12.1.Yüklenici firma; 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve ilgili yönetmelikler kapsamında, Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı tarafından yetkilendirilmiş O.S.G.B. (Ortak Sağlık Güvenlik Birimi) ile yaptığı hizmet sözleşmesini (Hizmet alan Firma ile Hizmet veren O.S.G.B. arasında, Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı İ.S.G Katip Sistemi üzerinden yapılan hizmet sözleşmesi) Genel Müdürlüğümüze ibraz edecek ve iş güvenliği uzmanı ile işyeri hekiminin irtibat bilgilerini işe başlamadan önce Genel Müdürlüğümüze bildirecektir.

12.2.Yüklenici firmanın sorumluluğu altında bulunan işlerde görevlendirilen personelin meslek eğitimlerine ait sertifikalar ile iş güvenliği eğitimlerine ait katılım/başarı sertifikalarının (İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimleri, K.K.D. kullanım eğitimi, v.b.) suretlerini Kuruluşumuza verecektir.

İş bu Teknik Şartname 29 sayfa ve 12 maddeden ibarettir.

EK: 1-Demirbaş Listesi
2-Örnek Menü Listesi

Naci ONUŞGAN
GTH Şefi

Ahmet UYGUN
Çanakkale G.T.H. Operasyon Şefi V.

Mustafa DİNÇ
Çanakkale GTH İdari İşler Şefi

Ogün ÇEVİK
Çanakkale Müdürü

GTH GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
Destek Hizmetleri Daire Başkanlığı