

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

1 (BİR) 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 (beş yüz)** adet olmak üzere 1 (Bir) yıl boyunca takribi toplam **100.000 (Yüzbin)** 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 yıkamasını, yemekhane ve müstemilatının 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 Müdürlüğü Hizmet Binası	Beylerbeyi Mah. Abdullağa Cad. No:16/A Üsküdar/İSTANBUL	310
Gemi Trafik Hizmetleri Operasyon Amirliği İstinye/İstanbul	İstinye Mah. İstinye Cad. Eski Tersane Mevkii No:1 İstinye/ Sarıyer İSTANBUL	80
Seyir ve Hab. Dai. Bşk. /SEFAKÖY YERLEŞKESİ	Beşyol Mah. İnönü Cad. No:3/1 Sefaköy/ İSTANBUL	80
Atölye Servisi /Osmaniye Verici İstasyonu (HASDAL YERLEŞKESİ)	Kemerburgaz Devlet Yolu 3. Kolordu Muhabere Alayı Yanı Hasdal/ Eyüp/İSTANBUL	30

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 10:00'a kadar servise hazır olacaktır.

3.1.2. YÜKLENİCİ ilgili Bakanlığın “**Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik**” gereğince öngörülen gıda maddeleri ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeleri üreten işyerleri bu yönetmeliğin ek-2 sinde öngörülen asgari teknik ve hijyenik şartlara ve üretikleri gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin özelliğine göre Bakanlıkça belirtilen kriterlere uyumak zorundadır.

G



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 taşımاسını yapacaktır.

3.1.7. **YÜKLENİCİ**, İDARE'nin mutfağında hazırlanan sıcak yemekleri Gemi Trafik Hizmetleri Operasyon Amirliği İstinye/İstanbul, Seyir ve Hab. Dai. Bşk. /Sefaköy Yerleşkesi, Atölye Servisi /Osmaniye Verici İstasyonu (Hasdal Yerleşkesi) thermobox yemek taşıma kaplarıyla taşıyacak olup, soğuk yemekleri ise frigofirik araçlar ile uygun ısıda ve zamanında dağıtımını yapılacak şekilde taşıyacak, 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 yapır. Sözleşme bitiminde iş mahalli ve ekipmanlarını kullanılır halde ve sağlam bir şekilde teslim eder.

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 karşılaşacaktır. 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, işin başlamasına müteakip 5 (Beş) 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 taşılmalı 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.

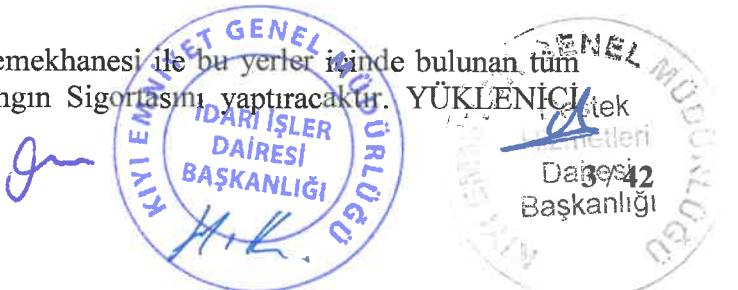
3.1.17 YÜKLENİCİ, işin yürütülmesi sırasında gerekli olan kişisel koruyucu donanımlarını temin etmek zorundadır.

3.1.18 Yemek servisinin yapıldığı yemekhane temizliğinde ve bulaşık yıkamada gıda türüne 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 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'ye teknik hizmetler 342 Başkanlığı



yaptıracağı sigorta poliçesini ve ödeme makbuzunu işe başladığı tarihten itibaren İDARE'ye ibraz edecektir.

3.1.22 YÜKLENİCİ, İDARE personelinin besin zehirlenmelerine karşı hizmet süresini kapsayan sigorta yaptıracaktır. YÜKLENİCİ yaptığı sigorta poliçesini ve ödeme makbuzunu işe başıldığı tarihten itibaren 3 (Üç) gün içinde İDARE'ye ibraz edecektir.

3.1.23 YÜKLENİCİ gıda zehirlenmelerine karşı her türlü sorumluluğu kabul etmiş sayılıp, 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, gereken her türlü temizlik YÜKLENİCİ tarafından yapılacaktır.

3.1.30 Yüklenici bu hizmetleri yerine getirmek için aşağıda verilen tablo doğrultusunda asgari 14 (ondört) adet personel çalışırmakla yükümlüdür.



ASGARI ÇALIŞTIRILACAK PERSONEL SAYISI

Görevi	Kişi Sayısı	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 dağıtımını yapabilecek bilgiye ve tecrübe sahip olacaktır. En az ilköğretim mezunu olacaktır.
Garson	6	Genel Müdürlük Hizmet Binası (3 Kişi) Seyir ve Hab. Dai. Bşk./SEFAKÖY YERLEŞKESİ (1 kişi) Atölye Servisi /Osmaniye Verici İstasyonu (HASDAL YERLEŞKESİ) (1 kişi) İstanbul/İstinye Gemi Trafik Hizmetleri Operasyon Amirliği (1 kişi)	En az ilköğretim mezunu olacaktır.
Bulaşıkçı	2	Genel Müdürlük Hizmet Binası	En az ilköğretim mezunu olacaktır.
Toplam	14		

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

3.1.32 Şartnameye konu işlerin yürütülmesi ve YÜKLENİCİ'nin bu işe 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.



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. İş devam ederken işten ayrılan personel için yerine alınacak personelin, personel dosyası 5 (beş) gün içerisinde İDARE'ye bildirilecektir. 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
- 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 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	1 ADET
AŞÇI BAŞI VE AŞÇI	AŞÇI CEKETİ	6 ADET
	AŞÇI PANTOLONU	6 ADET
	AŞÇI KEPİ	6 ADET
	AŞÇI ÖNLÜĞÜ	6 ADET
	TERLİK	6 ÇİFT
	ELDİVEN (ISIYA DAYANIKLI)	3 ADET
	MASKE	4 KUTU
GARSON	GARSON GÖMLEĞİ	12 ADET
	GARSON PANTOLONU	12 ADET
	GARSON ÖNLÜĞÜ	12 ADET
	GARSON AYAKKABISI	6 ÇİFT
BULAŞIKÇI	BULAŞIKÇI TULUMU	2 ADET
	BULAŞIKÇI ÖNLÜĞÜ (SU GEÇİRMEZ ÖNLÜK)	2 ADET
	LASTİK ÇİZME	2 ÇİFT
SERVİS ELEMANI	BEYAZ KUMAŞ PANTOLON	4 ADET
	BEYAZ GÖMLEK	4 ADET
	ASKILI ÖNLÜK	4 ADET
	KAYIK KEP	4 ADET
	TERLİK	2 ÇİFT
	MASKE	4 KUTU

3.2.6.1 Bu kıyafetler temiz ve muntazam bir durumda olacak, yırtık ve ütüsüz giyilmeyecektir. Kıyafetlerin sol üst kısmında portatif yapıştırımlı YÜKLENİCİ'nin adı ve ticaret unvanını taşıyan arma bulunacaktır. Kıyafetlerin sağ üst kısmında portatif yapıştırımlı 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 karşılanmasılarından sorumludur. YÜKLENİCİ tarafından karşılanmayan kayıplar, YÜKLENİCİ'nin hakedişinden kesilecektir.

3.2.9 YÜKLENİCİ, çalıştığı personelin yemeğini kendi karşılaşacaktır.



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 iriliğte ve birinci kalitede olacaktır. Sebze ve meyveler temiz ve ambalajlı kasalarda teslim alınacaktır.

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

3.3.4 YÜKLENİCİ personeli tarafından yemeğin hijyen ve sanitasyon 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 °C'de, soğuk servis yapılması gereken yemeklerin sıcaklıkları ise +4 °C - +7 °C arasında tutulacaktır. Tüm yemeklerin hijyenik şartlarda servisi yapılacaktır.

3.3.9 Serviste ve salatalarda kullanılacak tuz, limon (dilimlenmiş taze limon olacaktır), baharat (karabiber, kırmızibiber, kimyon, nane, kekik) ve soslar, zeytinyağı, sirke, nar ekşisi vb. yemek süresince kullanılacak olan 0,33 litrelilik pet şişe veya 0,20 litrelilik 2 adet tek içimlik kapalı bardak su YÜKLENİCİ tarafından karşılaşacak olup, sözleşme bedeline dahildir. Her masada; tuzluk, biberlik, baharatlık (plastik olmayacağı), kürdanlık (kapalı ambalajlı), kâğıt peçete bulunacaktır. Salat bar ünitesinde ise; yağlık (zeytinyağı), limon (dilimlenmiş), sirkelik, nar ekşisi bulunacaktır.

3.3.10 Benmaride yer alan yemeklerin tabaklara dağıtımı/servisi YÜKLENİCİ tarafından yapılacaktır. Salatabarın servise hazır hale getirilmesi de YÜKLENİCİ'nin sorumluluğundadır. Servise uygun olmayan (kırık/çatlak) ekipmanlar (tabak, çatal vb.) yüklenici tarafından kaldırılarak yeni tedarik edilecektir.



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

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 üzerinde, Genel Müdürlük yemek salonunda ise benmari önlerinde self servis bölümünde servise sunulacaktır.

Birim Adı	Beyaz Ekmek	Kepekli Ekmek
Genel Müdürlük Hizmet binası	200 Adet	140 Adet
İstanbul/İstinye Gemi Trafik Hizmetleri Operasyon Amirliği	60 Adet	20 Adet
Atölye Servisi /Osmaniye Verici İstasyonu/HASDAL Yerleşkesi	20 Adet	10 Adet
Seyir ve Hab. Dai. Bşk. /SEFAKÖY Yerleşkesi	70 Adet	30 Adet

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

3.3.14 Yemek üretiminde raf ömrü dolmuş olan ürünler kesinlikle kullanılmayacaktır.

3.3.15 Kontrol Teşkilatı, menüde geçen yemeklerden (et, tavuk, balık, tatlılar, meyveler, v.b. gibi) teknik şartnamede belirtilen pişmemiş gramaj ve pişmiş yemekler için fire oranları doğrultusunda tartım işlemini gerçekleştirecektir.

3.3.16 Yemekler az tuzlu ve az baharatlı pişirilecektir.

3.3.17 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. Temin edilecek etler soğuk zincir kirilmayacak şekilde uygun araçlarla (frigrofik vb.) taşınacaktır. Etlerin menşei 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 mutfağındaki kıyma makinesinde kıymalarak kıyma haline getirilecektir.

3.3.18 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, yağı, salça, şeker, pirinç, un gibi yiyecekleri en fazla 3 (üç) aylık ihtiyacı kadar İDARE'nin deposunda depolayabilir.

3.3.19 YÜKLENİCİ, İDARE'nin mutfağında ve deposunda yiyecekleri kendi sınıfının durumuna göre uygun şekilde ayrı ayrı depolanacaktır. Ayrıca kuru gıda ve soğuk havalı depolarının nem, sıcaklıklarının takibinden, YÜKLENİCİ sorumlu olacaktır. Yüklenici Firma Destek Hizmetleri Daire 9 / 422 Başkanlığı



sorumlu yönetici tarafından günde 2 (İki) defa olmak üzere kontrol edilerek teknik şartname Ek-6' da yer alan Soğuk Hava Deposu Kontrol Formu doldurularak haftalık olarak kaşeli ve imzalı olarak İDARE'ye teslim edilecektir.

3.3.20 Yemeklerde kullanılacak malzemeler depolarda ağızı açık, yerde ve düzensiz bir şekilde ve etiketsiz olmayacağından emin olmalıdır.

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

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

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

3.3.24 Yemek üretiminde kullanılacak kuru gıdalar, yeterli derecede kurumuş, taneleri tek çeşitli, normal büyüklükte olacak, buruşmuş olmayacağından emin olmalıdır. yabancılardan kırçılmış bitkisel kısımlar, taş, toprak, kum gibi yabancı maddeler içermeyecek, küf kokulu, böcekli, yenikli olmayacağından emin olmalıdır.

3.3.25 Salatalarda doğal sızma zeytinyağı kullanılacaktır. Yemek üretiminde kullanılacak yağlar ise ayçiçek yağı olacaktır. Tereyağı hariç katı yağ kesinlikle kullanılmayacaktır.

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

3.3.27 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.

3.3.28 Yemek ve tatlılarda kullanılacak olan yumurta, Türk gıda kodeksi'nde belirtilen "A sınıfı yumurta", pirinç ise baldo cinsi olacaktır.

3.3.29 YÜKLENİCİ'ye teslim edilen tüm mahal, cihaz ve malzemelerin günlük temizliklerinin yapılması, zeminlerin dezenfekte edilmesi YÜKLENİCİ'ye aittir. Bulaşıkların yemek salonlarındaki bulaşık bölümünde sıyrılmaması 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 maskesi, süpürge, paspas ve temizlik bezleri 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.

3.3.30 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 sağlanmasıından ve gerekli belgelerin alınarak İdare'ye sunulmasından YÜKLENİCİ sorumludur.

3.3.31 İDARE istediği zaman mutfakta, depolarda ve yemek bölümünde gerekli denetimleri yapabilir. Buna ilişkin tutanaklar tutabilir. İDARE, teknik şartname hükümlerine aykırılık tespit etmesi halinde sözleşmenin ilgili maddesi kapsamında işlem yapma 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 menüden 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. 29.12.2011 tarihli resmi gazetedede yayımlanan **Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği** ekinde geçen **Ek-1 Gıda Güvenilirliği Kriterleri 1.13. Hazır yemekler** kısmında geçen mikroorganizma çeşitleri göz önünde bulundurularak numune gönderimi gerçekleştirilecektir.

Gıda	Mikroorganizmalar/ toksinler/ metabolitler	Numune alma planı ⁽¹⁾		Limitler ⁽²⁾		Referans metot ⁽³⁾
		n	c	m	M	
1.13. Hazır yemekler						
1.13.1. Tüketime hazır (pişirilmiş) her türlü et ve sebze yemeği vb.	Stafilocokal enterotoksinler	5	0	25 bulunmamalı	g'da	
	<i>B. cereus</i>	5	2	10 ²	10 ³	EN/ISO 7932
	<i>Salmonella</i>	5	0	0/25 g-mL		EN/ISO 6579
1.13.2. Tüketime hazır her türlü salata, şarküteri ürünleri ve soğuk mezeler vb.	<i>E. coli</i>	5	2	<10 ¹	10 ¹	ISO 16649-1 veya 2
	Stafilocokal enterotoksinler	5	0	25 bulunmamalı	g'da	
	<i>Salmonella</i>	5	0	0/25 g-mL		EN/ISO 6579
	<i>L. monocytogenes</i>	5	0	0/25 g-mL		EN/ISO 11290-1
1.13.3. Tüketime hazır (pişirilmiş) her türlü unlu mamul (makarna, her türlü börek, lahmacun, pide, pizza, mantı vb.)	<i>E. coli</i>	5	0	<10 ¹		ISO 16649-1 veya 2
	Stafilocokal enterotoksinler	5	0	25 bulunmamalı	g'da	
	<i>B. cereus</i>	5	2	10 ²	10 ³	EN/ISO 7932
	<i>Salmonella</i>	5	0	0/25 g-mL		EN/ISO 6579
1.13.4. Tüketime hazır (pişirilmiş) her türlü tatlı (puding, muhallebi, krema, aşure, su muhallebisi vb.)	Stafilocokal enterotoksinler	5	0	25 bulunmamalı	g'da	
	<i>Salmonella</i>	5	0	0/25 g-mL		EN/ISO 6579



3.3.32 Personele yemekhanelerde kartlı geçiş sisteme göre yemek verilecek olup, yemek hizmetinden faydalanan personel listeleri günlük, haftalık, aylık olarak İdari İşler Dairesi Başkanlığı'ncı takip edilecektir.

3.3.33 İstanbul/İstinye Gemi Trafik Hizmetleri Operasyon Amirliği, Atölye Servisi /Osmaniye Verici İstasyonu (Hasdal Yerleşkesi), Seyir ve Hab. Dai. Bşk.'nde (Sefaköy Yerleşkesi) görevli personele verilen yemeklerin takibi ise ilgili Başkanlık/Müdürlük personelince yapılp, ay sonunda İdari İşler Dairesi Başkanlığı'na yazılı olarak bildirilecektir.

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

3.3.35 Yemekhaneler, yemek öncesi ve sonrası temiz, düzenli olacaktır. Yemekhanelerde bulunan masalar ve masa üzerindeki örtüler temiz tütlü ve lekesiz olacaktır.

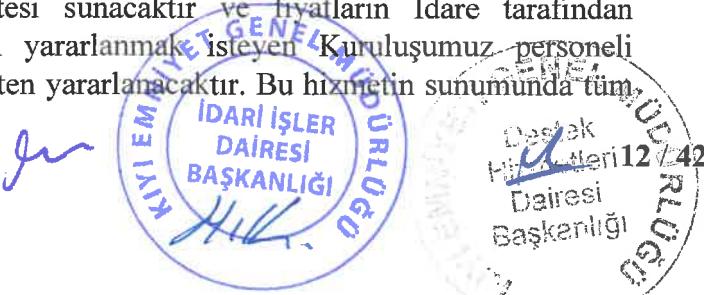
3.3.36 YÜKLENİCİ, hizmet sunumu için Genel Müdürlük merkez bina yemekhanesinde ihtiyaç duyulan: Kuver Ünitesi, Sıcak Servis Dağıtım Ünitesi, Tatlı Teşhir Ünitesi, Salad Bar Ünitesi ve masa-sandalyeler İdare'nin uygun olacağı şekilde planlayacak ve yerleşimini sağlayacaktır.

3.3.37 YÜKLENİCİ, yemeklerde kullanılacak her türlü alet-ekipmanın, erzak ve malzemenin evsaf ve miktar açısından sözleşmeye ve eklerine uygunluğunun Kontrol Teşkilatı tarafından kontrol ve tespitinin yapılacağını peşinen kabul eder. Kontrol teşkilatı tarafından yemek hizmetinde kullanımı uygun olmayan her türlü alet-ekipmanın, erzak ve malzemenin tespit edilmesi durumunda yüklenici firma değiştirmekle yükümlüdür. Kontrol Teşkilatı tarafından gelen malzemenin kontrolü teknik şartname ile geçen **Ek-5 : Mal Kabul ve Kalite Kontrol Formu** ile kayıt altına alınarak sağlanacaktır. Malzeme depoya gelmeden önce Kontrol Teşkilatına haber verilecektir.

3.3.38 YÜKLENİCİ, İDARE tarafından görevlendirilen Kontrol Heyetine yapılan planlı kontrol işlemlerine koşulsuz uymak zorundadır. Kontrol Heyeti, verilecek yemeğin kalite ve miktarını, kullanılan malzemeyi, mutfağı, kileri, soğuk depo, salon ve müstemilatının temizlik ve diğer kontrollerini her zaman yapabilir. Genel Müdürlük Yemekhanede Kontrol Teşkilatı, teknik şartname ile Ek-4 : **Yemekhane Kontrol Formu** ile belirli periyotlarda herhangi bir tarih ve saatte kontrolünü sağlayacaktır. Diğer mahallerde bulunan yemekhanelerde ise Kontrol Teşkilatı ile koordineli olarak sorumluluk alanında bulunan birimler tarafından Teknik şartname ile Ek-4 : **Yemekhane Kontrol Formu (Taşra Teşkilatı)** ile belirli periyotlarda herhangi bir tarih ve saatte kontrolünü sağlayacak olup ay sonunda tüketilen ögün miktarı ile birlikte İdari İşler Dairesi Başkanlığı'na bildirecektir.

3.3.39 YÜKLENİCİ, yemekhaneleri ve müstemilatını özel maksatlarla kullanamaz. Dışarıya yemek satışı yapamaz.

3.3.40 YÜKLENİCİ, İDARE tarafından talep olunması durumunda öğle yemeği haricinde idare personelin kahvaltı, ara ögün, 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.

3.3.41 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 Müdürlüğü 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 ihmäl, gerekse dikkatsizlikten veya ehliyetsiz işçi çalışıtmaktan 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 yanın ve iş kazalarından dolayı üçüncü şahislara ödenecek tazminatlar da yüklenici firmaya ait olacaktır. Sosyal Güvenlik Kurumunca Genel Müdürlüğümüze gelecek her türlü cezai yaptırımları Yüklenici Firma tarafından karşılanacaktır.
- 3- YÜKLENİCİ Firmanın, Genel Müdürlüğü 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 Müdürlüğü bünyesinde sorumlu olduğu işlerde, 18 yaşından küçük işçiyi kesinlikle çalışıtmayacaktır.
- 5- YÜKLENİCİ firma; İşyerlerimizde alınması gereken iş güvenliği önlemlerinin yerine getirilmesi, işçilerin iş güvenliği kurallarına uymalarının sağlanmasından sorumludur.
- 6- Kuruluşumuz; YÜKLENİCİ firmanın, Genel Müdürlüğü bünyesindeki faaliyetleri 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 Çalışma ve Sosyal Güvenlik 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, Çalışma ve Sosyal Güvenlik 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 firmaların 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, yanın güvenliği eğitimi) suretlerini Kuruluşumuza verecektir.

3.3.42 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 geçmiş, görmüş ve ilgililerden yeterli bilgiyi almış sayılır.

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

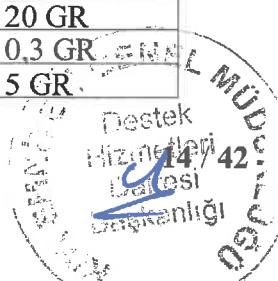
3.3.44 Yemek pişirme, dağıtım ve tüketim hizmeti sürecinde meydana çıkacak bitkisel atık yağların çevre ve insan sağlığına zarar oluşturmayacak şekilde toplanarak kontrol altında tutulmasından YÜKLENİCİ sorumludur. Bu konuda T.C. Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı 2872 Sayılı Kanunu ile 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:

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

ÇİFTLİK KEBABİ	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



AYÇİCEKYAĞI	5 GR	SARIMSAK	1 GR
TUZ	1 GR	AYÇİCEKYAĞI	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 MET	PATLICAN	70 GR
PİRİNÇ	30 GR	PUL BİBER	0,1 GR
AYÇİCEKYAĞI	5 GR	SALÇA	5 GR
SİVRİ BİBER	5 GR	AYÇİCEKYAĞI	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	HAVUC	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
AYÇİCEKYAĞI	1 GR	PUL BİBER	0,3 GR
SİVRİ BİBER	5 GR	AYÇİCEKYAĞI	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

KAĞIT 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 SİVRI 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	AYCİÇEK YAĞI	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
AYCİÇEK 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
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



SALCA	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 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
		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



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 YOGURT	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	TEREYAGI	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
PUL BİBER	0,1 GR	MANTAR	20GR
AYÇİÇEKYAĞI	2 GR	PULBİBER	1GR



TAVUK FILETO	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 BİBER(SÖĞÜŞ/KÖZLENMİŞ)	IZGARA-DOMATES	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 FILETO		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 FILETO	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
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
AYÇİÇEK YAĞI	2 GR
TAVUK	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	AYÇİÇEK YAĞI	30 GR
AYÇİÇEK YAĞI	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
AYÇİÇEK YAĞI	20 GR	AYÇİÇEK YAĞI	30 GR
TUZ	1GR	TUZ	1 GR

ALABALIK	Çiğ Gramaj	HAMSİ KIZARTMA	Çiğ Gramaj
YERLİ PALAMUT	EN AZ 250 GR	HAMSİ(TEMİZLENMİŞ)	200 GR
PATATES	30 GR	AYÇİÇEK YAĞI	50 GR
AYÇİÇEK YAĞI	5 GR	MISIR UNU	30 GR
TUZ	1 GR		

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



KIYMALI PATATES OTURTMA	Çiğ Gramaj	MANTI	Çiğ Gramaj
KIYMA DANA ÖN KOL KEMİKSİZ	50 GR	MANTI	120 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)	50 GR
AYÇİÇEKYAĞI	20 GR		
SİVRİ BİBER	5 GR		

PATLICAN MUSAKKA	Çiğ Gramaj	KARNIYARIK	Çiğ Gramaj
KIYMA DANA ÖN KOL KEMİKSİZ	50 GR	DANA ON KOL KIYMA	50 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	TEREYAGI	1 GR
MAYDANOZ	0,01 DEMET	MAYDANOZ	0,01DE MET
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	AYÇİÇEKYAGI	30 GR
SİVRİ BİBER	10 GR	SİVRİ BIBER	5 GR
TUZ	1 GR	TUZ	1 GR
UN TİP 1	1 GR		



ETLİ MEVSİM TÜRLÜ	Çiğ Gramaj	ETLİ BAMYA	Çiğ Gramaj
PATATES	50 GR	DOMATES	10 GR
YEŞİL BİBER	15 GR	BAMYA	100 GR
PATLICAN	40 GR	KIYMA DANA ÖN KOL KEMİKSİZ	50 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

ETLİ TAZE FASULYE	Çiğ Gramaj	ETLİ KURU FASULYE	Çiğ Gramaj
DOMATES	15 GR	DOMATES	10 GR
YEŞİL	100 GR	DANA BUT (KEMİKSİZ)	50 GR
DANA BUT (KEMİKSİZ)	50 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)	50 GR	DOLMA BİBER /KABAK	100 GR
KURU SOĞAN	8 GR	DOMATES	10 GR
TEREYAĞI	3 GR	KIYMA DANA ÖN KOL KEMİKSİZ	50 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 DEMET
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	50 GR	DANA BUT (KEMİKSİZ)	50 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

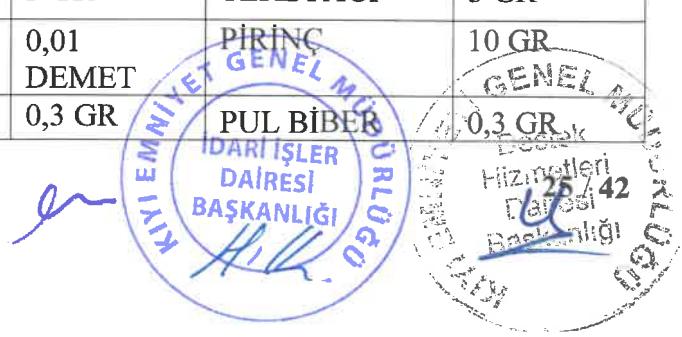
ETLİ FIRIN PATATES	Çiğ Gramaj	ETLİ ENGİNAR	Çiğ Gramaj
PATATES	150 GR	ENGİNAR 2 ADET 5/7 cm(ÇANAK)	100 GR
SİVRİ BİBER	20 GR	PATATES	10 GR
DANA BUT (KEMİKSİZ)	50 GR	DANA BUT (KEMİKSİZ)	50 GR
KURU SOĞAN	5 GR	HAVUÇ	5 GR
TEREYAĞI	1 GR	BEZELYE	5 GR
DOMATES	30 GR	KURU SOĞAN	0,1GR
PUL BİBER	0,3 GR	TEREYAĞI	2 GR
SALÇA	5 GR	PUL BİBER	0,3 GR
AYCİÇEKYAĞI	5 GR	SALÇA	3 GR



TUZ	1 GR	AYCİÇEKYAĞI		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	50 GR	BEZELYE İSPANAK	10 GR	
SARIMSAK	0,01 GR	HAVUÇ	20 GR	
DOMATES	10 GR	DANA BUT (KEMİKSİZ)	50 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 DEMET			
PİRİNÇ	15 GR			
PUL BİBER	0,3 GR			
SALÇA	5 GR			
AYÇİÇEKYAĞI	1 GR			
KURU PATLICAN-BİBER	12GR			
TUZ	1 GR			

ÇORBALAR

ARPA ŞEHRIYE ÇORBA	Çiğ Gramaj	TEL ŞEHİRİYELİ TAVUK ÇORBA	Çiğ Gramaj	ANADOLU ÇORBA	Çiğ Gramaj
ARPA ŞEHRIYE	8 GR	TEL ŞEHİRİYE	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 FILETO	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 FILETO	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 ŞEHİRİYE ÇORBA	Çiğ Gramaj	DÜĞÜN ÇORBA	Çiğ Gramaj	EZOHELİN 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 ŞEHİRİYE	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



26/42
Dairesi
Başkanlığı

		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

MANTAR ÇORBA	Çiğ Gramaj	SEBZE ÇORBA	Çiğ Gramaj	ŞEHİRİYELİ 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		8 GR



Güntak
M. Usta
Başkanlığı

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 FILETO	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		



ŞEHİRYELİ PİLAV	Çiğ Gramaj	SEBZELİ PİRİNÇ PİLAVI	Çiğ Gramaj
ARPA ŞEHİRİYE	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 DEMET	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		

CEVIZLİ ERİŞTE	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 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 findik	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	120 GR	SÜT	150GR
NİŞASTA	8 GR	ELMA İÇLİK	30 GR	ŞEKER	50 GR
PUDRA ŞEKERİ	0,1	KURU ÜZÜM	10GR	PRALİN ÇIKOLATA	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 ZEYTİN YAĞI	0,5 GR
	MAYDANOZ	0,01 DEMET	TUZ	1 GR
	PUL BİBER	0,2 GR		
	SIZMA ZEYTİN YAĞI	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 ZEYTİN YAĞI	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 ZEYTİN YAĞI	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 GÖGSÜ	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	İDARI İŞLER DAIRESİ BAŞKANLIĞI	3GR



Deste 33 /
Hizmetleri
Dairesi
Başkanlığı

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
		İŞOT	2GR	NANE	0,1GR
		KARABİBER	1GR	MAYDANOZ	0,01 DEMET
		NAR EKİSİ	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	İŞOT	2GR		
SIZMA ZEYTİNYAĞI	5GR	SARIMSAK	0,1GR		

PATATES KIZARTMASI	Çiğ Gramaj	DOMATES/BIBER/SOĞAN (FİRINDA (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 FİSTİK	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	LIMON	2GR
PATATES	15 GR	YEŞİL FASULYE	50 GR		
SALÇA	2 GR	KURU SOĞAN	15 GR		



036/42
Milletler
Dairesi
Başkanlığı

SARIMSAK	0,2 GR				
SIZMA ZEYTİNYAĞI	10 GR				
TUZ	1 GR				

ZEYTİNYAĞLI ISPANAK BORANI	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



H.1374/42
Başkanlığı
Başkanlığı

SARIMSAK	0,1 GR	MAYDANOZ	0,1 DEMET
----------	--------	----------	--------------

BÖREKLER

GÜL BÖREĞİ PEYNIRLİ	YUFKA	70GR	GÜL BÖREĞİ KIYMALI	YUFKA	70GR	GÜL BÖREĞİ PATATESLİ	YUFKA	70GR
	PEYNİR	25GR		KIYMA DANA 25GR ÖN KOL KEMİKSİZ			PATATES	25GR
	SÜT	3GR		SÜT	3GR		SÜT	3GR
	YUMURTA	5GR		YUMURTA	5GR		YUMURTA	5GR
	YOĞURT	2GR		YOĞURT	2GR		YOĞURT	2GR
	ÇOREOTU	0,5GR		ÇOREOTU	0,5GR		ÇOREOTU	0,5GR
	AYÇİÇEKYAĞI	5GR		AYÇİÇEKYAĞI 5GR			AYÇİÇEKYAĞI 5GR	
				KURUSOĞAN	5GR		KURUSOĞAN	5GR

KOL BÖREĞİ PEYNIRLİ	YUFKA	70GR	KOL BÖREĞİ KIYMALI	YUFKA	70GR	KOL BÖREĞİ PATATESLİ	YUFKA	70GR
	PEYNİR	25GR		KIYMA DANA 25GR ÖN KOL			PATATES	25GR
	SÜT	3GR		SÜT	3GR		SÜT	3GR
	YUMURTA	5GR		YUMURTA	5GR		YUMURTA	5GR
	YOĞURT	2GR		YOĞURT	2GR		YOĞURT	2GR
	ÇOREOTU	0,5GR		ÇOREOTU	0,5GR		ÇOREOTU	0,5GR
	AYÇİÇEKYAĞI	5GR		AYÇİÇEKYAĞI 5GR			AYÇİÇEKYAĞI 5GR	
				KURUSOĞAN	5GR		KURUSOĞAN	5GR



TEPSİ BÖREĞİ PEYNIRLİ	YUFKA	70GR	TEPSİ BÖREĞİ KİYMALI	YUFKA	70GR	TEPSİ BÖREĞİ PATATESLİ	YUFKA	70GR
	PEYNİR	25GR		KİYMA DANA	25GR		PATATES	25GR
	SÜT	3GR		ÖN KOL			SÜT	3GR
	YUMURTA	5GR		KEMİKSİZ			YUMURT	5GR
	YOĞURT	2GR		SÜT	3GR		YOĞURT	2GR
	ÇOREOTU	0,5GR		YUMURTA	5GR		ÇOREOTU	0,5GR
	AYÇİÇEKYAĞI	5GR		YOĞURT	2GR		AYÇİÇEK	5GR
	ĞI			ÇOREOTU	0,5GR		YAĞI	
				AYÇİÇEKYAĞI	5GR		KURUSOĞAN	5GR
				KURUSOĞAN	5GR		ĞAN	

ÇİN BÖREĞİ PEYNIRLİ	YUFKA	70GR	SU BÖREĞİ PATATESLİ	YUFKA	100GR	SU BÖREĞİ PEYNIRLİ	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	150-180 GR
ARMUT	150-180 GR
MANDALINA (2 ADET)	150-180 GR (İki adeti için)
PORTAKAL	180-200 GR
KAYISI	150 GR
KİRAZ	150 GR



ÇİLEK	150 GR
MUZ	150-180 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

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. Yemeklerde bulunması gereken pişmiş et miktarı; pişmemiş (çig) et üzerinden %30 fire oranı düşülverek hesaplanacaktır.

- 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 (*)

B Sınıfı;

- Mevsim meyvesi



- İçecek Çeşitleri (Ayran 200 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.)

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.

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

4. İDARE

4.1 GENEL YÜKÜMLÜLÜKLER

4.1.1 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 gecikmeksızın yerine getirilecektir. İdare, daha sonraki gün için hazırlanacak yemek miktarını en geç saat 17:00'ye kadar YÜKLENİCİ'nin yetkili personeline 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 şikayetler doğrultusunda mikrobiyolojik tahlil yapacaktır. Bunların bedeli de YÜKLENİCİ tarafından karşılanacaktır. İdare, yemek tahlillerini istediği aralıklarla yaptırmakta serbesttir.

4.1.6 Yemeklerde kullanılan malzemelerin YÜKLENİCİ tarafından alınan esnasında; gerek görüldüğü takdirde İdarece görevlendirilecek bir personel eslik edecektir. Kontrol İDARE TEŞKİLATI İDARİ İŞLER Dairesi BAŞKANLIĞI MÜDÜRLÜK Hizmetleri Desteği 41/42 İdare Baskanlığı

edildiği/üretildiği ve İdarenin mutfağı haricinde üretim yaptırılan yemeklerin 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: Yüklenici Tarafından Sağlanacak Demirbaş Listesi
- EK-3: Örnek 2 (İki) Haftalık Öğle Yemeği Menü Listesi
- Ek-4: Yemekhane Kontrol Formları
- Ek-5: Mal Kabul ve Kalite Kontrol Formu
- Ek:-6: Soğuk Hava Deposu Kontrol Formu



**HİZMETİN YÜRÜTÜLMESİ SIRASINDA YÜKLENİCİYE TESLİM EDİLECEK DEMİRBAŞ
MALZEME LİSTESİ**

1-Genel Müdürlük Merkez Binada Bulunan ve YÜKLENİCİ'ye Teslim Edilecek Malzeme Listesi

Sıra No	Malzeme Adı	Adet
1	Yemek Masası (80*140)	35
2	Termosifon (Baymak)	2
3	Davlumbaz (Küçük Boy)	3
4	Çalışma Masası (70*130)	2
5	Çalışma koltuğu	1
6	IP Telefon (Cisco 7911)	2
7	Yangın Söndürme Cihazı (6 kg.Tık.)	2
8	Yangın Söndürme Cihazı (10 kg.Tik.)	1
9	U\ du Alıcısı (Next Hd)	1
10	Tezgah Dolabı (80*175)	2
11	Sebze Yıkama Tezgahı (70*240)	1
12	Soğutucu Oda (Soğutucu +4)	2
13	Soğutucu Oda (Soğutucu -18)	1

2-Gemi Trafik ve Kılavuzluk Hizmetleri Dairesi Başkanlığı'na bağlı İstanbul/İstinye Gemi Trafik Hizmetleri Operasyon Amirliği'nde bulunan ve YÜKLENİCİ'ye Teslim Edilecek Malzeme Listesi.

Sıra no	Malzeme Adı	Adet
1	Yemek Masası (80*80)	4
2	Yemek Masası (80*140)	10
3	Sandalye	49
4	Su Sebili (Sıcak- Soğuk)	1
5	Çelik raf	2
6	Çamaşır Makinası (İndesit)	1
7	Fırın (Dörtlü Ocaklı Doğalgazlı) (Karacasan)	1
8	Bulaşık Makinası (İnoksan)	1
9	Benmari (Doğalgazlı)	1
10	Salatabar (Mattaş)	1
11	Çift Kapaklı No Frost Buzdolabı (Profilo)	1
12	Çift Küvetli Yıkma Tezgahı	1
13	Çalışma Tezgahı	1
14	Mobil Hazırlık Tezgahı	1



3-Sefaköy Telsiz İşletme İşletme Müdürlüğü'nde bulunan ve YÜKLENİCİ'ye Teslim Edilecek Malzeme Listesi

Sıra no	Malzeme Adı	Adet
1	BUZDOLABI İKİ KAPILI İNOKSAN	1
2	SÜRGÜLÜ ÇELİK DOLAP 100X100X84 CM	1
3	SEHPA ÇELİK	1
4	BUZ MAKİNESİ NSSS MARKA	1
5	SANAYİ TİPİ FIRINLI OCAK İNOKSAN	1
6	TEZGAH - ÇELİK - İNOKSAN - (140X70X58 CM)	1
7	IZGARA 60X65 CM	1
8	FRİTÖZ 65X40 CM	1
9	BULAŞIK MAKİNESİ ELETTROBAR	1
10	SANAYİ TİP DAVLUNBAZ İNOKSAN	1
11	ÇELİK RAF TEKLİ	1
12	ÇELİK TEPSİ SÜZGECİ İNOKSAN	1
13	SERVİS ARABASI ÇELİK	1
14	TEZGAH - YEMEK HAZIRLAMA ÜNİTESİ (60X60X85 CM)	1
15	TEZGAH - YEMEK HAZIRLAMA ÜNİTESİ (140X60X85	1
16	EVYE - ÇELİK - İKİLİ (160X60X85 CM)	1
17	EVYE - ÇELİK - TEKLİ (120X60X85 CM)	1
18	TEZGAH - ÇELİK (140X60X85 CM)	1
19	ASKILIK	1
20	ÇELİK RAF 3 RAFLI 160X55X168 CM	2
21	ÇALIŞMA KOLTUĞU	1
22	BULAŞIK BOŞALTMA TEZGAHI (120X70X88 CM)	1
23	ÇELİK RAF 3 RAFLI 160X55X158CM	2
24	BULAŞIK MAKİNESİ SELİDOS SLD 500	1
25	EVYE - ÇELİK - TEKLİ	1
26	ÇELİK ÇÖP KOVASI - TEKERLEKLİ	2
27	BULAŞIK MAKİNESİ BOSCH	1
28	KAŞIK ÇATAL BİÇAK EKMEK TEPSİ ÜNİTESİ	1
29	BENMARİ YEMEK DAGITIM TEZGAHI	1
30	TEZGAH ÇELİK İKİLİ 140X60X85 CM	2
31	TELEVİZYON SONY - 82 EKRAN	1
32	YEMEK MASASI - 140 CM	11
33	YEMEK MASASI - 180 CM	12
34	YEMEK MASASI YUVARLAK 135 CM	2
35	YEMEK MASASI YUVARLAK 150 CM	1
36	YEMEK MASASI YUVARLAK 180 CM	1
37	YEMEK MASASI OVAL 300X1800CM	1
38	SANDALYE YEMEKHANE	132
39	SANDALYE DERİ YEMEKHANE	6
40	TEZGAH - ÇELİK - SALATA BAR (140X60 CM)	1



Sayfa 2 / 3
Destak
Hizmetleri
Dairesi
Başkanlığı

41	TEZGAH - ÇELİK - İKİ RAFLI (140X60X85 CM)	1
42	YANGIN SÖDÜRME CİHAZI -6 KGLIK	3
43	TELEFON MAKİNESİ	1

4-Eyüp /Osmaniye Telsiz İşletme Müdürlüğü Verici İstasyonu'nda bulunan ve YÜKLENİCİYE 'ye Teslim Edilecek Malzeme Listesi

Sıra no	Malzeme Adı	Adet
1	Buzdolabı (Arçelik 3061 Plus)	1
2	Turbo Fırın (Arçelik)	1
3	Termosifon (Baymak)	1
4	İkili evye (Efor) 185*70*85	1
5	Paslanmaz Dolap (Efor) 70*70*86	1
6	Paslanmaz Dolap (Efor) 100*70*89	1
7	Tost Makinası (Sanayi Tipi)	1
8	Sandalye	6
9	Klima (Demirdöküm)	1
10	Ahşap Mutfak Dolabı 37*102*180	1
11	Masa 92*205*76	1

5-Teknik ve Yapım İşleri Müdürlüğü’nde (Atölye / Hasdal) bulunan ve YÜKLENİCİYE 'ye Teslim Edilecek Malzeme Listesi

Sıra no	Malzeme Adı	Adet
1	Ayaklı Klima	1
2	Bulaşık Makinesi	1
3	Muhtelif Ahşap Dolap	7
4	Yangın Söndürme Tüpü	2

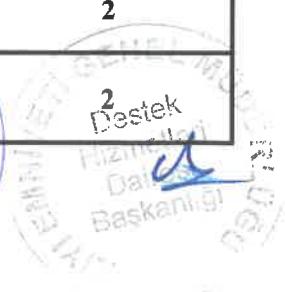


EK-2**YÜKLENİCİ TARAFINDAN TEMİN EDİLECEK DEMİRBAŞ LİSTESİ**

SIRA NO	ÜRÜN BİLGİLERİ	ADET
1	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK KAPAKLI TENCERE 45*20, 31 LT	1
2	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK KAPAKLI TENCERE 65*25, 76 LT	1
3	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK KAPAKLI TENCERE 100*35, 258 LT	3
4	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK SİĞ KAPAKLI TENCERE 90*20, 110 LT	1
5	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK SİĞ KAPAKLI TENCERE 80*20, 90 LT	1
6	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK SANAYİ TİPİ TAVA 70*15	2
7	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK SÜZGEÇ 40*11	1
8	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK SÜZGEÇ 70*15	2
9	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK SİLİNDİRİK KAPAKLI TENCERE 60*55, 150 LT	1
10	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK KAÇAROLA (CEZVE) İNDÜKSİYON TABAN, MAT, 16*11, 2 LT	1
11	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK KAÇAROLA (CEZVE) İNDÜKSİYON TABAN, MAT, 28*17, 10 LT	1
12	WOK TAVA ALÜMİNYUM ELEGANCE 24 CM, 7-8 MM	1
13	YAPIŞMAZ TEFLON TAVA 24 CM, 5-6 MM	1
14	KREP TAVASI ALÜMİNYUM ELEGANCE 24 CM	1
15	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK İNDÜKSİYON TABAN, MAT, 24 CM, 7-8 MM, 2-2,70 LT SOTE TAVA	1
16	GASTRONOM KAPAKLI KÜVET DELİKLİ GNP 1/1-100	2
17	GASTRONOM KAPAKLI KÜVET DELİKLİ GNP 1/1-200	1
18	GASTRONOM KAPAKLI KÜVET -GN 2/1-200 KÖŞE DESENLİ	2
19	GASTRONOM KAPAKLI KÜVET GN 1/1 100 KÖŞE DESENLİ	24



SIRA NO	ÜRÜN BİLGİLERİ	ADET
20	GASTRONOM KAPAKLI KÜVET DELIKLI-GNP 1/1-200 KÖŞE DESENLİ	24
21	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK TELLİ VE PASLANMAZ SAPLI 30 CM	1
22	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK TELLİ VE PASLANMAZ SAPLI 45 CM	1
23	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK TELLİ VE PASLANMAZ SAPLI 60 CM	2
24	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK TELLİ VE PASLANMAZ SAPLI 100 CM	1
25	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK SERVİS SPATULASI (DELİKSİZ)	2
26	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK SERVİS SPATULASI (DELİKLİ)	3
27	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK PLASTİK SAPLI SPATULA	2
28	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK SERVİS ÇATALI	2
29	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK SERVİS KAŞIĞI (DELİKSİZ)	6
30	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK KEVGİR, 8*32 CM	6
31	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK KEVGİR, 9*36 CM, 0,15 KG	6
32	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK KEVGİR, 9*36 CM, 0,23 KG	4
33	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK KEVGİR, 21,5*80 CM	2
34	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK KEVGİR, 25*90 CM	2
35	KALAY KAPLI KALIN TELLİ KEVGİR, 30*93 CM	2
36	KALAY KAPLI İNCE TELLİ KEVGİR, 30*93 CM	2
37	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK DESTEKLİ TEL SÜZGEÇ, 30 CM	2
38	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK DESTEKLİ ÇELİK SAPLI SÜZGEÇ (PİRİNÇ SÜZME) 40 CM	2
39	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK KEPÇE 8*32 CM, NO:1	2



SIRA NO	ÜRÜN BİLGİLERİ	ADET
40	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK KEPÇE 9*36 CM, NO:2	6
41	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK KEPÇE 9,5*42 CM, NO:3	6
42	DUŞ SPREY ÜNİTESİ TEZGAHA MONTE	2
43	ET DÖVECEĞİ PASLANMAZ ÇELİK, KROM KAPLAMA	1
44	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK MAKARNA SALATA MAŞASI	12
45	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK SERVİS MAŞASI	8
46	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK KIZARTMA MAŞASI	4
47	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK SERVİS MAŞASI (DELİKLİ)	2
48	POLİCARBON SERVİS KÜREĞİ	6
49	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK RENDE BÜYÜK	2
50	IZGARA FIRÇASI	2
51	TEZGAH TEMİZLEME FIRÇASI	1
52	YUMURTA FIRÇASI 2,5 CM	1
53	YUMURTA FIRÇASI 4 CM	2
54	ŞEF BİÇAĞI PLASTİK SAPLI 25 CM	2
55	PLASTİK SAPLI BÖREK BİÇAĞI 19 CM	2
56	PLASTİK SAPLI DÖNER BİÇAĞI 50 CM	2
57	SATIR PLASTİK SAPLI 21 CM	1
58	BIÇAK MASATI OVAL 25 CM	1
59	DÖNER BIÇAK MASATI TAM YASSI 30 CM	1



SIRA NO	ÜRÜN BİLGİLERİ	ADET
60	TAVUK KESME MAKASI	1
61	HAMUR KESİCİ PLASTİK SAPLI	1
62	TİRBUŞON	1
63	KONSERVE AÇACAĞI	1
64	YEMEK ÇATALI 18/10 PASLANMAZ ÇELİK 3 MM	500
65	YEMEK KAŞIĞI 18/10 PASLANMAZ ÇELİK 3 MM	500
66	YEMEK BIÇAĞI 18/10 PASLANMAZ ÇELİK 3 MM	500
67	TATLI KAŞIĞI 18/10 PASLANMAZ ÇELİK 3 MM	500
68	STANDLI PASLANMAZ ÇELİK BAHARATLIK TAKIMI: (TUZLUK 32*90 MM, BİBERLİK 32*90 MM, KÜRDANLIK 42*50 MM)	100
69	CAM YAĞLIK SİRKELİK VE NAR EKSİLİK	20
70	ÇORBA KASESİ (PORSELEN)	500
71	YEMEK TABAĞI (PORSELEN)	500
72	SALATA TABAĞI (PORSELEN)	500
73	TATLI TABAĞI (PORSELEN)	500
74	PİLAV TABAĞI (PORSELEN)	500
75	ÇELİK ELDİVEN	1
76	MİNİ EL MİKSERİ 2000-12500 RPM AYARLANIR HIZ, 250 W MONOFAZA MOTOR, ÇIKARILABİLİR BİÇAK VE ÇAN, EKSTRA HARMANLAYICI BİÇAK VE 255 MM ÇIRPICI	1
77	ŞAŞULA (KURU GIDA KÜREĞİ)	2
78	PASLANMAZ ÇELİK LİTRE KABI 0.5 LT.	1
79	PASLANMAZ ÇELİK LİTRE KABI 1 LT.	1



SIRA NO	ÜRÜN BİLGİLERİ	ADET
80	PASLANMAZ ÇELİK LİTRE KABI 2 LT.	1
81	PASLANMAZ ÇELİK LİTRE KABI 5 LT	1
82	PASLANMAZ ÇELİK ŞAPŞAK (SÜRAHİ TİPİ) 2.5LT	1
83	TIRTIKLI SOYACAK	1
84	JÜLYEN SOYACAK	1
85	SOYACAK	2
86	ŞERİT KESİCİ SOYACAK	1
87	SEBZE SOYUCU	1
88	POLİETİLEN KESME BLOĞU (TABLA) OLUKSUZ BEYAZ 60*30*4	8
89	VERZALİT DİKDÖRTGEN TEPSİ 37*53 CM	500
90	YER OCAGI GAZLI PASLANMAZ ÇELİK GÖVDELİ SANAYİ TİP DÖKÜMLÜ, OCAK BRÜLÖRLERİ DÖRT YANIŞLI, EMNİYET VENTİLLİ, PİLOT ATEŞLİ, LPG VEYA DOĞALGAZA UYUMLU 70*85*50	5
91	IZGARA GAZLI 120*70	1
92	KONVEKSİYONLU FIRIN ELEKTRİKLİ 20*GN 2/1 VEYA 40*GN 1/1 KIZAKLI	1
93	SICAK SERVİS ÜNİTESİ AHŞAP KAPLAMALı 70*150-160*85-90 CM (1 ADET HASDAL İÇİN)	3
94	KUVER ÜNİTESİ T.K.STANDLI AHŞAP KAPLI 100*70 (1 ADET HASDAL İÇİN)	3
95	NOTR SERVİS UNITESI ARA RAFLI AHŞAP KAPLI 120*70	2
96	SALATBAR ÜNİTESİ (6'LI) AHŞAP KAPLAMALı 70*240-250*85- 90 CM (1 ADET SEFAKÖY İÇİN)	2
97	TATLI TEŞHİR DOLABI (SOĞUTUCULU) (1 ADET SEFAKÖY İÇİN)	2
98	ALT TABLALI ÇALIŞMA TEZGAHI (YEMEK PIŞİRME BÖLÜMÜ İÇİN) 70*160*85 CM	1



SIRA NO	ÜRÜN BİLGİLERİ	ADET
99	ALT TABLALI ÇALIŞMA TEZGAHI (YEMEK PİŞİRME BÖLÜMÜ İÇİN) 70*190*85 CM	4
100	4 EVYELİ ALT TABLALI ÇALIŞMA TEZGAHI 70*240*85 CM	2
101	3 EVYELİ VE PERDELİ TEZGAH (BULASIK YIKAMA BÖLÜMÜ İÇİN) 70*190*85 CM	1
102	TEK EVYELİ TEZGAH (YEMEK PİŞİRME BÖLÜMÜ İÇİN) 60*120*85 CM	2
103	TABAK SIYIRMA TEZGAHI (TABLASIZ) 70*140*85 CM (1 ADET HASDAL İÇİN)	2
104	DÖNER OCAĞI DOĞALGAZ / LPG 65*53*110 CM	2
105	GIYOTIN TİP BULASIK YIKAMA MAKİNASI, 5 FARKLI PROGRAM, 1000-1080 TABAK/SAAFFE	1
106	TEZGAHALTI BULASIK YIKAMA MAKİNASI, 2 FARKLI YIKAMA PROGRAMI 500-560 TABAK/SAAFFE (1 ADET HASDAL VE 1 ADET SEFAKÖY İÇİN)	2
107	MIKSER 20 LT ŞANZIMANLI MİKSER MAKİNASI 380-400 V	1
108	ET KIYMA MAKİNASI (SOĞUTMALI) EN AZ 125 KG /SAAT	1
109	THERMOBOX (ISI YALITIMLI YEMEK TAŞIMA KABI), +100 °C SICAĞA, -40 °C SOĞUĞA DAYANIKLI	5
110	SEBZE DOGRAMA MAKİNASI 250 KG/SAAT	1
111	PATATES SOYMA MAKİNASI 20 KG/DK.	1
112	SOĞUK DEPO (İSTİF RAFİ) 4 IZGARA RAFLI, 140*50*155	6
113	IZGARA TABLALI (İSTİF RAFİ) 46*107*183 PASLANMAZ ÇELİK, 4 KATLI	2
114	IZGARA TABLALI (İSTİF RAFİ) 46*107*183 PASLANMAZ ÇELİK, 4 KATLI	2
115	DÜZ TABLALI (İSTİF RAFİ) 46*107*183 PASLANMAZ ÇELİK, 4 KATLI	2
116	DÜZ TABLALI (İSTİF RAFİ) 46*137*183 PASLANMAZ ÇELİK, 4 KATLI	2
117	TEPSİ TAŞIMA ARABASI 46*61*178 CM (1 ADET İSTİNYE, 1 ADET HASDAL VE 1 ADET SEFAKÖY İÇİN)	6
118	TARTI MAKİNASI KÜCÜK (KAPASİTE 15 KG)	



SIRA NO	ÜRÜN BİLGİLERİ	ADET
119	TARTI MAKİNASI BÜYÜK (KAPASİTE 150 KG)	1
120	AĞIR YÜK TAŞIMA ARABASI BOYALI 75*100*90	2
121	SERVİS ARABASI İKİ KATLI 4 TEKERLEKLİ / 4 FRENLİ 55*80 (DEMONTESİ)	2
122	UN ŞEKER ARABASI 50*50*61 PASLANMAZ ÇELİK	1
123	ÇÖP KONTEYNERİ TEKERLEKLİ, 120 LT	2
124	PEDALLI ÇÖP KOVASI, TEKERLEKLİ, 50-60 LT	4
125	YEMEK MASASI, KROM KAPLAMA METAL AYAKLAR, 70*120*75 CM (8 ADET HASDAL İÇİN)	48
126	YEMEK SANDALYESİ, KROM KAPLAMA METAL AYAKLAR (32 ADET HASDAL İÇİN)	192
127	MİNİ BUZ DOLABI 140 L (HASDAL İÇİN)	1
128	SANAYİ TİPİ BLENDER (GÜC EN AZ 400 W)	1
129	MASA ÖRTÜSÜ VE ŞEFFAF MASA KORUYUCU 2 MM KALINLIKTA MASALARIN BOYUTLARINA UYGUN ÖLÇÜDE	126



EK-3

ÖRNEK 2 (İKİ) HAFTALIK ÖĞLE YEMEĞİ MENÜ LİSTESİ

1. HAFTA	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
1. Grup	KIRMIZI MERCİMEK ÇORBA	YAYLA ÇORBA	TEL ŞEHİRİYE ÇORBA	SEBZE ÇORBA	EZOGELİN ÇORBA
2. Grup	TERBİYELİ KÖFTE	ETLİ BİBER-KABAK DOLMA	ET DÖNER	PİLİÇ BUT IZGARA	ETLİ NOHUT
3. Grup	DOMATES SOSLU MAKARNA	KIYMALI KOL BÖREĞİ	PİRİNÇ PİLAVI	BULGUR PİLAVI	PİRİNÇ PİLAVI
4. Grup					
TATLI	DONDURMA	SÜTLAÇ	İRMİK HELVASI	AYVA TATLISI	KAZANDİBİ
MEYVE	MUZ	ARMUT	ERİK	KİRAZ	KARPUZ/KAVUN
2. HAFTA	Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
1. Grup	MANTAR ÇORBA	TAVUKSUYU ÇORBA	MERCİMEK ÇORBA	YAYLA ÇORBA	BROKOLİ ÇORBA
2. Grup	TAS KEBABI	ETLİ TAZE FASULYE	KURU FASULYE	PİLİÇ BAGET	İSLİM KÖFTE
3. Grup	CEVİZLİ ERIŞTE	PİRİNÇ PİLAVI	FIRIN MAKARNA	SEBZ. 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	ZEYTİNYA ĞLI ŞAKŞUKA	RUS SALATASI	HUMUS	PATLICAN SALATA	ROKA SALATASI
4	KURU FASULYE PİYAZI	ZEYTİNYAĞLI ŞAKŞUKA	ÇOBAN SALATA	AYSBERG SALATA	PATATES SALATA
5	MERCİME K 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	MERCİME K KÖFTE	KISIR	ÇİĞKÖFTE	RUS SALATASI	ACILI EZME
6	ZEYTİNYA ĞLI BROKOLİ	ZEYTİNYAĞLI FASULYE	ZEYTİNYAĞLI İMAMBAYILDI	YOĞURTLU KEREVİZ	ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMA



 KIYI EMNIYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ <small>1856</small>	YEMEKHANE KONTROL FORMU (TAŞRA TEŞKİLATI)		
Doküman No: FR.810.171	Revizyon No: 000	Yürürlük Tarihi: 07.11.2023	

YEMEKHANE DÜZENİ VE HİZMETİN SUNUMU	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
Mutfak girişlerinde bone ve galos uygulaması var mı?			
Ziyaretçilerin yemekhane hijyen kurallarına uyması sağlanıyor mu?			
Yemekhane içerisinde uyarıcı yazılar var mı? (ellerini yıka, bone ve maske tak vb.)			
Yemek salonu havalandırması yeterli mi?			
Yemek salonundaki masaların malzemeler dolu, tam ve temiz mi?			
Yemek servisinde kepçe, kevgir gibi araç-gereçlerle servis yapılırken eldiven kullanılıyor mu?			
Yemek servisinde kullanılan tabak, çatal, kaşık, bıçak, tepsi vb. ekipmanlar temiz mi?			

PERSONEL	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
Personelin saç ve sakalı hijyen şartlarına uygun mu?			
Mutfak personelinin tırnakları kısa ve temiz mi?			
Mutfak personelinin iş giysileri açık renkli, temiz ve ütülü mü?			
Personel serviste bone veya kep, eldiven ve ağız maskesi kullanıyor mu?			
Gıda sahasında sağlık durumu uygun olmayan personel çalıştırılıyor mu?			
Servis personeli hijyen kurallarına uygun çalışıyor mu?			



Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Doğrulama Kodu: 05E00F4F-8030-4A41-ABE4-9A9CE2F21BCC

Doğrulama Adresi: <https://www.turkiye.gov.tr/kiyi-emniyeti-ebys>



KIYI EMNİYETİ
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

YEMEKHANE KONTROL
FORMU (TAŞRA
TEŞKİLATI)

Doküman No:
FR.810.171

Revizyon No:
000

Yürürlük Tarihi:
07.11.2023

Sayfa No:
2 / 2



HAZIRLIK	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
Hazırlık için kullanılan tezgahlar bakımlı ve temiz mi?			
Sebze ve meyveler uygun şekilde dezenfekte ediliyor mu? Sebze yıkama evyeleri bakımlı ve temiz mi?			
Mutfakta kullanılan el bezleri ve çelik eldiven gibi gereçler gözle görülebilir şekilde temiz mi?			
Salata için kullanılan malzemeler yıkama için belirlenen zaman aralığında (sirkeli) suda bekletiliyor mu?			

BULAŞIKHANE	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
Bulaşık makinesinin iç ve dış yüzeyleri temiz mi?			
Bulaşıklar uygun sıcaklık ve şartlarda yıkanmış mı?			
Çöp bidonları kapalı mı? İçlerine çöp poşeti yerleştirilmiş mi?			
Çöp toplama için belirlenen kaplar belirli zaman aralıklarında temizleniyor mu?			

KONTROL TARİHİ:

KONTROL EDEN:



Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Doğrulama Kodu: 05E00F4F-8030-4A41-ABE4-9A9CE2F21BCC

Doğrulama Adresi: <https://www.turkiye.gov.tr/kiyi-emnisi-ebs>

 <p>KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ 1856</p>	YEMEKHANE KONTROL FORMU (MERKEZ TEŞKİLAT)		
Doküman No: FR.810.170	Revizyon No: 000	Yürürlük Tarihi: 07.11.2023	Sayfa No: 1 / 4

YEMEKHANE DÜZENİ VE HİZMETİN SUNUMU	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
Mutfak girişlerinde bone ve galos uygulaması var mı?			
Ziyaretçilerin yemekhane hijyen kurallarına uyması sağlanıyor mu?			
Yemekhane içerisinde uyarıcı yazılar var mı? (ellerini yıka, bone ve maske tak vb.)			
Yemek salonu havalandırması yeterli mi?			
Yemek salonundaki masaların üzerinde bulunan tuzluk biberlik, kürdan gibi malzemeler dolu, tam ve temiz mi?			
Yemek servisinde kepçe, kevgir gibi araç gereçlerle servis yapılırken eldiven kullanılıyor mu?			
Yemek servisinde kullanılan tabak, çatal, kaşık, bıçak, tepsı vb. ekipmanlar temiz mi?			
İşyerinde böcek, örümcek ve kemirgen mücadele etkili mi?			

PERSONEL	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
Personelin saç ve sakalı hijyen şartlarına uygun mu?			
Mutfak personelinin tırnakları kısa ve temiz mi?			
Mutfak personelinin iş giysileri açık renkli, temiz ve ütülü mü?			
Personel serviste bone veya kep, eldiven ve ağız maskesi kullanıyor mu?			
Gıda sahasında sağlık durumu uygun olmayan personel çalıştırılıyor mu?			
Servis personeli hijyen kurallarına uygun çalışıyor mu?			

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Doğrulama Kodu: 05E00F4F-8030-4A41-ABE4-9A9CE2F21BCC

Doğrulama Adresi: <https://www.turkiye.gov.tr/kiyiy-emniyeti-ebs>





KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

Doküman No:
FR.810.170

Revizyon No:
000

YEMEKHANE KONTROL FORMU (MERKEZ TEŞKİLAT)

Yürürlük Tarihi:
07.11.2023

Sayfa No:
2 / 4



HAZIRLIK	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
Hazırlık için kullanılan tezgahlar bakımlı ve temiz mi?			
Sebze ve meyveler uygun şekilde dezenfekte ediliyor mu? Sebze yıkama evyeleri bakımlı ve temiz mi?			
Mutfakta kullanılan el bezleri ve çelik eldiven gibi gereçler gözle görülebilir şekilde temiz mi?			
Salata için kullanılan malzemeler yıkama için belirlenen zaman aralığında (sirkeli) suda bekletiliyor mu?			

KURU GIDA DEPOSU	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
Depo havalandırılması yeterli mi?			
Depo güneş ışıklarına karşı korunaklı mı?			
Raflar temizlenmiş ve düzenli mi?			
Zemin temizlenmiş mi?			
Ürünler ağızları kapalı ve uygun şekilde depolanmış mı?			
Depo veya kilerde saklanan yiyeceklerin duvar veya zeminle temas etmemesi sağlanmış mı?			
Kuru depoda bulunması gerekmeyen herhangi bir madde mevcut mu?			
Depo veya kilerde sadece bu tür depolamaya uygun yiyecekler (kuru gıdalar, konserve, baharat vb.) saklanıyor mu?			
Depoda bozulan, çimlenen veya tüketime uygun olmayan hammadde var mı?			
Depolarda ilk giren ilk çıkar ilkesine uyuluyor mu?			
Kapalı, ambalajlı ürünlerin son kullanma tarihinin geçmemiş olmasına dikkat ediliyor mu?			
Depoda temizlik malzemeleri bulunuyor mu?			





KİYI EMNİYETİ
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

Doküman No:
FR.810.170

Revizyon No:
000

YEMEKHANE KONTROL
FORMU
(MERKEZ TEŞKİLAT)

Yürürlük Tarihi:
07.11.2023

Sayfa No:
3 / 4



ÜRETİM (İMALAT) BÖLÜMÜ	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
Tezgâh üstleri temizlenmiş, dezenfekte edilmiş ve bir sonraki kullanma uygun halde bırakılmış mı?			
Fırın ve Ocaklar kullanımından sonra temizlenmiş, dezenfekte edilmiş ve bir sonraki kullanıma uygun bırakılmış mı?			
Personelin kullanımı için belirli noktalarda eldiven bulunuyor mu?			
Personel, pişmiş veya servise hazır yiyecekler için eldiven kullanıyor mu?			
El yıkama lavabolarının kenarındaki sıvı sabunluklar dezenfektanlı deterjanla dolu mu?			
Üretimde kullanılacak olan donuk gıda uygun şekilde çözüdürülmüş mi?			
Her yemekten numune alınıyor ve soğutucularda uygun sıcaklıkta 72 saat muhafaza ediliyor mu?			

BULAŞIKHANE	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
Bulaşık makinesinin iç ve dış yüzeyleri temiz mi?			
Bulaşıklar uygun sıcaklık ve şartlarda, temiz yıkılmış mı?			
Kazan ve büyük kapların yıkandığı alanın aydınlatılması yeterli mi?			
Kazan ve büyük kaplar sağlık kurallarına uygun şekilde muhafaza ediliyor mu?			
Çöp bidonları kapalı mı? İçlerine çöp poşeti yerleştirilmiş mi?			
Çöp toplama için belirlenen kaplar belirli zaman aralıklarında temizleniyor mu?			



Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Doğrulama Kodu: 05E00F4F-8030-4A41-ABE4-9A9CE2F21BCC

Doğrulama Adresi: <https://www.turkiye.gov.tr/kiyi-emnisi-ebs>



KIYI EMNİYETİ
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

Doküman No:
FR.810.170

Revizyon No:
000

YEMEKHANE KONTROL
FORMU
(MERKEZ TEŞKİLAT)

Yürürlük Tarihi:
07.11.2023

Sayfa No:
4 / 4



SOĞUK HAVA DEPOLARI	EVET	HAYIR	AÇIKLAMA
Soğuk hava depolarının sıcaklıkları uygun ve iyi çalışıyor mu?			
Soğuk hava depolarının kapıları temiz mi? Soğuk odaların yerleri/zemin, duvarları ve rafları temiz mi?			
Soğuk hava depolarına gıdalar, uygun şekilde yerleştirilmiş mi?			
Soğuk hava depolarında açıkta, streçlenmemiş yiyecek var mı?			
Soğuk hava depolarında bulunan pişmiş yiyecekler çiğ yiyeceklerden ayrı tutuluyor mu?			
Soğuk hava depolarında et, tavuk gibi yiyecekler diğer yiyeceklerden ayrı tutuluyor mu?			
Et, tavuk, balık -1°C'de, dondurulmuş ürünler -18°C'de, diğer gıda malzemeleri +4°C'de muhafaza ediliyor mu?			
Depoda buruşuk, çürük ve bereli sebze ve meyve var mı?			
Kapalı ambalajlı ürünlerin son kullanma tarihi uygun mu? (yoğurt, ayran vs.)			
Soğuk hava depolarında tüketime uygun olmayan gıda bulunuyor mu?			
Soğuk hava depolarında tahta kasa bulunuyor mu?			

KONTROL TARİHİ:

KONTROL EDEN:



**KKİ EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ YEMEKHANE (MERKEZ TEŞKİLAT)
MAL KABUL VE KALİTE KONTROL FORMU**

EK-5

Sıra No	Tarih	Tedarikçi Firma Adı	Fatura / İrsaliye Numarası	Ürün Adı	Son Kullanma Tarihi	Ürün Sicaklığı (Adet/Kg)	Miktar	Görünüş	Tat	Koku	Renk	Ambalaj Durumu (Bombaj vb.)	Eter Uygun Araçlarla Tasındı Mi?	Et Kesim Raporu Vardır mı?	Süt ve Süt Ürünleri; TS ISO EN 22000 Belgesi veveya TS EN ISO 13001 Belgesine Sahip Mi?	Süt ve Süt Ürünleri; TS ISO EN 22000 Belgesi veveya TS EN ISO 13001 Belgesine Sahip Mi?	Kabul / Red (K/R)
1																	
2																	
3																	
4																	
5																	
6																	
7																	
8																	
9																	
10																	
11																	
12																	
13																	
14																	
15																	
16																	
17																	
18																	
19																	
20																	
21																	
22																	
23																	
24																	
25																	
26																	
27																	
28																	
29																	

YÜKLENİCİ FİRMA (GIDA MÜHENDİSİ ASCIBAŞI)

KONTROL TESKİİATI

[Signature]

KKİ EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

İDARİ İŞLER BAİRESİ

BASAKLIGI



SOĞUK HAVA DEPOSU KONTROL FORMU

EK-6

HER DEPO İÇİN AYRICA UYGULANACAK OLUP, İDARI ŞİLER ŞUBE MUDURUĞUNA HAFTALIK OLARAK TESLİM EDİLECEKTİR.

YÜKLENİCİ FİRMA SORUMLU YÖNETİCİSİ
KAŞE, İMZА

