KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ
1 (Bir) YILLIK MALZEME DAHİL YEMEK HAZIRLAMA, SERVİS VE SONRASI HİZMET ALIMI TEKNİK ŞARTNAMESİ

Madde 1- İŞİN KAPSAMI VE MİKTARI

Bu teknik şartname, aşağıda adresi verilen Kuruluşa bağlı birimde çalışan 55 (ellibeş) Mersin Müdürlüğü personeline takribi 9600 öğün öğlen-akşam yemeği ve 3000 öğün kahvaltı olmak üzere 1 (bir) yıl boyunca takribi toplam 12.600 (onikibinaltıyüz) adet servise hazır yemeğin/kahvaltının bu şartnamede belirtilen teknik ayrıntı ve şartlarda İDARE'nin kendi mutfağında hazırlanması, pişirilmesi, personele yemek servisi yapılmasını ve yemek/kahvaltı sonrası hizmetleri kapsamında servislerin toplanmasını, bulaşıkların yıkanmasını, yemekhane ve müştemilatının temizlenmesini, tertip ve tanzim işleri hizmetlerini ve Yüklenicinin kullanımına bırakılan tüm mahal, cihaz ve malzemelerin bakım ve onarımlarının yapılmasını kapsar.

Birim Adı	Birim Adresi	Takribi Toplam Öğün
Mersin Müdürlüğü	Yeni Mahalle 5307 Sokak No:4/1 Akdeniz /Mersin	12.600

1.1. 9.600 (dokuzbinaltıyüz) yemek ve 3000 (üçbin) kahvaltı olmak üzere yıllık toplam yaklaşık 12.600 (onikibinaltıyüz) öğün malzeme dahil yemek/kahvaltı hazırlama, servisi ve yemek/kahvaltı sonrası temizlik hizmeti alımı.

1.2. Ödeme yapılırken Mersin Müdürlüğü personeli tarafından yenen yemek/kahvaltı sayısı esas alınacaktır.

Madde 2- TANIMLAR:

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

Madde 3- HİZMETİN İFA ŞEKLİ

3.1. Söz konusu iş, malzeme dahil yemek/kahvaltı hazırlama, servisi ve yemek/kahvaltı sonrası temizlik hizmeti alımı işidir.

3.2. Yemekler ve kahvaltılar sağlık ve hijyen koşullarına uygun şartlarda İdare'nin kendi mutfağında pişirilecek, aşağıda belirtilen esaslara göre sağlık ve hijyen koşullarına uygun şekilde personele self servis esasına göre dağıtılacaktır. Ayrıca; Bulaşıkların yıkanması, mutfak, yemekhane ve müştemilatının temizlenmesi, tertip ve düzeni gibi hizmetlerin yapılması dahildir.

3.3. İdare'nin kendi mutfağında pişirilerek hazırlanacak öğle-akşam yemeğinin ve kahvaltının servisi, porselen tabaklarda, sütlü tatlılar ise sağlık kurallarına uygun kapaklı kaselerde personele self servis düzeni içerisinde yapılacaktır. Hazırlanacak kahvaltı ise Mersin Müdürlüğü tarafından verilecek olan sayıya göre kişi başı olarak porselen tabaklarda streç film ile kaplanarak Müdürlüğün mutfağındaki buzdolabına bırakılacaktır.

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ 1856

Destek Hizmetleri Daire Başkanlığı

3.4. Mersin Müdürlüğünde hafta sonu, Ulusal Bayram ve Genel Tatil günlerinde de vardiyada olan ve/veya fazla çalışma yapan personele yemek servisi yapılacaktır. Hafta içi, hafta sonu ve resmi tatillerde dağıtılması gereken öğün sayısı değişkenlik gösterebileceği için nihai öğün sayısı Müdürlük tarafından Yükleniciye önceden bildirilecektir.

3.5. Yemek ve kahvaltı aşağıdaki içeriklere uygun olarak verilecektir.
3.5.1. Yemek öğünleri 6 Gruptan oluşacaktır.

Birinci grup : Çorbalar
İkinci grup : Ana yemekler
Üçüncü grup : Tahıllı yemekler
Dördüncü grup : Tatlı veya meyve
Beşinci grup : Cacık, komposto, yoğurt, kola, meyve suyu, sade ve meyvalı gazoz, süt vb. içecekler. (Kola, Gazoz vb. içecekler personel sayısı kadar en az 200 ml cam veya pet/karton şişede depozitosuz olacaktır.)
Altıncı Grup : Salata ve Soğuk Mezeler. Aşağıda yazılı bulunan gruplardan her birinden 1'er çeşit olmak üzere toplam 3 çeşitten oluşacaktır.

- **Birinci Çeşit:** Mevsimine göre salata (marul, havuç, domates, kırmızı lahana, salatalık, patates, turp vb.)
- **İkinci Çeşit** : Zeytinyağlı yemek veya kızartma
- **Üçüncü Çeşit** : Menüye uygun meze çeşidi olacaktır.

3.5.2. Kahvaltı içeriği; Peynir, zeytin, domates, salatalık, içecek (süt veya meyve suyu), unlu mamuller (Simit, açma, poğaça, börek dönüşümlü olacak), tereyağı, tatlı ürün (Bal, reçel, tahin pekmez vb.), Çorba, yumurta, kızartma ürünleri olmak üzere en az 8 (sekiz) çeşitten oluşacaktır.

3.6. Menü aylık olarak, Teknik Şartnamenin 4.8. maddesinde bulunan yemek ve kahvaltılardan Mersin Müdürlüğü tarafından oluşturulan kontrol teşkilatı tarafından hazırlanarak her ayın son haftası Yükleniciye bildirilecektir.
İdare 4.8. maddede bulunan yemek ve kahvaltı listelerine ek ve değişiklik yapabilir.

3.7. Mersin Müdürlüğü, 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.
Yapılan temizlik, Kontrol Teşkilatınca kontrol edilecek ve Kontrol Teşkilatınca görülen aksaklıklar Yüklenici tarafından giderilecektir.

3.9. Yemek servisi genel olarak iş günlerinde (Hafta sonları ve Resmi tatil günleri dahil) 12:00-13:00 saatleri arasında yapılacak olup, bu saatler Mersin Müdürlüğü tarafından değiştirilebilir veya bu saatler dışına taşması halinde servise devam edilir.

3.10. İçme suyu, tuzluk, biberlik, kürdan ve kağıt peçete vb. malzemeler ile yemekle birlikte kullanılacak sirke, Sızma zeytinyağı, iyotlu ve iyotsuz sofra tuzu vb. ürünler Yüklenici tarafından temin edilip masaya önceden servisi yapılacaktır.

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ 1856

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ Destek Hizmetleri Dairesi Başkanlığı

3.11. Ekmek, ambalajlı olup; normal, tam buğday, çavdar, kepekli ve tuzsuz ekmek çeşitleri de olacaktır.

3.12. Masalarda bulunacak içme suyu piyasada kabul görmüş, belediye ve hıfzıssıhha kurallarına uygun kaynak suyu olacaktır. Kişi başı 0,5 lt pet şişelerde olacak şekilde masalarda hazır olacaktır.

3.13. Mersin Müdürlüğünce 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 Mersin Müdürlüğü'nce, Ramazan ayı boyunca yemek yiyecek kişi sayısı firmaya aynı sürede bildirilecektir.

3.14. Müdürlük 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, Mersin Müdürlüğü'nün bilgisi ve izni olmadan yemek programında değişiklik yapamaz.

3.15. 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.

3.16. Yüklenici, yemekhaneyi özel maksatlarla kullanamaz.

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

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

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

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

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

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ 1856
KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ Destek Hizmetleri Dairesi Başkanlığı

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

4.5. Sebze ile meyveler sirkeli suda bekletilerek yıkanacaktır. Sirke haricinde dezenfekte etmek için başka bir madde kullanılmayacaktır.

4.6. Yemekler az tuzlu ve az baharatlı pişirilecektir.

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

4.8. Yemek Porsiyonu, Gramajı ve Yemek Çeşitleri ile İlgili Yükümlülükler

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

Yemek Çeşitleri ve Çiğ Girdi Malzeme Porsiyon Gramajları

3.5.1. Madde'de belirtilen 1. Grup Yemekler (Çorbalar)

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

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ 1856

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ Destek Hizmetleri Dairesi Başkanlığı

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

EMNİYET GENEL MÜDÜRLÜĞÜ MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ 1856

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ Destek Hizmetleri Dairesi Başkanlığı

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	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

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ 1856
KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ Destek Hizmetleri Dairesi Başkanlığı

3.5.1. Madde'de belirtilen 2. Grup Yemekler (Ana Yemekler)

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

ANKARA TAVA	Çiğ Gramaj	ALİ NAZİK	Çiğ Gramaj
DANA (KEMİKSİZ BUT)	150 GR	DANA (KEMİKSİZ BUT)	150 GR
DEFNE YAPRAĞI	0,05 GR	AÇIK YOĞURT	50 GR
DOMATES	15 GR	SÜT	15 GR
KARA BİBER	0,1 GR	KARABİBER	0,1 GR
TEREYAĞI	3 GR	MAYDANOZ	0,02
MAYDANOZ	0,01DEMET	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

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ 1856
KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ Destek Hizmetleri Dairesi Başkanlığı

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
DAN (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

EMNİYET GENEL MÜDÜRLÜĞÜ MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ 1856

Teftiş Hizmetleri Daires Başkanlığı

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

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ 1856

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ Destek Hizmetleri Dairesi Başkanlığı

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

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ 1856

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ Destek Hizmetleri Dairesi Başkanlığı

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
		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 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

EMNİYET GENEL MÜDÜRLÜĞÜ MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ 1856

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
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

EMNİYET GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ
1856

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	30 GR	SÜT	5 GR
KARABİBER	0,10 GR	KEKİK	0,1 GR
KEKİK	1 GR	KIRMIZI TOZ BİBER	1 GR
KIRMIZI BİBER	10 GR	PUL BİBER	0,1 GR
TUZ	1 GR	AYÇİÇEKYAĞI	2 GR
PUL BİBER	1 GR	TAVUK FİLETO	200 GR
AYÇİÇEKYAĞI	5 GR	TUZ	1 GR
TAVUK PİRZOLA	250 GR	DOMATES	50 GR
BEZELYE	20 GR	BİBER	20 GR
PATATES	20 GR	SARIMSAK	0,15 GR

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ 1856
KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ Destek Hizmetleri Dairesi Başkanlığı

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
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	2 GR

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

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ 1856

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ Destek Hizmetleri Daire Başkanlığı

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	HAMSİ 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		

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

KIYMALI PATATES OTURTMA	Çiğ Gramaj	MANTI	Çiğ Gramaj
KIYMA DANA ÖN KOL KEMİKSİZ	40 GR	MANTI	100 GR
DOMATES	15 GR	AÇIK YOĞURT	50 GR
KARA BİBER	0,2 GR	SALÇA	5 GR
KURU SOĞAN	10 GR	AYÇİÇEKYAĞI	3 GR
TEREYAĞI	2 GR	TEREYAĞI	2 GR
PATATES	150 GR	TUZ	1GR
PUL BİBER	0,3 GR	NANE	0.2 GR
SALÇA	5 GR	KIYMA (Dana Kuşbaşından çekilecek)	40 GR
AYÇİÇEKYAĞI	20 GR		
SİVRİ BİBER	5 GR		

EMNİYET GENEL MÜDÜRLÜĞÜ MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ 1856

Hizmetleri Dairesi Başkanlığı

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

ETLİ MEVSİM TÜRLÜ	Çiğ Gramaj	ETLİ BAMYA	Çiğ Gramaj
PATATES	30 GR	DOMATES	10 GR
YEŞİL BİBER	15 GR	BAMYA	100 GR
PATLICAN	40 GR	KIYMA DANA ÖN KOL	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

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

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ 1856

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ Destek Hizmetleri Daire Başkanlığı

ETLİ NOHUT	Çiğ Gramaj	ETLİ BİBER-KABAK DOLMA	Çiğ Gramaj
DOMATES	10 GR	YOGURT	30 GR
DANA BUT (KEMİKSİZ)	40 GR	DOLMA BİBER /KABAK	100 GR
KURU SOĞAN	8 GR	DOMATES	10 GR
TEREYAĞI	3 GR	KIYMA DANA ÖN KOL KEMİKSİZ	40 GR
NOHUT	40 GR	KURU NANE	0,2 GR
PUL BİBER	0,3 GR	KURU SOĞAN	7 GR
SALÇA	5 GR	TEREYAĞI	1 GR
AYÇİÇEKYAĞI	2 GR	MAYDANOZ	0,01 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	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

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ 1856

Teknik Hizmetler Dairesi Başkanlığı KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

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	0,1 GR
PUL BİBER	0,3 GR	TEREYAĞI	2 GR
SALÇA	5 GR	PUL BİBER	0,3 GR
AYÇİÇEKYAĞI	5 GR	SALÇA	3 GR
TUZ	1 GR	AYÇİÇEKYAĞI	1 GR
		KAŞAR	5 GR
		TUZ	1 GR

ANTEP DOLMA (PATLICAN-BİBER)	Çiğ Gramaj	ETLİ KEREVİZ	Çiğ Gramaj
AÇIK YOĞURT	30 GR	PATATES	40 GR
KIYMA DANA ÖN KOL KEMİKSİZ	40 GR	BEZELYE ISPANAK	10 GR
SARIMSAK	0,01 GR	HAVUÇ	20 GR
DOMATES	10 GR	DANA BUT (KEMİKSİZ) GR	40 GR
KARA BİBER	0.2 GR	TEREYAĞI	1 GR
KEKİK	0,2 GR	AYÇİÇEKYAĞI	2 GR
KURU NANE	0.5 GR	LİMON SUYU	0.3 GR
KURU SOĞAN	7 GR	TUZ	0.5 GR
TEREYAĞI	2 GR		
MAYDANOZ	0.01 DEMET		
PİRİNÇ	15 GR		
PUL BİBER	0,3 GR		
SALÇA	5 GR		
AYÇİÇEKYAĞI	1 GR		
KURU PATLICAN-BİBER	12GR		
TUZ	1 GR		

EMNİYET GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ
1856

3.5.1. Madde'de belirtilen 3. Grup Yemekler (Tahıllı Yemekler-Pilav ve Makarnalar)

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 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

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ 1856

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ Destek Hizmetleri Daires Başkanlığı

MAKARNA ve ERİŞTELER

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

ERİŞTE	**Çiğ Gramaj**	**CEVIZLI ERIŞTE**	**Çiğ Gramaj**
SALÇA	5 GR	ERİŞTE	40 GR
ERİŞTE	40 GR	TEREYAĞI	5 GR
TEREYAĞI	5 GR	CEVİZ	5GR
AYÇİÇEKYAĞI	3 GR	PUL BİBER	0,01 GR
DOMATES	5 GR	AYÇİÇEKYAĞI	3 GR
KIRMIZI BİBER	3 GR	TUZ	1 GR
YEŞİL BİBER	3 GR		

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ 1856
KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ Destek Hizmetleri Dairesi Başkanlığı

3.5.1. Madde'de belirtilen 4. Grup Yemekler (Tatlı ve Meyveler)

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

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ 1856

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ Destek Hizmetleri Dairesi Başkanlığı

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

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

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ 1856

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ Destek Hizmetleri Dairesi Başkanlığı

MEYVELER

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

3.5.1. Madde'de belirtilen 6. Grup Yemekler (İçecekler)

Komposto, Hoşaf, Ayran, Kola, Meyve suyu, sade ve meyvalı gazoz, Süt, sade ve meyveli soda, soğuk çay. Gazlı ve gazsız içecekler personel sayısı kadar en az 200 ml cam veya pet/karton şişede depozitosuz olacaktır.

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ 1856
KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ Destek Hizmetleri Dairesi Başkanlığı

3.5.1. Madde'de belirtilen 6. Grup Yemekler (Salata ve Meze toplam 3 çeşit olacaktır.)

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	40 GR
KIRMIZI BİBER	5 GR	TAHİN	10 GR	LİMON SUYU	20 GR
KURU FASULYE	15 GR	PUL BİBER	2 GR	SİRKE	5 GR
MAYDANOZ	0,01 DEMET	TUZ	1 GR	TUZ	1 GR
PUL BİBER	0,2 GR	TEREYAĞI	2 GR	ŞEKER	0,1 GR
SIZMA ZEYTİNYAĞI	3 GR	TOZ BİBER	0,1 GR		
YUMURTA	0,01 ADET				

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ 1856

Destek Hizmetleri Daire Başkanlığı

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	30 GR
KEREVİZ	50 GR	KURU NANE	5 GR	TAVUK GÖĞSÜ	5 GR
SIZMA ZEYTİNYAĞI	3 GR	SIZMA ZEYTİNYAĞI	0,5 GR	EKMEK(KRATON)	5 GR
MAYONEZ	20GR	TUZ	1 GR	ANÇUEZ SOS	5 GR
				SIZMA ZEYTİNYAĞI	5 GR

AKDENİZ SALATASI	Çiğ Gramaj	ÇOBAN SALATA	Çiğ Gramaj	RUS SALATASI	Çiğ Gramaj
LORAOSU	20 GR	DOMATES	50 GR	PATATES	30 GR
ENDİVİYEN	20 GR	SALATALIK	15 GR	HAVUÇ	3 GR
HAVUÇ	10 GR	BİBER	5 GR	BEZELYE	3 GR
MAYDANOZ	0,01 DEMET	MAYDANOZ	0,01 DEMET	SALATALIK TURŞUSU	5 GR
TERE	0,01 DEMET			MAYONEZ	5 GR
ROKA	0,01 DEMET				
BEYAZ PEYNİR	5 GR				

EMNİYET GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ
1856

MEVSİM SALATASI	Çiğ Gramaj	YOĞURTLU HAVUÇ SALATASI	Çiğ Gramaj	TURŞU	Çiğ Gramaj
AYSBERG	20 GR	YOĞURT	100 GR	SALATALIK	5 GR
KIRMIZI LAHANA	10 GR	HAVUÇ	50 GR	BİBER	5 GR
HAVUÇ	10 GR	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	80 GR	DOMATES	30 GR	MERCİMEK	10 GR
SIZMA ZEYTİNYAĞI	10 GR	SİVRİ BİBER	10 GR	İNCE BULGUR	5 GR
KARABİBER	0,1 GR	KURUSOĞAN	10 GR	SALÇA	5 GR
MAYDANOZ	0,01 DEMET	SARIMSAK	0,1GR	KARABİBER	0,5 GR
		PUL BİBER	2 GR	PUL BİBER	2 GR
		İSOT	2 GR	NANE	0,1GR
		KARABİBER	1 GR	MAYDANOZ	0,01 DEMET
		NAR EKŞİSİ	0,1GR	KURUSOĞAN	5 GR
		SIZMA ZEYTİNYAĞI	3 GR	SIZMA ZEYTİNYAĞI	2 GR

EMNİYET GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ
1856
Destek Hizmetleri Dairesi Başkanlığı

KISIR	Çiğ Gramaj	ÇİĞ KÖFTE	Çiğ Gramaj	KÖZ BİBER SALATASI	Çiğ Gramaj
İNCE BULGUR	15 GR	İNCE BULGUR	15 GR	KAPYA BİBER	40 GR
SALÇA	5 GR	SALÇA	5 GR	YOĞURT	30 GR
KARABİBER	0.5 GR	KARABİBER	1 GR	SIZMA ZEYTİNYAĞI	3 GR
PUL BİBER	2 GR	PUL BİBER	3 GR	TOZ BİBER	0,1 GR
NANE	0,1 GR	NANE	0,1 GR	TEREYAĞI	0,5 GR
MAYDANOZ	0,01 DEMET	MAYDANOZ	0,01 DEMET		
KURUSOĞAN	5 GR	KURUSOĞAN	5 GR		
AYSBERG	5 GR	İSOT	2 GR		
SIZMA ZEYTİNYAĞI	5 GR	SARIMSAK	0,1 GR		

PATATES KIZARTMASI	Çiğ Gramaj	DOMATES/BIBER/SOĞAN (FIRINDA (KÖZLENMIŞ)	Çiğ Gramaj	KARIŞIK KIZARTMA	Çiğ Gramaj
PATATES	15 GR	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				

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ 1856

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ Destek Hizmetleri Daire Başkanlığı

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	0,2 GR
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	50 GR
HAVUÇ	10 GR	YEŞİL FASULYE	50 GR	KURU SOĞAN	15 GR
KURU SOĞAN	5 GR	KURU SOĞAN	15 GR	HAVUÇ	20 GR
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				

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ 1856

Destek Hizmetleri Dairesi Başkanlığı

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

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ 1856

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ Destek Hizmetleri Dairesi Başkanlığı

BÖREKLER

GÜL BÖREĞİ PEYNİRLİ			GÜL BÖREĞİ KIYMALI			GÜL BÖREĞİ PATATESLİ		
	YUFKA	70 GR		YUFKA	70 GR		YUFKA	70 GR
	PEYNİR	25 GR		KIYMA DANA ÖN KOL KEMİKSİZ	25 GR		PATATES	25 GR
	SÜT	3 GR		SÜT	3 GR		SÜT	3 GR
	YUMURTA	5 GR		YUMURTA	5 GR		YUMURTA	5 GR
	YOĞURT	2 GR		YOĞURT	2 GR		YOĞURT	2 GR
	ÇÖREOTU	0,5 GR		ÇÖREOTU	0,5 GR		ÇÖREOTU	0,5 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	5 GR		AYÇİÇEK YAĞI	5 GR		AYÇİÇEK YAĞI	5 GR
				KURUSOĞAN	5 GR		KURUSOĞAN	5 GR

KOL BÖREĞİ PEYNİRLİ			KOL BÖREĞİ KIYMALI			KOL BÖREĞİ PATATESLİ		
	YUFKA	70 GR		YUFKA	70 GR		YUFKA	70GR
	PEYNİR	25 GR		KIYMA DANA ÖN KOL KEMİKSİZ	25 GR		PATATES	25 GR
	SÜT	3 GR		SÜT	3 GR		SÜT	3 GR
	YUMURTA	5 GR		YUMURTA	5GR		YUMURTA	5 GR
	YOĞURT	2 GR		YOĞURT	2 GR		YOĞURT	2 GR
	ÇÖREOTU	0,5 GR		ÇÖREOTU	0,5 GR		ÇÖREOTU	0,5 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	5 GR		AYÇİÇEK YAĞI	5 GR		AYÇİÇEK YAĞI	5 GR
				KURUSOĞAN	5 GR		KURUSOĞAN	5 GR

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ 1856

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ Destek Hizmetleri Dairesi Başkanlığı

TEPSİ BÖREĞİ PEYNİRLİ			TEPSİ BÖREĞİ KIYMALI			TEPSİ BÖREĞİ PATATESLİ		
	YUFKA	70 GR		YUFKA	70 GR		YUFKA	70 GR
	PEYNİR	25 GR		KIYMA DANA ÖN KOL KEMİKSİZ	25 GR		PATATES	25 GR
	SÜT	3 GR		SÜT	3 GR		SÜT	3 GR
	YUMURTA	5 GR		YUMURTA	5 GR		YUMURTA	5 GR
	YOĞURT	2 GR		YOĞURT	2 GR		YOĞURT	2 GR
	ÇÖREOTU	0,5 GR		ÇÖREOTU	0,5 GR		ÇÖREOTU	0,5 GR
	AYÇİÇEK YAĞI	5 GR		AYÇİÇEK YAĞI	5 GR		AYÇİÇEK YAĞI	5 GR
				KURUSOĞAN	5 GR		KURUSOĞAN	5 GR

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

KAHVALTIDA VERİLECEK YİYECEKLER

YİYECEK ADI	PORSİYON GRAMAJI
Tam Yağlı Beyaz Peynir.	50 gr.
Kaşar Peyniri	50 gr.
Karper Peyniri (Sürülebilir)	25 gr.
Yeşil Zeytin	40 gr.
Siyah Sele Zeytin	40 gr.
Haşlanmış Yumurta (Soyulmamış)	1 Adet
Çorba Çeşitleri	200 gr.
Poğaça / Açma / Simit	100 gr.
Tam yağlı Süt / Meyve suyu	200 ml.
Patates kızartması	100 gr.
Tahin Pekmez	20 gr
Domates ve Salatalık	100 gr.
Börek Çeşidi (Su, Kol, Küt, vb.)	100 gr
Süzme Bal	20 gr.
Tereyağı	20 gr.
Reçel (Çilek, Vişne, Kayısı vb.)	20 gr.
Kakaolu Fındık kreması	20 gr.

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ 1856

KIYI Emniyeti Genel Müdürlüğü Hizmetleri Dairesi Başkanlığı

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'si ise tavuk döner
Haşlama 2 defa verilecek (haşlama yemeklerinde kuzu eti kullanılacaktır.)
Köfteler 4 defa
Tavuk 3 defa
Balık 2 defa
Etli sebzeler 7 defa
Kıymalı, kuşbaşılı ve kaşarlı pide 2 defa.
Bakliyatlar 4 defa
Kebaplar 4 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.

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 olmayacaktır.
6.1.1. Pişmiş et gramajı belirlenirken 4.8.1 maddede belirtilen çiğ et gramajının %30-%35 oranında düşülmüş hali kabul edilecektir.

6.2. TAVUK VE BALIK ETİ: Taze ve iyi temizlenmiş olacak, parçalanmış tavuk eti but ve göğüs olarak verilecektir.
Balıklar ise çipura, levrek, hamsi, istavrit vb. taze olacak ve dondurulmuş olmayacaktır.
6.2.1. Pişmiş tavuk gramajı belirlenirken 4.8.1 maddede belirtilen çiğ tavuk gramajının %30-%35 oranında düşülmüş hali kabul edilecektir.

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.

EMNİYET GENEL MÜDÜRLÜĞÜ MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ 1856

Destek Hizmetleri Dairesi Başkanlığı

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, helva günlük pişirilmiş, kendine özgü tat ve kıvamda olacak, yanmış tat ve 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 ve UHT süt kullanılacaktır.

6.7. MEVSİM SALATALARI: Mevsim salataları (marul, domates, salatalık, soğan, biber, maydanoz vb.) en iyi kalitede ve temiz olacaktır.

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

Kullanılacak yağların standartları

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

EMNİYET GENEL MÜDÜRLÜĞÜ MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ 1856

Hizmetleri Satınalma Başkanlığı

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

6.11. Kahvaltı ürünleri TSE'nin belirlemiş olduğu standartlarda, Türk Gıda Kodeksine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, taşınmış, işaretlenmiş ve depolanmış olacaktır.

- Peynirler 1.sınıf, tam yağlı olacaktır. Kendine has şekil, renk, koku, tat ve aroması olmalıdır.
- Kaşar peyniri, iyi cins ve 1. Kalitede tam yağlı olacaktır. Görünüşü donuk beyaza ve sarıya çalmayan renkte, acımış ve kokmuş, tadı ve rengi değişmiş olmayacaktır.
- Yeşil ve siyah zeytinler yenme olgunluğuna gelmiş, temiz ve sağlam olmalı. Yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir. Kirli, kokuşmuş özelliklerini kaybetmemiş, kurtlanmış ve küflenmiş olmamalıdır. İri taneli olmalıdır.
- Bal, TSE damgalı olmalıdır. Ekşimiş anormal koku ve lezzet oluşmuş, bozulmuş olmamalı, saydam görünüşlü olmalıdır.
- Tahin-pekmez karışımı; TS 3792"ye uygun üzüm pekmezinin % 60 (yüzde altmış) T.S.2589"a uygun tahinin % 40 (yüzde kırk) oranında karıştırılması ve homojen hale getirilmesi ile üretilmiş olmalıdır. Kendine özgü tat ve kokuda olacaktır. Acı, ekşi, yanık, küf vb. yabancı tat ve kokuda olmayacaktır.
- Reçelle, reçeldeki meyveler ve parçaları kolaylıkla görülebilecek ve tanınacak olmalıdır. Meyve parçaları hangi meyveden yapıldığını tanıtacak şekilde büyük olmalıdır. Reçelin tadı, kokusu ve kullanılan meyvenin özelliklerine uygun olmalıdır.
- Kahvaltılık tereyağı, 1. Sınıf, tat ve koku hoş, yabancı tat ve koku bulunmayan, süt yağı miktarı en az %82 (yüzde sekseniki) asidesi en çok (süt asidi cinsinden) %18 (yüzde onsekiz) olan sarımsı homojen renkte pastörize olmalıdır.
- Yumurtalar, Kabukları sağlam, temiz, kendine özgü tat, renkte beneksiz, kansız, kokusuz olmalı. Yumurtalar çatlak, küflü, bozuk ve çürük olmamalıdır. Yumurtalar sarı-beyaz kabuklu olacak ve her bir yumurta tartıldığında 63-72 gr aralığında A sınıfı olacaktır.

Madde 7- YEMEKHANE TEFRİŞATI VE DEMİRBAŞ MALZEMELER

7.1. Yemekhanede 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.

KYK GENEL MÜDÜRLÜĞÜ MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ 1856
KYK Hizmetleri Daire Başkanlığı

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 Mersin Müdürlüğü tarafından yapılacak ve bedeli Yüklenicinin istihkakından veya teminatlarından kesilecektir.

7.4. Mersin Müdürlüğü mutfağında mevcut olan demirbaş malzemelerin listesi Ek-1'de olup, hizmetin yürütülmesine yönelik gerek duyulan diğer ekipman yüklenici tarafından temin edilecektir.

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

7.6. Porselen tabak, kâse, 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.

Madde 8- YÜKLENİCİNİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

8.1. Çalıştırılacak personelin yaptığı işe uygun iş kıyafeti giymesi, ayrıca dağıtımda görevli personelin kep ve tek kullanımlık eldiven ile 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 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.

8.4. Yüklenici İş Sağlığı ve Güvenliği ilgili kanun ve hükümlerine göre hizmet verecektir. Yüklenici firma, personelinin herhangi grev, 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 personel çalıştırmaktan veya herhangi bir sebeple vuku bulabilecek kazalardan yüklenici firma sorumludur.

8.5. SGK Mevzuatında yer alan işçi ve işveren hakkındaki kanunlar kapsamında işçi alınması, ücretlerinin ve haklarının ödenmemesi, işçi çıkartılması gibi hadiselerden doğacak bütün sorumluluk Yükleniciye aittir.

EMNİYET GENEL MÜDÜRLÜĞÜ MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ 1856
Beslenme Hizmetleri Dairesi Başkanlığı

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

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

8.8. İş Kanunu gereği personele verilecek hafta tatillerinde, yıllık izinlerde, rapor ve hastalık hallerinde hizmetin aksamaması için Yüklenici ilgili personelin yerine aynı evsafta eleman temin edecektir. Ayrıca bir ücret ödemesi yapılmayacaktır.

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

8.10. 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.

8.11. 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, Mersin Müdürlüğü kontrol teşkilatınca kontrol edilecektir.

8.13. Yüklenici ve tüm personeli, Mersin Müdürlüğü çalışma disiplinine uymak zorundadır.

8.14. Yüklenici, yemek üretim servis işlerinde çalıştırdığı personel için mevzuatın gerektirdiği portör, akciğer filmi vb. 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.
Mersin Müdürlüğü'ne verilen yemekten kaynaklanabilecek besin zehirlenmesi sigortasını işin devamı sürecinde yaptırmakla yükümlüdür. Yaptırılan Sigorta poliçesinin bir nüshası Mersin Müdürlüğü'ne teslim edilecektir.

8.16. YÜKLENİCİ, çalıştırdığı personelin yemeğini kendi karşılayacaktır.

8.17. YÜKLENİCİ, Müdürlüğümüz bünyesinde sorumlu olduğu işlerde, 18 yaşından küçük işçiyi kesinlikle çalıştırmayacaktır.

8.18. GÜNLÜK YEMEK NUMUNESİ: Yüklenici, İdare mutfağında pişirilerek Mersin

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ 1856

Destek Hizmetleri Dairesi Başkanlığı

Müdürlüğü'nde dağıtılan 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.

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

Madde 9- İŞİN YÜRÜTÜLMESİNE İLİŞKİN ESASLAR

9.1. Yemek salonlarındaki hizmetin görülmesi için gereken su ve elektrik Kuruluşumuzca bedelsiz olarak verilecek, yemek hazırlama / 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 Mersin Müdürlüğü iş akışı, kontrolü ve talimatları doğrultusunda yapılacaktır. Gerek görülürse yemeğin pişirilme aşamasında gerekse servis aşamasında servis personelinin şahsi temizliği Mersin Müdürlüğü Kontrol Teşkilatı'nca kontrol edilecektir.
Yemek dağıtımında çalışan personel görev başında iken kişisel bakımına özen gösterecek, tırnakları kısa kesilmiş, eller sürekli temiz tutulacak, açıkta yara olmayacaktır. Çalışırken bone, tek kullanımlık maske ile eldiven ve ayak giysileri dahil uygun koruyucu giysiler giyilecektir. Bu giysiler kolay temizlenebilir olacak ve temiz tutulacaktır. Dağıtım esnasında herhangi bir şey yemek, tütün ve tütün maddeleri kullanmak, sakız çiğnemek, gıdalara doğru hapşırmak ve öksürmek gibi davranışlardan kaçınılacaktır. Kişisel eşyalar ve giysiler gıda maddelerinin işlendiği alanlarda bulundurulmayacaktır.

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

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. Mersin Müdürlüğü'nde 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 Mersin Müdürlüğü'nde 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/kahvaltıda kullanılacak her türlü erzak ve malzemenin evsaf ve miktar açısından sözleşmeye ve eklerine uygunluğunun Mersin Müdürlüğü tarafından kontrol ve tespitinin yapılacağını peşinen kabul eder.

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ 1856

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ Destek Hizmetleri Dairesi Başkanlığı

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
- Savcılıktan Sabıka Kaydı
- Sağlık Raporu, Portör ve akciğer muayenesi sonucu lezyon yoktur raporları
- Her personelin icra ettiği mesleği ile alakalı sertifikalar
- SGK İşe Giriş Bildirgesi olacaktır.

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

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

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 Mersin Müdürlüğü'nce çalıştırılması uygun görülmeyen personel, Yüklenici tarafından bir başka personelle değiştirilecektir. Değiştirilen personelin evrakları en fazla 15 (onbeş) takvim günü içerisinde Kuruluşa teslim edilecektir.

YÜKLENİCİ, İDARE'ye bilgi vermeden ve onayını almadan personel 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.

İş bu Teknik Şartname 38 sayfa, 10 madde,
EK-1 (Mutfak ve yemekhane demirbaş listesi),
EK-2 (Örnek Yemek Menüsü) ile
EK-3'ten (Örnek Kahvaltı Menüsü) ibarettir.

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ 1856

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ Destek Hizmetleri Dairesi Başkanlığı

EK 1:

MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ MUTFAK MALZEMELERİ LİSTESİ				
S.NO	ADET	MALZEME ADI	MARKASI	DETAYLARI
1	1	Sanayi Tipi Bulaşık Makinası	EMPERO-EMP 100	1000 Tabak/ Saat
2	1	Konveksiyon Fırın	EMPERO-(EMP.GKF.40)	40 Tepsi Kap. Gazlı CE BL
3	2	Gazlı Ocaklı Fırın	PİMAK(4Gözlü)	100X85
4	1	Tezgah Tipi Buzdolabı	FAGOR(2 Kapaklı)	149.2X60X85
5	1	Ekmek Kesme Makinası	KARADDENİZ 200 Ekmek/Saat	SM111-550X1200x730mm
6	1	İkili Kızartma Makinası	Çelik Set Üstü	
7	2	Davlumbaz	Tavana Montajlı	Doğu Batı İstikametli
8	1	Termosifon	FINLUX FXTS65 MK	FN 65 MK
9	1	Yemek Dağıtım Tezgahı	5 Bölümlü Çelik	
10	1	Laminant Kaplı,Altı Sürgülü Masa	Çelik	185X76X78
11	1	Duvara Monteli İki Sürgülü Masa	Çelik	
12	1	Bulaşık Yıkama Tezgahı	Altı Çift Kapaklı Sürgülü (2'li)	
13	1	Üçlü Kaşık,Çatal,Bıçak Dağıtım Aparatı	Çelik	
14	1	Çöp Sıyırma Hunili Bulaşık Tezgahı	AS11616	1600X600X850
15	2	SWITCH Dolap	Çelik	155X89X55
16	1	Tepsi Taşıma Arabası	INOKSAN ATG-100	710X595X1650/500X700
17	1	Yemek Taşıma Arabası	DEMENTO (Katlı)	Paslanmaz Çelik
18	12	Çorba Kazanı	Çelik Kapaklı	
19	30	Mutfak Masası		
20	114	Sandalye		
21	1	Sanayi Tipi Tüp	45 KG'lık MİLANGAZ (Boş)	

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ
1856

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ
1856

ÖRNEK YEMEK LİSTESİ						
GÜNLER	ÇORBA (1.GRUP)	ANA YEMEK(2.GRUP)	TAHILLI YEMEKLER (3.GRUP)	MEYVE veya TATLI (4.GRUP)	İÇECEK (5.GRUP)	SALATA/ZEYTİNYAĞLI veya KIZARTMA/MEZE (6.GRUP)
PAZARTESİ	Mercimek Çorbası	Orman Kebabı	Bulgur Pilavı	Şeftali	Kola	Aysberg Salata/Zeytinyağlı İmambayıldı/Humus
SALI	Arpa Şehriye Çorbası	Tas Kebabı	Nohutlu pirinç Pilavı	Karpuz	Yoğurt	Mevsim Salata/Zeytinyağlı Pırasa/Tarator
ÇARŞAMBA	Düğün Çorbası	Etli Kuru Fasulye	Pirinç Pilavı	Şekerpare	Gazoz	Karışık Turşu/Zeytinyağlı Brüksel Lahana/Yoğurtlu Havuç Salatası
PERŞEMBE	Şehriye Çorbası	Tavuk Sarma	Bulgur Pilavı	Elma	Meyve Suyu	Çoban Salatası/Zeytinyağlı Mantar/Acılı Ezme
CUMA	Anadolu Çorba	Mevsim Balık	Domates Soslu Makarna	İrmik Helvası	Yoğurt	Roka Salatası/Pat. Kızartma (Ketçap/Mayonez)/Humus
CUMARTESİ	Ezogelin Çorbası	Dalyan Köfte	Erişte	Elma Tatlısı	Ayran	Patates Salatası/Zeytinyağlı Brokoli/Acılı Ezme
PAZAR	Yayla Çorbası	Türlü	Mantı	Kavun	Cacık	Soğan Salatası (Pervaz)/Zeytinyağlı Kereviz/Çiğ Köfte
PAZARTESİ	Mercimek Çorbası	Kadınbudu Köfte	Fırın Makarna	Elma	Ayran	Aysberg Salata/Pat. Kızartma (Ketçap/Mayonez)/Tarator
SALI	Düğün Çorbası	Mantarlı Tavuk Sote	Cevizli Erişte	Şekerpare	Kola	Çoban Salatası/Zeytinyağlı Brokoli/Yoğurtlu Havuç Salatası
ÇARŞAMBA	Ezogelin Çorbası	Etli Nohut	Bulgur Pilavı	Profiterol	Ayran	Karışık Turşu/Zeytinyağlı Şakşuka/Humus
PERŞEMBE	Şehriye Çorbası	Fırın Tavuk	Fırın Makarna	Muz	Yoğurt	Sezar Salatası/Zeytinyağlı Brüksel Lahana/Tarator
CUMA	Domates Çorbası	Çoban Kavurma	Pirinç Pilavı	Erik	Cacık	Karışık Turşu/Zeytinyağlı Barbunya/Acılı Ezme
CUMARTESİ	Terbiyeli Tavuk Çorba	Karnıyarık	Bulgur Pilavı	Kazan Dibi	Kola	Mevsim Salata/Pat. Kızartma (Ketçap/Mayonez)/Çiğ Köfte
PAZAR	Brokoli Çorbası	Patlıcan Kebabı	Domates Soslu Makarna	Elma	Meyve Suyu	Mevsim Salata/Zeytinyağlı Pırasa/Tarator

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
MERSİN MÜDÜRLÜĞÜ
1856

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
Destek Hizmetleri Dairesi Başkanlığı

ÖRNEK KAHVALTI LİSTESİ								
GÜNLER	KAHVALTI 1	KAHVALTI 2	KAHVALTI 3	KAHVALTI 4	KAHVALTI 5	KAHVALTI 6	KAHVALTI 7	KAHVALTI 8
PAZARTESİ	Çorba	Haşlanmış Yumurta	Beyaz Peynir	Siyah Zeytin	Fındık Ezmesi	Meyve Suyu	Söğüş (Domates Salatalık)	PATATES KIZARTMASI
SALI	Sigara Böreği	Haşlanmış Yumurta	Kaşar Peyniri	Yeşil Zeytin	Terayağı	Süt	Söğüş (Domates Salatalık)	PATATES KIZARTMASI
ÇARŞAMBA	Çorba	Haşlanmış Yumurta	Dil Peyniri	Siyah Zeytin	Bal	Süt	Söğüş (Domates Salatalık)	PATATES KIZARTMASI
PERŞEMBE	Su Böreği	Haşlanmış Yumurta	Beyaz Peynir	Yeşil Zeytin	Tahin Pekmez	Meyve Suyu	Söğüş (Domates Salatalık)	PATATES KIZARTMASI
CUMA	Çorba	Haşlanmış Yumurta	Kaşar Peyniri	Yeşil Zeytin	Reçel	Süt	Söğüş (Domates Salatalık)	PATATES KIZARTMASI
CUMARTESİ	Çorba	Haşlanmış Yumurta	Fındık Ezmesi	Peynir ve Zeytin	Bal ve Tereyağı	Meyve Suyu	Söğüş (Domates Salatalık)	PATATES KIZARTMASI
PAZAR	Poğaça	Haşlanmış Yumurta	Beyaz Peynir	Yeşil Zeytin	Tahin Pekmez	Süt	Söğüş (Domates Salatalık)	PATATES KIZARTMASI
PAZARTESİ	Çorba	Haşlanmış Yumurta	Kaşar Peyniri	Siyah Zeytin	Kakaolu Fındık Kreması	Meyve Suyu	Söğüş (Domates Salatalık)	PATATES KIZARTMASI
SALI	Su Böreği	Haşlanmış Yumurta	Örgü Peyniri	Yeşil Zeytin	Terayağı	Süt	Söğüş (Domates Salatalık)	PATATES KIZARTMASI
ÇARŞAMBA	Çorba	Haşlanmış Yumurta	Beyaz Peynir	Yeşil Zeytin	Bal	Meyve Suyu	Söğüş (Domates Salatalık)	PATATES KIZARTMASI
PERŞEMBE	Simit	Haşlanmış Yumurta	Kaşar Peyniri	Siyah Zeytin	Terayağı	Süt	Söğüş (Domates Salatalık)	PATATES KIZARTMASI
CUMA	Çorba	Haşlanmış Yumurta	Dil Peyniri	Siyah Zeytin	Tahin Pekmez	Süt	Söğüş (Domates Salatalık)	PATATES KIZARTMASI
CUMARTESİ	Çorba	Haşlanmış Yumurta	Örgü Peyniri	Yeşil Zeytin	Kakaolu Fındık Kreması	Meyve Suyu	Söğüş (Domates Salatalık)	PATATES KIZARTMASI
PAZAR	Sigara Böreği	Haşlanmış Yumurta	Ezine Peyniri	Siyah Zeytin	Reçel	Süt	Söğüş (Domates Salatalık)	PATATES KIZARTMASI



