

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
İZMİT GEMİ TRAFİK HİZMETLERİ OPERASYON AMİRLİĞİ
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 personele yaklaşık hafta içi günlük 40 (kırk) adet ve hafta sonu günlük 20 (Yirmi) adet yemek olmak üzere 1 (bir) yıl boyunca yaklaşık 10.000 (Onbin) adet (Personelin kullanacağı izinler düşülmüştür) servise hazır yemeğin bu şartnamede belirtilen teknik ayrıntı ve şartlarda YÜKLENİCİ'nin kendi mutfağında hazırlanması, pişirilmesi, taşınması, personele yemek servisi yapılmasını ve yemek sonrası hizmetleri kapsamında servislerin toplanmasını, bulaşıkların yıkanmasını, yemekhane ve müştemilatının temizlenmesini, tertip ve tanzim işleri hizmetlerini ve Yüklenicinin kullanımına bırakılan tüm mahal, cihaz ve malzemelerin bakım ve onarımlarının yapılmasını kapsar.

Birim Adı	Birim Adresi	Takribi Toplam Öğün
İzmit Gemi Trafik Hizmetleri Operasyon Amirliği	Güney Mahallesi Derya Caddesi No:27 Tütünciftlik/Körfez/KOCAELİ	10.000 Adet Yemek

1.1. Yaklaşık 10.000 (Onbin) adet malzeme dahil yemek hazırlama, servisi ve yemek sonrası temizlik hizmeti alımı.

1.2. Ödeme yapılırken İzmit GTH Operasyon Amirliği personeli tarafından yenen yemek sayısı esas alınacaktır.

Madde 2- TANIMLAR:

Bu Teknik Şartnamede; Kıyı Emniyeti Genel Müdürlüğü-İzmit Gemi Trafik Hizmetleri Operasyon Amirliği “**İDARE**”, ihaleyi alan firma “**YÜKLENİCİ**” olarak anılacaktır.

Madde 3- HİZMETİN İFA ŞEKLİ

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

3.2. Yemekler sağlık ve hijyen koşullarına uygun şartlarda Yüklenicinin 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. Yüklenicinin kendi mutfağında pişirilerek hazırlanacak öğle yemeğinin servisi, porselen tabaklarda, sütü tatlılar ise sağlık kurallarına uygun kapaklı kaselerde personele self servis düzeni içerisinde yapılacaktır.

3.4. İzmit Gemi Trafik Hizmetleri Operasyon Amirliğinde hafta sonu, Ulusal Bayram ve Genel Tatillerinde 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 Amirlik tarafından Yükleniciye önceden bildirilecektir.

3.5. Yemek 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 : İçecekler. (Komposto, Ayran, Kola, Meyve suyu, sade ve meyvalı gazoz, Süt vb.(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.

3.6. Menü aylık olarak, Teknik Şartnamenin 4.8. maddesinde bulunan yemek İzmit Gemi Trafik Hizmetleri Operasyon Amirliği tarafından oluşturulan kontrol teşkilatı tarafından hazırlanarak her ayın son haftası Yükleniciye bildirilecektir.

İdare 4.8. maddede bulunan yemek listesine ek ve değişiklik yapabilir.

3.7. İzmit Gemi Trafik Hizmetleri Operasyon Amirliği, 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.

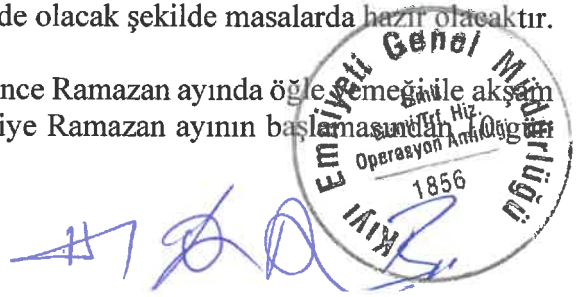
3.9. Yemek servisi genel olarak iş günlerinde (Hafta sonları ve Resmi tatil günleri dahil) 12:00-13:00 saatleri arasında yapılacak olup, bu saatler Operasyon Amirliği tarafından değiştirilebilir veya bu saatler dışına taşması halinde servise devam edilir.

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

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. İzmit Gemi Trafik Hizmetleri Operasyon Amirliğince Ramazan ayında öğle yemeği ile akşam iftar yemeği çıkarılması istenebilir. Bu halde Yükleniciye Ramazan ayının başlanmasından itibaren



önce haber verilir. Eğer Ramazan ayında yemek çıkacak ise Operasyon Amirliğince, Ramazan ayı boyunca yemek yiyecek kişi sayısı firmaya aynı sürede bildirilecektir.

3.14. Amirlik 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, Operasyon Amirliği'nin 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, mutfak, kileri, soğuk depo, yemekhane ve müştemilatının temizlik ve diğer kontrollerini her zaman yapabilir.

3.16. Yüklenici, yemekhaneyi özel maksatlarla kullanamaz.

3.17. Yüklenici, Operasyon Amirliği yemekhanesi ile kullanılan kapları ayrıca teps, porselen tabak, çatal, bıçak, vs. malzemeyi temiz ve sağlık kurallarına uygun bir şekilde muhafaza edecektir. Yüklenici mutfakında 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 kullanılmayacaktır. Ayrıca bu yağlar (kızartma yapılan yağlar) diğer yemeklerde de kullanılmayacaktır.

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

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 belirtilen 1. Grup Yemekler (Çorbalar)

ARPA ŞEHİRİYE ÇORBA	Çiğ Gramaj	TEL ŞEHİRİYELİ TAVUK ÇORBA	Çiğ Gramaj	ANADOLU ÇORBA	Çiğ Gramaj
ARPA ŞEHİRİYE	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 FİLETO	20 GR	TUZ	1 GR
TUZ	1 GR	TUZ	1 GR	UN TİP 1	5 GR
UN TİP 1	8 GR	UN TİP 1	8 GR		
		AYÇİÇEKYAĞI	5GR		

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

TEL ŞEHİRİYE ÇORBA	Çiğ Gramaj	DÜĞÜN ÇORBA	Çiğ Gramaj	EZOĞELİN 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
		SARIMSAK	0,05 GR	TUZ	1 GR
				UN TİP 1	3 GR

KIRMIZI 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	ŞEHİRİYE	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

3.5.1 Madde 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	PATLİCAN	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	SIVRI 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 GR
MAYDANOZ	0,01DEMET	PATLİCAN	0.02 GR

Emniyet Genel Müdürlüğü
Genel Trafik Hizmetleri
Operasyon Amirliği
1856

PİRİNC	30 GR	PUL BİBER	0,1 GR
AYÇİÇEKYAĞI	5 GR	SALÇA	5 GR
SİVRİ BİBER	5 GR	AYÇİÇEKYAĞI	10 GR
TUZ	1 GR	TUZ	1 GR
		UN TİP 1	1 GR

ÇOBAN KAVURMA	Çiğ Gramaj	DANA ROSTO	Çiğ Gramaj
DANA (KEMİKSİZ BUT)	150 GR	DANA (KEMİKSİZ BUT)	150 GR
KARABİBER	0,2 GR	SÜT	30 GR
KEKİK	0,2 GR	DOMATES	5 GR
KURU SOĞAN	7 GR	HAVUÇ	3 GR
TEREYAĞI	3 GR	KARABİBER	0,2 GR
PUL BİBER	0,3 GR	KEKİK	0,2 GR
PATATES	10 GR	TEREYAĞI	3 GR
SARMSAK	1 GR	PATATES	50 GR
AYÇİÇEKYAĞI	1 GR	PUL BİBER	0,3 GR
SİVRİ BİBER	5 GR	AYÇİÇEKYAĞI	2 GR
TUZ	1 GR	SİVRİ BİBER	8 GR
		TUZ	1 GR

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



		TUZ	1 GR
--	--	-----	------

KÂĞIT KEBABI	Çiğ Gramaj	MANTARLI ET SOTE	Çiğ Gramaj
DANA (KEMİKSİZ BUT)	150 GR	DANA BUT (KEMİKSİZ)	150 GR
ÇARLISTON BİBER	10 GR	DOMATES	20 GR
HAVUÇ	15 GR	KARA BİBER	0.2 GR
KARA BİBER	0.3 GR	KURU SOĞAN	7 GR
KONSERVE	15 GR	MANTAR	20 GR
KURU SOĞAN	7 GR	TEREYAĞI	1 GR
PATATES	15 GR	PUL BİBER	0.3 GR
PUL BİBER	0.16 GR	SALÇA	5 GR
SALÇA	5 GR	SARIMSAK	1 GR
AYÇİÇEK YAĞI	5 GR	AYÇİÇEK YAĞI	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	ÇARLISTON 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	AYÇİÇEK 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
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
PATLİCAN	10 GR	UN TİP 1	1 GR
YUMURTA	0,03 GR	YUMURTA	0,03

KURU KÖFTE-domates biber söğüş ile	Çiğ Gramaj	İSLİM KÖFTE	Çiğ Gramaj
DANA ÖN KOL (KEMİKSİZ)	150 GR	DANA ÖN KOL (KEMİKSİZ)	150 GR
KARA BİBER	0,1 GR	DOMATES	20 GR
KEKİK	0,1 GR	KARA BİBER	0,1 GR
KÖFTE BAHARATI	0,2 GR	KEKİK	0,1 GR
KURU SOĞAN	7 GR	KÖFTE BAHARATI	0,5 GR
MAYDANOZ	0,01 DEMET	KURU SOĞAN	7 GR
PUL BİBER	0,3 GR	TEREYAĞI	2 GR
SARIMSAK	0,25 GR	PATLİCAN	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	PİRİNC	100 GR



SALÇA	5 GR	PUL BİBER	0,3 GR
SARIMSAK	1 GR	SARIMSAK	0,5 GR
AYÇİÇEKYAĞI	5 GR	AYÇİÇEKYAĞI	20 GR
TUZ	1 GR	TUZ	1 GR
UN TİP 1	1 GR	UN TİP 1	10 GR
		YUMURTA	0,3
		SÜT	30 GR

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

TERBİYELİ KÖFTE	Çiğ Gramaj	HASAN PAŞA KÖFTE	Çiğ Gramaj
AÇIK YOĞURT	30 GR	SÜT	25 GR
DANA ÖN KOL (KEMİKSİZ)	150 GR	DANA ÖN KOL (KEMİKSİZ)	150 GR
KARABİBER	0,2 GR	KARA BİBER	0,2 GR
KURU NANE	0,2 GR	KAŞAR PEYNİRİ	10 GR
KURU SOĞAN	7 GR	KÖFTE	1 GR
HAVUÇ	20 GR	KURU SOĞAN	7 GR
MAYDANOZ	0,01 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

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

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

FIRIN TAVUK	Çiğ Gramaj	TAVUK SARMA	Çiğ Gramaj
SÜT	5 GR	TAVUK FİLETO	200 GR
KEKİK	0,1 GR	BEZELYE	5GR
KIRMIZI TOZ BİBER	1 GR	HAVUÇ	5GR
PUL BİBER	0,1 GR	PATATES	5GR
AYÇİÇEKYAĞI	2 GR	KAŞAR PEYNİRİ	1GR
TAVUK BUT(KEMİKLİ)	250 GR	SALÇA	3GR
TUZ	1 GR	KIRMIZI TOZ BİBER	1 GR
DOMATES	50 GR	PUL BİBER	0,1 GR
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	HAMSI KIZARTMA	Çiğ Gramaj
YERLİ PALAMUT	EN AZ 250 GR	HAMSI(TEMİZLENMİŞ)	200 GR
PATATES	30 GR	AYÇİÇEK YAĞI	50 GR
AYÇİÇEK YAĞI	5 GR	MISIR UNU	30 GR
TUZ	1 GR		

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

KIYMALI OTURTMA	PATATES	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	AYÇİÇEK YAĞI	3 GR
TEREYAĞI		2 GR	TEREYAĞI	2GR
PATATES		150 GR	TUZ	1GR

(Handwritten signature and stamp)
Müdürüğü
Gemi Trt. Hk.
Operasyon Amirliği
1056

PUL BİBER	0,3 GR	NANE	0.2GR
SALÇA	5 GR	KIYMA (Dana Kuşbaşından)	40 GR
AYÇİÇEKYAĞI	20 GR		
SİVRİ BİBER	5 GR		

PATLICAN MUSAKKA	Çiğ Gramaj	KARNİYARIK	Çiğ Gramaj
KIYMA DANA ÖN KOL KEMİKSİZ	40 GR	DANA ÖN KOL KIYMA	40 GR
DOMATES	10 GR	DOMATES	20 GR
KARA BİBER	0,2 GR	KARA BİBER	0,2 GR
KURU SOĞAN	10 GR	KURU SOĞAN	5 GR
TEREYAĞI	1 GR	TEREYAGI	1 GR
MAYDANOZ	0,01 DEMET	MAYDANOZ	0,01DE
PATLICAN	150 GR	PATLICAN	180 GR
PUL BİBER	0.3 GR	PUL BIBER	0,3 GR
SALÇA	5 GR	SALÇA	3 GR
AYÇİÇEKYAĞI	30 GR	AYÇİÇEKYAGI	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

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	40 GR
NOHUT	40 GR	KURU NANE	0.2 GR
PUL BİBER	0,3 GR	KURU SOĞAN	7 GR
SALÇA	5 GR	TEREYAĞI	1 GR
AYÇİÇEKYAĞI	2 GR	MAYDANOZ	0.01
SİVRİ BİBER	5 GR	PİRİNC	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 İSPANAK	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	HAVUC	10 GR
TEREYAĞI	1 GR	BEZELYE	100 GR
PİRİNC	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)	40 GR	DANA BUT (KEMİKSİZ)	40 GR
KURU SOĞAN	5 GR	HAVUC	5 GR
TEREYAĞI	1 GR	BEZELYE	5 GR
DOMATES	30 GR	KURU SOĞAN	0.1 GR
PUL BİBER	0.3 GR	TEREYAĞI	0.1 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	10 GR
SARIMSAK	0,01 GR	ISPANAK	
DOMATES	10 GR	HAVUÇ	20 GR
		DANA BUT (KEMİKSİZ)	40 GR
KARA BİBER	0,2 GR	TEREYAĞI	1 GR
KEKİK	0,2 GR	AYÇİÇEKYAĞI	2 GR
KURU NANE	0,5 GR	LİMON SUYU	0,3 GR
KURU SOĞAN	7 GR	TUZ	0,5 GR
TEREYAĞI	2 GR		
MAYDANOZ	0,01		
PİRİNÇ	15 GR		
PUL BİBER	0,3 GR		
SALÇA	5 GR		
AYÇİÇEKYAĞI	1 GR		
KURU PATLICAN-	12GR		
TUZ	1 GR		

3.5.1 Madde 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	Çiğ Gramaj	MERCİMEKLİ BULGUR	Çiğ Gramaj	PİRİNÇ PİLAVI	



PİLAVI		PİLAVI			
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 GR	MAKARNA	40 GR	AYÇİÇEKYAĞI	3 GR
SALÇA	5 GR	TEREYAĞI	4 GR	DOMATES	5 GR
AYÇİÇEKYAĞI	5 GR	PUL BİBER	0,3 GR	KIRMIZI BİBER	3 GR
SİVRİ BİBER	5 GR	AYÇİÇEKYAĞI	4 GR	YEŞİL BİBER	3 GR
TUZ	1 GR	TUZ	1 GR		
		UN TİP 1	5 GR		
		YUMURTA	0,1 ADET		

CEVİZLİ ERİŞTE	Çiğ Gramaj
ERİŞTE	40 GR
TEREYAĞI	5 GR
CEVİZ	5GR
PUL BİBER	0,01 GR
AYÇİÇEKYAĞI	3 GR
TUZ	1 GR



3.5.1 Madde 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	KREMŞANTI	10 GR	TOZ ŞEKER	35 GR
KURU ÜZÜM	10 GR	SÜT	5 GR		
TOZ TARÇIN	1 GR	TARÇIN	1 GR		
NOHUT	10 GR	VANİLYA	1 GR		
TOZ ŞEKER	35 GR				

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

SÜTLAÇ	Çiğ Gramaj	SÜTLÜ İRMİK TATLISI	Çiğ Gramaj	ŞEKERPARE	Çiğ Gramaj
SÜT	150 GR	SÜT	150 GR	PUDRA ŞEKER	7GR
NİŞASTA	5 GR	İRMİK	20 GR	İRMİK	5GR
PİRİNÇ	10 GR	SARI ÜZÜM	5GR	UN	3GR
TOZ ŞEKER	40 GR	TOZ ŞEKER	40 GR	YUMURTA	1GR



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 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

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 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.

3.5.1 Madde 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	40GR
KIRMIZI BİBER	5 GR	TAHİN	10 GR	LİMON SUYU	20GR
KURU FASULYE	15 GR	PUL BİBER	2 GR	SİRKE	



MAYDANOZ	0,01 DEMET	TUZ	1 GR	TUZ	1GR
PUL BİBER	0,2 GR	TEREYAĞI	2 GR	ŞEKER	0,1GR
SIZMA ZEYTİNYAĞI	3 GR	TOZ BİBER	0,1 GR		
YUMURTA	0,01 ADET				

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

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

AKDENİZ SALATASI	Çiğ Gramaj	ÇOBAN SALATA	Çiğ Gramaj	RUS SALATASI	Çiğ Gramaj
LORAOSU	20GR	DOMATES	50 GR	PATATES	30GR
ENDİVİYEN	20GR	SALATALIK	15 GR	HAVUÇ	3GR
HAVUÇ	10GR	BİBER	5 GR	BEZELYE	3GR



MAYDANOZ	0,01 DEMET	MAYDANOZ	0,01 DEMET	SALATALIK TURŞUSU	5GR
TERE	0,01 DEMET			MAYONEZ	5GR
ROKA	0,01 DEMET				
BEYAZ PEYNİR	5GR				

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

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

KISIR	Çiğ Gramaj	ÇİĞ KÖFTE	Çiğ Gramaj	KÖZ BİBER SALATASI	Çiğ Gramaj
İNCE BULGUR	15GR	İNCE BULGUR	15GR	KAPYA BİBER	40GR
SALÇA	5GR	SALÇA	5GR	YOĞURT	30GR
KARABİBER	0.5GR	KARABİBER	1GR	SIZMA	3GR



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

PATATES KIZARTMA SI	Çiğ Gramaj	DOMATES/BİBER/ SOĞAN (FIRINDA (KÖZLENMİŞ))	Çiğ Gramaj	KARIŞIK KIZARTMA	Çiğ Gramaj
PATATES	15GR	DOMATES	10 GR	PATLICAN	10 GR
SIZMA ZEYTİN YAĞI	5 GR	BİBER	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
BİBER	10 GR	TERE	5 GR		
SOĞAN	10 GR				

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



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

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

ZEYTİNYAĞLI İSPANAK BORANI	Çiğ Gramaj	ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ	Çiğ Gramaj	ZEYTİNYAĞLI MANTAR	Çiğ Gramaj
İSPANAK	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	



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

BÖREKLER

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

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



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

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

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

Etlı sebzeler 7 defa

Kıymalı, kuşbaşı 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 ithal 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 olacaktır.

6.2.2. 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, kırksız, kuru, küfsüz, kokusuz, böcek yeniksiz, yabancı maddelerden temizlenmiş normal irilikte kolay pişen ve lezzetli olacaktır. Pilavda kullanılacak olan pirinç piyasada kabul görmüş Kontrol Teşkilatınca da uygun görülen 1. Sınıf yerli baldo olacaktır.

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

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

6.6. TATLILAR: Hamur işleri, süt mamulleri, kompostolar, aşure, helva günlük pişirilmiş, kendine özgü tat ve kıvamda olacak, yanmış tat ve yabancı koku bulunmayacaktır. Tatlılar, kompostolar ve hoşafalarda 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 Ögeleri	AYÇİÇEK YAĞI (Enerji ve Besin Ögeleri 100ml için)	RİVİERA ZEYTİNYAĞI (Enerji ve Besin Ögeleri 100ml için)	NATURELSIZMA ZEYTİNYAĞI (Enerji ve Besin Ögeleri 100ml için)	TEREYAĞI (Enerji ve Besin Ögeleri 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

6.9. SALÇA: Yemeklerde domates ve biber salçası kullanılacaktır.

Kullanılacak salçanın standartları

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

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

Kullanılacak yoğurdun standartları

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

Madde 7- YEMEKHANE TEFRİŞATI VE DEMİRBAŞ MALZEMELER

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

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

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



7.4. İzmit GTH Operasyon Amirliği 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, kase, kaşık, çatal, bıçak, cam bardak, cam sürahi, manej takımı, peçete, servis tepsi, 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.

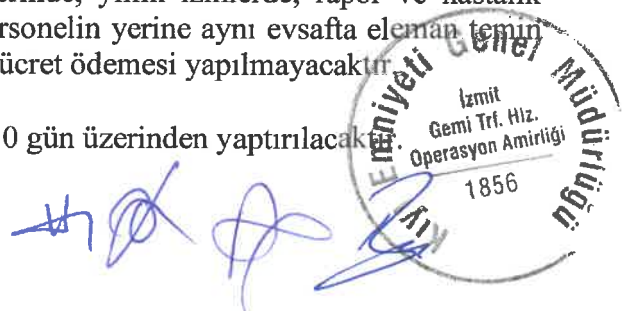
8.5. SGK Mevzuatında yer alan işçi ve işveren hakkındaki kanunlar kapsamında işçi alınması, ücretlerinin ve haklarının ödenmemesi, işçi çıkartılması gibi hadiselerden doğacak bütün sorumluluk Yükleniciye aittir.

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 Kuruluşça yansıtılamayacaktır.

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

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



8.10. Yemekhane, mutfak, bulaşıkhan, kiler vb. yerler ayda bir kez ilalanacaktır. Ancak; haşere, böcek görölmesi halinde bu süre 15 günde bir yapılacaktır. Kullanılan ilaç kapalı alanda insan sağığına zarar vermeyecek ve gıda ürünlerini etkilemeyecek nitelikte Sağık 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 yükümlölük 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 temizliğı, İzmit GTH Operasyon Amirliğı kontrol teşkilatınca kontrol edilecektir.

8.13. Yüklenici ve tüm personeli, İzmit GTH Operasyon Amirliğı çalışma disiplinine uymak zorundadır.

8.14. Yüklenici, yemek üretim servis işlerinde çalıştırdığı personel için mevzuatın gerektirdiğı portör, akciğer filmi vb. gibi tetkikleri mevzuatın emrettiğı süre aralıklarında yaptıracak ve her seferinde sonuçları Kuruluşa verecektir.

8.15. Yüklenici gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlemleri almak ve uygulamak zorundadır. İzmit GTH Operasyon Amirliğinde verilen yemekten kaynaklanabilecek besin zehirlenmesi sigortasını işin devamı sürecinde yaptırmakla yükümlüdür. Yaptırılan Sigorta poliçesinin bir nüshası İzmit GTH Operasyon Amirliğine teslim edilecektir.

8.16. YÜKLENİCİ, çalıştırdığı personelin yemeğini kendi karşılayacaktır.

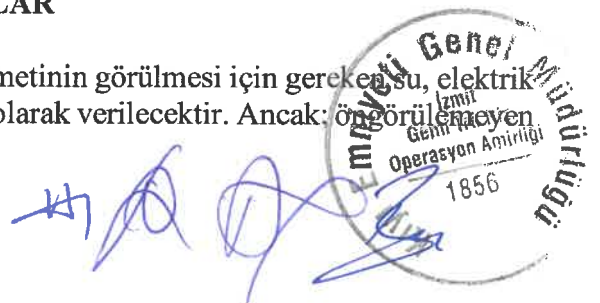
8.17. YÜKLENİCİ, Amirliğimiz bünyesinde sorumlu olduğu işlerde, 18 yaşından küçük işçiyi kesinlikle çalıştırmayacaktır.

8.18. GÜNLÜK YEMEK NUMUNESİ: Yüklenici, kendi mutfağında pişirilerek İzmit GTH Operasyon Amirliğinde dağıtılan yemeklerden her gün "yemek numunesi" olarak 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. Amirlik 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 yürütölmesi ile ilgili yerleri görebilir, gezebilir ve ilgililerden gerekli bilgileri alabilir. Bu gerekliliğı yerine getirmemiş olsa bile sözleşmenin uygulanması bakımından gezmiş, görmüş ve ilgililerden yeterli bilgiyi almış sayılır.

Madde 9- İŞİN YÜRÜTÖLMESİNE İLİŞKİN ESASLAR

9.1. Yemek temini, servisi ve yemek sonrası temizlik hizmetinin görölmesi için gereken su, elektrik ve doğalgaz İzmit GTH Operasyon Amirliğince bedelsiz olarak verilecektir. Ancak; öngörölünemeyen



aksaklık ve sorun yaşanması halinde hizmetin devamı için gerekli tüm materyallerin temininin sorumluluğu ve yükümlülüğü Yükleniciye aittir.

9.2. Yemek Hizmeti İzmit GTH Operasyon Amirliği iş akışı, kontrolü ve talimatları doğrultusunda yapılacaktır. Gerek görülürse yemeğin pişirilme aşamasında gerekse servis aşamasında servis personelinin şahsi temizliği İzmit GTH Operasyon Amirliği Kontrol Teşkilatı'na 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 hapsirmek 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. İzmit GTH Operasyon Amirliğinde yemek hazırlama, yemek servisi ve servis sonrası temizlik hizmeti alımı işi için,

Yemek servisi, dağıtımı ve sonrası temizlik işlerini yapmak üzere Bulaşıkçı/Servis elemanı olarak 1 (Bir) personel bulundurulacaktır.

Personel ile ilgili olarak iş ve İSG mevzuatının gerektirdiği yükümlülüklerin yerine getirilmesi Yüklenici tarafından sağlanacaktır.

9.6. Yüklenici, yemeklerde kullanılacak her türlü erzak ve malzemenin evsaf ve miktar açısından sözleşmeye ve eklerine uygunluğunun İzmit GTH Operasyon Amirliği tarafından kontrol ve tespitinin yapılacağını peşinen kabul eder.

Madde 10- ÇALIŞTIRILACAK PERSONELDEN İSTENİLECEK BELGELER

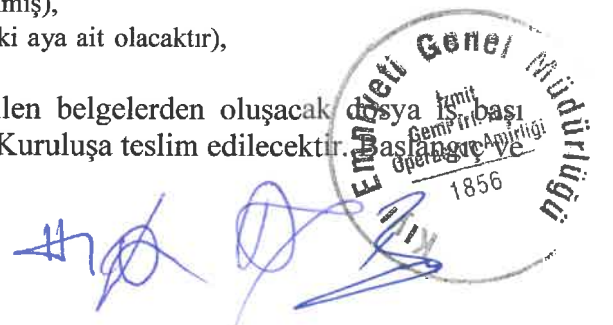
Yüklenici, ihale konusu işte çalıştıracağı personelle ilgili olarak İdareye verilmek üzere personel dosyası düzenleyecek ve bu dosyada;

- Nüfus Cüzdanı sureti veya fotokopisi (T.C. Kimlik No yazılı olacak)
- İkametgah Senedi
- Savcılıktan Sabıka Kaydı
- Sağlık Raporu, Portör ve akciğer muayenesi sonucu lezyon yoktur raporları
- 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 İş başı yapıldığı tarihten itibaren 15 (onbeş) takvim günü içinde Kuruluşa teslim edilecektir.



sonrasında herhangi bir nedenle İzmit GTH Operasyon Amirliğince 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 31 sayfa, 10 madde,
EK-1 Mutfak ve yemekhane demirbaş listesi,
EK-2 1 Aylık Örnek Yemek Menüsü'nden ibarettir.



Berat DAĞKIRAN
Operasyon Amiri V.

Hasan Basri BADEMCİ
Teknik Yönetim
Servis Sorumlusu

Özgür KARTAL
İdari İşler Şefi

Abdullah ÖZSAKABAŞI
Teknisyen

EK-1: Mutfak ve yemekhanede bulunan Demirbaş listesi.

EK-2: 1 (Bir) Aylık Örnek Yemek Menüsü.

İZMİT GEMİ TRAFİK HİZMETLERİ OPERASYON AMİRLİĞİ
AĞUSTOS AYINA AIT **Örnek öğle YEMEĞİ MENÜSÜ**

PAZARTESİ 3.08.2026 EZOGELİN ÇORBA PUR ROSTO KÖFTE SADE PILAV FİSİRİK HELVA AYRAN/YOĞ. MEV.SALATA ZEY.PIRAZ MOR LAHANA SALATASI	SALI 4.08.2026 YAYLA ÇORBA ETLİ NOHUT PUR ROSTO KÖFTE SADE PILAV FİSİRİK HELVA AYRAN/YOĞ. MEV.SALATA ZEY.PIRAZ MOR LAHANA SALATASI	ÇARŞAMBA 5.08.2026 T.SUYU ÇORBA ARNAV ÇİĞ. MYDLU SOĞ. PİRİNÇ PILAVI PORTAKAL AYRAN/YOĞ. TALAŞ BÖREĞİ ZEY.ENGİNAR YOĞURTLU MANTI YOĞURTLU BEYAZ LAHANA SALATASI	PERŞEMBE 6.08.2026 BROKOLİ ÇORBA TAVUK DÖNER-HAV.EZME NOH PILAV BAKLAVA KOLAFANTA MYDLU SOĞ. DOM.YEŞ. MERCİMEK KÖFTE VE MARUL PATLICANLI HAYDARI	CUMA 7.08.2026 EZOGELİN ÇORBA FİRİN TAVUK BULGUR PILAVI AYYA TATLISI KOLAFANTA MEV.SALATA ZEY.TINLAĞI FASÜLYE PANCAR SALATASI	CUMARTESİ 8.08.2026 MERCİMEK ÇORBA DANA HAŞLAMA PİRİNÇ PILAVI MANDALINA KOLAFANTA MEV.SALATA HAYDUK TARATOR KABAK MÜCVER CUMARTESİ	PAZAR 9.08.2026 ŞEHİRVE ÇORBA İZGARA KÖFTE MAKARNA BAKLAVA AYRAN/YOĞ. MYDLU SOĞ. DOM.YEŞ. Z.Y.BROKOLİ YOĞURTLU BRİSTE SALATASI	PAZAR 2.08.2026 MERCİMEK ÇORBA ÇİTİR SOSLU TAVUK NOH PILAV BAKLAVA KOLAFANTA MYDLU SOĞ. DOM.YEŞ. RUS SALATASI HAYDUK TARATOR MERCİMEK KÖFTESİ	CUMARTESİ 1.08.2026 EZOGELİN ÇORBA ETLİ PATATES MEYANE PILAVI TEL KADAYIFI KOLAFANTA MYDLU SOĞ. DOM.YEŞ. HAYDUK TARATOR MERCİMEK KÖFTESİ	PAZAR 2.08.2026 MERCİMEK ÇORBA ÇİTİR SOSLU TAVUK NOH PILAV BAKLAVA KOLAFANTA MYDLU SOĞ. DOM.YEŞ. RUS SALATASI HAYDUK TARATOR MERCİMEK KÖFTESİ	PAZAR 23.08.2026 TARHANA ÇORBA PİLİÇ SARMASI ERİSTE (CEVİZLİ) BİSKÜVİLİ PASTA AYRAN/YOĞ. HAYDUK TARATOR SAK SÜKA BARBUNYA PILAKI	PAZAR 30.08.2026 DOMATES ÇORBA İZGARA HAMSI TALAŞ BÖREĞİ TALHİN HELVA KOLAFANTA MYDLU SOĞ. DOM.YEŞ. PATATES SALATASI KABAK SALATASI
PAZARTESİ 10.08.2026 DÜĞÜN ÇORBA PAŞ KURU FASÜLYE ŞEHİR PRİNÇ PILAVI FİRİN SÜTLAÇ AYRAN/YOĞ. MEV.SALATA ZEY. KEREVİZ MERCİMEK KÖFTE VE MARUL	SALI 11.08.2026 MERCİMEK ÇORBA ETLİ KIS TURLUSU PİRİNÇ PILAVI ELMA AYRAN/YOĞ. MEV.SALATA PA'ANGA BÖREĞİ BROKOLİ	ÇARŞAMBA 12.08.2026 EZOGELİN ÇORBA KAPISKA SOSLU FİRİN MAKARNA TEL KADAYIFI KOLAFANTA MEV.SALATA ZEY.BİBER DOLMA YOĞURTLU BEYAZ LAHANA SALATASI	PERŞEMBE 13.08.2026 T.SUYU ÇORBA PATLICAN OTURTMA ŞEHİR PRİNÇ PILAVI MUZ KOLAFANTA ÇORBA SALATASI PATATES SALATASI PANCAR SALATASI	CUMA 14.08.2026 MERCİMEK ÇORBA ORMAN KEBABI MELER PILAVI PORTAKAL AYRAN/YOĞ. GAVURDAĞI SALATASI MEV.SALATA FİRİNDA KIZARMIŞ ZEYTİNYAĞLI PATATES	CUMARTESİ 15.08.2026 EZOGELİN ÇORBA KARLIK İZGARA NOH PILAV KAY. EKMEK KADAYIFI AYRAN/YOĞ. MEV.SALATA SAK SÜKA MANTI YOĞURTLU PATLICAN SALATASI	PAZAR 16.08.2026 DÜĞÜN ÇORBA KIYMALI FİRİN KARNABAHAAR CEY.PEY ERİSTE BAKLAVA KOLAFANTA MEV.SALATA HAYDARI YOĞURTLU PATLICAN SALATASI	PAZAR 23.08.2026 TARHANA ÇORBA PİLİÇ SARMASI ERİSTE (CEVİZLİ) BİSKÜVİLİ PASTA AYRAN/YOĞ. HAYDUK TARATOR SAK SÜKA BARBUNYA PILAKI	PAZAR 30.08.2026 DOMATES ÇORBA İZGARA HAMSI TALAŞ BÖREĞİ TALHİN HELVA KOLAFANTA MYDLU SOĞ. DOM.YEŞ. PATATES SALATASI KABAK SALATASI	CUMARTESİ 22.08.2026 EZOGELİN ÇORBA ETLİ NOHUT PİRİNÇ PILAVI MUZ KOLAFANTA MEV.SALATA PATATES SALATASI ZEYTİNYAĞLI BROKOLİ CUMARTESİ	PAZAR 29.08.2026 SERBE ÇORBA DANA HAŞLAMA PİRİNÇ PILAVI SÜTLAÇ AYRAN/YOĞ. MEV.SALATA ZEY.İSPANAK KARLIK PİYAZ (FASÜLYE VE BORULCE)	PAZAR 29.08.2026 SERBE ÇORBA DANA HAŞLAMA PİRİNÇ PILAVI SÜTLAÇ AYRAN/YOĞ. MEV.SALATA ZEY.İSPANAK KARLIK PİYAZ (FASÜLYE VE BORULCE)
PAZARTESİ 24.08.2026 TARHANA ÇORBA PİLİÇ SARMASI ERİSTE (CEVİZLİ) BİSKÜVİLİ PASTA AYRAN/YOĞ. HAYDUK TARATOR SAK SÜKA GÜL BÖREĞİ PAZARTESİ	SALI 25.08.2026 EZOGELİN ÇORBA KADINBUDU KÖFTE MAKARNA ELMA KOLAFANTA MYDLU SOĞ. DOM.YEŞ. ZEY. PIRASA YOĞURTLU KARALAHANA	ÇARŞAMBA 26.08.2026 KREMALİ DOMATES ÇORBA PATLICAN MUSAKKA ŞEHİR PRİNÇ PILAVI K. EKMEK KADAYIFI AYRAN/YOĞ. SOĞAN ROKA. TERE VB KÖZ PATLICAN VE BİBER SALATASI ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMASI	PERŞEMBE 27.08.2026 MERCİMEK ÇORBA KIYMALI PİDE + EZME KARLIK KIZARTMA TRULİÇE KOLAFANTA SOĞAN ROKA. TERE VB ZEY. KEREVİZ YOĞURTLU PATLICAN SALATASI	CUMA 28.08.2026 HUYDAY ÇORBA ETLİ KURU FASÜLYE ÖZBEK PILAVI MUZ KOLAFANTA BÖREK KÖZ PATL. SALATA ÇİĞ KÖFTE + GÖBEK MARUL	CUMARTESİ 29.08.2026 SERBE ÇORBA DANA HAŞLAMA PİRİNÇ PILAVI SÜTLAÇ AYRAN/YOĞ. MEV.SALATA ZEY.İSPANAK KARLIK PİYAZ (FASÜLYE VE BORULCE)	PAZAR 31.08.2026 T.SUYU ÇORBA ISLİM KEBABI BULGUR PILAVI ARMUT KOLAFANTA MEV.SALATA PEMBE SULTAN KÖZ BİBERLİ CEVİZLİ ERİSTE SALATASI	PAZAR 31.08.2026 T.SUYU ÇORBA ISLİM KEBABI BULGUR PILAVI ARMUT KOLAFANTA MEV.SALATA PEMBE SULTAN KÖZ BİBERLİ CEVİZLİ ERİSTE SALATASI	PAZAR 31.08.2026 T.SUYU ÇORBA ISLİM KEBABI BULGUR PILAVI ARMUT KOLAFANTA MEV.SALATA PEMBE SULTAN KÖZ BİBERLİ CEVİZLİ ERİSTE SALATASI	PAZAR 31.08.2026 T.SUYU ÇORBA ISLİM KEBABI BULGUR PILAVI ARMUT KOLAFANTA MEV.SALATA PEMBE SULTAN KÖZ BİBERLİ CEVİZLİ ERİSTE SALATASI	PAZAR 31.08.2026 T.SUYU ÇORBA ISLİM KEBABI BULGUR PILAVI ARMUT KOLAFANTA MEV.SALATA PEMBE SULTAN KÖZ BİBERLİ CEVİZLİ ERİSTE SALATASI	PAZAR 31.08.2026 T.SUYU ÇORBA ISLİM KEBABI BULGUR PILAVI ARMUT KOLAFANTA MEV.SALATA PEMBE SULTAN KÖZ BİBERLİ CEVİZLİ ERİSTE SALATASI


Abdullah ÖZKAKABAŞI
Teknisyen


Özgen KARAL
İdari İşler Şefi


Hasan Bayraktar
Teknik Yönetim
Servis Sorumlusu

