

KIYI EMNİYETİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

1 (BİR) YILLIK MALZEME VE EKİPMAN DAHİL PERSONEL ÖĞLE YEMEĞİ HİZMET ALIMI İŞİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

MADDE 1- İŞİN KAPSAMI VE MİKTARI

Bu teknik şartname, aşağıda adresleri verilen Kuruluşa bağlı birimlerde çalışan personele takribi günlük **500 (beş yüz)** adet olmak üzere 1 (Bir) yıl boyunca takribi toplam **100.000 (Yüzbin)** adet servise hazır yemeğin bu şartnamede belirtilen teknik ayrıntı ve şartlarda İDARE'nin mutfağında hazırlanması, pişirilmesi, taşınması, personele yemek servisi yapılmasını ve yemek sonrası hizmetleri kapsamında servislerin toplanmasını, bulaşıkların yıkamasını, yemekhane ve müstemilatının temizlenmesini, tertip ve tanzim işleri hizmetlerini ve Yüklenicinin kullanımına bırakılan tüm mahal, cihaz ve malzemelerin bakım ve onarımlarının yapılmasını kapsar.

Birim Adı	Birim Adresi	Takribi Öğün
Genel Müdürlük Hizmet binası	Beylerbeyi Mah. Abdullağa Cad. No:16/A Üsküdar/İSTANBUL	310
İstanbul/Istinye Gemi Trafik Hizmetleri Operasyon Amirliği	İstinye Mah. İstinye Cad. Eski Tersane Mevkii No:1 İstinye/ Sarıyer İSTANBUL	80
Telsiz İşletme Müdürlüğü/SEFAKÖY YERLEŞKESİ	Beşyol Mah. İnönü Cad. No:3/1 Sefaköy/ İSTANBUL	80
Atölye Şube Müdürlüğü/Osmaniye Verici İstasyonu (HASDAL YERLEŞKESİ)	Kemerburgaz Devlet Yolu 3. Kolordu Muhabere Alayı Yanı Hasdal/ Eyüp/İSTANBUL	30

MADDE 2- TANIMLAR:

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

MADDE 3- YÜKLENİCİ

3.1. GENEL YÜKÜMLÜLÜKLER

3.1.1. YÜKLENİCİ, Yemekleri (4 kap yemekten + 6 çeşitten oluşan salatabar) Genel Müdürlük hizmet binası mutfağında gece saat 24:00'dan sonra yemek pişirme hazırlığını yapacak ve en geç saat 10:00'a kadar servise hazır olacaktır. Yemekler kontrol teşkilatının onayı alınmadan servise sunulmayacaktır.

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



3.1.3. Yemek hazırlık merkezinin ve dağıtım araçlarının tüm sağlık şartlarına uygun ve hijyenik bir şekilde gidaların taşınması ve depolanmasında 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği, ilgili Bakanlığın Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetimi ve Kontrolüne Dair Yönetmelik ve 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde yer alan kurallara uygun olarak taşınmalı ve dağıtılmalıdır.

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

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

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

3.1.7. **YÜKLENİCİ**, İDARE'nin mutfağında hazırlanan sıcak yemekleri İstanbul/İstinye Gemi Trafik Hizmetleri Operasyon Amirliği, Telsiz İşletme Müdürlüğü/Sefaköy Yerleşkesi, Atölye Şube Müdürlüğü/Osmaniye Verici İstasyonu (Hasdal Yerleşkesi) thermobox yemek taşıma kaplarıla taşıyacak olup, soğuk yemekleri ise frigofirik araçlar ile uygun ısida ve zamanında dağıtıımı yapılacak şekilde taşıyacak, personeli için ise yemek dağıtım veya pişirilmesi işini aksatmadan yürütmek üzere gerekli önlemi alacaktır.

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

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

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

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



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

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

3.1.14 YÜKLENİCİ, teknik şartnamenin Ek-2 listesinde özellikleri belirtilen cihaz ve ekipmanların İDARE'nin mutfağına kurulumunu, işin başlamasına müteakip 5 (Beş) gün içinde yapacaktır. Ancak, mutfak kurulumu tamamlanıncaya kadar İdare personelinin mağduriyet yaşamaması için YÜKLENİCİ kendi mutfağında hazırlanan yemeği, İdare'nin yemekhanelerine uygun araç ve gereçlerle taşımalı olarak verecektir. Mutfak kurulumu İdare'nin kontrol teşkilatı gözetiminde gerçekleştirilecektir. İDARE'ye teslim edilen tüm elektrikli cihazlar A Sınıfı Enerji sertifikasına sahip olacaktır.

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

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

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

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

3.1.19 Hijyen ve kalite standartları sağlayabilmek amacıyla, üretilen yemek için kullanılan sudan ve diğer malzemelerden İDARE uygun gördüğü zamanlarda ve yetkililer nezaretinde alınan örneklerin yine İDARE'ce kabul edilen laboratuvarlarda tahlilleri yaptırılacak ve tahlil masrafları YÜKLENİCİ'ye ait olacaktır. Yapılan tahlil/analiz sonucunda uygunsuzluk çıkması halinde o gün için yenilen yemeğin ücreti ödenmeyecektir.

3.1.20 YÜKLENİCİ; Ek-1'de belirtilen cihaz ve ekipmanları, sözleşme süresinin bitiminde İdare tarafından kendisine verilen süre içerisinde İdare'ye teslim edecektir. Bu süre içerisinde Yüklenici, İDARE'ye ait ekipmanları teslim etmediği durumda, tüm masraflar YÜKLENİCİ'nin son hakedişinden veya teminatından kesilecektir. Ek-2'de belirtilen YÜKLENİCİ'ye ait malzeme/ekipmanlar ise depoya kaldırılacak, anılan malzeme/ekipman YÜKLENİCİ tarafından İDARE'den alınmaz ise iki ay sonra tasfiye edilecektir. YÜKLENİCİ bu nedenle İDARE'den tazminat dahil herhangi bir hak talebinde bulunmayacaktır.



3.1.21 YÜKLENİCİ, İDARE'nin mutfağı ve yemekhanesi ile bu yerler içinde bulunan tüm demirbaşlar için hizmet süresini kapsayan Yangın Sigortasını yaptıracaktır. YÜKLENİCİ yaptıracağı sigorta poliçesini ve ödeme makbuzunu işe başladığı tarihten itibaren İDARE'ye ibraz edecektir.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



ASGARI ÇALIŞTIRILACAK PERSONEL SAYISI

Görevi	Kişi Sayısı	Görev Yeri	Eğitim Durumu ve Deneyim
Diyetisyen/Gıda Mühendisi	1	Genel Müdürlük Hizmet Binası	Fakültelerin Gıda Mühendisliği bölümünden mezun ve en az 2 yıl tecrübeli olacaktır.
Aşçı Başı	1	Genel Müdürlük Hizmet Binası	Bölümü ile ilgili Yüksekokul mezunu veya Aşçı Eğitici Sertifikalı En az 5 Yıl Tecrübeli olacaktır. Çalışma süresi SGK'dan belgeli olacaktır.
Aşçı	2	Genel Müdürlük Hizmet Binası	Aşçılık Sertifikalı veya Bonservisli En az 2 yıl deneyimli olacaktır. Bonservisli çalışma süresi SGK'dan belgeli olacaktır.
Servis Elemanı	2	Genel Müdürlük Hizmet Binası	Servis Ünitesinden yemek dağıtımını yapabilecek bilgiye ve tecrübe sahip olacaktır. En az ilköğretim mezunu olacaktır.
Garson	6	Genel Müdürlük Hizmet Binası (3 Kişi) Telsiz İşletme Müdürlüğü/SEFAKÖY YERLEŞKESİ (1 kişi) Atölye Şube Müdürlüğü/Osmaniye Verici İstasyonu (HASDAL YERLEŞKESİ) (1 kişi) İstanbul/İstinye Gemi Trafik Hizmetleri Operasyon Amirliği (1 kişi)	En az ilköğretim mezunu olacaktır.
Bulaşıkçı	2	Genel Müdürlük Hizmet Binası	En az ilköğretim mezunu olacaktır.
Toplam	14		

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

3.1.32 Şartnameye konu işlerin yürütülmesi ve YÜKLENİCİ'nin bu işe ilgili olarak çalıştıracağı personel bakımından başta 4857 sayılı İş Kanunu olmak üzere yürürlükte olan ilgili tüm kanun, yönetmelik ve mevzuat hükümlerinin uygulanmasından doğacak her türlü



hukuki sorumluluk doğrudan doğruya YÜKLENİCİ'ye ait olacaktır. YÜKLENİCİ, 4857 sayılı İş Kanunu, 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve yürürlükteki ilgili mevzuat çerçevesinde gerekli tüm önlemleri almak ve eğitimleri vermekle yükümlüdür.

3.2. PERSONEL İLE İLGİLİ YÜKÜMLÜLÜKLER

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

3.2.2 Çalıştırılacak Personel İçin İstenen Belgeler

YÜKLENİCİ çalıştıracağı personelin dosyasında aşağıda belirtilen evrakları bulundurmak zorundadır:

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

YÜKLENİCİ, çalıştıracağı her bir işçiye ait yukarıda belirtilen belgeleri, işe başlama tarihinden 2 (iki) iş günü öncesine kadar İDARE'ye verecektir. İş devam ederken işten ayrılan personel için yerine alınacak personelin, personel dosyası 5 (beş) gün içerisinde İDARE'ye bildirilecektir. Sağlık tetkiklerinde uygun olmadığı anlaşılan personel işe başlatılmayacaktır.

3.2.3 Çalıştırılacak Personel İçin Periyodik Olarak İstenecek Belgeler:

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

- Aylık ücret bordrosu
- Aylık sigorta dönem bordrosu ve makbuzu (Bir önceki aya ait olacaktır),

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

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

3.2.6 YÜKLENİCİ, yemek hizmetinde çalışacak personelin kılık kıyafetini aşağıda verilen giyim tablosunda belirtildiği gibi işin niteliğine uygun olarak, işe başlama tarihinden 2 (iki) iş günü öncesine kadar İDARE onayı sonrasında personele teslim edecektir. Tabloda belirtilen kıyafetler İDARE'nin belirlediği şekilde tam ve kullanılmamış/yeni olacaktır.



UNVANI	ELBİSE CİNSİ	MİKTARI
DİYETİSYEN VEYA GIDA MÜHENDİSİ	BEYAZ ÖNLÜK	1 ADET
AŞÇI BAŞI VE AŞÇI	AŞÇI CEKETİ	6 ADET
	AŞÇI PANTOLONU	6 ADET
	AŞÇI KEPİ	6 ADET
	AŞÇI ÖNLÜĞÜ	6 ADET
	TERLİK	6 ÇİFT
	ELDİVEN (ISIYA DAYANIKLI)	3 ADET
	MASKE	4 KUTU
GARSON	GARSON GÖMLEĞİ	12 ADET
	GARSON PANTOLONU	12 ADET
	GARSON ÖNLÜĞÜ	12 ADET
	GARSON AYAKKABISI	6 ÇİFT
BULAŞIKÇI	BULAŞIKÇI TULUMU	2 ADET
	BULAŞIKÇI ÖNLÜĞÜ (SU GEÇİRMEZ ÖNLÜK)	2 ADET
	LASTİK ÇİZME	2 ÇİFT
SERVİS ELEMANI	BEYAZ KUMAŞ PANTOLON	4 ADET
	BEYAZ GÖMLEK	4 ADET
	ASKILI ÖNLÜK	4 ADET
	KAYIK KEP	4 ADET
	TERLİK	2 ÇİFT
	MASKE	4 KUTU

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

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

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

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

3.2.9 YÜKLENİCİ, çalıştığı personelin yemeğini kendi karşılaşacaktır.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

Birim Adı	Beyaz Ekmek	Kepekli Ekmek
Genel Müdürlük Hizmet binası	200 Adet	140 Adet
İstanbul/İstinye Gemi Trafik Hizmetleri Operasyon Amirliği	60 Adet	20 Adet
Atölye Şube Müdürlüğü/Osmaniye Verici İstasyonu/HASDAL Yerleşkesi	20 Adet	10 Adet
Telsiz İşletme Müdürlüğü/SEFAKÖY Yerleşkesi	70 Adet	30 Adet

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

3.3.14 Yemek üretiminde raf ömrü dolmuş olan ürünler kesinlikle kullanılmayacaktır.

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

3.3.16 Yemekler az tuzlu ve az baharatlı pişirilecektir.

3.3.17 Yemeklerde dondurulmuş et, tavuk ve balık kullanılmayacak olup kullanılacak et ve et ürünleri Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan çalışma izni almış kombina ve tesislerden alınacaktır. Etler Et Balık Kombinesi veya Belediyenin damgasını taşıyacak, damga ve mühürler okunaklı olacaktır. Damgasız etler kesinlikle yemek pişirilmesinde kullanılmayacaktır. Etlerin menşei de kontrol teşkilatına veteriner hekim raporuyla birlikte ibraz edilecektir. Yemek üretiminde kullanılacak etler dana eti olacaktır. Kıyma olarak dana kıyması kullanılacak, dışardan hazır kıyma kesinlikle getirilmeyecek ve etler kurum mutfağındaki kıyma makinesinde kıylarak kıyma haline getirilecektir. Et, tavuk ve balık frigofirik araçla taşınacaktır. Aksi takdirde taşıma uygun olmadığından kontrol teşkilatı tarafından teslim alınmayacağıntır.

3.3.18 YÜKLENİCİ, mutfağında yemek malzemelerinden tavuk, hindi ve balık en fazla 1 (bir) günlük ihtiyacı kadar, et en fazla 2 (iki) günlük ihtiyacı kadar, sebze ve meyveleri 3 (üç)



günlük ihtiyacı kadar, kuru baklagilleri, yağ, salça, şeker, pirinç, un gibi yiyecekleri en fazla 3 (üç) aylık ihtiyacı kadar İDARE'nin deposunda depolayabilir.

3.3.19 YÜKLENİCİ, İDARE'nin mutfağında ve deposunda yiyecekleri kendi sınıfının durumuna göre uygun şekilde ayrı ayrı depolanacaktır. Ayrıca kuru gıda ve soğuk hava depolarının nem, sıcaklıklarının takibinden, YÜKLENİCİ sorumlu olacaktır.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.3.29 YÜKLENİCİ'ye teslim edilen tüm mahal, cihaz ve malzemelerin günlük temizliklerinin yapılması, zeminlerin dezenfekte edilmesi YÜKLENİCİ'ye aittir. Bulaşıkların yemek salonlarındaki bulaşık bölümünde siyrılması ve bulaşık makinelerinde yıkanıp servise tekrar hazır edilmesi mutfak ve yemek salonları ile yemek ve servis ile ilgili tüm alanların temizliği YÜKLENİCİ 'ye ait olup; yeterli miktarda sabun, deterjan, parlatıcı, bulaşık eldiveni, disposable eldiven, mutfak ve yemek salonlarını dezenfekte edici dezenfektan, ağız maskesi, süpürge, paspas ve temizlik bezleri ile tepsi kurulama bezleri, kağıt havlu vs. gibi malzemeleri YÜKLENİCİ temin edecektir. Kullanılacak temizlik malzemeleri Sağlık Bakanlığı izinli, TSE belgeli olacaktır. Bulaşıklar ve diğer temizlik işleri günlük olarak yapılacak olup ertesi güne bırakılmayacaktır.



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

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

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

3.3.33 İstanbul/İstinye Gemi Trafik Hizmetleri Operasyon Amirliği, Atölye Şube Müdürlüğü/Osmaniye Verici İstasyonu (Hasdal Yerleşkesi) Telsiz İşletme Müdürlüğü'nde (Sefaköy Yerleşkesi) görevli personelle verilen yemeklerin takibi ise ilgili Başkanlık/Müdürlük personelince yapılp, ay sonunda İdari ve Yapı İşleri Dairesi Başkanlığı'na yazılı olarak bildirilecektir.

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

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

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

3.3.37 YÜKLENİCİ, yemeklerde kullanılacak her türlü erzak ve malzemenin evsaf ve miktar açısından sözleşmeye ve eklerine uygunluğunun İDARE tarafından kontrol ve tespitinin yapılacağını peşinen kabul eder.

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

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

3.3.40 YÜKLENİCİ, İDARE tarafından talep olunması durumunda öğle yemeği haricinde idare personelin kahvaltı, ara öğün, akşam yemeği gibi talepleri olması halinde yüklenici bu



konudaki analizleri kendi yaparak talep edebilecek çeşitlerle ilgili bir menü (Kahvaltılık, sandviç, soğuk sıcak içecek, poğaça, tost, kurabiye, et döner, köfte, hamburger, vb. sunulabilecek çeşitler) için bir fiyat listesi sunacaktır ve fiyatların İdare tarafından onaylanması müteakip bu hizmetlerden yararlanmak isteyen Kuruluşumuz personeli ücretini kendisi ödemek kaydıyla bu hizmetten yararlanacaktır. Bu hizmetin sunumunda tüm sorumluluk (personel, servis, temizlik, nakliye, v.b) Yükleniciye aittir.

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

- 1- **YÜKLENİCİ** firma; faaliyetlerini, yürürlükteki İş Kanunu, İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve Sosyal Sigortalar Kanunu ile bu kanunlara dayanarak çıkartılan tüm tüzük, yönetmelik ve genelgedeki hükümlere ve yapılan işin özelliğine, gelişen teknolojinin gereklere uygun olarak yürütecektir.
- 2- **YÜKLENİCİ** firma; Genel Müdürlüğümüz bünyesinde görevlendirdiği çalışanlarına doğrudan doğruya işveren durumundadır. Bu nedenle, İş yerlerimizde kendine ayrılan yerlerde ve işlerde iş kazası ve meslek hastalıkları olmaması için İş Sağlığı ve Güvenliği kanunu mevzuatında yer alan tüm önlemleri hiçbir uyarı veya yazışmaya meydan vermeden almak ve işyerlerimizde uygulanmakta olan kurallara uymak, her türlü araç ve gereçleri sağlamak, işyerlerinde bulundurmak ve çalışanlarına kullandırmak ve bu konularda çalışanlarına sürekli eğitim vermek zorundadır. Aksi halde gerek ihmal, gerekse dikkatsizlikten veya ehliyetsiz işçi çalıştırımaktan doğacak kazalardan ve meslek hastalıklarından veya Sosyal Sigortalar Kanunundaki ilgili hükümlerden dolayı her türlü cezai ve hukuki sorumluluk Yüklenici Firmaya ait olacaktır. Kazaya uğrayıp yaralanan çalışanının yapılacak tedavisine ait harcamalar, kaza sonucu sakat kalan işçinin kendisine veya ölen işçinin hak sahiplerine verilecek tazminatlar ile yanın ve iş kazalarından dolayı üçüncü şahıslara ödenecek tazminatlar da yüklenici firmaya ait olacaktır. Sosyal Sigortalar Kurumunca Genel Müdürlüğümüze gelecek her türlü cezai yaptırım Yüklenici Firma tarafından karşılanacaktır.
- 3- **YÜKLENİCİ** Firmanın, Genel Müdürlüğümüz bünyesinde görevlendirdiği çalışanlarının kimlik ve SGK Bildirgelerinin birer fotokopileri ile işçilerini kapsamlı bir muayeneden geçirip, işçinin yapacağı işe elverişli olduğuna dair İşyeri Hekimlerinden alınan Sağlık Raporlarını Genel Müdürlüğümüze verecektir.
- 4- **YÜKLENİCİ** firma, Genel Müdürlüğümüz bünyesinde sorumlu olduğu işlerde, 18 yaşından küçük işçiyi kesinlikle çalıştırılmayacaktır.
- 5- **YÜKLENİCİ** firma; İşyerlerimizde alınması gereken iş güvenliği önlemlerinin yerine getirilmesi, işçilerin iş güvenliği kurallarına uymalarının sağlanmasından sorumludur.
- 6- Kuruluşumuz; **YÜKLENİCİ** firmanın, Genel Müdürlüğümüz bünyesindeki faaliyetleri kapsamında sorumlu olduğu işler ile görevlendirdiği çalışanları için Yüklenici firmaya iş sağlığı ve güvenliği konularında denetleyecek ve bu konularda talimatlar verebilecektir. **YÜKLENİCİ** firmaya verilecek gerek yazılı gerekse sözlü talimatlar geciktirilmeden ve itiraz edilmeden yerine getirilecektir.



- 7- YÜKLENİCİ firma tarafından; temizlik faaliyetleri için görevlendirilen personelin kullanacağı Kişisel Koruyucu Donanımlar (K.K.D) eksiksiz ve yeni olacaktır. İş Güvenliği önlemleri alınmadan ve uygun K.K.D'ler kullanılmadan işe başlanılmayacaktır.
- 8- YÜKLENİCİ firma, 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve ilgili yönetmelikler kapsamında Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı tarafından yetkilendirilmiş Ortak Sağlık Güvenlik Birimi (O.S.G.B) ile yaptığı hizmet sözleşmesini (Hizmet alan firma ile Hizmet veren O.S.G.B arasında, Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı İ.S.G. Katip sistemi üzerinden yapılan hizmet sözleşmesi) Genel Müdürlüğümüze ibraz edecek ve İş Güvenliği uzmanı ile İşyeri Hekiminin irtibat bilgilerini işe başlamadan önce Genel Müdürlüğümüze bildirecektir.
- 9- YÜKLENİCİ firmamın sorumluluğu altında bulunan işlerde görevlendirilen personelin meslek eğitimlerine ait sertifikalar ile İş Güvenliği eğitimlerine ait katılım/başarı sertifikalarının (İş Sağlığı ve Güvenliği eğitimleri, K.K.D. kullanım eğitimi, yangın güvenliği eğitimi) suretlerini Kuruluşumuza verecektir.

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

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

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

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

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

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

ÇİFTLİK KEBABI	Çiğ Gramaj	BAHÇEVAN KEBAP	Çiğ Gramaj
DANA (KEMİKSİZ BUT)	150 GR	DANA (KEMİKSİZ BUT)	150 GR
DOMATES	10 GR	DOMATES	10 GR
HAVUC	10 GR	HAVUC	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
AYCİCEKYAĞI	5 GR	SARIMSAK	1 GR
TUZ	1 GR	AYCİCEKYAĞI	10 GR
UN TİP 1	1 GR	SİVRİ BİBER	10 GR
		TAZE KABAK	20 GR
		TUZ	1 GR
		UN TİP 1	1 GR

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

ÇOBAN KAVURMA	Çiğ Gramaj	DANA ROSTO	Çiğ Gramaj
DANA (KEMİKSİZ BUT)	150 GR	DANA (KEMİKSİZ BUT)	150 GR
KARABİBER	0,2 GR	SÜT	30 GR
KEKİK	0,2 GR	DOMATES	5 GR
KURU SOĞAN	7 GR	HAVUÇ	3 GR
TEREYAĞI	3 GR	KARABİBER	0,2 GR
PUL BİBER	0,3 GR	KEKİK	0,2 GR
PATATES	10 GR	TEREYAĞI	3 GR
SARMISAK	1 GR	PATATES	50 GR
AYCİCEKYAĞI	1 GR	PUL BİBER	0,3 GR
SİVRİ BİBER	5 GR	AYCİCEKYAĞI	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
KARA BİBER	5 GR	KARA BİBER	0,2 GR
KEKİK	0,2 GR	TEREYAĞI	3 GR
KURU SOĞAN	0,2 GR	PATLICAN	60 GR
TEREYAĞI	7 GR	PUL BİBER	0,3 GR
PUL BİBER	3 GR	SALÇA	5 GR
SARIMSAK	0,3 GR	SARIMSAK	1 GR
AYÇİÇEKYAĞI	1 GR	AYÇİÇEKYAĞI	10 GR
SİVRİ BİBER	2,5 GR	SİVRİ BİBER	8 GR
TUZ	10 GR	TUZ	1 GR
TUZ	1 GR	UN TİP 1	1 GR

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

KÂĞIT KEBABI	Çiğ Gramaj	MANTARLI ET SOTE	Çiğ Gramaj
DANA (KEMİKSİZ BUT)	150 GR	DANA BUT (KEMİKSİZ)	150 GR
ÇARLİSTON BİBER	10 GR	DOMATES	20 GR
HAVUC	15 GR	KARA BİBER	0,2 GR
KARA BİBER	0,3 GR	KURU SOĞAN	7 GR
KONSERVE	15 GR	MANTAR	20 GR
KURU SOĞAN	15 GR	TEREYAĞI	1 GR
PATATES	7 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	5 GR	SİVRİ BİBER	10 GR
SARIMSAK	1 GR	TUZ	1 GR
KIRMIZI BİBER	5 GR	UN TİP 1	1 GR

ORMAN KEBABI	Çiğ	PATLICAN KEBAP	Çiğ
--------------	-----	----------------	-----



	Gramaj		Gramaj
DANA (KEMİKSİZ BUT)	150 GR	DANA (KEMİKSİZ BUT)	150 GR
HAVUÇ	20GR	ÇARLİSTON SIVRI 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	AYÇİCEKYAĞI	15 GR
		TUZ	1 GR
		UN TİP 1	1 GR

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

KÖFTELİ YEMEKLER

ÇİFTLİK KÖFTE	Çiğ Gramaj	DALYAN KÖFTE	Çiğ Gramaj
DANA ÖN KOL (KEMİKSİZ)	150 GR	DANA ÖN KOL (KEMİKSİZ)	150 GR
HAVUÇ	15 GR	DOMATES	10 GR
KİMYON	0,1 GR	HAVUÇ	15 GR
KÖFTE	1 GR	KARA BİBER	0,2 GR
BEZELYE	20 GR	KÖFTE	1 GR
KURU SOĞAN	10 GR	KONSERVE BEZELYE	15 GR
TEREYAĞI	2 GR	KURU SOĞAN	13 GR
MAYDANOZ	0,02 GR	TEREYAĞI	2 GR
PATATES	20 GR	PATATES	50 GR
SALÇA	5 GR	PUL BİBER	0,5 GR
SARMISAK	1 GR	SALÇA	5 GR
AYÇİÇEKYAĞI	5 GR	AYÇİÇEKYAĞI	5 GR
TUZ	1 GR	TUZ	1 GR
PATLICAN	10 GR	UN TİP 1	1 GR



YUMURTA	0,03 GR	YUMURTA	0,03
---------	---------	---------	------

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

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

PÜRELİ KÖFTE	Çiğ Gramaj	SALÇALI KÖFTE	Çiğ Gramaj
DANA ÖN KOL (KEMİKSİZ)	150 GR	DANA ÖN KOL (KEMİKSİZ)	150 GR
SÜT	30 GR	KEKİK	0,1 GR
KARA BİBER	0,2 GR	KÖFTE BAHARATI	0,2 GR



KÖFTE	0,1 GR	KURU SOĞAN	13 GR
KURU SOĞAN	7 GR	MAYDANOZ	0,2
PATATES	80 GR	PATATES	50 GR
PUL BİBER	0,3 GR	SALÇA	5 GR
KİMYON	0,08 GR	SARIMSAK	0,5 GR
AYÇİÇEKYAĞI	1 GR	AYÇİÇEKYAĞI	2 GR
TUZ	1GR	TUZ	1 GR
YUMURTA	0,03AD	UN TİP 1	1 GR
		YUMURTA	0,03AD

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

TAVUK YEMEKLERİ

TAVUK ŞİŞ SEBZE GARNİLİ	Çiğ Gramaj	MANTARLI TAVUK SOTE	Çiğ Gramaj
BROKOLİ	20 GR	DEFNE YAPRAĞI	1GR
BRÜKSEL	20 GR	DOMATES	15GR
ÇARLİSTON	10 GR	KARABİBER	1GR
DOMATES	10 GR	KEKİK	2GR
KARABİBER	0,1 GR	KİMYON	1GR
KIRMIZI BİBER	15 GR	KURUSOĞAN	8GR
PUL BİBER	0,1 GR	MANTAR	20GR
AYÇİÇEKYAĞI	2 GR	PULBİBER	1GR
TAVUK FILETO	200 GR	SALÇA	5 GR
TUZ	1 GR	AYÇİÇEKYAĞI	5 GR
		SİVRİBİBER	5 GR
		TAVUK	150 GR
		TUZ	1GR
		UN	1GR



SEBZELİ TAVUK PİRZOLA	Çiğ Gramaj	TAVUK 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 FILETO	200 GR
AYÇİÇEKYAĞI	5 GR	TUZ	1 GR
TAVUK PİRZOLA	250 GR	DOMATES	50 GR
BEZELYE	20GR	BİBER	20 GR
PATATES	20GR	SARIMSAK	0,15 GR

FIRIN TAVUK	Çiğ Gramaj	TAVUK SARMA	Çiğ Gramaj
SÜT	5 GR	TAVUK FILETO	200 GR
KEKİK	0,1 GR	BEZELYE	5GR
KIRMIZI TOZ BİBER	1 GR	HAVUÇ	5GR
PUL BİBER	0,1 GR	PATATES	5GR
AYÇİÇEKYAĞI	2 GR	KAŞAR PEYNİRİ	1GR
TAVUK	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	250 GR
TUZ	1 GR
DOMATES	50 GR
BİBER	20 GR
SARIMSAK	0,15 GR
SALÇA	2GR

BALIK YEMEKLERİ



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

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

ALABALIK	Çiğ Gramaj	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
AYÇİÇEK YAĞI	50 GR	AYÇİÇEKYAĞI	10 GR
MISIR UNU	30 GR	PATATES	50

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



AYÇİÇEKYAĞI	20 GR		
SİVRİ BİBER	5 GR		

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

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

ETLİ TAZE FASULYE	Çiğ Gramaj	ETLİ KURU FASULYE	Çiğ Gramaj
-------------------	------------	-------------------	------------



DOMATES	15 GR	DOMATES	10 GR
YEŞİL	100 GR	DANA BUT (KEMİKSİZ)	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
AYCICEKYAĞI	2 GR	AYCICEKYAĞI	2 GR
SİVRİ BİBER	5 GR	SİVRİ BİBER	5 GR
TUZ	1 GR	TUZ	1 GR
UN TİP 1	1 GR	UN TİP 1	1 GR
		DOMATES	10 GR

ETLİ NOHUT	Çiğ Gramaj	ETLİ BİBER-KABAK DOLMA	Çiğ Gramaj
DOMATES	10 GR	YOGURT	30 GR
DANA BUT (KEMİKSİZ)	40 GR	DOLMA BİBER /KABAK	100 GR
KURU SOĞAN	8 GR	DOMATES	10 GR
TEREYAĞI	3 GR	KIYMA DANA ÖN KOL KEMİKSİZ	40 GR
NOHUT	40 GR	KURU NANE	0,2 GR
PUL BİBER	0,3 GR	KURU SOĞAN	7 GR
SALÇA	5 GR	TEREYAĞI	1 GR
AYCICEKYAĞI	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
		AYCICEKYAĞI	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
PİRİNÇ	3 GR	KURU SOĞAN	10 GR
PUL BİBER	0,3 GR	TEREYAĞI	2 GR
SALÇA	5 GR	PUL BİBER	0,3 GR
AYCICEKYAĞI	2 GR	SALÇA	5 GR
TUZ	1 GR	AYCICEKYAĞI	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		0,1GR
PUL BİBER	0,3 GR	TEREYAĞI		2 GR
SALÇA	5 GR	PUL BİBER		0,3 GR
AYÇİCEKYAĞI	5 GR	SALÇA		3 GR
TUZ	1 GR	AYÇİCEKYAĞI		1 GR
		KAŞAR		5 GR
		TUZ		1 GR
ANTEP DOLMA (PATLICAN-BİBER)	Çiğ Gramaj	ETLİ KEREVİZ	Çiğ Gramaj	
AÇIK YOĞURT	30 GR	PATATES	40 GR	
KIYMA DANA ÖN KOL KEMİKSİZ	40 GR	BEZELYE ISPANAK	10 GR	
SARIMSAK	0,01 GR	HAVUÇ	20 GR	
DOMATES	10 GR	DANA BUT (KEMİKSİZ)	40 GR	
KARA BİBER	0,2 GR	TEREYAĞI	1 GR	
KEKİK	0,2 GR	AYÇİCEKYAĞI	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			
PİRİNC	15 GR			
PUL BİBER	0,3 GR			
SALÇA	5 GR			
AYÇİCEKYAĞI	1 GR			
KURU PATLICAN-	12GR			
TUZ	1 GR			

ÇORBALAR



ARPA ŞEHRIYE 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 FILETO	20 GR	TUZ	1 GR
TUZ	1 GR	TUZ	1 GR	UN TİP 1	5 GR
UN TİP 1	8 GR	UN TİP 1	8 GR		
		AYÇİÇEKYAĞI	5GR		

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

TEL ŞEHİRİYE ÇORBA	Çiğ Gramaj	DÜĞÜN ÇORBA	Çiğ Gramaj	EZOGELEN 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	30 GR



				MERCİMEK	
TEREYAĞI	3 GR	KURUSOĞAN	1 GR	KURU NANE	0,15 GR
MAYDANOZ	0,01 DEMET	TEREYAĞI	3 GR	LİMON	1 GR
SALÇA	8 GR	TUZ	1 GR	TEREYAĞI	3 GR
AYÇİÇEKYAĞI	3 GR	UN TİP 1	8 GR	PİRİNÇ	3 GR
SİVRİ BİBER	1 GR	AYÇİÇEKYAĞI	5GR	PUL BİBER	0,3 GR
TUZ	1 GR	YUMURTA	0,015 GR	SALÇA	5 GR
UN TİP	8 GR	LİMON	1 GR	AYÇİÇEKYAĞI	5 GR
		SARIMSAK	0,05 GR	TUZ	1 GR
				UN TİP 1	3 GR

KRIMIZI MERCİMEK ÇORBA	Çiğ Gramaj	KÖYLÜ ÇORBA	Çiğ Gramaj	YAYLA ÇORBA	Çiğ Gramaj
KIRMIZI MERCİMEK	30 GR	ERİŞTE	8 GR	AÇIK YOGURT	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	Çiğ Gramaj	SEBZE	Çiğ Gramaj	ŞEHİRİYELİ	Çiğ Gramaj
--------	------------	-------	------------	------------	------------



ÇORBA		ÇORBA		TAVUK ÇORBA	
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 FILETO	15 GR
		UN TİP 1	8 GR	TUZ	1 GR
		BEZELYE	3GR	UN TİP 1	8 GR
		BROKOLİ	3GR	AYÇİÇEKYAĞI	5 GR

PİLAVLAR

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



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

MAKARNA ve ERİŞTELER

DOMATES SOSLU MAKARNA	Çiğ Gramaj	FIRIN MAKARNA	Çiğ Gramaj	ERİŞTE	Çiğ Gramaj
DOMATES	20 GR	SÜT	30 GR	SALÇA	5 GR
MAKARNA	40 GR	KARA BİBER	0,2 GR	ERİŞTE	40 GR
TEREYAĞI	4 GR	KAŞAR PEYNİRİ	15 GR	TEREYAĞI	5 GR
MAYDANOZ	0,01 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

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 FİSTIK	2 GR



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

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

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



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

SALATALAR

AYSBERG SALATA	Çiğ Gramaj	BARBUNYA PIYAZI	Çiğ Gramaj	CACIK	Çiğ Gramaj
AYSBERG KIVIRCIK	30 GR	BARBUNYA	15 GR	AÇIK YOGURT	80 GR
		DOMATES	5 GR	NANE	0,01 GR
		KARA BİBER	0,1 GR	SALATALIK	30 GR
		KIRMIZI BİBER	5 GR	SIZMA ZEYTINYAĞI	0,5 GR
		MAYDANOZ	0,01 GR	TUZ	1 GR
		PUL BİBER	0,2 GR		
		SIZMA ZEYTINYAĞI	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 ZEYTINYAĞI	3 GR	HAVUÇ	30GR	BİBER	10 GR
		AYSBERG	20 GR	SALATALIK	10 GR
		MAYDANOZ	0,01 DEMET		

KURU FASULYE	Çiğ Gramaj	HUMUS	Çiğ Gramaj	KIRMIZI LAHANA SALATASI	Çiğ Gramaj



PİYAZI					
KARA BİBER	0,1 GR	NOHUT	30 GR	LAHANA	40GR
KIRMIZI BİBER	5 GR	TAHİN	10 GR	LİMON SUYU	20GR
KURU FASULYE	15 GR	PUL BİBER	2 GR	SİRKE	5GR
MAYDANOZ	0,01 DEMET	TUZ	1 GR	TUZ	1GR
PUL BİBER	0,2 GR	TEREYAĞI	2 GR	ŞEKER	0,1GR
SİZMA 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	SİZMA 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	SİZMA ZEYTİNYAĞI	0,5 GR		
SİVRİ BİBER	5 GR				
TAZE NANE	0,02 DEMET				
SİZMA 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
SİZMA ZEYTİNYAĞI	3 GR	SİZMA 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 ZEYTİNYAĞI	3GR
PUL BİBER	2GR	PUL BİBER	3GR	TOZ BİBER	0,1GR
NANE	0,1GR	NANE	0,1GR	TEREYAĞI	0,5GR
MAYDANOZ	0,01 DEMET	MAYDANOZ	0,01 DEMET		
KURUSOĞAN	5GR	KURUSOĞAN	5GR		
AYSBERG	5GR	İSOT	2GR		
SIZMA ZEYTİNYAĞI	5GR	SARIMSAK	0,1GR		

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



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

ZEYTİNYAĞLI BARBUNYA	Çiğ Gramaj	ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMA	Çiğ Gramaj	ZEYTİNYAĞLI BROKOLİ	Çiğ Gramaj
BARBUNYA	30 GR	ŞEKER	0,5 GR	BROKOLİ	50 GR
HAVUÇ	10 GR	DOLMA BİBER	50 GR	HAVUÇ	20 GR
KURU SOĞAN	5 GR	DOLMALIK FİSTIK	3 GR	KURU SOĞAN	10 GR
LİMON	1 GR	DOMATES	10 GR	LİMON	2 GR
MAYDANOZ	0,01DEMET	KARABİBER	0,01 GR	SIZMA ZEYTİNYAĞI	5 GR
PATATES	15 GR	KURU NANE	0,01 GR	KARABİBER	02GR
SALÇA	2 GR	KURU SOĞAN	60 GR	TUZ	1 GR
SARIMSAK	0,2 GR	KUŞ ÜZÜMÜ	4 GR	SOĞAN	10 GR
SIZMA ZEYTİNYAĞI	10 GR	MAYDANOZ	0,01 DEMET		
TUZ	1 GR	PİRİNÇ	20 GR		
		SIZMA ZEYTİNYAĞI	5 GR		
		TARÇIN	0,5 GR		

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



SALÇA	2 GR	KURU SOĞAN	15 GR		
SARIMSAK	0,2 GR				
SIZMA ZEYTİNYAĞI	10 GR				
TUZ	1 GR				

ZEYTİNYAĞLI ISPANAK BORANI	Çiğ Gramaj	ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ	Çiğ Gramaj	ZEYTİNYAĞLI MANTAR	Çiğ Gramaj
ISPANAK	80 GR	KEREVİZ	80 GR	MANTAR	50GR
HAVUÇ	20GR	PATATES	20GR	HAVUÇ	20GR
YOĞURT	40GR	HAVUÇ	20GR	BEZELYE	10GR
PİRİNÇ	5 GR	BEZELYE	10GR	KURUSOĞAN	10GR
SIZMA ZEYTİNYAĞI	5 GR	KURUSOĞAN	10GR	UN	1GR
KARABİBER	0,1 GR	SIZMA ZEYTİNYAĞI	5GR	TUZ	1 GR
TUZ	1 GR	UN	1GR	SIZMA ZEYTİNYAĞI	5GR
KURUSOĞAN	10GR			LİMON	2 GR

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



BÖREKLER

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

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

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



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

MEYVELER

KARPUZ KABUKSUZ	180-250 GR
KAVUN KABUKSUZ	180-250 GR
ÜZÜM	150-180 GR
ELMA	170-200 GR
ARMUT	170-200 GR
MANDALINA (2 ADET)	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



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

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

2. Grup Yemek: Bu yemeklerin sınıfları aşağıda belirtilmiştir.

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

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

- Pilav çeşitleri
- Makarna çeşitleri
- Erişte
- Börek çeşitleri

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

A Sınıfı;

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

* Kişi başı 80 gr olacak şekilde dışarıdan tedarik edilecektir.

B Sınıfı;

5. Grup Yemek: 6 çeşitten oluşan salatabardır.

- Salata bar Haftada 5 (beş) defa

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

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



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

4. İDARE

4.1 GENEL YÜKÜMLÜLÜKLER

4.1.1 Yemek listeleri aylık olarak Teknik Şartname esaslarına göre YÜKLENİCİ veya vekili ile İdarenin görevlisi, Gıda Mühendisi/Diyetisyen tarafından hazırlanarak İdare'nin onayını müteakip uygulamaya başlanacaktır. İdare uygun görmediği menüleri iptal ederek yenilenmesini isteyebilecektir. İdare'nin onaylı aylık yemek listesindeki değişiklik istemi, YÜKLENİCİ'ye 1 (bir) gün öncesinden bildirilmek kaydıyla gecikmeksizin yerine getirilecektir. İdare, daha sonraki gün için hazırlanacak yemek miktarını en geç saat 17:00'ye kadar YÜKLENİCİ'nin yetkili personeline bildirecektir.

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

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

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

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

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

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

EKLER:

Ek-1: Demirbaş listesi (İDARE'de mevcut bulunan Demirbaşlar)

Ek-2: YÜKLENİCİ tarafından sağlanacak Demirbaş listesi

Ek-3: Örnek 2 (İki) Haftalık Menü Listesi

