

T.C.
KÜTAHYA VALİLİĞİ
GENÇLİK VE SPOR İL MÜDÜRLÜĞÜ

**2026 YILI YEMEK ALIM İŞİ
TEKNİK ŞARTNAMESİ**

MADDE 1: İŞİN KONUSU:

Bu işin konusu; yüklenici firma mutfaklarında yemek pişirme yoluyla mamul yemek alımı, hizmet işidir.

MADDE 2: İŞİN TANIMI:

A- YEMEK ÇEŞİTLERİ VE ÖĞÜN SAYILARI:

Gençlik ve Spor İl Müdürlüğü yemekhanesinde dağıtılmak üzere öğle yemeği firma mutfağında pişirilme ve dağıtma hizmetidir.

Yemek çeşitleri aşağıda belirtilmiştir.

MADDE 3 Amaç ve Kapsam

Gençlik ve Spor İl Müdürlüğü Yemekhanesinde servis edilmek üzere aşağıda belirtilen çeşitlerden yapılmak üzere ana yemek, çorba, pilav, salata gibi 4 çeşit yemek yüklenici firma tarafından öğle yemeği verilecektir.

Yemek Grupları

Birinci Grup	Çorba
İkinci Grup	Ana Yemek
Üçüncü Grup	Yardımcı Yemek
Dördüncü Grup	Salata, tatlı, meyve, yoğurt, ayran, kutu içecek, cacık

Yemekler

Çorba çeşitleri
Et yemekleri
Parça etli yemekler
Köfteler
Etli Sebze yemekleri
Etli Dolmalar ve Sarmalar
Tavuk yemekleri
Sebze ve Bakliyat Yemekleri
Pirinç Pilavı
Makarna ve Kuskus
Erişte Pilavı
Bulgur Pilavı
Zeytinyağlılar, Börekler, Zeytinyağlı Sarmalar ve Dolmalar
Zeytinyağlı Sebze yemekleri
Zeytinyağlı Barbunya Pilaki
Fasulye Piyazı
Börek
Zeytinyağlı Dolmalar

T.C.
KÜTAHYA VALİLİĞİ
GENÇLİK VE SPOR İL MÜDÜRLÜĞÜ

Taze meyveler
Turşu
Helvalar
Sütlü ve şerbetli tatlılar
İçecekler
Yemek Gruplarının Dışında;
Börek, Pide, Lahmacun

YEMEK ÇEŞİTLERİ	MİKTARI(Tabldot)
Yemek (4 çeşit)	76 Kişilik

Kurum personeline 09.02.2026 – 31.12.2026 tarihleri arası Mesai günlerinde Öğle yemeği Hizmeti verilecektir.

(a) Yemekler Gençlik ve Spor İl Müdürlüğü yemekhanesinde benmaride sıcak bir şekilde servis edilecektir. Ayrıca yeterli su, roll ekmek vs. bulundurulacaktır. Ekmekler sınırsız olacaktır.

(b) Yemeklerin yanında zeytinyağı, limon, baharat çeşitleri, peçete, tuz ve diğer malzemeler masa üzerinde bulundurulacaktır.

(c) Yüklenici Firma aylık çıkaracağı menüyü önceden İdareye bildirecektir. Her gün saat 12:30'da yemek dağıtım yapılacaktır. Yemek dağıtım hizmeti Firma tarafından yapılacaktır. Yemek dağıtım hizmeti bittikten sonra bütün bulaşıklar ve diğer malzemeler yıkanacak yemekhanede bulunan masalar temizlenecek ve yemekhane yıkanarak terk edilecektir. Servis ve depolama gibi her türlü araç, gereç vb. ekipmanlar firmaya aittir.

(d) Yüklenici firma tarafından hazırlanacak yemekler hijyenik koşullara uymak zorundadır. Hazırlanan yemeklerin sağlıklı koşullara uymaması ve/veya yemeklerin hazırlanmasında kullanılan malzemelerin Türk Gıda Kodeksi ve/veya TSE standartlarına uygun olmaması nedeniyle meydana gelecek herhangi bir olumsuzlukta her türlü sorumluluk yüklenici firmaya ait olup sözleşme hükümlerine göre işlem yapılır.

(e) Yüklenici firma, idare sorumlusu ile sürekli diyalog halinde bulunarak uygun beslenme standartları ile yemekhanelerin sağlık politikasını doğru yorumlamak, personel için optimum beslenme standartlarının devam etmesini sağlamakla yükümlüdür.

(f) Haftada 1 gün mevsim meyvesi ve haftada 2 gün ise tatlı servisi çıkmalıdır.

MADDE 4- Yemek Üretiminde Kullanılacak Malzemeler

(1) Yemek üretiminde kullanılacak malzemelerin tümü Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın üretim iznine sahip olacak ve ilgili Türk Gıda Kodeksi ve/veya TSE standartlarına uygun olacaktır. Malzemelerin tümünde üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacak, raf ömrü dolmuş olan ürünler kesinlikle kullanılmayacaktır. İdare gerek gördüğü takdirde yemeklerde kullanılan malzemeleri kontrol edebilecektir. Yüklenici firma, tüketilmek

T.C.
KÜTAHYA VALİLİĞİ
GENÇLİK VE SPOR İL MÜDÜRLÜĞÜ

takdirde yemeklerde kullanılan malzemeleri kontrol edebilecektir. Yüklenici firma, tüketilmek üzere aldığı tüm hazır ürünleri çalışma ve üretim izni olan firmalarda alacaktır. Yemek üretiminde kesinlikle hazır çorbalar, paket et ve tavuk suyu, lezzet verici miksler kullanılmayacaktır. Yemek için kullanılan su, içme suyu niteliğinde olacaktır.

- (2) Yemek üretiminde kullanılacak etler sadece dana eti olacaktır, kıyma olarak dana kıyması kullanılacaktır.
- (3) Yemek üretiminde kullanılacak tavuk etleri ambalajlı olacaktır. Ambalaj üzerinde tavuk etlerinin üretim ve son kullanma tarihleri yazılı olacaktır. Yemek üretiminde kullanılmak üzere alınacak tavuk etleri taze olacak, donuk olmayacaktır.
- (4) Yemek üretiminde kullanılacak kuru gıdalar, yeni sene mahsulü, yeterli derecede kurumuş, taneleri tek çeşitli, normal büyüklükte olacak, buruşmuş olmayacak, yabancı bitkisel kısımlar, taş, toprak, kum gibi yabancı maddeler içermeyecek, küf kokulu, böcekli, yenikli olmayacak, piyasanın en iyisi, kolay pişen ve lezzetli cinsinden olacaktır.
- (5) Yemek üretiminde kullanılacak yağlar yemeklik ayçiçeği yağı olacak, salatalar ve sebze yemekleri için yemeklik zeytinyağı kullanılacaktır. Tereyağı hariç katı yağ kesinlikle kullanılmayacaktır.
- (6) Tatlı imalatında yapay tatlandırıcılar veya glikoz şurubu kullanılmayacaktır. Tatlıların dışarıdan temin edilmesi halinde hijyene dikkat edilecek, tepsiler temiz ve üzeri kapalı olacaktır. Tatlılar kendine has görünüşte, renkte, kokuda, tatta ve homojen yapıda olacaktır.
- (7) Tüm sebze ve meyveler, her mevsime ait taze, olgun, normal irilikte ve kalitede olacaktır. Tüm sebze ve meyveler temiz ve ambalajlı kasalarda teslim alınacaktır.
- (8) Yüklenici firma aşağıda yazılı gramajlara uymakla yükümlüdür.
- (9) Yemeklerin, grupları, porsiyonları ve servisleriyle ilgili hükümler aşağıdadır.

YEMEK GRUPLARI:

Birinci Grup	Çorba
İkinci Grup	Ana Yemek
Üçüncü Grup	Yardımcı Yemek
Dördüncü Grup	Tatlı, meyve, yoğurt, ayran, kutu içecek, cacık
Her bir kişi için	Poşetli roll ekmek, en az 180 ml olmak üzere su

Birinci Grup Yemekler: Çorbalar: Mercimek, Ezogelin, Düğün, Yayla, Pirinç, Sebze Çorbası, Brokoli Çorbası, Terbiyeli Tavuk Çorba, Tarhana, Oba Çorba, Abant Çorba, Kafkas Çorba vb. haftanın her günü verilecektir.

T.C.
KÜTAHYA VALİLİĞİ
GENÇLİK VE SPOR İL MÜDÜRLÜĞÜ

İkinci Grup Yemekler: Ana Yemekler: Etli Yemekler

- 1) Kebaplar: Bahçıvan, Tas Kebabı, Çiftlik Kebap, Orman Kebabı, İslim Kebap, Et sote, Et haşlama, Beğendili Kebap, Rosto et, Şehriyeli Güveç vb.
- 2) Parça Etli Yemekler: Ankara Tava, Et Haşlama, Et Kızartma, Et Döner vb.
- 3) Köfteler: İzmir Köfte, Dalyan Köfte, Kadınbudu Köfte, Sulu Köfte, Kuru Köfte, Rosto Köfte, Fırın Köfte, Terbiyeli Köfte vb.
- 4) Etli Sebze Yemekleri: Etli taze fasulye, bezelye, bamya, patlıcan musakka, karnıyarık, biber/kabak/patlıcan dolma, karnabahar, patates oturtma, türlü vb.
- 5) Kıymalı yemekler: Etli mantı, kıymalı karnabahar, fırında kıymalı patates vb.
- 6) Beyaz Et Yemekleri: Tavuk, hindi (tavuk haşlama, fırın tavuk, şnitzel, tavuk sote, tavuk külbastı, Tavuk Topkapı, hindi sote, hindi rosto vb. Bu gruptaki yemeklerin çeşidine göre, söğüş sebze, haşlama sebze, püre, patates kızartması vb. garnitür verilecektir.

Haftanın bir günü: Köfte çeşitleri

Haftanın bir günü: Etli baklagiller (Etli kuru fasulye/nohut/yeşil mercimek)

Haftanın iki günü: Beyaz etli yemekler

İki haftada bir: Kebaplar.

İki haftada bir: Etli sebze yemekleri verilecektir.

Üçüncü Grup Yemekler: Yardımcı Yemek: Pilav, makarna, börek çeşitleri.

- 1) Pilavlar ve Makarnalar: Pirinç, bulgur, iç pilav, Ankara tava pilavı, sebzeli domatesli pilav, erişte pilavı ve makarna çeşitleri; peynirli makarna vb.
- 2) Börekler: Su böreği, kol böreği, pide, lahmacun vb.

Dördüncü Grup Yemekler: Tatlılar, meyveler ve içecekler, salatalar.

Meyveler: Haftada 1 kez

Tatlılar: Haftada 2 kez (Sütlü ve şerbetli birer kez)

Yoğurt-İçecekler-Komposto: Haftada 2 kez

Sütlü Tatlılar: Sütlaç, keşkül, sup dondurma vs.

Şerbetli Tatlılar: Baklava, kadayıf, tulumba, şekerpare, un helvası, yaz helvası, tahin helvası vb.

Meyveler: Taze, mevsim meyveleri.

Paket ayran, kutu içecek, paket yoğurt, cacık vb.

Salatalar: cacık, patates, kısır, mercimek köfte, Amerikan salatası, haydari, fellah köftesi, zeytinyağı taze fasulye, yoğurtlu kereviz salatası, zeytinyağlı Brüksel lahanası, semizotu salatası, mevsim salata, zeytinyağlı brokoli, kabak tarator, havuç tarator, haşlanmış sebze karnabahar, barbunya pilaki, fasulye piyaz, brokoli, havuç salatası vb.

T.C.
KÜTAHYA VALİLİĞİ
GENÇLİK VE SPOR İL MÜDÜRLÜĞÜ

PİŞMİŞ YEMEK GRAMAJLARI

Çorbalar	200 gr
----------	--------

2. GRUP: ANA YEMEK		
	PİŞMİŞ ET MİKTARI	PORSİYON GRAMAJI
KEMİKSİZ ET YEMEKLERİ (Parça veya Kuşbaşı Et Yemekleri)	70 g	250 g
SULU-SALÇALI TERBİYELİ KÖFTE YEMEKLERİ	60 gr	250 gr
IZGARA KÖFTE YEMEKLERİ	90 gr	200 gr
ETLİ KURUBAKLAGİL YEMEKLERİ	60 g	200 g
KIYMALI MANTILAR (Yoğurt ve Salçalı Sos ile)	60 gr	200 g
KEMİKLİ TAVUK YEMEKLERİ (Haşlama, baget, pırzola)	120 g	250 g
FIRIN TAVUK, TAVUK PANE, ŞNİTZEL, TAVUK DÖNER	100 g	200 g
KEMİKSİZ TAVUK YEMEKLERİ (Tavuk sote, ızgara tavuk vb.)	100 g	200 g
BALIK	150 g	200 g
ETLİ SEBZE YEMEKLERİ	60 gr	200 gr
ETLİ DOLMA ve SARMALAR	60 gr	200 gr
	PORSİYON GRAMAJI	
ETSİZ SEBZE YEMEKLERİ VE ETSİZ DOLMA/SARMALAR	200 g	
ETSİZ KURUBAKLAGİL YEMEKLERİ	200 g	



T.C.
KÜTAHYA VALİLİĞİ
GENÇLİK VE SPOR İL MÜDÜRLÜĞÜ

3. GRUP YEMEK	
	PORSİYON GRAMAJI
PİRİNÇ PİLAVI ÇEŞİTLERİ	150 g
MAKARNA ÇEŞİTLERİ	200 g
BULGUR PİLAVI ÇEŞİTLERİ	200 g
BÖREK ÇEŞİTLERİ	150 g
PİDE	250 gr
LAHMACUN	150 gr

4. GRUP VE 5. GRUP YEMEK	
	PORSİYON GRAMAJI
HAMUR TATLILARI	100 g
SÜTLÜ TATLILAR	150 g
HELVA ÇEŞİTLERİ	100 g
YAŞ PASTALAR	120 g
MEYVELİ TATLILAR	150 g
KUTU İÇECEK	250 g
KOMPOSTO/HOŞAF ÇEŞİTLERİ	150 g
YOĞURT (KUTU)	150 g
CACIK	150 g
AYRAN	170-200 ml
TURŞU ÇEŞİTLERİ	80 g
SALATA	100 g
MEYVE	150-200 g

MADDE 5- Dağıtım Ve Servis

1- Yemeğin pişirilip hazırlanması ile teslimatı sırasında hijyenik şartlara uyulması firmaca sağlanacaktır.

MADDE 6- Yüklenicinin Diğer Yükümlülükleri



T.C.
KÜTAHYA VALİLİĞİ
GENÇLİK VE SPOR İL MÜDÜRLÜĞÜ

- (1) Yüklenici firma, hizmet kalitesini arttırmak amacıyla gerekli gördüğü eksiklikleri giderdiği ve teknolojik yenilikleri bünyesine katması halinde idareden ek bir hak talep edemez.
- (2) Yüklenici firma tarafından yapılan ve teslim edilen yemekler den dolayı oluşabilecek toplu bir zehirlenme veya hastalık halinde, idarenin uğrayacağı her türlü zarar ile personelin tedavi giderleri ile onların bu yüzden şahsen maruz kalabilecekleri maddi,
- (3) manevi her türlü zarar yüklenici firmadan tazmin edilir ve sözleşme hükümlerine göre işlem yapılır.
- (4) Memur ve sözleşmeli personel dışındaki diğer personelden yemek talebi olması halinde ilgili personele yemek hizmeti vermek yüklenici firma sorumluluğundadır.
- (5) Aylık yemek listeleri, ayın başlangıcından 10(on) gün önce, şartname çerçevesinde yüklenici firma tarafından hazırlanacak, İdare onayına sunulacaktır. Yüklenici, yemek listelerindeki yemeklerin yapılması için gerekli malzemelerin temininde güçlük çektiği durumlarda ya da meydana gelebilecek teknik arızalarda menü değişikliğinin zorunlu olduğu durumlarda, gerekçesiyle birlikte değişiklik talebini İdareye dilekçe ile sunmalıdır. Onaylanan listeler, İdarenin onayı dışında Yüklenici tarafından kesinlikle değiştirilemez.
- (6) Şartnamede belirtilen yemek saatinden önce, İdareden kaynaklı olmayan durumlarda yemeğin bitmesi durumunda, İdare tarafından cezai işlem uygulanacaktır.
- (7) İdare, yüklenici firmaya yemek hizmeti ödemesini fiilen yenen personel yemek sayısına göre yapacaktır. Fazla kalan yemekten İdare sorumlu olmayacaktır.
- (8) İdarenin isteği halinde, yemek servisinden 1(bir) gün önce olmak üzere yükleniciye haber vermek kaydıyla yemek sayısına ilave istenilen miktarda yemek yüklenici tarafından temin edilecektir.

MADDE 7- Çalıştırılan Personel İle İlgili Şartlar

- 1) Yüklenici, yemek dağıtımında görevlendireceği personelin dosyasında belirtilen belgeleri bulundurmak ve İdareye teslim etmek zorundadır. Yüklenici adına çalışan personel hakkında oluşabilecek suç vb. durumlarında Yüklenici sorumlu olacaktır.
 - a. Nüfus cüzdanı sureti,
 - b. Adli sicil kaydı,
 - c. İkametgah belgesi,
 - d. 2 adet vesikalık fotoğraf,
 - e. İşe giriş bildirgesi,
 - f. Her ay çalıştırılacak kişilerin hak edişe esas evraklarla beraber imzalı ücret bordrosu ve banka dekontu,
 - g. Gıda sektöründe çalışmasına engel olmadığına dair sağlık raporu.
- 2) Yüklenici, hizmet aksatmayacak ve kaliteyi en iyi şekilde sağlayacak sayıda personel çalıştırmalıdır. İdare, personel sayısını yeterli bulmadığı takdirde, Yüklenici, personel sayısında artış yapacaktır.

MADDE 8- İş Emniyeti ve Sağlık Tedbirleri

- (1) Gıdaların üretim yeri ruhsatlı ve yasal izinlere sahip işyeri olmalıdır. İdare tarafından ihtiyaç duyulduğu takdirde gerekli denetimler gerçekleştirilecektir.
- (2) Yüklenici, çalıştığı yerlerdeki malzemelerin ve personelin iş güvenliğini, bu konudaki kanun hükümlerine ve diğer mevzuatlara uygunluğunu sağlamakta yükümlüdür.

T.C.
KÜTAHYA VALİLİĞİ
GENÇLİK VE SPOR İL MÜDÜRLÜĞÜ

- (3) Yüklenici, herhangi bir grev ya da işi durdurma/bırakma durumunda hizmeti aksatmayacak ve bununla ilgili tedbirleri alacaktır.
- (4) Yüklenici, İş Kanununun; İşçi Sağlığı ve Güvenliği hükümlerine göre, personelin sağlığını korumak üzere her türlü sağlık ve emniyet tedbirlerini alacak ve tehlikeli koşullarda çalışmasına izin vermeyecektir.
- (5) İdare gerek gördüğü takdirde, yüklenici firma, tam teşekküllü ve gıda konusunda uzmanlaşmış bir laboratuvar tarafından çalıştığı mekan, araç-gereç, kullandığı gıda maddeleri ve çalıştırdığı personelin hijyen ve gıda tüzüğüne uygunluğunu test ettirip rapor sonuçlarını idareye ibraz etmek zorundadır.
- (6) Yüklenici firma gıda zehirlenmelerine karşı önlemleri almak, uygulamak ve personelin eğitimini vermek zorundadır.
- (7) Yüklenici firma hiçbir ihtara gerek kalmaksızın lüzumlu emniyet tedbirlerini zamanında almak ve kazalardan korunma usul ve çarelerini personeline öğretmekle yükümlüdür. Bu itibarla taahhüdün ifasında ihmal, dikkatsizlik ve tedbirsizlik ile ehliyetsiz işçiler kullanmaktan veya herhangi bir sebeple vuku bulabilecek kazalardan işveren sıfatıyla yüklenici firma sorumludur.
- (8) Her gün firma tarafından numune kapları temin edilerek; numuneler idare gözetimi altında alınarak en az 3 gün saklanacaktır.
- (9) Sosyal Sigortalar Mevzuatının İşçi ve İşveren hakkındaki yasalarından dolayı işçi alınması, işçi çıkarılması ve işçi haklarının ödenmesi gibi sorumluluklar; Yükleniciye aittir. İdare, bu konuda hiçbir sorumluluk taşımaz.

MADDE 9- İşin Süresi

(İş Başlama Tarihi:09.02.2026-İş Bitirme Tarihi:31.12.2026)

MADDE 10- Son Hükümler

- (1) Gençlik ve Spor İl Müdürlüğü Destek Hizmetleri Birimi aylık olarak memur ve sözleşmeli memur personel listesini firma ile birlikte hazırlar. Personelden kesilecek yemek ücretleri ilgili firma tarafından verilen hesaba ay sonunda memurlar tarafından yatırılmak üzere ayrı, Kurum tarafından personele verilen yemek katkı payı aylık yemek yiyen memur sayısına göre muhasebe Müdürlüğü tarafından firmaya ödenecektir.

MADDE 11 - İşbu şartname bu madde de dâhil olmak üzere 11 maddeden ibarettir.

S. Ömer ÖNER
Şube Müdürü V.

Büşra Zeynep ÖGÜT
Diyetisyen

Asena ARIÖZ
Büro Personeli