



T.C.
KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı

Sayı : 33441611.934-01-03

24/09/2021

Konu : Taşımali Hazır Yemek Alımı (Piyasa Fiyat Araştırması)

Sayın.....

Üniversitemiz Yeşilhisar, İncesu ve Bünyan Kampüslerinde öğrencilere hizmet veren Öğrenci ve Personel Yemekhanelerinde 04.10.2021-25.10.2021 tarihleri arasında dağıtılmak üzere, aşağıda belirtilen miktarlarda '**Taşımali Hazır Yemek Alımı**' işi 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu 22/d maddesi (*Doğrudan Temin*) gereğince satın alınacaktır.

Söz konusu piyasa araştırması için birim fiyatınızı 29/09/2021 tarih ve 11.30'a kadar Üniversitemiz Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığına bildirilmesini rica ederim.

İlkay KARACA
Şube Müdürü

S.N	Mal/Hizmetin adı	Miktar	B. Fiyat	Tutar
1	Yeşilhisar Kampüsü Hazır Yemek (4 Çeşit)	1.000 Adet		
2	İncesu Kampüsü Hazır Yemek (4 Çeşit)	1.000 Adet		
3	Bünyan Kampüsü Hazır Yemek (4 Çeşit)	1.500 Adet		

TOPLAM	
KDV %	
KDV %	
GENEL TOPLAM	

Ek. 1 Adet Teknik Şartname

T.C. KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
SAĞLIK KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
(YEŞİLHİSAR KAMPÜSÜ, İNCESU KAMPÜSÜ ve BÜNYAN KAMPÜSÜ)
TAŞIMALI HAZIR YEMEK ALIMI
TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. HİZMETİN KONUSU:Kayseri Üniversitesi Rektörlüğü Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı'na bağlı Yeşilhisar, İncesu ve Bünyan Kampüslerinde, 04/10/2021–25/10/2021 tarihleri arasında üniversite idaresince onaylanan yemek listesine ve yemeklerin içine giren malzemeler ile bunların standart gramajları listesine göre malzeme dahil her türlü yemek hazırlama, pişirme ve bu yemeklerin Kayseri Üniversitesi Yeşilhisar, İncesu ve Bünyan Kampüsleri yemekhanelerine taşıyarak dağıtımını, servisi ve sonrası hizmetleri (temizlik, ilaçlama vs.) zamanında ve eksiksiz olarak yerine getirilmesine ait teknik özellikleri, hizmetin ifasını, muayene metodlarını ve ilgili diğer hususları kapsar ve toplam öğle yemeği adeti: Yeşilhisar Kampüsü için 1000 adet, İncesu Kampüsü için 1000 adet ve Bünyan Kampüsü için 1500 adettir.

2. HİZMETİN İFA YERİ:Kayseri Üniversitesi Rektörlüğü Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı'na bağlı Yeşilhisar, İncesu ve Bünyan Kampüslerinde bulunan öğrenci ve personel yemekhaneleri olup; ayrıca üniversite idaresince ihtiyaç duyulan yerlerde de yürütülecektir.

3. HİZMETİN İFA ŞEKLİ ve TARAFLARIN YÜKÜMLÜLÜKLERİ:Sözleşme tarafları bu şartnamenin diğer maddelerinde ve eklerinde yer alan yükümlülükleri yanında aşağıdaki hususları da yerine getirmekle yükümlüdürler.

3.1. Sözleşmenin imzasından sonra yüklenici firma, sözleşmede yazılı süre içinde, idare tarafından yemek salonlarında bulunan malzemelerin kontrol ve sayımı yapılarak teslim edildikten sonra hizmeti ifaya başlar. Bu hususta her iki taraf arasında ortak bir tutanak düzenlenir.

3.2. Yüklenici, kendisine teslim edilen her türlü demirbaş malzeme, alet-ekipman, teknik donanımları vs. işin sonuna kadar korumak, gerektiğinde bakım-onarımını yaptırmak ya da yerine yenisini almak ve işin bitiminde aynen teslim etmek zorundadır. Aksi halde rayiç bedel üzerinden tazminle mükelleftir.

3.3. Yüklenici firma, yemek hazırlama ve pişirme için gerekli yemek malzemesini "**standart gramaj listesi**" kriterlerine uygun olarak temin etmekle mükelleftir. Doğabilecek her türlü sorumluluk yüklenici firmaya aittir.

3.4. Yemek hazırlama, pişirme, dağıtım ve servisi için gerekli tüm malzemeler yüklenici firma tarafından temin edilecektir. İş bitiminde yüklenici kendi temin ettiği araç-gereç ve malzemeyi geri alabilecektir. Yüklenicinin temin edeceği alet-ekipmanlar sağlık açısından risk oluşturmayan özellikte ve **TSE standartları ve ilgili kanun, tüzük, yönetmeliklere uygun vasıfları** taşımak zorundadır. Yiyecek-içecek üretiminde kullanılan ve yiyeceklerle temasta bulunan her türlü araç-gereç kolay temizlenebilen, girintili, çıkıntılı ve köşeli olmayan, sağlam, dayanıklı, paslanmayan, insan sağlığına

zarar vermeyen, emici olmayan, içinde bekletilen yiyeceğe kimyevi bir madde geçirmeyen nitelikte olmalıdır.

3.5. Yüklenici firma yetkili kurumlardan alınmış **İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı** üniversite idaresine ibraz etmek zorundadır. Birinci derecede sorumlu firma yetkilisi, üniversite idaresi ile diyalog halinde bulunarak uygun beslenme standartları ve özellikleri ile yemek hizmetinde idarenin uyguladığı yiyecek ve sağlık politikasını doğru yorumlamak, bütün personel ve öğrencilerin optimum beslenme standartlarının devamlılığını sağlamaktan sorumludur. Yüklenici firma **TS 8985** standardı ve bu standarda atıfta bulunan standartlara uygun nitelikleri taşımalıdır.

3.6. Yemekler, üniversite idaresine bağlı gıda mühendisinin hazırlamış olduğu yemek listesine göre 5 kap yemek şeklinde, standart gramaj listesinde belirtilen malzemeler ve gramajları esas alınarak; adı geçen tüm kampüsler için iştirakçi firmanın yemek fabrikasında pişirilip, **Kayseri Üniversitesi Rektörlüğü Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığına bağlı adı geçen tüm kampüslerde bulunan öğrenci ve üniversite idaresince ihtiyaç duyulan yerlerde** de servis edilecektir. Yemeklerin taşıma işi gerçekleştirilirken yemeklerin sağlıklı, hijyenik, soğuk yemeklerin soğuk, sıcak yemeklerin sıcaklığının sağlanması için gerekli tüm tedbirler firma tarafından alınacaktır. Pişirme işi en son teknolojiye uygun usullerle yapılacak mutfak ve yemekhanelerde bulunması gereken alet ve makinelerle yapılacaktır. Sıcak yemeklerin idarenin istediği zaman ve sürede üretilebilmesi için ihtiyaç duyulan alet-ekipmanın temininden müteahhit firma sorumlu olacaktır.

3.7. Yemekler tüketildikleri gün üretilecektir. Artan yemekler hiçbir şekilde ertesi gün servise sunulmayacaktır.

3.8. Yemekler standartlara uygun kalitede, sağlıklı, nefaset ve gramaj yönünden tatmin edici olmalıdır. Yemeklerin içine giren malzemeler **çeşit ve gramaj ve kalite kriterleri** yönünden **“standart gramaj listesi”** kriterlerine ve **Türk Gıda Kodeksi’ne** uygun olmak zorundadır.

3.9. Yüklenici firma diyetisyen ve/veya gıda mühendisi tarafından günlük çıkarılan yemeklerin tümünden ayrı ayrı steril kaplara şahit yemek örneklerinin alınması, **72 saat** uygun koşullarda saklanması sağlanması zorunludur. Üniversite kontrol teşkilatının uygun gördüğü hallerde her ihtiyaç duyulduğunda ilgili şahit yemek örneklerinin, bedelini yüklenici firmanın karşılaması kaydıyla yetkili devlet kurumlarınca **“fiziksel, kimyasal, toksikolojik, mikrobiyolojik kriterler tebliğine uygun analizlerinin ”** yapılmasının sağlanması ve gerekli raporların üniversite kontrol teşkilatına ibrazı yüklenici firma sorumluluğundadır.

3.10. Yemek hazırlama, pişirme ve servis işlemleri modern teknolojiye uygun yöntemlerle ve gerekli alet araç kullanılarak ve kalifiye aşçılarla yapılacaktır. Tüm yemekler yeterli süre ve ısıda (65°C'nin üzerinde; özellikle et pişirilirken iç ısısının 72°C'nin üzerinde olması sağlanacak) pişirilecek, yemeklerin pişirme iç ısıları yüklenici tarafından tedarik edilen yemek termometresi ile kontrol edilecektir. Servise hazır hale getirilen sıcak yemekler servis zamanına kadar, en az 67°C'yi sağlayacak bir sistemde bekletme işlemine tabii tutulacak ve servis süresince de bu sıcaklığın devamı sağlanacaktır.

Soğuk yemekler ise +1⁰C - +4⁰C ve aralığında muhafaza edilecektir. Servis süresince sıcaklığı ise +4⁰C ile +10⁰C arasında olacaktır. Sıcaklık kontrollerinin kayıtlarının tutulması yükleniciye aittir. Hazırlık, üretim ve servis sürecinde tüm çalışanlar disposable maske, bone, eldiven kullanacaktır.

3.11. Pişirilen yemekler yemek dağıtım yerlerine ısıyı uzun süre muhafaza eden, dökülmeyi önleyen gastronom çelik kaplarda ve servise uygun van tipi arabalarla firma tarafından taşınacaktır. Bu malzemeler firma tarafından temin edilecektir.

3.12. Yemeklerin diğer birimlere ulaşımı esnasında yemeğin kalitesinde bozulma görüldüğü takdirde servise sunulması engellenecektir. Böyle bir durumda yüklenici firma, servise çıkması uygun olmayan yemeğin yerine piyasadan İdarenin istediği yemeği sağlayıp, zamanında servise sunmakla yükümlüdür.

3.13. Mutfakta pişen yemekler benmariler ve ısıtma fırınları aracılığı ile sıcak olarak servise sunulacaktır.

3.14. Her masada biberlik, kürdanlık (kürdanların her biri ambalajlı olacak) cam su bardağı, cam sürahi, kağıt peçete ve üstü kapalı olan ekmek sepeti bulundurulacaktır. Yemek yenilen saatlerde kullanılan masalar temizlenecek, masalardaki eksiklikler (ekmek, su, peçete, v.s.) hemen giderilecektir. **Tuzluklar Sağlık Bakanlığı'nın bildirdiği yasa gereği ayrı bir masada 1 gr'lık şekilde isteyen alacağı şekilde servis edilecektir.**

3.15. Üniversitemize bağlı birimlerde yemek servisi idarece belirlenecek saatler arasında firma tarafından yapılacaktır.

3.16. Servis esnasında kullanılacak olan çatal, bıçak, kaşık, tepsi bardak, tabak gibi malzemeler firma tarafından yeterli sayıda temin edilerek hazır bulundurulacaktır.

3.17. Servis, yemek hizmeti verilen her okulda tabldot self-serviste yapılacaktır.

3.18. Sütlaç, aşure, muhallebi, puding, suphangle vb. tatlıların servisi sağlık standartlarına uygun en az 200 gramlık tek kullanımlık (disposable) kaplarda servis edilecektir.

3.19. Servis malzemeleri firma personeli tarafından toplanacak ve yemekhanelerimizde temizliği yapılarak tekrar servise hazır halde bulundurulacaktır. Servisin bitiminde servis yapılan mekanlar ve yemekhaneler servis sonrasında hemen hijyenik koşullarda temizlenecek ve bu temizlik idaremiş tarafından denetlenecektir. Toplanan servis tepsisi, tabak, çatal, kaşık, bıçak, bardak vb. tüm araç-gereçler vakit geçirilmeden hijyenik koşullarda temizlenecek ve bir sonraki servise hazır hale getirilecektir. Firma idarenin uygun göreceği servis sonrası kullanılacak her türlü temizlik malzemesini kendisi temin edecektir. Toplanan yemek artıkları usulüne uygun olarak, sızdırmaz naylon torbalar içinde firma tarafından çöp merkezlerine götürülecektir. Yemekhanelerin, servis sonrası faaliyet gösterilen mekanların, buralarda kullanılan lavabo, tuvalet ve bu gibi yerlerin temizliği malzemesi ile birlikte firmaya aittir. Bu aşamalarda meydana gelecek arızalar, kırılma ve kaybolmalar firma tarafından giderilecektir. Yemekhanelerde kullanılan masa örtülerinin ve yerlerin bakım ve temizliği firmaya aittir. Personelin kullandığı tüm lavabo ve tuvaletlerde dezenfektan madde içeren (antibakteriyel içerikli) sıvı sabun kullanılmalı, el kurutma işleminde kağıt havlu veya el kurutma cihazı kullanılmalıdır. Tuvalet

çıkışlarında dezenfektan içeren paspas bulunmalı ve personele iş öncesi ve iş sonrası duş alabilecekleri zaman ve olanaklar sağlanmalıdır.

3.20. Yüklenici firma tarafından temin edilecek ve kullanılacak her türlü temizlik malzemesi, sağlık ve hijyen kurallarına ve ilgili TSE standartları, kanun, tüzük, yönetmeliklere uygun özellikte olacaktır. Temizlik malzemeleri, firma tarafından temin edilecek ve TSE, ISO 9001-9002 belgesine ve T.C. Sağlık Bakanlığı onayına sahip firma ürünlerinden seçilecektir.

3.21. Yüklenici firma, hizmet vereceği Kayseri Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı'na bağlı tüm kampüs yemekhanelerinde, TSE ve yetkili devlet kurumlarınca belirlenmiş "**Standart Hijyen Kuralları**"na (hizmete konu olan sahalar, bina ve çevresi hijyen-sanitasyonu, çalıştıracağı personelin kişisel hijyeni, gıda hijyeni vb kurallarına) uymakla mükelleftir.

3.22. Firma çalıştırdığı mekanlarda personelin iş sağlığı ve güvenliğini sağlamakla yükümlü olup, her türlü sorumluluk firmaya aittir. Firma idaremizle muhatap olabilecek bir yetkilisini sürekli olarak yemekhanede bulunduracaktır, işin başlamasıyla beraber bu yetkili firma tarafından idaremize yazılı olarak bildirecektir.

3.23. Yüklenici firma, çalıştıracağı personelinin sağlık raporu için akciğer grafisi, hepatit markerları (Hbs Ag, Anti Hbs vs, veya total IgG) ve HIV tetkikleri, boğaz kültürü, gaita kültürü, gaitada parazit testleri işe başlamadan önce (T.C Sağlık Bakanlığı'na onaylanmış resmi hastanelerde) yaptırmak ve sonuçların tamamını üniversite idaresine sunmakla mükelleftir. Yüklenici firma, çalıştırdığı personelin 3 ayda bir portör (boğaz kültür, gaitada parazit vb) muayenesi yaptırmak, 6 ayda bir akciğer filmi çekirmek, yılda 1 kez hepatiti markerları kontrolünü yaptırmak zorundadır. Yüklenici firma, ilgili sonuçları rapor halinde üniversite idaresine ibraz etmekle mükelleftir. **Yüklenici Firma yetkili kurumlardan tüm personeline hijyen eğitimi aldırarak kurs bitirme belgelerini üniversite idaresine sunmakla mükelleftir.**

3.24. Yüklenici firma, hepatit, tifo, para tifo, diğer bağırsak enfeksiyonları, amipli ve basilli dizanteri ve gıda temizliği ile ilgili tüm enfeksiyonları ve paraziter hastalıklar ile cilt hastalıklarına yakalanmış ve bunların taşıyıcısı olan, yaralı-bereli vb personel çalıştıramaz. Üniversite yönetimi gıda kontrolü ve portör kontrolü ile ilgili isteklerini yükleniciye bildirdiğinde yüklenici istekleri yerine getirmekle yükümlüdür.

3.25. Yüklenici firma, yemeklerin hazırlanıp pişirilmesinde üniversite idaresince görevlendirilmiş gıda mühendisinin hazırladığı "**standart gramaj listesi**"ne, "**standart yemek tariflerine**" ve bu konularda ilgili gıda mühendisinin belirttiği hususlara uymakla mükelleftir. Yüklenici firma, halk sağlığına zarar verecek muhteviyatta yemek hazırlayamaz; her ne sebeple olursa olsun yemek içerisine zararlı herhangi bir madde katamaz, böyle bir maddenin kalıntısını bulunduramaz ve gıdada zararlı özelliğe yol açacak herhangi bir işlem uygulayamaz.

3.26. Tüm mutfak ve bulaşkhane personeli beyaz mutfak kıyafeti, beyaz başlık (bone), eldiven ve maske kullanacaktır. Yemek servisi yapan kişiler ise bone, eldiven , maske ve kolluk giyecektir. Kılık kıyafet ve hizmet sunumları sağlık koşullarına uygun, hijyenik ve temiz olacaktır.

3.27. Sözleşmenin imzasından sonra yüklenici firma üstlenmiş olduğu iş için gerekli her türlü temizlik malzemesi, makine araç-gereç ve işçileri sağlamak zorundadır.

3.28. Firma hizmet verdiği guruplara (Öğrenci-Personel) temiz ve sağlıklı yemekler sunmak zorundadır. Bunu sağlayabilmek içinde;

Besin Hijyeni: Gıda malzemesini taze ve kaliteli seçme, depolanması, hazırlanması, pişirilmesi ve servise sunulması sırasında oluşabilecek tüm risk faktörlerini ortadan kaldırmak zorundadır.

Personel Hijyeni: Firma yemek yapımı servis ve servis sonrası hizmetlerde çalıştırdığı personelin kişisel hijyenini sağlayacak şartları oluşturmak ve buna uyulmasını sağlamak zorundadır.

3.29. Personelin kılık kıyafeti tam düzgün ve temiz olmalı, erkeklerin saç, sakal traşı bakımlı, bay-bayan bütün çalışanların tırnakları kesilmiş, fırçalanmış ve temiz olmalıdır.

3.30. Personelin kullandığı tüm lavabo ve tuvaletlerde dezenfektan madde içeren sıvı sabun kullanılmalı, el kurutma işleminde kağıt havlu veya el kurutma cihazı kullanılmalıdır. Tuvalet çıkışlarında dezenfektan içeren paspas bulunmalı ve personele iş öncesi ve iş sonrası duş alabilecekleri zaman ve mekanı firma sağlamalıdır.

3.31. Yiyeceklerle temas eden tüm yüzeylere (Kap, kaşık, çatal vs.), potansiyel risk taşıyan yiyeceklere ve servise hazır yiyeceklere el değdirilmemeli ince kauçuk eldivenler giyilerek hareket edilmelidir.

3.32. Mutfak ve yemekhane personeli iş başında kesinlikle sigara içmeyecektir.

3.33. Firma Mutfak, depolar ve yemekhanelerin her türlü böcek ve haşarattan arındırılması için usulüne uygun periyodik olarak ilaçlama yapacaktır. Konusunda uzman bir firmaya idarenin tespit ettiği kalitede, özelliğine göre kullanım sıklığı saptanarak ilaçlatılacaktır. Bu husustaki masraflar firmaya ait olacaktır. İlaçlama ile ilgili belgeler her seferinde İdareye teslim edilecektir.

3.34. Firma ihalenin kesinlik kazanarak yürürlüğe girmesinden itibaren ekipmanı hazırda bulundurmamak zorundadır.

3.35. Yemekhanede ve hizmette kullandığı tüm araç gereç makine sıhhi tesisatın onarım ve periyodik bakımını üstlenecektir.

3.36. İdare tarafından firmaya sağlam ve çalışır vaziyette teslim edilen demirbaş ve makineler ihale süresinin bitiminde eksiksiz, tam ve çalışır vaziyette teslim alınacaktır.

3.37. Yemekhanelerde firma ve personelin hatasından kaynaklanacak her türlü kaza yangın ve benzeri durumlarda zarar tazmin ettirilir.

3.38. Firma gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlemleri almak uygulamak ve personelin hizmet içi eğitimini yetkili kişilere yaptırmak zorundadır. Gıda zehirlenmesi olması durumunda hastalananların sağlık giderlerini yüklenici firma karşılayacak ve doğabilecek hukuki konularda firma yükümlü olacaktır.

3.39. İdare gerekli gördüğü durumlarda yemek yapımı, servis ve servis sonrası hizmetlerde birimler arası standardın sağlanması, mekanların yetersizliğinden doğan aksaklıkların giderilmesi, hizmetin daha kaliteli ve sağlıklı bir şekilde, ihtiyaca yanıt verebilecek nitelikte ve zamanında yürütülebilmesi için firmaya idarenin uygun görüşü ile mekan, demirbaş malzeme ve donanım takviyesinde bulunabilir,

mekanlarda tadilat yaptırabilir. Firmaya verilen mekanlar ve malzemeler söz konusu işin bitiminde eksiksiz ve tam olarak geri alınacaktır. Şayet idare tarafından müteahhit firmaya teslim edilen demirbaş malzemelerde eksiklik varsa müteahhit firmanın son istihkakı idarece alıkonularak, idareye ait demirbaşların tesliminden sonra kati ve kesin teminatı çözüldükten sonra ödenecektir.

3.40. Firma mutfak ve yemekhanelerde hizmetlere daha kaliteli ve modern yürütebilmesi için idarenin onayı ile tadilat veya sistem değişikliği yapabilecektir. Ancak firma taahhüdü sona erdiğinde yaptığı tadilat ve değişiklikler ile ilgili herhangi bir hak talebinde bulunmayacaktır.

3.41. Yemekhanelerde kullanılan, enerji (elektrik, doğalgaz) ve su firma tarafından temin edilecek ve bedeli firma tarafından ödenecektir.

3.42. Kullanılacak gıda maddelerinin tümü Gıda Maddeleri Tüzüğü Türk Gıda Kodeksi ve Türk Standartları Enstitüsü Kurumunun (TSE, TSEK) standartlarına uygun olacaktır.

3.43. Firma üretime başladığı andan itibaren yemek pişirmede kullanılan tüm gıda maddelerini firma ve marka adlarıyla birlikte idareye teslim edecektir. Kullanılan ürün değişikliği hemen idareye bildirilecektir.

3.44. Önceden belirlenen yemek listesinde, firma idarenin haberi olmadan değişiklik yapamayacaktır.

3.45. Firma, yılda en az 4 kez olmak şartı ile tam teşekküllü ve gıda konusunda uzmanlaşmış, idarenin belirleyeceği bir kurum laboratuvarı tarafından, temizlik ve gıda tüzüğüne uyulduğunu tespit ettirip rapor sonuçlarını idareye ibraz etmek zorundadır.

3.46. İhale üzerinde kalan firma Üniversitenin mutfağı ve personel ile çalıştıracakları kendi personeli için işveren sorumluluk, ürün sorumluluk, yangın ve ek riskler ve kaza için tüm riskler sigortası en az ihale bedeli kadar yaptırdıkları poliçelerin aslını ihale sözleşmesi ile birlikte teslim etmek zorundadır.

3.47. Firma gerekli olan her türlü malzemeyi, makine ve teçhizatı temin ederek yemek pişirme, servise sunma ve gerekirse ilgili birimlere servis araçları ile taşıma işlerini kendisi gerçekleştirecektir. Bu konuda idareden ayrıca demirbaş talebinde bulunamaz.

3.48. Yemek verilen tezgahların uygunsuzluğundan, çatal, bıçak, v.b. kırık yemek tabalardan ve kırık bardaklardan oluşabilecek kişiye zarar verici durumlardan meydana gelecek her türlü olumsuzluklardan doğan yükümlükler firmaya aittir.

3.49. Firma hiçbir ikaz ve ihtara gerek kalmaksızın lüzumlu emniyet tedbirlerini zamanında almak ve kazalardan korunma usul ve çarelerini personeline öğretmek ile yükümlüdür. Bu itibarla taahhüdün ifasında ihmal, dikkatsizlik, tedbirsizlik ile ehliyetsiz işçiler kullanmaktan veya herhangi bir sebeple doğabilecek kazalardan Firma sorumludur.

3.50. Firma, iş kanunu, iş sağlığı ve iş güvenliği 6331 sayılı iş sağlığı ve güvenliği kanunu ve 4857 sayılı iş kanunu ve borçlar kanunu hükümlerine göre, işçilerin sağlığını korumak üzere her türlü sağlık tedbirini alacak ve tehlikeli şartlar altında çalışmalarına izin vermeyecektir.

3.51. Sosyal Sigortalar Mevzuatı her türlü işçi işveren hakkındaki kanunlardan dolayı işçi alınması veya işçi ücretlerinin ve haklarının ödenmesi, işçi çıkartılması gibi hadiselerden dolayı tüm sorumluluklar müteahhit firmaya aittir.

3.52. Firma herhangi bir grev veya işi durdurma veya bırakma durumunda hizmeti aksatmayacak ve bununla ilgili tedbirleri alacaktır.

3.53. Yemekhanelerde sivil savunma şartları gereği bulundurulması zorunlu olan yangın söndürme alet ve ekipmanlarını bulunduracak ve periyodik bakımlarını kendi yaptıracak ve bedeli Firma tarafından ödenecektir.

3.54. Yüklenici firmanın tüm yükümlülükleri, idarenin oluşturacağı bir muayene komisyonu tarafından her aşamada denetlenebilecektir. Denetleme ekibi; İdarenin denetlemeye yetkili gördüğü kişi yada kişilerden (doktor, gıda mühendisi vs) oluşacaktır.Yüklenici firmanın belirtilen hususlardan herhangi birine uymaması durumunda ilgili cezai hükümler uygulanacaktır.

3.55. Firma gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlem almak ve bu konuda personelinin hizmet içi eğitimini yapmak zorundadır.

3.56. Firma mutfak, yemekhane ve servislerde bulunan ofisleri muntazam olarak haftada en az 2 kere haşerelerden korunması için önlem alacak, ehli kişiler nezaretinde ilaçlama yapacaktır. Bu yoldaki masraflar firmaya ait olacaktır.

3.57. Firmanın işe başlaması, Kamu İhale Kanununun ilgili hükümleri uyarınca dosyanın tescilinin firmaya tebliğ tarihinden itibaren vizeye ve tescile tabi olmayanların, mukavelenin taraflarca imzalandığı tarihten itibaren başlar. İdarenin şartnamede belirteceği tarihte sona erer. İşe başlama şartnamede belirtilen ekipmanın hazır olduğu Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığınca görülüp hazırlanan işe başlama yazısıyla başlayacaktır.

YEMEK MENÜSÜ

	PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
1.HAFTA	Şehriye Çorbası Kuru Köfte Fırın Patates Çoban Salata	Ezogelin Çorbası Tavuk Tandır Pirinç Pilav Keşkül	Yayla Çorbası Et Sote Bulgur Pilavı Mevsim Salata	Domates Çorbası Patlıcan Musakka Pirinç Pilavı Cacık	Mercimek Çorbası Nohut Pirinç Pilavı Karışık Turşu
2. HAFTA	Alaca Çorba Fırın Tavuk But Pirinç Pilavı Yeşil Salata	Sebze Çorbası İzmir Köfte Erişte Şekerpare	Tarhana Çorbası Patlıcan Kebabı Meyhane Pilavı Ayran	Kremalı Mantar Çorbası Patates Oturtma Makarna Fırın Sütlaç	Ezogelin Çorbası Taze Fasulye Fırın Makarna Meyve
3. HAFTA	Mercimek Çorbası Bezelye Pirinç Pilavı Mevsim Salata	Yayla Çorbası Dana Rosto Patates Püresi Supangle	Sebze Çorbası Karniyarık Pirinç Pilavı Çoban Salata	Ezogelin Çorbası Fırın Köfte Bulgur Pilavı Yoğurt Puding	Kremalı Brokoli Çorbası Fırın Baget Pirinç pilavı Akdeniz Salata
4.HAFTA	Yayla Çorbası Çoban Kavurma Bulgur Pilavı Yeşil Salata	Ezogelin Çorbası Tavuk Döner Pirinç Pilavı Ayran	Tavuk Çorbası Biber Dolması Makarna Meyve	Sebze Çorbası Yumurtalı Ispanak Makarna Revani	Kuru Fasulye Pirinç Pilavı Karışık Turşu Meyve
5.HAFTA	Terbiyeli Tavuk Çorbası Karışık Kızartma Salçalı Makarna Yoğurt	Mercimek Çorbası Tavuk Topkapı Sebzeli Erişte Ayran	Sebze Çorbası Orman Kebabı Meyhane Pilavı Sütlaç	Kremalı Mantar Çorbası Kabak Dolması Soslu Makarna Meyve	Tel Şehriye Çorbası Sebzeli Kebab Pirinç Pilavı Kazandibi
6. HAFTA	Sebze Çorbası Tavuk Schnitzel Patates Kızartması Salçalı Makarna	Ezogelin Çorbası Tavuk Döner Pirinç Pilavı Ayran	Düğün Çorbası Fırında Sebze Türlü Kuskus Pilavı Çoban Salata	Mercimek Çorbası Rosto Köfte-Patates püresi Ekmek Kadayıfı	Alaca Çorbası Mevsim Türlü Kıymalı Makarna Yoğurt

ÇORBALAR

TEL ŞEHİRİYE ÇORBASI

Tel şehriye	15 gr
Tereyağı	2 gr
Karabiber	1 gr
Kırmızı biber	1 gr
Yoğurt	10 gr
Un	5 gr
Yumurta	1/5 ad
Ayçiçek yağı	5 gr
Tuz	1 gr

YAYLA ÇORBA

Yoğurt	50 gr
Pirinç	10 gr
Un	5 gr
Ayçiçek yağı	10 gr
Kuru nane	2 gr
Tuz	1 gr
Yumurta	1/10 ad
Tereyağı	2 gr

MERCİMEK ÇORBA

Kırmızı mercimek	30 gr
Kuru soğan	10 gr
Patates	10 gr
Havuç	10 gr
Un	5 gr
Ayçiçek yağı	10 gr
Salça	5 gr
Tuz	1 gr
Limon	15 gr

SEBZE ÇORBASI

Ayçiçek yağı	10 gr
Garnitür	20 gr
Un	10 gr
Süt	10 gr
Maydanoz	1/20 ad
Tuz	1 gr
Karabiber	1 gr
Tereyağı	2 gr

KREMALI MANTAR ÇORBA

Mantar	30 gr
Un	5 gr
Ayçiçek yağı	10 gr
Süt	10 gr
Krema	5 gr
Dereotu	15/1 ad

EZOĞELİN ÇORBA

Kırmızı mercimek	30 gr
Salça	10 gr
Un	5 gr
Ayçiçek yağı	10 gr
Bulgur	15 gr
Pirinç	10 gr
Kuru nane	1 gr
Kırmızı biber	1 gr
Tuz	1 gr

DOMATES ÇORBA

Domates salça	10 gr
Domates	50 gr
Un	10 gr
Süt	30 gr
Ayçiçek yağı	10 gr
Kaşar peyniri	10 gr
Tuz	1 gr

ALACA ÇORBA

Nohut	5 gr
Yeşil mercimek	5 gr
Arpa şehriye	2 gr
Kapya biber	3 gr
Kırmızı mercimek	10 gr
Un	5 gr
Ayçiçek yağı	10 gr
Tuz	1 gr
Kuru nane	1 gr
Pul biber	1 gr
Tereyağı	2 gr

TARHANA ÇORBA

Tarhana	20 gr
Ayçiçek yağı	5 gr
Salça	5 gr
Kuru nane	1 gr
Tuz	1 gr
Pul biber	1 gr

Tuz	1 gr
Pul biber	1 gr
Tereyağı	2 gr

KREMALİ BROKOLİ ÇORBA

Brokoli	30 gr
Kapya biber	5 gr
Ayçiçek yağı	10 gr
Un	5 gr
Süt	10 gr
Krema	5 gr
Tuz	1 gr
Karabiber	1 gr
Tereyağı	2 gr

PİLAVLAR VE GARNİTÜRLER

BULGUR PİLAVI

Bulgur	50 gr
Ayçiçek yağı	5 gr
Tereyağı	5 gr
T. Bulyon	2 gr
Tuz	1 gr
Şehriye	5 gr

BULGUR PİLAVI

Bulgur	50 gr
Ayçiçek yağı	5 gr
Tereyağı	5 gr
T. Bulyon	2 gr
Tuz	1 gr
Kuru soğan	10 gr
Domates	10 gr
Salça	5 gr
Nane	1 gr
Pul biber	1 gr

MEYHANE PİLAVI

Bulgur	50 gr
Ayçiçek yağı	5 gr
Tereyağı	5 gr
T. Bulyon	2 gr
Tuz	1 gr
Kapya biber	10 gr
Çarliston Biber	10 gr
Kuru soğan	10 gr
Domates	10 gr
Salça	5 gr
Nane	1 gr
Pul biber	1 gr

ERİŞTE

Erişte	60 gr
Ayçiçek yağı	10 gr
Tuz	1 gr
Toz biber	1 gr
Tereyağı	5 gr

FIRIN MAKARNA

Öđr. Gör. Dr. Mustafa ÇAVUŞ
Gıda Mühendisi

TERBİYELİ TAVUK ÇORBASI

Tavuk Göğüs	20 gr
Yoğurt	10 gr
Yumurta	1/10
Sarımsak	2 gr
Sirke	5 gr
Tuz	1 gr
Pul biber	1 gr
Maydanoz	1/15
Havuç	10 gr
Tereyağı	2 gr

PİRİNÇ PİLAVI

Pirinç	50 gr
Ayçiçek yağı	5 gr
Tereyağı	5 gr
T. Bulyon	2 gr
Tuz	1 gr

PEYNİRLİ MAKARNA

Makarna	60 gr
Beyaz peynir	30 gr
Ayçiçek yağı	10 gr
Tuz	1 gr
Maydanoz	1/10

SUSAMLI FIRIN PATATES

Patates	150 gr
Susam	5 gr
Ayçiçek yağı	5 gr
Pul biber	1 gr
Toz biber	1 gr
Tuz	1 gr
Kekik	1 gr

PATATES PÜRESİ

Patates	100
Süt	10 gr
Karabiber	1 gr
Tereyağı	2 gr
Tuz	1 gr

PATATES KIZARTMASI

Öđr. Gör. Sinan KILIÇKAYA
Yemek Kurulu Üyesi

Remzi Soner CENGİZ
Veteriner Hekim

Makarna Fırın	60 gr
Un	10 gr
Ayçiçek yağı	10 gr
Yumurta	1/10
Süt	40 gr
Tuz	1 gr
Beyaz peynir	20 gr
Kaşar	10 gr

SOSLU MAKARNA

Makarna	60 gr
Domates	5 gr
Kapya biber	5 gr
Çarliston biber	5 gr
Salça	5 gr
K. Toz biber	1 gr
Tuz	1 gr
Sarımsak	2 gr
Maydanoz	1/10
Ayçiçek yağı	10 gr

KIYMALI MAKARNA

Makarna	60 gr
Dane eti	20 gr
Domates	5 gr
Kapya biber	5 gr
Çarliston biber	5 gr
Salça	5 gr
Tuz	1 gr
K. Toz biber	1 gr
Sarımsak	2 gr
Maydanoz	1/10
Ayçiçek yağı	10 gr

Patates donuk	50 gr
Ayçiçek yağı	10 gr
Tuz	1 gr

KUSKUS PİLAVI

Kuskus	60 gr
Ayçiçek yağı	10 gr
Maydanoz	1/10
Tuz	1 gr

SALÇALI MAKARNA

Makarna	60 gr
Salça	10 gr
Ayçiçek yağı	10 gr
Tuz	1 gr
Maydanoz	1/20

SEBZELİ ERİŞTE

Erişte	60 gr
Salça	5 gr
Kuru soğan	10 gr
Çarliston biber	10 gr
Domates	10 gr
Ayçiçek yağı	10 gr
Tereyağı	5 gr
Havuç	10 gr

ANA YEMEKLER

KURU KÖFTE

Dana eti	120gr
Kuru soğan	10gr
Ayçiçek yağ	10gr
May donuz	1/30
Karabiber	1gr
Yumurta	1/10
Ekmek	10gr
Kimyon	1gr
Kırmızı biber	1gr
Tuz	1gr
Domates	40gr
Sivri biber	25gr
Salça	10gr
Un	5gr

İZMİR KÖFTE

Dana eti	120gr
Kuru soğan	10gr
Ayçiçek yağ	10gr
May donuz	1/30
Karabiber	1gr
Yumurta	1/10
Ekmek	10gr
Kimyon	1gr
Kırmızı biber	1gr
Tuz	1gr
Domates	20gr
Sivri biber	20gr
Patates	50gr

FIRIN KÖFTE

Dana eti	120gr
Kuru soğan	10gr
Ayçiçek yağ	10gr
Maydanoz	1/30
Karabiber	1gr
Yumurta	1/10
Ekmek	10gr
Kimyon	1gr
Kırmızı biber	1gr
Domates	20gr
Sivribiber	20gr
Patates	50gr
Salça	10gr
Un	5gr

ROSTO KÖFTE

Dana eti	120gr
Kuru soğan	10gr
Ayçiçek yağ	10gr
May donuz	1/30
Karabiber	1gr
Yumurta	1/10
Ekmek	10gr
Kimyon	1gr
Kırmızı biber	1gr
Tuz	1gr
Domates	10gr
Sivri biber	15gr
Patates	50gr
Salça	10gr
Un	5gr
Patlıcan	50gr
Kabak	30gr
Bezelye	10gr

FIRIN TAVUK BUT

Tavuk but	250gr
Salça	5gr
Kırmızı biber	1gr
Tuz	1gr
Ayçiçek yağ	5gr
Domates	20gr
Sivri biber	20gr

SOYA SOSLU TAVUK SOTE

Tavuk göğüs	150gr
Salça	5gr
Kırmızı biber	1 gr
Tuz	1gr
Ayçiçek yağ	5gr
Kırmızı kapy biber	20gr
Sivri biber	20gr
Soya sos	10gr
Kuru soğan	10 gr
Sivri biber	20 gr

TAVUK TOPKAPI

Tavuk but(kemiksiz)	250gr
---------------------	-------

TAVUK TANDIR

Tavuk bütün	150 gr
Patates	50gr
Domates	20gr
Sivri biber	20gr
Ayçiçek yağ	10gr
Tuz	1gr
Kırmızı biber	1gr
Pul biber	1gr
Kekik	1gr

SEBZELİ KÖFTE

Dana eti	120gr
Kuru soğan	10gr
Ayçiçek yağ	10gr
May donuz	1/30
Karabiber	1gr
Yumurta	1/10
Ekmek	10gr
Kimyon	1gr
Kırmızı biber	1gr
Tuz	1gr
Domates	20gr
Sivri biber	20gr
Patates	25gr
Salça	10gr
Un	5gr

BEZELYE

Bezelye	120 gr
Patates	10 gr
Havuç	10 gr
Salça	5 gr
Un	2 gr

TAVUK DÖNER

Tavuk göğüs	150 gr
Ayçiçek yağ	10 gr
Kırmızı biber	1 gr
Pul biber	1 gr
Kekik	1 gr
Köri	1 gr
Salça	5 gr
Yoğurt	5 gr
Domates	20 gr

TAVUK ŞİNİTZEL

Tavuk göğüs	150 gr
-------------	--------

Salça	5gr
Kırmızı biber	1 gr
Tuz	1gr
Ayçiçek yağ	5gr
Domates	20gr
Sivri biber	20 gr
Pirinç	25gr
Kuş üzümü	3 gr
Çam fıstığı	2 gr
Tarçın	1 gr
Nane	1 gr

TAVUK PRENSES

Tavuk pırzola	200gr
Salça	5gr
Kırmızı biber	1gr
Tuz	1gr
Ayçiçek yağ	5gr
Kırmızı kapy biber	20gr
Sivri biber	20gr
Köri	1 gr
Kuru soğan	10 gr
Ispanak	50 gr
Mantar	20gr
Süt	10 gr
Un	5 gr
Kaşar peynir	10 gr

PATLICAN KEBAP

Dana eti	120 gr
Patlıcan	200 gr
Yeşil biber	20 gr
Domates	20 gr
Kuru soğan	10 gr
Ayçiçek yağ	10 gr
Salça	5 gr
Kırmızı biber	1 gr
Pul biber	1 gr
Kekik	1 gr
Tuz	1 gr

ORMAN KEBAP

Dana eti	120 gr
Kabak	30 gr
Yeşil biber	20 gr
Domates	20 gr
Kuru soğan	10 gr
Ayçiçek yağ	10 gr
Un	5 gr
Kırmızı biber	1 gr
Pul biber	1 gr
Kekik	1 gr
Tuz	1 gr
Patates	20 gr
Havuç	10 gr
Bezelye	10 gr

Ayçiçek yağ	10 gr
Kara biber	1 gr
Yumurta	1/10 gr
Kekik	1 gr
Köri	1 gr
Süt	5 gr
Galet unu	5 gr
Domates	20 gr
Sivri biber	20 gr

ET SOTE

Dana eti	120 gr
Kırmızı kapy biber	10 gr
Kuru soğan	10 gr
Çarliston biber	10 gr
Domates	10 gr
Salça	5 gr
Tuz	1 gr
Pul biber	1 gr
Kekik	1 gr
Ayçiçek yağ	10 gr

DANA ROSTO

Dana eti	150 gr
Ayçiçek yağ	10 gr
Salça	10 gr
Un	5 gr
Kuru soğan	10 gr
Havuç	10 gr
Kırmızı biber	1 gr
Kekik	1 gr
Tuz	1 gr

ÇOBAN KAVURMA

Dana eti	150 gr
Ayçiçek yağ	10 gr
Salça	10 gr
Kırmızı kapy biber	5 gr
Kuru soğan	10 gr
Domates	10 gr
Kırmızı biber	1 gr
Kekik	1 gr
Tuz	1 gr

SEBZELİ KEBAP

Dana eti	120 gr
Kabak	30 gr
Yeşil biber	20 gr
Domates	20 gr
Kuru soğan	10 gr
Ayçiçek yağ	10 gr
Un	5 gr
Kırmızı biber	1 gr
Pul biber	1 gr
Kekik	1 gr
Tuz	1 gr
Patates	20 gr
Havuç	10 gr
Bezelye	10 gr
Salça	10 gr

NOHUT

Nohut	50 gr
Kırmızı kapy	10 gr
Salça	10 gr
Kuru soğan	10 gr
Domates	10 gr
Ayçiçek yağ	10 gr
Kırmızı biber	1 gr
Tuz	1 gr

KURU FASÜLYE

Kuru fasulye	50 gr
Kırmızı kapy	10 gr
Salça	10 gr
Domates	10 gr
Kuru soğan	10 gr
Ayçiçek yağ	10 gr
Kırmızı biber	1 gr
Tuz	1 gr

TAZE FASÜLYE

Taze fasulye	100 gr
Kırmızı kapy	10 gr
Salça	10 gr
Domates	10 gr
Kuru soğan	10 gr
Kırmızı biber	1 gr
Ayçiçek yağ	10 gr
Tuz	1 gr

FIRIN BAGET

Tavuk Baget	150 gr
Ayçiçek yağ	10 gr
Kekik	1 gr
Tuz	1 gr
Salça	10 gr
Pul biber	1 gr
Sarımsak	3 gr
Kırmızı biber	1 gr

PATLICAN MUSAKKA

Dana eti	60 gr
Patlıcan	200 gr
Ayçiçek yağ	10 gr
Salça	5 gr
Biber kapy	10 gr
Kuru soğan	10 gr
Domates	10 gr
Yeşil biber	10 gr
Tuz	1 gr
Kırmızı biber	1 gr
Sarımsak	3 gr

KARNİYARIK

Dana eti	60 gr
Patlıcan	200 gr
Ayçiçek yağ	10 gr
Salça	5 gr
Biber kapy	10 gr
Kuru soğan	10 gr
Domates	10 gr
Yeşil biber	10 gr
Tuz	1 gr
Kırmızı biber	1 gr
Sarımsak	3 gr

PATATES OTURTMA

Dana eti	60 gr
Patates	150 gr
Ayçiçek yağ	10 gr
Salça	5 gr
Biber kapy	10 gr
Kuru soğan	10 gr
Domates	10 gr
Yeşil biber	10 gr
Tuz	1 gr
Kırmızı biber	1 gr
Sarımsak	3 gr

YUMURTALI İSPANAK

Ispanak	200 gr
Domates	20 gr
Kuru soğan	10 gr
Kapya biber	10 gr
Salça	5 gr
Tuz	1 gr
Kırmızı biber	1 gr
Yumurta	½

FIRINDA SEBZE TÜRLÜ

Kabak	20 gr
Patlıcan	20 gr
Patates	20 gr
Havuç	10 gr
Kapya Biber	10 gr
Soğan	5 gr
Sarımsak	1 gr
Salça	2 gr
Yağ	3 gr
Tuz	1 gr
Karabiber	1 gr
Pul Biber	1 gr
Kekik	1 gr

KABAK DOLMASI

Kabak	150 gr
Pirinç	15 gr
Soğan	3 gr
Yağ	3 gr
Salça	2 gr
Maydanoz	2 gr
Tuz	1 gr
Karabiber	1 gr
Pul biber	1 gr
Kırmızı toz biber	1 gr
Yenibahar	1 gr

SALATALAR VE SOĞUKLAR**MEVSİM SALATA**

Kırmızı lahana	50 gr
Havuç	30 gr
Kıvırcık marul	50 gr
Domates	10 gr
Limon	10 gr
Maydanoz	1/10
Zeytin yağ	1 gr

ÇOBAN SALATA

Domates	80 gr
Salatalık	50 gr
Yeşil biber	20 gr

MEVSİM TÜRLÜSÜ

Patates	20 gr
Kabak	20 gr
Patlıcan	20 gr
Taze fasulye	10 gr
Bezelye	10 gr
Bamya	10 gr
Salça	10 gr
Kırmızı biber	1 gr
Tuz	1 gr
Kuru soğan	5 gr
Kapya biber	10 gr
Domates	10 gr
Sarımsak	3 gr

KARIŞIK KIZARTMA

Patates	40 gr
Patlıcan	40 gr
Kabak	40 gr
Çarliston biber	40 gr
Domates	20 gr
Sarımsak	0,5 gr
Soğan	1 gr
Salça	2 gr
Tuz	1 gr
Yağ	3 gr
Karabiber	1 gr
Toz biber	1gr

BİBER DOLMASI

Dolmalık Biber	100 gr
Pirinç	20 gr
Soğan	3 gr
Yağ	3 gr
Salça	2 gr
Maydanoz	2 gr
Tuz	1 gr
Karabiber	1 gr
Pul Biber	1 gr
Kırmızı toz biber	1 gr
Yenibahar	1 gr

YEŞİL SALATA

Kıvırcık marul	50 gr
Roka	1/5
Kuzu kulağı	1/5
Yeşil nane	1/5
Maydanoz	1/10
Dereotu	1/10
Zeytin yağ	1 gr
Limon	10 gr

AKDENİZ SALATA

Aysberg	50 gr
Kırmızı marul	25 gr
Roka	1/5

Maydanoz	1/10
Zeytin yağ	1 gr
Limon	10 gr

Kuzu kulağı	1/5
Kapya biber	10 gr
Havuç	10 gr
Zeytin yağ	1 gr
Limon	10 gr

LAHANA SALATA

Beyaz lahana	100 gr
Zeytin yağ	1 gr
Limon	10 gr
Dereotu	1/10

YOĞURTLAR

Paket yoğurt	150 gr
Açık yoğurt	150 gr
Süzme yoğurt	100 gr
Ayran paket	200 ml

KURU FASÜLYE PİYAZI

Kuru fasulye	50 gr
Kuru soğan	10 gr
Siyah zeytin	5 gr
Zeytin yağ	10 gr
Maydanoz	1/10
Domates	10 gr
Limon	10 gr

TURŞULAR

Karışık turşu	70 gr
Kornişon turşu	70 gr
Karnabahar turşusu	70 gr
Jelopone biber turşu	50 gr
Süs biber turşu	50 gr
Turşu dolması	70 gr
Kırmızı biber turşu	70 gr
Patlıcan közlemesi	70 gr

TATLILAR VE MEYVELER

FIRIN SÜTLAC

Buğday Nişasta	30 gr
Toz Şeker	50 gr
Pirinç	25 gr
Damla Sakızı	2 gr
Süt	200 gr

KEŞKÜL

Süt	200 gr
Toz Şeker	50 gr
Yumurta	¼
Buğday Nişasta	30 gr
Hindistan Cevizi	5 gr

SEKERPARE

Un	40 gr
Alba Düz	25 gr
Toz Şeker	100 gr
Yumurta	1/5
İrmik	10 gr
Pudra Şekeri	15 gr
Antep Boz Toz	3 gr
Tane Antep	4 gr
Limon	1/8
Kabartma Tozu	1 gr

KAZANDİBİ

Mısır Nişasta	15 gr
Süt	200 gr
Pudra Şekeri	2 gr
Şeker Toz	50 gr
Vanilya	1 gr
Tarçın	1 gr

SUPANGLE

Süt	150 gr
Bitter Çikolata	35 gr
Un	15 gr
Toz Şeker	50 gr
Toz Kakao	5 gr
Pralin	25 gr
Margarin	15 gr
Nişasta	5 gr
Antep Toz Fıstık	1 gr
Kase	1 ad
Kiraz Şekerleme	3 ad
Krem Şanti	15 gr

REVANİ

Toz Fıstık	3 gr
Hindistan Cevizi	3 gr
İrmik	15 gr
Kabartma Tozu	2 gr
Limon	1/10
Şeker Toz	100 gr
Un Baklavalık	15 gr
Vanilya	2 gr
Yağ Baklavalık	10 gr
Yumurta	1 ad

EKMEK KADAYIFI

Ekmek Kadayıfı	1/20
Toz Şeker	100 gr

MEYVELER

Kayısı	150 gr
Erik	150 gr
Elma	200 gr
Armut	200 gr
Portakal	250 gr
Mandalina	200 gr
Üzüm	150 gr
Nektari	200 gr
Kavun	300 gr
Karpuz	300 gr
Şeftali	200 gr
Kiraz	200 gr
Çilek	200 gr
Muz	250 gr
Nektari	200 gr

HAZIR TATLILAR

Baklava	120 gr
Tel kadayıf	120 gr
Şekerpare	120 gr
Kazandibi	120 gr
Keşkül	120 gr
Muhallebi	120 gr
Puding	120gr
Supangle	120 gr
Revani	120 gr
Dilim pasta	150 gr
Profiterol	120 gr