

T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

HAZIR YEMEK HİZMETİ ALIMİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. İŞİN SAHİBİ: İzmir Büyükşehir Belediye Başkanlığı İtfaiye Dairesi Başkanlığı

2. İŞİN ADI: Hazır Yemek Hizmeti Alımı İşi.

3. TANIMLAR: Bu Teknik Şartnamede;

3.1. İtfaiye Dairesi Başkanlığı

: İdare

3.2. İstekli

: İşe ilişkin teklif veren firmalar

3.3. İş Yapacak Gerçek / Tüzel Kişi

: Yüklenici olarak anılacaktır.

4. İŞİN YAPIM ŞEKLİ: Hizmet Alımı

5. AMAÇ: İzmir Büyükşehir Belediyesi Bünyesinde 657 sayılı Devlet Memurları Kanunu, Devlet Memurları Yiyecek Yardımı Yönetmeliği, 21 Ekim 2006 tarih ve 26326 sayılı Resmi Gazetede yayınlanarak yürürlüğe giren Belediye İtfaiye Yönetmeliğinin 37. Maddesine ve 5393 sayılı Kanunun 49. Maddesine tabi çalışan personele belirlenen dağıtım yerlerinde (İzmir il sınırları içerisinde bulunan İtfaiye Dairesi Başkanlığına bağlı tüm birimlerine) 2020 yılı içerisinde hazır yemek hizmet alımı amaçlanmaktadır.

6. KAPSAM: Yüklenici yiyeceklerin siparişi, satın alınması, depolanması, hazırlanması, pişirilmesi ile İtfaiye Dairesi Başkanlığına bağlı ve İzmir il sınırları içerisinde bulunan tüm İtfaiye personel yemekhanelerine yemeğin taşınması, yemeğin servisi, bulaşık kaplarının toplanması, yıkanması, çöplerin kaldırılması işi ile yemekhanelerde kullanılan masaların, sandalyelerin, tezgâhların, yerlerin ve cihazlar ile yemekhane içinin temizlenmesi işini üstlenir. Daire Başkanlığımız personelinin bu şartnamede belirtilen esaslar çerçevesinde görevde bulunan 24 saat iş, 48 saat istirahat şeklinde çalışan yaklaşık 600 itfaiye personeline göreve geldikleri günde 3 öğün (4 çeşit yemek, su ve ekmek), bir öğünde en az 4 çeşitten oluşmak üzere verilecek hazır yemek hizmet alımı işine ait teknik özellikleri ve genel şartları kapsamaktadır. Bu teknik şartname tüm ana yüklenici ve alt yükleniciler için bağlayıcıdır.

6.1. Yüklenici Firma uzak mesafedeki 3 kişinin altında yemek yiyen itfaiye gruplarımızda kontrol teşkilatının uygun görüşü ve idarenin onayını alarak aynı kalitede yemek verilebilmesi için alt yüklenici kullanabilecektir veya steril tek kişilik öğünler halindeki paketlerde tek seferde yemekleri teslim edebileceklerdir. Yüklenici firma alt yüklenici

T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

kullandığı taktirde, oluşabilecek tüm olumsuzluklara ilişkin sorumluluk yüklenici firmanın kendisinde olacaktır.

6.2.Yüklenici firma aynı yemek haricinde nakdi olarak hiçbir personele (yemek çekleri) veremez.

6.3.Yemek Öğün Adedi:

Kahvaltı : 48000 öğün (kırksekizbin)

Öğle ve Akşam Yemeği : 96000 öğün (doksanaltıbin)

6.4.İşin Başlama ve Bitiş Tarihi: 01.05.2020– 31.12.2020 (245 (ikiyüzkırkbeş) takvim günü)

7. İSTEKLİ FİRMALARDA ARANAN ÖZELLİKLER : İsteklilerin İzmir İl Sınırları içerisinde üretim tesisleri bulunacaktır.Bu tesise ait işletme kayıt belgesini teklifleri ile birlikte sunacaklardır.

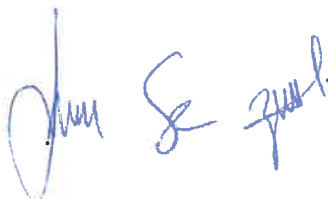
7.1.İstekliler kayıtlı olduğu ticaret ve/veya sanayi odası ya da esnaf ve sanatkarlar odası tarafından mevzuata uygun olarak düzenlenen, ihale tarihi itibari ile geçerli olan ve ihale konusu iş kapsamındaki tesislerin günlük ihtiyacının en az yarısı miktarında olan adet/gün miktarda yemek ve kahvaltı hizmetini karşılayan kapasite raporunu belirtecek şekilde teklifleri ile birlikte sunacaklardır.

7.2.Taşımalı yemek hizmeti olması nedeni ile merkez itfaiye ve birimlerine dağıtılacak olan sabah kahvaltısı öğlen ve akşam yemeğinin muhafaza edilmesi ve daha hijyenik dağıtılmasının sağlanabilmesi için en az 4 adet ,2015 model ve üzeri K2 belgeli kapalı kasa panelvan tipi, yemeklerin muhafazası için uygun standartlarda soğutma veya ısıtma sistemli araç temin edilecek ve bu araçlara ilişkin noter onaylı ruhsat fotokopileri veya kiralama sözleşmelerini ve K2 belgelerini ihale dosyasında sunacaklardır.

8. TAHMİNİ YEMEK (ÖĞÜN) SAYILARI: Teknik şartnamenin (6) maddesinde belirtilen yemek öğün adetleri tahmini değerlerdir. Bu miktarlar personel artışları nedeniyle aşıldığı takdirde Yüklenici aynı fiyatla aşan miktarları da vererek hizmetin devamlılığını sağlayacak, İdare aşan miktarların bedelini ihale birim fiyatlarından ödeyecektir.

9. İŞİN YAPILMA YERİ:

9.1.Yemekler yüklenici firma mutfağında pişirilip, İtfaiye Dairesi Başkanlığına bağlı ve İzmir il sınırları içerisinde bulunan İtfaiye grupları ve denetim birimlerinde personel sayısına bakılmaksızın dağıtılacaktır.



T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

- 9.2. İtfaiye Dairesi Başkanlığına bağlı ve İzmir il sınırları içerisinde bulunan Merkez Gruplar, Bölge Amirlikleri, İtfaiye Grupları ve Denetim Birimleri listesi ekte (EK-1) sunulmuştur.
- 9.3. Hizmet verilecek itfaiye gruplarının ve yemekhanelerin sayıları İdarece azaltılıp çoğaltılabilir. Yükleniciye bu durum 1 (bir) hafta önceden yazılı olarak bildirilecektir.
- 9.4. Yüklenici, resmi tatiller ve dini bayramlar dâhil haftanın her günü (hafta sonu tatili, yılbaşı tatili, resmi ve dini bayram tatilleri dâhil) yemek üretimini yaparak idarenin belirttiği itfaiye yemekhanelerine ve gruplarına; sabah kahvaltısı, öğle ve akşam yemeği verecektir.
- 10. HİZMETİN YAPILMA ŞEKLİ (İŞ AKIŞI):** Mutfaklarda; İdare, Yüklenicinin Diyet Uzmanı/Gıda Mühendisi ile birlikte yemek sayısına göre yemeklerin yapımında, çeşit ve sayılarının kontrollerinde, kahvaltı ve yemeklerin yemekhanelere dağıtımında bizzat bulunurlar. Yemekler aynı gün pişirilir ve İdare tarafından denetlenerek her yemekhaneye ayrı ayrı gönderilir ve özelliklerine göre servis ettirilir.

11. İDARE' NİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

- 11.1. İşin başlangıç tarihinden bitiş tarihine kadar olan yemek listeleri bu teknik şartname ekinde yer almaktadır. İdare gerekli gördüğü taktirde en az 2 gün öncesinden haber vermek şartıyla menüde değişiklik yapılmasını istemekle veya haftalık menüyü tamamen değiştirmekle yetkilidir.
- 11.2. İdare yemek fişlerini veya yemek kartlarını basmak ve dağıtmakla yükümlüdür.
- 11.3. İdare yemek yiyen kişi sayısını tespit etmek ve tespit edilen rakamları yüklenici ile karşılaştırmak zorundadır. Faturaya esas teşkil edecek öğün adedinin belirlenmesinde; kartlı sistem verileri dikkate alınacaktır.
- 11.4. Yemeklerin dağıtımı yemekhanede İdare tarafından görevlendirilen personel veya personeller nezaretinde yapılır. Herhangi bir sorunun olması halinde İdareye durum bildirilir. Yüklenici, İdare önerileri doğrultusunda sorunu giderir. Sorunun giderilmemesi halinde kontrol komisyonu durumu bir tutanakla kayıt altına alır ve işleme koyar.
- 11.5. Bu hizmette İdarenin tesislerinde kullanılacak kullanma suyu ve elektrik giderleri İdareye aittir.
- 11.6. Yemek Listesinin (Menü) Belirlenmesi:



T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

11.6.1. İtfaiye Dairesi Başkanlığı aylık yemek listeleri (kahvaltı, öğle, akşam yemekleri), her ayın 15'ine kadar hazırlanarak idaremizin onayına sunulacak ve ayın 25'ine kadar son hali onaylanarak yükleniciye bildirilecektir.

11.7. Yemeklerin Sunumu:

- 11.7.1.** Yemeklerin hazırlanmasında kullanılan tüm malzemeler ve katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
- 11.7.2.** Gıda hazırlanmasında ve sunumunda kullanılacak madde ve malzemelerin gıda hazırlama alanına getirilmesinde hijyenik koşullar sağlanmalıdır.
- 11.7.3.** Gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, depolama ve taşıma sırasında dış etkenlerden zarar görmeyecek, bozulmayacak şekilde korunmuş olmalıdır.
- 11.7.4.** Gıdalar için bir defadan fazla kullanılmak amacıyla üretilmiş olan ambalajlama ve servis malzemeleri temizlenebilir ve gerektiğinde dezenfekte edilebilir olmalı ve temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri için uygun tesise sahip olmalıdır.
- 11.7.5.** Yemeklerin taşınmasında kullanılan taşıma araçlarının hazır yemek taşıma için uygun araçlar kullanılmalıdır. Sunum sırasında soğuk gıdalar soğutucularda, sıcaklar ise ısıtıcılarda tüketime sunulmalı ayrıca sıcaklık ve süre takibi yapılmalıdır. Mikroorganizma faaliyetini engellemek için sıcak yemek ısısı servis öncesi daima 65° C ve üzeri tutulmalıdır. Yemeklerin sıcaklığı prob termometre dereceleri ile (yemeklerin pişirme sıcaklıklarını kontrol etme özellikli termometreler) kontrol edilecektir.
- 11.7.6.** Servise sunulacak yemeklerde renk, kıvam, koku ve tat istenilen nitelikte olmalıdır. Sıcak yemekler sıcak, soğuk yemekler ise uygun ağız ısısında servise hazır hale getirilecektir.
- 11.7.7.** Yemekhane de bulunan masa örtülerinin yıkanıp ve ütülenmesi Yüklenici tarafından yapılacaktır. Tüm yemekhanelerde eksik olan bardak, çatal, bıçak, kaşık, porselen tabak, tepsi temin edilecektir. Çatal, bıçak, kaşık birinci kalite paslanmaz çelikten yapılmış olmalıdır. Cam malzemelerin kırılmaları durumunda yenisi ile derhal değiştirilecektir. Yemekhanelerde yemek servisinde plastik malzeme kesinlikle kullanılmayacaktır.
- 11.7.8.** Servis yapılan kaplar ve diğer malzemeler Yüklenici personeli tarafından toplanarak temizliği yapılarak tekrar servise hazır hale tutulacaktır. Yemek yenilen saatlerde kullanılan masalar temizlenecek, masalardaki eksiklikler (ekmek, peçete, tuz vs.) hemen giderilecektir.
- 11.7.9.** Elle temas etme gerekliliği olan gıda maddelerinin servisi uygun eldivenle yapılacaktır.



T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

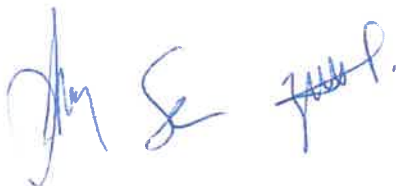
11.8. YÜKLENİCİNİN GENEL YÜKÜMLÜLÜKLERİ

- 11.8.1.** Yüklenici yemek hizmeti ve gıda konularında halen yürürlükte bulunan veya ihale süresince çıkarılacak kanun, yönetmelik, tüzük vb. mevzuatlarına uygun tedbirleri almak zorundadır. Yüklenici belirtilen sayı, çeşit ve kalitede yemeği belirtilen yere getirmek, yemeği servis etmek, yemek yenilen alanın temizliğini sağlamak, bulaşıkları yıkamak ve yemek esnasında gerekli olan sarfları (tuz, karabiber, pul biber, sirke, zeytinyağı, peçete vb) temin etmek ve masalarda bulunmasını sağlamakla yükümlüdür. Gerekli olan tüm sarflar kapalı paslanmaz çelik bir dolap içerisinde mevcut olacaktır. Temizlik malzemeleri ile gıdalar aynı dolapta bulunmayacak, temizlik malzemeleri ayrı kilitli bir paslanmaz dolapta bulunacaktır. Yüklenicinin temin edeceği temizlik malzemeleri kapalı orjinal ambalajda bulunacaktır. Deterjanlar Sağlık Bakanlığı Onaylı olacaktır. Dezenfektan maddelerin "Biyosidal Ruhsat"ları bulunacaktır. İstenildiği takdirde Kontrol Komisyonuna bunlarla ilgili belgeler verilecektir. Yüklenicinin temin edeceği bulaşık deterjanı İdarenin teslim ettiği bulaşık makinası ile uyumlu olacaktır. Yıkanan bulaşıkların yeterince temiz olup olmadığının kontrolü yapılacaktır.
- 11.8.2.** Yüklenici gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlemleri almak, uygulamak ve personelin hizmet içi eğitimini yetkili kişilere yaptırmak zorundadır. Kurumdan hekim tasdikli "Besin Zehirlenmesi" raporu alan kişilerin tedavi (Hastane Giderleri), iş gücü kaybı ile gerçekleşebilecek ölüm hallerinde mahkeme kararına bağlı doğacak her türlü tazminatlar Yüklenici firma tarafından karşılanır. Zehirlenme etmeni belirleninceye kadar yemek alımı durdurulur.
- 11.8.3.** Yüklenici yemekhanede İdarenin onayını almadan hiçbir şekilde tadilat / onarım yapmayacaktır. Yüklenici hatasından kaynaklı İdare yemekhanesine zarar gelmesi halinde zararı doğrudan yüklenici karşılayacaktır.
- 11.8.4.** Yüklenici; yemek servisi yapılan salonlarda porsiyon gramajlarına uygun şekilde hazırlanmış günün menüsünü örnek olarak hazırlayıp, yemekhaneye gelen herkesin görebileceği şekilde sergilemek zorundadır.
- 11.8.5.** Yüklenici her öğün, yemek dağıtımı için Merkez İtfaiye Hizmet Binasında 2 personel, Toros İtfaiye Binasında 1 persone olmak üzere toplamda 3 personeli yemek dağıtımı için, ayrıca Merkez İtfaiye Hizmet Binasında 1 personeli bulaşıkların yıknaması için hazır bulunduracaktır. Yüklenici, bordrolu Gıda Mühendisini sorumlu olarak belirleyerek, işe başlama tarihinden önce İdareye personelin kimlik ve iletişim bilgilerini yazılı olarak bildirilecektir. İdare bu personel ile iletişim halinde olacaktır.
- 11.8.6.** Yüklenici çalıştırdığı personelin yemeğini kendi karşılayacaktır, çalışan personel idaremiz personeli ile aynı yemeği yiyecektir ancak kesinlikle idaremiz personelinden önce yemek yemeyecektir. Yemek dağıtım elemanları beyaz iş

T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

kıyafetli, önlüklü, başları kepli veya boneli, elleri eldivenli ve ağızları maskeli, kollarında tek kullanımlık kolluk ile beyaz ortopedik, kaymaz tabanlı ayakkabılı - terlikli olacaktır. Kıyafet, ayakkabı ve terlik seçiminde İDARE' nin onayı alınacaktır. Temizlik personeli tek tip lacivert, gri vb renklerde iş kıyafetli olacaktır. Bulaşıkçılar için bulaşık önlüğü, su geçirmez çizme, bulaşık eldiveni yüklenici tarafından sağlanacaktır. Tüm personelin kıyafeti temiz ve ütülü olacaktır. Tüm erkek personel saç sakal tıraşlı olacaktır. Bileklik, küpe gibi sarkan takılar servis süresince kullanmayacaklardır.

- 11.8.7.** Günlük ekmek sayısı, günlük yemek sayısından %50 fazla olacaktır. Ekmekler 100gr'lık paketler halinde normal ve kepekli undan olmak üzere 2 çeşit olarak verilecektir. İdare bu sayıyı yemek yiyen kişi sayısının 2 katına çıkarmakla yetkilidir. Bütün ekmekler günlük ve taze olacaktır. Ekmeklerin bayat olduğunun tespit edilmesi durumunda İdaremiz Kontrol Komisyonu üyelerince tutanak tutulacaktır. Yüklenici tarafından derhal yeteri kadar taze ekmek temin edilecektir. Ekmeğin yüklenici tarafından üretilmemesi durumunda, dışarıdan alınan ekmeğin kalitesi İDARE tarafından onaylanacaktır. Ekmekler Türk Gıda Kodeksi "Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği"ne uygun olacaktır.
- 11.8.8.** Masa ve sandalyeler İdare tarafından temin edilecek olup, yüklenici firma temiz ve düzgün kullanılmasından sorumludur. Yemek yenilen saatlerde kullanılan sandalye ve masalar hemen temizlenecek ve bir sonraki oturana temiz olması sağlanacaktır.
- 11.8.9.** Her öğünde yeterli miktarda kâğıt peçete, kolonyalı ıslak mendil (7x12 cm), kürdan, nar ekşisi, limon, sirke, tuz, kırmızıbiber, pulbiber, karabiber veya yemeğin özelliğine göre nane, sarımsak, kekik gibi baharatlar; menüye uygun çeşitli soslar YÜKLENİCİ tarafından yeterli miktarda sağlanacak, yemek masalarına servisten önce koydurulacak ve servis süresince dolu bulundurulacaktır. Orjinal ambalajında, 500 ml İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmeliğine uygun bardak veya pet şişe su yemek yiyen kişi sayısından % 10 fazla bulunacaktır.
- 11.8.10.** Üretim yapılan mutfaklardan, yemekhaneye gönderilecek olan yemekler en geç saat 11.45' te teslim edilecek ve saat 12:15'de servise hazır hale getirilecektir. Kontrol Komisyonu yemeği kontrol ettikten sonra yemeği teknik şartnamede belirtilen hususlara uygun bulmazsa o yemek dağıtılmayacak ve yükleniciden yemek dağıtım saatine kadar Kontrol Komisyonunun onay verdiği başka bir yemek vermesi istenecektir. Yüklenici başka bir yemeği servise sunmadığı veya gelen diğer yemeğin de uygun olmaması durumunda tutanak tutulacak ve o günkü yemek bedeli yükleniciye ödenmeyecektir.



T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

11.8.11. İdarenin yemekhanelerinin böcek ve haşerelere karşı ilaçlanması yükleniciye aittir. Kullanılacak ilaç sağlık bakanlığınca onaylı olacaktır. Yemekhaneler aylık olarak ilaçlanacaktır.

11.8.12. Yemek servisi porsiyon gramajlarına uygun olarak yapılacaktır. Talep sahipleri her yemekten eşit şekilde istifade ettirilecektir.

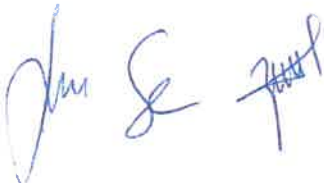
11.8.13. Et yemeği yemeyenler için et yemeğinin olduğu günlerde, toplam yemek sayısına ilave olarak alternatif o günkü toplam yemek sayısının %10'u kadar da sebze yemeği yapılacaktır. Bu sayının artırılıp azalttırılması İdarenin onayı ile gerçekleştirilecektir. Yapılacak sebze yemeği ekte yer alan menüde bulunmaktadır.

11.8.14. Yüklenici, kullandığı hammaddelerden ve üretilen yemeklerden 3 (üç) ayda bir defa veya Kontrol Komisyonu gerek görmesi durumunda Kontrol Komisyonu gözetiminde alacağı numuneleri Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı İzmir Gıda Kontrol Laboratuvarı, Ege Üniversitesi veya Hıfzısıhha laboratuvarında bütün masrafları kendisi karşılayarak analiz yaptıracaktır. Numune alma ve analiz yapma işlemlerinde, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği 'Numune Alma ve Analiz Metotları' hükümleri uygulanacaktır.

11.8.15. İdare gerektiğinde teknik şartnamede belirtilen koşulların gerçekleşip gerçekleşmediği hususunda denetimler yapabilir. Yükleniciye ait mutfak veya teslim edilen yemekhane de kullanılan araç gereçleri denetleyerek, bozuk olanların tamirini talep eder hizmetin aksamaması ve devamlılık arz etmesi nedeniyle; yüklenici bozuk olan malzemenin tamirini hemen yaptıracaktır. Yüklenici idare tarafından teslim edilen demirbaşları (Buzdolabı, bulaşık makinası, sıcak soğuk yemek tutucular v.b.) çalışma süresince tekniğine uygun bir biçimde kullanacaktır. İhale bitiminde gerekli kontroller yapıp yüklenici tarafından verilen zararlar teminattan düşülecektir.

11.8.16. Yüklenici yemek dağıtım alanında yemek porsiyonlarını ölçmek için kalibrasyonu yapılmış hassas terazi bulunduracaktır.

11.8.17. Yüklenici, olası zehirlenme durumlarına karşı, günlük üretilen yemeklerden numune alacaktır. Numune için steril kaplar kullanılacak, her yemekten yaklaşık 200 gr veya 200 ml numune alınacak ve kabın üzerine etiket bilgisi olarak; numune adı, numune alım tarihi-saati, alan kişi, numune imha tarihi gibi bilgiler eksiksiz yazılacaktır. Alınan numuneler maksimum + 4 °C' lik soğuk dolapta 72 saat muhafaza edilecek, sonra imha edilecektir. Kullanılan steril kaplar YÜKLENİCİ tarafından temin edilecektir. Numunelerin konacağı buzdolabı Yüklenici tarafından temin edilecektir. Numune alma ve saklama işlemi İdare Kontrol Komisyonunun gözetiminde yüklenicinin İtfaiye Dairesi Başkanlığı merkez yemekhanesinde görevli teknik personeli tarafından, İtfaiye Dairesi Başkanlığı merkez yemekhanesinde yapılacaktır.



T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

11.8.18. Yemek servis alanının hazırlanması yüklenicinin sorumluluğundadır. Yemek servis alanında asgari olarak aşağıda belirtilen ekipmanlar yüklenici tarafından karşılanacaktır. İhtiyaca göre aşağıdaki maddelere İdare ekleme-çıkarma yapabilecektir.

- Toplam kişi sayısından %25 fazla paslanmaz 1. kalite çatal, kaşık, bıçak
- Toplam kişi sayısından %25 fazla porselen çorba kasesi, servis tabağı, yemek tabağı, tatlı tabağı vs yemek çeşidine göre bulunacaktır. Temiz tabaklar uygun bir rafta ya da tabak taşıma arabasında bulunacaktır.
- Toplam kişi sayısından %25 fazla lamine dikdörtgen, kaymaz tepsi (yüklenici kullanmak istediği tepsi boyutunu idareye sunacak ve idareden onay alacaktır.)
- Kepçe, kevgir vb gibi tüm servis gereçleri.
- Yüklenici çevreci bir tutum sergileyerek atık yağların lisanslı bir kuruma sözleşme karşılığı verecektir ve bunu belgeleyecektir.

11.8.19. Servis yapılan kaplar ve diğer malzemeler Yüklenici personeli tarafından yemekhanemizde temizliği yapılarak tekrar servise hazır hale tutulacaktır. Yemek yenilen saatlerde kullanılan masalar temizlenecek, masalardaki eksiklikler hemen giderilecektir.

11.8.20. Yüklenici; belirtilen saatler içerisinde düzgün ve kaliteli yemek servisi yapılması için gerekli düzeni sağlamak ve tedbirleri almakla yükümlüdür. Yemeklerin pişirilmesinde besin sanitasyonuna ve besin maddeleri kayıplarının en az düzeyde olmasına dikkat edilecektir. Yemeklerin kalite kontrolü, Kontrol Komisyonu tarafından yapılacaktır. Kontrolü yapılan yemek türleri uygun görüldüğü takdirde servise sunulacaktır. Muayene kabulü yapılırken yüklenici İdareye karşı teknik şartnamede belirtilen tüm yükümlülüklerini yerine getirmek zorundadır.

11.8.21. İstekli, eğer alt yüklenici kullanacaksa, hizmeti verecek alt yükleniciye ait sözleşmesinin aslını veya noter tasdikli suretini bu işe ait sözleşmenin imzalanmasından önce İdareye verecektir.

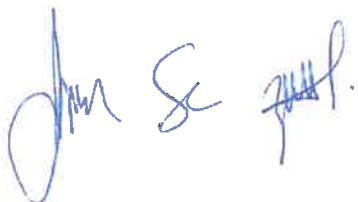
11.8.22. Kirlenmiş, kokuşmuş, ekşimiş, nitelikleri ve görünümü bozulmuş, bombaj yapmış, kurtlu, küflü olması gibi özellikleri ile kolaylıkla ayırt edilebilen, fiziksel, kimyasal ya da mikrobiyolojik bozulmaya uğramış, ambalajı yırtılmış, kırılmış, paslanmış ve son kullanma tarihi geçmiş gıda maddeleri kullanılmayacak, tüketime sunulmayacaktır.

11.8.23. İtfaiye Merkez Binası, Yangın ve Doğal Afet Eğitim Merkezi (Toros), Batı Bölge Amirliği (Urla), Güney Bölge Amirliği (Torbalı), Kuzey Bölge Amirliğinde (Aliağa) verilen hizmetin SADECE DAĞITIM VE BULAŞIK YIKANMASI aşamasında söz konusu yerleşkenin mutfakları kullanılabilir. Temizlik malzemeleri yüklenici tarafından karşılanacaktır. Bunlar dışındaki itfaiye birimlerinde bulaşık yıkanma işlemi

T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

ve diğer tüm hizmetler yüklenici firma tesislerinde gerçekleştirilecektir.

- 11.8.24.** Firma Merkez İtfaiye Binasında 1 adet kuru hava sterilizatörü, 1 adet (15 litre) kilitli buzdolabı, 100 adet 500 cc'lik steril kavanoz, 1 adet termobox ve numune alma ekipmanı bulundurmak zorundadır.
- 11.8.25.** Firma resmi ve dini bayramlar dahil haftanın her günü kesintisiz 3 öğün yemek vermekle yükümlüdür. Akşam öğünü için pişirilen yemek saat 18:00'de servise hazır olarak idare yemekhanesinde gece kahvaltı ile birlikte hazır halde olacak şekilde kapalı kaplarla getirilecektir. Kahvaltıda verilecek çay'ın malzemesi yeteri kadar mutfığa bırakılacaktır.
- 11.8.26.** Yüklenici çevreci bir tutum sergileyerek atık yağların lisanslı bir kuruma sözleşme karşılığı verecektir.
- 11.8.27.** Yemekler günlük olarak pişirilecektir.
- 11.8.28.** Hizmet veren tarafından planan enerji ve besin öğeleri, itfaiye işlerinde çalışan personel özelliklerine göre yeterli ve dengeli olmalıdır. "Aylık Yemek Listesi" her ayın 15'ine kadar bir sonraki ay için hazırlanıp İtfaiye Dairesi Başkanlığında görevliye teslim edilmelidir. Görevli personel gerektiğinde uygun bulmadığı menüleri hizmet verenle birlikte anlaşarak değiştirebilmelidir. Hizmet veren onaylanmış menu üzerinde habersiz değişiklik yapamaz.
- 11.8.29.** Hizmet veren hazırlayacağı yiyecek ve içeceklerde 1. Sınıf kaliteli TSE ve /veya CE ve/veya ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Belgeli malzemeleri kullanacaktır. Hazırlanan yemeklerde kullanılan malzemenin Türk Gıda Kodeksine ve TSE standartlarına uygun olması esastır.
- 11.8.30.** Yüklenici tarafından her masada temiz örtü, ekmek sepeti, tuzluk, biberlik, kürdan (her biri ambalajlı) ve peçete bulundurulacaktır. Sabah kahvaltısı, Öğlen ve akşam yemeklerinde kişi başına her öğünde TS 266 standardına uygun 1 adet su (0,5 litre pet şişe) verilecektir.
- 11.8.31.** Yüklenici tarafından yemek dağıtmak için görevlendirilen personellerin isim listesi ve fotoğrafları idareye yazılı olarak bildirilecektir.
- 11.8.32.** İdarenin mutfığında hazırlanan yemeklerin, şartnamede belirtilen hükümler doğrultusunda; taşınması, dağıtımı, servis yapılması ve boş yemek kaplarının toplanması, yıkanması, uygun şekilde kapların muhafazasının sağlanması Yüklenici tarafından yapılacaktır.
- 11.8.33.** Yemekhanelerin Temizliği: Bulaşıkların yıkanıp kaldırıldıktan sonra; yükleme-boşaltma alanı, iç camlar, balkon, masa, sandalye, tezgâhların, evyelerin, lavaboların, soğutucuların, tezgahların, alet, makinelerin v.b. yerlerin temizliği yapılacaktır. Pis su giderleri, yemekhanede bulunan muslukların kontrolü yapılacaktır.



T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

- 11.8.34.** İtfaiye Dairesi Başkanlığı personeli 24 saat iş, 48 saat istirahat şeklinde, vardiya usulü çalıştığından ve tüm vardiyaların yemeği aynı şekilde eşit alabilmesi için hafta yerine vardiyada görevli olduğu gün esas alınarak her vardiya için en az 6 gün et 4 gün sebze yemeği olarak verilecektir.
- 11.8.35.** İtfaiye Dairesi Başkanlığı personeline öğle ve akşam yemeklerine ilave olarak günde kişi başı 200 (iki yüz) gr.' lık kâselerde yoğurt verilecektir.
- 11.8.36.** Kırmızı etler için hayvan kesim sevk raporlarının onaylı örneklerinin kesim sonrası kontrol komisyonuna teslim edilecektir.

12. YÜKLENİCİNİN YEMEK ÜRETİMİ ve SERVİSİ İLE İLGİLİ YÜKÜMLÜLÜKLERİ

- 12.1.** Yüklenici, iş bitiminde yemek dağıtımı yapılan yemekhaneyi, servis alanlarını, lavaboları, merdivenleri ve bulaşıkhaneyi temizleyip bitirerek binayı terk edecektir. Yüklenici en az haftada 1 kere yemek servis edilen alanın camlarını silecektir. Masalardan bulaşık toplama işi yüklenicinin olmayıp yemek yiyen kişi belirlenen noktalara tepsilerini tepsi toplama arabalarına veya bulaşık yıkama alanına götürecektir.
- 12.2.** Yüklenici çöplerini günlük olarak alacaktır, çöp mahallinin temizliğinde gereken hassasiyeti gösterecektir. Özellikle yaz aylarında çöplerin kaldırılmasını müteakip her gün sabunlu suyla çöp mahalli yıkanacaktır. Çöplerin, ağız kapalı, kalın çöp poşetleriyle (taşıma sırasında kullanılan yerlerde çevre kirliliği yaratmayacak şekilde) taşınması YÜKLENİCİ tarafından sağlanacaktır. Yemeklerin taşındığı araçla çöpler taşınmayacaktır. Bu amaç doğrultusunda kullanılan çöp poşetleri YÜKLENİCİ tarafından sağlanacaktır.
- 12.3.** Bütün ürünlerin üzerinde ürünlerle birlikte;
- "Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı 'nın Gıda Sicil ve Üretim İzni" ibaresi ve belgesi,
 - "Bakanlığınıntarih vesayılı izni ile üretilmiştir." ibaresi ve belgesi,
 - İmal tarihi ve son kullanma tarihi,
 - Üretici firma adı ve açık adresi,
 - Türk Gıda Kodeksine uygunluğunu belirtir ibare,
 - Depolama şartları ve besin içeriğine ait bilgiler bulunacaktır.
- 12.4.** Kırmızı etler dana veya koyun dışında kullanılmayacak ve porsiyon hesabında gramajlar kemiksiz et üzerinden hesap edilecektir.
- 12.5.** Kırmızı ve kanatlı etlerin, balıkların veya diğer hayvansal ürünlerin taşınmasında soğuk hava zinciri kırılmadan güvenli taşıma yapılabilecek şekilde frigofirik taşıyıcı



T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

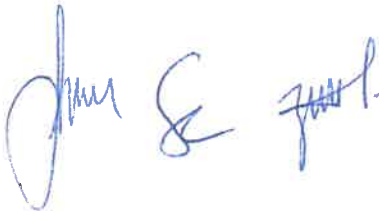
sistemlerin kullanılması şarttır. Tek tırnaklı hayvan etleri, ithal etler, domuz ürünleri ve mamulleri hiçbir şekilde kullanılmayacaktır.

- 12.6.** Tüm gıda maddeleri ambalajlı/paketli olmalıdır. Raf ömrü bitmiş ürünler kullanılmayacaktır. Uygun şekilde muhafaza edilmemiş, bozulmuş, bombaj yapmış, vakumu atmış, patlamış, delinmiş paket vb. ürünler raf ömürleri bitmemiş olsa bile kullanılmayacaktır.
- 12.7.** Kullanılan sıvı ve katı yağlar; çiğit (pamuk) yağı, kanola yağı, palm yağı ve bitkisel karışım yağı içermeyecek ve mutfakta hiçbir suretle kullanılmayacaktır. Yemeklerde kullanılacak sıvı yağlar birinci sınıf kalitede ayçiçeği yağı, zeytinyağı ve margarin olacaktır.
- 12.8.** Yemeklerde ve salatalarda kullanılacak sebze ve meyveler, klor bazlı sebze ve meyve dezenfektanı veya sirke kullanılarak klorlama yapılacak ve çok iyi şekilde yıkanacaktır. Pişirilecek yemek, renk, kıvam, koku ve tat bakımından istenilen niteliklerde olacaktır.
- 12.9.** Salata ve soğuk yemeklerde zeytinyağı, pilav ve makarnalarda ayçiçeği yağı veya margarin kullanılacaktır.
- 12.10.** Yemeklerin yapımında ve servis masalarında rafine edilmiş iyotlu tuz kullanılacaktır.
- 12.11.** Yemeklerde hiçbir şekilde kimyasal içerikli katkı maddeleri (örneğin lezzet artırıcılar, bulyonlar vb.) kullanılmayacaktır.
- 12.12.** Yüklenici firma yemeklerin dağıtımının yapılacağı araçlarda K2 belgesi bulunduracaktır.
- 12.13.** Yüklenici firma yemeklerin taşınmasını Gıda Hijyen Yönetmeliğine uygun şekilde gerçekleştirecektir.

13. YEMEKLERİN GENEL ÖZELLİKLERİ

- 13.1. KAHVALTI :** Her gün aşağıdaki kahvaltılardan 6 çeşidi ile meyve suyu/süt, şeker ve ekmek ilave edilerek sunulur. Yüklenici Aylık Kahvaltılık Listesine uymak zorundadır. Bu konunun denetimi İdare tarafından yapılacaktır.

1	Beyaz peynir
2	Kaşar peyniri
3	Gravyer peyniri veya Tulum Peyniri
4	Salam
5	Yumurta
6	Bal+Tereyağ
7	Reçel+Tereyağı
8	Fındık Ezmesi



T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

9	Zeytin (siyah/yeşil)
10	Salatalık + domates

13.2. ÇORBALAR: Taneli çorbalar, taneleri ezilmiş, dağılmış olmayacaktır. Kendine has kıvamda, görünüşte, tatta olacak, taze sebze, tahıl ve/veya bakliyalardan yapılacaktır. Süzme çorbalar, kendine has kıvamda, görünüşte, tatta ve homojen yapıda olacaktır. Topaklanmış ve pütürlü olmayacaktır. Çorbalarda hazır çorba karışımları, lezzet vericiler, monosodyum glutamat (Çin tuzu) kullanılmayacaktır

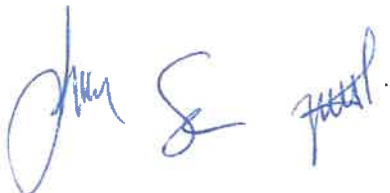
13.3. YEMEKLER :

Kırmızı ve Beyaz Etler, Kırmızı ve Beyaz Etli Sebze Yemekleri ve Etli Kurubaklagil Yemekleri: Türk Gıda Kodeksine ve değişiklik eklerine uygun olacaktır. Etlerin kuşbaşı olarak doğranması gereken yemek çeşitlerinde, et ve yağ dışındaki tendon, fasia, kıkırdak, lenf yumruları ile büyük sinir damarları ayıklanmış olacaktır. Kuşbaşı etlerin parçaları mümkün olduğunca homojen büyüklükte kesilecektir. Kıyma olarak kullanılması durumunda, hazırlanacak kırmızı et kıymasının yağ oranı fazla olmayacak tendon, fasia, kıkırdak, lenf yumruları ile büyük sinir damarları içermeyecektir. Kıyma, yemeklerin içinde homojen dağılmış olacak, topaklanmış şekilde olmayacaktır. Kemikli et kullanılan yemeklerde kemikler ufalanmış olmayacak, porsiyonlara eşit dağıtım yapılabilecek şekilde bölünmüş olacaktır. Yemekler, çiğ, yarı pişmiş, çok pişmiş, dağılmış veya yanmış olmayacaktır. Sebzeler çeşitlerine göre iyi temizlenmiş, ayıklanmış ve görünüşleri irilik bakımından mümkün olduğunca eşit olacaktır. Yemeklerde konserve sebze kullanılmayacaktır. Kullanılacak kuru bakliyatlar filizlenmiş, dağılmış ve böceklenmiş olmayacaktır. Yemeklerin içerisinde katkı maddesi olmayacaktır. Et ve diğer yemeklerde soya ve soyalı mamuller kullanılmayacaktır. Lezzet vericiler, monosodyum glutamat (Çin tuzu) kullanılmayacaktır.

Köfteler ve Izgaralar: Homojen, kendine has görünüşte, renkte, kokuda, tatta ve bütün halde olacaktır. Birbirine yapışmış, dağılmış, parçalanmış, yarı pişmiş, çok pişmiş, yanmış ve kuru olmayacaktır. Köfte hamuru özelliklerinin dışında gıda ve katkı maddesi içermeyecektir.

Balıklar: Mevsimine uygun olarak taze, gözleri parlak ve lekesiz, kırmızimsı pembe, pullar ve yüzgeçleri diri, kokusuz, kendine has koku ve görünüşte olacaktır.

Zeytinyağlı Yemekler: Kendine has görünüşte, renkte, kokuda ve tatta olacaktır. Yemekler, çiğ, yarı pişmiş, çok pişmiş, dağılmış veya yanmış olmayacaktır. Sebzeler çeşitlerine göre iyi temizlenmiş, ayıklanmış ve görünüşleri irilik bakımından mümkün olduğunca eşit olmalıdır. Yemeklerde konserve sebze kullanılmayacaktır. Kullanılacak kuru bakliyatlar filizlenmiş, dağılmış ve böceklenmiş olmayacaktır. Yemeklerin içersinde katkı maddesi olmayacaktır. Zeytinyağlı yemeklerde ayçiçek yağı ve zeytinyağından



T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

başka yağ kullanılmayacaktır.

Kızartmalar: Kendine has görünüşte, renkte, kokuda ve tatta olacaktır. Kızartılmış yiyecekler çiğ, yarı pişmiş, çok pişmiş, dağılmış veya yanmış olmayacaktır. Kızartmalarda ayçiçek yağı veya mısırözü yağından başka yağ kullanılmayacaktır, kullanılmış kızartma yağları tekrar kullanılmayacaktır. Üretim yerinin Kontrol Komisyonu tarafından denetiminde veya kızartmalardan yaptırılan analiz sonucunda kullanılmış kızartma yağı tespit edildiğinde tutanak tutulacaktır.

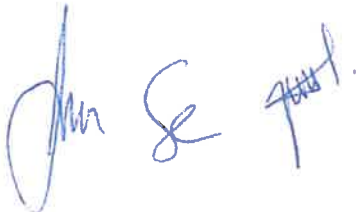
Pilav ve Makarnalar: Kendine has görünüşte, renkte, kokuda ve tatta olacaktır. Çiğ, yarı pişmiş, çok pişmiş, yanmış, taneleri birbirine yapışmış, şeklini ve lezzetini kaybetmiş olmayacaktır. Pilav yapımında kırık pirinç kullanılmayacak, bulgur pilavı yapımında pilavlık bulgur kullanılacaktır. İdarece belirtilen makarna çeşitleri kullanılacaktır. Kullanılan pirinç, makarna v.b. böceklenmiş, kurtlanmış ve küflenmiş olmayacak ve katkı maddesi içermeyecektir.

Salata-Piyaz-Cacık: Sebzelerin hepsi taze, iyi yıkanmış, temizlenmiş, sirkeli suda bekletilmiş ve işleme şekline göre eşit büyüklükte doğranmış olacaktır. Hazırlanan salata, piyaz ve cacık bekletilmeden dağıtılacaktır. Cacık homojen yapıda olacaktır. Piyazlarda kullanılan bakliyatlar filizlenmiş ve dağılmış olmayacaktır. Salata, piyaz ve cacıklar içersinde katkı maddesi olmayacaktır. Salatalarda sadece zeytinyağı kullanılacaktır.

Komposto ve Hoşaf lar: Kompostolar taze meyvelerden yapılacaktır. Kompostolardaki meyveler kendine has görünüşte ve iyi ayıklanmış olacaktır. Meyveler çürük, lekeli, rengi kararmış, pişmemiş ve ezilmiş olmayacaktır. Hoşaf lar kurutulmuş meyvelerden yapılacaktır. Kuru meyveler çürük, küflü ve böcekli olmayacaktır. Katkı maddesi içermeyecektir. Hoşaf ve kompostoların porsiyonları eşit miktarda meyve içerecek ve suyunun rengi meyve özelliği ile uygun olacaktır. Komposta ve hoşaf lara glikoz şurubu konmayacaktır.

Konserve Salça: Çeşidine göre, kendine has tat, koku ve renklerde olacaktır. Ambalajlar hava almış, ezik, paslı ve bombeleşmiş olmayacaktır. Piyasanın en iyi domateslerinden ve biberlerinden yapılmış olup gıda maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır.

Tatlılar: Sıtlı tatlılar, sadece sıt kullanılarak (su katkısız) yapılacaktır. Kendilerine has koku, tat ve kıvamda olacak, ekşimis, sulanmış ve çatlamış olmayacaktır. Taneli tatlıların taneleri dağılmış olmayacak, kıvamında pişmiş olacaktır. Hamur tatlıları iyi pişmiş, hamurlaşmamış olacak, kızartılmış tatlılar kızartma yağı çekmemiş, yanmış ve kurumuş yapıda olmayacaktır. Tatlıların üzerindeki çeşni maddeleri her porsiyonda eşit olacaktır. Tatlılarda glikoz şurubu kullanılmayacak. Yapımında güçlük yaşanabilecek tatlıların hazırları, İdarenin yazılı onayı ile alınabilecektir. Sıtlı tatlılar, aşure vb. tatlıların konulacağı ambalajlar polipropilen veya



T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

polistiren olacaktır.

Hamur İşleri: Kendine has görünüşte, renkte, kokuda, tatta olacaktır. İç malzemesi olan hamur işlerinde, iç malzemeleri iyi pişmiş ve dağılımları homojen olacaktır. Hamurlaşmış, yarı pişmiş, çok pişmiş, yanmış ve kurumuş bir yapıda olmayacaktır.

Meyveler: İyi yıkanmış, taze, boyutları mümkün olduğunca eşit olacak, çürük, ezik, erimiş ve tatları bozulmuş olmayacaktır. Çeşitlerine göre tane, dilim, salkım, vb. olarak dağıtılacaktır.

Ekmek: Ekmeğin dışından bakıldığında iyi pişmiş, kabarmış, kendine has kokuda, görünüşte ve kabuktaki renk dağılımı olabildiğince homojen olacaktır. Basık ve yanık olmayacaktır. Ekmek kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler homojen dağılmış olup; büyük hava boşlukları bulunmayacak, hamur ve yapışkan olmayacaktır. Ekmeğin içinde un, tuz, katkı maddelerinin toprakları bulunmayacak, ekmeğin iç ve dış kısmında katkı maddesi olmayacaktır.

Servise hazır her tür yiyeceğin mikrobiyolojik ve toksikolojik özellikleri, Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler tebliğindeki özelliklerdir.

14. YEMEKLERDE KULLANILACAK HAMMADDELERİN GENEL ÖZELLİKLERİ

- 14.1. Yemekhane kontrol komisyonu, yüklenicinin üretim alanına yaptığı denetimlerde Türk Gıda Kodeksine ve bu teknik şartnameye uygun görmediği hammaddelerin kullanılmasına mücadele etmeyecektir. Kontrol Komisyonu yüklenicinin üretim alanına yaptığı tüm denetimleri tutanak altına alacaktır. Bu tutanağı yüklenici veya yüklenici temsilcisi de imzalayacaktır. Tutanağın yüklenici veya Yetkilisi tarafından imzalanmaması halinde, imzadan kaçındıkları tutanakta belirtilecektir.
- 14.2. Yüklenici bütün gıda maddelerini, orijinal, yeni, temiz, sağlam ambalajlarında, bulunduracak, yemek üretiminde kullandığı baharat gibi malzemeleri temiz, sağlam ve gıdaya uygun ağız kapalı kaplarda bulunduracaktır.
- 14.3. Dondurulmuş ve şoklanmış hazır gıda ürünlerinin kullanımı yemekhane kontrol komisyonunun iznine tabi olup, raf ömrü geçmiş veya geçmeye yakın olan ürünler kesinlikle kullanılmayacaktır. Salça dışında, konserve ürün kullanılmayacaktır.
- 14.4. Yemekhane kontrol komisyonu gerek gördüğü anda ve sıklıkta yemek üretiminde kullanılan hammaddelerin, İdarenin uygun gördüğü laboratuvar da tahlillerinin yapılmasını isteyebilecektir. Bununla ilgili tüm masraflar Yükleniciye aittir.
- 14.5. Yüklenici kullanacağı gıda ürünlerini, "Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik" ve "Gıda Hijyeni Yönetmeliği" hükümlerine göre Bakanlıkça kayıt altına alınmış tedarikçilerden temin edecektir. "İşletme Kayıt Numarası" gıdaların ambalajları üzerinde belirtilecektir.



T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı


14.6. Yüklenici, tedarik edeceği hammaddelerle ilgili olarak, gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelere ilişkin asgari teknik ve hijyen kriterlerinin, pestisit kalıntıları ve veteriner ilaç kalıntıları, gıda katkı maddeleri, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, bulaşanlar, ambalajlama, etiketleme, numune alma, analiz metotları, taşıma ve depolama ile ilgili özel hükümlerin belirlenmesinde Türk Gıda Kodeksi (T.G.K.) Yönetmeliği hükümlerini uygulayacaktır.

14.7. Kullanılacak gıda maddelerinin tümü teknik şartnameye uygun olacaktır.

15. YEMEKLERDE KULLANILACAK MALZEMELERİN ÖZELLİKLERİ

15.1. KIRMIZI VE BEYAZ ET

- Etler, "Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik" ve "Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik hükümlerine göre bakanlıkça onaylanmış entegre tesislerinden temin edilecektir. YÜKLENİCİ, etlerin hangi tesisten temin edildiğini ve ilgili belgeleri İDARE'ye bildirecektir.
- Et ve et ürünleri Gıda Hijyeni Yönetmeliği ve Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği'nde yer alan kurallara uygun olarak elde edilen etlerden, Et ve Et Ürünleri Tebliği'ne uygun olarak üretilecektir.
- Etlerde, "Hayvansal Gıdaların Resmi Kontrollerine İlişkin Özel Kuralları Belirleyen Yönetmelik" hükümlerine uygun sağlık işareti bulunacaktır. Etin parçalanmasından dolayı karkas üzerindeki sağlık işaretinin görülemediği veya okunamadığı durumlarda, parça etlerde (kontrafile) ve sakatatlar da (ciğer, kuyruk yağı), ambalaj üzerinde etiket bilgileri mevzuata uygun, eksiksiz, rahatça okunabilir olacaktır.
- Etlere ait Veteriner Sağlık Raporu (antemortem ve postmortem) ve Araç Dezenfeksiyon Belgesi olacak, bu belgelerde; etin, kesim/ üretim, teslim tarihi, tedarikçinin adı, adresi, adeti, ağırlığı, markası ve bu belgelerin o ete ait olduğunu gösteren; dana ve kuzu etinde et üzerindeki soğuk damga numarası, balık, tavuk eti, sakatat ve parçalanmış ette etiket üzerindeki seri numarası okunabilecek şekilde yer alacaktır. Bu belgeler yemek teslimi sırasında Yemekhane Kontrol Komisyonu'na verilecektir.
- Etler taşıma derecesine uygun olarak soğutmalı, frigorifik araçlarla taşınacaktır. Etin taşındığı araç, et taşımaya uygun, temiz ve hijyenik özellikte olacaktır. Araçta etler, aralarında hava sirkülasyonunun sağlanacağı kadar boşluk bırakılarak, hijyenik ambalajların içinde taşınacaktır.
- Etleri mutfığa taşıyacak personelin kıyafetleri günlük, temiz iş kıyafeti olacaktır. Temiz tek kullanımlık önlük, bone ve eldiven kullanacaktır.
- Etler hazırlık öncesinde ve sonrasında (0-3 °C) et soğuk hava deposunda



T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

muhafaza edilecektir.

- Etler kesildikten sonra en az 48 saat dinlendirilmiş olacaktır.
- Et ve et ürünlerinin porsiyonlama ve temizleme işleri 1 gün önceden yapılacaktır. Etler temizlendikten sonra (sinirleri, yağları, zarları, kemikleri alındıktan sonra porsiyonlanacaktır.

15.1.1. DANA VE KUZU ETİ

14.1.1.1. Etler taze ve yerli kesim olacak, ithal veya donmuş etler kullanılmayacaktır. Etler, kendine has görünümde, cüssede, kokuda ve renkte olacaktır.

14.1.1.2. Dana eti, erkek, kasaplık, genç yerli süt danası olacaktır.

14.1.1.3. Kuzu eti, süt kuzularından elde edilecektir.

14.1.1.4. Etin kıvamı sıkı ve elastiki, lifleri ince, mermer görüntüsü gibi, dana etinin rengi açık kırmızıdan, kırmızıya kadar, yağ rengi açık krem veya krem rengi; kuzu etinin rengi koyu pembeden kırmızıya yakın, yağ rengi pembemsi beyaz olacaktır.

14.1.1.5. Etlerde küflü tat ve koku, dışkı ve pislik kokusu, çürüme ve kokuşma kokusu vb. hiçbir yabancı tat ve koku bulunmayacak, tat ve kokuda ağırlaşma ve oksidatif acılaşma olmayacaktır.

14.1.1.6. Etler, kan, pislik (dışkı) toprak, çamur vb. yabancı maddelerle kirlenmiş olmayacaktır. Etin yağ renginde değişme, yeşilimsi, mavi, kahverengi, siyah renk oluşumu; lekeler, renkte matlaşma, et yüzeyinde yapışkan, sümüksü ifrazat oluşumu görülmeyecektir.

14.1.1.7. Etler soğutmalı, frigorifik (0-4 C⁰) araçlarla taşınacaktır. Teslim esnasında etin ölçülen iç sıcaklığı +4 C⁰ nin üzerinde olmayacaktır.

14.1.1.8. Köfte çeşitlerinde, idarenin belirleyeceği oranda dana ve kuzu eti kullanılabilir. Köfte içeriği oranları idareye yüklenici tarafından sunulacaktır.

15.1.2. TAVUK VE HİNDİ ETİ

14.1.2.1. Kesim tarihini 2 gün geçen ürünler kabul edilmeyecektir. İthal ve donmuş etler kabul edilmeyecektir.

14.1.2.2. Tüm tavuk boyun ve kanatları alınmış ve ortalama 1200-1400 gr, tüm hindi 5000-6000 gr olacaktır.

14.1.2.3. Bütün etler taze ve iç organlarından tamamen temizlenmiş şekilde getirilecektir. Etlerin yapısı sıkı ve elastik olmalıdır. Üstü yapışkan, jelatinimsi olmayacaktır. Etlerin derisi düzgün ve gergin olmalıdır.

14.1.2.4. But ve bütün (parçalanmamış) etler için derinin kesilmesinden, yırtılmasından veya kopmasından ileri gelen et çıplaklığı olmayacaktır. Etlerin derisi

T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

tüylerinden iyice temizlenmiş olacaktır.

14.1.2.5. Etlerin üzerinde tüy, leke, toz, toprak, çamur vb. yabancı madde bulunmayacaktır. Et yüzeyinde lekelenme, morarma, çürük, ekşi koku, tam ve yarı belirgin kan lekeleri olmayacaktır.

14.1.2.6. Göğüs eti, derisiz, orta derecede derin ve uzun göğüs kemiğinin sivri kısmına kadar, tüm uzunluğunca, taşıdığı et dolayısıyla ona yuvarlak bir görünüm vermeye yetecek kadar etli, üzerinde boyun bulunmayan, kanat tamamen çıkarılmış ve sırt kemiği alınmış olacaktır. But eti; iyi etlenmiş, aşağı doğru taşıdığı et dolayısıyla yuvarlak, dolgun bir görünüş kazanmış, arka orta ayrılmış, kuyruk sokumu alınmış olmalıdır.

15.1.3. BALIK

14.1.3.1. Balıklar, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği' ne göre üretilen ve "Su Ürünleri Toptan ve Perakende Satış Yerleri Yönetmeliği" hükümlerine uygun çalışan tedarikçilerden temin edilecektir.

15.2. TAVUK YUMURTASI

14.2.1. T.G.K. "Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği "ne uygun olacaktır. Yumurtalar sağlıklı hayvanlardan elde edilmiş olacaktır. Kendine has tat, koku ve renkte olacaktır.

14.2.2. Doğal renk ve kokusunu kaybetmiş, çürümüş, kokuşmuş, kırık yumurtalar kullanılmayacaktır.

14.2.3. Yumurtalar, üretimden teslimatı kadar olan aşamalarda, temiz ve kuru yerlerde ve yabancı kokulardan arı biçimde depolanacak, darbelerden, doğrudan güneş ışığından ve büyük sıcaklık dalgalanmalarından korunmuş olacaktır.

14.2.4. Yumurtalar 5-12 °C sıcaklıktaki soğuk depolarda muhafaza edilecektir.

14.2.5. Yumurtalar yıkanarak veya başka bir yöntemle temizlenmiş ve yağlama işlemine tabi tutulmuş olarak getirilmeyecektir. Yumurtalar mutfakta kullanılmadan önce yıkanacaktır. Yumurtalar temiz ve kuru olmadıkça kullanılmayacaktır.

14.2.6. A sınıfı, birinci kalite, üzerinde kümes numarası damgalı, L-Büyük(63-73gr ebatında) yumurtalar kullanılacaktır.

15.3. SÜT

14.3.1. Süt ve süt ürünlerinde kullanılan süt, çiğ sütten "Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği' ne uygun olarak elde edilen, ambalaj şekli İDARE' ce belirtilen, T.G.K. "Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri "nde tanımlanan yağlı, sade

T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

UHT/Pastörize süt olacaktır. Kendine has, koku, görünüm, tat ve renkte olacaktır. Metalimsi, pişmiş ve okside olmuş, tabi olmayan bir tat ve kokuda olmayacaktır.

15.4. YOĞURT

14.4.1. Yoğurt, Ayran, Peynir Çeşitleri T.G.K. "Fermente Süt Ürünleri Tebliği "ne uygun olacaktır.

14.4.2.Kendine has tat ve kokuda olacaktır. Gözle görülür, kirlilik, yabancı madde, renk değişikliği olmayacaktır.

14.4.3.Parlak süt rengine, serum ayrılması olmayan, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan özellikte, temiz ve homojen olacaktır.

14.4.4.Kesit alındığında, dolgun kıvamda, düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu akıcılık gösteren yapıda olacaktır.

14.4.5.Birinci sınıf tam yağlı, pastörize edilmiş sütten elde edilmiş, yağlı yoğurt olacaktır. (Serviste verilen yoğurtların, İDARE 'nin belirlediği sayı kadarı yağ azaltılmış light yoğurt olacaktır.)

14.4.6.Servise sunulacak yoğurtlar 200 gr, yemekte kullanılacak yoğurtlar ise 10 kg lık orijinal ambalajında olacaktır.

14.4.7.Yoğurtlar 4-8 °C'de soğutmalı (frigofirik) araçlarla getirilecektir.

15.5. AYRAN

14.5.1. Kendine has tat ve kokuda olacaktır. Gözle görülür, kirlilik, yabancı madde, renk değişikliği olmayacaktır.

14.5.2. Tam yağlı pastörize edilmiş sütten elde edilecektir. Parlak süt rengine olacak, çok koyu ya da çok sulu kıvamda olmayacaktır.

14.5.3. En fazla %1 oranında tuz içerecektir.

14.5.4. İçerisinde "İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik 'e uygun içme suyu kullanılacaktır.

14.5.5. 300 ml' lık ambalajlarda sunulacaktır. Ayranlar 4-8 °C'de soğutmalı (frigofirik) araçlarla teslim edilecektir.

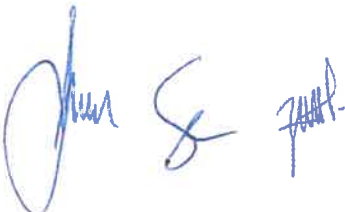
15.6. KAŞAR PEYNİRİ

14.6.1. Kendine has tadı, rengi ve kokusu olacak, taze şekilde getirilecektir.

14.6.2. Nem miktarı en çok %45 olacaktır.

14.6.3.Kaşar peynirleri 4-8 °C'de soğutmalı (frigofirik) araçlarla teslim edilecektir.

15.7. KREMA VE KAYMAK



T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

14.7.1. T.G.K. "Krema ve Kaymak Tebliği" ne uygun olacaktır. Krema ve kaymak kendine has koku, tat, yapıda olacak ve gözle görülebilir hiçbir mikroorganizma kolonisi içermeyecektir.

14.7.2. Ürünler en az pastörizasyon veya pastörizasyon eşdeğer ısı işlem görmüş olacaktır. Krema ağırlıkça en az %18 süt yağı içerecektir. Kaymak ağırlıkça en az %60 süt yağı içerecektir. Etiket bilgilerinde süt yağı oranları belirtilecektir.

14.7.3. Ürünler soğutmalı (frigofirik) araçlarla getirilecek, teslim sıcaklığı 4 ° C olacaktır.

15.8. MAKARNA

14.8.1. T.G.K. "Makarna Tebliği" ne uygun olacaktır.

14.8.2. Makarnalar, %100 durum buğdayı irmiğinden yapılmış, ekstra en iyi evsafa olacaktır.

14.8.3. Kendine has tat, koku ve lezzette olacak; pişmeden önce ve pişirildikten sonra gayri tabii koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilik bulunmayacak; görünüşleri iyi olacaktır.

14.8.4. Ürünler, kırıklı, küflenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını içeren veya bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde yabancı maddeler bulunmayacaktır.

14.8.5. Ürünler, %1 tuz içeren kaynar suya atıldığında dağılmadan pişecek özellikte olacaktır.

14.8.6. Ürünler, kimyevi veya sağlığa zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Tat, renk verme, koruma amaçlı hiçbir katkı maddesi içermeyecektir.

14.8.7. Ürünlere, haricen tuz katılmayacaktır. Nem miktarı en çok %13 olacaktır.

14.8.8. Kuru glüten (protein) miktarı kuru maddede en az %10.5 olacaktır. Menüde belirtilen türde makarna kullanılacaktır.

15.9. İRMİK

14.9.1. T.G.K. "İrmik Tebliği" ne uygun olacaktır.

14.9.2. Buğdaydan usulüne göre elde edilmiş, un kepeğinden ayrılmış, piyasadaki en iyi cins ince, irmikten olacaktır.

14.9.3. Görüntüsü hafif sarımtırak veya sarı, doğal görünüm renginde olacak; beyazlaştırılmış, boyanmış, kimyevi maddelerle muamele edilmiş, ekşimiş, ıslanmış, topaklanmış, kurtlanmış, acımış, kızışmış olmayacaktır. İçerisinde kurt, böcek, toz, toprak vb. yabancı maddeler bulunmayacaktır. Kendine has tat ve lezzette olacaktır.

T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

14.9.4. Nem miktarı %14'ten fazla olmamalıdır. Elastikiyeti normal olacaktır.

15.10. PİRİNÇ

14.10.1. T.G.K. "Pirinç Tebliği" ne uygun olacaktır.

14.10.2. Pirinç yeni sene mahsulü ve fabrikada temizlenmiş, iyi pilav olma vasfına haiz, tabii renkte ve kokuda, **iyi cins ve yerli lüks baldo** pirinçlerden olacaktır.

14.10.3. Pirinçler kendine has renk, tat, koku ve görünüşte olacak; acılaşmış, ekşimiş, kokuşmuş, küflenmiş, olmayacak, yabancı bir tat ve koku, böcek ve böcek parçalarını, kalıntılarını ve yumurtalarını, hayvansal atıklar ve metal parçaları içermeyecektir.

14.10.4. Farklı pirinç çeşitleri karışımı olmayacaktır.

15.11. BULGUR

14.11.1. T.G.K. "Bulgur Tebliği" ne uygun olacaktır.

14.11.2. Yeni sene mahsulü, yerli durum buğdayından elde edilmiş, piyasada bulunan en iyi cins pilavlık bulgur veya köftelik bulgur olacaktır.

14.11.3. Bulgur taneleri sağlam, temiz, bulgura has renk, tat ve kokuda olacak, ekşimiş, acı, boyanmış, gözle görülebilen küflenme veya küflenmeden dolayı tadında veya kokusunda bir değişiklik meydana gelmiş olmayacaktır.

14.11.4. İçerisinde yabancı madde ve bozuk taneler bulunmayacak, taneleri mümkün olduğu kadar homojen ve normal büyüklükte olacaktır.

15.12. AŞURELİK BUĞDAY

14.12.1. TS 13494 numaralı standart hükümlerine uygun olacaktır.

14.12.2. Normal vasıftaki yeni sene mahsulü buğdaydan usulüne uygun olarak elde edilmiş piyasadaki en iyi cinsten olacaktır.

14.12.3. Küflü, küf vb. kokulu, acı, ıslak, topraklı, kirli, pislikli, tabii hal, lezzet ve rengi değişmiş olmayacaktır. Kepekten arındırılmış olacaktır.

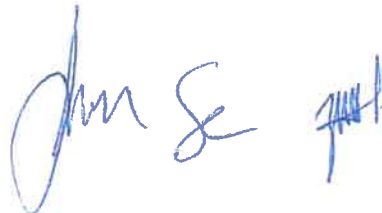
14.12.4. Kum, taş, toprak, çöp, ot tohumları, haşere vb. yabancı madde içermeyecektir.

14.12.5. Nem miktarı %13' ü geçmeyecektir.

15.13. NOHUT

14.13.1. TS 142 numaralı standart hükümlerine uygun olacaktır. Koçbaşı ve 8 veya 9 numara olacaktır.

14.13.2. Yeni sene mahsulü, taneleri normal özellikte, yeter derecede kurumuş,



T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

mümkün olduğu kadar homojen ve normal büyüklükte olacaktır. Taneler dolgun olacak, buruşmuş ve mat renkte olmayacaktır.

14.13.3. Nem oranı %14' ü geçmeyecektir. İçerisinde taş, toprak, kum bulunmayacaktır.

14.13.4.Yabancı ve ağırlaştırılmış maddelerle karıştırılmış, bozulmuş, suni olarak beyazlatılmış, kükürtlü, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlem görmüş olmayacaktır.

15.14. KURU FASULYE

14.14.1. TS 141 numaralı standart hükümlerine uygun olacaktır. Dermason ve 8 numara olacaktır.

14.14.2.Yeni sene mahsulü, ince kabuklu, çabuk pişen en yüksek evsafa olacaktır.

14.14.3.Taneler normal özellikte, yeter derecede kurumuş, mümkün olduğu kadar homojen ve orta büyüklükte olacaktır.

14.14.4.Taneleri dolgun, parlak olacak, kırık, buruşmuş, çok küçük taneli olmayacaktır.

14.14.5.Nem oranı %15'i geçmeyecektir.

14.14.6.Taneler çabuk ve aynı derecede pişecektir. Bir kısım pişmeyen cinsten tanelerle karıştırılmış olmayacaktır.

14.14.7.İçerisinde taş, toprak, küf, ıslak, çürük, cılız, siyah taneler, böcek yenikli taneler ve herhangi yabancı madde bulunmayacaktır.

15.15. KURU BARBUNYA, BÖRÜLCE

14.15.1. Börüce TS 3268 numaralı standart hükümlerine uygun olacaktır.

14.15.2. Yeni sene mahsulü homojen, ince kabuklu, iri taneli, çabuk pişen cinsten, piyasanın en iyi kalitedeki barbunya olacaktır.

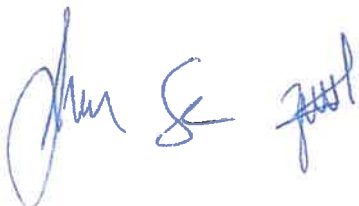
14.15.3. Taşlı, topraklı, kumlu, küflü, kırıklı olmayacaktır. İçinde çürük, küflü, cılız, ıslak, buruşmuş, böcek yenikli, sararmış, kötü kokulu taneler ve herhangi bir yabancı madde bulunmayacaktır.

15.16. KIRMIZI-YEŞİL MERCİMEK

14.16.1. T.G.K. "Mercimek Tebliği" ne uygun olacaktır.

14.16.2. Yeni sene mahsulü, iri taneli, homojen, çabuk pişen cinsten, piyasadaki birinci kalite, yerli üretim mercimek olacaktır.

14.16.3. Yabancı, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, boyanmış ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle işlem görmüş, yağlamak ve fırınlamak suretiyle parlatılmış, kurutulmuş olmayacaktır.



T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

15.17. TOZ ŞEKER

14.17.1. T.G.K. "Şeker Tebliği" ne uygun olacaktır.

14.17.2. Rafine, 1. Sınıf, kendine has tat ve kokuda olacaktır.

14.17.3. İthal şeker kullanılmayacak, yerli şekerpancarından üretilmiş şeker kullanılacaktır.

15.18. TAHİN

14.18.1. T.G.K. "Tahin Tebliği" ne uygun olacaktır.

14.18.2. Kendine has renk, tat ve kokuda olacak, acı olmayacaktır.

14.18.3. İçerisinde hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır. Sadece üretim teknolojisi gereği nişasta kullanılabilecektir.

14.18.4. Renklendirici ve tatlandırıcı içermeyecektir. Susam yağı oranı en az %50 olacaktır.

15.19. KAKAO

14.19.1. T.G.K. "Kakao ve Kakao Ürünleri Tebliği" ne uygun olacaktır.

14.19.2. Birinci sınıf, koyu kahverengi renkli, suda kolayca eriyebilen özellikte, toz halinde olacaktır.

14.19.3. Kendine özgü tat, koku ve renkte olacak; yabancı tat ve kokulu, küflü olmayacaktır.

15.20. SOFRA TUZU

14.20.1. T.G.K. "Tuz Tebliği" ne uygun olacaktır. Göl tuzu olmayacaktır.

14.20.2. Kendine uygun normal görünüm, renk, lezzet ve çekilme iriliğinde, piyasanın 1. Sınıf iyotlu tuzu olacak, içerisinde gözle görülür yabancı madde içermeyecek, homojen olacaktır.

14.20.3. Nem miktarı kütlege en çok %2 olacaktır. Kuru maddede sodyum klorür (NaCl) miktarı en az %97 olacaktır.

15.21. FINDIK-BADEM İÇİ

14.21.1. Fındık TS 3075 numaralı standart hükümlerine uygun olacaktır.

14.21.2. Yeni sene mahsulü, piyasada bulunan birinci sınıf, iri, kavrulmuş, tuzsuz ve kabuksuz iç olacaktır.

14.21.3. Temiz, taze, bütün, sağlam, sert olacak; küflü, yanık, çürük, kurtlu, böcekli, rutubetli, yumuşak, tabii hal ve rengini değiştirmiş, tozlu, topraklı, taşlı, çamurlu, taneleri ezilmiş, ufalanmış, olmayacaktır.

14.21.4. Acılaşmış tat, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.

T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

14.21.5. Dış ve iç kabuklardan tamamen ayrılmış, beyaz renkte olacaktır.

1.

15.22. CEVİZ İÇİ

14.22.1. Yeni sene mahsulünden ve piyasada bulunan en iyi, birinci sınıf ceviz içi olacaktır.

14.22.2. Dış ve iç kabukları çıkarılmış, yarım (çenet) tipi, sağlam, iyi gelişmiş, dolgun taneli içi beyaz ekstra ceviz içi olmalıdır.

14.22.3. Siyahlaşmış, rengi bozulmuş, çürük, küflü, küf kokulu, rutubetli, ıslak, buruşuk, böcekli, kurtlu, kurt yenikli, taşlı-topraklı, kirli, fazla kırıklı, parçalanmış, ezilmiş ve acımış olmayacaktır.

15.23. KURU İNCİR

TS 541 numaralı standart hükümlerine uygun olacaktır.

14.23.2. Yeni sene mahsulü, jumbo boy, tatlı, kuru incirlerden olacaktır.

14.23.3. Kurtlu, kurt yenikli, benekli, böcekli, küflü, küf kokulu, çürük, şekerlenmiş, parçalanmış, ıslak, sulanmış ve ekşimiş olmayacaktır.

15.24. KURU KAYISI

14.24.1. TS 485 numaralı standart hükümlerine uygun olacaktır.

14.24.2. Yeni sene mahsulü, piyasada satılan birinci sınıf Malatya şekerpare kuru kayısılarından olacaktır.

14.24.3. Çürük, küf ve fena kokulu, küflü, çilli, benekli, kurt yenikli, taşlı-topraklı, tozlu-çöplü, ezik, acı, normalden fazla rutubetli, normal görünümü değişmiş olmayacaktır. **10.24.4.** Kendine has lezzet ve görünümde olacaktır.

14.25. KURU ÜZÜM

14.25.1. TS 3411 numaralı standart hükümlerine uygun olacaktır.

14.25.2. Yeni sene mahsulü, homojen, çekirdeksiz İzmir kuru üzümü, standart (10) numara olacaktır.

14.25.3. Ayıklanmış, temiz, kuru olacak, yabancı madde içermeyecek, rutubetlenmiş, küflenmiş, kuş yenikli, tozlu, çamurlu, siyah ve karışık, olmayacaktır.

14.25.4. Kaynatıldığı zaman taneleri orantılı bir şekilde şişip kabarmacaktır.

14.26. BAHARATLAR

14.26.1. T.G.K. "Baharat Tebliği" ne uygun olacaktır.

14.26.2. Yeni sen mahsulü, piyasada bulunan en iyi evsaftaki (1.sınıf) baharatlardan olacaktır.

T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

14.26.3. Baharatlar kendine özgü tat, koku ve renkte olacak, yabancı tat ve koku almış olmayacak, bozuk tane içermeyecektir.

14.26.4. Baharatların içerisinde canlı böcekler, gözle görülebilen veya görülmeyen ölü böcekler ile bunların kalıntıları ve diğer zararlıların kalıntıları bulunmayacaktır.

14.26.5. Öğütülmüş baharatlar, en az %90' ı baharata özgü göz açıklığı olan eleklerden geçecek şekilde ince çekilmiş olacaktır.

14.26.6. Baharatlar ve baharat karışımlarına, ürünlerin kendi doğasından gelen nişasta hariç olmak üzere, nişasta, irmik, razmol, kepek vb. dolgu maddeleri katılmayacaktır.

14.26.7. Karabiberin doğasından gelen nişasta göz önüne alınarak, nişasta miktarı %55' ten fazla olamayacaktır.

14.26.8. Acı ve tatlı öğütülmüş kırmızıbiberde ilave edilecek yemeklik bitkisel sıvı yağ ağırlıkça %1' i geçmeyecektir. Boya maddesi katılmayacaktır.

14.26.9. Üretim tarihi olarak öğütülmüş baharatlarda paketleme tarihi, diğerlerinde ürün yılı esas alınacaktır

14.26.10. Standart sağlam, temiz, kuru, ağzı hava/nem almayacak şekilde kapalı ambalajlarda getirilecek, ambalajlarda gaz oluşumuna bağlı şişme olmayacaktır.

14.26.11. İDARE aşağıda belirtilen baharatlara yeni çeşitler ilave edebilir.

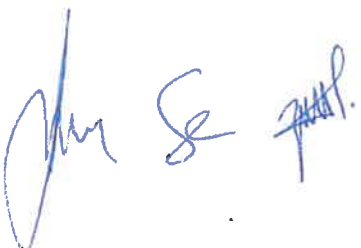
14.26.12. Kırmızıbiber, Karabiber, Pul Biber, İso, Yenibahar, Kekik, Nane, Kimyon, Kuş Üzüümü, Çam Fıstığı, Hindistan Cevizi, Tarçın, Vanilya, Defne Yaprağı, Hardal, Susam, Çörek Otu, Fesleğen, Hint Cevizi, Karanfil, Zencefil, Safran, Kışniş, Tarhun Otu.

14.27. TATLILAR

- Sütü mamuller, meyve kompostoları, aşure, cezerye, helva (un, irmik ve tahin helvası) gibi tatlılar; İDARE 'nin uygun görmesi halinde, mamul olarak satın alınacağı gibi üretimi YÜKLENİCİ tarafından da yapılabilir. Her iki halde de tatlılar; uygun tat, kıvamda, taze, standart ve birinci kalite olacaktır.
- Tatlı ve kompostolarda, tatlandırıcı olarak sadece Şeker Tebliği' ne uygun pancar şekeri kullanılacak, suni tatlandırıcılar ve glikoz kullanılmayacaktır. Aynı şekilde sütü tatlıların üretiminde de sadece doğal süt kullanılacaktır.
- Tel Kadayıf, Ekmek Kadayıfı, Kemal Paşa Tatlısı, Buğday Unu Tebliği' ne uygun özellikteki undan usulüne uygun şekilde hazırlanmış olacaktır.

14.27.1. TEL KADAYIF

14.27.1.1. TS 10344 numaralı standart hükümlerine uygun olacaktır.



T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

14.27.1.2. Teller birbirine yapışmamış olacaktır.

14.27.1.3. Fena koku içermeyecek, su miktarı %16'yı geçmeyecektir. Dökme, taze kadayıf olacaktır.

14.27.2. EKMEK KADAYIFI

14.27.2.1. TS 10445 numaralı standart hükümlerine uygun olacaktır.

14.27.2.2. Pişmeden önce herhangi bir gayri tabii lezzet veya tat, koku, acılık hissedilmeyecektir.

14.27.2.3. İyi cins ekmek kadayıfı olacaktır. Hamur; bayat, yanık, ıslak, çatlak, kırık, kurtlu, kurt yenikli, küflü, küf kokulu olmayacaktır.

14.27.2.4. Ekmek kadayıfları ince ve her tarafı aynı kalınlıkta olacaktır. Pişirilirken kırılıp dağılmayacaktır.

14.27.3. KEMAL PAŞA TATLISI

14.27.3.1. Kendine has renk, koku, tat ve görünüşte olacaktır.

14.27.3.2. Piyasada bulunan birinci kalite tatlılardan, yemekhane kontrol komisyonunun belirleyeceği evsafda olacaktır.

14.27.4. TAHİN HELVASI

14.27.4.1. T.G.K. "Tahin Helvası Tebliği" ne uygun olacaktır.

14.27.4.2. Kendine has renk, tat ve kokuda olacak; yabancı tat ve koku, yabancı madde içermemelidir.

14.27.4.3. Homojen, ince lifli yapıda olmalı, şeker kristalleşmesi olacaktır.

14.27.4.4. Fındık, fıstık gibi ürünün net kütlesindeki oranı en az %8 olacaktır.

14.27.4.5. Etiketle, kullanılan çeşni belirtilecektir.

14.28. YAĞLAR

- Yemek, tatlı ve salatalarda kullanılan sıvı yağlar, İDARE' nin onayladığı kalitede, birinci sınıf kaliteli ayçiçek yağı ve sızma zeytinyağı veya tereyağı olacaktır.
- Kullanılan yağlar aynı zamanda TSE belgeli olacaktır.
- Kızartmalarda kullanılan yağlar en fazla 1 (bir) kez kullanılacaktır.
- Yemekhanede kullanılacak olan yağlar orijinal ambalajlarında, açılmamış olarak getirilecektir.
- Yağ evsafı ve kalitesi Yemekhane Kontrol Komisyonunca kontrol edilecektir.

14.28.1. ZEYTİNYAĞI



T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

14.28.1.1. T.G.K. "Zeytinyağı ve Prina Yağı Tebliği" ne uygun olarak üretilecektir.

14.28.1.2. Birinci kalite natürel sızma zeytinyağı kullanılacaktır.

14.28.1.3. Tortusuz, berrak, yeşilimsi sarı renkte olacaktır.

14.28.1.4. Kendine has meyvemsi tatta olacak; küflü, rutubetli, asidik, ekşimsi, metalik tat, koku olmayacaktır.

14.28.1.5. İçerisinde hiçbir katkı maddesi içermeyecektir. Zeytinyağı diğer sıvı yağlarla karışmış olmayacaktır.

14.28.1.6. Etiket üzerinde "zeytinin yalnızca mekanik olarak işlenmesi ile elde edilmiş zeytinyağı" ibaresi bulunacaktır.

14.28.2. AYÇİÇEK YAĞI

14.28.2.1. T.G.K. "Bitki Adı İle Anılan Yağlar Tebliği" ne uygun olarak üretilmiş olacaktır.

14.28.2.2. Piyasadaki en iyi kalitede (1.sınıf) ayçiçek yağı alınacaktır.

14.28.2.3. Kendine has tat, koku, görünüş ve yapıda olacaktır. Boyalı olmayacaktır.

14.28.2.4. Saf, berrak olacak, tortusuz, içine başka yağ karıştırılmış olmayacaktır.

14.28.2.5. Rengi altın sarısı veya açık sarı olacaktır.

14.28.3. TEREYAĞ

14.28.3.1. T.G.K. "Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sade Yağ Tebliği" ne uygun olarak üretilmiş olacaktır.

14.28.3.2. Etikette süt yağı oranı belirtilecektir.

14.29. TURŞULAR

14.29.1. Karışık Turşu TS 4214, Hıyar Turşusu TS 11112 numaralı standart hükümlerine uygun olacaktır.

14.29.2. Turşular, tabii sirke kullanılarak vasıfları belirtilen fermente edilerek imal edilmiş, nefaset, lezzet ve görünüş bakımından kendine has özellikte olacaktır.

14.29.3. Turşuların suyu salyalanmış, sebzesi erimiş, küflenmiş, acımış, fena kokulu olmayacaktır. Tortulu olmayacak, berrak olacaktır.

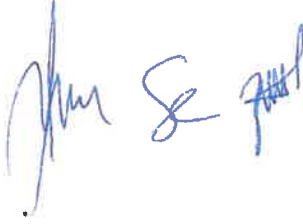
14.29.4. İçindeki sirke miktarı %1' den az, tuz miktarı %4'ten fazla olmayacaktır.

14.29.5. Hiçbir koruyucu madde içermeyecek, doğal olacaktır.

14.30. DOMATES, BİBER SALÇASI

14.30.1. Domates salçası, TS 1466, biber salçası, TS 7896 numaralı standart hükümlerine uygun olacaktır.

14.30.2. Taze kırmızı domates veya biberlerin kabuk ve çekirdeklerinden ayrılmış



T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

olan kısımlarının ezilerek mutfak tuzu ilave edilmesi ve ısı işlem altında suyunun buharlaştırılarak, kıvamının koyulaştırılmasıyla hazırlanmış olacaktır.

14.30.3. Başka cins sebze ve meyve ezmeleriyle ve zararsız da olsa ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış ve boyanmış olmayacaktır, mevzuatta belirtilenin dışında katkı maddesi içermeyecektir.

14.30.4 Yabancı tat ve koku içermeyecek, kuru madde oranı %28-30 brix olan konserve salça olacaktır.

14.30.5. Su miktarı %82'den, tuz miktarı %12'den fazla olmayacaktır.

14.30.6. Kokuşmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin veya içinde, muhteviyatının bozulmasından ileri gelmiş gaz teşekkül etmiş, delinmiş, kutuları paslanmış olmayacaktır. Kutuları kurşun veya diğer bir zehirli madenle karışık kalayla kaplı olmayacaktır.

14.31. DONDURULMUŞ ÜRÜNLER

14.31.1. T.G.K. "Hızlı Dondurulmuş Gıda Maddeleri Tebliği" ne uygun olacaktır.

14.31.2. T.G.K. "Hızlı Dondurulmuş ve Dondurulmuş Gıda Maddelerinin Depolanması, Muhafazası ve Taşınması Esnasındaki Sıcaklıkların İzlenmesi Hakkında Tebliği (Tebliğ No: 2002/7)" hükümlerine göre; hızlı dondurulmuş gıdaların taşınması, muhafazası ve depolanması sırasında soğuk zincirin kırılmaması için, her aşamada, sıcaklık kontrolleri uygun ölçüm ve kayıt cihazları kullanılarak sık ve düzenli aralıklarla ölçülecek ve kaydedilecektir. Kayıtlar istenildiği anda Kontrol Komisyonuna gösterilecektir.

14.31.3. İDARE istediği zaman, ürün çeşitlerinde artırma ya da azaltma yapabilecektir.

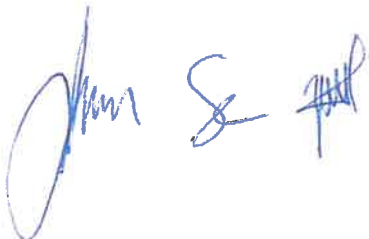
14.32. SEBZELER

14.32.1. Ürünlerin tamamı, mevsiminde yetiştirilmiş, sağlam, olgun, kurt-böcek yeniksiz, küfsüz, zirai ilaç kalıntısı içermeyen yerli, yeni mahsulden üretilmiş, dondurmaya uygun özellikte olacaktır.

14.32.2. Ürünler IQF (Individual Quick Frozen-Bireysel Hızlı Dondurma) sistemi ile dondurulmuş olacak; ürünlerin hazırlanması ve hızlı dondurulması, ürün özelliğini bozmayacak minimum kimyasal, biyokimyasal ve mikrobiyolojik değişimlerle, uygun teknik ekipman kullanılarak hızla tamamlanmış olacaktır.

14.32.3. Hızlı dondurulmuş gıda maddeleri ile direkt temasta sadece hava, azot ve karbondioksit kullanılmış olacaktır.

14.32.4. Ürünler, kendine has tat, koku ve renkte olacak, yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.



T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

14.32.5. Ürünlerin içerisinde yabancı madde bulunmayacaktır.

14.32.6. Ürünlerde hiçbir katkı maddesi kullanılmayacaktır.

14.32.7. Hızlı dondurulmuş gıda maddelerinin sıcaklığı, ürünün tüm noktalarında -18 °C veya daha düşük bir sıcaklıkta sabit olacak ve bu muhafaza edilecektir. Ancak, taşıma sırasında muhtemel gelişebilecek sıcaklık değişimi +/- 3 °C' den fazla olmayacaktır. (-15 °C ve daha düşük sıcaklık derecelerinde ürün kabul edilecektir.)

14.32.8. Ürünler, soğuk hava zinciri devam ettirilerek, frigofirik araçlarla teslim edilecektir ve aynı şartlarda depolanacaktır.

14.32.9. Dondurulmuş ürünlerin teslim alımı sırasında, ürünün sıcaklık derecesini ölçmek amacıyla en az 2 (iki) adet uygun gıda termometresi bulundurulacaktır.

14.32.10. Getirilen ürünlerde, yumuşama, çözülme, buna bağlı oluşan su damlacıkları veya karlanma, renk değişikliği (kararma) tespit edilmesi ve ambalajın yırtık, delik olması halinde ürün kabul edilmeyecektir.

10.32.11. Kullanılacak olan ürünler: Kereviz, Brokoli (kalibresi 40-60 mm), Karnabahar (kalibresi 30-60 mm), Mısır (kalibresi ortalama 5 mm), Ispanak, Enginar (orta boy, temizlenip çanak şekli verilmiş olacaktır), Taze Fasulye, Brüksel Lahanası, Bamya, Bezelye (3 numara iri boy).

14.33. MİLFÖY HAMURU

14.33.1. TS 12230 numaralı standarda uygun olacaktır.

14.33.2. Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği 'nde belirtilen özellikteki undan hazırlanmış olacaktır.

(-18) °C' de dondurulmuş olarak, frigofirik araçlarla soğuk zincir korunarak teslim edilecek ve aynı şekilde depolanacaktır.

14.33.3. Çözülmüş, ezilmiş, parçalanmış, birbirine yapışmış, kurumuş, küflenmiş olmayacaktır.

14.34. SİRKE

14.34.1. TS 1880 EN 13188 numaralı standarda uygun olacaktır.

14.34.2. Kaliteli, sağlam, olgun meyvelerden doğal fermentasyon yoluyla elde edilmiş elma sirkesi olacaktır.

14.34.3. Kendine has tat ve kokuda olacak, yabancı tat ve koku içermeyecektir.

14.34.4. Berrak, sulu ve üretildiği hammaddenin rengine sahip olacaktır.

14.34.5. Sirke bileşiminin toplam asit içeriği (suda serbest asetik asit cinsinden) 40 g/lt ' den az olmayacaktır.

14.34.6. Toplam kuru madde miktarı şeker dışında en az 8 g/lt olacaktır.

14.35.7. Koruyucu olarak kullanılan kükürtdioksit (SO₂) miktarı en fazla 170 mg/lt olacaktır.

T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

14.35. NAR EKŞİSİ

14.35.1. TS 12720 numaralı standarda uygun olacaktır.

14.35.2. %100 nar suyu içeren 'Nar Ekşisi' olacak; değişen oranlarda nar suyu içeren nar ekşili sos olmayacaktır.

14.35.3. İyi kalitedeki sağlam, olgun narlardan elde edilmiş, kızılımsı siyah renkte olacaktır.

14.35.4. Kendine has tat, koku ve kıvamda olacaktır.

14.35.5. Hiçbir yabancı madde, tat, koku ve boya maddesi içermeyecektir.

14.36. TAZE SEBZE ve MEYVELER

14.36.1. SEBZELER

Mevsimine göre; 1. sınıf, taze, olgun ve normal büyüklükte sebzeler kullanılacaktır.

Sebzeler, ezik, çürük, küflü, kurtlu, çamurlu, buruşmuş, sararmış, kartlaşmış olmayacaktır.

Depolama esnasında tahta kasa kullanılmayacaktır. Sebzeler; temiz, sağlam, (plastik, tahta, karton) kasalarda, çuvallarda getirilecek, depolanmadan önce temiz, sağlam, plastik kasalara aktarılacaktır.

Bir ürünün tazesı var iken, dondurulmuş ve şoklanmış olanları kullanılmayacaktır.

İDARE, aşağıda özellikleri verilen sebze çeşitlerine, uygun görmesi halinde anılan özellikleri taşıyan yeni ilaveler yapabilir.

14.36.1.1. DOMATES

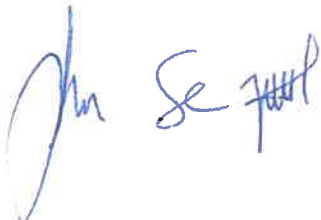
14.36.1.1.1. Piyasadaki en iyi cinsten; bütün, sağlam, taze görünümlü, olgun, kızarmış, şekil, görünüm ve gelişme bakımından çeşidin tipik özelliğini gösteren, sıkı etli ve kusursuz olacaktır.

14.36.1.1.2. Sap tarafında yeşil sertlik bulunmayacak; buruşuk, çamurlu, ıslak, ezik, çürük, küflü olmayacaktır.

14.36.1.2. HAVUÇ

14.36.1.2.1. Havuç piyasanın en iyi evsafıta havucu olacaktır.

14.36.1.2.2. Taze, körpe, düzgün, kök kısmı olgunlaşmamış olacak; ezik, çürük, donmuş, pörsümüş, parçalanmış, kurtlu, kurt yenikli, kararmış, buruşmuş, kartlaşmış,



T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

ıslak, çamurlu, haşereler tarafından tahribe uğratılmış olmayacaktır.

14.36.1.3. İSPANAK

14.36.1.3.1. Piyasada mevcut iyi cins ıspanaklardan taze, temiz, yaprakları diri, renkleri yeşil olacaktır.

14.36.1.3.2. Çürük, kararmış, çamurlu, buruşmuş, donmuş ve tohuma kaçmış (kart) olmayacaktır.

14.36.1.3.3. Kökleri bir araya getirilerek demet yapılacak, demetler arasında yabancı ot bulunmayacaktır.

14.36.1.3.4. Köklerinde çamur bulunmayacak, köklerdeki yenmeyen püskül kısımlar kesilecek, yaprakları sağlam, böcek yeniksiz olacaktır.

14.36.1.4. AYSBERG

14.36.1.4.1. Bütün, sağlam, taze, körpe, temiz ve kuru, toprak bulaşıkları yapraklarından ayıklanmış, tohuma kaçmamış, dolgun olacak, yapraklarında haşere yeniği, don zararları ve fiziksel hasarlar bulunmayacak ve acı olmayacaktır.

14.36.1.4.2. Aysbergin her birinin ağırlığı 500 gramın altında olmayacak, piyasada satılan aysbergin iyi cinsinden (1. sınıf) olacaktır.

14.36.1.4.3. Üzerlerinde yabancı tat ve koku, anormal dışı ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacaktır.

14.36.1.4.4. Kökleri, dip yaprakları yakın ve düzgün şekilde kesilmiş olacaktır.

14.36.1.5. KIRMIZI LAHANA

14.36.1.5.1. Piyasada satılan lahanaların iyi cinsinden (1. sınıf) olacak, üzerinde yabancı tat ve koku anormal dışı ıslaklık ve yabancı madde, çamur, toprak bulunmayacaktır.

14.36.1.5.2. Bütün, sıkı etli, göbeğini tam sarmış, temiz, sağlam, taze, pörsümemiş, odunlaşmamış, dondan zarar görmemiş, yaprakları dağılmamış, kartlaşmamış olacaktır.

10.36.1.5.3. Böcek yenikleri ve yan kökleri olmayacaktır.

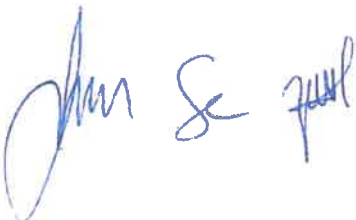
14.36.1.6. ÇARLİSTON BİBER, SİVRİ BİBER

10.36.1.6.1. Taze, körpe, parlak sarımtırak yeşil renkli, tatlı olacaktır.

10.36.1.6.2. Çürük, buruşuk, ezik, parçalanmış, vakti geçmiş, don ve dolu zararı, iyileşmemiş yaralar ve güneş yanıkları olmayacaktır.

14.36.1.7. KURU SOĞAN

14.36.1.7.1. Yeni sene mahsulü, piyasada satılan iyi cins (1. sınıf) soğanlardan



T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

olacaktır.

14.36.1.7.2. Bütün, temiz, sağlam, don vurmamış, sıkı, sert, sürmemiş ve filizlenmemiş olacaktır.

14.36.1.7.3. En azından 2 dış kabuğu bulunacak, üzerinde kurumuş saplar bulunmayacaktır.

14.36.1.7.4. Kokmuş, çürümüş, yumuşamış, ezik, kesik, çamurlu, topraklı, ıslak olmayacaktır.

14.36.1.8. LİMON

14.36.1.8.1. Piyasanın, en iyi evsafa, sararmış, ince kabuklu, sapları silme kesilmiş, sulu limonu olacaktır.

14.36.1.8.2. Küçük, küflü, çürük, buruşuk ve suyu çekilmiş, kalın kabuklu, donmuş, don çalığı, yumuşak, yaralı, bereli olmayacaktır.

14.36.1.9. PATLICAN

14.36.1.9.1. Piyasadaki iyi cins, 1. sınıf patlıcanlardan olacaktır.

14.36.1.9.2. Bütün, sağlam, temiz, yeterince gelişmiş, sıkı yapılı, körpe, doğal renk ve parlaklıkta olacaktır.

14.36.1.9.3. Acı, çürümüş, bozulmuş, eti liflenmiş ve odunsu yapıda ya da çekirdekleri aşırı gelişmiş, yeşil ve esmer renk almış, gevşek, çamurlu, topraklı, ıslak olmayacaktır.

14.36.1.9.4. Karnıyarık ve imambayıldı için boyu yaklaşık 20 cm, çapı 4–5 cm olan patlıcanlar kullanılacaktır.

14.36.1.10. PIRASA

14.36.1.10.1. Piyasanın en iyi evsafa taze pırasası olacaktır.

14.36.1.10.2. Normal boyda, sağlam, temiz olacak, kart, sararmış, cılız, donmuş, çürümüş, çamurlu, ıslak, ezilmiş olmayacaktır.

14.36.1.10.3. Yaprakları yıkanmış, kökleri çamursuz olacaktır.

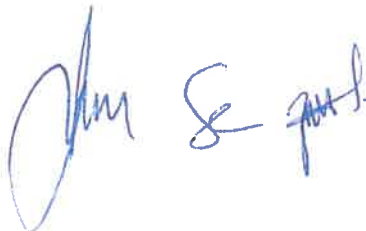
14.36.1.10.4. Yapraklar en fazla 20 cm. olacak, fazlası kesilecektir.

14.36.1.10.5. Pırasalar 3–3,5 cm çapında olacak, bıçakla kesildiğinde tabaklar birbirinden ayrı görülmeyecektir.

14.36.1.11. SARIMSAK

14.36.1.11.1. Yeni sene mahsulü, piyasada bulunan en iyi evsafa, iri, sağlam, temiz sarımsaklardan olacak; küflü, çürük, ezik, filizlenmiş olmayacaktır.

14.36.1.11.2. Kuru ve beyaz çeşidinden olacaktır.



T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

14.36.1.11.3. Kökü baş kısmının hemen dibinde ve düzgün bir şekilde kesilmiş ve yeni senenin ürünü olacaktır.

14.36.1.12. MAYDANOZ

14.36.1.12.1. Piyasada bulunan maydanozun en iyi cinsi olacaktır.

14.36.1.12.2. Solmuş, sarı yapraklı ve çok ince köklü olanlar alınmayacaktır.

14.36.1.12.3. Temiz olacak, aralarında yabancı madde, yabancı otlar vs. bulunmayacaktır.

14.36.1.12.4. Demetler halinde olacak ve demetlerin hepsi aynı cins maydanozdan oluşacaktır.

14.36.1.13. BAL KABAĞI

14.36.1.13.1. Yeni sene mahsulü, doğal tatta, dış kabuğu sarı/turuncu renkte piyasada satılan en iyi cins bal kabaklarından alınacaktır.

14.36.1.13.2. Kabaklar kesildiği zaman içi turuncu renkte ve tekstürü sert olacak, içi kararmış, sulanmış, yumuşamış olmayacaktır.

14.36.1.13.3. Çürümüş, ezilmiş, donmuş, çözölmüş olmayacaktır.

14.36.1.14. PATATES

14.36.1.14.1. Yeni sene mahsulü olacak, piyasada bulunan en iyi evsafıta, suda erimeyen sarı patates olacaktır.

14.36.1.14.2. Toprak ve çamurundan tamamen temizlenmiş olacak; ezik, çürük, haşere yenikli, kesik (üzerinde çapa izi olan), buruşuk, yumuşak, donmuş veya donduktan sonra tekrar açılarak gevşemiş, filizlenmiş, filizi kırılmış, eski patatesler kabul edilmeyecektir.

14.36.1.15. SALATALIK

14.36.1.15.1. Piyasada bulunan en iyi cins ve en iyi evsafıta, körpe ve orta boy olacaktır.

14.36.1.15.2. Buruşmuş, sararmış, çürümüş, yumuşamış, çekirdeklenmiş acı tatta olanlar kabul edilmeyecektir.

14.36.1.15.3. Üzerinde dolu, parazit ve hastalık nedeniyle oluşmuş zararlar olmayacaktır.

14.36.1.16. TAZE KABAK

14.36.1.16.1. Piyasada bulunan kabağın en iyi cinsi olacak; sararmış, çürük, çekirdeklenmiş olmayacaktır.

14.36.1.16.2. Taze, körpe, parlak renkte olacak; kart ve çekirdekleri gevşemiş



T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

olanlar alınmayacaktır.

14.36.1.17. KARNABAHAR

14.36.1.17.1. Piyasada bulunan en iyi evsafa, ekstra veya birinci sınıf karnabahar olacaktır.

14.36.1.17.2. Beyaz veya sarımtırak renkte, top halinde ve çiçekleri sağlam, sıkı ve esmerleşmemiş olacaktır.

14.36.1.17.3. Karnabaharları sapları çiçek kısmından dışa doğru üstüne gelen yaprak dibinden itibaren tamamen kesilmiş olacaktır.

14.36.1.18. KIRMIZI VE SİYAH TURP

14.36.1.18.1. Piyasada bulunan en iyi cins turplardan olacak, büyük olmayacak, taze ve dolgun olacaktır.

14.36.1.18.2. Çürümüş, donmuş, buruşmuş, ıslak, çamurlu, içleri pörsümüş, olmayacaktır ve mevsiminde alınacaktır.

14.36.1.19. LAHANA

14.36.1.19.1. Piyasada satılan iyi cins beyaz ve hafif sarımtırak renkte taze ve olgun lahanalardan olacaktır.

14.39.1.19.2. Kartlaşmış, tohuma kaçmış, dağılmış yaprak halinde, çamurlu, siyahlaşmış, çürük, donmuş, böcekli, böcek yenikli olmayacaktır. Lahanalar top halinde, sapları kesilmiş olacaktır.

14.39.1.19.3. Lahanaların yemek yapmaya elverişli olmayan kalın üst yaprakları alınmış olacaktır.

14.39.1.19.4. Lahanalar, kapuskalık, dolmalık, salata malzemesi olarak istendiğinde talep edilen evsafa getirilecektir.

14.39.1.20. TAZE SOĞAN

14.39.1.20.1. Piyasada satılan iyi cins taze soğanlardan olacaktır.

14.39.1.20.2. Dış etkenlerden zarar görmemiş, sağlam, temiz ve taze görünüşte, tohuma kaçmamış, kök saçları çamursuz olacak; kurumuş, böceklenmiş, kurt yenikli, lekeli, sararmış, çürük, ezik, ıslak olmayacaktır.

14.39.1.21. DOLMALIK BİBER

14.39.1.21.1. Kızarmış, ezik, çürük, kesilmiş, gevşemiş, çamurlu, topraklı ve acı olmayacaktır.

14.39.1.21.2. Piyasada satılan en iyi cins taze biberden olacak; şekilsiz ve çok iri olmayacaktır.



T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

14.39.1.22. KEREVİZ

14.39.1.22.1. Piyasada satılan en iyi cins kök kerevizlerden olacaktır.

14.39.1.22.2. Çamurlu, çürük, içi boşalmış, kart, liflenmiş, küflenmiş, donmuş, gevşemiş, ezik ve kararmış olmayacaktır.

14.39.1.23. PAZI

14.39.1.23.1. Piyasanın en iyi cinsi olup, taze, yaprakları diri, renkleri yeşil olacaktır.

14.39.1.23.2. Sararmış, cılız, donmuş, çürük, yanmış ve aralarında yabancı ot ve yabancı maddeler bulunmayacaktır.

14.39.1.24. MARUL

Bütün, sağlam, taze, körpe, temiz olacak; yapraklarında haşere yeniği, don zararları ve fiziksel hasarlar bulunmayacak; acı, tohuma kaçmış, kararmış, topraklı, ıslak, çamurlu, böcekli, böcek yenikli, buruşmuş ve sararmış olmayacaktır.

14.39.1.25. DEREOTU-NANE

14.39.1.25.1. Piyasada bulunan en iyi evsafa ve cinsteki ürünler alınacaktır.

14.39.1.25.2. Çürük, sararmış, donmuş, çamurlu, topraklı olmayacaktır. İçinde yabancı otlar bulunmayacaktır.

14.39.1.26. BEZELYE

14.39.1.26.1. Bezelyeler piyasada bulunan 1. sınıf özellikte olacak, mevsiminde taze olarak kullanılacaktır.

14.39.1.26.2. Büküldüğü zaman kırılacak, topraklı, ıslak, buruşmuş, sararmış, taneleri ayrılmış, pişmeyecek ve yenmeyecek derecede kartlaşmış olmayacaktır.

14.39.1.27. SEMİZOTU

14.39.1.27.1. Piyasada satılan iyi cins ve taze semizotlarından olacaktır.


14.39.1.27.2. Sararmış, pörsümüş, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ezik, çürük, kırışmış, çamurlu ve normalinden fazla ıslak olmayacaktır.

14.39.1.28. TAZE FASULYE

14.39.1.28.1. Piyasada satılan iyi cins Ayşe kadın, sırık fasulyelerden olacaktır.

14.39.1.28.2. Taze ve körpe olacak, büküldüğü zaman kırılacak, kesinlikle kılçıklı olmayacaktır.

14.39.1.28.3. Çamurlu, ıslak, pörsük, sararmış, kartlaşmış, çürük olmayacaktır.



T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

14.39.1.29. MANTAR

14.39.1.29.1. Beyaz renkte, kültür mantarı olacaktır.

14.39.1.29.2. Bütün, temiz, sağlıklı, taze, pörsümemiş, yabancı tat ve koku almamış, özürsüz, kararmamış, kendine özgü renk, şekil ve görünüşte olacaktır.

14.39.1.29.3. Üzerinde yabancı tat, koku, anormal dışı nem, çamur vb. bulunmayacaktır.

14.39.2. MEYVELER

- Mevsimine göre 1. Sınıf, taze, olgun ve normal büyüklükte, tatlı, lezzetli ve renk olarak uygun renkte olacak; çürük, kurtlu, küflü, ezik, ekşi, buruk, normalden daha yumuşak veya sert, kurumuş, buruşmuş, kirli, çamurlu, lekeli, kelek veya ham olmayacak, standart ve birinci kalite (A. sınıf) olacaktır.
- Depolama esnasında tahta kasa kullanılmayacaktır. Meyveler temiz, sağlam, (plastik, tahta, karton vb.) kasalarda getirilecek, depolanmadan önce temiz, sağlam, plastik kasalara aktarılacaktır.
- İDARE, aşağıda özellikleri verilen meyve çeşitlerine, uygun görmesi halinde anılan özellikleri taşıyan yeni ilaveler yapabilecektir.

14.39.2.1. MUZ

14.39.2.1.1. Piyasada satılan en iyi cins muz olacaktır. Yerli olursa kişi başı 2 tane, ithal olursa kişi başı 1 tane verilecektir.

14.39.2.1.2. Fazla köklü olmayacaktır.

14.39.2.1.3. Yeşil renkli veya fazla kahverengi, siyah, çürük olmayacaktır.

14.39.2.2. ELMA

14.39.2.2.1. Birinci kalite, piyasadaki en iyi cins elmalar tercih edilecektir.

14.39.2.2.2. Amasya elması olması halinde rengi koyu pembe veya kırmızı, tatlı ve olgun olacaktır.

14.39.2.2.3. Starking veya golden elma olması halinde; her ikisi de en iyi kalitede, aynı irilikte, tatlı, olgun, kendine has parlak renkte olacaktır.

14.39.2.2.4. Elmalar, içleri geçmiş, unlaşmış, kabarmış, yeşil, ekşi, ezik, çürük, küflü, kirli olmayacaktır. Kesildiği zaman sert ve sulu olacaktır.

14.39.2.2.5. Tanesi 200–250 gr. olmalıdır.

14.39.2.3. MANDALİNA

14.39.2.3.1. Piyasada mevsimine göre satılan en iyi cins, olgun, tatlı, sulu, doğal rengini almış, kendine has koku, tat ve lezzetteki mandalinalardan olacaktır.

T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

14.39.2.3.2. Klementin olanların kabuk rengi kırmızı ve satsuma olanlar iri, sarı kabuklu, çekirdeksiz olacaktır.

14.39.2.3.3. Ham, yeşil, çürük, ezik, kabukları küflenmiş, buruşuk, donuk, kirli, suyu çekilmiş, kurumuş, kalın kabuklu olmayacaktır.

14.39.2.3.4. Mandalinaların beheri 100 gr.' dan az olmayacaktır. Kişi başı 2 tane verilecektir.

14.39.2.4. PORTAKAL

14.39.2.4.1. Piyada bulunan en iyi evsafıta, olgun, sulu, ince kabuklu, tatlı, çekirdeksiz, yemelik (sıkmalık olmayacak) portakal olacaktır.

14.39.2.4.2. Ham, yeşil, çürük, ezik, suyu çekilmiş, kof, küflenmiş, kabukları buruşmuş ve donmuş, yumuşamış, suyu çekilmiş, kalın kabuklu olmayacaktır.

14.39.2.4.3. Portakalların beheri 200–250 gr arasında olacaktır.

14.39.2.5. NAR

14.39.2.5.1. Olgun, tatlı, doğal tat ve renginde olacaktır.

14.39.2.5.2. Bekletilmiş, çatlak, yumuşamış, kirli, çamurlu, ezik, çürük, kurtlu, ham, buruk tatta olmayacaktır.

14.39.2.6. ARMUT

14.39.2.6.1. Mevsimine göre armutların en iyisi olacaktır.

14.39.2.6.2. Düzgün ve temiz olup yendiği zaman ağızda burukluk veya acılık bırakmayacak, sert ve ham olmayacaktır.

14.39.2.6.3. Çürümüş ezilmiş, zamanı geçmiş olmayacaktır.

14.39.2.6.4. Tane ağırlığı 200–250 gr olacaktır.

14.39.2.7. AYVA

14.39.2.7.1. Tatlı ve komposto yapmaya elverişli, büyük boy, iyi cins, sarı renkte, kendisine has kokuda, tatlı veya mayhoş lezzette ve sulu ekmek ayvası olacaktır.

14.39.2.7.2. Ayvalar; lezzeti acı, tatsız, ham, çürük, ezik, kurtlu, küflü olmayacak, yenildiği zaman boğazı tıkayan, susuz ve buruşuk ayvalar kabul edilmeyecektir.

14.39.2.7.3. Ayvalar; tozlu, topraklı, kirli olmayacaktır.

14.39.2.7.4. Tane ağırlığı 200-250 gr arasında olacaktır.

15. YEMEK GRUPLARI

Yemekler aşağıdaki grup formatına sadık kalınacak şekilde her gün, tek düzen içinde verilecektir. Ana yemeğin et yemeği olduğu günlerde yemek hizmeti alan kişi sayısının %10'u kadar sebze yemeği de bulunacaktır. Bu düzen ve yemek formatı

T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

IDARE tarafından gerek görüldüğünde değiştirilebilir.

15.25. YEMEK GRUBU; ÇORBALAR: Kırmızı mercimek çorbası, Yeşil Mercimek Çorbası, Ezogelin Çorbası, Domates çorbası, Yayla çorbası, Tarhana Çorbası, Dügün Çorbası, İşkembe Çorbası vb...

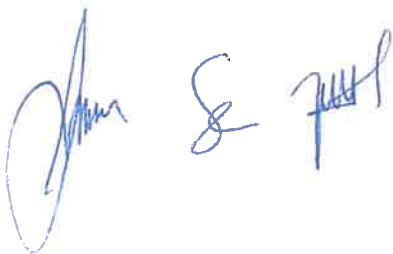
YEMEK ADI	PORSİYON ÖLÇÜSÜ
Kırmızı Mercimek Çorbası	170-200 gr
Yeşil Mercimek Çorbası	170-200 gr
Ezogelin Çorbası	170-200 gr
Domates Çorbası	170-200 gr
Yayla Çorbası	170-200 gr

15.26. YEMEK GRUBU (ANA YEMEK):

15.26.1. Parça Etli Yemekler: Et Haşlama, Rosto, Bahçıvan Kebabı, Tas Kebabı, Orman Kebabı, Çiftlik Kebabı, Çoban Kavurma, Et Sote ... vb.

YEMEK ADI	ÇİĞ ET MİKTARI(kemiksiz)	PORSİYON OLÇUSU
Et Haşlama	150 gr.	300-350 gr
Rosto	150 gr.	300-350 gr
Bahçıvan Kebabı	100 gr.	300-350 gr
Tas Kebabı	150 gr.	300-350 gr
Orman Kebabı	100 gr.	300-350 gr
Çiftlik Kebabı	100 gr.	300-350 gr
Çoban Kavurma	150 gr.	300-350 gr
Et Sote	150 gr.	300-350 gr

15.2.2. Kıymalı Yemekler (Köfteler): Kadınbudu köfte, Dalyan köfte, İzmir köfte, Terbiyeli köfte, Izgara köfte, Salçalı köfte, Tepsi köfte, Fırın köfte vb.



T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

YEMEK ADI	ÇİĞ ET MİKTARI	PORSİYON ÖLÇÜSÜ
Izgara Köfte	120 gr.	300-350 gr
Dalyan köfte	120 gr.	300-350 gr
İzmir köfte	120 gr.	300-350 gr
Terbiyeli köfte	120 gr.	300-350 gr
Fırın köfte	150 gr.	300-350 gr

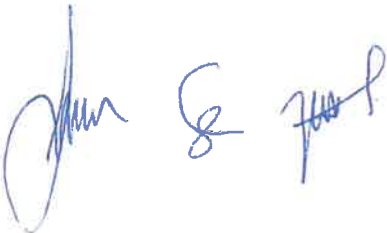
15.2.3. Etli (Parça Etli-Kıymalı) Sebze Yemekleri: Sebzeli güveç, Etli taze fasulye, Patlıcan musakka, Patlıcan kebab, Kıymalı karnabahar, Karnıyarık, Etli kış/yaz türüsü, Kıymalı semizotu, Kıymalı ıspanak, Etli patates, Patates oturtma, Fırın patates, etli bezelye, Etli dolma vb.

YEMEK ADI	ET MİKTARI	PORSİYON ÖLÇÜSÜ
Sebzeli güveç	40 gr.	250-350 gr
Etli taze fasulye	40 gr.	250-350 gr
Kıymalı ıspanak	40 gr.	250-350 gr
Etli dolma	40 gr.	250-350 gr
Fırın patates	40 gr.	250-350 gr

15.2.4. Etli (Parça Etli) Kuru Bakliyatlı Yemekler: Etli Kuru Fasulye, Etli Nohut vb.

YEMEK ADI	ET MİKTARI	PORSİYON ÖLÇÜSÜ
Etli kuru fasulye	40 gr.	250-350 gr
Etli nohut	40 gr.	250-350 gr
Kıymalı Yeşil Mercimek	40 gr.	250-350 gr

15.2.5. Tavuk Etli ve Balıklı Yemekler: Haşlama tavuk, sebzeli tavuk, tavuk sote, ciğer sote, fırında balık ve balık kızartma.... vb.



T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

YEMEK ADI	ET MİKTARI	PORSİYON ÖLÇÜSÜ
Haşlama tavuk	190 gr.	250-350 gr
Sebzeli tavuk	160 gr.	250-350 gr
Tavuk sote	160gr.	250-350 gr
Arnavut Ciğeri	190 gr.	250-350 gr
Balık kızartma – Fırında Balık	190 gr.	250-350 gr

15.2.6. Börekler ve Pideler: Kıymalı pide, Kuşbaşıli pide, Kıymalı Börek, Patlıcanlı börek, Peynirli Börek, Ispanaklı Börek

YEMEK ADI	PORSİYON ÖLÇÜSÜ
Kıymalı pide	180 - 200 gr
Kuşbaşıli pide	180 - 200 gr
Kıymalı Börek	180 - 200 gr
Peynirli Börek	180 - 200 gr

15.3. YEMEK GRUBU:

15.3.1. Pilavlar: Pirinç pilavı, Bulgur Pilavı, Arpa Şehriye Pilavı v.b.

YEMEK ADI	PORSİYON ÖLÇÜSÜ
Pirinç pilavı	130 gr.
Bulgur pilavı	140 gr.

15.3.2. Makarnalar: Fırın makama, Soslu makarna, Sade makama, Peynirli makama, Kuskus, Eriştevb.

YEMEK ADI	PORSİYON ÖLÇÜSÜ
Fırın makama	140 gr
Soslu makama	140 gr
Sade makama	140 gr
Peynirli makama	140 gr

15.4.YEMEK GRUBU:

15.4.1. Salatalar: Marul-Havuç salata, Çoban salata, Kırmızı lahana salatası, Patates salatası, Mevsim Salatasıvb.

YEMEK ADI	PORSİYON ÖLÇÜSÜ
Marul-havuç salatası	150 gr.
Çoban salatası	150 gr.
Kırmızılahaana salatası	150 gr.
Patates salatası	150 gr

T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

15.4.2. Tatlılar:

15.4.2.1. Hamur tatlıları (Tel kadayıf, Hanım göbeği, Kemalpaşa tatlısı, Revani, Tulumba, Pastalar ...vb.),

15.4.2.2. Sütli tatlılar (Sütlaç, kazandibi, keşköl, muhallebi ...vb.),

15.4.2.3. Helvalar (İrmik helvası, tahin helvası ...vb.),

15.4.2.4. Meyveli tatlılar (Kabak tatlısı, ayva tatlısıvb.)

YEMEK ADI	PORSİYON OLÇUSU
Tel kadayıf	120 gr
Revani	120 gr
Aşure	150 gr
Sütlaç	120 gr
Tulumba	150 gr
Kazandibi	120 gr
Muhallebi	120 gr
irmik helva	150 gr
Tahin helva	80 gr
Kabak tatlısı	150 gr
Ayva tatlısı	150 gr

15.4.3. Meyveler: (Mevsimine göre 1 büyük veya 2 küçük)

- Yemekler normal tuzlu ve az baharatlı olacak, günlük olarak, sabahları pişirilerek tazeliğine gereken özen gösterilecek, daha önce pişirilen bayat, evsaf ve niteliğini kaybetmiş yemekler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- Yemekler lezzetli ve güzel görünüme sahip olacak, ızgara et yemekleri dışı yanmadan, içi pişmiş olarak servis edilecek, gereken dikkat ve özen gösterilecektir.
- Salatalarda kullanılacak malzemeler en iyi kalitede, şartnamede belirtilen özelliklerde olacak ve tüketime sunulmadan önce, sıvı klor içeren, dezenfektanlı suyla usulüne uygun yıkanarak temizlik ve dezenfeksiyonu sağlanacaktır.
- İdare, yemeğin içine giren malzemelerin artırılıp azaltılmasında yetkilidir.



T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

MEYVE ADI	PORSİYON OLÇUSU
Portakal, Şeftali, Armut, Mandalina, Elma, Muz	200-250 gr.
Kiraz, Muz, Üzüm, Erik, Çilek	200-250 gr.
Karpuz	200-250 gr./Porsiyon
Kavun	200-250 gr./Porsiyon

16.YÜKLENİCİ TARAFINDAN ÇALIŞTIRILACAK ELEMANLARIN UYMASI GEREKEN KURALLAR

16.1. Görev süresince görevi dışındaki işlerle uğraşmayacak, iş v.b. takiplerde bulunmayacaktır. İdare görevlileri ve mesai arkadaşlarına karşı nezaket kuralları içinde hareket edeceklerdir.

16.2. Yüklenici, personeline yaka kartı düzenleyecektir. Bu kartlar personelin çalışma saatleri içerisinde yakalarında takılı olacaktır. Yaka kartlarında "adı-soyadı ve görevi" kolayca okunacak şekilde olacaktır.

16.3. Yemekhanede; mutfak personelinden başka kimse bulunmayacaktır. Yemekhane girişlerinde bone ve yüz maskesi kutusu olacaktır. Yemekhaneye giren her personel bone, yüz maskesi takacaktır. Yemekhanede çalışan her personel eldiven kullanacaktır.

16.4. Yüklenici mensubu olup da yemekhanede görevli olmayan kişiler ve üzerinde iş kıyafeti olmayan elemanlar yemekhaneye giremeyecektir.

16.5. Yemekhane personeli ve diğer elemanlar görev yerlerinde kesinlikle sigara içmeyeceklerdir.

16.6. Yüklenici personeli mutfak ve yemekhane içinde ziyaretçi kabul etmeyeceklerdir.



T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

16.7. Grip, nezle, ishal v.b. hastalığı olan personel çalıştırılmayacaktır.

16.8. Yüklenici işe başlamadan önce çalıştıracığı personele ait aşağıdaki bilgi ve belgeleri İdareye verecektir.

- Nüfus müdürlüğünden alınacak vukuatlı nüfus kayıt örneği
- Nüfus cüzdanı fotokopisi
- İki adet fotoğraf
- Adli sicil kaydı
- Eğitim durumunu gösterir belge
- SGK işe giriş bildirgesi
- Gıda işinde çalışabileceğine ilişkin iş yeri hekmince düzenlenmiş "İşe Giriş Muayene Raporu ile Portör Muayenesi Sonucu".

16.9. Personel ile ilgili değişiklikler en az 1 gün önceden idareye bildirilecek ve idarece çalışması uygun görülmeyen personelin işine son verilecektir.

16.10. Yüklenici çalışanlarının her birine Milli Eğitim Bakanlığınca onaylı Hijyen Eğitimlerini alıracak, hijyen sertifikası dosyasında bulunmayan personel çalıştırılmayacaktır.

16.11. Yüklenici personeli yemekhane alt katında bulunan tuvaleti kullanacak ve temizliğinden sorumlu olacaktır.

16.12. Yüklenici personelinin, iş yerinde veya işe ilişkin olarak İdare'yi ve İdare'nin personelinin herhangi bir şekilde zarara uğratması halinde ortaya çıkan zarardan yüklenici, personeli ile birlikte müteselsilen sorumludur.

16.13. Çalıştıracığı personelin portör muayenelerini (HIV 1+2, Hbs Ag, Anti HCV, Boğaz Kültürü, Burun Kültürü, Gaita Mikroskobisi ve kültürünü 6 ayda bir, akciğer filmini yılda bir kez) resmi bir kuruma yaptıracaktır. İstenilen belgelerin asıl nüshaları yüklenicide kalacak aslı gibidir onaylı tasdikli suretleri İdareye verilecektir.

17. DİĞER HUSUSLAR, MUAYENE VE KABUL

17.1. İdare tarafından oluşturulan Kontrol Komisyonu yemeğin üretildiği işletme içerisinde ÖNCEDEN HABER VERMEKSİZİN her alanda denetim yapabilecektir.

17.2. İşin zamanında teslim edilmemesi, kullanılan malzemelerin kalitesiz,



T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

sağlıksız olması ve temiz olmaması ve yemek hizmetinden kaynaklanan zehirlenme ve sağlığı bozucu durumlarda idaremiz sözleşmeyi tek taraflı feshetme hakkına sahip olacaktır.

17.3. Aşağıdaki olumsuzlukların meydana gelmesi ve bunların tutanakla da tespit edilmesi neticesinde yükleniciye cezai işlem uygulanacaktır;

- Yemeklerin istenen saatte teslim edilmemesi durumunda,
- Kontrol Komisyonunun yaptığı ön muayenede şartnameye uygun olmayan özelliklerde yemek teslimi yapılması halinde,
- Yüklenicinin vermeyi taahhüt ettiği ve ihale komisyonuna belgelerini sunduğu yemek ve gıdaların dışında bir ürün teslim etmesi durumunda,
- Sipariş edilen ürünün hiç teslim edilmemesi durumunda.

18. CEZAI İŞLEMLER

18.1. Yüklenici firmanın sabah, öğlen ve akşam yemeklerinden kaynaklı ölümle sonuçlanan besin zehirlenmesine sebep olması halinde veya yemek yiyen kişilerin %10'unun besin zehirlenmesi sebebiyle doktor raporu alması halinde ihale hiçbir ihtarla gerek kalmaksızın tek taraflı olarak idarece fesh edilir. Teminatı idareye gelir kaydedilir.

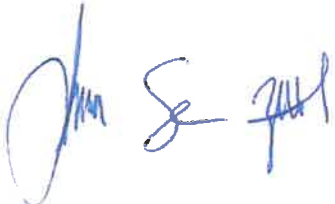
18.2. Yemeklerde eksik malzeme kullanılması veya yemeğin pişirilmesi ve dağıtılması sırasında gramaja uyulmadığının tespiti halinde yazılı olarak ikaz edilir; tekrarı halinde o günkü yemek bedeli ödenmez.

18.3. Yüklenicinin eksik personel bulundurması halinde yazılı olarak ikaz edilir; eksik personel bulundurmanın tekrarı halinde her bir personel için günlük ihale bedelinin on binde beşi (5/10000) oranında ceza kesilecektir.

18.4. O günkü yemekler ile birlikte gelen ekmeklerin bayat olmasının tespit edilmesi halinde yüklenici yemek saati olan 12.30'a kadar yeteri kadar taze ekmek temin ederek bayatlarla değiştirecektir. Yüklenici bayat ekmekleri taze ekmekle değiştirmezse ihale bedelinin on binde beşi (5/10000) oranında ceza kesilecektir.

18.5. Yüklenicinin idare tarafından belirlenen menüde idarenin bilgisi ve onayı dışında değişiklik yapması halinde idare Kontrol Komisyonu tarafından tutanak tutulur ve o günkü yemek bedeli ödenmez.

18.6. Zamanında teslim edilmeyen veya işe başlamadan önce sunulmayan portföy



T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

muayeneleri için firmaya çalışan kişi başına belge teminine kadar geçen sürede her gün ihale bedelinin on binde beşi (5/10000) oranında ceza kesilecektir.

18.7. Yemeklerin servisinin 12:30'da hazır olmaması halinde ihale bedelinin on binde beşi (5/10000) oranında ceza kesilecektir.

18.8. İdarenin teslim ettiği demirbaş malzemenin iş sonunda aynı şekilde sağlam, temiz ve bakımı yapılmış olarak tesliminin gerçekleşmediği durumda; demirbaşların o günkü değerinin %20 fazlası tahsil edilecektir.

18.9. Servis hizmetlerinin aksatılması halinde günlük ihale bedelinin on binde beşi (5/10000) oranında ceza kesilecektir.

18.10. O günkü yemeklerden birinde Kontrol Komisyonu tarafından yemeğin servise çıkarılamayacak kadar(ekşimiş, kötü kokulu, çiğ, yanmış, aşırı tuzlu, kurtlu, böcekli vb) sorun tespit edildiği takdirde durum bir tutanakla belirlenecek ve o günkü yemek bedeli idare tarafından yükleniciye ödenmeyecektir.

18.11. Yemeklerin çeşitlerinin eksik gelmesi halinde; ihale bedelinin on binde beşi (5/10000) oranında ceza kesilecektir.

18.12. Yemeklerden saç, tüy, böcek, sinek, metal v.b. madde çıkması halinde yüklenici yazılı olarak uyarılacaktır. Bu durum devamı halinde ihale bedelinin on binde beşi (5/10000) oranında ceza kesilecektir.

18.13. Çalışan personelin, hizmet sunulan alanların, gıda madde ve malzemelerinin; temizlik kurallarına uygun olmadığının tespit edilmesi halinde ihale bedelinin on binde beşi (5/10000) oranında ceza kesilecektir.

18.14. Yemekhane sunulan yemeklerin veya üretim yerinde kullanılan hammaddelerin gıda analizine gönderilmesi sonucu Türk Gıda Kodeksine uygunsuzluğunu tespiti halinde tutanak tutulur. İhale bedelinin on binde beşi (5/10000) oranında ceza kesilecektir.

18.15. Mücbir sebepler dışında (Doğal afet, genel salgın hastalık, kanuni grev, kısmi ve genel seferberlik hali, gerektiğinde kamu ihale kurumu tarafından belirlenecek benzeri haller) yüklenici tarafından yemeğin hiç getirilememesi halinde tutanak tutulur, o günkü yemek bedeli ödenmez ve o günkü yemek bedeli kadar ceza kesilir.



T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

18.16. İdarece şartnamede belirtilen kılık kıyafete uygun ve temiz giyinmeyen yüklenici personeli tespit edilmesi halinde bir kez durum ihtaren kendilerine tutanakla bildirilir, 24 saat içinde gerekli önlem alınmadığı takdirde her gün için ayrı ayrı olmak üzere hatalı görülen her personel için ihale bedelinin on binde beşi (5/10000) oranında ceza kesilecektir.

18.17. Ceza öngörülme, ancak teknik şartnamede yer alan yükümlülüklerin yerine getirilmediğinin tespit edilmesi halinde tutanak tutulacaktır.

18.18. Kontrol Komisyonu tarafından ayda 5 tutanak tutulması haline ihtara gerek kalmaksızın sözleşme tek taraflı olarak idarece fesh edilir.

19. YÜKLENİCİDEN İSTENECEK BELGELER

19.1. İhale Sırasında İstenecek Belgeler:

İstekliler teklif dosyasında, İzmir İl Sınırları içerisinde üretim yaptıkları mutfığa ait, ihale tarihi itibarıyla geçerliliği devam eden,

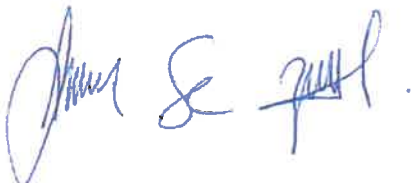
- Yapılacak işe ilişkin faaliyet konusunu kapsayan İşletme Kayıt Belgesi
- Teknik Şartnamenin 7.1. maddesinde belirtilen işleri içeren kapasite raporu
- Yemek dağıtımında kullanılacak araçlara ilişkin teknik şartnamenin 7.2. maddesinde belirtilen evraklar.
- TS 8985 (Yemek Fabrikaları ve Toplu Yemek Mutfakları Hizmet Yeterlilik Belgesi)
- TS 13075 (Gıda Maddeleri Taşıma Hizmetleri Yeterlilik Belgesi)

19.2. Sözleşme Sonrası İstenecek Belgeler;

- TS EN ISO 22000 (Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi) veya HACCP (Güvenli Gıda Yönetimi Sistemi)
- TS EN ISO 9001 (Kalite Yönetimi)
- Mutfağın bulunduğu Belediyeden alınmış İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı

19.3. Sözleşme sonrası istenilen belgeler, sözleşme imzalanmasından sonra Yüklenici Firmaya yer teslimi yapılmadan önce İdareye teslim edilecektir.

20. TESLİM YERİ ve SÜRESİ :



T.C.
İZMİR BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

20.1. Teslim süresi: : 01.05.2020– 31.12.2020

20.2. Teslim yeri; İtfaiye Dairesi Başkanlığı Merkezi ve bağlı tüm İtfaiye gruplarıdır. Yemekler yüklenicinin kendi imkânlarıyla idaremize bağlı tüm itfaiye gruplarımıza teslim edilecektir. Teslim adresleri EK-1'de verilmiştir.

21. ÖDEME :

21.1. Yüklenici firma her ay sonunda, bağlı olduğu vergi dairesinden alacağı son 15 günü kapsayan zaman dilimini içeren vergi borcu yoktur belgesini idaremize ibraz edecektir.

21.2. Hakedişler aylık olarak tek seferde yapılacaktır. Ay sonunda irsaliye ile teslim edilen yemeklerin kabul işleminin yapılıp faturanın kesilmesinden sonra tahakkuk evrakları hazırlanarak Muhasebe Şube Müdürlüğü'ne gönderilecektir. Muhasebe Şube Müdürlüğü 30 (otuz) takvim günü içerisinde ödeme yapacaktır.

21.3. Sözleşme süresi bitiminde, Yüklenici firmanın eksik, kusur veya hatalarından (verilen hizmetin kalitesindeki yetersizlik veya zamanında yerine ulaştırılamaması vb.) kaynaklı, öngörülen miktarda yemek alımının gerçekleşmemesi durumunda idareden herhangi bir hak talebinde bulunulmayacaktır.

21.4. Yükleniciden teminat alınacaktır. Yüklenici sözleşme yükümlüklerine uymadığı takdirde teminat gelir olarak kaydedilecektir.

22. İşbu teknik şartname bu madde dâhil toplam 22 (yirmi iki) maddeden ibaret olup tarafımızca imza altına alınmıştır.

TEKNİK ŞARTNAME EKLERİ

EK-1 İTFAİYE DAİRESİ BAŞKANLIĞINA BAĞLI GRUPLAR LİSTESİ

EK-2 ÖRNEK MENÜ

EK-3 REÇETE LİSTESİ

Eray AKSU
Satın Alma ve Tahakkuk
İşleri Sorumlusu
İtfaiye Eri

Selahattin Emir BAYAM
Satın Alma ve Tahakkuk
İşleri Personeli
İtfaiye Eri

Damla ERTUĞRUL
İtfaiye Eri

EK-1

İTFAİYE DAİRESİ BAŞKANLIĞINA AİT GRUP LİSTESİ VE ADRESLERİ		
S.NO	GRUP ADI	ADRESİ
1	ALİAĞA GRUBU	Siteler Mh. Hürriyet Cd. No:109 Aliağa
2	BAĞARASI GRUBU	Foça İzmir Karayolu Üzeri Bağarası Mevki 408 Sk. No: 112 Bağarası Foça
3	BALÇOVA GRUBU	Lalezar Sk. No:3 Balçova
4	BAYINDIR GRUBU	Hanife Öğretmen Cd. No:30 Bayındır
5	BAYRAKLI GRUBU	1600/3 Sk. No:12 Folkart Yanı Bayraklı
6	BERGAMA GRUBU	Fevzipaşa Mh. kızılırmak Cd. No: 13 Bergama
7	BEYDAĞ GRUBU	Atatürk Mh. Graj Sk. No:2 Belediye Misafirhanesi
8	BORNOVA GRUBU	Ankara Asfaltı No:69 Bornova
9	BOSTANLI GRUBU	Anadolu Cd. No:817 Çiğli
10	BUCA GRUBU	Koşuyolu Cd. No:2/A Şirinyer
11	ÇAMDİBİ GRUBU	5612 Sk. No:2 Çamdibi Bornova
12	ÇANDARLI GRUBU	Türbe Cd. No:2 Çandarlı/Dikili
13	ÇANKAYA GRUBU	Şair Eşref Blv. No:1 Çankaya Konak
14	ÇEŞME GRUBU	1068 Sk. Çeşme Belediye Garajı içi
15	ÇİĞLİ GRUBU	Ata Organize San. 10015 Sk. No:42/27 Çiğli
16	DİKİLİ GRUBU	İsmetpaşa Mh. Sanayi sk. No:10 Dikili
17	EVKA-1 GRUBU	İstiklal Cd. No:2 Buca
18	EVKA-4 GRUBU	Ahmet Avrasi Cd. No:1 Atatürk Mh. Bornova
19	FOÇA GRUBU	Atatürk Mh. 1 Sk. No:1 Foça
20	GAZİEMİR GRUBU (Şehit Mehmet Emin Gürkan İtf. Grubu)	651 Sk. No:17 Gaziemir
21	GÜMÜLDÜR GRUBU	Meryemana Cd. No:262 Gümüldür
22	GÜZELBAHÇE GRUBU	Müzeyyen Senar Cd. No:22 Güzelbahçe
23	HATAY GRUBU	265/2 Sk. No:4 Hatay
24	İŞIKKENT GRUBU	6135 Sk. No:5 Işıkkent Bornova
25	ILICA GRUBU	Ilıcak Mh. 5131 Sk. Ilıca Otogariçi Çeşme
26	İNCİRALTI SUDA ARAMA KURTARMA	İnciraltı Cd. No:150 Balçova
27	KADİFEKALE GRUBU	Rakım Erkutlu Cd. No:221 Kadifekale
28	KARABAĞLAR GRUBU	Yeşillik Cd. No:196
29	KARABURUN GRUBU	Şht. Pol. Yusuf Çelik Cd. No:17 Karaburun
30	KARŞIYAKA GRUBU	7000 Sk. No: 42 Gümüşpala Karşıyaka
31	KEMALPAŞA GRUBU	Dr. Ali Kahraman Cd. No:34 Kemalpaşa
32	KINIK GRUBU	Osmaniye Mh. Atatürk Cd. No:23 Kınık
33	KISIK GRUBU	4. Cadde No:1 Kısık
34	KIRAZ GRUBU	Cumhuriyet Mh. Gümüşsuyu Cd. No:4
35	MENDERES GRUBU	50. Yıl Cd. No:65 Menderes
36	MENEMEN GRUBU	1040 Sk. No:1 Menemen
37	MERKEZ GRUP	Gaziler Cd. No:185 Yenişehir Konak
38	MORDOĞAN GRUBU	İzmir Cd. No:387/1 Belediye Garajı Mordoğan
39	NARLIDERE GRUBU	Mithatpaşa Cd. No:189 Narlıdere
40	ÖDEMLİŞ GRUBU	Hürriyet Mh. Türbe Cd. No:2
41	ÖREN İTFAİYE GRUBU	75. Yıl Cumhuriyet Mh. Spor Sk. No:5 Ören
42	SEFERİHİSAR GRUBU	Hıdırlık Mh. Kocaçay Cd. No:2 Seferihisar
43	SELÇUK GRUBU	İsabey mh. 2044 Sk. No:6 Belediye Garajı Mezbaha Yanı
44	SEYREK GRUBU	85. Yıl Cumhuriyet Mh. Stadyum Cd. No:46 Seyrek Menemen
45	TİRE GRUBU	Adnan Menderes Mh. Adnan Menderes Cd. No:69
46	TORBALI GRUBU	Serdar Genç Cd. No:34 Torbalı
47	TOROS GRUBU	Şehit Er Mehmet Çadırcı Cd. No:50 İtfaiye Eğitim Tesisleri
48	URLA GRUBU	Nur Dikmen Cd. No:3 Urla
49	YENİÇAMLIK GRUBU	Eskiizmir Cd. No:367 Yeni Çamlık
50	YENİFOÇA GRUBU	Mustafa Kemal Atatürk Mh. Karagöz Cd. No:1 Yeni Foça

NOT:

İdare, yeni itfaiye grubu açılması vb. durumlarda veyahut gerekli gördüğü durumlarda listeye yeni grup ve adresler ekleyebilir ya da değişiklikler yapabilir.

NOT:

KAHVALTI 6 CESIT OLACAK 6 CESIDE EK OLARAK MEYVE SUYU VEYA SÜT İLE SUI VERİLECEKTİR.

NALINAKTININ ÇEŞİTLİ OLARAK YERLEŞTİRİLMESİ VE SU VERİLECEKTİR.

YÜKÜ ENİCİ FİRMA İZAK BÖLGELERDE DARENİN DE ONAYINI ALARAK FARKLI MENÜ VEREBİLECEKTİR.

EK3: REÇETE LİSTESİ

Bu listede yer almayan yemek çeşitleri benzer grupların reçeteleri ile ilişkili olarak değerlendirilecektir.

ÇORBALAR:

EZOĞELİN CORBA

KIRMIZI MERCİMEK	16	gr.
BUĞDAY UNU	7	gr.
PİRİNÇ	2	gr.
DOMATES SALÇASI	8	gr.
KURU SOĞAN	5	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	7	gr.
KURU NANE	0,1	gr.
KIRMIZI BİBER	0,2	gr.
TUZ	1	gr.
BULGUR	1	gr.
LİMON SUYU	1	gr.

KÖYLÜ CORBA

TEL ŞEHRİYE	5	gr.
MISIR(DONDURULMUŞ)	6	gr.
LİMON SUYU	1	gr.
BUĞDAY UNU	12	gr.
KURU NANE	0,1	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	10	gr.
TUZ	1	gr.
KARABİBER	0,1	gr.
DOMATES SALÇASI	4	gr.

KIRMIZI MERCİMEK CORBA

KIRMIZI MERCİMEK	35	gr.
KURU SOĞAN	5	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	7	gr.
BUĞDAY UNU	5	gr.
LİMON SUYU	1	gr.
TUZ	1	gr.
KURU NANE	0,2	gr.
KARABİBER	0,1	gr.

DOMATESLİ PİRİNÇ CORBA

KIRIK PİRİNÇ	5	gr.
DOMATES SALÇASI	10	gr.
BUĞDAY UNU	10	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	10	gr.
TUZ	1	gr.
KARABİBER	0,1	gr.
DOMATES	5	gr.
LİMON SUYU	1	gr.

KREMALİ SEBZE CORBA (YAZ)

TAZE		
ASULYE(DONDURULMUŞ)	10	gr.
KABAK	10	gr.
PATATES	20	gr.
DOMATES	10	gr.
YEŞİLBİBER	5	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	7	gr.
SÜT	50	gr.
BUĞDAY UNU	5	gr.
TUZ	1	gr.
KARABİBER	0,1	gr.

YAYLA CORBA

BUĞDAY UNU	10	gr.
PİRİNÇ	7	gr.
YOĞURT	50	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	7	gr.
LİMON SUYU	1	gr.
NANE	0,2	gr.
TUZ	1	gr.

TARHANA CORBA

TARHANA	20	gr.
DOMATES SALÇASI	10	gr.

MANTAR CORBA

MANTAR	50	gr.
SÜT	50	gr.

AYÇİÇEK YAĞI	7	gr.
BUĞDAY UNU	10	gr.
KURU NANE	0,1	gr.
TUZ	2	gr.

KARABİBER	0,1	gr.
YEŞİLBİBER	5	gr.
BUĞDAY UNU	7	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	7	gr.
TUZ	1	gr.
LİMON SUYU	1	gr.

DOMATES ÇORBA

DOMATES SALÇASI	12	gr.
BUĞDAY UNU	12	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	10	gr.
SÜT	25	gr.
TUZ	2	gr.
KARABİBER	0,1	gr.
KAŞAR PEYNİRİ	5	gr.

PİRİNÇ ÇORBA

PİRİNÇ	10	gr.
KARABİBER	0,1	gr.
DOMATES SALÇASI	10	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	10	gr.
LİMON SUYU	1	gr.
BUĞDAY UNU	10	gr.
TUZ	1	gr.

KREMALI SEBZE ÇORBA(KIS)

HAVUÇ	10	gr.
KEREVİZ	20	gr.
PATATES	20	gr.
SÜT	50	gr.
BUĞDAY UNU	5	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	7	gr.
TUZ	1	gr.
LİMON SUYU	1	gr.

TAVUK ETLİ ŞEHİRİYE ÇORBA

TAVUK ETİ(GÖĞÜS)	25	gr.
ARPA VEYA TELŞEHİRİYE	10	gr.
KARABİBER	0,1	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	5	gr.
BUĞDAY UNU	5	gr.
TUZ	1	gr.
KIRMIZI BİBER	0,1	gr.
DOMATES SALÇASI	5	gr.
LİMON SUYU	1	gr.

DÜĞÜN ÇORBA

DANA ETİ(çiğ, kemiksiz)	25	gr.
BUĞDAY UNU	12	gr.
KARABİBER	0,1	gr.
LİMON SUYU	1	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	7	gr.
YOĞURT	100	gr.
TUZ	1	gr.

YEŞİL MERCİMEK ÇORBA

YEŞİL MERCİMEK	4	gr.
ERİŞTE	10	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	7	gr.
KURU SOĞAN	5	gr.
LİMON SUYU	1	gr.
BUĞDAY UNU	5	gr.
KEKİK	0,1	gr.
KIRMIZI BİBER	0,1	gr.

BEZELYE ÇORBA

BEZELYE(DONDURULMUŞ)	25	gr.
SÜT	50	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	7	gr.
BUĞDAY UNU	10	gr.
TUZ	1	gr.
KEKİK	0,1	gr.
KARABİBER	0,1	gr.
LİMON SUYU	1	gr.

ADANA ÇORBA

MANTI	10	gr.
NOHUT	5	gr.
DOMATES SALÇASI	10	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	10	gr.
KEKİK	0,1	gr.
KARABİBER	0,1	gr.
TUZ	1	gr.
BUĞDAY UNU	10	gr.
LİMON SUYU	1	gr.

ANTEP CORBA

BULGUR	5	gr.
BUĞDAY UNU	12	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	10	gr.
DOMATES SALÇASI	10	gr.
KARABİBER	0,1	gr.
TUZ	1	gr.
KIRMIZI PUL BİBER	0,1	gr.
LİMON SUYU	1	gr.

TURUNCU CORBA

HAVUÇ	20	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	7	gr.
TUZ	1	gr.
BUĞDAY UNU	10	gr.
SÜT	50	gr.
MAYDANOZ	2	gr.
KARABİBER	0,1	gr.
ŞEHİRİYE	5	gr.
KIRMIZI PUL BİBER	0,1	gr.

ISPANAKLI CORBA

ISPANAK(DONDURULMUŞ)	50	gr.
YOĞURT	30	gr.
SÜT	30	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	7	gr.
TUZ	1	gr.
KARABİBER	0,1	gr.
BUĞDAY UNU	7	gr.
KIRMIZI PULBİBER	0,1	gr.
KURU SOĞAN	5	gr.

PARÇA ETLİ YEMEKLER:

ORMAN KEBABI

DANA ETİ (çiğ, kemiksiz)	100gr.
PATLICAN	30gr.
PATATES	50gr.
BEZELYE(DONDURULMUŞ)	40gr.
KURU SOĞAN	5gr.
AYÇİÇEK YAĞI	20gr.
HAVUÇ	10gr.
KEKİK	0,25gr.
TAZE SOĞAN	5gr.
YEŞİLBİBER	10gr.

TAŞ KEBABI

DANA ETİ (çiğ kemiksiz)	150gr.
YEŞİL BİBER	10gr.
KURU SOĞAN	5gr.
PATATES	100gr.
DOMATES	20gr.
DOMATES SALÇASI	5gr.
BUĞDAY UNU	1gr.
KARABİBER	0,2gr.
TUZ	1gr.
AYÇİÇEK YAĞI	20gr.

BUĞDAY UNU
TUZ

2gr.
1gr.

İSLİM KEBABI

DANA ETİ (çiğ, kemiksiz)
PATLICAN
DOMATES SALÇASI
DOMATES
YEŞİL BİBER
AYÇİÇEK YAĞI
BUĞDAY UNU (istenirse)
KARABİBER
KİMYON
TUZ

100gr.
200gr.
15gr.
100gr.
10gr.
30gr.
1gr.
0,2gr.
0,2gr.
1gr.

CİFTLİK KEBABI

DANA ETİ (çiğ, kemiksiz)
KURU SOĞAN
HAVUÇ
KABAK
PATATES
DOMATES SALÇASI
BUĞDAY UNU
KARABİBER
AYÇİÇEK YAĞI
TUZ

100gr.
10gr.
20gr.
40gr.
50gr.
5gr.
2gr.
0,2gr.
20gr.
1gr.

PATLICAN KEBABI

DANA ETİ (çiğ, kemiksiz)
PATLICAN
KURU SOĞAN
DOMATES
YEŞİL BİBER
DOMATES SALÇASI
AYÇİÇEK YAĞI
KARABİBER
ŞEKER
BUĞDAY UNU (istenirse)
TUZ

120gr.
200gr.
20gr.
50gr.
20gr.
5gr.
25gr.
0,1gr.
0,1gr.
1gr.
1gr.

ET SOTE (MANTARLI)

DANA ETİ (çiğ, kemiksiz)
MANTAR
DOMATES
KURU SOĞAN
YEŞİL BİBER
DOMATES SALÇASI
BUĞDAY UNU
KARABİBER
TUZ
AYÇİÇEK YAĞI

150gr.
80gr.
10gr.
10gr.
10gr.
5gr.
2gr.
0,1gr.
1gr.
10gr.

MACAR GULAS

DANA ETİ (çiğ, kemiksiz)
DOMATES
PATATES
HAVUÇ
KURU SOĞAN
AYÇİÇEK YAĞI
DOMATES SALÇASI

100gr.
20gr.
60gr.
20gr.
5gr.
5gr.
4gr.

SEBZELİ KEBAP

DANA ETİ (çiğ, kemiksiz)
PATATES
DOMATES
PATLICAN
KABAK
AYÇİÇEK YAĞI
YEŞİL BİBER

100gr.
60gr.
10gr.
30gr.
15gr.
20gr.
10gr.

BUĞDAY UNU
KARABİBER
TUZ

2gr.	BEZELYE(DONDURULMUŞ)	20gr.
0,2gr.	KURU SOĞAN	10gr.
1gr.	KARABİBER	0,2gr.
	BUĞDAY UNU	2gr.
	DOMATES SALÇASI	5gr.
	TUZ	1gr.

PÜRELİ DANA ROSTO

DANA ETİ (çiğ, kemiksiz)	150gr.
(tabakta,pişmiş et)	72gr.
AYÇİÇEK YAĞI	5gr.
DOMATES SALÇASI	4gr.
KURU SOĞAN	5gr.
BUĞDAY UNU	2gr.
KARABİBER	0,1gr.
TUZ	1gr.
PATATES	70gr.
SÜT	5gr.
MARGARİN	1gr.

KAĞIT KEBABI

DANA ETİ (çiğ, kemiksiz)	120gr.
KURU SOĞAN	5gr.
YEŞİL BİBER	50gr.
PATATES	200gr.
AYÇİÇEK YAĞI	25gr.
DOMATES	10gr.
BEZELYE(DONDURULMUŞ)	50gr.
TUZ	1gr.
KEKİK	0,2gr.
HAVUÇ	100gr.
KARABİBER	0,1gr.

ETLİ CARDAK KEBABI

DANA ETİ(kemiksiz, çiğ)	100gr.
PATATES	40gr.
BEZELYE(DONDURULMUŞ)	20gr.
PATLİCAN	30gr.
HAVUÇ	10gr.
KURU SOĞAN	5gr.
AYÇİÇEK YAĞI	25gr.
YUFKA	50gr.
DOMATES SALÇASI	5gr.
YOĞURT	50gr.
TUZ	1gr.
KARABİBER	0,1gr.
KEKİK	0,2gr.

SOSLU BİFTEK

DANA ETİ (çiğ, kemiksiz)	120gr.
(tabakta,pişmiş et)	75gr.
DOMATES SALÇASI	5gr.
KARABİBER	0,1gr.
TUZ	1gr.
BUĞDAY UNU	2gr.
PATATES	70gr.
AYÇİÇEK YAĞI	30gr.
KURU SOĞAN	5gr.

KIYMALI YEMEKLER

DALYAN KÖFTE

DANA ETİ (çiğ, kemiksiz)	120	gr.
KURU SOĞAN	10	gr.
DOMATES SALÇASI	4	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	2	gr.
EKMEK	10	gr.
KARABİBER	0,2	gr.
KİMYON	0,25	gr.
TUZ	1	gr.

KURU KÖFTE

DANA ETİ (çiğ, kemiksiz)	120	gr.
KURU SOĞAN	10	gr.
MAYDONOZ	01/01/25	adet
AYÇİÇEK YAĞI	20	gr.
KARABİBER	0,2	gr.
KİMYON	0,3	gr.
TUZ	1	gr.
EKMEK	10	gr.
BUĞDAY UNU	5	gr.

KADINBUDU KÖFTE

DANA ETİ (çiğ, kemiksiz)	120	gr.
KURU SOĞAN	10	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	40	gr.
PİRİNÇ	10	gr.
YUMURTA	1/4	adet
KARABİBER	0,2	gr.
KİMYON	0,25	gr.
TUZ	1	gr.
BUĞDAY UNU	20	gr.

IZGARA KÖFTE

DANA ETİ (çiğ, kemiksiz)	120	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	2	gr.
KURU SOĞAN	10	gr.
EKMEK	10	gr.
KARABİBER	0,2	gr.
KİMYON	0,3	gr.
TUZ	1	gr.

CİFTLİK KÖFTE

DANA ETİ (çiğ, kemiksiz)	120	gr.
PATATES	50	gr.
HAVUÇ VEYA KABAK	20	gr.
EKMEK	10	gr.
BEZELYE(DONDURULMUŞ) VEYA PATLICAN	40	gr.
YEŞİL BİBER	10	gr.
DOMATES	10	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	20	gr.
MAYDONOZ	01/01/25	adet
KARABİBER	0,2	gr.
TUZ	1	gr.
KİMYON	0,2	gr.

HASANPAŞA KÖFTE

DANA ETİ (çiğ, kemiksiz)	120	gr.
KURU SOĞAN	10	gr.
MAYDONOZ	1/25	adet
DOMATES SALÇASI	10	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	2	gr.
EKMEK	10	gr.
KAŞAR PEYNİR	5	gr.
SÜT	30	gr.
KİMYON	0,2	gr.
PATATES	100	gr.
BUĞDAY UNU	5	gr.
TUZ	1	gr.

İZMİR KÖFTE

DANA ETİ (çiğ, kemiksiz)	120	gr.
PATATES	100	gr.
DOMATES	25	gr.
KURU SOĞAN	10	gr.
DOMATES SALÇASI	5	gr.
YEŞİL BİBER	10	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	20	gr.
EKMEK	10	gr.
KARABİBER	0,2	gr.
TUZ	1	gr.

FIRIN KÖFTE

DANA ETİ (çiğ, kemiksiz)	120	gr.
KURU SOĞAN	10	gr.
DOMATES SALÇASI	5	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	20	gr.
EKMEK	10	gr.
PATATES	70	gr.
DOMATES	20	gr.
BİBER	10	gr.
KARABİBER	0,2	gr.
TUZ	1	gr.

KIRKAĞAC KÖFTE

DANA ETİ (çiğ, kemiksiz)	150	gr.
KURU SOĞAN	10	gr.
PATATES	70	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	20	gr.
DOMATES SALÇASI	5	gr.
KARABİBER	0.25	gr.
TUZ	1	gr.
YOĞURT	50	gr.
KİMYON	0.25	gr.
EKMEK	10	gr.
MAYDONOZ	1/25	adet

ETLİ (PARÇA ETLİ- KIYMALI) SEBZE YEMEKLERİ:ETLİ TERBİYELİ KEREVİZ

DANA ETİ (çiğ, kemiksiz)	40	gr.
YOĞURT	30	gr.
KEREVİZ	250	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	10	gr.
KURU SOĞAN	10	gr.
BUĞDAY UNU	5	gr.
KİMYON	0,1	gr.
TUZ	1	gr.
YUMURTA	1/8	adet

ETLİ KIS TÜRLÜSÜ

DANA ETİ (çiğ, kemiksiz)	40	gr.
PIRASA	150	gr.
PATATES	60	gr.
HAYUÇ	20	gr.
KEREVİZ	20	gr.
KİMYON	0,1	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	20	gr.
DOMATES SALÇASI	4	gr.
KURU SOĞAN	10	gr.

LİMON SUYU	2	gr.	KIRMIZIBİBER	0,2	gr.
HAVUÇ	20	gr.	DOMATES/BİBER	10/10	gr.
			BUĞDAY UNU	2	gr.
			TUZ	1	gr.

FIRIN PATATES

DANA ETİ (çiğ, kemiksiz)	40	gr.
PATATES	200	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	30	gr.
DOMATES SALÇASI	5	gr.
KURU SOĞAN	10	gr.
DOMATES	20	gr.
YEŞİL BİBER	15	gr.
KARABİBER	0,2	gr.
KIRMIZI TOZ BİBER	0,1	gr.
TUZ	1	gr.

ETLİ YAZ TURLÜSÜ

DANA ETİ (çiğ, kemiksiz)	40	gr.
PATATES	40	gr.
TAZE	40	gr.
FASULYE(DONDURULMUŞ)	40	gr.
TAZE KABAK	35	gr.
PATLİCAN	35	gr.
KURU SOĞAN	10	gr.
DOMATES	20	gr.
SALÇA	4	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	20	gr.
YEŞİL BİBER	5	gr.
BUĞDAY UNU	2	gr.
KARABİBER	0,2	gr.
KİMYON	0,1	gr.
TUZ	1	gr.

ETLİ PATATES-ETLİ KEREVİZ

DANA ETİ (çiğ, kemiksiz)	40	gr.
PATATES VEYA KEREVİZ	200	gr.
KURU SOĞAN	10	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	10	gr.
DOMATES SALÇASI	5	gr.
BUĞDAY UNU	1	gr.
TUZ	1	gr.
KARABİBER	0,2	gr.

ETLİ KABAK DOLMASI

DANA ETİ(çiğ, kemiksiz)(kıyma)	40	gr.
KABAK	300	gr.
PİRİNÇ	30	gr.
KURU SOĞAN	10	gr.
DOMATES SALÇASI	4	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	10	gr.
KARABİBER	0,2	gr.
NANE	0,25	gr.
TUZ	1	gr.

ETLİ KAPUSKA

DANA ETİ(çiğ, kemiksiz)(kıyma)	40	gr.
LAHANA	200	gr.
KURU SOĞAN	10	gr.
DOMATES SALÇASI	5	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	5	gr.
KIRMIZIBİBER	0,2	gr.
KARABİBER	0,2	gr.
KİMYON	0,1	gr.

MENGEN MUSAKKA

DANA ETİ(çiğ, kemiksiz)(kıyma)	40	gr.
PATATES	75	gr.
PATLİCAN	75	gr.
HAVUÇ	15	gr.
KABAK	30	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	30	gr.
DOMATES SALÇASI	5	gr.
DOMATES/BİBER	10/10	gr.

PİRİNÇ	10	gr.	KIRMIZI PUL BİBER	0,1	gr.
TUZ	1	gr.	TUZ	1	gr.
			KURU SOĞAN	10	gr.
			KARABİBER	0,2	gr.

ETLİ PIRASA

DANA ETİ (çiğ, kemiksiz)	40	gr.
PIRASA	200	gr.
HAVUÇ	20	gr.
KURU SOĞAN	10	gr.
DOMATES SALÇASI	5	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	10	gr.
LİMON SUYU	2	gr.
KIRMIZI TOZ BİBER	0,2	gr.
KARABİBER	0,2	gr.
TUZ	1	gr.

ETLİ BEZELYE

DANA ETİ (çiğ, kemiksiz)	40	gr.
BEZELYE(DONDURULMUŞ)	125	gr.
PATATES	20	gr.
HAVUÇ	10	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	5	gr.
KURU SOĞAN	5	gr.
DOMATES SALÇASI	5	gr.
BUĞDAY UNU	2	gr.
TUZ	1	gr.

ETLİ TAZE FASULYE

DANA ETİ (çiğ, kemiksiz)	40	gr.
TAZE		
FASULYE(DONDURULMUŞ)	150	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	10	gr.
DOMATES	30	gr.
DOMATES SALÇASI	7	gr.
KARABİBER	0,2	gr.
KURU SOĞAN	10	gr.
TUZ	1	gr.

ETLİ BAMYA

DANA ETİ (çiğ, kemiksiz)	40	gr.
BAMYA(DONDURULMUŞ)	100	gr.
DOMATES SALÇASI	7	gr.
LİMON SUYU	2	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	5	gr.
KURU SOĞAN	5	gr.
KARABİBER	0,1	gr.
TUZ	1	gr.

YOĞURTLU İSPANAK-SEMİZOTU

DANA ETİ(çiğ kemiksiz)(kıyma)	40	gr.
İSPANAK(DONDURULMUŞ)	200	gr.
VEYA SEMİZOTU		
YOĞURT	50	gr.
PİRİNÇ	7	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	5	gr.
DOMATES SALÇASI	3	gr.
KURU SOĞAN	10	gr.
TUZ	1	gr.
KARABİBER	0,1	gr.

ETLİ BİBER DOLMA

DANA ETİ (çiğ, kemiksiz)(kıyma)	40	gr.
DOLMALIK BİBER(2 ADET)	125	gr.
PİRİNÇ	50	gr.
KURU SOĞAN	10	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	25	gr.
MAYDONOZ		
DOMATES SALÇASI	4	gr.
KARABİBER	0,2	gr.
NANE	0,3	gr.
DOMATES	25	gr.
KİMYON	0,2	gr.

YOĞURT	50	gr.
TUZ	1	gr.

PATLICAN MUSAKKA

DANA ETİ(çiğ, kemiksiz)(kıyma)	40	gr.
PATLICAN	200	gr.
KURU SOĞAN	20	gr.
DOMATES SALÇASI	10	gr.
DOMATES	25	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	25	gr.
YEŞİL BİBER	20	gr.
KIRMIZI TOZ BİBER	0,1	gr.
KARABİBER	0,1	gr.
KİMYON	0,1	gr.
ŞEKER	0,1	gr.
TUZ	1	gr.

KARNİYARIK

DANA ETİ (çiğ, kemiksiz)(kıyma)	60	gr.
PATLICAN	150	gr.
KURU SOĞAN	20	gr.
DOMATES	30	gr.
YEŞİL BİBER	20	gr.
DOMATES SALÇASI	5	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	25	gr.
KARABİBER	0,1	gr.
ŞEKER	0,1	gr.
TUZ	1	gr.

FIRINDA KIYMALI KARNABAHAAR

DANA ETİ(kemiksiz, çiğ)(kıyma)	40	gr.
KARNABAHAAR	200	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	10	gr.
DOMATES SALÇASI	5	gr.
BUĞDAY UNU	2	gr.
KURU SOĞAN	5	gr.
DOMATES	10	gr.
YEŞİL BİBER	10	gr.
KARABİBER	0,1	gr.
TUZ	1	gr.

KABAK MUSAKKA

DANA ETİ(kemiksiz, çiğ)(kıyma)	40	gr.
TAZE KABAK	200	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	20	gr.
DOMATES	20	gr.
KURU SOĞAN	10	gr.
TUZ	1	gr.
MAYDANOZ	1/50	adet
DOMATES SALÇASI	4	gr.
BUĞDAY UNU	2	gr.
DEREOTU	1/50	adet
KIRMIZI PUL BİBER	0,15	gr.

ETLİ KURUBAKLAGİLLER:

ETLİ KURUFASULYE-BARBUNYA-NOHUT

DANA ETİ (çiğ, kemiksiz)	40	gr.
KURU FASULYE-NOHUT-BARBUBUĞDAY UNUYA	60	gr.
DOMATES SALÇASI	7	gr.
KURU SOĞAN	10	gr.

KIYMALI YEŞİL MERCİMEK

DANA ETİ (çiğ, kemiksiz)(kıyma)	40	gr.
YEŞİL MERCİMEK	60	gr.
DOMATES SALÇASI	7	gr.
KURU SOĞAN	10	gr.

AYÇİÇEK YAĞI	5	gr.	AYÇİÇEK YAĞI	5	gr.
KIRMIZI TOZ BİBER	0,1	gr.	KIRMIZI TOZ BİBER	0,1	gr.
DOMATES	10	gr.	DOMATES	10	gr.
YEŞİL BİBER	10	gr.	YEŞİL BİBER	10	gr.
KARABİBER	0,1	gr.	KARABİBER	0,1	gr.
KİMYON	0,1	gr.	KİMYON	0,1	gr.
TUZ	1,25	gr.	TUZ	1,25	gr.

TAVUK ETLİ VE BALIKLI YEMEKLER

SEBZELİ TAVUK YAHNİ

TAVUK BUT(kemikli çiğ)	160	gr.
DOMATES	50	gr.
HAVUÇ	15	gr.
BEZELYE(DONDURULMUŞ)	20	gr.
KURU SOĞAN	10	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	20	gr.
BUĞDAY UNU	2	gr.
TUZ	1	gr.
KARABİBER	0,2	gr.

MANTARLI TAVUK ROTİ

TAVUK BUT(kemikli, çiğ)	160	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	2	gr.
MANTAR	40	gr.
KAŞAR PEYNİRİ	5	gr.
TUZ	1	gr.

MANTARLI TAVUK SOTE

TAVUK FİLETO (kemiksiz, çiğ)	160	gr.
MANTAR	50	gr.
KURU SOĞAN	10	gr.
DOMATES	50	gr.
YEŞİL BİBER	10	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	15	gr.
DOMATES SALÇASI	5	gr.
BUĞDAY UNU	1	gr.
TUZ	1	gr.

TAVUK DOLMA

TAVUK ETİ (kemiksiz, çiğ, derili)	160	gr.
PİRİNÇ	20	gr.
KUŞ ÜZÜMÜ	0,5	gr.
DOLMALIK FISTIK	2	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	3	gr.
TARÇIN	0,1	gr.

SOYA SOSLU PİLİC KAVURMA

TAVUK FİLETO (kemiksiz, çiğ)	160	gr.
AYÇİÇEK YAĞI	25	gr.
SOYA SOSU	3	gr.
PATATES	70	gr.
TUZ	1	gr.

KARABİBER	0,1 gr.
TUZ	1 gr.

PİLİC İZGARA

TAVUK FİLETO (kemiksiz, çiğ)	190 gr.
AYÇİÇEK YAĞI	3 gr.
KEKİK	0,1 gr.
KIRMIZI TOZ BİBER	0,1 gr.
KARABİBER	0,1 gr.
TUZ	1 gr.
İLAVE GARNİTÜR	

TAVUK SOTE

TAVUK FİLETO(çiğ, kemiksiz)	160 gr.
AYÇİÇEK YAĞI	25 gr.
KURU SOĞAN	20 gr.
DOMATES SALÇASI	4 gr.
DOMATES	50 gr.
YEŞİL BİBER	10 gr.
TUZ	1 gr.

MEZGİT TAVA

MEZGİT(GLAZESİZ ÇİĞ KILÇIKSIZ)	190 gr.
BUĞDAY UNU	20 gr.
AYÇİÇEK YAĞI	35 gr.
TUZ	1 gr.
İLAVE GARNİTÜR	

ARNAVUT CİĞERİ

DANA CİĞERİ (CİĞ.

AYIKLANMAMIŞ)

BUĞDAY UNU	20gr.
AYÇİÇEK YAĞI	35gr.
PATATES	70gr.
KIRMIZI LAHANA	20gr.
KURU SOĞAN	20gr.
TUZ	1gr.
KIRMIZI TOZ BİBER	0,2gr.

BÖREKLER:

SİGARA BÖREĞİ

YUFKA	100gr.
BEYAZ PEYNİR	50gr.
MAYDONOZ	1/25 adet
AYÇİÇEK YAĞI	15gr.
YUMURTA	1/8 adet

MİLFÖY BÖREK

BUĞDAY UNU	80gr.
BÖREKLİK MARGARİN	50gr.
BEYAZ PEYNİR	60gr.
YUMURTA	1/8 adet
MAYDONOZ	1/25 adet
SİRKE	2gr.
TUZ	1,5gr.

TEPSİ BÖREĞİ

YUFKA	100 GR.
AYÇİÇEK YAĞI	10 gr.
YUMURTA	1/8 adet
BEYAZ PEYNİR VEYA	30 gr.
DANA KIYMA	30 gr.
KURU SOĞAN	30 gr.
MAYDONOZ	1 gr.
SÜT	30 gr.
KARABİBER	0,1gr.
TUZ	1,5gr.

İSPANAKLI KOL BÖREĞİ

YUFKA	100 gr.
İSPANAK(DONDURULMUŞ)	100 gr.
BEYAZ PEYNİR	10 gr.
SÜT	30 gr.
KURU SOĞAN	10 gr.
KARABİBER	0,3 gr.
AYÇİÇEK YAĞI	10 gr.
YUMURTA	1/8 ade
TUZ	1 gr.

MAKARNA VE PİLAVLAR:

SALÇALI MAKARNA

MAKARNA	60 gr.
DOMATES SALÇASI	10 gr.
AYÇİÇEK YAĞI	10 gr.
TUZ	1,5 gr.
KARABİBER	0,1 gr.
SERVİS GRAMAĞI	150 gr.

FIRIN MAKARNA

MAKARNA	40 gr.
LOR PEYNİR	25 gr.
AYÇİÇEK YAĞI	8 gr.
TUZ	1,5 gr.
SÜT	50 gr.
KAŞAR PEYNİRİ	5 gr.

PEYNİRLİ MAKARNA

MAKARNA	60 gr.
LOR	10 gr.
AYÇİÇEK YAĞI	7 gr.
TUZ	2 gr.

BOLONEZ MAKARNA

MAKARNA	70 gr.
KIYMA	40 gr.
AYÇİÇEK YAĞI	8 gr.
TUZ	1,5 gr.

KARABİBER	0,1 gr.	SALÇA	10 gr.
		DOMATES	25 gr.

PİRİNC PİLAVI

PİRİNÇ	80 gr.
TUZ	2 gr.
AYÇİÇEK YAĞI	8 gr.

ARPA SEHRIYE PİLAVI

ARPA ŞEHRIYE	70 gr.
TUZ	2 gr.
AYÇİÇEK YAĞI	8 gr.

NOHUTLU PİRİNÇ PİLAVI

PİRİNÇ	70 gr.
NOHUT	10 gr.
AYÇİÇEK YAĞI	7 gr.
TUZ	2 gr.

BULGUR PİLAVI

BULGUR	60 gr.
AYÇİÇEK YAĞI	8 gr.
KURU SOĞAN	5 gr.
SALÇA	10 gr.

MEVSİM SALATA

MARUL	0.1 adet
HAVUÇ	20 gr.
YEŞİLLİK	0.1 adet
ZEYTİNYAĞI	20 gr.

PİYAZ

KURU FASULYE ÇALI	50 gr.
ZAYTEİN YAĞI	10 gr.
YEŞİLLİK	0.1 adet
DOMATES	20 gr.

PATATES SALATASI

PATATES	150 gr.
YEŞİLLİK	0.1 adet
KORNIŞON	10 gr.
SİVRİ BİBER	15 gr.
KARABİBER	1 gr.
TOZ BİBER	1 gr.

ROKALI HAVUC SALATA

HAVUÇ	100 gr.
ROKA	0.1 bağ
LİMON	25 gr.
ZEYTİNYAĞI	5 gr.

BROKOLİ SALATASI

BROKOLİ	150 gr.
SARIMSAK	1 gr.
HAVUÇ	20 gr.
LİMON	20 gr.
ZEYTİNYAĞI	5 gr.

TATLILAR:

LOR TATLISI

LOR	20 gr.
İRMİK	6 gr.
YUMURTA	0.33 adet
SÜT	20 gr.
ŞEKER	50 gr.
UN	10 gr.
TEREYAĞ	5 gr.
AYÇİÇEK YAPI	2 gr.
KABARTMA TOZU	1 gr.

REVANİ

UN	50 gr.
İRMİK	5 gr.
YUMURTA	0.25 adet
ŞEKER	50 gr.
AYÇİÇEK YAĞI	5 gr.
KABARTMA TOZU	1 gr.

İRMİK HELVASI

İRMİK	30 gr.
SÜT	30 gr.
ŞEKER	60 gr.
TEREYAĞ	15 gr.

AYVA TATLISI

AYVA	125 gr.
ŞEKER	75 gr.

KAZANDİBİ

SÜT	160 gr.
ŞEKER	36 gr.
NİŞASTA	4 gr.
DAMLA SAKIZI	0.1 adet
UN	4 gr.

ÇİLEK KOMPOSTO

ÇİLEK	30 gr.
ŞEKER	40 gr.

AYVA KOMPOSTO

AYVA	60 gr.
ŞEKER	10 gr.

EZME ÇEŞİTLERİ:

HAYDARI:

YOĞURT	200 gr.
NANE	1 gr.

CACIK

YOĞURT	150 gr.
SALATALIK	15 gr.

ZETİN YAĞI
SARIMSAK
TUZ

5 gr.
1 gr.
2 gr.

NANE
ZEYTİNYAĞI
TUZ

1 gr.
5 gr.
2 gr.