

MİMAR SINAN GÜZEL SANATLAR ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
SAĞLIK, KÜLTÜR VE SPOR DAİRE BAŞKANLIĞI
“2026 Temmuz–2027 Haziran DÖNEMİ MALZEME DAHİL YEMEK HİZMETİ ALIMI”
İŞİNE AİT TEKNİK ŞARTNAME

İDARE: Bu teknik şartname de Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Rektörlüğü Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı ‘İDARE’ olarak adlandırılacaktır.

YÜKLENİCİ: İhaleye katılan isteklilerden, ihale üzerinde kalan firma ‘YÜKLENİCİ’ olarak adlandırılacaktır.

MADDE 1: İHALE KONUSU İŞE İLİŞKİN BİLGİLER
YEMEK HAZIRLAMA VE DAĞITIM İŞİ

Üniversitemize ait aşağıda belirtilen kampüslerde eğitim, öğretim döneminde öğrenci, akademik ve idari personele verilecek öğle yemeği için gerekli olan malzemelerin alınması sırasında kontrolü, pişirilmesi, taşınması, servisi ve servis sonrası temizlik hizmetleri işi.

1.1. Üretim yapılacak mutfaklar;

1. Kısım için:

- Bomonti Kampüsü

1.2. Yemek dağıtılmak kampus yemekhaneleri;

1. Kısım Bomonti Kampüsü için:

Merkezde bulunan 2 (iki) adet salon, toplam 2 tezgâh

2. Kısım Fındıklı Kampüsü için:

Merkezde bulunan 2 (iki) adet salon, toplam 3 tezgâh (2 öğrenci, 1 Personel)

3. Kısım Konservatuar Kampüsü için:

Merkezde bulunan 1 (bir) adet salon, toplam 1 tezgâh

4. Kısım Ortaköy Binası için:

Merkezde bulunan 1 (bir) adet salon, toplam 1 tezgâh

1.3. Yeni salonların açılması durumunda; yüklenici firma herhangi bir fiyat artışı talep etmeksizin, ihale birim fiyatı üzerinden ve sayıları İdare tarafından belirlenecek personel ile **mevcut personel** içerisinde görev yeri değişikliği ile yemek hizmeti verecektir.

Kampüs Bazında Toplam Yemek ve Kumanya Üretim Sayıları

Kampüs İsmi	Öğle yemek	Kumanya	Birim
Bomonti Kampüsü	140.000	1.000	Kişi/ögün
Toplam	140.000	1.000	Kişi/ögün

İhalemiz **01.07.2026 (saat 00.01) – 30.06.2027 (saat 23.59 dahil)** tarihleri arasında **365 (üç yüz altmış beş gün)** takvim günüdür.

Üniversitemiz akademik takvimine göre;

Akademik takvimi esas almak üzere

01.07.2026 – 31.08.2026 tarihleri arasında yaz dönemi bulunmaktadır

01.09.2026 – 30.06.2027 tarihleri arasında eğitim dönemi bulunmaktadır

Ayrıca detaylı olarak akademik takvimi incelemek isteyenler <https://msgsu.edu.tr/akademik-takvim/> adresinden gerekli bilgiyi alabilir.

Eğitim döneminde;

Bomonti Kampüsü için ortalama günlük yemek üretim sayısı 1100 kişi/ögün,

Yaz döneminde;

Bomonti Kampüsü için ortalama günlük yemek üretim sayısı 400 kişi/ögün,

MADDE 2: YEMEK HİZMETİNE İLİŞKİN GENEL HÜKÜMLER

2.1. Öğrencilerimize ve personellerimize öğle yemeği hizmeti verilecektir. Verilecek Bir öğün yemeğin kalorisi yetişkin bir insanın günlük enerji ve besin ihtiyacının beşte ikisini karşılaşacak şekilde; en az **800** kalori ve üstünde olacaktır.

2.2. Öğrenci, akademik ve idari personele haftanın 5 günü saat 11:30-13:30 arasında öğle yemeği hizmeti sunulacaktır. Saat değişikliği talebi olması halinde idarenin belirleyeceği saatlere göre hizmet verilecektir.

2.3. Kahvaltı verilmeyeceği için bu madde **boş bırakılmıştır**.

2.4. Eğitimin hafta sonu devam etmesi veya uzaması durumunda, İdare tarafından talep edilirse kampüslerimizde öğrenci ve idari personele yemek verilebilecektir.

2.5. İdare tarafından gerek görülmeli durumunda; Resmî tatil günlerinde dahi olsa öğrenci yararına düzenlenecek kültürel faaliyetler kapsamında (açılış, mezuniyet törenleri, bahar şenlikleri, geziler, dini ve millî bayramlar vs.) toplu yemek ve/veya kumanya talebinde bulunulabilecektir. Yemek ücreti, ihale yemek ücretinden, kumanya ücreti ise ihale kumanya ücreti üzerinden ödenecektir.

MADDE 3: İDARENİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

3.1. Sözleşmenin imzalanmasına müteakip; Yüklenici firmanın sözleşmede yazılı süre içinde işe başlayabilmesi için demirbaş, araç, gereç, makine, cihaz ve malzemeler Demirbaş Teslimat Formu ile İdare tarafından yüklenici firmaya teslim edilecektir. Yüklenici teslim aldığı demirbaş ve malzemeyi korumak ve sözleşme bitiminde evsaf ve miktar olarak aynen teslim etmekle yükümlüdür. Kullanım süresince bina sabit tesislerinde ve diğer demirbaş malzemelerde olusabilecek zarar-zıyan ve kayıpların telafisinde teslim tutanlığında belirtilen aynı demirbaş malzemeyi piyasadan temin edip yerine koyacaktır. Herhangi bir anlaşmazlık durumunda; yüklenici hasar ve zarar gören ya da kaybolan demirbaş malzeme bedelleri Taşınır Mal Yönetmeliği hükümlerine göre yüklenici firmadan tahsil edilecektir.

3.2. İdare tarafından son 3 yıl yemek satış adetleri paylaşılacaktır. Yemek adedi konusunda tahmini çalışma beraber yapılacaktır. **Kesin üretim adedi bildirilmeyecektir**.

3.3. Akıllı kart dolumu veya imzalı yemek fişi Yemekhane Müdürlüğü'nün belirlediği şekilde yapılacaktır.

3.4. Yüklenici firma tarafından aylık olarak hazırlanacak bir sonraki aya ait öğle ve akşam yemek menü listeleri bir önceki ayın 15'ine kadar idareye bildirilecektir. İdarenin uygun görmediği veya değiştirilmesi istenen menüler yüklenici firmaya bildirilecektir. Aylık menüye en son şekli verildikten sonra idare ve yüklenici firma mutabakat yapacaktır.

3.5. Menülerde yapılacak değişiklikler en az 1 (bir) gün öncesinden gerekçesiyle birlikte İdareye sunulacak ve İdareden onay alındıktan sonra menü değişikliği yapılacaktır. İdarenin onayı alınmadan yemek menülerinde kesinlikle değişiklik yapılmayacaktır.

MADDE 4: YEMEK MALZEMELERİNE İLİŞKİN YÜKÜMLÜLÜKLER

MALZEME GİRİŞ-ÇIKIŞI VE DEPOLAMA

4.1. Yüklenici Firma tarafından temin edilecek yemek (Etler için, Fatura veya sevk irsaliyeleri ile Veteriner Hekim kesim raporu, sevk raporu, araç dezenfeksiyon raporu ibraz edilecektir.) ve temizlik

malzemeleri depolara alınmadan önce Muayene Komisyonu tarafından incelenerek uygun bulunan malzeme teslim alınarak depoya konulacaktır. Malzemelere ilişkin giriş-çıkış kayıtları ve stok kayıtları İdare tarafından tutulacaktır.

4.2.Yiyecek malzemeleri kampüslere 09.00-16.00 saatleri arasında getirilecektir. Kontrol Teşkilatı'nın kontrolünden geçen gıdalar dayanıklılık sürelerine göre kuru gıda veya soğuk hava depolarında saklanacaktır. Et, tavuk, yoğurt, süt, tereyağı, yumurta, peynir, taze sebze ve meyveler vb. mevcut olan soğuk depolarda cinslerine göre ayrı olarak muhafaza edilecektir. Et haftanın 3 (üç) günü, yoğurt ve pastörize süt günlük, taze sebze ve meyve siparişe göre getirilecektir.

4.3.Depolarda Muayene Teşkilatı'nın teslim olmadığı, görmediği malzemeler hiçbir şekilde bulunmayacaktır. Depoda bulundurulmaması gereken, kullanım ömrünü tamamlamış vb. gıda maddelerinin bulunduğuun veya uygun olmayan depolama koşullarının saptanması halinde durum derhal tutanakla tespit edilecek ve evsafını yitirmiş malzeme ve ürünler yüklenici tarafından derhal dışarı çıkartılacaktır. İdarenin ihtiyacı dışındaki malzemeler depolanmayacaktır. Mutfakta depo çıkışı yapılmamış malzeme/ürün üretiminde kullanılmayacaktır.

4.4.Yüklenici tarafından temin edilen gıda malzemelerinin bulunduğu depolar (soğuk hava ve kuru gıda) çift kilit sistemi birbirinden bağımsız olacak şekilde takılacak ve kilit sisteminin bir takımı yüklenicide diğer ise Kontrol Teşkilatı Komisyonu üyesi veya İdareyi temsil eden personel (Gıda Mühendisi/Diyetisyen, Aşçıbaşı, Aşçı veya İdare Amiri) olmadan açılması halinde bu durum tutanakla tespit edilecektir.

4.5.Ürün çeşitliliğini artırmak amacıyla; İdare tarafından uygun görülmek kaydıyla dondurulmuş ürün talebinde bulunulabilecektir

4.6.İdarenin gerek görmesi durumunda kullanılan her türlü malzemeden (gıda, temizlik malzemeleri vb.) örnekler alınarak ilgili kuruluşlarda tahlil ettirilecektir. Bu işlem için her türlü masraf yüklenici tarafından karşılanacaktır.

4.7.Yüklenicinin eksik malzeme (yemeklerde kullanılacak malzemelerin gramaj olarak eksik kalması) teslim etmesi halinde, eksik teslim edilen malzemenin tutarı oranında aylık hak edişinden kesilecektir.

MADDE 5: YEMEK GRUPLARI

Öğrencilerimize; 1 adet 1.grup, 1 adet 2. grup, 1 adet 3. Grup, 1 adet 4.grup yemek verilecektir.

İdari ve Akademik personele ise; 1 adet 1.grup, 1 adet 2. grup, 1 adet 3. Grup, 1 adet 4.grup yemek verilecektir.

İkinci grup ana yemekler grubunda “üretilen ana yemeğin dışında” İdarenin isteği doğrultusunda vegan/vejetaryen yemeği ve/veya diyet yemeği de verilecektir. Ortalama günlük 200 kişi/gün vejetaryen ve/veya diyet yemeği verilecektir.

İdarenin isteğine göre haftada 2 (iki) gün beyaz et ve sebze yemekleri verilebilecektir.

***1 aylık ögle yemeği menüsü şartnamenin en sonunda tablo halinde verilmiştir**

1.Grup Yemek: Çeşitli Çorbalar (*Mercimek, Ezogelin, Domates, Sebze, Yayla, Düğün, Şafak, Mantar, Prenses Çorbası vb.*)

2.Grup Yemek: *Haftanın bir günü;* *Kebaplar (Dana ve kuzu)* (*Tas Kebabı, Orman Kebabı, Et Sote, Haşlama, Beğendili Kebap, Macar Gulası, İslim Kebabı, Rosto Et, Şehriyeli Güveç, Et Döner vb.*)

Haftanın bir günü; *Köfteler;* (*Kuru Köfte, İzmir Köfte, Rosto Köfte, Fırın Köfte, Terbiyeli Köfte, Kadınbudu Köfte, İçli Köfte vb.*)

Haftanın iki günü; *Baklagiller, sebze yemekleri* (*Kuru Fasulye, Nohut, Bezelye, Etli Taze Fasulye, Patlıcan Musakka, Karnıyarık, Etli Biber Dolma, Etli Kabak Dolma, Etli Kapuska, Etli Karnabahar, Patates Oturtma, Etli Türülü vb.*)*veya beyaz etli yemekler.*

Haftanın bir günü; *Beyaz etli yemekler(piliç, hindi, balık)* (*Piliç Haşlama, Fırın Piliç, Şnitzel, Piliç Sote, Piliç Külbasti, Piliç Topkapı, Hindi Sote, Hindi Rosto, Hindili Orman Kebabı, Balık (Alabalık, Somon, Mezgit, Ton balığı)*

3.Grup Yemek: Pilavlar, makarnalar, börekler, zeytinyağlılar, kızartmalar ve mevsim salataları.

4.Grup Yemek: Tatlılar, kompostolar, meyveler, ayran, cacık vb.

MADDE 6: YÜKLENİCİNİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

YEMEK ÜRETİMİ-PIŞİRME

6.1.Yemeklerin pişirilmesi Bomonti Kampüsü Yemekhane mutfaklarında gerçekleştirilecektir.

6.2.Yemeklerin pişirilmeden önce kullanılacak malzeme miktarı ve yemeğin teknik şartnameye uygun olarak pişirilmesi, servise sunulması ve kişi başına düşen gramaj kontrolünden Kontrol Teşkilatı ile Muayene ve Kabul Komisyonu birlikte sorumlu olacaktır.

6.3.Yemeklerin sıcaklığı benmarilerde muhafaza edilerek servise sunulan sıcak yemeklerin ısısı; Parça et, balık, yumurta) 65 derece ve üstü, kıyma-köfte 65 derece ve üstü, tavuk 65 derece ve üstü benmarilerin ısısı ise 70-80 derece arasında olmalıdır. Sıcak yemekler 65-70 derecede 3 saat gevşmemek koşulu ile soğuk yemekler 7 derecenin altında tercihen 3-7 derece arasında muhafaza edilecektir.

6.4.Yemeklerin pişirilmesinde besin sanitasyonuna ve besin maddeleri kayiplarının olmamasına dikkat edilecektir.

6.5.Yemeklerde ve salatalarda kullanılacak sebze ve meyveler çok iyi şekilde yıkanacaktır. **Salata ve çiğ tüketilen meye sebzeler için klor tablet veya sirke konarak uygun sürede, uygun miktarda bekletilerek durulanacak ve sonra kullanılacaktır.**

6.6.Öğrenci ve personel, yemek yetersizliği nedeniyle geri çevrilmeyecek, gerek görüldüğünde idarenin görüşü alınarak aynı nitelikte ilave yemek hazırlanacaktır.

6.7.Hazırlanacak yemeklerin pişirilmesi ve servisi Kontrol Teşkilatı tarafından kontrol edilip servise uygunluğu belirlendikten sonra servise sunulacak ancak yemeklerin kontrolü sırasında yüklenici firmanın Gıda Mühendisi/Diyetisyeni de hazır bulundurulacaktır. Yemekler servise sunulmadan önce şahit numune ve 1 numune steril kaplara alınarak 72 saat +4 °C buzdolabında gereğiñde analiz edilmek üzere saklanacaktır. Analiz ücreti yüklenici tarafından karşılanacaktır.

6.8.Tatlılardan Baklava, Şöbiyet, Tulumba ve Sütlü Nuriye vb. gibi mutfaklarımızda hazırlanmayan tatlılar talebe göre hazır olarak temin edilecektir. Tel Kadayıf, Yoğurt Tatlısı ve Ekmek Kadayıfı tatlıları pişmiş olarak getirilecek ancak tatlı şerbeti mutfaklarımızda hazırlanarak servise sunulacaktır.

6.9.Yemeklerde pişirmede kullanılacak su arıtlararak kullanılacaktır.

6.10.Artan yemekler hiçbir şekilde ertesi gün servise sunulmayacaktır.

6.11.Kızartmalarda kullanılan ve işlevini yitirmiş yağlar tekrar kullanılmayacaktır.

6.12.İdare tarafından belirlenen yemek listesinde yer alan yemeklere ait bir malzeme ve/veya malzemeler gramaj listelerinde yer almamış ise, gramajları belirlemek için Kontrol Teşkilatı'nın denetiminde örnek üretim yapılarak gramaj tespit edilerek yemek üretimine geçilecektir. Şartnamede tanımlı olmayan yemekler benzerleri örnek alınarak yapılabilecektir.

MADDE 7: HİZMETE İLİŞKİN YÜKÜMLÜLÜKLER

7.1.Yüklenici; İdare tarafından teslim edilen demirbaşları, cihaz ve araç-gereçleri sözleşme süresince tekniğine uygun bir şekilde kullanmak, periyodik bakım ve onarım ve kalibrasyon işlerini (yedek parça dahil) yaptmakla yükümlüdür. Yükleniciye teslim edilen mutfak ve yemekhanelerde kullanılan araç gereçleri denetleyerek bozuk olanların tamirini talep eder. Hizmetin aksamaması ve devamlılık arz etmesi nedeniyle; yüklenici bozuk olan malzemenin tamirini İdarenin belirlediği süre içinde hemen yapacaktır. Aksi takdirde idare tarafından yaptırılarak ödenen tutarın 2 (iki) katı tutarında yüklenici firmanın o ayki hak edisinden düşülecektir.

7.2.Yüklenici; yemek servisi yapılan yerde hassas elektronik terazi bulundurulacak ve hassas terazinin her türlü bakım-arıza durumu yüklenici sorumluluğunda olacaktır.

7.3.Buhar kazanlarının bakım onarımı yüklenici firma sorumluluğunda olup, buhar kazanlarının bakım ve onarımları ehliyetli kişiler tarafından yapılacaktır. Buhar kazanları ile ilgili tüm sorumluluk yüklenici firmaya ait olacaktır.

7.4.Yemek, mutfak ve depoların sıcaklıklarını ölçmek için yemek termometre, nem oranını ölçmek için nemölçer (higrometre) bulundurmak ve ölçümler sonucunu İdari Amirliklerine bildirmek yüklenicinin sorumluluğundadır.

7.5.Yemekhanelerimizde kullanılan demirbaş, cihaz ve araç-gereçlerin periyodik bakım, onarım ve/veya kalibrasyon işlemleri, her kampüste ayrı ayrı olmak üzere cihazların özelliklerine ve kullanım durumlarına bağlı olarak idare tarafından belirlenen sürelerde (ayda bir, 3 ayda bir veya 6 ayda bir olmak üzere) yaptırılacaktır. Yükleniciye teslim edilen tüm demirbaş-araç.-gereçlerle ilgili yaptırılması gereken periyodik bakım ve onarımlar için, yüklenici firma işe başlama tarihinden itibaren **7 (yedi) gün** içinde yetkili servislerle anlaşma yaparak, anlaşmanın bir suretini ilgili İdari Amirliklerine teslim edecektir.

7.6.Yüklenici öğrenci ve personele sıcak ve kaliteli yemek servisi yapmakla yükümlü olup, yemek ve servis kalitesinin artırılması amacıyla teknolojik yeniliklerin bünyesine katılması halinde idareden ek bir hak talep edemez. Ancak; söz konusu araç ve gereçleri sözleşme bitiminde kendi demirbaşı olarak alıp kullanma hakkına sahiptir.

7.7.Yükleniciye teslim edilen yemekhane salon ve mutfaklarda idarenin izni olmadan tadilat ve tamirat yapılamaz. Kendisine teslim edilen malzemeleri üçüncü şahıslara devredemez. İdarenin demirbaş ve malzemelerini hiçbir surette değiştiremez.

7.8.Yüklenici adına yemekhanelerde idare ile muhatap olacak kişi ***Gıda Mühendisi/Diyetisyen olup, imza yetkisinide beyan etmek zorundadır.***

7.9.Yüklenici mutfaklar ve depolarda âtil bulunan kendisine ait kasa, kutu vb. malzemeleri bekletmeyecek derhal ortamdan uzaklaştırılacaktır.

7.10.Yüklenici Üniversitemiz mutfaklarında pişirdiği yemekleri Üniversite dışında satamayacaktır.

7.11.Olağanüstü hallerde yemek üretim ve dağıtım yerinde ve naklinde kullanılacak her türlü makine, araç, donatım vs. malzeme yüklenici firma tarafından karşılaşacaktır.

7.12.Yüklenici gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlemleri almak zorundadır. Gıda zehirlenmelerinde maddi manevi bütün zararlar ve tazminatlar yasal faizleri ile ilgili yüklenici firma tarafından karşılaşacaktır. Ayrıca gıda zehirlenmelerine karşı sigorta poliçesi ihale başlangıç tarihinden önce yüklenici tarafından yaptırılacaktır.

7.13.Üretim yapılan mutfaklarda sinek-savar yüklenici firma tarafından konacaktır.

7.14.Kırılan porselen tabakların yerine aynı kalitede, aynı ölçüde ve amblem baskısı yapılarak yüklenici firma tarafından yenisi alınacaktır. İdarenin belirlediği süre içerisinde kırılan tabakların yerine yenisinin alınmaması durumunda, İdare tarafından piyasa araştırması yapılarak fiyat belirlenecek ve yenileri alınacak, İdare tarafından ödenen tutarın 2 (iki) katı tutarında yüklenici firmanın o ayki hakedişinden düşülecektir.

7.15.Mutfak ve depo girişlerinde dezenfektan paspas bulunacaktır.

7.16.Üretim yapılan mutfak yemekhane ve salonlarda, hizmetin bitim tarihine kadar olusabilecek bakım onarım işleri (boya, badana, menteşe, cam taktırmak, ampul değiştirmek, kilit ve sürgü değiştirmek vb.) işçilik ve malzeme kendisine ait olmak üzere yüklenici yaptırmakla yükümlüdür. İdarenin belirlediği süre içinde yüklenicinin yaptırmaması durumunda, idare tarafından yaptırılarak 2 (iki katı) tutarında yüklenici firmanın o ayki hakedişinden düşülecektir.

7.17.Mutfak veya yemekhanede kullanılan malzemelerin arızalanması durumunda arızanın aciliyetine göre firma anında müdahale edecektir. Arızalarla müdahale edilme süresi en fazla **5 (beş)** iş günü olacaktır.

7.18.Tüm yerleşkelerimizde bulunan arıtma cihazlarının bakım, onarım vb. masrafları yüklenici firmaya ait olacaktır.

MADDE 8: SERVİSE İLİŞKİN YÜKÜMLÜLÜKLER

8.1.Yemek servisi; İdari ve Akademik personele porselen tabaklarla self servis yapılacaktır.

- 8.2.** Öğrenci Yemekhanelerinde yemek servisi self servis şeklinde tablodot tepsilerle yapılacaktır.
- 8.3.** Yüklenici idare tarafından uygun görülecek evsafta her masada tuzluk biberlik (pul-karabiber), kürdanlık ve kâğıt peçetelik bulunacaktır. Memur salonlarında; cam yağıdanlık ve sirkelik öğrenci salonlarında ise, çelik yağıdanlık, sirkelik, limonlu bulunacaktır.
- 8.4.** Yemekhanelerde kullanılan masa örtülerinin yıkanması, ütülenmesi ve temizliği yükleniciye ait olup masa örtüleri yedekli olacak, haftada en az iki defa yıkatılacaktır. Masa örtüleri İdarenin istediği renk ve desende leke bırakmayan, kolay yıkanabilen yıkandığında yağ ve benzer lekeleri kolayca çıkan polyester veya pamuklu polyester kumaştan olacak ve Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi logosu olacaktır. Masa örtüleri kapak ve örtü şeklinde olacak ve tüm kampüs yemekhanelerimizde aynı renk ve desen kullanılacaktır. Masa örtülerine ait tüm masraflar yüklenici tarafından karşılanacaktır.
- 8.5.** Hazırlanan yemeklerin, şartnamede belirtilen hükümler doğrultusunda taşınması, servisi yemek taşıma kaplarının uygun koşullarda tekrar mutfağa taşınması Yüklenici tarafından yapılacaktır.
- 8.6.** Yemek hizmeti servisinde teknik şartnamemizde belirtilen çiğ gramaj oranlarına bağlı kalınarak yemekler verilecek olup; rastgele tartılacak 5 örnek yemeğin ortalamasının eksik gramaj oranı % 5 i geçmeyecektir.
- 8.7.** Yemeklerin yerleske içindeki birimlere dağıtılması İdare Amirleri tarafından denetlenecektir.
- 8.8.** Yüklenici mutfak ve yemekhaneleri tanıtım amacı ile dışarıdan getireceği kişiler için önceden İdarenin iznini alacaktır.
- 8.9.** Üniversitemiz bünyesinde kullanılan su sebilleri su dağıtıımı için kullanılabilecektir. Yüklenici firmaya teslim edilecek üniversitemiz logolu bardaklarla self servis su verilecektir. Fındıklı Personel yemekhanemizde ve Dolmabahçe yemekhanemizde günlük yaklaşık 180 kişilik pet 200 cc bardak su için hazır su hizmeti firma tarafından sağlanacaktır. Ayrıca arıtma sistemi veya su sebillerde yaşanabilecek sorun anında kişi başı 2 adet pet 180 cc bardak su hizmeti yüklenici firma tarafından sağlanacaktır.
- 8.10** Ekmek servisi self servis şeklinde ambalajlı roll ekmekler ile yapılacaktır. Kişi başı 2 (iki) adet 50 gr roll ekmek verilecektir

MADDE 9: ÇALIŞAN PERSONELE İLİŞKİN YÜKÜMLÜLÜKLER

9.1. Yüklenici çalıştıracağı personele işi ile ilgili mevzuatın gerektirdiği eğitimleri vermek zorundadır. Konusunda yetersiz görülen personelin değiştirilmesi İdarece istenebilecek ve bu istek yüklenici tarafından 5 (beş) iş günü içerisinde yerine getirilecektir.

9.2. Yüklenici sözleşme boyunca çalıştığı personelin personel kayıtlarını;

- *İşe giriş bildirgesi,*
- *Nüfus cüzdanı örneği,*
- *İkametgâh adresi,*
- *1 adet vesikalık fotoğraf,*
- *Sabıka kaydı belgesi,*
- *Sağlık raporu,*
- *Yaptığı işin niteliğine göre (aşçıbaşı, aşçı, aşçı yardımcıları, gıda mühendisi için diploma, mesleki belge bonservis, referanslar veya sertifika)*
- *Şoförler için ehliyet belgesi,*

düzenli olarak tutacak ve bu belgeler işe başlanmasına müteakip 15 (onbeş) gün içerisinde İdari Amirliklerine eksiksiz olarak teslim edecektir. Sözleşme süresi içinde yeni personelin işe alınması durumunda da yukarıda belirtilen personel belgeleri 15 (onbeş) gün içinde tamamlanarak İdari Amirliklerine teslim edilecektir. Firma elemanı olduğunu gösteren yaka kartı/kimlik kartı yüklenici tarafından temin edilecektir.

9.3. Yüklenici, yemek hizmetinde çalıştıracağı personelin şekli idare tarafından belirlenecek iş elbiselerini (önlük, ceket, pantolon, gömlek, müşamba önlük, lastik çizme, ortopedik terlik, eldiven, kep, bone, galoş, maske, kolluk vs.) işe başlama tarihinden itibaren **10 (on) gün** içinde mevsimine göre yazlık veya kışlık olmak üzere yedekli olarak temin ederek personele dağıtacaktır.

İşçilerin temiz olarak giyinmesini sağlamak yüklenicinin yükümlülüğünde olacaktır. **Mutfakta çalışan aşçılar, elle hazırlanan yiyeceklerde disposable eldiven ve kasaplar çelik eldiven kullanmadan kesinlikle yemek hazırlanmayacaktır.** Çalışırken saç bonesi, eldiven, yüz maskesi ve kolluk kullanılacaktır. Personelin saç-sakal ve gerekli temizlik şartlarına uymasını sağlayacak, personel takı takmayacak, aşçılar, mutfak ve servis elamanlarının elleri sürekli temiz olacak ve açıkta yara bulunmayacaktır. Mutfak girişlerinde temiz ve kirli galoş, bone ve yüz maskesi kutusu olacaktır. Mutfaga giren her personel bone, galoş, yüz maskesi takacaktır. Yemek dağıtım servisinde de servis yapan kişiler bone ve yüz maskesi kullanacaktır.

9.4. Yüklenici, işe alınacak personeli İdarenin görüşleri alınmadan işe başlatmayacaktır. Şartnamede belirtilen özelliklere uymayan veya idarenin istediği hizmeti veremeyen, hal veya davranışları ile kurallara uymayan, çalıştırılması ve iş yerinde bulunması uygun olmayan personelin İdare tarafından değiştirilmesinin istenmesi durumunda personel Yüklenici tarafından 3 (üç) iş günü içinde değiştirilecektir.

9.5. Yüklenici; '*hizmette çalıştıracağı personele 'ilişkin mevcut yasa, yönetmelik, tüzük hükümleri, diğer mesleki vecibeler ile bu tarihten sonra çıkacak olan yeni mevzuata da uygun olarak işçi sağlığı, İş güvenliği ve sosyal güvenlik'*' önlemlerinin alınmasında yükümlüdür.

9.6.4857 sayılı Kanunun 55. maddesi uyarınca; izine hak kazanan işçilerin izin hakları hizmeti aksatmayacak şekilde yüklenici tarafından kullandırılacak ve yıllık izin kullanan işçiler fiilen çalışan işçi sayısına dahil edilecektir.

Yüklenici, çalıştığı işçinin 3 takvim (üç) günden uzun süreli rapor alması durumunda, 3. günden sonra işin aksamaması için yerine yeni bir personel temin etmeyeceğini söyleyecektir. Personel eksikliğinden doğabilecek her türlü sorumluluk yükleniciye aittir. *İşçilerin yıllık izin ve rapor gibi durumlarında İdari Amirlerine bilgi ve belgeleri verilecektir.*

9.7. Yüklenici çalıştığı maaşlarını **her ayın en geç 15 (on beş)'ine kadar banka aracılığıyla**, her bir eleman için açtırmış olduğu banka hesabına yatırarak ödeyecek ve ödenen maaşların listesini bankadan onaylı belge alarak İdareye sunacaktır. **Maaşların son ödeme gününün (15.günün) hafta sonuna ve/veya resmi tatil gününe denk gelmesi durumunda dahi Yüklenici bu sorumluluğunu yerine getirmekle yükümlüdür.** Yüklenici firmanın çalıştığı personelin aylık ulaşım bedeli yine yüklenici firma tarafından karşılayacaktır.

9.8. Yüklenici firma çalıştığı personelin yemeğini kendi karşılayacaktır.
9.9. Yüklenici, işe girişi bildirilmeyen hiçbir personeli bünyesinde çalıştmayacak olup; Sosyal Güvenlik Kurumundan alınacak onaylı Aylık Prim ve Hizmet belgesinin bir örneğini işçilerin görebileceği bir yere asmak ve işçilerin aylık sigorta primlerini çalışıkları gün kadar yatırmak zorundadır.

9.10. Yüklenici firma, Hijyen Eğitimi Yönetmeliği gereğince çalışanlarına hijyen eğitimi vererek, ilgili Bakanlık onaylı Hijyen Eğitim Belgesini idareye sunacaktır.

MADDE 10: TEMİZLİK İLE İLGİLİ YÜKÜMLÜLÜKLER

10.1. Yemek artıkları servis bitiminden sonra kalın plastik torbalara konacak ve daha sonra çöp konteynırlarına bırakılacaktır. Fırça, mop, toz bezi, yer temizlik araçları vb. malzemeler firma tarafından karşılaşacak olup, sürekli temiz tutulacaktır. Yüklenici, dağıtım noktalarında bulunan yemek servis malzemeleri ile tüm araç-gereçlerin masa sandalye temizliği, zemin temizliği ile her yönyle sorumludur.

10.2. Getirilecek her türlü temizlik malzemeleri, sağlık ve hijyen kurallarına uygun özellikte olacak; yerli ise TSE veya TSEK Kalite Belgeli, İthal ise CE ve ISO belgeli olacaktır. Temizlikte kullanılacak tüm malzemeler Kontrol Teşkilatı Komisyonu tarafından uygun görüldüğü takdirde kabul edilecektir.

10.3. Günlük kullanılan her türlü alet ve teçhizat sıcak deterjanlı su ile yıkanıp yerlerine kalkılacak, kullanılan et kütükleri tezgâh vb. yerler iş bittikten hemen sonra temizlenecektir. Et kütüğü temizlendikten sonra dezenfektan maddelerle korunacaktır. Yer ve koridorlar sıcak deterjanlı sularla temizlenecektir. Soğuk hava depolarının temizliği, yemekhane ve koridorların temizliği, servis ve ofislerin temizliği, Öğrenci Yemekhaneleri Müdürlüğü tarafından hazırlanan günlük, haftalık ve aylık temizlik çizelgesine uygun olarak yapılacaktır.

10.4. Böcek ve haşereklere karşı ilaçlama: Yüklenicinin kullanımında olan Yemek hazırlama ve dağıtım yerleri '*Halk sağlığı alanında haşereklere karşı ilaçlama usul ve esasları hakkındaki yönetmeliğe uygun olarak haşereklere karşı ilaç uygulama izin belgesine*' sahip olan firma tarafından yapılacak ve ilgili belge İdari Amirlerine teslim edilecektir. Ayrıca; Böcek ve haşereklere karşı ilaçlama ve ilaçlama sonrası genel temizlik yapılacaktır. Bu hizmetin eksik yürütülmesi nedeniyle belediye ve diğer kamu kurumları tarafından kesilecek cezalar yüklenici tarafından ödenecektir.

10.5. Yüklenici Firma Bitkisel Atık Yağları diğer çöplerden ayrı olarak biriktirmek ve 06.06.2015 tarih ve 29378 sayılı resmi gazetede de yayımlanan 'Bitkisel Atık Yağlarının Kontrolü Yönetmeliği' ile belirlenen hükümler ile her yeni çıkan Resmi Gazetede belirlenen hükümleri yerine getirmekle yükümlüdür. Atık yağı belgeleri ilgili kampus İdari Amirlerine teslim edilecektir.

TEMİZLİK PLANI

TEMİZLİK PERİYODU	TEMİZLİK YAPILACAK ALAN VEYA EKİPMANLAR
GÜNLÜK	Yemekhane alanları
	Mutfak Alanları
	Yemekhane Zeminleri
HAFTALIK	Yemek kazanları
	Yemek küvetleri
	Soğuk hava depoları, Kuru gıda depoları ve tüm depolar
	Termoboxlar
AYLIK	Fırınların detaylı temizliği
	Davlumbazlar
	Su Sebilleri
3 AYLIK	Mutfağın detaylı temizliği
	Celik malzemelerin ön daldırma sıvısı ile parlatılması
	Doğrama tezgahlarının detaylı temizliği

MADDE 11: ELEKTRİK, SU, DOĞALGAZ

Tüm kampüs yemekhanelerinde kullanılacak olan su, elektrik, doğalgaz ve diğer yakıt giderleri Yükleniciye ait olacaktır.

MADDE 12: ARAÇLAR

12.1. Yemek dağıtım aracı olarak;

Bomonti Kampüsünde üretilen yemeklerin diğer kampislere dağıtımları için diğer 1 adet yemek dağıtım aracı (icerisinde yemek dağıtımına uygun sihhi şartlar koşulu ile 10,5 m³ veya üstü kapasitede, yüksek tavan olacak ve İdarenin belirleyeceği şekilde giydirilecektir.). Ayrıca yemek dağıtım araçları ilgili mevzuata uygun şekilde hijyen ve diğer şartları sağlayacaktır.

Yemek dağıtım aracı kullanılan malzemelerin zarar görmemesi için mutlaka liftli sistem olacaktır.

Yemek dağıtım aracı için TS13075 Hizmet yeterlik belgesi şartı aranacaktır. İhale başlangıç,

tarihinden önce geçerliliği bulunan Belge kontrolü yapılacaktır.



MADDE 13: İŞ VE SAĞLIK GÜVENLİĞİ

13.1. Yüklenici firma hiçbir ikaz ve ihtarla gerek kalmaksızın lüzumlu güvenlik tedbirlerini zamanında almak ve kazalardan korunma usul ve carelerini personeline öğretmekte yükümlüdür. Bu itibarla taahhüdün ifasına ihmali dikkatsizlik ve tedbirsizlik ile ehliyetsiz işçiler kullanmaktan veya herhangi bir sebeple doğabilecek kazalardan firma sorumludur.

13.2. Yüklenici firma iş kanunu, iş sağlığı ve iş güvenliği hükümlerine göre, işçilerin sağlığı korumak üzere her türlü sağlık tedbirini alacak ve tehlikeli şartlar altında çalışmalarına izin vermeyecektir.

13.3.5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Mevzuatı ile her türlü işçi, işveren hakkındaki kanunlardan dolayı işçi alınması veya işçi ücretlerinin ve haklarının ödemesi, işçi çıkartılması gibi hadiselerden dolayı tüm sorumluluk yüklenici firmaya aittir.

13.4. Yüklenici herhangi bir grev ya da işi durdurma veya bırakma durumunda hizmeti aksatmayacak ve bununla ilgili tedbirleri alacaktır. Ayrıca; İşyerinin sigortalanması da yükleniciye aittir. Yüklenici Allrisk sigorta kapsamında, mutfaklar, salonlar ve mevcut demirbaşlar vb. yangın, deprem, sel, hırsızlık ve gıda zehirlenmelerine karşılık toplam sigorta teminatların kapsayan her kısım için ayrı ayrı olmak üzere yaklaşık 3.000.000,00-TL, sigorta teminatı yaptırmakla yükümlüdür. Sigorta teminat süresi, sözleşmede belirtilen işin başlama ve bitiş süresi kapsamında yaptırılacak olup, sözleşme süresi bitimine kadar devam ettirilecektir.

13.5. İş ve İş yerinin korunmasına ilişkin sorumluluk hizmet İşleri Genel Şartnamesinin 19 uncu maddesinde düzenlenen esaslar dâhilinde yüklenici aittir.

13.6.Yemekhanelerde yüklenici firma ve personelin hatasından kaynaklanacak her türlü kaza yangın vb. durumlarda tüm zarar, ziyan ve doğabilecek tazminat bedelleri yüklenici firmaya ait olacaktır.

13.7.Yüklenici iş gereği çalıştığı tüm mekânların ve çalışan personel ile malzeme güvenliğinden sorumlu olup gerekli güvenlik önlemlerini almak zorundadır. Bu konularda idaremiz sorumluluk kabul etmez.

MADDE 14: YEMEKLERDE KULLANILACAK MALZEMELERİN EVSAFI

Yemeklerde kullanılacak malzemeler için **Gıda Alım Teknik Şartnamesi** hazırlanmış olup ihale dokümanların da yer almaktadır. Gıda alım teknik şartnamesinde yer almayan malzemelerin mutfağa kabulü esnasında benzer ürünlerin şartları geçerli olacaktır. Benzeri bulunmayan ürünler için TSE veya Gıda kodeksinde belirtilen şartlar geçerli olacaktır.

MADDE 15.KUMANYA TEKNİK ŞARTNAMESİ

15.1. Sözleşme süresi içerisinde istenecek ortalama kumanya kişi/adet sayıları;

Bomonti Kampüsü	1.000	kişi/adet
Toplam	1.000	kişi/adet

15.2. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından izinleri alınmış teknik şartname detayları ve teknik özellikleri belirtilmiş ambalajlarda paketlenmiş, sızdırma yapmayacak şekilde hijyenik bir ortamda üretilmiş kumanya yemek verilecektir.

15.3. Hazır paket ve kutu şeklindeki ürünlerin, üzerinde imalat ve son kullanma tarihleri yazılı olacaktır. Her kumanya içerisinde (hazırlanan menüye göre) plastik çatal, kaşık, bıçak, tuz, karabiber, peçete ve/veya ıslak mendil bulundurulacaktır.

15.4. Yemekhane Müdürlüğüne hazırlanacak kumanya menülerine bağlı kalınarak istenen miktar ve tarihte kumanyalar Yüklenici tarafından hazır edilecektir.

15.5.

1.grup kumanya olarak; Köfte veya konserve tonbalığı ile mevsim meyvesi, kek, meyve suyu veya tatlı verilecektir.

2.grup kumanya olarak; Beyaz peynir veya kaşar peyniri, çarliston biber, salam ile mevsim meyvesi, meyve suyu, kek veya tatlı verilecektir.

1.ve 2.grup için Örnek Kumanya Menüleri ve Gramajları							
İçindekiler	(gr/adet)	İçindekiler	(gr/adet)	İçindekiler	(gr/adet)	İçindekiler	(gr/adet)
Sandviç ekmeği	100	Sandviç ekmeği	100	Sandviç ekmeği	100	Sandviç ekmeği	100
Köfte	80	Beyaz Peynir	60	Ton balığı (kons.)	80	Kaşar peyniri	50
Çarliston biber	10	Çarliston biber	10	Çarliston biber	10	Salam	25
Sigara Böreği	110	Salam	25	Tahin Helva	80	Çarliston biber	10
Meyve suyu 200ml	1	Kek (45 gr lik)	1	Meyve Suyu 200ml	1	Kek (45 gr lik)	1

Her kumanya menüsünün içine 1 adet 500 ml'lik su konulacaktır.

MADDE 16: TÜM ÜRÜNLER İÇİN GENEL ŞARTLAR

16.1.Bu teknik şartnamede belirtilmeyen tüm hususlarda "Gıda Maddeleri Tüzüğü", ve "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" hükümleri ile belirtilen yönetmeliklerle ilgili her yeni çıkan ve Resmi Gazetede yayınlanan hükümler uygulanacaktır. Muayene esnasında dizayn veya imalat hataları sebebiyle meydana gelebilecek kaza ve/veya hasarlardan Yüklenici sorumludur.

16.2.Kontrol Teşkilatı tarafından yapılan muayenelerde ve denetimlerde malın muayenesi esnasında tereddüt olduğu durumda; laboratuvar analizleri İdarenin belirleyeceği laboratuvarlarda yaptırılacak, analiz ücreti yüklenici firma tarafından ödenecektir.

16.3. Tüm gıda ürünlerinin ürün özelliklerine göre; birim ambalajı üzerindeki bilgiler, okunaklı, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı ve firma adı veya tescilli markası, malın adı, çeşidi, net ağırlığı, hazırlama ve yapılış şekli, imalat tarihi ve son kullanma tarihi, parti nosu, seri numarası, depolama koşulları, raf ömrü, imalatında kullanılan maddelerin ve katkı maddelerinin adları, uygun olduğu standardın işletme numarası vb. bilgileri yer alacaktır. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve/veya teknik şartnamede belirtilen özelliklere uygun olmayan ürünler yüklenici firma tarafından nakliye ücreti kendine ait olmak üzere değiştirilecektir.

16.4. Et, süt ve bunların ürünlerinin Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan ruhsatlı işletmelerden alınması zorunludur.

MADDE 17: KAMPÜSLERİMİZDE BULUNMASI GEREKEN PERSONEL SAYILARI

17.1. Personel maaş bilgisi

Tüm Kampüsler	
Gıda Mühendisi/Diyetisyen	Brüt Asgari Ücretin en az % 100 fazlası ücret verilecektir
Aşçıbaşı	Brüt Asgari Ücretin en az % 100 fazlası ücret verilecektir
Aşçı	Brüt Asgari Ücretin en az % 50 fazlası ücret verilecektir
Aşçı Yardımcısı	Brüt Asgari Ücretin en az % 40 fazlası ücret verilecektir
Hizmet Personeli (Bulaşık, Garson, Kepçeci, Şoför, Temizlik, Depo Sorumlusu, Teknik Personel Vb.)	Brüt Asgari Ücretin en az % 20 fazlası ücret verilecektir

17.2. Çalıştırılacak personel sayısı

Tüm Kampüsler	01.07.2026-31.08.2026 Yaz Dönemi	01.09.2026-30.06.2027 Eğitim Dönemi
Mutfak ve Yemekhaneler		
Gıda Mühendisi/Diyetisyen	1	1
Aşçıbaşı	1	1
Aşçı	1	2
Aşçı Yardımcısı	1	3
Hizmet Personeli (Bulaşık, Garson, Kepçeci, Şoför, Temizlik, Depo Sorumlusu, Teknik Personel Vb.)	4	18
Toplam	8	25

17.3. Çalıştırılacak personellerin nitelikleri:

Gıda Mühendisi / Diyetisyen

- * İşin uygulanmasında ve yürütülmesinde kendisine verilen görevleri zamanında yapmak,
- * Pişen yemeklerin servislere zamanında çıkarılmasını sağlamak,
- * Sorumlu olduğu kampüslerde sözleşme ve teknik şartnamede belirtilen şartların uygulanmasını ve devamlılığını sağlamak,
- * Genel mutfak hijyeni ve personel hijyen kurallarının uygulanmasını ve devamlılığını sağlamak,
- * Özellikleri şartnamede belirlenmiş malzemelerin muayene ve kabulünde hazır bulunmak,
- * İhtiyaç duyulan malzemelerin tespitinde bulunmak, siparişlerini hazırlamak ve teminini takip etmek,
- * İdare tarafından verilen diğer görevleri yerine getirmekle yükümlü olacaktır.

Aşçıbaşı

- * Yemek listesinde belirlenen yemek çeşitlerinin hazırlanmasını ve pişirilmesini sağlamak,
- * Pişen yemeklerin servislere zamanında çıkışını sağlamak,
- * Mutfak personelinin koordineli bir şekilde çalışmasını sağlamak, temizliğini ve çalışmasını takip etmek,
- * Gıda Mühendisi/Diyetisyen ile koordineli çalışmak,
- * İdare tarafından verilen diğer görevleri yerine getirmekle yükümlü olacaktır.

Aşçı

- * Yemeklerin hazırlanmasında ve pişirilmesinde aşçıbaşına yardım etmek,
- * Aşçıbaşıının verdiği görevleri zamanında ve usulüne uygun olarak yapmak,
- * Kılık kıyafet ve kişisel hijyen konularına eksiksiz uymak,
- * İdare tarafından verilen diğer görevleri yerine getirmekle yükümlü olacaktır.

Aşçı yardımcısı/yamağı

- * Yemeklerin hazırlanmasında aşçıbaşı ve aşçıdan aldığı emirleri yerine getirmek,
- * Verilen görevleri zamanında ve usulüne uygun olarak yapmak,
- * Kılık kıyafet ve kişisel hijyen konularına eksiksiz uymak,
- * İdare tarafından verilen diğer görevleri yerine getirmekle yükümlü olacaktır.

Hizmet Personeli (Bulaşık, Garson, Kepçeci, Şoför, Temizlik, Depo Sorumlusu, Teknik Personel Vb.)

- * Yemek salonlarının ve mutfakların genel temizliğini yapmak,
- * Yemek servisini yapmak,
- * Kılık kıyafet ve kişisel hijyen konularına eksiksiz uymak,
- * Masalarını yemek saatinden önce servise hazır hale getirmek (garson),
- * Yemek ve servis sonrası ekipmanlarının temizliğini sağlamak,
- * Bağlı olduğu amirinin vermiş olduğu görevleri yerine getirmek,
- * Taşıma arabasının kullanılmasını sağlamak,
- * Depolara getirilen tüm malzemelerin takibini yapmak
- * İdare tarafından verilen diğer görevleri yerine getirmekle yükümlü olacaktır.
- * Kampüs Yemekhanelerdeki her türlü teknik bakım-onarım ve tadilattan sorumlu olacaktır.

MADDE 18: YÜKLENİCİ FİRMAYA KAMPÜS BAZINDA TESLİM EDİLECEK MALZEMELER

Yüklenici firmaya teslim edilecek malzemeler ihale başlangıç tarihinden 15 gün önce Demirbaş Teslim Formunda belirlenerek yüklenici firmaya teslim edilecektir.

MADDE 19. İşin takibi, kontrolü ve hakedişleri M.S.G.S.Ü. Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı tarafından yapılacaktır.

MADDE 20. İş bu teknik şartname 20 (yirmi) maddeden oluşmakta olup İdari şartnamenin ve Sözleşmenin ayrılmaz bir parçasıdır.



**T.C.
MİMAR SİNAN GÜZEL
SANATLAR ÜNİVERSİTESİ
GIDA ALIM TEKNİK ŞARTNAMESİ**

AMAC

İş bu teknik şartname Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı Beslenme Hizmetleri tarafından hazırlanmış olup Üniversitemiz tarafından kullanılacak malzemelerin teknik özelliklerini belirtmek amacıyla hazırlanmıştır.

KAPSAM

Teknik şartnamede;

- 1) Süt ve Süt Ürünleri
- 2) Yaş Sebze ve Meyve Ürünleri
- 3) Kasaplık Hayvan Etleri (Kırmızı Et) Ürünleri
- 4) Kümes Hayvan Etleri (Beyaz Et) Ürünleri
- 5) İşlenmiş Et Ürünleri
- 6) Dondurulmuş Gıda Ürünleri
- 7) Kuru Gıda Ürünleri

olmak üzere 7 kategoride ürünler bulunmaktadır.

GENEL ŞARTLAR

- 1) Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi ihtiyacı olan Gıda Alım Teknik Şartnamesindeki yiyecek maddelerinin ilgili Türk Gıda Kodeksine uygun olması şarttır.
- 2) Gıda malzemelerinin tamamı piyasada bulunan birinci kalite/sınıf olacaktır. Ürünlerin 1.sınıf olduğu belgeleneciktir.
- 3) Üretici firmaların T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan “Gıda Sicil ve Gıda Üretim” belgesi olacaktır.
- 4) Tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne ve ISO 9001'e uygun olacak, Yönetmelikte belirtilen ambalajlama, etiketleme, işaretleme bölümüne uygun olarak ambalajlanacak, etiketlenecek ve işaretlenecektir.
- 5) Orijinal fabrikasyon ambalajının üzerinde firmanın adresi, ticari unvanı veya varsa tescilli markası, ürünün adı, çeşidi, brüt ve net ağırlığı, üretim tarihi ve son kullanma tarihi, ilgili standardın işaret ve numarası mutlaka yazacak tenekelerde ofset baskılı, çuvallarda ise mürekkep baskı olarak belirtilmiş olacaktır.
- 6) Son kullanma tarihi (SKT) veya tavsiye edilen tüketim tarihi (TETT) geçen ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir. Ayrıca ürünler teslim alındığı tarihte ürün raf ömrünün maksimum 3 te 1'ini tamamlamış olabilir. (örnek olarak 12 ay raf ömrü bulunan malzemeler teslim edildiği tarihte SKT ve TETT'ye 8 aydan daha fazla süre bulunmalıdır.)
- 7) Üniversitemiz tarafından kabul edilen malzemelerin uygun muhafaza şartları altında depomuzda zarar görmesi (küflenme, bozulma, bombaj yapma, ekşime vb.) durumunda birebir ürün değişimi yapılacaktır.
- 8) Ürünlerin getirildiği kasalar (geri iadeli-iadesiz) boşaldığı durumda 7 gün içinde geri teslim alınacaktır.
- 9) Malzemelerin getirildiği araç temizlik kurallarına uygun olacak, sağlığı olumsuz yönde etkileyebilecek hiçbir olumsuzluk olmayacaktır. Soğuk zincir koruması gereken ürünler için soğutmalı araçlarla nakliye yapılacaktır. Aracın taşımaya uygun olmadığı tespit edildiğinde firma yazılı uyarılacaktır. Tekrarı durumunda 5.000 TL cezai işlem uygulanacaktır.
- 10) Ambalajlar nakliye sırasında düzenli istiflenmiş olacak, kolilerde patlak olmayacağı, yırtık ve ezik bulunmayacağı.
- 11) Ürünlerin içerisinde yabancı madde kesinlikle bulunmayacaktır. Ayrıca farklı ürünlerin karışmaması için gerekli önlem alınarak karmaşma engelleneciktir.

- 12) Ambalajlı ürünler net ağırlıkları üzerinden teslim alınacaktır.
- 13) İş akışımızın değişmesine neden olacak şekilde 3 defa cezai işlem uygulanan tedarikçi firma hakkında fesih işlemleri uygulanacaktır.
- 14) Muayene komisyon üyelerince gerekli görülen mikrobiyolojik, toksikoloji ve kimyasal analizlerin masrafları tedarikçi firmaya ait olacaktır. Bu analizler sonucunda gıdanın yürürlükte olan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olmadığını tespiti halinde doğabilecek zarar ve ziyandan tedarikçi firma sorumlu olacaktır.
- 15) Muayenede kullanılan, bozulan veya bozulma eğilimi gösteren ürünler ile teknik şartları sağlamayan ürünler ya da son kullanma tarihi geçmiş veya tahmini kullanım süresi içinde geçmesi öngörülen ürünler yol ve diğer masraflar tedarikçiye ait olmak üzere şartlara haiz olanlarıyla değiştirilecektir. Aynı zamanda son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan mallar da yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.
- 16) Muayene sırasında dizayn ve imalat hataları nedeniyle meydana gelebilecek kazalardan tedarikçi firma sorumludur.
- 17) Ürünlerin mikrobiyolojik ve kimyasal analizleri T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı İl Gıda Kontrol Laboratuvarı Müdürlüğünde veya özel analiz laboratuvarlarında tedarikçi firma tarafından yaptırılacaktır. Laboratuvar tetkikinde malzemelerin teknik şartnamede istenilen şartlarda olmaması ve taahhüt edilen numunelerin dışına çıkışması durumunda numuneler tekrardan analiz edilecektir. Yeniden yapılan analiz ücretleri de tedarikçi firmaya aittir.
- 18) Ürünler için yapılan analiz ücretleri yüklenici firmaya aittir. Analiz ücretleri firmanın hakedişinden kesilecektir.
- 19) Ürünler hiçbir yabancı madde içermeyecek, eğer koruyucu maddeler kullanılmışsa, koruyucu maddeler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.
- 20) Ürünler Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığında mutfak bölümünde kabul edildikten sonra firma çalışanları tarafından üniversitemiz tarafından yetkilendirilen kişi talimatları doğrultusunda depo içerisinde depo içeresine (raflara dizilme dahil) teslim edecektir.
- 21) Ürün tesliminde irsaliye veya irsaliyeli fatura ibraz edilmesi zorunludur.
- 22) Bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlar yönünden yürürlükte olan “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği” hükümleri geçerli olacaktır.

NUMUNE ALMA

- 1) Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesinde çalışan ekip tarafından oluşturulan Muayene Komisyonu tedarikçi firmadan gelen ürünlerden usulüne uygun olarak gerekli numuneleri analiz etme konusunda yetkilidir.
- 2) Dış laboratuvara analize gönderilen ürünler için muayene komisyonu tarafından belirlenen numuneler özel numune poşetleri ile analize gönderilir.

1.SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ

İHTİYAÇ LİSTESİ	
1	Ayran
2	Beyaz Peynir
3	Kaşar Peynir
4	Süt
5	Tereyağı
6	Yoğurt
7	Üçgen Peynir
8	Lor Peyniri

GENEL ŞARTLAR

- Üretici firmaya/firmalara ait TS EN ISO 22000 (Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri) belgesi veya HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları) ve ISO 9001 (Kalite Yönetim Sistemi) uygulandığını gösteren plan ve dokümanlar aranacaktır.
- Üretici firmaya/firmalara ait T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'ndan alınan İşletme Kayıt Belgesi aranacaktır.
- Ürünlerin taşındığı aracın soğutma sistemi olması ve soğutma sisteminin aktif olarak çalışması gerekmektedir. (Sıcaklık $\leq +4^{\circ}\text{C}$)
- Firmanın adı, adresi, ticari unvanı veya varsa tescilli markası, işletme kayıt belge numarası, Malın adı, Tipi, Net Ağırlığı, Ürün Besin Değerleri, İmal tarihi (Gün, Ay ve Yıl olarak), Son kullanma tarihi veya dayanma süresi, Seri/Kod Numarası, Soğukta Muhafaza Edileceği ($+4^{\circ}\text{C}$ altında saklanacağı) ürün ambalajı üzerinde ibraz edilmelidir.

1.1. AYRAN

- 200 ml'lik paketler halince olacaktır. Paketleme malzemesi insan sağlığına zarar vermeyecek ambalaj malzemesi kullanılarak yapılacaktır.
- Ayranlar tam yağlı olacaktır (Süt yağı $\geq 1,8\%$)
- Ayranların içinde süt yağından başka yağ bulunmayacaktır.
- Ayranlarda gözle görülebilir kirlilik belirtisi ve renk değişikliği olmayacağından emin olunacaktır.
- Ayranlarda yabancı tat, koku ve aroma hissedilmeyecektir.
- Ayranlar ekşimiş, acılmış ve küflenmiş olmayacağından emin olunacaktır.
- Paketlerde şişme ve deform olmayacağından emin olunacaktır.

1.2. BEYAZ PEYNİR

- Beyaz peynirler isteğe göre Kg 'lik ambalajlarda olacaktır.
- Beyaz peynir tam yağlı olacaktır. ($45\% \leq \text{Süt yağı}$)
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmenliğinde beyaz peynire katılmasına müsaade edilenlerin dışında hiçbir katkı bulunmayacağından emin olunacaktır.

- Beyaz peynirler tuzsuz ve sert yapıda olacaktır.
- Beyaz Peynirler, kalıplar halinde ve kalıplar birbirinden kolaylıkla ayrılacak şekilde, derinlemesine, diziler arasına, tabana paralel olarak yağlı kâğıt, polietilen, polipropilen ve benzeri maddeler konularak istif edilecektir.
- Peynirler kendine has tat, koku ve nefasette olacaktır. Mayamsı, ekşimsi, küfümsü, hayvansal, yem, yabancı koku olmayacağındır.
- Teneke kutularının hiçbir yerinde delik, sizıntı, pas bulunmayacak, biçimleri bozulmuş veya bombaj yapmış olmayacağındır.
- Teneke kutular kenetli olduğu takdirde kenet yerleri kenet laki ile laklanmış olacaktır.

1.3. KAŞAR PEYNİR

- Kaşar peynirler 1 Kg veya 2 Kg'lık vakumlu paketler halinde olacaktır.
- Kaşar peynir kalıpları dikdörtgen küp biçiminde olacaktır.
- Kaşar peyniri tam yağlı olacaktır. (%45 ≤ Süt yağı)
- Kaşar peyniri içerisinde Türk Gıda Kodeksine göre emülsifiye edici tuz bulunmayacağındır.
- Peynirler, kendine özgü hoş, tat ve kokuda olacaktır. Mayamsı, ekşimsi, küfümsü, hayvansal, yem, yabancı koku olmayacağındır.
- Ürün ambalajında yırtılma ezilme vb. gözle görülür tahribatlar olmayacağındır.
- Dış yapısı düzgün kesitli, pürüzsüz ve homojen, fazla sert ya da yumuşak olmayan, uylanmayan yapıda olacaktır. Hava boşluğunundan, yoğurma hatalarından ya da gazlı fermantasyon sonucu meydana gelen delikli yapıda olmayacağındır, süngerimsi manzara göstermeyecektir.

1.4. SÜT

- Sütler 1 litrelilik ambalajlar halinde paketlenmiş olacaktır.
- Ultra yüksek sıcaklık (UHT) teknüğine göre paketlenmiş ürünler olacaktır.
- Süt tam yağlı olacaktır. (%3 ≤ Süt yağı)
- Paketlerde şişme ve deform olmayacağındır.
- Sütler kendine has tat, koku ve aromada olacaktır. Mayamsı, ekşimsi, küfümsü, hayvansal, yem, yabancı koku olmayacağındır.
- Sütlerde gözle görülebilir kirlilik belirtisi ve renk değişikliği olmayacağındır.

1.5. TEREYAĞI

- Tereyağları 1 Kg'lık paketler halinde olacaktır.
- Tereyağları mutfak tipi tuzsuz tereyağı olacaktır.
- Süt yağı oranı %80 'den aşağı olmayacağındır.
- Tereyağları en fazla %2 oranında yağsız süt kuru maddesi içerebilir.
- Tereyağları, kendine has tat ve kokuda olacak.

1.6. YOĞURT

- Yoğurtlar istege göre 5 Kg veya 10 Kg paketler halinde olacaktır.
- Yoğurt tam yağlı olacaktır. (%3,8 ≤ süt yağı)
- Yoğurta süt proteinini en az %3 olacaktır.
- Yoğurtlar, kendine has tat ve kokuda olacak.
- Yoğurta ambalaj açıldığından yoğurdun üst kısmını örten sarı-yeşilimsi renkte bir sıvı görülmeyecektir.

- Üründe fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik bir bozulma görülmeyecektir.
- Yoğurta hiçbir yabancı madde, jelatin ve nişasta katılamaz.

1.7. ÜÇGEN PEYNİR

- Ürünler kutu içerisinde 8 adet bulunacaktır. Kutu bazında ihaleye çıkmıştır.
- Ürün birim gramajı 12-15 gram arası olmak üzere kutu gramajı 96-120 gram arası olacaktır.
- Kendine özgü tadı, kokusu olacaktır.
- Ürünler acılmış, küflenmiş, sararmış, ekşimiş olmayacağındır.
- Ambalajlarının şekilleri düzgün olacak yırtık ve delik olmayacağındır.

1.8. LOR PEYNİRİ

- Lor peyniri ihtiyaca göre kg'lık paketler halinde istenecektir.
- Peynirler kendine has tat, koku ve nefasette olacaktır. Mayamsı, ekşimsi, küfümsü, hayvansal, yem, yabancı koku olmayacağındır.
- Lor peynir peynir altı suyundan usulüne uygun şekilde üretilmiş olacaktır.

2.YAS SEBZE VE MEYVE ŞARTNAMESİ

1	Armut	21	Lahana (Kırmızı)
2	Bal Kabağı (Soyulmuş)	22	Limon
3	Biber (Çarliston)	23	Mandalina
4	Biber (Dolmalık)	24	Mantar (Soyulmuş)
5	Biber (Kapya)	25	Marul Göbek
6	Çilek	26	Maydanoz
7	Dereotu	27	Muz
8	Domates	28	Patates
9	Elma	29	Patlıcan
10	Erik	30	Pırasa
11	Fasulye (Taze)	31	Portakal
12	Havuç	32	Roka
13	Kabak (Yeşil)	33	Salatalık
14	Karnabahar	34	Sarımsak (Kuru)
15	Karpuz	35	Şeftali/Nektarin
16	Kavun	36	Soğan (Kuru)
17	Kayısı	37	Soğan (Taze)
18	Kereviz	38	Üzüm (Çekirdeksiz)
19	Kiraz	39	Yenidünya
20	Lahana (Beyaz)		

GENEL ŞARTLAR

- Ürünler 5957 sayılı kanuna uygun kasalar ile muhafaza edilip kurumumuza teslim edilecektir.
- Ürünleri kurumumuza taşıyan arabaların hijyen bakımından temiz, kuru ve üstü kapalı olması gerekmektedir.
- Meyve ve sebzeler birbirlerine zarar verecek, ezecek şekilde istiflenmeyecek ve taşınmayacaktır.
- Ürün kasası içerisinde küf bulunması durumunda kasa içerisindeki diğer ürünlere bulaşma riski taşıdığından küflü meyve/sebze bulunan kasa iade edilecektir.
- İçinde taze meyve ve sebze bulunan ambalajlar rutubetsiz, güneşsız yerlerde muhafaza edilecek, yağmur kar altında bırakılmayacak ve bu şartlarda yüklenip boşaltılmayacaktır. Nakil sırasında mümkün olan en kısa zamanda istifleme ve boşaltma yapılacaktır.
- Ürünler olgunlaşmış, rengini almış, kendine has kokusu olan, kendine has tadı olan, temiz, düzgün (şekil olarak) yapıda olacaktır.
- Meyve ve sebze ürünlerinde ilaç artığı bulunmayacaktır.
- Senelik ürünlerde son senenin mahsülü ürünler olacaktır.
- Ürün tesliminde nihai künnyeli olarak teslim edilecektir.
- Yüklenici firma yürürlükte olan 5957 sayılı "SEBZE VE MEYVELER İLE YETERLİ ARZ VE TALEP DERİNLİĞİ BULUNAN DİĞER MALLARIN

TİCARETİNİN DÜZENLENMESİ HAKKINDA” kanun, alt tebliğ ve yönetmeliklerine uygun olacaktır.

2.1 ARMUT

- Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, doğal rengini almış, kendine has kokusu ve tadı olan armutlar olacaktır. Sulu ve tatlı olacaktır.
- Armutlar Santa Maria cinsi olacaktır.
- Ham, ezik, ekşi, içi kurumuş, suyu çekilmiş, çürük, donmuş, kirli ve küflü olmayacağı.
- Armutlar ortalama olarak 180-220 gr aralığında olacaktır.
- Armutlar kasa içerisinde en fazla üst üste 2 sıra istif yapılacaktır.

2.2 BALKABAĞI (SOYULMUS)

- Piyasada satılan kabakların iyi cinsinden (1. sınıf) olacaktır. Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık, yabancı madde bulunmayacağı.
- Bal kabağı kabukları soyulmuş ve dilim olarak teslim edilecektir.
- Dilimler aynı gramajda olacaktır. Her dilim 150-200 gr arasında olacaktır.
- Dilimler polietilen poşetler içerisinde vakumlanmış ve karton kutularda ağızı kapalı olarak teslim edilecektir.
- Bütün, temiz, sağlam, taze görünüşlü, olgun, rengi sarıdan koyu turuncuya kadar değişen tonlarda olacak şekil bozuklukları ve üzerinde hiçbir özür bulunmayacağı.
- Paketlenmiş balkabakları üzerinde kabuk ve yeşil kısımları kesinlikle kalmayacaktır.

2.3 BİBER (CARLİSTON)

- Biberler, bütünsüz, sağlam, sıkı yapılı, temiz, iyi gelişmiş, özürsüz, taze görünüşlü olacaktır; çürük, çatlak, ezik ve kalın kabuklu olmayacağı.
- Carliston biberlerde acı tat bulunmayacağı.
- Biberlerde yabancı koku ve tat, anormal dış nem, don zararı, iyileşmemiş yaralar ve güneş yanıkları bulunmayacağı.
- Biberler şekil olarak ince uzun yapıda olup sapi hariç 15 cm den kısa olmayacağı.
- Biberler yeşil renkte olacaktır.

2.4 BİBER (DOLMALIK)

- Biberler, bütünsüz, sağlam, sıkı yapılı, temiz, iyi gelişmiş, özürsüz, taze görünüşlü olacaktır; çürük, çatlak, ezik olmayacağı.
- Kalın etli dolmalık olacak çapı 6-8 cm arasında olacaktır.
- Dolmalık biberler aynı boyda 80-100 gram aralığında olacaktır.
- Dolmalık biberlerde acı tat bulunmayacağı.
- Piyasadaki 1.sınıf ürününden temin edilecektir.
- Biberlerde yabancı koku ve tat, anormal dış nem, don zararı, iyileşmemiş yaralar ve güneş yanıkları bulunmayacağı.

2.5 BİBER (KAPYA)

- Biberler, bütünsüz, sağlam, sıkı yapılı, temiz, iyi gelişmiş, özürsüz, taze görünüşlü olacaktır; çürük, çatlak, ezik ve kalın kabuklu olmayacağı.
- Piyasadaki 1.sınıf ürününden temin edilecektir.
- Biberlerde yabancı koku ve tat, anormal dış nem, don zararı, iyileşmemiş yaralar ve güneş yanıkları bulunmayacağı.

- Biberlerde acı tat bulunmayacaktır.
- Kapya biber üzerinde kırmızı harici başka renk olması kabul edilmeyecektir.
- Ürünler sap uzunluğu hariç 12 cm den daha kısa, çapı 3 cm den daha az olmayacağındır.

2.6 CİLEK

- Piyasadaki 1.sınıf ürünlerden temin edilecektir.
- Çilekler temiz olacak, çöp, yaprak, toz, toprak vs. yabancı maddeler bulunmayacaktır. Ezilmiş, ekşimiş ve ham, küflenmiş, parçalanmış kurtlu olmayacağındır.
- Ürün üzerinde renk dalgalanmaları olmayacağındır olup çileğin kendine has rengi olacaktır.
- Çilekler sap uzunluğu hariç 4 cm den kısa olmayacağındır.

2.7 DEREOTU

- Dereotu sapları bir araya gelecek şekilde demet haline getirilecektir.
- Ürünlerin sap uzunluğu 5 cm yi geçmeyecektir.
- Ürünler dış etkenlerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü, solmamış, sağlam, temiz, iyi gelişmiş ve bileşik yaprağın bütün yaprakları tam olacaktır.
- Ürünlerin üzerinde çamur, toprak vb. yabancı madde kalıntıları olmayacağındır.
- Dereotunun bir demeti 120 gramdan aşağı olmayacağındır.

2.8 DOMATES

- Domatesler; olgunlaşmış, kırmızı renkte, bütün, sağlam yapıda ve temiz olacaktır.
- Domatesler çürülmüş, bozulmuş, ezilmiş, yumuşamış, donmuş ve küflenmiş olmayacağındır.
- Domateslerde yabancı tat ve koku bulunmayacaktır.
- Domateslerin en küçüğü 150 gramdan aşağı olmayacağındır.
- Domateslerin içlerinde beyazlık bulunmayacaktır.
- Domatesler 1 kasa içerisinde en fazla 2 sıra olacak şekilde kabul edilecektir.

2.9 ELMA

- Elma idarenin istediği renkte (yeşil, sarı, kırmızı) olacaktır.
- Elma bütün, sağlam, temiz olacak, gözle görülebilir yabancı madde ve ilaç artıkları, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmayacaktır.
- Elma şekil, irilik, renk ve cins bakımından çeşidinin özelliklerini taşıyacaktır.
- Elma 180-220 gram aralığında olacaktır.
- Elmalarda mayalar tarafından meydana getirilen alkol benzeri tat olmayacağındır.
- Elma 1 kasa içerisinde en fazla 2 sıra olacak şekilde kabul edilecektir.
- Elma kesildiği zaman sert ve sulu olacaktır.

2.10 ERİK

- Erikler idarenin isteğine göre kırmızı veya yeşil renk olabilir.
- Yeşil erikler Papaz ve Can erik çeşidine olacaktır. Kırmızı erik Angelika çeşidine olacaktır.
- Çeşidine göre meyve yüzeyi puslu olacak ve meyve eti sıkı yapılı olacak.
- Ham, çok ekşi, çok sert, çürüük, çok yumuşamış, porsuk, ezik, topraklı, buruşuk, çatlak, çürüük, çamurlu ve haşere tarafından zarar görmüş, kurtlu, kurt yenikli olmayacağındır.
- Eriklerin çapı 3 cm'den küçük olmayacağındır.

2.11 FASULYE (TAZE)

- Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins ayışkadın sırik fasulyelerden olacaktır.
- Fasulyeler taze, körpe ve kılçiksız (ipliksiz) olacak ve büküldüğünde kırılacaktır.
- Taze Fasulyelerin içleri (tohumları) taze, düzgün, şekilli ve sağlam olacaktır.
- Taze fasulyeler file torba içerisinde en fazla 20 kg olacaktır.

2.12 HAVUC

- Havuçlar, bütün, sıkı yapılı (koflaşmamış) olacaktır.
- Havuçlar üzerinde aşırı nem (ıslaklık) bulunmayacaktır.
- Havuçlarda yabancı tat ve koku olmayacağından emin olunmalıdır.
- Havuçlar turuncu renkte olacaktır. Koyulaşmış veya beyazlaşmış ürünler kabul edilmeyecektir.
- Havuçların uzunluğu sap uzunluğu hariç 15-25 cm aralığında olacaktır.
- Havuçların çapı 3-4 cm aralığında olacaktır.
- Havuçlar, düzgün yüzeyli, taze görünüşlü, normal şekilli, çatlamamış, berelenmemiş olacaktır; don zararları, yeşil ve mor başlı olmayacağından emin olunmalıdır.

2.13 KABAK (YEŞİL)

- Kabaklar, bütün, sağlam, taze görünüşlü, çeşidin kendine özgü renginde, pörsümemiş, çekirdeklenmemiş, temiz, yabancı tat ve koku almamış olacak ve üzerinde aşırı dış nem ve çiçekler bulunmayacağından emin olunmalıdır.
- Kabakların boyları 15-20 cm aralığında, çapı 3-5 cm aralığında olacaktır.
- Ürünler sakız cinsi kabak olacaktır.
- Dolmalık kabaklar istenmesi durumunda sipariş notuna yazılacaktır. Dolmalık kabağın şartları diğer şartlarla aynıdır. Sadece uzunluğu 10-15 cm aralığında olacaktır.

2.14 KARNABAHR

- Karnabaharların dış yaprakları, iç yaprakları ve kökleri tamamen temizlenmiş olarak getirilecektir.
- Karnabaharlar taze görünüşlü bütün çiçekleri açılmamış temiz sağlam olacaktır.
- Şekilleri düzgün yapıları diri ve çok sık dokulu bir birlik içinde beyaz ya da hafif krem renginde hiç kusursuz tam ve kısaltılmış, yaprakları düzgün kesilmiş taze görünüşlü olacaktır.
- Karnabaharların çapı 17-20 cm aralığında olacaktır.

2.15 KARPUZ

- Piyasada satılan iyi cins, olgun ve tatlı karpuzlardan olacaktır.
- Karpuzların içleri kırmızı renkte olacaktır. Beyazlaşma veya farklı renkte olması kabul edilmeyecektir.
- Karpuzlar; ham, kabak, yumuşamış, ezik, çürük, çatlak, kurtlu, tatsız, zamanı geçmiş, içi boşalmış, elyaflı, ekşimiş olmayacağından emin olunmalıdır.
- Karpuzların ağırlığı en az 10 kg olacaktır.
- Karpuzun dış kabuğu karpuza has renkte olacaktır. Dış kabuğu çamurlu veya kirli olmayacağından emin olunmalıdır.
- Karpuzlar ince kabuklu olacaktır. Kabuklarında çatlak bulunmayacağından emin olunmalıdır. Fire oranı %20 yi geçmeyecektir.

2.16 KAVUN

- Kavunlar piyasada satılan iyi cins bütün sağlam olmalı, olgun, tatlı, ince kabuklu olacaktır.
- Kavunlar 3-6 kg aralığında olacaktır.
- Kavunların dış kabuğu çamurlu veya kirli olmayacağıdır. Dış kabuklarında çatlak bulunmayacağıdır.

2.17 KAYISI

- Piyasadan iyi cins, kemale ermiş, tatlı veya hafif mayhoş lezzette taze kayısılardan olacaktır.
- Kayısı çekirdeklerinin içi tatlı olacaktır.
- Kayıslar orta büyüklükte tanesi 20 graddan daha büyük olacaktır.
- Kayıslar kasa içerisinde ezilmemiş olacaktır.
- Ham, ezik, ekşi, yeşil, tozlu, topraklı, çürük, çok yumuşamış, ekşimiş, buruşmuş, kurtlu, kurt yenikli olmayacağıdır.

2.18 KEREVİZ

- Piyasada satılan iyi cins kerevizlerden olacaktır.
- Kerevizlerin ağırlığı 350-450 gr arasında olacaktır.
- Kereviz köklerindeki püsküller ve yapraklar tamamen kesilecektir.
- Kereviz çamurlu, çürük, içi boşalmış, liflenmiş, donmuş, gevşemiş, ezik, rengi kararmış olmayacağıdır.

2.19 KİRAZ

- Piyasada satılan olgunlaşmış, sıkı etli, lezzeti kemale ermiş, 1.sınıf Napolyon kiraz olacaktır.
- Kirazların çapı 25 mm den aşağı olmayacağıdır.
- Ham, kurtlu, kurt yenikli, ezik, çürük, topraklı bayat, bozuk kurumuş pislikli ve çok küçük taneli olmayacağıdır.
- Kirazlar kasa içerisinde ezilmeyecek şekilde dizilmiş olacaktır.

2.20 LAHANA (BEYAZ)

- Lahanalar, bütün, temiz, sağlam, yaprakları gevşememiş, açılmamış ve çiçeklenme belirtileri göstermemiş, sapları en alt yaprağın biraz altında düzgün şekilde ve yaprakları zedelenmeden kesilmiş top halinde olacaktır.
- Lahanalar 2 kg dan aşağı olmayacağıdır.
- Tohumu kaçmış, kurtlanmış, dağılmış yaprak halinde, çamurlu, çürüklü, donmuş, haşere yenikli olmayacağıdır.

2.21 LAHANA (KIRMIZI)

- Kırmızı lahanalar bütün, sağlam, taze görünüşlü ve temiz olacaktır.
- Kırmızı lahananın ilk yaprağı kaldırıldığında kirlilik ve çürüme görülmeyecektir.
- Kırmızı Lahanaların yaprakları gevşememiş, açılmamış ve çiçeklenme belirtisi göstermemiş olacaktır.
- Ürünlerin tane ağırlığı 600 gramdan aşağı olmayacağıdır.
- Kırmızı lahanalarda berelenmeler, böcek ve hastalıkların sebep olduğu zararlar bulunmayacağıdır.

2.22 LİMON

- Piyasada satılan 1.sınıf, olgunlaşmış, sararmış, tadı kemale ermiş, sulu limon olacaktır.
- Küflü, çürük, ufak, buruşuk, donmuş, suyu çekilmiş, mekanik etkenlerden oluşan yaralanmalar ve kapanmış olsa da büyük kesikler olmayacağındır.
- Limonların tane büyülüüğü 58-72 mm arasında olacaktır.
- Limonlar en az 120 gram olacaktır.
- Limonlar ambalajlı olarak plastik sandıklarda diyagonal şekilde dizili olacaktır.
- Limon sapları tamamen kesilecektir.

2.23 MANDALİNA

- Piyasada satılan 1.sınıf olgunlaşmış, tadı ve kokusu kendine mahsus olan, çekirdeksiz ürünlerden olacaktır.
- Mandalinaların adedi 90-110 gram aralığında olacaktır.
- Mandalinaların sapları kesilmiş olacaktır.
- Ürünler kasalarda kâğıda sarılmış diyagonal olarak dizilmiş olacaktır.
- Mandalinalar bütün, sağlam ve temiz görünümü olacaktır.
- Mandalinaların üzerinde don olaylarından kaynaklanan kabuk zararları ve iç kısımlarında zarar olmayacağındır.

2.24 MANTAR (SOYULMUŞ)

- Kültür mantarı olacaktır.
- Mantarlar kendine has koku ve olgunlukta olacaktır.
- Mantarların sap uzunluğu çap uzunluğundan daha uzun olmayacağındır.
- Mantarların üst kabuğu soyulmuş ve yıkanmış olacaktır.
- Mantarlar yemek yapıldığında kararmayacak şekilde olacaktır. (Buhar ile yıkanmamış ve kabukları soyulmamış mantarlar yemek yapıldığında kararmaktadır)
- Mantarlarda toprak, yabancı madde kalıntıları bulunmayacağındır.
- Yıkanmış ve temizlenmiş mantarlar şeffaf ambalaj içerisinde kasalara doğrudan temas etmeyecektir.

2.25 MARUL (GÖBEK SALATA)

- Göbek salata bütün, sağlam, taze görünüşlü ve temiz olacaktır.
- Göbek salataların yaprakları sıkı şekilde sarılmış olacaktır.
- Göbek salatalar ıslak, iç yapraklarında çürüme ve kararma olmayacağındır.
- Göbek salatalar yaprakları temizlenmiş şekilde net olarak 750 gramdan aşağı olmayacağındır.

2.26 MAYDANOZ

- Maydanozlar demet halinde taze, sağlam ve temiz yapıda olacaktır.
- Maydanozların demeti, sapları aynı hızda bağlanmış ve sap uzunluğu 5cm yi geçmeyecek şekilde olacaktır.
- Maydanozların demet ağırlığı 75 gramdan aşağı olmayacağındır.
- Maydanozların içerisinde yabancı ot, yabancı madde bulunmayacağındır.

2.27 MUZ

- Piyasada satılan 1.sınıf muzlardan taze, olgunlaşmış, rengini almış kendine has tadı ve kokusu olan muzlardan olacaktır.
- Muzlar tarak (hevenk) üzerinde olacaktır.
- Muzların sap uzunluğu hariç boyu 20 cm den, çapı 4 cm den aşağı olmayacağı olacaktır.
- Muzların ağırlığı 180-200 gram aralığında olacaktır.
- Muzları bağlı olduğu tarak (hevenk) ağırlığı fire olarak düşülecektir.
- Muzlarda kararma, küflenme, kabukta çatlak, kabukta lekelemeye ve şekil olarak düzgünliğini kaybetmiş yapıda olmayacağı olacaktır.

2.28 PATATES

- Patatesler idarenin isteğine göre haşlamalık veya kızartmalık patates olacaktır. (Sarı veya beyaz patates istenebilir)
- Patatesler ince kabuklu, taze, son yılın mahsülü ve kabuğu düzgün olacaktır.
- Patates kabuklarının üzerinde toprak, çamur vb. leke bulunmayacaktır.
- Patateslerin üzerinde yeşillenme, filizlenme, küp olmayacağı olacaktır.
- Patateslerin et kısmında 5 mm'den daha derinlere nüfus eden gri, yeşil, mavi veya siyah kabuk altı lekeleri bulunmayacağı olacaktır.
- Patateslerin ağırlığı 300 gramdan aşağı olmayacağı olacaktır.

2.29 PATLICAN

- Patlıcanlar idarenin isteğine göre karnıyarık, türlü veya farklı yemek tiplerine uygun şekillerde olacaktır.
- Patlıcanlar bütün, sağlam, kendine has renkte, taze görünüşlü ve temiz olacaktır.
- Patlıcanlar ham, ezik, çürük, yumuşamış, acılmış, yeşillenmiş, pörsümüş, eti liflenmiş ve odunsu yapıda, çekirdekleri aşırı derecede gelişmiş olmayacağı olacaktır.
- Patlıcanların boyu sap uzunluğu hariç 20 cm ve çapı 5 cm den aşağı olmayacağı olacaktır.

2.30 PIRASA

- Pirasalar bütün tohumu kaçmamış, taze görünüşlü, sağlam, temiz olacaktır.
- Pirasalar kart, donmuş, sararmış ve solmuş, çürülmüş ve bozulma belirtisi göstermemiş olmayacağıdır.
- Pirasalar 50 cm uzunlığında uçları beyaz kısmın bitiminde 20 cm'de kesilmiş, 3-3,5 cm çapında olacaktır.
- Pirasaların kökleri üzerinde toprak, çamur gibi şeyler bulunmayıp güzel yıkamış olacaktır.

2.31 PORTAKAL

- Piyasada satılan 1.sınıf olgunlaşmış, tadı ve kokusu kendine mahsus olan, çekirdeksiz ürünlerden olacaktır.
- Portakallar västington veya finike çeşidine olacaktır.
- Portakalların adedi 150 – 200 gram aralığında olacaktır.
- Portakalların sapları kesilmiş olacaktır.
- Ürünler kasalarda kâğıda sarılmış diyalognal olarak dizilmiş olacaktır.
- Portakallar bütün, sağlam ve temiz görünümü olacaktır.
- Portakalların üzerinde don olaylarından kaynaklanan kabuk zararları ve iç kısımlarında zarar olmayacağıdır.

2.32 ROKA

- Roka dış etkenlerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü, solmamış, sağlam ve temiz olacaktır.
- Roka demetleri 75 gramdan aşağı olmayacağı olacaktır.

2.33 SALATALIK

- Salatalıklar taze, körpe ve kendine has kokusu ve yapıda olacaktır.
- Salatalıkların boyu sap uzunluğu hariç 20 cm den aşağı, çapı 4 cm den aşağı olmayacağı olacaktır.
- Salatalıkların sap kısımlarında filizlenme, küflenme, acıma, çürüme vb. olmayacağı olacaktır.
- Ürünlerin çekirdekleri sertleşmiş olmayacağı olacaktır.

2.34 SARIMSAK (KURU)

- Sarımsaklar bütün, sıkı, sağlam, don ve güneşten zarar görmemiş çeşidi kendine özgü renkte, başları düzgün şekilde, iyice temizlenmiş, kusursuz ve dişleri sıkı olacaktır.
- Sarımsak dişleri en az 10 mm genişliğinde ve 15 mm uzunlığında olacaktır
- Sarımsaklarda küf izleri ve filizlenme belirtisi olmayacağı olacaktır.

2.35 SEFTALİ/NEKTARİN

- Şeftaliler bütün, sağlam, temiz, meyve ve eti sağlam şekilde olacaktır.
- Şeftaliler kasa içerisinde tek sıralı diyagonal şekilde dizilmiş olacaktır.
- Şeftalilerin ağırlığı 180-220 gram arasında olacaktır.
- Ürünler ham, ezik, ekşi, çürük, kurtlu, pörsük, bayat, kirli, çekirdeği kolay ayrılmayan cinsten olmayacağıdır.
- Nektarinler için yukarıdaki koşullar geçerli olacaktır.
- Sipariş esnasında şeftali veya nektarin istenecektir

2.36 SOĞAN (KURU)

- Kuru Soğanlar, bütün, sıkı, sağlam, temiz, don veya güneşten zarar görmemiş olacaktır.
- Soğanların dıştan 2 kabuğu ve sap kısmı kuru olacaktır.
- Soğanlarda sap uzunluğu en fazla 3 cm olacaktır.
- Soğanlarda piyasada satılan 1.sınıf soğan olup ağırlığı en az 150 gram çapı en az 60 mm olacaktır.
- Piyasada bulunan soğan çeşitlerinden idarenin isteğine göre farklı çeşit soğanlar istenecektir. (Beyaz, kırmızı vb.)
- Soğanlarda en dış kabuğundan merkezine kadar çürüme, bozulma, yumuşama ve duyu organlarıyla hissedilen herhangi bir bozulma olmayacağıdır.
- Soğanlarda küf izleri, dıştan görülebilir filizlenme emareleri, anormal dış nem (ıslaklık), gözle görülebilen yabancı madde, yabancı koku ve tat bulunmayacağıdır.
- Soğanların kök püskülleri koparılmış olacaktır.

2.37 SOĞAN (TAZE)

- Soğanlar sağlam, temiz, taze görünüşte ve demetler halinde olacaktır.
- Soğanların yeşil kısımları haşerelenmiş, içerisinde yabancı ot, kurumuş, kurt yenikli, lekeli, kararmış, sararmış, bayat, çürük, ezik, çamurlu, ıslak olmayacağıdır.
- Soğanların tadında acılık olmayacağıdır.

2.38 ÜZÜM (CEKİRDEKSİZ)

- Üzümler mevsimine göre piyasada satılan iyi cins olgunlaşmış tatlı ve taze üzümlerden olacaktır.
- Üzümler idarenin isteğine göre çavuş üzümü, değirmendere siyahı, kokulu çavuş, müşküle, razakı, sultani çekirdeksiz, yapıncak, yuvarlak çeşitleri olacaktır.
- Üzümler çekirdeksiz olacaktır.
- Üzümler sandıklarda taneleri dökülmeyecek şekilde istif yapılacaktır.
- Üzüm taneleri %5 e kadar dökülebilir.
- Üzümler ezik, ekşi, çürük, küflü, buruşmuş, buruk lezzette, kalın kabuklu, renk ve şekli değişmiş tatsız olmayacağı.

2.39 YENİDÜNYA

- Yenidünyalar piyasada satılan iyi cins, taze ve olgun, kendine has renk ve lezzette olacaktır.
- Ürünler ham, aşırı olgun, ezik, ekşi, yeşil, çürük, tozlu, topraklı, çok yumuşak, beklemeden dolayı ekşimiş, buruşmuş, kurtlu ve kurt yenikli olmamalıdır.
- Yenidünyaların çekirdek oranı az olacaktır.
- Yenidünyaların sapları kesilmiş, ürün çapı en az 35 mm olacaktır.

3. KASAPLIK HAYVAN ETLERİ (KIRMIZI ET) GRUBU TEKNİK ŞARTNAMESİ

İHTİYAC LİSTESİ	
1	Kemiksiz Löp Et
2	Kemiksiz Kuşbaşı Et
3	Kemiksiz Parça Et
4	Kemiksiz Et Biftek

GENEL ŞARTLAR

- Kasaplık hayvan ürünlerinde firmanın Tarım ve Orman Bakanlığından işletme kayıt belgesi olacaktır.
- Tüm ürünler için ISO9001, ISO22000, Gıda Üretim Sertifikası belgeleri olacaktır. Ayrıca üretici firmanın HACCP uygulama plan ve dokümanları eksiksiz olacaktır.
- Kırmızı etler, sadece dana eti içerecektir. Dana etlerine başka cins hayvan etleri (keçi, koyun, domuz vb.) ve tek tırnaklı hayvan eti karışmayacaktır.
- Etler erkek hayvandan elde edilmiş olacaktır.
- Kasaplık hayvan etleri yerli menşeи olacaktır. İthal ürünler kabul edilmeyecektir.
- Kasaplık hayvan etleri üzerinde yönetmeliğe uygun muayene damgası bulunacaktır. Bu damgalar silik ve tahrip edilmiş olmayacağından emin olunmalıdır.
- Kırmızı etler zararsız da olsa herhangi bir kimyevi madde ile muamele edilmiş, boyanmış olmayacağından emin olunmalıdır.
- Hastalık veya diğer sebeplerden öldükten sonra kesilen kasaplık hayvan eti olmayacağından emin olunmalıdır.
- Kesim tarihi ile teslim tarihi arasındaki süre 10 günden fazla olmayacağından emin olunmalıdır. Bu husus Veteriner Hekim raporu ile belgelenecektir.
- Kesim öncesi ve kesim sırasında hijyenik şartlara uyulduğuna dair alınacak resmi kurumlarda görevli Veteriner Hekim raporu bütün kontrollerde ibraz edilecektir.
- Muayene komisyonu tarafından yüklenici firmanın kendi kurumuna ait kesim ve parçalama yerlerinin uygun olduğunu tespit etmek üzere gerekli durumlarda belirli/belirsiz zamanlarda incelemeler/denetim yapılacaktır.
- Ürünler bakteri florاسını değiştirecek herhangi bir işleme tabi tutulmayacağından emin olunmalıdır.
- Üniversitemize getirilen ürünler özel soğutucu araçlarla getirilecek olup ürün sıcaklığı 0 ° C --- 4 ° C aralığında olacaktır.
- Donmuş ve çözülmüş ürünler kabul edilmeyecektir.
- Ürünler vakumlu ambalajlar içerisinde paketlenmiş olacak ve paket içerisinde kan olmayacağından emin olunmalıdır.
- Etlerin üzerindeki zar(sinir) tabakası alınmış olacaktır.
- Etlerin üzerinde herhangi bir yabancı madde (toz, toprak, vb.) veya hayvana ait parçalar (kıl, tüy, bağırsak içeriği, kemik parçası, işkembe vb.) bulunmayacağından emin olunmalıdır.
- Etler kemiklerden ayrılmış olacaktır. Et içerisinde kemik, kıkırdak ve kemik parçaları bulunmayacağından emin olunmalıdır.

- Kasaplık Hayvan Etleri, içindeki ürünün özelliklerini bozmayan, tat ve kokusunu etkilemeyen insan sağlığına zarar vermeyen, içindeki ürünün dışarıdan görünmesini engellemeyen nitelikteki polietilen veya benzeri malzemeden yapılmış ambalajlar içinde tüketime arz edilecektir. Kullanılan ambalaj malzemeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümüne uygun nitelikte olacaktır.
- Kullanım sırasında görülen herhangi bir koku ve renk değişikliğinde veya pişirilme sırasında görülebilecek bozukluk sonucunda kullanılan ürün miktarını ve oluşacak maddi zararları yüklenici firmanın karşılaması zorunludur.
- Yüklenici firma her sevkiyat için ürün taşıma belgesi ve firma bünyesinde yapılan analiz raporlarını üniversitemize sevkiyat esnasında tebliğ edecektir.
- Ürün ambalajları üzerinde aşağıdaki bilgiler yazacaktır.
 - Net ağırlık
 - Üretim tarihi
 - Son tüketim tarihi
 - Parti numarası

3.1 KEMİKSİZ LÖP ET

- Kasaplık hayvanın kaburga, kol ve boşluk kısımlarından löp et olarak alınmış olacaktır.
- Löp etler kıyma makinesine sığacak şekilde genişliği 8-10 cm aralığında olacaktır.
- Löp etler 1.5-2 kg aralığında olacaktır.
- Löp etlerde yağ oranı en fazla %7 olacaktır.
- Löp etlerde zar(sinir) dokusu alınmış olacaktır.

3.2 KEMİKSİZ KUŞBAŞI ET

- Kasaplık hayvanın kürek, tranç, yumurta ve sokum kısımlarından alınan etlerden hazırlanacaktır.
- Kuşbaşı etler bıçak ile 3-3.5 cm uzunluğunda küp şeklinde kesilmiş olacaktır.
- Makine tarafından hazırlanan kuşbaşı etler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- Kuşbaşı etlerde yağ oranı en fazla %5 olacaktır.
- Kuşbaşı etlerde zar(sinir) dokusu alınmış olacaktır.

3.3 KEMİKSİZ PARÇA ET

- Kasaplık hayvanın kol incik veya nuar kısımlarında alınan etler olacaktır.
- Parça etler kare şeklinde 110-130 gram aralığında olacaktır.
- Parça etler porsiyon olarak servis edileceği için bütün parçaları eşit ağırlıkta ve eşit boyutlarda kesilmiş olacaktır.
- Parça etlerde yağ oranı en fazla %5 olacaktır.
- Parça etlerde zar(sinir) dokusu alınmış olacaktır.

3.4 KEMİKSİZ ET BİFTEK

- Kasaplık hayvanın kontrfile kısmından alınmış etler olacaktır.
- Biftek etler 110-130 gram aralığında olacaktır.
- Biftek etlerde yağ oranı en fazla %5 olacaktır.
- Biftek etlerde zar(sinir) dokusu alınmış olacaktır.

4. KÜMES HAYVAN ETLERİ (BEYAZ ET) GRUBU TEKNİK SARTNAMESİ

İHTİYAÇ LİSTESİ	
1	Tavuk Göğüs Kuşbaşı
2	Tavuk But Kuşbaşı
3	Tavuk Spesiyal But
4	Tavuk İncik
5	Tavuk Göğüs Biftek

GENEL SARTLAR

- Kümeslik hayvan ürünlerinde firmanın Tarım ve Orman Bakanlığından işletme kayıt belgesi olacaktır.
- Tüm ürünler için ISO9001, ISO22000, Gıda Üretim Sertifikası belgeleri olacaktır. Ayrıca üretici firmanın HACCP uygulama plan ve dokümanları eksiksiz olacaktır.
- Beyaz etler zararsız da olsa herhangi bir kimyevi madde ile muamele edilmiş, boyanmış olmayacağından emin olacaktır.
- Hastalık veya diğer sebeplerden öldükten sonra kesilen kasaplık hayvan eti olmayacağından emin olacaktır.
- Kesim öncesi ve kesim sırasında hijyenik şartlara uyulduğuna dair alınacak resmi kurumlarda görevli Veteriner Hekim raporu bütün kontrollerde ibraz edilecektir.
- Muayene komisyonu tarafından yüklenici firmanın kendi kurumuna ait kesim ve parçalama yerlerinin uygun olduğunu tespit etmek üzere gerekli durumlarda belirli/belirsiz zamanlarda incelemeler/denetim yapılacaktır.
- Üniversitemize getirilen ürünler özel soğutucu araçlarla getirilecek olup ürün sıcaklığı 0 °C --- 4 °C aralığında olacaktır.
- Donmuş ve çözülmüş ürünler kabul edilmeyecektir.
- Ürün poşeti içerisinde su birikmesi olmayacağından emin olacaktır.
- Etlerin üzerinde herhangi bir yabancı madde (toz, toprak, vb.) veya hayvana ait parçalar (kıl, tüy, bağırsak içeriği, kemik parçası, vb.) bulunmayacağından emin olacaktır.
- Kümeslik Hayvan Etleri, içindeki ürünün özelliklerini bozmayan, tat ve kokusunu etkilemeyen insan sağlığına zarar vermeyen, içindeki ürünün dışarıdan görünmesini engellemeyen nitelikteki polietilen veya benzeri malzemeden yapılmış ambalajlar içinde tüketime arz edilecektir. Kullanılan ambalaj malzemeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümüne uygun nitelikte olacaktır.
- Kullanım sırasında görülen herhangi bir koku ve renk değişikliğinde veya pişirilme sırasında görülebilecek bozukluk sonucunda kullanılan ürün miktarını ve oluşacak maddi zararları yüklenici firmanın karşılaması zorunludur.
- Yüklenici firma her sevkiyat için ürün taşıma belgesi ve firma bünyesinde yapılan analiz raporlarını üniversitemize sevkiyat esnasında tebliğ edecektir.
- Ürün ambalajları üzerinde aşağıdaki bilgiler yazacaktır.
 - Net ağırlık
 - Üretim tarihi
 - Son tüketim tarihi

- Parti numarası

4.1 TAVUK GÖĞÜS KUŞBAŞI

- Tavuk etleri göğüs eti olacak derisinden ve kemiğinden ayrılmış olacaktır.
- Tavuk kuşbaşı etler bıçak ile 3-3.5 cm uzunluğunda küp şeklinde kesilmiş olacaktır.

4.2 TAVUK BUT KUŞBAŞI

- Tavuk üst but (kalça) etinden derisiz ve kemiksiz olarak kuşbaşı olacaktır.
- Tavuk kuşbaşı etler bıçak ile 3-3.5 cm uzunluğunda küp şeklinde kesilmiş olacaktır.

4.3 TAVUK SPESİYAL BUT

- Tavuk spesiyal but, kemikli but kısmının kalça kemiği ve yan saçak derileri, kuyruk kısmı gerisi alınarak hazırlanmış hali olacaktır.
- Tavuk spesiyal butların adedi 280-320 gram aralığında olacaktır.
- Ürün üzerinde bulunan saçak deriler tamamen alınmış olacaktır.
- Ürün içerisinde bulunan kemikler kesilirken kemik parçaları (kıymık) ürün üzerinde kalmayacak şekilde düzgün biçimde kesilecektir.

4.4 TAVUK İNCİK

- Tavuk butunun kalça kısmı çıkarılarak geriye kalan kısmı eklem yerinden bölünüp alt incik kısmının derisi ve uç kemiği alınarak hazırlanmış haline tavuk incik denir. Ürünler bu tanıma uygun olarak hazırlanmış ürünler olacaktır.
- Ürün içerisinde bulunan kemikler kesilirken kemik parçaları (kıymık) ürün üzerinde kalmayacak şekilde düzgün biçimde kesilecektir.
- Tavuk incik ürünlerinin ağırlığı 90-110 gram arasında olacaktır.
- Ürün üzerinde deri kesinlikle olmayacağındır.



Tavuk incik numunesi

4.5 TAVUK GÖĞÜS BİFTEK

- Piliç kemikli göğüs kısmının kemiksiz yapılarak deri yağ ve saçaklarından tamamen arındırıldıktan sonra beybi kısmı alınıp hazırlanan kısmına tavuk göğüs biftek denir. Ürünler bu tanıma uygun olarak hazırlanmış ürünler olacaktır.
- Tavuk göğüs biftek ürünlerinin ağırlığı 110-130 gram arasında olacaktır.

5. İSLENMİŞ ET ÜRÜNLERİ TEKNİK SARTNAMESİ

İHTİYAÇ LİSTESİ	
1	Pişmiş Et Döner (Yaprak)
2	Tavuk Şinitzel
3	Cordon Bleu

GENEL SARTLAR

- İşlenmiş et ürünlerinde firmanın Tarım ve Orman Bakanlığından işletme kayıt belgesi olacaktır.
- Tüm ürünler için ISO9001, ISO22000, Gıda Üretim Sertifikası belgeleri olacaktır. Ayrıca üretici firmanın HACCP uygulama plan ve dokümanları eksiksiz olacaktır.
- İşlenmiş etler zararsız da olsa herhangi bir kimyevi madde ile muamele edilmiş, boyanmış olmayacağından emin olacaktır.
- Muayene komisyonu tarafından yüklenici firmanın kendi kurumuna ait kesim ve parçalama yerlerinin uygun olduğunu tespit etmek üzere gerekli durumlarda belirli/belirsiz zamanlarda incelemeler/denetim yapılacaktır.
- Üniversitemize getirilen ürünler özel soğutucu araçlarla getirilecek olup ürün sıcaklığı -18 ° C --- -15 ° C aralığında olacaktır.
- Çözülmüş ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- Ürün poşeti içerisinde su birikmesi olmayacağından emin olacaktır.
- İşlenmiş Etler, içindeki ürünün özelliklerini bozmayan, tat ve kokusunu etkilemeyen insan sağlığına zarar vermeyen, içindeki ürünün dışarıdan görünmesini engellemeyen nitelikteki polietilen veya benzeri malzemeden yapılmış ambalajlar içinde tüketime arz edilecektir. Kullanılan ambalaj malzemeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili bölümne uygun nitelikte olacaktır.
- Ürün ambalajları üzerinde aşağıdaki bilgiler yazacaktır.
 - Net ağırlık
 - Üretim tarihi
 - Son tüketim tarihi
 - Parti numarası
 - İşletme kayıt numarası
- Kullanım sırasında görülen herhangi bir koku ve renk değişikliğinde veya pişirilme sırasında görülebilecek bozukluk sonucunda kullanılan ürün miktarını ve oluşacak maddi zararları yüklenici firmanın karşılaşması zorunludur.

5.1 PIŞMİŞ ET DÖNER (YAPRAK)

- Özel işlem görmüş %100 dana eti içeren yaprak etlerin kuyruk yağı ile birlikte belli oranlarda katmanlar halinde yerleştirilmesi ile elde edilen et ürünüdür.
- Alınacak döner %100 yaprak döner olacaktır.
- Pişmiş et döner, kendine has tat ve kokuda olacak, yabancı tat ve koku taşımayacaktır.
- Pişmiş et döner yerken lifleri kaba ve zor çiğnenen nitelikte olmayacağından emin olacaktır.
- Pişmiş et döner dilimleri çok küçük parçalı ve ufalanmış olmayacağından emin olacaktır.
- Pişmiş et döner paketleri vakumlanmış olacaktır.
- Ürünler özel soğutmalı frigofirik araçlarla teslimat sıcaklığına uygun olarak -18 ° C de teslim edilecektir.

5.2 TAVUK ŞİNİTZEL

- Şinitzel ürünü tavuk etinin göğüs kısmından yapılmış olacaktır.
- Ürün üzerindeki karışım ürünün bütün kısımlarına homojen olarak dağılacaktır.
- Tavuk şinitzel ürünler birim bazında 95-105 gr ağırlığında olacaktır.
- Hazırlanmış piliç eti karışımı üzerinde yapılan kontrollerde herhangi bir organik veya inorganik bulaşma belirtisi, sinek, böcek gibi zararlıların kendileri veya bunların kalıntıları ve yumurtaları, çöp, toprak, kemik parçaları vb. gibi yabancı maddeler görülmeyecektir.

5.3 CORDON BLEU

- Cordon Bleu ürünü tavuk göğüs etinin içeresine dilimli kaşar peyniri, dana salam konulmasıyla üretilmiş olacaktır.
- Ürün üzerindeki karışım ürünün bütün kısımlarına homojen olarak dağılacaktır.
- Cordon Bleu ürünleri birim bazında 95-105 gr ağırlığında olacaktır.
- Hazırlanmış piliç eti karışımı üzerinde yapılan kontrollerde herhangi bir organik veya inorganik bulaşma belirtisi, sinek, böcek gibi zararlıların kendileri veya bunların kalıntıları ve yumurtaları, çöp, toprak, kemik parçaları vb. gibi yabancı maddeler görülmeyecektir.

6. DONDURULMUS GIDA ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

İHTİYAC LİSTESİ	
1	Balık (Uskumru)
2	Bezelye
3	Gül Böreği
4	Ispanak
5	Mantı
6	Paçanga Böreği
7	Mısır
8	Vişne
9	Brokoli
10	Taze Fasulye
11	Patates

GENEL ŞARTLAR

- Dondurulmuş ürünlerde firmanın İlgili Bakanlıktan işletme kayıt belgesi olacaktır.
- Tüm ürünler için ISO9001, ISO22000, Gıda Üretim Sertifikası belgeleri olacaktır. Ayrıca üretici firmanın HACCP uygulama plan ve dokümanları eksiksiz olacaktır.
- İhaleye sadece üreticiler ve doğrudan üretici firmadan mal temin eden satıcılar kabul edilecektir. İhaleye katılan istekli firma satıcı ise üretici firmadan aldığı yetkili satıcı belgesi aranacaktır.
- Üniversitemize getirilen ürünler özel soğutucu araçlarla getirilecek olup ürün sıcaklığı -18 ° C --- -15 ° C aralığında olacaktır.
- Çözülmüş ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- Ürün poşeti içerisinde su birikmesi olmayacaktır.
- Ürünler IQF (Individual Quick Freezing) metoduna göre paketlenecektir.
- Ürün ambalajları üzerinde aşağıdaki bilgiler yazacaktır.
 - Net ağırlık
 - Üretim tarihi
 - Son tüketim tarihi
 - Parti numarası
 - İşletme kayıt numarası
- Kullanım sırasında görülen herhangi bir koku ve renk değişikliğinde veya pişirilme sırasında görülebilecek bozukluk sonucunda kullanılan ürün miktarını ve oluşacak maddi zararları yüklenici firmanın karşılaşması zorunludur.

6.1 BALIK (USKUMRU)

- Dondurulmuş balıklar uskumru cinsinden olacaktır.
- Uskumru balıklarının başlarının kesilmiş, kuyruk, kılıçık ve iç organlarından temizlenmiş, kandan arındırılmış, vücut boşluğu ve karkas temizlenmiş, zehirli ve zararlı maddelerden arı, normal koku ve renkte, aşırı kurumamış şekilde olacaktır
- Balıklar porsiyon halinde 180 – 220 gram aralığında olacaktır.

- Balıklar temizlendiğinde en az 18 cm uzunluğunda olacaktır.
- Ürün koliler en fazla 15 kg ağırlığında olacaktır.
- Balıkların üzerinde yabancı madde olmayacağıdır.
- Balıklar tamamen temizlenmiş kılçiksız olacaktır.
- Uskumru fletoların üzerinde uzun süreli saklamadan dolayı ortaya çıkan ve balık etinin yüzey kısımlarında oluşan muntazam olmayan, zamanla genişleyen sarı, kahverengi, mor lekeler olmayacağıdır.
- Uskumru fletolar kendine has kokuda olacaktır. Yabancı koku bulunmayacağıdır.
- İthal balıklar için yüklenici firmanın ürün teslimi esnasında İthalat için gerekli belgeleri Kurumumuza teslim etmesi gerekmektedir.

6.2 BEZELYE

- Dondurulmuş bezelye teknigine uygun olarak kapçığından temizlenerek IQF metoduna uygun olarak paketlenmesiyle elde edilecektir.
- Bezelyeler 3 numara $8\frac{1}{2}$ mm boyunda olacaktır.
- Bezelyeler 2,5 veya 5 kg'lık poşetler içerisinde karton kutu içinde olacaktır.
- Ürünlerin içerisinde bezelye sapı, kılçığı gibi hiçbir yabancı madde bulunmayacağıdır.
- Bezelyelerin taneleri sağlam, bütün, zedelenmemiş, temiz, çeşidine özgü renk, tat ve kokuda olmalı; muhteviyatında herhangi bir katkı malzemesi veya yabancı madde bulunmamalıdır.

6.3 GÜL BÖREĞİ

- Börekler 100 gram yufkadan peynirli, patatesli ve ıspanaklı olarak temin edilecektir.
- Börekler birbirine yapışmayacak şekilde dondurulmuş olacaktır.
- Börekler kendine has kokuda ve yapıda olacaktır.
- Ürünlerin üzerinde ve içerisinde yabancı madde olmayacağıdır.
- Ürünler 2,5 veya 5 kg'lık poşetler içerisinde karton kutu içinde olacaktır.

6.4 İSPANAK

- Dondurulmuş ıspanak, taze temiz sağlam dondurulmaya uygun olgunluktaki ıspanakların kök kısmından ayırma, yıkama, doğrama, soğutma gibi ön işlemlerden geçirildikten sonra teknigine uygun biçimde tek tek dondurulması (IQF Yöntemiyle) ve paketlenmesi ile elde edilen üründür.
- Dondurulmuş ıspanak, kahverengi veya sarı olmamalıdır.
- Dondurulmuş ıspanaklarda çürük sap, yaprak bulunmamalıdır.
- Ürünlerde hiçbir şekilde katkı maddesi olmayacağıdır.
- Ürünler 2,5 kg olarak paketlenecektir.

6.5 MANTI

- Mantılar bohça/üçgen biçiminde makine mantısı olacaktır.
- Mantıda iç malzeme olarak kullanılan malzemeler pişmeden önce ve sonra kendine has renk ve görünüşte olmalı ekşime, küflenme, kokusma, yabancı tat ve koku olmayacağıdır.
- Ürünler 2,5 veya 5 kg lik paketler içerisinde olacaktır.
- Ürün içerisinde dana kıyma oranı en az %15 olacaktır.
- Ürünler ambalaj içerisinde birbirine yapışık halde olmayacağıdır.

- Dondurulmuş mantılar talimatlar doğrultusunda pişirildiği takdirde ürünlerde hamurlaşma olmayacağından emin olmalıdır. Ürünlerde hamurlaşma olması durumunda tedarikçi firmadan aynı miktarda ürün istenecektir.

6.6 PACANGA BÖREĞİ

- Paçanga böreği içerisinde
 - Yufka
 - Kaşar peyniri
 - Kapya biber
 - Pastırma
 bulunacaktır.
- Börekler 90-100 gram ağırlığında olacaktır.
- Ürün kendine has tat ve kokuda olacaktır.
- Ürün donmuş halde kırıldığında malzemelerde bozulma görünmeyecektir.
- Paçanga börekleri küflenmiş, acılmış veya herhangi bir bozulmaya maruz kalmamış olacaktır.

6.7 MISIR

- Mısır taneleri sarı ve beyaz renk aralığında olacaktır.
- Ürünler kendine has tat ve kokuda olacaktır.
- Ürünlerin yapısı çok gevşek veya sert yapıda olmayacağından emin olmalıdır.
- Ürünler 10 kg lik paketler halinde teslim edilecektir.
- Mısırların içerisinde yabancı madde bulunmayacaktır.

6.8 VİŞNE

- Dondurulmuş vişneler kendine has renginde çekirdek ve saplarından ayrılmış şekilde IQF teknüğine uygun olarak hazırlanmış olacaktır.
- Ürünlerin içerisinde yabancı madde (çekirdek ve sap dâhil) bulunmayacaktır.
- Ürünler 2,5 veya 5 kg'lık paketler halinde teslim edilecektir.

6.9 BROKOLİ

- Ürünler 2,5 veya 5 kg lik paketler içerisinde olacaktır.
- Brokoliler kırılmamış yapıda olacaktır.
- Ürünlerin içerisinde yabancı madde bulunmayacaktır.

6.10 TAZE FASULYE

- Dondurulmuş taze fasulye, günlük olarak gelen taze fasulyelerin yıkanıp uçları kesildikten sonra iki veya üç parçaya bölünüp teknigue uygun bir şekilde haşlandıktan sonra hücre zarı parçalanmadan IQF (tanelenmiş şok dondurma) sistemi ile dondurulmuş olacaktır.
- Kendine özgü tat ve renkte olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kılçık ve sapi alınmış doğranmış yeni üretim olacaktır.
- Taze fasulyeler kaynayan suya atıldığından 30-35 dk içerisinde dağılmadan pişme özelliği göstermeli, sert olmayacağından emin olmalıdır.
- Dondurulmuş fasulye hiçbir yabancı madde veya katkı maddesi içermeyecektir.

6.11 PATATES

- Dondurulmuş patatesler 2,5 veya 5 kg lik paketler içerisinde olacaktır.
- Parmak patates veya elma dilim patates şeklinde olacaktır.
- Kendine özgü tat ve renkte olmalı, kötü koku olmamalıdır.

7. KURU GIDA ÜRÜNLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

İHTİYAÇ LİSTESİ	
1	Aşurelik Buğday
2	Ayçiçek Yağı
3	Baklava (Cevizli)
4	Baklava (Fıstıklı)
5	Barbunya
6	Bulgur (Pilavlık)
7	Ceviz İçi
8	Çam Fıstık
9	Erişte
10	Fasulye (Kuru)
11	Fındık İçi
12	Fırın Makarna
13	Gülsuyu
14	Helva (Tahin) (60 gr)
15	Hindistan Cevizi
16	İncir (Kuru)
17	İrmik
18	Kabartma Tozu (10 gr)
19	Kakao
20	Karabiber (Toz)
21	Kayısı (Kuru)
22	Kekik
23	Kemalpaşa
24	Kimyon
25	Köfte Baharatı
26	Kuş Üzümü (Çekirdeksiz)
27	Makarna
28	Mercimek (Kırmızı)
29	Mercimek (Yeşil)
30	Meyve Suyu
31	Nane (Kuru)
32	Nar Ekşisi Sosu
33	Nişasta
34	Nohut
35	Pirinç
36	Pirinç Unu

37	Pul Biber
38	Pul Biber (1Gr'lık)
39	Salça
40	Sirke (Elma)
41	Sirke (Üzüm)
42	Şehriye (Arpa)
43	Şehriye (Tel)
44	Şeker (Toz)
45	Şekerpare (Fındıklı)
46	Tarçın
47	Turşu (Karışık)
48	Turşu (Kornişon)
49	Tuz
50	Tuz (2Gr'lık)
51	Un (Buğday)
52	Üzüm (Kuru)
53	Vanilya (5 Gr)
54	Yenibahar
55	Yufka (Günlük)
56	Yumurta
57	Zeytin (Siyah)
58	Zeytin Yağı (5Lt'lik)
59	Helva (Tahin)
60	Tarhana
61	Karabiber (1Gr'lık)

GENEL ŞARTLAR

- Kuru gıda ürünlerinde firmanın İlgili Bakanlıktan işletme kayıt belgesi olacaktır.
- Tüm ürünler için ISO9001, ISO22000, Gıda Üretim Sertifikası belgeleri olacaktır. Ayrıca üretici firmanın HACCP uygulama plan ve dokümanları eksiksiz olacaktır.
- Muhafaza şartlarına uygun olarak depolanan ürünlerin raf ömrü içerisinde deform olması durumunda yüklenici firma birebir ürün değişimi yapacaktır.
- Ürünlerin yemek olarak servis edilmesi esnasında oluşan ürünlerden kaynaklı sorunlarda yüklenici firma kullanılan ürün miktarını yeniden temin edecektir.
- Yüklenici firma senelik mahsullü ürünlerde (nohut, fasulye vb.) son senenin mahsülü ürünleri temin edecektir.
- Ürün ambalajları üzerinde ürüne ait bilgiler yer alacaktır. Raf ömrü belli olmayan ürünler kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- Ürünler piyasada satılan 1.sınıf ürünler olacaktır.
- Muayene komisyonu gerekli gördüğü takdirde ürün numunelerini mutfakta deneyip daha sonradan karar verebilecektir.
- Mutfağımıza kabul edilen ürünler yemeklerde kullanıldıktan sonra ürünün beğenilmemesi durumunda yüklenici firma birebir ürün değişimi yapacaktır.

7.1 ASURELİK BUĞDAY

- Aşurelik buğdaylar 25 kg'lık çuvallar içerisinde teslim edilecektir.
- Ürün içerisinde sap, saman, yabancı maddeler bulunmayacaktır.
- Piyasada satılan 1. Sınıf ürün boyutunda olacaktır.
- Kendine özgü tat, renk ve kokuda olup, yabancı tat ve koku özellikle küf ve kızışma kokusu olmayacağındır.

7.2 AYÇİÇEK YAĞI

- Ayçiçek yağı 18 litre ve 5 litrelik tenekeler halinde olacaktır.
- Tenekeler düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır.
- Yağlar berrak, açık sarı renkli, tortusu olmayan başka bir yağa karışmamış olacaktır.
- Ürünler kızartma ve yemek yapımında denendikten sonra mutfağa alınacaktır. Kızartma ve yemekte kullanıma uygun olmayan yağlar kabul edilmeyecektir.

7.3 BAKLAVA (CEVİZLİ)

- Baklavalar adet bazında sipariş verilecektir.
- Ürünlerin içerisinde kullanılan yağın %40 ı tereyağı olacaktır.
- Baklavalar 25 gramdan aşağı olmayacağındır.
- Baklava içerisinde en az 5 gram ceviz olacaktır.
- Baklava içerisinde koymak üzere bütün tepsisi eşit miktarda dağılacaktır.
- Baklavalar şerbetlenmeden bütün kısımları eşit pişmiş şekilde tepside içerisinde olacaktır.
- Tepsi iadeleri ürün servisinden sonra firma yetkilileri tarafından kurumumuzda yapılacaktır.
- Baklavalarda acı tat, koku olmayacağındır.

7.4 BAKLAVA (FİSTIKLI)

- Baklavalar adet bazında sipariş verilecektir.
- Ürünlerin içerisinde kullanılan yağın %40 ı tereyağı olacaktır.
- Baklavalar 25 gramdan aşağı olmayacağındır.
- Baklava içerisinde en az 5 gram fistik olacaktır. Ürün içerisinde yeşil Antep fistiği kullanılacaktır. Kırmızı veya sarı renkte fistıklar kesinlikle kabul edilmeyecektir.
- Baklava içerisinde koymak üzere bütün tepsisi eşit miktarda dağılacaktır.
- Baklavalar şerbetlenmeden bütün kısımları eşit pişmiş şekilde tepside içerisinde olacaktır.
- Tepsi iadeleri ürün servisinden sonra firma yetkilileri tarafından kurumumuzda yapılacaktır.
- Baklavalarda acı tat, koku olmayacağındır.

7.5 BARBUNYA

- Barbunyalar bej renk üzerine kırmızı çizgisi olup oval şekilde olacaktır.
- Barbunyalar 9-10 mm den çapında olacaktır.
- 25 Kg'lık çuvallar içerisinde olacaktır.
- Ürün çuvalları üzerinde son tüketim tarihi, menşeи, çapı ve firma bilgileri yer alacaktır.
- Ürün içerisinde yabancı madde bulunmayacağındır.
- Barbunyalar çuval içerisinde hemcins olacaktır. Farklı cins ürünler karışmamış olacaktır.

7.6 BULGUR (PİLAVLIK)

- Sert buğdaydan usulüne uygun olarak üretilmiş pilavlık bulgur olacaktır.
- Ürünler sarı renkte olacaktır.
- 25 Kg'lık çuvallar içerisinde olacaktır.
- Ürün çuvalları üzerinde son tüketim tarihi, menşei, capı ve firma bilgileri yer olacaktır.
- Bulgur kötü kokulu, böcekli ve böcek yenikli, acılmış, ekşimiş, kokuşmuş, küflenmiş olmayacağı.
- Pilavlık bulgurların boyutu 2-2,8 mm arasında olacaktır.

7.7 CEVİZ İÇİ

- Piyasada satılan son sene ürünü ve 1.sınıf ceviz içlerinden olacaktır.
- Cevizler kurumuş, çürük, küflü, kükük, rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, kırılı, çok siyahlaşmış, fazla kırıkçı, parçalanmış, ezilmiş ve acılmış olmayacağı.
- Ceviz içi dışlarını örten zarın rengi siyahlaşmamış, esas ceviz kısmı beyazlığını kaybetmemiş, acımamış ve ekşimemiş olacaktır.
- Cevizin dış ve iç kabukları tamamen ayıklanmış olacaktır.

7.8 ÇAM FİSTİĞİ

- Çam fistıkları son sene mahsülü olacaktır.
- 1 Kg'lık paketler halinde olacaktır.
- Ürünlerde bozulma olmayacağı.

7.9 ERİŞTE

- Ürünler 5 Kg'lık orijinal ambalajlar halinde olacaktır.
- Eriştelerin uzunluğu 2-3 cm arasında olacaktır.
- Erişteler, kendine has, koku ve tat da olacaktır. Kirlenmiş, küflü, canlı/cansız kurtlu, böcekli veya bunlara ait izler ve zararlılarca yenik olmayacağı.
- Kaynar suda en fazla 20 dakikada pişecek.

7.10 FASULYE (KURU)

- Ürünler 25 Kg'lık çuvallar halinde teslim edilecektir.
- Son sene mahsülü ürünler olacaktır.
- Fasulyeler dermason tip olacaktır.
- Fasulyeler 10 mm capında olacaktır.
- Her türlü zararlılar tarafından yenmiş veya delinmiş, lekelenmiş çürümüş, kütlenmiş, kendine özgü rengini kısmen veya tamamen kaybetmiş, tabii tat ve kokusunu yitirmiş, filizlenmiş ve kırık taneli olmayacağı.
- Ürün içerisinde yabancı madde olmayacağı.

7.11 FINDIK İÇİ

- İyi cins, iyi gelişmiş, iyi kavrulmuş fındık içinden, yeni sene mahsülü ve 1. kalitede olacaktır.
- Fındık içleri temiz ve sağlam olacaktır. Fındık içlerine has koku, lezzet ve sertlik derecesinde bulunacaktır.

7.12 FIRIN MAKARNA

- Makarnalar 5 kg'lık orijinal, temiz ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir.
- Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış ve piyasada satılan en iyi cinslerin evsafından olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış olmayacağından emin olunmalıdır.
- Makarnalar kırıkçı, küflenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmayacağından emin olunmalıdır. İçinde çuval çöküntüsü, kıl ve ip parçası gibi benzeri cisimler içermeyecektir.

7.13 GÜL SUYU

- Ürün kokusunda kesinlikle yabancı koku bulunmayacaktır.
- Ürünün kendisine has rengi olacaktır.
- Ürün tadında acımsı tat gelmeyecektir.

7.14 HELVA (TAHİN)

- Helvalar 60 gr'lık orijinal paketlerde olacaktır.
- Helvalar kendine has özellikte, tipine uygun lezzet ve renkte olacaktır. Ağıza alındığında kolayca erimeli, kesildiğinde dağılmayacaktır. Tahin helvası kendine has homojen ince lifli yapıda olmalı, şeker kristalleşmesi olmayacağından emin olunmalıdır.
- Helvalarda; ekşime, macunlaşma, yağıının kuruması, dağılma, haşere ve haşere parçaları, kalıntıları vb. yabancı madde bulunmayacaktır.

7.15 HİNDİSTAN CEVİZİ

- Hindistan cevizi 1. Sınıf olacaktır. Gevrek, temiz ve kendine özgü tat, koku ve renkte olacaktır.
- Yumuşamış, isli, yağını dışına vurmuş, acılaşmış ve küflenmiş olmayacağından emin olunmalıdır. Yabancı tat ve kokuya sahip olmayacağından emin olunmalıdır.
- Orijinal 1 kg'lık, insan sağlığına zarar vermeyen ambalajlarda teslim edilecektir.

7.16 İNCİR (KURU)

- Yeni sene ürünü olacak, sağlam, olgun, bütüt, usulüne uygun kurutulmuş, piyasanın iyi cins ve 1. kalitede tatlı kuru incirlerinden olacaktır.
- Her bir incirin ağırlığı 20 gr'dan aşağı olmayacağından emin olunmalıdır.
- Kuru incirler piyasa temayülü ve sağlam paketler içerisinde getirilecektir.
- İncirlerde bekledikçe kararma olmayacağından emin olunmalıdır. Kararma olması durumunda birebir ürün değişimi yapılacaktır.

7.17 İRMİK

- Sert ve buğdaydan usulüne uygun elde edilmiş ve un kepeğinden ayrılmış olacaktır.
- İrmikler piyasada satılan, iyi kaliteli irmiklerden, 1. kalite olacaktır.
- Ürünler 500 gr'lık paketler halinde olacaktır.
- Doğal görünüm, renk, koku ve lezzette olacaktır. Rengi hafif sarımtırak veya sarı olacak, boyanmış olmayacağından emin olunmalıdır.

7.18 KABARTMA TOZU (10 GR'LIK)

- Orijinal 10 gr' lik ambalajlar şeklinde olacaktır.
- Piyasa satılan iyi bilinen 1.sınıf ürün olacaktır.

7.19 KAKAO

- Piyasa satılan iyi bilinen 1.sınıf ürün olacaktır.
- Ürünler 1 kg'lık ambalajlar içerisinde olacaktır.
- Topaklanma olmayacağındır.

7.20 KARABİBER (TOZ)

- Karabiber öğütülmüş olacaktır.
- 1 kg'lık paketler halinde olacaktır.
- Kendine has tat ve renkte olmalı içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmayacağındır.

7.21 KAYISI (KURU)

- Ürünlerin rengi açık sarı, lezzeti kendine has olacaktır.
- Komposto yapıldığında dağılmayacak şekilde iri cins kuru kayısı olacaktır.
- Kaysılar en az 15 gram olacaktır.
- Çekirdeksiz olacak, taneler üzerinde çil, benek, kuş yeniği bulunmayacaktır. Taneler yapışmış olmayacağındır.

7.22 KEKİK

- 1 kg'lık paketler halinde olacaktır.
- Kendine has tat ve renkte olmalı içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmayacağındır.

7.23 KEMALPAŞA

- Ürünler 1 Kg'lık paketler içerisinde olacaktır. Kg bazında sipariş verilecektir.
- Piyasadaki iyi cins ve 1. Kalite ürünlerden olacaktır.

7.24 KİMYON

- 1 kg'lık paketler halinde olacaktır.
- Kendine has tat ve renkte olmalı içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmayacağındır.

7.25 KÖFTE BAHARATI

- 1 kg'lık paketler halinde olacaktır.
- Kendine has tat ve renkte olmalı içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmayacağındır.

7.26 KUŞ ÜZÜMÜ (ÇEKİRDEKSİZ)

- 1 kg'lık paketler halinde olacaktır.
- Küflü, çürük, rutubetli, ıslak, kurtlu, kurt yenikli, taşlı, topraklı, kirli, şekerlenmiş, sulanmış, boyalı ve topaklanmış olmayacağındır.

7.27 MAKARNA

- Ürünler 5 Kg'lık orijinal ambalajlar halinde olacaktır.
- Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış ve piyasada satılan en iyi cinslerin evsafından olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış olmayacağından.
- Makarnalar kırıkçı, küflenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmayacağından.
- Makarna siparişi verilirken istenen çeşit ve miktar sipariş esnasında bildirilecektir. Makarna çeşitleri aşağıda belirtilmiştir.
- Makarna çeşitleri; fırın makarna, spaghetti, yassı spaghetti, linguini, fetuçini, kelebek, midye, mantı, yüksek, kalem (penne), dirsek, burgu, fiyonk, boncuk, papatya, bukle, ve benzeri şekillerde istenecektir.
- Makarna numuneleri mutfağımızda denendikten sonra karar verilebilecektir.

7.28 MERCİMEK (KIRMIZI)

- Ürünler 25Kg'lık çuvallar içerisinde temin edilecektir.
- Çuval içerisinde tek cins ürün bulunacaktır.
- Mercimeklerin çapı en az 2 mm olacaktır.
- Ürünler yeteri derecede kurumamış, nemli, ıslak, kızışmış, çimlenmiş, olgunlaşmamış, küflü ve fena kokulu olmayacağından.
- Ürün içerisinde yabancı madde olmayacağından.
- Ürünler kaynatıldığından 30 dakika içerisinde pişecektir.

7.29 MERCİMEK (YESİL)

- Ürünler 25 kg'lık çuvallar içerisinde temin edilecektir.
- Çuval içerisinde tek cins ürün bulunacaktır.
- Mercimeklerin çapı en az 2 mm olacaktır.
- Ürünler yeteri derecede kurumamış, nemli, ıslak, kızışmış, çimlenmiş, olgunlaşmamış, küflü ve fena kokulu olmayacağından.
- Ürün içerisinde yabancı madde olmayacağından.
- Ürünler kaynatıldığından 30 dakika içerisinde pişecektir.
- Taneler normal büyüklükte olacaktır. Kırık olmayacağından, tüm taneli/futbol olacaktır.

7.30 MEYVE SUYU (NEKTAR)

- Meyve suları 200 ml'lik ambalajlar içerisinde olacaktır.
- Ürünler meyve nektarlarından yapılmış olacaktır.
- Meyve suları %100 özelliği ve şeker ilavesiz olacaktır. Hiçbir katkı maddesi kullanılmayacaktır.
- Meyve suyu şeftali, vişne, karışık, elma gibi çeşitler olacaktır.
- Sipariş esnasında istenen çeşit yüklenici firmaya bildirilecektir.

7.31 NANE (KURU)

- 1 kg'lık paketler halinde olacaktır.
- Kendine has tat ve renkte olmalı içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmayacağından.

7.32 NAR EKSİSİ SOSU

- Nar ekşisi 500 ml'lik ve 1 lt'lik ambalajlar içerisinde olacaktır.
- Kendine has tat ve kokuda olacak, yanık ve yabancı tat bulunmayacaktır.

7.33 NIŞASTA

- 1 kg'lık ambalajlar içerisinde olacaktır.
- Mısır, Buğday, Pirinç nişastası çeşitlerinden herhangi biri olabilecektir.
- Sipariş esnasında çeşit belirtilecektir.
- Ürünlerin içerisinde yabancı madde bulunmayacaktır.
- Farklı tür nişastalar karışmayacaktır.

7.34 NOHUT

- Ürünler 25 kg'lık çuvallar içerisinde olacaktır.
- Nohutlar 10 mm koçbaşı cinsi olacaktır.
- Çuval içerisinde herhangi bir yabancı madde bulunmayacaktır.
- Kendine özgü renk ve tatta olacaktır. Küflenme, kokuşma bulunmayacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslanıp kurutulmuş olmayacağından emin olunmalıdır. Yaş, normalden fazla rutubetli, küf kokulu, kurtlu, kurt yenikli, böcekli, parazitli ve bunların parçalarından biri gayri tabii olmayacağından emin olunmalıdır.
- Kırık taneler olmayacağından emin olunmalıdır.

7.35 PİRİNÇ

- Ürünler 25 kg'lık çuvallar içerisinde olacaktır.
- Pirinç; 1.sınıf, uzun taneli pilavlık baldo cinsi olacaktır.
- Çuval içerisinde herhangi bir yabancı madde bulunmayacaktır.
- Kendine özgü renk ve tatta olmayacağından emin olunmalıdır. Küflenme, kokuşma bulunmayacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslanıp kurutulmuş olmayacağından emin olunmalıdır. Yaş, normalden fazla rutubetli, küf kokulu, kurtlu, kurt yenikli, böcekli, parazitli ve bunların parçalarından biri gayri tabii olmayacağından emin olunmalıdır.
- Kırık taneler olmayacağından emin olunmalıdır.

7.36 PİRİNÇ UNU

- 1 kg'lık paketler halinde olacaktır.
- Pirinçlerin değirmen tarafından öğütülmüş halinde olacaktır.
- Kendine has tat ve renkte olmalı içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmayacağından emin olunmalıdır.

7.37 PUL BİBER

- 1 kg'lık paketler halinde olacaktır.
- İçerisinde yabancı madde, canlı veya cansız böcek ve/veya böcek artıkları bulunmayacaktır.
- Temiz; kendine has, tat, koku ve renkte olacaktır.
- Yapıldığı biberin çekirdeklerini ve renklendirici madde içermeyecektir, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, boyanmış olmayacağından emin olunmalıdır.
- Pul biber ele alındığında renk ve yağ vermeyecektir.
- Afla toksin içermeyecektir.

7.38 PUL BİBER (1 GR'LIK)

- Pulbiberlerden Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi ambleminin basılı olduğu 1 gr'lık paketler halinde olacaktır.
- Ambalaj onayını muayene komisyonu verecektir.
- Kullanılan ambalaj insan sağlığına zarar vermeyen, ambalaj dışarısına yağ ve renk vermeyen malzemeden kullanılacaktır.
- İçerisinde yabancı madde, canlı veya cansız böcek ve/veya böcek artıkları bulunmayacaktır.
- Temiz; kendine has, tat, koku ve renkte olacaktır.
- Yapıldığı biberin çekirdeklerini ve renklendirici madde içermeyecektir, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş, boyanmış olmayacağındır.
- Pul biber ele alındığında renk ve yağ vermeyecektir.
- Afla toksin içermeyecektir.

7.39 SALÇA

- Salçalar 5 litrelilik kutularda, mukavva koliler içerisinde olacaktır.
- Net ağırlığı üzerinden teslim alınacaktır.
- Domates salçası olacaktır.
- Salçalar duble konsantre ve en az 28 briks olacaktır.
- Kendine özgü tat, koku ve koyu kırmızı renkte olacaktır.
- Kokuşmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, bozulmuş, kutuları şişkin, delinmiş, paslanmış olmayacağındır. İçlerinde yabancı madde böcek veya böcek kalıntıları bulunmayacaktır. Kutuları kurşun veya diğer zehirli maddelerle karışık, kalayla kaplı olmayacağındır.
- Salçaların yemeklerde en iyi sonucu vermesi için mutfağımızda deneme yapılabilecektir. Daha sonradan karar verilecektir.

7.40 SİRKE (ELMA)

- Sirkeler net ağırlık üzerinden kabul edilecektir. 1 lt 'lik ağızı kapaklı ambalajlarda teslim edilecektir.
- Berrak görünüşte kendine has tat ve kokuda olacaktır.
- Her şişenin üstünde firmanın adı, tescilli markası, adresi seri numarası, yapım tarihi, net ağırlığı yazılı olacaktır.

7.41 SİRKE (ÜZÜM)

- Sirkeler net ağırlık üzerinden kabul edilecektir. 1 lt 'lik ağızı kapaklı ambalajlarda teslim edilecektir.
- Berrak görünüşte kendine has tat ve kokuda olacaktır.
- Her şişenin üstünde firmanın adı, tescilli markası, adresi seri numarası, yapım tarihi, net ağırlığı yazılı olacaktır.

7.42 SEHİRİYE (ARPA)

- Ürünler 5 kg'lık orijinal ambalajlar halinde olacaktır.
- Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış ve piyasada satılan en iyi cinslerin evsafından olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış olmayacağındır.

- Şehriyeler kırıklı, küflenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmayacağı.

7.43 SEHİRİYE (TEL)

- Ürünler 5 kg'lık orijinal ambalajlar halinde olacaktır.
- Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış ve piyasada satılan en iyi cinslerin evsafından olacaktır. Buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırılmış olmayacağı.
- Şehriyeler kırıklı, küflenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmayacağı.

7.44 SEKER (TOZ)

- Şekerler 25 kg'lık çuvallar içerisinde olacaktır.
- Rafine, 1.sınıf ve yerli şeker (Şeker pancarından yapılmış) olacaktır.
- Nemli, taşlaşmış, topaklanmış olmayacağı, içerisinde yabancı madde, taş ve toprak bulunmayacağı.
- Şeker; beyaz şekeri etkilemeyen ve şekerden etkilenmeyen, insan sağlığına zararlı olmayan ve beyaz şekerin özelliklerini bozmayan pamuklu, jüt, sentetik elyaflı, karton, kâğıt veya bunların bir kaçoının bir arada kullanıldığı malzemeden yapılmış ambalajlar içinde alınır. Jüt çuvallarda verilen beyaz şeker torbaları, kraft kâğıdı veya insan sağlığına zarar vermeyen plastik malzeme ile astarlanmış olmalıdır.

7.45 SEKERPARE (FINDIKLI)

- Şekerpareler fındıklı olacaktır. Fındıklar ürünün içerisinde karışık halde olacaktır.
- Ürünlerin birim gramajı en az 25 gram olacaktır. Ürünler adet bazında sipariş verilecektir.
- Ürünlerde en az %20 fındık olacaktır.
- Şerbertsiz olarak teslim alınacaktır.

7.46 TARÇIN

- 1 kg'lık paketler halinde olacaktır.
- Kendine has tat ve renkte olmalı içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı, bayatılmış, küflenmiş, bozulmuş olmayacağı.

7.47 TURŞU (KARIŞIK)

- Karışık turşular net 10 kg'lık paketler halinde olacaktır.
- Karışma giren her bir turşu kendine has, renk ve görünüşte; sebzeleri yumuşamamış, dağılmamış, çürümemiş ve küflenmemiş, salamura salyalaşmamış olmalı, yabancı madde bulunmayacağı.
- Net ağırlığında süzme ağırlığı oranı en az %70 olacaktır.
- Karışık turşu sirkeli olacak ve karışık sebzeleri taze olacak, kurt bulunmayacağı, turşu sirkesi hariç olarak safi alınacaktır.
- Karışık turşuda sıvı biber, domates, lahana, salatalık, havuç vs. olacaktır.
- Turşuların yüzeyinde mayalanma nedeniyle meydana gelen zar oluşumu görülmeyecektir.
- Ürünler süzme ağırlığına göre kabul edilecektir.

7.48 TURSU (KORNİŞON)

- Kornişon turşular net 10 kg'lık paketler halinde olacaktır.
- Net ağırlığında süzme ağırlığı oranı en az %70 olacaktır.
- Turşu içerisindeki kornişonlar kendine has, renk ve görünüşte; sebzesi yumuşamamış, dağılmamış, çürümemiş ve küflenmemiş, salamura salyalamamış olmalı, yabancı madde bulunmayacaktır.
- Turşuların yüzeyinde mayalanma nedeniyle meydana gelen zar oluşumu görülmeyecektir.
- Ürünler süzme ağırlığına göre kabul edilecektir.

7.49 TUZ

- Ürünler 1 kg²lik paketler halinde olacaktır.
- Rafine edilmiş, beyaz renkte ve iyotlu olacak, içerisinde taş, kum ve yabancı madde bulunmayacak, topaklanmış ve ambalajları parçalanmış olmayacağı.
- Piyasada satılanın en iyisinden, 1.kalite, ince öğütülmüş, kristalize bir manzara arz eden mutfak tuzlarından olacaktır.
- İyotlu ve iyotsuz olarak istenebilecektir.

7.50 TUZ (2GR'LIK)

- Tuzlar Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi ambleminin basılı olduğu 2 gr'lık paketler halinde olacaktır.
- Ambalaj onayını muayene komisyonu verecektir.
- Kullanılan ambalaj insan sağlığına zarar vermeyen, ambalaj dışarısına yağ ve renk vermeyen malzemeden kullanılacaktır.
- İyotlu ve iyotsuz olarak istenebilecektir.

7.51 UN (BUĞDAY)

- Buğday unları 2 kg veya 5 kg'lık paketler halinde olacaktır.
- Buğdayunu Tip 650 olacaktır.
- Kendine özgü tat ve kokuda olmalıdır. Ekstra-ekstra lüks böreklik undan, 1.kalite ve yeni sene mahsülü buğdaydan üretilmiş olacaktır.
- Rengi beyaz olacaktır.
- Yabancı tat ve kokuda olmamalı, acılaşma, kük, canlı, cansız parazit ve/veya artıkları, kurt, böcek, taş, kum ve yabancı unlar karışmış olmayacağı. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacağı.

7.52 ÜZÜM (KURU)

- Yeni sene ürünü olup, piyasanın en iyi cinsinden (tercihen Sultani) ve 1. kalitede olacaktır.
- Rengi sarı, tadı doğal ve lezzetli olacaktır.
- İçerisinde çekirdek bulunmayacağı.
- Küflenmiş, ezilmiş, kurtlanmış ve acılmış olmayacağı.
- Bekleme ve şekerlenmeye bağlı topaklanma olmayacağı, Muayene sırasında elle ovalandığında taneler birbirinden ayrılacaktır.

7.53 VANİLYA (5 GR)

- Vanilya 5 gr'lık paketler halinde olacaktır.
- Piyasada bilinen 1.sınıf ürünler içerisinde olacaktır.
- Tatlılarda kullanıldığından kokusu hissedilecektir.
- Beyaz renkte ve kristalize toz halinde olacaktır.
- İçinde taş, kum ve yabancı madde bulunmayacaktır. Nemlenmiş, topaklanmış olmayacağından.

7.54 YENİBAHAR

- 1 kg'lık paketler halinde olacaktır.
- Kendine has tat ve renkte olmalı içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmayacağından.

7.55 YUFKA (GÜNLÜK)

- Yufkalar, ekstra ve 1. sınıf niteliklere sahip olmalıdır. 1. sınıf undan usulüne göre, itinalı bir şekilde pişirilmiş olacaktır. Yufkalar, kendine has görünüşte, kokuda, lezzette, renkte, sağlam, bütün, taze görünüslü, birbirine yapışmamış olmalı, tabii olmayan veya fena koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilik bulunmayacaktır.
- Yufkalar taze ve günlük olacaktır.
- Pişmeden önce herhangi gayri tabi lezzet ile koku ve acı hissedilmeyecektir.
- Net ağırlık üzerinden sipariş verilecektir.
- Yufkalar 150 – 200 gram ağırlığında olacaktır.

7.56 YUMURTA

- Yumurtalar 30'lu kartonlarda şeffaf ambalajlı etiketli olacaktır.
- Yumurtalar 60-72 gram aralığında, A sınıfı veya L boyutlarında olacaktır.
- Yumurtanın şekli muntazam olmalı, girintili çıkıntıları pürüzler olmamalıdır. Kırıldığı zaman kendine mahsus tamamen saf tabii tazelik, koku ve tadı haiz olmalıdır.
- Kabukları sağlam, su veya başka bir sıvı ile yıkanmamış, tavuk dışkısı bulaşmamış, temiz, kendine özgü renkte, beneksiz, kansız olmalı, yabancı madde bulunmamalıdır. Yumurtalar üzerindeki parlak cılıtlı kısım kaybolmamalıdır.
- Tabağa kırıldığından sarısı kubbeli, rengi parlak olmalı, parmakla basıldığından hemen dağılmamalıdır.

7.57 ZEYTİN (SİYAH)

- 10 kg'lık tenekeler halinde olacaktır.
- 1 kg ürün içerisinde 230-260 dane adedi olacaktır.
- Kendine özgü kokuda olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir. Kendine has yenilebilme olgunluğunda olmalı, acı, çürük, kokuşmuş, küflenmiş ve kurtlanmış olmamalı ve her türlü parazit, böcek ve bunların parçalarını ihtiva etmemelidir.
- Gemlik tipi, olgun taneli, küçük çekirdekli, etli olacaktır. İyi terbiye edilmiş ve salamura bekletilmiş zeytinlerden olacaktır. Asit veya başka bir madde ile acılığı giderilmemiş, sadece tuz ile salamura yapılmış, yeme olgunluğuna gelmiş olacaktır.

7.58 ZEYTINYAĞI

- Zeytinyağı 1 lt veya 5 lt'lik sipariş verilecektir.

- Zeytinyağı soğuk sıkım sızma zeytinyağı olacaktır. Riviera zeytinyağı kabul edilmeyecektir.
- Tenekeler düzgün, temiz, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacaktır.
- Yağlar berrak, kendine has renkli, tortusu olmayan başka bir yağıla karışmamış olacaktır.

7.59 HELVA (TAHİN)

- Helvalar 500 gr'lık paketlerde olacaktır.
- Helvalar kendine has özellikte, tipine uygun lezzet ve renkte olacaktır. Ağıza alındığında kolayca erimeli, kesildiğinde dağılmayacaktır. Tahin helvası kendine has homojen ince lifli yapıda olmalı, şeker kristalleşmesi olmayacağındır.
- Helvalarda; ekşime, macunlaşma, yağıının kuruması, dağılma, haşere ve haşere parçaları, kalıntıları vb. yabancı madde bulunmayacağındır.

7.60 TARHANA

- Tarhanalar acısız olacaktır.
- Ürün kendine has kokusunda ve tadında olacaktır.

7.61 KARABİBER (1 GR'LİK)

- Karabiberler Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi ambleminin basılı olduğu 1 gr'lık paketler halinde olacaktır.
- Karabiber öğütülmüş olacaktır.
- Kendine has tat ve renkte olmalı içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalı, bayatlamış, küflenmiş, bozulmuş olmayacağındır.

YEMKELER**Genel**

Balık Yemekleri		Sözleme Gramajları
1	Fırın Balık	(33,1 kalori)
1	Ayçiçek Ya	3 ml
2	Balık (Uskumru)	200 gr
3	Biber (Kabya)	5 gr
4	Domates	10 gr
5	Limon (Adet)	0,06 ad
6	Maydanoz	0,01 ad
7	Soğan Kuru	5 gr
8	Tuz Yemeklik	1 gr
2	Mezgit Buğulama	(217,1 kalori)
9	Ayçiçek Ya	15 ml
10	Balık (Mezgit)	150 gr
11	Biber (Kabya)	15 gr
12	Domates	30 gr
13	Karabiber Toz	1 gr
14	Maydanoz	0,01 ad
15	Patates	100 gr
16	Tuz Yemeklik	1 gr
Börek		Sözleme Gramajları
3	Börek	(2,5 kalori)
17	Gül Böreği	1 ad
18	Yumurta	0,03 ad
4	Ha halı Börek *	(0 kalori)
19	Ayçiçek Ya	25 ml
20	Ekmek	0,3 ad
21	Haşhaş (Çekilmiş)	10 gr
22	Susam	1 gr
23	Tuz Yemeklik	1 gr
5	Ha halı Mercimekli Börek	(0 kalori)
24	Ayçiçek Ya	12 ml
25	Haşhaş (Çekilmiş)	7 gr
26	Karabiber Toz	0,2 gr
27	Mercimek Yeşil	25 gr
28	Soğan Kuru	7 gr
29	Susam	0,5 gr
30	Süt	10 ml
31	Yoğurt	10 gr
32	Yufka	100 gr
33	Yumurta	0,05 ad

6 İspanaklı Börek (307,8 kalori)

34	Ayçiçek Ya	10 ml
35	Ispanak (Fresh)	25 gr
36	Peynir (Beyaz)	15 gr
37	So an Kuru	20 gr
38	Susam	1 gr
39	Süt	10 ml
40	Tuz Yemeklik	1 gr
41	Yo urt	10 gr
42	Yufka	100 gr
43	Yumurta	0,05 ad

7 Kıymalı Kol Böre i * (263,7 kalori)

44	Ayçiçek Ya	10 ml
45	Dana Eti Kemikli	25 gr
46	So an Kuru	10 gr
47	Susam	1 gr
48	Süt	10 ml
49	Tuz Yemeklik	1 gr
50	Yo urt	15 gr
51	Yufka	100 gr
52	Yumurta	0,05 ad

8 Kıymalı Su Böre i * (0 kalori)

53	Su Böre i	120 gr
----	-----------	--------

9 Mercimekli Börek (379,2 kalori)

54	Ayçiçek Ya	12 ml
55	Karabiber Toz	0,1 gr
56	Mercimek Yeşil	30 gr
57	So an Kuru	15 gr
58	Susam	1 gr
59	Tuz Yemeklik	1 gr
60	Yo urt	15 gr
61	Yufka	100 gr
62	Yumurta	0,05 ad

10 Sigara Böre i (elde) (0 kalori)

63	Ayçiçek Ya	30 ml
64	Maydanoz	0,01 ad
65	Peynir (Lor)	7,5 gr
66	Yufka	40 gr
67	Yumurta	0,012 ad

Çorba	Sözle me Gramajları
--------------	---------------------

11 Abant Çorba (0 kalori)

68	Aşurelik Bu day	15 gr
69	Ayçiçek Ya	3 ml
70	Biber (Pul)	1 gr
71	Mısır (Fresh)	5 gr
72	Nane Kuru	0,05 gr

73	Tuz Yemeklik	2 gr
74	Un (Bu day)	10 gr
75	Yo urt	8 gr
76	Yumurta	0,04 ad

12 Alaca Çorba (60,3 kalori)

77	Ayçiçek Ya	3 ml
78	Hazır Çorba	25 gr
79	Salça	10 gr
80	Tereya	1 gr
81	Tuz Yemeklik	1 gr

13 Anadolu Çorba (0 kalori)

82	Aşurelik Bu day	5 gr
83	Ayçiçek Ya	3 ml
84	Biber (Pul)	3 gr
85	Nane Kuru	0,05 gr
86	Nohut	10 gr
87	Tuz Yemeklik	1 gr
88	Un (Bu day)	3 gr
89	Yo urt	60 gr
90	Yumurta	0,04 ad

14 Arpa ehirkiye Çorbasi (0 kalori)

91	Ayçiçek Ya	3 ml
92	Biber (Çarliston)	1 gr
93	Domates	3 gr
94	Limon (Adet)	0,166 ad
95	Maydanoz	0,166 ad
96	Salça	10 gr
97	Şehriye (Arpa)	7 gr
98	Tuz Yemeklik	1 gr
99	Un (Bu day)	8 gr

15 Arpa ehiriyeli Ayran Çorbası (0 kalori)

100	Ayçiçek Ya	3 ml
101	Limon (Adet)	0,166 ad
102	Nane Kuru	0,05 gr
103	Şehriye (Arpa)	10 gr
104	Tuz Yemeklik	1 gr
105	Un (Bu day)	8 gr
106	Yo urt	25 gr
107	Yumurta	0,05 ad

16 Ayran A 1 Çorbası (164,9 kalori)

108	Aşurelik Bu day	10 gr
109	Ayçiçek Ya	2 ml
110	Nohut	10 gr
111	Tuz Yemeklik	1 gr
112	Yo urt	120 gr

17 Brokoli Çorbası (0 kalori)

113	Ayçiçek Ya	3 ml
114	Brokoli (Fresh)	60 gr
115	Havuç	10 gr
116	Nane Kuru	0,05 gr
117	Tereya	3 gr
118	Tuz Yemeklik	1 gr
119	Un (Bu day)	10 gr
120	Yo urt	30 gr
121	Yumurta	0,045 ad

18 Bu day Çorbası (0 kalori)

122	Aşurelik Bu day	22 gr
123	Ayçiçek Ya	2 ml
124	Biber (Pul)	1 gr
125	Karabiber Toz	1 gr
126	Tereya	3 gr
127	Tuz Yemeklik	1 gr
128	Yo urt	15 gr
129	Yumurta	0,04 ad

19 Domates Çorba (122,7 kalori)

130	Ayçiçek Ya	3 ml
131	Karabiber Toz	0,1 gr
132	Peynir (Kaşar)	5 gr
133	Salça	20 gr
134	Süt	20 ml
135	Tuz Yemeklik	3 gr
136	Un (Bu day)	12 gr

20 Dügün Çorbası (0 kalori)

137	Ayçiçek Ya	4 ml
138	Kekik	0,1 gr
139	Parça Et	20 gr
140	Tuz Yemeklik	1 gr
141	Un (Bu day)	17 gr
142	Yo urt	25 gr
143	Yumurta	0,035 ad

21 Erzincan Çorbası (0 kalori)

144	Ayçiçek Ya	5 ml
145	Karabiber Toz	0,1 gr
146	Kimyon	0,1 gr
147	Parça Et	15 gr
148	Salça	12 gr
149	So an Kuru	3 gr
150	Tuz Yemeklik	2 gr
151	Un (Bu day)	12 gr
152	Yo urt	15 gr
153	Yumurta	0,03 ad

154	Ayçiçek Ya	4 ml
155	Bulgur	5 gr
156	Karabiber Toz	1 gr
157	Limon (Adet)	0,166 ad
158	Mercimek Kırmızı	18 gr
159	Nane Kuru	0,05 gr
160	Pirinç	2 gr
161	Salça	10 gr
162	Soğan Kuru	3 gr
163	Tuz Yemeklik	1 gr
164	Un (Bu day)	5 gr

165	Ayçiçek Ya	3 ml
166	İspanak (Fresh)	40 gr
167	Nane Kuru	0,05 gr
168	Soğan Kuru	15 gr
169	Tereya	3 gr
170	Tuz Yemeklik	1 gr
171	Un (Bu day)	10 gr
172	Yourt	20 gr

173	Ayçiçek Ya	3 ml
174	Karabiber Toz	1 gr
175	Maydanoz	0,01 ad
176	Peynir (Kaşar)	5 gr
177	Salça	20 gr
178	Süt	31 ml
179	Tuz Yemeklik	1 gr
180	Un (Bu day)	15 gr

181	Ayçiçek Ya	5 ml
182	Karabiber Toz	1 gr
183	Löp Et	10 gr
184	Nane Kuru	0,05 gr
185	Salça	10 gr
186	Şehriye (Arpa)	8 gr
187	Tereya	2 gr
188	Tuz Yemeklik	2 gr
189	Un (Bu day)	10 gr

190	Ayçiçek Ya	3 ml
191	Mantar	25 gr
192	Süt	25 ml
193	Tuz Yemeklik	1 gr
194	Un (Bu day)	5 gr

27	Mercimek Çorba	(203,6 kalori)
195	Ayçiçek Ya	3 ml
196	Havuç	10 gr
197	Karabiber Toz	0,1 gr
198	Limon (Adet)	0,166 ad
199	Mercimek Kırmızı	40 gr
200	So an Kuru	8 gr
201	Tuz Yemeklik	1 gr
202	Un (Bu day)	8 gr
28	Mısır Çorbası	(0 kalori)
203	Ayçiçek Ya	4 ml
204	Mısır (Fresh)	10 gr
205	Süt	20 ml
206	Tereya	2 gr
207	Tuz Yemeklik	2 gr
208	Un (Bu day)	12 gr
29	Oba Çorbası	(0 kalori)
209	Aşurelik Bu day	10 gr
210	Ayçiçek Ya	3 ml
211	Biber (Pul)	3 gr
212	Fasülye Kuru	5 gr
213	Nane Kuru	0,05 gr
214	Nohut	5 gr
215	Tuz Yemeklik	2 gr
216	Un (Bu day)	6 gr
217	Yo urt	60 gr
218	Yumurta	0,04 ad
30	Patates çorbası	(168,9 kalori)
219	Ayçiçek Ya	3 ml
220	Patates	70 gr
221	So an Kuru	10 gr
222	Süt	36 ml
223	Tuz Yemeklik	1 gr
224	Un (Bu day)	15 gr
225	Yumurta	0,1 ad
31	Peskütan Çorba	(0 kalori)
226	Aşurelik Bu day	7 gr
227	Ayçiçek Ya	2,5 ml
228	Löp Et	10 gr
229	Mercimek Yeşil	10 gr
230	Nane Kuru	0,05 gr
231	Tuz Yemeklik	2 gr
232	Un (Bu day)	13 gr
233	Yo urt	60 gr
32	Prensес Çorba	(0 kalori)
234	Ayçiçek Ya	2,5 ml

235	Havuç	10 gr
236	Mantar	25 gr
237	Peynir (Kaşar)	5 gr
238	Süt	20 ml
239	Tavuk Gö üs Biftek	8 gr
240	Tuz Yemeklik	1 gr
241	Un (Bu day)	10 gr

33 Romen Çorba (0 kalori)

242	Ayçiçek Ya	2,5 ml
243	Dereotu	0,01 ad
244	Havuç	10 gr
245	Kereviz	25 gr
246	Maydanoz	0,01 ad
247	Parça Et	20 gr
248	Patates	10 gr
249	So an Kuru	15 gr
250	Tuz Yemeklik	1 gr
251	Un (Bu day)	10 gr

34 Salçalı Pirinç Çorbası (0 kalori)

252	Ayçiçek Ya	3 ml
253	Karabiber Toz	1 gr
254	Limon (Adet)	0,166 ad
255	Maydanoz	0,1 ad
256	Pirinç	7 gr
257	Salça	10 gr
258	Tuz Yemeklik	1 gr
259	Un (Bu day)	8 gr

35 Sebze Çorbası (0 kalori)

260	Ayçiçek Ya	3 ml
261	Havuç	15 gr
262	Kabak	15 gr
263	Kereviz	15 gr
264	Limon (Adet)	0,166 ad
265	Maydanoz	0,166 ad
266	Patates	15 gr
267	Pırasa	15 gr
268	Pirinç	3 gr
269	Tuz Yemeklik	1 gr
270	Un (Bu day)	5,2 gr
271	Yo urt	13,15 gr
272	Yumurta	0,016 ad

36 Şehriye Çorba (0 kalori)

273	Ayçiçek Ya	3 ml
274	Biber (Kabya)	5 gr
275	Domates	10 gr
276	Karabiber Toz	0,1 gr
277	Salça	10 gr
278	Şehriye (Tel)	7 gr

279	Tuz Yemeklik	2 gr
280	Un (Bu day)	7 gr

37 Tarhana Çorba (0 kalori)

281	Ayçiçek Ya	3 ml
282	Biber (Pul)	1 gr
283	Salça	5 gr
284	Tarhana	15 gr
285	Tuz Yemeklik	1 gr

38 Tavuklu Sebze Çorbası (173,3 kalori)

286	Ayçiçek Ya	2,5 ml
287	Havuç	15 gr
288	Kabak	15 gr
289	Şehriye (Tel)	7 gr
290	Tavuk Gö üs Biftek	10 gr
291	Tuz Yemeklik	1 gr
292	Un (Bu day)	10 gr
293	Yo urt	20 gr
294	Yumurta	0,04 ad

39 Tavuklu ehriye Çorbası (0 kalori)

295	Ayçiçek Ya	3 ml
296	Limon (Adet)	0,166 ad
297	Maydanoz	0,001 ad
298	Şehriye (Tel)	7 gr
299	Tavuk Gö üs Biftek	10 gr
300	Un (Bu day)	7 gr
301	Yo urt	15 gr

40 Terbiyeli ehriye Çorbası (95,8 kalori)

302	Ayçiçek Ya	3 ml
303	Limon (Adet)	0,166 ad
304	Maydanoz	0,001 ad
305	Şehriye (Tel)	7 gr
306	Un (Bu day)	7 gr
307	Yo urt	15 gr
308	Yumurta	0,03 ad

41 Tutmaç Çorba (0 kalori)

309	Ayçiçek Ya	2 ml
310	Biber (Pul)	1 gr
311	Erişte	8 gr
312	Karabiber Toz	1 gr
313	Limon (Adet)	0,166 ad
314	Mercimek Yeşil	10 gr
315	Nane Kuru	0,05 gr
316	Tereya	1 gr
317	Tuz Yemeklik	3 gr
318	Un (Bu day)	7 gr
319	Yo urt	25 gr
320	Yumurta	0,03 ad

42 Yayla Çorba (0 kalori)

321	Ayçiçek Ya	3 ml
322	Kekik	0,1 gr
323	Limon (Adet)	0,166 ad
324	Nane Kuru	0,05 gr
325	Pirinç	7 gr
326	Tereya	2 gr
327	Tuz Yemeklik	2 gr
328	Un (Bu day)	10 gr
329	Yo urt	23 gr
330	Yumurta	0,022 ad

43 Ye il Mercimek Çorbası (0 kalori)

331	Ayçiçek Ya	3 ml
332	Mercimek Yeşil	20 gr
333	Nane Kuru	1 gr
334	Salça	10 gr
335	So an Kuru	5 gr
336	Tuz Yemeklik	1 gr
337	Un (Bu day)	5 gr

44 Yörük Çorbası (96,8 kalori)

338	Ayçiçek Ya	2,5 ml
339	Erişte	8 gr
340	Limon (Adet)	0,166 ad
341	Mercimek Yeşil	10 gr
342	Salça	10 gr
343	Tuz Yemeklik	2 gr
344	Un (Bu day)	5 gr

Ekmek		Sözle me Gramajları
-------	--	---------------------

45	Ekmek (pide)	(0 kalori)
	345 Ekmek (pide)	0,2 ad

46 Ekmek Rol * (0 kalori)

346	Ekmek Roll (Adet)	0,5 ad
-----	---------------------	--------

Et Yeme i		Sözle me Gramajları
-----------	--	---------------------

47	Avcı Kebabı	(613 kalori)
347	Ayçiçek Ya	30 ml
348	Biber (Çarliston)	10 gr
349	Biber (Kabya)	10 gr
350	Domates	10 gr
351	Havuç	30 gr
352	Kuşbaşı Et	75 gr
353	Mantar	100 gr
354	Patates	100 gr
355	Salça	15 gr
356	So an Kuru	10 gr
357	Tereya	2 gr

358	Tuz Yemeklik	2 gr
359	Un (Bu day)	7 gr

48 Bahçivan Kebap (690,8 kalori)

360	Ayçiçek Ya	35 ml
361	Biber (Çarliston)	7 gr
362	Biber (Kabya)	10 gr
363	Domates	10 gr
364	Havuç	20 gr
365	Kuşbaşı Et	100 gr
366	Patates	100 gr
367	Patlıcan	100 gr
368	Salça	15 gr
369	Soğan Kuru	10 gr
370	Tuz Yemeklik	2 gr
371	Un (Bu day)	7 gr

49 Bolu Kebabı (399,5 kalori)

372	Ayçiçek Ya	7 ml
373	Biber (Çarliston)	8 gr
374	Biber (Kabya)	10 gr
375	Biber (Pul)	1 gr
376	Domates	30 gr
377	Karabiber Toz	1 gr
378	Kuşbaşı Et	100 gr
379	Mantar	100 gr
380	Maydanoz	0,01 ad
381	Patlıcan	150 gr
382	Salça	15 gr
383	Soğan Kuru	8 gr
384	Tuz Yemeklik	1 gr
385	Un (Bu day)	5 gr

50 Çiftlik Kebabı (642,1 kalori)

386	Ayçiçek Ya	35 ml
387	Bezelye (Fresh)	20 gr
388	Biber (Çarliston)	10 gr
389	Biber (Pul)	0,1 gr
390	Domates	25 gr
391	Havuç	20 gr
392	Karabiber Toz	0,1 gr
393	Kekik	1 gr
394	Kuşbaşı Et	100 gr
395	Patates	70 gr
396	Patlıcan	50 gr
397	Salça	15 gr
398	Soğan Kuru	7 gr
399	Tuz Yemeklik	1 gr
400	Un (Bu day)	2 gr

51 Çoban Kavurma (680,6 kalori)

401	Ayçiçek Ya	35 ml
-----	------------	-------

402	Biber (Çarliston)	7 gr
403	Biber (Kabya)	10 gr
404	Biber (Pul)	0,1 gr
405	Domates	10 gr
406	Karabiber Toz	0,1 gr
407	Kekik	0,1 gr
408	Kuşbaşı Et	130 gr
409	Patates	90 gr
410	So an Kuru	20 gr
411	Tuz Yemeklik	3 gr

52 Elbasan Tava (486,6 kalori)

412	Ayçiçek Ya	5 ml
413	Biber (Çarliston)	5 gr
414	Biber (Kabya)	10 gr
415	Domates	10 gr
416	Kuşbaşı Et	125 gr
417	Peynir (Kaşar)	6 gr
418	Salça	10 gr
419	So an Kuru	12,5 gr
420	Süt	50 ml
421	Tuz Yemeklik	1 gr
422	Un (Bu day)	20 gr
423	Yumurta	0,2 ad

53 Et Döner patates (534,4 kalori)

424	Ayçiçek Ya	18 ml
425	Döner (Pişmiş Et)	110 gr
426	Kekik	0,1 gr
427	Patates	175 gr
428	Tuz Yemeklik	1 gr

54 Et Ha lama (546,3 kalori)

429	Ayçiçek Ya	4 ml
430	Havuç	30 gr
431	Maydanoz	0,01 ad
432	Parça Et	125 gr
433	Patates	120 gr
434	So an Kuru	5 gr
435	Tuz Yemeklik	1 gr
436	Un (Bu day)	4 gr
437	Yo urt	23 gr
438	Yumurta	0,01 ad

55 Et Kavurma (525,7 kalori)

439	Ayçiçek Ya	8 ml
440	Biber (Çarliston)	10 gr
441	Biber (Kabya)	10 gr
442	Kekik	0,05 gr
443	Kuşbaşı Et	200 gr
444	So an Kuru	15 gr
445	Tuz Yemeklik	1 gr

56 Et Sote (487,6 kalori)

446	Ayçiçek Ya	8 ml
447	Biber (Carliston)	10 gr
448	Biber (Kabya)	25 gr
449	Domates	30 gr
450	Kekik	0,01 gr
451	Kuşbaşı Et	125 gr
452	Patates	150 gr
453	Salça	10 gr
454	So an Kuru	8 gr
455	Tuz Yemeklik	1 gr

57 Etli Kabak Dolma (547,1 kalori)

456	Ayçiçek Ya	5 ml
457	Domates	15 gr
458	Kabak	200 gr
459	Karabiber Toz	0,5 gr
460	Löp Et	30 gr
461	Maydanoz	0,01 ad
462	Nane Kuru	0,5 gr
463	Pirinç	15 gr
464	Salça	10 gr
465	So an Kuru	20 gr
466	Tuz Yemeklik	1 gr
467	Yeni Bahar	0,5 gr

58 Etli Ke kek (0 kalori)

468	Aşurelik Bu day	150 gr
469	Ayçiçek Ya	5 ml
470	Kuşbaşı Et	120 gr
471	Salça	8 gr
472	So an Kuru	20 gr
473	Tereya	30 gr
474	Tuz Yemeklik	2 gr

59 Etli Mantar Sote (408,9 kalori)

475	Ayçiçek Ya	5 ml
476	Biber (Carliston)	15 gr
477	Biber (Kabya)	10 gr
478	Domates	20 gr
479	Karabiber Toz	0,1 gr
480	Kuşbaşı Et	90 gr
481	Mantar	120 gr
482	Patates	80 gr
483	Salça	10 gr
484	So an Kuru	10 gr
485	Tereya	3 gr
486	Tuz Yemeklik	2 gr
487	Un (Bu day)	7 gr

60 Güveç (607,6 kalori)

488	Ayçiçek Ya	35 ml
489	Biber (Çarliston)	10 gr
490	Biber (Kabya)	10 gr
491	Domates	20 gr
492	Kuşbaşı Et	80 gr
493	Patates	100 gr
494	Patlıcan	100 gr
495	Salça	10 gr
496	Sarımsak	1 gr
497	Tuz Yemeklik	1 gr

61 Hünkar Be endi - Köfteli (737,8 kalori)

498	Ayçiçek Ya	35 ml
499	Biber (Çarliston)	5 gr
500	Domates	10 gr
501	Karabiber Toz	0,004 gr
502	Löp Et	100 gr
503	Patlıcan (Konserve)	180 gr
504	Peynir (Kaşar)	10 gr
505	Salça	10 gr
506	So an Kuru	20 gr
507	Süt	50 ml
508	Tuz Yemeklik	1 gr
509	Un (Bu day)	10 gr

62 Hünkar Be endi - Ku ba ı (716,6 kalori)

510	Ayçiçek Ya	35 ml
511	Biber (Çarliston)	5 gr
512	Domates	10 gr
513	Karabiber Toz	0,004 gr
514	Kuşbaşı Et	125 gr
515	Patlıcan (Konserve)	180 gr
516	Peynir (Kaşar)	10 gr
517	Salça	10 gr
518	So an Kuru	20 gr
519	Süt	50 ml
520	Tuz Yemeklik	1 gr
521	Un (Bu day)	10 gr

63 slim Kebap (810,5 kalori)

522	Ayçiçek Ya	40 ml
523	Biber (Çarliston)	20 gr
524	Domates	20 gr
525	Karabiber Toz	0,5 gr
526	Maydanoz	0,01 ad
527	Parça Et	120 gr
528	Patlıcan	200 gr
529	Salça	10 gr
530	So an Kuru	25 gr
531	Tuz Yemeklik	1 gr
532	Un (Bu day)	5 gr

533	Ayçiçek Ya	45 ml
534	Bezelye (Fresh)	80 gr
535	Biber (Çarliston)	5 gr
536	Biber (Kabya)	10 gr
537	Domates	10 gr
538	Havuç	40 gr
539	Karabiber Toz	0,1 gr
540	Kekik	0,1 gr
541	Kuşbaşı Et	80 gr
542	Patates	60 gr
543	Salça	10 gr
544	Soğan Kuru	20 gr
545	Tuz Yemeklik	1 gr
546	Yalı Kıt	5 gr

547	Ayçiçek Ya	10 ml
548	Biber (Çarliston)	5 gr
549	Domates	10 gr
550	Karabiber Toz	1 gr
551	Parça Et	120 gr
552	Patates	120 gr
553	Salça	10 gr
554	Soğan Kuru	10 gr
555	Tuz Yemeklik	1 gr
556	Un (Buday)	2 gr

557	Ayçiçek Ya	25 ml
558	Bezelye (Fresh)	30 gr
559	Biber (Çarliston)	5 gr
560	Biber (Kabya)	10 gr
561	Biber (Pul)	0,1 gr
562	Domates	15 gr
563	Havuç	20 gr
564	Kuşbaşı Et	75 gr
565	Mantar	50 gr
566	Patates	70 gr
567	Patlıcan	50 gr
568	Salça	5 gr
569	Soğan Kuru	7 gr
570	Tuz Yemeklik	2 gr
571	Un (Buday)	2 gr

572	Ayçiçek Ya	45 ml
573	Biber (Çarliston)	15 gr
574	Biber (Kabya)	10 gr
575	Domates	30 gr
576	Kuşbaşı Et	80 gr
577	Mantar	100 gr

578	Maydanoz	0,01 ad
579	Patates	100 gr
580	Salça	10 gr
581	Sarımsak	1 gr
582	So an Kuru	23 gr
583	Tuz Yemeklik	1 gr
584	Un (Bu day)	3 gr

68 Orman Kebabı (321,2 kalori)

585	Ayçiçek Ya	4 ml
586	Bezelye (Fresh)	40 gr
587	Biber (Kabya)	10 gr
588	Domates	5 gr
589	Havuç	30 gr
590	Kuşbaşı Et	80 gr
591	Maydanoz	0,001 ad
592	Patates	80 gr
593	So an Kuru	15 gr
594	Tuz Yemeklik	1 gr
595	Un (Bu day)	5 gr
596	Yo urt	10 gr
597	Yumurta	0,02 ad

69 Patatesli Et Sote (693,9 kalori)

598	Ayçiçek Ya	40 ml
599	Biber (Çarliston)	13 gr
600	Biber (Kabya)	10 gr
601	Domates	20 gr
602	Kuşbaşı Et	100 gr
603	Maydanoz	0,01 ad
604	Patates	120 gr
605	Salça	10 gr
606	So an Kuru	20 gr
607	Tuz Yemeklik	1 gr

70 Patlıcan Kebabı (636,7 kalori)

608	Ayçiçek Ya	40 ml
609	Biber (Çarliston)	10 gr
610	Biber (Kabya)	10 gr
611	Biber (Pul)	0,1 gr
612	Domates	30 gr
613	Karabiber Toz	0,1 gr
614	Kuşbaşı Et	80 gr
615	Patlıcan	200 gr
616	Salça	10 gr
617	Sarımsak	1 gr
618	So an Kuru	20 gr
619	Tuz Yemeklik	1 gr
620	Un (Bu day)	7 gr

71 Sebzeli Kebap etli (535,3 kalori)

621	Ayçiçek Ya	25 ml
-----	------------	-------

622	Bezelye (Fresh)	40 gr
623	Biber (Çarliston)	5 gr
624	Biber (Kabya)	10 gr
625	Biber (Pul)	0,1 gr
626	Domates	10 gr
627	Havuç	20 gr
628	Kabak	30 gr
629	Karabiber Toz	0,1 gr
630	Kuşbaşı Et	80 gr
631	Patates	80 gr
632	Salça	10 gr
633	So an Kuru	5 gr
634	Tuz Yemeklik	1 gr

72 sehriyeli Et Güveç (473,8 kalori)

635	Ayçiçek Ya	10 ml
636	Biber (Çarliston)	10 gr
637	Biber (Kabya)	10 gr
638	Domates	15 gr
639	Kuşbaşı Et	80 gr
640	Salça	10 gr
641	Şehriye (Arpa)	50 gr
642	So an Kuru	15 gr
643	Tuz Yemeklik	1 gr

73 Soslu Biftek (505,8 kalori)

644	Ayçiçek Ya	40 ml
645	Biber (Çarliston)	5 gr
646	Biber (Kabya)	10 gr
647	Domates	10 gr
648	Et Biftek	125 gr
649	Karabiber Toz	0,5 gr
650	Patates	150 gr
651	Salça	10 gr
652	So an Kuru	15 gr
653	Tuz Yemeklik	1 gr
654	Un (Bu day)	5 gr

74 Soslu skender Kebabı (369,3 kalori)

655	Ayçiçek Ya	10 ml
656	Biber (Çarliston)	15 gr
657	Biber (Kabya)	10 gr
658	Biber (Pul)	1 gr
659	Domates	30 gr
660	Döner (Pişmiş Et)	110 gr
661	Salça	20 gr
662	Sarımsak	1 gr
663	So an Kuru	10 gr
664	Tuz Yemeklik	1 gr

75 Tas Kebabı patates (821,6 kalori)

665	Ayçiçek Ya	45 ml
-----	------------	-------

666	Biber (Çarliston)	5 gr
667	Domates	10 gr
668	Karabiber Toz	1 gr
669	Kuşbaşı Et	125 gr
670	Patates	120 gr
671	Salça	10 gr
672	So an Kuru	20 gr
673	Tuz Yemeklik	2 gr
674	Un (Bu day)	9 gr

76 Tas Kebabı Püre (763,6 kalori)

675	Ayçiçek Ya	40 ml
676	Biber (Çarliston)	5 gr
677	Biber (Kabya)	10 gr
678	Domates	10 gr
679	Karabiber Toz	0,5 gr
680	Kuşbaşı Et	125 gr
681	Patates	120 gr
682	Salça	10 gr
683	So an Kuru	20 gr
684	Süt	30 ml
685	Tuz Yemeklik	2 gr

Etli Bakliyat Yeme i		Sözle me Gramajları
77	Etli Barbunya	(234,8 kalori)

686	Ayçiçek Ya	5 ml
687	Barbunya	55 gr
688	Biber (Çarliston)	7 gr
689	Biber (Kabya)	10 gr
690	Domates	10 gr
691	Havuç	10 gr
692	Karabiber Toz	1 gr
693	Kuşbaşı Et	40 gr
694	Patates	20 gr
695	Salça	15 gr
696	So an Kuru	20 gr
697	Tuz Yemeklik	1 gr

78 Etli Kuru Fasulye (220,8 kalori)

698	Ayçiçek Ya	5 ml
699	Biber (Çarliston)	10 gr
700	Biber (Kabya)	10 gr
701	Biber (Pul)	0,5 gr
702	Domates	10 gr
703	Fasülye Kuru	60 gr
704	Karabiber Toz	0,5 gr
705	Kuşbaşı Et	40 gr
706	Salça	15 gr
707	So an Kuru	15 gr
708	Tuz Yemeklik	1 gr

79 Etli Nohut (378,7 kalori)

709	Ayçiçek Ya	5 ml
710	Biber (Çarliston)	10 gr
711	Biber (Kabya)	10 gr
712	Biber (Pul)	0,5 gr
713	Domates	10 gr
714	Karabiber Toz	0,5 gr
715	Kuşbaşı Et	40 gr
716	Nohut	60 gr
717	Salça	15 gr
718	So an Kuru	20 gr
719	Tuz Yemeklik	3 gr

80 Kıymalı Ye il Mercimek (356,5 kalori)

720	Ayçiçek Ya	5 ml
721	Löp Et	40 gr
722	Mercimek Yeşil	50 gr
723	Salça	15 gr
724	So an Kuru	20 gr
725	Tuz Yemeklik	1 gr

Etli Sebze Yeme i	Sözle me Gramajları
81 Etli Bamya	(0 kalori)

726	Ayçiçek Ya	5 ml
727	Bamya (Fresh)	200 gr
728	Domates	30 gr
729	Kuşbaşı Et	80 gr
730	Limon (Adet)	0,06 ad
731	Salça	10 gr
732	So an Kuru	20 gr
733	Tuz Yemeklik	1 gr

82 Etli Bezelye (206,8 kalori)

734	Ayçiçek Ya	5 ml
735	Bezelye (Fresh)	80 gr
736	Biber (Çarliston)	5 gr
737	Biber (Kabya)	10 gr
738	Domates	10 gr
739	Havuç	30 gr
740	Karabiber Toz	0,5 gr
741	Kuşbaşı Et	40 gr
742	Patates	50 gr
743	Salça	15 gr
744	So an Kuru	10 gr
745	Tuz Yemeklik	1 gr

83 Etli Biber Dolma (428,9 kalori)

746	Ayçiçek Ya	4 ml
747	Biber (Dolmalık)	200 gr
748	Domates	35 gr
749	Karabiber Toz	0,1 gr
750	Löp Et	40 gr
751	Maydanoz	0,01 ad

752	Nane Kuru	0,5 gr
753	Pirinç	50 gr
754	Salça	20 gr
755	So an Kuru	50 gr
756	Tuz Yemeklik	1 gr
757	Yeni Bahar	0,5 gr

84 Etli Kabak Dolması (545,5 kalori)

758	Ayçiçek Ya	5 ml
759	Dereotu	0,005 ad
760	Domates	15 gr
761	Kabak	200 gr
762	Karabiber Toz	0,05 gr
763	Löp Et	30 gr
764	Nane Kuru	0,001 gr
765	Pirinç	15 gr
766	Salça	10 gr
767	So an Kuru	20 gr
768	Tuz Yemeklik	0,1 gr
769	Yeni Bahar	0,005 gr

85 Etli Kereviz (354,8 kalori)

770	Ayçiçek Ya	5 ml
771	Havuç	20 gr
772	Kereviz	120 gr
773	Kuşbaşı Et	80 gr
774	Limon (Taze)	0,015 gr
775	Maydanoz	0,001 ad
776	Patates	55 gr
777	So an Kuru	10 gr
778	Tuz Yemeklik	1 gr
779	Un (Bu day)	5 gr
780	Yo urt	15 gr
781	Yumurta	0,03 ad

86 Etli Patates (314,9 kalori)

782	Ayçiçek Ya	5 ml
783	Biber (Çarliston)	10 gr
784	Biber (Kabya)	10 gr
785	Biber (Pul)	0,1 gr
786	Domates	5 gr
787	Karabiber Toz	0,1 gr
788	Kuşbaşı Et	50 gr
789	Maydanoz	0,01 ad
790	Patates	180 gr
791	Salça	10 gr
792	So an Kuru	20 gr
793	Tuz Yemeklik	1 gr

87 Etli Taze Fasulye (183,2 kalori)

794	Ayçiçek Ya	5 ml
795	Biber (Kabya)	10 gr

796	Biber (Pul)	0,5 gr
797	Domates	10 gr
798	Fasülye Taze (Fresh)	200 gr
799	Havuç	10 gr
800	Karabiber Toz	0,5 gr
801	Kuşbaşı Et	50 gr
802	Salça	15 gr
803	So an Kuru	10 gr
804	Tuz Yemeklik	1 gr

88 Etli Türlü

(639,6 kalori)

805	Ayçiçek Ya	35	ml
806	Biber (Carliston)	10	gr
807	Biber (Kabya)	10	gr
808	Domates	30	gr
809	Kabak	60	gr
810	Kuşbaşı Et	50	gr
811	Patates	80	gr
812	Patlıcan	100	gr
813	Salça	15	gr
814	So an Kuru	20	gr
815	Tuz Yemeklik	1	gr

89 Etli Yaz Türlüsü *

(560 kalori)

816	Ayçiçek Ya	35	ml
817	Biber (Çarliston)	10	gr
818	Biber (Kabya)	10	gr
819	Biber (Pul)	0,5	gr
820	Domates	20	gr
821	Fasulye Taze (Fresh)	65	gr
822	Kabak	40	gr
823	Karabiber Toz	0,5	gr
824	Kuşbaşı Et	50	gr
825	Patates	50	gr
826	Patlıcan	40	gr
827	Salça	15	gr
828	Tuz Yemeklik	1	qr

90 Kabak Musakka

(825,1 kalori)

829	Ayçiçek Ya	36	ml
830	Biber (Çarliston)	5	gr
831	Biber (Kabya)	10	gr
832	Dereotu	0,01	ad
833	Domates	5	gr
834	Kabak	200	gr
835	Karabiber Toz	0,5	gr
836	Löp Et	50	gr
837	Salça	10	gr
838	So an Kuru	20	gr
839	Tuz Yemeklik	1	gr

91 Kapya Biber Dolma *

(416,1 kalori)

840	Ayçiçek Ya	10 ml
841	Biber (Kabya)	150 gr
842	Dereotu	0,01 ad
843	Domates	15 gr
844	Kekik	0,1 gr
845	Löp Et	40 gr
846	Maydanoz	0,01 ad
847	Nane Kuru	0,1 gr
848	Pirinç	30 gr
849	Salça	12 gr
850	So an Kuru	15 gr
851	Tuz Yemeklik	2 gr
852	Yo urt	100 gr

92 Kıymalı Bezelye

(282,4 kalori)

853	Ayçiçek Ya	5 ml
854	Bezelye (Fresh)	100 gr
855	Domates	10 gr
856	Havuç	20 gr
857	Löp Et	40 gr
858	Patates	50 gr
859	Salça	15 gr
860	So an Kuru	10 gr
861	Tereya	2 gr
862	Tuz Yemeklik	2 gr
863	Un (Bu day)	10 gr

93 Kıymalı İspanak

(193,6 kalori)

864	Ayçiçek Ya	5 ml
865	Ispanak (Fresh)	140 gr
866	Karabiber Toz	0,5 gr
867	Löp Et	40 gr
868	Pirinç	3 gr
869	Salça	15 gr
870	So an Kuru	10 gr
871	Tuz Yemeklik	1 gr

94 Kıymalı Kapuska

(219,6 kalori)

872	Ayçiçek Ya	5 ml
873	Biber (Pul)	0,5 gr
874	Havuç	10 gr
875	Karabiber Toz	0,5 gr
876	Lahana	150 gr
877	Löp Et	40 gr
878	Salça	10 gr
879	So an Kuru	10 gr
880	Tuz Yemeklik	1 gr

95 Kıymalı Karnabahar

(236,8 kalori)

881	Ayçiçek Ya	5 ml
882	Domates	10 gr
883	Karnıbahar (Taze)	205 gr

884	Löp Et	40 gr
885	Salça	10 gr
886	Sarımsak	1 gr
887	So an Kuru	10 gr
888	Tuz Yemeklik	1 gr

96 Kıymalı Pirasa (989,6 kalori)

889	Ayçiçek Ya	5 ml
890	Havuç	50 gr
891	Limon (Adet)	0,166 ad
892	Löp Et	40 gr
893	Pirasa	200 gr
894	Pirinç	5 gr
895	Salça	10 gr
896	Tuz Yemeklik	1 gr

97 Patates Musakka (670,2 kalori)

897	Ayçiçek Ya	40 ml
898	Biber (Çarliston)	5 gr
899	Biber (Kabya)	10 gr
900	Domates	10 gr
901	Karabiber Toz	2 gr
902	Löp Et	40 gr
903	Patates	230 gr
904	Salça	10 gr
905	So an Kuru	20 gr
906	Tuz Yemeklik	3 gr

98 Patlıcan Karnıyarık (629,2 kalori)

907	Ayçiçek Ya	45 ml
908	Biber (Çarliston)	10 gr
909	Biber (Kabya)	10 gr
910	Domates	30 gr
911	Karabiber Toz	1 gr
912	Löp Et	50 gr
913	Maydanoz	0,01 ad
914	Patlıcan	200 gr
915	Salça	10 gr
916	So an Kuru	30 gr
917	Tuz Yemeklik	1 gr

99 Patlıcan Musakka (622,6 kalori)

918	Ayçiçek Ya	45 ml
919	Biber (Çarliston)	5 gr
920	Biber (Kabya)	10 gr
921	Biber (Pul)	0,1 gr
922	Domates	30 gr
923	Karabiber Toz	0,1 gr
924	Löp Et	40 gr
925	Maydanoz	0,1 ad
926	Patlıcan	275 gr
927	Salça	10 gr

928	Sarımsak	1 gr
929	So an Kuru	30 gr
930	Tuz Yemeklik	1 gr

Etsiz Bakliyat Yeme i		Sözle me Gramajları
100	Etsiz Ye il Mercimek	(270,5 kalori)
931	Ayçiçek Ya	5 ml
932	Mercimek Yeşil	60 gr
933	Salça	15 gr
934	So an Kuru	20 gr
935	Tuz Yemeklik	1 gr
101	Kuru Fasulye	(156,6 kalori)
936	Ayçiçek Ya	8 ml
937	Biber (Çarliston)	10 gr
938	Biber (Kabya)	10 gr
939	Domates	10 gr
940	Fasülye Kuru	65 gr
941	Karabiber Toz	0,1 gr
942	Salça	10 gr
943	So an Kuru	15 gr
944	Tuz Yemeklik	1 gr
102	Nohut Yeme i	(405 kalori)
945	Ayçiçek Ya	15 ml
946	Biber (Çarliston)	10 gr
947	Biber (Kabya)	10 gr
948	Biber (Kabya)	10 gr
949	Domates	10 gr
950	Nohut	65 gr
951	Salça	10 gr
952	So an Kuru	10 gr
953	Tuz Yemeklik	1 gr
954	Un (Bu day)	5 gr
103	Ye il Mercimek	(314,7 kalori)
955	Ayçiçek Ya	10 ml
956	Mercimek Yeşil	60 gr
957	Salça	15 gr
958	So an Kuru	20 gr
959	Tuz Yemeklik	1 gr

Etsiz Sebze Yeme i		Sözle me Gramajları
104	Bezelye Yeme i	(227,6 kalori)
960	Ayçiçek Ya	15 ml
961	Bezelye (Fresh)	110 gr
962	Biber (Çarliston)	5 gr
963	Biber (Kabya)	10 gr
964	Domates	10 gr
965	Havuç	20 gr
966	Patates	50 gr
967	Salça	15 gr

968	Soğan Kuru	10 gr
969	Tuz Yemeklik	2 gr
970	Un (Bu day)	7 gr

105	Bulgurlu İspanak	(0 kalori)
971	Ayçiçek Ya	5 ml
972	Bulgur	8 gr
973	Domates	40 gr
974	İspanak (Fresh)	170 gr
975	Karabiber Toz	0,5 gr
976	Salça	10 gr
977	Soğan Kuru	10 gr
978	Tuz Yemeklik	1 gr

106	Fırında Mantarlı Patates	(495,2 kalori)
979	Ayçiçek Ya	30 ml
980	Biber (Carliston)	5 gr
981	Biber (Kabya)	20 gr
982	Biber (Pul)	1 gr
983	Domates	25 gr
984	Karabiber Toz	1 gr
985	Limon (Adet)	0,002 ad
986	Mantar	150 gr
987	Patates	130 gr
988	Peynir (Kaşar)	10 gr
989	Pirinç	5 gr
990	Salça	10 gr
991	Sarımsak	1 gr
992	Soğan Kuru	20 gr
993	Tuz Yemeklik	1 gr

107	Güveç etsiz	(430,2 kalori)
994	Ayçiçek Ya	35 ml
995	Biber (Carliston)	10 gr
996	Biber (Kabya)	10 gr
997	Biber (Kabya)	10 gr
998	Domates	20 gr
999	Patates	100 gr
1000	Patlıcan	100 gr
1001	Salça	10 gr
1002	Sarımsak	1 gr
1003	Tuz Yemeklik	1 gr

108	Havuçlu Karnıbahar	(134,7 kalori)
1004	Ayçiçek Ya	5 ml
1005	Havuç	50 gr
1006	Karabiber Toz	1 gr
1007	Karnıbahar (Taze)	200 gr
1008	Salça	10 gr
1009	Soğan Kuru	15 gr
1010	Tuz Yemeklik	1 gr

1011	Ayçiçek Ya	10 ml
1012	Biber (Çarliston)	5 gr
1013	Biber (Kabya)	10 gr
1014	Ispanak (Fresh)	150 gr
1015	Peynir (Kaşar)	10 gr
1016	So an Kuru	20 gr
1017	Süt	40 ml
1018	Tereya	5 gr
1019	Tuz Yemeklik	1 gr
1020	Un (Bu day)	20 gr
1021	Yumurta	0,15 ad

1022	Ayçiçek Ya	5 ml
1023	Biber (Çarliston)	5 gr
1024	Biber (Kabya)	10 gr
1025	Dereotu	0,01 ad
1026	Domates	20 gr
1027	Kabak	200 gr
1028	Karabiber Toz	1 gr
1029	Pirinç	5 gr
1030	Salça	10 gr
1031	Sarımsak	1 gr
1032	Şeker Toz	0,5 gr
1033	So an Kuru	20 gr
1034	Tuz Yemeklik	1 gr
1035	Un (Bu day)	6 gr

1036	Ayçiçek Ya	40 ml
1037	Domates	30 gr
1038	Kekik	0,1 gr
1039	Mantar	70 gr
1040	Maydanoz	0,01 ad
1041	Patates	100 gr
1042	Salça	10 gr
1043	Tuz Yemeklik	1 gr

1044	Ayçiçek Ya	25 ml
1045	Bezelye (Fresh)	30 gr
1046	Biber (Çarliston)	5 gr
1047	Biber (Pul)	0,1 gr
1048	Domates	15 gr
1049	Havuç	10 gr
1050	Mantar	20 gr
1051	Patates	70 gr
1052	Patlıcan	40 gr
1053	Salça	5 gr
1054	So an Kuru	7 gr
1055	Tuz Yemeklik	2 gr

1056 Un (Bu day)

10 gr

113 Menemen

(226,7 kalori)

1057	Ayçiçek Ya	10 ml
1058	Biber (Çarliston)	40 gr
1059	Domates	100 gr
1060	Karabiber Toz	0,1 gr
1061	So an Kuru	20 gr
1062	Tereya	2,5 gr
1063	Tuz Yemeklik	1 gr
1064	Yumurta	1 ad

114 Mevsim Türlü

(0 kalori)

1065	Ayçiçek Ya	20 ml
1066	Bezelye (Fresh)	20 gr
1067	Biber (Çarliston)	5 gr
1068	Domates	10 gr
1069	Fasülye Taze (Fresh)	30 gr
1070	Havuç	20 gr
1071	Kabak	20 gr
1072	Patates	60 gr
1073	Patlıcan	40 gr
1074	Salça	10 gr
1075	Sarımsak	1 gr
1076	So an Kuru	10 gr
1077	Tuz Yemeklik	2 gr
1078	Un (Bu day)	10 gr

115 Patatesli Patlıcan

(499,6 kalori)

1079	Ayçiçek Ya	40 ml
1080	Biber (Çarliston)	15 gr
1081	Biber (Kabya)	10 gr
1082	Domates	30 gr
1083	Maydanoz	0,01 ad
1084	Patates	100 gr
1085	Patlıcan	150 gr
1086	Salça	10 gr
1087	So an Kuru	30 gr
1088	Tuz Yemeklik	1 gr

116 Patatesli Patlıcan Oturtma

(499,6 kalori)

1089	Ayçiçek Ya	40 ml
1090	Biber (Çarliston)	15 gr
1091	Biber (Kabya)	10 gr
1092	Domates	30 gr
1093	Maydanoz	0,01 ad
1094	Patates	100 gr
1095	Patlıcan	150 gr
1096	Salça	10 gr
1097	So an Kuru	30 gr
1098	Tuz Yemeklik	1 gr

117 Pirinçli İspanak

(0 kalori)

1099	Ayçiçek Ya	5 ml
1100	Domates	40 gr
1101	Ispanak (Fresh)	170 gr
1102	Karabiber Toz	0,5 gr
1103	Pirinç	3 gr
1104	Salça	10 gr
1105	So an Kuru	10 gr
1106	Tuz Yemeklik	1 gr

118 Sade Kereviz

(229,9 kalori)

1107	Ayçiçek Ya	8 ml
1108	Dereotu	0,01 ad
1109	Havuç	20 gr
1110	Kereviz	200 gr
1111	Limon (Taze)	0,166 gr
1112	Maydanoz	0,001 ad
1113	Patates	55 gr
1114	Şeker Toz	1 gr
1115	So an Kuru	10 gr
1116	Tuz Yemeklik	1 gr
1117	Un (Bu day)	5 gr
1118	Yumurta	0,03 ad

119 Soslu Patlıcan

(343,4 kalori)

1119	Ayçiçek Ya	30 ml
1120	Biber (Çarliston)	15 gr
1121	Biber (Kabya)	10 gr
1122	Domates	30 gr
1123	Maydanoz	0,01 ad
1124	Patlıcan	200 gr
1125	Salça	10 gr
1126	Sarımsak	1 gr
1127	So an Kuru	15 gr
1128	Tuz Yemeklik	1 gr

120 Taze fasulye

(178,1 kalori)

1129	Ayçiçek Ya	15 ml
1130	Domates	10 gr
1131	Fasulye Taze (Fresh)	200 gr
1132	Havuç	10 gr
1133	Havuç	20 gr
1134	Patates	20 gr
1135	Salça	10 gr
1136	So an Kuru	15 gr
1137	Tuz Yemeklik	3 gr

121 Türlü

(589,6 kalori)

1138	Ayçiçek Ya	40 ml
1139	Biber (Çarliston)	10 gr
1140	Biber (Kabya)	10 gr
1141	Domates	20 gr

1142	Fasülye Taze (Fresh)	50 gr
1143	Havuç	20 gr
1144	Kabak	70 gr
1145	Patates	80 gr
1146	Patlıcan	75 gr
1147	Salça	10 gr
1148	Sarımsak	1 gr
1149	Şeker Toz	1 gr
1150	Soğan Kuru	20 gr
1151	Tuz Yemeklik	1 gr

122 Vegi Biber Dolma (470,3 kalori)

1152	Ayçiçek Ya	10 ml
1153	Biber (Dolmalık)	200 gr
1154	Bulgur	20 gr
1155	Dereotu	0,01 ad
1156	Domates	30 gr
1157	Karabiber Toz	0,5 gr
1158	Maydanoz	0,01 ad
1159	Nane Kuru	1 gr
1160	Pirinç	60 gr
1161	Salça	10 gr
1162	Soğan Kuru	35 gr
1163	Tuz Yemeklik	1 gr
1164	Un (Buday)	5 gr

123 Vegi İspanak (68,7 kalori)

1165	Ayçiçek Ya	5 ml
1166	İspanak (Fresh)	170 gr
1167	Karabiber Toz	0,5 gr
1168	Pirinç	3 gr
1169	Salça	10 gr
1170	Soğan Kuru	10 gr
1171	Tuz Yemeklik	1 gr

124 Vegi Kabak Dolma (519,5 kalori)

1172	Ayçiçek Ya	4 ml
1173	Bulgur	20 gr
1174	Domates	15 gr
1175	Kabak	200 gr
1176	Karabiber Toz	0,5 gr
1177	Maydanoz	0,01 ad
1178	Nane Kuru	0,5 gr
1179	Pirinç	15 gr
1180	Salça	10 gr
1181	Soğan Kuru	20 gr
1182	Tuz Yemeklik	1 gr
1183	Yeni Bahar	0,5 gr

125 Vegi Kabak Musakka (455,3 kalori)

1184	Ayçiçek Ya	8 ml
1185	Biber (Çarliston)	5 gr

1186	Domates	5 gr
1187	Kabak	200 gr
1188	Karabiber Toz	0,5 gr
1189	Pirinç	8 gr
1190	Salça	10 gr
1191	Soğan Kuru	20 gr
1192	Tuz Yemeklik	1 gr

126 Vegi Kapuska (99,6 kalori)

1193	Ayçiçek Ya	5 ml
1194	Biber (Pul)	0,5 gr
1195	Havuç	10 gr
1196	Karabiber Toz	0,5 gr
1197	Lahana	150 gr
1198	Salça	10 gr
1199	Soğan Kuru	10 gr
1200	Tuz Yemeklik	1 gr

127 Vegi Karnabahar (116,8 kalori)

1201	Ayçiçek Ya	5 ml
1202	Domates	10 gr
1203	Karnıbahar (Taze)	205 gr
1204	Salça	10 gr
1205	Sarımsak	1 gr
1206	Soğan Kuru	10 gr
1207	Tuz Yemeklik	1 gr

128 Vegi Kırmızı Türüsü (122,3 kalori)

1208	Ayçiçek Ya	8 ml
1209	Karışık Konserve	300 gr
1210	Patates	45 gr
1211	Salça	10 gr
1212	Soğan Kuru	20 gr
1213	Tuz Yemeklik	1 gr

129 Vegi Mantar Sote (183,3 kalori)

1214	Ayçiçek Ya	10 ml
1215	Biber (Çarliston)	10 gr
1216	Biber (Pul)	1 gr
1217	Domates	20 gr
1218	Kekik	1 gr
1219	Mantar	120 gr
1220	Maydanoz	0,02 ad
1221	Patates	40 gr
1222	Salça	10 gr
1223	Soğan Kuru	20 gr
1224	Tuz Yemeklik	1 gr

130 Vegi Patates (232 kalori)

1225	Ayçiçek Ya	5 ml
1226	Biber (Çarliston)	5 gr
1227	Biber (Kabya)	5 gr

1228	Biber (Pul)	0,5 gr
1229	Domates	10 gr
1230	Havuç	30 gr
1231	Karabiber Toz	0,5 gr
1232	Maydanoz	0,01 ad
1233	Patates	200 gr
1234	Salça	10 gr
1235	So an Kuru	20 gr
1236	Tuz Yemeklik	1 gr

131 Vegi Patates Musakka (261,2 kalori)

1237	Ayçiçek Ya	10 ml
1238	Biber (Carliston)	5 gr
1239	Domates	10 gr
1240	Karabiber Toz	2 gr
1241	Patates	200 gr
1242	Salça	10 gr
1243	So an Kuru	20 gr
1244	Tuz Yemeklik	3 gr

132 Vegi Patlıcan Musakka (489 kalori)

1245	Ayçiçek Ya	45 ml
1246	Biber (Carliston)	5 gr
1247	Biber (Pul)	0,1 gr
1248	Domates	30 gr
1249	Karabiber Toz	0,1 gr
1250	Maydanoz	0,1 ad
1251	Patlıcan	225 gr
1252	Salça	10 gr
1253	Sarımsak	1 gr
1254	So an Kuru	30 gr
1255	Tuz Yemeklik	1 gr

133 Yo . İspanak (286,9 kalori)

1256	Ayçiçek Ya	15 ml
1257	Havuç	15 gr
1258	İspanak (Fresh)	120 gr
1259	Karabiber Toz	1 gr
1260	Pirinç	10 gr
1261	Salça	10 gr
1262	So an Kuru	10 gr
1263	Süzme Yo urt	30 gr
1264	Tereya	2,5 gr
1265	Tuz Yemeklik	2 gr
1266	Un (Bu day)	10 gr
1267	Yo urt	70 gr

134 Yumurtalı İspanak (0 kalori)

1268	Ayçiçek Ya	5 ml
1269	İspanak (Fresh)	160 gr
1270	Karabiber Toz	0,1 gr
1271	Salça	10 gr

1272	<u>Soğan Kuru</u>	20 gr
1273	<u>Tuz Yemeklik</u>	1 gr
1274	<u>Yumurta</u>	1 ad

Garnitür		Sözleme Gramajları
135	Rus Salatası	(0 kalori)
1275	<u>Bezelye</u>	10 gr
1276	<u>Havuç</u>	10 gr
1277	<u>Mayonez</u>	10 gr
1278	<u>Patates</u>	40 gr
1279	<u>Tursu (Kornişan)</u>	15 gr
1280	<u>Tuz Yemeklik</u>	1 gr

İçeceklər		Sözleme Gramajları
136	Ayran	(0 kalori)
1281	<u>Ayran</u>	1 ad
137	<u>Cay</u>	(0 kalori)
1282	<u>Bardak (çay)</u>	1 ad

138	Kola *	(0 kalori)
1283	<u>Kola</u>	200 ml
1284	<u>Plastik Bardak 180cc</u>	1 ad

139	Kola İçe *	(0 kalori)
1285	<u>Kola Şişe</u>	1 ad

140	Limonata *	(0 kalori)
1286	<u>Limonata (250 ml)</u>	1 ad

141	Meyve Suyu	(0 kalori)
1287	<u>Meyve Suyu (Kutu)</u>	1 ad

142	Su	(0 kalori)
1288	<u>Su (Bardak)</u>	1 ad

Kahvaltılıklar		Sözleme Gramajları
143	<u>Bal (kg) *</u>	(0 kalori)
1289	<u>Bal (Kiloluk)</u>	35 gr
144	Beyaz Peynir	(144,5 kalori)
1290	<u>Peynir (Beyaz)</u>	50 gr
145	Beyaz Peynir (kg) *	(202,3 kalori)
1291	<u>Peynir (Beyaz)</u>	70 gr

146	Domates-Salatalık	(12,9 kalori)
1292	<u>Domates</u>	35 gr
1293	<u>Salatalık</u>	35 gr

147	Fındık ezmesi atlas *	(0 kalori)
1294	Piknik Fındık Ezme 20 Gr	2 ad
148	Hurma *	(0 kalori)
1295	Hurma	30 gr
149	Kahvaltı Beyaz Peynir *	(144,5 kalori)
1296	Peynir (Beyaz)	50 gr
150	Kahvaltı Ka ar Peynir *	(202 kalori)
1297	Peynir (Kaşar)	50 gr
151	Kahvaltı Piknik Bal *	(0 kalori)
1298	Piknik Bal 20 Gr	1 ad
152	Kahvaltı piknik beyaz peynir *	(0 kalori)
1299	Piknik Beyaz Peynir 20 Gr	1 ad
153	Kahvaltı Piknik Eritme Peyniri *	(0 kalori)
1300	Piknik Eritme Peyniri 15 Gr	1 ad
154	Kahvaltı Piknik Fındık Ezmesi *	(0 kalori)
1301	Piknik Fındık Ezme 15 Gr	1 ad
155	Kahvaltı Piknik Reçel *	(0 kalori)
1302	Piknik Reçel 20 Gr	1 ad
156	Kahvaltı Piknik Tahin Pekmez *	(0 kalori)
1303	Piknik Tahin Pekmez 20 Gr	1 ad
157	Kahvaltı Piknik Tereya *	(0 kalori)
1304	Piknik Tereya 10 Gr	1 ad
158	Kahvaltı Salam *	(0 kalori)
1305	Salam	50 gr
159	Kahvaltı Siyah Zeytin *	(72,5 kalori)
1306	Zeytin (Siyah)	35 gr
160	Kahvaltı Ye il Zeytin *	(72,5 kalori)
1307	Zeytin (Yeşil)	35 gr
1308	Zeytin (Yeşil)	50 gr
161	Kahvaltı Yumurta *	(82 kalori)
1309	Yumurta	1 ad

162	Kahvaltılık Dil Peyniri *	(0 kalori)
1310	Peynir (Dil)	50 gr
163	Kahvaltılık Domates *	(33 kalori)
1311	Domates	150 gr
164	Kahvaltılık Kek *	(0 kalori)
1312	Kek (Hazır)	1 ad
165	kahvaltılık po aça *	(0 kalori)
1313	Po aça	1 ad
166	Kahvaltılık salatalık *	(22,5 kalori)
1314	Salatalık	150 gr
167	Kahvaltılık Sosis *	(0 kalori)
1315	Sosis	50 gr
168	Kahvaltılık süt *	(0 kalori)
1316	Süt (1/5)	1 ad
169	Ka ar Peyniri (kg) *	(242,4 kalori)
1317	Peynir (Kaşar)	60 gr
170	Köpük tabak *	(0 kalori)
1318	Köpük Tabak	1 ad
171	Piknik Bal Atlas *	(0 kalori)
1319	Piknik Bal 20 Gr	2 ad
172	Piknik Beyaz Peynir *	(0 kalori)
1320	Piknik Beyaz Peynir 20 Gr	1 ad
173	Piknik Eritme Peynir atlas *	(0 kalori)
1321	Piknik Eritme Peyniri 15 Gr	2 ad
174	Piknik Fındık Ezmesi atlas *	(0 kalori)
1322	Piknik Fındık Ezme 15 Gr	2 ad
175	Piknik Reçel Atlas *	(0 kalori)
1323	Piknik Reçel 20 Gr	2 ad
176	Piknik tahin-pekmez atlas *	(0 kalori)
1324	Piknik Tahin Pekmez 20 Gr	2 ad
177	Piknik Tereya atlas *	(0 kalori)
1325	Piknik Tereya 10 Gr	2 ad

178	<u>Reçel (kg) *</u>	(0 kalori)
1326	<u>Reçel (Kiloluk)</u>	35 gr
179	<u>Reçel (kg) *</u>	(0 kalori)
1327	<u>Reçel (Kiloluk)</u>	35 gr
180	<u>Siyah Zeytin (kg) *</u>	(103,5 kalori)
1328	<u>Zeytin (Siyah)</u>	50 gr
181	<u>Tahin Pekmez atlas *</u>	(0 kalori)
1329	<u>Piknik Tahin Pekmez 20 Gr</u>	2 ad
182	<u>Tereya (kg) *</u>	(251 kalori)
1330	<u>Tereya</u>	35 gr
183	<u>Tereya atlas *</u>	(0 kalori)
1331	<u>Piknik Tereya 10 Gr</u>	2 ad
184	<u>Ye il Zeytin *</u>	(103,5 kalori)
1332	<u>Zeytin (Yeşil)</u>	50 gr

Köfte Et Yeme i		Sözle me Gramajları
185	<u>Adana Kebap</u>	(433,6 kalori)
1333	<u>Ayçiçek Ya</u>	5 ml
1334	<u>Biber (Çarliston)</u>	5 gr
1335	<u>Biber (Kabya)</u>	5 gr
1336	<u>Çöp Şiş (Tahta)</u>	2 ad
1337	<u>Domates</u>	10 gr
1338	<u>Ekmek (Lavaş)</u>	1 ad
1339	<u>Karabiber Toz</u>	1 gr
1340	<u>Kimyon</u>	1 gr
1341	<u>Löp Et</u>	120 gr
1342	<u>Salça</u>	10 gr
1343	<u>So an Kuru</u>	10 gr
1344	<u>Tuz Yemeklik</u>	1 gr
1345	<u>Yumurta</u>	0,1 ad
186	<u>Dalyan Köfte Püre</u>	(615,3 kalori)
1346	<u>Ayçiçek Ya</u>	2 ml
1347	<u>Biber (Çarliston)</u>	5 gr
1348	<u>Domates</u>	10 gr
1349	<u>Karabiber Toz</u>	1 gr
1350	<u>Kimyon</u>	1 gr
1351	<u>Löp Et</u>	120 gr
1352	<u>Maydanoz</u>	0,01 ad
1353	<u>Patates</u>	175 gr
1354	<u>Salça</u>	10 gr
1355	<u>So an Kuru</u>	5 gr
1356	<u>Süt</u>	30 ml

1357	Tuz Yemeklik	2 gr
1358	Un (Bu day)	16 gr
1359	Yumurta	0,1 ad

187 Hamburger - Patates (450,8 kalori)

1360	Ayçiçek Ya	35 ml
1361	Domates	25 gr
1362	Hamburger Ekme i	1 ad
1363	Hamburger Köfte	100 gr
1364	Ketçap Poşet	1 ad
1365	Marul Göbek	0,05 ad
1366	Mayonez poşet	1 ad
1367	Patates	175 gr
1368	Tursu (Kornişan)	15 gr

188 Hasanpa a Köfte/Püre (615,1 kalori)

1369	Ayçiçek Ya	15 ml
1370	Karabiber Toz	0,1 gr
1371	Löp Et	100 gr
1372	Patates	100 gr
1373	Peynir (Kaşar)	10 gr
1374	Salça	10 gr
1375	Sarımsak	1 gr
1376	So an Kuru	10 gr
1377	Süt	10 ml
1378	Tuz Yemeklik	1 gr
1379	Un (Bu day)	10 gr
1380	Yumurta	0,1 ad

189 içli Köfte - Patates (530,8 kalori)

1381	Ayçiçek Ya	45 ml
1382	İçli Köfte (Dondurulmuş)	4 ad
1383	Patates	175 gr

190 Izgara Köfte (368,3 kalori)

1384	Karabiber Toz	0,1 gr
1385	Kimyon	0,1 gr
1386	Löp Et	120 gr
1387	So an Kuru	10 gr
1388	Tuz Yemeklik	2 gr
1389	Yumurta	0,05 ad

191 zmir Köfte (876,3 kalori)

1390	Ayçiçek Ya	40 ml
1391	Biber (Çarliston)	5 gr
1392	Biber (Kabya)	10 gr
1393	Domates	10 gr
1394	Karabiber Toz	1 gr
1395	Kimyon	1 gr
1396	Löp Et	120 gr
1397	Maydanoz	0,01 ad
1398	Patates	150 gr

1399	Salça	10 gr
1400	So an Kuru	10 gr
1401	Tuz Yemeklik	1 gr
1402	Un (Bu day)	5 gr
1403	Yumurta	0,1 ad

192 Kadınbudu köfte / Patates Kızılt. (960,7 kalori)

1404	Ayçiçek Ya	40 ml
1405	Karabiber Toz	0,5 gr
1406	Löp Et	120 gr
1407	Maydanoz	0,01 ad
1408	Patates	175 gr
1409	Pirinç	5 gr
1410	So an Kuru	20 gr
1411	Tuz Yemeklik	1 gr
1412	Un (Bu day)	15 gr
1413	Yumurta	0,4 ad

193 Kadınbudu Köfte-domates (866 kalori)

1414	Ayçiçek Ya	40 ml
1415	Biber (Çarliston)	40 gr
1416	Dereotu	0,01 ad
1417	Domates	50 gr
1418	Karabiber Toz	1 gr
1419	Löp Et	120 gr
1420	Maydanoz	0,01 ad
1421	Pirinç	10 gr
1422	So an Kuru	20 gr
1423	Tuz Yemeklik	1 gr
1424	Un (Bu day)	15 gr
1425	Yumurta	0,4 ad

194 Kağıtta Mengen Köfte * (543,3 kalori)

1426	Ayçiçek Ya	20 ml
1427	Bezelye (Fresh)	20 gr
1428	Havuç	20 gr
1429	Kekik	0,1 gr
1430	Löp Et	100 gr
1431	Mantar	30 gr
1432	Patates	60 gr
1433	So an Kuru	10 gr
1434	Tuz Yemeklik	2 gr

195 Kağıtlı Izgara Köfte * (412,8 kalori)

1435	Karabiber Toz	0,1 gr
1436	Kimyon	0,1 gr
1437	Löp Et	120 gr
1438	Peynir (Kaşar)	10 gr
1439	So an Kuru	10 gr
1440	Tuz Yemeklik	2 gr
1441	Yumurta	0,1 ad

1442	Ayçiçek Ya	30 ml
1443	Karabiber Toz	0,5 gr
1444	Kimyon	0,5 gr
1445	Löp Et	120 gr
1446	Maydanoz	0,01 ad
1447	Patates	175 gr
1448	Sarımsak	0,2 gr
1449	So an Kuru	20 gr
1450	Tuz Yemeklik	1 gr
1451	Yumurta	0,1 ad

1452	Ayçiçek Ya	12 ml
1453	Karabiber Toz	0,1 gr
1454	Kimyon	0,1 gr
1455	Löp Et	100 gr
1456	Mantar	35 gr
1457	Peynir (Kaşar)	7 gr
1458	Salça	10 gr
1459	Sarımsak	1 gr
1460	So an Kuru	10 gr
1461	Un (Bu day)	7 gr
1462	Yumurta	0,07 ad

1463	Ayçiçek Ya	10 ml
1464	Karabiber Toz	2 gr
1465	Kekik	2 gr
1466	Kimyon	1 gr
1467	Löp Et	100 gr
1468	Maydanoz	0,01 ad
1469	Patates	120 gr
1470	So an Kuru	10 gr
1471	Süt	20 ml
1472	Tereya	2 gr
1473	Tuz Yemeklik	2 gr
1474	Yumurta	0,1 ad

1475	Ayçiçek Ya	15 ml
1476	Karabiber Toz	0,1 gr
1477	Kekik	0,1 gr
1478	Löp Et	120 gr
1479	Patates	150 gr
1480	Salça	10 gr
1481	So an Kuru	5 gr
1482	Süt	30 ml
1483	Tuz Yemeklik	1 gr
1484	Un (Bu day)	10 gr
1485	Yumurta	0,1 ad

1486	Ayçiçek Ya	40 ml
1487	Biber (Carliston)	5 gr
1488	Domates	10 gr
1489	Karabiber Toz	1 gr
1490	Kimyon	1 gr
1491	Löp Et	120 gr
1492	Patates	150 gr
1493	Salça	10 gr
1494	So an Kuru	10 gr
1495	Tuz Yemeklik	1 gr
1496	Un (Bu day)	5 gr
1497	Yumurta	0,1 ad

1498	Ayçiçek Ya	8 ml
1499	Bezelye (Fresh)	30 gr
1500	Biber (Carliston)	10 gr
1501	Biber (Kabya)	10 gr
1502	Havuç	30 gr
1503	Karabiber Toz	0,1 gr
1504	Kimyon	0,1 gr
1505	Löp Et	80 gr
1506	Maydanoz	0,01 ad
1507	Patates	70 gr
1508	Salça	10 gr
1509	Sarımsak	1 gr
1510	So an Kuru	10 gr
1511	Tuz Yemeklik	1 gr
1512	Un (Bu day)	7 gr
1513	Yumurta	0,1 ad

1514	Ayçiçek Ya	4 ml
1515	Bezelye (Fresh)	30 gr
1516	Havuç	30 gr
1517	Karabiber Toz	0,1 gr
1518	Kimyon	0,2 gr
1519	Limon (Adet)	0,166 ad
1520	Löp Et	80 gr
1521	Maydanoz	0,01 ad
1522	Patates	70 gr
1523	Pirinç	10 gr
1524	So an Kuru	10 gr
1525	Tuz Yemeklik	1 gr
1526	Un (Bu day)	10 gr
1527	Yo urt	22 gr
1528	Yumurta	0,04 ad

Kompostolar**Sözle me Gramajları**

	1530	Şeker Toz	100 gr
204	Çilek Kompostosu		(180 kalori)
	1531	Çilek (Fresh)	20 gr
	1532	Şeker Toz	45 gr
205	Elma Kompostosu		(218 kalori)
	1533	Elma	50 gr
	1534	Şeker Toz	40 gr
206	Karı İk Komposto		(234,9 kalori)
	1535	Kayısı Kuru	10 gr
	1536	Şeker Toz	45 gr
	1537	Üzüm Kuru	10 gr
207	Kayısı Kompostosu		(212 kalori)
	1538	Kayısı Kuru	20 gr
	1539	Şeker Toz	40 gr
208	Kızılçık kompostosu		(160 kalori)
	1540	Kızılçık (Fresh)	0,015 kg
	1541	Şeker Toz	40 gr
209	Üzüm Kompostosu		(223,4 kalori)
	1542	Şeker Toz	45 gr
	1543	Üzüm Kuru	15 gr
210	Vi ne Kompostosu		(120 kalori)
	1544	Şeker Toz	30 gr
	1545	Vişne (Fresh)	15 gr
Makarnalar			Sözle me Gramajları
211	Arabiata Soslu Makarna		(0 kalori)
	1546	Ayçiçek Ya	10 ml
	1547	Biber (Çarliston)	10 gr
	1548	Biber (Kabya)	8 gr
	1549	Dilim Zeytin (siyah)	5 dm
	1550	Domates	15 gr
	1551	Fesle en	1 kg
	1552	Karabiber Toz	1 gr
	1553	Makarna	80 gr
	1554	Salça	8 gr
	1555	So an Kuru	10 gr
	1556	Tuz Yemeklik	1 gr
212	Bolonez soslu spaghetti		(0 kalori)
	1557	Ayçiçek Ya	12 ml
	1558	Biber (Çarliston)	5 gr
	1559	Domates	10 gr
	1560	Löp Et	40 gr

1561	Maydanoz	0,01 ad
1562	So an Kuru	5 gr
1563	Spagetti Makarna	70 gr
1564	Tereya	4 gr
1565	Tuz Yemeklik	1 gr

213 Cevizli eri te (227,9 kalori)

1566	Ayçiçek Ya	12 ml
1567	Ceviz İçi	5 gr
1568	Erişte	75 gr
1569	Tereya	2 gr
1570	Tuz Yemeklik	2 gr

214 Eri te (212,7 kalori)

1571	Ayçiçek Ya	13 ml
1572	Erişte	60 gr
1573	Maydanoz	0,01 ad
1574	Peynir (Beyaz)	8 gr
1575	Tereya	2 gr
1576	Tuz Yemeklik	2 gr

215 Fırın Makarna (371,8 kalori)

1577	Ayçiçek Ya	8 ml
1578	Fırın Makarna	30 gr
1579	Maydanoz	0,01 ad
1580	Peynir (Beyaz)	15 gr
1581	Peynir (Kaşar)	7 gr
1582	Süt	42 ml
1583	Tereya	3 gr
1584	Tuz Yemeklik	2 gr
1585	Un (Bu day)	16 gr
1586	Yumurta	0,15 ad

216 Ka ar Soslu Spagetti * (374,1 kalori)

1587	Ayçiçek Ya	12 ml
1588	Peynir (Kaşar)	8 gr
1589	Spagetti Makarna	60 gr
1590	Tereya	2 gr
1591	Tuz Yemeklik	2 gr

217 Kıymalı Lazanya (0 kalori)

1592	Biber (Çarliston)	15 gr
1593	Domates	30 gr
1594	Karabiber Toz	1 gr
1595	Lazanya	2 ad
1596	Löp Et	40 gr
1597	Peynir (Kaşar)	8 gr
1598	Sarımsak	1 gr
1599	So an Kuru	25 gr
1600	Süt	50 ml
1601	Tuz Yemeklik	1 gr
1602	Un (Bu day)	20 gr

218 Kıymalı Makarna (0 kalori)

1603	Ayçiçek Ya	8 ml
1604	Löp Et	25 gr
1605	Makarna	60 gr
1606	Margarin	2 gr
1607	So an Kuru	10 gr
1608	Tuz Yemeklik	2 gr

219 Kremalı Makarna (0 kalori)

1609	Dilim Zeytin (siyah)	3 dm
1610	Fesle en	0,01 kg
1611	Karabiber Toz	0,5 gr
1612	Makarna	60 gr
1613	Mantar	20 gr
1614	Sarımsak	0,001 gr
1615	Tuz Yemeklik	1 gr

220 Makarna (287,1 kalori)

1616	Ayçiçek Ya	5 ml
1617	Ayçiçek Ya	8 ml
1618	Makarna	60 gr
1619	Makarna	55 gr
1620	Tereya	3 gr
1621	Tereya	3 gr
1622	Tuz Yemeklik	1 gr
1623	Tuz Yemeklik	1 gr

221 Saray Makarnası (330,8 kalori)

1624	Ayçiçek Ya	8 ml
1625	Makarna	15 gr
1626	Peynir (Beyaz)	10 gr
1627	Süt	25 ml
1628	Tuz Yemeklik	1 gr
1629	Un (Böreklik)	2 gr
1630	Yufka	90 gr
1631	Yumurta	0,2 ad

222 Soslu Makarna (286,5 kalori)

1632	Ayçiçek Ya	8 ml
1633	Karabiber Toz	0,05 gr
1634	Makarna	50 gr
1635	Salça	10 gr
1636	Tereya	3 gr
1637	Tuz Yemeklik	1 gr

Meyve Sözleme Gramajları

223	Elma	(208,8 kalori)
1638	Elma	180 gr
1639	Elma	180 gr

224	Karı İk Meyve *	(0 kalori)
1640	Erik	100 gr
1641	Kayısı	100 gr
225	Limon	(0 kalori)
1642	Limon (Taze)	0,166 gr
226	Meyve	(0 kalori)
1643	Meyve (200 gr)	200 gr
227	Meyve Armut	(134,2 kalori)
1644	Armut	220 gr
228	Meyve Çilek *	(74 kalori)
1645	Çilek	200 gr
229	Meyve Elma	(232 kalori)
1646	Elma	200 gr
230	Meyve Erik *	(0 kalori)
1647	Erik	200 gr
231	Meyve Karpuz	(130 kalori)
1648	Karpuz	500 gr
232	Meyve Kavun	(132 kalori)
1649	Kavun	400 gr
233	Meyve Kayısı *	(102 kalori)
1650	Kayısı	200 gr
234	Meyve Kiraz *	(140 kalori)
1651	Kiraz	200 gr
235	Meyve Kivi *	(0 kalori)
1652	Kivi	120 gr
236	Meyve Mandalina *	(115 kalori)
1653	Mandalina	250 gr
237	Meyve Muz *	(142 kalori)
1654	Muz	200 gr
238	Meyve Portakal	(122,5 kalori)
1655	Portakal	250 gr
239	Meyve eftali *	(120 kalori)

	1656	<u>Şeftali</u>	200 gr
240	Meyve Üzüm *		(100,5 kalori)
	1657	<u>Üzüm</u>	150 gr
241	Meyve Yeni Dünya *		(0 kalori)
	1658	<u>Yeni Dünya</u>	200 gr
242	Portakal		(122,5 kalori)
	1659	<u>Portakal</u>	250 gr
Pilav		Sözle me Gramajları	
243	Avcı Pilavı		(420,1 kalori)
	1660	<u>Ayçiçek Ya</u>	12 ml
	1661	<u>Havuç</u>	5 gr
	1662	<u>Kuşbaşı Et</u>	15 gr
	1663	<u>Mantar</u>	10 gr
	1664	<u>Pirinç</u>	70 gr
	1665	<u>Tereya</u>	3 gr
	1666	<u>Tuz Yemeklik</u>	2 gr
244	Bahar Pilavı		(0 kalori)
	1667	<u>Ayçiçek Ya</u>	12 ml
	1668	<u>Bezelye (Fresh)</u>	15 gr
	1669	<u>Dereotu</u>	0,03 ad
	1670	<u>Pirinç</u>	75 gr
	1671	<u>Tereya</u>	3 gr
	1672	<u>Tuz Yemeklik</u>	1 gr
245	Bezelyeli Pilav		(401 kalori)
	1673	<u>Ayçiçek Ya</u>	15 ml
	1674	<u>Bezelye (Fresh)</u>	10 gr
	1675	<u>Pirinç</u>	70 gr
	1676	<u>Tereya</u>	2 gr
	1677	<u>Tuz Yemeklik</u>	2 gr
246	Bulgur Pilavı		(322,8 kalori)
	1678	<u>Ayçiçek Ya</u>	10 ml
	1679	<u>Biber (Çarliston)</u>	5 gr
	1680	<u>Biber (Pul)</u>	1 gr
	1681	<u>Bulgur</u>	55 gr
	1682	<u>Domates</u>	10 gr
	1683	<u>Karabiber Toz</u>	0,1 gr
	1684	<u>Salça</u>	5 gr
	1685	<u>So an Kuru</u>	15 gr
	1686	<u>Tereya</u>	3 gr
	1687	<u>Tuz Yemeklik</u>	1 gr
247	Ecli Pilav		(0 kalori)
	1688	<u>Ayçiçek Ya</u>	12 ml

1689	Kuşbaşı Et	30 gr
1690	Pirinç	80 gr
1691	Tereya	3 gr
1692	Tuz Yemeklik	1 gr

248 Havuçlu Pilav (365,3 kalori)

1693	Ayçiçek Ya	8 ml
1694	Havuç	10 gr
1695	Pirinç	80 gr
1696	Tuz Yemeklik	2 gr

249 ç Pilav (472,4 kalori)

1697	Ayçiçek Ya	13 ml
1698	Çam Fistık	3 gr
1699	Karabiber Toz	3 gr
1700	Kuş Üzümü	3 gr
1701	Pirinç	80 gr
1702	Şeker Toz	1 gr
1703	So an Kuru	10 gr
1704	Tarçın	1 gr
1705	Tereya	5 gr
1706	Tuz Yemeklik	1 gr

250 Melek pilavi (419,7 kalori)

1707	Ayçiçek Ya	10 ml
1708	Pirinç	80 gr
1709	Şehriye (Tel)	5 gr
1710	Tereya	3 gr
1711	Tuz Yemeklik	2 gr

251 Mengen Pilavi (448,7 kalori)

1712	Ayçiçek Ya	5 ml
1713	Dereotu	0,005 ad
1714	Domates	2 gr
1715	Karabiber Toz	0,5 gr
1716	Kekik	1 gr
1717	Kuşbaşı Et	60 gr
1718	Mantar	30 gr
1719	Pirinç	70 gr
1720	Salça	5 gr
1721	Tuz Yemeklik	1 gr

252 Mercimekli Bulgur Pilavi (0 kalori)

1722	Ayçiçek Ya	13 ml
1723	Bulgur	50 gr
1724	Mercimek Yeşil	10 gr
1725	Salça	5 gr
1726	So an Kuru	7 gr
1727	Tereya	3 gr
1728	Tuz Yemeklik	2 gr

253	Mısırlı Pilav	(388,9 kalori)
-----	---------------	------------------

1729	Ayçiçek Ya	12 ml
1730	Mısır (Fresh)	20 gr
1731	Pirinç	70 gr
1732	Tereya	4 gr
1733	Tuz Yemeklik	2 gr

254	Nohutlu Bulgur Pilavı	(0 kalori)
-----	-----------------------	--------------

1734	Bulgur	50 gr
1735	Nohut	10 gr
1736	Tereya	5 gr
1737	Tuz Yemeklik	1 gr

255	Şehriye Pilavı	(395,4 kalori)
-----	----------------	------------------

1738	Ayçiçek Ya	13 ml
1739	Şehriye (Arpa)	70 gr
1740	Tereya	3 gr
1741	Tuz Yemeklik	2 gr

256	Tavuklu Bulgur Pilavı	(404,8 kalori)
-----	-----------------------	------------------

1742	Ayçiçek Ya	15 ml
1743	Biber (Carliston)	10 gr
1744	Bulgur	50 gr
1745	Domates	10 gr
1746	Karabiber Toz	0,1 gr
1747	Salça	10 gr
1748	Tavuk But Kuşbaşı	20 gr
1749	Tuz Yemeklik	2 gr

257	Tavuklu Şehriye Pilavı	(0 kalori)
-----	------------------------	--------------

1750	Ayçiçek Ya	6 ml
1751	Şehriye (Arpa)	60 gr
1752	Tavuk But Kuşbaşı	20 gr
1753	Tereya	2 gr
1754	Tuz Yemeklik	3 gr

258	Vegi Şehriye Güveç	(331,4 kalori)
-----	--------------------	------------------

1755	Ayçiçek Ya	10 ml
1756	Biber (Carliston)	10 gr
1757	Domates	15 gr
1758	Salça	10 gr
1759	Şehriye (Arpa)	60 gr
1760	Soğan Kuru	15 gr
1761	Tuz Yemeklik	1 gr

Salata		Sözleme Gramajları
259	Acılı Ezme	(0 kalori)

1762	Ayçiçek Ya	5 ml
1763	Biber (Carliston)	2 gr
1764	Biber (Kabya)	2 gr
1765	Biber (Pul)	0,01 gr

1766	Domates	5 gr
1767	Maydanoz	0,001 ad
1768	Nar Ekşisi	1 gr
1769	Salatalık	5 gr
1770	Salça	2 gr
1771	So an Kuru	20 gr
1772	Tuz Yemeklik	0,1 gr
260	Biber Borani	(0 kalori)
1773	Ayçiçek Ya	5 ml
1774	Biber (Çarliston)	30 gr
1775	Biber (Kabya)	30 gr
1776	Tuz Yemeklik	1 gr
1777	Yo urt	100 gr
261	Cacık	(124,1 kalori)
1778	Ayçiçek Ya	3 ml
1779	Nane Kuru	1 gr
1780	Salatalık	30 gr
1781	Tuz Yemeklik	1 gr
1782	Yo urt	150 gr
262	Çoban Salata	(131,1 kalori)
1783	Ayçiçek Ya	9 ml
1784	Biber (Çarliston)	10 gr
1785	Domates	150 gr
1786	Limon (Adet)	0,06 ad
1787	Maydanoz	0,01 ad
1788	Salatalık	70 gr
1789	So an Kuru	10 gr
263	Havuç Salatası	(297,6 kalori)
1790	Ayçiçek Ya	20 ml
1791	Havuç	200 gr
1792	Limon (Adet)	0,166 ad
1793	Maydanoz	0,5 ad
1794	Tuz Yemeklik	1 gr
1795	Zeytin (Siyah)	5 gr
264	Havuç Tarator	(177,6 kalori)
1796	Havuç	150 gr
1797	Sarımsak	1 gr
1798	Süzme Yo urt	30 gr
1799	Tereya	8 gr
1800	Tuz Yemeklik	1 gr
1801	Yo urt	90 gr
265	Haydari	(4,3 kalori)
1802	Kekik	1 gr
1803	Nane Kuru	1 gr
1804	Sarımsak	1 gr

1805	Süzme Yo urt	175 gr
1806	Tuz Yemeklik	1 gr
266	Ispanak Borani	(113,2 kalori)
1807	Ayçiçek Ya	5 ml
1808	Biber (Pul)	1 gr
1809	Ispanak (Fresh)	100 gr
1810	So an Kuru	10 gr
1811	Süzme Yo urt	30 gr
1812	Tuz Yemeklik	1 gr
1813	Yo urt	100 gr
267	Kaık Salata	(0 kalori)
1814	Biber (Çarliston)	10 gr
1815	Biber (Kabya)	10 gr
1816	Domates	100 gr
1817	Limon (Suyu)	10 ml
1818	Maydanoz	0,01 ad
1819	Salatalık	50 gr
1820	So an Kuru	30 gr
1821	Tuz Yemeklik	1 gr
268	Limon suyu *	(0 kalori)
1822	Limon (Suyu)	1000 ml
269	Makarna Salatası *	(273,1 kalori)
1823	Ayçiçek Ya	8 ml
1824	Bezelye (Fresh)	10 gr
1825	Biber (Çarliston)	5 gr
1826	Havuç	10 gr
1827	Makarna	40 gr
1828	Mısır (Fresh)	10 gr
1829	Süzme Yo urt	50 gr
1830	Turşu (Kornişan)	20 gr
1831	Tuz Yemeklik	2 gr
1832	Yo urt	75 gr
270	Mevsim Salata	(172,9 kalori)
1833	Ayçiçek Ya	15 ml
1834	Domates	20 gr
1835	Havuç	40 gr
1836	Kırmızı Lahana	40 gr
1837	Limon (Adet)	0,166 ad
1838	Marul Göbek	0,125 ad
1839	Maydanoz	0,01 ad
271	Mevsim Salata YAZ	(28,6 kalori)
1840	Domates	80 gr
1841	Marul Kivircik	0,08 ad
1842	Maydanoz	0,02 ad
1843	Salatalık	60 gr

272 Mevsim Salata2

(0 kalori)

1844	Ayçiçek Ya	10 ml
1845	Domates	40 gr
1846	Havuç	40 gr
1847	Kırmızı Lahana	20 gr
1848	Limon (Adet)	0,166 ad
1849	Marul Göbek	0,13 ad
1850	Tuz Yemeklik	1 gr
1851	Zeytin (Siyah)	5 gr

273 Mısırlı Mevsim Salata KI

(44,2 kalori)

1852	Havuç	50 gr
1853	Kırmızı Lahana	70 gr
1854	Marul Kıvırcık	0,08 ad
1855	Maydanoz	0,01 ad
1856	Mısır (Fresh)	10 gr

274 Patates Salatası

(300 kalori)

1857	Ayçiçek Ya	15 ml
1858	Domates	15 gr
1859	Limon (Adet)	0,25 ad
1860	Marul Göbek	0,05 ad
1861	Maydanoz	0,01 ad
1862	Patates	180 gr
1863	So an Taze	20 gr
1864	Turşu (Kornişan)	40 gr
1865	Tuz Yemeklik	1 gr
1866	Zeytin (Siyah)	3 gr

275 Pembe Sultan *

(20 kalori)

1867	Kırmızı Lahana	60 gr
1868	Sarımsak	1 gr
1869	Süzme Yo urt	175 gr
1870	Tuz Yemeklik	1 gr

276 Piyaz

(143,7 kalori)

1871	Ayçiçek Ya	8 ml
1872	Domates	10 gr
1873	Fasülye Kuru	50 gr
1874	Havuç	10 gr
1875	Limon (Adet)	0,06 ad
1876	Marul Göbek	0,05 ad
1877	Maydanoz	0,01 ad
1878	So an Taze	10 gr
1879	Tuz Yemeklik	1 gr
1880	Zeytin (Siyah)	5 gr

277 Roka Salatası *

(0 kalori)

1881	Havuç	35 gr
1882	Kırmızı Lahana	50 gr

1883	Limon (Taze)	20 gr
1884	Marul Kivircik	0,05 ad
1885	Roka	0,1 ad
1886	Sirke	10 ml
1887	So an Kuru	20 gr

278 Rus Salatası * (0 kalori)

1888	Bezelye (Fresh)	30 gr
1889	Havuç	10 gr
1890	Mayonez	30 gr
1891	Mısır (Fresh)	10 gr
1892	Patates	40 gr
1893	Turşu (Salatalık)	15 gr
1894	Tuz Yemeklik	1 gr
1895	Yo urt	40 gr

279 Salata Bar (45,1 kalori)

1896	Domates	20 gr
1897	Havuç	40 gr
1898	Kırmızı Lahana	40 gr
1899	Limon (Adet)	0,15 ad
1900	Marul Göbek	0,1 ad
1901	Nar Ekşisi	4 gr
1902	Salatalık	20 gr
1903	Sirke	5 ml
1904	Zeytin Ya	3 gr

280 Sö ü Salata * (0 kalori)

1905	Domates	50 gr
1906	Salatalık	50 gr
1907	Tuz Yemeklik	1 gr

281 Yo . Semizotu Salatası * (58,4 kalori)

1908	Ayçiçek Ya	1 ml
1909	Semizotu	250 gr
1910	Süzme Yo urt	40 gr
1911	Tuz Yemeklik	1 gr
1912	Yo urt	80 gr

Tatlı	Sözle me Gramajları	
-------	---------------------	--

282 A ure (562,1 kalori)

1913	Aşurelik Bu day	20 gr
1914	Ceviz İçi	10 gr
1915	Fasülye Kuru	10 gr
1916	Fındık İçi	5 gr
1917	İncir Kuru	10 gr
1918	Kayısı Kuru	10 gr
1919	Kuş Üzümü	5 gr
1920	Nışasta	5 gr
1921	Nohut	10 gr
1922	Plastik Kap	1 ad
1923	Şeker Toz	60 gr

	1924	Tarçın	1 gr
	1925	Üzüm Kuru	10 gr
283	Cevizli Baklava		(250,5 kalori)
	1926	Baklava (Cevizli)	3 gr
	1927	Şeker Toz	60 gr
284	Fıstıklı Baklava		(250,5 kalori)
	1928	Baklava (Fıstıklı)	3 gr
	1929	Şeker Toz	60 gr
285	Fıtariyelik Taba 1		(0 kalori)
	1930	Domates (cherry)	10 gr
	1931	Hurma	10 gr
	1932	Peynir (Beyaz)	50 gr
	1933	Peynir (Kaşar)	50 gr
	1934	Salatalık	10 gr
	1935	Zeytin (Siyah)	6 gr
286	İrmik Helvası		(750,1 kalori)
	1936	Ayçiçek Ya	25 ml
	1937	Çam Fıstık	3 gr
	1938	İrmik	40 gr
	1939	Şeker Toz	100 gr
	1940	Süt	30 ml
	1941	Vanilya	0,18 gr
287	Yo urt Tatlısı		(0 kalori)
	1942	Hindistan Cevizi	0,5 gr
	1943	İrmik	11 gr
	1944	Kabartma Tozu	0,35 gr
	1945	Margarin	1,5 gr
	1946	Şeker Toz	90 gr
	1947	Un (Bu day)	10 gr
	1948	Vanilya	0,35 gr
	1949	Yo urt	15 gr
	1950	Yumurta	0,5 ad
Tatlı Hamur			Sözle me Gramajları
288	Baklava		(530 kalori)
	1951	Cevizli Baklava	2 ad
	1952	Şeker Toz	60 gr
289	Ceviz Sarma *		(0 kalori)
	1953	Ceviz Sarma	120 gr
290	Cevizli Kabak Tatlısı		(690,1 kalori)
	1954	Bal Kaba ı	150 gr
	1955	Ceviz İçi	10 gr
	1956	Şeker Toz	100 gr

291	<u>Kalburabasti *</u>	(0 kalori)
1957	<u>Kalburabasti Hazır</u>	120 gr
292	<u>Kemalpa a</u>	(920,2 kalori)
1958	<u>Hindistan Cevizi</u>	1 gr
1959	<u>Kemalpaşa</u>	3 ad
1960	<u>Şeker Toz</u>	60 gr
293	<u>Revani</u>	(459,9 kalori)
1961	<u>İrmik</u>	7,5 gr
1962	<u>Kabartma Tozu</u>	0,15 gr
1963	<u>Şeker Toz</u>	90 gr
1964	<u>Un (Bu day)</u>	8 gr
1965	<u>Vanilya</u>	0,05 gr
1966	<u>Yumurta</u>	0,65 ad
294	<u>Revani *</u>	(0 kalori)
1967	<u>Revani</u>	120 gr
295	<u>ekerpare</u>	(211,2 kalori)
1968	<u>Hindistan Cevizi</u>	1 gr
1969	<u>Şeker Toz</u>	50 gr
1970	<u>şekerpare2</u>	2 ad
296	<u>ekerpare *</u>	(6,8 kalori)
1971	<u>Şekerpare</u>	135 gr
297	<u>öbiyet *</u>	(5 kalori)
1972	<u>Şöbiyet</u>	100 gr
298	<u>Sütlü Kadayif *</u>	(0 kalori)
1973	<u>Sütlü Kadayif</u>	0,12 kg
299	<u>Tel Kadayif *</u>	(384 kalori)
1974	<u>Ceviz İçi</u>	1 gr
1975	<u>Şeker Toz</u>	60 gr
1976	<u>Tel Kadayif (Hazır)</u>	50 gr
300	<u>Tulumba tatlısı *</u>	(0 kalori)
1977	<u>Tulumba Tatlısı</u>	200 gr
Tatlı Hazır		
301	<u>Hazır Tel Kadayif *</u>	(330 kalori)
1978	<u>Tel Kadayif (Cevizli)</u>	120 gr
302	<u>Helva</u>	(464,4 kalori)
1979	<u>Helva</u>	90 gr

303	Helva adet *	(0 kalori)
1980	Helva Paket	1 ad
304	Kadayif *	(330 kalori)
1981	Tel Kadayif (Cevizli)	120 gr
305	Peynir Tatlısı	(0 kalori)
1982	Hindistan Cevizi	1 gr
1983	Peynir Tatlısı	3 ad
1984	Şeker Toz	65 gr
306	Tahin - Pekmez *	(590,5 kalori)
1985	Pekmez	100 gr
1986	Sup Kase 200 ml	1 ad
1987	Sup Kase Kapa 1	1 ad
1988	Tahin	50 gr
Tatlı Süt		Sözle me Gramajları
307	Frambuazlı Kup *	(0 kalori)
1989	Bardak Kup	1 ad
1990	Frambuaz Fresh	7 kg
1991	Nişasta	10 gr
1992	Sakızlı Muhallebi	10 gr
1993	Şeker Toz	40 gr
1994	Sup Kase Kapa 1	1 ad
1995	Süt	60 ml
308	İncirli Puding *	(385,9 kalori)
1996	Ceviz İçi	5 gr
1997	İncir Kuru	12 gr
1998	Nişasta	8 gr
1999	Plastik Kap	1 ad
2000	Şeker Toz	50 gr
2001	Sup Kase 150 ml	1 ad
2002	Sup Kase Kapa 1	1 ad
2003	Süt	150 ml
309	Kakaolu Puding *	(327,9 kalori)
2004	Hindistan Cevizi	2 gr
2005	Kakao	5 gr
2006	Margarin	3 gr
2007	Nişasta	8 gr
2008	Plastik Kap	1 ad
2009	Pralin	10 gr
2010	Şeker Toz	40 gr
2011	Süt	120 ml
2012	Un (Bu day)	5 gr
2013	Vanilya	0,1 gr
310	Kayısı Tatlısı *	(0 kalori)
2014	İrmik	17 gr

2015	Kayısı Kuru	10 gr
2016	Meyve Suyu 1/5	0,2 ad
2017	Nişasta	10 gr
2018	Şeker Toz	35 gr
2019	Süt	60 ml
2020	Vanilya	1 gr

311 Kazandibi * (222,2 kalori)

2021	Kazandibi	15 gr
2022	Nişasta	8 gr
2023	Şeker Toz	30 gr
2024	Sup Kase 150 ml	1 ad
2025	Sup Kase Kapa 1	1 ad
2026	Süt	120 ml

312 Ke kül (0 kalori)

2027	Badem İçi	4 gr
2028	Nişasta	16 gr
2029	Plastik Kap	1 ad
2030	Şeker Toz	55 gr
2031	Sup Kase 150 ml	1 ad
2032	Süt	150 ml
2033	Yumurta	0,15 ad

313 K1 Dondurması * (0 kalori)

2034	Bisküvi	40 gr
2035	Fındık İçi	6 gr
2036	Hindistan Cevizi	1 gr
2037	İrmik	25 gr
2038	Krem Şanti	10 gr
2039	Şeker Toz	40 gr
2040	Süt	70 ml
2041	Vanilya	1 gr

314 Krem Chokella * (386,8 kalori)

2042	Hindistan Cevizi	1 gr
2043	Kakao	6 gr
2044	Nişasta	10 gr
2045	Plastik Kap	1 ad
2046	Şeker Toz	50 gr
2047	Süt	150 ml
2048	Tereya	5 gr
2049	Vanilya	0,02 gr

315 Krem karamel * (0 kalori)

2050	Krem Karamel	20 gr
2051	Nişasta	5 gr
2052	Plastik Kap	1 ad
2053	Şeker Toz	40 gr
2054	Süt	60 ml

316	Kup bardak *	(0 kalori)
2055	Bardak Kup	1 ad
317	Kuru Meyveli Muhallebi	(446,7 kalori)
2056	Fındık İçi	5 gr
2057	Kayısı Kuru	5 gr
2058	Nışasta	5 gr
2059	Pirinç Unu	10 gr
2060	Plastik Kap	1 ad
2061	Şeker Toz	60 gr
2062	Süt	150 ml
2063	Tarçın	0,05 gr
2064	Üzüm Kuru	5 gr
2065	Vanilya 5 gr paket	0,05 ad
318	meyveli kup *	(0 kalori)
2066	Bardak Kup	1 ad
2067	Ceviz İçi	5 gr
2068	Kakao	3 gr
2069	Margarin	3 gr
2070	Muz	25 gr
2071	Nışasta	8 gr
2072	Plastik Kap	1 ad
2073	Pralin	8 gr
2074	Şeker Toz	40 gr
2075	Süt	60 ml
2076	Un (Bu day)	3 gr
319	Muhallebi	(426,7 kalori)
2077	Fındık İçi	5 gr
2078	Kayısı Kuru	5 gr
2079	Nışasta	5 gr
2080	Pirinç Unu	10 gr
2081	Plastik Kap	1 ad
2082	Şeker Toz	55 gr
2083	Süt	150 ml
2084	Tarçın	0,05 gr
2085	Üzüm Kuru	5 gr
2086	Vanilya 5 gr paket	0,05 ad
320	Muzlu Puding *	(268,7 kalori)
2087	Ceviz İçi	1 gr
2088	Nışasta	8 gr
2089	Plastik Kap	1 ad
2090	Puding	18 gr
2091	Şeker Toz	40 gr
2092	Süt	120 ml
321	Sakızlı muhallebi	(0 kalori)
2093	Damla Sakızı	2 ad
2094	Nışasta	8 gr

2095	Plastik Kap	1 ad
2096	Şeker Toz	55 gr
2097	Süt	150 ml
2098	Tereya	3 gr
322	ekerli Tahin *	(676,5 kalori)
2099	Şeker Toz	65 gr
2100	Tahin	70 gr
323	Supangle *	(341,8 kalori)
2101	Hindistan Cevizi	2 gr
2102	Kakao	3 gr
2103	Nişasta	7 gr
2104	Plastik Kap	1 ad
2105	Pralin	5 gr
2106	Şeker Toz	50 gr
2107	Süt	150 ml
2108	Vanilya	2 gr
324	Sütlac	(365,1 kalori)
2109	Nişasta	5 gr
2110	Pirinç	15 gr
2111	Şeker Toz	50 gr
2112	Süt	150 ml
2113	Vanilya 5 gr paket	0,05 ad
325	Ya Pasta *	(0 kalori)
2114	Yaş Pasta	1 ad
Tavuk Yemekleri		Sözle me Gramajları
326	Çerkez Kebabı	(742 kalori)
2115	Ayçiçek Ya	35 ml
2116	Biber (Çarliston)	5 gr
2117	Biber (Kabya)	10 gr
2118	Domates	10 gr
2119	Maydanoz	0,01 ad
2120	Patates	60 gr
2121	Patlıcan	160 gr
2122	Salça	15 gr
2123	So an Kuru	20 gr
2124	Tavuk But Kuşbaşı	80 gr
2125	Tuz Yemeklik	2 gr
327	Cordon Bleu	(486,6 kalori)
2126	Ayçiçek Ya	40 ml
2127	Cordon Blue	1 ad
2128	Patates	175 gr
328	Cullama Piliç kebabı	(615,9 kalori)
2129	Ayçiçek Ya	10 ml
2130	Biber (Çarliston)	5 gr

2131	Biber (Kabya)	10 gr
2132	Domates	10 gr
2133	Kekik	1 gr
2134	Peynir (Kaşar)	10 gr
2135	Salça	3 gr
2136	So an Kuru	15 gr
2137	Süt	50 ml
2138	Tavuk But Kuşbaşı	60 gr
2139	Tavuk Gö üs Kuşbaşı	60 gr
2140	Tereya	3 gr
2141	Tuz Yemeklik	1 gr
2142	Un (Bu day)	8 gr
2143	Yumurta	0,08 ad

329 Fırın But / Patates (1159,2 kalori)

2144	Ayçiçek Ya	10 ml
2145	Patates	175 gr
2146	Piliç Baget	200 gr
2147	Salça	10 gr
2148	Tuz Yemeklik	1 gr

330 Fırın Tavuk (968,1 kalori)

2149	Ayçiçek Ya	5 ml
2150	Salça	15 gr
2151	Tavuk special but kg	300 gr
2152	Tuz Yemeklik	1 gr
2153	Un (Bu day)	2,5 gr

331 Fırında Baharatlı Tavuk (628,4 kalori)

2154	Ayçiçek Ya	7 ml
2155	Biber (Carliston)	10 gr
2156	Biber (Kabya)	10 gr
2157	Hazır Fırın Baharati	20 gr
2158	Patates	100 gr
2159	Tavuk Gö üs Kuşbaşı	200 gr
2160	Tuz Yemeklik	1 gr
2161	Yo urt	15 gr

332 Fırında Sebzeli Piliç Kancık (0 kalori)

2162	Ayçiçek Ya	10 ml
2163	Patates	80 gr
2164	Piliç Kanat	200 gr
2165	Salça	10 gr
2166	Tuz Yemeklik	1 gr

333 Galetalı Tavuk Baget / Patates * (0 kalori)

2167	Ayçiçek Ya	15 ml
2168	Patates	100 gr
2169	Piliç Baget	200 gr
2170	Tuz Yemeklik	2 gr
2171	Un (Galeta)	10 gr

334 Hindi Ha lama

(0 kalori)

2172	Ayçiçek Ya	5 ml
2173	Havuç	15 gr
2174	Hindi But Kemikli	200 gr
2175	Maydanoz	0,01 ad
2176	Patates	100 gr
2177	So an Kuru	10 gr
2178	Tuz Yemeklik	1 gr
2179	Un (Bu day)	5 gr
2180	Yo urt	15 gr
2181	Yumurta	0,06 ad

335 Hindi Kapama

(0 kalori)

2182	Ayçiçek Ya	7 ml
2183	Hindi But Kemikli	150 gr
2184	Marul Kırırcık	0,063 ad
2185	Maydanoz	0,01 ad
2186	Patates	80 gr
2187	So an Taze	10 gr
2188	Un (Bu day)	10 gr
2189	Yo urt	15 gr
2190	Yumurta	0,06 ad

336 Hindi Sote

(0 kalori)

2191	Ayçiçek Ya	10 ml
2192	Biber (Carliston)	5 gr
2193	Biber (Pul)	1 gr
2194	Domates	15 gr
2195	Hindi Bonfile	130 gr
2196	Karabiber Toz	1 gr
2197	Patates	100 gr
2198	Salça (Biber)	10 gr
2199	So an Kuru	15 gr
2200	Tuz Yemeklik	1 gr

337 Ispanaklı Piliç

(0 kalori)

2201	Ayçiçek Ya	20 ml
2202	Dereotu	0,01 ad
2203	Ispanak (Fresh)	40 gr
2204	Karabiber Toz	1 gr
2205	Maydanoz	0,01 ad
2206	So an Kuru	10 gr
2207	Süt	50 ml
2208	Tavuk Gö üs	1 ad
2209	Tuz Yemeklik	1 gr
2210	Un (Bu day)	7 gr

338 Izgara nitzel / pirinç pilavı *

(0 kalori)

2211	Ayçiçek Ya	12 ml
2212	Karabiber Toz	0,1 gr
2213	Kekik	0,1 gr

2214	Kimyon	0,1 gr
2215	Margarin	2 gr
2216	Piliç Fileto Derisiz	150 gr
2217	Pirinç	40 gr
2218	Tuz Yemeklik	2 gr

339 Izgara tavuk / Patates kızt. * (0 kalori)

2219	Ayçiçek Ya	10 ml
2220	Kekik	0,1 gr
2221	Kimyon	0,1 gr
2222	Patates	100 gr
2223	Piliç But Kemiksiz	150 gr
2224	Tuz Yemeklik	2 gr

340 Köri Soslu Piliç (0 kalori)

2225	Ayçiçek Ya	3 ml
2226	Biber (Çarliston)	10 gr
2227	Biber (Kabya)	10 gr
2228	Karabiber Toz	1 gr
2229	Köri	3 gr
2230	Mantar	30 gr
2231	Maydanoz	0,001 ad
2232	Süt	30 ml
2233	Tavuk But Kuşbaşı	200 gr
2234	Tereya	5 gr
2235	Tuz Yemeklik	1 gr
2236	Un (Bu day)	15 gr

341 Mantarlı Tavuk Sote (683,7 kalori)

2237	Ayçiçek Ya	8 ml
2238	Biber (Çarliston)	7 gr
2239	Biber (Kabya)	10 gr
2240	Domates	20 gr
2241	Karabiber Toz	0,2 gr
2242	Kekik	0,1 gr
2243	Mantar	100 gr
2244	Maydanoz	0,01 ad
2245	Salça	10 gr
2246	So an Kuru	20 gr
2247	Tavuk But Kuşbaşı	140 gr
2248	Tuz Yemeklik	1 gr

342 Pilavüstü tavuk döner * (481,6 kalori)

2249	Ayçiçek Ya	20 ml
2250	Döner (Pişmiş Piliç)	90 gr
2251	Margarin	2 gr
2252	Pirinç	80 gr
2253	Tavuk Bulyon	1 gr
2254	Tuz Yemeklik	3 gr

343 Piliç Emense (0 kalori)

2255	Ayçiçek Ya	8 ml
------	------------	------

2256	Biber (Çarliston)	20 gr
2257	Havuç	15 gr
2258	Karabiber Toz	1 gr
2259	Mantar	60 gr
2260	Salça	10 gr
2261	Sarımsak	0,001 gr
2262	Tavuk But Kuşbaşı	200 gr
2263	Turşu (Kornişan)	10 gr
2264	Tuz Yemeklik	1 gr

344 Piliç Kavurma (895,7 kalori)

2265	Ayçiçek Ya	8 ml
2266	Biber (Çarliston)	10 gr
2267	Biber (Kabya)	10 gr
2268	Domates	20 gr
2269	Karabiber Toz	1 gr
2270	Salça	10 gr
2271	So an Kuru	20 gr
2272	Tavuk But Kuşbaşı	200 gr
2273	Tuz Yemeklik	1 gr

345 Piliç Kavurma patatesli (925,9 kalori)

2274	Ayçiçek Ya	20 ml
2275	Biber (Kabya)	20 gr
2276	Biber (Sivri)	5 gr
2277	Karabiber Toz	0,1 gr
2278	Patates	100 gr
2279	Tavuk But Kuşbaşı	150 gr
2280	Tuz Yemeklik	1 gr
2281	Un (Bu day)	15 gr

346 Piliç nuget (432,2 kalori)

2282	Ayçiçek Ya	36 ml
2283	Patates	150 gr
2284	Piliç Nuget	100 gr

347 Piliç Roti (0 kalori)

2285	Ayçiçek Ya	36 ml
2286	Bezelye (Fresh)	30 gr
2287	Havuç	20 gr
2288	Patates	40 gr
2289	Salça	10 gr
2290	Tavuk special but	1 ad
2291	Yo urt	15 gr

348 Sebzeli Hindi (0 kalori)

2292	Ayçiçek Ya	5 ml
2293	Bezelye (Fresh)	40 gr
2294	Biber (Çarliston)	5 gr
2295	Domates	10 gr
2296	Hindi Bonfile	130 gr
2297	Patates	50 gr

2298	Salça	10 gr
2299	Tuz Yemeklik	1 gr
2300	Un (Bu day)	5 gr

349 Sebzeli İncik But (596,8 kalori)

2301	Ayçiçek Ya	25 ml
2302	Biber (Carliston)	30 gr
2303	Domates	10 gr
2304	Havuç	30 gr
2305	İncik But	2 ad
2306	Karabiber Toz	0,1 gr
2307	Kekik	0,1 gr
2308	Maydanoz	0,01 ad
2309	Patates	100 gr
2310	Salça	10 gr
2311	Sarımsak	0,1 gr
2312	Tuz Yemeklik	0,1 gr
2313	Un (Bu day)	7 gr

350 Sebzeli Piliç (765,3 kalori)

2314	Ayçiçek Ya	15 ml
2315	Biber (Carliston)	10 gr
2316	Biber (Kabya)	10 gr
2317	Domates	15 gr
2318	Havuç	50 gr
2319	Patates	150 gr
2320	Salça	10 gr
2321	Sarımsak	1 gr
2322	Tavuk Gö üs Biftek	120 gr
2323	Tuz Yemeklik	1 gr

351 Sebzeli Piliç Sarma (0 kalori)

2324	Ayçiçek Ya	30 ml
2325	Dereotu	0,01 ad
2326	Havuç	50 gr
2327	Kabak	50 gr
2328	Karabiber Toz	0,5 gr
2329	Peynir (Kaşar)	10 gr
2330	Salça	15 gr
2331	So an Kuru	10 gr
2332	Tavuk Gö üs Biftek	1 gr
2333	Tuz Yemeklik	1 gr
2334	Un (Bu day)	10 gr

352 Sebzeli Tavuk Kebab (555,7 kalori)

2335	Ayçiçek Ya	5 ml
2336	Bezelye (Fresh)	50 gr
2337	Biber (Carliston)	7 gr
2338	Biber (Kabya)	10 gr
2339	Domates	10 gr
2340	Havuç	40 gr
2341	Karabiber Toz	1 gr

2342	Maydanoz	0,01	ad
2343	Patates	100	gr
2344	Salça	10	gr
2345	Soğan Kuru	10	gr
2346	Tavuk But Kuşbaşı	100	gr
2347	Tuz Yemeklik	1	gr

353	ehriyeli Tavuk Güveç	(523 kalori)
2348	Ayçiçek Ya	10 ml
2349	Biber (Carliston)	10 gr
2350	Domates	15 gr
2351	Maydanoz	0,01 ad
2352	Nane Kuru	0,05 gr
2353	Salça	10 gr
2354	Şehriye (Arpa)	60 gr
2355	So an Kuru	15 gr
2356	Tavuk Gö üs Kuşbaşı	80 gr
2357	Tuz Yemeklik	1 gr

354	nitzel / garnitür *	(567,6 kalori)
2358	Ayçiçek Ya	25 ml
2359	Domates	25 gr
2360	Havuç	25 gr
2361	Kırmızı Lahana	25 gr
2362	Marul Kırırcık	0,07 ad
2363	Piliç Bonfile	140 gr
2364	Un (Bu day)	10 gr
2365	Yumurta	0,3 ad

355	Soslu Tavuk Biftek	(811,1 kalori)
2366	Ayçiçek Ya	20 ml
2367	Biber (Carliston)	10 gr
2368	Biber (Kabya)	20 gr
2369	Domates	10 gr
2370	Patates	150 gr
2371	Salça	10 gr
2372	So an Kuru	15 gr
2373	Tavuk Gö üs Biftek	120 gr
2374	Tuz Yemeklik	1 gr
2375	Un (Bu day)	5 gr

356	Sosyete Tavu u *	(0 kalori)
2376	Ayçiçek Ya	20 ml
2377	Biber (Çarliston)	10 gr
2378	Biber (Kabya)	15 gr
2379	Patates	80 gr
2380	Piliç Bonfile	120 gr
2381	Tuz Yemeklik	2 qr

357	Tavuk Döner-Garnitur	(271,6 kalori)
2382	Ayçiçek Ya	15 ml
2383	Bezelye	30 gr

2384	Biber (Çarliston)	20 gr
2385	Domates	50 gr
2386	Döner (Pişmiş Piliç)	150 gr
2387	Havuç	30 gr
2388	Patates	100 gr
2389	Salça	10 gr
2390	Tuz Yemeklik	1 gr

358 Tavuk Döner-Patates (263 kalori)

2391	Ayçiçek Ya	15 ml
2392	Biber (Çarliston)	20 gr
2393	Biber (Kabya)	10 gr
2394	Domates	50 gr
2395	Döner (Pişmiş Piliç)	150 gr
2396	Patates	150 gr

359 Tavuk Güveç (589,4 kalori)

2397	Ayçiçek Ya	20 ml
2398	Patates	50 gr
2399	Salça	15 gr
2400	Sarımsak	1 gr
2401	Tavuk Gö üs Kuşbaşı	150 gr
2402	Tuz Yemeklik	3 gr

360 Tavuk Ha lama (561,5 kalori)

2403	Ayçiçek Ya	12 ml
2404	Havuç	20 gr
2405	Patates	120 gr
2406	Piliç But	2 ad
2407	Tuz Yemeklik	2 gr
2408	Un (Bu day)	7 gr

361 Tavuk Kızartma (21859,5 kalori)

2409	Ayçiçek Ya	30 ml
2410	Biber (Çarliston)	10 gr
2411	Biber (Kabya)	10 gr
2412	Domates	15 gr
2413	Patates	120 gr
2414	Piliç But	130 ad
2415	Salça	10 gr
2416	Tuz Yemeklik	1 gr
2417	Un (Bu day)	10 gr

362 Tavuk i (646,3 kalori)

2418	Biber (Çarliston)	25 gr
2419	Biber (Pul)	5 gr
2420	Çöp Şiş (Tahta)	2 ad
2421	Domates	50 gr
2422	Ekmek (Lavaş)	1 ad
2423	Kekik	5 gr
2424	Tavuk But Kuşbaşı	150 gr
2425	Tuz Yemeklik	5 gr

363 Tavuk i - Püreli (761,2 kalori)

2426	Biber (Çarliston)	25 gr
2427	Biber (Pul)	5 gr
2428	Çöp Şiş (Tahta)	2 ad
2429	Domates	50 gr
2430	Ekmek (Lavaş)	1 ad
2431	Kekik	5 gr
2432	Patates	100 gr
2433	Süt	5 ml
2434	Tavuk But Kuşbaşı	150 gr
2435	Tereya	5 gr
2436	Tuz Yemeklik	5 gr
2437	Tuz Yemeklik	1 gr

364 Tavuk nitzel (771,6 kalori)

2438	Ayçiçek Ya	40 ml
2439	Patates	175 gr
2440	Tavuk şinitzel	1 ad

365 Tavuk Sote (1032 kalori)

2441	Ayçiçek Ya	40 ml
2442	Biber (Çarliston)	10 gr
2443	Biber (Kabya)	10 gr
2444	Domates	30 gr
2445	Karabiber Toz	0,5 gr
2446	Patates	120 gr
2447	Salça	10 gr
2448	So an Kuru	20 gr
2449	Tavuk But Kuşbaşı	140 gr
2450	Tuz Yemeklik	1 gr

366 Tavuk Türlü (646,2 kalori)

2451	Ayçiçek Ya	30 ml
2452	Biber (Çarliston)	10 gr
2453	Biber (Kabya)	10 gr
2454	Domates	30 gr
2455	Kabak	50 gr
2456	Karabiber Toz	0,5 gr
2457	Kekik	0,5 gr
2458	Patates	80 gr
2459	Patlıcan	60 gr
2460	Salça	10 gr
2461	Sarımsak	1 gr
2462	So an Kuru	20 gr
2463	Tavuk Gö üs Kuşbaşı	80 gr
2464	Tuz Yemeklik	1 gr

367 Tavuklu bezelye (375,8 kalori)

2465	Ayçiçek Ya	15 ml
2466	Bezelye (Fresh)	120 gr
2467	Biber (Çarliston)	10 gr

2468	Biber (Kabya)	10 gr
2469	Domates	10 gr
2470	Salça	10 gr
2471	Tavuk Gö üs Kuşbaşı	80 gr
2472	Tuz Yemeklik	2 gr
2473	Un (Bu day)	10 gr

368 Tavuklu Kabak Kalye (558,5 kalori)

2474	Ayçiçek Ya	5 ml
2475	Biber (Carliston)	5 gr
2476	Biber (Kabya)	10 gr
2477	Domates	10 gr
2478	Kabak	170 gr
2479	Tavuk Gö üs Kuşbaşı	80 gr
2480	Tuz Yemeklik	1 gr
2481	Un (Bu day)	6 gr
2482	Yo urt	10 gr
2483	Yumurta	0,06 ad

369 Tavuklu nohut (0 kalori)

2484	Ayçiçek Ya	5 ml
2485	Biber (Carliston)	5 gr
2486	Biber (Pul)	0,5 gr
2487	Domates	10 gr
2488	Karabiber Toz	0,5 gr
2489	Nohut	50 gr
2490	Piliç But Kemiksiz	40 gr
2491	Salça	10 gr
2492	So an Kuru	20 gr
2493	Tuz Yemeklik	1 gr

370 Tavuklu patates (641,7 kalori)

2494	Ayçiçek Ya	12 ml
2495	Biber (Carliston)	10 gr
2496	Domates	15 gr
2497	Karabiber Toz	1 gr
2498	Patates	200 gr
2499	Salça	10 gr
2500	So an Kuru	12 gr
2501	Tavuk But Kuşbaşı	80 gr
2502	Tereya	2,5 gr
2503	Tuz Yemeklik	1 gr
2504	Un (Bu day)	7 gr

371 Tavuklu Türlü (0 kalori)

2505	Biber (Carliston)	10 gr
2506	Domates	15 gr
2507	Fasülye Taze (Fresh)	60 gr
2508	Kabak	40 gr
2509	Kızartma Ya ı	36 ml
2510	Patates	50 gr
2511	Patlıcan	40 gr

2512	Salça	10 gr
2513	So an Kuru	20 gr
2514	Tavuk Gö üs Kuşbaşı	50 gr
2515	Tuz Yemeklik	1 gr

372	Yayla Soslu Piliç	(0 kalori)
2516	Tavuk Kebab	150 gr

Yardımcı Yemek		Sözle me Gramajları
373 Fırın Mücver		(3691,3 kalori)
2517	Ayçiçek Ya	36 ml
2518	Biber (Kabya)	10 gr
2519	Dereotu	0,001 ad
2520	Galete unu	20 kg
2521	Havuç	25 gr
2522	Kabak	100 gr
2523	Maydanoz	0,001 ad
2524	Patates	30 gr
2525	Peynir (Beyaz)	10 gr
2526	Peynir (Kaşar)	10 gr
2527	So an Kuru	10 gr
2528	So an Taze	10 gr
2529	Tuz Yemeklik	1 gr
2530	Un (Bu day)	20 gr
2531	Yumurta	0,25 ad

374	Karı ık Tur u *	(18 kalori)
2532	Turşu (Karışık)	120 gr

375	Kısır *	(0 kalori)
2533	Bulgur	50 gr
2534	Dereotu	0,05 ad
2535	Domates	15 gr
2536	Maydanoz	0,125 ad
2537	Nar Ekşisi	5 gr
2538	Salatalık	10 gr
2539	So an Taze	10 gr

376	Meyhane Pilavı	(0 kalori)
2540	Ayçiçek Ya	12 ml
2541	Biber (Carliston)	10 gr
2542	Bulgur	60 gr
2543	Domates	12 gr
2544	Havuç	10 gr
2545	Karabiber Toz	0,1 gr
2546	Salça	12 gr
2547	So an Kuru	15 gr
2548	Tereya	3 gr
2549	Tuz Yemeklik	2 gr

377	Milföy Börek *	(0 kalori)
-----	----------------	--------------

2550	Ayçiçek Ya	5 ml
2551	Milföy Hamuru (Fresh)	100 gr
2552	Peynir (Lor)	25 gr
2553	Susam	1 gr
2554	Tuz Yemeklik	1 gr
2555	Yumurta	0,1 ad

378 Nohutlu Pilav (436 kalori)

2556	Ayçiçek Ya	10 ml
2557	Nohut	20 gr
2558	Pirinç	70 gr
2559	Tereya	3 gr
2560	Tuz Yemeklik	2 gr

379 Özbek pilavı (0 kalori)

2561	Ayçiçek Ya	12 ml
2562	Dereotu	0,01 ad
2563	Havuç	15 gr
2564	Kuşbaşı Et	25 gr
2565	Pirinç	75 gr
2566	So an Kuru	10 gr
2567	Tereya	5 gr
2568	Tuz Yemeklik	2 gr

380 Paçanga Börə i (318,2 kalori)

2569	Ayçiçek Ya	36 ml
2570	Paçanga Börə i (Fresh)	2 ad

381 Patates Kızartması * (176,8 kalori)

2571	Ayçiçek Ya	20 ml
2572	Patates (Fresh)	100 gr

382 Patatesli Börek * (0 kalori)

2573	Ayçiçek Ya	10 ml
2574	Dereotu	0,01 ad
2575	Margarin	5 gr
2576	Maydanoz	0,01 ad
2577	Patates	50 gr
2578	So an Kuru	20 gr
2579	Susam	1 gr
2580	Süt	10 ml
2581	Tuz Yemeklik	2 gr
2582	Yo urt	15 gr
2583	Yufka	80 gr
2584	Yumurta	0,05 ad

383 Peynirli Börek (0 kalori)

2585	Ayçiçek Ya	10 ml
2586	Maydanoz	0,01 ad
2587	Peynir (Beyaz)	20 gr
2588	Süt	30 ml

2589	Tuz Yemeklik	1 gr
2590	Yo urt	15 gr
2591	Yufka	80 gr
2592	Yumurta	0,05 ad
384	Peynirli Kol Börə i *	(0 kalori)
2593	Ayçiçek Ya	10 ml
2594	Peynir (Beyaz)	20 gr
2595	Susam	1 gr
2596	Süt	10 ml
2597	Tuz Yemeklik	1 gr
2598	Yo urt	15 gr
2599	Yufka	100 gr
2600	Yumurta	0,05 ad
385	Peynirli kuskus	(0 kalori)
2601	Ayçiçek Ya	10 ml
2602	Kuskus Makarna	75 gr
2603	Maydanoz	0,01 ad
2604	Peynir (Beyaz)	7 gr
2605	Tereya	2 gr
2606	Tuz Yemeklik	1 gr
386	Peynirli Makarna	(300,2 kalori)
2607	Ayçiçek Ya	8 ml
2608	Makarna	50 gr
2609	Maydanoz	0,01 ad
2610	Peynir (Beyaz)	8 gr
2611	Tereya	3 gr
2612	Tuz Yemeklik	1 gr
387	Pirinç Pilavi	(426,8 kalori)
2613	Ayçiçek Ya	13 ml
2614	Pirinç	80 gr
2615	Tereya	3 gr
2616	Tuz Yemeklik	3 gr
388	Pul biber *	(3180 kalori)
2617	Biber (Pul)	1000 gr
389	Sade Bulgur Pilavi	(323,5 kalori)
2618	Ayçiçek Ya	10 ml
2619	Bulgur	60 gr
2620	Tereya	3 gr
2621	Tuz Yemeklik	1 gr
390	Salçalı Makarna *	(322,5 kalori)
2622	Ayçiçek Ya	10 ml
2623	Karabiber Toz	1 gr
2624	Kekik	1 gr
2625	Makarna	60 gr

2626	Nane Kuru	1 gr
2627	Salça	10 gr
2628	Tuz Yemeklik	2 gr

391 Sebzeli Bulgur Pilavi (395,4 kalori)

2629	Ayçiçek Ya	15 ml
2630	Bezelye (Fresh)	5 gr
2631	Biber (Çarliston)	10 gr
2632	Bulgur	55 gr
2633	Domates	12 gr
2634	Havuç	5 gr
2635	Mısır (Fresh)	5 gr
2636	Patates	5 gr
2637	Salça	15 gr
2638	Soğan Kuru	15 gr
2639	Tereya	5 gr
2640	Tuz Yemeklik	3 gr

392 Sebzeli Kuskus Pilavi (370,6 kalori)

2641	Ayçiçek Ya	12 ml
2642	Bezelye (Fresh)	5 gr
2643	Biber (Çarliston)	5 gr
2644	Domates	10 gr
2645	Havuç	5 gr
2646	Kuskus Makarna	60 gr
2647	Patates	5 gr
2648	Salça	10 gr
2649	Soğan Kuru	10 gr
2650	Tereya	3 gr
2651	Tuz Yemeklik	2 gr

393 Sebzeli Makarna * (309,8 kalori)

2652	Ayçiçek Ya	8 ml
2653	Bezelye	10 gr
2654	Biber (Çarliston)	5 gr
2655	Biber (Kabya)	10 gr
2656	Domates	20 gr
2657	Kekik	1 gr
2658	Makarna	60 gr
2659	Tuz Yemeklik	1 gr

394 Sebzeli Pilav (0 kalori)

2660	Ayçiçek Ya	10 ml
2661	Bezelye (Fresh)	15 gr
2662	Havuç	15 gr
2663	Mısır (Fresh)	5 gr
2664	Pirinç	80 gr
2665	Tereya	5 gr
2666	Tuz Yemeklik	1 gr

395 İshriyeli Bulgur Pilavi (350,7 kalori)

2667	Ayçiçek Ya	10 ml
------	------------	-------

	2668	Bulgur	60 gr
	2669	Şehriye (Tel)	7 gr
	2670	Tereya	3 gr
	2671	Tuz Yemeklik	1 gr
396	ehriyeli Pirinç Pilavi		
	(445,2 kalori)		
	2672	Ayçiçek Ya	15 ml
	2673	Pirinç	70 gr
	2674	Şehriye (Arpa)	10 gr
	2675	Tereya	3 gr
	2676	Tuz Yemeklik	2 gr
397	Sigara Börə i *		
	(0 kalori)		
	2677	Ayçiçek Ya	20 ml
	2678	Maydanoz	0,01 ad
	2679	Peynir (Lor)	35 gr
	2680	Yufka	90 gr
398	Sigara Börə i Fresh		
	(176,8 kalori)		
	2681	Ayçiçek Ya	20 ml
	2682	Sigara Börə i (Fresh)	100 gr
399	Soslu Kızartma		
	(575,7 kalori)		
	2683	Ayçiçek Ya	35 ml
	2684	Biber (Çarliston)	30 gr
	2685	Biber (Kabya)	20 gr
	2686	Domates	15 gr
	2687	Havuç	40 gr
	2688	Kabak	70 gr
	2689	Patates	100 gr
	2690	Patlıcan	125 gr
	2691	Salça	10 gr
	2692	So an Kuru	8 gr
	2693	Tuz Yemeklik	2 gr
400	Soslu spaghetti		
	(0 kalori)		
	2694	Ayçiçek Ya	8 ml
	2695	Salça	10 gr
	2696	Spagetti Makarna	55 gr
	2697	Tereya	3 gr
	2698	Tuz Yemeklik	1 gr
401	Spaghetti		
	(268,6 kalori)		
	2699	Ayçiçek Ya	5 ml
	2700	Spagetti Makarna	55 gr
	2701	Tereya	3 gr
	2702	Tuz Yemeklik	1 gr
402	Su böre i *		
	(0 kalori)		
	2703	Su Börə i (Hazır)	125 gr

403	Tavuklu Pirinç Pilavi	(0 kalori)
2704	Ayçiçek Ya	10 ml
2705	Pirinç	70 gr
2706	Tavuk But Kuşbaşı	20 gr
2707	Tuz Yemeklik	1 gr
404	Tur u *	(15 kalori)
2708	Turşu (Karışık)	100 gr
405	Tur u / So an *	(53 kalori)
2709	So an Kuru	100 gr
2710	Turşu (Karışık)	100 gr
406	Yo . kabak kızartma	(842,4 kalori)
2711	Ayçiçek Ya	30 ml
2712	Kabak	300 gr
2713	Salça	10 gr
2714	Sarımsak	1 gr
2715	Yo urt	100 gr
407	Yo . Karı ıık Kızartma	(548,8 kalori)
2716	Ayçiçek Ya	30 ml
2717	Biber (Çarliston)	25 gr
2718	Biber (Kabya)	25 gr
2719	Havuç	50 gr
2720	Kabak	50 gr
2721	Patates	100 gr
2722	Patlıcan	125 gr
2723	Sarımsak	1 gr
2724	Tuz Yemeklik	1 gr
2725	Yo urt	100 gr
408	Yo .Karnabahar Kızartma	(590 kalori)
2726	Ayçiçek Ya	50 ml
2727	Karnıbahar (Fresh)	250 gr
2728	Tuz Yemeklik	2 gr
2729	Un (Bu day)	10 gr
2730	Yo urt	100 gr
2731	Yumurta	0,6 ad
409	Yo urt	(124 kalori)
2732	Yo urt	200 gr
410	Yo urt (Bardak 150 Gr) *	(0 kalori)
2733	Yo urt (Bardak 150 gr)	1 ad
411	Yo urtlu Havuç Kızartma	(511 kalori)
2734	Ayçiçek Ya	36 ml
2735	Havuç	180 gr
2736	Un (Bu day)	15 gr

412 Yo urtlu Kabak Patlıcan Kızartma

(0 kalori)

2738	Ayçiçek Ya	35 ml
2739	Biber (Çarliston)	30 gr
2740	Kabak	100 gr
2741	Patlıcan	100 gr
2742	Sarımsak	1 gr
2743	Tuz Yemeklik	1 gr
2744	Yo urt	100 gr

413 Yo urtlu Makarna *

(0 kalori)

2745	Ayçiçek Ya	10 ml
2746	Makarna	60 gr
2747	Tuz Yemeklik	1 gr
2748	Yo urt	100 gr

414 Yo urtlu Mantı

(131,6 kalori)

2749	Ayçiçek Ya	5 ml
2750	Biber (Pul)	1 gr
2751	Mantı Fresh	130 gr
2752	Nane Kuru	0,05 gr
2753	Salça	10 gr
2754	Tuz Yemeklik	1 gr
2755	Yo urt	120 gr

Yemek Sarfları

Sözle me Gramajları

415 Sup Kase 200 ml *

(0 kalori)

2756	Sup Kase 200 ml	1 ad
------	-----------------	------

Zeytinya lılar

Sözle me Gramajları

416 Barbunya Pilaki

(0 kalori)

2757	Ayçiçek Ya	15 ml
2758	Barbunya	50 gr
2759	Biber (Çarliston)	5 gr
2760	Domates	15 gr
2761	Havuç	20 gr
2762	Patates	20 gr
2763	Tuz Yemeklik	1 gr

417 Zeytinyalı Barbunya

(168,5 kalori)

2764	Ayçiçek Ya	10 ml
2765	Barbunya	45 gr
2766	Biber (Çarliston)	5 gr
2767	Domates	10 gr
2768	Havuç	20 gr
2769	Limon (Adet)	0,166 ad
2770	Maydanoz	0,01 ad
2771	Salça	15 gr
2772	Soğan Kuru	10 gr
2773	Tuz Yemeklik	1 gr

418 Zeytinya li Kereviz

(237,3 kalori)

2774	Ayçiçek Ya	15 ml
2775	Bezelye (Fresh)	25 gr
2776	Havuç	23 gr
2777	Kereviz	120 gr
2778	Limon (Adet)	0,166 ad
2779	Maydanoz	0,016 ad
2780	Patates	50 gr
2781	So an Kuru	10 gr
2782	Tuz Yemeklik	1 gr

419 Zeytinya li Pırasa

(776,3 kalori)

2783	Ayçiçek Ya	15 ml
2784	Havuç	20 gr
2785	Limon (Adet)	0,166 ad
2786	Pırasa	150 gr
2787	Pirinç	10 gr
2788	Salça	10 gr
2789	So an Kuru	15 gr
2790	Tuz Yemeklik	2 gr

420 Zeytinya li Sarma

(0 kalori)

2791	asma yapra ı	15 gr
2792	Ayçiçek Ya	5 ml
2793	Dereotu	0,001 ad
2794	Dolmalık Fıstık	2 gr
2795	Domates	5 gr
2796	Karabiber Toz	0,01 gr
2797	Kuş Üzümü	1 gr
2798	Pirinç	13 gr
2799	So an Kuru	10 gr
2800	Tuz Yemeklik	1 gr

421 Zeytinya li Taze Fasulye

(121,8 kalori)

2801	Ayçiçek Ya	10 ml
2802	Domates	30 gr
2803	Fasulye Taze (Fresh)	180 gr
2804	Havuç	20 gr
2805	Salça	10 gr
2806	Şeker Toz	0,25 gr
2807	So an Kuru	20 gr
2808	Tuz Yemeklik	1 gr



MİMAR SINAN GÜZEL SANATLAR ÜNİVERSİTESİ
MART AYI MENÜSÜ

PAZARTESİ	SALI	ÇARŞAMBA	PERŞEMBE	CUMA
			01/03/2024	01/03/2024
			703 kCal	YAYLA ÇORBASI SEBZELİ KÖFTESİ BULGUR PİLAVI MEYVE
04/03/2024	05/03/2024	06/03/2024	07/03/2024	08/03/2024
850 kCal	888 kCal	853 kCal	907 kCal	848 kCal
MERCİMEK ÇORBASI TAVUK ŞİŞ PİRİNÇ PİLAVI CACIK	EZOĞELİN ÇORBASI HÜNKAR BEĞENDİ BULGUR PİLAVI AYRAN	ŞEHRIYE ÇORBASI KADINBUÐU KÖFTESİ PIYAZ MEYVE	MANTAR ÇORBA PATATES MUSAKKA MAKARNA SUPANGLE	PATATES ÇORBASI ETLİ NOHUT PİRİNÇ PİLAVI KARIŞIK TURŞU
11/03/2024	12/03/2024	13/03/2024	14/03/2024	15/03/2024
750 kCal	903 kCal	780 kCal	996 kCal	786 kCal
EZOĞELİN ÇORBASI İÇLİ KÖFTESİ MAKARNA GAZOZ	YOĞURT ÇORBASI ŞEHRIYELİ GÜVEÇ Z.Y KEREVİZ MEYVE	MERCİMEK ÇORBASI SEBZELİ İNCİK PİRİNÇ PİLAVI AYRAN	KÖYLÜ ÇORBA ETLİ TÜRLÜ ERİŞTE TEL KADAYIF	DOMATES ÇORBA KURU FASULYE BULGUR PİLAVI YOĞURT
18/03/2024	19/03/2024	20/03/2024	21/03/2024	22/03/2024
879 kCal	875 kCal	828 kCal	832 kCal	768 kCal
BUĞDAY ÇORBASI ET DÖNER PİRİNÇ PİLAVI ÜZÜM HOŞAFI	SEBZE ÇORBASI FIRIN TAVUK MAKARNA MEVSİM SALATA	MERCİMEK ÇORBASI KARNIYARIK PİRİNÇ PİLAVI CACIK	TARHANA ÇORBASI HAMBURGER HAYDARI GAZLİ İÇCEK	MANTAR ÇORBASI KİYMALI YEŞİL MERCİMEK SU BÖREĞİ YOĞURT
25/03/2024	26/03/2024	27/03/2024	28/03/2024	29/03/2024
887 kCal	1012 kCal	950 kCal	893 kCal	829 kCal
BROKOLİ ÇORBA PÜRELİ TAS KEBABI PİRİNÇ PİLAVI AYRAN	EZOĞELİN ÇORBASI ETLİ TAZE FASULYE PATATESLİ BÖREK KURU MEYVELİ MUHALLEBİ	MERCİMEK ÇORBASI MANİTİ Z.Y BARBUNYA PILAKİ MEYVE	SEBZE ÇORBASI TAVUK ŞİŞPAT.KIZ BULGUR PİLAVI ÇOBAN SALATA	ŞEHİRİYE ÇORBASI PATLICAN MUSAKKA PİRİNÇ PİLAVI CACIK