

BİRİM FİYAT TEKLİF MEKTUBU

..... İHALE KOMİSYONU BAŞKANLIĞINA

---/---/---

Teklif Sahibinin

Adı Soyadı/Firma Unvanı, Uyuşu :

Açık Tebligat Adresi :

Bağlı Olduğu Vergi Dairesi ve Vergi Numarası :

Telefon ve Faks Numarası :

Elektronik Posta Adresi (varsa) :

İdarenizce --/--/--- tarihinde ihalesi yapılacak olan [iş n adı] işine ait ihale dokümanını oluşturan bütün belgeler tarafımızdan incelenmiş, okunmuş ve herhangi bir ayırım ve sınırlama yapmadan bütün koşullarıyla kabul edilmiştir. İhaleye ilişkin olarak aşağıdaki hususları içeren teklifimizin kabulünü arz ederiz.

1- Taahhüdün yerine getirilmesine ilişkin olarak idari şartnamede teklif fiyata dahil olması öngörülen bütün masraflar teklifimize dahildir.

2- Teklifimiz ihale tarihinden itibaren [rakam ve yazı ile] takvim günü geçerlidir¹.

3- 4734 sayılı Kanununun 17/d maddesi gereğince İhale konusu iş için kendimiz veya başkaları adına doğrudan veya dolaylı olarak, asaleten veya vekaleten birden fazla teklif vermediğimizi beyan ediyoruz².

4- Aldığınız herhangi bir teklifi veya en düşük teklifi seçmek zorunda olmadığınızı kabul ediyoruz.

5- İhale konusu işle ilgili olmak üzere idarenizce yapılacak/yaptırılacak diğer işlerde, idarenizin çıkarlarına aykırı düşecek hiçbir eylem ve oluşum içinde olmayacağımızı taahhüt ediyoruz.

6- 4734 sayılı Kamu İhale Kanununun 4 üncü maddesindeki "yerli istekli" tanımı gereğince [yerli/yabancı] istekli durumundayız.

7-Teklifimizde yer alan [mal kaleminin tamamının /..... mal kalemlerinin] 4734 sayılı Kamu İhale Kanununun 63 üncü maddesi gereğince Kamu İhale Kurumunca belirlenen esaslar çerçevesinde yerli malı [olduğunu/olmadığını] beyan ediyoruz.³

8- İhale konusu işin [tamamını/ (fiyat cetvelinde yer alan mal kalemlerini /kısımını)] teklif mektubumuz ekindeki birim fiyat cetvelinde belirtilen her bir iş kalemi için teklif ettiğimiz birim fiyatlar üzerinden KDV hariç [para birimi belirtilerek teklif edilen toplam bedel rakam ve yazı ile yazılacaktır.]⁴ bedel karşılığında yapmayı kabul ve taahhüt ederiz.⁵

Saygılarımızla.

Ad SOYAD / Unvan (Kaşe)
İmza⁶

1- İsteklice, İdari Şartnamenin "Tekliflerin geçerlilik süresi" maddesinde belirtilen süre esas alınarak doldurulacaktır.

2-İhale dokümanında alternatif teklif verilebileceği öngörülen ihalelerde alternatif teklif veren istekliler tarafından, "Alternatif teklifimiz dışında 4734 sayılı Kanunun 17/d maddesi gereğince İhale konusu iş için kendimiz veya başkaları adına doğrudan veya dolaylı olarak, asaleten veya vekaleten birden fazla teklif vermediğimizi beyan ediyoruz." ifadesine yer verileceği idarece dipnotta belirtilecektir. (İdarece, alternatif teklif verilmeyeceği öngörülen ihalelerde bu dipnota standart formda yer verilmeyecektir.)

3- İhale dokümanında yerli malı teklif eden yerli istekliye fiyat avantajı sağlanacağına ilişkin düzenleme yapılması durumunda, bu maddeye yer verilecektir.

4- Konsorsiyum olarak teklif verilmesi halinde, işin kısımları için her bir konsorsiyum ortağının verdiği teklif bedelleri ayrı ayrı rakam ve yazıyla yazılacak, bunların toplamından oluşan toplam teklif bedeli de belirtilecektir.

5- İdareler, kısmi tekliflere açık ihalelerde, ihale dokümanında yer alan hükümler çerçevesinde 8. maddenin devamı olarak " Bu ihalede, tekliflerin kalem/kısım bazında ayrı ayrı değerlendirileceğini, teklif ettiğimiz her bir mal kalemi/ kısmı için ekte sunulan fiyat cetvelinde yer alan mal kalemi / kısmından bir veya daha fazlasının üzerimize bırakılabileceğini, bu durumda üzerimizde kalan mal kalemi/ kısmının tutarları üzerinden hesaplanacak toplam bedelle üzerimizde kalan işi yapacağımızı kabul ve taahhüt ederiz." ifadesine yer verilerek düzenlenen Teklif Mektubu örneğini ihale dokümanı içinde isteklilere vereceklerdir. Kısmi teklife izni verilmeyen ihalelerde sadece "tamamını" ifadesine yer verilecektir.

6-Teklif vermeye yetkili kişi tarafından ad soyad/unvan yazılarak imzalanacaktır.Ortak girişim (iş ortaklığı veya konsorsiyum) halinde, teklif mektubu bütün ortaklar veya yetki verdikleri kişiler tarafından imzalanacaktır.

EK- Birim Fiyat Teklif Cetveli

1/2

* Bu standart form ihale dokümanına eklenmeden önce ihale kayıt numarası idare tarafından doldurulacaktır.

(ELMADAĞ İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ)
AÇIK İHALE USULÜ İLE İHALE EDİLEN
MAMÜL YEMEK ALIMINI VE DAĞITIM
HİZMETİ ALIMINDA UYGULANACAK TEKNİK ŞARTNAME

MADDE I: İŞİN KONUSU:

Bu işin konusu; yüklenici firma yoluyla mamul yemek alımı, dağıtımı ve servis hizmetleridir.

MADDE II: İŞİN TANIMI:

Müdürlüğümüz ve bağlı okul/ kurum personeline memurların yemek hizmeti kapsamında öğle yemeği alımı, servisi ve servis sonrası hizmetlerinin yürütülmesi işidir. Örnek yemek çeşitleri aşağıdaki tablolarda belirtilen sayıda uygulanacaktır.

YEMEK ÇEŞİTLERİ

BİRİNCİ KAP YEMEKLER		İKİNCİ KAP YEMEKLER	ÜÇÜNCÜ KAP YEMEKLER
ET YEMEKLERİ	ETLİ SEBZE YEMEKLERİ		
Çoban Kavurma	Yumurtalı Ispanak	Kırmızı Mercimek Çorba	Meyve Çeşitleri
Et Döner	Etlı Taze Fasulye	Ezogelin Çorba	Yoğurt, Ayran
Bahçevan Kebab	Menemen	Düğün Çorbası	Cacık
Tas Kebabı	Biber Dolması	Yayla Çorba	Sütlaç
Orman Kebabı	Kıymalı Pırasa	Domates (Şafak) Çorbası	Muhallebi
Haşlama Tavuk	Kıymalı Patates	Sebze Çorba (Kış)	Şekerpare, Revani, Kemal paşa
Fırın Köfte	Yaz Türüsü	Terbiyeli Şehriye Çorbası	Baklava, Şöbiyet, Havuç dilimi
Tavuk Yahni	Patlıcan Kebabı	Un Çorbası	Fasulye Piyazı
Fırında Koyun	Kıymalı Ispanak	Kıymalı Yufka Böreği	Mercimek Piyazı
Terbiyeli Köfte	Patlıcan Dolması	Peynirli Milföy Börek	Kabak Tatlısı
Sebzeli Köfte	Kıymalı Bezelye	Talaş Böreği	Kadayıf, Künefe
İzmir Köfte	Karniyarık	Peynirli Tepsi Böreği	Çoban Salata
Dalyan Köfte	Patlıcan Musakka	Ispanaklı Yufka Böreği	Rus Salata
Çiftlik Köfte	Etlı Bamya	Soslu Makarna	Marul Salata
Ekşili Köfte	Kış Türüsü	Şehriyeli Pirinç Pilavı	Patates Salata
Kadınbudu Köfte	Etlı Nohut	Fırın Makarna	Kayısı Komposto
Fırında Balık	Etlı Kuru Fasulye	Karışık Kızartma (Yaz)	Ayva Komposto
Kuzu/Koyun Haşlama	İmam Bayıldı	Peynirli Makarna	Elma Komposto
Rosto (Pürelı)	Zeytinyağlı Taze Fasulye	Mercimekli Bulgur Pilavı	Tulumba
Tavuk Şiş	Piliç topkayı	Özbek Pilavı	Aşure, güllaç
Et Sote		Meyhane Pilavı	Tahin Helva, İrmik Helva
Beykoz kebabı		Nohutlu Bulgur Pilavı	Turşu

*Diyetisyen uygun gördüğü hallerde diyet öğün sayısında değişiklik yapabilir.

Yukarıda belirtilen her bir madde ayrı bir kap yiyeceğe örnek teşkil etmektedir.

İdare tarafından hazırlanacak aylık yemek listeleri; yukarıda belirtilen çeşitlerden olacaktır.

Yemeklerde kullanılan tüm malzemeler ekte sunulan Gıda Evsaf Şartnamesine uygun, HACCP, TSE, ISO 9001-2008 ve Türk Gıda Kodeksine uygun 1. sınıf tanınmış marka malzemeler olacaktır.

Yemekhanelerde su servisi kapalı ambalajlı pet bardak sular ile yapılacaktır. Normal yemeklere uygulanacak gramajlar, ekte verilen gramaj tablolarına göre olmalıdır. Listede ismi olmayan yemekler İdare tarafından benzer yemeklerdeki gramajlar göz önüne alınarak standartlaştırılacak ve uygulamalar buna göre yapılacaktır.

Tüm menülerde ve yemek tariflerinde İdarenin isteği doğrultusunda değişiklik yapılabilir. Değişiklik yapma hakkı saklıdır.

Günlük menü yukarıda belirtilen birinci, ikinci ve üçüncü kap yemeklerden birisi seçilerek hazırlanacaktır. Yemekler 4 kap verilecek olup, ikinci ve üçüncü kap yemeklerden uygun olanı dördüncü kap yemek olarak seçilecektir. Ekmek ve ekmek çeşitleri bir kap yemek olarak sayılmayacaktır.

SATIN ALMA:

Öğle yemeği, ekmek ve içecekler, yiyecek malzemeleri, firma tarafından satın alınacaktır.

PIŞİRME:

- 1- Yemeklerin pişirilmesi, firma veya tercihen kuruluş mutfaklarında gerçekleştirilecektir.
- 2- Kullanılacak gıda maddelerinin tümü, Gıda Maddeleri Tüzüğü Türk Gıda Kodeksi ve Türk Standartları Enstitüsü Kurumu'nun (TSE, TSEK) standartlarına ve ekte verilen "Gıda Malzemelerinin Özellikleri Listesi"ndeki şartlara uygun olacaktır.
- 3- Yüklenici, idare tarafından hazırlanan aylık yemek listesine göre yemek çıkarmak zorundadır. Aylık yemek listesinde değişiklik yapma yetkisi kuruluş idaresinin onayı ile mümkündür.
- 4- Yemekler kalite, nefaset ve gramaj yönünden doyurucu olacak ve gramajlar ekte belirtilen Gıda Rasyonu'na uygun olacak ve belirtilen gramajlardan aşağı olmayacaktır.
- 5- Örnek yemek listesinde olmayan, idare ve firma temsilcisi tarafından uygun bulunarak listeye yazılan yemekler, benzer yemeklerin gramajları esas alınarak hazırlanacaktır.

TAŞIMA:

- 1- Pişirilen yemekler, yemekhane ısıyı uzun süre muhafaza eden dökülmeyi önleyecek şekilde, thermoboxlar veya ısı üreten kapalı arabalarla, çelik kaplarda firma personeli tarafından taşınacaktır. Bu malzemeler, firma tarafından temin edilecektir. Yiyeceklerin taşınmasında kapak, stretch, alüminyum folyo gibi gereçler mutlaka kullanılacaktır.
- 2- Yemek nakli esnasında yemeklerin kalite ve görüntüsünde bozulmalara sebep olunmayacaktır.

DAĞITIM:

- 1- Yemekler ısıtılmalı yemek arabalarında, uygun ısıda, sağlığa uygun koşullarda servis yapılacaktır.
- 2- Yemekler, kuruluştaki firmaya ait ısıtma kabı içerisinde muhafaza edilecek olup, firma tarafından görevlendirilen servis elemanları yemekhane ve katlardaki yemek dağıtımını bizzat yapacaklardır. Yemek servisleri ve yemekhane düzeni, temizliği yüklenici firma tarafından yapılacaktır. Yemekler servis alanlarına firma tarafından yemek arabalarıyla üstü kapalı olarak temiz bir şekilde götürülecektir. Yemekler uygun ısıda dağıtılacaktır.
- 3- Yemekhanelerde idarece gerekli görüldüğü hallerde masalara servis yapılacaktır.
- 4- Firma yemekhane masalarının üzerinde temiz ütülü örtüler, paketli roll ekmek, ambalajlı pet bardak veya pet şişe su (Sadece ilgili Bakanlıktan onaylı sular kabul edilecektir.), bardak, sürahi, peçete, kürdan ve yemeğin özelliğine göre limon, sirke ve çeşitli baharatları hazır

olarak bulunduracaktır. **Peçete, kürdan, ekmek, ambalajlı pet bardak veya pet şişe su, yemeğin özelliğine göre limon, sirke ve çeşitli baharatlar firma tarafından temin edilecek olup teklif fiyata dahil edilecektir.**(İstenildiği takdirde servis sırasında 1'er gramlık paket tuz verilecektir.)

5 - Ramazan ayında aksi idare tarafından belirtilmedikçe yemek hizmeti verilmeyecektir.

6- Servis saatleri kuruluş idaresi tarafından belirlenecektir. İdare tarafından aksi belirtilmediği takdirde yemek dağıtım saatleri 12.00 ile 13.00 arasındadır.

TEMİZLİK:

1- Servis yapılan taşıma kapları ve diğer donanımlar ile mutfakta kullanılan tüm gereçler, uygun görülecek bulaşıkhanede temizliği yapılarak tekrar kullanıma hazır halde tutulacaktır. Temizliği yapılmayan taşıma arabaları serviste kullanılmayacaktır.

2- Kuruluş mutfak ve yemekhanelerinin temizliği firma tarafından yapılacaktır. Ayrıca her hafta, idarenin belirleyeceği bir gün, bu bölümlerin (fayans, dolap, evye v.b.) genel temizliği yapılacaktır.

3- Bulaşık ve her türlü temizlikte kullanılacak malzemeler sağlık kurallarına uygun özellikte olacak ve bu malzemeler TS-ISO 9001:2008 belgesine sahip firma ürünlerinden seçilecektir.

4- Yüklenici firma personeline, yemekhanedeki yemek artıkları kalın plastik torbalara konularak kuruluş mutfağındaki çöp kovasına biriktirilerek, kendi imkânlarıyla, tekerlekli özel çöp kovalarıyla çöp atık bölgesine taşınacak, çöp konteynirlerinde toplanacaktır çöpler, diğer atık maddeler ve pis suların, bahçe ve çevreyi kirletmesine meydan verilmeyecektir.

5- Yanlış kullanım, çöp atıkları ve yemek artıklarından oluşan lavabo ve rögar tıkanıklıklarının açtırılması firmanın sorumluluğundadır.

6- Mutfak girişlerine dezenfektanlı paspas ve paspas dezenfektan malzemesi yüklenici firma tarafından konulacaktır.

İAŞE BİLDİRİMLERİ:

Aylık yemek listeleri idare tarafından firmaya en geç ayın 25'inde (yirmibeşinde) teslim edilmiş olacaktır.

MADDE III: GENEL HUSUSLAR:

1- Getirilen tüm malzemelerde "Şartname", "Gıda Rasyonu" ve "Gıda Malzemelerinin Özellikleri Listesi" hükümlerine uygunluk aranacaktır.

2- Yemek üretiminde kullanılacak malzemelerin tümü, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın üretim iznine sahip olacak ve ilgili Türk Gıda Kodeksi ve/veya TSE standartlarına uygun olacaktır. Malzemelerin tümünde üretim ve son kullanma tarihi yazılı olacak, raf ömrü dolmuş olan ürünler kesinlikle kullanılmayacaktır. İdare gerek gördüğü takdirde yemeklerde kullanılan malzemeleri kontrol edebilecektir. Yüklenici firma, tüketilmek üzere aldığı tüm hazır ürünleri çalışma ve üretim izni olan firmalardan alacaktır. Yemek üretiminde kesinlikle hazır çorbalar, paket et ve tavuk suyu, lezzet verici miksler **kullanılmayacaktır**. Yemek üretiminde kullanılacak su, içme suyu niteliğinde olacaktır.

3- Yemek üretiminde kıyma olarak yeni çekilmiş dana kıyması kullanılacak, Yemek üretiminde kullanılmak üzere alınacak etler mühürlü olacak ve veteriner hekim raporuyla birlikte soğutmalı taşıma araçlarıyla teslim alınacaktır.

4- Yemeğin üretiminde kullanılacak yağlar yemeklik ayçiçeği yağı olacak, ancak Gıda Rasyonuna göre "yemeklik bitkisel margarin" ve "tereyağı" kullanılarak üretilen yemeklerde söz konusu gıda ürünleri kullanılacaktır. Salatalar ve sebze yemekleri için zeytinyağı kullanılacaktır.

5- Tatlı imalatında glikoz şurubu kullanılmayacaktır. Tatlıların dışarıdan temin edilmesi halinde hijyene dikkat edilecek, tepsiler temiz ve üzeri kapalı olacaktır. Tatlılar kendine has görünüşte, renkte, kokuda, tatta ve homojen yapıda olacaktır.

6- Elle hazırlanan yiyeceklerde (köfte, sarma vs.) aşçılar eldiven giyeceklerdir.

7- Aşure, sütlaç, muhallebi ve bunun gibi tatlılar sağlık standartlarına uygun kâselerde verilecektir.

8- Şartname ekinde bulunmayan herhangi bir yemek kuruluş idaresinin vereceği talimatlar doğrultusunda yapılacaktır.

9- Hazırlanan yemek listelerini yüklenici firma aynen uygulamak zorundadır. Zorunlu nedenlerle (teknik arızalar, don olayı nedeni ile istenilen seviyede sebze, meyve bulunamaması, bulaşıcı hastalık vs.) değişiklik yapılması gerekirse idareden izin alınacaktır.

10- Firma, yemekleri verilen sipariş saatlerinde hazır etmek zorundadır.

11- İstenilen şartlara uymadığı için geri çevrilen yemeklerin yerine yüklenici tarafından yenisi temin edilecektir. Böyle bir sorun ortaya çıktığında yemeklerin en kısa sürede temin edilmesi esastır. Yemeklerin hangi işletmeden temin edileceği hususunu firma idareye yazılı olarak bildirecek ve söz konusu işletmenin yemek ihtiyacını en kısa sürede karşılayacağını taahhüt edecektir.

12- Yüklenici firma, yemeğin pişirilip hazırlanması, servisi ve servis sonrası hizmetlerde hijyenik şartlara uyacaktır.

13- Yüklenici firma, yemek atıklarını sızdırmaz poşetler içerisinde çöp konteynırlarına atılmasını temin edecektir.

14- Yüklenici firma gıda zehirlenmelerine karşı önlemleri almak, uygulamak ve personelin eğitimini vermek zorundadır.

15- Firma, işe aldığı veya değişik nedenlerle değiştirmek zorunda kaldığı her işçiye yapacağı iş konusunda, kullanacağı malzemelerle ilgili ve iş kazalarına karşı gerekli eğitimi verecektir. İş Sağlığı ve İş Güvenliği Tüzüğüne göre tüm sorumluluk firmaya aittir.

16- İdarenin yemekhanesindeki kanalizasyon ve alt yapısında gelişebilecek arızaların bakım ve onarımı ile doğal afet ve binanın inşasından kaynaklanan arızaların giderilmesindeki sorumluluk ise idareye ait olacaktır.

17- Yüklenici firma, çalışanlarına Gıda Hijyeni Yönetmeliği hükümleri doğrultusunda gerekli hijyen eğitimini verecektir.

18- Ramazan ayında aksi idare tarafından belirtilmedikçe yemek hizmeti verilmeyecektir.

ELMADAĞ İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ AYLIK YEMEK ÇİZELGESİ

Tem.17

TARİH	GÜN	YEMEK ADI	YEMEK ADI	YEMEK ADI	YEMEK ADI
03.07.2017	Pazartesi	Kırmızı Mercimek Çorba	Et Döner	Şehriyeli Pirinç Pilavı	Baklava
04.07.2017	Salı	Ezogelin Çorba	Patlıcan Musakka	Soslu Makarna	Cacık
05.07.2017	Çarşamba	Domates Çorbası	Beykoz kebabı	Meyhane Pilavı	Şekerpare
06.07.2017	Perşembe	Yayla Çorba	Etli Kuru Fasulye	Şehriyeli Pirinç Pilavı	Turşu
07.07.2017	Cuma	Terbiyeli Şehriye Çorbası	Tas Kebabı	Peynirli Tepsi Böreği	Tahin Helva
10.07.2017	Pazartesi	Düğün Çorbası	Et Sote	Peynirli Makarna	Çoban Salata
11.07.2017	Salı	Kırmızı Mercimek Çorba	Rosto (Pürelı)	Peynirli Milföy Börek	Kadayıf
12.07.2017	Çarşamba	Ezogelin Çorba	Kadınbudu Köfte	Özbek Pilavı	Kayısı Komposto
13.07.2017	Perşembe	Domates Çorbası	Tavuk baget	Nohutlu Bulgur Pilavı	Tulumba
14.07.2017	Cuma	Yayla Çorba	Dalyan Köfte	Talaş Böreği	Kemal paşa
17.07.2017	Pazartesi	Terbiyeli Şehriye Çorbası	İzmir Köfte	Şehriyeli Pirinç Pilavı	Aşure
18.07.2017	Salı	Düğün Çorbası	Karnıyarık	Soslu Makarna	Baklava
19.07.2017	Çarşamba	Kırmızı Mercimek Çorba	Et Döner	Meyhane Pilavı	Çoban Salata
20.07.2017	Perşembe	Ezogelin Çorba	Çoban Kavurma	Şehriyeli Pirinç Pilavı	Yoğurt
21.07.2017	Cuma	Domates Çorbası	Patlıcan Musakka	Peynirli Tepsi Böreği	Meyve Çeşitleri
24.07.2017	Pazartesi	Yayla Çorba	İzmir Köfte	Peynirli Makarna	Baklava
25.07.2017	Salı	Terbiyeli Şehriye Çorbası	Etli Kuru Fasulye	Bulgur Pilavı	Tulumba
26.07.2017	Çarşamba	Düğün Çorbası	Fırında Balık	Özbek Pilavı	İrmik Helva
27.07.2017	Perşembe	Kırmızı Mercimek Çorba	Piliç topkapı	Nohutlu Bulgur Pilavı	Turşu
28.07.2017	Cuma	Ezogelin Çorba	Rosto (Pürelı)	Talaş Böreği	Çoban Salata
31.07.2017	Pazartesi	Domates Çorbası	Tas Kebabı	Meyhane Pilavı	Turşu

Dursun KARAKUŞ

Şube Müdürü

EK A		YEMEK LİSTESİ VE GRAMAJ TABLOSU		
S.NO	YEMEK ADI	MALZEMELERİ	PORSİYON GRAMAJ BİRİMİ	
1	ÇOBAN KAVURMA	Dana Eti	90	GR.
		Patates	50	GR.
		Yağ	10	GR.
		Tuz	5	GR.
		Salça	5	GR.
		Domates	50	GR.
		Biber	20	GR.
		Kurusoğan	20	GR.
		Toplam:	250	GR.
		2	SULU İZMİR KÖFTE	DANA ETİ
PATATES	60			GR.
DOMATES	30			GR.
YEŞİL BİBER	20			GR.
SALÇA	10			GR.
YAĞ	5			GR.
TUZ	5			GR.
Toplam:	220			GR
3	İZMİR KÖFTE	Dana Eti	60	GR.
		Patates	50	GR.
		Domates	50	GR.
		Yumurta	0,25	Adet
		Maydanoz	10	Demet
		Biber	20	GR
		Kurusoğan	10	GR
		Salça	5	GR
		Karabiber	10	GR
		Kimyon	0,5	GR
		Yağ	10	GR
		Tuz	5	GR
		Toplam:	230,75	GR
4	ET SOTE	DANA ETİ	90	GR
		UN	10	GR
		DOMATES	100	GR
		BİBER	50	GR
		TUZ	5	GR
		YAĞ	10	GR
		Toplam:	265	GR
5	ETLİ BEZELYE	Bezelye	100	GR
		Dana Eti	40	GR
		Salça	10	GR
		sıvı yağ	15	GR
		Domates	25	GR
		Patates	40	GR.
		Kurusoğan	25	GR
		Tuz	5	GR
		Toplam:	260	GR
6	KURU FASÜLYE (ETLİ)	Kuru fasülye	50	GR
		Dana Eti	35	GR
		kuru soğan	10	GR
		Salça	5	GR

		Çiçek yağı	10	GR
		Tuz	5	GR
		Toplam:	115	GR
7	PATLICAN MUSAKKA	Patlıcan	200	GR
		Dana Kıyma	40	GR
		sıvı yağ	20	GR
		Kuru soğan	10	GR
		Salça	5	GR
		Tuz	5	GR
		Toplam:	280	GR
8	TAZE FASÜLYE	Taze fasülye	200	GR
		Salca veya domates	5	GR
		Yağ	10	GR
		Kuru soğan	10	GR
		Tuz	5	GR
		Toplam:	230	GR
9	ORMAN KEBABI	Dana eti	90	GR
		Patates	100	GR
		Kuru soğan	10	GR
		Yağ	10	GR
		Havuç	25	GR
		Kekik	0,5	GR
		Tuz	5	GR
		Yağ	10	GR
		Toplam:	250,5	GR
10	ET HAŞLAMA	Dana Eti	90	GR
		Un	10	GR
		Patates	100	GR
		Havuç	20	GR
		Yoğurt	20	GR
		Tuz	5	GR
		Yağ	10	GR
		Yumurta	0,25	GR
		Limon	0,25	GR
		Toplam:	255,5	GR
11	SOĞANLI NOHUT YAHNİ	Nohut	50	GR
		Dana eti	40	GR
		Yağ	10	GR
		Kuru soğan	20	GR
		Salça	5	GR
		Tuz	5	GR
		Toplam:	130	GR
12	ETLİ PATATES	Patates	150	GR
		Dana eti	40	GR
		Yağ	10	GR
		Kuru soğan	10	GR
		Salça	5	GR
		Tuz	5	GR
		Toplam:	220	GR
		Et	40	GR
		Patlıcan	120	GR
		Nohut	50	GR

13	PATLICAN DOĞRAMA	Domates	15	GR
		Biber	15	GR
		Yağ	10	GR
		Tuz	5	GR
		Salça	10	GR
		Toplam:	265	GR
		14	KIYMALI PATLICAN	PATLICAN
DANA KIYMA	70			GR
DOMATES	20			GR
Y.BİBER	10			GR
SALÇA	10			GR
YAĞ	5			GR
TUZ	5			GR
Toplam:	220			GR
15	KIYMALI PATATES	PATATES	90	GR
		DANA KIYMA	70	GR
		DOMATES	20	GR
		Y.BİBER	10	GR
		SALÇA	10	GR
		YAĞ	5	GR
		TUZ	5	GR
		Toplam:	210	GR
16	LAHMACUN	DANA ETİ	60	GR
		MAYDANOZ	5	GR
		DOMATES	150	GR
		BİBER	150	GR
		TUZ	5	GR
		HAMUR	150	GR
		YAĞ	10	GR
		Toplam:	530	GR
17	YUVALAMA	DANA ETİ	60	GR
		Pirinç	50	GR
		Nohut	50	GR
		Yoğurt	100	GR
		YAĞ	10	GR
		Nane	5	GR
		TUZ	5	GR
		Toplam:	280	GR
18	MEVSİM TÜRLÜ	Patlıcan	60	GR
		Kabak	40	GR
		Patates	40	GR
		Taze fasulye	30	GR
		Domates	15	GR
		biber	15	GR
		salça	7	GR
		yağ	5	GR
		tuz	5	GR
		Toplam:	217	GR
19	PİRİNÇ PİLAVI (Nohutlu ya da Şehriyeli)	Pirinç	60	GR
		Nohut	30	GR
		Şehriye	20	GR
		Yağ	10	GR

		Tuz		
		Toplam:	5	GR
20	Y.MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI	BULGUR	125	GR
		Y.MERCİMEK	40	GR
		K.SOĞAN	20	GR
		TUZ	10	GR
		YAĞ	5	GR
		Toplam:	10	GR
21	FRİK PLAVI	BULGUR	85	GR
		FRİK	20	GR
		Y.MERCİMEK	20	GR
		K.SOĞAN	20	GR
		TUZ	10	GR
		YAĞ	5	GR
		Toplam:	10	GR
22	BULGUR PİLAVI	Bulgur	85	GR
		Salça	50	GR
		Kurusoğan	10	GR
		Tuz	10	GR
		Yağ	5	GR
		Toplam:	10	GR
23	TAVUK KIZARTMA	tavuk	85	GR
24	TAVUK BUT	TAVUK	200	GR
25	MANTI	MANTI	200	GR
		YAĞ	60	GR
		TUZ	5	GR
		Toplam:	5	GR
26	MAKARNA	Makarna	70	GR
		Yağ	60	GR
		Toplam:	10	GR
27	MENEMEN	Domates	70	GR
		BİBER	150	GR
		Yumurta	20	GR
		YAĞ	1	Adet
		SOĞAN	20	GR
		YUZ	5	GR
		Toplam:	5	GR
28	YAZ KIZARTMASI	Patlıcan	201 GR+1 Adet	
		Biber	50	GR
		Yağ	50	GR
		Patates	30	GR
		Kabak	50	GR
		Tuz	50	GR
		TOPLAM:	5	GR
29	EZOĞELİN ÇORBA	Mercimek	235	GR
		Pirinç	10	GR
		Un	5	GR
		Yağ	10	GR
		Tuz	5	GR
		Bulgur	5	GR
		Karabiber	5	GR
		Nane	0,5	GR
			0,5	GR

		Salça		
		Limon	5	GR
		Yumurta	0,125	Adet
		Toplam:	0,125	Adet
30	YAYLA ÇORBASI	Yoğurt	46,25	GR
		Pirinç	30	GR
		Un	5	GR
		yumurta	10	GR
		Nane	0,125	GR
		tuz	0,5	GR
		yağ	5	GR
		Toplam:	5	GR
31	MERCİMEK ÇORBA	Mercimek	55,625	GR
		Un	20	GR
		Yağ	5	GR
		Patates	10	GR
		Havuç	5	GR
		Salça	5	GR
		Limon	5	GR
		Sarımsak	0,125	Adet
		Toplam:	0,125	Adet
32	TAVUK SUYUNA ŞEHRİYE ÇORBA	Tavuk Suyu	50,25	GR
		Tel şehriye	200	GR
		Yumurta	50	GR
		Limon	1	GR
		Tuz	0,125	GR
		Karabiber	10	GR
		Un	10	GR
		Toplam:	30	GR
33	TULUMBA TATLISI	Un	301,125	GR
		Şeker	30	GR
		Yumurta	50	GR
		Yağ	0,25	GR
		Toplam:	30	GR
34	İRMİK TATLISI	İrmik	110,25	GR
		Şeker	50	GR
		Yağ	40	GR
		Çam fıstığı	20	GR
		Tarçın	2	GR
		Toplam:	0,5	GR
35	KOMPOSTO	Meyve	112,5	GR
		Şeker	100	GR
		Toplam:	60	GR
36	YOĞURT	Yoğurt	160	GR
		Toplam:	200	GR
37	MEYVE (Herhangi biri)	Kayısı	200	GR
		portakal	150	GR
		erik	300	GR
		Kiraz	150	GR
		Elma	150	GR
		Armut	300	GR
		Karpuz	300	GR
		Toplam:	750	GR

38	FRİK PİLAVI	Kavun	
		Muz	600 GR
		Bulgur	250 GR
		Döğme	30 GR
		Salça	20 GR
		Kurusoğan	10 GR
		Tuz	10 GR
		Yağ	5 GR
	Toplam:	10 GR	
39	KUŞBAŞILI YOĞURTLU PATATES	Dana eti	85 GR
		Patates	40 GR
		Nohut	50 GR
		Yoğurt	20 GR
		Nane	100 GR
		tuz	5 GR
		yağ	5 GR
	Toplam:	10 GR	
40	TAVUKLU BEZELYE	Bezelye	230 GR
		tavuk	100 GR
		domates	60 GR
		patates	30 GR
		soğan	30 GR
		y.biber	20 GR
		salça	10 GR
		tuz	10 GR
		yağ	5 GR
			Toplam:
41	SEBZELİ TAVUK	Tavuk	275 GR
		patates	100 GR
		Patlıcan	50 GR
		domates	50 GR
		biber	30 GR
		salça	20 GR
		tuz	10 GR
		yağ	5 GR
			Toplam:
41	DÖVME ÇORBASI	Döğme	270 GR
		Yoğurt	40 GR
		Patlıcan	100 GR
		biber	20 GR
		soğan	20 GR
		Nane	15 GR
		tuz	5 GR
		yağ	5 GR
			Toplam:
43	TURŞU	Turşu	210 GR
		Toplam:	150 GR
		Siyah Zeytin	150 GR
		Peynir	30 GR
		Tahin pekmez	40 GR
		Helva	40 GR
		Humus	80 GR