# BANAZ İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜNCE 2019–2020 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILINDA TAŞIMALI İMAM HATİP ORTAOKULU VE ORTAÖĞRETİM ÖĞRENCİLERİNE VERİLECEK ÖĞLE YEMEĞİ (SICAK OLARAK MALZEME DAHİL, YEMEK PİŞİRME, DAĞITIMI VE SONRASI) HİZMET ALIMI İŞİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

**İŞİN KONUSU:** Müdürlüğümüze bağlı aşağıda listede gösterilen taşıma merkezi İmam Hatip Ortaokulu ve Ortaöğretimde eğitim görmekte olan, taşımalı **711** öğrenciye **09/09/2019** tarihinden, **19/06/2020** tarihine kadar **180** eğitim günü, Taşımalı Eğitim Uygulaması yapılan İmam Hatip Ortaokulu ve Ortaöğretim Okul Müdürlüklerinde sıcak öğle yemeği (Malzeme Dahil, Yemek Pişirme, Dağıtımı ve Sonrası) verilmesi işi.

**TANIMLAR**: Bu şartnamede geçen tanımlar, 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu, 4735 sayılı Kamu İhale Sözleşmeleri Kanunu, diğer bağlayıcı kanun/yönetmelik/tebliğ vb. ve ihale dokümanını oluşturan belgelerde yer alan tanımlar geçerlidir. Bu şartnamede **Banaz İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü** (bundan sonra “İdare” olarak anılacaktır) ve ihaleyi alan şahıs veya firma (bundan sonra “Yüklenici” olarak anılacaktır. )

**İŞİN SÜRESİ:**

İşin Başlama Tarihi : 09/09/2019

İşin Bitiş Tarihi : 19/06/2020

**TABLO-1 YEMEK VERİLECEK OKULLAR VE ÖĞRENCİ/GÜN/ÖĞÜN SAYILARI:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sıra No** | **Taşıma Merkezi Okul Adı** | **Öğrenci Sayısı** | **Yemek Verilecek Gün Sayısı** | **Öğün**  **Sayısı**  **(Miktarı)** |
| 1 | Banaz İmam Hatip Ortaokulu | 161 | 180 | 28980 |
| 2 | Şehit Tuncay Durmuş MTAL | 294 | 180 | 52920 |
| 3 | Şehit Rıfat Gündüz MTAL | 103 | 180 | 18540 |
| 4 | Durmuş Tanış Anadolu İmam Hatip Lisesi | 78 | 180 | 14040 |
| 5 | Miyase Tanış Kız Anadolu İmam Hatip Lisesi | 75 | 180 | 13500 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | **TOPLAM** | **711** |  | **127980** |

**VERİLECEK YEMEĞİN ZAMANI:** Yüklenici her öğrenciye ayrı ayrı okulun belirleyeceği saatler arasında, öğle yemeğini 5 Taşıma Merkezi İmam Hatip Ortaokulu ve Ortaöğretim Okullarında aynı anda verecektir. Ayrıca iş yerinde hazırladığı yemeği kendi elemanları tarafından dağıtacak, yemek bitiminde tabldot tabaklarını toplayarak aynı gün mesai saatleri için götürecektir.

**VERİLECEK YEMEĞİN TÜRÜ VE ŞEKLİ:** Sayısı belirlenen her öğrenciye öğlenleri ekli örnek yemek listesine uygun şekilde yüklenici ve idare yetkilisi ile birlikte mevsim şartlarına göre yemekler mevcut menü listesine eş değer değişiklik yapılarak uygulanabilir. Firma tarafından alınacak gıda malzemeleri ve hazırlanacak öğle yemekleri; hijyenik koşullara, gıda maddeleri tüzüğüne ve TSE standartlarına uygun olmalıdır. İdare, gerektiğinde ihtiyaç duyulan tahlilleri yaptırabilecektir. (Özel laboratuvarlarda yapılan tahlil bedelleri firma tarafından ödenecektir.)

1. **KAPSAM**

Bu teknik şartname, Banaz İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü ile yüklenici firma mutfağında yemeklerin pişirilmesi, taşıma merkezi okullara taşıma, dağıtım ve sonrası hizmetlerin nasıl yürütüleceğini kapsar.

**2- GENEL HÜKÜMLER:**

**2.1-** Hazırlanan yemekler ısıyı muhafaza eden, dökülmeyi önleyen kapalı paslanmaz çelik gastronomlar içinde termoboxlarla yüklenici personeli tarafından taşınacaktır. Bu malzemeler yüklenici tarafından temin edilecektir.

**2.2-** Yüklenicifirma tarafından yemek taşıyıcı araç ve içindeki kaplar, gıda dışında başka bir maddenin taşınmasında kullanılmayacaktır.

**2.3-** Taşıma sırasında kullanılan araçlar, gıda maddelerinin uygun sıcaklıklarda muhafaza edilmesine ve söz konusu sıcaklıkların izlenmesine imkân verecek nitelikte olacak, kapların üzerinde açıkça görülebilecek ve silinmeyecek bir şekilde “***yalnız gıda maddesi için***” ibaresinin bulunması sağlanmalıdır.

**2.4-** Gıdalar ile temas edecek araç ve gereçler ilgili yönetmeliklere ve standartlara uygun olmak zorundadır.

**2.5-** Yüklenici belirtilen gramajlara uygun bir şekilde yemek çıkarmak zorundadır. Eksik gramajlı yemek kesinlikle vermeyecektir.

**2.6-** Yüklenici elinde kalan yemeklerin bedellerinin ödenmesi hususunda İDARE’den herhangi bir talepte bulunmayacaktır.

**2.7-** Yüklenici işi kısmen de olsa başka kişi veya kuruluşlara devredemez.

**2.8-** Yemek verilecek taşıma merkezi okulun yemekhanesinde yemek masaları ve sandalyeleri yüklenici tarafından hazırlanacak; masalar hazırlanırken masaların üzerinde yemeğin özelliğine göre yemek esnasında kullanılacak çatal, kaşık, bıçak, sürahi, bardak, tuzluk, pul biber, karabiber, kağıt peçete, zeytinyağı, sirke, vb. mutlaka bulunduracak olup, bulaşık ve temizlikte kullanılacak tüm malzemeleri yüklenici karşılamakla yükümlüdür.

**2.9-** Günlük yemek menüsü, Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İş Yerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzni İşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamı Hakkında Yönetmelik gereği; En az **( *(bir Ziraat Mühendisi (Gıda + Süt), Gıda Mühendisi, Veteriner Hekim, Kimya Mühendisi, Kimyager, Diyetisyen, Ev Ekonomisi  Yüksek  Okulu Beslenme Bölümü Mezunu (4 Yıllık)*)** yetkili **Sorumlu Yönetici** nezaretinde yüklenici mutfağında pişirilerek hazırlanacak ve yüklenici kendi imkânlarıyla kurumumuz taşıma merkezli okul müdürlüklerine naklini ve dağıtımını sağlayacaktır.

**2.10-** Yüklenici gıda zehirlenmelerine karşı koruyucu önlemleri almak zorundadır. Gıda zehirlenmelerinde öğrencilerin uğradığı maddi manevi bütün zararlar ve tazminatlar yasal faizleri ile birlikte ilgili firma tarafından karşılanacaktır.

**2.11-** Yemek hizmetlerini temiz ve sağlıklı koşullarda yapılıp yapılmadığının tespit etmesi ve görülmesi için **İdare yüklenici firmaların yemek pişirdiği yemek fabrikasını istediği gün ve saatte denetlemeye her zaman yetkilidir. Taşımalı Eğitim gereği ve hizmet kalitesi açısından yemek yapılacak yerin istenildiği zaman İdarece denetlenebilmesi için Banaz ilçesi sınırları içerisinde olması zorunludur.** Bu sebeple ihaleyi alan yüklenici firmanın yemek fabrikasında ya da mutfağında olağan dışı bir gelişme sonucu herhangi bir nedenle (tadilat, onarım, yangın vb.) kullanılmaz duruma gelmesinden dolayı ihale miktarı kadar yemeği, **Gıda Üretim İzin Belgesi veya İşletme Kayıt Belgesi ve varsa Noter Kira Sözleşmesi** ile birlikte (Teknik Şartnamede belirtilen kriterlere uygun **Mutfak** olacak) İdareye teslim edecektir. **Kiraladığı mutfak bünyesinde kendi şirketinin adına Gıda Üretim İznini Tarım ve Orman Bakanlığı’ndan aldığına dair belgeyi İdareye sunmakla yükümlüdür.**

**2.12-** Hazırlanan yemekler servis alanlarına yüklenici tarafından kapalı yemek arabalarıyla, üstü kapalı olarak temiz bir şekilde götürülecektir. Sıcak yemekler sıcak (benmari), soğuk yemekler uygun ağız sıcaklığında dağıtılacaktır. Bunu sağlamak için yüklenici gerekli tedbiri alacaktır.

**2.13-** Yüklenici firmanın mutfağında hazırlanacak yemeklerin pişirilmesi ve servisi İdare tarafından haber vermeksizin denetlenebilecektir. Gerek görürse İdare tarafsız laboratuvara veya Tarım ve Orman Bakanlığı laboratuvarına analiz edilmek üzere numune gönderebilecektir. Yemeklerin renk, koku, tat, görünüş, sıcaklık ve gramaj vb. gibi kriterleri servise uygun olmadığı takdirde eşdeğer yemek o öğüne yetişecek şekilde yüklenici firma tarafından temin edilecektir. Bu işlemlerle ilgili oluşan giderler yükleniciye aittir.

**2.14-** Günlük yemek yiyecek öğrenci sayısı İdare tarafından (öğrenciler için günlük olarak) Yükleniciye değişiklik olduğunda bildirilecektir. Bildirilmediği durumda Şartnamede belirtilen öğrenci sayısı baz alınacaktır. Yüklenici buna göre yemek hazırlığı yapacak ve yemeğin yetmemesi gibi bir durumda kalmamak için gerekli bütün önlemleri alacaktır. İdare, Yükleniciye bir gün önceden bildirerek yemek çeşidinde ve yemek saatlerinde (çalışma saatlerinde değişiklik olması durumunda vb.) değişiklik yapabilecektir. Yüklenici değişikliği aynen uygulamakla mükelleftir. Yüklenici bu nedenden dolayı İdareden herhangi bir ücret talep etmeyecektir.

**2.15–** İdare, yükleniciden resmi tatil, dini, milli ve özel günlerde ihale fiyatından öğrenci yararına düzenlenecek kültürel faaliyetler kapsamında özel toplu yemek talebinde bulunabilecektir.

**2.16-** Yemek dağıtımında strafor köpük tabldot (35cmx26cm boyutlarında 4 gözlü) ve plastik yemek kaşığı ve çatal kullanılacaktır. Bu uygulamada değişiklik yapmak İdarenin yetkisi dâhilindedir.

**2.17-** Yüklenici 1 adet **Sorumlu Yönetici Belgesi’**ni idareye ibraz edecektir. Personel ile ilgili olarak deneyim süresi mezuniyete ilişkin belge ile tevsik edilir. Deneyim süresi bir yıldan az olmayacaktır. Personelin niteliğini ve deneyim süresini gösteren belgeler sözleşmenin imzalanmasının ardından işe başlanmadan önce yüklenici tarafından idareye sunulacaktır.

**2.18-** Yüklenici firma her okula bir servis elemanı tahsis eder, yemeğin dağıtımı ve sonrası yemekhanenin temizlenmesinden sorumludur.

**2.19-** Yüklenici firma her okulda çöp kovası ve çöp poşeti bulunduracaktır.

**2.20-** Dağıtım sonrası bulaşıklar aynı gün mesai saatleri içinde yüklenici firma tarafından toplanacaktır.

**2.21-** Yüklenicifirma yemek tesliminde okul idaresince hazırlanan teslim alma tutanağını aynı gün imzalayacaktır.

**3- DİĞER HUSUSLAR:**

**1-**Taahhüt sırası içinde ihale fiyatından başka herhangi bir fiyat farkı ödenmez.

**2-**Ödemeler idarenin belirleyeceği süreler sonunda (İdari Şartname’de belirtilen şekilde) yükleniciye fatura karşılığında banka aracılığı ile havale şeklinde yapılacaktır.

**3-**Yüklenici İş Kanunu, Sosyal Sigortalar Kanunu ve Vergi Usul Kanunu ile ilgili sorumlulukların kendisine ait olduğunu kabul eder.

**4-**Yüklenici taahhüdünü bir başkasına devredemez.

**5-**Olağan üstü sebeplerden dolayı gecikme vukuu bulunduğunda her merkeze hemen haber verilecek, gecikme en kısa sürede hemen giderilecektir. Ancak yemek gelmeme durumunda yüklenici firma anlaşılan fiyattan o günkü yemeği temin edecektir.

**6-**Yüklenici tek taraflı anlaşmayı bozduğu takdirde, idare tarafından temin edilecek yeni yüklenici devreye girene kadar hizmetine devam etmek mecburiyetindedir.

**7-**İdare, taahhüt süresince şartnameye uyulduğu sürece bir başka yemek firmasıyla anlaşma yapamaz.

**8-**Bu şartnamenin uygulanmasından doğacak ihtilafların çözümleneceği yer **Banaz** mahkemeleridir.

**9-**Yemeğin taşınmasında, yemek servisi yapılmasında, yemek sonrası temizlik hizmetlerinin yapılmasında görevlendirilecek personel yüklenici firma tarafından temin edilecek, bu hususta yapılacak tüm giderler (maaş, SGK primi, vergi vb.) giderler yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.

Yemeğin hazırlanması, servis edilmesi ve dağıtımında çalışan personel görev başında iken kişisel bakımına özen gösterecek; tırnaklar kesilmiş, eller temiz ve açıkta yara olmayacaktır. Çalışırken bone, maske ve eldiven takacaklardır.

**10-** Yemek ihalesini alan firma ya da şahısların 4734 – 4735 Sayılı KİK Kanunlarına ve Millî Eğitim Bakanlığı Taşıma Yoluyla Eğitime Erişim Yönetmeliği ve Öğle Yemeği Yönergesi ile Okul Servis Araçları Yönetmeliğine uyulması zorunludur.

**11**- Bu uygulama kapsamında yemek verilen öğrenci sayısında % 20 artış ve eksiliş olacağı yüklenici firma tarafında peşinen kabul edilecek olup, artış ve eksilişlerde öğrencilere aynı fiyat üzerinden yemek verilecektir.

**12-**Taşıma merkezi okulun herhangi bir nedenle taşımadan kaldırılması veya ikili eğitime geçilmesi durumunda idare isterse yemek verip vermemekte serbesttir. Yüklenici bu durumda hiçbir hak talebinde bulunamaz.

**13-**Taşıma merkezi okullarda yapılan/yapılacak olan onarım, tadilat, açma/kapama vb. nedenlerle eğitim-öğretim sürdürülemiyor ise, öğrenci taşıma işi en yakın ve müsait taşıma merkezi okula yapılacaktır. Yüklenici yemek teslim ve dağıtımına yeni merkez okulda devam edecektir. Bundan dolayı ayrıca ek bir ücret talep etmeyecektir.

**14**-Geçerli sebebe dayalı olarak (yangın, deprem, su baskını, sel ve genel salgın hastalık vb. nedenlerden dolayı) yemek hazırlanamayacağı zamanlarda öğrenciler için kahvaltı veya pide gibi çabuk hazırlanıp sunulabilecek yiyecek ve içecekler verilmesi sağlanacaktır.

**15-** Yemek hazırlama, pişirme, saklama ve dağıtımında kullanılan ekipmanlar hijyenik olması açısından tek kullanımlık olacaktır. Temizliğe özen gösterilecek, hijyenik kurallara uyulmasından Yüklenici Firma sorumludur.

**16**-Yemekler sağlıklı bir ortamda üretilecek, kesinlikle yemek içerisine kıl, sinek, böcek ve benzeri yabancı maddelerin girmesine müsaade edilmeyecektir.

**17**- Verilecek yemekler günlük kalori değerine göre verilecektir.

**18**- Yemek yapımında kullanılan ambalajlı ürünlerin **TSE** ve **Türk Gıda Kodeksine** uygun gıda maddeleri kullanılacaktır.

**19-** Ekmek hariç diğer ürünler **TSE** veya **TSEK** belgelerinden birine, meyve suları **TSE** veya **İSO** belgelerinden birine sahip olmalıdır.

**20**- Ambalajlı ürünlerde imal ve son kullanma tarihi olacaktır. Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, net ağırlığı ve üretim yeriolacaktır.

**İDAREYE SUNULACAK OLAN EVRAKLAR:**

* 1. Ticaret ve/veya Sanayi Odasından alınmış en az **711** (Yediyüzonbir) kişilik **Kapasite Raporu** aslı veya noter tasdikli örneği,
  2. **Sorumlu Yönetici Belgesi** *”*Sorumlu Yönetici noter onaylı sözleşmesini, Mezuniyet Belgesini, bağlı olduğu meslek kuruluşundan üyelik veya faaliyet belgesi, imza sirküsünü birlikte sözleşme aşamasında sunacaklardır.
  3. İşyerleri Yemek Fabrikaları-Toplu Yemek Mutfakları ve Yemek Servisleri-Genel Kurallarına” uygun **TSE 8985 Hizmet Yeterlilik Belgesi,**
  4. **TSE EN ISO 9001-2015** ya da **TS EN ISO İSO:9001-2008 Kalite Yönetim Sistemi Belgeleri**nden biri,
  5. Yemek taşıması yapacak en az 2 adet Panelvan veya minibüse ait ruhsat ya da noter onaylı kira sözleşmesi sunulacaktır. Yemek taşımasında kullanılacak araçlar 12 yaşından küçük olacaktır. (Sözleşme Aşamasında İstenecektir.)
  6. Birim Fiyat Teklif Mektubu,
  7. Birim Fiyat Teklif Cetveli,
  8. Geçici Teminat Makbuzu veya Mektubu,
  9. **İş Deneyim Belgesi** (Yüklenici-İş Bitirme) (Son 5 yıllık, teklif bedelinin % 30’dan az olmamak üzere),
  10. **Oda Kayıt Belgesi** veya Tüzel Kişi Olması halinde Ticaret Sicil Gazeteleri,
  11. Noter onaylı veya ilgili odadan alınmış **İmza Beyannamesi**,
  12. Vekâletname (şirket adına yetkilendirme belgesi),
  13. **Çalışma İzin Belgesi / Gıda Üretim İzin Belgesi / Gıda Sicil Belgesi / Kayıt Belgesi / Ustalık Belgesi**,
  14. İhale tarihi itibari ile kesinleşmiş **vergi borcu ve SGK** borcunun olmadığını belirten evrakı idareye sunmak zorundadır. (Sözleşme Aşamasında İstenecektir.)
  15. **Banaz İlçesi sınırları içerisinde Yüklenici firmaya ait Yemek Fabrikası bulunacaktır.** Yüklenici firmanın Banaz İlçesi sınırları içerisinde yemek fabrikası bulunmaması durumunda, Banaz İlçesi sınırları içerisinde işe başlama tarihine kadar yemek hazırlamaya uygun yer kiralayacaktır. Bu durumda ihale uhdesinde kalan firma kiraladığı yerin Gıda Üretim İzin Belgesi veya İşletme Kayıt Belgesi ve varsa Noter Kira Sözleşmesini işe başlamadan önce yüklenici tarafından İdareye sunacaktır. Kiralanan mutfak, Teknik Şartnamede belirtilen kriterlerde olacaktır. **Kiraladığı mutfak bünyesinde kendi şirketinin adına gıda üretim iznini Tarım ve Orman Bakanlığı’ndan aldığına dair belgeyi İdareye sunmakla yükümlüdür.**

1. **PERSONEL VE ARAÇLAR İLE İLGİLİ HÜKÜMLER:**
   1. Sözleşmenin imzalanmasından sonra yüklenici, üstlenmiş olduğu işin önemine ve iş programına uygun olarak, işlerin yapılması için gerekli her türlü yardımcı tesisleri hazırlamak, her türlü malzemeyi, ekipmanı ve personeli sağlamak ve ihzarat (stok) ile ilgili önlemleri almak zorundadır.
   2. Yüklenici, her taşıma merkezi okulda yemek dağıtımı ve sonrası işleri yapmak için 1 (bir) işçi bulundurmak zorundadır. (Aynı binada olan ilkokul ve ortaokullarda yemek dağıtımı ve sonrası işleri yapmak için 1 (bir) işçi bulundurabilir.) Okul Müdürlüğü yemek dağıtımının geciktiğini ya da zamanında yapılmadığını belirttiği durumda yüklenici 1 (bir) işçi daha bırakmakla yükümlüdür.
   3. Yüklenici firma yemek dağıtımını kendi personeli ile yapacaktır. Kesinlikle okul idaresi çalışanı yemek servis hizmetinde görev almayacaktır.
   4. Yemeğin servisinin ve yemek sonrası temizlik hizmetlerinin yapılmasında görevlendirilecek personel Yüklenici tarafından temin edilecek, bu hususta yapılacak tüm giderler (maaş, SGK pirimi, vergi vb.) yine Yüklenici tarafından karşılanacaktır.
   5. Yüklenicinin çalıştıracağı personel; öğrenci, öğretmen ve idari personele karşı davranışlarında nezaket ve ciddiyet kurallarına uygun bir şekilde hareket edecektir. İdare; hal ve davranışları itibariyle kurallara uymadığını saptadığı işçilerin değiştirilmesini yükleniciden isteyebilecek ve istek yüklenici tarafından yerine getirilecektir.
   6. Okullarda yüklenici tarafından görevlendirilecek personellerin hatasından kaynaklanacak her türlü kaza ve yangın vb. durumlarda zarar ve ziyan Yüklenici tarafından karşılanır.
   7. Yemeğin hazırlanması, servis edilmesi ve dağıtımında çalışan personel görev başında iken kişisel bakımına özen gösterecek, tırnaklar kesilmiş, eller temiz ve açıkta yara olmayacaktır. Çalışan personel iş başında ve görev yerlerinde kesinlikle sigara içmeyecektir.
   8. Mutfakta, mutfak personelinden başka kimse bulunmayacaktır. Mutfak girişlerinde temiz ve kirli galoş, bone ve yüz maskesi kutusu olacaktır. Mutfağa giren her personel bone, galoş, yüz maskesi takacaktır. Mutfakta çalışan her personel eldiven kullanacaktır.
   9. Firma mutfak ve yemekhanede çalışan personel için anti-bakteriyel sıvı sabun bulundurmak zorundadır.
   10. Yemeğin hazırlanması, servis edilmesi ve dağıtımında çalışan personeller bone, maske ve eldiven takacaklardır.
   11. Öğrencilere günlük verilecek sıcak yemekler her gün okul müdürlüklerince belirlenecek saatte, ulaşım esnasında dökülmeyecek krom kazan ve tepsilere konularak, ısıyı muhafaza eden yeteri kadar termobaxlarla TSE’li ve standartlara uygun yeteri kadar frigolu araçlarla sağlıklı şartlarda ve tekniğe uygun olarak adı geçen okullara götürülecektir.

**5. NUMUNE ALMA ve MUAYENE KABUL İŞLEMLERİ**

**5.1** Sözleşmeye bağlanan her türlü iş, İdare tarafından görevlendirilen kontrol teşkilatının denetimi altında, yüklenici veya vekili tarafından yönetilir ve gerçekleştirilir. Yüklenici, bütün işleri kontrol teşkilatının sözleşme ve eklerindeki hükümlere aykırı olmamak şartı ile vereceği talimata göre yapmak zorundadır.

**5.2** Kontrol teşkilatı; işlerin yürütülmesiyle ilgili olarak her türlü denetim, malzeme, işlerin ve sözleşmesinde onaya sunulması gerektiği belirtilen yüklenici personelinin onay veya reddi, ödeme miktarlarının tespiti, işlerin düzeltilmesi ve sözleşmenin gereklerinin yerine getirilmesi konusunda talimat vermeye ve uygulamaya yetkilidir.

**5.3** Yüklenici tarafından eksik veya kusurlu yapıldıkları kesin olarak anlaşılan iş kısımlarını yeniden yaptırmak hususunda kontrol teşkilatı yetkilidir. Yüklenici, bu konuda kendisine yazılı olarak verilen talimat üzerine, belirlenen süre içinde söz konusu iş kısımlarını ayrıca bir bedel istemeksizin kaldırıp yeniden yapmak zorundadır. Bu hususta bir gecikme olursa sorumluluğu yükleniciye aittir.

**5.4** Okul yemekhanesine teslim edilen yemek menüsü içinde orana göre bulunması gereken malzemelerin gramajında eksiklik olduğu kontrol teşkilatı tarafından tespit edildiğinde yüklenici firma bu eksikliği tamamlamak zorundadır. Yüklenici firmanın, kontrol teşkilatının bildirdiği eksikliğe itiraz etmesi halinde yemek dağıtılmadan Tarım ve Orman Müdürlüğü laboratuvarına analiz edilmek üzere numune gönderebilecektir. Bu durumda eşdeğer yemek o öğüne yetişecek şekilde yüklenici firma tarafından İdarenin de onayını alarak temin edecektir.

**5.5 Her okula numune saklamak için mini buzdolabı** ile diğer her türlü makine, araç, gereci sağlayacağını ise sözleşme imzalama aşamasındataahhüt edecektir. Her gün hazırlanan yemeklerden her bir Taşıma Merkezi Okul bir numune alacaktır. Taşıma Merkezi Okul Müdürlüğünce bu numune “okul müdürü, müdür yardımcısı ve nöbetçi öğretmen gözetiminde *yemek içinden rastgele seçilecektir.*” **72 saat** buzdolabında saklanacak, gerektiğinde kontrol ve tahlil yapılacaktır. (Numuneler ve tahlil için yapılacak masraflar yüklenici tarafından karşılanacaktır.)

**5.6** Kontrol teşkilatı tarafından sözleşme ve eklerinde belirtilen hükümlere uymayan menüyü iade etmekle yetkilidir. İade edilen menüyü değiştirmek yüklenici firmaya aittir. Bu değişim için hiçbir hak ve ücret talep edemez. Yemek dağıtım saatleri içinde değiştirilmeyen menünün ücreti ödenmez. Bu işlemler yüklenici veya vekili ile birlikte yapılır. Yüklenici veya vekili bu konuda yapılacak çağrıya uymazsa incelemeler kontrol teşkilatı tarafından tek taraflı olarak yapılıp durum bir tutanakla tespit edilir.

**5.7** Hak ediş ödemelerinde bu kayıtlar da dikkate alınır ve sözleşme ile eklerine aykırı olarak gerçekleştirildiği tutanağa yazılan işler için sözleşmesinde belirtilen kesinti ve cezalar İlçe Milli Eğitim Müdürlüğünce uygulanır.

**5.8** İdare tarafından yapılan inceleme esnasında görülen eksiklikler, yüklenici firmaya üst yazı ile bildirilir. Yüklenici Firma bu eksiklikleri ivedi bir şekilde tamamlamakla mükelleftir. İkinci bir denetim ya da incelemede yüklenici firmaya bildirilen eksikliklerin tamamlanmadığının görülmesi halinde sözleşmenin ilgili maddesinde belirtilen cezai müeyyideler uygulanır.

**5.9** Yüklenici her okulda, ilgili okullarda okul müdürü, müdür yardımcısı ve nöbetçi öğretmen gözetim ve denetiminde alınan numunelerin saklanabileceği kap ve bu kapların muhafaza edileceği uygun koşulları oluşturur.

**5.10** ***Sözleşme sonrası yemek hizmetinin sunulacağı mutfağın adresi ve bilgileri Tarım ve Orman İlçe Müdürlüğüne bildirilecek, İlçe Müdürlüğü tarafından periyodik olarak yapılacak sıcak yemek numunesi analiz raporu Yüklenici firma tarafından İdareye sunulacaktır. (Her türlü analiz giderleri yükleniciye aittir.).***

**6. HAKEDİŞİN ÖDENMESİ VE ÖDEME İÇİN GEREKLİ EVRAKLAR**

**6.1** Yemek verilmesi gereken günlerde, herhangi bir nedenle öğretime ara verilmesi gerektiğinde, bu durum bir gün öncesi mesai saati bitimine kadar yükleniciye bildirildiğinde, o gün için yemek çıkmaz ve o güne ait hakediş ödemesi yapılmaz.

**6.2** Yüklenici firmanın hizmet verdiği ayın hak edişi, takip eden ay içinde Milli Eğitim Bakanlığınca ödenek İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü hesabına direkt gönderilmesi halinde ödeneğin hesaba aktarılmasının ardından **15 ( On Beş ) iş günü** içerisinde ödenir.

**6.3** Yüklenici firma, ödeneğin gecikmesinden dolayı İdare ve bağlı bulunduğu Bakanlıktan hiçbir hak ve fiyat farkı talebinde bulunamaz.

**6.4** Ödeme Esnasında Yüklenici;

* Fatura,
* SGK prim borcu yoktur yazısı.
* Vergi borcu yoktur yazısı
* Taşıma merkezi okul müdürlüklerince günlük olarak düzenlenen puantajlar ve/veya raporlar dikkate alınarak ödeme yapılır.

**6.5** Eğitim-Öğretim yılının ilk iki ve son iki haftası ile Ramazan ayı vb. sebeplerde öğrencilerin devamsızlıklarından dolayı verilecek yemek sayısında düşüş yaşanabileceğinden, en az bir gün önceden yüklenici firmaya Okul Müdürlüğü’nce bildirilmesi kaydıyla öğrenci sayısına göre yemek verilecek ve bu sayıya göre ödeme yapılacaktır.

**7. İŞİN YÜRÜTÜLMESİ**

**7.1** Taşımalı Eğitim uygulaması kapsamında yemek verilen öğrenci sayısında % 20 artış ve eksiliş olabileceğini Yüklenici peşinen kabul eder. Artış ve eksilişlerde öğrencilere aynı fiyat üzerinden yemek verilecektir.

**7.2** Taşıma merkezi okulun herhangi bir nedenle taşımadan kaldırılması durumunda o merkezde bulunan öğrencilere yemek verilmez. Yüklenici bu durumda herhangi bir şekilde hak talebinde bulunamaz.

**7.3** Taşıma merkezi okullarda yapılan/yapılacak olan onarım, açma/kapama vb. nedenlerle eğitim-öğretim sürdürülemez ise, öğrencilerin taşıma işi en uygun taşıma merkezi okula yapılacaktır. Yüklenici yemek teslim ve dağıtımına yeni merkez okulda devam edecektir. Bundan dolayı ayrıca ücret talep etmeyecektir.

**7.4** Geçerli nedene dayalı olarak (yangın, deprem, kar yağışı, su baskını, sel ve genel salgın hastalık vb. nedenlerden dolayı) Yüklenicinin yemekhanesinde yemek hazırlanmasının olanaksız olduğu zamanlarda öğrenciler için kahvaltı veya pide gibi çabuk hazırlanıp sunulabilecek yiyecek ve içecekler verilmesi sağlanacaktır. Yemek verememe durumunun uzun süreceğinin anlaşılması durumunda Yüklenici başka bir yemek fabrikasıyla noter onaylı bir sözleşme yapıp, yapılan sözleşmenin bir örneğini İdareye vermek ve yemek hizmetinin aksamadan devamını sağlamakla yükümlüdür.

**7.5** Yüklenici İdarenin bilgisi haricinde yemek menüsünde kesinlikle değişiklik yapmayacaktır. Ancak günlük menüde belirlenen yemeğin çıkarılamayacağı durumlarda (et ve et ürünlerinde salgın hastalık meydana gelmesi, mevsiminde sebze ve meyve bulunamaması hallerinde vb.) konu önceden İdareye yazılı olarak bildirilecek, İdare de aynı kaloride başka bir yemeğin, başka bir günün yemeğinin ya da Yüklenici tarafından menüde olmayan ama önerilen bir yemeğin hazırlanıp dağıtılması için olur verecektir.

**7.6** Kullanılacak olan her türlü gıda maddeleri için 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanuna uygun olarak Tarım ve Orman Bakanlığı’ndan üretim izni alınmış olacak, Türk Gıda Kodeksine, Gıda Maddeleri Tüzüğüne (GMT), Türk Standartları Enstitüsü Kurumunun (TSEK) standartlarına ve ekte verilen yiyecek teknik şartnamesine uygun olacaktır.

**7.6** İş bu Şartnamede atıfta bulunulan Kanun, Yönetmelik, Genelge ve Tüzükler vb. mevzuatta İdarece öngörülmeyen, değişen veya kaldırılan hükümlerin bulunması durumunda bahse konu atıflar yürürlükte bulunan ama iş bu şartnamede yer verilmeyen, güncellenen, değişen ya da ilk defa yürürlük kazanmış mevzuata yapılmış sayılır. Yüklenici böyle bir durumun ortaya çıkması durumunda İdareye karşı herhangi bir hak iddia edemez.

**7.7** Yemek ihalesini alan firma ya da şahısların 4734 – 4735 Sayılı KİK Kanunlarına ve Taşıma Yoluyla Eğitime Erişim Yönetmeliği ve Öğle Yemeği Yönergesi ile Okul Servis Araçları Yönetmeliği ve diğer ilgili mevzuatlara uyulması zorunludur.

**8. CEZALAR ve SÖZLEŞMENİN FESHİ**

**8.1** Yemek dağıtımının gününde ve saatinde yapılmaması halinde; Sözleşme bedelinin %0,1’i (binde biri) tutarında ceza hak edişinden kesilir.

**8.2** Kontrol Teşkilatınca menüye uyulmadığı ya da gramaj eksikliği halinde; Sözleşme bedelinin %0,2’si (binde ikisi) tutarında ceza hak edişinden kesilir.

**8.3** Kontrol Teşkilatınca menüye uyulmadığı nedeni ile gelen yemeğin yüklenici firmaya iade edilmesi halinde; Sözleşme bedelinin %0,2’si (binde ikisi) tutarında ceza hak edişinden kesilir. İade edilen yemek yenmemiş sayılacağından o günkü yemek ücreti de ödenmez.

**8.4** Her gün hazırlanan yemeklerden her bir taşıma merkezine birer numune verilmemesi halinde; Sözleşme bedelinin %0,1’i (binde biri) tutarında ceza hak edişinden kesilir.

**8.5** İdare tarafından yapılan denetim ve inceleme ya da Eğitim Müfettişlerince yapılan denetim ve inceleme esnasında eksikliklerin tespiti halinde; süresi İdare tarafından belirlenecek süre zarfında Yüklenici firmaya resmi yazıyla eksikliklerin giderilmesi istenir. Eksikliklerin giderilmediğinin tespiti halinde sözleşme bedelinin %0,1’i (binde biri) tutarında ceza hak edişinden kesilir.

**8.6** Tatlılarda glikoz kullanılması halinde sözleşme bedelinin ‰ 1 (binde bir) tutarında ceza hak edişten kesilir.

**8.7** Yemek veren firma 3 gün üst üste (doğal afetler ve olağan üstü haller hariç) yemek verme işini yerine getirmediği takdirde en son ay vermiş olduğu yemek hak edişi ödenmeyecek, sözleşmesi fesih edilerek kati teminatı irad kabul edilecektir.

**8.8** Yemek dağıtımını yapan kişiler üzerinde beyaz önlük, başlarında bone ve ellerine eldiven takarak dağıtım yapacaktır, Aksi takdirde sözleşme bedelinin ‰1 (binde bir ) tutarında ceza hak edişten kesilir.   
**8.9** Yemek verilen taşıma merkezlerine, yemeklerin sıcak dağıtımı zorunludur. Yemeklerin sıcak dağıtımının sağlanamadığı okul idaresince tespit edilip, yükleniciye bildirildiği takdirde okula ısıtıcılı sistem kurulacak ve yemek buradan dağıtılacaktır. Aksi tespit edildiği zaman ısıtıcılı sistemin kurulmadığı her gün için 250,00 (ikiyüzelli TL.) para cezası uygulanacaktır.  
**8.10** Yemek listesindeki yemeklerden bir tanesi ve Teknik Şartnamede belirtilen gramajlardan eksik verildiği okul idaresince tespit edildiği zaman, o taşıma merkezli okul için o günkü toplam hak ediş bedeli ödenmeyecektir.   
**8.11** Yemek dağıtımı yapılan kapların kirli veya iyi temizlenmediği tespit edildiği zaman, her gün için 250,00 (ikiyüzelli TL.) para cezası uygulanacaktır.

**8.12** Taşıma Merkezi İmam Hatip Ortaokulu ve Ortaöğretim Okulları yemekhanesinde ya da okul idaresi tarafından yemek için belirtilen yerde yemek masaları yüklenici tarafından hazırlanacak, masalar hazırlanırken masaların üzerinde yemeğin özelliğine göre çatal, kaşık, bıçak, sürahi, bardak, tuzluk, biberlik ve peçete bulundurmak zorundadır. Bulundurmadığının okul idaresi tarafından tespit edilmesi halinde sözleşme bedelinin ‰ 10 (binde on) tutarında ceza hak edişten kesilir.

**8.13** Ramazan ayında toplam günlük yemek sayısı oruç tutan öğrenci sayısı düşülerek getirilecektir. Ayrıca çeşitli sebeplerden dolayı sürekli devamsız durumdaki öğrenciler ile eğitim öğretim yılı sonlarında öğrenci azlığı olduğu takdirde gelmeyen öğrenci sayısı düşülecektir.  
**8.14** Yüklenici Firma yılsonunda okula gelmeyen öğrenciler, iklim koşullarından dolayı yapılan zorunlu tatiller, tespit edilen sürekli devamsız öğrenciler ve taşıma merkezli okulların açılması ya da kapanması gibi durumlarda idarece tespit edilip toplam öğrenci sayısından düşülerek yemek tutarı ödenecektir.

**9. DİĞER HÜKÜMLER**

**9.1** Yüklenici firmanın mutfağında hazırlanan yemeklerin, taşıma merkezli okullara gönderilmesi esnasında dökülmeler ve kepçe ayarlanmasından kaynaklanan firelere karşı her taşıma merkezli okula yenen yemeğin % 2’si kadar opsiyon gönderecektir.

**9.2** İdare gıda maddelerinin pişirilmeden önce ve pişirildikten sonra yüklenici firmanın mutfağını istediği an kontrol edebilir ya da ilgili resmi kuruma denetlenmesini talep edebilir.

**9.3** Yemeklerde iç yağı, kuyruk yağı, donyağı vb. kesinlikle kullanılmayacaktır. Yüklenici Firmanın ***sorumlu yöneticisi*** tarafından verilecek karar doğrultusunda tereyağı, zeytinyağı ve bitkisel sıvı yağlar kullanılacaktır.

**9.4** Yiyeceklerin hazırlanması aşamasında besin hijyenine, protein, vitamin ve mineral kayıplarının olmamasına özenle dikkat edilecektir. Her yiyeceğin hazırlanması yöntemi farklılık göstereceğinden yiyeceklerin hazırlanması aşamalarında hijyen ve sanitasyon kuralları uygulanacaktır.

**9.5** Öğrencisi taşınan köy, mahalle ve köy altı yerleşim birimlerinde okul yapılması durumunda veya belediye tarafından toplu taşıma hizmeti götürülmesi durumunda bu yerlerin öğrencileri Taşımalı Eğitim kapsamından çıkarılacak ve bu yerlerdeki öğrencilere verilen sıcak yemek sayıları eksiltilecektir. Ayrıca taşıma merkezi olduğu halde ikili eğitime geçen okulların taşımalı öğrencilerine sıcak yemek verilmesine son verilecektir. Yüklenici firma bu konuda hak iddia edemeyecektir. **Taşıma Merkezi** **Okullarda** yapılan/yapılacak olan onarım, tadilat açma/kapama vb. nedenlerle **eğitim-öğretim sürdürülemiyor ise** öğrenci taşıma işi ikinci en yakın ve müsait taşıma merkezi okula yapılacaktır. **Yüklenici yemek teslim ve dağıtımına yeni merkez okula devam edecektir.** Bundan dolayı ayrıca ek bir ücret talep etmeyecektir

**9.6** Yüklenici araçlarının her türlü masrafları (akaryakıt, yağ, yedek parça, vergi, kaza ve hasarlardan husule gelen zarar ziyan trafik kazaları vb.) yüklenici firmaya aittir.  
**9.7** Araçların arızalanması halinde, yüklenici arıza giderilinceye kadar işi aksatmayacak şekilde aynı özelliklere sahip başka bir araç temin ederek hizmeti devam ettirmekle yükümlüdür.

**ÖRNEK:1**

**ÖRNEK YEMEK LİSTESİ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. Hafta** | | | | |
| **Pazartesi** | **Salı** | **Çarşamba** | **Perşembe** | **Cuma** |
| Orman Kebabı | Kuru Köfte | Sebzeli Tavuk | Et Sote | Etli Kuru Fasulye |
| Peynirli Makarna | Kırmızı Mercimek Çorbası | Pirinç Pilavı | Fırında Makarna | Bulgur Pilavı |
| Yayla Çorbası | Kadayıf | Ayran | Sütlaç | Sigara Böreği |
| Ekmek | Ekmek | Ekmek | Ekmek | Ekmek |
| **2. Hafta** | | | | |
| **Pazartesi** | **Salı** | **Çarşamba** | **Perşembe** | **Cuma** |
| Etli Patates | Sebze Çorbası | Etli Biber-Kabak Dolması | Taskebabı | Yayla Çorbası |
| Pirinç Pilavı | Fırında Tavuk | Kıymalı Soslu Makarna | Pirinç Pilavı | Etli Taze Fasulye |
| Puding Kakaolu | Peynirli Tepsi Böreği | Kadayıf | Ayran | Peynirli Makarna |
| Ekmek | Ekmek | Ekmek | Ekmek | Ekmek |
| **3. Hafta** | | | | |
| **Pazartesi** | **Salı** | **Çarşamba** | **Perşembe** | **Cuma** |
| İzmir Köfte | Kırmızı Mercimek Çorbası | Fırında Tavuk | Etli Kuru Fasulye | Sebze Çorbası |
| Pirinç Pilavı | Et Sote | Kıymalı Soslu Makarna | Pirinç Pilavı | Etli Kış Türlüsü |
| Yoğurt Tatlısı | Peynirli Makarna | İrmik Helvası | Sigara Böreği | Bulgur Pilavı |
| Ekmek | Ekmek | Ekmek | Ekmek | Ekmek |
| **4. Hafta** | | | | |
| **Pazartesi** | **Salı** | **Çarşamba** | **Perşembe** | **Cuma** |
| Terbiyeli Köfte | Etli Nohut | Tavuk Suyu Çorbası | Kıymalı Bezelye | Yeşil Mercimek Çorbası |
| Pirinç Pilavı | Bulgur Pilavı | Tas Kebabı | Peynirli Makarna | Orman Kebabı |
| Patatesli Börek | Ayran | Pirinç Pilavı | Kadayıf | Pirinç Pilavı |
| Ekmek | Ekmek | Ekmek | Ekmek | Ekmek |

**GRAMAJLAR:**

Yemekler sunulan Teknik Şartname’ye uygun olarak 1. sınıf kaliteli, TSE standartlarına uygun Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş (Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun) malzemeler kullanacaktır.

Yemek yapımında uygulanacak gramajlar aşağıdaki listelerdeki miktarlar aynen uygulanacaktır: **(Normal yemeklerin ihtiva edeceği malzemelerin çiğ olarak cins ve miktarlarını gösterir listedir.)**

**YEMEĞİN CİNSİ MALZEMENİN CİNSİ MİKTARI (Öğün)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Orman Kebabı (200Cal)** | Dana eti | 80 gr |
| Patates | 100 gr |
| Salça | 05 gr |
| Kuru Soğan | 10 gr |
| Sıvı Yağ | 10 gr |
| Havuç | 25 gr |
| Kekik (Baharat) | 05 gr |
| **Tas Kebabı (200 Cal)** | Dana eti | 100 gr |
| Patates | 50 gr |
| Yağ | 10 gr |
| Salça | 05 gr |
| Kuru soğan | 10 gr |
| **Etli Taze Fasulye (139 Cal)** | Taze Fasulye | 150 gr |
| Domates | 40 gr |
| Kuru soğan | 10 gr |
| Margarin | 0 4 gr |
| Sığır Eti | 25 gr |
| Domates Salçası | 01 gr |
| **Etli Kış Türlüsü (176 Cal)** | Sığır eti | 25 gr |
| Havuç | 20 gr |
| Kuru soğan | 10 gr |
| Margarin | 10 gr |
| Patates | 30 gr |
| Pırasa | 49 gr |
| Kabak | 10 gr |
| Salça | 05 gr |
| **Etli kuru fasulye (296 Cal)** | Sığır Eti | 20 gr |
| Kuru fasulye | 50 Gr |
| Kuru soğan | 15 gr |
| Domates Salça | 03 gr |
| Margarin | 10 gr |
| **Etli Nohut (306 Cal)** | Sığır Eti | 20 gr |
| Nohut | 50 gr |
| Kuru soğan | 15 gr |
| Domates Salça | 03 gr |
| Margarin | 10 gr |
| **Etli Patates (201)** | Sığır Eti | 20 gr |
| Patates | 120 gr |
| Kuru soğan | 15 gr |
| Domates Salça | 04 gr |
| Margarin | 10 gr |
| **Kıymalı Ispanak (166 Cal)** | Kemiksiz sığır eti (kıyma) | 25 gr. |
| Ispanak | 150 gr |
| Margarin | 05 gr. |
| Domates Salça | 01 gr |
| Pirinç | 05 gr. |
| Kuru soğan | 05 gr |
| **Kıymalı Bezelye (200 Cal)** | Dana eti | 30 gr |
| Bezelye | 100 gr |
| Patates | 25 gr |
| Domates Salça | 05 gr |
| Kuru soğan | 10 gr |
| Maydanoz | 02 gr |
| Yağ | 10 gr |
| Havuç | 25 gr |
| **Etli Biber –Kabak Dolması**  **(135 Cal)** | Kabak-Biber | 90 gr |
| Domates | 10 gr |
| Kuru Soğan | 07 gr |
| Margarin | 03 gr |
| Pirinç | 10 gr |
| Sığır Eti | 25 gr |
| Maydanoz | 05 gr |
| **Kıymalı Kapuska-Karnabahar (160)** | Lahana-Karnabahar | 200 gr |
| Kıyma | 25 gr |
| Kuru Soğan | 10 gr |
| Yağ | 10 gr |
| Salça | 05 gr |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **KÖFTELER** | | |
| **Kuru Köfte (250 Cal)** | Kıyma | 80 gr |
| Ekmek içi | 80 gr |
| Kuru Soğan | 10 gr |
| Baharat | 05 gr |
| Yumurta | 05 gr |
| **Kadınbudu Köfte (286 Cal)** | Pirinç | 20 gr |
| Maydanoz | 02 gr |
| Kuru Soğan | 10 gr |
| Ayçiçek Yağı | 10 gr |
| Un | 05 gr |
| Sığır eti | 40 gr |
| Yumurta | 05 gr |
| **İzmir Köfte (280 Cal)** | Dana Eti | 80 gr |
| Patates | 50 gr |
| Domates | 50 gr |
| Soğan | 10 gr |
| Salça | 05 gr |
| Baharatlar | 01 gr |
| Yeşil Biber | 10 gr |
| **Terbiyeli Köfte (210 Cal)** | Sığır Eti | 40 gr |
| Margarin | 58 gr |
| Pirinç | 20 gr |
| Kuru Soğan | 10 gr |
| Maydanoz | 02 gr |
| Yumurta | 05 gr |
| Limon | 02 gr |
| **Et Sote (200 Cal)** | Dana Eti | 80 gr |
| Kuru Soğan | 15 gr |
| Yeşil Biber | 15 gr |
| Yağ | 10 gr |
| Baharat | 01 gr |
| **Fırın Tavuk (280 Cal)** | Tavuk Eti | 150 gr |
| Patates | 100 gr |
| Salça | 10 gr |
| Yağ | 10 gr |
| **Tavuk Köftesi (250 Cal)** | Tavuk | 75 gr |
| Ayçiçek Yağı | 05 gr |
| Margarin | 05 gr |
| Ekmek | 20 gr |
| Yumurta | 10 gr |
| Kuru Soğan | 05 gr |
| **Sebzeli Tavuk (132 Cal)** | Kuru Soğan | 10 gr |
| Tavuk | 30 gr |
| Taze Fasulye | 20 gr |
| Patlıcan | 20 gr |
| Yaz Kabağı | 250 gr |
| Taze Biber | 10 gr |
| Patates | 40 gr |
| Domates | 40 gr |
| Margarin | 05 gr |
| PİLAVLAR MAKARNALAR BÖREKLER | | |
| **Pirinç Pilavı (328 Cal)** | Pirinç | 50 gr. |
| Şehriye | 10 gr |
| Margarin | 15 gr |
| **Bulgur Pilavı (308 Cal)** | Bulgur | 60 gr |
| Kuru Soğan | 18 gr |
| Margarin | 12 gr |
| **Peynirli Makarna (307 Cal)** | Makarna | 60 gr |
| Lor Peyniri | 15 gr |
| Margarin | 10 gr |
| **Fırında Makarna (310 Cal)** | Makarna | 40 gr |
| Yumurta | 10 gr |
| Süt | 50 gr |
| Yağ | 10 gr |
| Peynir | 10 gr |
| Un | 10 gr |
| **Kıymalı Soslu Makarna (331 Cal)** | Makarna | 60 gr |
| Sığır Eti | 15 gr |
| Margarin | 10 gr |
| Domates Salçası | 03 gr |
| **Sigara Böreği (186 Cal)** | Yufka | 50 gr |
| Maydanoz | 2 gr |
| Çökelek | 10 gr |
| Ayçiçek Yağı | 10 gr |
| **Patatesli Börek (250 Cal)** | Yufka | 50 gr |
| Sıvı Yağ | 10 gr |
| Süt | 30 gr |
| Patates | 40 gr |
| Baharat | 01 gr |
| **Peynirli Tepsi Böreği (300 Cal**) | Yufka | 50 gr |
| Sıvıyağ | 10 gr |
| Süt | 30 gr |
| Lor Peyniri | 15 gr |
| Maydanoz | 05 gr |
| **ZEYTİNYAĞLI SEBZELER** | | |
| **Zeytinyağlı Taze Fasulye (138 Cal)** | Taze Fasulye | 125 gr |
| Domates | 50 gr |
| Kuru Soğan | 15 gr |
| Yağ | 10 gr |
| **Zeytinyağlı Pırasa (162 Cal)** | Havuç | 30 gr |
| Kuru Soğan | 05 gr |
| Pırasa | 120 gr |
| Ayçiçek Yağı | 10 gr |
| Pirinç | 07 gr |
| **Cacık (75 Cal)** | Salatalık | 25 gr |
| Yoğurt | 125 gr |
| **Komposto (147 Cal)** | Erik-Vişne-Ayva-Elma | 60 gr |
| Şeker | 30 gr |
| **Salata (57 Cal)** | Yeşil Soğan | 15 gr |
| Marul | 20 gr |
| Salatalık | 20 gr |
| Domates | 40 gr |
| Maydanoz | 07 gr |
| Limon | 04 gr |
| Ayçiçek Yağı | 04 gr |

ÇORBALAR – YOĞURT- AYRAN

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Yayla Çorbası (270 Cal)** | Pirinç | 49 gr |
| Yoğurt | 61 gr |
| Un | 12 gr |
| Yumurta | 09 gr |
| **Kırmızı Mercimek Çorbası (134 Cal)** | Mercimek | 20 gr |
| Margarin | 06 gr |
| Un | 05 gr. |
| Kuru Soğan | 10 gr |
| **Tarhana Çorbası (108 Cal**) | Tarhana | 10 gr |
| Domates Salçası | 03 gr |
| Margarin | 10 gr |
| **Yeşil Mercimek Çorbası**  **(179 Cal)** | Yeşil Mercimek | 20 gr |
| Margarin | 06 gr |
| Kuru Soğan | 10 gr |
| Sığır eti | 10 gr |
| Şehriye | 10 gr |
| Domates Salçası | 03 gr |
| **Sebze çorbası (56 Cal)** | Havuç | 10 gr |
| Pezik | 05 gr |
| Pırasa | 10 gr |
| Patates | 10 gr |
| Kuru Soğan | 05 gr |
| Margarin | 05 gr |
| Domates Salçası | 02 gr |
| Limon | 05 gr |
| Maydanoz | 03 gr |
| **Tavuk Suyu Çorba**  **(141 Cal)** | Tavuk | 45 gr |
| Margarin | 05 gr |
| Un | 05 gr |
| Domates Salçası | 03 gr |
| Pirinç | 12 gr |
| **TATLILAR** | | |
| **Yoğurt Tatlısı (440 Cal)** | Yoğurt | 40 gr |
| Yumurta | 30 gr |
| Şeker | 50 gr |
| Un | 50 gr |
| **Kadayıf (450 Cal)** | Kadayıf | 50 gr |
| Şeker | 40 gr |
| Ceviz | 10 gr |
| Yağ | 15 gr |
| **Sütlaç (337 Cal)** | Pirinç | 15 gr |
| Şeker | 41 gr |
| Süt | 204 gr |
| **İrmik Helvası (374 Cal))** | İrmik | 40 gr |
| Şeker | 30 gr |
| Margarin | 15 gr |
| **Puding Kakaolu (330 Cal)** | Süt | 202 gr |
| Nişasta | 5 gr |
| Şeker | 40 gr |
| Un | 10 gr |
| Kakao | 4 gr |
| **İÇECEKLER** | | |
|  | Meyve Suları | 200 gr |
|  | Ayran | 200 gr |

**YEMEK YAPIMINDA KULLANILACAK MALZEMENİN EVSAFI**

**EKMEK:**

* Ekmekler % 76 -80 randımanlı undan yapılmış olmalıdır. Ekmekte ve ambalajında ip, çöp ve yabancı madde bulunmamalıdır. Ekmekler iyi pişmiş, kabarmış, gevrek elastiki ve normal görünüş koku ve lezzette olmalı kesildiği zaman görülen delikler normal büyüklükte olmalı yanık hamur yapışkan içinde un ve tuz topakları yarık ve boşluklar olmamalıdır.
* 1 öğrenci için öğünde 100 gr ekmek verilecektir. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun ve Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.
* 04/01/2012 tarih ve 28163 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan 2012/2 No’lu Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri tüketiciye arz eden yerlerde tam buğday ekmeği ve/veya tam buğday unlu ekmek ve/veya kepekli ekmek de bulundurma zorunluluğu getirilmiş olup; tebliğde “**tam buğday ekmeği ve/veya tam buğday unlu ekmek ve/veya kepekli ekmek ile ilgili hükümlerin kamu kurum ve kuruluşlarına ait sosyal tesisler ve yemekhanelerinde, hastanelerde, öğrenci yurtları, yatılı okullar ile taşımalı eğitim yapan okulların yemekhanelerinde beyaz ekmek yerine tam buğday ekmeği veya kepekli ekmek tüketilmesinin özendirilmesi mutlak surette sağlanmalıdır**.” denilmektedir.

Buna göre, taşımalı öğrencilere verilen öğle yemeklerinde **beyaz ekmek yerine asgari % 50 tam buğday ekmeği veya kepekli ekmek verme zorunluluğu** getirilmiştir.

**SIĞIR (DANA) ETİ:**

* Gövde etlerde baş, deri harap ve düz eklemlerinin altındaki ayak kısımları, solunum ve sindirim organları, kalp ve dalak iç ve çöz yağları ile sidik kesesi ve döllenme organları ve bağlanım noktasından itibaren kuyruk bulunmayacaktır. Böbrek çevresindeki yağlar kabul edilmeyecektir.
* Gıda maddeleri mevzuatının 138.maddesine göre uygun kesilmiş olacaktır. 2678 sayılı Kanun kapsamına giren firmalar mezbaha mühründen muaftır.
* Etler kesilip yüzüldükten sonra ve normal şartlarda en az 6 saat bekletildikten sonra veya soğuk hava deposunda en az 24 saat dinlendirildikten sonra tazeliğini ve kokusunu muhafaza ederek kuruma ulaştıracaktır.

Etlilik ile ilgili özellikler:

* Gövde dolgun, tıkız ve derindir.
* Sokum geniş ve dolgundur.
* Butlar dolgun ve yuvarlaktır.
* But profili dış bükeydir.
* Antrikot kabarık yoğun ve dolgundur.
* Omuz kabarık ve dolgundur.
* Kalite ile ilgili özellikler:
* Et lifleri ince ve kesik yüzeyleri taneleri çok sık olacaktır.
* Kesik yüzeyi kabarık görünüşlüdür.
* Etin kıvamı sıkı ve elastiki
* Etin rengi ortama göre açık pembe ve kırmızıya kadar
* Omuz sivrileri, göğüs kemiği ve kuyruk ile haya kemiği kalem yeri iyice kemikleşmemiş, kemik başları, ışıltılı beyaz ve gri renkte olmalıdır.
* Kemik iliği koyu renktedir.
* Etlerde hiçbir hastalık belirtisi görülmeyecektir.
* Etler tekniğine göre taze olarak verilecektir.
* Donmuş ve ithal malı etler kabul edilmeyecektir.
* Etler yumuşamış, nemli, küflü ve ekşimsi kokulu yapışkan parlak kırmızı kalay renkte olmayacaktır.
* Gövde eti 36 aylık ve daha küçük yaştaki sığır hayvanlarının tam veya yarım gövdesidir.
* Yemek listesinin durumuna göre but ağırlıklı et istenebilir. Kemik oranı % 20’yi geçmeyecektir.

**TAVUK ETİ:**

* Tavuk eti gıda maddeleri mevzuatı madde 143 ve 2409 nolu TSE’de belirtilen birinci sınıf özellikleri taşıyacaktır.
* Tavuk etleri dondurulmamış taze sıhhatli sadece butları gıda maddeleri mevzuatına uygun olarak kesilmiş, temizlenmiş ve muhafaza edilmiş olacaktır.
* But, iyi etlenmiş, hanap oynağında orta derecede geniş, kalın ve aşağı doğru taşıdığı et yuvarlak, dolgun bir görünüşte olmalıdır.
* Görünebilir her türlü tüyün mutlaka temizlenmiş olması gerekir. Tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri olmamalıdır.
* Etler nakil sırasında temiz poşetlenmiş +4 derece veya daha düşük derecede hijyen şartlarına uygun şekilde imalathaneye ulaştırılacaktır. Poşetler temiz, sağlam, içlerinde kan, su ve sızıntı bulunmayacaktır.
* Tavuklar günlük olarak kesilecek, kuluçka devresinde ve kart olmayacaktır.
* Deride kızarıklık olmayacak, tavuğun kendine has beyaz rengi ve kokusu olmayacaktır.
* Tavuklar göğüs ve but olarak parçalanmış getirilecektir. Taşlık ve sakatat kısımları ile boyun kısmı, yağ ve kuyruk kısmı tartıya dahil edilmeyecektir. Butlar 300 gr’dan aşağı olmayacaktır. Göğüsler 600 gr’dan aşağı olamayacaktır. Siparişler kg üzerinden verilecektir.
* Tavuk etleri frigofrik soğutma sistemli araçlarda fabrikaya getirilmiş olacaktır. Tavuk yemeklerinde her öğrenciye bir adet but veya ½ göğüs olacak şekilde ayarlanacaktır.

**YUMURTA:**

* Yumurtanın şekli muntazam olmalı girintili çıkıntılı olmamalıdır.
* Kabukta çatlak, pislik ve kan lekesi bulunmamalıdır.
* Yumurtalar yıkanmamış olmalı, üzerindeki parlak cilalı kısım kaybolmamalı.
* Hava boşluğu yüksekliği en çok 5mm’yi geçmemelidir.
* Kırıldığı zaman kendin mahsus tamamen saf, tabii sadelik, koku ve tadı haiz olmalıdır,
* Tabağa kırıldığından sarısı kubbeli, rengi parlak olmalı, parmakla basıldığında hemen dağılmamalıdır.
* Ortalama olarak bir yumurtanın ağırlığı 60 gr’dan az olmayacaktır.
* Yumurtalar Gıda Kodeksine ve TSE’ye uygun olacaktır.

**YOĞURT:**

* Açık yoğurtlar normal kıvamda, düzgün, pürtüksüz olacak ve ekşi olmayacaktır.
* Kokusu fena, rengi bozuk, içinde gözle görülen yabancı maddeler bulunmayacaktır.
* Taşınmada kullanılan kaplar çelik, temiz ağzı kapalı ve sağlığa uygun olmalıdır.
* Plastik kaplarda olanlar Tarım ve Orman Bakanlığının izinli plastiklerde ve ağzı mühürlü olacak.
* Yoğurtlar yağ oranı yönünden TSE 'ye uygun olacaktır.
* Yoğurtlar Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun, Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır. TSE belgelerine sahip olacaktır.

**POŞET YOĞURT:**

* Yoğurtlar günlük olacaktır. Miktarı 200 gramdan az olmayacaktır. Sağlığa zararı olmayan 1 kez kullanılan plastik ya da karton kaplar içerisinde getirilecektir.
* Kapların üzerinde veya kapaklarında yoğurdun kullanım tarihi, birleşimi, özellikleri, firmanın adı, imal ve son kullanım tarihi, ağırlığı açık ve okunur bir şekilde yazılı olacaktır.
* Yoğurtlar pastörize sütten yapılmış ve Sağlık Bakanlığı Gıda Maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır. Yoğurtların kıvamı normal ve pürtüksüz, yüzeyi düzgün, tadı ekşi olmayacaktır ve uzamayacaktır.
* Yoğurtlar Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun, Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır. TSE belgelerine sahip olacaktır.
* Yoğurtlarda en az yağ miktarı tam yağlılarda % 3, yarım yağlılarda % 1,5, az yağlılarda % 1,5’tan az olmamalıdır.

**POŞET AYRAN:**

* Ayranlar günlük olacaktır. Sağlığa zararlı olmayan bir kez kullanılan plastik ya da karton kaplar içinde getirilecektir. Miktarı 200 gramdan düşük olmayacaktır.
* Pastörize sütten imal edilmiş olacaktır.
* Ayranların kaplarında veya kapaklarında tuzlu veya tuzsuz olacağı belirtilmelidir. İmal ve son kullanım tarihi ve özellikleri yapımcı firmanın adı, adresi varsa tescil edilmiş markası, ağırlığı açık ve okunur olarak yazılı olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır
* Ayranlar Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.
* Ayranlar istenildiğinde tuzsuz olarak getirilecektir.

**KURU GIDALAR**

**NOHUT:**

* Nohutlar son sene mahsulü ve mümkün olduğu kadar mütecanis olacaktır.
* Yaş, normalden fazla rutubetli, küf1ü, küf kokulu, kurtlu, kurt yenikli, böcekli vs. olmayacaktır. Taş, toprak ve kum olmayacaktır. Esmer, çok küçük, buruşuk, cılız taneler olmayacaktır. Nohutların pişme durumu tümünde aynı olacaktır.

**KURU FASULYE:**

* Kuru fasulyeler son sene mahsulleri olduğu gibi iyi cins fasulyeden olacaktır. Fasulye taneleri mümkün olduğu kadar mütecanis, dolgun ve beyaz renkli olacak, buruşmuş, çürük, kütlü, ıslak, kızışmış, böcekli, yenikli, sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır.
* Fasulyeler önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
* Fasulyelerin gelişigüzel alınacak 100 adedinin ağırlığı (kusurlu taneler çıkarıldıktan sonra) 40 gr.’dan aşağı olmayacaktır.
* Fasulyelerde çöp, kabuk, zararlı yabancı maddeler olmayacaktır. Taş, toprak, kum olmayacak böcek yenikli tane miktarı en çok % 2 olacaktır.
* Kırık, sararmış ve küçük tane miktarı % 2’den fazla olmayacaktır.
* Fasulyelerde rutubet miktarı % 15’ten fazla olmayacaktır.

**KIRMIZI MERCİMEK:**

* Piyasada satılan iyi kalite ve son sene mahsulü, kırmızı mercimeklerden olacaktır.
* Yeter derecede kurumamış, kütlü, ıslak, kızışmış, küf ve fena kokulu ve diğer herhangi bir gayrı tabi halde olmayacaktır.
* Canlı bit ve her türlü haşarattan arındırılmış olacaktır.
* Kırmızı mercimekler kaynatıldığında yarım saatte tamamen pişmiş olacaktır.
* Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret yabancı maddeler olmayacaktır.
* Taş, toprak, kum bulunmayacaktır.
* Rutubet miktarı % 15’ten fazla olmayacaktır.

**% 80 RANDIMANLI UN:**

* 6 numaralı elek üstü % 5’ten fazla olmayacaktır.
* Rutubet % 14’ten fazla olmayacaktır.
* Yaş gluten normal elastikiyette olacaktır.
* Beyaz hafif sarımtırak renkte, normal koku ve lezzette olup, kızışmış, acımış, ekşimiz, kokmuş, küflenmiş, ıslanmış, topraklanmış, kurtlu, böcekli ve kepekli olmayacaktır.
* Uygun görünüşlü olacaktır.
* Unların içerisinde fare pisliği yuvaları ve undan başka yabancı madde olmayacaktır. Unlar diğer canlı ve cansız parazitleri bunların aksamını, ifrazatını ve benzeri kirlilikleri ihtiva etmeyecektir.
* Unlar beyazlatılmış boyanmış, herhangi bir maksatla zararsız da olsa kimyevi maddelerle muamele edilmiş olmayacaktır.

**PİLAVLIK BULGUR:**

* Bulgurluk sert buğdaydan usulüne uygun yapılmış olacaktır. Yeni mahsul olacaktır.
* Bulgurların koku ve lezzeti iyi rengi de boyasız tabii renkte olacaktır. Kızışmış ekşimiş, topaklanmış, ıslak, küflü, küf kokulu, böcekli, böcek yenikli, böcek yuvalı maddelerle karıştırılmış olmayacaktır.
* Bulgurun içinde taş, toprak ve buna benzer maddeler bulunmayacaktır.
* Bulgurların içinde pişmemiş ekserisi beyaz olan tane ve parçalar %2 den fazla olmayacaktır.
* Bulgurlarda rutubet % 13’ü geçmeyecektir.
* Bulgurlar aynı süre içinde mütecaniz olarak pişmiş olacaktır.
* Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

**PİLAVLIK PİRİNÇ EVSAFI:**

* Pirinç son sene mahsulü ve fabrikada temizlenmiş, iyi pilav olma vasfına haiz tabii renkte ve kokuda, iyi cins yayla malı pirinçlerden olacaktır.
* Pirinçler kütlü, küf kokulu veya gayri tabi kokulu bozulmuş, ıslanmış, kurutulmuş, ekşimiş ve böcek yenikli olmayacaktır.
* Canlı, cansız parazitleri ve bunların aksamını veya ifrazatını ihtiva etmeyecektir.
* Bozuk, lekeli, tane, çöp, kabuk ve çeltikli tane % 1’i geçmeyecektir.
* Zararsız yabancı tane ve tohumlar miktarı % 1’i geçmeyecektir.
* Taş, toprak ve kum gibi maddelerin miktarı % 5’i geçmeyecektir.
* Pirinçler rutubetli olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun kimyevi maddelerle muamele görmüş olmayacaktır.
* İthal malı pirinç kabul edilmez. Pirinçler 1 kg. pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımından uygun bulunduğu taktirde kabul edilir. Baldo cinsi pirinç gelecektir.
* Pirinçler standart olarak net 50 kg. olabilecek aynı temiz ve sağlam çuvallarda teslim edilecektir.
* Malın cinsi, net miktarı kolayla okunabilecek büyüklükte baskı mürekkebi ile yazılacaktır.

**SOFRA TUZU:**

* Kendisine uygun normal görünüm, renk, lezzet ve çekilme iriliğinde olacak içerisinde gözle görülür yabancı madde görülmeyecektir.
* 1400 C hararet derecesinde kurutulduktan sonra zehirli bileşenlerden arındırılmış olmak şartıyla en az % 95 NaCl içerecektir.
* Sofra tuzları 750 gr.’1ık naylon torbalar içerisinde getirilecektir.
* İyotlu tuz getirilecektir.

**DOMATES SALÇASI EVSAFI:**

* Koyu kırmızı renkte mütecanis kendine has koku ve lezzette olacaktır.
* Kabuk ve çekirdeklerden arınmış olacaktır.
* Domatesten başka cins sebze ve ezmesi nisai maddeler içermeyecektir.
* Boyanmamış olacaktır.
* Su miktarı % 82’den, tuz miktarı % 12’den, kül miktarı (tuz hariç) % 1,10’dan külün sulu klorür asidinde erimeyen kısmı % 0,10’dan fazla olmayacaktır.
* Üzerinde muhteviyatının cinsinin net miktarının imal yeri, imal tarihi ve son kullanma tarihini gösteren etiket mecburidir.
* Salça brüt 5 kg’lık, net 4.550 Gr’lık teneke kutularda olacaktır.
* TSE belgeli olacaktır.

**KURU ÜZÜM (ÇEKİRDEKSİZ 10 NUMARA) :**

* Son sene mahsulü kuru üzümlerden olacaktır.
* Ezilmiş, sulanmış, yeter derecede kurumamış, ıslak, çürümüş, kirlenmiş ve tagayyür etmiş olmayacaktır. Mütecanis halde ve normal vasıflarda bulunacaktır. Heyete umumiyesi kalitesine uygun temizlikte olacaktır.
* Kutu üzümler piyasa teamüllü, temiz ve sağlam sandıklar içinde getirilecektir ve her sandık içeriği 14 kg geçmeyecek şekilde standart miktarlarda bulunacak. Sandıklar üzerinde cinsi ile net kilo miktarı, üretim yeri, tarihi ve son kullanma tarihi şablonla yazılmış olacaktır.

**YUFKA:**

* Yufkalar ekstra undan yapılmış ve usulüne göre hazırlanmış olacaktır.
* Görünüş, renk, koku ve lezzeti normal olacaktır. Pişmeden evvel veya pişirildikten sonra herhangi bir gayri tabi ve fena kokulu lezzet, acılık ve anormal ekşilikte bulunmayacak görünüşleri mütecanis olacaktır.
* Kütlenmiş, kirlenmiş, kurtlu, böcekli, pis kokulu vs. kusurlu hallerden arınmış olacaktır.
* Yufkalar piyasada satılan iyi cins kalitesinde şekil ve inceliğinde olacaktır. Birbirine yapışmış parçalar ve kalın açılmış olmayacaktır. Ağızda çiğnendiğinde çatırtı yapmayacaktır. Su miktarı % 12'den fazla olmayacaktır. Diğer kimyevi özellikler ekmek kadayıfı ve yassı kadayıfla aynı olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

**MAKARNA İRMİKLİ:**

* Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış makarnalardan olacaktır.
* Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak; pişmeden evvel veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena koku ve lezzet acılık ve anormal ekşi1ikte bulunmayacak; görünüşleri mütecanis olacaktır.
* Makarnalar, kırıklı, küflenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pislikleri, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzeri gibi cisimler içermeyecektir.
* Makarnalar % 1 tuzu içeren kaynar suya atılarak yarım saat kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacaktır.
* Makarnalar 10 kiloluk orijinal ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir.
* Ambalaj üzerinde cinsi irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapanın adı-adresi ve tanıtıcı işaretini gösteren okunaklı yazı veya hususları muhteviyatı belirten yazılar olacaktır.
* Yapım tarihi ve son kullanma tarihi ambalaj üzerinde belirtilmiş olacaktır.
* Makarnalar irmikten mamul ve piyasada satılan iyi cinslerin evsafından olacaktır.
* Kimyevi özellikler, makarnalar kimyevi veya sıhhate zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne amaçla olursa olsun makarnalar suni tat verici maddelerde muhafaza maddeleri katılmamış olacaktır.
* Makarnalara haricen tuz katılmayacaktır.
* Rutubette % l3'ü geçmeyecektir.
* Kül miktarı % l'den fazla olmayacaktır.
* Külün % l0'luk miktarda klor hidrik asitte erimeyen kısmı % 15'ten alkole geçen asitleri asit sülfürik hesabı ile % 005 gramdan fazla olmayacaktır.
* Kuru glüten miktarı % 10'dan az olmayacaktır. İsteğe göre fiyonk, çubuk şekli ve numaralarına uygun olarak teslimat yapılacaktır.
* Kurumun isteği doğrultusunda cinsleri (fırın makarna, burgu vb. gibi) belirtilecektir.
* TSE belgeli olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır

**ŞEHRİYE:**

* Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış şehriyelerden olacaktır.
* Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacaktır. Pişmeden evvel veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena kokulu, lezzet, acılık ve anormal eşlikte bulunmayacak, görünüşleri mütecanis olacaktır.
* Şehriyeler kütlenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pisliği ve benzeri cisimler içermeyecektir.
* Şehriyeler % 1 tuzu içeren kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldıktan sonra hepsi iyice pişmiş olacak, fakat dağılmayacaktır.
* Şehriyeler temiz, yeni, orijinal, kapalı ve 10 kiloluk ambalaj içinde teslim edilecektir.
* Ambalaj üzerine cinsi, irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapanın adı adresi, tanıtıcı işareti, yapım tarihi ve son kullanma tarihi okunaklı olarak yazılmış olacaktır.
* Şehriyeler buğday irmiğinden mamul ve piyasada satılan iyi cinslerin evsafında olacaktır.
* Şehriyeler kimyevi özellikler, şehriyeler kimyevi veya sıhhate zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne amaçla olursa olsun şehriyelere suni tat verici maddelerde muhafaza maddeleri katılmamış olacaktır.
* Şehriyelere haricen tuz katılmayacaktır.
* Rutubette % 13'ü geçmeyecektir.
* Kül miktarı % l'den fazla olmayacaktır.
* Külün % 10'luk miktarda klor hidrik asitte erimeyen kısmı % lS'den alkole geçen asitleri asit sülfürik hesabı ile % 005 gramdan fazla olmayacaktır.
* Kuru glutem miktarı % 10’dan az olmayacaktır.
* TSE belgeli olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

**YAĞLAR**

**ZEYTİNYAGI:**

* Yemeklerde kullanılacak sıvı yağlar adedi hararette mayi ve berrak olacak, tortu ve suyu bulunmayacaktır.
* Rengi altın sarısı, yeşilimtırak sarı veya açık sarı renkte olabilir.
* Koku ve lezzeti doğal olacaktır.
* Boyalı olmayacaktır.
* Herhangi bir nebati yağ ile karışık bulunmayacaktır.
* 25 derecede yoğunluğu 0.910-0.915,25 derecede, refreksiyonu 59-63, iyot derecesi 79-88. Asiditesi (asit oleik olarak) % 1,5 olacaktır.
* Acılık teamülü pembelik hududunu geçmemek üzere hafif müspet olacaktır.
* Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile TSE damgası olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır

**MISIRÖZÜ YAĞI:**

* Adedi hararetle mayi ve berrak olacaktır. Tortu ve suyu bulunmayacaktır.
* Rengi koyu sarı renkte olacaktır.
* Koku ve lezzeti doğal olacaktır.
* Boyalı olmayacaktır,
* Herhangi bir nebati yağ ile karışık bulunmayacaktır.
* Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile TSE damgası olacaktır.

**AYÇİÇEK YAĞI:**

* Adedi hararetle mayi ve berrak olacaktır.
* Tortu ve suyu bulunmayacaktır.
* Rengi altın sarısı veya açık sarı olabilir.
* Koku ve lezzeti doğal olacaktır.
* Boyalı olmayacaktır.
* Herhangi bir nebati yağ ile karışık bulunmayacaktır.
* Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile TSE damgası olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

**MEYVA SUYU: (*1/5’lik poşet)***

* Poşetlerin üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
* Son kullanma süresine en az 6 ay süresi olan mamuller kabul edilir.
* Meyve nektarı en az % 40-45 olanlar verilecektir.
* Poşet1er ezilmiş, delik, patlak, tozlu ve kirli olmayacaktır.
* Lezzeti, kokusu, görünümü bozuk olmayacaktır. Piyasanın en iyisi olacak. TSE belgeli olacak. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

**YAŞ** **SEBZE VE MEYVE**

**ELMA**

* Piyasada mevcut en iyi cins elmalardan olacaktır.
* Teslim edilecek elmalar ayrı, ayrı cins menşeli olmayıp mütecanis olacaktır.
* Elmalar koyu pembe, kırmızı ve sarımtırak renkli olacaktır.
* Kemali ermiş, yeşil, ağzı buruşturucu, ezik, çürük, bozulmuş, buruşmuş, kurtlu, kurt yenikli, küflü, küf kokulu olmayacaktır.
* Üzerlerine kirli, tozlu, topraklı, çamurlu olmayıp temiz olacaktır.
* Tanelerin ağırlığı 100-150 gr'dan aşağı olmayacaktır.
* Elmalar temiz sandık veya sepetleri içinde teslim edilecektir.
* Mevsiminde alınır.

**HAVUÇ**

* Piyasada satılan iyi cins ve taze havuçlardan olacaktır.
* Ezik, çürük, donmuş, pörsümüş, parçalanmış, kurtlu, kurt yenikli, kararmış, buruşmuş, kartlaşmış, bayat, ıslak, çamurlu ve topraklı olmayacaktır.
* Yenmeyecek sap kök ve yapraklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
* Kırık havuçlar % 3'e kadar alınır.
* Havuçların en kalın yerinin kutru 2 cm’den az ve 5 cm.’den fazla olmayacaktır.

**PORTAKAL**

* Piyasada satılan iyi cins kemale ermiş tabi rengini almış kendine mahsus tatlılık, koku ve lezzetteki portakallardan olacaktır.
* Ham, ezik, yeşil, ekşi, çürük, donuk, kirli, kütlü, porsuk, yumuşamış, suyu çekilmiş, kurumuş, kabukları kalın sertleşmiş olmayacaktır.
* Beher adet portakal 150 gr.’dan aşağı olmayacaktır.
* Portakallar piyasa teamüllü sandık veya sepetler içinde teslim edilecektir.
* Mevsiminde alınır.

**MANDALİNA**

* Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins kemale ermiş ve tabi rengi almış kendine mahsus koku, tat ve lezzetteki mandalinalardan olacaktır.
* Hem ezik, ekşi, içi kurumuş, susuz, çürük, donmuş, kirli, kütlü olmayacaktır.
* Mandalinaların beheri 70 gr.’dan ve 10 adeti 1 kg.’dan aşağı olmayacaktır.
* Mandalinalar piyasa teamülü tahta sandık ambalajlar içinde olacaktır.
* Mevsiminde alınır.

**TAZE ÜZÜM:**

* Mevsimine göre piyasada satılan iyi cins olgunlaşmış, tatlı ve taze üzümlerden olacaktır.
* Ezik, ekşi, çürük, küf1ü, buruşmuş, buruk lezzette, kalın kabuklu, renk ve şekli değişmiş, tatsız üzümler alınmayacaktır.
* Üzümler salkım halinde olacaktır.
* Dökülmüş tanelerin miktarı % 5 kadar aynen kabul edilir. (Taneler küf1ü, bozuk, çürük, ekşi olmamak kaydıyla)
* Üzümler temiz ve sağlam sandıklar içinde muntazam istif edilmiş olarak alınacaktır.
* Mevsiminde alınır.

**TAZE FASULYE:**

* Yemeklerde kullanılacak taze fasulye piyasada satılan iyi cins fasulyelerden olacaktır.
* Kılçıklı olmayacaktır.
* Ezik, çürük, böcek yeniği, pörsük, rengi sararmış ve bayat olmayacaktır.
* İçi çok tanelenmiş-, kartlaşmış olmamalıdır.
* Rengi yeşil ve körpe olmalıdır.
* Mevsiminde alınır.

**ISPANAK:**

* Yemeklerde kullanılacak ıspanak piyasada mevcut iyi cins ıspanaklardan taze, yaprakları diri, renkleri yeşil olacaktır.
* Sararmış cılız, soğuktan donmuş, çürük, yatık, kızışmış, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ıslatılmış olmayacaktır.
* Ispanaklar arasında ot ve yabancı yapraklar bulunmayacaktır.
* Ispanakların kökündeki yenmeyen püskül kısımları kesilmiş olacaktır.
* Ispanaklar demet veya döküm halinde getirilecektir. Ispanaklar vasat büyüklükte olacak çok küçük olmayacaktır.
* Mevsiminde alınır.

**DOMATES:**

* Yemeklerde kullanılacak domatesler piyasada mevsimine göre satılan olgun, kızarmış domatesten olacaktır.
* Ezik, çürük, küflü, çamurlu, ıslatılmış, ekşimiş ve bozulmuş olmayacaktır.
* Domateslerin en küçüğü 30 gr.’dan aşağı olmayacaktır.
* Nakliyeden mütevellit patlak ve ezikler (çürük, kütlü ve bozuk olmamak kaydıyla) kullanılmayacaktır.
* Mevsiminde ve piyasada bulunduğu sürece kullanılacaktır.
* Çıkan ilk ve son turfanda mevsiminde tamamen kızarmamış domates miktarı %10'u geçmeyecektir.
* Domatesler temiz ve sağlam sandık içinde getirilecektir.

**PATLICAN:**

* Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, taze, körpe ve tabii rengini almış kemer patlıcanlardan olacaktır.
* Çürük, ezik, pörsük, kartlaşmış (yani çekirdekleri beyazlığını ve yumuşaklığını kaybetmiş, çekirdeklerin rengi sararmış) ham, acı ve gün vurmuş olmayacaktır.
* Patlıcanlar orta büyüklükte olacaktır.
* En aşağı 100 gr. olacaktır.
* Piyasada bulunduğu müddetçe alınır.
* Yeşil renkli patlıcanlar alınmayacaktır.

**ARMUT:**

* Piyasadaki kemale ermiş, iyicins ve lezzetteki armutlardan olacaktır.
* Armutlar sert ve sulu olacaktır.
* Buruk lezzette ve kokuşmuş olmayacaktır.
* Çürük, kurt yenikli, ekşi, ham, ezik, çok yumuşamış veya çok sert, kurumuş ve çamurlu olmayacaktır.
* Armutlar 100 gr.’dan az olmayacaktır.
* Mevsiminde alınır.

Yüklenici bu şartnamede belirtilen hükümlerin uygulanmasında 5179 Sayılı Kanun ve bu doğrultuda hazırlanan Yönetmeliklere bağlı kalacaktır. Teknik Şartname; İdari Şartname ve Sözleşme’nin ayrılmaz bir parçasıdır.

20/08/2019

Ramazan KOCA