**2021 / 2022 EĞİTİM VE ÖĞRETİM YILINDA BATMAN İLİ / SASON İLÇESİNDE TAŞIMA KAPSAMINDA BULUNAN İLKOKUL/ORTAOKUL /LİSE ÖĞRENCİLERİNE MALZEME DÂHİL 183 GÜN 384.666 ÖĞÜN İLKOKUL-ORTAOKUL, 6.588 ÖĞÜN İMAM HATİP ORTAOKULU VE 233.142 ÖĞÜN ORTAÖĞRETİM OLMAK ÜZERE TOPLAM 624.396 ÖĞÜN ÖĞLE YEMEĞİ YEMEK PİŞİRİLMESİ, DAĞITILMASI HİZMET ALIM İŞİNE AİT TEKNİK ŞARTNAME**

**MADDE 1- İŞİN KONUSU:**

Batman İli Sason İlçesi 2021-2022 Eğitim Öğretim Yılı İş Takvimine göre Taşımalı Eğitim Kapsamına alınan 28 taşıma merkezi okullarda bulunan 3.412 Öğrenciye sıcak öğle yemeği pişirilmesi, servisi ve servis sonrası hizmetlerinin yürütülmesi ne ilişkin hizmet alımı işidir.

**MADDE 2- İŞİN NİTELİĞİ VE MİKTARI:**

 İlçemiz aşağıda isimleri yazılı taşıma merkezi temel eğitim ve ortaöğretim kurumlarında bulunan **3412** öğrenciye, **183** iş günü, **624.396** öğün öğle yemeği malzeme dahil, hazırlık ve yemek pişirme, okullara dağıtım, okullarda servis ve sonrası tüm hizmetlerin alımı işi.

 **3412** öğrenciye bir öğünde öğle yemeği olarak şartnamede belirtilen aylık yemek listesindeki yemek çeşitleri verilecek ve yemeklerin tamamı yüklenicinin mutfağında hazırlanarak pişirilecektir.

Belirlenen yemek adetleri tahmini olup öğrenci adedinde meydana gelecek eksilme ve artmadan dolayı yemek verilecek öğrenci adedi taşıma merkezi okul idareleri tarafından belirlenen sayıda olacak ve günlük çıkacak yemek adedi listeye göre tespit edilecektir.

**Ek-2**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| S.NO | Taşıma Merkezi Okullar | Yemek VerilecekÖğrenci Sayısı  | Yemek VerilecekGün Sayısı(İş Günü) | Toplam Öğün Sayısı |
| 1 | Altıdere İlkokulu Ve Ortaokulu | 21 | 183 | 3843 |
| 2 | Boğazkapı İlkokulu Ve Ortaokulu | 20 | 183 | 3660 |
| 3 | Çilekli İlkokulu Ve Ortaokulu | 233 | 183 | 42639 |
| 4 | Derince İlkokulu Ve Ortaokulu | 148 | 183 | 27084 |
| 5 | Erdemli İlkokulu Ve Ortaokulu | 89 | 183 | 16287 |
| 6 | Ergünü İlkokulu Ve Ortaokulu | 100 | 183 | 18300 |
| 7 | Gürgenli Ortaokulu | 25 | 183 | 4575 |
| 8 | İstiklal İlkokulu Ve Ortaokulu | 61 | 183 | 11163 |
| 9 | Kaleyolu İlkokulu Ve Ortaokulu | 67 | 183 | 12261 |
| 10 | Karşıyaka Kız Yatılı Bölge Ortaokulu | 50 | 183 | 9150 |
| 11 | Kınalı İlkokulu Ve Ortaokulu | 103 | 183 | 18849 |
| 12 | Mehmet Akif İlkokulu Ve Ortaokulu | 101 | 183 | 18483 |
| 13 | Sason Yatılı Bölge Ortaokulu | 43 | 183 | 7869 |
| 14 | Taşyuva İlkokulu Ve Ortaokulu | 75 | 183 | 13725 |
| 15 | Umurlu İlkokulu Ve Ortaokulu | 195 | 183 | 35685 |
| 16 | Yiğitler İlkokulu Ve Ortaokulu | 34 | 183 | 6222 |
| 17 | Yolüstü Çalışırlar İlkokulu Ve Ortaokulu | 83 | 183 | 15189 |
| 18 | Yolüstü İlkokulu Ve Ortaokulu | 44 | 183 | 8052 |
| 19 | Yukarı Tekevler İlkokulu Ve Ortaokulu | 98 | 183 | 17934 |
| 20 | Yunus Emre Ortaokulu | 267 | 183 | 48861 |
| 21 | Yücebağ İlkokulu Ve Ortaokulu | 93 | 183 | 17019 |
| 22 | Yücebağ Posta İlkokulu Ve Ortaokulu | 134 | 183 | 24522 |
| 23 | Yunus Emre İlKokulu | 18 | 183 | 3294 |
| 24 | Sason İmam Hatip Ortaokulu | 36 | 183 | 6588 |
|  | ***TEMEL EĞİTİM OKULLARI(1)*** | 2138 | 183 | ***391.254*** |
| 1 | *SASON ANADOLU İMAM HATİP LİSESİ* | 493 | 183 | 90219 |
| 2 | *SASON ANADOLU LİSESİ* | 528 | 183 | 96624 |
| 3 | *SASON MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU* LİSESİ | 144 | 183 | 26352 |
| 4 | *SASON YÜCEBAĞ ÇOK PROGRAMLI ANADOLU LİSESİ* | 109 | 183 | 19947 |
|  | ***ORTAÖĞRETİM OKULLARI(2)*** | 1274 | 183 | ***233.142*** |
|  GENEL TOPLAM(1+2) | 3412 | 183 | 624396 |

2021/ 2022 Eğitim öğretim yılında yemek verilecek öğrenci ve gün sayısı yaklaşık olarak yukarıdaki tabloda belirtilmiştir.

**MADDE 3- YEMEĞİN PİŞİRİLMESİ VE DAĞITIMI:**

**3.1.** Batman İli Sasonİlçesi Milli Eğitim Müdürlüğünün ilçede Bulunan Taşıma Merkezi Okullarındaki taşımalı öğrencilerin 2021 – 2022 eğitim öğretim yılı yemek ihtiyacının her türlü malzeme dâhil yüklenici tarafından kendi mutfağında pişirerek taşıma merkezi okullara taşıması, taşımalı okullarda dağıtımı ve dağıtım sonrası hizmetleri (Bulaşık yıkama, yemekhane veya yemek verilen yerin temizliği vb ile yemek bulaşık artıklarının okuldan götürülmesi işi tamamen yükleniciye ait olmak üzere yapılacaktır.

**3.2.** Yüklenici; taşımalı eğitim kapsamında yemek yiyen sayısı kadar öğle yemeğini okulların açık olduğu günlerde en geç saat 11.45 e kadar taşıma merkezi okullara teslim edecektir.

**3.3.** Yemekler yukarıdaki taşıma merkezi okullara taze ve sıcak bir şekilde getirilerek, öğrencilerin sıcak şekilde yemeleri sağlanacaktır.

**3.4.** Öğle yemeği saat 12:00-13:00 arası dağıtılacak, yemekten sonra atıklar toplanarak genel temizliği yapılacaktır (**Yemek saatleri, idarenin uygun gördüğü durumlarda değiştirilebilir**).

**3.5.** Yemek haftanın 5 günü eğitim öğretimin olduğu günlerde verilecektir.

**3.6.** Pişirilen yemekler belirlenen taşıma merkezi okullara sevk irsaliyesi ile okulda bulunan yetkililere (Okul Müdürü, Müdür Yardımcısı veya nöbetçi öğretmenler ile okulda bulunan görevli memurlara ) imza karşılığı teslim edilecektir.

**3.7.** Yemek hazırlama, pişirme, saklama ve dağıtımında kullanılan ekipmanlar paslanmaz çelik-krom olacaktır. Yemek servisi esnasında eğer plastik kap kullanılacaksa plastik malzemeler Tarım ve Orman Bakanlığından izinli olacaktır.

**3.8.** Yiyecekler sağlığa uygun ortamda sağlık kontrollerinden geçirilerek hazırlanacaktır.

**3.9.** 5179 Sayılı Gıdaların Üretimi tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun gereği; alınacak gıda maddeleri veya ürünler, Tarım ve Orman Bakanlığından üretim izini alınmış ürünlerden birinci kalite olması zorunludur. Kullanılacak gıda maddelerinin tümü, Gıda Maddeleri Tüzüğü Türk Gıda Kodeksi ve Türk Standartları Enstitüsü Kurumu’nun standartlarına ve ekte verilen Gıda Malzemelerinin Özellikleri Listesindeki şartlara uygun olacaktır.

 **3.10.** Yüklenici, idare tarafından hazırlanan aylık yemek listesine göre yemek çıkarmak zorundadır. Aylık yemek listesinde değişiklik yapılması idarenin onayı ile mümkündür.

**3.11.** Yemekler kalite, nefaset ve gramaj yönünden doyurucu olacak ve gramajlar ekte belirtilen Gıda Rasyonu’na uygun olacak ve belirtilen gramajlardan aşağı olmayacaktır.

**3.12.** Yemek listesinde olmayan, idare ve yüklenici temsilcisi tarafından uygun bulunarak listeye yazılan yemekler, benzer yemeklerin gramajları esas alınarak hazırlanacaktır.

**3.13.** Her öğüne ait yemek örnekleri yüklenicinin buzdolabı veya soğuk odada steril kaplarda 72 saat süreyle saklanacaktır.

**3.14.** Tatlılarda hiçbir şekilde tatlandırıcı kullanılmayacak, şeker kullanılacaktır.

**3.15**. Yemek yapımında ve serviste kullanılan araç ve gereçlerin Gıda Hijyeni Yönetmeliği çerçevesinde aylık periyodik bakımları yapılacak, kullanılmayacak durumda olanlar tespit edilerek derhal kullanımdan kaldırılacaktır.

**3.16**. Yemeklerin yapımında kullanılan gıda maddeleri için üretiminden önce Tarım ve Orman Bakanlığından üretim izni alınmış olması gerekmektedir. Gıda maddelerinin kapaklarında veya ambalajlarında son kullanma tarihi elektronik olarak basılmış ve belirgin olmalıdır.

**3.17.** 04.01.2012 tarih ve 28163 Sayılı Resmi Gazetede yayımlanan 2012/2 Nolu Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği’ ne göre ekmekteki tuz miktarı kuru maddede % 1.5 olacaktır.

**3.18.** Sağlık Bakanlığı’nın “Türkiye’de Aşırı Tuz Tüketiminin Azaltılması Programı” gereğince yemekhanelerde masaüstlerinde tuzluk bulundurulmayacaktır. Ancak, yüklenici isteğe bağlı kullanımlar için yemek servis yerlerinde poşet tuz bulunduracaktır.

**3.19.** Yemekler, okul yemekhanelerinde hijyenik koşulların sağlanması ve bulaşıcı hastalıklardan çocuklarımızı korumak amacı ile disposable malzemelerden oluşan ‘çatal-kaşık-peçete-ıslak mendilin birlikte yer aldığı setlerle servis edilecektir.

**3.20.** Yemekle ile birlikte verilecek su, masaüstüne sürahiyle değil, ağzı kapalı 200 ml'lik pet bardak su şeklinde birer adet olarak servis edilecektir.

**3.21**. Gıda zehirlenmesi şüphesiyle numune alınıp tahlile gönderilmesi durumunda, tahlil sonuçları alınıncaya kadar idarenin talebi ile anlaşma yapılan başka bir yemek firmasından uygun görülen menü doğrultusunda yemek temin edilecek olup, yüklenici tarafından herhangi bir ek ücret talep edilmeyecektir.

**3.22.** Ekmekler taze tek kişilik gramajlarda paketlenmiş olacaktır.

**3.23.** Yemekler taşıma merkezi okullara termobakslarla taşınacaktır.

**3.24.** Hizmetlerin yürütülmesi esnasında gerekli her türlü araç-gereç ve malzeme yüklenici tarafından sağlanacaktır.

**3.25.** Yemekler kalite, nefaset ve porsiyon yönünden doyurucu olacak ve porsiyonlar, Teknik Şartname’de bildirilen miktarlardan aşağı olmayacaktır. Yemeklerde kullanılacak yağ, piyasada mevcut kaliteli yağlardan olacaktır. Yemeklerde kullanılan etler belediye mezbaha damgalı sakatatsız dana ve kuzu eti olacak, tavuk eti kullanıldığında tavuklar şartnameye uygun, kaliteli ve taze olacaktır. Salatalarda ve yemeklerde kullanılacak sebzeler ve meyveler taze ve 1. sınıf olacak ve kullanılmadan önce çok iyi yıkanacaktır.

**3.26.** Yüklenici, idare tarafından belirlenen günlük yemek listesindeki yemeklerin yapılması için gerekli malzemelerin temininde güçlük çekildiği durumlarda ya da meydana gelebilecek teknik arızalarda menü değişikliği yapmak istediğinde idarenin onayını alacaktır.

**3.27.** Yemekler okula getirildiğinde; miktarı ve yemeğin bozuk olup olmadığı Muayene Kabul Komisyonu tarafından kontrol edilerek teslim alınacaktır.

**3.38.** Yemeklerde iç yağı, kuyruk yağı, vb. kesinlikle kullanılmayacaktır. İdarenin vereceği karar doğrultusunda ayçiçeği yağı, zeytinyağı ve mısırözü gibi sıvı yağlar kullanılacaktır.

**3.29.** Hazırlanan yemekler, Muayene Kabul Komisyonu tarafından kontrol edildikten sonra uygun görülürse servisi yapılacaktır.

**3.30.** Sözleşme konusu hizmetin denetim, muayene ve kabul işlemleri, sözleşme tasarısında ve Hizmet İşleri Genel Şartnamesinde belirtilen hükümlere göre gerçekleştirilecektir. İdare ve Kontrol Teşkilatı istediği zaman yemekhaneyi denetleyebilecektir.

**3.31.** Gıda Hijyen Yönetmeliği koşullarına uyulmaması ve hijyen konusundaki eksiklik nedeniyle öğrencilere veya üçüncü şahıslara bir zarar gelmesi halinde oluşacak zarar ve ziyandan yüklenici sorumlu olacaktır.

**3.32.** Öğrencilerin yedikleri yemekten zehirlenmeleri halinde tüm sorumluluk ve tedavi masrafları yükleniciye ait olacaktır.

**3.33.** Yüklenici tarafından kullanılan et ve et ürünleri 05/12/2012 tarihli ve 28488 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Et ve Et ürünleri Tebliği’ne uygun olacaktır.

**3.34.** Yüklenici tarafından kullanılan süt ve süt ürünleri 16/02/2009 tarih ve 27143 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği, 12/04/2005 tarih ve 25784 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Tereyağı, Diğer süt yağı esaslı sürülebilir ürünler ve sadeyağ tebliğine ve 14/02/2000 tarih ve 23964 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği’ne ve TSE standartlarına uygun olacaktır.

**3.35.** Yukarıda belirtilenler dışında kullanılacak tüm hammaddeler 13.06.2010 Tarih ve 27610 Sayılı Resmî Gazete yayımlanan 5996 sayılı Kanun ve ilgili güncel mevzuat hükümlerine ve ürünlerin kendi özel tebliğlerine uygun olacaktır.

**3.36.** Yüklenici tarafından izlenebilirliği sağlamak için kullanılacak hammaddeler ile ilgili her türlü kayıtlar tutulacaktır.

**3.37.** Kullanılacak her türlü gıda ve gıda ile temas eden ambalaj malzemesi Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından İşletme Kayıt Belgesi ve İşletme onay belgesi almış firmalardan temin edilecektir.

**3.38.**  Ambalajlı olarak alınacak, kullanılacak veya servise sunulacak tüm ürünler Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olacaktır. Ambalajları yırtık, bombaj yapmış, hasar görmüş olmayacaktır. Tavsiye edilen son tüketim tarihi geçmiş olmayacaktır.

**3.39**. 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.

**3.40.** Değişiklik olması halinde İdare bir gün sonraki yemek yiyecek kişilerin sayısını en geç 00.00’a kadar yüklenici yetkilisine bildirecektir. Bildirim yapılmadığında ya da geç bildirildiğinde bir önceki günün sayıları esas alınacaktır.

**MADDE 4- GIDANIN HAZIRLANMASI**

Gıdaların hazırlanması sırasında kontrol edilmesi, izlenmesi ve gerektiğinde kayıt altına alınması gereken çok sayıda işlem vardır. Bunlar çözünme, karıştırma, kesme, parçalama, doğrama gibi birçok farklı işlemi kapsamaktadır. Gıdaların hazırlamasında çalışan personelin kişisel hijyeni mikrobiyolojik bulaşmayı engelleyecek şekilde olmalıdır. Personel hijyen programları, personelin ellerini ne zaman ve nasıl yıkayacağını da içermelidir. Personelin tüketime hazır hale getirilmiş gıdalarla teması en aza indirilmelidir.

Hastalık riski taşıyan personelin tespit edilmesi ve çalıştırılmaması çok önemlidir. Çapraz bulaşmayı önleyici iş akışları hazırlanmalı ve uygulanmalıdır. Çiğ ve tüketime hazır hale getirilmiş gıda maddelerinin ayrı alanlarda ve ayrı ekipmanlarla işlenmesi sağlanmalıdır.

**Hazırlık aşamasında bulaşmaları önlemek için;**

* Gıdaların hazırlanmasında çalışan personelin kişisel hijyeni mikrobiyolojik bulaşmayı engelleyecek şekilde olmalıdır.
* Personelin tüketime hazır hale getirilmiş gıdalarla teması en aza indirilmelidir.
* Çapraz bulaşmayı önleyici iş akışları hazırlanmalı ve uygulanmalıdır. Çiğ ve tüketime hazır hale getirilmiş gıda maddelerinin ayrı alanlarda ve ayrı ekipmanlarla işlenmesi sağlanmalıdır.
* Ekipman ve yüzeyler kullanımdan önce ve sonra temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
* Soğutulmuş gıdalar oda sıcaklığında bekletilmemeli ve en kısa sürede işleme tabi tutulmalıdır.
* Gıdalar mevzuata uygun insan tüketimine uygun içilebilir nitelikteki su ile yıkanmalı ve hazırlamalıdır. Buz da insan tüketimine uygun içilebilir nitelikteki sudan üretilmelidir.

**4.1. Gıdanın Pişirilmesi**

Etkin bir pişirme işlemi, insan sağlığını etkileyen ve gıda kaynaklı enfeksiyon/zehirlenmeye sebep olan bakterileri yok eder. Bu nedenle gıdaların yeterli şekilde pişirilmesine dikkat etmek son derece önemlidir

**Gıda işletmelerinde gıdanın pişirilmesi ile ilgili gereklilikler;**

* Gıdaları pişirirken veya tekrar ısıtırken, gıdanın her noktasında sıcaklığın aynı olmasına dikkat edilmelidir.
* Buzu çözülmüş gıdalar bekletilmeden pişirilmelidir.
* Dondurulmuş et ve et ürünleri 4°C de çözündürülmeli ve çözündürülen gıda doğrudan pişirilmelidir.
* Et ve et ürünlerinden yapılan gıdaların pişirilmesi esnasında, gıdanın merkez sıcaklığı en az 72°C’de olmalı ve 15 saniye bu sıcaklığa maruz kalmalıdır. Çünkü bu gıdaların iç kısımlarında insan sağlığını etkileyen ve gıda kaynaklı enfeksiyon/zehirlenmelere sebep olan bakteriler bulunabilir. Et pembe renkliyken veya az pişmiş şekilde servise sunulamaz.
* Kızartmada kullanılmakta olan yağlar pişirme işlemi bittikten sonra süzülerek ışık geçirmeyen bir kap içerisinde buzdolabı sıcaklığında muhafaza edilmelidir.
* 12.05.2012 tarih ve 28290 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan “Kızartmada Kullanılmakta Olan Katı ve Sıvı Yağlar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği” gereğince kızartmada kullanılmakta olan yağların polar maddesi en fazla %25, asit sayısı en fazla 2,5 mg KOH/g yağ olmalı, kızartma sıcaklığı ise 180ºC’yi aşmamalıdır. Bu nedenle okul kantin ve yemekhanelerinde bu kriterleri taşıyan yağlar kızartmada kullanılmalıdır.

**4.2. Gıdanın Dondurulması**

* Dondurma işlemi uygulanacak gıdaların taze ve temiz olmasına dikkat edilmelidir.
* Gıdalar kolay çözünebilecek ve tüketilecek miktarlarda dondurulmalıdır.
* Dondurulacak gıdalar uygun koşullarda ve üzerleri kapalı kaplarda muhafaza edilmeli ve dondurulmaya müsait ambalajlar kullanılmalıdır.
* Dondurulacak gıdalar kendi ürün gruplarına göre sınıflandırılarak dondurucuya yerleştirilmelidir.
* Dondurulacak gıdaların etiketlerinde gıdanın son tüketim tarihi bilgileri ile birlikte muhafaza sıcaklığı belirtilmelidir.

**4.3. Gıdanın Çözündürülmesi**

* Çözünme işlemi, gıdada patojenik mikroorganizma gelişimini, toksin oluşumunu, kimyasal ve fiziksel bulaşmaları engelleyecek biçimde yapılmalıdır.
* Çözünme işlemi sırasında, insan sağlığı ve güvenilir gıda için risk oluşturabilecek sıvı akıntısı uygun bir şekilde ortamdan uzaklaştırılmalıdır.
* Dondurulmuş gıdalar oda sıcaklığında değil, +4°C buzdolabı sıcaklığında veya mikrodalga fırında çözündürülmelidir.

**4.4. Gıdanın Taşınması**

* Gıdanın taşınması için kullanılan araç ve/veya kaplar, gıdayı bulaşmadan korumalı, iyi şartlarda muhafaza edilmesini sağlamalı, temizliğe ve gerektiğinde dezenfeksiyona izin verecek şekilde olmalıdır.
* Kaplar, gıdaya bulaşmaya sebep olacağından, gıdanın haricinde başka bir amaçla kullanılmamalıdır. Bu tür kapların gıdanın taşınması için kullanıldığını göstermek amacıyla, açıkça görülebilecek ve silinmeyecek şekilde “yalnız gıdanın taşınmasında kullanılmalıdır” ifadesi belirtilerek işaretlenmelidir.
* Çapraz bulaşmaya neden olabilecek gıdalar bir arada aynı kap içinde taşınmamalıdır.
* Sıvı, granüle ve toz halindeki dökme gıdalar, gıdalara uygun kaplarda taşınmalıdır.
* Gıdalar, kapların içine bulaşma riskini en aza indirecek biçimde yerleştirilmeli ve korunmalıdır.
* Gerektiğinde, gıdaların taşınması için kullanılan kaplar gıdaları uygun sıcaklıklarda muhafaza edebilecek ve söz konusu sıcaklıkları izlemeye imkân verecek nitelikte olmalıdır. İzlenen sıcaklığın ortam sıcaklığı mı yoksa ürün sıcaklığı mı olduğu bilinmelidir.
* Gıdaların taşınması hızlı bir şekilde yapılmalıdır. Gıdalar taşıma kaplarında uzun süre bırakılmamalıdır.
* Kullanılan kaplar iş bitiminde iyice temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.
* Soğutmalı tezgâhlar gıdaları soğukta muhafaza etmek için kullanılmalı, sıcaklığı yüksek olan gıdaların sıcaklığını düşürmek için kullanılmamalıdır.

**MADDE 5- SERVİS VE TÜKETİME SUNUM SIRASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR.**

**5.1.** Gıdalara çeşitli kaynaklardan gelecek bulaşmayı engellemek için, gıdalar ambalajlı veya kapalı olarak sergilenmeli ve bulaşma kaynaklarından korunmalıdır.

**5.2.** Gıdaların soğuk ortamda muhafaza edilmesi halinde öncelikli olarak o gıda için tavsiye edilen sıcaklık koşulları sağlanmalıdır.

**5.3.** Hava akımını sağlamak için gıdanın etrafında yeterince yer bırakılmalıdır.

**5.4.** Tüketime hazır gıdalar herhangi bir bulaşmayı önleyecek nitelikte muhafaza edilmeli, sergilenmeli ve sunulmalıdır.

**5.5.** Gıdalar self-servis şeklinde tüketime sunuluyorsa tüm bulaşmalardan etkin bir şekilde korunma sağlanması için koruyucu perde, kapak veya camekan kullanılmalıdır.

**5.6.** Kirli kaplar, zararlılar, temizlik bezleri, eller, ekipmanlar açık bir şekilde sergilenmiş olan gıda ile temas etmemelidir.

**5.7.** Gıdaların güvenilir ve sağlıklı bir şekilde satışa sunulmasında gıdanın ve gıdanın muhafaza edildiği ortamın sıcaklığı önemli faktörlerden biridir. Gıdaların soğuk ortamda muhafaza edilmesi halinde öncelikli olarak gıda için tavsiye edilen sıcaklık koşulları sağlanmalıdır. Gıdalar soğuk sergileme dolaplarında 4°C veya altındaki bir sıcaklıkta, dondurulmuş gıdalar ise satışa ve tüketime sunuluncaya kadar -18°C ya da daha düşük bir sıcaklıkta ve uygun koşullarda muhafaza edilmelidir.

**5.8.** Sıcak servis edilen gıdalar 63ºC’nin altında en çok 2 saat ve soğuk gıdalar ise 8ºC’nin üstünde en çok 4 saat bekletilmelidir. Gıdaların sıcaklık kontrolünün sürekli yapılmasına dikkat edilmelidir.

**5.9.** Hava akımını sağlamak için gıdanın etrafında yeterince yer bırakılmalıdır.

**5.10.** Gıdaların satışı, tüketimi ve sergilenmesinde kullanılan servis ekipmanları gıdanın yapısına uygun ve güvenilir malzemeden yapılmış olmalıdır.

**5.11.** Çiğ ve tüketime hazır hale getirilmiş pişmiş gıdaların bir arada bulunduğu alanlarda çapraz bulaşmayı önleyici tedbirler alınmalıdır. Bu alanlarda çalışan personel eğitimli, bilgi ve becerisi ileri düzeyde olmalıdır.

**5.12.** Çiğ et ve ürünleri bulunmamalı ve pişirilerek satışa sunulmamalıdır. Ancak hazır veya yarı

gıdaların etiketlerinde belirtilen ürün içerikleri kontrol edilmelidir. hazır halde işlenmiş et ve ürünleri soğuk zincir kırılmadan ısıtılarak servise sunulabilir.

**5.13.** Çiğ olarak servis edilecek olan ürünler (sebze, meyve vb.) bol su ile yıkanmalı ve streç-film ile kaplanmalıdır.

**5.14.** Gıdaların hazırlanması, üretimi, tüketime sunulması ve servisinde iyi hijyen uygulamalarına dikkat edilmeli ve gerekli hassasiyet gösterilmelidir. Gıda servisinin yapıldığı alanda çalışan personelin hijyen kuralları konusunda eğitimli, tehlikeleri kontrol edebilecek sorumluluğa ve bilince sahip olmalıdır.

**5.15.** El ile temas etme zorunluluğu olan gıda malzemelerinin satış ve servisi uygun malzeme ve alet/ekipman ile yapılmalı, hazırlama ve ambalajsız ürünlerin servisi sırasında mutlaka tek kullanımlık eldiven kullanılmalıdır. Temizlik sırasında kullanılan eldivenler hazırlama ve servis sırasında kesinlikle kullanılmamalıdır.

**5.16.** Servis sırasında ambalaj amaçlı gazete kağıdı kullanılmamalı, gıda kullanımına uygun materyal kullanılmalıdır.

**5.17.** Self servis şeklinde gıdaların sergilenmesi sırasında bulaşma riskinin olup olmadığının kontrol edilmesi önemlidir. Kuru meyveler, hububat, tatlı veya çerezler temizlenebilir, sağlam ve uygun malzemeden yapılmış kaplarda hava ile temas etmeyecek şekilde sergilenmelidir. İşyeri dışında satışa sunulan taze meyve ve sebzeler zeminden en az 75 cm yükseklikte sergilenmeli ve bulaşmalardan korunmak için ilave önlemler alınmalıdır.

**5.18.** Ambalajlı gıdalar ambalajları açıldıktan sonra uygun şartlarda muhafaza edilmeli, gıdanın güvenilirliğinden emin olmak için gıda maddesinin etiket bilgileri ve muhafaza şartları dikkate alınarak her bir gıda maddesi için uygun bir raf ömrü tespit edilmelidir. Bu hususta gıda tedarikçilerinden tavsiye alınabilir.

**5.19.** Ambalajı açılarak satışa sunulan ve sergilenen gıdaların talep edilmesi halinde etiketlerinde yer alan raf ömrü tüketiciye sunulmalıdır.

**5.20.** Ambalajsız gıdalar bir personel gözetim ve denetiminde satış ve tüketime sunulmalıdır. Herhangi bulaşma veya tehlikenin tespit edilmesi durumunda bu gıdaların satışına ve tüketimine izin verilmemelidir.

**5.21.** Ambalajsız gıdalar doğru sıcaklıkta ve uygun koşullarda muhafaza edilmelidir.

**5.22.** Gıdaların sergilenmesi, satışı ve tüketimi sırasında kullanılan masa, tezgah ve servis ekipmanları gıdanın yapısına uygun ve güvenilir malzemeden yapılmış olmalı, sağlam durumda korunmalı, temizlenmesi ve gerekli hallerde dezenfeksiyonu kolay olmalıdır.

**5.23.** Açıkta satılan gıdalar gıda güvenilirliği ve insan sağlığı açısından hassasiyet gerektiren bir konudur. Açıkta satılan gıdalar için en büyük tehlike mikrobiyal bulaşmadır. Bu tip gıdalar doğru sıcaklıkta ve uygun koşullarda muhafaza edilmelidir.

**5.24.** Alerjik reaksiyona sebep olabilecek gıdalar diğer gıdalardan ayrı yerde tutulmalıdır. Hazırlama, sunum ve satışında ayrı ekipmanlar kullanılmalı ve ekipmanların temizliği uygun olarak yapılmalıdır. Üretimde kullanılan ham maddeler ile satışa sunulacak

**MADDE 6- YÜKLENİCİNİN ŞARTLARI VE YÜKÜMLÜLÜKLERİ:**

**6.1.** Devletin güvenliğine karşı suçlar, anayasal düzene ve bu düzenin işleyişine karşı suçlar, zimmet, irtikâp, rüşvet, hırsızlık, dolandırıcılık, sahtecilik, güveni kötüye kullanma, hileli iflas, ihaleye fesat karıştırma, edimin ifasına fesat karıştırma, suçtan kaynaklanan mal varlığı değerlerini aklama veya kaçakçılık suçlarından mahkûm olmamak,

**6.2.** Türk Ceza Kanununun 81, 102, 103, 104, 105, 109, 179/3, 188, 190, 191, 226 ve 227’nci maddelerindeki suçlardan hüküm giymemiş olmak veya devam etmekte olan bir kovuşturması bulunmamak ya da kovuşturması uzlaşmayla neticelenmemiş olmak,

**6.3.** Terör örgütlerine veya Milli Güvenlik Kurulunca devletin milli güvenliğine karşı faaliyette bulunduğuna karar verilen yapı, oluşum veya gruplara üyeliği, mensubiyeti, iltisakı veya irtibatı bulunmamak, şartlarına haiz olması zorunludur.

**6.4.** Taşımalı sistem gereği öğrencilerin sağlığı açısından periyodik denetimlerin yapılabilmesi ve öğrencilere verilecek yemeğin kalite özelliğinin (ısı, kıvam, tat vb.) kaybedilmemesi ve bölgenin coğrafi şartlarının dağlık ve engebeli olmasından dolayı yemek üretimi yapılacak tesisin veya imalathanenin Sason İlçe sınırları içerisinde faaliyette bulunması zorunludur. Ancak; imalathane veya tesisi Sason İlçe sınırları içinde bulunmayan yüklenici Sason İlçe sınırları içerisinde istenen şartlara uygun bir yemek üretim tesisi açacak ya da faaliyet gösteren ve şartnamedeki tüm yeterlilik ve kapasite şartlarına haiz bir yemek fabrikası ile noter onaylı kiralama sözleşmesi yapacak veya böyle bir üretim tesisini temin ederek yemek üretimini burada yapacaktır.

**6.5.** Aylık yemek listesi bu şartnamenin ekinde verilen yemek listelerinegöre hazırlananÖrnek Yemek listesi, yemek isimleri ve porsiyon miktarları dikkate alınarak öğrenci yaş guruplarının alması gereken kalori miktarına göre ve Pansiyonlu Okullar İçin Beslenme Hizmetleri Rehberine göre hazırlanacak ve ay sonlarında ilçe milli eğitim müdürlüğüne onaya sunulacaktır.

**6.6.** Yüklenici çalıştırdığı personelin periyodik sağlık kontrollerini (gaita, boğaz kültürü, HBC, akciğer grafiği), portör sonuçlarını ve hijyen eğitim sertifikasını sözleşme aşamasında idareye sunulan personel dosyasında bulundurmak zorundadır. Tifo, paratifo, diğer barsak enfeksiyonları, amipli ve basilli dizanteri, gıda temizliği ile ilgili tüm enfeksiyonların ve parazitler hastalıklar ile cilt hastalıklarına yakalanmış ve bunların taşıyıcısı olan personel çalıştıramaz. Yönetim, gıda kontrolü ve portör kontrolü ile ilgili isteklerini bildirdiğinde yüklenici yerine getirmekle yükümlüdür.

**6.7**. Hazırlanan aylık yemek listelerinde; taşıma merkezi okul müdürlüğü ve idarenin haberi olmadan kesinlikle değişiklik yapılmayacaktır.

**6.8.** Taşıma merkezi okulun herhangi bir nedenle taşımadan merkezi olmaktan çıkarılması durumunda o merkezde bulunan öğrencilere yemek verilmez, yüklenici bu durumda hak talebinde bulunamaz.

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

**6.10**. Yüklenici yemekhanesinde olabilecek her türlü kaza yangın vb. sebeplerden dolayı hizmet üretilmemesi halinde, yüklenici bu hizmeti idareye göstereceği başka uygun bir işyerinde üretip hizmetin devamlılığını sağlayacaktır.

**6.11.** Taşıma merkezi okullarda yemek verilecek öğrencilerin yemek yiyecekleri yerlerin yemek verilecek hale getirilmesi, çatal, kaşık, su, sürahi, bardak, tabldot, baharat ve baharatlık, peçete ve peçetelik vb. benzeri malzemelerin karşılanması ile servis ve sonrası hizmetleri yükleniciye ait olacaktır. Aşağıda Ek-1’de öğrencilere eğitim-öğretim yılı boyunca verilmesi planlanan yemek menüsü Milli Eğitim Bakanlığının öğrenci başına belirlediği yine aşağıda Tablo-3’te belirtilen gramajlarda olacaktır.

**6.12**. İdarece kabul edilmesi kaydıyla 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.

**6.13.** Taşıma merkezi okullarda yemek verilecek öğrencilerin yemek yiyecekleri yerlerin servis ve sonrası hizmetleri yükleniciye ait olacaktır.

**6.14.** Çalıştırılan personelin rutin portör muayeneleri yüklenici tarafından ilgili mevzuat çerçevesinde yaptırılacaktır. Çalışanların Hijyen Eğitimi Yönetmeliği gereğince Hijyen Eğitimi alması gerekmektedir.

**6.15.** Yüklenici, üstlenmiş olduğu iş için gerekli her türlü makine, araç-gereç ve işçileri sağlamak zorundadır. İşin başlangıcında ve devamı sırasında idarece araç-gereç ve personelin kontrolü yapılacaktır. Yüklenici; çalıştırılan personelin ve kullandığı makine, araç-gereç ve malzemelerin idare tarafından kontrol edilebilmesi için her değişiklik öncesi bu araç ve gereçlerle ilgili değişikliklerin yapıldığına dair bilgi ve belgeyi idareye vermek zorundadır.

**6.16.** Yüklenici; yemek servisinde çalışan tüm personelin giyeceği kıyafeti kendi karşılayacak ve personel görevi esnasında bu kıyafeti giyecektir. Kılık kıyafeti tam ve düzgün olmayan personel kesinlikle çalıştırılmayacaktır. Personeline idarece onaylanmış resimli kimlik kartları vermekle yükümlüdür.

**6.17.** Güvenlik nedeniyle, çalışanlar giriş ve çıkışlarda, okul görevlilerince veya özel güvenlik şirketi elemanlarınca aranabilir.

**6.18.** Yüklenici; yapacağı hizmetlerle ilgili olarak çalıştıracağı personel ile ilgili olarak 20.06.2012 tarihli ve 28339 sayı ile Resmî Gazetede yayımlanan 6331 Sayılı İş Sağlığı Ve Güvenliği Kanunu ve diğer ilgili mevzuat hükümleri doğrultusunda işveren adına önlemlerinin alınmasından sorumlu olacaktır.

**6.19.** Millî Eğitim Bakanlığına bağlı il bünyesinde bulunan İSGB (İş Yeri Sağlık ve Güvenlik Birimi) sağlık hizmetleri sorumluları ve ilçe İSG (iş Sağlığı Güvenliği) bürolarında görevli uzmanlar ile okul gıda işletmeleri denetim ekibinde görevli denetçiler tarafından habersiz denetimler yapılarak raporlanacaktır.

**6.20.** Yüklenici; çalıştırdığı elemanına denk gelen öğünde günde bir defa yemek vereceği yemek idare yemeğinden ayrı olarak hesaplanacaktır. Çalıştırılan personelin yemekleri yüklenici tarafından karşılanacaktır.

**6.21.** Yüklenicinin çalıştıracağı personel okul idarecilerine, personele, öğrencilere karşı davranışlarında nezaket ve ciddiyet kurallarına uygun bir şekilde hareket edecek yüklenicinin çalıştıracağı personel umumi yerlerde bürolarda oturmayacak kendi işi dışında iş takibi yapmayacak, koridorlarda odalarda yüksek sesle konuşmayacak, sigara içmeyecek ve misafir kabul etmeyecektir. Ayrıca yüklenici firmada çalıştığına dair personel tanıtım kartı bulunduracaktır.

**6.22.** Eskiyen ve kullanılmaz hale gelen masa örtülerinin değiştirilmesi, temin, temizlik ve bakımı yükleniciye aittir.

**6.23.** Okullarda yüklenici tarafından görevlendirilecek personelin kasıt, kusur, ihmal, dikkatsizlik ve özensizliği sonucu ortaya çıkabilecek her türlü zarar ve ziyan yüklenici tarafından karşılanır

**6.24.** Okulda yüklenici ve personelinin hatasından kaynaklanacak her türlü kaza ve yangın vb. durumlarda zarar yükleniciye tazmin ettirilir.

**6.25.** Çalışan personele ilişkin olarak Sosyal Güvenlik Kurumu, Belediye ve diğer mercilere yapılması gerekli beyan ve bildirimler ve bu hususlardaki vergi, resim ve harç mükellefiyet ve sorumluluklar yükleniciye aittir.

**6.26.** Yemek servisi ve yemek sonrası temizlik hizmetlerinin yapılmasında görevlendirilecek personel yüklenici tarafından temin edilecek, bu hususta yapılacak tüm giderler (maaş, SSK pirimi vergi vb.) yüklenici tarafından karşılanacaktır.

**6.27.** Yüklenici tarafından okul yemekhanelerinde yemek dağıtımında ve sonrasında yapılacak olan hizmetler için çalıştırılacak olan personel, kesinlikle okul bünyesinde çalışan hademe, hizmetli vb. personel olmayacaktır.

**6.28.** Evlenme, doğum, ölüm, yıllık izin, hastalık raporu ve özel izinler nedeniyle göreve gelemeyen personelin yerine yüklenici, yeni personel görevlendirecek ve çalıştırılan toplam sayı değişmeyecektir. İzinli personelin yerine görevlendirilecek personelin evraklarını 3 (üç) iş günü içinde İl/ilçe Milli Eğitim Müdürlüğüne teslim edecektir.

**6.29.** Yüklenici okulda çalıştıracağı servis, dağıtım ve taşıma personel listesini idareye bildirecek ve her kişi için aşağıda istenen belgelerin bulunduğu bir dosyayı teslim edecektir. Dosya teslimi iş başlama tarihinde yapılacaktır.

**6.30.** Yüklenici; yemek yapımı, servis ve sonrası hizmetlerde çalıştıracağı personelin saç, sakal, tırnak bakımı, kılık kıyafeti ve gerekli temizlik şartlarına uyulmasını sağlayacaktır.

**6.31.** Okul yönetimi; genel ahlak kurallarına uygunsuz davranışlarda bulunan personeli tutanak ile yükleniciye bildirmesi durumunda yüklenici tarafından çalışanın görevine son verilecektir.

**6.32.** İdarenin haberi olmadan, okul/kurumda çalışan personel zorunlu haller dışında değiştirilmeyecektir. İdareye bildirilen personelde zorunlu bir değişiklik yapılması gerektiğinde, yüklenici, yerine aynı nitelikte bir personel temin edecek ve bu personel için idarenin onayını alacaktır. Çalıştırılacak personelin, kimliklerini belirleyen liste, kimlik bilgileri ile ilgili evrakları ihtiva edecek dosyalar tutulacak ve idare tarafından denetlenecektir.

**7.1.** Çalıştırılan personelin yaş sınırlaması, İş Kanunu’na uygun olacaktır.

**7.2.** Çalıştırılacak kişiler iş yapmalarını engelleyici derecede özürlü (bedensel, ruhsal vb.) olmayacaktır.

**7.3.** Çalıştırılacak gıda mühendisi, aşçı, aşçı yardımcısı gibi vasıflı elemanlar sertifika veya diplomaya sahip olacaktır.

**7.4.** Bulaşıcı hastalık, vücudun görünür kısımlarında açık/enfekte yara, deri enfeksiyonu, deri lezyonları, cüzzam, frengi ve verem hastalığına yakalanmamış olacaktır.

**7.5.** Devletin güvenliğine karşı suçlar, anayasal düzene ve bu düzenin işleyişine karşı suçlar, zimmet, irtikâp, rüşvet, hırsızlık, dolandırıcılık, sahtecilik, güveni kötüye kullanma, hileli iflas, ihaleye fesat karıştırma, edimin ifasına fesat karıştırma, suçtan kaynaklanan mal varlığı değerlerini aklama veya kaçakçılık suçlarından mahkûm olmamış olacaktır.

**7.6.** Türk Ceza Kanununun 81, 102, 103, 104, 105, 109, 179/3, 188, 190, 191, 226 ve 227 nci maddelerindeki suçlardan hüküm giymemiş olacak veya devam etmekte olan bir kovuşturması bulunmayacak ya da kovuşturması uzlaşmayla neticelenmemiş olacaktır.

**7.7.** Terör örgütlerine veya Milli Güvenlik Kurulunca devletin milli güvenliğine karşı faaliyette bulunduğuna karar verilen yapı, oluşum veya gruplara üyeliği, mensubiyeti, iltisakı veya irtibatı bulunmayacaktır.

**7.8.** Yemeğin hazırlanması servis edilmesi ve dağıtımında çalışan personel görev başında iken kişisel bakımına özen gösterecek, tırnaklar kesilmiş, eller temiz ve açıkta yara olmayacaktır.

**7.9.** Çalışan Personellerin kılık kıyafeti tam, temiz ve düzgün olacak ve bone, maske ve eldiven takacaklardır.

**MADDE 8- TEMİZLİK HİZMETLERİ:**

**8.1.** Servis yapılan kaplar ve diğer malzemeler yüklenici personeli tarafından toplanarak tekrar servise hazır hale getirilecektir.

**8.2.** Kullanılacak tüm servis malzemeleri ve yemek pişirmede kullanılan araçların temizliği yükleniciye aittir.

**8.3.** Temizlik hizmeti bir bütün olup yemekhanenin tümü yüklenici tarafından temizlenecek ve temizlik malzemeleri yüklenici tarafından temin edilecektir.

**8.4.** Yemek hizmetlerinin temiz ve sağlıklı koşullarda yapılıp yapılmadığını tespit etmesi ve görülmesi için idare yüklenicinin yemek pişirdiği yemek fabrikasını istediği gün ve saatte denetlemeye her zaman yetkilidir.

**8.5.** Yüklenici yemekhaneyi ayda bir kez veya gerektiğinde daha sık olmak üzere her türlü fare böcek ve haşarattan arındırılması için usulüne göre ilaçlama yapacaktır. Bu husustaki tüm giderler yükleniciye ait olacaktır.

**8.6.** Yüklenici yemek yapımı ve yemek sonrası temizlikte kullanılan her türlü temizlik malzemesini (idarenin kabul edeceği şekilde) kendisi temin edecektir. Yüklenicinin faaliyet gösterdiği mekânın ve kapların her türlü temizliğini usulüne uygun olarak yapacaktır.

**8.7.** Servise hazır hale getirilen yemeğin yemekhaneye taşınması, yemeğin servisi, bulaşık kaplarının toplanması, yıkanması, çöplerin kaldırılması yükleniciye aittir.

**8.8.** Çöpler ve diğer artık maddeler Çevre ve Şehircilik Bakanlığınca uygun görülen ebat ve renkte torbalara koyularak çöplüğe götürülecek ve ağzı sızıntı almayacak şekilde kapatılacak ve hiçbir şartta açıkta çöp ve artık madde atılmayacaktır. Yüklenici, yemekhanede kullanılan masaların, sandalyelerin, tezgâhların, yerlerin vb. cihazların yemek hizmeti verilen alanların temizliği işini üstlenir. Çöpler, taşıma merkezi okul müdürlüğünün belirlemiş olduğu alana dökülür.

**8.9. Mutfak Temizliği**:

**a) Günlük temizlik**: Günlük kullanılan her türlü alet ve teçhizat sıcak deterjanlı su ile yıkanıp yerlerine kaldırılacak, kullanılan et kütüğü, tezgâh vb. yerler iş bittikten sonra temizlenecektir. Yerler her gün sık sık sıcak ve deterjanlı su ile temizlenecektir. Çok kirli ve yağlı bölgeler ağır kir ve yağ çözücü maddelerle temizlenecektir. Sebzelerin ayıklanması ve temizliği esnasında meydana gelecek olan atıklar tezgâh üzerinde bırakılmayıp direkt çöp kovalarına atılacak, temizlenmiş sebzeler pişirme aşamasına kadar paslanmaz çelik kaplarda (ıspanak, vb. sebzeler klorlu suda) tutulacaktır. Sebze yıkama evyelerinin el yıkama lavabosunun, dezenfektan maddelerle temizliği yapılacaktır.

**b) Haftalık temizlik**: Cam ve duvarların temizliği yapılacaktır.

**c) Aylık temizlik**: Davlumbaz ve Benvari’nin ( bir kabı doğrudan ateş üstüne oturtmak yerine kaynar su vasıtasıyla ısıtma yöntemi) ağır kir ve yağ sökücü maddelerle temizliği, havalandırma sisteminin temizliği yapılacaktır.

**8.10. Gıda Deposunun Temizliği:**

**a) Günlük Temizlik:** Askı, tezgâh ve yerlerin temizliği depoların ısı ayarlarının kontrolü yapılacaktır.

**b) Haftalık Temizlik:** Duvarlar, kapılar ve diğer yerlerin temizliği yapılacaktır.

**c) Aylık Temizlik:** Kuru gıda depolarının raf dolap ve tüm yerlerinin genel temizliği yapılacaktır.

**8.11. Mutfak Temizliği:**

**a) Günlük Temizlik:** Tüm yemek pişirme kapları, et kıyma makinesi, sebze doğrama makinesi ve diğer pişirme kaplarının işi bittikten sonra temizlenip muhafazalarıyla kapatılacak, fırınlar kullanıldıktan sonra ağır kir ve yağ çözücülerle temizliği yapılacaktır.

**b) Haftalık temizlik:** Söz konusu alet ve makinelerin derinliğine ve daha detaylı olarak temizlenecektir.

**c) Aylık Temizlik:** Havalandırma sistemi ve davlumbazın tüm alet ve makinelerinin temizliği yapılacaktır.

**8.12. Yemekhane Temizliği:**

**Günlük temizlik:** Bulaşıkhanelerin, lavaboların ve yerlerin temizliği, kirlenen masa ve sandalyelerin temizliği yapılacaktır.

**Aylık Temizlik:** Duvarların ve yerlerin temizlenmesi ve gerektiğinde ilaçlama yapılması sağlanacaktır.

**MADDE 9 - NUMUNE ALMA VE MUAYENE KABUL İŞLEMLERİ**

**9.1.** Numune alma ve numune tutma işlemleri yürürlükte bulunan Tarım ve Orman Bakanlığının Resmi Numune Alma Prosedürü ile ilgili mevzuatları esasları dâhilinde yapacaktır.

**9.2.** Muayene kabul işlemleri Hizmet alımları Muayene Kabul Yönetmeliğine göre yapılacaktır.

**9.3.** İdare yemek numunelerini gerekirse halk sağlığı ve biyokimya laboratuvarlarında inceletebilir ve buna ait tüm masraflar yüklenici tarafından karşılanır.

**9.4.** Yüklenici sıcak yemek numunesinden ayda bir numuneyi alarak alınan yemek numunelerini mikrobiyolojik analizini ilde bulunan Tarım ve Orman Bakanlığı İl Kontrol Laboratuvarı Müdürlüğüne götürerek analizini yaptırarak kuruma vermek zorundadır. Ayrıca İdare Tarım ve Orman Bakanlığı İl Müdürlüğünün Denetiminde dağıtımı yapılmış olan yemeklerden numune alarak Tarım ve Orman Bakanlığı İl Kontrol Laboratuvarı Müdürlüğüne götürerek analizini yaptırabilir. Bu analize ait tüm giderler yükleniciye aittir.

**9.5.** Ayrıca gıda zehirlenmelerinde alınan numunenin zehirlenme sebebi olması halinde de bu kişilerin konu ile ilgili tüm sağlık giderleri ile tazminat giderleri yüklenici tarafından karşılanacaktır.

**9.6.** Taşıma merkezi her okulda Resmi Numune Alma Prosedürü Genel Hükümler ‘ç. maddesi’ gereği her gün dağıtılan yemekten en az 250 gr. olmak üzere numune alınacaktır. Yemek numunelerinin sağlıklı ortamda uygun koşullarda 72 saat saklanmasından yüklenici sorumlu olup, gerekli buzdolabı ve steril numune alma kapları yüklenici tarafından karşılanacaktır. Numune alınmadığının tespiti halinde 5996 sayılı kanunun 24’üncü maddesi gereği “izlenebilirlik maddesi” sağlanamayacağından aynı kanunun 40’ıncı maddesi (i) bendine göre yüklenici hakkında yasal işlemde bulunulacaktır. Ayrıca dağıtımı yapılan yemekte dağıtım yapılan okulun görevli personelleri tarafından herhangi bir sorun tespit edilmesi halinde, tutulan tutanakta yemeği temin eden yüklenicinin yetkili personelinin de imzası olacaktır.

**9.7.** Taşıma Merkezi okullarımızda taşıma kapsamında olup, yemek yiyen öğrencilerden hastane ve toplum sağlığı merkezlerine aynı anda öğrencilerin başvurması ve gıda zehirlenmesi şüphesi tanısı konması halinde idare tek taraflı sözleşmeyi feshetmeye yetkilidir. Yüklenici bununla ilgili hiçbir itirazda bulunamaz ve sözleşmeyi imzalamakla bunu peşinen kabul etmiş sayılır.

**MADDE 10- DİĞER HUSUSLAR**

**İHALE ÜZERİNDE BIRAKILAN İSTEKLİ TARAFINDAN SÖZLEŞME İMZALANMADAN ÖNCE İDAREYE SUNULACAK BELGELER;**

**10.1**. Yemek üretim ve dağıtımı, yemeği hijyenik ortamda taşımaya elverişli Termokinli araçlarla yapılacaktır. Yüklenici kendi malı araçlar için demirbaş veya amortisman defterinde kayıtlı olduğuna dair noter tespit tutanağı ya da yeminli mali müşavir raporu veya serbest muhasebeci mali müşavir raporunu; kiralık araçlar için ise noter onaylı kira sözleşmesini sözleşme imzalamadan önce idareye sunacaktır. Ayrıca Finansal Kiralama Kanunu hükümlerine göre edinilmiş ekipmanlar için ise kira sözleşmesi sunulacaktır.

**10.2.** Şirket bünyesinde kalite kontrolden sorumlu, **5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu**’na ekli **“Gıda ve Yem İşletmelerinden Üretimin Nevine Göre Personel Çalıştırmak Zorunda Olan İşletmeler ve Bu İşletmelerde Çalışabilecek Meslek Mensupları”** başlıklı 1 nolu liste altında **“Hazır yemek, tabldot yemek ve meze üreten işyerlerinde çalışabilecek meslek mensupları”** arasında yer alan personele ait mezuniyet belgesi sözleşme imzalanmadan önce idareye sunulacaktır. İhale üzerinde bırakılan istekli tarafından sözleşme imzalanmadan önce belgeler; idareye imza karşılığı teslim edilecektir. İdare tarafından gerekli incelemeler ve evrak sorgulamaları yapıldıktan sonra sözleşme imzalanacaktır.

**10.4.** İstekli, personelin niteliğini ve deneyim süresini gösteren belgeler sözleşmenin imzalamasının ardından işe başlamadan önce yüklenici tarafından idareye sunar. Ustalık belgesine sahip yeterli sayıda aşçı ve aşçı yardımcıları çalıştırılması gerekmektedir.

**10.5.** Yüklenici tarafından, yemeklerin hazırlanmasında Gıda Mühendisi, Diyetisyen ve Ustalık Belgesi bulunan personel çalıştırılacak, yemek dağıtımında görevli olan personelin ise besin zehirlenmeleri ve hijyen konularında bilgilendirilmesi sağlanacaktır.

**10.6.** Ayrıca; yemek hazırlama ve dağıtılması hizmet alım işinde çalıştırılacak personele ait;

- Nüfus cüzdanı suretini,

- Diploma,

- Savcılıktan alınmış sabıka kaydını,

- Sağlık raporunu, (gaita, boğaz kültürü, HBC, akciğer grafiği), portör sonuçları

- Hijyen Eğitim Sertifikası,

- İkametgâh Belgesini,

-SSK İşe giriş bildirgesini, ihale üzerinde bırakılan istekli işe başlamadan en geç üç gün öncesinde idareye teslim etmek zorundadır.

(Zorunlu hallerdeki personel değişikliklerinde de bu belgeler geçerli olacaktır.)

**MADDE 11 –** **ÖĞLEN YEMEĞİ MENÜSÜ**

2021-2022 Eğitim-Öğretim yılı 06 Eylül 2021 - 17 Haziran 2022 tarihleri arası) Batman ili Sason ilçesi Taşıma Merkezi Okullarda 3412 ilkokul/ortaokul/lise öğrencisine 12:00-13:00 saatleri arasında 3 (üç) çeşit yemek verilecektir.

 **2 haftalık Örnek Yemek Menüsü**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **GÜN** | **1. YEMEK** | **2. YEMEK** | **3. YEMEK** |
| Pazartesi | Orman Kebabı | Bulgur Pilavı | Karışık Turşu |
| Salı | Salçalı Köfte | Makarna | Mevsim Meyvesi |
| Çarşamba | Zeytinyağlı Barbunya | Pirinç Pilavı | Salata |
| Perşembe | Kıymalı Bezelye | Makarna | Cacık |
| Cuma | Kuru Fasulye | Pirinç Pilavı | Kemal Paşa Tatlısı |
| Pazartesi | Mevsim Türlü | Makarna | Mevsim Meyvesi |
| Salı | Etli Nohut | Bulgur Pilavı | Turşu |
| Çarşamba | Tas Kebabı | Pirinç Pilavı | İrmik Helvası |
| Perşembe | Taze Fasulye | Bulgur Pilavı | Salata |
| Cuma | Kabak Musakka | Makarna | Mevsim Meyvesi |

(Bu menü örnek olarak hazırlanmıştır. İdareler tarafından gıda mühendisi, diyetisyen v.b. uzman görüşü alınarak mevsim, coğrafya ve bölge şartlarına göre farklı iki haftalık veya daha uzun süreli (en çok bir aylık) menüler hazırlanacaktır. Hazırlanan menü buraya eklendikten sonra Teknik Şartname EKAP’a yüklenecektir. Menüye aşağıda yer verilen gramaj listesinde bulunmayan bir yemek eklenecekse, bu yemeğe ait reçete ve girdi miktarlarını gösteren tablo aşağıya eklenecektir.)

Aşağıda belirtilen tablodaki yemek menüsü ve kullanılacak malzeme miktarları Milli Eğitim Bakanlığının öğrenci başına belirlediği aşağıda Tablo-3’te belirtilen gramajlarda olacak, belirtilen yemek menüsü haftanın iş günlerinde dönüşümlü olarak verilecektir.

**GRAMAJLAR:**

Taşıma merkezi okullarımızda yemek hizmetini verecek yüklenicinin uygulayacağı gramajlar çıkartılacak yemek listeleri aşağıda verilmiştir. Ancak bu listede olmayan yemekler idare tarafından menüye yazıldığı takdirde yüklenici tarafından itiraz edilmeden yapılacaktır. Bu yemeklerde kullanılan gramajlar için verilen gramaj listesindeki benzer yemekler baz alınarak hazırlanır. Yemek yapımında uygulanacak gramajlar aşağıdaki listelerdeki miktarlar aynen uygulanacaktır.

Normal yemeklerin ihtiva edeceği malzemelerin (Çiğ) olarak cins ve miktarlarını gösterir listedir.

 **EK:3**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Orman Kebabı (200Cal)** | Kemiksiz Dana eti (kuşbaşı) |  80 gr |
| Patates | 100 gr |
| Salça | 05 gr  |
| Kuru Soğan | 10 gr |
| Çiçek yağı | 10 gr |
| Havuç | 25 gr |
| Kekik (Baharat) | 05 gr |
| **Tas Kebabı (200 Cal)** |  Kemiksiz Dana eti (kuşbaşı) | 100 gr |
| Patates | 50 gr |
| Çiçek Yağı | 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 |
| Çiçek yağı | 0 4 gr |
| Kemiksiz Dana eti (kuşbaşı) | 25 gr |
| Domates Salçası | 01 gr |
| **Etli Kış Türlüsü (176 Cal)** | Kemiksiz Dana eti (kuşbaşı) | 25 gr |
| Havuç | 20 gr |
| Kuru soğan | 10 gr  |
| Çiçek Yağı | 10 gr |
| Patates | 30 gr  |
| Pırasa | 49 gr  |
| Kabak | 10 gr  |
| Salça | 05 gr |
| **Etli kuru fasulye (296 Cal)** | Kemiksiz Dana eti (kuşbaşı) | 20 gr |
| Kuru fasulye | 50 Gr  |
| Kuru soğan | 15 gr |
| Domates Salça | 03 gr |
| Çiçek yağı | 10 gr |
| **Etli Nohut (306 Cal)**  | Kemiksiz Dana eti (kuşbaşı) | 20 gr |
| Nohut | 50 gr |
| Kuru soğan | 15 gr |
| Domates Salça | 03 gr |
| Çiçek yağı | 10 gr |
| **Etli Patates (201)**  | Kemiksiz Dana eti (kuşbaşı) | 20 gr |
| Patates | 120 gr |
| Kuru soğan | 15 gr |
| Domates Salça | 04 gr |
| Çiçek yağı | 10 gr |
| **Kıymalı Ispanak (166 Cal)**  | Kemiksiz dana eti (kıyma) | 25 gr. |
| Ispanak | 150 gr |
| Çiçek yağı | 05 gr. |
| Domates Salça | 01 gr |
| Pirinç | 05 gr. |
| Kuru soğan | 05 gr |
| **Kıymalı Bezelye (200 Cal)**  | Kemiksiz Dana eti (kıyma) | 30 gr |
| Bezelye | 100 gr |
| Patates | 25 gr |
| Domates Salça | 05 gr |
| Kuru soğan | 10 gr |
| Maydanoz | 02 gr |
| Çiçek Yağı | 10 gr |
| Havuç | 25 gr |
| **Etli Biber –Kabak Dolması** **(135 Cal)** | Kabak-Biber | 90 gr |
| Domates | 10 gr |
| Kuru Soğan | 07 gr |
| Çiçek yağı  | 03 gr |
| Pirinç | 10 gr |
| Kemiksiz Dana eti (kuşbaşı) | 25 gr |
| Maydanoz | 05 gr |
| **Kıymalı Kapuska - Karnabahar (160Cal)** | Lahana-Karnabahar | 200 gr |
| Kemiksiz Dana eti (kıyma) | 25 gr |
| Kuru Soğan | 10 gr |
| Çiçek yağı | 10 gr |
| Salça | 05 gr |
| **KÖFTELER** |
| **Kuru Köfte (250 Cal)** | Kemiksiz Dana eti (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 |
| Çiçek Yağı | 10 gr |
| Un | 05 gr |
| Kemiksiz Dana eti (kıyma) | 40 gr |
| Yumurta  | 05 gr |
| **İzmir Köfte (280 Cal)** | Kemiksiz Dana eti (kıyma) | 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)** | Kemiksiz Dana eti (kıyma) | 40 gr |
| Çiçek yağı | 58 gr |
| Pirinç | 20 gr |
| Kuru Soğan | 10 gr |
| Maydanoz | 02 gr |
| Yumurta | 05 gr |
| Limon | 02 gr |
| **Et Sote (200 Cal)** | Kemiksiz Dana eti (kuşbaşı) | 80 gr |
| Kuru Soğan | 15 gr |
| Yeşil Biber | 15 gr |
| Çiçek yağı | 10 gr |
| Baharat | 01 gr |
| **Fırın Tavuk (280 Cal)** | Tavuk baget | 150 gr |
| Patates | 100 gr |
| Salça | 10 gr |
| Çiçek yağı | 10 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 |
| Çiçek yağı  | 05 gr |
| **Kıymalı Patates (201cal)**  | Kemiksiz Dana eti (kuşbaşı) | 20 gr |
| Patates | 120 gr |
| Kuru soğan | 15 gr |
| Domates Salça | 04 gr |
| Çiçek yağı | 10 gr |
| **Salçalı tavuk (221cal)**  | Tavuk fleto | 40 gr |
| Patates | 120 gr |
| Kuru soğan | 15 gr |
| Domates Salça | 04 gr |
| Çiçek yağı | 10 gr |
| **Biber–Kabak Dolması (120 Cal)** | Kabak-Biber | 90 gr |
| Domates | 10 gr |
| Kuru Soğan | 07 gr |
| Çiçek yağı  | 03 gr |
| Pirinç | 10 gr |
| Maydanoz | 05 gr |
| **Soslu Makarna (319 Cal)** | Makarna | 60 gr |
| Salça  | 15 gr |
| Çiçek yağı | 10 gr |
| **Çoban Salata (64 Cal)** | Havuç  | 15 gr |
| Marul | 20 gr |
| Salatalık | 20 gr |
| Domates | 40 gr |
| Maydanoz | 07 gr |
| Limon | 04 gr |
| Zeytin Yağı | 04 gr |
| **Karnıyarık (176 Cal)** | Kemiksiz Dana eti (kuşbaşı) | 25 gr |
| Patlıcan  | 100gr |
| Kuru soğan | 10 gr  |
| Çiçek yağı | 10 gr |
| Salça | 05 gr |
| **Barbunya (221 Cal)** | Barbunya  | 50 Gr  |
| Kuru soğan | 15 gr |
| Domates Salça | 03 gr |
| Çiçek yağı | 10 gr |
| Patates  | 200gr |
| **Bamya (152 Cal)** | Kuru Soğan | 05 gr |
| Bamya  | 120 gr |
| Zeytin Yağı | 10 gr |
| **Tavuk Sote (220 Cal)** | Tavuk fleto | 80 gr |
| Kuru Soğan | 15 gr |
| Yeşil Biber | 15 gr |
| Çiçek yağı | 10 gr |
| Baharat | 01 gr |
|  **PİLAVLAR – MAKARNALAR - BÖREKLER** |
| **Pirinç Pilavı (328 Cal)** | Pirinç | 50 gr. |
| Şehriye | 10 gr |
| Çiçek yağı ve tereyağı | 15 gr |
| **Bulgur Pilavı (308 Cal)** | Bulgur | 60 gr |
| Kuru Soğan | 18 gr |
| Çiçek yağı | 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 |
| Çiçek yağı | 10 gr |
| Peynir | 10 gr |
| Un | 10 gr |
| **Kıymalı Soslu Makarna** **(331 Cal)** | Makarna | 60 gr |
| Kemiksiz dana eti(kıyma) | 15 gr |
| Çiçek yağı | 10 gr |
| Domates Salçası | 03 gr |
| **Sigara Böreği (186 Cal)** | Yufka | 50 gr |
| Maydanoz | 2 gr |
| Çökelek | 10 gr |
| Çiçek yağı | 10 gr |
| **Patatesli Börek (250 Cal)** | Yufka | 50 gr |
| Çiçek yağı | 10 gr |
| Süt | 30 gr |
| Patates | 40 gr |
| Baharat | 01 gr |
| **Peynirli Tepsi Böreği (300 Cal**) | Yufka | 50 gr |
| Çiçek yağı | 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 |
| Zeytin Yağ | 10 gr |
| **Zeytinyağlı Pırasa (162 Cal)** | Havuç | 30 gr |
| Kuru Soğan | 05 gr |
| Pırasa | 120 gr |
| Zeytin 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 |
| Zeytin Yağı | 04 gr |

**TATLILAR**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kadayıf (450 Cal)** | Kadayıf | 50 gr |
| Şeker | 40 gr |
| Ceviz | 10 gr |
| Çiçek yağı | 15 gr |
| **Sütlaç (337 Cal)** | Pirinç | 15 gr |
| Şeker | 41 gr |
| Süt | 204 gr |
| **İrmik Helvası (374 Cal))** | İrmik | 40 gr |
| Şeker | 30 gr |
| Çiçek yağı | 15 gr |
| **Puding Kakaolu (330 Cal)** | Süt | 202 gr |
| Nişasta | 5 gr |
| Şeker | 40 gr |
| Un | 10 gr |
| Kakao | 4 gr |
| **Şekerpare** | Şekerpare | 50 gr |
| Şeker | 50 gr |
| Ceviz | 10 gr |
| Hindistan Cevizi | 0.5 gr |
|  **MEYVE - İÇECEKLER** |
|  | Meyve Suları | 200gr |
| Ayran | 200 gr |
| Elma | 100gr |
| Şeftali  | 100gr |
| Karpuz  | 150gr |
| Erik  | 100gr |
| Portakal  | 100gr |
| Muz | 100gr |
| Kiraz | 100gr |
| Mandalina | 100gr (50grx2) |

1. Mevsimine göre sebze ve meyve değişimi idareye bilgi verilerek yapılacaktır.

 2- Mevsimine göre yemeklerde değişiklik yapılacağı zaman idarenin onayı alınacaktır. Değiştirilen yemek çeşidi ile yeni yemek çeşidi eşdeğer olacaktır.

 3- Menüde makarnaya yer verildiğinde soslu ya da peynirli veya tek kişilik folyo ambalajda ketçap ve mayonezle sunum yapılacaktır.

 4- Menüde yoğurt yer aldığında kişi başına 1 adet paket (200gr) olarak verilecektir.

 5- Menüde ayran yer aldığında kişi başına 1 adet paket (200gr) olarak verilecektir.

 6- Meyveler yıkanmadan servis edilmemelidir.

 7- Tatlı çeşidi olarak hazırlanıp gönderilen sütlü tatlılar, kişi başına 1 adet olacak şekilde tek kullanımlık 150 cc küp kâselerde servis edilecektir.

 8- Menüde salataya verilmesi durumunda yemekhanelerde, kişi başı ¼ adet limon ya da limonsuyu ile zeytinyağının bulundurulması yüklenici tarafından sağlanacaktır.

**YEMEK YAPIMINDA KULLANILACAK MALZEMENİN ESVAFI**

**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 75 gr ekmek verilecektir. Tarım Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

**(SIĞIR DANA ) ETİ**

Gövde etlerde baş, deri harap ve düz eklemlerinin altındaki ayak kısımları, solunum ve sindirim organları, kalp ve dalak iç ve çözyağları ile idrar kesesi vb. bağlanım noktasından itibaren kuyruk bulunmayacaktır. Böbrek çevresindeki yağlar kabul edilmeyecektir.

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.

Et 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 hayâ 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 T.S.E 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.
* 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 60gr’dan az olmayacaktır.
* Yumurtalar Gıda Tüzüğü ve TSE’ye uygun olacaktır.

**YOGURT:**

* 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 Bakanlığından izinli plastiklerde ve ağzı mühürlü olacak.
* Yoğurtlar yağ oranı yönünden T.S.E. 'ye uygun olacaktır.
* Yoğurtlar Sağlık Bakanlığı Gıda Maddeleri Tüzüğü’ne uygun olacak, Tarım Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır. TSE belgelerine sahip olacaktır.

**PAKET YOĞURT:**

* Yoğurtlar günlük olacaktır. Miktarı 150 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 Sağlık Bakanlığı Gıda Maddeleri Tüzüğü’ne uygun olacak, Tarım 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.
* Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

**AYRAN:**

* Ayranlar günlük olacaktır. Sağlığa zararlı olmayan bir kez kullanılan plastik ya da karton kaplar içinde getirilecektir. Miktarı 200(cc)Mililitre 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 Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır
* Ayranlar Sağlık Bakanlığı Gıda Maddeleri tüzüğüne 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.
* Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

**KURU FASÜLYE:**

* 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 den fazla olmayacaktır.
* Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

**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 ari olacaktır.
* Kırmızı mercimekler kaynatıldığında yarım saatte tamamen pişmiş olacaktır.
* Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret yabancı maddeler olmayacaktır.
* Rutubet miktarı 515 den fazla olmayacaktır.
* Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

**%80 RANDIMANLI UN:**

* 6 numaralı elek üstü %5 den fazla olmayacaktır.
* Rutubet 514 den 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. Ve 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.
* Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

**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 bulunabilecek, taş, toprak ve buna benzer maddeler miktarı \_ den fazla bulunmayacaktır.
* Bulgurların içinde pişmemiş ekserisi beyaz olan tane ve parçalar %2 den fazla olmayacaktır.
* Bulgurlarda rutubet % 13 ü geçmeyecektir.
* Bulgurlar aynı süre içinde pişmiş olacaktır.
* Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

**PİLAVLIK PİRİNÇ:**

* 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 51 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 takdirde kabul edilir. Baldo cinsi pirinç gelecektir.
* Malın cinsi, net miktarı kolayla okunabilecek büyüklükte baskı mürekkebi ile yazılacaktır.
* Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

**SOFRA TUZU:**

* Kendisine uygun normal görünüm, renk, lezzet ve çekilme iriliğinde olacak içerisinde gözle görülür yabancı madde görülmeyecektir.
* 1400C 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.
* Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

**DOMATES SALÇASI:**

* 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.
* Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş 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- ERİŞTE:**

* Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış makarna ve erişte 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.
* Makarna ve erişteler, 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 ve erişte %1 tuzu içeren kaynar suya atılarak yarım saat kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacaktır.
* Makarna ve erişteler 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.
* Makarna ve erişteler irmikten mamul ve piyasada satılan iyi cinslerin evsafından olacaktır.
* Kimyevi özellikler: makarna ve erişteler 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 ve eriştelere haricen tuz katılmayacaktır.
* Eriştenin yumurtası ve irmiği tam olmalı, haşlandığında parçalanmamalı
* Eriştenin genişliği 3-4 mm. Den çok olmamalı, piştiğinde lapa olmamalı
* Rutubette % l3'ü geçmeyecektir.
* Kül miktarı % l' den fazla olmayacaktır.
* Külün %l0'luk miktarda klor hidrik asitte erimeyen kısmı %15'den 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 makama, burgu vb. gibi) belirtilecektir.
* Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası 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.
* 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.
* Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

**YAĞLAR**

**ZEYTİNYAĞI:**

* 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, iyat derecesi 79-88. Asi ditesi (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 T.S.E. 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 T.S.E. 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 T.S.E. damgası olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

**MEYVA SUYU:** 1/5lik poşet

* Poşetlerin üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
* Son kullanma süresine en az 6ay süresi olan mamuller kabul edilir.
* Meyve suları vişne ve şeftali olarak gelecektir.
* Poşet1er ezilmiş, delik, patlak, tozlu ve kirli olmayacaktır.
* Lezzeti, kokusu, görünümü bozuk olmayacaktır. Piyasanın en iyisi olacak ve komisyonun beğeneceği evsafta olacaktır. TSE belgeli olacak. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

**KARIŞIK TURŞU**

* Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının izin belgeli, 1. kalitede, üretim ve son kullanma tarihi ibareleri mevcut olacaktır.
* Özel tasarlanmış kaplarda Ambalajı üzerinde yapımcı firmanın adı, adresi, markası, içindeki katkı maddeleri, gün ay ve yıl olarak yapım tarihi ve seri numarası yazılı olacaktır.
* İçerisinde standart ve Türk gıda kodeksine uygun çap ve oranlarda sebzelerden mamul, 1. kalitede fermante edilmiş özellikleri ihtiva edecektir.

**YAŞ SEBZE VE MEYVE**

**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.

**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.
* Mevsiminde alınır.
* Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

**DOMATES:**

* Yemeklerde kullanılacak domatesler piyasada mevsimine göre satılan olgun, kızarmış domatesten olacaktır.
* Ezik, çürük, küflü, çamurlu, ıslatılmış, ekşimiş ve bozulmuş 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.
* Yeşil renkli patlıcanlar alınmayacaktır.
* Piyasada bulunduğu müddetçe alınır.

**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.
* Kemal i 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 (-+ 15)100 gr' dan aşağı olmayacaktır.
* Mevsiminde alınır.

**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 (-+ 15)100 gr.dan aşağı olmayacaktır.
* Mevsiminde alınır.

**MANDALİNA**

* Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins kemale ermiş ve tabi rengi almış kendine mahsus koku, tat ve lezzetteki mandalinalardan olacaktır.
* Ezik, ekşi, içi kurumuş, susuz, çürük, donmuş, kirli, küflü olmayacaktır.
* Mandalinaların beheri 50 gr.dan ve 20 adeti 1 kg’dan aşağı olmayacaktır. Kişi başına 50 gramdan 2 adet mandalina verilecektir.
* Mevsiminde alınır.

**MUZ**

* Ezik ve çürük olmamalı, kabuğu düzgün olmalı
* Görünür şekilde yeşil olmamalı, mevsiminde alınmalı
* Muz(-+ 15) 100 gr dan düşük ağırlıkta olmamalı
* Muz kabuklu servis yapılmalı

**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)
* Mevsiminde alınır.
* Kişi başı (-+ 15) 100 gr dan düşük olmamalı

**KİRAZ**

* Ezik ve çürük olmamalı
* Kiraz olgun olmalı, tadında acılık olmamalı
* Mevsiminde alınmalı
* Kişi başı (-+ 15) 100 gr dan düşük olmamalı

**ARMUT:**

* Piyasadaki kemale ermiş, iyi cins 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 (-+15 )100 gr.dan az olmayacaktır.
* Mevsiminde alınır.

**KARPUZ**

* Piyasada satılan olgun, iyi ve tatlı karpuzlardan olacaktır.
* Ham, kabak, ezik, yumuşamış, çürük, çatlak, patlak, kurtla, tatsız zamanı geçmiş, içi boşalmış, elyafı iplikleşmiş, ekşimiş olmayacaktır. Kalın kabuklu olmayacaktır.
* Üzerleri topraklı, kirli çamurlu olmayacaktır.
* Kesildikçe içleri kırmızı olacak.
* Karpuzların en küçüğü 3 kilodan aşağı olmayacak.
* Kabuksuz olarak verilecektir ve kabuksuz ağırlığı (-+ 15) 150 gr dan aşağı olmayacaktır.

**KAVUN**

* Piyasada mevsimine göre satılan umumiyetle iyi, olgun ve tatlı kavunlardan olacaktır.
* Kabak, ham tatsız, ezik, kesik, kurtlu kurt yenikli, delik, çatlak, acı, fena kokulu, içi sal yalanmış, kelek, kabuk kısmı yumuşamış olmayacaktır.
* Olgun ve tavından dolayı kabuk üzerinde (İç kısmına işlenmiş) tabii çatlakları olan iyi cins kavunlar şayanı kabuldür.
* Kavunların üzeri kirli ve çamurlu olmayacaktır.
* Kavunların en küçüğü 2 kilodan aşağı olmayacaktır. Aralarında bulunabilecek noksan gramajlı kavunlar iki kilodan az gelmemek şartıyla %10’a kadar aynen kabul edilir.
* Kabuksuz olarak verilecektir ve kabuksuz ağırlığı (-+ 15) 150 gr dan aşağı olmayacaktır.

**ERİK**

* Piyasada satılan iyi cins kemale ermiş, kendine has lezzette ve renkte kızarmış veya sararmış (can eriği yeşil olabilir) taze eriklerden olacaktır.
* Ham, çok ekşi, çürük, ezik, topraklı, çamurlu, pislikli, küflü, kurtlu, buruşmuş, çatlak veya patlak olmayacaktır.
* Erikler temiz sandık veya küfeler içinde getirilecektir. Erikler orta büyüklükte olacak, küçük, cılız veya çok iri olanlar kabul edilmeyecektir.
* Ağırlığı (-+ 15) 100 gr dan aşağı olmayacaktır.

**İDARE YÜKLENİCİ**