**T.C**

**ELEŞKİRT KAYMAKAMLIĞI**

**İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü**

**2019–2020 Eğitim Öğretim Yılı Taşımalı İlkokul/Ortaokul Öğrencileri Yemek Hizmet Alımı Teknik Şartnamesi**

**İDARENİN:**

* Adı  **:**Eleşkirt İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü
* Adresi :Cumhuriyet Cad. Hükümet Konağı 4.Kat ELEŞKİRT
* Telefon numarası : (0 424) 71140 40
* FaxNumarası : (0 472) 711 27 09
* Elektronik posta adresi :[eleskirt04@meb.gov.tr](mailto:eleskirt04@meb.gov.tr)

**İŞİN KONUSU:**2019-2020 eğitim öğretim yılında Eleşkirt İlçe Milli Eğitim Müdürlüğüne bağlı Tablo-1’de belirtilen taşıma merkezi okullardaki taşımalı öğrencilere verilecek öğle yemeği, her türlü malzeme dâhil Tablo-2’de verilen menüye göre yüklenici kendi mutfağında pişirerek taşıma merkezi okullara taşıyacak, taşımamerkezi okullarda öğrencilere dağıtımı ve dağıtım sonrası hizmetleri (Bulaşık yıkama, yemekhane veya sınıfın temizliği vb. ile yemek bulaşık artıklarının okuldan götürülmesi**)** işi.

**İŞİN SÜRESİ:**

* İşe başlama tarihi : 09/09/2019
* İşin bitim tarihi : 19/06/2020

**TANIMLAR:**

* **İşyeri:**İşin meydana getirildiği taşıma merkezli okul (işyeri) olarak Tablo-1’de belirtilen yerler.
* **Kontrol Teşkilatı (Kontrollük):**Taşıma Merkezli Okul Müdürlükleri tarafından, işlerin denetimi için idare içinden görevlendirilmiş bir kişi veya bir komisyonu ve/veya idare dışından bu işleri yapmak üzere görevlendirilen gerçek veya tüzel kişi veya kişileri,
* **Yüklenicinin Ekipmanı:** Hizmetlerin gerçekleştirilip tamamlanması ve kusurlarının giderilmesi için gerekli olan tüm araç ve gereçleri,
* **Denetim, Muayene ve Kabul İşlemleri:** Sözleşmede belirlenen ve hizmetlerin tamamının yahut herhangi bir kısmının idarece teslim alındıktan sonra yürütülmesi gereken işlemleri,
* **Yüklenici Vekili:**Sözleşme konusu işle ilgili olarak yükleniciyi temsil eden, o iş için idarenin kabulünden sonra yükleniciden noterce düzenlenmiş bir vekâletname ile tam yetki almış gerçek kişiyi ya da yüklenici firma tarafından yemek dağıtımı için okulda bulunan firma elemanı
* **Gün:**İş gününü,
* **Uygulama Ayı:**İdarece onaylanmış iş programına uygun olarak işlerin gerçekleştirildiği ayı,
* **Yıl:**Takvim yılını,
* **İşe Başlama Tarihi:**Yüklenicinin idareden işe başlama talimatını aldığı; işyeri teslimi gereken işlerde ise, işyerinin yükleniciye teslim edildiği tarihi,
* Kabul Belgesi: İşlerin tamamlanıp Kabul Komisyonunun incelemesi sonucu verilen Hizmet İşleri Kabul Tutanağı belgeyi,

TABLO-1 ÖĞRENCİ – GÜN VE ÖĞÜN SAYILARI

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sıra No** | **TAŞIMA MERKEZİ OKULUN ADI** | **Taşıma Merkezi Okulun İlçe Merkezine Uzaklığı(km)** | **Öğrenci Sayısı** | **Gün Sayısı** |
| 6 | **TAHİR İLKOKULU** | 30 | 6 | 180 |
| 7 | **TAHİR ORTAOKULU** | 30 | 63 | 180 |
| 8 | **CEMALLEDİN ÖZTÜRK ORTAOKULU** | 42 | 80 | 180 |
| **TOPLAM:** | | | **149** | 180 |

1. **KAPSAM**

Bu teknik şartname Eleşkirt İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü ile Yüklenici firma mutfağında yemeklerin pişirilmesi,taşıma merkezi okullara taşıma, dağıtım ve sonrası hizmetlerininnasıl yürütüleceğini kapsar.

1. **GENEL HÜKÜMLER**
2. YükleniciFirma tarafından yemek taşıyıcı araç ve içindeki kaplar, gıda dışında başka bir maddenin taşınmasında kullanılmayacaktır.
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.
4. Hazırlanan yemekler ısıyı muhafaza eden, dökülmeyi önleyen kapalı paslanmaz çelik gastronomlar içinde termoboxlarla yüklenici personeli tarafından taşınacaktır. Bu malzemeler yüklenici tarafından temin edilecektir. Taşımanın yapıldığı araç sadece bu amaç için kullanılacaktır.
5. Gıdalar ile temas edecek araç ve gereçler ilgili yönetmeliklere ve standartlar uygun olmak zorundadır.
6. Yüklenici tarafından kendi mutfağında hazırlanacak yemekler hijyen kurallarına, Türk Gıda Tüzük ve Nizamnamelerine uygun, lezzet ve görünüm anlamında kaliteli ve miktar itibariyle yeterli olmalıdır. İDARE gerektiğinde ihtiyaç duyulan tahlilleri yaptırabilecektir. Tahlil yaptırılması ile ilgili masraflar yüklenici tarafından karşılanacaktır.
7. Servisi yapılacak yemek miktarının tespitinde İDARE’nin verdiği/vereceği sipariş sayıları dikkate alınacaktır. Günlük ve aylık raporlar yenilen yemek sayılarına göre hazırlanacaktır. Hak ediş ödemeleri öncesindeki muayene ve kabul işlemleri bu raporlar dikkate alınarak yapılacaktır.
8. Yüklenici belirtilen gramajlara uygun bir şekilde yemek çıkarmak zorundadır. Eksik gramajlı yemek kesinlikle vermeyecektir.
9. Yüklenici elinde kalan yemeklerin bedellerinin ödenmesi hususunda İDARE’ den herhangi bir talepte bulunmayacaktır.
10. Yüklenicinin hak edişleri ödenmeden önce hizmetin yeterli olup olmadığı konusunda kontrol teşkilatı tarafından bir rapor (Hizmet İşleri Kabul Tutanağı) hazırlanacaktır.
11. Yüklenici işi kısmen de olsa başka kişi veya kuruluşlara devredemez.
12. Yemek esnasında kullanılacakiçme suyu (200 cc’lik kapalı bardak), pul biber, karabiber, tuz, kürdan, kâğıt peçete, zeytinyağı, sirke, vb. ile bulaşık ve temizlikte kullanılacak tüm malzemeleri yüklenici karşılamakla yükümlüdür.
13. Yemekler, yemek dağıtım saatinden en az 15 dakika önce servise hazır bulundurulacaktır.
14. Günlük yemek menüsü, Gıda ve Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeleri Üreten İşYerlerinin Çalışma İzni ve Gıda Sicili ve Üretim İzniİşlemleri ile Sorumlu Yönetici İstihdamıHakkında 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 nezaretinde yüklenici mutfağında pişirilerek hazırlanacak ve yüklenici kendi imkânlarıyla kurumumuz taşıma merkezli okul müdürlüklerine naklini ve dağıtımını sağlayacaktır.Yüklenici yukarda belirtilen sorumlu görevlileri çalıştıracağına dair noter onaylı sözleşmeyi sözleşme esnasında kurumumuza ibraz edecektir.

1. Yemek pişirme ve dağıtım hizmeti miktarı belirlenen tarihler arasında **(09 Eylül 2019**–**19 Haziran 2019**–180 Gün) toplam **26820**Öğün olarak dikkate alınmıştır. Hizmet alımında öngörülen yemek saatleri haricinde, çalıştırılacak personelin haftalık çalışma saatlerinin tamamı idare için kullanılmayacaktır.
2. 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. Bu bağlamda öğrencilerin yedikleri yemekten zehirlenmeleri halinde tüm sorumluluk ve tedavi masrafları yükleniciye aittir. Sorumluluk İdareye ait olmayacaktır.
3. İhaleye katılacak olan istekli firmanın yemek fabrikasında olağan dışı bir gelişme sonucu herhangi bir nedenle (Tadilat, onarım, yangın vb) kullanılmaz durama gelmesinden dolayı ihale miktarı kadar yemeği, Ağrı ili sınırları içerisinde bulunan şartnamede belirtilen kalite ve standartlara uygun belgelere haiz başka bir yemek fabrikasıyla yapmış olduğu noter sözleşmesineilişkin belgeleri sözleşme aşamasında ibraz edecektir.
4. Yüklenici firma Sözleşme imzalanma aşamasında;

Hangi Personeli hangi taşıma merkezinde çalıştıracağını belirten isim listesini SGK’ a giriş belgesi ile birlikte sunacaklardır. “*Yüklenici firma tarafından sunulan isim listesi ile çalıştırılan kişilere ait isim listesi karşılaştırılacaktır. Farklılık olması durumunda Kayıt Dışı İstihdam kapsamında fiilen çalışan kişilerin isim listesi SGK’ na bildirilecektir.*Çalıştırılacak personellerin sağlık raporunu(Bulaşıcı hastalığı olmadığına dair rapor), adli savcılık belgesini, kimlik fotokopisini, iletişim numarasını ve yüklenici firma ile kişi arasında yapılan sözleşmeyi idareye okullar açılmadan sunmak zorundadır.

* Gıda zehirlenmesine karşı **sözleşme bedelinin %5** değerindeki sigortayı birlikte sunacaklardır.
* Öğrencilere günlük verilecek sıcak yemekler her gün okul müdürlüklerince belirlenecek saatte, ulaşım esnasında dökülmeyecek krom kazan ve tepsilere konularak, ısıyı muhafaza eden Yeteri Kadar TermobaxlarlaTSE’li ve standartlara uygun yeteri kadar araçlarla ve numunelerin saklaması için her taşıma merkezlerine 1’er adet toplam 2 adet mini buzdolabıalınacak ve teslim edilecektir. sağlıklı şartlarda ve tekniğe uygun olarak yemekler götürüleceğinden, araçlara ait ruhsatlar ile termobaxlara ait noter onaylı veya ilgili meslek kuruluşundan onaylı demirbaş kaydınısözleşme sırasında idareye sunacaktır.

**2.18**Gıda maddelerinin konulduğu kap ve malzemeler de yine Gıda Maddeleri Tüzüğü ve TSE'nin standartlarına uygun olacaktır. TSE’nin kalite belgesini taşımayan hiçbir gıda maddesi yemekhanelerde kullanılmayacaktır.

**2.19**Günlük yemek yiyecek öğrenci sayısı idare 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.

**2.20**Hazırlanan yemekler servis alanlarına Yüklenici tarafından kapalı yemek arabalarıyla, üstü kapalı olarak temiz bir şekilde götürülecektir. Sıcak yemekler sıcak, soğuk yemekler uygun ağız sıcaklığında dağıtılacaktır. Bunu sağlamak için Yüklenici gerekli tedbiri alacaktır.

**2.21**Yüklenici firmanın mutfağında hazırlanacak yemeklerin pişirilmesi ve servisi idare tarafından haber vermeksizin denetlenebilecektir. Gerek görürse idare tarafsız laboratuvara veya Tarım ve Orman Bakanlığı (Gıda Tarım ve Hayvancılık 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.

**2.22**Yüklenici, taahhüdü bittiği dönemler sonu hariç olmak üzere sözleşme süresi içerisinde ilgililere verilmek üzere idareden referans mektubu talep edemez. Ayrıca İdarenin iznini almadan Taşıma Merkezli okulları tanıtmak amacıyla dışarıdan kişi veya kişiler getiremez.

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

1. **PERSONEL VE ARAÇLAR İLE İLGİLİ HÜKÜMLER**
2. 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 ihzaratla ilgili önlemleri almak zorundadır.
3. Yüklenici, her taşıma merkezi okulda yemek dağıtımı ve sonrası işlere yapmak için Aşağıdaki tabloda belirtilen sayıda işçi bulundurmak zorundadır. (İşçiler ile ilgili bilgi ve belgeler sözleşme aşamasında getirilecektir.)

|  |  |
| --- | --- |
| **Taşıma Merkezi Okulun Adı** | **Yemek Dağıtımı ve Sonrası Temizlik Hizmeti Sonrası çalıştırılacak en az personel Sayısı** |
| **TAHİR İLKOKULU** | **-** |
| **TAHİR ORTAOKULU** | **1** |
| **CEMALLEDİN ÖZTÜRK ORTAOKULU** | **1** |
| **TOPLAM** | **2 Personel** |

1. Yüklenici firma yemek dağıtımınıkendi personeli ile yapacaktır. Kesinlikle okul idaresi çalışanı yemek servis hizmetinde görev almayacaktır. Yemek servisi için kendi personeli dışında bir kişi ile anlaşma sağlandığı takdirde bu kişinin, sağlık raporunu(Bulaşıcı hastalığı olmadığına dair rapor), adli savcılık belgesini, kimlik fotokopisini, iletişim numarasını ve yüklenici firma ile kişi arasında yapılan sözleşmeyi idareye okullar açılmadan sunmak zorundadır.
2. 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.
3. Yüklenici çalıştıracağı elemanlara ait “yemek dağıtan personel ve aşçıların” tam teşekküllü hastaneden alınmış bulaşıcı hastalığı bulunmadığına dair sağlık raporunu ve çalıştıracağı eleman listesini işe başlamadan önce idareye sunacaktır.
4. Yüklenici herhangi bir sebeple idareye sunmuş olduğu eleman listesinde bir değişiklik yaptığı zaman değiştirdiği elemana ait isim listesi ile birlikte tam teşekküllü hastaneden alınmış bulaşıcı hastalığı bulunmadığına dair sağlık raporunu idareye aynı gün sunacaktır.
5. Bu personellerin sabıka kaydı, sağlık raporları, kimlik bilgileri, yerleşim yeri bilgileri. Yüklenici tarafından sözleşme aşamasında kuruma ibraz edilecektir. Yemeğin hazırlanması servis edilmesi ve dağıtımında çalışan personel görev başında iken kişisel bakımına öze gösterecek, tırnaklar kesilmiş, eller temiz ve açıkta yara olmayacaktır. Çalışırken bone, maske ve eldiven takacaklardır.
6. 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.
7. Okullarda yüklenici tarafından görevlendirilecek personellerin hatasından kaynaklanacak her türlü kaza ve yangın vb. durumlarda zarar ve ziyan Yüklenici tarafından karşılanır.
8. Öğrencilere günlük verilecek sıcak yemekler her gün okul müdürlüklerince belirlenecek saatte, ulaşım esnasında dökülmeyecek krom kazan ve tepsilere konularak, ısıyı muhafaza eden Yeteri Kadar TermobaxlarlaTSE’li ve standartlara uygun yeteri kadararaçlarlasağlıklı şartlarda ve tekniğe uygun olarak adı geçen okullara götürülecektir.
9. **NUMUNE ALMA ve MUAYENE KABUL İŞLEMLERİ**
   1. Sözleşmeye bağlanan her türlü iş, idare 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.
   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.
   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.
   4. Okul yemekhanesine teslim edilen yemek mönüsünün içinde rasyoya 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 AĞRI ili Tarım ve Orman Müdürlüğü’ne (Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü) analiz edilmek üzere bildirilecektir.Bu durumda eşdeğer yemek o öğüne yetişecek şekilde yüklenici firma tarafından idarenin de onayını alarak temin edecektir.
   5. Her gün hazırlanan yemeklerden her bir taşıma merkezine birer numune verilecek. Taşıma Merkezi Okul Müdürlüğü ve İlçe Milli Eğitim Müdürlüğünce bu numune “*idarece görevlendirilen kişi tarafından yemek içinden rastgele seçilecektir.*” **72 saat** buzdolabında saklanacak, gerektiğinde kontrol ve tahlil yapılacaktır. (Numuneler ve tahlil için yapılacak masraflar yüklenici tarafından karşılanacaktır.) Numuneler için her günkullanılacak yeterince saklama kabı yüklenici tarafından sağlanacaktır.
   6. Kontrol teşkilatı tarafından sözleşme ve eklerinde belirtilen hükümlere uymayan mönüyü iade etmekle yetkilidir. İade edilen mönüyü değiştirmek yüklenici firmaya aittir. Bu değişim için hiçbir hak ve ücret talep edemez. Yemek dağıtım saatleri içinde değiştirilmeyen mönünün 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.
   7. Hak ediş ödemelerinde bu kayıtlar da dikkate alınır ve sözleşme ve eklerine aykırı olarak gerçekleştirildiği tutanağa yazılan işler için sözleşmesinde belirtilen kesinti ve cezalar İlçe Milli Eğitim Müdürlüğünce uygulanır.
   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 müeyyideler uygulanır.
10. **HAKEDİŞİN ÖDENMESİ VE ÖDEME İÇİN GEREKLİ EVRAKLAR**
    1. Günlük yemek yedirilecek öğrenci sayıları bir gün önceden mesai bitimine kadar taşıma merkezi okulların yönetimleri tarafından yükleniciye bildirilecektir.Bildirimlerhertürlü iletişim araçlarıyla tutanak altına alınarak yapılacaktır.Yemek verilmesi gereken günlerde, herhangi bir nedenle öğretime ara verilmesi gerektiğinde, bu durum bir gün öncesi mesai saati bitimine kadar taşıma merkezi okul yönetimleri tarfındanyükleniciye bildirildiğinde, o gün için yemek çıkmaz ve para ödenmez.
    2. Yüklenici firmanın hizmet verdiği ayın hak edişi, takip eden ay içinde Milli Eğitim Bakanlığınca ödenek İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü hesabına direkt gönderilmesi halinde ödeneğin hesaba aktarılmasının ardından **5 iş günü**içerisinde ödenir. Eleşkirt İlçe Millî Eğitim Müdürlüğünce hesaplara aktarılması halinde ise ödeneğin aktarıldığına dair dekontun gönderilmesinin ardından **7 iş günü**içerisinde ödeme yapılacaktır.
    3. Yüklenici firma, ödeneğin gecikmesinden dolayı idare ve bağlı bulunduğu bakanlıktan hiçbir hak ve fiyat farkı talebinde bulunamaz.

Ödeme esnasında Yüklenici

1. Fatura,
2. SGK prim borcu yoktur yazısı.
3. Vergi borcu yoktur yazısı

ve kanun, yönetmelik vb. dâhilinde istenecek diğer belgeleri ibraz etmek zorundadır.

* 1. Taşıma merkezi okul müdürlüklerince günlük olarak düzenlenen puantajlar ve/veya raporlar dikkate alınarak ödeme yapılır.

1. **İŞİN YÜRÜTÜLMESİ**
   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.
   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.
   3. Taşıma merkezi okullarda yapılan/yapılacak olan onarım, açma/kapama vb. nedenlerle eğitim-öğretim sürdürülemez ise öğrenci taşıma işi ikinci en yakın ve uygun taşıma merkezi okula yapılacaktır. Yüklenici yemek teslim ve dağıtımına yeni merkez okulda devam edecektir. Bundan dolayı ayrıca ücret talep etmeyecektir.
   4. Geçerli sebebe 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.
   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.
   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.
2. **CEZALAR** 
   1. **Yemek gününde ve saatinde sunulmaması halinde;** Sözleşme bedelinin %0,1’i (binde biri) tutarında ceza hak edişinden kesilir.
   2. **Kontrol Teşkilatınca menüye uyulmadığı ya da gramaj eksikliği halinde;** Sözleşme bedelinin %0,2’si (binde ikisi) tutarında ceza hak edişinden kesilir.
   3. **Kontrol Teşkilatınca menüye uyulmadığı nedeni ile yüklenici firmaya yemek iadesi halinde;** Sözleşme bedelinin %0,2’si (binde ikisi) tutarında ceza hak edişinden kesilir. İade edilen yemek yenmemiş sayılacağından o günkü yemek ücreti ödenmez.
   4. **Her gün hazırlanan yemeklerden her bir taşıma merkezine ve idareye birer numune verilmemesi halinde;** Sözleşme bedelinin %0,1’i (binde biri) tutarında ceza hak edişinden kesilir.
   5. **İdare tarafından yükleniciden sunması istenen evrakları teslim etmemesi durumunda ve idare tarafından yükleniciye verilen süre içerisinde de sunması gereken ya da idare tarafından istenen evrakları tamamlanmaması halinde;** Geciken her gün için sözleşme bedelinin %0,1’i (binde biri) tutarında ceza hak edişinden kesilir.
   6. **İdareye yemek dağıtımı için bildirilen ve SGK’ na girişi yapılan personel haricinde farklı bir personel çalıştırıldığının tespiti halinde;** Sözleşme bedelinin %0,2’si (binde ikisi) tutarında ceza hak edişinden kesilir. İşlem yapılmak üzere bu durum bir yazı ile SGK Sigorta Müdürlüğüne bildirilir
   7. **Yüklenici firma tarafından öğrencilere yemeklerin yanında 75 Gr ekmek vermek zorundadır. Bu gramajdan az ekmek verildiğinin tespiti halinde;** Sözleşme bedelinin %0,1’i (binde biri) tutarında ceza hak edişinden kesilir.
   8. **Yüklenici firma her bir okula yemek dağıtımı yapılması için madde 3.2 belirtilen kadar personel bırakmak zorundadır. Eksik personel çalıştırmasının tespiti halinde;** Sözleşme bedelinin %0,1’i (binde biri) tutarında ceza hak edişinden kesilir. Eksik personelin tamamlatılması amacı ile yükleniciye 2 (iki) günlük süre tanınır. Tanınan süre sonunda da eksik işçi çalıştırılmasının devamı halinde; Her gün için sözleşme bedelinin %0,1’i (binde biri) tutarında ceza hak edişinden kesilir.
   9. **İdare tarafından yapılan denetim ve inceleme de ya da Eğitim Müfettişlerince yapılan denetim ve inceleme esnasında eksikliklerin tespiti halinde;** Yüklenici firmaya bir yazı ile eksikliklerin giderilmesi istenir. Eksikliklerin giderilmediğinin tespiti halinde sözleşme bedelinin %0,1’i (binde biri) tutarında ceza hak edişinden kesilir.
3. **DİĞER HÜKÜMLER**
   1. Yüklenici firmanın mutfağında hazırlanan yemeklerin, taşıma merkezli okullara gönderilmesi esnasında dökülmeler ve kepçe ayarlanmasından kaynaklanan firelere karşı her taşıma merkezli okullara yenen yemeğin % 2’si kadar opsiyon gönderecektir.
   2. Tarım ve Orman İl Müdürlüğünde**(Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğünden) alınan Gıda Üretim İzin Belgesi veya İşletme Belgesi**
   3. **Türkiye Odalar ve Borsalar Birliğinden alınan En az 149 (kişilik kapasite raporuilgili meslek kuruluş onaylı**
   4. **Sorumlu Yönetici belgesi*”*Sorumlu Yönetici noter onaylı sözleşmesini, Mezuniyet Belgesini, Bağlı olduğu meslek kuruluşundan üyelik veya faaliyet belgesi, imza sirküsünü birlikte sözleşme aşamasında sunacaklardır.**
   5. **İşyerleri Yemek Fabrikaları-Toplu Yemek Mutfakları ve Yemek Servisleri-Genel Kurallarına” uygun TSE 8985 Hizmet Yeterlilik Belgesi**
   6. **İSO:9001-2008 Kalite Yönetim Sistemi Belgesi**
   7. Ağrı İl Sınırları içerisinde Yüklenici firmaya ait yemek fabrikası bulunacaktır. Yüklenici firmanın Ağrı İl Sınırları içerisinde yemek fabrikası bulunmaması durumunda teknik şartnamenin genel hükümler ve diğer hükümler başlıklı alt maddelerinde belirtilen 2.13-2.17-2.18-8.2-8.3-8.4-8.5-8.6-8.7-8.8’de belirtilen kalite ve standartlara uygun yine Ağrıİl Sınırları içerisinde bir yemek fabrikası kiralayacaktır. Bu durumda ihale uhdesinde kalan firma kiraladığı yerin **İşletme Kayıt Belgesi**ile **Noter Kira Sözleşmesini** sözleşme aşamasında idareye sunmak zorundadır.
   8. İdare Gıda maddelerinin pişirilmeden önce ve pişirildikten sonra yüklenici firmanın mutfağını istediği an kontrol edebilir ya da ilgili resmi kuruma denetlenmesini talep edebilir.
   9. Yemeklerde iç yağı, kuyruk yağı, donyağı vb. kesinlikle kullanılmayacaktır. Yüklenici Firmanın ***sorumlu yöneticisi***tarafından verilecek karar doğrultusunda tereyağı, margarin, zeytinyağı ve bitkisel sıvı yağlar kullanılacaktır.
   10. 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. Yüklenici idarenin bu konudaki isteklerini en ince ayrıntısına kadar yerine getirecektir.
   11. Öğrencisi taşınan köy, mahalle ve köy altı yerleşim birimlerinde okul yapılması durumunda veya belediye tarafından toplu taşıma hizmeti götürülmesi durumunda bu yerlerinin 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.
   12. Yüklenici araçlarının her türlü masrafları (akaryakıt, yağ, yedek parça, vergi, kaza ve hasarlardan husule gelen zarar ziyan trafik kazaları vb.) yüklenici firmaya aittir.  
       Araçların arızalanması halinde, yüklenici arıza giderilinceye kadar işi aksatmayacak şekilde aynı özelliklere sahip başka bir araç temin ederek hizmeti devam ettirmekle yükümlüdür.
   13. Şartnamede belirtilen okullardan birinin taşımalı öğrencilerinin bir başka okulla nakledilmesi durumunda şartnamede belirtilen okulun öğrenci sayısı nakledilen okula dahil edilecektir. Öğrencilerin yemek hizmeti yeni okullarında devam edecektir.
4. **YEMEK ÇEŞİTLERİ:**

Yemekler T.C Milli Eğitim Bakanlığının ilköğretim öğrencileri için belirlemiş olduğu gıda ve gramajlara göre Yüklenicinin hazırlayacağı yemekler ve içeceklerde İdare tarafından hazırlanan teknik şartnameye uygun olarak 1. sınıf kaliteli, TSE standartlarına uygun Tarım Bakanlığınca izinli üretilmiş malzemeler kullanacaktır.

1. **YEMEK MENÜSÜ:**

2019–2020 eğitim-öğretim yılı 09/09/2019-19/06/2020 tarihleri arası ELEŞKİRT İlçesi Tablo-1’de belirtilen taşıma merkezi okullarda toplam öğrenciye verilecek günlük, haftalık ve aylık öğle yemeği menü tablosu.

**Tablo-2**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **EYLÜL AYI YEMEK MENÜSÜ** | | | | | | | | | |
| **09.09.2019** | **10.09.2019** | | | **11.09.2019** | **12.09.2019** | | | | **13.09.2019** |
| İzmir Köfte | Tarhana Çorba | | | Tavuk Sote | Yayla Çorbası | | | | Etli Nohut |
| Pilav | Kıymalı Makarna | | | Pirinç Pilavı | Etli Patates | | | | Bulgur Pilavı |
| Yoğurt (100 gr) | Elma | | | Yoğurt (100 gr) | Tulumba | | | | Cacık |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | | Ekmek (75 gr) |
| **16.09.2019** | **17.09.2019** | | | **18.09.2019** | **19.09.2019** | | | | **20.09.2019** |
| Etli Taze Fasulye | Tavuk Sote | | | Kır. Mercimek Çorbası | Bulgur pilavı | | | | Domates çorba |
| Dom. Soslu Makarna | Pirinç Pilavı | | | Kıy. Soslu Makarna | Sulu Köfte | | | | Sebzeli tavuk |
| Yoğurt (100 gr) | Cacık | | | Şeftali | Şekerpare | | | | Üzüm (-+15(100 gr.) |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | | Ekmek (75 gr) |
| **23.09.2019** | **24.09.2019** | | **25.09.2019** | | **26.09.2019** | | | | **27.09.2019** |  |
| Kıymalı Bezelye | Etli Nohut | | İzmir Köfte | | Domates Çorba | | | | Bulgur pilavı |
| Bulgur Pilavı | Bulgur Pilavı | | Pirinç Pilavı | | Orman Kebabı | | | | Etli Türlü |
| Yoğurt (100 gr) | Cacık | | Yoğurt (100 gr) | | Tulumba Tatlısı | | | | Şeftali |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | Ekmek (75 gr) | | Ekmek (75 gr) | | | Ekmek (75 gr) | |
| **30.09.2019** | |  | |  | |  |  | | |  |
| Sebzeli Tavuk Sote | |  | |  | |  |  | | |
| Peynirli Makarna | |  | |  | |  |  | | |
| Üzüm Komposto | |  | |  | |  |  | | |
| Ekmek (75 gr) | |  | |  | |  |  | | |
| **EKİM AYI YEMEK MENÜSÜ** | | | | | | | | | |
|  | **01.10.2019** | | | **02.10.2019** | **03.10.2019** | | | | **04.10.2019** |
|  | Yayla Çorba | | | Etli Taze Fasulye | Sebzeli Tavuk | | | | Orman kebabı |
|  | Kıymalı Makarna | | | Bulgur pilavı | Sade Makarna | | | | Pirinç pilavı |
|  | Cacık | | | Üzüm Komposto | Yoğurt (100 gr) | | | | Tulumba tatlısı |
|  | Ekmek (75 gr) | | | Ekmek (75 gr) | Ekmek(75 gr) | | | | Ekmek (75 gr) |
| **07.10.2019** | **08.10.2019** | | | **09.10.2019** | **10.10.2019** | | | | **11.10.2019** |
| Sebzeli Köfte | Etli Nohut | | | Sebzeli Tavuk Sote | Tas Kebap | | | | Etli Kuru Fasulye |
| Peynirli Makarna | Bulgur Pilavı | | | Peynirli Makarna | Pirinç Pilavı | | | | Bulgur Pilavı |
| Elma (+15(100 gr.)) | Yoğurt (100 gr) | | | Tulumba Tatlısı | Cacık | | | | Yoğurt (100 gr) |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | | Ekmek(75 gr) |
| **14.10.2019** | **15.10.2019** | | | **16.10.2019** | **17.10.2019** | | | | **18.10.2019** |
| Sebzeli Kebap | Etli Kış Türlüsü | | | Kıymalı Ispanak | Etli Nohut | | | | Sulu Köfte |
| Pilav | Peynirli Börek | | | Soslu Makarna | Bulgur Pilavı | | | | Peynirli Makarna |
| Cacık | Üzüm Komposto | | | Yoğurt (100 gr) | Cacık | | | | Elma |
| Ekmek(75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | Ekmek(75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | | Ekmek (75 gr) |
| **21.10.2019** | **22.10.2019** | | | **23.10.2019** | **24.10.2019** | | | | **25.10.2019** |
| Etli türlü | Etli Kış türlüsü | | | Etli Patates | Tavuk Haşlama Patates | | | | Sebzeli Köfte |
| Soslu Makarna | Peynirli Börek | | | Sebzeli Bulgur Pilavı | Pirinç Pilavı | | | | Peynirli Makarna |
| Yoğurt (100 gr) | Cacık | | | Tulumba Tatlısı | Yoğurt (100) gr | | | | Elma (-+15) (100gr.) |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | | Ekmek (75 gr) |
| **28.10.2019** | **29.10.2019** | | | **30.10.2019** | **31.10.2019** | | | |  |
|  |  | | | Sebzeli Köfte | Etli Nohut | | | |  |
| CUMHURİYET BAYRAMI YARIM GÜN | CUMHURİYET BAYRAMI | | | Peynirli Makarna | Pirinç Pilavı | | | |  |
|  |  | | | Elma (-+15(100 gr) | Yoğurt (100 gr) | | | |  |
|  |  | | | Ekmek (75 gr) | Ekmek(75 gr) | | | |  |
| **KASIM AYI YEMEK MENÜSÜ** | | | | | | | | | |
|  |  | | |  |  | | | | **01.11.2019** |
|  |  | | |  |  | | | | Etli Taze Fasulye |
|  |  | | |  |  | | | | Yoğurtlu Makarna |
|  |  | | |  |  | | | | Puding |
|  |  | | |  |  | | | | Ekmek(75 gr) |
| **04.11.2019** | **05.11.2019** | | | **06.11.2019** | **07.11.2019** | | | | **08.11.2019** |
| Etli Kış Türlüsü | Kıymalı Kapuska | | | Etli Nohut | Etli Taze Fasulye | | | | Kıymalı Karnıbahar |
| Bulgur Pilavı | Peynirli Makarna | | | Bulgur pilavı | Soslu makarna | | | | Pirinç pilavı |
| Yoğurt (100 gr) | Mandalina | | | Ayran (200 cc) | Tulumba Tatlısı | | | | Yoğurt (100 gr) |
| Ekmek(75 gr) | Ekmek(75 gr) | | | Ekmek(75 gr) | Ekmek(75 gr) | | | | Ekmek(75 gr) |
| **11.11.2019** | **12.11.2019** | | | **13.11.2019** | **14.11.2019** | | | | **15.11.2019** |
| Ezogelin çorbası | Etli Türlü | | | Kıymalı Ispanak | Etli Patates | | | | Etli Kuru Fasulye |
| Sulu Köfte | Peynirli Makarna | | | Peynirli Börek | Pirinç Pilavı | | | | Bulgur Pilavı |
| Sütlaç | Elma | | | Yoğurt (100 gr) | Kayısı Komposto | | | | Cacık |
| Ekmek(75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | | Ekmek (75 gr) |
| **18-22 KASIM 2019 ARA TATİLİ** | | | | | | | | | |
| **25.11.2019** | **26.11.2019** | | | **27.11.2019** | **28.11.2019** | | | | **29.11.2019** |
| Sebzeli Tavuk | Kıymalı Ispanak | | | Kıymalı Bezelye | Etli Nohut | | | | Tavuk Suyu çorbası |
| Soslu Makarna | Peynirli Börek | | | Pirinç Pilavı | Bulgur pilavı | | | | Orman Kebabı |
| Mandalina | Yoğurt (100 gr) | | | Kayısı Komposto | Cacık | | | | Tulumba Tatlısı |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | Ekmek(75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | | Ekmek (75 gr) |
| **ARALIK AYI YEMEK MENÜSÜ** | | | | | | | | | |
| **02.12.2019** | **03.12.2019** | | | **04.12.2019** | **05.12.2019** | | | | **06.12.2019** |
| Havuçlu Şehriye Çorbası | Etli Kış Türlüsü | | | Zeytinyağlı Prasa | Etli Kuru Fasulye | | | | Orman Kebabı |
| Keşkek | Bulgur Pilavı | | | Kıymalı Makarna | Pirinç Pilavı | | | | Bulgur Pilavı |
| Elma | Cacık | | | Tulumba | Yoğurt (100 gr) | | | | Üzüm komposto |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | | Ekmek (75 gr) |
| **09.12.2019** | **10.12.2019** | | | **11.12.2019** | **12.12.2019** | | | | **13.12.2019** |
| Domates çorba | Sebzeli Tavuk | | | İzmir Köfte | Mercimek Çorba | | | | Tas kebabı |
| Mantı | Bulgur Pilavı | | | Pirinç Pilavı | Tavuklu Pilav | | | | Sade makarna |
| Elma (-+15(100 gr.)) | Yoğurt (100 gr) | | | Cacık | Ayran (200 cc) | | | | Tulumba Tatlısı |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | | Ekmek (75 gr) |
| **16.12.2019** | **17.12.2019** | | | **18.12.2019** | **19.12.2019** | | | | **20.12.2019** |
| Sebzeli Tavuk | Etli Kış Türlüsü | | | Sebzeli Fırın Tavuk | Etli nohut | | | | Kırmızı Mer.Çorba |
| Pirinç Pilavı | Peynirli Börek | | | Soslu Makarna | Bulgur Pilavı | | | | İzmir köfte |
| Yoğurt (100 gr) | Cacık | | | Meyve suyu | Cacık | | | | Elma |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | | Ekmek (75 gr) |
| **23.12.2019** | **24.12.2019** | | | **25.12.2019** | **26.12.2019** | | | | **27.12.2019** |
| Tavuk suyu Çorba | Etli Kuru Fasulye | | | İzmir Köfte | Etli Nohut | | | | Kıymalı Ispanak |
| Mevsim Türlü | Pirinç Pilavı | | | Soslu Makarna | Bulgur pilavı | | | | Peynirli Makarna |
| Tulumba Tatlısı | Cacık | | | Üzüm Komposto | Yoğurt (100 gr) | | | | Yoğurt (100 gr) |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | Ekmek(75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | | Ekmek (75 gr) |
| **30.12.2019** | **31.12.2019** | | |  |  | | | |  |
| Etli Nohut | Tavuk Suyu çorbası | | |  |  | | | |  |
| Bulgur pilavı | Orman Kebabı | | |  |  | | | |  |
| Cacık | Tulumba Tatlısı | | |  |  | | | |  |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | |  |  | | | |  |
| **OCAK AYI YEMEK MENÜSÜ** | | | | | | | | | |
|  |  | | | **01.01.2020** | **02.01.2020** | | | | **03.01.2020** |
|  |  | | |  | Kıymalı ıspanak | | | | Etli Kış Türlüsü |
|  |  | | |  | Peynirli Börek | | | | Pirinç Pilavı |
|  |  | | | RESMİ TATİL | Yoğurt (100 gr) | | | | Portakal(-+15(100 gr) |
|  |  | | |  | Ekmek (75 gr) | | | | Ekmek (75 gr) |
| **06.01.2020** | **07.01.2020** | | | **08.01.2020** | **09.01.2020** | | | | **10.01.2020** |
| Sebze Çorbası | Etli Patates | | | Sulu Köfte | Tas kebap | | | | Etli Kuru Fasulye |
| Tavuk Sote | Pirinç Pilavı | | | Peynirli Börek | Bulgur Pilavı | | | | Pirinç Pilavı |
| Meyveli Kek | Mandalina(-+15(100 gr.) | | | Ayran (200 cc) | Cacık | | | | Yoğurt (1  00 gr) |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | | Ekmek (75 gr) |
| **13.01.2020** | **14.01.2020** | | | **15.01.2020** | **16.01.2020** | | | | **17.01.2020** |
| Yayla Çorbası | Kıymalı ıspanak | | | Tarhana Çorbası | Sulu Köfte | | | | YARIYILTATİLİ |
| İzmir Köfte | Peynirli börek | | | Sulu Köfte | Pirinç Pilavı | | | |
| Mandalina | Yoğurt (100 gr) | | | Tulumba tatlısı | Cacık | | | |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | |
|  |  | | |  |  | | | |  |
| **ŞUBAT AYI YEMEK MENÜSÜ** | | | | | | | | | |
| **03.02.2020** | **04.02.2020** | | | **05.02.2020** | **06.02.2020** | | | | **07.02.2020** |
| Kuru Fasulye | Ispanak | | | Etli Nohut | Etli Kış Türlüsü | | | | Orman kebabı |
| Pirinç Pilavı | Soslu Makarna | | | Bulgur Pilavı | Peynirli Makarna | | | | Pirinç Pilavı |
| Cacık | Yoğurt (100 gr) | | | Yoğurt (100 gr) | Tulumba Tatlısı | | | | Yoğurt (100 gr) |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | | Ekmek (75 gr) |
| **10.02.2020** | **11.02.2020** | | | **12.02.2020** | **13.02.2020** | | | | **14.02.2020** |
| Yayla Çorbası | Etli Türlü | | | Domates Çorbası | Erişteli Yeşil Mercimek Çorbası | | | | Etli Kuru Fasulye |
| İzmir köfte | Bulgur Pilavı | | | Sulu Köfte | Tavuk Sote | | | | Bulgur Pilavı |
| Şekerpare | Kayısı Komposto | | | Kek | Yoğurt (100 gr) | | | | Karışık turşu |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | | Ekmek (75 gr) |
| **17.02.2020** | **18.02.2020** | | | **19.02.2020** | **20.02.2020** | | | | **21.02.2020** |
| Tas Kebap | Etli Nohut | | | Etli Patates | Kıy. Ispanak | | | | Şehriye Çorbası |
| Pirinç Pilavı | Bulgur Pilavı | | | Pirinç Pilavı | Soslu Makarna | | | | Sulu Köfte |
| Elma | Cacık | | | Portakal | Yoğurt (100 gr) | | | | Pötibörlü Puding |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | | Ekmek (75 gr) |
| **24.02.2020** | **25.02.2020** | | | **26.02.2020** | **27.02.2020** | | | | **28.02.2020** |
| Orman kebabı | Sebze Çorbası | | | Kıymalı Bezelye | Türlü | | | | Tarhana Çorbası |
| Pirinç Pilavı | Sebzeli Tavuk | | | Bulgur Pilavı | Soslu Makarna | | | | Sulu Köfte |
| Yoğurt (100 gr) | Portakal | | | Yoğurt (100 gr) | Ayran (200 cc) | | | | Tulumba tatlısı |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | | Ekmek (75 gr) |
| **MART AYI YEMEK MENÜSÜ** | | | | | | | | | |
| **02.03.2020** | **03.03.2020** | | | **04.03.2020** | **05.03.2020** | | | | **06.03.2020** |
| İzmir Köfte | Kır. Mercimek Çorba | | | Etli Nohut | Domates Çorbası | | | | Sulu Köfte |
| Peynirli Makarna | Kıymalı Makarna | | | Pirinç Pilavı | Kıymalı Ispanak+Yoğurt | | | | Pirinç Pilavı |
| Elma | Cacık | | | Yoğurt (100 gr) | Tulumba | | | | Elma |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | | Ekmek (75 gr) |
| **09.03.2020** | **10.03.2020** | | | **11.03.2020** | **12.03.2020** | | | | **13.03.2020** |
| Sebzeli Tavuk | Sulu Köfte | | | Tavuk Sote | Yayla çorba | | | | Etli Kuru Fasulye |
| Bulgur Pilavı | Peynirli Börek | | | Dom. Soslu Makarna | İzmir Köfte | | | | Pirinç Pilavı |
| Yoğurt (100 gr) | Meyve Suyu (kutu) | | | Yoğurt (100 gr) | Elma | | | | Cacık |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | | Ekmek (75 gr) |
| **16.03.2020** | **17.03.2020** | | | **18.03.2020** | **19.03.2020** | | | | **20.03.2020** |
| Etli Kış Türlüsü | Tavuk Sote | | | Patates Oturtma | Etli Bezelye | | | | Etli Nohut |
| Bulgur Pilavı | Peynirli Makarna | | | Pirinç Pilavı | Bulgur Pilavı | | | | Pirinç Pilavı |
| Puding | Yoğurt (100 gr) | | | Kayısı Komposto | Yoğurt (100 gr) | | | | Karışık Turşu |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | | Ekmek (75 gr) |
| **23.03.2020** | **24.03.2020** | | | **25.03.2020** | **26.03.2020** | | | | **27.03.2020** |
| Etli Türlü | Kıymalı Karnıbahar | | | Tavuk Sote | Tas Kebabı | | | | Etli Kış Türlüsü |
| Bulgur Pilavı | Peynirli Makarna | | | Bulgur Pilavı | Pirinç Pilavı | | | | Peynirli Makarna |
| Yoğurt (100 gr) | Yoğurt (100 gr) | | | Kayısı Komposto | Cacık | | | | Elma (-+15(100 gr.) |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | | Ekmek (75 gr) |
| **30.03.2020** | **31.03.2020** | | |  |  | | | |  |
| Mercimek çorbası | Sulu Köfte | | |  |  | | | |  |
| Etli Patates | Peynirli Börek | | |  |  | | | |  |
| Sütlaç | Meyve Suyu (kutu) | | |  |  | | | |  |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | |  |  | | | |  |
| **NİSAN AYI YEMEK MENÜSÜ** | | | | | | | | | |
|  |  | | | **01.04.2020** | **02.04.2020** | | | | **03.04.2020** |
|  |  | | | Etli Kuru Fasulye | Etli yaz türlüsü | | | | Etli Nohut |
|  |  | | | Pirinç pilavı | Bulgur Pilavı | | | | Pirinç Pilavı |
|  |  | | | Yoğurt (100 gr) | Kayısı Komposto | | | | Karışık Turşu |
|  |  | | | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | | Ekmek (75 gr) |
| **06-10 NİSAN ARA TATİLİ** | | | | | | | | | |
| **13.04.2020** | **14.04.2020** | | | **15.04.2020** | **16.04.2020** | | | | **17.04.2020** |
| Etli Taze Fasulye | Sebze Çorbası | | | Tas Kebabı | Sulu Köfte | | | | Yayla Çorba |
| Nohutlu Pirinç Pilavı | İzmir Köfte | | | Pirinç Pilavı | Bulgur Pilavı | | | | Etli Patates |
| Yoğurt (100 gr) | Puding | | | Cacık | Elma | | | | Tulumba |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | | Ekmek (75 gr) |
| **20.04.2020** | **21.04.2020** | | | **22.04.2020** | **23.04.2020** | | | | **24.04.2020** |
| Etli Nohut | Kır. Mercimek Çorbası | | | Sulu Köfte | 23 NİSAN ULUSAL | | | | Tas Kebabı |
| Bulgur Pilavı | Etli Patates | | | Pirinç Pilavı | EGEMENLİK VE | | | | Pirinç Pilavı |
| Karışık Turşu | Ayran (200cc) | | | Cacık | ÇOCUK BAYRAMI | | | | Ayran (200cc) |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | Ekmek (75 gr) |  | | | | Ekmek (75 gr) |
| **27.04.2020** | **28.04.2020** | | | **29.04.2020** | **30.04.2020** | | | |  |
| Etli Taze Fasülye | Kıymalı Karnıbahar | | | Sebzeli Tavuk | Sulu Köfte | | | |  |
| Bulgur Pilavı | Peynirli Makarna | | | Soslu Makarna | Pirinç Pilavı | | | |  |
| Cacık | Yoğurt (100 gr) | | | Elma | Cacık | | | |  |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | |  |
| **MAYIS AYI YEMEK MENÜSÜ** | | | | | | | | | |
|  |  | | |  |  | | | | **01.05.2020** |
|  |  | | |  |  | | | |  |
|  |  | | |  |  | | | |  |
|  |  | | |  |  | | | | RESMİ TATİL |
|  |  | | |  |  | | | |  |
| **04.05.2020** | **05.05.2020** | | | **06.05.2020** | **07.05.2020** | | | | **08.05.2020** |
| Etli Kuru Fasulye | Kıymalı Bezelye | | | Etli taze fasulye | Sulu Köfte | | | | Etli Nohut |
| Pirinç Pilavı | Soslu Makarna | | | Pirinç Pilavı | Soslu Makarna | | | | Pirinç Pilavı |
| Turşu | Yoğurt (100 gr) | | | Kayısı | Puding | | | | Cacık |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | | Ekmek (75 gr) |
| **11.05.2020** | **12.05.2020** | | | **13.05.2020** | **14.05.2020** | | | | **15.05.2020** |
| Kuru Fasulye | Orman Kebabı | | | Tavuk Haşlama +Patates | Kıymalı Bezelye | | | | Tavuk Sote |
| Pirinç Pilavı | Seb. Bulgur Pilavı | | | Bulgur Pilavı | Soslu Makarna | | | | Pirinç Pilavı |
| Cacık | Yoğurt (100 gr) | | | Kayısı | Yoğurt (100 gr) | | | | Yoğurt (100 gr) |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | | Ekmek (75 gr) |
| **18.05.2020** | **19.05.2020** | | | **20.05.2020** | **21.05.2020** | | | | **22.05.2020** |
| Etli Yaz Türlüsü | 19 MAYIS ULUSAL | | | Etli Nohut | Sulu Köfte | | | | Sebzeli tavuk |
| Bulgur Pilavı | EGEMENLİK VE | | | Bulgur Pilavı | Peynirli Börek | | | | Peynirli Makarna |
| Cacık | SPOR BAYRAMI | | | Karışık Turşu | Karpuz (-+15(100 gr.)) | | | | Kayısı (-+15(100 gr.)) |
| Ekmek (75 gr) |  | | | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | | Ekmek (75 gr) |
| **25.05.2020** | **26.05.2020** | | | **27.05.2020** | **28.05.2020** | | | | **29.05.2020** |
|  |  | | | Sulu Köfte | Etli Nohut | | | | Etli Taze Fasülye |
| **RAMAZAN** | **BAYRAMI** | | | Peynirli Börek | Pirinç Pilavı | | | | Bulgur Pilavı |
|  |  | | | Cacık | Yoğurt (100 gr) | | | | Ayran (200 cc) |
|  |  | | | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | | Ekmek (75 gr) |
| **HAZİRAN AYI YEMEK MENÜSÜ** | | | | | | | | | |
| **01.06.2020** | **02.06.2020** | | | **03.06.2020** | **04.06.2020** | | | | **05.06.2020** |
| Etli Yaz Türlüsü | Tavuk Haşlama +Patates | | | Sebzeli tavuk | Kır. Mercimek Çorbası | | | Sulu Köfte | |
| Bulgur Pilavı | Pirinç Pilavı | | | Peynirli Makarna | Etli Patates | | | Soslu Makarna | |
| Yoğurt (100 gr) | Cacık | | | Kayısı (-+15(100 gr.)) | Ayran (200cc) | | | Puding | |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | Ekmek (75 gr) | |
| **08.06.2020** | **09.06.2020** | | | **10.06.2020** | **11.06.2020** | | | | **12.06.2020** |
| Pilav | Etli Kış Türlüsü | | | Etli Patates | Kuru Fasulye | | | | Ezogelin Çorbası |
| İzmir Köfte | Soslu Makarna | | | Bulgur Pilavı | Pirinç Pilavı | | | | Etli Türlü |
| Yoğurt (100 gr) | Sütlaç | | | Komposto | Ayran (200 cc) | | | | Tulumba Tatlısı |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | | Ekmek (75 gr) |
| **15.06.2020** | **16.06.2020** | | | **17.06.2020** | **18.06.2020** | | | | **19.06.2020** |
| İzmir Köfte | Etli taze fasulye | | | Yayla Çorbası | Etli Yaz Türlüsü | | | | KARNE TATİLİ |
| Peynirli Börek | Soslu Makarna | | | Orman Kebabı | Pirinç Pilavı | | | |
| Cacık | Kiraz(-+15(100 gr.)) | | | Tulumba Tatlısı | Yoğurt (100 gr) | | | |
| Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | Ekmek (75 gr) | Ekmek (75 gr) | | | |

Taşıma merkezi okullarda yemek verilecek öğrencilerin yemek yiyecekleri yerlerin yemek verilecek hale getirilmesi, düzenlenmesi çatal, kaşık, su, sürahi, bardak, tabldot, baharat ve baharatlık, tuzluk, peçete ve peçetelik, ekmeklik ve benzeri malzemelerin karşılanması ile servis ve sonrası hizmetleri Yükleniciye ait olacaktır. Yukarıda verilen yemek menüsü Milli Eğitim Bakanlığının öğrenci başına belirlediği gramajlarda olacaktır.

**GRAMAJ VE RASYO LİSTESİ**

***Yüklenici yemek yapımında kullanacağı gıda malzemelerini aşağıdaki belirtilen hususlarda olmasına dikkat ederek satın alır ve kullanır.***

**YEMEK YAPIMINDA KULLANILACAK MALZEMENİN GRAMAJI**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **YEMEĞİN CİNSİ** | **MALZEMENİN CİNSİ** | **MİKTARI (Öğün)** |
| **Orman Kebabı (200Cal)** | Kuş başı 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 |
| **Patlıcan Kebabı (185 Cal)** | Kuş başı Dana eti | 60 gr |
| Patlıcan | 200 gr |
| P**at**ates | 100 gr |
| Salça | 05 gr |
| Kuru Soğan | 10 gr |
| Sıvı Yağ | 10 gr |
| Havuç | 25 gr |
| Kekik (Baharat) | 05 gr |
| **Patlıcan Musakka : (270 Cal)** | Dana Kıyma | 60 gr |
| Patlıcan | 200 gr |
| Domates | 25 gr |
| Çiçekyağı | 25 gr |
| Salça | 10 gr |
| Kuru soğan | 25 gr |
| Tuz | 5 gr |
| Maydanoz | 5 gr |
| Karabiber | 1.2 gr |
| Kırmızıbiber | 1.2 gr |
|  |  |
| **Tas Kebabı (200 Cal)** | Kuşbaşı Dana eti | 80 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 |
| Kuşbaşı Sığır Eti | 25 gr |
| Domates Salçası | 01 gr |
| **Etli Kış Türlüsü (176 Cal)** | Kuşbaşı 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)** | Kuşbaşı Sığır Eti | 20 gr |
| Kuru fasulye | 50 Gr |
| Kuru soğan | 15 gr |
| Domates Salça | 03 gr |
| Margarin | 10 gr |
| **Tavuk Kavurma (250 Cal)** | Tavuk et | 100 gr |
|  | Yağ | 10 gr |
| **Etli Nohut (306 Cal)** | Kuşbaşı Sığır Eti | 20 gr |
| Nohut | 50 gr |
| Kuru soğan | 15 gr |
| Domates Salça | 03 gr |
| Margarin | 10 gr |
| **Etli Patates (201Cal)** | Kuşbaşı Sığır Eti | 20 gr |
| Patates | 120 gr |
| Kuru soğan | 15 gr |
| Domates Salça | 04 gr |
| Margarin | 10 gr |
| **Etli Patates (210Cal)** | Kuşbaşı Sığır Eti | 20 gr |
| Patates | 120 gr |
| Kuru soğan | 15 gr |
| Domates Salça | 04 gr |
| Margarin  Havuç  Bezelye | 10 gr  10 gr  10 gr |
| **Mantı (275 Cal)** | Dondurulmuş Mantı | 75 gr |
|  | Yoğurt | 100 gr |
|  | Tereyağı | 10 gr |
|  | Pulbiber | 1.2gr |
|  | Sarımsak | 5 gr |
|  | Nane | 2 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 |
| Tane Bezelye | 100 gr |
| Patates | 25 gr |
| Domates Salça | 05 gr |
| Kuru soğan | 10 gr |
| Maydanoz | 02 gr |
| Yağ | 10 gr |
| Havuç | 25 gr |
| **Keşkek (225 Cal)** | Buğday | 70 gr |
|  | Tavuk | 30 gr |
|  | Tereyağı | 10 gr |
|  | Tuz | 4 gr |
| **Kıymalı Kapuska-Karnabahar**  **(160 Cal)** | Lahana-Karnabahar | 200 gr |
| Kıyma | 25 gr |
| Kuru Soğan | 10 gr |
| Yağ | 10 gr |
| Salça | 05 gr |
| **Ispanak (Yoğurtlu): (200 Cal)** | Ispanak | 200 gr |
| Çiçek yağı | 15 “ |
| Salça | 15 “ |
| Pirinç | 10 “ |
| Kuru soğan | 25 “ |
| Tuz | 5 “ |
| Yoğurt | 50 “ |
| Kırmızıbiber | 1,2 “ |
| **KÖFTELER** | | |
| **Sulu Köfte (482 Cal)** | Kıyma (sığır eti) | 80 gr |
|  | Maydanoz | 5 gr |
|  | Baharat | 5 gr |
|  | Un | 5 gr |
|  | Salça | 10 gr |
| **Kuru Köfte (250 Cal)** | Kıyma (sığır eti) | 80 gr |
| Ekmek içi | 80 gr |
| Kuru Soğan | 10 gr |
| Baharat | 05 gr |
| Yumurta | 05 gr |
| **Kadın Budu 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 |
| **Et Sote (200 Cal)** | Kuşbaşı Dana Eti | 80 gr |
| Kuru Soğan | 15 gr |
| Yeşil Biber | 15 gr |
| Yağ | 10 gr |
| Baharat | 01 gr |
| **Tavuk Sote (250 Cal)** | Kuşbaşı Tavuk Eti | 80 gr |
| Kuru Soğan | 15 gr |
| Yeşil Biber | 15 gr |
| Yağ | 10 gr |
| Baharat | 01 gr |
| **Patates Kızartması (225 Cal)** | Patates | 100 gr |
|  | Sıvıyağ | 10 gr |
|  | Tuz | 03 gr |
|  |  |  |
| **Fırın Tavuk (280 Cal)** | Tavuk Eti | 150 gr |
| Patates | 100 gr |
| Salça | 10 gr |
| Yağ | 10 gr |
| **Tavuk haşlama (250 Cal)** | Tavuk Eti | 100 gr |
| Patates | 150 gr |
| Havuç | 25 gr |
| Un | 10 gr |
| Tuz | 5 gr |
| Çiçek yağı | 20 gr |
| Yumurta | ¼ Ad. |
| Limon | ¼ Ad. |
| Soğan | 30 gr |
|  | Maydanoz | 5 gr |
| **Et haşlama (280 Cal)** | DanaEti | 80 gr |
| Patates | 150 gr |
| Havuç | 25 gr |
| Un | 10 gr |
| Tuz | 5 gr |
| Çiçek yağı | 20 gr |
| Yumurta | ¼ Ad. |
| Limon | ¼ Ad. |
| Soğan | 30 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 |
| Tuz | 5 gr |
| Margarin | 15 gr |
| **Nohutlu Pirinç Pilavı : (382 Cal)** | Pirinç | 60 gr. |
| Nohut | 20 gr |
| Tuz | 5 gr |
| Margarin | 20 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 |
| **Domates Soslu Makarna (275 Cal)** | Makarna | 60 gr |
| Domates | 20 gr |
| Margarin | 10 gr |
| Yeşil Biber | 10 gr |
| **Sarma Börek (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 |
| **Ispanaklı Gül Böreği(250 cal)** | Yufka | 50 gr |
| Sıvı Yağ | 10 gr |
| Süt | 30 gr |
| ıspanak | 50 gr |
| peynir | 10 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 |
| **Peynirli/Ispanaklı Kol Böreği (420 Cal )** | Yufka | 75 gr |
| Yumurta | ¼ Ad. |
| Maydanoz | 10 gr |
| Peynir | 25 “gr |
| Ispanak | 50 “gr |
| Süt | 50 “gr |
| Tuz | 5 “gr |
| Çiçek Yağı | 30 “gr |
| **Patates Püre (105 Cal)** | Patates | 200 gr |
|  | Süt | 50 gr |
|  | Margarin | 25 gr |
|  | Kaşar Peyniri | 25 gr |
| **Talaş Böreği (360 Cal)** | Milföy | 75 gr |
|  | Yumurta | 1/8 adet |
|  | Et | 60 gr |
|  | Bezelye | 10 gr |
|  | Kuru soğan | 20 gr |
|  | Karabiber | 1.2 gr |
|  | Pul Biber | 1.2 gr |
|  | Havuç | 10 gr |
|  | Maydanoz | 5 gr |
|  | Tuz | 5 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-Üzüm | 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 |
| **Patates Salatası (436 Cal)** | Patates | 200 gr |
|  | Zeytinyağı | 15 gr |
|  | Marul | 1/6 adet |
|  | Zeytin | 10 gr |
|  | Domates | 50 gr |
|  | Maydanoz | 10 gr |
|  | Limon | ¼ adet |
|  | Haşlanmış Yumurta | ½ adet |
|  | Çarliston biber | 20 gr |
|  | Taze Soğan | 25 gr |
|  | Baharat | 3 gr |
|  | Tuz | 5 gr |
| **ÇORBALAR – YOĞURT- AYRAN** | | |
| **Ezo Gelin Çorbası (158 Cal)** | Mercimek | 40 gr |
| Bulgur | 10 gr |
| Un | 10 gr |
| Limon | ¼ adet |
| Nane | 05 gr |
| Karabiber | 1.2 gr |
| Salça | 10 gr |
| Tuz | 5 gr |
| Kırmızı Biber | 1.2 gr |
| **Yayla Çorbası (270 Cal)** | Pirinç | 49 gr |
| Yoğurt | 61 gr |
| Un | 12 gr |
| Yumurta | 09 gr |
| **Şehriye Çorbası : (245 Cal)** | Şehriye | 25 gr |
| Salça | 7,5gr |
| Çiçek yağı | 5 gr |
| Limon | ¼ adet |
| Krema | 15 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 |
| **Domates Çorbası (161 Cal)** | Süt | 30 gr |
|  | Salça (domates) | 10 "gr |
|  | Un | 10 "gr |
|  | Çiçek Yağı | 10 "gr |
|  | Tuz | 5 "gr |
|  | Kaşar Peyniri | 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** | | |
| **Kemalpaşa Tatlısı (410 Cal)** | Kemalpaşa | 30 gr |
| Şeker | 30 gr |
| Ceviz | 10 gr |
| H.cevizi | 0.5 gr |
| **Revani (236 Cal)** | İrmik | 30 gr |
|  | Un | 25 gr |
|  | Yumurta | ½ adet |
|  | Yağ | 25 gr |
|  | Ceviz | 10 gr |
|  | Süt | 25 gr |
|  | Şeker (toz) | 50 gr |
|  |  |  |
| **Şekerpare (260 Cal)** | Şekerpare | 50 gr |
|  | Şeker | 50 gr |
|  | Ceviz | 10 gr |
|  | Hindistan cevizi | 0.5 gr |
| **Yoğurt Tatlısı (440 Cal)** | Yoğurt | 40 gr |
| Yumurta | 30 gr |
| Şeker | 50 gr |
| Un | 50 gr |
| **Tulumba Tatlısı (410 Cal)** | Un | 50 gr |
| Şeker | 50 gr |
| Yumurta | 1/3 Adet |
| Yağ | 40 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 |
| **Meyveli Kek (125 Cal)** | Un | 50 gr |
|  | Şeker | 50 gr |
|  | Yumurta | 30 gr |
|  | Meyve | 30 gr |
|  | Süt | 40 gr |
|  | Kabartma Tozu | 2 gr |
| **Petibörlü Puding (200 Cal)** | Süt | 202 gr |
| Bisküvi (Petibör) | 50 gr |
| Nişasta | 5 gr |
| Şeker | 40 gr |
| Un | 50 gr |
| Margarin | 5 gr |
| **İÇECEKLER – EKMEK - TURŞU** | | |
|  | Meyve Suları (Kutu) | 200 gr |
| Ayran (kutu) | 200 gr (cc) |
| Ekmek | 75 gr |
| Turşu (100 Cal) | 100 gr |

TALILAR

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Sade Puding (200 Cal)** | Süt | 250 gr |
| Nişasta | 8 gr |
| Şeker | 40 gr |
| Un | 50 gr |
| Margarin | 5 gr |
|  |  |

**YEMEKLER**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Etli Yaz Türlüsü (176 Cal)** | Kuşbaşı Sığır eti | 25 gr |
| Patlıcan | 25 gr |
| Kuru soğan | 10 gr |
| Margarin | 10 gr |
| Patates | 30 gr |
| Taze Fasulye | 50 gr |
| Kabak | 10 gr |
| Salça | 05 gr |
|  |  |  |

**PİLAV-MAKARNALAR-BÖREKLER**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Soslu Makarna (331 Cal)** | Makarna | 60 gr |
| Domates | 30 gr |
| Margarin | 10 gr |
| Domates Salçası | 05 gr |

**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. Gıda Tarım ve Hayvancılık 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 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 ŞARTNAMESİ**

* 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 TEKNİK ŞARTNAMESİ:**

* 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.

**POŞET YOGURT:**

* Yoğurtlar günlük olacaktır. Miktarı 150 gramdan az olmayacaktır. Sağlığa zararı olmayan 1 kez kullanılan plastik yada 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.

**POŞET AYRAN:**

* Ayranlar günlük olacaktır. Sağlığa zararlı olmayan bir kez kullanılan plastik yada 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 S.B.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.

**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.

**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.

**%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.

**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 mütecaniz olarak pişmiş olacaktır.
* GMTE’ye uygun olacak TSE standartlı 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 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.

**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.
* 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.
* TSE belgeli olacaktır.

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

* Son sene mahsulü kuru üzümlerden olacaktır.
* Ezilmiş, sulanmış, yeter derecede kurumamış, ıslak, çürümüş, kirlenmiş ve tegayür(hal değiştirmemiş) etmiş olmayacaktır. Mütecanis(homojen) halde ve normal vasıflarda bulunacaktır. Heyete umumiyesi kalitesine uygun temizlikte olacaktır.
* 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 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 %lO'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.
* TSE belgeli olacaktır. Tarım 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.
* TSE belgeli olacaktır. Tarım 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. Gıda Tarım ve Hayvancılık 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. Gıda Tarım ve Hayvancılık 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 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. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

**KARIŞIK TURŞU TEKNİK ŞARTNAMESİ**

* 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 mamül, 1. kalitede fermante edilmiş özellikleri ihtiva edecektir.

**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.
* 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.

**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.

**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.
* Hem ezik, ekşi, içi kurumuş, susuz, çürük, donmuş, kirli, kütlü 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

**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.

**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.
* Piyasada bulunduğu müddetçe alınır.
* Yeşil renkli patlıcanlar alınmayacaktır.

**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.

**ÖRNEK GIDA MALZEMELERİ ÖZELLİKLERİ**

***Yüklenici yemek yapımında kullanacağı gıda malzemelerini aşağıdaki belirtilen hususlarda olmasına dikkat ederek satın alır ve kullanır.***

**A- ET ve HAYVANSAL ÜRÜNLER:**

**KEMİKLİ DANA ETİ:**

1. Etler kesimden itibaren en az 24 saat sonra kullanılacaktır.
2. Etler 28155 Sayılı Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği 14.Maddesine uygun olarak kesilmiş, aynı Yönetmeliğin 7.Maddesine uygun olarak üzerinde sağlık ve tanımlama işareti bulunacaktır.
3. Sakatatlar, iç yağlar ve diz kapağından aşağı kısımlar et yerine kullanılmayacaktır.
4. Gövdenin dış kısımları kısmen bir yağ tabakası ile örtülü olacaktır.
5. Muayene komisyonu uygun gördüğü hallerde yemeğin özelliğine göre süt danası istenecektir. Süt danalarında sığır etinde bulunan özellikler aranacaktır.
6. Etler yumuşamış, nemli, küflü, fena ve ekşimsi kokulu, kahverengimsi olmayacaktır.
7. Dana etleri en fazla 2 yaşından büyük olmayacaktır.
8. Etler koruma soğukluğunu muhafaza edecek (termoking) özel araçlarla yemekhanelere taşınacaktır.
9. Menşei itibariyle ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.

**KIYMA:**

1- Kıyma yukarıda bahsedilen dana etlerinden yapılacak veya satın alınacak.

2- Kullanılan kıymaların içinde yağ oranı 1/5’i geçmeyecek.

3- Kıymalar dana etinden başka diğer hayvansal etlerden (tavuk, hindi eti vb.), sakatat gibi maddeler olmayacaktır.

**TAVUK ETİ:**

1. Tavuklar göğüs ve but olarak alınacaktır. (1. Sınıf tavuk) Göğüs: orta derecede derin ve uzun göğüs kemiğinin sivri kısmına kadar tüm uzunluğunca, taşıdığı et dolayısıyla ona yuvarlak bir görünüm vermeye yetecek kadar etli, üzerinde boyun bulunmayan, kanat tamamen çıkarılmış ve sırt kemiği alınmış, 600 gr dan aşağı olmayan. İyi etlenmiş, aşağı doğru taşıdığı et dolayısı ile yuvarlak, dolgun bir görünüş kazanmış arka orta ayrılmış kuyruk sokumu alınmış olanlar.
2. But ve göğüsler dondurulmuş ve saklanmış olmayacaktır.
3. Tavuk etleri teker teker olmak üzere, içindeki malın dışarıdan görülmesini engellemeyecek nitelikte polietilen ve benzeri malzemeden yapılmış ambalajlar içerisinde kasalara konmuş şekilde alınıp yemekhaneye taşınacaktır.
4. Kasalardaki tavukların içlerinde su olmayacaktır.
5. Parça tavukların üzerinde tüy, leke, toz, toprak, çamur, vb. yabancı madde bulunmayacaktır.
6. Tavuk etleri ambalajı üzerine veya ambalajlar içine konulacak etiketlerde veya firmanın getireceği raporda üzerindeki bilgiler, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır.
7. Tavuklar, görülerek ve koklanarak muayene edilecek.
8. Soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla taşıması yapılacaktır.
9. Gerekli görüldüğünde tavuk etleri idarenin belirleyeceği yer ve zamanda giderleri firmaca karşılanmak üzere analize tabi tutulur.
10. Tavuk yemeklerinin öngörüldüğü mönülerin hazırlanmasında tavuk etinden başka (hindi vb.) diğer kanatlı hayvan eti kullanılmayacaktır.
11. Tavuk etleri 28155 Sayılı Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğine uygun olmalıdır.

**B-TAVUK YUMURTASI:**

1. Kullanılacak yumurtanın şekli muntazam olmalı, girintili çıkıntılı pürüzler olmamalıdır.
2. Kullanılacak yumurtanın kabuklarında çatlak, pislik ve kan lekesi bulunmamalıdır.
3. Yumurtalar yıkanmamış olmalı, üzerindeki parlak cilalı kısım kaybolmamalıdır.
4. Hava boşlu yüksekliği en çok 5 mm yi geçmemelidir.
5. Kırıldığı zaman kendine mahsus tamamen saf tabii tazelik, koku ve tadı haiz olmalıdır.
6. Tabağa kırıldığında sarısı kubbeli, rengi parlak olmalı, parmakla basıldığında hemen dağılmamalıdır.
7. Yumurtalar Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliğine Uygun olmalıdır.(Tebliğ No:2007/54)

**YOĞURT:**

Yoğurtta işlenecek sütün katı madde miktarını arttırmak için çözülebilme oranı en az % 98 olan özellikleri standardına (TS 1329 da belirtilen niteliklere ) uygun süt tozu ile koyulaştırılmış süt kullanılabilir.

1-Yoğurtlar yağlı yoğurt olmalıdır.

2-Yoğurtlar Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığında yayınlanan Fermente Süt Ürünleri Tebliğine uygun olmalıdır.

**BEYAZ PEYNİR: (YAĞLI)**

1- TS 591’e uygun olmalıdır.

**C-UN, UNLU MAMÜLLER VE KURU GIDA**

**EKMEK:**

1. Ekmekler Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına kayıtlı işletmelerden tedarik edilmelidir.
2. Ekmeklerin teslimi plastik kasalar içerisinde, üzeri paket kağıdı veya naylonla kapatılacak, plastik kasalar temiz olacaktır. Kırık çatlak yağlı çamurlu kirli kasalara ekmek konulmayacaktır.
3. Müteahhit firma ekmeği kurumun istediği tevzi yerlerinde teslim edecektir.
4. Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliğine uygun olmalıdır.

**PİLAVLIK PİRİNÇ:**

1. Pirinç son sene mahsulü ve fabrikada temizlenmiş iyi pilav olmaya haiz tabi renkte ve kokuda iyi cins yayla malı pirinçlerden olacaktır.
2. Pirinçler küflü küf kokulu ve ya gayri tabi kokulu bozulmuş ıslanmış kurutulmuş ekşimiş ve böcek yenikli olmayacaktır.
3. Canlı, cansız parazitleri ve bunları aksamını veya infazını ihtiva etmeyecektir.
4. Türk Gıda kodeksi Pirinç Tebliğine uygun olmalıdır.(Tebliğ No:2010/60)
5. İthal malı pirinç kabul edilmez. Baldo cinsi pirinç kullanacaktır

**MAKARNA (KARIŞIK) :**

1. Makarnalar % 1 tuzu içeren kaynar suya atılarak yarım saat kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacak.
2. Türk Gıda Kodeksi Makarna Tebliğine uygun olmalıdır.(Tebliğ No:2002/20)

**ŞEHRİYE:**

1. Türk Gıda Kodeksi Makarna Tebliğine uygun olmalıdır.(Tebliğ No:2002/20)

**İRMİK:**

1. Türk Gıda Kodeksi İrmik Tebliğine uygun olmalıdır.(Tebliğ No:2002/21)

**YUFKA:**

1. Görünüş renk koku ve lezzet normal olacak pişmeden önce veya pişirildikten sonra her hangi bir gayri tabi veya fena kokulu olmayacağı gibi lezzeti bozuk acı ve anormal ekşiliği olmayacaktır.
2. Küflenmiş kirli olmayacaktır su miktarı % 20 yi geçmeyecektir. Yufkalar pişmiş çiğ olarak ağızda çiğnendiğinde çatırtı hissedilmeyecektir.
3. Yufkalar tartıldığında altı adedinin ağırlığı 1 kg dan yukarı olmayacaktır.

**NOHUT:**

1. TS 142’ye uygun olmalıdır.

**BULGUR:**

1- Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliğine uygun olmalıdır.(Tebliğ No:2009/24)

**MERCİMEK:**

1-Türk Gıda Kodeksi Mercimek Tebliğine uygun olmalıdır.(Tebliğ No:2003/25)

**KURU FASULYE:**

1. Kuru fasulyeler son sene mahsulü olduğu gibi iyi cins fasulyeden olacaktır. Taneleri mümkün olduğu kadar mütecanis dolgun ve beyaz renkli olacaktır. Buruşmuş çürük küflü ıslak kızışmış böcek yenikli sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır.
2. Fasulyeler önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
3. Fasulyelerde çöp kabuk zararlı yabancı madde olmayacaktır. Taş toprak kum olmayacak böcek yenikli tane miktarı en çok % 2 olacaktır.
4. TS 141’ye uygun olmalıdır.

**TOZ ŞEKER:**

1. TS 861’e uygun olmalıdır.
2. Şeker ambalajları içinde hiçbir yabancı madde olmalıdır.
3. Ambalaj içindeki şekerlerde nem olmamalıdır. Topaklanma görünmemelidir.
4. İthal şeker olmayacaktır. (Şeker pancarından yapılmış olacaktır.)
5. Şeker beyaz etkilenmeyen ve şekerden etkilenmeyen insan sağlığına zararlı olmayan ve beyaz şekerin özelliklerini bozmayan pamuklu jüt sentetik elyaflı karton kâğıt veya bunların bir kaçının bir arada kullanıldığı malzemeden yapılmış ambalajlar içinde alınır. Jüt çuvallarda verilen beyaz şeker torbaları kıraf kâğıdı veya insan sağlığına zarar vermeyen plastik malzeme ile astarlanmış olmalıdır.

**TUZ:**

**1-** Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliğine uygun olmalıdır.(Tebliğ No:2007/53)

**KIRMIZI BİBER, KARABİBER,YENİ BAHAR, KEKİK, NANE, KİMYON vb.:**

**1-** Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun olmalıdır.(Tebliğ No:2000/16)

**KUŞ ÜZÜMÜ:**

1. Piyasada satılan iyi cins ve son sene mahsulü kuru üzüm den olacaktır.
2. Güvelermiş kurtlu böcekli küflü fena kokulu ekşi acılı çürük bozuk ıslak kurumamış şekerlenmiş sulanmış taşlı topraklı kirli ve topraklanmış olmayacaktır.
3. Standart temiz bez veya naylon torbalar içinde muhafaza edilecektir.

**ÇAM FISTIĞI:**

1. Yeni sene mahsulü iyi cins çam fıstıklarından olacaktır.
2. Standart olarak sağlam ve temiz bez veya naylon torbalar içinde muhafaza edilecektir.

**KURU ÜZÜM:**

1. Yeni sene mahsulü olacaktır. Küflenmiş ezilmiş kurtlanmış olmayacaktır. Rutubet miktarı % 16 dan fazla olmayacaktır.
2. Muayene sırasında elle ovalandığında taneler birbirinden ayrılacaktır.

**CEVİZ İÇİ:**

1. Piyasada satılan son sene ürünü ve iyi cins ceviz içlerinden olacaktır.
2. Çürük küflü küf kokulu rutubetli ıslak kurtlu kurt yenikli taşlı topraklı çok siyahlaşmış fazla kırıklı parçalanmış ezilmiş ve acımış olmayacaktır.
3. Ceviz içi dişlerini örten zarın rengi siyahlaşmamış esas ceviz kısmı beyazlığını kaybetmemiş acımamış ve ekşimemiş olmalı.
4. Cevizlerin dış ve iş kabukları çıkarılmış olmalıdır.
5. İçinde yabancı madde bulunmayacak ve muayene komisyonunun beğeneceği evsafta olacak.

**ŞEKERPARE KURU KAYISI:**

1-Piyasada satılan iyi cins şeker pare kuru kayısılardan olacaktır.

2-Çürük küf fena kokulu kurtlu taşlı topraklı tozlu çöplü ezik acı normalden fazla rutubetli doğal görünümü değişmiş olmayacaktır. Kendine özgü lezzet ve görünümde olacaktır.

3-Şeker pare kuru kayısılar piyasa teamülü temiz ve sağlam sandıklar içerisinde getirilecektir.

**ZEYTİNYAĞI:**

1- Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliğine uygun olmalıdır.(Tebliğ No:2010/35)

**AYÇİÇEK YAĞI, MISIR ÖZÜ YAĞI:**

1-Türk Gıda Kodeksi Bitki Adı İle Anılan Yağlar Tebliğine uygun olmalıdır.(Tebliğ No:2012/29)

**YEMEKLİK MARGARİN:**

1-Türk Gıda Kodeksi Sürülebilir Yağlar / Margarin ve Yoğun Yağlar Tebliğine uygun olmalıdır.(Tebliğ No:2008/21)

**E-TATLILAR:**

**TAHİN HELVASI**

**1-**Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası Tebliğine uygun olmalıdır.(Tebliğ No:2008/6)

**TEL KADAYIF:**

**1-**TS 10344’ uygun olmalıdır.

**EKMEK KADAYIFI:**

**1-**TS 10445’ uygun olmalıdır.

**KEMAL PAŞA TATLISI:**

1- TS 12102/T1 ‘e uygun olacaktır

**F-KONSERVELER:**

**İÇ BEZELYE:**

**1-**TS 382/T1’e uygun olmalıdır.

**TAZE FASULYE KONSERVESİ:**

1-TS 1468’e uygun olmalıdır.

**DOMATES SALÇASI:**

1-TS 1466’ya uygun olmalıdır.

**TÜRLÜ KONSERVESİ:**

1. Kendine özgü tat ve kokuda olmalı hiçbir yabancı tat koku ve madde bulunmamalı. İçindeki sebzeler fazla sert ve fazla pişmiş olmamalı.
2. Türlü konservesi TS 791-794-1205-1255 de belirtilen özelliklere uygun olacaktır. Türlü konservesi kutular şişkin olmayacaktır. Kutular açıldığında yukarıdaki şartlara haiz olarak alınacaktır. Bekleme ile oluşan şişkin kutular yüklenici tarafından kullanılmayacaktır.

**KARIŞIK TURŞU:**

**1-**Turşu tabi sirke kullanılarak vasıfları belirtilen (hıyar, domates, taze biber, lahana) sebzelerinden yalnız bir cinsten normal bekleme süresini geçirerek miat usullere göre imal edilmiş ve turşu vasfına haiz (nefaset, lezzet ve görünüş bakımından olacaktır.) turşuların bulunduğu suyu kapta turşuların üzerinde yapıldığı halde tamamen örtülmemiş olacaktır. Turşuların suyu salyalanmış sebzesi erimiş küflenmiş koku dağılmış acımış bayat olmayacak. Tabi lezzet ve rainada olacaktır. Tortulu olmayacak berrak olacaktır. Turşu suyunun içindeki tabi sirke miktarı (asit, asetik) cinsinden % 1 den az olmayacaktır. Turşu suyundaki su miktarı (Sodyum klorür % 4 den fazla olmayacaktır.) içerisinde muhafaza için antispetik maddeler katılmamış olanlar kullanılacaktır.

**G-TAZE SEBZE VE MEYVELER:**

**HAVUÇ:**

1. Piyasada satılan iyi cins taze havuçlardan olacaktır.
2. Ezik, çürük, donmuş, pörsümüş, parçalanmış, kurtlu, kurt yenikli, kararmış, buruşmuş, kartlaşmış, bayat, ıslak, çamurlu, topraklı olmayacaktır.
3. Yenmeyecek sap, kök ve yapraklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
4. Kullanılacak havuçların en kalın yerinin kutunun 2 cm den az ve 5 cm den fazla olmayacak.

**KIVIRCIK SALATA:**

1. Piyasada satılan iyi cins salatalardan olacaktır.
2. Kökü sararmış dış yaprakları kesilmiş olacaktır. Islak çürük ezik tozlu topraklı çamurlu porsuk bayat kartlaşmış tohuma kaçmış açı lezzet ve yaprakları dağılmış olmayacaktır.

**SALATALIK:**

1. Salatalıklar körpe ve taze olacaktır. Tohuma kaçmış sararmış buruşmuş gevşek çamurlu topraklı porsuk çürük ve ezik olmayacaktır.
2. Boyu 20 cm den çapı 4 cm den aşağı olmayacaktır.

**PATATES:**

1. Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins sarı patateslerinden olacaktır.
2. Ezik çürük haşere zararına uğramamış, kesik buruşuk porsuk donmuş çamurlu topraklı ıslak filizlenmiş hastalıklı filizi kırılmış olmayacaktır.
3. Aralarında tesadüf edilebilecek bu tip kusurlu patateslerden filizlenmiş veya filizi kırılmışlar kullanılmayacaktır.

**KURU SOĞAN:**

1. Son sene mahsulü ve piyasada satılan iyi cins soğanlardan olacaktır.
2. Ezik çürük kesik yumuşamış porsuk çamurlu topraklı ve ıslak olmayacak.
3. Soğanlar sapsız olacaktır.
4. Filizlenmiş filizi kırılmış olanlar içleri boşalmamış olmak kaydıyla kullanılacaktır.
5. İthal soğan olmayacaktır.

**PIRASA:**

1. Piyasada satılan iyi cins ve olgunlaşmış olacaktır.
2. Çamurlu cılız porsuk çürümüş kararmış ezilmiş ıslatılmış olmayacaktır.
3. Pırasaların beyaz kısımlarının takip eden yeşil kısımların boyu 20 cm den fazla olmayacak şekilde kesilerek. Pırasanın saçaklı kök kısmı kesilmiş olarak kullanılacaktır.
4. Kullanılacak pırasaların kalınlığı kutur itibariyle 2,5 cm den aşağı olmayacaktır. Ölçü beyaz kısmının tam ortasından yapılacak.

**LİMON:**

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins kemale ermiş sulu limonlardan olacaktır.
2. Yeşil ezik çürümüş kurumuş donmuş don çalığı çok yumru tabi özelliklerini kaybetmiş kalın kabuklu olanlar kullanılmayacak. Her limon ağırlığı 75 gr dan aşağı olmayacaktır.

**LAHANA:**

1. Piyasada satılan iyi cins beyaz veya hafif yeşilim trak taze olgun lahanalardan olacaktır.
2. Kurtlanmış ezik tohuma kaçmış dağılmış yapraklar halinde çamurlu çürük donmuş ve kızarmış haşarat yenikli olmayacaktır.
3. Lahanalar top halinde olacaktır, Lahanaların sapları kellenin dibinden itibaren kesilerek, Lahanaların yemek yapmaya elverişli olmayan kalın üst yaprakları alınmış olacaktır.

**ISPANAK:**

1. Piyasada mevcut iyi cins ıspanaklardan taze yaprakları diri renkleri yeşil olacaktır. Sararmış soğuktan donmuş çürük yatık kızışmış kartlaşmış tohuma kaçmış olmayacaktır.
2. Ispanaklar arasında ot ve yabancı yapraklar bulunmayacaktır.
3. Ispanakların kökündeki yenmeyen püsküller kısımları kesilmiş olacaktır.
4. Kullanılacak Ispanaklar vasat büyüklükte olacak, çok küçük olanlar kullanılmayacaktır.

**KURU SARIMSAK:**

1. Yeni mahsul olup yaprakları kesilmiş çürük ve ezik olmayacaktır.

**TAZE BİBER:**

1. Taze olup çürük bozuk ezik porsuk olmayıp, diri renkleri yeşil olacaktır. Özelliğini yitirmiş olanlar kullanılmayacaktır.

**TAZE KABAK:**

1. Piyasada satılan taze kabaklardan olacaktır.
2. Çürük buruşmuş sararmış pörsümüş kartlaşmış tohuma kaçmış, ezik bozuk ıslak ve çamurlu olmayacaktır.
3. Dolmalık kabaklar dolmalık niteliğinde olacaktır.

**DOMATES:**

1. Piyasada mevsimine göre satılan olgun kızarmış domatesler olacaktır. Ezik çürük küflü çamurlu ıslatılmış ekşimiş ve bozulmuş olmayacaktır.
2. Mevsim icabı tamamen kızarıp olgunlaşmamış domates kullanılmayacaktır.
3. Nakliyeden mütevellit patlak ve ezikler çürük bozuk küflü olanlar kullanılmayacaktır.

**PATLICAN:**

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins taze körpe ve tabi rengini almış kemer patlıcanlardan olacaktır.
2. Çürük ezik porsuk kartlaşmış çekirdekleri beyazlığını ve yumuşaklığını kaybetmiş çekirdeklerinin rengi sararmış ham acı ve gün vurmuş olmayacaktır.
3. Patlıcanların orta büyüklükte en aşağı 150 gram olanları kullanılacaktır.
4. Yeşil renkli patlıcanlar kullanılmayacaktır.

**TAZE SOĞAN:**

1. Piyasada satılan iyi cins taze soğanlardan olacaktır.
2. Taze soğanların yeşil kısımları kurumuş haşerelermiş kurt yenikli lekeli kararmış sararmış bayat çürük ezik çamurlu ıslak olmayanları kullanılacak.
3. Soğanlar arasında bulunabilecek erkek soğanlar kullanılmayacaktır.

**MARUL:**

1. Marullar taze ve körpe olacaktır. Acı, tohuma kaçmış, sararmış, pörsümüş, yapraklı, kurt yenikli olmayacaktır.
2. Kökleri kesilmiş ve göbek kısımları kapalı olacaktır.
3. Çamursuz taze göbekli olanları kullanılacaktır.

**DERE OTU-NANE:**

Piyasadaki iyi cins dereotundan alınacak demetler halinde bağlanmış olacak. İçinde yabancı otlar bulunmayacak sararmış donmuş çamurlu ve topraklı olmayacak demetlerin tamamı aynı cins olacak.

**MAYDANOZ:**

1. Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır. Kullanılan demetler içinde yabancı otlar bulunmayacaktır. Sararmış çamurlu ve topraklı olmayacaktır.

**KIRMIZI LAHANA:**

1. Tohuma kaçmış kurtlanmış dağılmış yaprak halinde çamurlu çürüklü donmuş haşere yenikli olmayacak.
2. Taze göbeğini tam sarmış lahanalardan olacaktır.
3. Her bir lahananın ağırlığı tartıldığında 250 gramdan aşağı olmayanlar kullanılacaktır.

**KIRMIZI TURP:**

1. Çürümüş donmuş buruşmuş ıslak ve çamurlu içleri pörsümüş olmayacaktır.
2. En küçüğü 150 gramdan az olmayanlar kullanılacaktır.

**SİVRİ BİBER:**

1. Satılan iyi cins taze sivri biber veya çarliston biberlerden olacaktır.
2. Boyu 10-15 cm arasında olacaktır. Ezik çürük kokmuş pörsümüş sararmış olmayacak içerisinde yabancı nebat bulunmayacaktır.
3. Temiz sandık veya çuval ambalajlarda muhafaza edilecektir.

**BEZELYE (ARAKA):**

1. Arakalar taze ve körpe olacaktır. Büküldüğü zaman kırılacak yapraklı ıslak buruşmuş sararmış taneleri ayrılmış pişmeyecek ve yenmeyecek derecede kartlaşmış olmayacaktır. İçinde hiçbir yabancı nebat bulunmayacaktır. Birinci sınıf bezelye kullanılacaktır.

**SEMİZ OTU:**

1. Piyasada satılan iyi cins ve taze semizotlarından olacaktır.
2. Sararmış pörsümüş kartlaşmış tohuma kaçmış ezik çürük kırışmış çamurlu ve normalinden fazla ıslak olmayacaktır.
3. Demetler halinde, kökleri yenecek kısımdan itibaren kesilmiş olarak kullanılacak. Demetler içinde yabancı cisimler bulunmayacaktır.

**TAZE FASULYE:**

1. Piyasada satılan iyi cins Ayşe kadın, sırık fasulyelerden olacaktır. Taze ve körpe olacak, büküldüğü zaman kırılacaktır. Katiyen kılçıklı olmayacaktır.
2. Çamurlu, ıslak, pörsük, sararmış, kartlaşmış, çürük olmayanlar kullanılacaktır.

**TAZE BAKLA:**

1. Piyasada satılan iyi cins sakız baklalardan olacaktır.
2. Büküldüğünde kırılacak tazelik evsafta olacaktır.
3. Çürük, tüylü, pörsük, buruşmuş, kararmış, çamurlu, ıslak, kırışmış ve kartlaşmış, kılçıklı olmayacaktır.

**TAZE BAMYA:**

Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins ve körpe bamyalardan olacaktır. Kuru tohuma kalkmış kararmış sararmış ıslak çamurlu topraklı ve kurtlu olmayacaktır.

**KARNABAHAR:**

1. Piyasada satılan iyi cins karnabaharlardan olacaktır.
2. Beyaz veya sarımsak renkte, top halinde ve çiçekleri sağlam, sıkı ve esmerleşmemiş olacaktır.
3. Karnabaharların sapları çiçek kısmından dışa doğru üstüne gelen yaprak dibinden itibaren tamamen kesilmiş olacaktır.
4. Yaprakların üst uçları çiçek kısımları açıkta bırakacak şekilde kesilmiş olacaktır.
5. Rengi hafiften olsa koyulaşmış, kurtlaşmış, çürük, beyaz çiçeği az, yeşil yaprağı ve kökü çok karnabaharlar kullanılmayacaktır.
6. Tamamen dağılmış, donmuş, çürümüş, fena kokulu, çamurlu, pörsük bayat ezik ve böcekli ve iyi vasıfta olmayan karnabaharlar olmayacaktır.
7. Karnabaharlar arsında tesadüf edilecek çiçeği tamamen veya kısmen dökülmüş ya da dağılmış olanlar kullanılmayacaktır.

**PORTAKAL:**

1. Piyasada satılan iyi cins kemale ermiş tabii rengini almış kendine mahsus tat koku ve lezzette olan portakallardan olacaktır.
2. Ham ezik yeşil ekşi çürük donuk kirli küflü porsuk yumuşamış suyu çekilmiş kurumuş kabukları kalın sertleşmiş olmayacaktır.
3. Portakallar piyasa teamülü sandık veya sepetler içinde getirilir.

**MANDALİNA:**

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins kemale ermiş ve tabi rengini almış kendine mahsus tat koku ve lezzetteki mandalinalardan olacaktır.
2. Ham ezik ekşi içi kurumuş susuz çürük donmuş küflü olmayacaktır.
3. Mandalinaların her biri 100 gramdan ve 10 adedi 1 kg dan aşağı olmayacaktır.
4. Mandalinalar piyasa teamülü olarak sandık ambalajlar içinde getirir.

**AYVA:**

1. Piyasada satılan orta veya büyük boydaki cins kemale ermiş yeşilimtırak veya sarı renkte ve kendine mahsus kokuda tatlı veya mayhoş lezzette ve sulu ayvalardan olacaktır.
2. Ayvaların lezzeti acı tatsız ham çürük ezik yanık kurtlu kurt yenikli küflü tozlu topraklı kirli çamurlu olmayacaktır.
3. Yenildiği zaman boğazı tıkayan susuz çok buruşuk olanlar kullanılmayacaktır.
4. Ayvalar temiz ve sağlam sandık veya küfelerde getirilecek.

**ŞEFTALİ:**

1. Piyasanın iyi cins kemale ermiş tatlı ve kendine has hafif mayhoş lezzetteki şeftalilerden olacaktır.
2. Ham ezik ekşi çürük kurtlu pörsük bayat küflü olmayacak.
3. Şeftaliler temiz ve tahta ambalajda getirilecektir.

**TAZE ÜZÜM:**

1. Mevsimine göre piyasada satılan iyi cins olgunlaşmış tatlı ve taze üzümlerden olacaktır.
2. Ezik ekşi çürük küflü buruşmuş buruk lezzette kalın kabuklu renk ve şekli değişmiş tatsız üzümler olmayacaktır.
3. Üzümler salkım halinde olacaktır. Dökülmüş tanelerin verilmemesi esastır.
4. Üzümler temiz ve sağlam sandıklar izinde istif edilmiş olarak getirilecektir.

**KAVUN:**

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi, olgun ve tatlı kavunlardan olacaktır.
2. Kabak ham tatsız ezik kesik kurt yenikli delik çatlak acı içi salyalarmış, kelek ve yumuşamış olmayacaktır.
3. Kavunların üzeri kirli ve çamurlu olmayacaktır.
4. Kullanılacak Kavunların en küçüğü 3 kg dan aşağı olmayacaktır.

**KARPUZ:**

1. Piyasada satılan iyi cins, olgun ve tatlı karpuzlardan olacaktır.
2. Ham, kabak, yumuşamış, ezik, çürük, çatlak, kurtlu, tatsız, zamanı geçmiş, içi boşalmış, elyaflı, oliklenmiş ekşimiş olmayacaktır.
3. Kesilince içleri kırmızı renkte olacaktır.

**ELMA:**

1. İyi cins elmalardan olacaktır.
2. Elmalar ayrı cins ve kalitece olmayıp aynı kalitede olacaktır.
3. Olgunlaşmış, yeşil, ekşi, çürük, kurtlu ve kurt yenikli, küflü ve küf kokulu olmayacaktır.
4. Üzerleri kirli, tozlu, topraklı, çamurlu olmayacaktır.
5. Elmalar temiz kasa veya kap içinden temizlenerek dağıtılacaktır.

**MUZ:**

1. Piyasada satılan iyi cins muzun olgunlaşmışı olacak ham ve sert olmayacaktır.
2. Çürük, donmuş veya don çalığı kalın kabuklu olmayacaktır.

**VİŞNE:**

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins aşılı vişnelerden taze etli iri taneli ve kendine has lezzette olacaktır. Ezik çürük ham bayat küflü tozlu topraklı ve çamurlu olmayacaktır.
2. Temiz tekli kasalar veya uygun kap içinden dağıtılacaktır.

**KİRAZ:**

1. Piyasada satılan iyi cins kemale ermiş taze ve lezzetli Napolyon kirazlardan olacaktır.
2. Ham kurtlu kurt yenikli ezik çürük topraklı bozuk kurumuş pislikli taneleri olmayacaktır.
3. Temiz tekli kasalar veya uygun kap içinden dağıtılacaktır.

**ÇİLEK:**

1. İyi cins çileklerden olacaktır.
2. Çilekler temiz olacak, çöp yaprak toz vs yabancı maddelerden arınmış olacaktır. Ezilmiş ekşimiş ham küf kokulu parçalanmış kurtlu ve kurt yenikli olmayacaktır.
3. Temiz tekli kasalar veya uygun kap içinden dağıtılacaktır.

**MALTA ERİĞİ:**

1. Taze olgun olacak ham olmayacak, çürük ezik lezzetini kaybetmemiş olacak. Haşere tarafından yenilmiş veya yenilmeye yüz tutmuş yaralı olmayacak. Satılan malta eriğinin en iyisi olacak.

**KIRMIZI ERİK – YEŞİL ERİK:**

1. İyi cins kendine has renk ve lezzette kızarmış taze eriklerden olacak.
2. Ham çok ekşi çürük topraklı çamurlu pislikli küflü küf kokulu kurt yenikli buruşmuş çatlak olmayacak.
3. Temiz tekli kasalar veya uygun kap içinden dağıtılacaktır.

**TAZE KAYISI:**

1. Şekerpare tatlı ve hafif mayhoş lezzette kayısılardan olacaktır.
2. Ham ezik ekşi yeşil çürük çok yumuşak beklemeden dolayı ekşimiş buruşmuş kurtlu ve kurt yenikli olmayacaktır.
3. Kayısı çekirdeklerinin içi tatlı olacak. Kayısılar içinde zerdali olmayacaktır.
4. Kayısılar orta büyüklükte şekerpare kayısılardan olacaktır. Küçük ve cılız kayısılar verilmeyecektir.
5. Temiz tekli kasalar veya uygun kap içinden dağıtılacaktır.

**DONDURULMUŞ MİLFÖY HAMURU**

**1-**TS 12230’a uygun olacaktır.

**DONDURULMUŞ BEZELYE**

**1-**TS 8644’e uygun olacaktır.

**DONDURULMUŞ TAZE FASULYE**

**1-**TS 9496’ya uygun olacaktır.

**SU:** Yemek hazırlamada kullanılan su 25730 Sayılı İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkındaki Yönetmeliğe uygun içilebilir su olmalıdır.

Bu listede bulunmayan veya daha sonradan verilmesi uygun görülecek gıda maddeleri ise Türk Standartlarına, Türk Gıda Kodeksine ve Sağlık Bakanlığı ile Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca belirlenen standartlarda ve evsafta olmak zorundadır.

**Not:**Yukarıda belirtilen gıda maddeleri içinde olmayıp, ancak zorunlu hallerde idarece verilmesi istenilen gıda maddelerinde ilgili kanun ve mevzuat çerçevesince öngörülen oranlar dikkate alınarak kullanılması gerekmektedir.

İş bu teknik şartname 42 sayfadan ibarettir.