**AĞRI MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ**

 **2016-2017 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI TAŞIMALI İLK-ORTAOKUL**

**TEK ÖĞÜN ÖĞLE YEMEĞİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**İŞİN KONUSU:** Bu ihalenin konusu yüklenici firma tarafından Ağrı Milli Eğitim Müdürlüğüne aşağıda belirtilen TABLO-1’deki menüdeki yemeklerin pişirilmesi, TABLO-1’de belirtilen taşıma merkezi okullara taşıma, dağıtım ve sonrası hizmetlerine ilişkin hizmet alımı işidir.

**YEMEĞİN PİŞİRİLMESİ VE DAĞITIMI:**

 **1-**Yemeğin taşınmasında, yemek servisinin yapılmasında ve yemek sonrası temizlik hizmetlerinin yapılmasında görevlendirilecek personel yüklenici firma tarafından temin edilecek, hizmetin ifasında görevlendirilen bu personellerin kontrolü taşıma merkezi okul müdürlükleri tarafından yapılacaktır. Bu hususta yapılacak tüm giderler (maaş, SSK pirimi, vergi vb) yüklenici firma tarafından karşılanacaktır. Çalıştırılacak personelin sabıka kaydı ve sağlık raporu ilgili okullara, yüklenici tarafından, iş başlangıcında verilecek ve sağlık raporları her 3 ayda bir yenilenecektir. Yemeğin hazırlanması, servis edilmesi ve dağıtımında çalışan personel görev başında iken kişisel bakımına özen gösterecek, tırnaklar kesilmiş, eller temiz ve açıkta yara olmayacaktır. Çalışırken bone, maske ve eldiven takacaklardır. Yemek dağıtımında kullanılacak servis araçları yemek (Sefertası) taşımaya uygun üzeri, kapalı şekilde olacaktır.

**2-**Yemek hizmetlerinin temiz ve sağlıklı koşullarda yapılıp yapılmadığının tespit edilmesi ve görülmesi için idare, yüklenici firmaların yemekhanesini/fabrikasını istediği gün ve saatte denetlemeye her zaman yetkilidir.

**3**- Hizmetin ifası esnasında, yüklenici firmanın yemek fabrikasının herhangi bir nedenle (tadilat, onarım, yangın vb.) kullanılamaz hale gelmesi durumunda, bu şartnameye uygun başka bir tesiste ihale miktarı kadar yemek hizmetini aksatmayacak şekilde vermeye devam edecektir.

**4-** Yüklenici firma ya da şahısların 4734 – 4735 Sayılı Kanunlara ve Milli Eğitim Bakanlığı Taşıma Yoluyla Eğitime Erişim Yönetmeliğine uyulması zorunludur.

**5-** Taşımalı İlk-Ortaokul uygulaması kapsamında yemek verilen öğrenci sayısında % 20 artış ve eksiliş olacağı yüklenici firma tarafından peşinen kabul edilecek ve artışlarda öğrencilere aynı sözleşme bedeli üzerinden yemek verilecektir. Azalışlarda ise idare tarafından, yemek yiyen öğrenci sayısı üzerinden ödeme yapılacaktır. Ödemeler, idarenin iş ile ilgili ödeneği dâhilinde yapılacaktır.

 **6**-Taşıma merkezi okulun herhangi bir nedenle taşımadan kaldırılması, ikili eğitime geçilmesi veya ihale edilememesi durumunda idare isterse ilgili hizmeti alıp almamakta serbesttir, yüklenici bu durumda hiçbir hak talebinde bulunamaz.

 **7**-Taşıma Merkezi Okullarda yapılan/yapılacak olan onarım, tadilat açma/kapama vb. nedenlerle eğitim-öğretim sürdürülemediği hallerde, yüklenici, yemek teslim ve dağıtım hizmetini, idarenin ilgili okulun öğrencilerini taşıdığı başka taşıma merkezine yapacaktır.

 **8**- Mücbir sebeplerle (yangın, deprem, su baskını, sel ve genel salgın hastalık vb.) yemek hazırlanamaması halinde, yüklenici tarafından hazırlanıp, idare tarafından onaylanacak bir geçici menü dâhilinde ihale konusu iş devam ettirilecektir. Uygulanacak geçici menünün süresi idare tarafından belirlenecek ve uygun görüldüğü takdirle yine idarece belirlenecek bir süre kadar uzatılabilecektir.

 **9**-Taşımalı eğitim kapsamında olmayan öğrencilerin velilerinden yazılı bildirim alınarak, yemek bedellerinin kendileri tarafından karşılanması ve sözleşme bedeli üzerinden (birim fiyat) olması şartı ile yüklenici tarafından bu öğrencilere de yemek verilmesi temin edilecektir. Ayrıca taşıma merkez okullarda bulunan yönetici ve öğretmenlerin de talep etmeleri halinde ücretlerini ödemeleri kaydı ile yemek verilecektir.

 **10**- Yemek listesi yüklenici tarafından, taşıma merkezi okul müdürlüğüne ve İl Milli Eğitim Müdürlüğüne her aybaşında puantaj listesi ile birlikte gönderecektir.

**11-** Yüklenici firma, idarenin uygun görüşünü almadan yemek menüsünde kesinlikle değişiklik yapmayacaktır. Ancak, günlük menüde belirlenen yemeğin sunulamayacağı durumlarda (et ve et ürünlerinde salgın hastalık meydana gelmesi, mevsiminde sebze ve meyve bulunamaması vb.), menünün uygulanamama gerekçesi idareye yazılı olarak bildirilecek ve idarenin uygun görmesi durumunda, aynı besin değerlerine sahip başka bir yemek menüsü hazırlanarak, yüklenici tarafından sunumu gerçekleştirilecektir.

**12**- 2016-2017 Eğitim-Öğretim Yılında taşımalı eğitim kapsamına alınan ancak, ihale konusu iş süresi içinde, çeşitli sebeplerle taşımalı eğitim kapsamından çıkartılan okulların öğrencilerine yemek hizmetinin sunulamamasından dolayı, yüklenici firma tarafından hiçbir hak talep edilemeyecektir.

 **13-** İhale konusu yemeğin hazırlama, pişirme, saklama ve dağıtımında kullanılan araç-gereç ve ekipmanlar, hammaddesi, alaşımı ve nihai ürününde hiçbir şekilde insan sağlığına zararlı madde içermeyecek ve tercihen paslanmaz çelik-krom maddelerinden olacaktır. Paslanmaz çelik-krom haricinde kullanılacak malzemeler için, ilgili mevzuatı gereği alınacak yasal izinler ve insan sağlığına zararlı olmadığına dair raporlarla sözleşmeden önce idareye sunulacaktır. Yüklenici tarafından işin ifası sırasında, temizlik ve hijyen kurallarına mutlaka uyulacaktır.

 **14**- Yüklenici ile birlikte taşıma merkezi okul müdürü veya okul müdürü tarafından görevlendirilecek öğretmenler tarafından, öğrencilerin yemek dağıtım saatleri ayarlanacaktır. Sunulacak yemek sayılarında olabilecek değişikliklerde, taşıma merkezi okul müdürlüğü tarafından, bildirilen sayı kadar yemek dağıtımı yapılacaktır.

 **15**- İhale konusu yemeğin öğrencilere sunumu neticesinde oluşabilecek besin zehirlenmelerine karşı, yasal sorumluluklar, tedavi giderleri ve oluşabilecek diğer tüm zararlar yükleniciye aittir.

 **16-** Yüklenicinin, işin ifası ile ilgili uyması gereken hususlardan her hangi bir aksaklığın tespiti veya sunulan yemeklerin istenilen nitelik ve kaliteyi taşımadığının tespit edilmesi halinde, idare herhangi bir tazminat ödemeksizin sözleşmeyi tek taraflı olarak feshetme yetkisine sahiptir. Bu gibi durumda her türlü yasal tazmin ve zararlar yükleniciye aittir.

 **17**- İhale konusu yemekler günlük kalori değerine göre sunulacaktır.

 **18-**Yemek sunumu yapılacak taşıma merkezi İlk-Ortaokulu yemek salonunda, öğrencilerin yemek yemelerini kolaylaştırıcı önlemler, masaların tertip-düzeni, yemek salonunun temizliği ve yemek masalarına yemeğin özelliğine göre konacak çatal, kaşık, bıçak, sürahi, bardak, tuzluk, biberlik ve peçete mutlaka yüklenici tarafından yemek sunumundan önce yerleştirilerek hazır bulundurulacaktır. Yemek yapımında ve sunumunda kullanılan araç ve gereçlerin aylık periyodik bakımları yapılacak, kullanılmayacak durumda olanlar tespit edilerek derhal kullanımdan kaldırılacaktır.

 **19**- Doğası gereği, sıcak olarak sunulması gereken yemekler mutlaka sıcak bir şekilde servis edilecektir. Soğuk sunulması gerekenler ise; aşırı soğuk olmayacak şekilde, soğuk olarak servis edilecektir. Et içerikli yemeklerde kuşbaşı et, kıyma içerikli yemeklerde ise kıyma kullanılması zorunludur. Yemeklerin gramaj değerleri Tablo-3’e uygun olacaktır.

 **20**- Yemek yapımında, Türk Standartları Enstitüsü ve Türk Gıda Kodeksine uygun gıda maddeleri kullanılacaktır.

 **21-** İdare tarafından Şartnamenin diğer hususlarında bölge şartlarına veya öngörülmeyen durumlara göre değişiklik yapılabilir.

 **22**- Kuru gıda verilmesi durumunda Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun, ilgili kurumdan üretim izni alınmış olması gereklidir.

 **23**- Ekmek hariç diğer ürünler TSE veya TSEK belgelerinden birine sahip olmalıdır.

 **24**- Meyve suları; Alkolsüz İçecekler Tebliği’ne uygun, pastörize edilmiş ve steril koşullarda doldurulmuş olacaktır. TSE veya İSO belgelerinden birine sahip olmalıdır.

 **25** – Kuru gıda ve içeceklerde imal, son tüketim tarihi ve T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı’nın izin bilgilerini gösteren ibareler mutlaka olacaktır.

 **26-** İl Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğünden alınmış İşletme Kayıt Belgesi Aslı veya Onaylı örneği.

 **27-** Yemek Kapasite raporu.

 **28-** Teklif verecek firmaların sıcak yemek hizmetinin zamanında yürütülmesi ve idarenin gerekli gördüğü hallerde denetim yapabilmesi için Ağrı Belediye sınırları içerisinde yemekhane bulundurulması zorunludur. İhaleye katılacak isteklilerin bu teklifleri dahilinde sunacaklardır.

 **29-** İlgili kuruluştan alınmış İş Yeri Açma ve Çalıştırma Belgesinin (Aslı veya Onaylı örneği)

 **30**- Ambalaj üzerinde firmanın adı, markası, net ağırlığı ve üretim yeri belirtilecektir.

 **31**- Ürün ambalajları temiz ve lekesiz olacaktır.

 **32**- Muayene komisyonunun uygun görmediği ürünler kabul edilmeyecektir.

 **33**- Bal, reçel, pekmez, krema ve süt gibi ürünlerin dağıtımında öğrenci sayısı kadar plastik çubuk veya kaşık, çatal verilecektir.

 **34**- Ekmek arası kumanya verilmesini gerektiren durumlarda, sunulacak gıda maddelerinin yukarıdaki şartlara uygun olması zorunludur.

 **35-** Her hangi bir nedenle okulların tatil olması, dini gerekçelerle yemek yiyen öğrencilerde azalma olması gibi durumlarda okul müdürlüğünden gelen puantaj cetveline göre ödeme yapılacaktır.

 **36-**Yemek haftanın 5 işgününde, eğitim-öğretimin olduğu günlerde, resmi ve dini bayramlar hariç olmak üzere öğlen saatinde verilecektir. Karne tatili, bayram günü, yarım gün eğitim yapılan günler ve idarece öngörülmeyen diğer günlerde, idare tarafından önceden bildirilerek yemek dağıtımı yapılmayacaktır.

 **37**-Asgari yeterlik kriteri olarak anahtar teknik personel öngörülmesi halinde, ilgili kişinin ihale konusu hizmetin uzmanı olması, ihale tarihinden önce işe alınmış ve ihale tarihi itibarıyla isteklinin bünyesinde bulunuyor olması şartlarının aranması zorunludur. Özel sektörde geçen deneyim süresi ilgili meslek odası üye kayıt süresini gösteren belgeyle, kamuda geçen deneyim süresi hizmet çizelgesi ve/veya meslek odası üye kayıt belgesiyle; isteklinin bünyesinde bulunduğu hususu ise, ilgili adına prim ödendiğini veya ilgilinin işe alındığını gösteren sosyal güvenlik kurumu onaylı belgeler ile tevsik edilir.

 **38-** 2016-2017 Eğitim Öğretim Yılı **(19 Eylül 2016- 09 Haziran 2017 tarihleri arası 181 iş gün olarak hesaplanmış olup ancak ihale iş ve işlemlerinin uzamasından dolayı sözleşme imzalama tarihi itibariyle kalan iş günleri üzerinden yüklenici firma hak iddia edecektir.)** Tip İdari Şartname eki **Tablo-1**’de adı geçen Taşıma Merkezi Okullarda belirtilen öğrencilere verilecek günlük, haftalık ve aylık öğle yemeği menü **TABLO-2’**debelirtilmiştir**.** **TABLO-2’**de belirtilen yemek menüsünde kullanılacak malzeme miktarları Milli Eğitim Bakanlığı’nın öğrenci başına belirlediği **TABLO-3**’te belirtilen gramajlarda olacaktır. Menü, haftanın iş günlerinde yazlık ve kışlık olarak dönüşümlü bir şekilde verilecektir.

**SAATLERİ:** ÖĞLEN: 12:00 - 13:00

 **TABLO-1**

ÖĞRENCİ VE GÜN SAYISI

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **SIRA NO** | **OKULUN ADI** | **ÖĞRENCİ SAYISI** | **GÜN SAYISI** |
| **1** | BALLIBOSTAN KÖYÜ İLK-ORTAOKULU | 221 | 181 |
| **2** | BALIKSU İLK- ORTAOKULU | 69 | 181 |
| **3** | KARASU İLK- ORTAOKULU | 96 | 181 |
| **4** | BOZTOPRAK İLK- ORTAOKULU | 75 | 181 |
| **5** | Ş.K. İ. SELEN İLK- ORTAOKULU | 81 | 181 |
| **6** | TEZEREN 4. BOĞAZİÇİ İLK- ORTAOKULU  | 226 | 181 |
| **7** | İMAM HATİP ORTAOKULU | 57 | 181 |
| **8** | YAZILI İLK-ORTAOKULU | 163 | 181 |
| **9** | M. AKİF ERSOY ORTAOKULU | 124 | 181 |
| **10** | V. R. YAZIOĞLU ORTAOKULU | 278 | 181 |
| **11** | Ş.E.V. ÇELİK ORTAOKULU | 292 | 181 |
| **12** | YK. KÜPKIRAN İLK-ORTAOKULU | 27 | 181 |
| **13** | K. ÖZGÜR AZER KURAK ORTAOKULU | 87 | 181 |
|   | **TOPLAM**  | **1796** |  |

**GRAMAJLARLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR**

**GRAMAJLAR:**

Hazırlanacak ve sunulacak yemeklerde, T.C. Milli Eğitim Bakanlığı’nın ilk-ortaokul öğrencileri için belirlemiş olduğu gıda ve gramajlara göre, iş bu teknik şartnameye uygun olarak 1. Sınıf kalitede olacaktır. İhale konusu işin uygulanmasında baz alınacak kalori ve gramaj değerleri TABLO-3’de belirtilmiştir. İşin ifasında bu değerlere dikkat edilecektir. Ancak, tabloda belirtilmeyen yemekler idare tarafından menüye eklendiği takdirde yüklenici tarafından itiraz edilmeden yapılacaktır.

 **TABLO-2**

**2016-2017 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI TAŞIMALI İLK-ORTAOKUL ÖĞRENCİ GÜNLÜK YEMEK LİSTESİ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **GÜNLER**  | **1.YEMEK**  | **2.YEMEK**  | **3.YEMEK**  |
| **1.HAFTA** | **PAZARTESİ**  | **ETLİ NOHUT**  | **PİRİNÇ PİLAVI**  | **KAYISI KOMPOSTO**  |
| **SALI**  | **TARHANA ÇORBA**  | **KIYMALI BEZELYE**  | **BULGUR PİLAVI** |
| **ÇARŞAMBA**  | **SEBZE ÇORBASI** | **PEYNİRLİ MAKARNA**  | **MEVSİMSEL MEYVE**  |
| **PERŞEMBE**  | **MERCİMEK ÇORBA**  | **SİGARA BÖREĞİ** | **KAKAOLU PUDİNG**  |
| **CUMA**  | **ETLİ KURU FASULYE**  | **PİRİNÇ PİLAVI**  | **CACIK**  |
| **2.HAFTA** | PAZARTESİ  | FIRINDA TAVUK | BULGUR PİLAVI  | AYRAN |
| SALI  | MERCİMEK ÇORBA | KIYMALI SOSLU MAKARNA | HELVA |
| ÇARŞAMBA  | PİRİNÇ PİLAVI  | İZMİR KÖFTE  | İRMİK HELVA  |
| PERŞEMBE  | ETLİ KURU FASULYE  | BULGUR PİLAVI | SÜTLAÇ |
| CUMA  | FIRINDA TAVUK | PİRİNÇ PİLAVI | ÜZÜM KOMPOSTO  |
| **3.HAFTA** | **PAZARTESİ**  | **ETLİ NOHUT**  | **BULGUR PİLAVI**  | **MEVSİMSEL SALATA**  |
| **SALI**  | **TARHANA ÇORBA** | **PEYNİRLİ MAKARNA** | **KAYISI KOMPOSTO**  |
| **ÇARŞAMBA**  | **BULGUR PİLAVI**  | **İZMİR KÖFTE**  | **MEVSİMSEL MEYVE**  |
| **PERŞEMBE**  | **MERCİMEK ÇORBA** | **PEYNİRLİ TEPSİ BÖREĞİ** | **İRMİK HELVA** |
| **CUMA**  | **TARHANA ÇORBA**  | **KIYMALI BEZELYE**  | **BULGUR PİLAVI** |
| **4.HAFTA** | PAZARTESİ  | SEBZE ÇORBASI | PEYNİRLİ MAKARNA  | MEVSİMSEL MEYVE  |
| SALI  | PİRİNÇ PİLAVI  | ETLİ TÜRLÜ  | MEVSİMSEL SALATA  |
| ÇARŞAMBA  | YAYLA ÇORBA  | KIYMALI SOSLU MAKARNA  | KAKAOLU PUDİNG |
| PERŞEMBE  | ETLİ KURU FASULYE  | PİRİNÇ PİLAVI  | TURŞU  |
| CUMA  | BULGUR PİLAVI | İZMİR KÖFTE  | MEVSİMSEL MEYVE |

Not: Öğle yemekleri her ay için idare istediği takdirde mevsim şartları göz önüne alınarak yeniden düzenlenerek yükleniciye bildirilecektir

**TABLO-3**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Etli Türlü (176 Kcal)**  | Sığır eti  | 25 gr  |
| Havuç  | 20 gr  |
| Kuru soğan  | 6 gr  |
| Margarin  | 10 gr  |
| Patates  | 30 gr  |
| Pırasa  | 60 gr  |
| Kabak  | 10 gr  |
| Salça  | 05 gr  |
| **Etli kuru fasulye (296 Kcal)**  | Sığır Eti  | 50 gr  |
| Kuru fasulye  | 50 Gr  |
| Kuru soğan  | 18 gr  |
| Domates Salça  | 03 gr  |
| Margarin  | 10 gr  |
| **Etli Nohut (306 Kcal)**  | Sığır Eti  | 50 gr  |
| Nohut  | 50 gr  |
| Kuru soğan  | 18 gr  |
| Domates Salça  | 03 gr  |
| Margarin  | 10 gr |
| **Kıymalı Bezelye (200 Kcal)**  | Dana eti  | 30 gr  |
| Bezelye  | 100 gr  |
| Patates  | 25 gr  |
| Domates Salça  | 05 gr  |
| Kuru soğan  | 10 gr  |
| Maydanoz  | 02 gr  |
| Yağ  | 10 gr  |
| Havuç  | 25 gr  |
| **KÖFTELER** |
| **İzmir Köfte (280 kcal)**  | Dana Eti  | 80 gr  |
| Patates  | 120 gr  |
| Domates  | 50 gr  |
| Soğan  | 12 gr  |
| Salça  | 05 gr  |
| Baharatlar  | 01 gr  |
| Yeşil Biber  | 10 gr  |
| **Fırın Tavuk (280 kcal)**  | Tavuk Eti  | 150 gr  |
| Patates  | 100 gr  |
| Salça  | 10 gr  |
| Yağ  | 10 gr  |

|  |
| --- |
| **PİLAVLAR MAKARNALAR BÖREKLER**  |
| **Pirinç Pilavı (328 kcal)**  | Pirinç  | 50 gr.  |
| Şehriye  | 10 gr  |
| Margarin  | 15 gr  |
| **Bulgur Pilavı (308 kcal)**  | Bulgur  | 60 gr  |
| Kuru Soğan  | 18 gr  |
| Margarin  | 12 gr  |
| **Peynirli Makarna** **(307 kcal)**  | Makarna  | 60 gr  |
| Lor Peyniri  | 15 gr  |
| Margarin  | 10 gr  |
| **Kıymalı Soslu Makarna (331 kcal)**  | Makarna  | 60 gr  |
| Sığır Eti  | 15 gr  |
| Margarin  | 10 gr  |
| Domates Salçası  | 03 gr  |
| **Sigara Böreği (186 kcal)**  | Yufka  | 50 gr  |
| Maydanoz  | 2 gr  |
| Çökelek  | 10 gr  |
| Ayçiçek Yağı  | 10 gr  |

|  |
| --- |
| **Peynirli Tepsi Böreği** **(300 kcal**)  |
|  |  |
| Yufka  | 50 gr |
| Sıvıyağ  | 8 gr  |
| Süt  | 30 ml.  |
| Lor Peyniri  | 20 gr  |
| Maydanoz  | 3 gr  |
| **Cacık (75 kcal)**  | Salatalık  | 55 gr  |
| Yoğurt  | 125 gr  |
| Zeytinyağı | 0,5 gr |
| **Komposto (147 kcal)**  | Kayısı-Üzüm  | 25 gr  |
| Şeker  | 30 gr  |
| **Salata (57 kcal)**  | Yeşil Soğan  | 15 gr  |
| Marul  | 10 gr  |
| Salatalık  | 20 gr  |
| Domates  | 20 gr  |
| Maydanoz  | 07 gr  |
| Limon  | 05 gr  |
| Ayçiçek Yağı  | 03 gr  |

**Ç O R B A L A R – YOĞURT-AYRAN**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Yayla Çorbası (270 kcal)**  | Pirinç  | 5 gr  |
| Yoğurt  | 30 gr  |
| Un  | 10 gr  |
| Yumurta  | 09 gr  |
| **Kırmızı Mercimek** **Çorbası (134 Kcal)**  | Mercimek  | 30 gr  |
| Margarin  | 06 gr  |
| Un  | 05 gr.  |
| Kuru Soğan  | 12 gr |
| **Tarhana Çorbası (108 Kcal**)  | Tarhana  | 10 gr  |
| Domates Salçası  | 03 gr  |
| Margarin  | 5 gr  |
| **Sebze çorbası (56 Kcal)**  | Havuç  | 10 gr  |
| Pezik  | 05 gr  |
| Pırasa  | 10 gr  |
| Patates  | 10 gr  |
| Kuru Soğan  | 05 gr  |
| Margarin  | 05 gr  |
| Domates Salçası  | 02 gr  |
| Limon  | 0,2 gr  |
| Maydanoz  | 03 gr  |
| **TATLILAR**  |
| **Sütlaç (337 Kcal)**  | Pirinç  | 10 gr  |
| Şeker  | 40 gr  |
| Süt  | 220 ml. |
| **İrmik Helvası (374 Kcal))**  | İrmik  | 40 gr  |
| Şeker  | 30 gr  |
| Margarin  | 15 gr  |
| **Puding Kakaolu (330 Kcal)**  | Süt  | 202 ml.  |
| Nişasta  | 5 gr  |
| Şeker  | 40 gr  |
| Un  | 10 gr  |
| Kakao  | 4 gr  |
| **İÇECEKLER-EKMEK-TURŞU ve HELVA** |
| Meyve  | 1 adet |
| Ayran  | 200 ml.  |
| Ekmek  | 150 gr  |
| Helva  | 80 gr  |
| Turşu | 100 gr |

**YEMEK YAPIMINDA KULLANILACAK MALZEMENİN EVSAFI**

**EKMEK:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ürün | Rutubet %(m/m) en çok | Tuz % (m/m) en çok (kuru maddede) |
| Ekmek | 38 | 1,5 |

Ekmekler %76 – 80 randımanlı undan yapılmış olmalıdır.Ekmekte ve ambalajında ip, çöp ve yabancı madde bulunmamalıdır. Ekmekler iyi pişmiş, kabarmış, gevrek elastiki ve normal görünüş koku ve lezzette olmalı kesildiği zaman görülen delikler normal büyüklükte olmalı yanık hamur yapışkan içinde un ve tuz topakları yarık ve boşluklar olmamalıdır.

1 öğrenci için öğünde 100-150 gr ekmek verilecektir. Türk Gıda Kodeksi Ekmek Ve Ekmek Çeşitleri Tebliği uygun ve Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden alınmış İşletme Kayıt Belgesi izni ile üretilmiş olacaktır.

**ET (SIĞIR/DANA)**

Gövde etlerde; baş, deri, hanap ve diz 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.

Yemek üretiminde kullanılacak etler;

**Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımun Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük’ün** 138. Maddesinde belirtilen “Madde 138- Doğrudan doğruya et halinde satılan veya çeşitli gıda müstahzarlarının yapılmasını için kullanılan etlerinin, Sağlik Bakanlığınca müsaade edilmiş mezbahası olan yerlerde, bu mezbahalarda kesilmiş hayvan etleri olması ve Hayvan Sağlık Zabıtası Tüzüğü ve etlerin Teftiş Yönetmeliği hükümlerine göre muayene edilmiş ve buradaki şartlara uygun damgalanmış olması mecburidir“ hüküme uygun kesilmiş olacaktır

2678 sayılı Kanun kapsamına giren firmalar mezbaha mühründen muaftır.

Türk Gıda Kodeksi Et Ve Et Ürünleri Tebliğine uygun olacak (2012/74). 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**

**Gıda Maddelerinin Ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya Ve Levazımun Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük’ün** 143. Meddesinde belirtilen:

“**Madde143** – Tavuk, hindi, kaz, ördek gibi hayvanların etleridir. Bu hayvanlar hususi satış yerlerinde diri olarak bulundurulabilecekleri gibi kesilmiş ve temizlenmiş olarak da satılabilirler.“

Türk Gıda Kodeksi Et Ve Et Ürünleri Tebliğine uygun olacak (2012/74).

Etleri yenilmek üzere satışa arz edilen her türlü kümes hayvanlarının tamamıyla sağlam ve sıhhatte olmaları ve kafi derecede beslenmiş bulunmaları lazımdır. Kesilmiş ve temizlenmiş olan kümes hayvanları, temiz ve serin yerlerde asılı olarak satışa arz edilecekler ve üzerlerinde hangi nevi kümes hayvanı eti olduğunu bildirir birer madeni etiket bulunacaktır” ifadesine uygun olacak 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**

Kabukta çatlak, pislik ve kan lekesi bulunmamalıdır.

Yumurtalar yıkanmamış olmalı, üzerindeki parlak cilalı kısım kaybolmamalıdır.

Hava boşluğu yüksekliği en çok 5mm’yi geçmemelidir.

Kırıldığı zaman kendine mahsus tamamen saf, tabii sadelik, koku ve tadı haiz olmalıdır,

Tabağa kırıldığında sarısı kubbeli, rengi parlak olmalı, parmakla basıldığında hemen dağılmamalıdır.

Ortalama olarak bir yumurtanın ağırlığı 60 gr’dan az olmayacaktır.

Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliğine (2014/55) 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 Bakanlığın’dan izinli plastik malzemelerde ve ağzı mühürlü olmalıdır.

Yoğurtlar yağ oranı T.S.E.’ye uygun olacaktır.

Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliğine (2009/25**)** uygun olacak, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

TSE belgelerine sahip olacaktır.

**AYRAN:**

Ayran günlük olacaktır. Sağlığa zararlı olmayan bir kez kullanılan plastik yada karton ambalajlar içinde sunulacaktır.

Miktarı 200 mililitreden düşük olmayacaktır.

Pastörize sütten imal edilmiş olacaktır.

Ayranların ambalajlarında veya kapaklarında tuzlu veya tuzsuz olacağı belirtilmelidir. İmal ve son kullanım tarihi ve özellikleri üretici firmanın adı, adresi varsa tescil edilmiş markası, ağırlığı açık ve okunur bir şekilde yazılı olacaktır. Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliğine (2009/25**)** uygun olacak, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır

**KURU GIDALAR:**

**NOHUT:**

Nohutlar son yıl mahsulü ve mümkün olduğu kadar mütecanis olacaktır.

Yaş, normalden fazla rutubetli, küf1ü, küf kokulu, kurtlu, kurt yenikli, böcekli vs. olmayacaktır. Taş, toprak ve kum olmayacaktır. Esmer, çok küçük, buruşuk, cılız taneler olmayacaktır. Nohutların pişme durumu tümünde aynı olacaktır.

**KURU FASULYE:**

Kuru fasulyeler son yıl mahsulü ve 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, rastgele 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:**

İyi kalite ve yıl 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.

**BUĞDAY UNU:**

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, ekşimiş, kokmuş, küflenmiş, ıslanmış, topraklanmış, kurtlu, böcekli ve kepekli olmayacaktır.

Uygun görünüşlü olacaktır.

Unların içerisinde fare pisliği yuvaları ve undan başka yabancı madde olmayacak ve 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.

Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliğine ( 2013/9) uygun olacaktır.

**PİLAVLIK BULGUR:**

Pilavlık bulgurlar; bulgurluk sert buğdaydan usulüne uygun yapılmış ve yeni mahsul olacaktır.

Koku ve lezzeti iyi, rengi 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 %3 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.

Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliğine (2009/24) uygun ve TSE standartlı olacaktır.

**PİLAVLIK PİRİNÇ:**

Pirinç son yıl 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 bunları aksamını veya ifrazatına ihtiva etmeyecektir.

Bozuk, lekeli, tane, çöp, kabuk ve çelikli 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 pirinç kabul edilmez. Pirinçler 1 kg. pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımından uygun bulunduğu takdirde kabul edilir. Baldo cinsi pirinç kullanılacaktır.

Malın cinsi ve net miktarı kolayca okunabilecek büyüklükte baskı mürekkebi ile yazılacaktır.

Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliğine (2010/60) uygun olacak.

**TUZ:**

Kendisinde uygun normal görünüm, renk, lezzet ve çekilme iriliğinde olacak içerisinde gözle görülür yabancı madde olmayacaktır.

1400C hararet derecesinde kurutulduktan sonra zehirli bileşenlerden arındırılmış olmak şartıyla en az %95 NaCI içerecektir.

İyotlu tuz getirilecektir.

Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliği (2013/48)

**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 muhtevitatının cinsinin net miktarının imal yeri, imal tarihi ve son kullanma tarihini gösteren etiket bulunacaktır.

TSE belgeli olacaktır.

Türk Gıda Kodeksi Salça ve Püre Tebliğine (2014/6) uygun olmalıdır.

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

Son yıl mahsulü kuru üzümlerden olacaktır.

Ezilmiş, sulanmış, yeter derecede kurumamış, ıslak, çürümüş, kirlenmiş ve tegayür etmiş olmayacaktır. Mütecanis halde ve normal vasıflarda bulunacaktır. Heyete umumiyesi kalitesine uygun temizlikte olacaktır.

Sandıklar üzerinde cinsi ile net kilo miktarı, üretim yeri 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. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

**MAKARNA İRMİKLİ:**

• Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış makarnalardan olacaktır.

• Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak; pişmeden evvel veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena koku ve lezzet acılık ve anormal ekşi1ikte bulunmayacak; görünüşleri mütecanis olacaktır.

• Makarnalar, kırıklı, küflenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pislikleri, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzeri gibi cisimler içermeyecektir.

• Makarnalar %1 tuzu içeren kaynar suya atılarak yarım saat kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacaktır.

• Makarnalar 10 kiloluk orijinal ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir.

• Ambalaj üzerinde cinsi irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapanın adı-adresi ve tanıtıcı işaretini gösteren okunaklı yazı veya hususları muhteviyatı belirten yazılar olacaktır.

• Yapım tarihi ve son kullanma tarihi ambalaj üzerinde belirtilmiş olacaktır.

• Makarnalar irmikten mamul ve piyasada satılan iyi cinslerin evsafından olacaktır.

• Kimyevi özellikler, makarnalar kimyevi veya sıhhate zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne amaçla olursa olsun makarnalar suni tat verici maddelerde muhafaza maddeleri katılmamış olacaktır.

• Makarnalara haricen tuz katılmayacaktır.

• Rutubette % l3'ü geçmeyecektir.

• Kül miktarı % l' den fazla olmayacaktır.

• Külün %l0'luk miktarda klor hidrik asitte erimeyen kısmı %15'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. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

 **YAĞLAR**

**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, son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır.

Türk Gıda Kodeksi Bitki Adı İle Anılan Yağlar Tebliğine (2012/29) uygun olmalıdır.

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının izni ile üretilmiş 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, son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır.

Türk Gıda Kodeksi Bitki Adı İle Anılan Yağlar Tebliğine (2012/29) uygun olmalıdır.

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

**MEYVA SUYU (***1/5* lik Ambalaj):

Ambalajın üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, son kullanma tarihi yazılı olacaktır.

Son kullanma süresine en az 6 ay süresi olan mamuller kabul edilir.

Meyve suları vişne ve şeftali olarak gelecektir.

Ambalajlar ezilmiş, delik, patlak, tozlu ve kirli olmayacaktır.

Lezzeti, kokusu, görünümü bozuk olmayacaktır. Birinci sınıf olacak ve muayene komisyonu tarafından beğenildikten sonra tüketime sunulacaktır. TSE belgeli olacak.

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

Türk Gıda Kodeksi Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği (2014/34)

**YAŞ** **SEBZE VE MEYVE**

**ELMA**

• Piyasada mevcut en iyi cins elmalardan olacaktır.

• Tüketime sunulacak elmalar ayrı, ayrı cins menşeli olmayıp mütecanis olacaktır.

• Koyu pembe, kırmızı ve sarımtırak renkli olacaktır.

• Yeşil, ağzı buruşturucu, ezik, çürük, bozulmuş, buruşmuş, kurtlu, kurt yenikli, küflü, küf kokulu olmayacaktır.

• Üzerlerine kirli, tozlu, topraklı, çamurlu olmayıp temiz olacaktır.

• Tanelerin ağırlığı 100-150 gr' dan aşağı olmayacaktır.

• Mevsiminde alınmış olacaktır.

**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 satışa sunulan, iyi cins, olgunluğunu tamamlamış, tabi rengini almış, kendine mahsus tatlılık, koku ve lezzette olacaktır.

• Ham, ezik, yeşil, ekşi, çürük, donuk, kirli, kütlü, porsuk, yumuşamış, suyu çekilmiş, kurumuş, kabukları kalın sertleşmiş olmayacaktır.

• Beher adet portakal 150 gr.dan aşağı olmayacaktır.

• Mevsiminde alınmış olacaktır.

 **MANDALİNA**

Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins olgunluğunu tamamlamış ve tabi rengi almış kendine mahsus koku, tat ve lezzetteki mandalinalardan olacaktır.

Ezik, ekşi, içi kurumuş, susuz, çürük, donmuş, kirli, kütlü olmayacaktır.

Mandalinaların beheri 70 gr.dan ve 10 adeti 1 kg.dan aşağı olmayacaktır.

Mevsiminde alınmış olacaktır.

**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 alınmış olacaktır.

**TAZE FASULYE:**

• Yemeklerde kullanılacak taze fasulye piyasada satılan iyi cins fasulyelerden olacaktır.

• Kılçıklı olmayacaktır.

• Ezik, çürük, böcek yeniği, pörsük, rengi sararmış ve bayat olmayacaktır.

• İçi çok tanelenmiş-, kartlaşmış olmamalıdır.

• Rengi yeşil ve körpe olmalıdır.

• Mevsiminde alınmış olacaktır.

**DOMATES:**

• Yemeklerde kullanılacak domatesler piyasada mevsimine göre satılan olgun, kızarmış domatesten olacaktır.

• Ezik, çürük, küflü, çamurlu, ıslatılmış, ekşimiş ve bozulmuş olmayacaktır.

• Nakliyeden mütevellit patlak ve ezikler (çürük, kütlü ve bozuk olmamak kaydıyla) kullanılmayacaktır.

• Mevsiminde ve piyasada bulunduğu sürece kullanılacaktır.

• Çıkan ilk ve son turfanda mevsiminde tamamen kızarmamış domates miktarı %10'u geçmeyecektir.

• Domatesler temiz ve sağlam sandık içinde getirilecektir.

**PATLICAN:**

• Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, taze, körpe ve tabii rengini almış kemer patlıcanlardan olacaktır.

• Çürük, ezik, pörsümüş, kartlaşmış (çekirdekleri beyazlığını ve yumuşaklığını kaybetmiş, çekirdeklerin rengi sararmış), ham, acı ve gün vurmuş olmayacaktır.

• Patlıcanlar orta büyüklükte olacaktır.

• Yeşil renkli patlıcanlar alınmayacaktır.

**ARMUT:**

• Olgunlaşma sürecini tamamlamış, *iyi* cins ve lezzetteki armutlardan olacaktır.

• Sert ve sulu olacaktır.

• Buruk lezzette ve kokuşmuş olmayacaktır.

• Çürük, kurt yenikli, ekşi, ham, ezik, çok yumuşamış veya çok sert, kurumuş ve çamurlu olmayacaktır.

• Armutlar 100 gr.dan az olmayacaktır.

• Mevsiminde alınmış olacaktır.

 \*Yüklenici bu şartnamede belirtilen hükümlerin uygulanmasında 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı Gıda ve Yem Kanunu ve bu kanun doğrultusunda hazırlanan yönetmeliklere bağlı kalacaktır.

 İDARE YÜKLENİCİ