

**2024 / 2025 EĞİTİM VE ÖĞRETİM YILI 2. DÖNEMİ - 2025/2026 EĞİTİM VE ÖĞRETİM YILI 1. DÖNEMİ .....İLİ / .....İLÇESİNDE TAŞIMA KAPSAMINDA BULUNAN İLKOKUL/ORTAOKUL /LİSE ÖĞRENCİLERİNE MALZEME DÂHİL ..... GÜN ..... ÖĞÜN ÖĞLE YEMEĞİ YEMEK PİŞİRİLMESİ, DAĞITILMASI HİZMET ALIM İŞİNE AİT TEKNİK ŞARTNAME**

**MADDE 1- İŞİN KONUSU:**

.....İli..... İlçesi taşımali eğitim kapsamına alınan ..... taşıma merkezi okullarda bulunan ..... öğrenciye sıcak öğle yemeği pişirilmesi, servisi ve servis sonrası hizmetlerinin yürütülmesine ilişkin hizmet alımı işidir.

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

İlçemiz aşıağıda isimleri yazılı taşıma merkezi ortaöğretim kurumlarında bulunan ..... öğrenciye, ..... iş günü, ..... öğün öğle yemeği malzeme dahil, hazırlık ve yemek pişirme, okullara dağıtım, okullarda servis ve sonrası tüm hizmetlerin alımı işi.

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

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

**Ek-2**

	Taşıma Merkezi Okullar	Yemek Verilecek Öğrenci Sayısı	Yemek Verilecek Gün Sayısı (İş Günü)	Toplam Öğün Sayısı
1	..... İlkokulu/Ortaokulu/Lisesi			
2	..... İlkokulu/Ortaokulu/Lisesi			
3	..... İlkokulu/Ortaokulu/Lisesi			
4	..... İlkokulu/Ortaokulu/Lisesi			
5	..... İlkokulu/Ortaokulu/Lisesi			
6	..... İlkokulu/Ortaokulu/Lisesi			
7	..... İlkokulu/Ortaokulu/Lisesi			
8	..... İlkokulu/Ortaokulu/Lisesi			
9	..... İlkokulu/Ortaokulu/Lisesi			
10	..... İlkokulu/Ortaokulu/Lisesi			
11	..... İlkokulu/Ortaokulu/Lisesi			
12	..... İlkokulu/Ortaokulu/Lisesi			
13	..... İlkokulu/Ortaokulu/Lisesi			
.				
.				
.				
<b>TOPLAM</b>				

Yemek hizmeti sunulacak öğrenci ve gün sayıları yaklaşık olarak yukarıdaki tabloda belirtilmiştir.

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

**3.1.** ..... İli ..... İlçesi Milli Eğitim Müdürlüğünün ilçede bulunan taşıma merkezi okullarındaki taşımali öğrencilerin **2024 / 2025 Eğitim ve Öğretim Yılı 2. Dönemi – 2025 / 2026 Eğitim ve Öğretim Yılı 1. Dönemi** yemek ihtiyacının her türlü malzeme dâhil yüklenici tarafından kendi mutfağında pişirerek taşıma merkezi okullara taşınması, taşımali okullarda dağıtımı ve dağıtım sonrası hizmetleri (Bulaşık yıkama, yemekhane veya yemek verilen yerin temizliği vb ile yemek bulaşık artıklarının okuldan götürülmesi işi tamamen yükleniciye ait olmak üzere yapılacaktır.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 3.16.** Yemeklerin yapımında kullanılan gıda maddeleri için üretiminden önce Tarım ve Orman Bakanlığında üretim izni alınmış olması gerekmektedir. Gıda maddelerinin kapaklarında veya ambalajlarında son kullanma tarihi elektronik olarak basılmış ve belirgin olmalıdır.
- 3.17.** 04.01.2012 tarih ve 28163 Sayılı Resmi Gazetede yayımlanan 2012/2 Nolu Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği' ne göre ekmekteki tuz miktarı kuru maddede % 1.5 olacaktır.
- 3.18.** Sağlık Bakanlığı'nın "Türkiye'de Aşırı Tuz Tüketiminin Azaltılması Programı" gereğince yemekhanelerde masaüstlerinde tuzluk bulundurulmayacaktır. Ancak, yüklenici isteğe bağlı kullanımlar için yemek servis yerlerinde poşet tuz bulunduracaktır.
- 3.19.** Yemekler, okul yemekhanelerinde sağlıklı koşulların sağlanması ve bulaşıcı hastalıklardan çocuklarımızı korumak amacı ile disposable malzemelerden oluşan 'çatal-kaşık-peçete-ıslak mendilin birlikte yer aldığı setlerle servis edilecektir.
- 3.20.** Yemekle birlikte verilecek su, masaüstüne sürahiyle değil, ağzı kapalı 200 ml'lik pet bardak su şeklinde birer adet olarak servis edilecektir.
- 3.21.** Gıda zehirlenmesi şüphesiyle numune alınıp tahlile gönderilmesi durumunda, tahlil sonuçları alınıncaya kadar idarenin talebi ile anlaşma yapılan başka bir yemek firmasından uygun görülen menü doğrultusunda yemek temin edilecek olup, yüklenici tarafından herhangi bir ek ücret talep edilmeyecektir.
- 3.22.** Ekmekler taze tek kişilik gramajlarda paketlenmiş olacaktır.
- 3.23.** Yemekler taşıma merkezi okullara termobakslarla taşınacaktır.
- 3.24.** Hizmetlerin yürütülmesi esnasında gerekli her türlü araç-gereç ve malzeme yüklenici tarafından sağlanacaktır.
- 3.25.** Yemekler kalite, nefaset ve porsiyon yönünden doyurucu olacak ve porsiyonlar, Teknik Şartname 'de bildirilen miktarlardan aşağı olmayacaktır. Yemeklerde kullanılacak yağ, piyasada mevcut kaliteli yağlardan olacaktır. Yemeklerde kullanılan etler belediye mezbaha damgalı sakatatsız dana ve kuzu eti olacak, tavuk eti kullanıldığında tavuklar şartnameye uygun, kaliteli ve taze olacaktır. Salatalarda ve yemeklerde kullanılacak sebzeler ve meyveler taze ve 1. sınıf olacak ve kullanılmadan önce çok iyi yıkanacaktır.
- 3.26.** Yüklenici, idare tarafından belirlenen günlük yemek listesindeki yemeklerin yapılması için gerekli malzemelerin temininde güçlük çekildiği durumlarda ya da meydana gelebilecek teknik arızalarda menü değişikliği yapmak istediğinde idarenin onayını alacaktır.
- 3.27.** Yemekler okula getirildiğinde; miktarı ve yemeğin bozuk olup olmadığı Muayene Kabul Komisyonu tarafından kontrol edilerek teslim alınacaktır.
- 3.28.** Yemeklerde iç yağı, kuyruk yağı, vb. kesinlikle kullanılmayacaktır. İdarenin vereceği karar doğrultusunda ayçiçeği yağı, zeytinyağı ve mısırözü gibi sıvı yağlar kullanılacaktır.
- 3.29.** Hazırlanan yemekler, Muayene Kabul Komisyonu tarafından kontrol edildikten sonra uygun görülürse servisi yapılacaktır.
- 3.30.** Sözleşme konusu hizmetin denetim, muayene ve kabul işlemleri, sözleşme tasarısında ve Hizmet İşleri Genel Şartnamesinde belirtilen hükümlere göre gerçekleştirilecektir. İdare ve Kontrol Teşkilatı istediği zaman yemekhaneyi denetleyebilecektir.

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

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

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

**3.34.** Yüklenici tarafından kullanılan süt ve süt ürünleri 16/02/2009 tarih ve 27143 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği, 12/04/2005 tarih ve 25784 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliğine ve 14/02/2000 tarih ve 23964 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği'ne ve TSE standartlarına uygun olacaktır.

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

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

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

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

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

**3.40.** Sayıda değişiklik olması halinde idare bir gün sonraki yemek yiyecek kişilerin sayısını en geç 00.00'a kadar yüklenici yetkilisine bildirecektir. Bildirim yapılmadığında ya da geç bildirildiğinde bir önceki günün sayıları esas alınacaktır. Ayrıca okulların olumsuz hava şartları, doğal afetler vb. nedenlerle tatil edilmesi durumunda idare 00.00'a kadar bir sonraki gün veya günlerde yemek çıkarılmaması için yükleniciye bildirimde bulunulacaktır. 00.00'dan sonra yapılan bildirimlerde talep etmesi durumunda ertesi gün dağıtılacak yemek için katlanılan maliyet yükleniciye ödenecektir.

#### **MADDE 4- GIDANIN HAZIRLANMASI**

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

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

### **Hazırlık aşamasında bulaşmaları önlemek için;**

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

### **4.1. Gıdanın Pişirilmesi**

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

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

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

### **4.2. Gıdanın Dondurulması**

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

### **4.3. Gıdanın Çözündürülmesi**

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

#### **4.4. Gıdanın Taşınması**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

**5.12.** Çiğ et ve ürünleri bulunmamalı ve pişirilerek satışa sunulmamalıdır. Ancak hazır veya yarı gıdaların etiketlerinde belirtilen ürün içerikleri kontrol edilmelidir. Hazır halde işlenmiş et ve ürünleri soğuk zincir kırılmadan ısıtılarak servise sunulabilir.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**5.24.** Alerjik reaksiyona sebep olabilecek gıdalar diğer gıdalardan ayrı yerde tutulmalıdır. Hazırlama, sunum ve satışında ayrı ekipmanlar kullanılmalı ve ekipmanların temizliği uygun olarak yapılmalıdır.

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

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

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

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

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

**6.5.** Aylık yemek listesi bu şartnamenin ekinde verilen yemek listelerine göre hazırlanan örnek yemek listesi, yemek isimleri ve porsiyon miktarları dikkate alınarak öğrenci yaş gruplarının alması gereken kalori miktarına göre ve Pansiyonlu Okullar İçin Beslenme Hizmetleri Rehberine göre hazırlanacak ve ay sonlarında il/ilçe milli eğitim müdürlüğüne onaya sunulacaktır.

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

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

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

**6.9.** Taşıma merkezi okullarda yapılan/yapılacak olan onarım tadilat açma/kapama vb. nedenlerle öğrencilerin başka bir taşıma merkezi okula taşınmasına karar verilmiş ise yüklenici yemek teslim ve dağıtımına yeni taşıma merkezi okulda devam edecektir. Bundan dolayı ayrıca ücret talep etmeyecektir.

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

**6.20.** Çalıştırılan personelin yemekleri yüklenici tarafından karşılanacaktır.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **MADDE 7- HİZMETİN YÜRÜTÜLMESİNDE ÇALIŞTIRILACAK PERSONELİN NİTELİKLERİ VE YÜKÜMLÜLÜKLERİ:**

**7.1.** Çalıştırılan personelin yaş sınırlaması, İş Kanunu ve diğer mer'î mevzuata uygun olacaktır.

**7.2.** Çalıştırılacak kişiler iş yapmalarına mani derecede engelli (bedensel, ruhsal vb.) olmayacaktır.

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

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

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

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

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

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

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

## **MADDE 8- TEMİZLİK HİZMETLERİ:**

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

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

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

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

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

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

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

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

### **8.9. Mutfak Temizliği:**

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

**b) Haftalık temizlik:** Cam ve duvarların temizliği yapılacaktır. Söz konusu alet ve makinelerin temizliği detaylı olarak yapılacaktır.

c) **Aylık temizlik:** Davlumbaz ve Benvari'nin (bir kabı doğrudan ateş üstüne oturtmak yerine kaynar su vasıtasıyla ısıtma yöntemi) temizliği yağ ve pas sökücü malzemelerle detaylı olarak yapılacaktır. Havalandırma sistemi ve diğer tüm makinelerin detaylı temizliği yapılacaktır.

#### **8.10. Gıda Deposunun Temizliği:**

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

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

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

#### **8.11. Yemekhane Temizliği:**

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

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

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

**9.1.** Numune alma ve numune tutma işlemleri yürürlükte bulunan Tarım ve Orman Bakanlığı'nın resmi numune alma prosedürü ile ilgili mevzuat esasları dâhilinde yapacaktır.

**9.2.** Muayene kabul işlemleri Hizmet Alımları Muayene Kabul Yönetmeliği'ne göre yapılacaktır.

**9.3.** İdare, yemek numunelerini gerekirse halk sağlığı ve biyokimya laboratuvarlarında inceletebilir. Bu durumda tüm masraflar yüklenici tarafından karşılanır.

**9.4.** Yüklenici sıcak yemek numunesinden ayda bir numuneyi alarak alınan yemek numunelerini mikrobiyolojik analizini ilde bulunan Tarım ve Orman Bakanlığı İl Kontrol Laboratuvarı Müdürlüğü'ne götürerek analizini yaptırarak kuruma vermek zorundadır. Ayrıca idare, dağıtımı yapılmış olan yemeklerden alınan numuneleri, Tarım ve Orman Bakanlığı İl Kontrol Laboratuvarı Müdürlüğü'ne götürerek analizini yaptırabilir. Bu analize ait tüm giderler yükleniciye aittir.

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

**9.6.** Taşıma merkezi her okulda Resmi Numune Alma Prosedürü Genel Hükümlerin 'ç. maddesi' gereği her gün dağıtılan yemekten en az 250 gr. numune alınacaktır. Yemek numunelerinin sağlıklı ortamda uygun koşullarda 72 saat saklanmasından yüklenici sorumlu olup gerekli buzdolabı ve steril numune alma kapları yüklenici tarafından sağlanacaktır. Numune alınmadığının tespiti halinde 5996 Sayılı Kanununun 24'üncü maddesi gereği "izlenebilirlik maddesi" sağlanamayacağından aynı kanununun 40'ıncı maddesi (i) bendine göre yüklenici hakkında yasal işlemde bulunulacaktır. Ayrıca yemekte, okulun görevli personeli tarafından herhangi bir sorun tespit edilmesi halinde tutulan tutanakta yemeği temin eden yüklenicinin yetkili personelinin de imzası olacaktır.

**9.7.** Taşıma merkezi okullarımızda Öğrenci Taşıma Uygulaması kapsamında olup yemek hizmeti sunulan öğrencilerin hastane ve toplum sağlığı merkezlerine aynı anda başvurması ve gıda zehirlenmesi şüphesi tanısı konması halinde idare tek taraflı sözleşmeyi feshetmeye yetkilidir.

Yüklenici bununla ilgili hiçbir itirazda bulunamaz ve sözleşmeyi imzalamakla bunu peşinen kabul etmiş sayılır.

## **MADDE 10- DİĞER HUSUSLAR**

### **İHALE ÜZERİNDE BIRAKILAN İSTEKLİ TARAFINDAN İŞE BAŞLAMADAN ÖNCE İDAREYE SUNULACAK BELGELER;**

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

**10.2.** Yemek üretimi yapılacak imalathane veya tesisin il sınırları içinde bulunduğu dair belge işe başlamadan önce idareye sunulacaktır.

**10.3.** İl sınırları içerisinde istenen şartlara uygun bir yemek üretim tesisi bulunmayanların tüm yeterlilik ve kapasite şartlarına haiz bir yemek fabrikası ile yaptığı noter onaylı kiralama sözleşmesi işe başlamadan önce idareye sunulacaktır.

**10.4.** Yüklenici, personelin niteliğini ve deneyim süresini gösteren belgeleri işe başlamadan önce idareye sunacaktır. Ustalık belgesine sahip yeterli sayıda aşçı ve aşçı yardımcıları çalıştırılacaktır.

**10.5.** Yüklenici tarafından, yemeklerin hazırlanmasında Gıda Mühendisi, Diyetisyen ve Ustalık Belgesi bulunan personel çalıştırılacak, yemek dağıtımında görevli olan personelin ise besin zehirlenmeleri ve hijyen konularında bilgilendirilmesi sağlanacaktır. Çalıştırılacak bu personele ait bilgi ve belgeler işe başlamadan önce idareye sunulacaktır.

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

- Nüfus cüzdanı sureti,
- Diploma,
- Savcılıktan alınmış sabıka kaydı,
- Sağlık raporu, (gaita, boğaz kültürü, HBC, akciğer grafiği), portör sonuçları
- Hijyen Eğitim Sertifikası,
- İkametgâh Belgesi,
- SGK İşe Giriş Bildirgesinin, ihale üzerinde bırakılan istekli tarafından işe başlamadan önce idareye teslim edilmesi zorundadır.

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

**10.7.** İhale üzerinde bırakılan istekli tarafından işe başlamadan önce belgeler, idareye imza karşılığı teslim edilecektir. İdare tarafından gerekli incelemeler ve evrak sorgulamaları yapılacaktır.

## MADDE 11 – ÖĞLEN YEMEĞİ MENÜSÜ

.....ili ..... ilçesi Taşıma Merkezi Okullarda .....ilkokul/ortaokul/lise öğrencisine 12:00-13:00 saatleri arasında 3 (üç) çeşit yemek verilecektir.

### 2 haftalık Örnek Yemek Menüsü

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

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

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

### **GRAMAJLAR:**

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

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

### EK:3

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

<b>Orman Kebabı (200Cal)</b>	Kemiksiz Dana eti (kuşbaşı)	80 gr
	Patates	100 gr
	Salça	05 gr
	Kuru Soğan	10 gr
	Çiçek yağı	10 gr
	Havuç	25 gr
	Kekik (Baharat)	05 gr
<b>Tas Kebabı (200 Cal)</b>	Kemiksiz Dana eti (kuşbaşı)	100 gr
	Patates	50 gr
	Çiçek Yağı	10 gr
	Salça	05 gr



	Kuru soğan	10 gr
<b>Etli Taze Fasulye (139 Cal)</b>	Taze Fasulye	150 gr
	Domates	40 gr
	Kuru soğan	10 gr
	Çiçek yağı	0 4 gr
	Kemiksiz Dana eti (kuşbaşı)	25 gr
	Domates Salçası	01 gr
<b>Etli Kış Türüsü (176 Cal)</b>	Kemiksiz Dana eti (kuşbaşı)	25 gr
	Havuç	20 gr
	Kuru soğan	10 gr
	Çiçek Yağı	10 gr
	Patates	30 gr
	Pırasa	49 gr
	Kabak	10 gr
Salça	05 gr	
<b>Etli kuru fasulye (296 Cal)</b>	Kemiksiz Dana eti (kuşbaşı)	20 gr
	Kuru fasulye	50 Gr
	Kuru soğan	15 gr
	Domates Salça	03 gr
	Çiçek yağı	10 gr
<b>Etli Nohut (306 Cal)</b>	Kemiksiz Dana eti (kuşbaşı)	20 gr
	Nohut	50 gr
	Kuru soğan	15 gr
	Domates Salça	03 gr
	Çiçek yağı	10 gr
<b>Etli Patates (201)</b>	Kemiksiz Dana eti (kuşbaşı)	20 gr
	Patates	120 gr
	Kuru soğan	15 gr
	Domates Salça	04 gr
	Çiçek yağı	10 gr
<b>Kıymalı Ispanak (166 Cal)</b>	Kemiksiz dana eti (kıyma)	25 gr.
	Ispanak	150 gr
	Çiçek yağı	05 gr.
	Domates Salça	01 gr
	Pirinç	05 gr.
	Kuru soğan	05 gr
<b>Kıymalı Bezelye (200 Cal)</b>	Kemiksiz Dana eti (kıyma)	30 gr
	Bezelye	100 gr
	Patates	25 gr
	Domates Salça	05 gr
	Kuru soğan	10 gr
	Maydanoz	02 gr
	Çiçek Yağı	10 gr
	Havuç	25 gr
<b>Etli Biber –Kabak Dolması (135 Cal)</b>	Kabak-Biber	90 gr
	Domates	10 gr
	Kuru Soğan	07 gr
	Çiçek yağı	03 gr
	Pirinç	10 gr
	Kemiksiz Dana eti (kuşbaşı)	25 gr
	Maydanoz	05 gr
<b>Kıymalı Kapuska - Karnabahar (160Cal)</b>	Lahana-Karnabahar	200 gr
	Kemiksiz Dana eti (kıyma)	25 gr
	Kuru Soğan	10 gr
	Çiçek yağı	10 gr
	Salça	05 gr
<b>KÖFTELER</b>		
<b>Kuru Köfte (250 Cal)</b>	Kemiksiz Dana eti (Kıyma)	80 gr
	Ekmek içi	80 gr
	Kuru Soğan	10 gr

	Baharat	05 gr
	Yumurta	05 gr
<b>Kadınbudu Köfte (286 Cal)</b>	Pirinç	20 gr
	Maydanoz	02 gr
	Kuru Soğan	10 gr
	Çiçek Yağı	10 gr
	Un	05 gr
	Kemiksiz Dana eti (kıyma)	40 gr
	Yumurta	05 gr
<b>İzmir Köfte (280 Cal)</b>	Kemiksiz Dana eti (kıyma)	80 gr
	Patates	50 gr
	Domates	50 gr
	Soğan	10 gr
	Salça	05 gr
	Baharatlar	01 gr
	Yeşil Biber	10 gr
<b>Terbiyeli Köfte (210 Cal)</b>	Kemiksiz Dana eti (kıyma)	40 gr
	Çiçek yağı	58 gr
	Pirinç	20 gr
	Kuru Soğan	10 gr
	Maydanoz	02 gr
	Yumurta	05 gr
	Limon	02 gr
<b>Et Sote (200 Cal)</b>	Kemiksiz Dana eti (kuşbaşı)	80 gr
	Kuru Soğan	15 gr
	Yeşil Biber	15 gr
	Çiçek yağı	10 gr
	Baharat	01 gr
<b>Fırın Tavuk (280 Cal)</b>	Tavuk baget	150 gr
	Patates	100 gr
	Salça	10 gr
	Çiçek yağı	10 gr
<b>Sebzeli Tavuk (132 Cal)</b>	Kuru Soğan	10 gr
	Tavuk	30 gr
	Taze Fasulye	20 gr
	Patlıcan	20 gr
	Yaz Kabağı	250 gr
	Taze Biber	10 gr
	Patates	40 gr
	Domates	40 gr
	Çiçek yağı	05 gr
<b>Kıymalı Patates (201cal)</b>	Kemiksiz Dana eti (kuşbaşı)	20 gr
	Patates	120 gr
	Kuru soğan	15 gr
	Domates Salça	04 gr
	Çiçek yağı	10 gr
<b>Salçalı tavuk (221cal)</b>	Tavuk fleto	40 gr
	Patates	120 gr
	Kuru soğan	15 gr
	Domates Salça	04 gr
	Çiçek yağı	10 gr
<b>Biber–Kabak Dolması (120 Cal)</b>	Kabak-Biber	90 gr
	Domates	10 gr
	Kuru Soğan	07 gr
	Çiçek yağı	03 gr
	Pirinç	10 gr
	Maydanoz	05 gr
<b>Soslu Makarna (319 Cal)</b>	Makarna	60 gr
	Salça	15 gr
	Çiçek yağı	10 gr
	Havuç	15 gr
	Marul	20 gr

<b>Çoban Salata (64 Cal)</b>	Salatalık	20 gr
	Domates	40 gr
	Maydanoz	07 gr
	Limon	04 gr
	Zeytin Yağı	04 gr
<b>Karniyarık (176 Cal)</b>	Kemiksiz Dana eti (kuşbaşı)	25 gr
	Patlıcan	100gr
	Kuru soğan	10 gr
	Çiçek yağı	10 gr
	Salça	05 gr
<b>Barbunya (221 Cal)</b>	Barbunya	50 Gr
	Kuru soğan	15 gr
	Domates Salça	03 gr
	Çiçek yağı	10 gr
	Patates	200gr
<b>Bamya (152 Cal)</b>	Kuru Soğan	05 gr
	Bamya	120 gr
	Zeytin Yağı	10 gr
<b>Tavuk Sote (220 Cal)</b>	Tavuk fleto	80 gr
	Kuru Soğan	15 gr
	Yeşil Biber	15 gr
	Çiçek yağı	10 gr
	Baharat	01 gr

### PİLAVLAR – MAKARNALAR - BÖREKLER

<b>Pirinç Pilavı (328 Cal)</b>	Pirinç	50 gr.
	Şehriye	10 gr
	Çiçek yağı	10 gr
	Tereyağı	5 gr
<b>Bulgur Pilavı (308 Cal)</b>	Bulgur	60 gr
	Kuru Soğan	18 gr
	Çiçek yağı	12 gr
<b>Peynirli Makarna (307 Cal)</b>	Makarna	60 gr
	Lor Peyniri	15 gr
	Margarin	10 gr
<b>Fırında Makarna (310 Cal)</b>	Makarna	40 gr
	Yumurta	10 gr
	Süt	50 gr
	Çiçek yağı	10 gr
	Peynir	10 gr
	Un	10 gr
<b>Kıymalı Soslu Makarna (331 Cal)</b>	Makarna	60 gr
	Kemiksiz dana eti(kıyma)	15 gr
	Çiçek yağı	10 gr
	Domates Salçası	03 gr
<b>Sigara Böreği (186 Cal)</b>	Yufka	50 gr
	Maydanoz	2 gr
	Çökelek	10 gr
	Çiçek yağı	10 gr
<b>Patatesli Börek (250 Cal)</b>	Yufka	50 gr
	Çiçek yağı	10 gr
	Süt	30 gr
	Patates	40 gr
	Baharat	01 gr
<b>Peynirli Tepsi Böreği (300 Cal)</b>	Yufka	50 gr
	Çiçek yağı	10 gr
	Süt	30 gr
	Lor Peyniri	15 gr
	Maydanoz	05 gr
<b>ZEYTİNYAĞLI SEBZELER</b>		
	Taze Fasulye	125 gr

<b>Zeytinyağlı Taze Fasulye (138 Cal)</b>	Domates	50 gr
	Kuru Soğan	15 gr
	Zeytin Yağ	10 gr
<b>Zeytinyağlı Pırasa (162 Cal)</b>	Havu	30 gr
	Kuru Soğan	05 gr
	Pırasa	120 gr
	Zeytin Yağı	10 gr
	Pirin	07 gr
<b>Cacık (75 Cal)</b>	Salatalık	25 gr
	Yoğurt	125 gr
<b>Komposto (147 Cal)</b>	Erik-Vişne-Ayva-Elma	60 gr
	şeker	30 gr
<b>Salata (57 Cal)</b>	Yeşil Soğan	15 gr
	Marul	20 gr
	Salatalık	20 gr
	Domates	40 gr
	Maydanoz	07 gr
	Limon	04 gr
	Zeytin Yağı	04 gr

### TATLILAR

<b>Kadayıf (450 Cal)</b>	Kadayıf	50 gr
	şeker	40 gr
	Ceviz	10 gr
	iek yağı	15 gr
<b>Sütla (337 Cal)</b>	Pirin	15 gr
	şeker	41 gr
	Süt	204 gr
<b>İrmik Helvası (374 Cal)</b>	İrmik	40 gr
	şeker	30 gr
	iek yağı	15 gr
<b>Puding Kakaolu (330 Cal)</b>	Süt	202 gr
	Nişasta	5 gr
	şeker	40 gr
	Un	10 gr
	Kakao	4 gr
<b>şekerpare</b>	şekerpare	50 gr
	şeker	50 gr
	Ceviz	10 gr
	Hindistan Cevizi	0.5 gr

### MEYVE - İÇECEKLER

	Meyve Suları	200gr
	Ayran	200 gr
	Elma	100gr
	şeftali	100gr
	Karpuz	150gr
	Erik	100gr
	Portakal	100gr
	Muz	100gr
	Kiraz	100gr
	Mandalina	100gr (50grx2)

1. Mevsimine göre sebze ve meyve değişimi idareye bilgi verilerek yapılacaktır.
2. Mevsimine göre yemeklerde değişiklik yapılacağı zaman idarenin onayı alınacaktır. Değiştirilen yemek çeşidi ile yeni yemek çeşidi eşdeğer olacaktır.
3. Menüde makarnaya yer verildiğinde soslu ya da peynirli veya tek kişilik folyo ambalajda ketçap ve mayonezle sunum yapılacaktır.
4. Menüde yoğurt yer aldığında kişi başına 1 adet paket (200gr) olarak verilecektir.

5. Menüde ayran yer aldığında kişi başına 1 adet paket (200gr) olarak verilecektir.
6. Meyveler yıkanmadan servis edilmemelidir.
7. Tatlı çeşidi olarak hazırlanıp gönderilen sütlü tatlılar, kişi başına 1 adet olacak şekilde tek kullanımlık 150 cc küp kâselerde servis edilecektir.
8. Menüde salataya verilmesi durumunda yemekhanelerde, kişi başı ¼ adet limon ya da limonsuyu ile zeytinyağının bulundurulması yüklenici tarafından sağlanacaktır.

## **YEMEK YAPIMINDA KULLANILACAK MALZEMENİN ESVAFI**

### **EKMEK:**

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

1 öğrenci için öğünde 75 gr ekmek verilecektir. Tarım Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

### **(SİĞİR DANA ) ETİ**

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

Etler kesilip yüzüldükten sonra ve normal şartlarda en az 6 saat bekletildikten sonra veya Soğuk hava deposunda en az 24 saat dinlendirildikten sonra tazeliğini ve kokusunu muhafaza ederek kuruma ulaştıracaktır.

Et ile ilgili özellikler:

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

### **TAVUK ETİ:**

- Tavuk eti gıda maddeleri mevzuatı madde 143 ve 2409 nolu T.S.E de belirtilen birinci sınıf özellikleri taşıyacaktır.
- Tavuk etleri dondurulmamış taze sıhhatli sadece butları gıda maddeleri mevzuatına uygun olarak kesilmiş, temizlenmiş ve muhafaza edilmiş olacaktır.

- But, iyi etlenmiş, hanap oynanında orta derecede geniş, kalın ve aşağı doğru taşıdığı et yuvarlak, dolgun bir görünüşte olmalıdır.
- Görünebilir her türlü tyn mutlaka temizlenmiş olmasđ 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, ilerinde kan, su ve sızıntı bulunmayacaktır.
- Tavuklar günlük olarak kesilecek, kuluçka devresinde ve kart olmayacaktır.
- Deride kızarıklık olmayacak, tavuğun kendine has beyaz rengi ve kokusu olmayacaktır.
- Tavuk etleri frigofrik soğutma sistemli araçlarda fabrikaya getirilmiş olacaktır. Tavuk yemeklerinde her öğrenciye bir adet but veya ½ göğüs olacak şekilde ayarlanacaktır.

### **YUMURTA:**

- Yumurtanın şekli muntazam olmalı girintili çıkıntılı olmamalıdır.
- Kabukta atlak, pislik ve kan lekesi bulunmamalıdır.
- Yumurtalar yıkanmamış olmalı, üzerindeki parlak cilalı kısım kaybolmamalı.
- Hava boşluğu yksekligi en çok 5mm 'yi geçmemelidir.
- Kırıldığı zaman kendin mahsus tamamen saf, tabii sadelik, koku ve tadđ 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.

### **YOĞURT:**

- Açık yoğurtlar normal kıvamda, düzgün, prtksz olacak ve ekşi olmayacaktır.
- Kokusu fena, rengi bozuk, içinde gözle görülen yabancı maddeler bulunmayacaktır.
- Taşınmada kullanılan kaplar elik, temiz ađzđ kapalı ve sağlığa uygun olmalıdır. Plastik kaplarda olanlar Tarım Bakanlığından izinli plastiklerde ve ađzđ mühürlü olacak.
- Yoğurtlar yağ oranđ yönünden T.S.E. 'ye uygun olacaktır.
- Yoğurtlar Sağlık Bakanlığı Gıda Maddeleri Tüzüğü'ne uygun olacak, Tarım Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır. TSE belgelerine sahip olacaktır.

### **PAKET YOĞURT:**

- Yoğurtlar günlük olacaktır. Miktarđ 150 gramdan az olmayacaktır. Sağlığa zararı olmayan 1 kez kullanılan plastik ya da karton kaplar içerisinde getirilecektir.
- Kapların üzerinde veya kapaklarında yoğurdun kullanım tarihi, birleşimi, özellikleri, firmanın adı, imal ve son kullanım tarihi, ağırlığı açık ve okunur bir şekilde yazılı olacaktır.
- Yoğurtlar pastörize sütten yapılmış ve Sağlık Bakanlığı Gıda Maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır. Yoğurtların kıvamđ normal ve prtksz, yüzeyi düzgün, tadđ 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 miktarđ tam yağlılarda %3, yarım yağlılarda % 1.5, az yağlılarda %1.5 tan az olmamalıdır.
- Ambalajđ üzerinde firmanın adı, markasđ, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgasđ olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

### **AYRAN:**

- Ayrırlar günlük olacaktır. Sağlığa zararlı olmayan bir kez kullanılan plastik ya da karton kaplar içinde getirilecektir. Miktarđ 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 yapımçı firmanın adı, adresi varsa tescil edilmiş markası, ağırlığı açık ve okunur olarak yazılı olacaktır. Tarım Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır
- Ayranlar Sağlık Bakanlığı Gıda Maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır.
- Ayranlar istenildiğinde tuzsuz olarak getirilecektir.

### **KURU GIDALAR:**

#### **NOHUT**

- Nohutlar son sene mahsulü ve mümkün olduğu kadar mütecanis olacaktır.
- Yaş, normalden fazla rutubetli, küflü, küf kokulu, kurtlu, kurt yenikli, böcekli vs. olmayacaktır. Taş, toprak ve kum olmayacaktır. Esmer, çok küçük, buruşuk, cılız taneler olmayacaktır. Nohutların pişme durumu tümünde aynı olacaktır.
- Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

#### **KURU FASÜLYE:**

- Kuru fasulyeler son sene mahsulleri olduğu gibi iyi cins fasulyeden olacaktır. Fasulye taneleri mümkün olduğu kadar mütecanis, dolgun ve beyaz renkli olacak, buruşmuş, çürük, kütlü, ıslak, kızışmış, böcekli, yenikli, sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır.
- Fasulyeler önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.
- Fasulyelerin gelişigüzel alınacak 100 adedinin ağırlığı (kusurlu taneler çıkarıldıktan sonra) 40 gr. dan aşağı olmayacaktır.
- Fasulyelerde çöp, kabuk, zararlı yabancı maddeler olmayacaktır. Taş, toprak, kum olmayacak böcek yenikli tane miktarı en çok %2 olacaktır.
- Kırık, sararmış ve küçük tane miktarı %2 den fazla olmayacaktır.
- Fasulyelerde rutubet miktarı %15 den fazla olmayacaktır.
- Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.
- 

#### **KIRMIZI MERCİMEK:**

- Piyasada satılan iyi kalite ve son sene mahsulü, kırmızı mercimeklerden olacaktır.
- Yeter derecede kurumamış, kütlü, ıslak, kızışmış, küf ve fena kokulu ve diğer herhangi bir gayrı tabi halde olmayacaktır.
- Canlı bit ve her türlü haşarattan ari olacaktır.
- Kırmızı mercimekler kaynatıldığında yarım saatte tamamen pişmiş olacaktır.
- Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret yabancı maddeler olmayacaktır.
- Rutubet miktarı 515 den fazla olmayacaktır.
- Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

#### **%80 RANDIMANLI UN:**

- 6 numaralı elek üstü %5 den fazla olmayacaktır.
- Rutubet 514 den fazla olmayacaktır.
- Yaş gluten normal elastikiyette olacaktır.
- Beyaz hafif sarımtırak renkte, normal koku ve lezzette olup, kızışmış, acımış, ekşimiz, kokmuş, küflenmiş, ıslanmış, topraklanmış, kurtlu, böcekli ve kepekli olmayacaktır.
- Uygun görünüşlü olacaktır.
- Unların içerisinde fare pisliği yuvaları ve undan başka yabancı madde olmayacaktır. Ve unlar diğer canlı ve cansız parazitleri bunların aksamını, ifrazatını ve benzeri kirlilikleri ihtiva etmeyecektir.
- Unlar beyazlatılmış boyanmış, herhangi bir maksatla zararsız da olsa kimyevi maddelerle muamele edilmiş olmayacaktır.

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

### **PİLAVLIK BULGUR:**

- Bulgurluk sert buğdaydan usulüne uygun yapılmış olacaktır. Yeni mahsul olacaktır.
- Bulgurların koku ve lezzeti iyi rengi de boyasız tabii renkte olacaktır. Kızıymış ekşimiş, topaklanmış, ıslak, küflü, küf kokulu, böcekli, böcek yenikli, böcek yuvalı maddelerle karıştırılmış olmayacaktır.
- Bulgurun içinde bulunabilecek, taş, toprak ve buna benzer maddeler miktarı \_ den fazla bulunmayacaktır.
- Bulgurların içinde pişmemiş ekserisi beyaz olan tane ve parçalar %2 den fazla olmayacaktır.
- Bulgurlarda rutubet % 13 ü geçmeyecektir.
- Bulgurlar aynı süre içinde pişmiş olacaktır.
- Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

### **PİLAVLIK PİRİNÇ:**

- Pirinç son sene mahsulü ve fabrikada temizlenmiş, iyi pilav olma vasfına haiz tabii renkte ve kokuda, iyi cins yayla malı pirinçlerden olacaktır.
- Pirinçler kütlü, küf kokulu veya gayri tabii kokulu bozulmuş, ıslanmış, kurutulmuş, ekşimiş ve böcek yenikli olmayacaktır.
- Canlı, cansız parazitleri ve bunların aksamını veya ifrazatını ihtiva etmeyecektir.
- Bozuk, lekeli, tane, çöp, kabuk ve çeltikli tane %1 i geçmeyecektir.
- Zararsız yabancı tane ve tohumlar miktarı 51 i geçmeyecektir.
- Taş, toprak ve kum gibi maddelerin miktarı %5 i geçmeyecektir.
- Pirinçler rutubetli olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun kimyevi maddelerle muamele görmüş olmayacaktır.
- İthal malı pirinç kabul edilmez. Pirinçler 1 kg. pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımından uygun bulunduğu takdirde kabul edilir. Baldo cinsi pirinç gelecektir.
- Malın cinsi, net miktarı kolayla okunabilecek büyüklükte baskı mürekkebi ile yazılacaktır.
- Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

### **SOFRA TUZU:**

- Kendisine uygun normal görünüm, renk, lezzet ve çekilme iriliğinde olacak içerisinde gözle görülür yabancı madde görülmecektir.
- 1400C hararet derecesinde kurutulduktan sonra zehirli bileşenlerden arındırılmış olmak şartıyla en az %95 NaCl içerecektir.
- Sofra tuzları 750 gr.1ık naylon torbalar içerisinde getirilecektir.
- İyotlu tuz getirilecektir.
- Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

### **DOMATES SALÇASI:**

- Koyu kırmızı renkte mütecanis kendine has koku ve lezzette olacaktır.
- Kabuk ve çekirdeklerden arınmış olacaktır.
- Domatesten başka cins sebze ve ezmesi nisai maddeler içermeyecektir.
- Boyanmamış olacaktır.
- Su miktarı %82 den, tuz miktarı %12 den, kül miktarı (tuz hariç) %1.10 dan külün sulu klorür asidinde erimeyen kısmı %0.10 dan fazla olmayacaktır.
- Üzerinde muhteviyatının cinsinin net miktarının imal yeri, imal tarihi ve son kullanma tarihini gösteren etiket mecburidir.

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

### **YUFKA:**

- Yufkalar ekstra undan yapılmış ve usulüne göre hazırlanmış olacaktır.
- Görünüş, renk, koku ve lezzeti normal olacaktır. Pişmeden evvel veya pişirildikten sonra herhangi bir gayri tabii 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 kadayıfı ile aynı olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır

### **MAKARNA İRMİKLİ- ERİŞTE:**

- Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış makarna ve erişte olacaktır.
- Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak; pişmeden evvel veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena koku ve lezzet acılık ve anormal ekşilikte bulunmayacak; görünüşleri mütecanis olacaktır.
- Makarna ve eriştelere, 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 eriştelere 10 kiloluk orijinal ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir.
- Ambalaj üzerinde cinsi irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapının 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 eriştelere irmikten mamul ve piyasada satılan iyi cinslerin evsafından olacaktır.
- Kimyevi özellikler: makarna ve eriştelere kimyevi veya sıhate 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 % 13'ü geçmeyecektir.
- Kül miktarı % 1' den fazla olmayacaktır.
- Külün %10'luk miktarda klor hidrik asitte erimeyen kısmı %15'den alkole geçen asitleri asit sülfürik hesabı ile %005 gramdan fazla olmayacaktır.
- Kuru gluten miktarı %10'dan az olmayacaktır. İsteğe göre fiyonk, çubuk şekli ve numaralarına uygun olarak teslimat yapılacaktır.
- Kurumun isteği doğrultusunda cinsleri (fırın makama, burgu vb. gibi) belirtilecektir.
- Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

### **ŞEHİRİYE**

- 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 % 1' den fazla olmayacaktır.
- Külün %10'luk miktarda klor hidrik asitte erimeyen kısmı %1S'den alkole geçen asitleri asit sülfürik hesabı ile %005 gramdan fazla olmayacaktır.
- Kuru glutem miktarı %10'dan az olmayacaktır.
- Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

## **YAĞLAR**

### **ZEYTİNYAĞI:**

- Yemeklerde kullanılacak sıvı yağlar adedi hararete 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 refraksiyonu 59-63, iyat derecesi 79-88. Ası ditesi (asit oleik olarak) %1,5 olacaktır.
- Acılık teamülü pembelik hududunu geçmemek üzere hafif müspet olacaktır.
- Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

### **MISIRÖZÜ YAĞI:**

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

### **AYÇİÇEK YAĞI:**

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

### **MEYVA SUYU:** 1/5 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.
- Poşetler ezilmiş, delik, patlak, tozlu ve kirli olmayacaktır.
- Lezzeti, kokusu, görünümü bozuk olmayacaktır. Piyasanın en iyisi olacak ve komisyonun beğeneceği evsafıta olacaktır. TSE belgeli olacak. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

### **KARIŞIK TURSU**

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

### **YAŞ SEBZE VE MEYVE**

#### **HAVUC**

- Piyasada satılan iyi cins ve taze havuçlardan olacaktır.
- Ezik, çürük, donmuş, pörsümüş, parçalanmış, kurtlu, kurt yenikli, kararmış, buruşmuş, kartlaşmış, bayat, ıslak, çamurlu ve topraklı olmayacaktır.
- Yenmeyecek sap kök ve yapraklardan tamamen ayrılmış olacaktır.

#### **TAZE FASULYE:**

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

#### **ISPANAK**

- Yemeklerde kullanılacak ıspanak piyasada mevcut iyi cins ıspanaklardan taze, yaprakları diri, renkleri yeşil olacaktır.
- Sararmış cılız, soğuktan donmuş, çürük, yatık, kızışmış, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ıslatılmış olmayacaktır.
- Ispanaklar arasında ot ve yabancı yapraklar bulunmayacaktır.
- Ispanakların kökündeki yenmeyen püskül kısımları kesilmiş olacaktır.
- Mevsiminde alınır.
- Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

#### **DOMATES:**

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

### **PATLICAN:**

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

### **ELMA**

- Piyasada mevcut en iyi cins elmalardan olacaktır.
- Teslim edilecek elmalar ayrı, ayrı cins menşeli olmayıp mütecanis olacaktır.
- Elmalar koyu pembe, kırmızı ve sarımtırak renkli olacaktır.
- Kemal i ermiş, yeşil, ağzı buruşturucu, ezik, çürük, bozulmuş, buruşmuş, kurtlu, kurt yenikli, küflü, küf kokulu olmayacaktır.
- Üzerlerine kirli, tozlu, topraklı, çamurlu olmayıp temiz olacaktır.
- Tanelerin ağırlığı (-+ 15)100 gr' dan aşağı olmayacaktır.
- Mevsiminde alınır.

### **PORTAKAL**

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

### **MUZ**

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

### **TAZE ÜZÜM:**

- Mevsimine göre piyasada satılan iyi cins olgunlaşmış, tatlı ve taze üzümlerden olacaktır.
- Ezik, ekşi, çürük, küflü, 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 küflü, bozuk, çürük, ekşi olmamak kaydıyla)
- Mevsiminde alınır.
- Kişi başı (-+ 15) 100 gr dan düşük olmamalı

### **KİRAZ**

- Ezik ve çürük olmamalı
- Kiraz olgun olmalı, tadında acılık olmamalı



- Mevsiminde alınmalı
- Kişi başı (-+ 15) 100 gr dan düşük olmamalı

### **ARMUT:**

- Piyasadaki kemale ermiş, iyi cins ve lezzetteki armutlardan olacaktır.
- Armutlar sert ve sulu olacaktır.
- Buruk lezzette ve kokuşmuş olmayacaktır.
- Çürük, kurt yenikli, ekşi, ham, ezik, çok yumuşamış veya çok sert, kurumuş ve çamurlu olmayacaktır.
- Armutlar (-+15 )100 gr.dan az olmayacaktır.
- Mevsiminde alınır.

### **KARPUZ**

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

### **KAVUN**

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

### **ERİK**

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