**2019-2020 TAŞIMA YOLUYLA EĞİTİME ERİŞİM HÜKÜMLERİ DOĞRULTUSUNDA İLKOKUL, ORTAOKUL VE ORTAÖĞRETİM YEMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ**

**1- İŞİN KONUSU :**Müdürlüğümüze bağlı aşağıda listede gösterilen Taşıma Merkezi İlk ve Ortaokul ve Ortöğretimde eğitim görmekte olan, taşımalı **851** öğrenciye sıcak yemek pişirilmesi, dağıtılması ve sonrası hizmet alımı

**2- TANIMLAR** : Bu şartnamede geçen tanımlar, 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu ve 4735 sayılı Kamu İhale Sözleşmeleri Kanunu ile Hizmet İşleri Genel Şartnamesinde (bundan sonra Genel Şartname olarak anılacaktır) ve ihale dokümanını oluşturan belgelerde yer alan tanımlar geçerlidir. Bu şartnamede ( bundan sonra “İdare” olarak) anılacaktır ve ihaleyi alan şahıs veya firma (bundan sonra “Yüklenici” olarak) anılacaktır.

**3- HİZMETİN TANIMI:** Taşımalı İlk ve Ortaokulların kapsamında taşıma hizmetinden yararlanan öğrencilerimize öğle yemeğinin aşağıdaki tabloda gösterilen taşıma merkezi okullarda verilmesi.

**4- YEMEK VERİLECEK OKULLAR VE ÖĞRENCİ SAYILARI :**

|  |  |
| --- | --- |
| **Taşıma Merkezi Okullar** | **Öğrenci Sayısı** |
| **1** | Cumhuriyet İlkokulu/Ortaokulu | **134** |
| **2** | Mehmet Akif Ersoy İlkokulu/Ortaokulu | **70** |
| **3** | Muratlı İlkokulu/Ortaokulu | **17** |
| **4** | Yeniyol İlkokulu/Ortaokulu | **116** |
| **5** | Karşıkoy İlkokulu/Ortaokulu | **42** |
| **6** | 15 Temmuz Şehitler İlkokulu/Ortaokulu | **76** |
| **7** | Düzköy İlkokulu/Ortaokulu | **19** |
| **8** | Meryem Acar İlkokulu/Ortaokulu | **4** |
| **9** | Güreşen Şehit Resul Kakşi İlkokulu/Ortaokulu | **69** |
| **10** | Atatürk İlk/Ortaokulu (Özel Eğitim sınıfı) | **7** |
| **11** | Ş.S.Gedik mesleki ve teknik Anadolu lisesi  | **42** |
| **12** | Osman Bakır Anadolu imam hatip lisesi  | **47** |
| **13** | Anadolu Lisesi  | **118** |
| **14** | İmam hatip Ortaokulu  | **90** |
| **TOPLAM ÖĞRENCİ SAYISI** | **851** |

 **5- VERİLECEK YEMEĞİN ZAMANI VE ŞEKLİ:** Yüklenici her öğrenciye ayrı tabldot tabağında, **12.00 ile 13.00** saatleri arasında (öğle yemeği saatinde), **13 (onüç)** okulda aynı anda, mutfağında imal ettiği yemeği kendi elamanlarınca dağıtacak, yemek bitiminde tabldot tabaklarını toplayarak aynı gün götürecektir.

 **6-VERİLECEK YEMEK TÜRÜ:** Yukarıdaki tabloda sayısı belirtilen her öğrenciye öğlenleri yemek verilmesi; Teknik şartnamenin 9’uncu maddesinde gösterilen, özellikleri ve her öğünde bulunması gereken gıda ürünlerinin asgari miktarını belirtir gıda rasyonu doğrultusunda verilecektir. Mevsime ve şartlara göre menüde belirtilen 1’inci kap yemeklerin alternatifleri uygulanabilir.(Teknik şartnamenin 7.maddesinin (2’inci ) alt bendine göre idarenin onayı ile)

**7-TEKNİK ŞARTLAR :**

 **1-**Yüklenici tarafından hazırlanan öğle yemekleri hijyen şartlarına uygun, gıda, tüzük ve nizamnamesine bağlı olarak yapılacak ve gerek duyulduğunda İdaremizce denetim ve tahlilleri yaptırılacaktır.

**2-**Açıklamalı yemek listeleri idare tarafından mevsim şartlarına göre hazırlanacaktır. Yüklenici buna uymak zorundadır. Yemek değişiklikleri idare tarafından uygun bulunduğu takdirde yapılabilecektir.

**3-**Yemek hazırlık merkezinin ve dağıtım araçlarının tüm sağlık şartlarına uygun ve hijyenik bir şekilde Gıdaların taşınması ve depolanmasında 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliğinde ve 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde yer alan kurallara uygun olarak taşınmalı ve dağıtılmalıdır.

**4-**Hazırlanan yemekler; Türk Gıda Kodeksine uygun gıda maddelerinden ve besin değerleri ilgili firmanın Gıda mühendisi veya Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının Gıda ve Gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten iş yerlerine çalışma ve üretim izin işlemleri ile sorumlu yönetici istihdamı hakkında yönetmelikte belirtilen yetkililerce hesaplanarak yapılması,

**5**-Yüklenici firma her okula bir servis elamanı tahsis eder, yemeğin dağıtımından ve sonrası yemekhanenin temizlenmesinden sorumludur.

**6-**Yemeklerin her okulda dağıtımdan 10 dakika önce hazır bulundurulması sağlanacaktır.

**7-**Yüklenici firma her okulda çöp kutusu ve çöp poşeti bulunduracaktır.

**8-**Dağıtım sonrası bulaşıklar aynı gün yüklenici firma tarafından toplanarak işletme mutfağında yıkanacaktır. Bir kullanımlık Self Servis Tabakları kullanıldığı takdirde bu tabaklar TSE Belgeli olacak bunların okuldan alınarak çevre sağlığına uygun bir şekilde imha edilmesi firma tarafından yapılacaktır.

**9-**YükleniciFirma yemek tesliminde okul idaresince hazırlanan teslim alma tutanağını aynı gün imzalayacaktır.

**10-**Taahhüt edilen iş için ihale fiyatından başka herhangi bir fiyat farkı ödenmez.

**11-**Hak ediş bedeli ilgili bakanlıktan ödenek gönderildiği tarih itibariyle en geç 5(beş) işgünü içinde yükleniciye fatura karşılığında Banka aracılığı ile nakit olarak ödenir.

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

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

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

**15-**İdare, sözleşme süresince şartnamede belirtilen % 20 iş artışını aşacak bir durumun ortaya çıkması durumunda başka yemek firmasıyla anlaşma yapabilir.

 **16-**Yemeğin taşınmasında, yemek Servisinin yapılmasında, yemek sonrası temizlik hizmetlerinin yapılmasında görevlendirilecek personel, malzeme ve ekipman yüklenici firma tarafından temin edilecek, bu hususta yapılacak tüm giderler (Maaş, SSK Pirimi, Vergi v.b.) giderler yüklenici firma tarafından karşılanacaktır. Bu personellerin Sabıka Kaydı, Sağlık Raporları, Kimlik Bilgileri İkametgâh bilgileri yüklenici firma tarafından kuruma ibraz edilecektir. 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.

**17-**Yemek hizmetlerini temiz ve sağlıklı koşullarda yapılıp yapılmadığının tespit edilmesi ve görülmesi için idare yüklenici firmaların yemek pişirdiği mutfağı istediği gün ve saatte denetlemeye her zaman yetkilidir.

**18**- **Taşımalı eğitim kapsamında gelen taşımalı öğrencilere sıcak öğle yemeği verilmesi ve sonrası hizmet alımı işine dair Yüklenicinin her an denetlenebilmesi amacı ile Yüklenici firma, sözleşme imzalamadan önce İlçe (Borçka/Artvin) sınırları içerisindeki Gıda üretim izni olan ve taşımalı kapsamında yemek yiyen öğrenci sayısı kadar kapasiteli mutfağa sahip olmalı veya aynı özellikte bir mutfağa ait noter onaylı kira sözleşmesini idareye sunmalıdır.**

**19-** Yüklenici firmanın yemek fabrikasında ya da mutfağında olağan dışı bir gelişme sonucu herhangi bir nedenle (tadilat, onarım, yangın vb. nedenlerle) kullanılamaz duruma gelmesinden dolayı taahhüdünü yerine getirmek için; Artvin veya çevre İl sınırları içerisinde mutfağı bulunan diğer bir yemek firması ile anlaşma yaptığına ait noter onaylı sözleşmeyi idareye sunacaktır. Anlaşma sağladığı firmanın mutfağının idari şartnamenin **7.1 (h)**  maddesinde belirtilen kalite ve standartlara ilişkin belgelerini ibraz edecektir.

**20-** Yüklenici olan gerçek ve tüzel kişilerin 4734 – 4735 Sayılı KİK Kanunlarına ve 11 Eylül 2014 tarih 29116 sayılı resmi gazetede yayımlanan Taşıma Yoluyla Eğitime Erişim Yönetmeliğine uyulması zorunludur.

**21**- Taşımalı İlköğretim kapsamında yemek verilen öğrenci sayısında % 20 artış ve eksiliş olacağı yüklenici firma tarafından kabul edilmiş sayılır. Fiili olarak yemek yiyen öğrenciler baz alınarak hak ediş ödemeleri yapılır. Öğrenci sayısında % 20 üzerinde bir artış olması durumunda idare yeni bir ihale açmakta serbesttir.

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

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

**24**-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.

**25-** Yemek hazırlama, pişirme, saklama ve dağıtımında kullanılan malzemeler paslanmaz çelik-krom olacaktır. Eğer plastik kap kullanılacaksa plastikler mutlaka TSE belgeli ve **Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından** izinli olacaklardır. Temizliğe özen gösterilecek. Hijyenik kurallara uyulmasından Yüklenici Firma sorumlu olacaktır.

**26.a.**Yüklenici tarafından, öğrencilere verilmek üzere yapılan yemeklerden meydana gelebilecek besin zehirlenmelerine karşı, yemek verilecek öğrenci sayısını kapsayacak şekilde **Mesul Mali Sorumluluk Sigortası** yaptırılacaktır. Söz konusu sigorta poliçesi yüklenici firma tarafından sözleşme imzalanmadan önce idareye sunulacaktır. Öğrencilerin yedikleri yemekten zehirlenmeleri halinde tüm sorumluluk ve tedavi masrafları yükleniciye aittir.

**26.b.** Yemek hizmetinin sunulmasında öğrencilerin **Gıda Zehirlenmesine** maruz kalmaları halinde Artvin/ Borçka İlçe Milli Eğitim Müdürlüğünce herhangi bir tazminat ödenmeksizin sözleşme tek taraflı olarak feshedilecek, yüklenici söz konusu durumlarda kişilerce talep edilen ve hak edilen her türlü tazminatı ödeyecektir.

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

**28** -Yemek verilecek Taşıma Merkezi İlköğretim Okulu yemekhanesinde yemek masaları yüklenici tarafından hazırlanacak, masalar hazırlanırken masaların üzerinde yemeğin özelliğine göre çatal, kaşık, bıçak, sürahi, bardak, tuzluk, biberlik ve peçete mutlaka bulundurulacaktır.

**29**- Yemeğin sıcak olarak verilmesi mecburiyeti vardır.

**30**- Yemek yapımında **TSE** belgeli ve **Türk Gıda Kodeksine** uygun gıda maddeleri kullanılacaktır.

**31**-Kuru gıda verilmesi durumunda; **Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine** uygun, **Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından** üretim izni alınmış ürünlerden olması gerekmektedir.

**32**- Yükleniciler “Gıdaların Üretimi, tüketimi ve denetlenmesine dair yönetmelik gereğince ekmek, süt, un vb. gıda sicili ve üretim izini sertifikalarını işin yapılması aşamasında, istenildiğinde idareye sunmak zorundadır..

**33**- Meyve suları **TSE** veya **İSO** belgelerinden birine sahip (nektarlı) olacaktır.

**34-** Ürünlerde imal ve son kullanma tarihi olacaktır.

**35**- Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, net ağırlığı ve üretim yeri belirtilecektir.

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

**37**- Muayene komisyonunun ( İdare ) uygun görmediği ürünler kabul edilmeyecektir.

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

**8-EK HÜKÜMLER :**

 **1-** Pişirilen yemekler, taşıma merkezi okulların yemek salonlarına; ısıyı uzun süre muhafaza eden dökülmeyi önleyecek şekilde, thermoboxlar veya ısı üreten kapalı arabalarla, çelik kaplarda firma personeli tarafından taşınacaktır. Bu malzemeler, firma tarafından temin edilecektir. Soğuk hazırlanan yiyeceklerin taşınmasında kapak, strech, alüminyum folyo gibi gereçler mutlaka kullanılacaktır.

 **2-**Yemek nakli esnasında yemeklerin kalite ve görüntüsünde bozulmalara sebep olunmayacaktır. Yüklenici Firma Yeterli ve dengeli bir beslenme Teknik Şartnamede belirtilen gramajlarda ve kalori değerinde yemekleri hazırlayıp sunacaktır.

 **3-**Dağıtım yapılan okul merkezinde görevli nöbetçi öğretmenler ve hizmetli haricinde kimseye yemek verilmeyecektir.

 4- **T.C.**GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI **Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğünün resmi numune alma prosüdürünün 5. Maddesi Genel Hükümler Ç maddesine göre** Kamu-özel kurum ve kuruluşları ile mahallinde üretilerek toplu tüketime sunan gıda işletmesi ve yemek fabrikaları, ürettiği yemek partisinin her çeşidinden alınan bir örneği yetmiş iki (72) saat uygun koşullarda saklamakla yükümlüdür. Üründen alınacak örnek miktarının, analiz için yeterli miktarda olması gerekir. Alınması önerilen örnek miktarı iki yüz elli (250) gramdır.

İşletme tarafından örnek saklanmaması durumunda 5996 sayılı Kanun’un 24üncü maddesi gereği izlenebilirliğin sağlanmaması nedeniyle Kanunun 40ıncı maddesinin (i) bendine göre yasal işlem uygulanır. Gıda zehirlenmesi durumunda ise gıda mevzuatına göre uygunluk analizleri yapılamadığından izlenebilirliğin sağlanamamasına ek olarak Türk Ceza Kanunu’nun 185 ve 186 ncı maddelerine göre işlem yapılmak üzere Cumhuriyet Savcılığına suç duyurusunda bulunulur. Her durumda işletmenin teknik ve hijyenik koşulları detaylı olarak incelenir.

 **9-GIDA RASYONU VE YEMEK MENÜSÜ**

**Madde 27-Yemek Listesi**

**YEMEK MENÜSÜ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TARİH** | **1. YEMEK** | **2. YEMEK** | **3.YEMEK** |
| 09 Eylül 2019 Pazartesi | Etli Patates  | Makarna | Yoğurt |
| 10 Eylül 2019 Salı | Çiftlik Kebabı  | Sebzeli Bulgur Pilavı  | Tatlı |
| 11 Eylül 2019 Çarşamba | Etli kuru Fasulye | Pirinç Pilavı | Turşu |
| 12 Eylül 2019 Perşembe | Kıymalı Patates | Makarna  | Çorba |
| 13 Eylül 2019 Cuma | Orman Kebabı | Pirinç Pilavı | Cacık |
| 16 Eylül 2019 Pazartesi | Nohut Yemeği | Makarna  | Kayısı Hoşafı |
| 17 Eylül 2019 Salı | Sulu Köfte | Bulgur Pilavı | Salata |
| 18 Eylül 2019 Çarşamba | Çiftlik Kebap | Pirinç Pilavı | Cacık |
| 19 Eylül 2019 Perşembe | Sebzeli Tavuk | Makarna | Cacık |
| 20 Eylül 2019 Cuma | Taze Fasulye | Pirinç Pilavı | Meyve |
| 23 Eylül 2019 Pazartesi | Tavuk Sote | Pirinç Pilavı | Tatlı  |
| 24 Eylül 2019 Salı | Etli Nohut | Bulgur Pilavı | Turşu |
| 25 Eylül 2019 Çarşamba | Mevsim Türlü | Makarna | Tatlı |
| 26 Eylül 2019 Perşembe | Orman Kebabı | Burgu Pilavı | Ayran |
| 27 Eylül 2019 Cuma | Sebzeli Bezelye | Makarna | Yoğurt |
| 30 Eylül 2019 Pazartesi | Taze Fasulye | Pirinç Pilavı  | Üzün Komposto |
| 01 Ekim 2019 Salı | Kıymalı Patates | Bulgur Pilavı | Ayran |
| 02 Ekim 2019 Çarşamba | Orman Kebabı | Pirinç Pilavı | Meyve |
| 03 Ekim 2019 Perşembe | Kuru Fasulye | Pirinç Pilavı | Turşu |
| 04 Ekim 2019 Cuma | Taze Fasulye | Makarna | Yoğurt |
| 07 Ekim 2019 Pazartesi | Tavuk Sote | Pirinç Pilavı | Tatlı |
| 08 Ekim 2019 Salı | Kıymalı Bezelye | Bulgur Pilavı | Ayran |
| 09 Ekim 2019 Çarşamba | Sulu Köfte | Çorba | Makarna |
| 10 Ekim 2019 Perşembe | Mevsim Türlü | Makarna | Yoğurt |
| 11 Ekim 2019 Cuma | Sebzeli Barbunya  | Bulgur Pilavı | Meyve |
| 14 Ekim 2019 Pazartesi | Etli kuru Fasulye | Pirinç Pilavı | Turşu |
| 15 Ekim 2019 Salı | Kıymalı Patates | Bulgur Pilavı | Salata |
| 16 Ekim 2019 Çarşamba | Etli Sebze Yemeği | Makarna | Yoğurt |
| 17 Ekim 2019 Perşembe | Sulu Köfte | Bulgur Pilavı | Salata |
| 18 Ekim 2019 Cuma | Çiftlik Kebap | Pirinç Pilavı | Meyve |
| 21 Ekim 2019 Pazartesi | Kıymalı Taze Fasulye | Çorba | Makarna |
| 22 Ekim 2019 Salı | Sebzeli Tavuk | Makarna | Yoğurt |
| 23 Ekim 2019 Çarşamba | Etli Taze Fasulye | Pirinç Pilavı | Meyve  |
| 24 Ekim 2019 Perşembe | Ispanak | Bulgu Pilavı | Salata |
| 25 Ekim 2019 Cuma | Etli Nohut | Bulgur Pilavı | Turşu |
| 28 Ekim 2019 Pazartesi | Mevsim Türlü | Makarna | Çorba |
| 29 Ekim 2019 Salı | Tavuk Sote | Pirinç Pilavı | Meyve |
| 30 Ekim 2019 Çarşamba | Sebzeli Barbunya | Salçalı Makarna | Yoğurt |
| 31 Ekim 2019 Perşembe | Sebzeli Et Yemeği | Salata | Ayran |
| 01Kasım 2019 Cuma | Kıymalı Patates | Bulgur Pilavı | Salata |
| 04 Kasım 2019 Pazartesi | Orman Kebabı | Boncuk Makarna  | Meyve |
| 05 Kasım 2019 Salı | Kuru Fasulye | Pirinç Pilavı | Turşu |
| 06 Kasım 2019 Çarşamba | Taze Fasulye | Makarna | Yoğurt |
| 07 Kasım 2019 Perşembe | Tavuk Sote | Pirinç Pilavı | Meyve |
| 08 Kasım 2019 Cuma | Kıymalı Bezelye | Bulgur Pilavı | Ayran |
| 11 Kasım 2019 Pazartesi | Orman Kebabı | Çorba | Makarna |
| 12 Kasım 2019 Salı | Patatesli Bezelye | Makarna | Tatlı |
| 13 Kasım 2019 Çarşamba | Etli kuru Fasulye | Pirinç Pilavı | Üzüm Komposto |
| 14 Kasım 2019 Perşembe | Barbunya Pilaki | Makarna | Cacık |
| 15 Kasım 2019 Cuma | Kıymalı Patates | Bulgur Pilavı | Salata |
| 25 Kasım 2019 Pazartesi | Kıymalı ıspanak | Peynirli Makarna | Yoğurt |
| 26 Kasım 2019 Salı | Tas Kebabı | Pirinç Pilavı | Tatlı |
| 27 Kasım 2019 Çarşamba | Barbunya Pilaki | Bulgur Pilavı | Turşu |
| 28 Kasım 2019 Perşembe | Çiftlik Kebap | Sebzeli Makarna | Meyve |
| 29 Kasım 2019 Cuma | Kıymalı Patates Oturma | Makarna | Tatlı |
| 02 Aralık 2019 Pazartesi | Kıymalı Ispanak  | Bulgur Pilavı | Yoğurt |
| 03 Aralık 2019 Salı | Sebzeli Tavuk Yemeği | Pirinç Pilavı  | Ayran |
| 04 Aralık 2019 Çarşamba | Nohut Yemeği | Pirinç Pilavı  | Kayısı Hoşafı |
| 05 Aralık 2019 Perşembe | Taze Fasulye | Makarna | Meyve |
| 06 Aralık 2019 Cuma | Kıymalı Patates | Bulgur Pilavı | Salata |
| 09Aralık 2019 Pazartesi | Orman Kebabı | Pirinç Pilavı | Cacık |
| 10 Aralık 2019 Salı | Kuru Fasulye | Pirinç Pilavı | Turşu |
| 11 Aralık 2019 Çarşamba | Kıymalı Taze Fasulye | Makarna | Yoğurt |
| 12 Aralık 2019 Perşembe | Tavuk Sote | Pirinç Pilavı | Ayran |
| 13 Aralık 2019 Cuma | Kıymalı Bezelye | Bulgur Pilavı | Tatlı |
| 16 Aralık 2019 Pazartesi | Sulu Köfte | Salçalı Makarna | Ayran |
| 17 Aralık 2019 Salı | Çiftlik Kebap | Pirinç Pilavı | Cacık |
| 18 Aralık 2019 Çarşamba | Etli kuru Fasulye | Pirinç Pilavı | Turşu |
| 19 Aralık 2019 Perşembe | Orman Kebabı | Makarna | Yoğurt |
| 20 Aralık 2019 Cuma | Kıymalı Patates | Bulgur Pilavı | Ayran |
| 23 Aralık 2019 Pazartesi | Sebzeli Et Yemeği | Makarna | Meyve |
| 24 Aralık 2019 Salı | Sulu Köfte | Makarna | Salata |
| 25Aralık 2019 Çarşamba | Çiftlik Kebap | Pirinç Pilavı | Cacık |
| 26 Aralık 2019 Perşembe | Ispanak  | Makarna | Yoğurt |
| 27 Aralık 2019 Cuma | Orman Kebabı | Bulgur Pilavı | Tatlı |
| 30 Aralık 2019 Pazartesi  | Patates Oturma | Makarna | Meyve |
| 31 Aralık 2019 Salı  | Barbunya | Makarna | Yoğurt |
| 02 Ocak 2020 Perşembe  | Sebzeli Bezelye Yemeği | Boncuk Makarna | Çorba |
| 03 Ocak 2020 Cuma  | Kıymalı Patates | Bulgur Pilavı | Salata |
| 06 Ocak 2020 Pazartesi  | Orman Kebabı | Ketçaplı Makarna | Meyve |
| 07 Ocak 2020 Salı  | Kıymalı Ispanak | Bulgur Pilavı | Yoğurt |
| 08 Ocak 2020 Çarşamba  | Nohut Yemeği  | Pirinç Pilavı | Tatlı |
| 09 Ocak 2020 Perşembe  | Tavuk Sote | Makarna | Meyve |
| 10 Ocak 2020 Cuma  | Kıymalı Bezelye | Bulgur Pilavı | Cacık |
| 13 Ocak 2020 Pazartesi  | Barbunya Pilaki | Sebzeli Makarna | Ayran |
| 14 Ocak 2020 Salı  | Taze Fasulye | Bulgur Pilavı | Meyve |
| 15 Ocak 2020 Çarşamba  | Etli kuru Fasulye | Pirinç Pilavı | Turşu |
| 16 Ocak 2020 Perşembe  | Sulu Köfte | Çorba | Bulgur Pilavı |
| 17 Ocak 2020 Cuma  | Kıymalı Patates | Bulgur Pilavı | Salata |
| 03 Şubat 2020 Pazartesi |  Bezelye | Makarna | Meyve |
| 04 Şubat 2020 Salı | Ispanak | Bulgur Pilavı | Yoğurt |
| 05 Şubat 2020 Çarşamba | Nohut Yemeği | Şerhli Pilavı | Üzüm Komposto |
| 06 Şubat 2020 Perşembe | Çiftlik Kebap | Peynirli Makarna | Çorba |
| 07 Şubat 2020 Cuma | Pirinçli Pırasa Yemeği | Makarna | Yoğurt |
| 10 Şubat 2020 Pazartesi | Orman Kebabı | Bulgur Pilavı | Salata |
| 11 Şubat 2020 Salı | Kıymalı Patates | Makarna | Meyve |
| 12 Şubat 2020 Çarşamba | Bezelye | Makarna | Yoğurt |
| 13 Şubat 2020 Perşembe | Tas Kebabı | Pirinç Pilavı | Ayran |
| 14 Şubat 2020 Cuma | Kıymalı Patates | Bulgur Pilavı | Tatlı |
| 17 Şubat 2020 Pazartesi  | Ispanak | Boncuk Makarna | Yoğurt |
| 18 Şubat 2020 Salı  | Etli kuru Fasulye | Pirinç Pilavı | Turşu |
| 19 Şubat 2020 Çarşamba  | Kıymalı Taze Fasulye | Makarna | Çorba |
| 20 Şubat 2020 Perşembe | Sulu Köfte | Makarna | Tatlı |
| 21 Şubat 2020 Cuma  | Kıymalı Bezelye | Bulgur Pilavı | Ayran |
| 24 Şubat 2020 Pazartesi  | Kuru Fasulye | Pirinç Pilavı | Üzüm Komposto |
| 25 Şubat 2020 Salı  | Orman Kebabı | Makarna | Yoğurt |
| 26 Şubat 2020 Çarşamba  | Etli kuru Fasulye | Pirinç Pilavı | Turşu |
| 27 Şubat 2020 Perşembe  | Etli Sebze Yemeği | Makarna | Çorba |
| 28 Şubat 2020 Cuma  | Kıymalı Patates | Bulgur Pilavı | Tatlı |
| 02 Mart 2020 Pazartesi  | Orman Kebabı | Pirinç Pilavı | Cacık |
| 03 Mart 2020 Salı  | Sebzeli Barbunya | Makarna | Meyve |
| 04 Mart 2020 Çarşamba  | Nohut Yemeği | Pirinç Pilavı | Üzüm Komposto |
| 05 Mart 2020 Perşembe  | Çiftlik Kebap | Makarna | Tatlı |
| 06 Mart 2020 Cuma  | Ispanak | Bulgur pilavı | Yoğurt |
| 09 Mart 2020 Pazartesi  | Orman Kebabı | Salçalı Makarna | Cacık |
| 10 Mart 2020 Salı  | Sulu Patates Yemeği | Makarna | Muhallebi |
| 11 Mart 2020 Çarşamba  |  Bezelye | Çorba | Yoğurt |
| 12 Mart 2020 Perşembe  | Ispanak  | Şehriyeli Bulgur Pilavı | Ayran |
| 13 Mart 2020 Cuma  |  Patates | Şehriyeli Kuskus Pilavı | Tatlı |
| 16 Mart 2020 Pazartesi  | Orman Kebabı | Makarna | Meyve |
| 17 Mart 2020 Salı  | Etli kuru Fasulye | Pirinç Pilavı | Turşu |
| 18 Mart 2020 Çarşamba  | Taze Fasulye | Makarna | Yoğurt |
| 19 Mart 2020 Perşembe  | Tavuk Sote | Pirinç Pilavı | Meyve |
| 20 Mart 2020 Cuma  | Kıymalı Bezelye | Bulgur Pilavı | Ayran |
| 23 Mart 2020 Pazartesi  | Çiftlik Kebabı | Peynirli Makarna | Çorba |
| 24 Mart 2020 Salı  | Barbunya | Makarna | Yoğurt |
| 25 Mart 2020 Çarşamba  | Kuru Fasulye | Pirinç Pilavı | Turşu |
| 26 Mart 2020 Perşembe  | Etli Sebze Yemeği | Makarna | Ayran |
| 27 Mart 2020 Cuma  | Kıymalı Patates | Bulgur Pilavı | Salata |
| 30 Mart 2020 Pazartesi  | Orman Kebabı | Makarna | Cacık |
| 31 Mart 2020 Salı  | Sebzeli Barbunya | Şehriyeli Bulgur Pilavı | Yoğurt |
| 01 Nisan 2020 Çarşamba  | Sulu Köfte | Bulgur Pilavı | Cacık |
| 02 Nisan 2020 Perşembe  | Çiftlik Kebap | Pirinç Pilavı | Ayran |
| 03 Nisan 2020 Cuma  | Yaz Türlüsü | Çorba | Makarna |
| 13Nisan 2020 Pazartesi  | Orman Kebabı | Bulgur Pilavı | Salata |
| 14 Nisan 2020 Salı  | Kuru Fasulye | Pirinç Pilavı | Ayran |
| 15 Nisan 2020 Çarşamba  | Bezelye | Makarna | Yoğurt |
| 16 Nisan 2020 Perşembe  | Sulu Patates | Bulgur Pilavı | Ayran |
| 17 Nisan 2020 Cuma  | Etli kuru Fasulye | Pirinç Pilavı | Turşu |
| 20 Nisan 2020 Pazartesi  | Kıymalı Taze Fasulye | Makarna | Yoğurt |
| 21 Nisan 2020 Salı  | Tavuk Sote | Pirinç Pilavı | Meyve |
| 22 Nisan 2020 Çarşamba  | Kıymalı Patates | Bulgur Pilavı | Tatlı |
| 23 Nisan 2020 Perşembe  |  Bezelye | Makarna | Yoğurt |
| 24 Nisan 2020 Cuma  | Etli kuru Fasulye | Pirinç Pilavı | Turşu |
| 27 Nisan 2020 Pazartesi  | Patates Yemeği | Makarna | Cacık |
| 28 Nisan 2020 Salı  | Etli kuru Fasulye | Pirinç Pilavı | Turşu |
| 29 Nisan 2020 Çarşamba  | Güveç | Bulgur Pilavı | Çorba |
| 30 Nisan 2020 Perşembe  | Orman Kebabı | Pirinç Pilavı | Ayran |
| 04 Mayıs 2020 Pazartesi | Taze Fasulye | Makarna | Tatlı |
| 05 Mayıs 2020 Salı | Sulu Köfte | Bulgur Pilavı | Salata |
| 06 Mayıs 2020 Çarşamba  | Çiftlik Kebap | Makarna | Yoğurt |
| 07 Mayıs 2020 Perşembe | Orman Kebabı | Bulgur Pilavı | Ayran |
| 08 Mayıs 2020 Cuma | Patatesli Musakka  | Makarna | Tatlı |
| 11 Mayıs 2020 Pazartesi  | Etli Bezelye | Makarna | Yoğurt |
| 12 Mayıs 2020 Salı  | Sebzeli Tavuk Yemeği | Şehriyeli Bulgur Pilavı | Ayran |
| 13 Mayıs 2020 Çarşamba  | Etli kuru Fasulye | Pirinç Pilavı | Turşu |
| 14 Mayıs 2020 Perşembe  | Taze Fasulye | Makarna | Yoğurt |
| 15 Mayıs 2020 Cuma  | Etli Nohut | Pirinç Pilavı | Tatlı |
| 18 Mayıs 2020 Pazartesi  | Yaz Türlüsü | Bulgur Pilavı | Çorba |
| 19 Mayıs 2020 Salı  | Salçalı Köfte | Salata | Makarna |
| 20 Mayıs 2020 Çarşamba  | Etli Bezelye | Soslu Makarna | Yoğurt |
| 21 Mayıs 2020 Perşembe  | Salçalı Patates Oturtma | Salata | Kuskus Pilavı |
| 22 Mayıs 2020 Cuma  | Etli kuru Fasulye | Pirinç Pilavı | Üzüm Komposto |
| 27 Mayıs 2020 Çarşamba  | Kıymalı Patates | Bulgur Pilavı | Salata |
| 28 Mayıs 2020 Perşembe | Taze Fasulye | Kuskus Pilavı | Tatlı |
| 29 Mayıs 2020 Cuma  | Sulu Köfte | Bulgur Pilavı | Ayran |
| 01 Haziran 2020 Pazartesi  | Çiftlik Kebap | Soslu Makarna | Cacık |
| 02 Haziran 2020 Salı  | Kıymalı Patates | Çorba | Kuskus Pilavı |
| 03 Haziran 2020 Çarşamba  | Kıymalı Patates | Çorba | Kuskus Pilavı |
| 04 Haziran 2020 Perşembe  | Kuru Fasulye | Pirinç Pilavı | Turşu |
| 05 Haziran 2020 Cuma  | Taze Fasulye | Makarna | Ayran |
| 08 Haziran 2020 Pazartesi  | Orman Kebabı | Soslu Makarna | Çorba |
| 09 Haziran 2020 Salı  | Taze Fasulye | Kuskus Pilavı | Tatlı |
| 10 Haziran 2020 Çarşamba  | Sulu Köfte | Bulgur Pilavı | Ayran |
| 11 Haziran 2020 Perşembe  | Çiftlik Kebap | Soslu Makarna | Cacık |
| 12 Haziran 2020 Cuma  | Kıymalı Patates | Çorba | Kuskus Pilavı |
|  15 Haziran 2020 Pazartesi | Orman Kebabı | Bulgur Pilavı | Salata |
|  16 Haziran 2020 Salı | Kuru Fasulye | Pirinç Pilavı | Turşu |
|  17 Haziran 2020 Çarşamba | Yaz Türlüsü | Bulgur Pilavı | Çorba |
|  18 Haziran 2020 Perşembe | Salçalı Köfte | Salata | Makarna |
|  19 Haziran 2020 Cuma | Etli Bezelye | Soslu Makarna | Yoğurt |

**\* MEVSİM MEYVE**

**Mevsim meyveler aşağıdaki tabloda belirtilen şekilde verilir.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Mevsim** | **Aylar** | **Meyveler** |
| **İlkbahar** | Mart, Nisan ve Mayıs | * **Çilek**
* **Erik**
* **Kayısı**
* **Şeftali**
* **Kayısı**
* **Elma**
* **Portakal**
* **Mandalina**
 |
| **Yaz** | Haziran, Temmuz ve Ağustos | * **Karpuz**
* **Kavun**
* **Taze Üzüm**
* **Kiraz**
* **Şeftali**
* **Kayısı**
* **İncir**
 |
| **Sonbahar** | Eylül, Ekim ve Kasım | * **Elma**
* **Nar**
* **Ayva**
* **Karpuz**
* **Kavun**
* **Muz**
* **Portakal**
* **Mandalina**
* **Taze Üzüm**
 |
| **Kış** | Aralık, Ocak, Şubat | * **Portakal**
* **Mandalina**
* **Muz**
* **Elma**
* **Havuç**
 |

 **GRAMAJLAR :**

Yemekler sunulan teknik şartnameye uygun olarak 1. sınıf kaliteli, TSE standartlarına uygun Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca izinli üretilmiş (Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun) malzemeler kullanacaktır.

Taşıma merkezi okullarımızda yemek hizmetini verecek yüklenici firmanın uygulayacağı gramajlar çıkartılacak yemek listeleri aşağıda verilmiştir. Ancak bu listede olmayan yemekler idare tarafından menüye yazıldığı takdirde yüklenici firma 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.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Orman Kebabı (200Cal)** | Dana eti |  80 gr |
| Patates | 100 gr |
| Salça | 05 gr  |
| Kuru Soğan | 10 gr |
| Sıvı Yağ | 10 gr |
| Havuç | 25 gr |
| Kekik (Baharat) | 05 gr |
| **Çiftlik Kebabı (200 Cal)** |  Dana eti | 100 gr |
| Patates | 50 gr |
| Yağ | 10 gr |
| Salça | 05 gr |
| Kuru soğan | 10 gr |
| **Etli Taze Fasulye (139 Cal)** | Taze Fasulye | 150 gr |
| Domates | 40 gr |
| Kuru soğan | 10 gr |
| Margarin | 0 4 gr |
| Sığır Eti | 25 gr |
| Domates Salçası | 01 gr |
| **Etli kuru fasulye (296 Cal)** | Sığır Eti  | 20 gr |
| Kuru fasulye | 50 Gr  |
| Kuru soğan | 15 gr |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| **Etli Nohut (306 Cal)**  | Sığır Eti  | 20 gr |
| Nohut | 50 gr |
| Kuru soğan | 15 gr |
| Domates Salça | 03 gr |
| Margarin | 10 gr |
| **Kıymalı Bezelye (200 Cal)**  | Dana eti | 30 gr |
| Bezelye | 100 gr |
| Patates | 25 gr |
| Domates Salça | 05 gr |
| Kuru soğan | 10 gr |
| Maydanoz | 02 gr |
| Yağ | 10 gr |
| Havuç | 25 gr |
| **KÖFTELER** |
| **Kuru Köfte (250 Cal)** | Kıyma | 80 gr |
| Ekmek içi | 80 gr |
| Kuru Soğan | 10 gr |
| Baharat | 05 gr |
| Yumurta | 05 gr |
| **Kadınbudu Köfte (286 Cal)** | Pirinç | 20 gr |
| Maydanoz | 02 gr |
| Kuru Soğan | 10 gr |
| Ayçiçek Yağı | 10 gr |
| Un | 05 gr |
| Sığır eti | 40 gr |
| Yumurta  | 05 gr |
| **İzmir Köfte (280 Cal)** | Dana Eti | 80 gr |
| Patates | 50 gr |
| Domates | 50 gr |
| Soğan | 10 gr |
| Salça | 05 gr |
| Baharatlar | 01 gr |
| Yeşil Biber | 10 gr |
| **Terbiyeli Köfte (210 Cal)** | Sığır Eti | 40 gr |
| Margarin | 58 gr |
| Pirinç | 20 gr |
| Kuru Soğan | 10 gr |
| Maydanoz | 02 gr |
| Yumurta | 05 gr |
| Limon | 02 gr |
| **Et Sote (200 Cal)** | Dana Eti | 80 gr |
| Kuru Soğan | 15 gr |
| Yeşil Biber | 15 gr |
| Yağ | 10 gr |
| Baharat | 01 gr |
| **Fırın Tavuk (280 Cal)** | Tavuk Eti | 150 gr |
| Patates | 100 gr |
| Salça | 10 gr |
| Yağ | 10 gr |
| **Tavuk Köftesi (250 Cal)** | Tavuk | 75 gr |
| Ayçiçek Yağı | 05 gr |
| Margarin | 05 gr |
| Ekmek | 20 gr |
| Yumurta | 10 gr |
| Kuru Soğan | 05 gr |
| Taze Fasulye | 20 gr |
| Patlıcan | 20 gr |
| Yaz Kabağı | 250 gr |
| Taze Biber | 10 gr |
| Patates | 40 gr |
| Domates | 40 gr |
| Margarin | 05 gr |
|  *PİLAVLAR MAKARNALAR BÖREKLER* |
|  **Pirinç Pilavı (328 Cal)** | Pirinç | 50 gr. |
| Şehriye | 10 gr |
| Margarin | 15 gr |
| **Bulgur Pilavı (308 Cal)** | Bulgur | 60 gr |
| Kuru Soğan | 18 gr |
| Margarin | 12 gr |
| **Peynirli Makarna (307 Cal)** | Makarna | 60 gr |
| Lor Peyniri | 15 gr |
| Margarin | 10 gr |
| **Fırında Makarna (310 Cal)** | Makarna | 40 gr |
| Yumurta  | 10 gr |
| Süt | 50 gr |
| Yağ | 10 gr |
| Peynir | 10 gr |
| Un | 10 gr |
| **Kıymalı Soslu Makarna (331 Cal)** | Makarna | 60 gr |
| Sığır Eti | 15 gr |
| Margarin | 10 gr |
| Domates Salçası | 03 gr |
| **Zeytinyağlı Taze Fasulye (138 Cal)** | Taze Fasulye | 125 gr |
| Domates | 50 gr |
| Kuru Soğan | 15 gr |
| Yağ | 10 gr |
| **Cacık (75 Cal)** | Salatalık | 25 gr |
| Yoğurt  | 125 gr |
| **Komposto (147 Cal)** | Erik-Vişne-Ayva-Elma | 60 gr |
| Şeker | 30 gr |
| **Salata (57 Cal)** | Yeşil Soğan | 15 gr |
| Marul | 20 gr |
| Salatalık | 20 gr |
| Domates | 40 gr |
| Maydanoz | 07 gr |
| Limon | 04 gr |
| Ayçiçek Yağı | 04 gr |

*Ç O R B A L A R – YOĞURT-AYRAN*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Yayla Çorbası (270 Cal)** | Pirinç | 49 gr |
| Yoğurt | 61 gr |
| Un | 12 gr |
| Yumurta | 09 gr |
|  **Kırmızı Mercimek Çorbası (134 Cal)** | Mercimek | 20 gr |
| Margarin | 06 gr |
| Un | 05 gr. |
| Kuru Soğan | 10 gr |
| **Tarhana Çorbası (108 Cal**) | Tarhana | 10 gr |
| Domates Salçası | 03 gr |
| Margarin | 10 gr |
| **Yeşil Mercimek Çorbası** **(179 Cal)** | Yeşil Mercimek | 20 gr |
| Margarin | 06 gr |
| Kuru Soğan | 10 gr |
| Sığır eti | 10 gr |
| Şehriye | 10 gr |
| Domates Salçası | 03 gr |
| **Sebze çorbası (56 Cal)** | Havuç | 10 gr |
|  | Pezik | 05 gr |
|  | Pırasa | 10 gr |
|  | Patates | 10 gr |
|  | Kuru Soğan | 05 gr |
|  | Margarin | 05 gr |
|  | Domates Salçası | 02 gr |
|  | Limon | 05 gr |
|  | Maydanoz | 03 gr |
| **Tavuk Suyu Çorba**  **(141 Cal)** | Tavuk | 45 gr |
| Margarin | 05 gr |
| Un | 05 gr |
| Domates Salçası | 03 gr |
| Pirinç | 12 gr |
| **TATLILAR** |
| **Yoğurt Tatlısı (440 Cal)** | Yoğurt | 40 gr |
|  | Yumurta | 30 gr |
|  | Şeker | 50 gr |
|  | Un | 50 gr |
| **Kadayıf (450 Cal)** | Kadayıf | 50 gr |
|  | Şeker | 40 gr |
|  | Ceviz | 10 gr |
|  | Yağ | 15 gr |
| **Sütlaç (337 Cal)** | Pirinç | 15 gr |
|  | Şeker | 41 gr |
|  | Süt | 204 gr |
| **İrmik Helvası (374 Cal))** | İrmik | 40 gr |
|  | Şeker | 30 gr |
|  | Margarin | 15 gr |
| **Puding Kakaolu (330 Cal)** | Süt | 202 gr |
|  | Nişasta | 5 gr |
|  | Şeker | 40 gr |
|  | Un | 10 gr |
|  | Kakao | 4 gr |
| **Tulumba Tatlısı** | Un  | 50 gr |
|  | Şeker | 50 gr |
|  | YumurtaYağ | 1/3 Adet40 gr |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **İÇECEKLER** |
|  | Meyve Suları | 200 gr |
|  | Ayran | 200 gr |

**YEMEK YAPIMINDA KULLANILACAK MALZEMENİN EVSAFI**

**EKMEK:**

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

1 öğrenci için öğünde 100 gr ekmek verilecektir. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun ve Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır. Ekmeklerin taşınması ve dağıtılmasında Gıdaların taşınması ve depolanmasında 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliğinde ve 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde yer alan kurallara uyulur.

 **(SIĞIR DANA ) ETİ**

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

Gıda maddeleri mevzuatının 138.maddesine göre uygun kesilmiş olacaktır. 2678 sayılı Kanun kapsamına giren firmalar mezbaha mühründen muaftır.

Etler kesilip yüzüldükten sonra ve normal şartlarda en az 6 saat bekletildikten sonra veya

Soğuk hava deposunda en az 24 saat dinlendirildikten sonra tazeliğini ve kokusunu muhafaza ederek kuruma ulaştıracaktır.

Etlilik ile ilgili özellikler:

Gövde dolgun, tıkız ve derindir.

Sokum geniş ve dolgundur.

Butlar dolgun ve yuvarlaktır.

But profili dış bükeydir.

Antrikot kabarık yoğun ve dolgundur.

Omuz kabarık ve dolgundur.

Kalite ile ilgili özellikler:

Et lifleri ince ve kesik yüzeyleri taneleri çok sık olacaktır.

Kesik yüzeyi kabarık görünüşlüdür.

Etin kıvamı sıkı ve elastiki

Etin rengi ortama göre açık pembe ve kırmızıya kadar

Omuz sivrileri, göğüs kemiği ve kuyruk ile haya kemiği kalem yeri iyice kemikleşmemiş, kemik başları, ışıltılı beyaz ve gri renkte olmalıdır.

kemik iliği koyu renktedir.

Etlerde hiçbir hastalık belirtisi görülmeyecektir.

Etler tekniğine göre taze olarak verilecektir.

Donmuş ve ithal malı etler kabul edilmeyecektir.

Etler yumuşamış, nemli, küflü ve ekşimsi kokulu yapışkan parlak kırmızı kalay renkte olmayacaktır.

Gövde eti 36 aylık ve daha küçük yaştaki sığır hayvanlarının tam veya yarım gövdesidir.

Yemek listesinin durumuna göre but ağırlıklı et istenebilir. Kemik oranı % 20’yi geçmeyecektir.

**TAVUK ETİ ŞARTNAMESİ**

Tavuk eti gıda maddeleri mevzuatı madde 143 ve 2409 nolu T.S.E de belirtilen birinci sınıf özellikleri taşıyacaktır.

Tavuk etleri dondurulmamış taze sıhhatli sadece butları gıda maddeleri mevzuatına uygun olarak kesilmiş, temizlenmiş ve muhafaza edilmiş olacaktır.

But, iyi etlenmiş, hanap oynağında orta derecede geniş,kalın ve aşağı doğru taşıdığı et yuvarlak, dolgun bir görünüşte olmalıdır.

Görünebilir her türlü tüyün mutlaka temizlenmiş olması gerekir. Tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri olmamalıdır.

Etler nakil sırasında temiz poşetlenmiş +4 derece veya daha düşük derecede hijyen şartlarına uygun şekilde imalathaneye ulaştırılacaktır. Poşetler temiz, sağlam, içlerinde kan,su ve sızıntı bulunmayacaktır.

Tavuklar günlük olarak kesilecek, kuluçka devresinde ve kart olmayacaktır.

Deride kızarıklık olmayacak, tavuğun kendine has beyaz rengi ve kokusu olmayacaktır.

Tavuklar göğüs ve but olarak parçalanmış getirilecektir. Taşlık ve sakatat kısımları ile boyun kısmı, yağ ve kuyruk kısmı tartıya dahil edilmeyecektir. Butlar 300gr’dan aşağı olmayacaktır. Göğüsler 600 gr’dan aşağı olamayacaktır. Siparişler kg üzerinden verilecektir.

Tavuk etleri frigofrik soğutma sistemli araçlarda fabrikaya getirilmiş olacaktır.

Tavuk yemeklerinde her öğrenciye bir adet but veya ½ göğüs olacak şekilde ayarlanacaktır.

**YUMURTA TEKNİK ŞARTNAMESİ:**

Yumurtanın şekli muntazam olmalı girintili çıkıntılı olmamalıdır.

Kabukta çatlak, pislik ve kan lekesi bulunmamalıdır.

Yumurtalar yıkanmamış olmalı, üzerindeki parlak cilalı kısım kaybolmamalı.

Hava boşluğu yüksekliği en çok 5mm’yi geçmemelidir.

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

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

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

Yumurtalar Gıda Kodeksine 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 Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından izinli plastiklerde ve ağzı mühürlü olacak.

Yoğurtlar yağ oranı yönünden T.S.E. 'ye uygun olacaktır.

Yoğurtlar Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır. TSE belgelerine sahip olacaktır.

 **YOGURT:**

Yoğurtlar günlük olacaktır. Miktarı 200 gramdan az olmayacaktır. Sağlığa zararı olmayan 1 kez kullanılan plastik ya da karton kaplar içerisinde getirilecektir.

Kapların üzerinde veya kapaklarında yoğurdun kullanım tarihi, birleşimi, özellikleri, firmanın adı, imal ve son kullanım tarihi, ağırlığı açık ve okunur bir şekilde yazılı olacaktır.

Yoğurtlar pastörize sütten yapılmış ve Sağlık Bakanlığı Gıda Maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır. Yoğurtların kıvamı normal ve pürtüksüz, yüzeyi düzgün, tadı ekşi olmayacaktır ve uzamayacaktır.

Yoğurtlar Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır. TSE belgelerine sahip olacaktır.

Yoğurtlarda en az yağ miktarı tam yağlılarda %3, yarım yağlılarda % 1. 5, az yağlılarda %1.5 tan az olmamalıdır.

 **AYRAN:**

Ayranlar günlük olacaktır. Sağlığa zararlı olmayan bir kez kullanılan plastik yada karton kaplar içinde getirilecektir. Miktarı 200 gramdan düşük olmayacaktır.

Pastörize sütten imal edilmiş olacaktır.

Ayranların kaplarında veya kapaklarında tuzlu veya tuzsuz olacağı belirtilmelidir. İmal ve son kullanım tarihi ve özellikleri yapımcı firmanın adı, adresi varsa tescil edilmiş markası, ağırlığı açık ve okunur olarak yazılı olacaktır. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır

Ayranlar Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.

Ayranlar istenildiğinde tuzsuz olarak getirilecektir.

**KURU GIDALAR:**

**NOHUT**

Nohutlar son sene mahsulü ve mümkün olduğu kadar mütecanis olacaktır.

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

**KURU FASÜLYE:**

Kuru fasulyeler son sene mahsulleri olduğu gibi iyi cins fasulyeden olacaktır. Fasulye taneleri mümkün olduğu kadar mütecanis, dolgun ve beyaz renkli olacak, buruşmuş, çürük, kütlü, ıslak, kızışmış, böcekli, yenikli, sararmış ve kötü kokulu olmayacaktır.

Fasulyeler önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.

Fasulyelerin gelişigüzel alınacak 100 adedinin ağırlığı (kusurlu taneler çıkarıldıktan sonra) 40 gr. dan aşağı olmayacaktır.

Fasulyelerde çöp, kabuk, zararlı yabancı maddeler olmayacaktır. Taş, toprak, kum olmayacak böcek yenikli tane miktarı en çok %2 olacaktır.

Kırık, sararmış ve küçük tane miktarı %2 den fazla olmayacaktır.

Fasulyelerde rutubet miktarı %15 den fazla olmayacaktır.

**KIRMIZI MERCİMEK:**

Piyasada satılan iyi kalite ve son sene mahsulü, kırmızı mercimeklerden olacaktır.

Yeter derecede kurumamış, kütlü, ıslak, kızışmış, küf ve fena kokulu ve diğer herhangi bir gayrı tabi halde olmayacaktır.

Canlı bit ve her türlü haşarattan ari olacaktır.

Kırmızı mercimekler kaynatıldığında yarım saatte tamamen pişmiş olacaktır.

Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret yabancı maddeler olmayacaktır.

Taş, toprak, kum bulunmayacaktır.

Rutubet miktarı 515 den fazla olmayacaktır.

**%80 RANDIMANLI UN:**

6 numaralı elek üstü %5 den fazla olmayacaktır.

Rutubet 514 den fazla olmayacaktır.

Yaş gluten normal elastikiyette olacaktır.

Beyaz hafif sarımtırak renkte, normal koku ve lezzette olup, kızışmış, acımış, ekşimiz, kokmuş, küflenmiş, ıslanmış, topraklanmış, kurtlu, böcekli ve kepekli olmayacaktır.

Uygun görünüşlü olacaktır.

Unların içerisinde fare pisliği yuvaları ve undan başka yabancı madde olmayacaktır. Ve unlar diğer canlı ve cansız parazitleri bunların aksamını, ifrazatını ve benzeri kirlilikleri ihtiva etmeyecektir.

Unlar beyazlatılmış boyanmış, herhangi bir maksatla zararsız da olsa kimyevi maddelerle muamele edilmiş olmayacaktır.

**PİLAVLIK BULGUR:**

Bulgurluk sert buğdaydan usulüne uygun yapılmış olacaktır. Yeni mahsul olacaktır.

Bulgurların koku ve lezzeti iyi rengi de boyasız tabii renkte olacaktır. Kızışmış ekşimiş, topaklanmış, ıslak, küflü, küf kokulu, böcekli, böcek yenikli, böcek yuvalı maddelerle karıştırılmış olmayacaktır.

Bulgurun içinde bulunabilecek, taş, toprak ve buna benzer maddeler miktarı \_ den fazla bulunmayacaktır.

Bulgurların içinde pişmemiş ekserisi beyaz olan tane ve parçalar %2 den fazla olmayacaktır.

Bulgurlarda rutubet % 13 ü geçmeyecektir.

Bulgurlar aynı süre içinde mütecaniz olarak pişmiş olacaktır.

Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

**PİLAVLIK PİRİNÇ EVSAFI:**

Pirinç son sene mahsulü ve fabrikada temizlenmiş, iyi pilav olma vasfına haiz tabii renkte ve kokuda, iyi cins yayla malı pirinçlerden olacaktır.

Pirinçler kütlü, küf kokulu veya gayri tabi kokulu bozulmuş, ıslanmış, kurutulmuş, ekşimiş ve böcek yenikli olmayacaktır.

Canlı, cansız parazitleri ve bunların aksamını veya ifrazatını ihtiva etmeyecektir.

Bozuk, lekeli, tane, çöp, kabuk ve çeltikli tane %1 i geçmeyecektir.

Zararsız yabancı tane ve tohumlar miktarı 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 taktirde kabul edilir. Baldo cinsi pirinç gelecektir.

Pirinçler standart olarak net 50 kg. olabilecek aynı temiz ve sağlam çuvallarda teslim edilecektir.

Malın cinsi, net miktarı kolayla okunabilecek büyüklükte baskı mürekkebi ile yazılacaktır.

**SOFRA TUZU:**

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

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.

**DOMATES SALÇASI EVSAFI:**

Koyu kırmızı renkte mütecanis kendine has koku ve lezzette olacaktır.

Kabuk ve çekirdeklerden arınmış olacaktır.

Domatesten başka cins sebze ve ezmesi nisai maddeler içermeyecektir.

Boyanmamış olacaktır.

Su miktarı %82 den, tuz miktarı %12 den, kül miktarı (tuz hariç) %1.10 dan külün sulu klorür asidinde erimeyen kısmı %0.10 dan fazla olmayacaktır.

Üzerinde muhteviyatının cinsinin net miktarının imal yeri, imal tarihi ve son kullanma tarihini gösteren etiket mecburidir.

Salça brüt 5 kg’lık net 4.550Gr’lık teneke kutularda olacaktır.

TSE belgeli olacaktır.

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

Son sene mahsulü kuru üzümlerden olacaktır.

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

**YUFKA:**

Yufkalar ekstra undan yapılmış ve usulüne göre hazırlanmış olacaktır.

Görünüş, renk, koku ve lezzeti normal olacaktır. Pişmeden evvel veya pişirildikten sonra herhangi bir gayri tabi ve fena kokulu lezzet, acılık ve anormal ekşilikte bulunmayacak görünüşleri mütecanis olacaktır.

Kütlenmiş, kirlenmiş, kurtlu, böcekli, pis kokulu vs. kusurlu hallerden arınmış olacaktır.

Yufkalar piyasada satılan iyi cins kalitesinde şekil ve inceliğinde olacaktır. Birbirine yapışmış parçalar ve kalın açılmış olmayacaktır. Ağızda çiğnendiğinde çatırtı yapmayacaktır. Su miktarı 12' den fazla olmayacaktır. Diğer kimyevi özellikler ekmek kadayıfı ve yassı kadayıfla aynı olacaktır. 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 %lO'luk miktarda klor hidrik asitte erimeyen kısmı %15'den alkole geçen asitleri asit sülfürik hesabı ile %005 gramdan fazla olmayacaktır.
* Kuru glüten miktarı %10'dan az olmayacaktır. İsteğe göre fiyonk, çubuk şekli ve numaralarına uygun olarak teslimat yapılacaktır.
* Kurumun isteği doğrultusunda cinsleri (fırın makama, burgu vb. gibi) belirtilecektir.
* TSE belgeli olacaktır. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır

**ŞEHRİYE**

* Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış şehriyelerden olacaktır.
* Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacaktır. Pişmeden evvel veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena kokulu, lezzet, acılık ve anormal eşlikte bulunmayacak, görünüşleri mütecanis olacaktır.
* Şehriyeler kütlenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pisliği ve benzeri cisimler içermeyecektir.
* Şehriyeler % 1 tuzu içeren kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldıktan sonra hepsi iyice

 pişmiş olacak, fakat dağılmayacaktır.

* Şehriyeler temiz, yeni, orijinal, kapalı ve 10 kiloluk ambalaj içinde teslim edilecektir.
* Ambalaj üzerine cinsi, irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapanın adı adresi, tanıtıcı işareti, yapım tarihi ve son kullanma tarihi okunaklı olarak yazılmış olacaktır.
* Şehriyeler buğday irmiğinden mamul ve piyasada satılan iyi cinslerin evsafında olacaktır.
* Şehriyeler kimyevi özellikler, şehriyeler kimyevi veya sıhhate zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne amaçla olursa olsun şehriyelere suni tat verici maddelerde muhafaza maddeleri katılmamış olacaktır.
* Şehriyelere haricen tuz katılmayacaktır.
* Rutubette % 13' ü geçmeyecektir.
* Kül miktarı % l' den fazla olmayacaktır.
* Külün %10'luk miktarda klor hidrik asitte erimeyen kısmı %lS'den alkole geçen asitleri asit sülfürik hesabı ile %005 gramdan fazla olmayacaktır.
* Kuru glutem miktarı %10’dan az olmayacaktır.
* TSE belgeli olacaktır. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

**YAĞLAR**

**ZEYTİNYAGI:**

Yemeklerde kullanılacak sıvı yağlar adedi hararette mayi ve berrak olacak, tortu ve suyu bulunmayacaktır.

Rengi altın sarısı, yeşilimtırak sarı veya açık sarı renkte olabilir.

Koku ve lezzeti doğal olacaktır.

Boyalı olmayacaktır.

Herhangi bir nebati yağ ile karışık bulunmayacaktır.

25 derecede yoğunluğu 0.910-0.915,25,derecede refreksiyonu 59-63, iyot derecesi 79-88. Asiditesi (asit oleik olarak) %1,5 olacaktır.

Acılık teamülü pembelik hududunu geçmemek üzere hafif müspet olacaktır.

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

**MISIRÖZÜ YAĞI:**

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

**AYÇİÇEK YAĞI:**

Adedi hararetle mayi ve berrak olacaktır.

Tortu ve suyu bulunmayacaktır.

Rengi altın sarısı veya açık sarı olabilir.

Koku ve lezzeti doğal olacaktır.

Boyalı olmayacaktır.

Herhangi bir nebati yağ ile karışık bulunmayacaktır.

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

 **MEYVE SUYU:** 1/5 lik kutu

* Kutuların 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 nektarı en az % 40-45 olanlar verilecektir.
* Kutular ezilmiş, delik, patlak, tozlu ve kirli olmayacaktır.
* Lezzeti, kokusu, görünümü bozuk olmayacaktır. Piyasanın en iyisi olacak.TSE belgeli olacak.
* Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının izni ile üretilmiş ve Nektarlı olacaktır.

**YAŞ** **SEBZE VE MEYVE**

**ELMA**

* Piyasada mevcut en iyi cins elmalardan olacaktır.
* Teslim edilecek elmalar ayrı, ayrı cins menşeli olmayıp mütecanis olacaktır.
* Elmalar koyu pembe, kırmızı ve sarımtırak renkli olacaktır.
* 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 100-150 gr' dan aşağı olmayacaktır.
* Elmalar temiz sandık veya sepetleri içinde teslim edilecektir.
* Mevsiminde alınır.

**HAVUÇ**

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

**PORTAKAL**

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

**MANDALİNA**

* Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins kemale ermiş ve tabi rengi almış kendine mahsus
* koku, tat ve lezzetteki mandalinalardan olacaktır.
* Hem ezik, ekşi, içi kurumuş, susuz, çürük, donmuş, kirli, kütlü olmayacaktır.
* Mandalinaların beheri 90-100 gr. ortalamasında ve 10 adedi 1 kg.dan aşağı olmayacaktır.
* Mandalinalar piyasa teamülü tahta sandık ambalajlar içinde olacaktır.
* Mevsiminde alınır.

**TAZE ÜZÜM:**

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

**MUZ:**

* Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins kemale ermiş tabii renk ve kendine mahsus koku, tat ve lezzetteki muzlardan olacaktır.
* Ham, çok yumuşamış veya çok sert, olmayacaktır. Ezilmiş, çürümeye yüz tutmuş veya çürümüş olmayacaktır.
* En az orta boyda (14-15 cm) olmalı ve her bir öğrenciye en az bir adet olarak dağıtılmalıdır.
* Mevsiminde alınır.

**ÇİLEK:**

* Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins kemale ermiş tabii renk ve kendine mahsus koku, tat ve lezzetteki çileklerden olacaktır.
* Çürük, kurt yenikli, ekşi, ham, çok yumuşamış veya çok sert, kurumuş ve çamurlu olmayacaktır. Ezilmiş, çürümeye yüz tutmuş veya çürümüş olmayacaktır.
* Piyasada satılan normal ebatlarda olmalı ve her öğrenciye 100 gr düşecek şekilde dağıtılmalıdır.
* Mevsiminde alınır.

**ERİK:**

* Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins kemale ermiş tabii renk ve kendine mahsus koku, tat ve lezzetteki eriklerden olacaktır.
* Çürük, kurt yenikli, ekşi, ham, ezik, çok yumuşamış veya çok sert, kurumuş ve çamurlu olmayacaktır.
* Orta boy (en az 35-40gr) olmalı ve her öğrenciye 3 (üç) adet düşecek şekilde dağıtılmalıdır.
* Mevsiminde alınır.

**NAR:**

* Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins kemale ermiş tabii renk ve kendine mahsus koku, tat ve lezzetteki narlardan olacaktır.
* Çürük, kurt yenikli, ekşi, ham, ezik, çok yumuşamış veya çok sert, kurumuş ve çamurlu olmayacaktır. Ezilmiş, çürümeye yüz tutmuş veya çürümüş olmayacaktır.
* Orta boy (en az 175-200 gr) olmalı ve her öğrenciye ortadan kesilmiş vaziyette yarım nar düşecek şekilde dağıtılmalıdır.
* Mevsiminde alınır.

**AYVA:**

* Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins kemale ermiş tabii renk ve kendine mahsus koku, tat ve lezzetteki ayvalardan olacaktır.
* Çürük, kurt yenikli, ham, ezik, çok yumuşamış veya çok sert, kurumuş ve çamurlu olmayacaktır.
* Orta boy (90-100 gr) olmalı ve her öğrenciye 1 adet düşecek şekilde dağıtılmalıdır.
* Mevsiminde alınır.

**KAYISI:**

* Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins kemale ermiş tabii renk ve kendine mahsus koku, tat ve lezzetteki kayısılardan olacaktır.
* Çürük, kurt yenikli, ekşi, ham, ezik, çok yumuşamış veya çok sert, kurumuş ve çamurlu olmayacaktır..
* Orta boy (30-35 gr) olmalı ve her öğrenciye 4 adet düşecek şekilde dağıtılmalıdır.
* Mevsiminde alınır.

**ŞEFTALİ:**

* Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins kemale ermiş tabii renk ve kendine mahsus koku, tat ve lezzetteki şeftalilerden olacaktır.
* Çürük, kurt yenikli, ekşi, ham, ezik, çok yumuşamış veya çok sert, kurumuş ve çamurlu olmayacaktır..
* Orta boy (120-140 gr) olmalı ve her öğrenciye 1 adet düşecek şekilde dağıtılmalıdır
* Mevsiminde alınır.

**KİRAZ :**

* Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins kemale ermiş tabii renk ve kendine mahsus koku, tat ve lezzetteki kirazlardan olacaktır.
* Çürük, kurt yenikli, ekşi, ham, ezik, çok yumuşamış veya çok sert, kurumuş ve çamurlu olmayacaktır.
* Orta boy olmalı ve her öğrenciye asgari 100-125 gram düşecek şekilde dağıtılmalıdır
* Mevsiminde alınır.

**TAZE İNCİR:**

* Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins kemale ermiş tabii renk ve kendine mahsus koku, tat ve lezzetteki taze incirlerden olacaktır.
* Ezilmiş, çürümeye yüz tutmuş veya çürümüş olmayacaktır.
* Orta boy (45-50 gr) olmalı ve her öğrenciye asgari 2 adet düşecek şekilde dağıtılmalıdır.
* Mevsiminde alınır.

**KARPUZ:**

* Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins kemale ermiş tabii renk ve kendine mahsus koku, tat ve lezzetteki karpuzlardan olacaktır.
* Olgun olmayan, kesildiğinde iç kısmın geçkin, çürümeye yüz tutmuş veya çürümüş olmayacaktır.
* Karpuzlar kabukları soyulmuş düzgün dilimlenmiş olmalı ve her öğrenciye asgari 150-200 gram düşecek şekilde dağıtılmalıdır.
* Mevsiminde alınır.

**KAVUN:**

* Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins kemale ermiş tabii renk ve kendine mahsus koku, tat ve lezzetteki kavunlardan olacaktır.
* Olgun olmayan, kesildiğinde iç kısmın geçkin, çürümeye yüz tutmuş veya çürümüş olmayacaktır.
* Karpuzlar kabukları soyulmuş düzgün dilimlenmiş olmalı ve her öğrenciye asgari 150-200 gram düşecek şekilde dağıtılmalıdır.
* Mevsiminde alınır.

**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.
* Asgari Orta boy (100 gr) olmalı ve her öğrenciye asgari 2 adet düşecek şekilde dağıtılmalıdır.
* Mevsiminde alınır.

**TAZE FASULYE:**

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

**ISPANAK**

 Yemeklerde kullanılacak ıspanak piyasada mevcut iyi cins ıspanaklardan taze, yaprakları diri, renkleri yeşil olacaktır.

Sararmış cılız, soğuktan donmuş, çürük, yatık, kızışmış, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ıslatılmış olmayacaktır.

Ispanaklar arasında ot ve yabancı yapraklar bulunmayacaktır.

Ispanakların kökündeki yenmeyen püskül kısımları kesilmiş olacaktır.

Ispanaklar demet veya döküm halinde getirilecektir. Ispanaklar vasat büyüklükte olacak çok küçük olmayacaktır.

Mevsiminde alınır.

**DOMATES:**

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

**PATLICAN:**

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

 **TATLILAR:**

 **Tulumba Tatlısı:**

* Tulumba tatlısı kıvamında pişmiş, renk, tat ve kokusu uyumlu olacaktır.
* Taneler standart, şurubu iyi çekmiş, lezzetli olacaktır. Tane ağırlığı ortalama 30-35 gr olacaktır.
* Tatlı üretiminde yapay tatlandırıcı kullanılmayacaktır.
* Kişi başı porsiyon miktarı 90-100 gr’dır. Üç adet tulumba tatlısı bir porsiyon olacak şekilde hazırlanacaktır.
* Tulumba tatlıları tepsiler içinde veya birer porsiyon şeklinde uygun ambalajlı kaplarda getirilip dağıtılacaktır. Tepsilerle getirilip dağıtılması durumunda tepsiler arasında çıta konularak tepsilerin tabanların birbirine teması önlenecek ve el değmeden hijyenik bir şekilde dağıtımı yapılacaktır.
* Tatlılılarda kullanılan yağ kokusuz olacaktır.
* Tatlıda kullanılacak un 1. Kalitede ve “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Buğday Unu Tebliğine” uygun olacaktır.
* Tatlıda kullanılacak yağlar 1. kalite ve mutlaka TSE belgeli olacaktır. Kullanılan yağlar kendine özgü kokusunu tadını korumuş olmalı, yanmış yağ kokusu içermemeli, yabancı koku çekmemiş olmalıdır
* Kullanılan yumurta taze olacaktır.

**Puding Kakaolu:**

* Puding kıvamında pişmiş, renk, tat ve kokusu uyumlu olacaktır.
* Puding yapımında kullanılan malzemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
* Kıvamında pişmiş ve tat ve kokusunda bozulma olmayacaktır.
* Birer kişilik alüminyum folyo kaplarda üzerleri streç film kaplı olarak servis edilecektir.

**Yoğurt Tatlısı:**

* Yoğurt tatlısı kıvamında pişmiş renk, tat ve kokusu uyumlu olacaktır.
* Tepsi içinde düzgün dilimlenmiş olacaktır.
* Yoğurt tatlısı tepsiler içinde veya birer porsiyon şeklinde uygun ambalajlı kaplarda getirilip dağıtılacaktır. Tepsilerle getirilip dağıtılması durumunda tepsiler arasında çıta konularak tepsilerin tabanların birbirine teması önlenecek ve el değmeden hijyenik bir şekilde dağıtımı yapılacaktır.
* Yoğurt tatlısında kullanılan malzemeler Türk Gıda Kodeksine Uygun olacaktır.

**Sütlaç:**

* Sütlaç kıvamında pişmiş, renk, tat ve kokusu uyumlu olacaktır.
* Sütlaç yapımında kullanılan malzemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
* Sütlaçlar bir kişilik alüminyum folyo kaplarda üzerleri streç film kaplı olarak servis edilecektir.

**Kadayıf:**

* Kadayıf tatlısı kıvamında pişmiş, renk, tat ve kokusu uyumlu olacaktır.
* Kadayıf yapımında kullanılan malzemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
* Kadayıflar tepsiler içinde veya birer porsiyon şeklinde uygun ambalajlı kaplarda getirilip dağıtılacaktır. Tepsilerle getirilip dağıtılması durumunda tepsiler arasında çıta konularak tepsilerin tabanların birbirine teması önlenecek ve el değmeden hijyenik bir şekilde dağıtımı yapılacaktır.
* Kadayıf tatlısında hazır pişmiş veya imal edilmiş kadayıf kullanılabilir. Kadayıfın imal edilmesi durumunda kullanılacak malzemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

**İrmik Helvası:**

* İrmik helvası kıvamında pişmiş, renk, tat ve kokusu uyumlu olacaktır.
* İrmik helvası yapımında kullanılan malzemeler Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
* İrmik helvası çelik krom tepsiler içinde veya çelik korom kaplarda getirilip dağıtılacaktır. Tepsilerle getirilip dağıtılması durumunda tepsiler arasında çıta konularak tepsilerin tabanların birbirine teması önlenecek ve el değmeden hijyenik bir şekilde dağıtımı yapılacaktır.

 Yüklenici bu şartnamede belirtilen hükümlerin uygulanmasında 5996 sayılı Kanun ve bu doğrultuda hazırlanan Yönetmeliklere bağlı kalacaktır.

 İdare