**T.C.**

**MELİKGAZİ KAYMAKAMLIĞI**

**İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü**

**YEMEKHANE İHALESİ DUYURU VE ŞARTNAMESİ**

**MADDE-1 İş Sahibi İdareye İlişkin Bilgiler:**

 **a)** İş Sahibi İdarenin:

 Adı : Şehit Cennet Yiğit İmam Hatip Ortaokulu

 Adresi : Erenköy mahallesi Erenköy caddesi no:6 MELİKGAZİ

 Telefon Numarası : 0 352 503 41 71

 Faks Numarası :

 Elektronik Posta Adresi : 763091@meb.k12.tr

 Web Adresi : https://sehitcennetyigitiho.meb.k12.tr/

 İlgili Birim : Şehit Cennet Yiğit İHO Okul Aile Birliği Başkanlığı

 **b)** İstekliler, ihaleye ilişkin bilgileri yukarıdaki adres ve numaralardan ilgili birimle irtibat kurmak suretiyle temin edebilirler.

**MADDE-2 İhale Konusu İşe İlişkin Bilgiler:**

**İhale Süresi:** Sözleşmenin yapıldığı tarihten itibaren, fesih gerektiren nedenler yoksa **5 (BEŞ) yıl**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **SIRA NO** | **Okulun Adı** | **İhale Edilecek Yer** | **Öğrenci Sayısı** | **Muhammen Bedel (Aylık)TL**  | **Geçici Teminat Bedeli (%10)TL** | **Sabit Tesis Masrafı TL** | **İhale Tarihi** | **İhale Saati** |
| 1 | Şehit Cennet Yiğit İHO | Yemekhane | 250 | 12.000,00 TL. | 9.000,00 TL. | *-* | 20/01/2023 | *15.00* |

**MADDE-3 İhaleye İlişkin Bilgiler:**

 **a)** İhale Usulü : Pazarlık Usulü (2886 Sayılı Kanun 35/d ve 51/g)

 **b)** İhalenin Yapılacağı Adres : Melikgazi İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü

 Kaymakamlık Toplantı Salonu

Kılıçaslan Mah. Kızılırmak Cd. No:2 Kat 2 Melikgazi/KAYSERİ

**MADDE-4 İhale Dökümanının Görülmesi ve Temini:**

İhale dökümanı https://melikgazi.meb.gov.tr adresinde bedelsiz olarak görülebilir ve temin edilebilir.

**MADDE-5 İhaleye Katılacak Kişilerde Aranacak Şartlar:**

 **5-1.** T.C. vatandaşı olması.

 **5-2.** Firma yöneticilerinin yüz kızartıcı bir suçtan hüküm giymemiş olmak.

**5-3.**İhaleye yemek firmaları katılacaklardır. (Vekâleten ihaleye katılma halinde, vekil adına düzenlenmiş, ihaleye katılmaya ilişkin noter onaylı vekâletname ile vekilin noter tasdikli imza beyannamesi Vekâletname yalnızca ihale aşamasında geçerli olup, ihale sonrasında işlemler bizzat yüklenici tarafından yürütülecektir. İhale sonrası vekâletname kabul edilmeyecektir.)

**5-4.** Dernekler, vakıf ve birlikler ihaleye katılamazlar.

**5-5.** Milli Eğitim Müdürlüğüne ait okullardan daha önce yemekhane, vb. ihalesi alıp işletmiş, nizahlı bir şekilde bırakmış olmamak.

**5-6.** Çalışanların sağlık açısından bir engeli olmaması.

**5-7.** İhaleye İştirak eden Şirketler Vergi Levhası ve İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden alınmış işletme kayıt belgesinin olması

**5-8.** İhale şartlarını taşımayanlarla, daha önce herhangi bir okulun yemekhane veya benzeri yerlerin işletmeciliği ihalesini kazanıp işletmecilik yaparken, kendi kusurundan dolayı idarece sözleşmesi feshedilenler veya tek taraflı fesihten dolayı men yasağı konulanlar bu ihaleye katılamazlar. Bu durumda olup, ihale üzerinde kalan isteklinin durumunun tespitinde teminatları gelir kaydedilecek, sözleşmeler feshedilecektir.

**5-9.** Kayseri ili sınırları içerinde bulunan İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden alınmış İşletme Kayıt Belgesinin bulunması,

**5-10.**İhale yayın tarihinden önceki tarihe ait Günlük 6000 kişi ve üzeri kapasite raporuna sahip olması,

**5-11.**İhale yayın tarihinden önceki tarihe ait ve geçerliliği devam eden TSE Covid-19 Güvenli Gıda Hizmeti belgesine sahip olması,

**5-12.**İhale yayın tarihinden önceki tarihe ait ve geçerliliği devam eden ISO 9001:2005 belgesi ( TÜRKAK tarafından akredite edilmiş)

**5-13.**İhale yayın tarihinden önceki tarihe ait ve geçerliliği devam eden TS 13075 (İş yerleri-gıda maddeleri imal eden, hazırlayan, depolayan ve satan yerler için-genel kurallar standardına uygun hizmet veren), TS 6914 (İş yerleri-gıda maddeleri taşıma hizmetleri-genel kurallar standardına uygun hizmet veren),, TS 8985 (İş yerleri-yemek fabrikaları ve toplu yemek mutfakları için genel kurallar standardına uygun hizmet veren tabldot/gün(6125/1) toplu yemek mutfağı iş yeri), ve TS 13027 (gıda üretim ve satış yerlerinde hijyen ve sanitasyon için genel kurallar standardına uygun hizmet veren) hizmet yeterlilik belgesine sahip olması,

**5-14.**İhale yayın tarihinden önceki tarihe ait deneyim sahibi ( Yemek sektöründe, Catering de çalışmış) gıda mühendisi çalıştırmak.

**MADDE-6 İhaleye Katılacak Olanlardan İstenecek Belgeler:**

 **6-1.** T.C. Kimlik numaralı nüfus cüzdanı fotokopisi veya tasdikli örneği (İhale sırasında nüfus cüzdanının aslı komisyonca görülmek istenirse ibraz edilecektir. İbraz edemeyenler ihale dışı bırakılır.)

 **6-2.** İkametgâh ilmühaberi (Son üç ay içerisinde alınmış olacak.)

 **6-3.** Yetkili kişi içinAdli Sicil Kaydı ve Adli Sicil Arşiv Kaydı, (Son altı ay içerisinde alınmış olacak.) (5237 sayılı Türk Ceza Kanununun 53 üncü maddesinde belirtilen süreler geçmiş olsa bile; kasten işlenen bir suçtan dolayı bir yıl veya daha fazla süreyle hapis cezasına ya da affa uğramış olsa bile devletin güvenliğine karşı suçlar, Anayasal düzene ve bu düzenin işleyişine karşı suçlar, millî savunmaya karşı suçlar, devlet sırlarına karşı suçlar ve casusluk, 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 ve aynı Kanunun Cinsel Dokunulmazlığa Karşı Suçlar başlıklı İkinci Kısmının Altıncı Bölümünde düzenlenen maddelerdeki suçlardan mahkûm olanlar ihalelere katılamazlar ve okul-aile birliklerince kiraya verilen yerlerde istihdam edilemezler.)

**6-4.** Sağlık Raporu (Herhangi bir sağlık kuruluşundan son altı ay içerisinde alınmış olacak.)

**6-5**. Ticaret sicil gazetesindeki şirketin ilanı ve imza sirkülerinin ibraz edilmesi.

 **6-6.** Sosyal Güvenlik Kurumu (SGK)’dan ihaleye katılmasında sakınca yoktur belgesi.

 **6-7.** Vergi Dairesinden ihaleye katılmasında sakınca yoktur belgesi ve vergi levhası belgesi.

**6-8.** Melikgazi Malmüdürlüğüne muhammen bedelin yıllık tutarının %10’u kadar geçici teminatın yatırıldığına dair belge. (Kiralanacak okul yemekhane adı belirtilmek suretiyle)

**6-9.** İhaleye bizzat belge sahibi katılacaktır.

**6-10.** İstekli tarafından imzalanmış idarece düzenlenen şartname örneği.

**6-11.** İhale yayın tarihinden önceki tarihe ait deneyim sahibi ( Yemek sektöründe, Catering de çalışmış) gıda mühendisi çalıştırdığına dair SGK Hizmet Dökümü örneği.

**6-12.** İhaleye İştirak eden Şirketler Vergi Levhası ve Kayseri ili sınırları içerinde bulunan İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden alınmış işletme kayıt belgesinin ibraz edilmesi.

**6-13.** İhale yayın tarihinden önceki tarihe ait Günlük 6000 kişi ve üzeri kapasite raporunu ibraz etmesi,

**6-14.**İhale yayın tarihinden önceki tarihe ait ve geçerliliği devam eden TSE Covid-19 Güvenli Gıda Hizmeti belgesini ibraz etmesi,

**6-15.**İhale yayın tarihinden önceki tarihe ait ve geçerliliği devam eden ISO 9001:2005 belgesini ( TÜRKAK tarafından akredite edilmiş) ibraz etmesi,

**6-16.**İhale yayın tarihinden önceki tarihe ait ve geçerliliği devam eden TS 13075 (İş yerleri-gıda maddeleri imal eden, hazırlayan, depolayan ve satan yerler için-genel kurallar standardına uygun hizmet veren), TS 6914 (İş yerleri-gıda maddeleri taşıma hizmetleri-genel kurallar standardına uygun hizmet veren),, TS 8985 (İş yerleri-yemek fabrikaları ve toplu yemek mutfakları için genel kurallar standardına uygun hizmet veren tabldot/gün(6125/1) toplu yemek mutfağı iş yeri), ve TS 13027 (gıda üretim ve satış yerlerinde hijyen ve sanitasyon için genel kurallar standardına uygun hizmet veren) hizmet yeterlilik belgesini ibraz edeceklerdir.

**MADDE-7 Tekliflerin Hazırlanması ve Sunulması:**

İhaleye katılmak isteyenler yukarıda yer alan ihale komisyonuna verilecek belgeleri; üzerinde isteklinin adı-soyadı, açık adresi, iletişim bilgileri ve ihale edilecek okul yemekhanesinin adı yazılı bir zarf içerisinde ihale saatine kadar Melikgazi İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü’ne teslim edeceklerdir. Eksik belgesi olan dosyalar değerlendirmeye alınmayacaktır.

 **Son Teklif Verme Tarih ve Saati:** İhale tarih ve saatine kadar teklif verilebilir.

**Teklifin Sunulacağı Yer:** Melikgazi İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü Kaymakamlık Toplantı Salonu

**Zarfın Hazırlanması:** Yukarıda yer alan ihale komisyonuna verilecek belgelerin tamamı bir zarfın içine konularak, ağzı kapatılıp yapıştırılacak. Yapıştırılan kısım istekli tarafından imzalanacak. Zarfın üzerine isteklinin adı-soyadı, açık adresi, iletişim bilgileri ve ihale edilecek okul yemekhanesinin adı yazılarak idareye sunulacaktır.

***Teklifin Geçerlilik Süresi Otuz (30)Gündür.***

**MADDE-8 Zarfların Açılması, Tekliflerin Alınması ve Değerlendirilmesi:**

Zarflar alınış sırasına göre isteklilerin huzurunda açılır. İstenilen belgeler kontrol edilir. Belgeleri eksik olanlar veya usulüne uygun belgesi olmayanlar teklif alınmaya geçilmeden odadan çıkarılır.

 Belgeleri yeterli görülen isteklilerin teklifleri dosya teslim sırasına göre alınır. Bu ihalede, 2886 sayılı Devlet İhale Kanununun 51/g maddesi gereğince isteklilerin teklifi alınacak; ihale, ekonomik açıdan en avantajlı teklifi veren (teklif edilen fiyatların en yüksek olanı) isteklide bırakılacaktır.

Komisyon, uygun gördüğü her aşamada oturumda hazır bulunan isteklilerden yazılı son teklifleri alarak ihaleyi sonuçlandırabilir.

**MADDE-9 İhaleye Katılamayacak Olanlar:**

 **9-1.** İhale komisyon başkanı ve üyeleri ile okul aile birliğinin yönetim ve denetim kurulu üyelerinin ikincidereceyekadar yakınları,

 **9-2.** Taksirli suçlar ile tecil edilmiş hükümler hariç olmak üzere hapis veyahut affa uğramış olsalar bile Devletin şahsiyetine karşı işlenen suçlarla basit ve nitelikli zimmet, irtikap, rüşvet, hırsızlık, dolandırıcılık, sahtecilik, inancı kötüye kullanma, dolaylı iflas gibi yüz kızartıcı veya şeref ve haysiyeti kırıcı suçtan veya istimal ve istihlak kaçakçılığı hariç kaçakçılık, resmi ihale ve alım satımlara fesat karıştırma, Devlet sırlarını açığa vurma suçlarından dolayı hükümlü bulunanlar ve kamu haklarından yoksun bırakılanlar,

 **9-3.** İhale şartlarını taşımayanlarla, daha önce herhangi bir okulun kantin veya benzeri yerlerin işletmeciliğini kazanıp işletmecilik yaparken, kendi kusurundan dolayı idarece sözleşmesi feshedilenler veya tek taraflı fesihten dolayı men yasağı konulanlar, (Bu durumda olup, ihale üzerinde kalan isteklinin durumunun tespitinde teminatları gelir kaydedilecek, sözleşmeler feshedilecektir.)

 **9-4.** Üzerine kayıtlı yemekhane işletmesi bulunanlar,

 **9-5.** Men yasaklı olanlar,

 **9-6.** Dernekler, vakıf ve birlikler, yemekhane ihalesine katılamazlar.

**9-7.** Yemekhane sözleşmesini süre olarak uzatma hakkı olduğu halde süre uzatımı hakkını kullanmayan işletici aynı okulun yapılacak olan ilk ihalesine katılamaz.

**MADDE-10 Teminatın Verilmesi:**

 **Geçici Teminat:** İstekliler, ihale edilecek okulun yıllık muhammen bedelinin %10’u geçici teminatı Melikgazi Malmüdürlüğüne yatıracaktır.

 İhaleyi kazanamayanların geçici teminatları 3 iş günü geçtikten sonra kendilerine iade edilecektir.

 **Kesin Teminat:** İşletmeci tarafından yıllık (7,5 aylık) sözleşme bedelinin %6’sı tutarında Kesin Teminat verilecektir. Kesin Teminat sözleşme imzalamadan Melikgazi Malmüdürlüğüne kiralanacak yerin adı belirtilerek nakit olarak yatıracaktır.

2886 Sayılı Devlet İhale Kanununun 26. maddesinde belirtilen değerler teminat olarak kabul edilecektir.

**MADDE-11 Sözleşmeye İlişkin Bilgiler:**

 **11-1.** İhale süresi 5 (Beş) Yıl olup İlk Yıl Kira Bedeli Sözleşme Bedelidir, diğer yıllarda (TÜFE-bir önceki yılın aynı ayına göre yüzde değişim) oranında artırılarak her yıl yenilenir işletme süresi sözleşmenin feshini gerektiren nedenler yoksa birer yıllık sözleşmeler düzenlenerek uzatılır.

**11-2.** Yemekhane ihalesi üzerinde kalan istekliye ihalenin onaylandığı günü takip eden 5. iş günü mesai bitimine kadar süre verilecek ve verdiği teklifin yıllık tutarının %6’sı kadar kesin teminatı Melikgazi Malmüdürlüğüne, yıllık kira bedelinin %3’ü tutardaki arz bedelini Defterdarlık (Milli Emlak Müdürlüğü) hesabına yatırdıktan sonra sözleşme imzalanacaktır. Anılan bedelleri yatırmadan işe başlanmayacaktır.

 **11-3.** İhale üzerinde kalan istekli sözleşme imzalamadan Hepatit ve Hiv Virüsü taramaları kan sonuçlarını okul idaresine sunacaktır. Rapor sonucu olumsuz olan istekli ile sözleşme düzenlenmeyecektir.

 **11-4.** İstekli sözleşme imzaladıktan sonra gerçek usulde vergi mükellefi olduğunu kanıtlayan belgeyi 1 (Bir) ay içerisinde okul müdürlüğüne ibraz edecektir. Söz konusu belgeyi ibraz etmeyenlerin sözleşmeleri feshedilerek kesin teminatları idareye irat kaydedilecektir.

 **11-5.** İhaleyi kazanan işletmeci;

1. İhale kararının kendisine tebliğinden sonra veya tebliğ edilmeden kantin işletmeciliğinden vazgeçtiğini veya gerekli şartları yerine getirip sözleşmeyi imzalamadığı takdirde ihaleye katılmak için yatırmış olduğu geçici teminat hazineye gelir kaydedilir. En iyi ikinci teklifi veren kişi sözleşmeye davet edilir. En iyi teklifi veren ikinci kişi de sözleşme imzalamaz ise geçici teminatı hazineye gelir olarak kaydedilir.
2. Sözleşmeyi imzalamakla birlikte bir yıl içinde işletmecilikten vazgeçtiği ya da sözleşmeyi feshettiği takdirde ise yatırmış olduğu kesin teminatı iade edilmeyerek hazine gelir kaydedilir.

**11-6.** Yaz tatilinde Haziran, Temmuz, Ağustos aylarında kira alınmayacaktır. Ancak yarıyıl tatilinde Şubat ayında yarım kira alınacaktır.

**11-7.** İhaleyi kazanan işletmeci yemekhaneyi kendisi çalıştıracak olup, hiçbir suretle devir veya temlik yapamaz. Devir yapıldığı tespit edildiği takdirde yapılan sözleşme feshedilerek kesin teminat idareye gelir kaydedilir.

**11-8.** Sözleşme konusu yemekhanenin elektrik, su, ısınma gideri okulun sayaçlarından ayrı ise tahakkuk eden fatura bedelleri ilgili tahsilat müdürlüklerine; okulun sayaçlarıyla aynı ise öncelikle süzme sayaç konulmak suretiyle okul idaresi tarafından takip edilip kullanılan elektrik, su, doğalgaz miktarının işletmeci tarafından Milli Emlak Müdürlüğüne yatırılması sağlanacaktır. Vadesinde ödenmeyen işletme hakkı bedellerine, 21/07/1953 tarihli ve 6183 sayılı Amme Alacaklarının Tahsil Usulü Hakkında Kanunun 51’inci maddesi gereğince belirlenen oranda gecikme faizi uygulanır.

**11-9.** Yemekhane olarak kullanılan mekanın sınırlarının resmi tutanakla belirlenip, işletmeciye yer teslimi yapılmasının ardından, 10 (on) gün içinde; yapacağı işin tehlike sınıfı ve çalıştıracağı eleman sayısına uygun olacak şekilde, 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanununa göre İş Sağlığı ve Güvenliği hizmetlerini satın aldığına dair Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığının İSG-KATİP modülü üzerinden düzenlenen sözleşme veya işe görevlendireceği İş Yeri Hekimi ve İş Güvenliği Uzmanı ile aralarında düzenlenen sözleşme örneğini idareye ibraz edecektir. İşletmeciler, çalışanların işe giriş muayenelerini, hijyen eğitimlerini ve en az bir çalışanın İlkyardımcı Eğitimi aldığına dair belgeleri de idareye ibraz edecektir.

Ayrıca Yemekhane Alanı için Risk Analizi, Acil Eylem Planı ile gerekli sayıda ve uygun özelliklerde yangın söndürücü, ilk yardım malzemeleri, kişisel koruyucu donanımlar vb. ekipmanlar işletmeci tarafından temin edilecektir.

 **11-10.** 05/02/2013 tarih ve 28550 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan Okul Kantin, Okul yemekhane ve mutfaklarına Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğine ve Kayseri Valiliğinin Okul Kantinlerinde ve yemekhanelerinde Teknik ve Hijyenik Şartların Sağlanması ile ilgili 2015/04 sayılı Genelgelerine uyulması gerekmektedir.

 **11-11.** Yüklenicinin, işletme bedeli, arz bedeli, elektrik, su, ısınma bedeli, vergi ve harçlardan herhangi birini ödememesi; yüz kızartıcı bir suçtan hüküm giymesi, yemekhanede sağlığa ve genel ahlâka aykırı maddelerin öğrencilere verilmesi veya eğitim-öğretim ortamını bozucu davranışlarının inceleme-soruşturma sonucu tespiti hâlinde, birlik yönetiminin gerekçeli kararıyla sözleşme tek taraflı feshedilir. Bundan dolayı yüklenici hiçbir hak talep edemez.

**11-12.** İşletme hakkı verilen yerde, hizmetin gerektirdiği malzeme ve eşya dışında devletin güvenliği, genel ahlâka aykırı ve okul müdürlüğünce sakıncalı bulunan her türlü alet, kitap ve broşür gibi eşya bulundurulamaz.

**11-13.** Yüklenici, Millî Eğitim Bakanlığı’nın 10.11.2020 tarihli ve 16476274 sayılı Okul yemekhanelerinde verilecek yemekler ve Eğitim Kurumlarındaki gıda işletmelerinin hijyen yönünden denetlenmesi Genelgesi ve ekleri, Sağlık Bakanlığı Bilim Kurulu Kararı ve ekleri ile getirilen yükümlülükler ile Bakanlığımız ve diğer ilgili bakanlıkların bu konudaki düzenlemelerine uymak zorundadır.

**11-14.** Kiralama ile ilgili her türlü vergi, resim, harçlar ve diğer giderler yükleniciye aittir.

**11-15.** Sözleşme imzalanırken son 1 ay içerisinde SGK borcu ve vergi borcu olmadığına dair alınmış belge ibraz edilir.

 **11-16.** İhalede en yüksek teklifi veren ve ihale üzerinde bırakılan kişilerden sözleşme yapmayanların geçici teminatları Hazineye gelir kaydedilecek, ihale sonraki tarihlerde tekrar yapılacaktır.

 **11-17.** Komisyon gerekçesini belirtmek suretiyle ihaleyi yapıp yapmamakta serbesttir.

**MADDE-12 Sözleşme Feshi:**

İdare bu şartnameye ve 09.02.2018 tarihli ve 28199 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Milli Eğitim Bakanlığı Okul Aile Birliği Yönetmeliği ekinde yayınlanan EK-2 Kantin Kira Sözleşmesi **(Yemekhane ve mutfak)** ile MEB Okul Aile Birliği Yönetmeliği hükümlerine uymayan işleticinin sözleşmesini tebligata gerek kalmaksızın fesheder ve kesin teminatını idareye gelir kaydeder.

**MADDE-13:**

Yüklenici, okul aile birliğinden izin almadan herhangi bir sabit tesis masrafı yapmayacaktır. okul aile birliğinden izin alınarak yapılan sabit tesise ait faturanın bir örneği okul müdürlüğüne teslim edilecektir. Yüklenici 1 (bir) yıllık sözleşme süresi sona ermeden kendiliğinden yemekhane işletmeciliğini bıraktığı takdirde, yüklenicinin yapmış olduğu sabit tesis masrafları ile bir önceki yükleniciye ödenen yemekhaneye yapılan tüm sabit tesis masrafları Okul Aile Birliğine gelir kaydedilir. Yüklenici bu durumda her ne ad altında olursa olsun okula yaptığı sabit tesislerle ilgili herhangi bir hak iddia edemez.

**MADDE-14:** Yemekhane işletmecisi kira sözleşmesinin **ÖZEL ŞARTLAR MADDE 2’deki** yemek çeşitleri ve evsafları ile ilgili çizelgede belirtilen hususlara uymak zorundadır.

**MADDE-15:**

İş bu şartname ve eklerinde yazılı bulunmayan hususlarda 2886 sayılı Devlet İhale Kanunu ve Hazine Taşınmazlarının İdaresi Hakkında Yönetmelik hükümleri uygulanır.

**MADDE-16:**

 İdare, ihaleyi yapıp yapmamakta ve uygun bedeli tespitte serbesttir.

**MADDE-17:**

İş bu ihale şartnamesinden doğacak anlaşmazlıklarda Kayseri Mahkemeleri yetkilidir. …../…../202…

 *MELİKGAZİ İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ*

EK-2

**OKULLARDA BULUNAN YEMEKHANE VE BENZERİ YERLERİ KİRALAMA SÖZLEŞMESİ**

**GENEL ŞARTLAR**

**Sözleşmenin tarafları**

**MADDE 1-** Bu sözleşme, bir tarafta Şehit Cennet Yiğit İmam hatip Ortaokulu Okul-Aile Birliği (Bundan sonra “Birlik” olarak anılacaktır.) ile diğer tarafta işletmeci ........................... (Bundan sonra “Kiracı” olarak anılacaktır.) arasında aşağıda yazılı şartlar dâhilinde akdedilmiştir.

**Taraflara ilişkin bilgiler**

**MADDE 2-** Birliğin adresi Erenköy mah. Erenköy cad. no:6 Melikgazi olup Tel no: 352 503 41 71 Kiracının tebligata esas adresi: .............................................................................................................. Ev tel. no: .................... İş tel. no: .................

Her iki taraf da yukarda belirtilen adresleri tebligat adresi olarak kabul etmişlerdir. Adres değişiklikleri usulüne uygun şekilde karşı tarafa tebliğ edilmedikçe en son bildirilen adrese yapılacak tebliğ ilgili tarafa yapılmış sayılır.

**İş tanımı**

**MADDE 3-**Sözleşme konusu iş; Kayseri İli Melikgazi İlçesi Erenköy mahallesi Erenköy caddesi no:6’da Millî Eğitim Bakanlığına tahsisli taşınmaz mal üzerinde bulunan Şehit Cennet Yiğit İmam Hatip Ortaokulundaki yaklaşık 120 m2’lik mutfak ve 500 m2’lik yemekhane işletme hakkının verilmesi (kiralama) sözleşmenin konusunu oluşturmaktadır.

**Sözleşmenin bedeli**

**MADDE 4-**İşbu sözleşmenin komisyonca dokuz/oniki ay üzerinden belirlenen aylık kira bedeli..….………… (KDV hariç) TL ve yıllık kira bedeli .................................. (KDV hariç) TL’dir. Kiracı, her aya ilişkin kira bedelini o ayın 20-25’inci günleri arasında öder. Yarıyıl tatilinin yapıldığı ayda o aya ilişkin kira bedelinin yarısını öder. Ayrıca Ramazan ayı öğrenciler oruç tutacakları için yemek hizmeti sunulmayıp Ramazan ayında kira ödenmeyecektir. Okulların tatil olduğu dönemde (Haziran, Temmuz ve Ağustos ayları) işletilmeyen yerler için dokuz ay, tam yıl işletilebilen yerler için ise on iki ay kira öder.

**Vergi, resim, harçlar ve diğer giderler**

**MADDE 5-**Kiralama ile ilgili her türlü vergi, resim, harçlar ve diğer giderler kiracıya aittir.

**Sözleşmenin süresi ve yıllık artışları**

 **MADDE 6- (Değişik:RG-14/3/2019-30714) (1)**

Kira sözleşmesinin süresi 5 yıldır. Kiralama işleminde ilk yıl kira bedeli ihale bedelidir. İkinci ve izleyen yıllar kira bedelleri Türkiye İstatistik Kurumunca (TÜİK) yayımlanan Tüketici Fiyat Endeksi (TÜFE-onikiaylık ortalamalara göre yüzde değişim) oranında artırılır. Ancak kira bedelinin tespitine ilişkin unsurlarda önemli ölçüde farklılaşma (öğrenci mevcudunda en az %25 oranında azalış veya artış, kiracının cirosunu önemli derecede etkileyecek Bakanlık tarafından getirilen kısıtlayıcı düzenlemeler) olması halinde, muhammen bedel yeniden tespit edilerek mevcut kiracıya aynı usulle ihale edilerek yeni sözleşme düzenlenir.

 ***Ki*ra ödenmesindeki esaslar**

**MADDE 7-** Kiracıdokuz/oniki ay üzerinden belirlenen yıllık kira bedelinin %3 (……………..TL) arz bedelini peşin olarak veya üçer aylık dönemler itibarıyla dönemi takip eden ayın onuncu günü sonuna kadar defterdarlık/mal müdürlüğü hesabına ödeyecek ve ödeme dekontunun aslını birliğe/okul müdürlüğüne teslim edecektir.

Kiracı aylık %3 arz bedelinin (.................................TL) ödenmesinden geriye kalan kira bedelinin (.................................TL) %10’u (...........................................TL) İl Millî Eğitim Müdürlüğüne, %10’u (.................................... TL) İlçe Millî Eğitim Müdürlüğüne, %80’i de (..................................... TL) birliğin göstereceği hesaplara ilgili ayın 20-25 tarihleri arasında yatırarak dekontlarını birliğe/okul müdürlüğüne teslim edecektir.

Tabii afetler (yangın, deprem, su baskını vs.), bulaşıcı hastalık, salgın gibi olayların çıkması ve benzeri hâller gibi mücbir sebep durumlarında eğitim ve öğretime ara verilen günlere tekabül eden kira tutarı o ayın kira bedelinden düşülerek ödeme yapılır.

Mücbir sebepler dışında sözleşme süresi içerisinde aylık kira bedelini iki defa üst üste ödemeyen kiracının sözleşmesi birlikçe tek taraflı olarak feshedilir. Bu durumda, Birliğin alacakları, kesin teminat tutarından mahsup edilir varsa kalan tutar kiracıya iade edilir. Kiracı, bu işlemden dolayı hiçbir hak talep edemez.

 Süresinde ödenmeyen işletme bedeline 21/7/1953 tarihli ve 6183 sayılı Amme Alacaklarının Tahsil Usulü Hakkında Kanunun 51 inci maddesi gereğince belirlenen oranda gecikme zammı uygulanır.

**Kesin teminat ve iade şekli**

**MADDE 8-** Kesin teminat tutarı, bir yıllık kira bedelinin %6’sı oranında olup .................................TL’dir. Kesin teminat sözleşme bitiminde, birliğin herhangi bir alacağının kalmaması hâlinde kiracıya iade edilir.

**Genel hükümler**

**MADDE 9-** Yemekhane, mutfak ve benzeri yerler bizzat kiracı tarafından çalıştırılacaktır. Kantin başkası tarafından çalıştırılamaz, resmî veya gayri resmî devir ve temlik yapılamaz.

Kiracının ölümü hâlinde; varislerin noterden alınmış ortak kararıyla, bunlardan birisinin ihaleye katılma şartlarını taşıması, bir başka kantin işletmemesi, sözleşme yükümlülüklerini devam ettirmeyi kabul etmesi kaydıyla birlik yönetimi sözleşmeyi devam ettirebilir.

Zorunlu askerlik görevi veya iş göremeyecek derecede ağır hastalık sebebiyle kiracının geçici olarak işinin başında bulunamaması hâlinde, şahsi sorumluluğu devam etmek kaydıyla, askerlik görevinin veya iş göremezlik ağır hastalık bitimine kadar noter vekâleti ile vekil tayin eder. Vekil tayin edilen, yerine vekâlet edilenin görev ve sorumluluklarını yerine getirmekle sorumludur.

Yemekhane, bu şartların dışında hiçbir şekilde devir, temlik edilemez, başkasına kiraya verilemez ve başkası tarafından çalıştırılamaz.

**MADDE 10-** Yemekhane ve mutfağın işletilmesinde 6/12/1984 tarihli ve 3100 sayılı Katma Değer Vergisi Mükelleflerinin Ödeme Kaydedici Cihazları Kullanmaları Mecburiyeti Hakkında Kanun gereğince ödeme kaydedici cihaz (yazar kasa) kullanılır. Ödeme kaydedici cihazın kullanılamayacağı durumlarda, 4/1/1961 tarihli ve 213 sayılı Vergi Usul Kanununda belirtilen fatura veya perakende satış fişi kesilir.

**MADDE 11-** Sözleşme konusu yemekhane, mutfak ve benzeri yerlerin elektrik, su, doğal gaz, ısıtma gideri, okulun sayaçlarından ayrı ise tahakkuk eden fatura bedelleri ilgili tahsilât müdürlüklerine, **okulun sayaçlarıyla aynı ama süzme sayaçlar takılı ise idare tarafından tespit edilecek miktar tahakkuk dönemlerinde Çevre Şehircilik ve İklimlendirme İl Müdürlüğü Milli Emlak şubesine kiracı tarafından ödenir ve ödeme dekontları birliğe sunulur.**

Yemekhane, mutfak ve benzeri yerlerin elektrik, su ve doğalgaz gibi tesisatın ilk işlem giderleri birlikçe yerine getirilir, abonman, kullanım ve tamir giderleri ise kiracı tarafından karşılanır.

**MADDE 12-**İşletme hakkı verilen kantinin bulunduğu yer, idarece mahallinde tanzim edilecek tutanakla işleticiye teslim edilir. Tutanakla teslim edilen yerdeki kapı, pencere, dolap, lavabo gibi levazımın tam ve sağlam olup olmadığı, işletme hakkı verilen taşınmaz içerisindeki malzemenin çeşit ve değerleri itibarıyla ayrı ayrı belirtilerek teslim tutanağı düzenlenir. Bu tutanak birlik/okul yönetimi yetkilileri ile işletme hakkı verilen kiracı tarafından imzalanır.

**MADDE 13-** Yemekhane, mutfak ve benzeri yerin işletme hakkı sona erdiğinde, kiracı söz konusu kiraladığı yeri kullanımına bırakılan malzemelerle birlikte birlik, okul/kurum yönetimine bir tutanakla teslim eder.

**MADDE 14-** Kiracı; temizlik ve sağlık koşullarına uygun faaliyette bulunmak zorundadır. İşletmeci gıda maddelerini hijyen güvenliğinin sağlanmasını sağlar. Ayrıca sabotaj ve yangın gibi tehlikelere karşı her türlü tedbirleri alır. Kiracıdan kaynaklanan tedbirsizlik, ihmal ve kusur gibi nedenlere bağlı meydana gelecek zarar ziyanı tazmin etmekle yükümlüdür.

Fiziki mekânı uygun olan yemekhane ve mutfaklarda gıda ve hijyen güvenliğinin sağlanması için Türk Standartları Enstitüsü’nün (TSE) yayımladığı 13275, 13284 ve benzeri diğer standart kriterlerine uyulur.

**MADDE 15 -** Sözleşme süresi içinde;

a) Kiracının 26/9/2004 tarihli ve 5237 sayılı Türk Ceza Kanununun 53 üncü maddesinde belirtilen süreler geçmiş olsa bile; kasten işlenen bir suçtan dolayı bir yıl veya daha fazla süreyle hapis cezasına ya da affa uğramış olsa bile devletin güvenliğine karşı suçlar, Anayasal düzene ve bu düzenin işleyişine karşı suçlar, millî savunmaya karşı suçlar, devlet sırlarına karşı suçlar ve casusluk, zimmet, irtikâp, rüşvet, hırsızlık, dolandırıcılık, sahtecilik, güveni kötüye kullanma, hileli iflas, ihaleye fesat karıştırma, edimin ifasına fesat karıştırma, suçtan kaynaklanan malvarlığı değerlerini aklama veya kaçakçılık ve aynı Kanunun ‘Cinsel Dokunulmazlığa Karşı Suçlar’ başlıklı İkinci Kısım Altıncı Bölümünde düzenlen maddelerde yer alan suçlardan birinden mahkûm olması,

b) İşletme hakkı verilen yerde, işletmecinin ve yanında çalışanların; devletin güvenliğine aykırı, eğitim öğretim ortamını bozan davranışları, genel ahlaka aykırı görsel, yazılı yayınlar vb. malzemeyi bulundurduklarının tespiti halinde,

birlik yönetimi kiracının sözleşmesini tek taraflı fesheder. Bu işlemden dolayı kiracı hiçbir hak talep edemez.

**MADDE 16**-Kiracı, ilgili bakanlık/bakanlıkların yemekhane, mutfak ve benzeri yerler ile buralarda bulundurulacak yiyecek ve içecek ve benzeri diğer hususlara ilişkin olarak yayımlanan genelge ve diğer düzenlemelere uymak zorundadır.

**MADDE 17-** İşletme hakkı verilen yerde hiç bir şekilde “bira” dâhil alkollü içki, tütün ve tütün mamulleri ile enerji içecekleri bulundurulamaz ve satışı yapılamaz. yemekhane, mutfak ve benzeri yerlerde gıda kodeksine uygun öğrencinin ruh ve beden sağlığına faydalı gıda ve içeceklerin bulundurulması zorunludur.

**MADDE 18-** İşletilen yerin; sözleşme hükümlerine aykırı işletilmesi halinde Bakanlıkça ihtiyaç duyulması halinde tebligatı müteakip on beş gün içinde bu yerlerin tahliyesi sağlanır.

**MADDE 19-** Yemekhane ve mutfağın işletilmesinde mesleki ve teknik eğitim diploması, sertifika ile kurs bitirme, ustalık, kalfalık ve işyeri açma belgelerinden en az birine sahip öğrenci psikolojisine uyum sağlayabilecek kişiler istihdam edilir. Çalışan kişilerin bu özelliklere haiz olmaması hâlinde birlik ve okul yönetimince gerekli tedbirler alınır.

**MADDE 20**- Kiracı, 7/6/2005 tarihli ve 5362 sayılı Esnaf ve Sanatkârlar Meslek Kuruluşları Kanununun 62 nci maddesine göre belirlenen fiyat tarifesini, 23/2/1995 tarihli ve 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve uygulaması ile ilgili yönetmelik gereği öğrencilerin rahatlıkla görebileceği yerlere asar.

 **MADDE 21–** Sözleşme süresi içerisinde okulun fiziki değişikliğe uğraması veya bir başka adresteki okulda faaliyetine devam ettirilmesi durumunda, yeni okulda işletmeci yoksa faaliyetine burada da devam edecektir. Güçlendirme, yangın, onarım ve benzeri nedenlerle geçici olarak eğitim ve öğretime ara verilmesi durumunda kiracının çalışma süresi ve kirası dondurulur. Okulun faaliyete geçmesini müteakip dondurulan süre sözleşme süresine eklenir.

 **Cezai işlemler**

 **MADDE 22-** Kira süresinin sona ermesi veya sözleşmenin feshinden sonra, kiracı taşınmazı idareye teslim etmediği takdirde, her geçen gün için kiracı işletme bedelinden ayrı olarak aylık kira bedelinin %3’ü oranında ayrıca ceza öder. Ceza ödenmesi taşınmazın kullanılmasına ve tahliyesinin geciktirilmesine neden olamaz.

Kiracının fesih talebinde bulunması, kira dönemi sona ermeden faaliyetini durdurması, kiralanan yeri amacı dışında kullanması, taahhüdünü sözleşme hükümlerine uygun olarak yerine getirmemesi veya izin ve ruhsatların her ne sebeple olursa olsun iptal edilmesi hallerinde kira sözleşmesi, birlik tarafından feshedilerek ayrıca, protesto çekmeye ve hüküm almaya gerek kalmaksızın 2886 sayılı Devlet İhale Kanununun 62 nci maddesine göre kesin teminatı gelir kaydedilir ve cari kiralama dönemine ilişkin (7,5 aylık) kira bedeli tazminat olarak tahsil edilir.

Bu sözleşmede yazılı olan hususlara sözleşme yapılmasından sonra yapılan itirazlar kabul edilmez.

 **MADDE 23-** Bu sözleşmede düzenlenmeyen hususlarda bu Yönetmelik hükümleri uygulanır.

**Anlaşmazlıkların çözümü**

**MADDE 24-** Sözleşme süresinin bitiminde, kiracı kiralanan yeri rızasıyla tahliye etmediği takdirde, 2886 sayılı Kanun hükümleri gereğince yasal yollara başvurulmak üzere, okul yönetimince mülkiyet durumuna göre İl Muhakemat Müdürlüğü/İl Özel İdaresine bildirilir.

 Bu sözleşmeden doğan ihtilafların hâl mercii Kayseri Mahkeme ve İcra Daireleridir.

**Yürürlük**

**MADDE 25-** Yirmi beş maddeden oluşan bu sözleşme, taraflarca okunup anlaşılarak…./…./2…… tarihinde yürürlüğe girmek üzere iki nüsha halinde düzenlenerek …/…/2…. tarihinde imzalanmıştır.

**ÖZEL ŞARTLAR**

**MADDE 1-** Kiracının değişmesi durumunda; Yemekhane ve Mutfak alanına eski kiracı tarafından yapılan tüm tesis masraflarına konu olan taşınmazlar, okula bedelsiz olarak bırakılır. Eski kiracı kendisine ait taşınır malzemeleri sözleşme bitim tarihinden itibaren 5 (beş) iş günü içerisinde Yemekhane ve Mutfak alanından boşaltmak zorundadır. Bu husus ihale ilanında ve şartnamede belirtilir. Ayrıca Mutfak/Yemekhane alanına kiracı tarafından yapılacak tadilat ve imalatlar, İl Milli Eğitim Müdürlüğünden yazılı onay alınmadan yapılmayacaktır

**MADDE 2-**  **ÖĞLEN YEMEĞİ MENÜSÜ**

2022-2023 Eğitim-Öğretim yılı …./…./202… -…../…./202….. tarihleri arası Kayseri ili Melikgazi İlçesi Şehit Cennet Yiğit İmam hatip Ortaokulu öğrencisine 12:00-13:00 saatleri arasında 4 (dört) çeşit yemek verilecektir.

 **2 haftalık Örnek Yemek Menüsü**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **GÜN** | **1. YEMEK** | **2. YEMEK** | **3. YEMEK** | **4.YEMEK** |
| Pazartesi | **Orman Kebabı** | **Bulgur Pilavı** | **İrmik Helvası** | **Mercimek Çorba** |
| Salı | **Etli Nohut** | **Şeh. Pirinç pilavı** | **Cacık** | **Arapaşı Çorba** |
| Çarşamba | **Barbunya** | **Pirinç Pilavı** | **Salata** | **Şehriye Çorba** |
| Perşembe | **Fırın köfte**  |  **Soslu Makarna** | **Sütlaç** | **Ezogelin Çorba** |
| Cuma | **Etli kuru fasulye** | **Pirinç Pilavı** | **İrmik Helvası** | **Yayla Çorba** |
| Pazartesi | **Kıymalı Patates** | **Peynirli Makarna** | **Çoban Salata** | **Mercimek Çorba** |
| Salı | **Fırın Tavuk** | **Bulgur Pilavı** | **Sütlaç** | **Toyga Çorba** |
| Çarşamba | **Tas Kebabı** | **Pirinç Pilavı** | **Şekerpare** | **Cennet Çorba** |
| Perşembe | **İzmir Köfte** | **Spagetti**  | **Salata** | **Domates Çorba** |
| Cuma | **Etli kuru fasulye** | **Şeh. Pirinç Pilavı** | **İrmik Helvası** | **Ezogelin Çorba** |

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:**

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

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

 **EK:3**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Orman Kebabı (200Cal)** | Kemiksiz Dana eti (kuşbaşı) |  80 gr |
| Patates | 100 gr |
| Salça | 05 gr  |
| Kuru Soğan | 10 gr |
| Çiçek yağı | 10 gr |
| Havuç | 25 gr |
| Kekik (Baharat) | 05 gr |
| **Tas Kebabı (200 Cal)** |  Kemiksiz Dana eti (kuşbaşı) | 100 gr |
| Patates | 50 gr |
| Çiçek Yağı | 10 gr |
| Salça | 05 gr |
| Kuru soğan | 10 gr |
| **Etli Taze Fasulye (139 Cal)** | Taze Fasulye | 150 gr |
| Domates | 40 gr |
| Kuru soğan | 10 gr |
| Çiçek yağı | 0 4 gr |
| Kemiksiz Dana eti (kuşbaşı) | 25 gr |
| Domates Salçası | 01 gr |
| **Etli Kış Türlüsü (176 Cal)** | Kemiksiz Dana eti (kuşbaşı) | 25 gr |
| Havuç | 20 gr |
| Kuru soğan | 10 gr  |
| Çiçek Yağı | 10 gr |
| Patates | 30 gr  |
| Pırasa | 49 gr  |
| Kabak | 10 gr  |
| Salça | 05 gr |
| **Etli kuru fasulye (296 Cal)** | Kemiksiz Dana eti (kuşbaşı) | 20 gr |
| Kuru fasulye | 50 Gr  |
| Kuru soğan | 15 gr |
| Domates Salça | 03 gr |
| Çiçek yağı | 10 gr |
| **Etli Nohut (306 Cal)**  | Kemiksiz Dana eti (kuşbaşı) | 20 gr |
| Nohut | 50 gr |
| Kuru soğan | 15 gr |
| Domates Salça | 03 gr |
| Çiçek yağı | 10 gr |
| **Etli Patates (201)**  | Kemiksiz Dana eti (kuşbaşı) | 20 gr |
| Patates | 120 gr |
| Kuru soğan | 15 gr |
| Domates Salça | 04 gr |
| Çiçek yağı | 10 gr |
| **Kıymalı Ispanak (166 Cal)**  | Kemiksiz dana eti (kıyma) | 25 gr. |
| Ispanak | 150 gr |
| Çiçek yağı | 05 gr. |
| Domates Salça | 01 gr |
| Pirinç | 05 gr. |
| Kuru soğan | 05 gr |
| **Kıymalı Bezelye (200 Cal)**  | Kemiksiz Dana eti (kıyma) | 30 gr |
| Bezelye | 100 gr |
| Patates | 25 gr |
| Domates Salça | 05 gr |
| Kuru soğan | 10 gr |
| Maydanoz | 02 gr |
| Çiçek Yağı | 10 gr |
| Havuç | 25 gr |
| **Etli Biber –Kabak Dolması** **(135 Cal)** | Kabak-Biber | 90 gr |
| Domates | 10 gr |
| Kuru Soğan | 07 gr |
| Çiçek yağı  | 03 gr |
| Pirinç | 10 gr |
| Kemiksiz Dana eti (kuşbaşı) | 25 gr |
| Maydanoz | 05 gr |
| **Kıymalı Kapuska - Karnabahar (160Cal)** | Lahana-Karnabahar | 200 gr |
| Kemiksiz Dana eti (kıyma) | 25 gr |
| Kuru Soğan | 10 gr |
| Çiçek yağı | 10 gr |
| Salça | 05 gr |
| **KÖFTELER** |
| **Kuru Köfte (250 Cal)** | Kemiksiz Dana eti (Kıyma) | 80 gr |
| Ekmek içi | 80 gr |
| Kuru Soğan | 10 gr |
| Baharat | 05 gr |
| Yumurta | 05 gr |
|  |  |  |
| **Kadınbudu Köfte (286 Cal)** | Pirinç | 20 gr |
| Maydanoz | 02 gr |
| Kuru Soğan | 10 gr |
| Çiçek Yağı | 10 gr |
| Un | 05 gr |
| Kemiksiz Dana eti (kıyma) | 40 gr |
| Yumurta  | 05 gr |
| **İzmir Köfte (280 Cal)** | Kemiksiz Dana eti (kıyma) | 80 gr |
| Patates | 50 gr |
| Domates | 50 gr |
| Soğan | 10 gr |
| Salça | 05 gr |
| Baharatlar | 01 gr |
| Yeşil Biber | 10 gr |
| **Terbiyeli Köfte (210 Cal)** | Kemiksiz Dana eti (kıyma) | 40 gr |
| Çiçek yağı | 58 gr |
| Pirinç | 20 gr |
| Kuru Soğan | 10 gr |
| Maydanoz | 02 gr |
| Yumurta | 05 gr |
| Limon | 02 gr |
| **Et Sote (200 Cal)** | Kemiksiz Dana eti (kuşbaşı) | 80 gr |
| Kuru Soğan | 15 gr |
| Yeşil Biber | 15 gr |
| Çiçek yağı | 10 gr |
| Baharat | 01 gr |
| **Fırın Tavuk (280 Cal)** | Tavuk baget | 150 gr |
| Patates | 100 gr |
| Salça | 10 gr |
| Çiçek yağı | 10 gr |
| **Sebzeli Tavuk (132 Cal)** | Kuru Soğan | 10 gr |
| Tavuk | 30 gr |
| Taze Fasulye | 20 gr |
| Patlıcan | 20 gr |
| Yaz Kabağı | 250 gr |
| Taze Biber | 10 gr |
| Patates | 40 gr |
| Domates | 40 gr |
| Çiçek yağı  | 05 gr |
| **Kıymalı Patates (201cal)**  | Kemiksiz Dana eti (kuşbaşı) | 20 gr |
| Patates | 120 gr |
| Kuru soğan | 15 gr |
| Domates Salça | 04 gr |
| Çiçek yağı | 10 gr |
| **Salçalı tavuk (221cal)**  | Tavuk fleto | 40 gr |
| Patates | 120 gr |
| Kuru soğan | 15 gr |
| Domates Salça | 04 gr |
| Çiçek yağı | 10 gr |
| **Biber–Kabak Dolması (120 Cal)** | Kabak-Biber | 90 gr |
| Domates | 10 gr |
| Kuru Soğan | 07 gr |
| Çiçek yağı  | 03 gr |
| Pirinç | 10 gr |
| Maydanoz | 05 gr |
| **Soslu Makarna (319 Cal)** | Makarna | 60 gr |
| Salça  | 15 gr |
| Çiçek yağı | 10 gr |
| **Çoban Salata (64 Cal)** | Havuç  | 15 gr |
| Marul | 20 gr |
| Salatalık | 20 gr |
| Domates | 40 gr |
| Maydanoz | 07 gr |
| Limon | 04 gr |
| Zeytin Yağı | 04 gr |
| **Karnıyarık (176 Cal)** | Kemiksiz Dana eti (kuşbaşı) | 25 gr |
| Patlıcan  | 100gr |
| Kuru soğan | 10 gr  |
| Çiçek yağı | 10 gr |
| Salça | 05 gr |
| **Barbunya (221 Cal)** | Barbunya  | 50 Gr  |
| Kuru soğan | 15 gr |
| Domates Salça | 03 gr |
| Çiçek yağı | 10 gr |
| Patates  | 200gr |
| **Bamya (152 Cal)** | Kuru Soğan | 05 gr |
| Bamya  | 120 gr |
| Zeytin Yağı | 10 gr |
| **Tavuk Sote (220 Cal)** | Tavuk fleto | 80 gr |
| Kuru Soğan | 15 gr |
| Yeşil Biber | 15 gr |
| Çiçek yağı | 10 gr |
| Baharat | 01 gr |
|  **PİLAVLAR – MAKARNALAR - BÖREKLER** |
|  **Pirinç Pilavı (328 Cal)** | Pirinç | 50 gr. |
| Şehriye | 10 gr |
| Çiçek yağı  | 10 gr |
| Tereyağı | 5 gr |
| **Bulgur Pilavı (308 Cal)** | Bulgur | 60 gr |
| Kuru Soğan | 18 gr |
| Çiçek yağı | 12 gr |
| **Peynirli Makarna (307 Cal)** | Makarna | 60 gr |
| Lor Peyniri | 15 gr |
| Margarin | 10 gr |
| **Fırında Makarna (310 Cal)** | Makarna | 40 gr |
| Yumurta  | 10 gr |
| Süt | 50 gr |
| Çiçek yağı | 10 gr |
| Peynir | 10 gr |
| Un | 10 gr |
| **Kıymalı Soslu Makarna** **(331 Cal)** | Makarna | 60 gr |
| Kemiksiz dana eti(kıyma) | 15 gr |
| Çiçek yağı | 10 gr |
| Domates Salçası | 03 gr |
| **Sigara Böreği (186 Cal)** | Yufka | 50 gr |
| Maydanoz | 2 gr |
| Çökelek | 10 gr |
| Çiçek yağı | 10 gr |
| **Patatesli Börek (250 Cal)** | Yufka | 50 gr |
| Çiçek yağı | 10 gr |
| Süt | 30 gr |
| Patates | 40 gr |
| Baharat | 01 gr |
| **Peynirli Tepsi Böreği (300 Cal**) | Yufka | 50 gr |
| Çiçek yağı | 10 gr |
| Süt | 30 gr |
| Lor Peyniri | 15 gr |
| Maydanoz | 05 gr |
|  **ZEYTİNYAĞLI SEBZELER** |
| **Zeytinyağlı Taze Fasulye** **(138 Cal)** | Taze Fasulye | 125 gr |
| Domates | 50 gr |
| Kuru Soğan | 15 gr |
| Zeytin Yağ | 10 gr |
| **Zeytinyağlı Pırasa (162 Cal)** | Havuç | 30 gr |
| Kuru Soğan | 05 gr |
| Pırasa | 120 gr |
| Zeytin Yağı | 10 gr |
| Pirinç | 07 gr |
| **Cacık (75 Cal)** | Salatalık | 25 gr |
| Yoğurt  | 125 gr |
| **Komposto (147 Cal)** | Erik-Vişne-Ayva-Elma | 60 gr |
| Şeker | 30 gr |
| **Salata (57 Cal)** | Yeşil Soğan | 15 gr |
| Marul | 20 gr |
| Salatalık | 20 gr |
| Domates | 40 gr |
| Maydanoz | 07 gr |
| Limon | 04 gr |
| Zeytin Yağı | 04 gr |

**TATLILAR**

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

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

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

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

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

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

 6- Meyveler yıkanmadan servis edilmemelidir.

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

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

**YEMEK YAPIMINDA KULLANILACAK MALZEMENİN 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 75 gr ekmek verilecektir. Tarım Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

**(SIĞIR DANA ) ETİ**

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

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

Et ile ilgili özellikler:

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

**TAVUK ETİ:**

* Tavuk eti gıda maddeleri mevzuatı madde 143 ve 2409 nolu T.S.E de belirtilen birinci sınıf özellikleri taşıyacaktır.
* Tavuk etleri dondurulmamış taze sıhhatli sadece butları gıda maddeleri mevzuatına uygun olarak kesilmiş, temizlenmiş ve muhafaza edilmiş olacaktır.
* But, iyi etlenmiş, hanap oynağında orta derecede geniş, kalın ve aşağı doğru taşıdığı et yuvarlak, dolgun bir görünüşte olmalıdır.
* Görünebilir her türlü tüyün mutlaka temizlenmiş olması gerekir. Tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri olmamalıdır.
* Etler nakil sırasında temiz poşetlenmiş +4 derece veya daha düşük derecede hijyen şartlarına uygun şekilde imalathaneye ulaştırılacaktır. Poşetler temiz, sağlam, içlerinde kan, su ve sızıntı bulunmayacaktır.
* Tavuklar günlük olarak kesilecek, kuluçka devresinde ve kart olmayacaktır.
* Deride kızarıklık olmayacak, tavuğun kendine has beyaz rengi ve kokusu olmayacaktır.
* Tavuk etleri frigofrik soğutma sistemli araçlarda fabrikaya getirilmiş olacaktır. Tavuk yemeklerinde her öğrenciye bir adet but veya ½ göğüs olacak şekilde ayarlanacaktır.

**YUMURTA:**

* Yumurtanın şekli muntazam olmalı girintili çıkıntılı olmamalıdır.
* Kabukta çatlak, pislik ve kan lekesi bulunmamalıdır.
* Yumurtalar yıkanmamış olmalı, üzerindeki parlak cilalı kısım kaybolmamalı.
* Hava boşluğu yüksekliği en çok 5mm’yi geçmemelidir.
* Kırıldığı zaman kendin mahsus tamamen saf, tabii sadelik, koku ve tadı haiz olmalıdır,
* Tabağa kırıldığından sarısı kubbeli, rengi parlak olmalı, parmakla basıldığında hemen dağılmamalıdır.
* Ortalama olarak bir yumurtanın ağırlığı 60gr’dan az olmayacaktır.
* Yumurtalar Gıda Tüzüğü ve TSE’ye uygun olacaktır.

**YOGURT:**

* Açık yoğurtlar normal kıvamda, düzgün, pürtüksüz olacak ve ekşi olmayacaktır.
* Kokusu fena, rengi bozuk, içinde gözle görülen yabancı maddeler bulunmayacaktır.
* Taşınmada kullanılan kaplar çelik, temiz ağzı kapalı ve sağlığa uygun olmalıdır. Plastik kaplarda olanlar Tarım Bakanlığından izinli plastiklerde ve ağzı mühürlü olacak.
* Yoğurtlar yağ oranı yönünden T.S.E. 'ye uygun olacaktır.
* Yoğurtlar Sağlık Bakanlığı Gıda Maddeleri Tüzüğü’ne uygun olacak, Tarım Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır. TSE belgelerine sahip olacaktır.

**PAKET YOĞURT:**

* Yoğurtlar günlük olacaktır. Miktarı 150 gramdan az olmayacaktır. Sağlığa zararı olmayan 1 kez kullanılan plastik ya da karton kaplar içerisinde getirilecektir.
* Kapların üzerinde veya kapaklarında yoğurdun kullanım tarihi, birleşimi, özellikleri, firmanın adı, imal ve son kullanım tarihi, ağırlığı açık ve okunur bir şekilde yazılı olacaktır.
* Yoğurtlar pastörize sütten yapılmış ve Sağlık Bakanlığı Gıda Maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır. Yoğurtların kıvamı normal ve pürtüksüz, yüzeyi düzgün, tadı ekşi olmayacaktır ve uzamayacaktır.
* Yoğurtlar Sağlık Bakanlığı Gıda Maddeleri Tüzüğü’ne uygun olacak, Tarım Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır. TSE belgelerine sahip olacaktır.
* Yoğurtlarda en az yağ miktarı tam yağlılarda %3, yarım yağlılarda % 1.5, az yağlılarda %1.5 tan az olmamalıdır.
* Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

**AYRAN:**

* Ayranlar günlük olacaktır. Sağlığa zararlı olmayan bir kez kullanılan plastik ya da karton kaplar içinde getirilecektir. Miktarı 200(cc)Mililitre düşük olmayacaktır.
* Pastörize sütten imal edilmiş olacaktır.
* Ayranların kaplarında veya kapaklarında tuzlu veya tuzsuz olacağı belirtilmelidir. İmal ve son kullanım tarihi ve özellikleri yapımcı firmanın adı, adresi varsa tescil edilmiş markası, ağırlığı açık ve okunur olarak yazılı olacaktır. Tarım Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır
* Ayranlar Sağlık Bakanlığı Gıda Maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır.
* Ayranlar istenildiğinde tuzsuz olarak getirilecektir.

**KURU GIDALAR:**

**NOHUT**

* Nohutlar son sene mahsulü ve mümkün olduğu kadar mütecanis olacaktır.
* Yaş, normalden fazla rutubetli, küf1ü, küf kokulu, kurtlu, kurt yenikli, böcekli vs. olmayacaktır. Taş, toprak ve kum olmayacaktır. Esmer, çok küçük, buruşuk, cılız taneler olmayacaktır. Nohutların pişme durumu tümünde aynı olacaktır.
* Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

**KURU FASÜLYE:**

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

**KIRMIZI MERCİMEK:**

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

**%80 RANDIMANLI UN:**

* 6 numaralı elek üstü %5 den fazla olmayacaktır.
* Rutubet 514 den fazla olmayacaktır.
* Yaş gluten normal elastikiyette olacaktır.
* Beyaz hafif sarımtırak renkte, normal koku ve lezzette olup, kızışmış, acımış, ekşimiz, kokmuş, küflenmiş, ıslanmış, topraklanmış, kurtlu, böcekli ve kepekli olmayacaktır.
* Uygun görünüşlü olacaktır.
* Unların içerisinde fare pisliği yuvaları ve undan başka yabancı madde olmayacaktır. Ve unlar diğer canlı ve cansız parazitleri bunların aksamını, ifrazatını ve benzeri kirlilikleri ihtiva etmeyecektir.
* Unlar beyazlatılmış boyanmış, herhangi bir maksatla zararsız da olsa kimyevi maddelerle muamele edilmiş olmayacaktır.
* Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

**PİLAVLIK BULGUR:**

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

**PİLAVLIK PİRİNÇ:**

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

**SOFRA TUZU:**

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

**DOMATES SALÇASI:**

* Koyu kırmızı renkte mütecanis kendine has koku ve lezzette olacaktır.
* Kabuk ve çekirdeklerden arınmış olacaktır.
* Domatesten başka cins sebze ve ezmesi nisai maddeler içermeyecektir.
* Boyanmamış olacaktır.
* Su miktarı %82 den, tuz miktarı %12 den, kül miktarı (tuz hariç) %1.10 dan külün sulu klorür asidinde erimeyen kısmı %0.10 dan fazla olmayacaktır.
* Üzerinde muhteviyatının cinsinin net miktarının imal yeri, imal tarihi ve son kullanma tarihini gösteren etiket mecburidir.
* Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

**YUFKA:**

* Yufkalar ekstra undan yapılmış ve usulüne göre hazırlanmış olacaktır.
* Görünüş, renk, koku ve lezzeti normal olacaktır. Pişmeden evvel veya pişirildikten sonra herhangi bir gayri tabi ve fena kokulu lezzet, acılık ve anormal ekşilikte bulunmayacak görünüşleri mütecanis olacaktır.
* Kütlenmiş, kirlenmiş, kurtlu, böcekli, pis kokulu vs. kusurlu hallerden arınmış olacaktır.
* Yufkalar piyasada satılan iyi cins kalitesinde şekil ve inceliğinde olacaktır. Birbirine yapışmış parçalar ve kalın açılmış olmayacaktır. Ağızda çiğnendiğinde çatırtı yapmayacaktır. Su miktarı 12' den fazla olmayacaktır. Diğer kimyevi özellikler ekmek kadayıfı ve yassı kadayıfla aynı olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır

**MAKARNA İRMİKLİ- ERİŞTE:**

* Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış makarna ve erişte olacaktır.
* Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak; pişmeden evvel veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena koku ve lezzet acılık ve anormal ekşi1ikte bulunmayacak; görünüşleri mütecanis olacaktır.
* Makarna ve erişteler, kırıklı, küflenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pislikleri, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzeri gibi cisimler içermeyecektir.
* Makarnalar ve erişte %1 tuzu içeren kaynar suya atılarak yarım saat kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacaktır.
* Makarna ve erişteler 10 kiloluk orijinal ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir.
* Ambalaj üzerinde cinsi irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapanın adı-adresi ve tanıtıcı işaretini gösteren okunaklı yazı veya hususları muhteviyatı belirten yazılar olacaktır.
* Yapım tarihi ve son kullanma tarihi ambalaj üzerinde belirtilmiş olacaktır.
* Makarna ve erişteler irmikten mamul ve piyasada satılan iyi cinslerin evsafından olacaktır.
* Kimyevi özellikler: makarna ve erişteler kimyevi veya sıhhate zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne amaçla olursa olsun makarnalar suni tat verici maddelerde muhafaza maddeleri katılmamış olacaktır.
* Makarnalara ve eriştelere haricen tuz katılmayacaktır.
* Eriştenin yumurtası ve irmiği tam olmalı, haşlandığında parçalanmamalı
* Eriştenin genişliği 3-4 mm. Den çok olmamalı, piştiğinde lapa olmamalı
* Rutubette % l3'ü geçmeyecektir.
* Kül miktarı % l' den fazla olmayacaktır.
* Külün %l0'luk miktarda klor hidrik asitte erimeyen kısmı %15'den alkole geçen asitleri asit sülfürik hesabı ile %005 gramdan fazla olmayacaktır.
* Kuru glüten miktarı %10'dan az olmayacaktır. İsteğe göre fiyonk, çubuk şekli ve numaralarına uygun olarak teslimat yapılacaktır.
* Kurumun isteği doğrultusunda cinsleri (fırın makama, burgu vb. gibi) belirtilecektir.
* Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

**ŞEHRİYE**

* Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış şehriyelerden olacaktır.
* Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacaktır. Pişmeden evvel veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena kokulu, lezzet, acılık ve anormal eşlikte bulunmayacak, görünüşleri mütecanis olacaktır.
* Şehriyeler kütlenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pisliği ve benzeri cisimler içermeyecektir.
* Şehriyeler % 1 tuzu içeren kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldıktan sonra hepsi iyice pişmiş olacak, fakat dağılmayacaktır.
* Ambalaj üzerine cinsi, irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapanın adı adresi, tanıtıcı işareti, yapım tarihi ve son kullanma tarihi okunaklı olarak yazılmış olacaktır.
* Şehriyeler buğday irmiğinden mamul ve piyasada satılan iyi cinslerin evsafında olacaktır.
* Şehriyeler kimyevi özellikler, şehriyeler kimyevi veya sıhhate zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne amaçla olursa olsun şehriyelere suni tat verici maddelerde muhafaza maddeleri katılmamış olacaktır.
* Şehriyelere haricen tuz katılmayacaktır.
* Rutubette % 13' ü geçmeyecektir.
* Kül miktarı % l' den fazla olmayacaktır.
* Külün %10'luk miktarda klor hidrik asitte erimeyen kısmı %lS'den alkole geçen asitleri asit sülfürik hesabı ile %005 gramdan fazla olmayacaktır.
* Kuru glutem miktarı %10’dan az olmayacaktır.
* Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

**YAĞLAR**

**ZEYTİNYAĞI:**

* Yemeklerde kullanılacak sıvı yağlar adedi hararette mayi ve berrak olacak, tortu ve suyu bulunmayacaktır.
* Rengi altın sarısı, yeşilimtırak sarı veya açık sarı renkte olabilir.
* Koku ve lezzeti doğal olacaktır.
* Boyalı olmayacaktır.
* Herhangi bir nebati yağ ile karışık bulunmayacaktır.
* 25 derecede yoğunluğu 0.910-0.915,25,derecede refreksiyonu 59-63, iyat derecesi 79-88. Asi ditesi (asit oleik olarak) %1,5 olacaktır.
* Acılık teamülü pembelik hududunu geçmemek üzere hafif müspet olacaktır.
* Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

**MISIRÖZÜ YAĞI:**

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

**AYÇİÇEK YAĞI:**

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

**MEYVA SUYU:** 1/5lik poşet

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

**KARIŞIK TURŞU**

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

**YAŞ SEBZE VE MEYVE**

**HAVUÇ**

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

**TAZE FASULYE:**

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

**ISPANAK**

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

**DOMATES:**

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

**PATLICAN:**

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

**ELMA**

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

**PORTAKAL**

* Piyasada satılan iyi cins kemale ermiş tabi rengini almış kendine mahsus tatlılık, koku ve lezzetteki portakallardan olacaktır.
* Ham, ezik, yeşil, ekşi, çürük, donuk, kirli, kütlü, porsuk, yumuşamış, suyu çekilmiş, kurumuş, kabukları kalın sertleşmiş olmayacaktır.
* Beher adet portakal (-+ 15)100 gr.dan aşağı olmayacaktır.
* Mevsiminde alınır.

**MANDALİNA**

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

**MUZ**

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

**TAZE ÜZÜM:**

* Mevsimine göre piyasada satılan iyi cins olgunlaşmış, tatlı ve taze üzümlerden olacaktır.
* Ezik, ekşi, çürük, küf1ü, buruşmuş, buruk lezzette, kalın kabuklu, renk ve şekli değişmiş, tatsız üzümler alınmayacaktır.
* Üzümler salkım halinde olacaktır.
* Dökülmüş tanelerin miktarı %5 kadar aynen kabul edilir. (Taneler küf1ü, bozuk, çürük, ekşi olmamak kaydıyla)
* Mevsiminde alınır.
* Kişi başı (-+ 15) 100 gr dan düşük olmamalı

**KİRAZ**

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

**ARMUT:**

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

**KARPUZ**

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

**KAVUN**

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

**ERİK**

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

Not : **Yirmibeş genel** ve iki özel şart olmak üzere toplam **27 maddeden** oluşan işbu sözleşme aşağıdaki imzalarla yürürlülük kazanır.

 Kiracı Birlik Başkanı Okul Müdürü