

**2018-2019 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI REYHANLI İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ TAŞIMA KAPSAMINDAKİ ORTAÖĞRETİM ÖĞRENCİLERİ İLE İMAM HATİP ORTAOKULU ÖĞRENCİLERİNE 17/09/2018-14/06/2019 TARİHLERİ ARASI ÖĞLE YEMEĞİ HAZIRLAMA VE DAĞITIM İŞİ**

**TEKNİK ŞARTNAMESİDİR.**

**I-İHALENİN KONUSU**

**Madde 1- İş Sahibi İdareye İlişkin Bilgiler**

**1.1. İş sahibi İdarenin:**

- a) Adı : İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü-MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI BAKAN YARDIMCILIKLARI  
b) Adresi : Yeni Mahalle Mehmet Akif Ersoy Caddesi Kaymakamlık Hizmet Binası 1. Kat 31500 Reyhanlı / HATAY  
c) Telefon numarası : 0 326 413 10 56  
d) Faks numarası : 0 326 413 37 02

**Madde 2-İhale Konusu İşe İlişkin Bilgiler**

**İhale konusu hizmetin:**

a) Adı: **2018-2019 Eğitim Öğretim Yılı Reyhanlı İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü Taşıma Kapsamındaki Ortaöğretim Öğrencileri İle İmam Hatip Ortaokulu Öğrencilerine 17/09/2018-14/06/2019 Tarihleri Arası Öğle Yemeği Hazırlama Ve Dağıtım İşİ**

b) (Fiziki) miktarı ve türü: 17/ 09/ 2018– 14 / 06 / 2019 tarihleri arasında 179 iş gününde **1178** öğrenciye öğle yemeği verilecek olan taşıma merkezi okulların öğrenci listesi aşağıya çıkartılmıştır.

Yemek Verilecek Taşıma Merkezi Ortaöğretim Okulları		Günlük Yemek Verilecek Öğrenci Sayısı
1.	AHI EVRAN MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ	220
2.	OĞULCAN TUNA MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ	139
3	SEVGİ FAZIL KARAÇADIR MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ	72
4	REYHANLI MESLEKİ VVE TEKNİK ANADOLU LİSESİ	176
5	TAYFUR SÖKMEN ANADOLU LİSESİ	133
6	İSMET AYŞE BEHZATOĞLU ANADOLU LİSESİ	75
7	CEMİL MERİÇ ANADOLU LİSESİ	116
8	OSMAN GAZİ ANADOLU LİSESİ	48
9	MEHMET FATİH TOSYALI ANADOLU İMAM HATİP LİSESİ	29
10	REYHANLI İMAM HATİP ORTAOKULU	77
11	ŞEHİT BİLAL KURTOĞLU İMAM HATİP ORTAOKULU	93
GENEL TOPLAM		<b>1178</b>

c) Yapılacağı yer: Yukarıda isimleri yazılan Taşıma Merkezi 9 Lise ve 2 İmam Hatip Ortaokulu

d) Hizmete ait (varsa) diğer bilgiler:

1-Yüklenici tarafından yukarıda gösterilen öğrenci sayısı kadar öğle yemeğinin mesai günlerinde (17/ 09/ 2018– 14 / 06 / 2019 tarihleri arasında) en geç Okul idaresince belirlenen yemek saatinden 15 dk önce Taşıma Merkezi Liseler ve İmam Hatip Ortaokullarına götürülerek teslim edilmesi sağlanacaktır.

2-Yüklenici tarafından Yukarıdaki Taşıma Merkezi Liselere ve İmam Hatip Ortaokullarına yemekler taze ve sıcak bir şekilde getirilmesi, yemeklerin taşınmasında ısı yalıtımlı (termos özellikli) kapların kullanılarak öğrencilerin sıcak şekilde yemeleri sağlanacaktır.

3- Öğrencilere verilecek yemeğin dağıtımı, yemek sonrası toplama, bulaşık yıkama ve yemek yenilen yerin temizliği yükleniciye aittir.

4-Yemek verilecek okullarda yemek saatlerinde ve sonrasına kadar yeterince personel bulundurulacaktır.

5- MEB. e-tasımalı sisteme girilerek Taşıma Merkezi Liseler ve İmam Hatip Ortaokullarına yerleşim birimlerinden gelen öğrenci sayısının %20 artış veya azalış durumuna göre İdare tarafından ödeme yapılacaktır. Ayrıca idare, öğrenci sayısının artması durumunda yüklenici ile 4734 Sayılı Kanunun ilgili maddelerine göre ek sözleşme yapabilir.

6-Taşımalı eğitim uygulaması kapsamında yerleşim birimlerinden Taşıma Merkezi Okullardaki resmi bayram törenlerine katılan öğrencilere öğle yemeği verecektir.

**II-ÖĞRENCİLERE VERİLECEK YEMEKLERLE İLGİLİ HUSUSLAR:**

su, sürahi, bardak, biberlik bulunacaktır.

- Hazırlanan yemekler öğrencilere sıcak olarak ulaştırılacak.
- Okullarda sıcak tertibatlı yemek tevzi bandı yüklenici tarafından sağlanacaktır.

Pazartesi	Gram	Salı	Gram	Çarşamba	Gram	Perşembe	Gram	Cuma	Gram
Domates çorba	200	Etili Türlü	200	Ezme mercimek çorba	200	Tavuk sote	200	Tarhana çorba	200
Kıymalı patates	200	Pirinç pilavı	200	Kıymalı ıspanak	200	Bulgur Pilavı	200	Etili türlü	200
Meyve	200	Cacık	200	Tavuk göğsü	200	Salata	200	Pirinç pilavı	200

#### 2. Hafta

Pazartesi	Gram	Salı	Gram	Çarşamba	Gram	Perşembe	Gram	Cuma	Gram
Kuru Fasulye	200	Tavuk sote Fırın	200	Taze fasulye	200	Sebze Çorba Köfte-Patates	200	Etili nohut	200
Bulgur pilavı	200	makarna	200	Pirinç pilavı	200	püresi	200	Bulgur pilavı	200
Turşu	200	Salata	200	Meyve	200	Salata	200	Şekerpare	200

#### 3. Hafta

Pazartesi	Gram	Salı	Gram	Çarşamba	Gram	Perşembe	Gram	Cuma	Gram
Ezme Mercimek Karışık	200	Orman kebabı	200	Tavuksuyu çorba	200	Sulu Köfte Peynirli Makarna	200	Domates çorba	200
Kızartma	200	Pirinç pilavı	200	Mantı	200	Makarna	200	Kıymalı börek	200
Yoğurt	200	Kadayıf	200	Kemal paşa tatlısı	200	Salata	200	Ayran	200

#### 4. Hafta

Pazartesi	Gram	Salı	Gram	Çarşamba	Gram	Perşembe	Gram	Cuma	Gram
Kıy. Bezelye Soslu	200	Yayla çorba	200	Kuru fasulye	200	Ezogelin çorba	200	Tavuk sote	200
makarna	200	Kıy. Patates	200	Pirinç pilavı	200	Etili taze fasulye	200	Pirinç pilavı	200
Meyve	200	Puding	200	Cacık	200	Yoğurt	200	Revani	200

- Krom self servis tepsi, bardak, çatal, kaşık ile yemek masası ve sandalyeler sağlık şartlarına uygun temiz olarak yüklenici tarafından karşılanacaktır.

2018–2019 Öğretim yılı (EYLÜL-HAZİRAN) dönemi Taşıma Merkezi Liseler ve İmam Hatip Ortaokullarına verilecek günlük haftalık (Aylık) öğle yemeği örnek dağıtım tablosu.

Meteorolojik verilere göre ve olağanüstü hallerde, Ramazan ayında, Eğitim Öğretim yılı dönem sonlarında v.b. idarenin bilgisi dahilinde olmak üzere günlük sıcak yemeğin verilemeyeceği günlerde taşıma merkezi okullara idarece belirlenecek bu günlerde öğrencilere aşağıdaki günlük menüde belirtilen v.b kuru gıdalar (kumanya) verilebilir.

1.Gün	2.Gün	3.Gün	4.Gün	5.Gün
Ekmek (400 gr.(1/2)) Kakaolu Ezme (40gr) Meyve Nektarı 200 cc.	Ekmek (400 gr.(1/2)) Eritme Peynir 40.gr Reçel (40 gr) Meyve Nektarı 200 cc	Ekmek (400 gr.(1/2)) Bal 40.gr Eritme Peynir 40.gr Meyve Nektarı 200 cc	Ekmek (400 gr.(1/2)) Tahin Helvası 40 gr. Meyve Nektarı 200 cc	Ekmek (400 gr.(1/2)) Tahin Helvası 40 gr. Meyve Nektarı 200 cc

## GRAMAJLAR :

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

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.

**TABLO-2**

<u>YEMEĞİN CİNSİ</u> :	<u>MALZEMENİN CİNSİ</u> :	<u>MİKTARI (Öğün)</u>
<b>Etli Taze Fasulye (139 Cal)</b>	Taze Fasulye	150 gr
	Domates	40 gr
	Kuru soğan	10 gr
	Margarin	0 4 gr
	Sığır Eti	20 gr
	Domates Salçası	01 gr
<b>Etli Kış Türlüsü (176 Cal)</b>	Sığır eti	20 gr
	Havuç	20 gr
	Kuru soğan	10 gr
	Margarin	10 gr
	Patates	30 gr
	Patlıcan	10 gr
<b>Etli kuru fasulye (296 Cal)</b>	Salça	05 gr
	Sığır Eti	20 gr
	Kuru fasulye	50 Gr
	Kuru soğan	15 gr
	Havuç	20 gr
	Domates Salça	03 gr
<b>Etli Nohut (306 Cal)</b>	Margarin	10 gr
	Sığır Eti	20 gr
	Nohut	50 gr
	Havuç	10 gr
	Kuru soğan	15 gr
	Domates Salça	03 gr
<b>Etli Patates (201)</b>	Margarin	10 gr
	Sığır Eti	20 gr
	Patates	120 gr
	Kuru soğan	15 gr
	Domates Salça	04 gr
	Margarin	10 gr
<b>Kıymalı Ispanak (166 Cal)</b>	Kemiksiz sığır eti (kıyma)	25 gr.
	Ispanak	150 gr
	Margarin	05 gr.
	Domates Salça	01 gr
	Pirinç	05 gr.
	Kuru soğan	05 gr
<b>Kıymalı Bezelye (200 Cal)</b>	Dana eti	30 gr
	Bezelye	100 gr
	Patates	25 gr
	Domates Salça	05 gr
	Kuru soğan	10 gr
	Maydanoz	02 gr
<b>Sulu Köfte (250 Cal)</b>	Yağ	10 gr
	Havuç	25 gr
	<b>KÖFTELER</b>	
	Kıyma	80 gr
	Ekmek içi	80 gr
	Kuru Soğan	10 gr

	Yumurta	05 gr
<b>Tavuk Sote (200 Cal)</b>	Tavuk Eti	80 gr
	Patates	50 gr
	Kuru Soğan	15 gr
	Havuç	15 gr
	Yeşil Biber	15 gr
	Yağ	10 gr
	Baharat	01 gr
<b>PİLAVLAR MAKARNALAR BÖREKLER</b>		
<b>Pirinç Pilavı (328 Cal)</b>	Pirinç	50 gr.
	Şehriye	10 gr
	Margarin	15 gr
<b>Bulgur Pilavı (308 Cal)</b>	Bulgur	60 gr
	Kuru Soğan	18 gr
	Margarin	12 gr
<b>Peynirli Makarna (307 Cal)</b>	Makarna	60 gr
	Lor Peyniri	15 gr
	Margarin	10 gr
<b>Fırında Makarna (310 Cal)</b>	Makarna	40 gr
	Yumurta	10 gr
	Süt	50 gr
	Yağ	10 gr
	Peynir	10 gr
	Un	10 gr
<b>ZEYTİNYAĞLI SEBZELER</b>		
<b>Zeytinyağlı Pırasa (162 Cal)</b>	Havuç	30 gr
	Kuru Soğan	05 gr
	Pırasa	120 gr
	Ayçiçek Yağı	10 gr
<b>Cacık (75 Cal)</b>	Pirinç	07 gr
	Salatalık	25 gr
	Yoğurt	125 gr
<b>Komposto (147 Cal)</b>	Üzüm kurusu	60 gr
	Şeker	30 gr
<b>ÇORBALAR - YOĞURT-AYRAN</b>		
<b>Yayla Çorbası (270 Cal)</b>	Pirinç	49 gr
	Yoğurt	61 gr
	Un	12 gr
	Yumurta	09 gr
<b>Kırmızı Mercimek Çorbası (134 Cal)</b>	Mercimek	20 gr
	Margarin	06 gr
	Un	05 gr.
	Kuru Soğan	10 gr
<b>Tarhana Çorbası (108 Cal)</b>	Tarhana	10 gr
	Domates Salçası	03 gr
	Margarin	10 gr
<b>Yeşil Mercimek Çorbası (179 Cal)</b>	Yeşil Mercimek	20 gr
	Margarin	06 gr
	Kuru Soğan	10 gr
	Sığır eti	10 gr
	Şehriye	10 gr
	Domates Salçası	03 gr
<b>TATLILAR</b>		
<b>Kadayıf (450 Cal)</b>	Kadayıf	50 gr
	Şeker	40 gr
	Ceviz	10 gr
	Yağ	15 gr
<b>Un Helvası (374 Cal))</b>	İrmik	40 gr
	Şeker	30 gr
	Margarin	15 gr
<b>Puding Kakaolu (330 Cal)</b>	Süt	202 gr
	Nişasta	5 gr
	Şeker	40 gr

Kakao	4 gr
<b>İÇECEKLER</b>	
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 topları yarık ve boşluklar olmamalıdır.

1 öğrenci için öğünde 100 gr ekmek verilecektir. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun ve Tarım Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

### **(SİĞİR DANA ) ETİ**

Gövde etlerde baş ,deri harap ve düz eklemelerinin altındaki ayak kısımları,solunum ve sindirim organları, kalp ve dalak iç ve çöz yağları 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 ulaştırılacaktır.

Etlik ile ilgili özellikler:

Gövde dolgun, tıknaz ve derindir.

Sokum geniş ve dolgundur.

Butlar dolgun ve yuvaraktır.

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 görünüştür.

Etin kıvamı sıkı ve elastiki

Etin rengi ortama göre açık pembe ve kırmızıya kadar

Omuz sıvrileri, 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 görülmemeyecektir.

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 yaşta 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.

Tavuklar göğüs ve but olarak parçalanmış getirilecektir. Taşlık ve sakatat kısımları ile boyun kısmı, yağ ve kuyruk kısmı tartıya dahil edilmeyecektir. Butlar 300 gr'dan aşağı olmayacaktır. Göğüsler 600 gr'dan aşağı olmayacaktır. 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 :**

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, pürüksüz olacak ve ekşi olmayacaktır.

Kokusu fena, rengi bozuk, içinde gözle görülen yabancı maddeler bulunmayacaktır.

Taşınmada kullanılan kaplar çelik, temiz ağız kapalı ve sağlığa uygun olmalıdır. Plastik kaplarda olanlar Tarım Bakanlığından izinli plastiklerde ve ağız mühürlü olacak.

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

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

### **POŞET YOGURT:**

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

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

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

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

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

### **POŞET AYRAN :**

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

Pastörize süttten imal edilmiş olacaktır.

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

Ayranlar 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, küflü, küf kokulu, kurtlu, kurt yenikli, böcekli vs. olmayacaktır. Taş, toprak ve kum olmayacaktır. Esmer, çok küçük, buruşuk, cılız taneler olmayacaktır. Nohutların pişme durumu tümünde aynı olacaktır.

#### **KURU FASULYE:**

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

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 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 gayrı 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.

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 görülmecektir.

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

Sofra tuzları 750 gr. lık naylon torbalar içerisinde getirilecektir.

İyotlu tuz getirilecektir.

### **DOMATES SALÇASI EVSAFI:**

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 (CEKİRDEKSİZ 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. Heyete umumiyesi kalitesine uygun temizlikte olacaktır.

Kutu üzümler piyasa teamüllü, temiz ve sağlam sandıklar içinde getirilecektir ve her sandık içeriği 14 kg.1 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 tabii ve fena kokulu lezzet, acılık ve anormal ekşilikte bulunmayacak görünüşleri mütecanis olacaktır.

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

Yufkalar piyasada satılan iyi cins kalitesinde şekil ve inceliğinde olacaktır. Birbirine yapışmış parçalar ve kalın açılmış olmayacaktır. Ağızda çiğnendiğinde çatırtı yapmayacaktır. Su miktarı 12' den fazla olmayacaktır. Diğer kimyevi özellikler ekmek kadayıfı ve yassı kadayıfla aynı olacaktır. Tarım 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 ekşilikte 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 sıhate zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne amaçla olursa olsun makarnalar suni tat verici maddelerde muhafaza maddeleri katılmamış olacaktır.
- Makarnalara haricen tuz katılmayacaktır.
- Rutubette % 13'ü geçmeyecektir.
- Kül miktarı % 1' den fazla olmayacaktır.
- Külün %10'luk miktarda klor hidrik asitte erimeyen kısmı %15'den alkole geçen asitleri asit sülfürik hesabı ile %005 gramdan fazla olmayacaktır.
- Kuru glüten miktarı %10'dan az olmayacaktır. İsteğe göre fiyonk, çubuk şekli ve numaralarına uygun olarak teslimat yapılacaktır.
- Kurumun isteği doğrultusunda cinsleri (fırın makama, burgu vb. gibi) belirtilecektir.
- TSE belgeli olacaktır. Tarım Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır

### **ŞEHİRİYE**

- Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış şehriyelerden olacaktır.
- Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacaktır. Pişmeden evvel veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena kokulu, lezzet, acılık ve anormal eşlikte bulunmayacak, görünüşleri mütecanis olacaktır.
- Şehriyeler kütlenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pisliği ve benzeri cisimler içermeyecektir.



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 % 1' den fazla olmayacaktır.
- Külün %10'luk miktarda klor hidrik asitte erimeyen kısmı %15'den alkole geçen asitleri asit sülfürik hesabı ile %005 gramdan fazla olmayacaktır.
- Kuru glutem miktarı %10'dan az olmayacaktır.
- TSE belgeli olacaktır. Tarım Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

#### **ZEYTİNYAĞI :**

Yemeklerde kullanılacak sıvı yağlar adedi hararetle mayi ve berrak olacak, tortu ve suyu bulunmayacaktır. Rengi altın sarısı, yeşilimsi sarı veya açık sarı renkte olabilir. Koku ve lezzeti doğal olacaktır.

Boyalı olmayacaktır.

Herhangi bir nebati yağ ile karışık bulunmayacaktır.

25 derecede yoğunluğu 0.910-0.915,25,derecede refraksiyonu 59-63, 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. Tarım Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır

#### **MISİRÖZÜ 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 Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

#### **MEYVA SUYU: 1/5 lik poşet**

- Poşetlerin üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
- Son kullanma süresine en az 6 ay süresi olan mamuller kabul edilir.
- Meyve nektarı en az % 40-45 olanlar verilecektir.
- Poşetler ezilmiş, delik, patlak, tozlu ve kirli olmayacaktır.
- Lezzeti, kokusu, görünümü bozuk olmayacaktır. Piyasanın en iyisi olacak. TSE belgeli olacak. Tarım Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

#### **ELMA**

- Piyasada mevcut en iyi cins elmalardan olacaktır.
- Teslim edilecek elmalar ayrı, ayrı cins menşeli olmayıp mütecanis olacaktır.
- Elmalar koyu pembe, kırmızı ve sarımsı renkli olacaktır.
- Kemal i ermiş, yeşil, ağzı buruşturucu, ezik, çürük, bozulmuş, buruşmuş, kurtlu, kurt yenikli, küflü, küf kokulu olmayacaktır.

- Tanelerin ağırlığı 100-150 gr' dan aşağı olmayacaktır.
- Elmalar temiz sandık veya sepetleri içinde teslim edilecektir.
- Mevsiminde alınır.

#### **HAVUC**

- Piyasada satılan iyi cins ve taze havuçlardan olacaktır.
- Ezik, çürük, donmuş, pörsümüş, parçalanmış, kurtlu, kurt yenikli, kararmış, buruşmuş, kartlaşmış, bayat, ıslak, çamurlu ve topraklı olmayacaktır.
- Yenmeyecek sap kök ve yapraklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
- 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 70 gr.dan ve 10 adeti 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, küflü, buruşmuş, buruk lezzette, kalın kabuklu, renk ve şekli değişmiş, tatsız üzümler alınmayacaktır.
- Üzümler salkım halinde olacaktır.
- Dökülmüş tanelerin miktarı %5 kadar aynen kabul edilir. (Taneler küfü, bozuk, çürük, ekşi olmamak kaydıyla)
- Üzümler temiz ve sağlam sandıklar içinde muntazam istif edilmiş olarak alınacaktır.
- 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.

- Domatesler temiz ve sağlam sandık içinde getirilecektir.

#### **PATLICAN:**

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

#### **ARMUT :**

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

### **III- SÖZLEŞME ESNASINDA İDAREYE SUNULACAK PERSONEL –EKİPMAN- BELGELER**

#### **Madde 4:**

- a) Taşınmalı Eğitim kapsamında taşınan öğrencilere verilen öğle yemeğinin M.E.B.Sağlık İşleri Dairesi Başkanlığının 15.02.2010 tarih ve 484 (Genelge 2010/15) sayılı yazısı gereğince denetimlerinin yapılabilmesi için Yüklenici firma yemeği İl Sınırları dahilinde bulunan yemek üretim fabrikasında/tesisinde veya aynı şartları taşıyan mutfakta hazırlayacaklardır. Kendi malı olma şartı aranmayacaktır. Söz konusu yemek üretim tesisi kendi malı ise mevzuata uygun belgelerin aslını veya noter tasdikli suretini; kendi malı değil ise idari şartnamede belirtilen yeterlilik kriterlerine uygun yemek üretim tesisi ile yapmış olduğu noter tasdikli kira sözleşmesini, sözleşme esnasında idareye sunmak zorundadır.
- b) İstekliler yemek servis hizmetlerini yürütülmesi amacıyla hijyenik madde taşıyabilecek 2 (iki) adet panelvan tipi araçların ruhsat fotokopilerini veya bünyesinde yok ise yapacakları araç kiralama hizmet sözleşmelerini noter tasdikli suretlerini sözleşme yapılırken idareye sunmak zorundadır. Ancak isteklinin kendi malı olan makine, tesis ve ekipman; fatura yada demirbaş veya amortisman defterlerinde kayıtlı olduğuna dair noter tespit tutanağı ile yeminli mali müşavir yada serbest muhasebeci mali müşavir raporu ile tevsik edilir.
- c) Yüklenici tarafından, Yemeklerin hazırlanmasında Gıda Mühendisi, Diyetisyen Uzmanı ile eğitim görmüş, Ustalık Belgesi bulunan personel çalıştırılacak, dağıtımında görevli olan personelin ise besin zehirlenmeleri ve hijyen konularında bilgilendirilmesi sağlanacaktır.
- d) Şirket bünyesinde kalite kontrolden sorumlu, en az iki yıl S.G.K.'lı çalıştırılmış 1 (bir) Gıda Mühendisinin deneyim süresini gösteren mezuniyete ilişkin belgeyi sözleşme yapılırken idareye sunmak zorundadır.
- e) Yüklenici, çalıştırılan işçilerin sağlık karnelerini sürekli olarak işyerinde bulundurulacak, ve gerekli görülen zamanlarda yapılan kontrollerde, malzeme, araç gereç ve sağlık karnesi kontrollerinin yapılmasında görevlilere yardımcı olacaktır.
- f) Yemek Analiz Raporu (son 6 aylık) sözleşme esnasında idareye ibraz edilecektir.
- g) Gıda üretimine yönelik TSE 8985, TSE 13075 Hizmet Yeterlilik Belgesi, İSO 14001 Belgesi (Kendi Yerinde Yemek Üretimi ve sunumu Belgesi ile teyyidi, ISO 9001,En az 1000 kişiye yemek üretebileceğine dair kapasite raporu, Gıda Üretim İzin Belgesi ve Belediyeden alınan İş yeri Açma Belgesi ibraz edilecektir.

#### **IV- DİKKAT EDİLECEK DİĞER HUSUSLAR**

##### **Madde 5 :**

- 1- Öğrencilere mutlaka sıcak yemek verilecektir. Yemeklerin hazırlanmasında ve sunulmasında besin değerinin korunmasına ve hijyene gerekli özen gösterilecektir.
- 2- Öğrencilere verilecek yemek listesi, işyerinde çalışan gıda mühendisi tarafından hazırlanacaktır. Gıda Mühendisinin imzası bulunan ve İdare tarafından onaylanan aylık yemek listesi Taşıma Merkezi Okul Müdürlerine teslim edilecek, yemekler bu listeye uygun olarak hazırlanacaktır.
- 3- Yemeklerin kalitesi ile aylık tabldot listesine uygun verilip verilmediği ve taşıma yapan araçlar taşıma merkezi okullardaki nöbetçi öğretmenler tarafından kontrol edilerek, yemek defterine işlenecektir.
- 4- Yemekler hijyenik şartlarda hazırlanarak, Taşıma Merkezi Okul Müdürlüklerine teslim edilecek, yemek saati sonunda boş kaplar ve kirli tabak, çatal, kaşık vs. geri alınacaktır. Yüklenici tarafından yıkanarak servise hazır hale getirilecektir.
- 5- Yüklenici taşıma merkezi okullarında öğrencilerin yemek yiyecekleri krom paslanmaz kaplar, masa (üzerinde örtü olacak şekilde), sandalye, tabak, çatal, kaşık vs. ihtiyacını karşılamak zorundadır.
- 6- Hazırlanan yemeklerden 250-500'er gramlık numuneler 72 saat süre ile uygun şartlarda saklanacaktır.
- 7- Yemek yapımında kullanılan TSE'ye ve Türk Gıda Kodeksine uygun gıda maddeleri kullanılacaktır.
- 8- Yemek taşıma esnasında ihale komisyonu ve muayene komisyonunca belirlenecek noktalarda ilgili araçlardan yemek numuneleri alınacaktır.
- 9- Taşınacak yemeklerin erzaklarının bozulmaması için firma uygun araç seçecektir. Buna göre dağıtım yapılacak söz konusu okul yollarının stabilize olmasından dolayı muayene komisyonunca kontrol sonrasında kabul yapılacaktır.
- 10- Yemek hizmeti verecek şirket ya da firmanın Hatay İli sınırları içerisinde tam teşekküllü mutfağının bulunması, mutfağın kiralık olması durumunda kira sözleşmesinin müdürlüğümüze ibraz etmesi şartı aranır.

##### **Madde 6 :**

Yüklenici bu şartnamede belirtilen hükümlerin uygulanmasında 5179 sayılı Kanun ve bu doğrultuda hazırlanan Yönetmeliklere bağlı kalacaktır.