

**HATAY İLİ REYHANLI İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜNCE TAŞIMA UYGULAMASI KAPSAMINA
ALINAN TAŞIMALI ÖĞRENCİLERE 17/09/2018-14/06/2019 TARİHLERİ ARASI ÖĞLE YEMEĞİ (SULU GIDA)
HAZIRLAMA VE DAĞITIM İŞİ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

I-İHALENİN KONUSU

Madde 1- İş Sahibi İdareye İlişkin Bilgiler

1.1. İş sahibi İdarenin:

- a) Adı : Hatay İli Reyhanlı İlçesi Milli Eğitim Müdürlüğü
b) Adresi : Yeni Mahalle Mehmet Akif Ersoy Caddesi
Kaymakamlık Hizmet Binası Kat: 2 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: Hatay İli Reyhanlı İlçesinde Taşımali Eğitim kapsamında bulunan yerleşim birimlerinden 8 Taşıma Merkezi Temel Eğitim okullarına taşınan 823 öğrenciye öğle yemeği hazırlama ve dağıtım işi.

b) (Fiziki) miktarı ve türü: 17/09/2018-14/06/2019 tarihleri arasında 179 iş gününde 823 öğrenciye öğle yemeği verilecek olup, taşıma merkezi okulların öğrenci listesi.

| Yemek Verilecek Taşıma Merkezi Temel Eğitim Okulları | | Günlük Yemek Verilecek Öğrenci Sayısı |
|--|---------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. | Yenişehir İlkokulu | 149 |
| 2. | TOKİ Abdulkadir İşcan Ortaokulu | 126 |
| 3 | Reyhanlı Ortaokulu | 33 |
| 4 | Kurtuluş İlkokulu/ Ortaokulu | 86 |
| 5 | Kavalcık Güverada İlkokulu /Ortaokulu | 168 |
| 6 | Uzunköy İlkokulu | 63 |
| 7 | Karasüleymanlı Uzunköy Ortaokulu | 108 |
| 8 | Tayfur Sökmen İlkokulu/ Ortaokulu | 90 |
| GENEL TOPLAM | | 823 |

c) Yapılacağı yer: Yukarıda isimleri yazılan Taşıma Merkezi Temel Eğitim Okulları

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 arası) en geç Okul idaresinin belirlediği öğle yemeği saatine kadar Taşıma Merkezi Temel Okullarına götürülerek teslim edilmesi.

2-Yüklenici tarafından yukarıdaki Taşıma Merkezi Temel Eğitim Okullarına yemekler taze ve sıcak bir şekilde getirilerek, öğrencilerin sıcak şekilde yemeleri sağlanacaktır.

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

4- MEB. e-taşımali sisteme girilerek Taşıma Merkezi Temel Eğitim Okullarına 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.

II-ÖĞRENCİLERE VERİLECEK YEMEKLERLE İLGİLİ HUSUSLAR:

- Ekmek masalarda kapalı ve dilimlenmiş olarak bulunacak ve sınır olmayacaktır. Ayrıca yemek masaları üzerinde su, sürahi, bardak, biberlik bulunacaktır.
- Hazırlanan yemekler öğrencilere sıcak olarak ulaştırılacaktır.
- Okullarda sıcak tertibatlı yemek tevzi bandı yüklenici tarafından sağlanacaktır.
- Krom self servis tepsisi bardak, çatal, kaşık ile yemek masası ve sandalyeler sağlık şartlarına uygun temiz olarak yüklenici tarafından karşılanacaktır.

haftalık (Aylık) öğle yemeği örnek dağıtım tablosu.

| Pazartesi | Gram | Salı | Gram | Çarşamba | Gram | Perşembe | Gram | Cuma | Gram |
|-----------------|------|---------------|------|---------------------|------|---------------|------|---------------|------|
| Domates çorba | 200 | Etlı Türlü | 200 | Ezme mercimek çorba | 200 | Tavuk sote | 200 | Tarhana çorba | 200 |
| Kıymalı patates | 200 | Pirinç pilavı | 200 | Kıymalı ıspanak | 200 | Bulgur Pilavı | 200 | Etlı 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 Fasülye | 200 | Tavuk sote | 200 | Taze fasulye | 200 | Sebze Çorba | 200 | Etlı nohut | 200 |
| Bulgur pilavı | 200 | Fırın makarna | 200 | Pirinç pilavı | 200 | Köfte-Patates 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 | 200 | Domates çorba | 200 |
| Kızartma | 200 | Pirinç pilavı | 200 | Mantı | 200 | Peynirli 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 | 200 | Yayla çorba | 200 | Kuru fasülye | 200 | Ezogelin çorba | 200 | Tavuk sote | 200 |
| Soslu makarna | 200 | Kıy. Patates | 200 | Pirinç pilavı | 200 | Etlı taze fasulye | 200 | Pirinç pilavı | 200 |
| Meyve | 200 | Puding | 200 | Cacık | 200 | Yoğurt | 200 | Revani | 200 |

Meteorolojik verilere göre ve olağanüstü hallerde, 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

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> | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|-------|
| Etlı Taze Fasulye (139 Cal) | Taze Fasulye | 150 gr | |
| | Domates | 40 gr | |
| | Kuru soğan | 10 gr | |
| | Margarin | 0 4 gr | |
| | Sığır Eti | 20 gr | |
| | Domates Salçası | 01 gr | |
| Etlı Kış Türüsü (176 Cal) | Sığır eti | 20 gr | |
| | Havuç | 20 gr | |
| | Kuru soğan | 10 gr | |
| | Margarin | 10 gr | |
| | Patates | 30 gr | |
| | Patlıcan | 10 gr | |
| | Salça | 05 gr | |
| Etlı kuru fasulye (296 Cal) | Sığır Eti | 20 gr | |
| | Kuru fasulye | 50 Gr | |
| | Kuru soğan | 15 gr | |
| | Havuç | 20 gr | |
| | Domates Salça | 03 gr | |
| | Margarin | 10 gr | |
| | Sığır Eti | 20 gr | |
| Etlı Nohut (306 Cal) | Nohut | 50 gr | |
| | Havuç | 10 gr | |
| | Kuru soğan | 15 gr | |
| | Domates Salça | 03 gr | |
| | Margarin | 10 gr | |
| | Sığır Eti | 20 gr | |
| | Sığır Eti | 20 gr | |
| Etlı Patates (201) | Patates | 120 gr | |
| | Kuru soğan | 15 gr | |
| | Domates Salça | 04 gr | |
| | Margarin | 10 gr | |
| | Sığır Eti | 20 gr | |
| | Sığır Eti | 20 gr | |
| | Sığır Eti | 20 gr | |
| Kıymalı İspanak (166 Cal) | Kemiksiz sığır eti (kıyma) | 25 gr. | |
| | İspanak | 150 gr | |
| | Margarin | 05 gr. | |
| | Domates Salça | 01 gr | |
| | Pirinç | 05 gr. | |
| | Kuru soğan | 05 gr | |
| | Dana eti | 30 gr | |
| | Bezelye | 100 gr | |
| | Patates | 25 gr | |
| | Domates Salça | 05 gr | |
| Kıymalı Bezelye (200 Cal) | Kuru soğan | 10 gr | |
| | Maydanoz | 02 gr | |
| | Yağ | 10 gr | |
| | Havuç | 25 gr | |
| | KÖFTELER | | |
| | Sulu Köfte (250 Cal) | Kıyma | 80 gr |
| | | Ekmek içi | 80 gr |
| Kuru Soğan | | 10 gr | |
| Baharat | | 05 gr | |
| Yumurta | | 05 gr | |
| Tavuk Sote (200 Cal) | Tavuk Eti | 80 gr | |
| | Patates | 50 gr | |
| | Kuru Soğan | 15 gr | |
| | Havuç | 15 gr | |
| | Yeşil Biber | 15 gr | |
| | Yağ | 10 gr | |
| Pırlavlar Makarnalar Börekler | Baharat | 01 gr | |
| | PİLAVLAR MAKARNALAR BÖREKLER | | |
| Pirinç Pilavı (328 Cal) | Pirinç | 50 gr. | |

| | | |
|---|-----------------|--------|
| Bulgur Pilavı (308 Cal) | Margarin | 15 gr |
| | Bulgur | 60 gr |
| | Kuru Soğan | 18 gr |
| | Margarin | 12 gr |
| Peynirli Makarna (307 Cal) | Makarna | 60 gr |
| | Lor Peyniri | 15 gr |
| | Margarin | 10 gr |
| Fırında Makarna (310 Cal) | Makarna | 40 gr |
| | Yumurta | 10 gr |
| | Süt | 50 gr |
| | Yağ | 10 gr |
| | Peynir | 10 gr |
| | Un | 10 gr |
| ZEYTİNYAĞLI SEBZELER | | |
| Zeytinyağlı Pırasa (162 Cal) | Havuç | 30 gr |
| | Kuru Soğan | 05 gr |
| | Pırasa | 120 gr |
| | Ayçiçek Yağı | 10 gr |
| Cacık (75 Cal) | Pirinç | 07 gr |
| | Salatalık | 25 gr |
| Komposto (147 Cal) | Yoğurt | 125 gr |
| | Üzüm kuru | 60 gr |
| | Şeker | 30 gr |
| ÇORBALAR – YOĞURT-AYRAN | | |
| Yayla Çorbası (270 Cal) | Pirinç | 49 gr |
| | Yoğurt | 61 gr |
| | Un | 12 gr |
| | Yumurta | 09 gr |
| Kırmızı Mercimek Çorbası (134 Cal) | Mercimek | 20 gr |
| | Margarin | 06 gr |
| | Un | 05 gr. |
| | Kuru Soğan | 10 gr |
| Tarhana Çorbası (108 Cal) | Tarhana | 10 gr |
| | Domates Salçası | 03 gr |
| | Margarin | 10 gr |
| Yeşil Mercimek Çorbası (179 Cal) | Yeşil Mercimek | 20 gr |
| | Margarin | 06 gr |
| | Kuru Soğan | 10 gr |
| | Sığır eti | 10 gr |
| | Şehriye | 10 gr |
| | Domates Salçası | 03 gr |
| TATLILAR | | |
| Kadayıf (450 Cal) | Kadayıf | 50 gr |
| | Şeker | 40 gr |
| | Ceviz | 10 gr |
| | Yağ | 15 gr |
| Un Helvası (374 Cal)) | İrmik | 40 gr |
| | Şeker | 30 gr |
| | Margarin | 15 gr |
| Puding Kakaolu (330 Cal) | Süt | 202 gr |
| | Nişasta | 5 gr |
| | Şeker | 40 gr |
| | Un | 10 gr |
| | Kakao | 4 gr |
| İÇECEKLER | | |
| | Meyve Suları | 200 gr |
| | Ayran | 200 gr |

YEMEK YAPIMINDA KULLANILACAK MALZEMENİN EVSAFI

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 eklemlerinin altındaki ayak kısımları,solunum ve sindirim organları, kalp ve dalak iç ve çöz yağları ile sidik kesesi ve döllenne organları ve bağlanım noktasından itibaren kuyruk bulunmayacaktır. Böbrek çevresindeki yağlar kabul edilmeyecektir.

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

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

Etlik ile ilgili özellikler:

Gövde dolgun, tıkız 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 görünüşlüdür.

Etin kıvamı sıkı ve elastiki

Etin rengi ortama göre açık pembe ve kırmızıya kadar

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

kemik iliği koyu renktedir.

Etlerde hiçbir hastalık belirtisi görülmeyecektir.

Etler tekniğine göre taze olarak verilecektir.

Donmuş ve ithal malı etler kabul edilmeyecektir.

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

Gövde eti 36 aylık ve daha küçük 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.

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

Tavuklar göğüs ve but olarak parçalanmış getirilecektir. Taşlık ve sakatat kısımları ile boyun kısmı, yağ ve kuyruk kısmı tartıya dahil edilmeyecektir. Butlar 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.

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, pürüzsüz 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.

POSET 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 pürüzsüz, 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.

POSET 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 tane miktarı en çok %2 olacaktır.

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

Fasulyelerde rutubet miktarı %15 den fazla olmayacaktır.

KIRMIZI MERCİMEK:

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

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

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 görünümlü 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 ekşimış, 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 gayri tabii kokulu bozulmuş, ıslanmış, kurutulmuş, ekşimış 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.1ık naylon torbalar içerisinde getirilecektir.

İyotlu tuz getirilecektir.

DOMATES SALÇASI EVSAFI:

Koyu kırmızı renkte mütecanis kendine has koku ve lezzette olacaktır.

Kabuk ve çekirdeklerden arınmış olacaktır.

Domatesten başka cins sebze ve ezmesi nisai maddeler içermeyecektir.

Boyanmamış olacaktır.

Su miktarı %82 den, tuz miktarı %12 den, kül miktarı (tuz hariç) %1.10 dan külün sulu klorür asidinde

erimeyen kısmı %0.10 dan fazla olmayacaktır.

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

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

TSE belgeli olacaktır.

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 üzümle piyasa teamüllü, temiz ve sağlam sandıklar içinde getirilecektir ve her sandık içeriği 14 kg.1 geçmeyecek şekilde standart miktarlarda bulunacaktır. 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 gluten miktarı %10'dan az olmayacaktır. İsteğe göre fiyonk, çubuk şekli ve numaralarına uygun olarak teslimat yapılacaktır.
- Kurumun isteği doğrultusunda cinsleri (fırın makama, burgu vb. gibi) belirtilecektir.
- 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.
- Şehriyeler % 1 tuzu içeren kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldıktan sonra hepsi iyice pişmiş olacak, fakat dağılmayacaktır.
- Şehriyeler temiz, yeni, orijinal, kapalı ve 10 kiloluk ambalaj içinde teslim edilecektir.
- Ambalaj üzerine cinsi, irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapanın adı adresi, tanıtıcı işareti, yapım tarihi ve son kullanma tarihi okunaklı olarak yazılmış olacaktır.
- Şehriyeler buğday irmiğinden mamul ve piyasada satılan iyi cinslerin evsafında olacaktır.
- Şehriyeler kimyevi özellikler, şehriyeler kimyevi veya sıhate 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.

- 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.

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

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

- Elmalar temiz sandık veya sepetleri içinde teslim edilecektir.

- Mevsiminde alınır.

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.

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.

İspanaklar arasında ot ve yabancı yapraklar bulunmayacaktır.

İspanakların kökündeki yenmeyen püskül kısımları kesilmiş olacaktır.

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

Mevsiminde alınır.

DOMATES :

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

PATLICAN:

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

ARMUT :

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

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 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.

İhale Komisyonu