T.C.
BAŞMAKÇI KAYMAKAMLIĞI
İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü

2015-2016 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI BAŞMAKÇI İLÇESİNDE TAŞIMA KAPSAMINDA BULUNAN İLK VE ORTAOKUL ÖĞRENCİLERİNE ÖĞLE YEMEĞİ OLARAK MALZEME DÂHİL YEMEK PİŞİRME, DAĞITIMI VE SONRASI HİZMETLERİ ALIMI İŞİNE AİT TEKNİK ŞARTNAMEDİR.

Madde 1- İş Sahibi İdareye İlişkin Bilgi

İş sahibi İdarenin:

a) Adı : **BAŞMAKÇI İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜ**
b) Adresi : Hükümet Konağı Kat.3 BAŞMAKÇI
c) Telefon numarası : 0272 411 31 76
d) Faks numarası : 0272 411 31 76

Madde 2-İhale Konusu İşe İlişkin Bilgiler
İhale konusu hizmetin:
Adı: Afyonkarahisar İli **Başmakçı** İlçesinde Taşımalı İlkokul-Ortaokul kapsamında bulunan öğrencilere öğle yemeği hazırlama ve dağıtım işi.
b)(Fiziki) miktarı ve türü:

Okulun Adı	Okulun Merkeze Uzaklığı (Km.)	Öğrenci Sayısı	Gün Sayısı	Toplam Verilecek Yemek Miktarı (Tabldot)
Akkeçili İlköğretim Kurumu	5	40	180	7.200
Atatürk Ortaokulu	Merkez	38	180	6.840
Çığrı İlköğretim Kurumu	15	58	180	10.440
Fatih İlkokulu	Merkez	16	180	2.880
Ş.Ö.B.İ.A. İlkokulu	Merkez	23	180	4.140
Yaka İlköğretim Kurumu	5	34	180	6.120
Toplam		**209**		**37.620**

c) Yapılacağı yer: Yukarıda isimleri yazılı olan ilçemiz merkez ve köy ilköğretim kurumu müdürlükleri
d) Hizmete ait (varsa) diğer bilgiler:Yüklenici tarafından yukarıda gösterilen öğrenci sayısı kadar öğle yemeğinin 2015–2016 eğitim yılının sona erdiği (10/06/2016) tarihine kadar mesai günlerinde en geç saat 12.00'ye kadar taşıma merkezi ilköğretim kurumu müdürlüklerine götürülerek teslim edilmesi.

YEMEĞİN PİŞİRİLMESİ VE DAĞITIMI:

Madde 2-1 BAŞMAKÇI İlçe Milli Eğitim Müdürlüğünün İlçede Bulunan Taşıma Merkezi Okullarındaki taşımalı öğrencilerin 2015-2016 öğretim yılı yemek ihtiyacını her türlü malzeme dâhil yüklenici firmanın kendi mutfağında pişirerek taşıma merkezindeki okullara taşıması, taşımalı okullarda dağıtımı ve dağıtım sonrası hizmetleri (Bulaşık yıkama,

yemekhane veya sınıfın temizliği vb) ile yemek bulaşık artıklarının okuldan götürülmesi işi tamamen firmaya ait olmak üzere yapılacaktır.
Yemekler yemek ısısını koruyacak kaplarda taşıma merkezi okullara taşınacak. Yemeğin sıcak servis edilmesi için gereken önlemler alınacaktır.
2.2. Yemek haftanın 5 günü eğitim-öğretimin olduğu günler resmi ve dini bayramlar hariç öğlenleri öğrencilere verilecektir.
2.3.Pişirilen yemekler belirlenen taşıma merkezi okullara sevk irsaliyesi ile veya fiş ile okulda bulunan yetkililere (Okul Müdürü, Müdür Yardımcısı veya nöbetçi öğretmenler ile okulda bulunan görevli memurlara) teslim edilecektir.
2.4. Yemek hazırlama, pişirme, saklama ve dağıtımında kullanılan ekipmanlar paslanmaz çelik-krom olacaktır. Yemek servisinde esnasında eğer plastik kap kullanılacaksa plastikler mutlaka Tarım Bakanlığından izinli olacaktır.
2.5.Yemek yapımında ve serviste kullanılan araç ve gereçlerin aylık periyodik bakımları yapılacak, kullanılmayacak durumda olanlar tespit edilerek derhal kullanımdan kaldırılacaktır.
2.6.Yemek dağılımında kullanılacak servis araçları (Termobaks) yemek taşımaya uygun üzeri kapalı panelvan veya minibüs gibi taşıtlar olacaktır.
2.7. Aylık Yemek Listesi bu şartnamenin ekinde verilen Milli **Eğitim Bakanlığına bildirilen ve Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğünün hazırlamış olduğu "Menü Modelleri ve Örnek Öğle Yemeği Listeleri" ne göre hazırlanan** Örnek Yemek listeleri, yemek isimleri ve porsiyon miktarları dikkate alınarak ekte verilen öğrenci yaş guruplarının alması gereken kalori miktarına göre hazırlanacak ve ay sonlarında İlçe Milli Eğitim Müdürlüğüne onaya sunulacaktır.
2.8. Hazırlanan Aylık Yemek Listelerinde; merkez okul müdürlüğü ve idarenin haberi olmadan kesinlikle değişiklik yapılmayacaktır
2.9.Taşımalı ilkokul-ortaokul uygulaması kapsamında yemek verilen öğrenci sayısında %20 artış ve eksiliş olacağı yüklenici firma tarafından peşinen kabul edilecek ve artış ve eksilişlerde öğrencilere aynı fiyat üzerinden yemek verilecektir.
2.10. Taşıma merkezi okulun herhangi bir nedenle taşımadan kaldırılması durumunda o merkezde bulunan öğrencilere yemek verilmez, yüklenici bu durumda hak talebinde bulunamaz.
2.11. Taşıma merkezi okullarda yapılan/yapılacak olan onarım tadilat açma/kapama vb. nedenlerle eğitim-öğretim sürdürülemiyor ise öğrenci taşıma işi ikinci en yakın ve müsait taşıma merkezi okula yapılacaktır. Yüklenici yemek teslim ve dağıtımına yeni merkez okulda devam edecektir. Bundan dolayı ayrıca ücret talep etmeyecektir.
2.12.Yüklenici firmanın yemek fabrikasında ya da mutfağında olağan dışı bir gelişme sonucu herhangi bir nedenle (tadilat onarım, yangın vb. nedenlerle) kullanılamaz duruma gelmesinden dolayı ihale miktarı kadar yemeği dışarıda yaptıracağı diğer bir yemek fabrikası ile anlaşma yapacağına dair taahhütname getirecektir. Anlaşma sağladığı fabrikaya ait kalite ve standartlara ilişkin belgeler bulunacaktır.
2.13.Geçerli sebebe dayalı olarak (yangın, deprem, su baskını, sel ve genel salgın hastalık vb. nedenlerden dolayı) yemek hazırlanamayacağı zamanlarda öğrenciler için kahvaltı veya pide gibi çabuk hazırlanıp sunulabilecek yiyecek ve içecekler verilmesi sağlanacaktır.
2.14. Taşıma Merkezi okullarda yemek verilecek öğrencilerin yemek yiyecekleri yerlerin yemek yenebilecek hale getirilmesi, düzenlenmesi, çatal, kaşık, sürahi, bardak, tuzluk, peçete tabldot ve benzeri malzemeler ile servis ve sonrası hizmetleri yüklenici firmaya ait olacaktır.
2.15.Yemeklerin yapımında kullanılan gıda maddelerinin, üretiminden önce Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından üretim izni alınmış olması gerekmektedir. Gıda maddelerinin kapaklarında veya ambalajlarında son kullanma tarihi elektronik olarak basılmış ve belirgin olmalıdır. Yemek yapılacak malzemeler TSE uygun 1. Kalitede olmalıdır. Yemek imalatında Türk Gıda Kodeksine uygun gıda maddeleri kullanılacaktır

2.16.Gıda zehirlenmesi şüphesiyle numune alınıp tahlile gönderilmesi durumunda, tahlil sonuçları alınıncaya kadar idarenin talebi ile anlaşma yapılan başka bir yemek firmasından uygun görülen menü doğrultusunda yüklenici firma tarafından yemek temin edilip bu konuda herhangi bir ek ücret talep edilmeyecektir.
2.17.Yemeklerde Zeytinyağı ,mısır yağı veya çiçek yağı kullanılabilir.
2.18. Ekmekler taze tek kişilik gramajlarda paketlenmiş olacaktır.
2.19. Yemek dağılımında kullanılacak servis araçları yemek taşımaya uygun üzeri kapalı izolasyonlu panelvan veya minibüs gibi taşıtlar olacaktır

PERSONEL:
Madde 3-1 Yemeğin taşınmasında, yemek servisinin yapılmasında, yemek sonrası temizlik hizmetlerinin yapılmasında görevlendirilecek personel yüklenici firma tarafından temin edilecektir. Yemeğin hazırlanması servis edilmesi ve dağıtımında çalışan personel görev başında iken kişisel bakımına özen gösterecek, tırnaklar kesilmiş, eller temiz ve açıkta yara olmayacaktır.Çalışırken bone, maske ve eldiven takacaklardır.
3.2. Yemek dağıtım işi öğle saatlerinde 6 (ALTI) Taşıma Merkezi okulda yapılacağından, Yüklenici firma yemek dağıtımı işi için yeterli sayıda personel bulundurmak zorundadır.

3.3 Okullara götürülen yemeklerin dağıtımı ve dağıtım sonrası temizlik işleri, Yüklenici firma tarafından yapılacaktır.

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

- **Nüfus cüzdanı sureti**
- **Savcılıktan alınmış sabıka kaydı**
- **Sağlık raporu**

Yukarıdaki koşulların tamamı, zorunlu hallerdeki personel değişiklikleri yapılırken de geçerli olacaktır.

3.6- Firma çalıştırdığı personelin her altı (6) ayda bir (Eğitim Öğretim başında ve İkinci dönem başında) periyodik sağlık kontrollerini (gaita, boğaz kültürü, HBC, akciğer grafiği) ve portör sonuçlarını idareye vermek personel dosyasında bulundurmak zorundadır. Tifo, paratifo, diğer barsak enfeksiyonları, amipli ve basilli dizanteri, T.B.C gıda temizliği ile ilgili tüm enfeksiyonların ve parazitler hastalıklar ile cilt hastalıklarına yakalanmış ve bunların taşıyıcısı olan personel çalıştıramaz. Yönetim, gıda kontrolü ve portör kontrolü ile ilgili isteklerini, firmaya bildirdiğinde yerine getirmekle yükümlüdür. Personele ait Portör muayene kartları taşıma merkezi okul müdürlüklerine teslim edilecektir.

3.7- İşçiler yaş sınırlaması ile ilgili yönetmeliklere uygun yaşlarda olacaktır. Firma; mutfak, yemekhaneler ve servislerde çalışan tüm personelin giyeceği kıyafeti kendi karşılayacak ve personel görevi esnasında bu kıyafeti giyecektir. Kılık kıyafeti tam ve düzgün olmayan personel kesinlikle çalıştırılmayacaktır. Personeline idarece onaylanmış resimli kimlik kartları vermekle yükümlüdür.

3.8- Evlenme, doğum, ölüm, yıllık izin, hastalık raporu ve özel izinler nedeniyle göreve gelemeyen elemanların yerine firma, yeni elemanlar görevlendirecek ve çalıştırılan toplam sayı değişmeyecektir. İzinli personelin yerine görevlendirilecek personelin yukarda bahsedilen evraklarında İlçe MEM' ne teslim edilecektir.

3.9- Firma yapacağı hizmetlerle ilgili olarak çalıştıracağı personel hakkında mevcut yasa, yönetmelik, tüzük hükümleri diğer mesleki vecibelerle ilgili bu tarihten sonra çıkacak olan yeni mevzuata da uygun olarak işçi sağlığı, iş güvenliği ve sosyal güvenlik önlemlerinin alınmasında tek başına sorumlu olacaktır.

3.10- Firma çalıştırdığı elemanına denk gelen öğünde günde bir defa yemek verecek verdiği yemek idare yemeğinden ayrı olarak hesaplanacaktır. Tüm giderleri firma tarafından karşılanacak firma bu konuda idareden hiçbir talepte bulunmayacaktır. Çalıştırılan işçilerin yemekleri firma tarafından karşılanacaktır.

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

3.12- Eskiyen ve kullanılmaz hale gelen masa örtülerinin değiştirilmesi, temin, temizlik ve bakımı yükleniciye aittir.

3.13- Okulda firma ve personelinin hatasından kaynaklanacak her türlü kaza ve yangın v.b. durumlarda zarar ve ziyan firmaya tazmin ettirilir.

3.14-Okul yönetimi firma çalışanları arasında uygunsuz davranışta bulunanları firmaya bildirir ve bu kişinin işine son verilir.

3.15-Yemek pişirilmesi ile ilgili olarak yüklenici firma personelinin Sosyal Güvenlik Kurumu, Maliye, Belediye ve diğer mercilere yapılması gerekli beyan ve bildirimler ve bu hususlardaki vergi, resim ve harç mükellefiyet ve sorumluluklar, buna ilaveten hata, noksan ve kusurlu işlemlerden dolayı hasıl olacak maddi ve manevi zarar ziyan ve tahakkuk edecek cezaların (idare adına tahakkuk edenlerde dahil) dahil tazmini ve iş kazası ile ilgili sorumluluğu da yüklenici firmaya ait olacaktır.

3.17-Aşçı, mutfak personeli iş başında ve görev yerlerinde kesinlikle sigara ve keyif verici madde içmeyeceklerdir

TEMİZLİK:

MADDE 4-.

a) Servis yapılan kaplar ve diğer malzemeler firma personeli tarafından toplanarak tekrar servise hazır halde tutulacaktır.

b) Kullanılacak tüm servis malzemeleri ve yemek pişirmede kullanılan araçlar yüklenici firmaya aittir.

c) Temizlik hizmeti bir bütün olup yemekhanenin tümü firma tarafından temizlenecek ve temizlik malzemeleri firma tarafından temin edilecektir.

d) Yemek Hizmetlerini temiz ve sağlıklı koşullarda yapılıp yapılmadığının tespit etmesi ve görülmesi için idare yüklenici firmaların yemek pişirdiği yemek fabrikasını istediği gün ve saatte denetlemeye her zaman yetkilidir.

e) Firma yemekhaneyi ayda bir kez veya gerektiğinde daha sık olmak üzere her türlü fare böcek ve haşerattan arındırılması için usulüne göre ilaçlama yapacaktır. Bu husustaki masraflar firmaya ait olacaktır.

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

g)Firma servise hazır hale getirdiği yemeğin yemekhaneye taşınması, yemeğin servisi, bulaşık kaplarının toplanması, yıkanması, çöplerin kaldırılması işlemini yapar.

Çöpler ve diğer artık maddeler Çevre Bakanlığınca uygun görülen ebat ve renkte torbalara koyularak çöplüğe götürülecek ve ağzı sızıntı almayacak şekilde kapatılacak ve hiçbir şartta açıkta çöp ve artık madde atılmayacaktır. Firma, yemekhanede kullanılan masaların, sandalyelerin, tezgâhların, yerlerin vb. cihazların yemek hizmeti verilen alanların temizliği işini üstlenir. Çöpler, Okul Müdürlüğünün belirlemiş olduğu alana dökülür.

NUMUNE ALMA ve MUAYENE KABUL İŞLEMLERİ:

MADDE 5-

5.1.Numune alma ve numune tutma işlemleri yürürlükte bulunan 5996 sayılı gıdaların üretimi ,tüketimi ve denetlenmesine dair Kanun Hükmünde Kararnamenin değiştirilerek kabulü hakkındaki kanunun esasları dahilinde yapacaktır.

5.2.Muayene kabul işlemleri Hizmet alımları Muayene Kabul Yönetmeliğine göre yapılacaktır.

5.3.İdare yemek numunelerini gerekirse halk sağlığı ve biyokimya laboratuvarında inceletebilir ve buna ait tüm masraflar firma tarafından karşılanır.

5.4. Ayrıca gıda zehirlenmelerinde alınan numunenin zehirlenme sebebi olması halinde de bu kişilerin konu ile ilgili tüm sağlık giderleri ile tazminat giderleri yüklenici firma tarafından karşılanacaktır.

5.5. Yemek numunelerinin 72 saat süreyle uygun ortamlarda saklanması zorunludur.

5.6.Yüklenici firma sıcak yemek numunesinden ayda bir numuneyi alarak Alınan yemek numunelerini mikrobiyolojik analizini ilde bulunan Tarım Bakanlığı İl Kontrol Laboratuvarı Müdürlüğüne götürerek analizini yaptırarak kuruma vermek zorundadır

DENETİM VE KONTROL:

MADDE 6.

6.1.Yemek hizmetlerini temiz ve sağlıklı koşullarda yapılıp yapılmadığının tespit etmesi ve görülmesi için idare yüklenici firmaların yemek pişirdiği yemek fabrikasını istediği gün ve saatte denetlemeye her zaman yetkilidir.

6.2.Yüklenici sözleşmenin imzalanmasından sonra (işe başlamadan) kullanılacak alanların (mutfağın) hijyeninin sağlanması amacıyla periyodik olarak ilaçlama yaptıracak ve yapılan ilaçlama raporunu (sözleşme) idareye sunacaktır.)

BEDELİN ÖDENMESİ:

MADDE 7-

7.1.Yemek verilmesi gereken günlerde, herhangi bir nedenle öğretime ara verilmesi gerektiğinde, bu durum bir gün öncesi mesai saati bitimine kadar yükleniciye bildirilir. O gün için yemek çıkmaz ve para ödenmez. Olağan üstü dönemlerde okula devam eden öğrenci sayısı kadar yemek verilecektir.

7.2.İhale konusu hizmete ilişkin ödeme **BAŞMAKÇI** İlçe Milli Eğitim Müdürlüğünce ödenek durumuna göre ödeme yapılacaktır.

7.3.Öğle yemeği faturası kesilerek okullarca düzenlenen öğle yemeği puantajını aylık olarak kuruma verecek, tahakkukun yapılması için fatura, SGK prim borcu yoktur yazısı ve vergi borcu yoktur yazıları ile beraber kuruma müracaat edecektir.

7.4.Yüklenici firma ödeneğin gecikmesinden dolayı idare ve bağlı bulunduğu bakanlıktan hiçbir hak ve fiyat farkı talebinde bulunamaz.

SERVİS SAATLERİ

MADDE 8-

8.1. Yemek **12.00 ile 13.00** saatleri arasında öğrencilerin çıkış saatlerine göre okullar tarafından belirlenecektir**.**

8.2. Yemekler yemeğin veriliş saatinden **15** dakika önce hazır bulundurulacaktır.

8.3. Yemeğin sıcak olarak verilmesi zorunlu olduğundan firma gerekli önlemleri alacaktır.

8.4. Taşıma Merkezi Okullarda Yemek verilecek öğrencilerin yemek yiyecekleri yerlerin yemek verilecek hale getirilmesi, düzenlenmesi çatal, kaşık su sürahisi, bardak, tuzluk, peçete, tabldot ve benzeri malzemeler ile servis ve sonrası hizmetleri yüklenici firmaya ait olacaktır

MADDE 9-
DİĞER HUSUSLAR

9.1. Firma tarafından hijyen koşullarına uyulmaması ve hijyen konusundaki eksiklik nedeniyle Kurum personeli veya 3.şahıslara bir zarar gelmesi halinde Kurumun uğrayacağı zarar ve ziyandan firma sorumlu olacaktır.

9.2. Yüklenici tarafından, öğrencilere verilmek üzere yapılan yemeklerde meydana gelebilecek besin zehirlenmelerine karşı, yemek verilecek öğrenci sayısını kapsayacak şekilde **Mesul Mali Sorumluluk Sigortası** yaptırılacaktır.

9.3.Öğrencilerin yedikleri yemekten zehirlenmeleri halinde tüm sorumluluk ve tedavi masrafları yükleniciye aittir.

9.4. Yemek üretecek firma tarafından kullanılan et ve et ürünleri (Köfte ve et döner de dahil) 05/12/2012 tarihli ve 28488 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Et ve Et ürünleri Tebliği' ne uygun olacaktır.

9.5. Yemek üretecek firma tarafından kullanılan süt ve süt ürünleri 16/02/2009 tarih ve 27143 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği,12/04/2005 tarih ve 25784 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Tereyağı, Diğer süt yağı esaslı sürülebilir ürünler ve sadeyağ tebliğine ve 14/02/2000 tarih ve 23964 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Çiğ süt ve ısıl işlem görmüş içme sütleri tebliğine ve TSE standartlarına uygun olacaktır.

9.6. Yukarıda belirtilenler dışında kullanılacak tüm ham maddeler 5996 sayılı kanun ve ilgili güncel mevzuat hükümlerine ve ürünlerin kendi özel tebliğlerine uygun olacaktır.

9.7. Yemek üretecek firma tarafından izlenebilirliği sağlamak için kullanılacak ham maddeler ile ilgili her türlü kayıtlar tutulacaktır.

9.8. Kullanılacak her türlü gıda ve gıda ile temas eden ambalaj malzemesi Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından İşletme Kayıt Belgesi ve İşletme onay belgesi almış firmalardan temin edilecektir.

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

9.10. Şartnamede belirtilmeyen hususlarda 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu ile ilgili mevzuata uygun olacaktır.

10.AKDE MUHALEFET VE AKDİN FESHİ :

Cezai Müeyyideler: Hizmetle ilgili herhangi bir kusur ve şartname maddelerinin herhangi birine riayetsizlik hâlinde konu yükleniciye yazılı olarak ihtar mahiyetinde bildirilir. Görülen eksikliklerin ve hataların düzeltilmesi istenir. Bu eksiklik, ihtar yazısında belirtilen sürü içerisinde giderilmediği takdirde;

10.1.İlk sefer için aylık hak edişin %01'i kadar, 3 iş günü içerisinde hatalar giderilmez ise bu ceza %02 oranında ceza olarak alınacaktır. 3. Kez tespitinde ise sözleşme İdarece feshedilir. Bu sözleşmenin bu sebep ve şekilde feshi halinde müteahhit firma, İdareden herhangi bir ad altında ilgili döneme ait hiçbir hak ve tazminat talebinde bulunamaz.

10.2.Yukarıda belirtilen hâller dışında hiçbir mecburiyet yokken yüklenicinin işi bırakması sebebiyle sözleşmenin feshi halinde genel hükümler uygulanır.

10.3.İhale sözleşme ve taahhüdün yapılmasına ait bütün vergi, resim ve harçlar ile sözleşme giderleri yükleniciye aittir.

10.4.Yüklenici herhangi bir öğün yemeği üretememesi veya servis yapılacak yemek salonlarına intikal ettirmemesi halinde, getirilmeyen her gün için sözleşme bedelinin binde biri (% 01) oranında ceza kesilecektir. Ayrıca getirilmeyen yemek karşılığında İdarece uygun görülen her hangi bir yerden alınan yemeğin maliyeti yüklenici tarafından karşılanacaktır.

2015-2016 ÖĞRETİM YILI ÖRNEK AYLIK YEMEK LİSTESİ

2014-2015 ÖĞRETİM YILI EYLÜL-HAZİRAN DÖNEMİ EYLÜL AYI YEMEK MENÜSÜ					
EYLÜL 2015	14 Eylül 2015 Pazartesi	Zeytinyağlı Taze Fasulye	Pirinç Pilavı	Yoğurt (100 gr.)	Ekmek(75 gr)
	15 Eylül 2015 Salı	Yayla Çorbası	Peynirli Börek	Mevsim Meyvesi (-+15(100 gr.)	Ekmek(75 gr)
	16 Eylül 2015 Çarşamba	Musakka	Bulgur Pilavı	Cacık	Ekmek(75 gr)
	17 Eylül 2015 Perşembe	Sulu Köfte	Pirinç Pilavı	Mevsim Meyvesi (-+15(100 gr.)	Ekmek(75 gr)
	18 Eylül 2015 Cuma	Sebzeli Tavuk	Şehriyeli Pirinç Pilavı	Cacık	Ekmek(75 gr)
	19 Eylül 2015 Cumartesi				
	20 Eylül 2015 Pazar				
	21 Eylül 2015 Pazartesi	Etli Yaz Türlüsü	Bulgur Pilavı	Cacık	Ekmek(75 gr)
	22 Eylül 2015 Salı	Yayla Çorba	Tavuk Sote	Tulumba Tatlısı	Ekmek(75 gr)
	23 Eylül 2015 Çarşamba	Zeytinyağlı Fasulye	Bulgur Pilavı	Yoğurt (100 gr.)	Ekmek(75 gr)
	24 Eylül 2015 Perşembe	Misket Köfte	Pirinç Pilavı	Cacık	Ekmek(75 gr)
	25 Eylül 2015 Cuma	Etli Mantı	Kırmızı Mercimek Çorbası	Yoğurt (100 gr)	Ekmek(75 gr)
	26 Eylül 2015 Cumartesi				
	27 Eylül 2015 Pazar				
	28 Eylül 2015 Pazartesi	Ezo Gelin Çorba	Misket Köfte	Kadayıf Tatlısı	Ekmek(75 gr)
	29 Eylül 2015 Salı	Sulu Köfte	Pirinç Pilavı	Cacık	Ekmek(75 gr)
	30 Eylül 2015 Çarşamba	Orman Kebabı	Pirinç Pilavı	Mevsim Meyvesi (-+15(100 gr.)	Ekmek(75 gr)
EKİM 2015	01 Ekim 2015 Perşembe	Etli Nohut Yemeği	Bulgur pilavı	Mevsim Salatası	Ekmek(75 gr)
	02 Ekim 2015 Cuma	Ezo Gelin Çorba	Kıymalı Bezelye	Tulumba Tatlısı	Ekmek(75 gr)
	03 Ekim 2015 Cumartesi				
	04 Ekim 2015 Pazar				
	05 Ekim 2015 Pazartesi	Etli Kuru Fasulye	Pirinç Pilavı	Cacık	Ekmek(75 gr)
	06 Ekim 2015 Salı	Karnıyarık	Bulgur Pilavı	Komposto	Ekmek(75 gr)
	07 Ekim 2015 Çarşamba	Etli Patates Yemeği	Pirinç Pilavı	Yoğurt (100 Gr)	Ekmek(75 gr)
	08 Ekim 2015 Perşembe	Orman Kebabı	Bulgur Pilavı	Mevsim Salatası	Ekmek(75 gr)
	09 Ekim 2015 Cuma	Zeytinyağlı Taze Fasulye	Pirinç Pilavı	Cacık	Ekmek(75 gr)
	10 Ekim 2015 Cumartesi				
	11 Ekim 2015 Pazar				
	12 Ekim 2015 Pazartesi	Kıymalı Ispanak	Soslu Makarna	Cacık	Ekmek(75 gr)
	13 Ekim 2015 Salı	Ezo Gelin Çorba	Kadın Budu Köfte	Yoğurt	Ekmek(75 gr)
	14 Ekim 2015 Çarşamba	Orman Kebabı	Bulgur Pilavı	Mevsim Meyvesi (-+15(100 gr.)	Ekmek(75 gr)
	15 Ekim 2015 Perşembe	Sebzeli Tavuk	Bulgur Pilavı	Komposto	Ekmek(75 gr)
	16 Ekim 2015 Cuma	Orman Kebabı	Pirinç Pilavı	Mevsim Salatası	Ekmek(75 gr)
	17 Ekim 2015 Cumartesi				
	18 Ekim 2015 Pazar				
	19 Ekim 2015 Pazartesi	Kırmızı Mercimek Çor.	Patatesli Börek	Yoğurt (100 gr.)	Ekmek(75 gr)
	20 Ekim 2015 Salı	Etli Kuru Fasulye	Bulgur Pilavı	Mevsim Meyvesi (-+15(100 gr.)	Ekmek(75 gr)
	21 Ekim 2015 Çarşamba	Ezo Gelin Çorba	Tavuklu Pilav	Cacık	Ekmek(75 gr)
	22 Ekim 2015 Perşembe	Etli Nohut	Pirinç Pilavı	Mevsim Salatası	Ekmek(75 gr)
	23 Ekim 2015 Cuma	Misket Köfte	Pirinç Pilavı	Cacık	Ekmek(75 gr)
	24 Ekim 2015 Cumartesi				
	25 Ekim 2015 Pazar				
	26 Ekim 2015 Pazartesi	Zeytinyağlı Taze Fasulye	Şehriyeli Pirinç Pilavı	Cacık	Ekmek(75 gr)
	27 Ekim 2015 Salı	Etli Patates Yemeği	Pirinç Pilavı	Yoğurt (100 Gr)	Ekmek (75 gr)
	28 Ekim 2015 Çarşamba				
	29 Ekim 2015 Perşembe				
	30 Ekim 2015 Cuma	Sebzeli Tavuk	Bulgur Pilavı	Mevsim Meyvesi (-+15(100 gr.)	Ekmek (75 gr)
	31 Ekim 2015 Cumartesi				

GRAMAJLAR:

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

Yemek yapımında uygulanacak gramajlar aşağıdaki listelerdeki miktarlar aynen uygulanacaktır.

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

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

ET VE ETLİ YEMEKLER

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	75 gr
	Çiçek Yağı	10 gr
	Salça	05 gr
	Kuru soğan	10 gr
Etli Taze Fasulye (139 Cal)	Taze Fasulye	175 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
	Çiçekyağı	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	75 gr
	Kuru soğan	15 gr
	Domates Salça	03 gr
	Çiçek yağı	10 gr
Etli Nohut (306 Cal)	Kemiksiz Dana eti (kuşbaşı)	20 gr
	Nohut	75 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	175 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-Karnıbahar (160)	Lahana-Karnıbahar	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	75 gr
	Domates	75 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	175 gr
	Patates	100 gr
	Salça	10 gr
	Çiçek yağı	10 gr
Tavuk Köftesi (250 Cal)	Tavuk fleto	75 gr
	Çiçek yağı	05 gr
	Baharat	01 gr
	Ekmek	20 gr
	Yumurta	10 gr
	Kuru Soğan	05 gr
Sebzeli Tavuk (132 Cal)	Kuru Soğan	10 gr
	Tavuk	30 gr
	Taze Fasulye	20 gr
	Patlıcan	20 gr
	Yaz Kabağı	275 gr
	Taze Biber	10 gr
	Patates	40 gr
	Domates	40 gr
	Çiçek yağı	05 gr

PİLAVLAR MAKARNALAR BÖREKLER

Pirinç Pilavı (328 Cal)	Pirinç	50 gr.
	Şehriye	10 gr
	Çiçek yağı	15 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
	Çiçek yağı	10 gr
Fırında Makarna (310 Cal)	Makarna	40 gr
	Yumurta	10 gr
	Süt	75 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	75 gr
	Maydanoz	2 gr
	Çökelek	10 gr
	Çiçek yağı	10 gr
Patatesli Börek (250 Cal)	Yufka	75 gr
	Çiçek yağı	10 gr
	Süt	30 gr
	Patates	40 gr
	Baharat	01 gr
Peynirli Tepsi Böreği (300 Cal)	Yufka	75 gr
	Çiçek yağı	10 gr
	Süt	30 gr
	Lor Peyniri	15 gr
	Maydanoz	05 gr
ZEYTİN YAĞLI SEBZELER		
Zeytinyağlı Taze Fasulye (138 Cal)	Taze Fasulye	125 gr
	Domates	75 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

Ç O R B A L A R – YOĞURT-AYRAN

Yayla Çorbası (270 Cal)	Pirinç	49 gr
	Yoğurt	61 gr
	Un	12 gr
	Yumurta	09 gr
Kırmızı Mercimek Çorbası (134 Cal)	Mercimek	20 gr
	Çiçek yağı	06 gr
	Un	05 gr.
	Kuru Soğan	10 gr
Tarhana Çorbası (108 Cal)	Tarhana	10 gr
	Domates Salçası	03 gr
	Çiçek yağı	10 gr
Yeşil Mercimek Çorbası (179 Cal)	Yeşil Mercimek	20 gr
	Çiçek yağı	06 gr
	Kuru Soğan	10 gr
	Kemiksiz dana eti(kıyma)	10 gr
	Şehriye	10 gr
	Domates Salçası	03 gr
Sebze çorbası (56 Cal)	Havuç	10 gr
	Pezik	05 gr
	Pırasa	10 gr
	Patates	10 gr
	Kuru Soğan	05 gr
	Çiçek yağı	05 gr
	Domates Salçası	02 gr
	Limon	05 gr
	Maydanoz	03 gr
Tavuk Suyu Çorba (141 Cal)	Tavuk	45 gr
	Çiçek yağı	05 gr
	Un	05 gr
	Domates Salçası	03 gr
	Pirinç	12 gr
TATLILAR		
Yoğurt Tatlısı (440 Cal)	Yoğurt	40 gr
	Yumurta	30 gr
	Şeker	75 gr
	Un	75 gr
Kadayıf (450 Cal)	Kadayıf	75 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
İÇECEKLER-MEYVA		
	Meyve Suları	200 gr
	Ayran	200 gr
	Elma	150gr
	Şeftali	150gr
	Karpuz	150gr
	Erik	150gr
Nohut (145 Cal)	Nohut	75 gr
	Kuru soğan	15 gr
	Domates Salça	03 gr
	Çiçek yağı	10 gr
Salçalı köfte (255 Cal)	Kemiksiz Dana eti (kıyma)	60 gr
	Çiçek yağı	58 gr
	Pirinç	20 gr
	Kuru Soğan	10 gr
	Maydanoz	02 gr
	Patates	80 gr
	Baharatlar	01 gr
	Salça	05gr
Ezogelin çorbası (145 Cal)	Mercimek	20 gr
	Çiçek yağı	06 gr
	Un	05 gr.
	Kuru Soğan	10 gr
	Bulgur	05 gr
	Salça	03gr
Kuru fasulye (241 Cal)	Kuru fasulye	75 gr
	Kuru soğan	15 gr
	Domates Salça	03 gr
	Çiçek yağı	10 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
Şehriye Çorbası (108 Cal)	Şehriye	10 gr
	Domates Salçası	03 gr
	Çiçek yağı	10 gr
Karnıyarık (176 Cal)	Kemiksiz Dana eti (kuşbaşı)	25 gr
	Patlıcan	100gr
	Kuru soğan	10 gr
	Çiçekyağı	10 gr
	Salça	05 gr
Barbunya (221 Cal)	Barbunya	75 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

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. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun ve Tarım Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

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 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 ulaştıracaktır.

Etlilik ile ilgili özellikler:

Gövde dolgun, tıkız ve derindir.

Sokum geniş ve dolgundur.

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

TAVUK ETİ ŞARTNAMESİ

Tavuk eti gıda maddeleri mevzuatı madde 143 ve 2409 nolu T.S.E de belirtilen birinci sınıf özellikleri taşıyacaktır.
Tavuk etleri dondurulmamış taze sıhhatli sadece butları gıda maddeleri mevzuatına uygun olarak kesilmiş, temizlenmiş ve muhafaza edilmiş olacaktır.
But, iyi etlenmiş, hanap oynağında orta derecede geniş, kalın ve aşağı doğru taşıdığı et yuvarlak, dolgun bir görünüşte olmalıdır.
Görünebilir her türlü tüyün mutlaka temizlenmiş olması gerekir. Tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri olmamalıdır.
Etler nakil sırasında temiz poşetlenmiş +4 derece veya daha düşük derecede hijyen şartlarına uygun şekilde imalathaneye ulaştırılacaktır. Poşetler temiz, sağlam, içlerinde kan, su ve sızıntı bulunmayacaktır.
Tavuklar günlük olarak kesilecek, kuluçka devresinde ve kart olmayacaktır.
Deride kızarıklık olmayacak, tavuğun kendine has beyaz rengi ve kokusu olmayacaktır.
Tavuklar göğüs ve but olarak parçalanmış getirilecektir. Taşlık ve sakatat kısımları ile boyun kısmı, yağ ve kuyruk kısmı tartıya dahil edilmeyecektir. Butlar 300gr'dan aşağı olmayacaktır. Göğüsler 600 gr'dan aşağı olamayacaktır.
Tavuk etleri frigofrik soğutma sistemli araçlarda fabrikaya getirilmiş olacaktır.
Tavuk yemeklerinde her öğrenciye bir adet but veya ½ göğüs olacak şekilde ayarlanacaktır.

YUMURTA TEKNİK ŞARTNAMESİ:

Yumurtanın şekli muntazam olmalı girintili çıkıntılı olmamalıdır.
Kabukta çatlak, pislik ve kan lekesi bulunmamalıdır.
Yumurtalar yıkanmamış olmalı, üzerindeki parlak cilalı kısım kaybolmamalı.
Hava boşluğu yüksekliği en çok 5mm'yi geçmemelidir.
Kırıldığı zaman kendin mahsus tamamen saf, tabii sadelik, koku ve tadı haiz olmalıdır,
Tabağa kırıldığından sarısı kubbeli, rengi parlak olmalı, parmakla basıldığında hemen dağılmamalıdır.
Ortalama olarak bir yumurtanın ağırlığı 50gr'dan az olmayacaktır.
Yumurtalar Gıda Kodeksine ve TSE'ye uygun olacaktır.

YOGURT:

Açık yoğurtlar normal kıvamda, düzgün, pürtüksüz olacak ve ekşi olmayacaktır.

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

Taşınmada kullanılan kaplar çelik, temiz ağzı kapalı ve sağlığa uygun olmalıdır. Plastik kaplarda olanlar Tarım Bakanlığından izinli plastiklerde ve ağzı 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 sütten yapılmış ve Sağlık Bakanlığı Gıda Maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır. Yoğurtların kıvamı normal ve pürtüksüz, yüzeyi düzgün, tadı ekşi olmayacaktır ve uzamayacaktır.

Yoğurtlar Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun, 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 yada karton kaplar içinde getirilecektir. Miktarı 200 gramdan düşük olmayacaktır.

Pastörize sütten imal edilmiş olacaktır.

Ayranların kaplarında veya kapaklarında tuzlu veya tuzsuz olacağı belirtilmelidir. İmal ve son kullanım tarihi ve özellikleri yapımcı firmanın adı, adresi varsa tescil edilmiş markası, ağırlığı açık ve okunur olarak yazılı olacaktır. 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, küf1ü, küf kokulu, kurtlu, kurt yenikli, böcekli vs. olmayacaktır. Taş, toprak ve kum olmayacaktır. Esmer, çok küçük, buruşuk, cılız taneler olmayacaktır. Nohutların pişme durumu tümünde aynı olacaktır.

KURU FASÜLYE:

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

Fasulyeler önceden ıslatılmadan pişirildiğinde hepsi aynı derecede pişmiş olacaktır.

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

Fasulyelerde çöp, kabuk, zararlı yabancı maddeler olmayacaktır. Taş, toprak, kum olmayacak böcek yenikli tane miktarı en çok %1 olacaktır.

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

Fasulyelerde rutubet miktarı %15 den fazla olmayacaktır.

KIRMIZI MERCİMEK:

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

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

Canlı bit ve her türlü haşarattan ari olacaktır.

Kırmızı mercimekler kaynatıldığında yarım saatte tamamen pişmiş olacaktır.
Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret yabancı maddeler olmayacaktır.
Taş, toprak, kum bulunmayacaktır.
Rutubet miktarı 515 den fazla olmayacaktır.

%80 RANDIMANLI UN:

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

PİLAVLIK BULGUR:

Bulgurluk sert buğdaydan usulüne uygun yapılmış olacaktır. Yeni mahsul olacaktır.
Bulgurların koku ve lezzeti iyi rengi de boyasız tabii renkte olacaktır. Kızışmış ekşimiş, topaklanmış, ıslak, küflü, küf kokulu, böcekli, böcek yenikli, böcek yuvalı maddelerle karıştırılmış olmayacaktır.
Bulgurun içinde bulunabilecek, taş, toprak ve buna benzer maddeler miktarı _ den fazla bulunmayacaktır.
Bulgurların içinde pişmemiş ekserisi beyaz olan tane ve parçalar %2 den fazla olmayacaktır.
Bulgurlarda rutubet % 13 ü geçmeyecektir.
Bulgurlar aynı süre içinde mütecaniz olarak pişmiş olacaktır.
Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

PİLAVLIK PİRİNÇ EVSAFI:

Pirinç son sene mahsulü ve fabrikada temizlenmiş, iyi pilav olma vasfına haiz tabii renkte ve kokuda, iyi cins yayla malı pirinçlerden olacaktır.
Pirinçler kütlü, küf kokulu veya gayri tabi kokulu bozulmuş, ıslanmış, kurutulmuş, ekşimiş ve böcek yenikli olmayacaktır.
Canlı, cansız parazitleri ve bunların aksamını veya ifrazatını ihtiva etmeyecektir.
Bozuk, lekeli, tane, çöp, kabuk ve çeltikli tane %1 i geçmeyecektir.
Zararsız yabancı tane ve tohumlar miktarı 51 i geçmeyecektir.
Taş, toprak ve kum gibi maddelerin miktarı %5 i geçmeyecektir.
Pirinçler rutubetli olmayacaktır. Her ne maksatla olursa olsun kimyevi maddelerle muamele görmüş olmayacaktır.
İthal malı pirinç kabul edilmez. Pirinçler 1 kg. pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımından uygun bulunduğu taktirde kabul edilir. Baldo cinsi pirinç gelecektir.
Pirinçler standart olarak net 50 kg. olabilecek aynı temiz ve sağlam çuvallarda teslim edilecektir.
Malın cinsi, net miktarı kolayla okunabilecek büyüklükte baskı mürekkebi ile yazılacaktır.

SOFRA TUZU:

Kendisine uygun normal görünüm, renk, lezzet ve çekilme iriliğinde olacak içerisinde gözle görülür yabancı madde görülmeyecektir.
1400C hararet derecesinde kurutulduktan sonra zehirli bileşenlerden arındırılmış olmak şartıyla en az %95 NaCl içerecektir.
Sofra tuzları 775 gr.lık 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 4.575 gr'lık teneke kutularda olacaktır.

TSE belgeli olacaktır.

KURU ÜZÜM (ÇEKİRDEKSİZ 10 NUMARA) :

Son sene mahsulü kuru üzümlerden olacaktır.

Ezilmiş, sulanmış, yeter derecede kurumamış, ıslak, çürümüş, kirlenmiş ve tegayür etmiş olmayacaktır. Mütecanis halde ve normal vasıflarda bulunacaktır. Heyete umumiyesi kalitesine uygun temizlikte olacaktır.

Kutu üzümler piyasa teamüllü, temiz ve sağlam sandıklar içinde getirilecektir ve her sandık içeriği 14 kg.ı geçmeyecek şekilde standart miktarlarda bulunacak. Sandıklar üzerinde cinsi ile net kilo miktarı, üretim yeri, tarihi ve son kullanma tarihi şablonla yazılmış olacaktır.

YUFKA:

Yufkalar ekstra undan yapılmış ve usulüne göre hazırlanmış olacaktır.

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

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

Yufkalar piyasada satılan iyi cins kalitesinde şekil ve inceliğinde olacaktır. Birbirine yapışmış parçalar ve kalın açılmış olmayacaktır. Ağızda çiğnendiğinde çatırtı yapmayacaktır. Su miktarı 12' den fazla olmayacaktır. Diğer kimyevi özellikler ekmek kadayıfı ve yassı kadayıfla aynı olacaktır. 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 ekşi1ikte bulunmayacak; görünüşleri mütecanis olacaktır.
- Makarnalar, kırıklı, küflenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pislikleri, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzeri gibi cisimler içermeyecektir.
- Makarnalar %1 tuzu içeren kaynar suya atılarak yarım saat kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacaktır.
- Makarnalar 10 kiloluk orijinal ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir.
- Ambalaj üzerinde cinsi irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapanın adı-adresi ve tanıtıcı işaretini gösteren okunaklı yazı veya hususları muhteviyatı belirten yazılar olacaktır.
- Yapım tarihi ve son kullanma tarihi ambalaj üzerinde belirtilmiş olacaktır.
- Makarnalar irmikten mamul ve piyasada satılan iyi cinslerin evsafından olacaktır.
- Kimyevi özellikler, makarnalar kimyevi veya sıhhate zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne amaçla olursa olsun makarnalar suni tat verici maddelerde muhafaza maddeleri katılmamış olacaktır.
- Makarnalara haricen tuz katılmayacaktır.
- Rutubette % l3'ü geçmeyecektir.

- Kül miktarı % l' den fazla olmayacaktır.
- Külün %lO'luk miktarda klor hidrik asitte erimeyen kısmı %15'den alkole geçen asitleri asit sülfürik hesabı ile %005 gramdan fazla olmayacaktır.
- Kuru glüten miktarı %10'dan az olmayacaktır. İsteğe göre fiyonk, çubuk şekli ve numaralarına uygun olarak teslimat yapılacaktır.
- Kurumun isteği doğrultusunda cinsleri (fırın makama, burgu vb. gibi) belirtilecektir.
- TSE belgeli olacaktır. Tarım Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır

ŞEHRİYE

- Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış şehriyelerden olacaktır.
- Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacaktır. Pişmeden evvel veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena kokulu, lezzet, acılık ve anormal eşlikte bulunmayacak, görünüşleri mütecanis olacaktır.
- Şehriyeler kütlenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pisliği ve benzeri cisimler içermeyecektir.
- Şehriyeler % 1 tuzu içeren kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldıktan sonra hepsi iyice pişmiş olacak, fakat dağılmayacaktır.
- Şehriyeler temiz, yeni, orijinal, kapalı ve 10 kiloluk ambalaj içinde teslim edilecektir.
- Ambalaj üzerine cinsi, irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapanın adı adresi, tanıtıcı işareti, yapım tarihi ve son kullanma tarihi okunaklı olarak yazılmış olacaktır.
- Şehriyeler buğday irmiğinden mamul ve piyasada satılan iyi cinslerin evsafında olacaktır.
- Şehriyeler kimyevi özellikler, şehriyeler kimyevi veya sıhhate zararlı herhangi bir madde ile işlem görmüş, boyanmış olmayacaktır. Her ne amaçla olursa olsun şehriyelere suni tat verici maddelerde muhafaza maddeleri katılmamış olacaktır.
- Şehriyelere haricen tuz katılmayacaktır.
- Rutubette % 13' ü geçmeyecektir.
- Kül miktarı % l' den fazla olmayacaktır.
- Külün %10'luk miktarda klor hidrik asitte erimeyen kısmı %lS'den alkole geçen asitleri asit sülfürik hesabı ile %005 gramdan fazla olmayacaktır.
- Kuru glutem miktarı %10'dan az olmayacaktır.
- TSE belgeli olacaktır. Tarım Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

YAĞLAR

ZEYTİNYAGI:

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

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

Koku ve lezzeti doğal olacaktır.

Boyalı olmayacaktır.

Herhangi bir nebati yağ ile karışık bulunmayacaktır.

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

Acılık teamülü pembelik hududunu geçmemek üzere hafif müspet olacaktır.

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

MISIRÖZÜ YAGI:

- 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 YAGI:

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.

MEYVE SUYU: *1/5* lik poşet

- Poşetlerin üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
- Son kullanma süresine en az 6ay süresi olan mamuller kabul edilir.
- Meyve nektarı en az % 40-45 olanlar verilecektir.
- Poşet1er 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.

YAŞ SEBZE VE MEYVE

ELMA

- Piyasada mevcut en iyi cins elmalardan olacaktır.
- Teslim edilecek elmalar ayrı, ayrı cins menşeli olmayıp mütecanis olacaktır.
- Elmalar koyu pembe, kırmızı ve sarımtırak renkli olacaktır.
- Kemal i ermiş, yeşil, ağzı buruşturucu, ezik, çürük, bozulmuş, buruşmuş, kurtlu, kurt yenikli, küflü, küf kokulu olmayacaktır.
- Üzerlerine kirli, tozlu, topraklı, çamurlu olmayıp temiz olacaktır.
- Tanelerin ağırlığı 100-175 gr' dan aşağı olmayacaktır.
- Elmalar temiz sandık veya sepetleri içinde teslim edilecektir.
- Mevsiminde alınır.

HAVUÇ

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

PORTAKAL

- Piyasada satılan iyi cins kemale ermiş tabi rengini almış kendine mahsus tatlılık, koku ve lezzetteki portakallardan olacaktır.
- Ham, ezik, yeşil, ekşi, çürük, donuk, kirli, kütlü, porsuk, yumuşamış, suyu çekilmiş, kurumuş, kabukları kalın sertleşmiş olmayacaktır.
- Beher adet portakal 175 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, küf1ü, buruşmuş, buruk lezzette, kalın kabuklu, renk ve şekli değişmiş, tatsız üzümler alınmayacaktır.
- Üzümler salkım halinde olacaktır.
- Dökülmüş tanelerin miktarı %5 kadar aynen kabul edilir. (Taneler küf1ü, bozuk, çürük, ekşi olmamak kaydıyla)
- Üzümler temiz ve sağlam sandıklar içinde muntazam istif edilmiş olarak alınacaktır.
- Mevsimnde 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 köründeki yenmeyen püskül kısımları kesilmiş olacaktır.

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

Mevsiminde alınır.

DOMATES:

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

PATLICAN:

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

- En aşağı 100 gr. olacaktır.
- Piyasada bulunduğu müddetçe alınır.
- Yeşil renkli patlıcanlar alınmayacaktır.

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.

MADDE 11- Yüklenici bu şartnamede belirtilen hükümlerin uygulanmasında 5179 sayılı Kanun (Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname) ve bu doğrultuda hazırlanan Yönetmeliklere bağlı kalacaktır.