#### EK-4:

#### YEMEKLERDE KULLANILACAK MALZEMELERİN NİTELİKLERİ

Kullanılacak gıda maddelerinin tümü, Gıda Maddeleri Tüzüğüne (GMT), Türk Standartları Enstitüsü (TSE) Standartlarına, Teknik şartnamemizde belirtilen şartlara ve Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

**1-ETLER:**

**-Kemiksiz Dana Eti;**

1. Etlerin rengi pembe, kırmızı arası olacaktır.
2. Kesilmiş et üzerinde yabancı bir madde (Deri, Kıl, Pislik, Dışkı, Toprak vs.) bulunmayacaktır.
3. Kendine has et görünüşünde, et kokusunda olacaktır.
4. Etler; But ve kol olarak getirilecektir. Butların uyluk kemiği kalabilir.)
5. Kaburga eti tek başına, kol olmadan alınmayacaktır.
6. Böbrek yağı, karın boşluğu kavram yağı fazla olan iç yağları alınmış olacaktır..
7. Gerektiğinde sipariş yemeğin cinsine göre (Haşlama et, Kızartma et, Rosto et vs.) yapılacaktır.
8. Fiziki muayene sonucu etler; yeni kesim olmayacaktır. Kesimden sonra 8-12 saat dinlendirilmiş olacak, rigor mortisi tamamlanmış olacaktır.
9. Et üzerinde kesim haneye ait kodlu mühür, okunaklı şekilde basılmış olacaktır.
10. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından verilen veteriner sağlık raporu ve dezenfeksiyon belgesi olmalı, bu belgelerde etin kesim tarihi, teslim tarihi, yüklenici ismi ve kaşesi, adeti, ağırlığı, markası ve bu belgelerin o ete ait olduğunu gösteren et üzerindeki soğuk damga numarası yer almalıdır.
11. Etler kefen ile örtülmüş olmalıdır.
12. Etler dondurulmuş olmayacaktır.
13. İdarece gerek görüldüğü durumlarda etlerin TSE şartlarına göre numunesi alınacaktır. Numuneler idarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri Yüklenici tarafından karşılanmak üzere gerektiğinde analize tabi tutulur.
14. Menşe itibari ile ithal et kesinlikle kabul edilmeyecektir.
15. Kıymalar, dana etinden mutfakta imal edilecek; mamul olarak satın alınmayacaktır.
16. Soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla (termokingli) teslimat yapılacaktır.
17. Yükleniciyi temsil eden kişi mal tesliminde bulunacaktır.
18. Danaların kesim yaşı minimum 1, maximum 2,5 yaş olacaktır
19. Yukarıda belirtilmeyen şartlar için gıda maddeleri tüzüğünün ilgili maddelerine bakılacak ve eklerindeki hükümler esas alınacaktır.

**-Tavuk Eti:**

1. Tavuklar; göğüs ve but olarak alınacaktır. (1. sınıf tavuk) Göğüs; orta derecede derin ve uzun göğüs kemiğinin sivri kısmına kadar tüm uzunluğunca, taşıdığı et dolayısıyla, ona yuvarlak bir görünüm vermeye yetecek kadar etli, üzerinde boyun bulunmayan kanat tamamen çıkarılmış ve sırt kemiği alınmış olmalı. But; iyi etlenmiş, aşağı doğru taşıdığı et dolayısıyla yuvarlak, dolgun bir görünüş kazanmış, arka orta ayrılmış ve kuyruk sokumu alınmış olmalı.
2. Gıda maddeleri mevzuatı ilgili maddesinde belirtilen birinci sınıf özellikleri taşıyacaktır
3. Tavuk etleri, içindeki malın dışarıdan görünmesini engellemeyecek nitelikte polietilen ve benzeri malzemelerden yapılmış ambalajlar içerisinde kasalara konmuş şekilde teslim edilecektir.
4. Kasalardaki tavukların içlerinde su olmayacaktır**.**
5. Parça tavukların üzerinde tüy, leke, toz, toprak, çamur, vb. yabancı madde bulunmayacaktır.
6. Tavuk eti TSE’ ce belirtilen 1.sınıf özellikleri taşıyacaktır.
7. Görülebilen her tüyün mutlaka temizlenmiş olması gerekir. Tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekelerin olmamalıdır.
8. Tavuk etleri ambalajı üzerine veya ambalajlar içine konulacak etiketler veya yüklenicinin getireceği raporda aşağıdaki bilgiler silinmeyecek, bozulmayacak şekilde okunaklı yazılmalıdır.
9. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından verilen veteriner sağlık raporu ve dezenfeksiyon belgesi olmalı, bu belgelerde etin kesim tarihi, teslim tarihi, yüklenici ismi ve kaşesi, adeti, ağırlığı, markası ve bu belgelerin o ete ait olduğunu gösteren seri numarası yer almalıdır. Entegre tesislerde üretim yapıldığı Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından onaylı olmalıdır.
10. Tavuklar; görülerek, koklanarak muayene edilir.
11. Soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla teslimat yapılacaktır.
12. Tavuk etleri dondurulmuş olmayacaktır.(Şinitzel, kadınbudu köfte vb. hariç)
13. Mal tesliminde Yükleniciyi temsil eden sorumlu kişi bulunacaktır.
14. Gerek görüldüğünde tavuk etleri idarenin belirleyeceği yer ve zamanlarda giderleri yüklenicinin karşılanmak üzere analize tabi tutulur.
15. Tavuk eti Gıda Maddeleri Mevzuatının uygun maddesindeki özellikleri taşıyacaktır.

**-Hindi Eti:**

1. Hindi eti yemek çeşidi olarak bütün, but veya göğüs olarak alınacaktır.
2. Gıda maddeleri mevzuatı ilgili maddesinde belirtilen birinci sınıf özellikleri taşıyacaktır.
3. Hindi etleri, gıda maddeleri mevzuatına uygun olarak kesilmiş, temizlenmiş ve muhafaza edilmiş olacaktır.
4. But; iyi etlenmiş, orta derecede geniş, kalın ve aşağı doğru taşıdığı et dolayısı ile yuvarlak, dolgun görünüşte olacaktır.
5. Üzerindeki her türlü tüy mutlaka temizlenmiş olacak, tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri olmayacaktır.
6. Etler nakil sırasında temiz, poşetlenmiş, soğuk zincirle, hijyen şartlarına uygun şekilde kuruma ulaştırılacaktır.
7. Poşetler temiz, sağlam içlerinde kan, su ve sızıntı bulunmayacaktır.
8. Dondurulmuş olmayacaktır.
9. Üretim entegre tesislerde yapılmalıdır**.**
10. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından verilen veteriner sağlık raporu ve dezenfeksiyon belgesi olmalı, bu belgelerde etin kesim tarihi, teslim tarihi, yüklenici ismi ve kaşesi, adeti, ağırlığı, markası ve bu belgelerin o ete ait olduğunu gösteren seri numarası yer almalıdır.

**-Balık Eti:**

1. Kokusuz pullar parlak gözler berrak hafif kabarık kornea parlak şeffaf olmalıdır. Solungaç kapağı kapalı ve koyu kırmızı adale kısmı elastiki ve iç organları temizlenmiş olmalıdır. Strafor kutularda buzlanmış olarak teslim edilmelidir.
2. Balıklar soğutuculu (frigofrig) ambalajlarda taşınmalı ürün +4 derece de teslim edilmelidir.
3. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından verilen veteriner sağlık raporu ve dezenfeksiyon belgesi olmalı, bu belgelerde balığın üretim tarihi, teslim tarihi, yüklenici ismi ve kaşesi, adeti, ağırlığı, markası ve bu belgelerin o balığa ait olduğunu gösteren seri numarası yer almalıdır.

**-Dana Ciğeri:**

1. Karaciğerin sıhhatli hayvanlardan alındığı veteriner tarafından belirlenecek ve genel görünüşleri itibariyle kusursuz olacaktır.
2. Karaciğer, yüreksiz ve kuşbaşı olarak sıhhi ambalajlarda teslim edilecektir. Kurum; ciğeri bütün veya ızgaralık olarak da isteyebilir. Etler nakil sırasında temiz, poşetlenmiş, soğuk zincirle, hijyen şartlarına uygun şekilde kuruma ulaştırılacaktır
3. Dondurulmuş olmayacaktır.
4. Entegre tesislerde üretim yapıldığı
5. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı tarafından verilen veteriner sağlık raporu ve dezenfeksiyon belgesi olmalı, bu belgelerde etin kesim tarihi, teslim tarihi, yüklenici ismi ve kaşesi, âdeti, ağırlığı, markası ve bu belgelerin o ete ait olduğunu gösteren seri numarası yer almalıdır.

Yemek hazırlamada kullanılan et, tavuk ve balık ürünleri TSE veya ISO 22000, ISO 14001, ISO 9001 (veya 9002) belgeleri olan tedarikçilerden alınacaktır. Söz konusu belgelere haiz olmayan ve/veya menşei belli olmayan ürünler kesinlikle kabul edilmeyecek ve Yüklenici tarafından kullanılmayacaktır.

**2-KURU GIDALAR:**

Pirinç, bulgur, nohut, kırmızı mercimek, yeşil mercimek, kuru fasulye gibi kuru gıda maddeleri; yeni sene ürünü kendine özgü renk, koku, tat ve görünüşte temiz, bityeniksiz, küfsüz, kokusuz, böceksiz normal irilik ve dolgulukta olacak, kolay pişecek ve lezzetli olacaktır. İçerisinde taş, toprak, kum gibi yabancı maddeler bulunmayacaktır. Gıda Maddeleri Tüzüğüne, Belediye ve Hıfzısıhha kurallarına uygun olacaktır.

**3)-SEBZELER:**

Mevsimine göre; taze (ıspanak v.b. sebzeler hariç), olgun ve normal büyüklükte piyasada satılanın en iyisi olacak; ezik, çürük, küflü, kurtlu, çamurlu, buruşmuş, sararmış, kartlaşmış olmayacak, Gıda Maddeleri Tüzüğü ile Belediye ve Hıfzısıhha Kurallarına uygun ve 1. kalite olacak, aksi takdirde kullanılmasına müsaade edilmeyecektir. Depolama esnasında tahta kasa kullanılmayacaktır.

**4)-MEYVELER:**

Mevsimine göre; taze, olgun ve normal büyüklükte, piyasada satılanın en iyi cinsi tatlı, lezzetli ve renk olarak uygun renkte olacak; Çürük, kurtlu, küflü, ezik, ekşi, buruk, normalden daha yumuşak veya sert, kurumuş, buruşmuş, kirli, çamurlu, lekeli ve ham olmayacak (standart ve birinci kalite olacak), Gıda Maddeleri Tüzüğü ile Belediye ve Hıfzısıhha Kurallarına uygun olacak, belirtilen özellikleri taşımayanların servis yapılmasına izin verilmeyecektir.

**5)-TATLILAR VE KOMPOSTOLAR:**

Hamur işleri, sütlü mamuller, meyve kompostoları, aşure, dondurma, helva (un, irmik v.s.) gibi tatlılar; mamul olarak satın alınacağı gibi üretimi Yüklenici tarafından da yapılabilir. Tahin helva ağıza alındığında kolayca erimeli, kesildiğinde dağılmamalı ve 80-100 gr.’lık ambalajlarda gelmelidir. Her iki halde de uygun tat, kıvam, taze, standart ve 1. kalite olacaktır. Tatlı ve kompostolarda, tatlandırıcı olarak sadece toz şeker kullanılacak suni tatlandırıcılar ve glikoz kullanılmayacaktır. Aynı şekilde sütlü tatlıların üretiminde de sadece doğal süt kullanılacaktır. Kapalı ambalajlar içerisinde hazır alınan tatlıların üzerinde net ağırlığı, Yüklenicinin adresi, imal ve son kullanma tarihi, seri no’su yazılı olacaktır. Kompostoluk kuru meyveler yeni sene ürünü piyasanın en iyi cinsi olacak. Küflü, ezilmiş, kurtlanmış olmayacaktır.

**6)-TOZ ŞEKER:**

50 Kg’lık temiz çuvallarda teslim edilecek, rutubetsiz olacak ve çuval üzerinde firma adı, adresi, parti numarası, net ağırlığı, üretim ve son kullanma tarihi bulunacaktır.

**7)-SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ:**

**-Süt:**

**1**. Sterilize sütler ekstra veya 1.sınıf çiğ sütten (TS 1018) tekniği ile sterilize edilmiş olacaktır.

**2**. Sterilize sütlerde süt yağı miktarı %3’den az olmayacaktır.

**3**. Sterilize sütlerde yağsız kuru madde miktarı %8’den az olmayacaktır.

**4**. Sterilize sütler sütün sterilizasyon ve bileşim özelliklerini bozmayan sağlığa zarar vermeyen 1 litrelik sıvı, gaz, ışık, mikroorganizma geçirmeyen kaplarda aseptik ambalajlanmış olacaktır.

**5**. Doğal ve katkısız olacaktır.

**6**. Sterilize sütlerin ambalajları üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı ve basılı olacaktır.

- Firmanın ticaret unvanı veya kısa adı, adresi, varsa tescilli markası

- Bu standardın işaret ve numarası (TS 1192 şeklinde)

- Parti numarası

- Malın adı (UHT sterilize süt)

- Tipi

- Miktarı, litre olarak ( 200 ml , 1 litre vb.)

- İmal tarihi (ay, gün,yıl)

- Son kullanma tarihi (ay, gün,yıl)

**7.** Ambalajları deforme olmuş, bombe yapmış, patlamış yada kapağı gevşemiş, çökelti ve benzeri bozulma belirtileri gösteren sterilize sütler alınmaz.

**8**. Sütler açıldığında doğal renk, tat ve kokusunda olacaktır.

**9.**Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

**-Yoğurt:**

1. Yoğurt TS 1018 ve 1019 standartlarına uygun tercihen homojenize edilmiş sütlerin streptecoccus thermophilus ve lactobacillus bulgaricus un etkisiyle laktik asit fermantasyonu sonucunda elde edilen ve yoğurt kültürlerini canlı olarak içeren bir süt ürünüdür.
2. Yoğurtta işlenecek sütün katı madde miktarını artırmak için çözülebilme oranı en az %98 olan ve özellikleri standardına TS 1329 belirtilen niteliklerin uygun süt tozu ile koyulaştırışmış süt kullanılabilir.
3. Yoğurtlar yağlı yoğurt olmalıdır.
4. Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalı.
5. Yağsız katı madde miktarı 100 gr. da en az 12 gr. olmalı.
6. Yoğurdun 1 gr.ında 10 dan çok koliform bakteri 100 dan çok maya ve küf olmamalı. E.Coli bulunmamalıdır.
7. Yoğurtta peroksidaz deneyi negatif sonuç vermelidir.
8. Parlak süt renginde; serum ayrılması olmammış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan, temiz homojen olmalı.
9. Kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkla olmalı.
10. Kendine has hafif ekşimsi tat da ve hoş kokuda olmalı

Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

**-Ayran:**

1. Ayran günlük olacaktır.
2. Miktarı 200 ml’den düşük olmayacaktır.
3. Sağlığa zararlı olmayan bir kez kullanılan plastik yada karton kaplar içinde getirilecektir.
4. Pastörize sütten imal edilmiş olacak, kapların da tuzlu ve tuzsuz olacağı belirtilmelidir.
5. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.

**-Kaşar Peyniri:**

1. Piyasada satılan iyi cins ve kalitede olacaktır.
2. Kaşar peyniri peynir görünüşü donuk, beyaza veya koyu sarıya kaçan renkte, acımış, kokmuş, tadı ve rengi değişmiş, içine nişasta katılmış olmayacaktır.
3. Türk gıda kodeksi tebliğine uygun üretilmiş, ambalajlanmış, etiketlenmiş, işaretlemiş ,taşınmış ve depolanmış olmalıdır.
4. Peynirlerin ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılır, basılır veya etiketlere yazılarak yapıştırılır.

**8)-MEŞRUBATLAR:**

Meyve suları, gazoz ve kolalar; piyasada imaline resmen müsaade edilmiş olacak ve ayrıca, soğuk olarak servis yapılacaktır.

**9)-SALATALAR VE TURŞULAR:**

Mevsim salatalarında kullanılacak domates, aysberg, turp, havuç v.s. en iyi kalitede olacak ve çok temiz yıkanacaktır. Salatalara konacak zeytinyağı ise 1. kalitede, evsafı, kalite ve markası kontrol teşkilatınca belirlenecektir. Salatalarda suni limon ya da limon tuzu v.b. kullanılmayacak, taze ve sulu limon kullanılacaktır.

Turşular kaliteli olacak, suyu berrak olup, çok tuzlu olmayacak, Gıda Maddeleri Tüzüğü ile Belediye ve Hıfzısıhha Kurallarına uygun olacak (salatalık turşusu 1 numara olacak), aksi takdirde servis yapılmasına izin verilmeyecektir. Turşu ambalajlarının üzerinde Yüklenici adı, adresi, seri no, varsa tescilli markası, imalat tarihi, Yüklenici tarafından önerilen son kullanma tarihi ve raf ömrü yazılı olacaktır.

**10)-YAĞLAR:**

Yemek, tatlı ve salatalarda kullanılan sıvı yağlar zeytinyağı veya en kaliteli ay çiçek yağı olacaktır. Yemeğin özelliğine göre zorunlu hallerde margarin veya tereyağı kullanılacaktır. Gerektiğinde yağ evsafı, kalite ve markası kontrol teşkilatınca belirlenecektir. Yemeklerde kullanılan kabul görmüş sıvıyağ yemek verilen dönem boyunca değiştirilmeyecektir.

**11)-SALÇALAR:**

Yemeklerde kullanılan salça, domates salçası olacak, imalatçısı, menşei ve kullanım süresi belirlenmiş, orijinal ambalajlarda, kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, kutuları şişkin gaz teşekkül etmiş, delinmiş, paslanmış olmayacaktır. Gıda Maddeleri Tüzüğü ile Belediye ve Hıfzısıhha Kurallarına uygun olacak, gerektiğinde salça evsafı, kalite ve markası kontrol teşkilatınca belirlenecektir. Kontrol teşkilatının uygun gördüğü salça yemek verilen dönem boyunca değiştirilmeyecektir.

**12)- DONDURULMUŞ ÜRÜNLER:**

Dondurulmuş gıdalar kendine has tat, koku ve renginden olmalı içerisinde yabancı madde bulunmamalı (40 mikron kalınlığında) (polietilen) mavi torba içerisinde 10 kg’lık karton kolilerde veya 3–5 kg’lık kapalı poşetlerde teslim edilmelidir. Dondurulmuş gıdalar -18 C’den daha düşük sıcaklıkta ve %90–95 nisbi nem ortamında ve soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarda (termokingli) teslim edilecektir. Bu araçlar dışındaki, araçlarla teslim edilecek gıdalar kabul edilmeyecektir.

Gelen ürünlerde yumuşama, çözülme, renk değişikliği, karlanma ve ambalajın bozuk olması (ambalajın yırtılmış, delinmiş olması, hava alması vb.) durumlarında ürün teslim alınmayacaktır. Ambalaj üzerinde Yüklenici adı, adresi, ürünle ilgili barkod no’su, ürünün cinsi, üretim ve son kullanma tarihi ve net ağırlığı bulunacaktır.

Yüklenici teslim alınmış olan dondurulmuş gıdaları muhafaza etmek amacıyla yeterli sayıda derin dondurucuların her türlü bakım ve onarımdan sorumludur. Dondurulmuş gıdaların teslim alımı sırasında ürünün ısı derecesini ölçmek amacıyla, en az iki tane uygun amaçlı ısı ölçer cihazı bulundurulacaktır.

**13)- KONSERVE ÜRÜNLER:**

Kapalı kutularda sterilize edilerek hazırlanacak konservelerin kapları üzerinde üretici Yüklenicinin isim ve adresini içindeki gıda maddesinin ismini asgari net miktarını ve içine katılmış olan diğer maddelerin cinslerini ve konservenin seri numarasının, TS numarasının, üretim ve son kullanma tarihlerinin bildiri etiket taşıyacaktır. Konserve kutularının kapakları içe çökük veya düz olacaktır. Kabarmış (bombe yapmış) olmayacaktır. Kutuların hiçbir yerinde delik, çatlak, eziklik, pas lekesi bulunmayacaktır. Kutuların yanları lehimli ve üst kapaklar makine ile kapatılmış olacaktır.

Konserve kutuları açıldıkları zaman gaz çıkışı olmayacak ve içeriğindeki sebzeler koku, lezzet, görünüm yönünden doğal olacaktır.

Konserveler içine kimyevi veya herhangi bir madde katılmayacaktır.

Konserve kutuları evvelce hiç kullanılmamış ve okside olmamış tenekelerde yapılmış olacaktır.

Konserve alımı net ağırlık üzerinden olacaktır.

**14)- EKMEK:**

Ekmekler öğrenci ve personel yemekhanelerinde 40-50 gr’lık beyaz roll ekmek şeklinde ve tek tek şeffaf poşetlerde, üzerlerinde son kullanma tarihi okunaklı yazılacak şekilde paketlenmelidir. Kişi başı 2 adet verilecektir.

**15)-** **YUMURTA:**

Kabukları sağlam, kendine özgü tat, renkte, beneksiz, kansız, kokusuz olmalı. Üzerinde yabancı madde olmamalı. Tartıldığında 55 gr’dan az olmamalıViyoller içerisinde karton ambalajlara konmalı. Ambalaj üzerinde son kullanma tarihi ve üretim tarihi olmalıdır.

**16)- SU:**

200 cc’lik pet bardaklarda bir defadan fazla kullanılmayan kapalı ve sağlığa zararlı olmayan ambalajlarda olmalıdır. Ambalaj üzerindeki işaretler Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9’uncu bölümüne uygun olacaktır. Ambalaj üzerinde Yüklenici adı, Adresi, Net ağırlığı, Parti seri numarası, Üretim ve son kullanma tarihi bulunmalıdır. Sular berrak, tortusuz ve renksiz olmalıdır. İçerisinde yabancı madde bulunmamalıdır.

**17)-MİNİ POŞET TUZ:**

Kendine has normal renkte ve görünüşte, ince çekilmiş olacaktır. İçerisinde gözle görülür yabancı cisim olmayacaktır. 0,5-1 gr’lık poşetler içerisinde iyotlu, birinci kalite olacaktır. Ambalaj üzerinde firma adı, TSE numarası, üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.

Bütün gıda maddelerinin evsafları standartlara (EK-2) uygun olacaktır. Servise sunulan her türlü ürün, reçetesinde bulunan gıda hammadde ve yardımcı maddeleri ile hazırlanmış olacak ve herhangi bir yabancı madde içermeyecektir.

**18)- PLASTİK MALZEME:**

Gıda malzemeleri ile temas eden plastik madde ve malzemeleri tebliği’ne uygun özellikte kaliteli plastik malzeme kullanılacaktır.