

KANTİN İŞLETME (KİRALAMA) ŞARTNAMESİ

I. GENEL ŞARTLAR

Madde 1 - İhale konusu iş; Kastamonu İli Tosya Hasan Rıza Paşa Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğü Kantini işletme hakkının 2886 Sayılı Devlet İhale Kanununun 51 (g) maddelerine göre verilmesi (kiralama) şartnamesinin konusunu oluşturmaktadır.

Madde 2 – Muhammen bedel ilanda belirtilmektedir.

Madde 3 – İşletilen yerde kullanılacak elektrik, su, havagazı ve ısıtma sayaçlarının teknik bakımdan genel tesisattan ayrılmasının mümkün olmaması ve bu giderlerin İdarece karşılanması halinde, bu giderler karşılığı olarak defterdarlık veya mal müdürlüklerince tespit edilecek bedel, Tosya Mal müdürlüğüne yatırılacaktır. Vadesinde ödenmeyen işletme hakkı bedellerine, 21/7/1953 tarihli ve 6183 sayılı Amme Alacaklarının Tahsil Usulü Hakkında Kanunun 51 inci maddesi gereğince belirlenen oranda gecikme zammı uygulanır.

Madde 4 - İşletme süresi bir yıl olup bu bir yıllık işletme süresi sözleşmenin feshini gerektiren nedenler yoksa birer yıllık sözleşmeler düzenlenmek kaydıyla en fazla 5 yıla kadar uzatılabilir.

Sözleşmenin uzatılması hâlinde artış bedeli, Devlet İstatistik Enstitüsünce yayımlanan Üretici Fiyatları Endeksi (ÜFE) (bir önceki yılın aynı ayına göre % değişim) oranında artırılması suretiyle bulunacak bedeldir. Ancak kira bedelinin tespitine ilişkin faktörlerde önemli ölçüde farklılaşma olması hâlinde (öğrenci azalması, çoğalması gibi) kira bedeli komisyonca yeniden değerlendirilebilir.

İşletme hakkı bedelleri peşin ödenebileceği gibi 9 (dokuz) ayda taksitle de ödenebilir.

Madde 5 - Kiralama ile ilgili her türlü vergi, resim, harçlar ve diğer giderler yükleniciye aittir.

Madde 6 - Yüklenici yıllık kira bedelinin % 3 ünü (geçici teminat) defterdarlık/mal müdürlüğüne peşin olarak yatırarak dekontu birliğe/okul müdürlüğüne teslim edecektir.

Yüklenici %3 arz bedelinin ödenmesinden geriye kalan kira bedelinin %10'u Kastamonu İl Millî Eğitim Müdürlüğüne, %10'u Tosya İlçe Millî Eğitim Müdürlüğüne, % 80'ini de birliğin göstereceği hesaplara yatırarak dekontlarını birliğe/okul müdürlüğüne teslim edecektir.

Süresinde ödenmeyen işletme bedeline 6183 sayılı Amme Alacaklarının Tahsil Usulü Hakkında Kanun'un 51 inci maddesi gereğince belirlenen oranda gecikme zammı uygulanacaktır.

Madde 7 - Kesin teminat tutarı, bir yıllık kira bedelinin % 6 oranında olup, Kesin teminat, Sosyal Sigortalar Kurumundan ilişkisiz belgesi ibraz etmesi kaydıyla yüklenicinin işi bırakması veya sözleşme bitiminde, birliğin herhangi bir alacağının kalmaması hâlinde kendisine iade edilir.

Madde 8– İhaleye katılacak olanlardan istenilen belgeler

- 1- İkametgah Belgesi (6 aydan eski olmamak)
- 2- Nüfus cüzdanı fotokopisi
- 3- Sabıka kaydı olup olmadığına ilişkin belge Ayrıca kantin ihalesini alan kişi ve yanında çalıştıracağı elemanlar hakkında Yüz Kızartıcı Suçlardan(Uyuşturucu kullanmak yada satmak, yaralamak, cinsel taciz, hırsızlık v.b.) dolayı herhangi bir soruşturma yada kovuşturma varsa ihale tek taraflı olarak fesih edilecek. Bu konuda Kaçakçılık İstihbarat Harekat ve Bilgi Toplama Daire Bşk.dan, Kaçakçılık ve Org. Suçlar Şube Müdürlüğünden bilgi alınacak)(Aslı)
- 4- Herhangi bir sağlık kuruluşundan alınacak portör muayene raporu(Boğaz kültürü, akciğer grafiği ve gaita)Aslı
- 5- Kantin İşletmeciliği Ustalık Belgesi; Katılımcıların hiçbirisinde bu belge bulunmaması durumunda Mesleki Eğitim Merkezinden alınmış sertifika ile kurs bitirme, kalfalık ve iş yeri açma belgelerinden en az birine sahip olanlar ihaleye katılabileceklerdir.(İstenilen belgeler Millî Eğitim Bakanlığınca verilmiş olması gerekmektedir.) (Aslı) Bu belgeleri Kastamonu ili dışından almış olanlar, belgeyi almış olduğu ilden adına kayıtlı kantin işletmesinin olmadığını gösteren belgeyi ibraz edecektir.
- 6- Bağlı bulunduğu odadan alınacak, adına kayıtlı kantin işletmesi bulunmadığına ve ihaleden men yasağı olmadığına dair belge (Aslı) İhaleyi kazanan yüklenici sözleşmeye müteakip 1 ay içerisinde bağlı olduğu Millî Eğitim Müdürlüğüne oda kayıt belgesini ibraz edecektir
- 7- Kantin İhalesi alınacak okulda servis işletmeciliği yapmadığına dair okul müdürlüğünden yazılı belge alınacaktır.

- 8- Geçici teminatın yatırıldığına dair banka dekontu (Aslı)
- 9- Başka bir kişi adına ihaleye girecek olanlar için, Noterden alınmış vekâletname ile ihaleye katılabileceklerdir. ihale uhdesinde kaldığı takdirde belge sahibi tarafından işletilecektir.(Aslı)
- 10- İhaleye Şirket,dernek,vakıf v.b.tüzel kişiler,kurumlar ve basit usul vergi mükellefleri katılamazlar.
- 11- Kantini Belge sahibinin işletmesi zorunludur.

9-İHALEYE KATILAMAYACAK OLANLAR

- 1- İhale komisyon başkanı ve üyeleri ile Okul Aile Birliğinin yönetim ve denetim kurulu üyelerinin ikinci dereceye kadar kan ve kayın hısımları ihaleye katılamazlar.
- 2- 5237 sayılı Türk Ceza Kanununun 53.maddesinde belirtilen süreler geçmiş olsa bile; kasten işlenen bir suçtan dolayı bir yıl veya daha fazla süreyle hapis cezasına yada affa uğramış olsa bile devletin güvenliğine karşı suçlar, devlet sırlarına karşı suçlar, Anayasal düzene ve bu düzenin işleyişine karşı suçlar, devlet sırlarına karşı suçlar , casusluk, zimmet, irtikap, rüşvet, hırsızlık, dolandırıcılık, sahtecilik, ihaleye fesat karıştırma ve cinsel istismar suçlarından mahkum olanlar ihaleye katılamazlar.
- 3- 2886 sayılı ihale kanununun 83.maddesinde belirtilen fiil veya davranışlarda buldukları anlaşılabilir ihaleye katılamazlar.
- 4-Daha önce kantin ihalelerine katılmış olup, sözleşme düzenlemeden vazgeçenler, işletme süresi bitmeden işletmeyi bırakmış olanlar ihaleye katılamazlar.(Önceden aynı veya başka bir okulun kantin işleticiliğini yaptıysa kantin işleticiliği yaptığı okula borçlu olmamak. kantin ihalesine katılıp taahhüdünden vazgeçmiş olmamak veya herhangi bir okulun kantin ihalesini kazanıp işletmecilik yaparken kendi kusurundan dolayı idarece sözleşmesi feshedilmiş olmamak.)
- 5-Kantin ihaleleri için şirket,dernek,vakıf vb.tüzel kişiler kurumlar ve basit usul vergi mükellefleri katılamazlar.Sadece gerçek usulde gelir vergisi mükellefi olmayı kabul edenler gerçek kişiler katılabilir.
- 6-Adına kayıtlı herhangi bir kantin işletmesi (Okul,Üniversite,hastane,kurum,yurt,özel vb.)bulunanlar ile kantinciler odası üyeleri ihalelere katılamazlar.

Madde 10- Kantin bizzat yüklenici tarafından çalıştırılacaktır. Kantin başkası tarafından çalıştırılmaz, resmî veya gayri resmî devir ve temlik yapılamaz.

Madde 11 - Kantinin işletilmesinde 3100 sayılı Kanun gereğince ödeme kaydedici cihaz (Yazar Kasa) kullanılır. Ödeme kaydedici cihazın kullanılamayacağı durumlarda, 213 sayılı Vergi Usul Kanununda belirtilen fatura veya perakende satış fişi kesilir.

Madde 12 - İşletme hakkı verilen kantinin bulunduğu yer, Okul Müdürlüğüne mahallinde tanzim edilecek tutanakla işleticiye teslim edilir. Tutanakla teslim edilen yerdeki kapı, pencere, dolap, lavabo gibi levazımın tam ve sağlam olup olmadığı işletme hakkı verilen taşınmaz içerisindeki malzeme de (ocak, masa, sandalye ve benzeri) bulunuyorsa bunlar da çeşit ve değerleri itibarıyla ayrı ayrı belirtilerek teslim tutanağında yer alır ve Okul Müdürlüğü ile işletme hakkı verilen yüklenici tarafından imzalanır.

Madde 13 - İşletme hakkı sona erdiğinde işletilme hakkı verilen yer, yüklenici tarafından kantinin bulunduğu idare yetkililerine bir tutanakla teslim edilir. Bu tutanakla yüklenici kullanımına bırakılan malzeme tam ve sağlam olarak teslim alınır.

Madde 14 - Yüklenici; Temizlik ve sağlık koşullarına uygun faaliyette bulunur. Sabotaj ve yangın gibi tehlikelere karşı her türlü tedbirleri almakla (yangın tüpü ve benzeri), Gerektiğinde okulun genel görünümüne uygun boya, badana gibi onarımları yapmakla, Tedbirsizlik, dikkatsizlik, ihmâl ve kusur gibi nedenlerle vuku bulacak zarar ziyanı tazmin etmekle yükümlüdür.

Madde 15 – Yüklenicinin, işletme bedeli, arz bedeli, elektrik, su, ısınma bedeli, vergi ve harçlardan herhangi birini ödememesi; yüz kızartıcı bir suçtan hüküm giymesi, kantinde sağlığa ve genel ahlâka aykırı maddelerin öğrencilere satılması veya eğitim-öğretim ortamını bozucu davranışlarının inceleme-soruşturma sonucu tespiti hâlinde, birlik yönetiminin gerekçeli kararıyla sözleşme tek taraflı feshedilir. Bundan dolayı yüklenici hiçbir hak talep edemez.

Madde 16 - İşletme hakkı verilen yerde, hizmetin gerektirdiği malzeme ve eşya dışında devletin güvenliği, genel ahlâka aykırı ve okul müdürlüğüne sakıncalı bulunan her türlü alet, kitap ve broşür gibi eşya bulundurulamaz.

Madde 17 - Yüklenici, Millî Eğitim Bakanlığı Türkiye Halk Sağlığı Kurumu Başkanlığının 10/06/2015 tarihli ve 92148377/321/598-11100099 sayılı yazısı ve Mesleki ve Teknik Genel Eğitim Müdürlüğünün 10.03.2016 tarih ve 2852893 sayılı Okul Kantinlerinde satılacak gıdalar ve Eğitim Kurumlarındaki Gıda işletmelerinin hijyen yönünden denetlenmesi ile ilgili hükümlerine uymak zorundadır.

Madde 18 - İşletme hakkı verilen yerde hiç bir şekilde 16. maddede belirtilen genelge ve yazı doğrultusunda Eğitim Kurumlarında satışı uygun olmayan yiyecek, içecek ve her türlü gıda malzemelerinin alkollü içki, tütün ve tütün mamulleri bulundurulamaz ve satışı yapılamaz. Kantinlerde öğrencinin ruh ve beden sağlığına faydalı gıda ve içecek gibi ürünlerin bulundurulması zorunludur. Bu ürünlerde gıda kodeksine uygunluk şartları aranır.

Madde 19 - İşletilen yerin; sözleşme hükümlerine aykırı işletilmesi, Bakanlığımız ya da kamu kurum ve kuruluşlarınca ihtiyaç duyulması, satışının yapılması durumunda tebligatı müteakip 15 gün içinde bu yerlerin tahliyesi sağlanır.

Madde 20 - İşletme hakkı süresi sona erdiği veya süresinden evvel iptali hâlinde işletme hakkı verilen yer idareye teslim edilmediği takdirde her geçen gün için işletici kişi tarafından işletme bedelinden ayrı olarak aylık işletme bedelinin % 10 u oranında günlük ceza uygulanır.

Madde 21 - Kantin kiralama ihalelerinde katılımcılardan, 5/6/1986 tarihli ve 3308 sayılı Mesleki Eğitim Kanunu hükümlerine göre kantincilik alanında alınmış ustalık belgesi sahibi olma şartı aranır. Ancak, katılımcıların hiçbirisinde ustalık belgesi bulunmaması durumunda işyeri açma belgesi, kalfalık, kurs bitirme belgelerinden en az birine sahip olma şartı aranır. Öğrenci psikolojisine uyum sağlayabilecek kişiler istihdam edilir. Çalışan kişilerin bu özelliklere haiz olmaması hâlinde birlikçe gerekli önlemler alınır.

Madde 22 - Yüklenici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve uygulaması ile ilgili yönetmelik gereği "Ücret Tarifesi"ni öğrencilerin rahatlıkla görebileceği yerlere asar.

Madde 23 - Yüklenici, sözleşme süresinin bitiminde 7 gün içinde tahliye etmediği takdirde 2886 sayılı Devlet İhale Kanununun 75'inci madde hükümleri uygulanır.

Madde 24 - Sözleşme ile getirilen yükümlülüklerin takibi, birlik ve okul yönetimi tarafından yapılır. Sözleşmede yer alan hükümlere uyulmadığı birlik yönetimince tespit edildiğinde sözleşme, birlik kararı ile feshedilir.

Madde 25 - Bu sözleşmeden doğan ihtilafların hâl mercii Tosya Mahkeme ve İcra Daireleridir.

II. ÖZEL ŞARTLAR

1 – Yüklenici sözleşme yapmadığı veya vazgeçtiği takdirde, geçici teminatı irat kaydedilerek 2. sıradaki yüklenici ile sözleşme imzalanır. 2. sıradaki kişinin de imzalamaması veya vazgeçmesi halinde geçici teminatı irat kaydedilerek ihale iptal edilmiş sayılır ve yeniden ihale yapılır.

- İhaleyi alan yüklenici yanında çalıştıracağı kişilerin yüz kızartıcı Suçlardan(Uyuşturucu kullanmak yada satmak,yaralamak,cinsel taciz,hırsızlık v.b.) dolayı herhangi bir soruşturma yada kovuşturması varsa bunları çalıştırmayacak aksi durumda ihale tek taraflı olarak fesih edilecektir

2 – İhaleyi alan 1. sıradaki kişi ihale tarihini takip eden ilk 10 iş günü içinde; 2.sıradaki kişi ise 1. sıradaki kişinin sözleşmeyi imzalamaması halinde, süresinin bitimini takip eden iş günü içinde sözleşme imzalamaya davet yazısı beklemeden Tosya İlçe Milli Eğitim Müdürlüğüne gelerek sözleşmeyi imzalayacaktır.

3 – Yüklenici ihale tarihini takip eden 10 iş günü içinde Arz Bedelini, Kesin Teminatı, İlk ayın Kirasını ilgili Okul-Aile Birliğinden alacağı hesaplara yatıracak olup, anılan bedelleri yatırmadan işe başlamayacaktır.

4– Yüklenicinin değişmesi durumunda; okul kantinine yapılan sabit tesis masrafları, kullanım süresi ve amortisman dikkate alınarak okul, birlik, varsa ilgili meslek odası

temsilcisinin ve gerektiğinde bilirkişi katılımıyla oluşturulan komisyonca takdir edilen meblağ, eski yükleniciye yeni yüklenici tarafından ödenir. Bu husus ihale ilânında belirtilir.

5 – İdare fiyat tarifesini; alınan malın maliyetini ve piyasada aynı malın alış fiyatını tespit ederek satmasını sağlar. Yüklenici satacağı malların fiyat listesini idareye onaylattırmadan satış yapmayacaktır. Onaylanan fiyat listeleri satış yapılan yerlerde herkesin görebileceği yere asılacaktır. Faturasız mal satışı yapılmayacaktır. Faturasız mal satıldığı anlaşıldığı zamanlarda gerekli işlemlerin yapılması için mal müdürlüklerine suç duyurusunda bulunulacaktır.

6 – Yüklenici çalıştıracığı kişilere ve kendisine ait sabıka kayıtları ile bulaşıcı hastalık olmadığına dair sağlık raporunu ve üç ayda bir alınması gereken periyodik sağlık raporunu Okul Müdürlüğüne zamanında ibraz edecektir.

7 – Yüklenici ve idarece uygun görülüp Yüklenici tarafından çalıştırılacak kişiler, kantin ve okul bahçesinde kesinlikle sigara içmeyecektir.

8 – İlgisiz kişilerin çeşitli bahanelerle okul ve eklentilerinde bulunması ve bulundurulması kesinlikle yasaktır.

9 – Kantinde buzdolapları ve tost makinesi dışında her türlü elektrikli cihaz kullanımı yasak olup, söz konusu yerlerin elektrik, su ve ısıtma tesisatı, ayrılmasının teknik açıdan mümkün olmadığından bu giderler karşılığı aylık muhammen bedelde ki miktara KDV eklenerek Tosya Mal Müdürlüğü'ne kira yatırılan ayların 10. günü akşamına kadar yatırarak dekontları birliğe/okul müdürlüğüne teslim edecektir.

10 – Kantinde satılacak her türlü yiyecek maddesinin temizliğe ve Sağlık Bakanlığının gıda tüzüğüne uygunluğundan Yüklenici sorumludur. Son kullanma tarihi geçen bütün ihtiyaç maddelerinin satışı kesinlikle yapılmayacak. Kantinde sakız satılmayacaktır. Böyle bir durumun tespiti halinde sözleşme tek taraflı olarak fesh edilecektir.

11 – Kantinde çalışan tüm elemanların sigorta, sağlık kontrolü ve diğer tüm sorumluluklar Yükleniciye aittir.

12 – Kantin işletme alanının (oturma salonu, tuvaletler, tenis masasının bulunduğu alan ve bahçe) temizliği ve bakımından Yüklenici sorumludur.

13– İşletmedeki çalışanların temizliğinden Yüklenici sorumludur. Kantinden öğrencilere herhangi bir sebeple kesici ve yaralayıcı aletler kesinlikle verilmeyecektir. Öğrencilerle olan diyaloglar seviyeli ve düzeyli olacaktır. Öğrencilerin kantin satış yerine girmeleri yasaktır.

14 – Kantin personeli okulumuzda görevli öğretmen ve memurlar ile aynı kurallara uymak zorundadır.

15 – Okul idaresince uygun bulunmayan davranışlar ikaz edilir. Tekrarlandığı takdirde sözleşme tek taraflı olarak feshedilecektir.

16– Kantin denetimi okul idaresince belirlenecek komisyon tarafından ayda bir defa denetlenecektir.

17 – Sözleşmenin genel şartlarının 6. maddesine göre Okul Aile Birliğinin uygun bulması halinde birer yıl olmak üzere kira artışı yapılarak, sözleşme uzatılabilir.

18 – Okul çıkışlarında okul kantini binası dış kapısının kontrolleri Yüklenici tarafından yapılacaktır.

19 – İşletme süresi bittiğinde Yükleniciye tutanakla teslim edilen taşınmaz mallar okul idaresi tarafından kontrol edilerek alınacak, kırık dökük, eksik ve arızalı olan malzemenin maliyeti hesaplanıp Yüklenici tarafından okul idaresine ödeme yapılacaktır.

20– Yüklenici kişi iş yerini açarken maliye, belediye v.b.yerlerle işlemlerini yapacak ve ilgili belgeleri iş yerine herkesin görebileceği yere asacaktır.

21 – Kanunlarda ve yönetmeliklerde herhangi bir değişiklik söz konusu olduğunda yüklenici bunlara uyacaktır. Bu gibi durumlarda okul aile birliği ve okul idaresi tek taraflı sözleşmeyi fesih etme yetkisine sahiptir. Bu durumlarda yüklenici hiçbir hak talep edemez.

22 – Yüklenici kişinin ölümü ve sürekli hastalığı nedeni tespit edildiği zaman sözleşme tek taraflı olarak fesh edilir.

23 – Kantin ve çay ocağı okulun eğitim ve öğretime açık olduğu tarihler arasında açık tutulacaktır. Okul Aile Birliği tarafından okul yararına yapılacak olan Kermes düzenlendiği zamanlarda okul kantini 1 gün süre ile kapalı tutulacaktır. Kantin ilk ders girişinden 15 dakika

önce açılıp son ders saatine kadar açık tutulacaktır.

24 - Başvuru Dosyasının Hazırlanması ve Sunulması: Usulüne uygun olarak hazırlanmış Teklif Mektubu ve istenilen belgelerin ihale tarihi ve saatine kadar komisyona elden teslim edilmesi gerekmektedir. Posta kanalı ile ve İhale başlama saatinden sonra yapılacak başvurular kabul edilmeyecektir. Başvurular, katılımcı veya vekili (Noterden vekaletname ibrazı olan) tarafından bizzat yapılacaktır. Belgeleri eksik olan katılımcıların başvuruları iptal edilecek, değerlendirmeye alınmayacaktır.

25-Müracaat Zarfının Hazırlanması: 2886 Sayılı Devlet İhale Kanununun 37. Maddesinde açıklandığı şekilde bu şartnamenin 4.Maddesinde istenilen evraklar ve teklif mektubu tam ve eksiksiz olarak büyük bir zarfa konularak kapatılacak ve zarfın üzerine isteklinin adı soyadı, açık adresi ve teklifin hangi işe ait olduğu yazılarak zarfın kapatılan ağız istekli tarafından imzalanacaktır.

26-Tekliflerin Sunulması: 2886 Sayılı Devlet İhale Kanununun Pazarlık Usulü başlıklı 50. Maddesi hükmü gereğince komisyon tarafından bir veya daha fazla istekliden kapalı zarf usulü teklif alınarak ve son teklifler üzerinden anlaşma sağlamak suretiyle yapılır. Kapalı Zarf Usulü ile yapılan artırma ihalelerinde geçerli en yüksek teklifin altında olmamak üzere oturumda hazır bulunan isteklilerden sözlü ve yazılı teklif alınmak suretiyle ihale sonuçlandırılır. Ancak geçerli teklif sayısının üçten fazla olması durumunda bu işlem, geçerli en yüksek teklif üzerinden, oturumda hazır bulunan en yüksek üç teklifi veren istekli ile bu üç teklif ile aynı olan teklifler olması durumunda bu istekliler de dahil edilmek suretiyle yapılır.

Komisyon, uygun gördüğü her aşamada oturumda hazır bulunan isteklilerden yazılı son teklifleri alarak ihaleyi sonuçlandırabilir. Bu husus komisyonca ikinci bir tutanakla tespit edilir.

DİĞER HUSUSLAR

Satışı yapılan gıdaların tüketimi için kantin önünde uygun, hijyenik ve güvenilir bir tüketim alanı olmalıdır.

1. Havalandırma ve baca düzeni her türlü kokuyu önleyecek şekilde yapılmalı, ortamın aydınlanması ve ısınması yeterli ve sağlıklı olmalıdır.
2. Kantinlerde; üzeri mermer, paslanmaz çelik veya benzeri malzeme ile kaplı tezgâh, içilebilir nitelikte soğuk ve sıcak su tesisatı bulunmalı, bulaşık yıkama lavabosu ve ayrıca el yıkama lavabosu olmalı, dezenfektanlı sıvı el sabunu ile kağıt havlu bulunmalıdır.
3. Tezgâh ve lavabonun bulunduğu yerdeki duvar (dolap kısımları hariç) en az 2 metre yüksekliğe kadar açık renkli fayans, mermer veya benzeri kolay temizlenebilir malzeme ile zemin ise; mermer, seramik, karo vb. su geçirmez malzeme ile kaplı olmalıdır. Zemin, taban ve tavan bakımlı (kırıksız, çatlaksız vb.) ve gözle görülür şekilde temiz olmalıdır. Zeminde kirli suların, yiyecek kırıntılarının kolay tahliyesini sağlayan bir gider bulunmalıdır.
4. Okul ve pansiyonlara; yemek sağlayan gıda işletmeleri, yemek fabrikaları ve okul, pansiyon yemekhaneleri ürettikleri yemek partisinin her çeşidinden alınan en az 250 gr'lık bir örneği (72) saat uygun koşullarda (soğukta yada dondurarak) saklamakla yükümlüdür.
5. Kantin, yemekhane, kafeterya, büfe, çay ocağı, vb. yerlerde "İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte" belirtilen kalite standartlarını sağlayan suyun kullanılması bu suyun bulunmadığı durumlarda suyun 0,3-0,5 ppm düzeyinde klorlanmasına müteakip tüketime verilmesi sağlanmalıdır.
6. Yapılan işin niteliğine göre soğuk ve sıcak su bağlantısı bulundurulmalıdır.
7. a) Su; toplama ve manevra bölümü olmak üzere 2 bölümden oluşmalı, su ile temas eden yüzeyler suyun kimyasal, fiziksel ve mikrobiyolojik niteliğini değiştirmeyecek bir malzemeyle kaplı olmalıdır, b) Suyun toplandığı bölüme girişler manevra odasından sağlanmalı ve üzerinde çevresel kirleticilere karşı maruziyeti engelleyecek şekilde havalandırma bacası

bulunmalıdır,

c) Manevra odasında yapılacak denetimlerde suyun kontrolü amacıyla numune alınmasını sağlayacak numune muslukları olmalıdır,

d) Su depoları su kesintilerinin olduğu dönemlerde 3 ayda bir diğer zamanlarda 6 ayda bir temizlenmeli ve bu amaçla kullanılacak dezenfektanlar Sağlık Bakanlığı'ndan izinli olmalıdır.

8. Çöp ve her türlü atıkların konulacağı yeterli sayıda ve büyüklükte, ağzı kapalı, paslanmaz metal veya plastik malzemeden yapılmış, silindirik, kolay yıkanabilir, ayak pedallı çöp kutusu bulundurulmalı ve çöp kutularına ayrıca çöp torbası geçirilmelidir.

9. Sağlık Bakanlığının ilgili mevzuatı gereğince haşere ve kemirgenlere karşı gerekli önlemler alınmalıdır.

10. Yüzey, araç ve gereçlerin temizliği amacıyla deterjan yanında dezenfektanlar kullanılmalı, kullanılan deterjan ve dezenfektanlar için ilgili mevzuatında belirtilen yetkili kurumundan izin alınmış olmalıdır.

11. Temizlikte mümkünse tek kullanımlık temizlik bezleri tercih edilmeli, mümkün olmadığı durumlarda kullanılan bezler temiz olmalı rutin aralıklarla bezlerin dezenfeksiyonu yapılmalıdır.

12. Kantinlerde çiğ et ve ürünleri hiçbir şekilde bulundurulmamalı ve bu ürünler kantinlerde pişirilerek satışa sunulmamalıdır. Hazır veya yarı hazır halde işlenmiş et ve ürünleri ise soğuk zincir kırılmadan uygun şartlarda muhafaza edilmelidir. Bu ürünlerin Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından onay/kayıt numarası veya ithal izni olmalı, ısıtılarak servise sunulacak bu ürünlerin servisi sırasında mümkünse garnitür olarak salata verilmelidir.

13. Çiğ olarak servis edilecek olan gıdalar (salata, meyve vb.) bol su ile iyice yıkanarak hazırlanmalı, hazırlandıktan sonra üzeri Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından üretim veya ithalat izni olan streç-film gibi ambalaj malzemeleri ile kapatılarak servise kadar buzdolabında muhafaza edilmelidir.

14. Yetersiz ve dengesiz beslenmeye neden olabilecek gıda maddelerinin tüketimini özendirici her türlü reklâm, promosyon ve tanıtım amaçlı afiş, poster, broşür vb. kullanılmamalıdır. Reklâm, promosyon ve tanıtım amaçlı afiş, poster, broşür vb. materyalin öğrencilerin sağlıklı beslenmelerini olumlu yönde etkileyecek nitelikte olmasına özen gösterilmeli ve bu konuda okul/kurum yönetiminden izin alınmış olunmalıdır.

15. El ile temas etme zorunluluğu olan gıda maddelerinin satış ve servisi uygun malzeme ve alet/donanım ile yapılmalı, hazırlama ve ambalajsız ürünlerin servisi sırasında mutlaka tek kullanımlık eldiven kullanılmalıdır. Temizlik sırasında kullanılan eldivenler, hazırlama ve servisi sırasında kesinlikle kullanılmamalıdır. Satış ve servis sırasında ambalaj amaçlı gazete kâğıdı kullanılmamalı, uygun gıda ambalajı kullanılmalıdır.

16. Servise sunulan gıdaların tüketimi için tercihen tek kullanımlık araç-gereçler (bardak, tabak, çatal, kaşık vb.) kullanılmalıdır.

17. Kantinin görünür bir yerinde uygulanan fiyat tarifesi rahatlıkla okunabilecek bir şekilde bulundurulmalıdır.

18. "Millî Eğitim Bakanlığı Taşıma Yoluyla Eğitime Erişim Yönetmeliği" kapsamında taşınan özel eğitim öğrenci/kursiyerleri ve ilköğretim ve ortaöğretim öğrencilerine verilen öğle yemeği hizmeti sırasında yemek dağıtım vb. işlerde öğrenciler görev aldırılmamalıdır.

19. Öğrenciler seyyar satıcılardan yiyecek satın almamaları konusunda uyarılmalı ve okul önlerinde yiyecek satılmasını önleyici tedbirler alınmalıdır.

20. İlk yardım malzemeleri eksiksiz bulundurulmalıdır.

21. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının tarafından kantinlere yönelik olarak çıkarılmış olan okul kantinlerine dair hijyen kılavuzunun yol gösterici niteliği vurgulanmalıdır. Bu kılavuzun okul/kurumların yönetimlerince personele yol gösterici niteliğinden dolayı okul kantin denetim ekibinin, kantin işletmecisi/

çalışanlarının ve okul aile birliklerinin ulaşacağı bir yerde olması sağlanmalıdır.

B. KİRACI VE ÇALIŞANLAR İLE İLGİLİ KURALLAR

1. Okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı vb. yerlerde çalışanlar yaka kartı takmalıdır.
2. Kiracı ve çalışanlar; öğrenciye ve diğer personele karşı kibar ve saygılı davranmalıdır.
3. Gıda işletmecileri tarafından Alo-174 ile ilgili bilgilendirme afişleri asılmalıdır.
4. Personele ait soyunma dolabı 05.02.2013 tarih ve 28550 Sayılı Resmi Gazete ile yayımlanan “Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği” hükümlerine uygun olmalıdır.
5. “Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği” gereği işletmede çalışan personelin gıda güvenilirliğinin sağlanması, insan sağlığının korunması ve gıdaya bulaşmaların engellenmesi amacıyla gıda işletmesi sorumluluğunda, gıda işletmesinde (yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı vb.) çalışan personele düzenli olarak eğitim verilmesi sağlanmalıdır.
6. “Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği” gereği eğitim alan personele katılım belgesi verilir. Belgesi olmayan personel okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı vb. yerlerde çalıştırılmamalıdır.
7. Kiracı ve çalışanların, iş bu Genelge kapsamında hareket etmemesi durumunda; “Millî Eğitim Bakanlığı Okul Aile Birliği Yönetmeliğinin” sözleşmenin feshi iptali ve kiralanan yerlerin tahliyesi başlıklı Madde 22- hükmüne göre hareket edilmelidir.
8. Çalışanlar açısından bu iş yerlerinde çalışmaya engel bulaşıcı hastalıklar ve cilt hastalıkları bakımından Sağlık Bakanlığı, İçişleri Bakanlığı ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca çıkarılmış olan “Hijyen Eğitimi Yönetmeliğinin” ilgili hükümlerine göre hareket edilmelidir.

C. DİĞER HUSUSLAR

1. Okul/kurumların bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı vb. yerlerin resmi kontrolü, tarım il/ilçe müdürlükleri tarafından yetkilendirilen gıda kontrolörlerince yapılır. Kantinlerin genel denetimi ise; okul müdürünün kendisi veya görevlendireceği bir müdür yardımcısı başkanlığında kurulacak bir komisyon tarafından ayda en az bir kez Millî Eğitim Bakanlığına bağlı resmi/özel eğitim kurumları bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinin özel hijyen denetim formuna uygun olarak denetlenir. Bu komisyon öğrenim yılı başında öğretmenler kurulu toplantısında seçilir. Komisyon; müdür, müdür başyardımcısı veya müdür yardımcısının başkanlığında tercihen “Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği” kapsamında eğitim alan öğretmenlerden en az bir kişi, okul aile birliğinden bir yetkili, öğrencilerin oylarıyla seçilen okul meclisi başkanı veya yardımcısından oluşturulmalıdır. Acil durumlarda gereği için mutlaka tarım il/ilçe müdürlüklerine haber verilmez.
2. Yukarıda belirlenen gıda güvenliği ve hijyenik şartlarla ilgili eksiklikler var ise, okul/kurum yöneticileri; il/ilçe tarım müdürlükleriyle işbirliği yaparak, okul ve kurumlarının bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı vb. yerlerdeki bu eksikliklerin en kısa sürede giderilmesini ve sürekli takibinin yapılmasını sağlamalıdır. Denetim formları okulda dosyalanmalı gereği halinde il/ilçe tarım müdürlüklerine gönderilmelidir.
3. Yapılan uyarılara rağmen ilgili mevzuatlara uygun çalışmadığı gerek okul bünyesinde kurulan komisyonun gerekse resmi kontrole yetkili makamlarca tespiti halinde yükümlülüklerini yerine getirmeyen yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı vb. işletmecilerin, insan sağlığını tehlikeye attıkları gerekçesiyle sözleşmelerinin

feshi yoluna gidilecek ve ilgili kanun hükümleri gereğince haklarında yasal işlem uygulanacaktır.

4. Ayrıca Valiliğiniz sorumluluğunda ilgili kurum ve kuruluşlarla iletişime geçilerek; İl Hıfzıssıhha Kurulunda, eğitim kurumlarındaki öğrenci/kursiyerlerin sağlığının korunması amacıyla yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı vb. yerlerle ilgili gereken kararların alınması sağlanacaktır.

5. Eğitim kurumlarının yatılı veya pansiyonlu yemekhaneleri dâhil olmak üzere kantinleri, çay ocakları, büfeleri vb. yerlerde satışı yapılacak gıda ve içeceklerin kriterleri aşağıda belirtilmiştir:

1. Eğitim Kurumlarında Satışı Uygun Olmayan Gıda ve İçecekler;

- Enerji içecekleri, gazlı içecekler, aromalı içecekler (soğuk çay, ice tea), kolalı içecekler, aromalı doğal mineralli içecek, aromalı şurup, aromalı içecek tozu, aromalı su, meyveli içecek, meyveli içecek tozu, meyveli doğal mineralli içecek, yapay soda, meyveli şurup, sporcu içecekleri, sporcu suları, meyve nektarı, meyve suyu konsantresi
- Kızartmalar
- Cipsler (patates, mısır, şekillendirilmiş vb.), gevrek çerezler
- Tüm çikolata türleri (ayrı satılan veya ürünlere eklenmiş, damla çikolata, sürülebilir çikolata ve çikolata kaplanmış olanlar dâhil), gofretler (sade, dolgulu, kaplamalı vb.)
- Tüm şeker ve şekerleme türleri (jöle şekerleme, sert şekerlemeler, yumuşak şeker, dolgulu-dolgusuz, kaplamalı, draje, tüm lolipoplar vb.)
- Guarana, guarana özü, eklenmiş kafein içeren ürünler
- Kremalı, çikolata dolgulu, jöleli, kekler ve pastalar (yaş pastalar, ekler, kruvasan, donut, parfe, mozaik pasta, muffin, cupcake vb.)
- Hamurlu, şerbetli tatlılar (kuru baklava dahil)
- Tatlandırıcı içeren yiyecek ve içecekler
- Krema, hindistan cevizi sütü ve kreması
- Çay ve kahve tarzı içecekler (liseler hariç)

2. Eğitim Kurumlarında Satışı Uygun Olan Gıda ve İçecekler;

- Meyveler, çiğ tüketilebilen sebzeler (mevsimine uygun olarak), salatalar (zeytinyağı ve limon eklenebilir)
- Kuru meyveler (30 g, ambalajlı, kaplamasız ve şeker katkısız – incir, kayısı, üzüm vb.)
- Kuruyemişler (30 g, ambalajlı, soslanmamış, tuzsuz, kabuksuz – ceviz, fındık vb.)
- İçme suyu (şeker veya tatlandırıcı eklenmemiş)
- İçme sütü (UHT/Pastörize süt)
- Taze sıkılmış meyve ve sebze suyu (şeker ilavesiz olmalı, 250 mL den büyük olmamalıdır)
- Yoğurt (100-150 g, paketli)
- Ayran (200 mL'lik paketli)
- Peynir (pastörize)
- Günlük haşlanmış yumurta
- Çeşnili ekmekler (çeşnisi; sert kabuklu meyveler, kurutulmuş meyveler, yağlı tohumlar, baharat olan ekmekler)
- Tam buğday ekmeği, tam buğday unlu ekmek, karışık tahıllı ekmek vb. ürünlerden yapılan aşağıdakileri içeren yağ eklenmemiş sandviçler;
- -Yumurta veya peynir
- -Turşu hariç taze domates, havuç, marul, biber vb. sebzeler
- Doğal mineralli su
- Şekersiz sakızlar

3. Aşağıdaki Kriterleri Sağladıklarında Satışı Uygun Görülen Ambalajlı Gıdalar

(Kek, bisküvi, kraker, çeşnili/aromalı yoğurtlar vb.) ve İçecekler (çeşnili/aromalı sütler, meyve suyu vb.);

- Ürünün toplam enerji içeriği ≤ 200 kkal'i aşmamalıdır.
- Ürünün yağdan gelen enerjisi toplam enerjisinin % 35'ini aşmamalıdır.
- Ürünün doymuş yağdan gelen enerjisi, toplam enerjisinin % 10'unu aşmamalıdır.
- Doğal ve eklenmiş şekerden gelen enerji, toplam enerjisinin % 35'ini aşmamalıdır.
- Ürünün sodyum içeriği ≤ 200 mg'ı aşmamalıdır.
- Dondurma, sütlü buz, bitkisel yağlı sütlü buz, sütlü tatlılar da ürünün enerjisi ≤ 150 kkal ve doymuş yağ ≤ 3 g 'ı aşmamalıdır.
- Yenilebilir buzlu ürünler % 99'dan fazla meyve suyu içermeli, şeker eklenmemiş ve miktarı 125 mL'den az olmalıdır.
- Ezilmiş/ kırılmış buzlu içecekler %99'dan fazla meyve suyu içermeli, şeker eklenmemiş ve miktarı 200mL den az olmalıdır.
- Üretiminde şeker kullanılan, çeşnili ve/veya aroma verici içeren içme sütlerinde; eklenmiş şeker : ≤ 5 g/100mL ve toplam şeker (doğal süt şekeri ve eklenmiş şeker): $\leq 9,5$ g/100mL olmalıdır.
- Üretiminde şeker kullanılan çeşnili ve/veya aroma verici içeren yoğurtlarda; toplam şeker miktarı $\leq 12,5$ g /100g olmalıdır.
- Meyve ve sebze suları; % 100 meyve ve sebze suyu olmalı, ilave şeker içermemeli, 250 mL den büyük olmamalıdır.
- Liselerde çay ve kahve tarzı içecekler en fazla 375mL olmalıdır.

4. Aşağıdaki Kriterleri Sağladıklarında Satışı Uygun Görülen Atıştırmalık

(Aperatif) Hazırlanan Gıda Maddeleri

- Poğaç (1 büyük boy=75 g), tost (15 g kaşar peynirli veya 30 g beyaz peynirli), simit (1 küçük boy=90 g) için enerji içeriği ≤ 250 kkal, doymuş yağ içeriği ≤ 5 g ve sodyum içeriği ≤ 400 mg olmalıdır.
- Sade kek (ev yapımı/pastane; 1 büyük dilim=60 g) enerji içeriği ≤ 240 kkal ve doymuş yağ içeriği ≤ 3 g olmalıdır.

5. Aşağıdaki Kriterleri Sağladıklarında Satışı Uygun Görülen Sıcak ve İşlenmiş

Gıda Maddeleri (100 g için)

- Tuzlu hamur işleri, sandviçler, makarnalar, pizzalar, pideler, fırınlanmış patates ürünleri, pilav ve spagettiler için enerji içeriği ≤ 250 kkal, doymuş yağ içeriği ≤ 5 g ve sodyum içeriği ≤ 400 mg olmalıdır.
- Et ürünleri (burgerler, köfteler, nuggetlar vb.), sosisler için enerji içeriği ≤ 250 kkal, doymuş yağ içeriği ≤ 5 g ve sodyum içeriği ≤ 450 mg olmalıdır.
- İşlenmiş etler (salamlar, pastırmalar, sucuklar vb.) için enerji içeriği ≤ 250 kkal, doymuş yağ içeriği ≤ 3 g ve sodyum içeriği ≤ 750 mg olmalıdır.

Hazır ambalajlı gıdalar ile sandviçler ve satışı yapılan diğer bütün gıdalar, "Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği" ve "Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği" ne uygun şekilde hazırlanmış ve ambalajlanmış olmalıdır.

Adı –Soyadı
İmza