

BANAZ İLÇE MİLLİ EĞİTİM MÜDÜRLÜĞÜNCE 2017–2018 EĞİTİM ÖĞRETİM YILINDA TAŞIMALI İLKOKUL VE ORTAOKUL ÖĞRENCİLERİNE VERİLECEK ÖĞLE YEMEĞİ TEKNİK ŞARTNAMESİ

1- İŞİN KONUSU: Müdürlüğümüze bağlı aşağıda listede gösterilen taşıma merkezi ilkokul ve ortaokul eğitim görmekte olan, taşımali 707 (Yedi yüz yedi) öğrenciye 18.09.2017 tarihinden, 08.06.2018 tarihine kadar 180 eğitim günü, Taşımali Eğitim Uygulaması yapan İlkokul ve Ortaokul Müdürlüklerinde sıcak öğle yemeği verilmesi.

2- TANIMLAR: Bu şartnamede geçen tanımlar, 4734 sayılı Kamu İhale Kanunu ve 4735 sayılı Kamu İhale Sözleşmeleri Kanunu ile Hizmet İşleri Genel Şartnamesinde (bundan sonra Genel Şartname olarak anılacaktır) ve ihale dokümanını oluşturan belgelerde yer alan tanımlar geçerlidir. Bu şartnamede Banaz İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü (bundan sonra “İdare” olarak anılacaktır) ve ihaleyi alan şahıs veya firma (bundan sonra “Yüklenici” olarak anılacaktır.)

3- HİZMETİN TANIMI: Taşımali eğitim uygulaması kapsamında öğrenim gören öğrencilere sıcak öğle yemeği verilmesi.

4- YEMEK VERİLECEK OKULLAR VE ÖĞRENCİ SAYILARI:

Sıra No	Taşıma Merkezi Okulun Adı	Yemek Verilecek Öğrenci Sayısı
1	HALİME ALİ KAYA ORTAOKULU	175
2	ŞEHİTLER İLKOKULU	59
3	GÜRLEK İLKÖĞRETİM KURUMU	63
4	AHAT ŞEHİT EDİP AYBEY İLKÖĞRETİM KURUMU	93
5	ÇAMSU İLKÖĞRETİM KURUMU	80
6	BÜYÜK OTURAK İLKÖĞRETİM KURUMU	113
7	HATIPLAR ORTAOKULU	49
8	SUSUZ İLKOKULU	7
9	DERBENT İLKÖĞRETİM KURUMU	27
10	KIZILHİSAR İLKÖĞRETİM KURUMU	41
Genel Toplam		707

5- VERİLECEK YEMEĞİN ZAMANI VE ŞEKLİ: Yüklenici her öğrenciye ayrı ayrı okulun belirleyeceği saatler arasında, öğle yemeğini 10 Taşıma Merkezi İlkokul-Ortaokulunda aynı anda verecektir. Ayrıca iş yerinde hazırladığı yemeği kendi elamanları tarafından dağıtacak, yemek bitiminde tabldot tabaklarını toplayarak aynı gün mesai saatleri için götürecektir.

6-VERİLECEK YEMEK TÜRÜ: Sayısı belirlenen her öğrenciye öğlenleri ekli örnek yemek listesine uygun şekilde yüklenici ve idare yetkilisi ile birlikte mevsim şartlarına göre yemekler mevcut menü listesine eş değer değişiklik yapılarak uygulanabilir.

7-TEKNİK ŞARTLAR:

1-Yüklenici tarafından hazırlanan öğle yemekleri hijyen şartlarına uygun gıda, tuzük ve nizamnamesine bağılı olarak yapılacak ve gerek duyulduğunda idareimizce denetim ve tahlilleri yaptırılacaktır. İdareimizce yaptırılacak olan bu tahlillerin bedelleri yüklenici tarafından ödenecektir.

2-Açıklamalı yemek listeleri idare tarafından mevsim şartlarına göre hazırlanacaktır. Yüklenici buna uymak zorundadır. Yemek değişiklikleri idare tarafından uygun bulunduğu takdirde yapılabilecektir.

3-Yemek hazırlık merkezinin ve dağıtım araçlarının tüm sağıık şartlarına uygun ve hijyenik bir şekilde gıda mühendisi veya Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten iş yerlerine çalışma ve üretim izin işlemleri ile sorumlu yönetici istihdamı hakkında yönetmelikte belirtilen yetkililerce kontrolünde üretim ve dağıtım yapması,

4-Hazırlanan yemekler; Türk Gıda Kodeksine uygun gıda maddelerinden ve besin değerleri ilgili firmanın Gıda mühendisi veya Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının, Gıda ve Gıda ile temas eden madde ve malzemeleri üreten iş yerlerine çalışma ve üretim izin işlemleri ile sorumlu yönetici istihdamı hakkında yönetmelikte belirtilen yetkililerce hesaplanarak yapılması,

5-Yüklenici firma her okula bir servis elamanı tahsis eder, yemeğın dağıtımın ve sonrası yemekhanenin temizlenmesinden sorumludur.

6-Yemeklerin her okulda dağıtım saatinde hazır bulundurulması,

7-Yüklenici firma masa üstlerinde tuzluk ve peçete muhakkak bulunduracaktır.

8-Yüklenici firma her okulda çöp kovası ve çöp poşeti bulunduracaktır.

9-Dağıtım sonrası bulaşıklar aynı gün mesai saatleri içinde yüklenici firma tarafından toplanacak,

10-Yüklenici firma yemek tesliminde okul idaresince hazırlanan teslim alma tutanağını aynı gün imzalayacaktır.

11- Yüklenici 1 adet sorumlu yönetici belgesini idareye ibraz edecektir. Personel ile ilgili olarak deneyim süresi mezuniyete ilişkin belge ile tevsik edilir. Deneyim süresi bir yıldan az olmayacaktır. Personelin niteliğini ve deneyim süresini gösteren belgeler sözleşmenin imzalanmasının ardından işe başlanmadan önce yüklenici tarafından idareye sunulacaktır.

12- Resmi tatil, sınav, öngörülmeıyen tatil günlerinde, idarece bilgilendirme yapılarak yemek hizmeti verilmeyecektir.

8-DİĞER HUSUSLAR:

1-Taahhüt sırası içinde ihale fiyatından başka herhangi bir fiyat farkı ödenmez.

2-Ödemeler idarenin belirleyeceği süreler sonunda (İdari şartnamede belirtilen şekilde) yükleniciye fatura karşılığında banka aracılığı ile havale şeklinde yapılacaktır.

3-Yüklenici İş Kanunu, Sosyal Sigortalar Kanunu ve Vergi Usul Kanunu ile ilgili sorumlulukların kendisine ait olduğunu kabul eder.

4-Yüklenici taahhüdünü bir başkasına devredemez.

5-Olağan üstü sebeplerden dolayı gecikme vukuu bulunduğu her merkeze hemen haber verilecek, gecikme en kısa sürede hemen giderilecektir. Ancak yemek gelmeme durumunda yüklenici firma anlaşılan fiyattan o günkü yemeği temin edecektir.

6-Yüklenici tek taraflı anlaşmayı bozduğu takdirde, idare tarafından temin edilecek yeni yüklenici devreye girene kadar hizmetine devam etmek mecburiyetindedir.

7-İdare, taahhüt süresince şartnameye uyulduğu sürece bir başka yemek firmasıyla anlaşma yapamaz.

8-Bu şartnamenin uygulanmasından doğacak ihtilafların çözümleneceği yer **Banaz** mahkemeleridir.

9-Yemeğın taşınmasında, yemek servisi yapılmasında, yemek sonrası temizlik hizmetlerinin yapılmasında görevlendirilecek personel yüklenici firma tarafından temin edilecek, bu hususta yapılacak tüm giderler (Maaş, SGK primi vergi vb) giderler yüklenici firma tarafından

karşılacaktır. Bu personellerin sabıka kaydı, sağlık raporları kimlik bilgileri yüklenici firma tarafından kuruma ibraz edilecektir. Personellerin sağlık raporları 3 ayda bir yenilenecek ve Milli Eğitim Müdürlüğü Destek Hizmetler Birimine elden gömlek dosya içerisinde verilecektir.

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.

10- Yemek ihalesini alan firma ya da şahısların 4734 – 4735 Sayılı KİK Kanunlarına ve Millî Eğitim Bakanlığı Taşıma Yoluyla Eğitime Erişim Yönetmeliği ve Öğle Yemeği Yönergesi ile Okul Servis Araçları Yönetmeliğine uyulması zorunludur.

11- Bu uygulama kapsamında yemek verilen öğrenci sayısında % 20 artış ve eksiliş olacağı yüklenici firma tarafında peşinen kabul edilecek ve artış ve eksilişlerde öğrencilere aynı fiyat üzerinden yemek verilecektir.

12-Taşıma merkezi okulun herhangi bir nedenle taşımadan kaldırılması veya ikili eğitime geçilmesi durumunda idare isterse yemek verip vermemekte serbesttir. Yüklenici bu durumda hiçbir hak talebinde bulunamaz.

13-Taşıma merkezi okullarda yapılan/yapılacak olan onarım, tadilat açma/kapama vb. nedenlerle eğitim-öğretim sürdürülemiyor ise öğrenci taşıma işi en yakın ve müsait taşıma merkezi okula yapılacaktır. Yüklenici yemek teslim ve dağıtımına yeni merkez okula devam edecektir. Bundan dolayı ayrıca ek bir ücret talep etmeyecektir.

14-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.

15- Yemek hazırlama, pişirme, saklama ve dağıtımında kullanılan ekipmanlar hijyenik olması açısından tek kullanımlık olacaktır. Temizliğe özen gösterilecek, hijyenik kurallara uyulmasından yüklenici Firma Sorumludur.

16- İdare istediği zaman yemek üretim yerini denetler.

17-Yüklenici tarafından, öğrencilere verilmek üzere yapılan yemeklerde meydana gelebilecek besin zehirlenmelerine karşı, yemek verilecek öğrenci sayısını kapsayacak şekilde **Mesul Mali Sorumluluk Sigortası** yaptırılacaktır. Öğrencilerin yedikleri yemekten zehirlenmeleri halinde tüm sorumluluk ve tedavi masrafları yükleniciye aittir.

18-Yemekler sağlıklı bir ortamda üretilecek, kesinlikle yemek içerisine kıl, sinek, böcek ve benzeri yabancı maddelerin girmesine müsaade edilmeyecektir.

19- Verilecek yemekler günlük kalori değerine göre verilecektir.

20-Yemek verilecek taşıma merkezi okulun yemekhanesinde yemek masaları ve sandalyeleri yüklenici tarafından hazırlanacak, masalar hazırlanır iken masaların üzerinde yemeğin özelliğine göre çatal, kaşık, bıçak, sürahi, bardak, tuzluk, biberlik ve peçete mutlaka bulunduracaklardır.

21- yemek sıcak olarak verilecektir. Soğuksa ısıtılacaktır.

22-Yemekler termoboxla taşınacaktır

23- Yemek Yapımında kullanılan ambalajlı ürünlerin **TSE** ve **Türk Gıda Kodeksine** uygun gıda maddeleri kullanılacaktır.

24-Ekmek hariç diğer ürünler **TSE** veya **TSEK** belgelerinden birine sahip olmalıdır.

25 Meyve suları **TSE** veya **İSO** belgelerinden birine sahip olmalıdır.

26 – Ambalajlı Ürünlerde imal ve son kullanma tarihi olacaktır.

27- Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, net ağırlığı ve üretim yeri olacaktır.

28-İş Uhdesinde kalan yüklenicinin mutfağının yemek ihale sözleşmesinin denetimi nedeni ile Hizmetin verileceği Uşak İl sınırları içerisinde olması zorunludur.İş yerinin kiralık olması durumunda noter onaylı kira sözleşmesinin aslı veya noter tasdikli suretini yüklenici sözleşmeyi imzalamadan önce idareye ibraz edecektir.

ÖRNEK:1**2017–2018 EĞİTİM- ÖĞRETİM YILI EYLÜL – HAZİRAN DÖNEMİ ÖRNEK YEMEK LİSTESİDİR**

1. Hafta				
Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
Orman Kebabı	Kuru Köfte	Sebzeli Tavuk	Et Sote	Etlı Kuru Fasulye
Peynirli Makarna	Kırmızı Mercimek Çorbası	Pirinç Pilavı	Fırında Makarna	Bulgur Pilavı
Yayla Çorbası	Kadayıf	Poşet Ayran	Sütlaç	Sigara Böreği
Ekmek	Ekmek	Ekmek	Ekmek	Ekmek
2. Hafta				
Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
Etlı Patates	Sebze Çorbası	Etlı Biber-Kabak Dolması	Taskebabı	Yayla Çorbası
Pirinç Pilavı	Fırında Tavuk	Kıymalı Soslu Makarna	Pirinç Pilavı	Etlı Taze Fasulye
Puding Kakaolu	Peynirli Tepsi Böreği	Kadayıf	Poşet Ayran	Peynirli Makarna
Ekmek	Ekmek	Ekmek	Ekmek	Ekmek
3. Hafta				
Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
İzmir Köfte	Kırmızı Mercimek Çorbası	Fırında Tavuk	Etlı Kuru Fasulye	Sebze Çorbası
Pirinç Pilavı	Et Sote	Kıymalı Soslu Makarna	Pirinç Pilavı	Etlı Kış Türütüsü
Yoğurt Tatlısı	Peynirli Makarna	İrmik Helvası	Sigara Böreği	Bulgur Pilavı
Ekmek	Ekmek	Ekmek	Ekmek	Ekmek
4. Hafta				
Pazartesi	Salı	Çarşamba	Perşembe	Cuma
Terbiyeli Köfte	Etlı Nohut	Tavuk Suyu Çorbası	Kıymalı Bezelye	Yeşil Mercimek Çorbası
Pirinç Pilavı	Bulgur Pilavı	Tas Kebabı	Peynirli Makarna	Orman Kebabı
Patatesli Börek	Poşet Ayran	Pirinç Pilavı	Kadayıf	Pirinç Pilavı
Ekmek	Ekmek	Ekmek	Ekmek	Ekmek

GRAMAJLAR:

Yemekler sunulan teknik şartnameye uygun olarak 1. sınıf kaliteli, TSE standartlarına uygun Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının izni ile üretilmiş (Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun) malzemeler kullanacaktır.

Yemek yapımında uygulanacak gramajlar aşığıdaki listelerdeki miktarlar aynen uygulanacaktır.

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

YEMEĞİN CİNSİ : MALZEMENİN CİNSİ : MİKTARI (Öğün)

YEMEĞİN CİNSİ	MALZEMENİN CİNSİ	MİKTARI (Öğün)
Orman Kebabı (200Cal)	Dana eti	80 gr
	Patates	100 gr
	Salça	05 gr
	Kuru Soğan	10 gr
	Sıvı Yağ	10 gr
	Havuç	25 gr
	Kekik (Baharat)	05 gr
Tas Kebabı (200 Cal)	Dana eti	100 gr
	Patates	50 gr
	Yağ	10 gr
	Salça	05 gr
	Kuru soğan	10 gr

Etlı Taze Fasulye (139 Cal)	Taze Fasulye	150 gr
	Domates	40 gr
	Kuru soğan	10 gr
	Margarın	0 4 gr
	Sığır Eti	25 gr
	Domates Salçası	01 gr
Etlı Kış Türlüsü (176 Cal)	Sığır eti	25 gr
	Havuç	20 gr
	Kuru soğan	10 gr
	Margarın	10 gr
	Patates	30 gr
	Pırasa	49 gr
	Kabak	10 gr
	Salça	05 gr
Etlı kuru fasulye (296 Cal)	Sığır Eti	20 gr
	Kuru fasulye	50 Gr
	Kuru soğan	15 gr
	Domates Salça	03 gr
	Margarın	10 gr
Etlı Nohut (306 Cal)	Sığır Eti	20 gr
	Nohut	50 gr
	Kuru soğan	15 gr
	Domates Salça	03 gr
	Margarın	10 gr
Etlı Patates (201)	Sığır Eti	20 gr
	Patates	120 gr
	Kuru soğan	15 gr
	Domates Salça	04 gr
	Margarın	10 gr
Kıymalı İspanak (166 Cal)	Kemiksiz sığır eti (kıyma)	25 gr.
	İspanak	150 gr
	Margarın	05 gr.
	Domates Salça	01 gr
	Pirinç	05 gr.
	Kuru soğan	05 gr
Kıymalı Bezelye (200 Cal)	Dana eti	30 gr
	Bezelye	100 gr
	Patates	25 gr
	Domates Salça	05 gr
	Kuru soğan	10 gr
	Maydanoz	02 gr
	Yağ	10 gr
	Havuç	25 gr
Etlı Biber –Kabak Dolması (135 Cal)	Kabak-Biber	90 gr
	Domates	10 gr
	Kuru Soğan	07 gr
	Margarın	03 gr
	Pirinç	10 gr
	Sığır Eti	25 gr
	Maydanoz	05 gr
Kıymalı Kapuska-Karnabahar (160)	Lahana-Karnabahar	200 gr
	Kıyma	25 gr
	Kuru Soğan	10 gr
	Yağ	10 gr
	Salça	05 gr

KÖFTELER

Kuru Köfte (250 Cal)	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
	Ayçiçek Yağı	10 gr
	Un	05 gr
	Sığır eti	40 gr
	Yumurta	05 gr
İzmir Köfte (280 Cal)	Dana Eti	80 gr
	Patates	50 gr
	Domates	50 gr
	Soğan	10 gr
	Salça	05 gr
	Baharatlar	01 gr
	Yeşil Biber	10 gr
Terbiyeli Köfte (210 Cal)	Sığır Eti	40 gr
	Margarin	58 gr
	Pirinç	20 gr
	Kuru Soğan	10 gr
	Maydanoz	02 gr
	Yumurta	05 gr
	Limon	02 gr
Et Sote (200 Cal)	Dana Eti	80 gr
	Kuru Soğan	15 gr
	Yeşil Biber	15 gr
	Yağ	10 gr
	Baharat	01 gr
Fırın Tavuk (280 Cal)	Tavuk Eti	150 gr
	Patates	100 gr
	Salça	10 gr
	Yağ	10 gr
Tavuk Köftesi (250 Cal)	Tavuk	75 gr
	Ayçiçek Yağı	05 gr
	Margarin	05 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	250 gr
	Taze Biber	10 gr
	Patates	40 gr
	Domates	40 gr
	Margarin	05 gr

PİLAVLAR MAKARNALAR BÖREKLER

Pirinç Pilavı (328 Cal)	Pirinç	50 gr.
	Şehriye	10 gr
	Margarin	15 gr
Bulgur Pilavı (308 Cal)	Bulgur	60 gr
	Kuru Soğan	18 gr
	Margarin	12 gr

Peyirli Makarna (307 Cal)	Makarna	60 gr
	Lor Peyniri	15 gr
	Margarin	10 gr
Fırında Makarna (310 Cal)	Makarna	40 gr
	Yumurta	10 gr
	Süt	50 gr
	Yağ	10 gr
	Peynir	10 gr
	Un	10 gr
Kıymalı Soslu Makarna (331 Cal)	Makarna	60 gr
	Sığır Eti	15 gr
	Margarin	10 gr
	Domates Salçası	03 gr
Sigara Böreği (186 Cal)	Yufka	50 gr
	Maydanoz	2 gr
	Çökelek	10 gr
	Ayçiçek Yağı	10 gr
Patatesli Börek (250 Cal)	Yufka	50 gr
	Sıvı Yağ	10 gr
	Süt	30 gr
	Patates	40 gr
	Baharat	01 gr
Peyirli Tepsi Böreği (300 Cal)	Yufka	50 gr
	Sıvıyağ	10 gr
	Süt	30 gr
	Lor Peyniri	15 gr
	Maydanoz	05 gr

ZEYTİNYAĞLI SEBZELER

Zeytinyağlı Taze Fasulye (138 Cal)	Taze Fasulye	125 gr
	Domates	50 gr
	Kuru Soğan	15 gr
	Yağ	10 gr
Zeytinyağlı Pırasa (162 Cal)	Havuç	30 gr
	Kuru Soğan	05 gr
	Pırasa	120 gr
	Ayçiçek 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
	Ayçiçek Yağı	04 gr

ÇORBALAR – YOĞURT- AYRAN

Yayla Çorbası (270 Cal)	Pirinç	49 gr
	Yoğurt	61 gr
	Un	12 gr
	Yumurta	09 gr
Kırmızı Mercimek Çorbası (134 Cal)	Mercimek	20 gr
	Margarin	06 gr
	Un	05 gr.
	Kuru Soğan	10 gr
Tarhana Çorbası (108 Cal)	Tarhana	10 gr
	Domates Salçası	03 gr

	Margarin	10 gr
Yeşil Mercimek Çorbası (179 Cal)	Yeşil Mercimek	20 gr
	Margarin	06 gr
	Kuru Soğan	10 gr
	Sığır eti	10 gr
	Şehriye	10 gr
	Domates Salçası	03 gr
Sebze çorbası (56 Cal)	Havuç	10 gr
	Pezik	05 gr
	Pırasa	10 gr
	Patates	10 gr
	Kuru Soğan	05 gr
	Margarin	05 gr
	Domates Salçası	02 gr
	Limon	05 gr
	Maydanoz	03 gr
Tavuk Suyu Çorba (141 Cal)	Tavuk	45 gr
	Margarin	05 gr
	Un	05 gr
	Domates Salçası	03 gr
	Pirinç	12 gr

TATLILAR

Yoğurt Tatlısı (440 Cal)	Yoğurt	40 gr
	Yumurta	30 gr
	Şeker	50 gr
	Un	50 gr
Kadayıf (450 Cal)	Kadayıf	50 gr
	Şeker	40 gr
	Ceviz	10 gr
	Yağ	15 gr
Sütlaç (337 Cal)	Pirinç	15 gr
	Şeker	41 gr
	Süt	204 gr
İrmik Helvası (374 Cal)	İrmik	40 gr
	Şeker	30 gr
	Margarin	15 gr
Puding Kakaolu (330 Cal)	Süt	202 gr
	Nişasta	5 gr
	Şeker	40 gr
	Un	10 gr
	Kakao	4 gr

İÇECEKLER

	Meyve Suları	200 gr
	Ayran	200 gr

YEMEK YAPIMINDA KULLANILACAK MALZEMENİN EVSAFI

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 toprakları yarık ve boşluklar olmamalıdır.
- 1 öğrenci için öğünde 100 gr ekmek verilecektir. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

SIĞIR (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 kuruma 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 görünüştür.
 - Etin kıvamı sıkı ve elastiki
 - Etin rengi ortama göre açık pembe ve kırmızıya kadar
 - Omuz sivri, göğüs kemiği ve kuyruk ile haya kemiği kalem yeri iyice kemikleşmemiş, kemik başları, ışıltılı beyaz ve gri renkte olmalıdır.
- Kemik iliği koyu renktedir.
- Etlerde hiçbir hastalık belirtisi görülmeyecektir.
- Etler tekniğine göre taze olarak verilecektir.
- Donmuş ve ithal malı etler kabul edilmeyecektir.
- Etler yumuşamış, nemli, küflü ve ekşimsi kokulu yapışkan parlak kırmızı kalay renkte olmayacaktır.
- Gövde eti 36 aylık ve daha küçük yaştaki sığır hayvanlarının tam veya yarım gövdesidir.
- Yemek listesinin durumuna göre but ağırlıklı et istenebilir. Kemik oranı % 20'yi geçmeyecektir.

TAVUK ETİ:

- Tavuk eti gıda maddeleri mevzuatı madde 143 ve 2409 nolu TSE de belirtilen birinci sınıf özellikleri taşıyacaktır.
- Tavuk etleri dondurulmamış taze sıhhatli sadece butları gıda maddeleri mevzuatına uygun olarak kesilmiş, temizlenmiş ve muhafaza edilmiş olacaktır.
- But, iyi etlenmiş, hanap oynağında orta derecede geniş, kalın ve aşağı doğru taşıdığı et yuvarlak, dolgun bir görünüşte olmalıdır.
- Görünebilir her türlü tüyün mutlaka temizlenmiş olması gerekir. Tüy diplerinde tam veya yarı belirgin kan lekeleri olmamalıdır.
- Etler nakil sırasında temiz poşetlenmiş +4 derece veya daha düşük derecede hijyen şartlarına uygun şekilde imalathaneye ulaştırılacaktır. Poşetler temiz, sağlam, içlerinde kan, su ve sızıntı bulunmayacaktır.
- Tavuklar günlük olarak kesilecek, kuluçka devresinde ve kart olmayacaktır.
- Deride kızarıklık olmayacak, tavuğun kendine has beyaz rengi ve kokusu olmayacaktır.

- Tavuklar göğüs ve but olarak parçalanmış getirilecektir. Taşlık ve sakatat kısımları ile boyun kısmı, yağ ve kuyruk kısmı tartıya dahil edilmeyecektir. Butlar 300 gr'dan aşağı olmayacaktır. Göğüsler 600 gr'dan aşağı olamayacaktır. Siparişler kg üzerinden verilecektir.

- Tavuk etleri frigofrik soğutma sistemli araçlarda fabrikaya getirilmiş olacaktır. Tavuk yemeklerinde her öğrenciye bir adet but veya ½ göğüs olacak şekilde ayarlanacaktır.

YUMURTA:

- Yumurtanın şekli muntazam olmalı girintili çıkıntılı olmamalıdır.
- Kabukta çatlak, pislik ve kan lekesi bulunmamalıdır.
- Yumurtalar yıkanmamış olmalı, üzerindeki parlak cilalı kısım kaybolmamalı.
- Hava boşluğu yüksekliği en çok 5mm'yi geçmemelidir.
- Kırıldığı zaman kendin mahsus tamamen saf, tabii sadelik, koku ve tadı haiz olmalıdır,
- Tabağa kırıldığından sarısı kubbeli, rengi parlak olmalı, parmakla basıldığında hemen dağılmamalıdır.
- Ortalama olarak bir yumurtanın ağırlığı 60 gr'dan az olmayacaktır.
- Yumurtalar Gıda Kodeksine ve TSE'ye uygun olacaktır.

YOGURT:

- Açık yoğurtlar normal kıvamda, düzgün, pürüzsüz olacak ve ekşi olmayacaktır.
- Kokusu fena, rengi bozuk, içinde gözle görülen yabancı maddeler bulunmayacaktır.
- Taşınmada kullanılan kaplar çelik, temiz ağzı kapalı ve sağlığa uygun olmalıdır.
- Plastik kaplarda olanlar Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının izniyle plastiklerde ve ağzı mühürlü olacak.
- Yoğurtlar yağ oranı yönünden TSE 'ye uygun olacaktır.
- Yoğurtlar Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun, Gıda, Tarım ve Hayvancılık 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 ya da karton kaplar içerisinde getirilecektir.
- Kapların üzerinde veya kapaklarında yoğurdun kullanım tarihi, birleşimi, özellikleri, firmanın adı, imal ve son kullanım tarihi, ağırlığı açık ve okunur bir şekilde yazılı olacaktır.
- Yoğurtlar pastörize süttten yapılmış ve Sağlık Bakanlığı Gıda Maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır. Yoğurtların kıvamı normal ve pürüzsüz, yüzeyi düzgün, tadı ekşi olmayacaktır ve uzamayacaktır.
- Yoğurtlar Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun, Gıda, Tarım ve Hayvancılık 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:

- Ayrarlar günlük olacaktır. Sağlığa zararlı olmayan bir kez kullanılan plastik ya da karton kaplar içinde getirilecektir. Miktarı 200 gramdan düşük olmayacaktır.
- Pastörize süttten imal edilmiş olacaktır.
- Ayrarların kaplarında veya kapaklarında tuzlu veya tuzsuz olacağı belirtilmelidir. İmal ve son kullanım tarihi ve özellikleri yapımçı firmanın adı, adresi varsa tescil edilmiş markası, ağırlığı açık ve okunur olarak yazılı olacaktır. Gıda, Tarım ve Hayvancılık

Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır

- Ayranlar Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.
- Ayranlar istenildiğinde tuzsuz olarak getirilecektir.

KURU GIDALAR:

NOHUT:

- Nohutlar son sene mahsulü ve mümkün olduğu kadar mütecanis olacaktır.
- Yaş, normalden fazla rutubetli, küflü, küf kokulu, kurtlu, kurt yenikli, böcekli vs. olmayacaktır. Taş, toprak ve kum olmayacaktır. Esmer, çok küçük, buruşuk, cılız taneler olmayacaktır. Nohutların pişme durumu tümünde aynı olacaktır.

KURU 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 %2 olacaktır.
- Kırık, sararmış ve küçük tane miktarı %2 den fazla olmayacaktır.
- Fasulyelerde rutubet miktarı %15 den fazla olmayacaktır.

KIRMIZI MERCİMEK:

- Piyasada satılan iyi kalite ve son sene mahsulü, kırmızı mercimeklerden olacaktır.
- Yeter derecede kurumamış, kütlü, ıslak, kızışmış, küf ve fena kokulu ve diğer herhangi bir gayrı tabi halde olmayacaktır.
- Canlı bit ve her türlü haşarattan arı olacaktır.
- Kırmızı mercimekler kaynatıldığında yarım saatte tamamen pişmiş olacaktır.
- Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret yabancı maddeler olmayacaktır.
- Taş, toprak, kum bulunmayacaktır.
- Rutubet miktarı % 15 den fazla olmayacaktır.

%80 RANDIMANLI UN:

- 6 numaralı elek üstü %5 den fazla olmayacaktır.
- Rutubet % 14 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. Kızıymış 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 tabii 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 %1 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 çuvalarda 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 750 gr.1ık naylon torbalar içerisinde getirilecektir.
- İyotlu tuz getirilecektir.

DOMATES SALÇASI EVSAFI:

- Koyu kırmızı renkte mütecanis kendine has koku ve lezzette olacaktır.
- Kabuk ve çekirdeklerden arınmış olacaktır.
- Domatesten başka cins sebze ve ezmesi nisai maddeler içermeyecektir.
- Boyanmamış olacaktır.
- Su miktarı %82 den, tuz miktarı %12 den, kül miktarı (tuz hariç) %1.10 dan külün sulu klorür asidinde erimeyen kısmı %0.10 dan fazla olmayacaktır.
- Üzerinde muhteviyatının cinsinin net miktarının imal yeri, imal tarihi ve son kullanma tarihini gösteren etiket mecburidir.
- Salça brüt 5 kg'lık , net 4.550Gr'lık teneke kutularda olacaktır.
- TSE belgeli olacaktır.

KURU ÜZÜM (ÇEKİRDEKSİZ 10 NUMARA) :

- Son sene mahsulü kuru üzümlerden olacaktır.
- Ezilmiş, sulanmış, yeter derecede kurumamış, ıslak, çürümüş, kirlenmiş ve tagayyür 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 geçmeyecek şekilde standart miktarlarda bulunacak. Sandıklar üzerinde cinsi ile net kilo miktarı, üretim yeri, tarihi ve son kullanma tarihi şablonla yazılmış olacaktır.

YUFKA:

- Yufkalar ekstra undan yapılmış ve usulüne göre hazırlanmış olacaktır.
- Görünüş, renk, koku ve lezzeti normal olacaktır. Pişmeden evvel veya pişirildikten sonra herhangi bir gayri tabii ve fena kokulu lezzet, acılık ve anormal ekşilikte bulunmayacak görünüşleri mütecanis olacaktır.
- Kütlenmiş, kirlenmiş, kurtlu, böcekli, pis kokulu vs. kusurlu hallerden arınmış olacaktır.
- Yufkalar piyasada satılan iyi cins kalitesinde şekil ve inceliğinde olacaktır. Birbirine yapışmış parçalar ve kalın açılmış olmayacaktır. Ağızda çiğnendiğinde çatırtı yapmayacaktır. Su miktarı %12' den fazla olmayacaktır. Diğer kimyevi özellikler ekmek kadayıfı ve yassı kadayıfı aynı olacaktır. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

MAKARNA İRMİKLİ:

- Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış makarnalardan olacaktır.
- Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak; pişmeden evvel veya pişirildikten sonra gayri tabii veya fena koku ve lezzet acılık ve anormal ekşilikte bulunmayacak; görünüşleri mütecanis olacaktır.
- Makarnalar, kırıklı, küflenmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmayacaktır. İçinde fare pislikleri, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzeri gibi cisimler içermeyecektir.
- Makarnalar %1 tuzu içeren kaynar suya atılarak yarım saat kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacaktır.
- Makarnalar 10 kiloluk orijinal ve kapalı ambalajlar içinde teslim edilecektir.
- Ambalaj üzerinde cinsi irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapanın adı-adresi ve tanıtıcı işaretini gösteren okunaklı yazı veya hususları muhteviyatı belirten yazılar olacaktır.
- Yapım tarihi ve son kullanma tarihi ambalaj üzerinde belirtilmiş olacaktır.
- Makarnalar irmikten mamul ve piyasada satılan iyi cinslerin evsafından olacaktır.
- Kimyevi özellikler, makarnalar kimyevi veya 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 % 13'ü geçmeyecektir.
- Kül miktarı % 1' den fazla olmayacaktır.
- Külün %10'luk miktarda klor hidrik asitte erimeyen kısmı %15'den alkole geçen asitleri asit sülfürik hesabı ile %005 gramdan fazla olmayacaktır.
- Kuru gluten miktarı %10'dan az olmayacaktır. İsteğe göre fiyonk, çubuk şekli ve numaralarına uygun olarak teslimat yapılacaktır.
- Kurumun isteği doğrultusunda cinsleri (fırın makama, burgu vb. gibi) belirtilecektir.

- TSE belgeli olacaktır. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır

ŞEHİRİYE:

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

YAĞLAR

ZEYTİNYAĞI:

- Yemeklerde kullanılacak sıvı yağlar adedi hararetle mayi ve berrak olacak, tortu ve suyu bulunmayacaktır.
- Rengi altın sarısı, yeşilimsi sarı veya açık sarı renkte olabilir.
- Koku ve lezzeti doğal olacaktır.
- Boyalı olmayacaktır.
- Herhangi bir nebati yağ ile karışık bulunmayacaktır.
- 25 derecede yoğunluğu 0.910-0.915,25,derecede refraksiyonu 59-63, iyot derecesi 79-88. Asiditesi (asit oleik olarak) %1,5 olacaktır.
- Acılık teamülü pembelik hududunu geçmemek üzere hafif müspet olacaktır.
- Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile TSE damgası olacaktır. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır

MISIRÖZÜ YAĞI:

- Adedi hararetle mayi ve berrak olacaktır. Tortu ve suyu bulunmayacaktır.
- Rengi koyu sarı renkte olacaktır.

- Koku ve lezzeti doğal olacaktır.
- Boyalı olmayacaktır,
- Herhangi bir nebati yağ ile karışık bulunmayacaktır.
- Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile TSE damgası olacaktır.

AYÇİÇEK YAĞI:

- Adedi hararetle mayi ve berrak olacaktır.
- Tortu ve suyu bulunmayacaktır.
- Rengi altın sarısı veya açık sarı olabilir.
- Koku ve lezzeti doğal olacaktır.
- Boyalı olmayacaktır.
- Herhangi bir nebati yağ ile karışık bulunmayacaktır.
- Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile TSE damgası olacaktır. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

MEYVA SUYU: 1/5 lik poşet

- Poşetlerin üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olacaktır.
- Son kullanma süresine en az 6ay süresi olan mamuller kabul edilir.
- Meyve nektarı en az % 40-45 olanlar verilecektir.
- Poşetler ezilmiş, delik, patlak, tozlu ve kirli olmayacaktır.
- Lezzeti, kokusu, görünümü bozuk olmayacaktır. Piyasanın en iyisi olacak. TSE belgeli olacak. Gıda, Tarım ve Hayvancılık 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.
- Kemali ermiş, yeşil, ağzı buruşturucu, ezik, çürük, bozulmuş, buruşmuş, kurtlu, kurt yenikli, küflü, küf kokulu olmayacaktır.
- Üzerlerine kirli, tozlu, topraklı, çamurlu olmayıp temiz olacaktır.
- Tanelerin ağırlığı 100-150 gr' dan aşağı olmayacaktır.
- Elmalar temiz sandık veya sepetleri içinde teslim edilecektir.
- Mevsiminde alınır.

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 150 gr.dan aşağı olmayacaktır.

- Portakallar piyasa teamüllü sandık veya sepetler içinde teslim edilecektir.
- Mevsiminde alınır.

MANDALİNA

- Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins kemale ermiş ve tabii 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 teamüllü tahta sandık ambalajlar içinde olacaktır.
- Mevsiminde alınır.

TAZE ÜZÜM:

- Mevsimine göre piyasada satılan iyi cins olgunlaşmış, tatlı ve taze üzümlerden olacaktır.
- Ezik, ekşi, çürük, küflü, buruşmuş, buruk lezzette, kalın kabuklu, renk ve şekli değişmiş, tatsız üzümler alınmayacaktır.
- Üzümler salkım halinde olacaktır.
- Dökülmüş tanelerin miktarı %5 kadar aynen kabul edilir. (Taneler küflü, bozuk, çürük, ekşi olmamak kaydıyla)
- Üzümler temiz ve sağlam sandıklar içinde muntazam istif edilmiş olarak alınacaktır.
- Mevsiminde alınır.

TAZE FASULYE:

- Yemeklerde kullanılacak taze fasulye piyasada satılan iyi cins fasulyelerden olacaktır.
- Kılçıklı olmayacaktır.
- Ezik, çürük, böcek yeniği, pörsük, rengi sararmış ve bayat olmayacaktır.
- İçi çok tanelenmiş-, kartlaşmış olmamalıdır.
- Rengi yeşil ve körpe olmalıdır.
- Mevsiminde alınır.

ISPANAK:

- Yemeklerde kullanılacak ıspanak piyasada mevcut iyi cins ıspanaklardan taze, yaprakları diri, renkleri yeşil olacaktır.
- Sararmış cılız, soğuktan donmuş, çürük, yatık, kızışmış, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ıslatılmış olmayacaktır.
- Ispanaklar arasında ot ve yabancı yapraklar bulunmayacaktır.
- Ispanakların kökündeki yenmeyen püskül kısımları kesilmiş olacaktır.
- Ispanaklar demet veya döküm halinde getirilecektir. Ispanaklar vasat büyüklükte olacak çok küçük olmayacaktır.
- Mevsiminde alınır.

DOMATES:

- Yemeklerde kullanılacak domatesler piyasada mevsimine göre satılan olgun, kızarmış domatesten olacaktır.
- Ezik, çürük, küflü, çamurlu, ıslatılmış, ekşimiş ve bozulmuş olmayacaktır.
- Domateslerin en küçüğü 30 gr.dan aşağı olmayacaktır.
- Nakliyeden mütevellit patlak ve ezikler (çürük, kütlü ve bozuk olmamak kaydıyla) kullanılmayacaktır.

- Mevsiminde ve piyasada bulunduğu sürece kullanılacaktır.
- ıkan 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 vurmış 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.

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

Teknik şartname idari şartname ve sözleşmenin bir parçasıdır.