

TAŞIMALI EĞİTİM
YEMEK HİZMET ALIM
PROTOKOLÜ

Madde 1- Protokol tarafları

Bu protokol, bir tarafta **İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü** (bundan sonra “İdare” olarak anılacaktır) ile diğer tarafta**Müdürlüğü** (bundan sonra “Yüklenici” olarak anılacaktır) arasında aşağıda yazılı şartlar dahilinde akdedilmiştir.

Madde 2 - Taraflara ilişkin bilgiler

2.1. İdarenin

- a) Adı :
- b) Adresi :
- c) Telefon numarası :
- ç) Faks numarası :
- d) Elektronik Posta Adresi (varsa):

2.2. Yüklenicinin;

- a)Adı ve soyadı/Ticaret unvanı:
- b) T.C. Kimlik No:
- c)Vergi Kimlik No :
- ç) Yüklenicinin tebligata esas adresi:
- e) Bildirime esas telefon ve faks numarası:
- f) Bildirime esas elektronik posta adresi (varsa) :

2.3. Her iki taraf 2.1 ve 2.2. maddelerinde belirtilen adreslerini tebligat adresleri olarak kabul etmişlerdir. Adres değişiklikleri usulüne uygun şekilde karşı tarafa tebliğ edilmedikçe en son bildirilen adrese yapılacak tebliğ ilgili tarafa yapılmış sayılır.

2.4. Taraflar, yazılı tebligatı daha sonra süresi içinde yapmak kaydıyla, kurye, faks veya elektronik posta gibi diğer yollarla da bildirim yapabilirler.

Madde 3- İşin tanımı

3.1. Protokolün konusu iş; İlçemizde “Öğrenci taşıma uygulaması kapsamında yer alan(öğrenci sayısı yazılacak) (ilköğretim veya ortaöğretim olduğu belirtilecek) öğrencisine09.2023 -.....01.2024 tarihleri arasında öğle yemeği hazırlanması, dağıtımı ve sonrası temizlik işleri yapılması işi hizmeti alımıdır.”

Madde 4- İşin Süresi, Miktarı ve Yeri

4.1. İşin Süresi: Sunulacak yemek hizmeti aşağıda yer verilen 2023-2024 Eğitim – Öğretim Yılı 1. dönem çalışma takvimi doğrultusunda gerçekleştirilecektir.

4.2. İşin Yapılacağı Yer ve İşin Miktarı:

Sıra No	Yemek Hizmeti Sunulacak Okul Adı	Yemek Hizmeti Sunulacak Öğrenci Sayısı	Yemek Hizmeti Sunulacak Gün Sayısı
1			91
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
TOPLAM			

Madde 5- Protokolün türü ve bedeli

5.1 Bu protokol birim fiyat protokolü olup, İdarece hazırlanmış ve 4.2. maddede yer verilmiş cetveldeki her bir iş kaleminin miktarı ile bu iş kalemleri için Bakanlığımız Destek Hizmetleri Genel Müdürlüğü'nün

21..... sayılı yazılarında belirtilen tavan fiyatların çarpımı sonucu bulunan tutarların toplamı olan KDV HariçTL (.....TLKrş) bedel üzerinden akdedilmiştir. Yapılan işlerin bedellerinin ödenmesinde, protokol bedelinin tespitinde kullanılan birim fiyatlar esas alınır.

Taşıma Merkezi Okul/Kurum Sayısı	Yemek Hizmeti Sunulacak Öğrenci Sayısı	Yemek Hizmeti Sunulacak Gün Sayısı	Toplam Tabldot Sayısı
1 Öğün Öğle Yemeği Bedeli (KDV Hariç)	TOPLAM TUTAR (KDV Hariç)	KDV Tutarı (%8)	TOPLAM KDV Dâhil
19,8612 TLTLTLTL

Madde 6-Protokol bedeline dâhil olan giderler

6.1. Taahhüdün (ilave işler nedeniyle meydana gelebilecek artışlar dâhil) yerine getirilmesine ilişkin alınan hizmetin özelliği gereği, protokolün uygulanması sırasında, ilgili mevzuat gereğince yapılacak ulaşım, sigorta, vergi, resim, harç, ilaçlama ve diğer giderler yüklenici tarafından karşılanacaktır. Hizmetin yerine getirilmesi için gerekli malzemeler, ekipmanlar, taşıma, dağıtım, temizlik ve benzeri giderler protokol bedeline dâhildir. İlgili mevzuatı uyarınca hesaplanacak Katma Değer Vergisi, protokol bedeline dâhil olmayıp İdare tarafından Yükleniciye ödenecektir.

Madde 7- Protokolün süresi

7.1. Protokol süresi: işe başlama tarihi09.2023 işi bitirme tarihi01.2024'dür.

7.2. Bu protokolün uygulanmasında sürelerin hesabı eğitimin yapıldığı iş günü esasına göre yapılmıştır.

Madde 8- İşin yapılma yeri

8.1. Yemek üretimi,(üretim yapacak öğretmenevi veya döner sermayeli okul ismi yazılacaktır) veya ihtiyaç duyulduğunda "Gıda Üretim İzin Belgesi" bulunan diğer üretim tesislerinde yapılacak ve hazırlanan yemekler, protokolün 4.2. maddesinde belirtilen taşıma merkezi okullara dağıtılacaktır.

Madde 9- Ödeme yeri ve şartları

9.1. Protokol bedeli, aylık olarak (ilave işler nedeniyle meydana gelebilecek artışlara ilişkin bedeller dahil) 4.2. maddede belirtilen taşıma merkezi okullarca "Milli Eğitim Bakanlığı Taşımali Öğrenci Modülüne" yapılacak girişler sonucu oluşacak tahakkuk tutarı doğrultusunda düzenlenen faturanın, Taşımali Öğrenci Modülüne yüklenmesi karşılığında takip eden ayın sonuna kadar idare tarafından yüklenici hesaplarına

aktarılabacaktır. Yüklencici ödeneğinin gecikmesinden dolayı idare ve idarenin bağılı bulunduğu bakanlıktan hak ve fiyat farkı talebinde bulunamayacaktır.

9.2. Protokolün yürürlükte olduğu tarihler içerisinde okulların herhangi bir sebeple tatil edildiği (ara tatil, sömestr tatili, kar tatili, idari tatil, resmi tatil, karne tatili ve bakanlık tarafından yapılacak diğer tatiller vb.) günlerde durum, idarece yükleniciye yemek hizmetinin sunulacağı günden önceki gün saat 23.59'a kadar bildirilecek ve bu günler için ödeme yapılmayacaktır. İdarece yükleniciye bildirim belirtilen tarih ve saatten sonra yapılması durumunda yüklenicinin yemek hazırlıklarına başladığını beyan etmesi durumunda ilgili güne ait ödeme yapılacaktır.

9.3. Taşıma merkezi okulların çeşitli nedenlerle taşıma kapsamından çıkarılması veya taşıma merkezi okullarda yemek hizmeti sunulan öğrenci sayısının azalması halinde durum idarece yükleniciye bildirilecek, yemek hizmeti sunulan öğrenci sayısının azalmasından dolayı yüklenici hiçbir hak talebinde bulunamayacaktır. Ayrıca öğrenci artışı olması ve idarenin durumu yükleniciye bildirmesi halinde aynı birim fiyat üzerinden artış kadar ödeme yapılacaktır.

9.4. Yüklenici yapılan işe ilişkin hak ediş ve alacaklarını idarenin yazılı izni olmaksızın başkalarına devir veya temlik edemez. Temliknamelerin noterlikçe düzenlenmesi ve idare tarafından istenilen kayıt ve şartları taşıması zorunludur.

9.5 Ödemeler yüklenicininBankasıŞubesi nezdinde bulunan TR..... IBAN numaralı hesabına yapılacaktır.

Madde 10- Avans verilmesi, şartları ve miktarı

10.1. Bu iş için avans verilmeyecektir.

Madde 11- Fiyat farkı

11.1. Yüklenici, gerek protokol süresi, gerekse uzatılan süre içinde, protokolün tamamen ifasına kadar, vergi, resim, harç ve benzeri mali yükümlülüklerde artışa gidilmesi veya yeni mali yükümlülüklerin ihdası gibi nedenlerle fiyat farkı verilmesi talebinde bulunamaz.

11.2. Bu protokol kapsamında yapılan işler için fiyat farkı hesaplanmayacaktır.

11.3. Protokolde yer alan fiyat farkına ilişkin esas ve usullerde protokol imzalandıktan sonra değişiklik yapılamaz.

Madde 12- Alt yüklenicilere ilişkin bilgiler ve sorumluluklar

12.1. Bu işin tamamı ya da bir kısmı alt yükleniciye yaptırılamaz.

Madde 13- Cezalar ve Protokolün feshi

13.1 Protokol konusu işin niteliği ve özelliğine göre işin protokole uygun olmayan haller ve bu hallerde idare tarafından uygulanacak cezalar aşağıda tabloda belirtilmiştir. Tabloda yer alan özel aykırılık

hallerinde aynı satırda belirtilen oranda ceza uygulanır. Tabloda yer verilen özel aykırılıklardan herhangi birinin ilgili aykırılık için aynı satırda belirtilen sayıya ulaşması durumunda protesto çekmeye gerek kalmaksızın protokol idarece tek taraflı olarak feshedilir.

Sıra	Aykırılık Hali	Protokol Bedeli Üzerinden Kesilecek Ceza Oranı	Aykırılık Sayısı
1	Yemek hizmeti verilen yerin temizliğinin yapılmaması, yemek bulaşık artıklarının okuldan götürülmemesi.	% 0,02	10
2	Yemeğin okulların açık olduğu günlerde idarelerce belirlenen ve yükleniciye bildirilen süre aralığında okullara teslim edilmemesi.	% 0,02	10
3	Yemeklerin belirlenen taşıma merkezi okullara sevk irsaliyesi ile okulda bulunan yetkililere (Okul Müdürü, Müdür Yardımcısı veya nöbetçi öğretmenler ile okulda bulunan görevli memurlara) imza karşılığı teslim edilmemesi.	% 0,02	10
4	Yemek hazırlama, pişirme, saklama ve dağıtımında kullanılacak ekipmanların ilgili mevzuatına uygun malzemelerden oluşmadığının tespit edilmesi.	% 0,05	5
5	Yemek servisi esnasında kullanılacak plastik kapların Tarım ve Orman Bakanlığından izinli malzemelerden oluşmadığının tespiti.	% 0,02	10
6	“5179 Sayılı Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun gereği; alınacak gıda maddeleri veya ürünler, Tarım ve Orman Bakanlığından üretim izini alınmış ürünlerden olması zorunludur. Kullanılacak gıda maddelerinin tümü, Gıda Maddeleri Tüzüğü Türk Gıda Kodeksi	% 00,10	5

	ve Türk Standartları Enstitüsü Kurumu'nun standartlarına ve ekte verilen Gıda Malzemelerinin Özellikleri Listesindeki şartlara uygun olacaktır” hükümlerine aykırı durumların tespit edilmesi.		
7	İdarenin bilgisi ve izni halleri hariç hazırlanan aylık yemek listesine uyulmadığının tespit edilmesi.	%0,05	10
8	Yemek gramajlarının “Gıda Rasyonuna” uygun olmadığının tespit edilmesi.	% 0,05	10
9	Her öğüne ait yemek örneklerinin buzdolabı veya soğuk odada steril kaplarda 72 saat süreyle saklanmadığının tespit edilmesi.	% 00,10	5
10	Tatlılarda şeker dışında tatlandırıcı kullanıldığının tespit edilmesi.	%0 0,10	5
11	Yemek yapımında ve servisinde kullanılacak araç ve gereçlerin “Gıda Hijyeni Yönetmeliği” hükümlerine aykırılığının ve aylık periyodik bakımlarının yapılmadığının tespit edilmesi.	%00,10	5
12	Son kullanma tarihi geçmiş Gıda maddelerinin kullanıldığının tespit edilmesi.	% 00,20	3
13	“04.01.2012 tarih ve 28163 Sayılı Resmi Gazetede yayımlanan 2012/2 Nolu Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği’ ne göre ekmekteki tuz miktarı kuru maddede % 1.5 olacaktır” hükmüne aykırı davranıldığının tespit edilmesi.	% 00,10	5
14	Yemeklerin taşıma merkezi okullara termobakslarla taşınmadığının tespit edilmesi.	% 0,05	5
15	“Yüklenici tarafından kullanılan et ve et ürünleri 05/12/2012 tarihli ve 28488 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Et ve Et ürünleri	% 00,20	3

	Tebliği'ne uygun olacaktır" hükmüne aykırı davranıldığıının tespit edilmesi.		
16	"Yüklenici 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 Türk Gıda Kodeksi Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği'ne ve TSE standartlarına uygun olacaktır" hükmüne aykırı davranıldığıının tespit edilmesi.	% 00,20	3
17	Kullanılacak hammaddelerin 13.06.2010 Tarih ve 27610 Sayılı Resmî Gazete yayımlanan 5996 sayılı Kanun ve ilgili güncel mevzuat hükümlerine ve ürünlerin kendi özel tebliğlerine uygun olmadığıının tespit edilmesi.	% 00,10	5
18	Ambalajlı olarak alınacak, kullanılacak veya servise sunulacak ürünlerin Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olmadığıının veya Ambalajlarının yırtık, bombaj yapmış, hasar görmüş olduğunun tespit edilmesi.	% 00,10	5

Madde 14- Süre uzatımı verilebilecek haller ve şartları:

14.1. Mücbir sebepler nedeniyle süre uzatımı verilebilecek haller aşağıda sayılmıştır.

14.1.1 Mücbir sebepler:

- a) Doğal afetler.
- b) Kanuni grev.
- c) Genel salgın hastalık.
- ç) Kısmi veya genel seferberlik ilanı.

d) Gerektiğinde Kamu İhale Kurumu tarafından belirlenecek benzeri diğer haller.

14.1.2. Yukarıda belirtilen hallerin mücbir sebep olarak kabul edilmesi ve yükleniciye süre uzatımı verilebilmesi için, mücbir sebep olarak kabul edilecek durumun;

a) Yüklenicinin kusurundan kaynaklanmamış olması,

b) Taahhüdün yerine getirilmesine engel nitelikte olması,

c) Yüklenicinin bu engeli ortadan kaldırmaya gücünün yetmemesi,

ç) Mücbir sebebin meydana geldiği tarihi izleyen yirmi gün içinde yüklenicinin İdareye yazılı olarak bildirimde bulunması,

d) Yetkili merciler tarafından belgelendirilmesi, zorunludur.

14.1.3. Yüklenici tarafından zamanında yapılmayan başvurular dikkate alınmaz ve Yüklenici başvuru süresini geçirdikten sonra süre uzatımı isteğinde bulunamaz.

14.2. İdareden kaynaklanan nedenlerle süre uzatımı verilecek haller:

14.2.1. İlave işler nedeniyle iş artışının ortaya çıkması halinde işin süresi, bu artışla orantılı olarak işin ilgili kısmı veya tamamı için uzatılır.

15- Kontrol Teşkilatı, görev ve yetkileri

15.1 İşin, protokol ve eklerinde tespit edilen standartlara (kalite ve özelliklere) uygun yürütülüp yürütülmediği okul yöneticileri, nöbetçi öğretmenler ve İlçe Milli Eğitim Müdürlüğünce kurulacak denetleme komisyonunca denetlenir.

Madde 16- İşin yürütülmesine ilişkin kayıt ve tutanaklar

16.1. Protokol konusu işin protokol hükümlerine göre yapılıp yapılmadığını kontrol etmek üzere taşıma merkezi okul yöneticileri, nöbetçi öğretmenler ve İlçe Milli Eğitim Müdürlüğünce kurulacak denetleme komisyonu işin yapılmasını, işin süresince her zaman kontrol edebilir. Kontrollerde tespit edilen uygunsuzluklar yüklenici ile birlikte tutanağa bağlanır ve madde **13.1'de** belirtilen cezalar uygulanır. Bu kontrollere ve **15.1.** madde kapsamında yapılan denetimlere ilişkin belgeler protokol dosyasında muhafaza edilir.

Madde 17- Teslim, muayene ve kabul işlemlerine ilişkin şartlar

17.1. İli İlçesi Milli Eğitim Müdürlüğüne bağlı taşıma merkezi okullarda eğitim gören öğrenci taşıma uygulaması kapsamındaki öğrencilerin 2023– 2024 Eğitim Öğretim Yılı 1. dönem yemek ihtiyacının her türlü malzeme dâhil yüklenici tarafından kendi mutfağında pişirilerek taşıma merkezi okullara taşınması, öğrencilere dağıtımı ve dağıtım sonrası hizmetleri (bulaşık yıkama, yemekhane veya yemek verilen yerin temizliği vb) ile yemek bulaşık artıklarının okuldan götürülmesi işi tamamen yükleniciye aittir.

17.2. Yüklenici; ğrenci taşıma uygulaması kapsamında yemek hizmeti sunulacak ğrenci sayısı kadar öğle yemeğini okulların açık olduğu günlerde en geç saat e kadar taşıma merkezi okullara teslim edecektir.

17.3. Yemekler yukarıdaki taşıma merkezi okullara taze ve sıcak bir şekilde ulaştırılacak, öğrencilerin yemeği sıcak şekilde yemeleri sağlanacaktır.

17.4. ğle yemeği saat arası dağıtılacak olup, yemekten sonra atıklar toplanarak yemek hizmeti sunulan yerin genel temizliği yapılacaktır (Yemek saatleri, idarenin uygun gördüğü durumlarda değiştirilebilir).

17.5 Pişirilen yemekler, protokolün **4.2.** maddesinde belirtilen taşıma merkezi okullara sevk irsaliyesi ile birlikte (Okul Müdürü, Müdür Yardımcısı, nöbetçi ğretmen veya görevli memurlara) imza karşılığı teslim edilecektir.

17.6. Yemek hazırlama, pişirme, saklama ve dağıtımında kullanılan ekipmanlar paslanmaz elik-krom olacaktır. Yemek servisi esnasında eğer plastik kap kullanılacaksa plastik malzemeler Tarım ve Orman Bakanlığından izinli olacaktır.

17.7. Yiyecekler sağlığa uygun ortamda sağlık kontrollerinden geçirilerek hazırlanacaktır.

17.8. Yüklenici, **Ek 1'de** sunulan örnek menüye uygun olarak yemek hazırlamak ve düzenleyeceği aylık yemek menüsünü taşıma merkezi okullara hizmetin sunulacağı aydan önce teslim etmek zorundadır. Aylık yemek listesinde değişiklik yapılması idarenin onayı ile mümkündür.

17.9. Yemekler kalite, nefaset ve gramaj yönünden doyurucu olacak ve gramajlar **Ek 2'de** belirtilen "Gıda Rasyonuna" uygun olacak ve belirtilen gramajlardan aşağı olmayacaktır. "5179 Sayılı Gıdaların retimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun" gereği; alınacak gıda maddeleri ve rnlerin, Tarım ve Orman Bakanlığından retim izni almış olması zorunludur.

17.10. Kullanılacak gıda maddelerinin tümü, Gıda Maddeleri Tüzüğü, Türk Gıda Kodeksi ve Türk Standartları Enstitüsü Kurumu'nun standartlarına ve **Ek 3'te** belirtilen Yemek Yapımında Kullanılacak Malzemenin Evsafi Listesindeki şartlara uygun olacaktır.

17.11. Yemek listesinde olmayan, idare ve yüklenici temsilcisi tarafından uygun bulunarak listeye yazılan yemekler, benzer yemeklerin gramajları esas alınarak hazırlanacaktır.

17.12. Her öğüne ait yemek örnekleri yüklenicinin buzdolabı veya soğuk odada steril kaplarda 72 saat süreyle saklanacaktır.

17.13. Tatlılarda hiçbir şekilde tatlandırıcı kullanılmayacak, şeker kullanılacaktır.

17.14. Yemek yapımında ve serviste kullanılan araç ve gereçlerin "Gıda Hijyeni Yönetmeliği" erevesinde aylık periyodik bakımları yapılacak, kullanılmayacak durumda olanlar tespit edilerek derhal kullanımdan kaldırılacaktır.

- 17.15.** Gıda maddelerinin kapaklarında veya ambalajlarında son kullanma tarihi elektronik olarak basılmış ve belirgin olacaktır.
- 17.16.** 04.01.2012 tarih ve 28163 Sayılı Resmi Gazetede yayımlanan 2012/2 Nolu “Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği’ne” göre ekmekteki tuz miktarı kuru maddede % 1,5 olacaktır.
- 17.17.** Sağlık Bakanlığı’nın “Türkiye’de Aşırı Tuz Tüketiminin Azaltılması Programı” gereğince yemekhanelerde masaüstlerinde tuzluk bulundurulmayacaktır. Ancak, yüklenici isteğe bağlı kullanımlar için yemek servis yerlerinde poşet tuz bulunduracaktır.
- 17.18.** Yemekler, okul yemekhanelerinde hijyenik koşulların sağlanması ve bulaşıcı hastalıklardan çocuklarımızı korumak amacı ile disposable malzemelerden oluşan çatal-kaşık-peçete-ıslak mendilin birlikte yer aldığı setlerle servis edilecektir.
- 17.19.** Yemekle birlikte verilecek su, masaüstüne sürahiyle değil, ağzı kapalı 200 ml'lik pet bardak su şeklinde birer adet olarak servis edilecektir.
- 17.20.** 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 yemek temin edilecek olup, yüklenici tarafından herhangi bir ek ücret talep edilmeyecektir.
- 17.21.** Ekmekler taze tek kişilik gramajlarda paketlenmiş olacaktır.
- 17.22.** Yemekler taşıma merkezi okullara termobakslarla taşınacaktır.
- 17.23.** Hizmetlerin yürütülmesi esnasında gerekli her türlü araç-gereç ve malzeme yüklenici tarafından sağlanacaktır.
- 17.24.** Yemekler kalite, nefaset ve porsiyon yönünden doyurucu olacak ve porsiyonlar, **Ek 2’de** belirtilen miktarlardan aşağı olmayacaktır. Yemeklerde kullanılacak yağ, piyasada mevcut kaliteli yağlardan olacaktır. Yemeklerde kullanılan etler belediye mezbaha damgalı sakatatsız dana ve kuzu eti olacak, tavuk eti kullanıldığında tavuklar şartnameye uygun, kaliteli ve taze olacaktır. Salatalarda ve yemeklerde kullanılacak sebzeler ve meyveler taze ve 1. sınıf olacak ve kullanılmadan önce çok iyi yıkanacaktır.
- 17.25.** Yüklenici, günlük yemek listesindeki yemeklerin yapılması için gerekli malzemelerin temininde güçlük çekildiği durumlarda ya da meydana gelebilecek teknik arızalarda menü değişikliği yapmak istediğinde idarenin onayını alacaktır.
- 17.26.** Yemekler, Muayene Kabul Komisyonu tarafından kontrol edilerek teslim alınacaktır.
- 17.27.** Yemeklerde iç yağı, kuyruk yağı, vb. kesinlikle kullanılmayacaktır. İdarenin vereceği karar doğrultusunda ayçiçeği yağı, zeytinyağı ve mısırözü gibi sıvı yağlar kullanılacaktır.

17.28. Protokol konusu hizmetin denetim, muayene ve kabul işlemleri, protokol ve “Hizmet İşleri Genel Şartnamesinde” belirtilen hükümlere göre gerçekleştirilecektir. İdare ve Kontrol Teşkilatı istediği zaman yemekhaneyi denetleyebilecektir.

17.29. “Gıda Hijyen Yönetmeliği” koşullarına uyulmaması ve hijyen konusundaki eksiklik nedeniyle öğrencilere veya üçüncü şahıslara bir zarar gelmesi halinde oluşacak zarar ve ziyandan yüklenici sorumlu olacaktır.

17.30. Öğrencilerin yedikleri yemekten zehirlenmeleri halinde tüm sorumluluk ve tedavi masrafları yükleniciye ait olacaktır.

17.31. Yüklenici tarafından kullanılan et ve et ürünleri 05/12/2012 tarihli ve 28488 sayılı Resmi Gazetede yayımlanan “Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği’ne” uygun olacaktır.

17.32. Yüklenici 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 “Türk Gıda Kodeksi Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği’ne” ve TSE standartlarına uygun olacaktır.

17.33. Yukarıda belirtilenler dışında kullanılacak tüm hammaddeler 13.06.2010 Tarih ve 27610 Sayılı Resmî Gazete yayımlanan 5996 sayılı Kanun ve ilgili güncel mevzuat hükümlerine ve ürünlerin kendi özel tebliğlerine uygun olacaktır.

17.34. Yüklenici tarafından izlenebilirliği sağlamak için kullanılacak hammaddeler ile ilgili her türlü kayıtlar tutulacaktır.

17.35. Kullanılacak her türlü gıda ve gıda ile temas eden ambalaj malzemesi Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından “İşletme Kayıt Belgesi” ve “İşletme Onay Belgesi” almış firmalardan temin edilecektir.

17.36. 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.

17.37. 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.

17.38. Sayıda değişiklik olması halinde İdare bir gün sonraki yemek yiyecek kişilerin sayısını en geç 23.59’a kadar yüklenici yetkilisine bildirecektir. Bildirim yapılmadığında ya da geç bildirildiğinde bir önceki günün sayıları esas alınacaktır. Ayrıca okulların olumsuz hava şartları, doğal afetler vb. nedenlerle tatil edilmesi durumunda idare 23.59’a kadar bir sonraki gün veya günlerde yemek çıkarılmaması için

yükleniciye bildirimde bulunulacaktır. 23.59'dan sonra yapılan bildirimlerde talep etmesi durumunda ertesi gün dağıtılacak yemek için katlanılan maliyet yükleniciye ödenecektir.

17.39. Yemeğin hazırlanmasında, taşınmasında, servis edilmesinde, okullarda yemek sonrası temizlik hizmetlerinin yapılmasında yeter sayıda personel yüklenici tarafından temin edilecek ve İş Kanunu ve SGK Kanunu gereği çalıştırılacak, bu hususta yapılacak (maaş, ücret, SGK primumu, vergi vb) tüm giderler yüklenici tarafından karşılanacak ve SGK ile ilgili iş ve işlemler yüklenici tarafından yürütülecektir. Yemek hizmetinde görev alan personelin Sabıka kaydı, Sağlık Raporları ve Kimlik bilgileri yüklenici tarafından kuruma ibraz 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 önlük, bone, maske ve eldiven takılacaktır.

17.40. Çalıştırılan personelin rutin portör muayeneleri yüklenici tarafından ilgili mevzuat çerçevesinde yaptırılacaktır. Çalışanların "Çalışanların Hijyen Eğitimi Yönetmeliği" gereğince "Hijyen Eğitimi" aldığına dair belgeler sunulacaktır.

Madde 18- İş ve işyerlerinin korunması ve sigortalanması

18.1. İş ve işyerlerinin korunmasına ilişkin sorumluluk yükleniciye aittir.

18.2. İş güvenliği mevzuatı gereği; yemek üretilen iş yerinde ve yemek dağıtımı yapılan okullarda yüklenici tarafından gerekli güvenlik tedbirleri alınacaktır. Ayrıca işin süresini kapsayan iş yerinin sigortalanması, yemek pişirme tüplerinin dışarıda güvenli ortamlarda tutulması yüklenici tarafından sağlanacaktır.

Madde 19- Protokolde değişiklik yapılması

19.1. Protokol bedelinin aşılması ve idare ile yüklenicinin karşılıklı olarak anlaşması kaydıyla,

a) İşin yapılma veya teslim yeri,

b) İşin süresinden önce yapılması veya teslim edilmesi kaydıyla işin süresi ve bu süreye uygun olarak ödeme şartlarına ait hususlarda protokol hükümlerinde değişiklik yapılabilir.

19.2. Bu hallerin dışında protokol hükümlerinde değişiklik yapılamaz ve ek protokol düzenlenemez.

Madde 20- Yüklenicinin protokolü feshetmesi

20.1. Yüklenicinin, protokol yapıldıktan sonra mücbir sebep halleri dışında, mali acz içinde bulunması nedeniyle taahhüdünü yerine getiremeyeceğini gerekçeleri ile birlikte İdareye yazılı olarak bildirmesi halinde, ayrıca protesto çekmeye gerek kalmaksızın protokol feshedilerek hesabı genel hükümlere göre tasfiye edilir.

Madde 21- Mücbir sebeplerden dolayı protokolün feshi

21.1. Mücbir sebeplerden dolayı İdare veya Yüklenici protokolü tek taraflı olarak feshedebilir. Ancak Yüklenicinin mücbir sebebe dayalı bir süre uzatımı talebi varsa idarenin protokolü feshedebilmesi için uzatılan sürenin sonunda işin protokol ve eklerine uygun şekilde tamamlanmamış olması gerekir. Protokolün feshedilmesi halinde, hesabı genel hükümlere göre tasfiye edilir.

Madde 22- Protokol kapsamında yaptırılacak ilave işler, iş eksilişi ve işin tasfiyesi

22.1. Öngörülemeyen durumlar nedeniyle iş artışının zorunlu olması halinde, işin;

a) Protokole konu hizmet içinde kalması,

b) İdareyi külfete sokmaksızın asıl işten ayrılmasının teknik veya ekonomik olarak mümkün olmaması, şartlarıyla, protokol bedelinin % 20 'sine kadar oran dâhilinde aynı yükleniciye yaptırılabilir.

İşin bu şartlar dâhilinde tamamlanamayacağına anlaşılması durumunda ise artış yapılmaksızın hesabı genel hükümlere göre tasfiye edilir. Bu durumda, yüklenicinin protokol bedeli tamamlanmaya kadar işi ihale dokümanı ve protokol hükümlerine uygun olarak yerine getirmesi zorunludur.

Madde 23- Hüküm bulunmayan haller

23.1. Bu protokol ve eklerinde hüküm bulunmayan hallerde, ilgisine göre “4734 Sayılı Kamu İhale Kanununun 3 üncü Maddesinin (e) Bendine Göre Yapılacak Alımlarda Uygulanacak Usul ve Esaslara İlişkin Yönetmelik” hükümlerine, bu Kanunlarda hüküm bulunmaması halinde ise genel hükümlere göre hareket edilir.

Madde 24- Diğer Hususlar

24.1. Yüklenici, protokolün imzalanmasından sonra üstlenmiş olduğu iş için gerekli her türlü makine, araç, gereç ve ekipmanı bünyesinde bulundurmaya zorundadır.

Madde 25- Anlaşmazlıkların Çözümü

25.1. Bu protokol ve eklerinin uygulanmasından doğabilecek her türlü anlaşmazlığın çözümünde(idarenin bulunduğu yer yazılacaktır) Mahkemeleri ve İcra daireleri yetkilidir.

Madde 26 -Yürürlük

26.1. Bu protokol taraflarca imzalandığı tarihte yürürlüğe girer.

Madde 27 – Protokolün imzalanması

27.1. Bu protokol 27 maddeden ibaret olup, İdare ve Yüklenici tarafından tam olarak okunup anlaşıldıktan sonra tarihinde iki nüsha olarak imza altına alınmıştır.

İDARE

.....
İlçe Milli Eğitim Şube Müdürü
Gerçekleştirme Görevlisi

YÜKLENİCİ

.....
.....Müdürü

OLUR

.....
İlçe Milli Eğitim Müdürü
Harcama Yetkilisi

EK 1: 2 Haftalık Örnek Yemek Menüsü

GÜN	1. YEMEK	2. YEMEK	3. YEMEK
Pazartesi	Orman Kebabı	Bulgur Pilavı	İrmik Helvası
Salı	Salçalı Köfte	Makarna	Mevsim Meyvesi
Çarşamba	Barbunya	Pirinç Pilavı	Salata
Perşembe	Kıymalı Bezelye	Makarna	Cacık
Cuma	Kuru Fasulye	Pirinç Pilavı	Şekerpare
Pazartesi	Etli Kış Türlüsü	Makarna	Mevsim Meyvesi
Salı	Etli Nohut	Bulgur Pilavı	Komposto
Çarşamba	Tas Kebabı	Pirinç Pilavı	İrmik Helvası
Perşembe	Taze Fasulye	Bulgur Pilavı	Salata
Cuma	Etli Biber – Kabak Dolması	Makarna	Mevsim Meyvesi

Etli Nohut (306 Cal)	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	150 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 Karnabahar (160Cal)	Lahana-Karnabahar	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	50 gr
	Domates	50 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)
Kuru Soğan		15 gr
Yeşil Biber		15 gr
Çiçek yağı		10 gr
Baharat		01 gr
Fırın Tavuk (280 Cal)	Tavuk baget	150 gr
	Patates	100 gr
	Salça	10 gr
	Çiçek yağı	10 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
Çiçek yağı	05 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
Karniyarık (176 Cal)	Kemiksiz Dana eti (kuşbaşı)	25 gr
	Patlıcan	100gr
	Kuru soğan	10 gr
	Çiçek yağı	10 gr
	Salça	05 gr
Barbunya (221 Cal)	Barbunya	50 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 fileto	80 gr
	Kuru Soğan	15 gr
	Yeşil Biber	15 gr
	Çiçek yağı	10 gr
	Baharat	01 gr

PİLAVLAR – MAKARNALAR - BÖREKLER

Pirinç Pilavı (328 Cal)	Pirinç	50 gr.
	Şehriye	10 gr
	Çiçek yağı	10 gr
	Tereyağı	5 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
	Margarin	10 gr
Fırında Makarna (310 Cal)	Makarna	40 gr
	Yumurta	10 gr
	Süt	50 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	50 gr
	Maydanoz	2 gr
	Çökelek	10 gr
	Çiçek yağı	10 gr
Patatesli Börek (250 Cal)	Yufka	50 gr
	Çiçek yağı	10 gr
	Süt	30 gr
	Patates	40 gr
	Baharat	01 gr
	Yufka	50 gr

Peynirli Tepsi Böreği (300 Cal)	Çiçek yağı	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
	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

TATLILAR

Kadayıf (450 Cal)	Kadayıf	50 gr
	Şeker	40 gr
	Ceviz	10 gr
	Çiçek yağı	15 gr
Sütlac (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
Şekerpare	Şekerpare	50 gr
	Şeker	50 gr
	Ceviz	10 gr
	Hindistan Cevizi	0.5 gr

MEYVE - İÇECEKLER	
Meyve Suları	200gr
Ayran	200 gr
Elma	100gr
Şeftali	100gr
Karpuz	150gr
Erik	100gr
Portakal	100gr
Muz	100gr
Kiraz	100gr
Mandalina	100gr (50grx2)

- 1- Mevsimine göre sebze ve meyve değişimi idareye bilgi verilerek yapılacaktır.
- 2- Mevsimine göre yemeklerde değişiklik yapılacağı zaman idarenin onayı alınacaktır. Değiştirilen yemek çeşidi ile yeni yemek çeşidi eşdeğer olacaktır.
- 3- Menüde makarnaya yer verildiğinde soslu ya da peynirli veya tek kişilik folyo ambalajda ketçap ve mayonezle sunum yapılacaktır.
- 4- Menüde yoğurt yer aldığında kişi başına 1 adet paket (200gr) olarak verilecektir.
- 5- Menüde ayran yer aldığında kişi başına 1 adet paket (200gr) olarak verilecektir.
- 6- Meyveler yıkanmadan servis edilmemelidir.
- 7- Tatlı çeşidi olarak hazırlanıp gönderilen sütlü tatlılar, kişi başına 1 adet olacak şekilde tek kullanımlık 150 cc küp kâselerde servis edilecektir.
- 8- Menüde salataya verilmesi durumunda yemekhanelerde, kişi başı ¼ adet limon ya da limonsuyu ile zeytinyağının bulundurulması yüklenici tarafından sağlanacaktır.

EK 3 Yemek Yapımında Kullanılacak Malzemenin Evsafı

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 75 gr ekmek verilecektir. Tarım Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

(SİĞİR DANA) ETİ

Gövde etlerde baş, deri harap ve düz eklemelerinin altındaki ayak kısımları, solunum ve sindirim organları, kalp ve dalak iç ve çözyağları ile idrar kesesi vb. bağlanım noktasından itibaren kuyruk bulunmayacaktır. Böbrek çevresindeki yağlar kabul edilmeyecektir.

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 ulaştırılacaktır.

Et ile ilgili özellikler:

- Gövde dolgun, tıkHz 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 sivripleri, göğüs kemiği ve kuyruk ile hayâ 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 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.

- 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 60gr'dan az olmayacaktır.
- Yumurtalar Gıda Tüzüğü 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 Tarım Bakanlığından izinli plastiklerde ve ağzı mühürlü olacak.
- Yoğurtlar yağ oranı yönünden T.S.E. 'ye uygun olacaktır.
- Yoğurtlar Sağlık Bakanlığı Gıda Maddeleri Tüzüğü'ne uygun olacak, Tarım Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır. TSE belgelerine sahip olacaktır.

PAKET YOĞURT:

- Yoğurtlar günlük olacaktır. Miktarı 150 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 Sağlık Bakanlığı Gıda Maddeleri Tüzüğü'ne uygun olacak, 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.
- Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

AYRAN:

- Ayrarlar günlük olacaktır. Sağlığa zararlı olmayan bir kez kullanılan plastik ya da karton kaplar içinde getirilecektir. Miktarı 200(cc)Mililitre 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. Tarım Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır
- Ayrarlar Sağlık Bakanlığı Gıda Maddeleri tüzüğüne uygun olacaktır.
- Ayrarlar 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.

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

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 tabii 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.
- Rutubet miktarı 515 den fazla olmayacaktır.
- Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

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

PİLAVLIK BULGUR:

- Bulgurluk sert buğdaydan usulüne uygun yapılmış olacaktır. Yeni mahsul olacaktır.
- Bulgurların koku ve lezzeti iyi rengi de boyasız tabii renkte olacaktır. Kızışmış ekşimisiz, 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 pişmiş olacaktır.

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

PİLAVLIK PİRİNÇ:

- 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 takdirde kabul edilir. Baldo cinsi pirinç gelecektir.
- Malın cinsi, net miktarı kolayla okunabilecek büyüklükte baskı mürekkebi ile yazılacaktır.
- Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

SOFRA TUZU:

- Kendisine uygun normal görünüm, renk, lezzet ve çekilme iriliğinde olacak içerisinde gözle görülür yabancı madde görülmecektir.
- 1400C hararet derecesinde kurutulduktan sonra zehirli bileşenlerden arındırılmış olmak şartıyla en az %95 NaCl içerecektir.
- Sofra tuzları 750 gr.1ık naylon torbalar içerisinde getirilecektir.
- İyotlu tuz getirilecektir.
- Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

DOMATES SALCASI:

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

MAKARNA İRMİKLİ- ERİŞTE:

- Buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış makarna ve erişte 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.
- Makarna ve eriştelere, 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 ve erişte %1 tuzu içeren kaynar suya atılarak yarım saat kaynatıldıktan sonra hepsi pişmiş olacak, fakat dağılmış olmayacaktır.
- Makarna ve eriştelere 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.
- Makarna ve eriştelere irmikten mamul ve piyasada satılan iyi cinslerin evsafından olacaktır.
- Kimyevi özellikler: makarna ve eriştelere 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 ve eriştelere haricen tuz katılmayacaktır.
- Eriştenin yumurtası ve irmiği tam olmalı, haşlandığında parçalanmamalı
- Eriştenin genişliği 3-4 mm. Den çok olmamalı, piştiğinde lapa olmamalı
- 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.
- Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

SEHRIYE

- 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 küetlenmiş, 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.
- 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 % 1' den fazla olmayacaktır.
- Külün %10'luk miktarda klor hidrik asitte erimeyen kısmı %15'den alkole geçen asitleri asit sülfürik hesabı ile %005 gramdan fazla olmayacaktır.
- Kuru glutem miktarı %10'dan az olmayacaktır.

- Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır. Tarım ve Orman 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, iyat derecesi 79-88. Asi ditesi (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 ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

MISİRÖZÜ YAĞI:

- Adedi hararetle mayi ve berrak olacaktır. Tortu ve suyu bulunmayacaktır.
- Rengi koyu sarı renkte olacaktır.
- Koku ve lezzeti doğal olacaktır.
- Boyalı olmayacaktır,
- Herhangi bir nebati yağ ile karışık bulunmayacaktır.
- Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır.

AYÇİÇEK YAĞI:

- Adedi hararetle mayi ve berrak olacaktır.
- Tortu ve suyu bulunmayacaktır.
- Rengi altın sarısı veya açık sarı olabilir.
- Koku ve lezzeti doğal olacaktır.
- Boyalı olmayacaktır.
- Herhangi bir nebati yağ ile karışık bulunmayacaktır.
- Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır. Tarım ve Orman 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 suları vişne ve şeftali olarak gelecektir.
- Poşetler ezilmiş, delik, patlak, tozlu ve kirli olmayacaktır.
- Lezzeti, kokusu, görünümü bozuk olmayacaktır. Piyasanın en iyisi olacak ve komisyonun beğeneceği evsafında olacaktır. TSE belgeli olacak. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

KARIŞIK TURŞU

- Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının izin belgeli, 1. kalitede, üretim ve son kullanma tarihi ibareleri mevcut olacaktır.
- Özel tasarlanmış kaplarda Ambalajı üzerinde yapımçı firmanın adı, adresi, markası, içindeki katkı maddeleri, gün ay ve yıl olarak yapım tarihi ve seri numarası yazılı olacaktır.

- İçerisinde standart ve Türk gıda kodeksine uygun çap ve oranlarda sebzelerden mamul, 1. kalitede fermante edilmiş özellikleri ihtiva edecektir.

YAŞ SEBZE VE MEYVE

HAVUC

- Piyasada satılan iyi cins ve taze havuçlardan olacaktır.
- Ezik, rk, donmuş, pörsümüş, parçalanmış, kurtlu, kurt yenikli, kararmış, buruşmuş, kartlaşmış, bayat, ıslak, çamurlu ve topraklı olmayacaktır.
- Yenmeyecek sap kök ve yapraklardan tamamen ayrılmış olacaktır.

TAZE FASULYE:

- Yemeklerde kullanılacak taze fasulye piyasada satılan iyi cins fasulyelerden olacaktır.
- Kılıklı olmayacaktır.
- Ezik, rk, böcek yeniği, prsk, 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.
- Mevsiminde alınır.
- Ambalajı üzerinde firmanın adı, markası, içeriği, imal tarihi ve son kullanma tarihi ile T.S.E. damgası olacaktır. Tarım ve Orman Bakanlığının izni ile üretilmiş olacaktır.

DOMATES:

- Yemeklerde kullanılacak domatesler piyasada mevsimine göre satılan olgun, kızarmış domatesten olacaktır.
- Ezik, rk, küflü, çamurlu, ıslatılmış, ekşimış ve bozulmuş olmayacaktır.
- Nakliyeden mütevellit patlak ve ezikler (rk, 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, prsk, kartlaşmış (yani çekirdekleri beyazlığını ve yumuşaklığını kaybetmiş, çekirdeklerin rengi sararmış) ham, acı ve gün vurmuş olmayacaktır.
- Patlıcanlar orta büyüklükte olacaktır.
- Yeşil renkli patlıcanlar alınmayacaktır.
- Piyasada bulunduğu müddetçe alınır.

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 (-+ 15)100 gr' dan aşağı olmayacaktır.
- Mevsiminde alınır.

PORTAKAL

- Piyasada satılan iyi cins kemale ermiş tabi rengini almış kendine mahsus tatlılık, koku ve lezzetteki portakallardan olacaktır.
- Ham, ezik, yeşil, ekşi, çürük, donuk, kirli, kütlü, porsuk, yumuşamış, suyu çekilmiş, kurumuş, kabukları kalın sertleşmiş olmayacaktır.
- Beher adet portakal (-+ 15)100 gr.dan aşağı olmayacaktır.
- Mevsiminde alınır.

MANDALİNA

- Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins kemale ermiş ve tabi rengi almış kendine mahsus koku, tat ve lezzetteki mandalinalardan olacaktır.
- Ezik, ekşi, içi kurumuş, susuz, çürük, donmuş, kirli, küflü olmayacaktır.
- Mandalinaların beheri 50 gr.dan ve 20 adeti 1 kg'dan aşağı olmayacaktır. Kişi başına 50 gramdan 2 adet mandalina verilecektir.
- Mevsiminde alınır.

MUZ

- Ezik ve çürük olmamalı, kabuğu düzgün olmalı
- Görünür şekilde yeşil olmamalı, mevsiminde alınmalı
- Muz(-+ 15) 100 gr dan düşük ağırlıkta olmamalı
- Muz kabuklu servis yapılmalı

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)
- Mevsiminde alınır.
- Kişi başı (-+ 15) 100 gr dan düşük olmamalı

KİRAZ

- Ezik ve çürük olmamalı
- Kiraz olgun olmalı, tadında acılık olmamalı
- Mevsiminde alınmalı
- Kişi başı (-+ 15) 100 gr dan düşük olmamalı

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 (-+15)100 gr.dan az olmayacaktır.

- Mevsiminde alınır.

KARPUZ

- Piyasada satılan olgun, iyi ve tatlı karpuzlardan olacaktır.
- Ham, kabak, ezik, yumuşamış, çürük, çatlak, patlak, kurtla, tatsız zamanı geçmiş, içi boşalmış, elyafı iplikleşmiş, ekşimiş olmayacaktır. Kalın kabuklu olmayacaktır.
- Üzerleri topraklı, kirli çamurlu olmayacaktır.
- Kesildikçe içleri kırmızı olacak.
- Karpuzların en küçüğü 3 kilodan aşağı olmayacak.
- Kabuksuz olarak verilecektir ve kabuksuz ağırlığı (-+ 15) 150 gr dan aşağı olmayacaktır.

KAVUN

- Piyasada mevsimine göre satılan umumiyetle iyi, olgun ve tatlı kavunlardan olacaktır.
- Kabak, ham tatsız, ezik, kesik, kurtlu kurt yenikli, delik, çatlak, acı, fena kokulu, içi sal yalanmış, kelek, kabuk kısmı yumuşamış olmayacaktır.
- Olgun ve tavından dolayı kabuk üzerinde (İç kısmına işlenmiş) tabii çatlakları olan iyi cins kavunlar sayamı kabuldür.
- Kavunların üzeri kirli ve çamurlu olmayacaktır.
- Kavunların en küçüğü 2 kilodan aşağı olmayacaktır. Aralarında bulunabilecek noksan gramajlı kavunlar iki kilodan az gelmemek şartıyla %10'a kadar aynen kabul edilir.
- Kabuksuz olarak verilecektir ve kabuksuz ağırlığı (-+ 15) 150 gr dan aşağı olmayacaktır.

ERİK

- Piyasada satılan iyi cins kemale ermiş, kendine has lezzette ve renkte kızarmış veya sararmış (can eriği yeşil olabilir) taze eriklerden olacaktır.
- Ham, çok ekşi, çürük, ezik, topraklı, çamurlu, pislikli, küflü, kurtlu, buruşmuş, çatlak veya patlak olmayacaktır.
- Erikler temiz sandık veya küfeler içinde getirilecektir. Erikler orta büyüklükte olacak, küçük, cılız veya çok iri olanlar kabul edilmeyecektir.
- Ağırlığı (-+ 15) 100 gr dan aşağı olmayacaktır.