**AĞRI ÖZEL EĞİTİM MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ MÜDÜRLÜĞÜ EKMEK ALIMI ŞARTNAMESİ**

1)- Ekmekler;74-76 randımanlı buğday unundan imal edilmiş olacak. Ekmeğin içerisinde yabancı katkı maddesi olmayacaktır.

2)- İyi pişmiş ve taze olacak.

3)- Hamuru ekşi olmayacak ve tuzu normal olacak.

4)- Ekmekler Nakliye aşamasında dış etkenlere maruz kalmış olmayacak. Sonbahar ve kışın yağmurdan ve kardan ıslanmış, yazın güneşte kurumuş, üzeri tozlu, çamurlu, is kokusu, kasalara yerleştirmeden dolayı parçalanma ve zedelenme olmayacaktır.

5)- Kurum tarafından teslim alma esnasında kabul edilmeyen ekmekler Yüklenici tarafından derhal değiştirilecektir.

6)- Yüklenicinin teslimat yapacağı aracın; mevsim şartlarına uygun, üstü ve etrafı kapalı, iç mekânı temiz ve hijyene uygun olacak.

**7**.)- Ekmekler Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğünün 2012/2 sıra sayılı “TÜRK GIDA KODEKSİ EKMEK VE EKMEK ÇEŞİTLERİ TEBLİĞİ” ne uygun olarak üretilecektir.

8) Ekmek Francala 200 gr olacaktır.

9)-Yüklenici firmanın Ekmek Üretimiyle ilgili iş yeri açma ve çalıştırma ruhsatı olacaktır.

10)-**Ekmekler Ağrı Özel Eğitim Mesleki Eğitim Merkezi Müdürlüğüne ve belirlenecek okullara teslim edilecektir..**

11)-Ekmekler idarenin belirlediği sayıda poşetlenip, istenen şekilde dilimlenip teslim edilecektir..

13) Ağrı İl Milli Eğitim Müdürlüğü tarafından Ağrı Özel Eğitim Mesleki Eğitim Merkezi Müdürlüğüne yapılan ödemeler doğrultusunda yükleniciye ödeme yapılacaktır.

14) Olağan üstü bir olay gerçekleşmesi durumunda idare aldığı mal kadar ödeme yapıp işi sonlandırma yetkisine sahiptir.