**13-) PUL BİBER :** Kırmızı pul biber Gıda Maddeleri Tüzüğüne ve eklerindeki ilgili maddelere uygun özellikte olacak, çürümüş, küflü, küf ve fena kokulu olmayacak, içerisinde yabancı madde bulunmayacaktır. Ambalajı üzerinde imalatçı firma adı, adresi, imal tarihi, son kullanma tarihi, net ağırlığı ve TS numarası yazılı olmalıdır. Gerektiğinde tahlile gönderilecektir. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE, İSO ve HACCP belgeli olanlar tercih edilecektir.

14-)KARABİBER (1 KG’LIK AMBALAJLARDA) Piyasada satılan en iyi cins , halis ve kabuksuz olacak, yabancı maddelerden ari ve rutubet azami % 8, külün asitte erimeyen kısmı % l,25 olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası, üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır. İstenilen analiz metodları: Kurşun/hafif daneler tayini/aflatoksin

**15-)TOZ KIRMIZI BİBER**(1 KG’LIK AMBALAJLARDA) 1. Yeni sene mahsulü olacaktır. 2. Piyasada satılan en iyi cinsten kendine özgü tat ve renkte pul biberden olacaktır. 3. Yapıldığı biberin çekirdeklerini içermeyecektir. 4. Ele alındığında renk ve yağ vermeyecektir., 5. Bayatlamış,küflenmiş,bozulmuş ve boyanmış olmayacaktır. 6. İçerisinde yabancı madde canlı ve cansız böcek ve artıkları bulunmayacaktır. 7. Ambalajları,taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte hava ve nem geçirmeyecek,insan sağlığına zarar vermeyecek bir malzemeden yapılmış olacaktır. 8. Orijinal 1 kg’lık ambalajlarda teslim edilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır

**16-) SARI KÖK (KÖRİ)** (1 Kg’lık AMBALAJLARDA) 1. Kendine özgü renk ve kokuda olmalıdır. 1. sınıf olacaktır. 2.Kendine has tat, renkte olmalı, içinde yabancı madde bulunmamalı, küflenmiş, topaklanmış, bozulmuş olmayacaktır. 3.İçerisinde canlı veya cansız böcek artıkları, boya, nişasta ve benzeri maddeler katılmış olmamalıdır. 4.Ambalajı taşıma, saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte, rutubet geçirmeyecek insan sağlığına zarar vermeyecek iyi malzemeden yapılmış olmalıdır. 5.1 kg’lık orijinal fabrika ambalajında olmalıdır. Nem miktarı %12,kuru madde de kül oranı ise en çok %8 olacaktır. 6.Son kullanma tarihinden önce bozulan köri firma tarafından değiştirilecektir. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır. İstenilen analiz metodları:Aflatoksin/Para Red tayini(HPLC)/Kurşun

**17-)YEMEKLİK VE SOFRALIK TUZ** :

Yemeklik Tuz: Ana maddesi Sodyum Klorür olan ham tuzdan insan tüketimine uygun nitelikte üretilen tuzlardır. Yemeklik tuzlar sofra tuzu ve gıda sanayiinde kullanılan tuzlar olarak ikiye ayrılır.

Sofra tuzu: doğrudan tüketiciye sunulan, ince tuz haline getirilmiş, iyotla zenginleştirilmiş, rafine edilmiş veya edilmemiş yemeklik tuzlardır.

Tuzlar, beyaz renkte ve homojen olacak, yabancı maddeler içermeyecektir. Tane büyüklüğü: sofra tuzunda tane büyüklüğü göz açıklığı 1000 (bin) m’lik elekten tamamı geçecek, göz açıklığı 210 (iki yüz on) m’lik elekten geçen kısım en çok % 20 (yüzde yirmi), Rutubet Miktarı (Kütlece) en çok % 0.5 (binde beş), Sodyum Klorür Miktarı (kütlece) Yemeklik tuzlarda sodyum klorür miktarı katkı maddeleri hariç olmak üzere sofra tuzlarında kuru maddede en az % 98 (doksan sekiz), Potasyum İyodür/ İyodat miktarı 50-70 mg/kg (elli tire yetmiş) arasında veya potasyum iyodat miktarı 25-40 mg/kg (yirmi beş tire kırk) arasında, Sofra tuzunda pH:7.5-8 (yedi nokta beş- sekiz) arasında, asitte çözünmeyen madde miktarı (kütlece) en çok % 0.5 (binde beş), suda çözünmeyen madde miktarı (kütlece) en çok % 0.5 (binde beş), Magnezyum Oksit miktarı en çok 20 g/kg (yirmi) olacaktır.

Numune alma işlemi TS 933 standardına göre yapılacaktır. Duyusal ve Fiziksel Muayeneler, Tat, koku, renk, yabancı madde ve tane büyüklüğü özelliklerinin kontrolü TS 933 standardına göre, yapılacaktır.yapılacaktır.

Tuzların birim ambalaj malzemesi; taşıma ve saklama süresince tuzun özelliklerini koruyabilecek nitelikte, yeni,temiz,kuru ve kokusuz, tuzun özelliğini bozmayan,tat ve kokusuna tesir etmeyen nitelikte rutubet ve hava geçirmeyen malzemeden imal edilmiş olacaktır. Kağıt veya plastik esaslı poşet ve torbalar delik, yırtık ve patlak olmayacak ve 5(beş) ile 10 (on) kg’lık ambalajlarda olacaktır. Tuzların garanti süresi; Kat’i kabul tarihinden itibaren en az 2 (iki ) yıl olacaktır.

**18-)ET SUYU(AÇIK TOZ)** 1. Kendine özgü renk ve kokuda olmalıdır. 1. sınıf olacaktır. 2.Kendine has tat, renkte olmalı, içinde yabancı madde bulunmamalı, küflenmiş, topaklanmış, bozulmuş olmayacaktır. Ambalajları,taşıma ve saklama süresinde iyi bir durumda tutacak özellikte hava ve nem geçirmeyecek,insan sağlığına zarar vermeyecek bir malzemeden yapılmış olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/16) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’Tarım ve Köyişleri Bakanlığının Gıda Sicil ve Gıda Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır

**19-) KARIŞIK TURŞU(5 KG LIK) :** Yeni sene mahsulü turşu olacaktır. Sirkeden yapılmış olup, eskimiş, acımış, paslı ve bozulmuş olmayacaktır. Turşular büyük tenekelerde getirilecek, teslimat net miktar üzerinden yapılacaktır. Bir teneke turşuda, turşunun sirkeden yapılmış olan su nispeti sebze nispetinin 1/5 ‘inden fazla olamaz. Turşu içerisindeki sebzeler canlılığını ve tazeliğini muhafaza edecek, ezilmiş olmayacak, tuz oranı normal olacaktır. Gıda maddeleri tüzüğüne uygun evsafta olacaktır.

**20-)BEZELYE KONSERVE :** Bezelyeler 3 numara olacaktır. Bezelye konservesi Gıda Maddeleri Tüzüğüne tamamen uygun, salamurası hafif veya sarı renkte ve peltelenmemiş olacaktır. Tabii kokusu ve lezzeti olacaktır. konserveler, yeni sene mahsulünden olacaktır, brüt 5 kg lık tenekelerde olacak, Net ağırlığı dikkate alınacaktır. Konserve tenekeleri üzerinde imalatçı firmanın adı, adresi, markası, imal tarihi, son kullanma tarihi, TSE numarası ve net ağırlığı yazılı olacak, süzme miktarı dikkate alınacaktır. Konserve kutularında şekil bozukluğu ve pas olmayacaktır. Brüt ağırlık üzerinden teslim alınmaz. TSE’nin TS 382 sayısına uygun olacaktır. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığından izinli olacaktır. TSE, İSO ve HACCP belgeli olanlar tercih edilecektir. konservede süzme ağırlığı net ağırlığının % 70 den az, tepe boşluğu kabın hacminin % 10 undan çok olmamalıdır.

**21-)UN TİP 1 (50 KG. LIK TORBA:** Birinci kalite ürünü olacaktır. Son sene mahsulü buğdaydan üretilecektir. Rengi beyaz olacaktır. Unda acılaşma, fena koku, küf, canlı cansız parazit ve artıkları, kurt, böcek v.s. bulunmayacaktır. Nemlenme ve nemlenmeye bağlı topaklanma olmayacaktır.İçerisinde taş, kum ve yabancı unlar karışmış olmayacaktır. Gluteni yaşken açık renk ve elastik olacaktır. Unlar, 50 kg’lık orijinal fabrika ambalajında olmalıdır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.99/01) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır. İstenilen analiz metodları: irilik tayini/ kuru gluten tayini/asitlik(yağ asitliği)

**22-)TÜRLÜ 5 KG LIK KUTULARDA**

Taze fasulyeler TS 797 de belirtilen özelliklere uygun, baş ve sapları ile varsa kılçıkları alınarak birkaç parçaya bölünmüş olmalıdır.

Patlıcan, TS 1255 de belirtilen özelliklere uygun, kabukları soyulmuş veya aralıklı soyulmuş ve parça halinde doğranmış olmalıdır.

Biber, TS 1205 de belirtilen özellikteki dolmalık biberlerden sap ve tohum kısımları alınmış ve kesilmiş olmalıdır.

Domates, TS 794 de belirtilen özelliklere uygun ve enine dilimlenmiş, kalınca iki dilim halinde olmalı ve kabuğu alınmış parça halinde doğranmış olmalıdır.

Sakız Kabağı, çekirdeği az, eti dağılmayan kabaklardan olmalı, kabuğu alınmış ve parça halinde doğranmış olmalıdır.

Bamya, çekirdeği küçük, körpe, fazla yumuşamamış, başları kesilmiş ve piştiğinde dağılmayan bamyalardan olmalıdır.

Hiçbir suretle bombaj içermemelidir.

**23-)NANE**

-Kuru nanenin kokusu kendine özgü olacak ve kötü koku olmayacaktır.

-Kendine has ve tatta olacaktır, içinde hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.

-Koyu yeşil renkte olacak, içerisinde sap, saman, çöp, canlı-cansız böcek atık-artığı v.b

 hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.

- Kuru naneler ortam sıcaklığında olmalıdır.

**24-)TOZ İÇEÇEK**

1 KG LIK PORTAKAL AROMALI OLACAK.

Diğer Hususlar :

Muayeneler Mal Alımları Denetim Muayene ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmelik esasları dahilinde kurulan Muayene ve Kabul Komisyonunca yapılacaktır. Muayene masrafları satıcıya aittir. Muayene esnasında dizayn ve imalat hataları sebebiyle meydana gelebilecek kaza ve hasarlardan satıcı firma sorumludur.

Nakliye ambalajı üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak ambalaja sağlam silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmış veya basılmış olacaktır (KESİNLİKLE ETİKET ŞEKLİNDE YAPIŞTIRILMIŞ OLMAYACAKTIR.) Bu bilgiler olarak; Firma Adı veya Tescilli Markası, Malın Adı, Tipi, Çeşidi, Brüt Ağırlığı ( g veya kg olarak), İmalat Tarihi ve Son Kullanma Tarihi (Ay ve yıl olarak), Firmaca Tavsiye Edilen Depolama Koşulları ve Raf Ömrü, Nakliye Ambalajı içerisindeki Birim Ambalaj Sayısı, olacaktır.

Bu teknik şartnamede ifade edil(e)meyen hususlarda; Gıda Maddeleri Tüzüğü, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve TS 1069, TS 1119, TS 1135, TS 1511, TS 2383, TS 2590, TS 3446, TS 4265, TS 5000, TS 6179, TS 6582, TS 10344 sayılı TSE standartları hükümleri çerçevesinde Mal Alımları Denetim Muayene ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmelik esasları geçerli olacaktır.

Erzak ambarına giren bütün yiyecekler:

Mutlak suretle orijinal etiketli olacak, etiketlerin üzerinde tescilli marka adı, imal tarihi, son kullanma tarihi markası yazılı olacaktır.

Un, Bulgur, Nohut, Fasulye, Mercimek gibi yiyecekler rutubet olmamış torbalar içersinde ağzı kapalı olarak getirilecektir.

Bütün ambalajların üzerinde yiyeceğin ağırlığı (net kg) olarak belirtilmiş OLACAKTIR. Gerekirse tekrar tartılacaktır.

Tüm erzaklar açıldığında açık ve hileli çıkan ambalajlar yenileri ile değiştirileceğini firma taahhüt edecektir.

Teslim alınacak olan tüm malzemeler Müdürlüğümüz Muayene ve Kabul Komisyonumuz tarafından Mal Alımları Denetim Muayene ve Kabul işlemlerine dair yönetmelik esasları çerçevesinde teslim alınacaktır. Komisyon tarafından beğenilmeyen hiçbir malzeme teslim alınmayacaktır.

İhale konusu mallar kullanıma hazır mamul mal şeklinde piyasaya sunulmuş halde bulunduklarından bu malların üretimine ilişkin Tarım ve Köy İşleri Bakanlığınca verilen ve üretici firmalarca alınması zorunlu olan Gıda Sicil ve Gıda Üretim sertifikaları isteklilerden, ihaleye katılma aşamasında istenmeyecektir. Ancak, idare söz konusu teslim edilecek olan malzemelerden teslimat sırasında Muayene ve kabul komisyonu tarafından istenmesi durumunda söz konusu Sicil ve Üretim Sertifikalarının aslı veya Noter tasdikli nüshalarının idareye ibraz edilmesi zorunludur. İdareye, aslı veya noter tasdikli sureti ibraz edilen belgenin birer fotokopileri üzerine aslının veya noter tasdikli suretinin görüldüğü yönünde, idarenin yetkili görevlisince şerh düşülmek suretiyle dosyasında muhafaza edecektir.

Ambalajın üstünde veya içindeki etikette üretici firma adı imal tarihi cinsi, net, brüt ağırlığı ve son kullanma tarihi net ağırlığı yazılı olmalıdır (Etiket halinde yapıştırılmış olmayacaktır).

**TESLİMAT: Muayeneler, Muayene ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmelik esasları dahilinde kurulan Muayene ve Kabul Komisyonunca yapılacaktır. Mallar okul idaresinin ihtiyaç duyduğu oranlarda ve ihtiyaç duyduğu zamanlarda peyderpey olarak telsim alınacak. Muayene ve Kabul Komisyonunca kabul edilmeyerek iade edilen mallar yerine yenisi en geç iki gün içerisinde idareye teslim edecektir.**

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

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