**TEKNİK ŞARTNAME HÜKÜMLERİ**

**AĞRI 15 TEMMUZ ŞEHİTLERİ ANADOLU LİSESİ**

**İHALE KOMİSYONUNCA SATIN ALINACAK GIDA MADDELERİNE AİT**

**TEKNİK ŞARTNAME HÜKÜMLERİDİR.**

***LÜTFEN OKUYUNUZ;***

***\*\*\* ALINACAK TÜM GIDA ÜRÜNLERİNİN NUMUNELERİ (ÇİĞ HAZIRLANMIŞ TAVUK DÖNER HARİÇ) MUYENE KOMİSYONUNA SUNULACAK. MUAYENE KOMİSYONU İHALE İÇİN YAPILACAK TEKLİFLERİ ALDIKTAN SONRA NUMUNELERİ İNCELEYEREK, TEKNİK ŞARNAMEDEKİ BELİRTİLEN ÖZELLİKLERE GÖRE BELİRLEYECEKTİR.***

***\*\*\* ALINACAK TÜM GIDA ÜRÜNLERİNİN ÜZERİNDE TARIM VE KÖY İŞLERİ BAKANLIĞI GIDA ÜRETİM İZİN TARİH VE SAYISI İLE ÜRETİM VE SON KULLANMA TARİHİNE AİT BİLGİLER YAZILI BULUNACAKTIR.***

***\*\*\* ÜRÜNLERDE ULUSAL MARKA ÖZELLİĞİ 1.SINIF VE KALİTEDE OLMA ŞARTI ARANACAKTIR. YÜKLENİCİ BU ŞARTLARI GÖZ ÖNÜNDE BULUNDURARAK FİYAT VERECEKTİR.***

***\*\*\* KABUL GÖREN TÜM ÜRÜNLER İDARENİN İSTEDİĞİ MİKTAR VE ZAMANDA UYGUN BİÇİMDE DEPOYA TESLİM EDİLECEKTİR. KOMİSYON MARİFETİYLE YAPILMAYAN HİÇBİR ALIM KABUL EDİLMEYECEKTİR.***

***BU TEKNİK ŞARTNAMEYE UYMAYAN HİÇBİR ÜRÜN TESLİM ALINAMAZ.***

**1-MAKARNA TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Gıda maddeleri tüzüğünde tarif edilen şekilde, usulüne uygun olarak ekstra veya ekstra buğday, un veya buğday irmiğin de usulüne uygun yapılmış, kesme ve çubuk makarnadan olacaktır. Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olacak, pişmeden ve pişirildikten sonra gayri tabii fena koku, lezzet, acılık ve ekşilik bulunmayacaktır.
2. Kesme makarna ve diğer çubuk makarnanın kırılmış, küflenmiş, kirlenmiş, kurt, böcek ve fare pisliği ve diğer maddeler ile çuval döküntüsü olmayacak.
3. Makarnalar %1 tuz ihtiva eden kaynar, suya atılarak 20 dakika pişirildiğinde taneler parlak olacak, uzunluğa çatlamayacaktır.
4. İstekler orijinal paket ambalajlarda veya naylon torbalarda en fazla 5’er kg.lık paketler içerisinde olacaktır.
5. 1 yıl içinde tüketilemeyen ve miadı dolan malzeme geri iade edilecek, yenisi ile değiştirilecektir.

**2-BALDO PİRİNÇ TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Lüx BALDO PİLAVLIK 1.SINIF Yeni sene mahsulü pirinçten olacaktır.
2. Pirinç taneleri iyi ve normal vasıflarda ve yeteri derecede kurutulmuş olacaktır. İçerisinde bulunabilecek diğer cins tahıl miktarı %1’i geçmeyecektir.
3. Pirinç kızışmış, küflenmiş tabii olmayan bir lezzette olmayacak. Zararsız tane tohumları, kum, taş, toprak toplamı % 5’ten, çeltik %2 den, kırık pirinç miktarı ise % 15 ten fazla olmayacak, rutubeti % 15’i geçmeyecek. İçinde canlı veya cansız parazit, bunların aksamını veya ifrazatını ihtiva etmeyecektir. 10 kg’ mı geçmeyen temiz ve standart çuvallar içerisinde teslim edilecektir.
4. Pirinçler 1 kilo pişirildikten sonra çeşni ve artım bakımından uygun bulunduğu takdirde kabul edilebilir.
5. İthal malı pirinç kabul edilmez.
6. 1 yıl içinde tüketilemeyen ve miadı dolan malzeme geri iade edilecek, yenisi ile değiştirilecektir.

**3-NOHUT TEKNİK ŞARNAMESİ**

1. Yeni sene mahsulü olacaktır. Nohutlar iyi vasıflı, yeteri derecede kurutulmuş, taneleri normal büyüklükte olacaktır. Her ne sebeple olursa olusun ıslatılmış kurutulmuş olamayacaktır. Taneler dolgun olup buruşmuş olmayacaktır. Zararsız, yabancı bitkiler miktarı % 2 den, taş, kum, toprak gibi kısımlar miktarında % 1 den, bit yenik tane miktarı %3 ten, rutubet de % 14 den fazla olmayacaktır.
2. Ağırlaştırıcı yabancı maddelerle karıştırılmış, bozulmuş, suni beyazlaştırılmış, kükürtlenmiş, boyanmış veya herhangi bir amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle muamele edilmiş olmayacaktır. İyi pişmiş cinsten olacaktır.
3. 100 gr. Nohut tartıldığında, taş, toprak, kum nebati kısımlar ile cılız yeşil taneler miktarı 2-40 adeti geçmeyecektir. 5 veya 10 kg’lık torbalarda teslim edilecek ve torbalarda yırtık sökük olmayacaktır İthal malı Nohut kabul edilmez.
4. 1 yıl içinde tüketilemeyen ve miadı dolan malzeme geri iade edilecek, yenisi ile değiştirilecektir.

**4-KURU FASULYE TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Kuru fasulyeler, iyi evsaflarda, yeteri derecede kurumuş, yeni sene mahsulü, taneler normal olacaktır. Her ne sebeple olursa olsun ıslatılmış, kurutulmuş olmayacaktır. Zararsız olsa dahi yabancı madde miktarı % 2 den; taş, toprak, kum gibi kısımların miktarı % 1 den, bit yenik tane miktarı % 3 den, rutubet de % 14 den fazla olmayacaktır.
2. Yabancı ve ağırlaştırıcı maddeler karıştırılmış, bozulmuş, suni beyazlaştırılmış, kükürtlenmiş, boyanmış veya hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle muamele edilmiş olmayacaktır.
3. Gelişi güzel alınan 100 adet fasulyenin ağırlığı 60 gramdan eksik olmayacaktır.
4. 5 veya 10 kg’lık torbalarda teslim edilecek 1 yıl içinde tüketilemeyen ve miadı dolan malzeme geri iade edilecek, yenisi ile değiştirilecektir.

**5-KIRMIZI MERCİMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Piyasada satılan en iyi mercimekten ve yeni sene mahsulü olacaktır. Çürük, küplü, boyalı, yağlı, yaş kokulu olmayacaktır.
2. Yabancı maddelerde karıştırılmış, boyanmış ve kimyasal maddelerle muamele edilmiş, yağlanmak suretiyle parlatılmış olmayacak. Her ne sebeple olursa olsun ıslatılmış kurutulmuş olamayacaktır. Taneler normal büyüklükte olacaktır.(1kg mercimek suda ıslatıldığında) yabancı maddeler toprak kum gibi maddeler % 1 den az olacaktır. Mercimek çabuk pişecektir. 5 veya 10 kg’lık torbalarda teslim edilecek temiz ve sağlam bez veya naylon torbalarda olacak.
3. 1 yıl içinde tüketilemeyen ve miadı dolan malzeme geri iade edilecek, yenisi ile değiştirilecektir.

**6- TEL VE ARPA ŞEHRİYE TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Gıda maddeleri tüzüğünde tarif edilen şekilde buğday unu ve buğday irmiğinden usulüne göre yapılmış olacaktır. Nişasta karıştırılmış olmayacaktır.
2. Şehriyeler %1 1 tuz ihtiva eden kaynar, suya atılarak 20 dakika pişirilmiş olacaktır; fakat dağılmayacaktır. Toplam azot miktarı % 1,3 en çok 2,3 olacak, rutubet miktarı % 13’ ü geçmeyecektir.
3. Ambalajlar üzerinde cinsi irmikten yapıldığı, net ağırlığı, yapanın adı, adresi ve tanıtıcı adresini gösterir, okunaklı yazı veya bu hususlara havi etiket yapıştırılmış olacaktır. İstenilen cins üzerinde orijinal ambalajında 1 kg.ı geçmeyecek şekilde teslim edilecektir.
4. 1 yıl içinde tüketilemeyen ve miadı dolan malzeme geri iade edilecek, yenisi ile değiştirilecektir

**7-DOMATES SALÇASI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Taze kırmızı domateslerin ezilmiş, kabuklarından ve çekirdeklerinden ayrılmasıyla teneke kutulara konulmuş olarak hazırlanmış olacaktır.
2. Domatesten başka zararsız da olsa başka cins sebze ve meyve ezmesi karıştırılmış veya boyanmış olmayacaktır
3. Ambalaj üzerinde cins net miktarı hamilinin ismi ve adresi tanıtıcı işaret,imalat tarihi açık ve net okunaklı olarak etiketlenmiş olacaktır.
4. Konserve domates salçasının su miktarı %88den tuz miktarı %6 tuzsuz kül miktarı %1 den erimeyen kısmı %0,10dan tuzsuz kuru madde miktarı %5ten fazla olmayacaktır.
5. Kokmuş küflenmiş kurtlanmış bozulmuş gaz teşekkül eden paslanmış kutulardaki salçaların derinlilerine inen paslı salçalar kabul edilmeyecektir.
6. Firma salçaların 6 ay içinde tefeşşül edecek şekilde bozulma eğilimi gösteren kutular kendisine iade edecektir.
7. 1 yıl içinde tüketilemeyen ve miadı dolan malzeme geri iade edilecek, yenisi ile değiştirilecektir.

**8- SIVI YAĞ TEKNİK ŞART NAMESİ (AYÇİÇEK )**

1. Rafine edilmiş sıvı yağ berrak tortusuz koku ve lezzete tabi olacaktır. Yabancımaddeler içermemeli acımış olmamalıdır.
2. Ayçiçeği bitkisinin tohumlarından elde edilmiş, kendine özgü koku, tadı ve görünümü olan sıvı yağ olacak
3. Berrak, açık, sarı renkli, tortusuz, başka bir yağla karışmamış olacak
4. Asi ditesi oleik hesabıyla %0,3’ü geçmeyecek
5. Piyasada 1. Sınıf marka yağ olarak bilinen 5 veya 18 kg.lık kutularda olacak
6. Ambalajında imalatçı firmanın ticaret unvanı,adresi,tescilli markası,standardın numarası,sınıfı,serbest yağ asitleri % si,net ağırlığı varsa katkı maddelerinin adı ve miktarı,parti numarası,imalat ve son kullanma tarihi,TS-İSO belgeleri bulunacak
7. Tenekeler düzgün, temiz, delinmemi, paslanmamış, bombe yapmamış ve ezilmemiş olacak
8. Yemek ve kızartmalarda deneme sonucu karar verilecektir.
9. 1 yıl içinde tüketilemeyen ve miadı dolan malzeme geri iade edilecek, yenisi ile değiştirilecektir.

**9-KURU KAYISI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

Piyasada satılan ve usulüne göre kurutulup konserve edilen bilhassa kıymetini muhafaza eder bir halde olacaktır. Muhafaza edici madde olarak yalnız kükürt dioksit kullanılması caiz olur. Bunun miktar kuru kayısı için %0.125 gramı geçmeyecektir. Rengi iyi konserve edilmesinden açık sarı mütecanis renk almış olacak ve tabii yumuşaklığını muhafaza etmiş olacaktır. İçinde bulunması muhtemel hurda kayısıların miktarı kiloda 30 gramı geçmeyecektir. İçinde canlı, cansız kurt, böcek ve bunların yuva veya yumurtaları bulunmayacak ve çekirdeksiz olacaktır. Ambalajda 1 kg’ mı geçmeyecek şekilde teslim edilecektir.

1 yıl içinde tüketilemeyen ve miadı dolan malzeme geri iade edilecek, yenisi ile değiştirilecektir.

**10-KURU ÜZÜM TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Yeni sene mahsulü olacaktır. Sulanmış, küflenmiş, kurtlanmış, ezilmiş sıralanmış olmayacaktır. İki el arasında ovulduğunda taneler birbirlerinden ayrılacaktır. Sıralama neticesinde tadı kabuğunun üstüne çıkmayacaktır. Beyaz renkli şekerlenmiş olmayacaktır. Kemale ermiş hurda taneleri % 1 den üzüm üzerinde kendi çöplerinden başka çöpler, taş toprak ve benzeri yabancı maddeler %1 den rutubetin de % 16’ dan fazla olmayacaktır. Kaynatıldığı zaman bütün taneleri şişip kabaracaktır. 2.5 kg. temiz sandıklar içerisinde olacaktır.

1 yıl içinde tüketilemeyen ve miadı dolan malzeme geri iade edilecek, yenisi ile değiştirilecektir.

**11- KURU İNCİR TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. Son sene ürünü ve piyasanın iyi cins tatlı kuru incirlerinden olacaktır.
2. Kurtlu, kurt yenikli böcekli, küflü, küf kokulu, çürük, şekerlenmiş, parçalanmış, ıslak, sulanmış ve ekşimiş olmayacaktır.
3. Genel görünümü iyi olmasına karşın aralarında rastlanacak kurtlu, kurt yenikli ve yabancı cisim bulunmayacaktır.
4. 1 yıl içinde tüketilemeyen ve miadı dolan malzeme geri iade edilecek, yenisi ile değiştirilecektir.

**12-KURU SİYAH ÇAY :**

1- Özel kokuda, yaprak halinde olacak ve çok kırıklı olmayacaktır. Suda kaynatıldığı zaman berrak ve güzel kokulu olacaktır.

2- İçinde çöp, ot, toz, kum gibi yabancı maddeler bulunmayacaktır.

3- Boyalı olmayacaktır.

4- Rutubeti %9 dan, külü %7 den fazla olmayacaktır. Çayın miktarı %5 gramdan eksik olmayacaktır. Avarya çaylar kabul edilmeyecektir. Gereğinde bu özellikler kimya muayenesi ile tespit ettirilecektir.

5-Çay demlendikten sonra uygun bulunduğu takdirde teslimatı gerçekleştirilecektir.

5-1 yıl içinde tüketilemeyen ve miadı dolan malzeme geri iade edilecek, yenisi ile değiştirilecektir.

**13-TOZ ŞEKER ŞARTNAMESİ**

1. Standart kristal şeker, tek başına veya şekerli besin maddelerinin yapılmasında kullanılan, kristal halinde sakarozdan ibaret şekerdir.
2. Şeker ambalajları içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.
3. Ambalaj içindeki şekerlerde nem olmamalı, topaklanma görülmemelidir.
4. İthal şeker olmayacaktır. (Şekerpancarından yapılmış olacaktır.)
5. Şeker; beyaz şekeri etkilemeyen ve şekerden etkilenmeyen, insan sağlığına zararlı olmayan ve beyaz şekerin özelliklerini bozmayan pamuklu, jüt, sentetik elyaflı, karton, kâğıt veya bunların bir kaçının bir arada kullanıldığı malzemeden yapılmış ambalajlar içinde alınır. Jüt çuvallarda verilen beyaz şeker torbaları, kraft kâğıdı veya insan sağlığına zarar vermeyen plastik malzeme ile astarlanmış olmalıdır.
6. Ambalajlar üzerinde, firma adı ve adresi varsa tescilli markası, standardın işaret ve numarası

( TS 861 ),malın adı, sınıfı ve tipi, net ağırlığı, imal tarihi belirtilmiş olmalıdır.

1. 1 yıl içinde tüketilemeyen ve miadı dolan malzeme geri iade edilecek, yenisi ile değiştirilecektir.

**14- TUZ (YEMEKLİK) ŞARTNAMESİ**

1. Kendine has normal renkte ve görünüşte, gayet ince çekilmiş olacak, içerisinde gözle görülür yabancı cisim olanlar kabul edilmeyecektir.750 g paketler içinde ve iyotlu olacaktır. 30‘ar adetlik koliler halinde teslim alınacaktır.
2. Birinci kalitede olacaktır
3. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır. Üretici firmanın G.T.H Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**15- FINDIK İÇİ ŞARTNAMESİ**

1. Son sene mahsulü olacaktır. 1. kalitede olacaktır.
2. Sıkı, iyi gelişmiş, normal görünüş ve tatta, sağlam olmalı. Böcek yaraları, çürük ve küflenmiş olmamalı.
3. Canlı-cansız hiçbir böcek izi bulunmamalı, içi buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş, yağlanmış veya acımış olmamalı, içi birbirinden ayrılan bölmeler kuru olmalıdır.
4. Nem oranı %5’i geçmemelidir, ürünün özelliğini bozmayacak orijinal fabrika ambalajlarda olacaktır.
5. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine ve TS 3075’e uygun olacaktır. Üretici firmanın G.T. H Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

1 yıl içinde tüketilemeyen ve miadı dolan malzeme geri iade edilecek, yenisi ile değiştirilecektir.

**16- CEVİZ İÇİ ŞARTNAMESİ**

1. Son sene mahsulü olacaktır. 1. kalitede olacaktır.
2. Sıkı, dolgun taneli, iyi gelişmiş, normal görünüş ve tatta, sağlam olmalıdır. Mantar, böcek yaraları, çürük ve küflenmiş olmamalıdır.
3. Canlı-cansız hiçbir böcek izi bulunmamalı, içi buruşmuş veya nemini iyice kaybetmiş, yağlanmış veya acımış olmamalı, içi birbirinden ayrılan bölmeler kuru olmalıdır.
4. Nem oranı %5’i geçmemelidir, ürünün özelliğini bozmayacak ambalajlarda getirilecektir.
5. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Üretici firmanın G.T. H Bakanlığının Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

1 yıl içinde tüketilemeyen ve miadı dolan malzeme geri iade edilecek, yenisi ile değiştirilecektir.

**17-YEMEKLİK MARGARİN TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. 1.Sınıf, normal görünüşte, kendine has koku ve lezzette sarı renkte olmalıdır.
2. Eritildiklerinde tamamen berrak, tortusuz, mütecanis, mayi yağ halini alacaktır.
3. Safi yağ nispeti %98 olacaktır.
4. Erime dereceleri 36 dereceyi geçmeyecektir.
5. 250 gr’ lık paketler halinde olacaktır.Alımlar net ağırlık üzerinden yapılacaktır.
6. Boyalı olmayacaktır.
7. Hayvani margarinlerle karıştırılmış olmayacaktır.
8. 1 yıl içinde tüketilemeyen ve miadı dolan malzeme geri iade edilecek, yenisi ile değiştirilecektir.

**18- DOMATES KETÇAP TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. G.T. H Bakanlığı izin belgeli, 1. kalitede domateslerden mamul, üretim ve son kullanma tarihi ibareleri mevcut olacaktır.
2. ***“KATKISIZ ” Üretiminde hiçbir koruyucu katkı maddesi kullanılmamıştır*** “ ibaresi ambalajında bulunacaktır.
3. Teslim alma işlemleri net kg. üzerinden alınacağından yüklenici bu durumu göz önünde bulunduracaktır.
4. Birim fiyat teklif mektubunda belirtilen miktarın tamamı **ACISIZ - NORMAL** ambalajlar halinde teslim edilecektir. TSE belgeli ve standartlarında olacaktır.

1 yıl içinde tüketilemeyen ve miadı dolan malzeme geri iade edilecek, yenisi ile değiştirilecektir.

**19- KONSERVE BEZELYE** **TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. İç bezelye konserveleri mahalli adetlere uygun olarak hazırlanmış, piyasada satılan iyi cins ve evsaf, kalite ve terkibinde olacaktır.
2. Kapalı kutularda sterilize edilerek hazırlanacak konservelerin üzerinde imalathanenin ismi ve adresinin, muhteviyatındaki gıda maddesinin isminin, çeşidinin, asgari net miktarının ve içine mutad olarak katılmış diğer maddelerin cinslerini ve konservenin seri numarasını bildirir birer etiket bulunacaktır. İmal ve son kullanma tarihi, TSE damgası bulunacaktır.
3. Konserve kutuların kapakları içeri çekik veya düz olarak kabarmış, bombe yapmış olmayacaktır. Kutuların hiçbir yerinde delik, çatlak, fazla ezikler içlerine kadar işlemiş derin pas lekeleri bulunmayacaktır. Kutuların yanları lehimle, alt ve üst kapakları makinayla kapatılmış ve kapakların içleri lastik rondollü olacaktır. Kutular piyasa teamüllü şeklinde ve standart miktar ile bezelye konservesi içerecektir.
4. Evvelce herhangi bir sebeple içeriğinde oluşan gazı kaçırmak amacıyla delinerek lehimlenmiş kutular kabul edilmeyecektir.
5. Kutular açıldıkları zaman gaz intişarı çıkmayacak ve içerikleri koku, lezzet, görünüm yönünden doğal, pişmiş iç bezelye evsafında olacaktır.
6. Konserveler içinde esas gıda maddeleri ile ilavesine izin verilmiş bulunanlardan başka yabancı bir gıda maddesi veya zararsız da olsa herhangi bir kimyevi madde veya boya katılmış olmayacaktır.
7. Konservelerin konulması için kullanılacak olan madeni kutular evvelce hiç kullanılmamış ve okside olmamış tenekeden yapılmış olmalıdır. Konserve içeriği ile temasta bulunan kısımlarla, lastik rondellerde arsenik gibi zehirli maddeler ve %0,5 den fazla kurşun bulunmayacaktır.
8. İç bezelye konserveleri, aynı zamanda bakteriyolojik yönden muayeneye tabi tutulacak ve kati netice için de muayenenin sonucu beklenecektir.
9. Muayene için numune olarak alınan ve açılan kutular ile bunların içeriğinde kimyevi ve bakteriyolojik yönlerden görülecek kusurlu yönler numunenin temsil ettiği gurubun tümünü temsil edecektir.
10. Bezelyeler 3 nolu bezelye olacaktır.
11. Konservenin Vezin Kontrolü: İçindeki suyun süzülmesi ( Süzme işlemi, bir süzgeç içine dökülen sebzelerden damlama kesilinceye kadar beklemek ) suretiyle yapılır. Kutular arasındaki tesadüf edebilecek cüz’i fabrikasyon noksanlıklar, açılıp tartılan diğerleri ile birlikte istenilen gramaj vasıtasının altına düşmemek şartıyla kabul edilirler.
12. 1 yıl içinde tüketilemeyen ve miadı dolan malzeme geri iade edilecek, yenisi ile değiştirilecektir.

**20-BUĞDAY UNU ŞARTNAMESİ**

1. Kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acı, ekşi, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma vs., yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
2. Yaş glüten normal elastikiyette olmalı.
3. Rutubet %14 ten fazla olmamalıdır.
4. Un ambalajları üzerindeki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek şekilde yazılır, basılır veya etiket halinde takılır. Basma yoluyla işaretlemede unun boyanmaması gereklidir.
5. Un ambalajlarında; firmanın işaret unvanı ve adı, adresi varsa tescilli markası, standardın işareti ve numarası ( TS 4500 ), malın tip malın adı, malın çeşidi ( Ekmeklik,bisküvilik vs.), yapım tarihi (gün,ay,yıl olarak), net ağırlığı belirtilmiş olacaktır.
6. Tatlı yapımı için Tip 1 un alınacaktır.
7. Muayeneler ambalaj, duyusal, kimyasal olmak üzere 3 şekilde yapılır. Ambalaj muayenesinde, ambalaja bakılarak ve tartılarak yapılır. Duyusal muayenede buğday ununun duyusal özellikleri (tat ve koku), renk, görünüş bakılarak ellenerek, koklanarak ve tadılarak muayene edilir. Deneysel muayenede de kimyasal özelliklere bakılır.
8. Un 1.sınıf ve kalitede 5 kg’ lık torbalar halinde ambalajlanacaktır.
9. 1 yıl içinde tüketilemeyen ve miadı dolan malzeme geri iade edilecek, yenisi ile değiştirilecektir.

##### 21-KREM PEYNİR TEKNİK ŞARTNAMESİ

##### Kendine özgü tadı, kokusu olacak

\* Acımış, küflenmiş, sararmış, ekşimiş olmayacak

\* Orijinal 20 gr.lık ambalajlarda olacak

\* Ambalajlarının şekilleri düzgün olacak yırtık ve delik olmayacak

\* Ambalajların üzerinde firma adı, üretim ve son kullanım tarihleri yazılı olacak, TSE-EN-İSO

Belgelerine sahip olacak 1 yıl içinde tüketilemeyen ve miadı dolan malzeme geri iade edilecek, yenisi ile değiştirilecektir.

**22-PİKNİK FINDIK KREMASI**

\* Acımış, küflenmiş, sararmış, ekşimiş, şekerlenmiş, donmuş olmayacak

\* Orijinal 20 gr lık ambalajlarda olacak

\* Ambalajların şekilleri düzgün olacak, yırtık ve delik olmayacak

\* Ambalajların üzerinde firma adı, üretim ve son kullanım tarihleri yazılı olacak, TSE-EN-İSO belgelerine sahip olacaktır

\* Malzeme idarenin istediği zamanda idareye teslim edilecek, teslim edilecek malzeme 1 yıl miadı olması gerekmektedir.

\* 1 yıl içinde tüketilemeyen ve miadı dolan malzeme geri iade edilecek, yenisi ile değiştirilecektir.

**23-BULGUR**

1. Bulgur sert buğdaydan usulüne göre yapılmış olacak, bulgur imalinde kullanılacak buğdaylar son sene mahsulü, pilavlık ve yerli üretim olacaktır

2. Bulgurların koku, tat ve görünümü iyi ve kendine has özellikte, rengi boyasız tabii renkte olacaktır. Kötü kokulu, böcekli ve böcek yenikli, acımış, ekşimiş, kokuşmuş, küflenmiş olmayacak.

3. Temiz ve nem almamış şekilde ambalajlanmış olacak, içerisinde yabancı tat ve koku, hayvansal atıklar ve metal parçaları barındırmayacaktır

4. İstenilen miktarda bir kısmı kısırlık ince bulgur olarak getirilecektir.

Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2009/24) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**24-BUĞDAY NİŞASTASI :**

1- Buğday, mısır, pirinç gibi tahıllardan usulüne göre elde edilmiş olacaktır.

2-Yapıldığı maddenin adını taşımış olacak, ayrı cins nişastalardan birbirine karıştırılmış olmayacaktır.

3- Rutubet buğday nişastasında %16, mısır nişastasında %18 den çok olmayacaktır.

4-Diğer hususlar Gıda Maddeleri Tüzüğüne uygun olacaktır.

5- Standart ambalajlar içerisinde, üzerinde cinsi, net ağırlığı, imalatçı firmanın tescilli markası ve adresi, yıl olarak imal tarihi yazılmış olacaktır.

6- Muayene komisyonu gereğinde nişasta cinsinde tercih yapabilir.

**25- KARIŞIK TURŞU TEKNİK ŞARTNAMESİ**

1. G.T. H Bakanlığı izin belgeli, 1. kalitede, üretim ve son kullanma tarihi ibareleri mevcut olacaktır.
2. Özel tasarlanmış kaplarda Ambalajı üzerinde yapımcı firmanın adı, adresi, markası, içindeki katkı maddeleri, gün ay ve yıl olarak yapım tarihi ve seri numarası yazılı olacaktır.
3. İçerisinde standart ve Türk gıda kodeksine uygun çap ve oranlarda sebzelerden mamul, 1. kalitede fermente edilmiş özellikleri ihtiva edecektir.
4. Turşuların bulunduğu suyu kapta turşuların üzerinde yapıldığı halde tamamen örtülmemiş olacaktır.
5. Turşuların suyu salyalanmış, sebzesi erimiş, küflenmiş, kokmuş, dağılmış acımış, bayat olmayacak. Tabii lezzet ve görünümde olacaktır. Tortulu olmayacak berrak olacaktır.
6. Turşu suyunu içindeki tabii sirke miktarı (Asit, asetik) cinsinden %1’den az olmayacaktır.
7. Turşu suyundaki tuz miktarı (sodyum klorür) %4 den fazla olmayacaktır.)
8. İçerisinde muhafaza için antiseptik maddeler katılmamış olacaktır.
9. Kornişon turşuda 2 numara salatalıklar kullanılacaktır. Salatalıklar aynı yıl mahsulü olacaktır. Turşuda kullanılacak salatalıklar acımamış, temiz, sağlam, küflenmemiş ve çekirdekleri yumuşamamış olmalıdır.

**26- TAZE FASULYE KONSERVESİ**

1. Konserve yapımında kullanılan taze fasulyelerin özellikleri TS 797 ye uygun olmalıdır.
2. Konservedeki fasulyeler aynı çeşitten etli kılçıksız dağılmamış fazla yumuşamamış oldukça sert durumda olmalı. Dolgu suyu fazla bulanık göstermemeli ve tuz miktarı % 2 yi geçmemeli.
3. Konserve edilmiş taze fasulyeler çeşidine özgü renk tat ve kokuda olmalı yabancı tat ve koku ile içinde yabancı madde bulunmamalıdır.
4. Taze fasulye konservesi içinde tuzdan başka her hangi bir katkı maddesi bulunmamalıdır. Konservede süzme ağırlığı net ağırlığı % 70 inden az tepe boşluğu kap hacminin % 10 undan çok olmamalı
5. Taze fasulye konservelerinin üzerine firmanın adı veya tescilli markası ve adresi TÜRK malı deyimi veya TM işareti bu standardın işareti veya numarası (TS 1468) malın adı ve çeşidi seri numarası süzme net ağırlığı imalat tarihi yıl olarak yazılı olmalıdır.
6. Konservelerin muayenesinde tutulan şişkin olmayacak bekleme sırasında şişkinlik olduğu takdirde müteahhit firma değiştirecektir.

**27.PİKNİK BAL TEKNİK ŞARTNAMESİ**

* Balda suni boya maddesi bulunmamalıdır.
* Balda canlı, cansız ve her türlü kurt, böcek ve haşarat veya bunların parçası ve artıkları bulunmayacaktır.
* Ballar 1. sınıf kalitede olacaktır.
* Muayene komisyon üyelerince gerekli görüldüğü taktirde mikrobiyolojik analiz yaptırılacak ve bu analizler için gerekli personel, alet, test, cihaz ve masrafları satıcı firmaya ait olacaktır.
* Muayenelerde kullanılan hasar gören, bozulan ve fonksiyon kaybeden numuneler satıcı firma tarafından yenileri ile değiştirilecek ve ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
* Gerekli olan mikrobiyolojik analizler TSE’ye uygun olarak yaptırılacaktır.
* Ballar net 20 gr’lık PVC’den yapılmış poşet ambalajlara konulmuş olacaktır.
* PVC kaplar temiz, sağlam, ve evvelce hiç kullanılmamış olacaktır.
* Ambalajların üzerinde firmanın adı, adresi, ticari unvanı veya varsa tescilli markası adı ve çeşidi, brüt ve net ağırlığı, ilgili standardın işareti ve numarası, imal ve son kullanma tarihi ( ay ve yıl olarak ) yazılı bulunacaktır.
* Ballara müteahhit firma tarafından teslim tarihinden itibaren en az 6 ay garanti verilecektir. 6 ay içinde normal depo şartlarında bozulan olursa her türlü masrafı müteahhide ait olmak üzere aynı kalitedeki bal ile değiştirilecektir.
* Balların TSE damgası olmalıdır.

**28.PİKNİK TEREYAĞI TEKNİK ŞARTNAMESİ**

* Tereyağı pastörize edilmiş kremadan tekniğine uygun olarak elde edilmiş tereyağı kültürü katılarak özel koku ve tat kazandırılmış ve en az % 82 süt yağı bulunan tereyağıdır.
* Müteahhidin getireceği tereyağı 1. sınıf ve kahvaltılık tereyağı olacaktır.
* Tereyağlarda gıda katkı maddeleri yönetmeliğinde konulması kabul edilen maddeler dışında hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.
* Tereyağlarda E.coli bulunmayacaktır.
* Pastörize tereyağının 1 gr’ında 10’dan çok koliform bakteri, 50’den çok proteolitik bakteri ve 1000’den çok lipolitik bakteri bulunmayacaktır.
* Sade yağların her sınıfında küf ve maya miktarı 1 gr’ında 100’den az olacaktır.
* Kahvaltılık tereyağında reichert-nefusl sayısı en az 24, en çok 30 olacaktır.
* Kahvaltılık tereyağında sütten geçen yağsız katı madde miktarı kütlece en çok % 2 olacaktır.
* Kahvaltılık tereyağında tat ve koku bakımından hoş, yabancı tat ve kokusu bulunmayan yapı ve görünüşçe kusursuz süt yağı miktarı kütlece en az % 82 asiditesi en çok % 0,18 sarımsı homojen renkte ve 1 g.’ında 20’den çok küf ve maya bulunmayacaktır.
* Tereyağları tereyağının özelliğini bozmayan yağ sızdırmayan tereyağının tat ve kokusuna etki yapmayan alüminyum veya kalay kaplı poşete konulacak ya da alüminyum veya kalay kaplı kağıda sarılmış olacaktır. Ambalajlar insan sağlığına zarar vermeyecek nitelikte bulunacaktır.
* Ambalajlar 10 gr’lık olacaktır.
* Alüminyum ve kalay kaplı poşetler PVC ( Polivinilklorür) ‘den yapılmış olacaktır. Bu PVC ambalaj yüksek ısıda preslenmek suretiyle kaplanacaktır.
* Her bir küçük tereyağı ambalajı üzerine firmanın adı veya markası, tipi, sınıfı, çeşidi, net ve brüt ağırlığı içinde bulunan maddelerin adları, imal ve son kullanma tarihleri yazılacaktır.
* Kullanım süresi 6 aylık olacaktır. Teslim tarihinden itibaren 6 ay içinde kurum şartlarında yapılan muhafaza esnasında bozulan olursa her türlü masrafı da müteahhide ait olmak üzere normal nitelikteki yeni tereyağı ile değiştirilecektir.
* Muayene komisyonunca istenen mikrobiyolojik analizlerin masrafı müteahhit tarafından karşılanacaktır ve komisyonun ön gördüğü şartlarda ve yerlerde yaptırılacaktır.

**29-AŞURELİK BUĞDAY (DEN)** :

1-Normal vasıftaki buğdaydan usulüne göre yapılmış ve piyasadaki iyi cinsten olacaktır.

2-Küflü, küf vesaire kokulu, acı ıslak, topraklanmış, kirli, pislikli, tabii hal, lezzet ve rengi değişmiş olmayacaktır. Kepekten arındırılmış olacaktır.

3- Kum, taş, toprak, çöp vesaire ot tohumları olmayacaktır.

4- Rutubet miktarı %13 ü geçmeyecektir.

5- Ambalajların üzerinde veya içindeki etikette firma adı, imal tarihi, cinsi, son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olacaktır.

**30-** **KUTU MEYVE SUYU(200 ML):**

200 mililitre ambalajlarda olacak.1. kalite TSE/ İSO belgeli olacaktır. Üretim tarihi teslim tarihinden en fazla 1 ay önce olacaktır. Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Meyve suları ortam ısısında olmalıdır. Meyve suları mekanik işlemlerle meyveden elde edilen, elde edildiği meyvenin tipik renk, tat ve koku özelliklerini gösteren, fermente olmamış ama fermente olabilen ürünleri içermelidir. Türk gıda kodeksi yönetmeliğinin 7. bölümündeki genel kurallara uygun olarak hazırlanmalıdır. Meyve suyu oranı karışık meyve nektarı, portakal nektarı ve şeftali nektarı için en az % 50, elma suyu için en az % 100, kayısı nektarı için en az % 40, vişne nektarı için en az % 35 olmalıdır. 200 cc’ lık özel ambalajlı kapalı sağlığa zararlı olmayan kutularda olmalıdır. Ambalajlar bombeleşmemiş, açılmamış, deforme olmamış, aseptik ambalajlı olarak teslim edilecektir. Son kullanma tarihinden önce bozulan ve numuneden farklı çıkan meyve suları yapılan sözleşmeye göre değiştirilecektir.

**31- YEŞİL MERCİMEK**

1. 1. kalitede, son sene mahsulü ve yerli üretim olacaktır.

2. Yeterince kurumamış, küflü, ıslak, kızışmış küf, fena koku vs. olmayacak.

3. Dolgun taneli ve koyu yeşil renkte olacak, bit ve her türlü haşarattan arınmış olacak

4. Mercimekler kaynatıldığında yarım saatte tamamen pişmiş olacaktır.

5. Çöp ve muhtelif tohumlardan ibaret ve nebati yabancı kısımlar %0,5 (binde beş) gr geçmeyecektir. 6. 5 veya 10 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.2003/25) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**32. VANİLYA(ŞEKERLİ)** (1 Kg’lık AMBALAJLARDA)

1. Son senenin üretimi olacaktır.

2. 1. kalitede olacaktır.

3. 1 kg’lık ambalajlarda olacaktır.

4. Topaklanma, sertleşme olmayacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı, firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**33.KAKAO**(1.SINIF - 1 Kg’LIK AMBALAJLARDA)

1. Birinci sınıf kalitede olmalıdır ve 1 kg.lık orijinal fabrika ambalajında olacaktır.

2. Koyu kahverenginde, suda kolayca eriyebilecek toz halinde olacaktır. Ambalaj üzerinde ürünün adı,firmanın adı, TSE numarası üretim ve son kullanma tarihini belirtir ibare olacaktır. Ürünler Türk Gıda Kodeksine (tebliğ no.2000/10) uygun olacaktır. Üretici firmanın ‘’T.K.İ.B’ nin Gıda Sicil ve Üretim İzni’’ belgesi olmalıdır.

**34.MANTI:(SOYA KIYMALI)** Mantıda kullanılacak un 1.Kalitede ve “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Buğday Unu Tebliğine” uygun olacaktır. İçerisinde soya kıyması kullanılacaktır. Hamuru çok kalın veya ince olmayacaktır. Mantı taneleri orta irilikte olacaktır. Mantılar birbirine yapışmış, gevşemiş ve kıyma içermeyen tane olmayacaktır. Ürün “Türk Gıda Kodeksi Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine” uygun olarak paketlenecektir. Üzerinde üretim ve tüketim tarihi olacaktır. 5 veya 10 kg lık ambalajlarda teslim edilecektir.

**35- HELVA (20 GR’LIK PAKET)**

Helvalar kendine has yapı (tekstür) tipine uygun tat lezzet ve renkte olmalı, helvada haşere ve haşere parçaları, böcek kalıntıları vb. madde bulunmamalıdır.

Helva ambalajı üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı, basılmalı veya etiket halinde takılmalıdır.

Firmanın ticaret unvanı veya kısa adı , tescilli markası , adresi

Bu standardın işareti ve numarası

Parti numarası

Mamulün adı

Mamulün tipi

Muhteviyat , katkı maddelerinin isimleri

İmal tarihi (ay ve yıl olarak)

Firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi

**36- HAZIR KEK (55 GR)**

- Tadı ve kokusu kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Kendisine has tat, lezzet ve renkte olmalıdır.

- Ağza alındığında kolayca eriyecek, kesildiğinde ise dağılmayacaktır. Acımış, bayatlamış, kokusu değişmiş, küflenmiş, yağı dışarı vurmuş olmamalıdır.

- Yabancı madde, haşere parçaları, böcek kalıntıları bulunmamalıdır.

- Kekin iç malzemeleri iyi pişmiş dağılımları homojen, hamurlaşmamış, yarı pişmiş, çok pişmiş, yanmış ve kurumuş yapıda olmamalı varsa üst çeşni madde dağılımları her porsiyonda eşit olmalıdır.

- Kek ortam sıcaklığında olmalıdır.

- Orijinal insan sağlığına zarar vermeyen ambalajında 55 gr'lık paketler halinde teslim edilecektir.

- Ambalaj üzerinde ürünün ISO 22000 veya HACCP belgesine sahip olduğunu gösteren işaretler bulunmalıdır.

- Ambalajlar yırtık, ezik ve zedelenmiş olmamalıdır.

- Ambalaj üzerinde keke katılan maddeler açık olarak yazılacak, firma adı, adresi, cinsi, üretim ve son kullanma tarihi, net ağırlığı yazılı olmalıdır. Etiketleme ile ilgili burada belirtilmeyen diğer hususlar Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği’ne uygun olmalıdır. Ambalaj üzerindeki işaretleme Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 1'inci bölümündeki gibi olacaktır.

- Bu kapsam dahilinde çıkacak tebliğ, kanun, tüzük ve eklerini de kapsayacaktır.

**37-KIZARMIŞ HAZIR TUZSUZ DİLİMLİ EKMEK ( ETİMEK):**

Kızarmış ekmekler 125-130 gr’lık ambalajlarda 12-14 dilim şeklinde olacak. Kendine has tat, koku ve lezzette olacak. Birinci sınıf kalite olacak. Piyasada bilinen ve sık tüketilen ulusal markalardan birine ait olacak. Ekmek dilimlerinin kızarma oranları gözle bakıldığında yanmamış şekilde olacak. Ambalajlar yırtık, ezik ve zedelenmiş olmamalıdır. Ambalajın üzerinde firmanın ticaret unvanı veya kısa adı , tescilli markası , adresi bu standardın işareti ve numarası,Parti numarası Mamulün adı Mamulün tipi Muhteviyat , katkı maddelerinin isimleri İmal tarihi (ay ve yıl olarak)Firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi olacak.

**38- ÇİĞ HAZIRLANMIŞ TAVUK DÖNER ETİ** :

1- Tavuk döner şişe takılmış hazır bir şekilde ambalajlanmış olarak alınacaktır. Tavuk döner şişleri ürün teslim alma komisyonunun istediği kiloda önceden bilgilendirmesiyle hazırlanacaktır. Döner şişinin hazırlanması sırasında gerekli hijyen kurallarına riayet edilecek. Tavuk döner 1. Sınıf Tavuk etinden tavuğun bonfile (göğüs) kısmından olacaktır. Dönerin içinde tavuğun derisi v.b diğer kısımları olmayacak. Etlerin üzerinde morarma, bozulma olmayacak. Tavuk etleri alım sırasında görerek ve koklayarak muayene edilip alınacak. Soğuk hava zincirini devam ettirecek kapalı araçlarla teslimat yapılacaktır.

Bu şartnamede evsafı belirtilmeyen malzemeler Gıda Maddeleri Tüzüğüne ve TSE normlarına uygun olacaktır.

Ambalajlı veya ambalajsız olarak teslim edilecek malzemeler sağlıklı ve kapalı araçlarda teslim edilecek bu malzemeler araç içinde gelişigüzel atılmayacak, kasalarda veya sepetler içinde bulunacak, muayene komisyonu sağlıklı şartlarda gelmeyen malzemeyi kesinlikle teslim almayacaktır. Komisyon, malzemeyi teslim almadan önce numune isteyerek her numuneyi ayrı ayrı test ettikten sonra almakta serbest ve yetkilidir.

**A) Okul Muayene-Teslim alma komisyonu Teknik şartnameye uymayan ürünleri teslim alınmayacaktır.**

**B) Yüklenici istenilen miktarlardaki gıda ürünlerini idarenin göstereceği mahalde teslim edecek. Nakliye, taşıma ve okul gıda ambarına istifleme yüklenici firmaya ait olacak ve yüklenici firma bu iş için ayrıca ücret talep etmeyecektir. İstifleme asla gelişigüzel olmayacaktır.**

**C) Tüm gıda ürünleri NET KG. üzerinden teslim alınacaktır.Bakliyat ürünleri pişirilerek teslim alınacağından örnek numune getirilmeden malın tamamı getirilmeyecektir.**

**D) Alınacak tüm gıda ürünleri ULUSAL marka özelliğinde olacak, Birinci sınıf ve kalitede olacak, son kullanma tarihleri üzerlerinde belirtilmiş olacaktır. Müstecir özellikle kahvaltılık ürünlerde teslim edeceği malın numunesini komisyona sunacak, kabul görmeyen üründe ısrar edilmeyecek, komisyonun önereceği ürünü teslim edecektir.**

**E) Ödemeler peyderpey olacaktır.**

E) YÜKLENİCİ; Okul Müdürlüğünün talep etmiş olduğu mal/malzemeyi Cumartesi, Pazar ve gerektiğinde bayram günleri de dâhil olmak üzere zamanında teslim etmek zorundadır. Şayet zorunlu bir durum söz konusu değilse mal/malzemenin mesai saatlerinde teslim edilmesi esastır. Yüklenici genel teslimatlarını mesai saatlerinde ( en geç saat:16,30) yapmakla mükelleftir. Ancak zorunlu hallerde idarenin talebi üzerine mesai saatleri dışında ve/veya hafta sonları mal/malzemenin teslimatı yine komisyon marifetiyle yapılabilir. Teslimat her halükarda komisyon marifetiyle yapılır.

YÜKLENİCİ’ nin işi aksatması, istenilen gün ve saatte mal/malzemeyi teslim etmemesi veya mal/malzemenin teknik şartnameye uygun gelmemesi, eksik gelmesi, bozulmuş olarak getirilmesi, içerisinde yabancı bir madde tespit edilmesi, gramajının eksik gelmesi, taşıma yapmış olduğu aracın vasıflara uygun olmaması, vb. tespit edildiğinde **Muayene Kabul Komisyonu** Tarafından vukuu bulan olay zabıt (tutanak) atına alınır. Okul Müdürlüğü YÜKLENİCİ’ ye bir ay içerisinde en fazla iki defa yazılı ihbarda bulunur. Birinci yazılı ihbarda **YÜKLENİCİ’ den İhale toplam bedeli üzerinden %0,5(Binde beş) oranında ceza kesilir. İkinci yazılı ihbarda YÜKLENİCİ’ den İhale toplam bedeli üzerinden %1(Yüzde bir) oranında ceza kesilir. 3.defa aynı olumsuzluğun tekrarı halinde Okul Müdürlüğü tarafından tebligat yapılarak Sözleşme tek taraflı FESH edilecektir. Kesin Teminatı İRAD (Gelir) Kaydedilecektir. Yüklenici bu konuda herhangi bir hak talep etmeyeceğini peşinen kabul eder.**

İDARE YÜKLENİCİ

Ercan BULAN

OKUL MÜDÜR