**AĞRI ÖZEL EĞİTİM MESLEKİ EĞİTİM MERKEZİ SEBZE MEYVE ALIMI ŞARTNAMESİ**

PATATES EVSAFI:

1-Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins sarı patateslerinden olacaktır.

2-Ezik, çürük haşere yenikli, kesik, buruşuk, yumuşak, pörsük, donmuş, tagayyür etmiş, çamurlu, topraklı ıslak, filizlenmiş, hastalıklı veya filizi kırılmış olmayacaktır.

3- Pişirildiğinde dağılmayan sarı cins patateslerinden olacaktır.

4-Çapa yaralı patatesler %2’yi geçmeyecektir..

5- Kusurlular hariç normal ve iyi vasıflı patatesler alınacak numunenin gramaj analizinde;

Patateslerin %50 si 80 gramdan %30 u 50 gramdan ve mütebaki %20 si 40 gramdan aşağı olmayacaktır.

 BİBER EVSAFI:

1. Piyasada satılan iyi cins taze biberlerden olacaktır.
2. Kızarmış, ezik, çürük, kesilmiş, gevşemiş, çamurlu, tozlu, topraklı ve acı olmayacaktır.
3. Aralarında bulunması muhtemel sivri cins ve doldurulamayacak gibi ufak biberler %3 (yüzde üç)’e kadar aynen alınır.

DOMATES EVSAFI:

1. Piyasada mevsimine göre satılan olgun kızarmış domateslerden olacaktır. Ezik, çürük, küflü, çamurlu, ıslatılmış, ekşimiş ve tegayür etmiş olmayacaktır.
2. Domateslerin en küçüğü 50 gramdan aşağı olmayacaktır.
3. Mevsim icabı tamamen kızarıp olgunlaşmamış domates miktarı %5’e kadar aynen alınır.
4. Nakliyeden mütevellit patlak ve ezikler (çürük,küflü, bozuk olmamak şartıyla)% 3’e kadar aynen alınır.
5. İlk ve son turfanda mevsimlerinde tamamen kızarmamış domates miktarı %10’u geçmeyecektir.
6. Domatesler temiz, sağlam sandık veya küfeler içinde getirilecektir.

KURU SOĞAN EVSAFI:

1. Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins soğanlarından olacak.
2. Ezik, çürük, kesik, bozuk, yumuşamış, pörsük, donmuş, tagayyür etmiş, çamurlu, topraklı ve ıslak olmayacaktır.
3. Soğanlar sapsız olacaktır.
4. İçleri boşalmamış olmak şartıyla filizlenmiş veya filizi kırılmış soğan miktarı %2 yi geçmeyecektir.
5. Kusurlular hariç normal ve iyi vasıftaki soğanlardan alınacak numunenin gramaj analizinde;

Soğanların %50 si 60 gramdan %30 u 40 gramdan ve mütebaki %20 si 30 gramdan aşağı olmayacaktır.

1. Çuvallar içerisinde soğan kabukları olmayacaktır. Olduğu takdirde müteahhit tarafından ayıklanacaktır. Devamlı alınır.

SALATALIK EVSAFI:

1. Salatalıklar taze ve körpe olacaktır. Tohuma kaçmış sararmış buruşmuş gevşek çamurlu topraklı çürük, ezik, ve basralı olmayacaktır.
2. Boyu 20 cm.den kutru 4 cm.den aşağı olmayacaktır.
3. Çekirdekleri sertleşmiş olmayacaktır.

MAYDANOZ EVSAFI :

1. Temiz olup ıslak olmayacaktır. Çürük, sararmış, pörsük olmayacaktır.
2. Demet halinde olacaktır. Devamlı olarak alınır.
3. Dış etkenlerden zarar görmemiş olacak, sararmış, donmuş, çamurlu ve topraklı olmayacaktır.
4. Demetlerin tamamı aynı cins olacaktır.

ELMA EVSAFI :

1. Piyasada mevcut en iyi cins elmalardan olacaktır.
2. Teslim edilecek elmalar ayrı cins ve kalite olmayıp,aynı kalitede olacaktır.
3. Elmalar koyu pembe, kırmızı ve kısmen sarımtırak renkli olacaktır.
4. Kemale ermemiş, yeşil, ekşi ağzı buruşturucu, ezik, çürük,bozulmuş buruşmuş, kurtlu, kurt yenikli, küflü, küf kokulu olmayacaktır.
5. Üzerleri kirli, tozlu, topraklı, çamurlu olmayıp temiz olacaktır.
6. Tanelerinin ağırlığı 130-170 gr.dan aşağı olmayacaktır.

Elmalar temiz sandık veya sepetler içinde teslim edilecektir

**YOĞURT:**

Yoğurtlar yağlı yoğurt olmalıdır.

Görülebilir kirlilik ve renk değişikliği olmamalı.

Yağsız katı madde miktarı 100 gr’da en az 12 gr olmalı,

Yoğurdun 1 gr ‘ da 10’dan çok koliform bakteri, 95’den çok maya ve küf olmamalı, E.coli bulunmamalıdır

Yoğurt parlak süt renginde, serum ayrılması olmamış, çatlak ve gaz kabarcığı bulunmayan, temiz ve homojen olmalı, kaşıkla alınan kesitte dolgun kıvamda, düzgün yapıda, karıştırıldıktan sonra koyu bir akıcılıkta olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalıdır.

Yoğurt sıhhi şartlarda el değmeden doldurulup kapatılan plastik orijinal kaplarda alınacaktır.

Bu kaplarda kullanılan kapaklar sağlığa zarar vermeyecek şekilde Al folyo, plastik vb maddelerden yapılmış olmalıdır. Ayrıca üzerinde son kullanma ve imal tarihi bulunmalıdır.

**LOR PEYNİRİ:**

Max. % 75 nem, min. 5.0 Ph, min. % 45 katı maddede yağ bulunmalıdır.

%99 peyniraltı suyu, %1 tuzdan oluşmalıdır.

Kova ya da teneke içinde ağzı bağlı folyoya ambalajlanır, termoform ambalaj içinde de ambalajlanabilir.

 **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.**