T.C.

TAŞLIÇAY KAYMAKAMLIĞI

Anadolu İmam Hatip Lisesi Müdürlüğü

**ÖNEMLİ NOT: İHALEDEN EN AZ YARIM SAAT ÖNCE NUMUNELER İDAREYE TESLİM EDİLECEK İDAREYE TESLİM EDİLEN NUMUNELER KOMİSYON TARAFINDAN İNCELENECELENECEK PİYASADAKİ EN İYİ ÜRÜNLER NUMUNE OLARAK SUNULMAZ İSE TEKLİF GEÇERSİZ SAYILACAKTIR.**

**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 belirtilen markalar (piyale) üzerinden ve orijinal paket ambalajlarda veya naylon torbalarda en fazla 5’er kg.lık paketler içerisinde olacaktır.

**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

**3-BULGUR TEKNİK ŞARTNAMESİ** 1. Normal vasıflı, tercihen sert buğdaydan temizlenmiş, kurutma, kırma, veya dövme ve eleme ve kepekten ayrılma suretiyle elde edilmiş olacaktır. 2. Bulgur rutubeti % 13, çavdar, diğer yabancı maddeler % 1’i 0.5 mm.lik elekten geçen toz % 1’i kum, kum, taş ot tohuma toprak ve çöp % 01 olacaktır. Kafi derecede kurumuş olmalıdır. Taneler normal büyüklükte olacaktır. 3. Bulgur bozulmuş, küflenmiş, ekşimiş, acımış, boyanmış olamayacak. Sağlığa zararsız da olsa kimyasal madde ihtiva etmeyecek. Gayri tabi koku ve lezzette olmayacak. Canlı cansız parazitleri, bunların aksamını ve ifrazatını ihtiva etmeyecek. 10 kg.lık temiz çuvallar içerisin de teslim alınacaktır.

**4-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 kg.ı geçmeyecek torbalarda ve torbalarda yırtık sökük olmayacaktır

**5-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. En fazla 5 kg sağlam temiz torbalar içerisinde olacaktır.

**6-MERCİMEK TEKNİK ŞARTNAMESİ ( KIRMIZI-YEŞİL)** 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 kg. yi geçmemek üzere temiz ve sağlam bez veya naylon torbalarda olacak.

**7- 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. 9-

**8-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%6tuzsuz 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.1,5 kilogram kutularda teslim edilecektir.

**9- SIVI YAĞ TEKNİK ŞART NAMESİ (AYÇİÇEK )** 1. Rafine edilmiş sıvı yağ berrak tortusuz koku ve lezzete tabi olacaktır. Yabancı maddeler 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 18 kg.lık teneke 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.

**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.

**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.

**12- KIRMIZI PUL BİBER TEKNİK ŞARTNAMESİ** 1. Kendine has koku, renk ve tatta olmalı, 2. İçinde hiçbir yabancı madde olmamalı, boya maddesi katılmış olmamalı, nem oranı %10-20 arasında olmalıdır. 3. 1000 gr’lık kendine has paketler içerisinde getirilecektir. 4. Ambalaj üzerinde üretici firma adı, net ağırlığı, imal tarihi yazılı olmalıdır.

**13-TOZ ŞEKER TEKNİK 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.

**14- TUZ (YEMEKLİK) TEKNİK 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-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. Brüt 5 kg lık kutularda getirilecek, net süzme ağırlıkları üzerinden satın alınacaktır. 12. 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.

**16-SİYAH ÇAY TEKNİK ŞARTNAMESİ** 1. İçerisinde toz, toprak, çöp gibi yabancı madde içermeyecektir. 2. Çay tozsuz iri taneli olacaktır. 3. Usulüne uygun demlendiğinde kendine özgü koyu renkli olacak açık sarı olmayacaktır. 4. Kendine özgü koku ve görünüme sahip olacaktır.

**17-KEKİK TEKNİK ŞARTNAMESİ** 1. Tüm baharatlar kendine has koku, renk ve tatta olmalıdır. 2. İçinde hiçbir yabancı madde olmamalı ve boya maddesi katkılı olmamalıdır. 3. Türk Gıda Kodeksine ve TSE normlarına uygun üretilmiş olmalıdır. 4. Ambalaj üzerinde üretici firma adı ve adresi, net ağırlığı, imal tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olmalıdır. 5. Ambalajlar temiz, kuru ve hava geçirmeyecek şekilde kapalı olmalıdır. 6. İçinde küf üremesi olmamalıdır. 27-

**18-NANE TEKNİK ŞARTNAMESİ** 1. Tüm baharatlar kendine has koku, renk ve tatta olmalıdır. 2. İçinde hiçbir yabancı madde olmamalı ve boya maddesi katkılı olmamalıdır. 3. Türk Gıda Kodeksine ve TSE normlarına uygun üretilmiş olmalıdır. 4. Ambalaj üzerinde üretici firma adı ve adresi, net ağırlığı, imal tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olmalıdır. 5. Ambalajlar temiz, kuru ve hava geçirmeyecek şekilde kapalı olmalıdır. 6. İçinde küf üremesi olmamalıdır.

**19-KARIŞIK TURŞU :** Taze mahsul olup temiz, yara ve beresi olmayan lahana, biber, salatalık, havuç, domatesin uygun oranlarda sirke-salamura-asetik asit ile fermente edilmiş ürün alınacaktır. Turşunun kendine özgü tadı ve kokusu olmalıdır. Suyunda koyulaşma, salyalaşma olmamalıdır. Koruyucu madde izin verilenden 1kg’a 1gr’ı geçmemelidir. Bakır, demir bulunmamalıdır. Sirke %1, tuz %7, asetik asit %4’den fazla olmamalıdır. Keskin sirke tadı hissedilmemelidir. Net ağırlın süzme ağırlığına oranı en az %70 olmalıdır. Karışık turşu alımında kutu üzerinde belirtilen süzme ağırlık esas alınacaktır. Karışık turşular ortam sıcaklığında olmalıdır.

**20-TAZE FASULYE KONSERVESİ TEKNİK ŞARTNAMESİ:**Taze fasulyelerin (TS 797) baş ve sapları ayıklanacak, birkaç parçaya bölündükten sonra tekniğine uygun biçimde işlenip, dolgu suyu içinde at ve üstüne dilimlenmiş domates (TS 794) konularak her­ metik kaplarda sterilize edilerek hazırlanmış olacaktır.  
Konserveler [kendine has tat](https://muhaz.org/the-key-kendine-yolculuk-seminerleri-kesif-11-14-ocak-2018-sem.html), koku ve renkte olacak, yabancı tat ve koku bulundurmayacak.  
Taze fasulye küpe ve etli olacak. Kılçıksız, dağılmış, fazla yumuşamış veya sert olmayacaktır.  
Dolgu sıvısı (salamura suyu) bulanık olmayacaktır. Kendine has kokusu olacak, yabancı koku ve tat içermeyecektir.  
Konserve, kendine has görünüşte olup, taze fasulyelerin hepsi aynı cinste olacaktır.  
İçerisinde yabancı madde bulunmayacak.  
Kutu doldurma oranı en az %90 olacaktır.  
Süzme kütlesinin net kütleye oranı en az %55 olacaktır.  
Dolgu sıvısındaki tuz miktarı %2 olacaktır.  
Fasulye bitkisine ait sapması süzme ağırlığın %0.5'inden çok olmamalıdır.

**21-KOMPOSTO TEKNİK ŞARTNAMESİ:** Piyasadaki en kaliteli malzeme olmalı.5 kg lik kutularda karışık meyveli olmalı. Meyveler iri taneli ezilmemiş olmalı. Yeni tarihli ürün olmalı.Son kullanma tarihi en az 1 yıl olmalı.

**22-KEKİK TEKNİK ŞARTNAMESİ:** 1. Tüm baharatlar kendine has koku, renk ve tatta olmalıdır. 2. İçinde hiçbir yabancı madde olmamalı ve boya maddesi katkılı olmamalıdır. 3. Türk Gıda Kodeksine ve TSE normlarına uygun üretilmiş olmalıdır. 4. Ambalaj üzerinde üretici firma adı ve adresi, net ağırlığı, imal tarihi ve son kullanma tarihi yazılı olmalıdır. 5. Ambalajlar temiz, kuru ve hava geçirmeyecek şekilde kapalı olmalıdır. 6. İçinde küf üremesi olmamalıdır.

F) 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.

ÇOK ÖNEMLİ

NOT: MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI TARAFINDAN GÖNDERİLEN ÖDENEĞE GÖRE PEYDER PEY ÖDEMELER YAPILACAKTIR.

NOT: İDARE İSTEDİĞİ ÖRNEĞİ ALMA ANALİZ YAPMA HAKKINA SAHİPTİR. MASRAFLAR YÜKLENİCİ TARAFINDAN ÖDENİR. İDARE BEĞENİLMEYEN ÜRÜNÜN YENİSİYLE DEĞİŞTİRİLMESİNİ İSTER. DEĞİŞTİRİLMEDİĞİ TAKDİRDE 4734-4735 SAYILI KANUNUN UYGUN GÖRDÜĞÜ ŞEKİLDE HAREKET EDER. GETİRİLEN DENEY VE ANALİZ RAPORLARI İLE MAL TUTARLI OLMALIDIR.

Çağdaş KAYA Erhan ULAŞ Aysel TAŞ

Müdür Başyardımcısı Müdür Yardımcısı Müdür Yardımcısı

Önder ARSLAN

Okul Müdürü