

T.C
AYDIN BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ
SOSYAL HİZMETLER DAİRESİ BAŞKANLIĞI
AŞEVLERİ ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ
2022 YILI YAŞ SEBZE ALIM
TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. KONU

Bu teknik şartname, Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikası'nda; yardıma muhtaç, engelli, yaşlı kişilere, Ramazan ve Muharrem ayında Aydın Büyükşehir Belediyesi İftar Çadırlarında, resmi, dini, özel günlerde; sıcak yemek yapımında kullanılmak üzere ve günlük cenaze evlerine pide yapılması amacıyla Aydın Büyükşehir Belediyesi Yemek Fabrikasının ihtiyacı olan, yurt içinden satın alınacak, yaş sebzelerin özelliklerini, muayenelerini, ambalaj durumlarını ve diğer hususları kapsar.

Bundan sonra Teknik ve Tip İdari Şartnamede Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı Aşevleri Şube Müdürlüğü **İDARE** Yaş Sebze ihalesine katılmak isteyen isteklilerin her biri **İSTEKLİ FİRMA**, ihaleyi kazanan firma **YÜKLENİCİ** olarak anılacaktır.

2. İSTEK ve ÖZELLİKLER

2.1.TANIMLAR

2.1.1.Kapsam: Bu şartname Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasına alınacak olan taze sebzeleri (Beyaz Lahana, Dereotu, Havuç, Iceberg(Atom) Marul, Ispanak, Kereviz, Kırmızı Lahana, Kırmızı Soğan, Kültür Mantarı, Limon, Maydanoz, Patates, Patlıcan, Pazı, Pırasa, Roka, Sarımsak, Semizotu, Soğan, Taze Soğan) kapsar.

2.1.2.İşin Mahiyeti: Gıda maddelerinin cinsleri ve miktarları aşağıda belirtilmiştir.

GRUP NO	CİNSİ ve BİRİMİ	MİKTARI (Kg, demet, adet)
1	Beyaz Lahana	1.000 kg
2	Dereotu	6.000 demet
3	Havuç	9.000 kg
4	Iceberg(Atom) Marul	6.000 kg
5	Ispanak	150 kg
6	Kereviz	300 kg
7	Kırmızı Lahana	1.750 kg
8	Kırmızı Soğan	1.000 kg
9	Kültür Mantarı	3.000 kg
10	Limon	6.000 kg
11	Maydanoz	12.000 demet
12	Patates	65.000 kg
13	Patlıcan	27.000 kg

14	Pazı	300 kg
15	Pırasa	2.000 kg
16	Roka	4.000 demet
17	Sarımsak	200 kg
18	Semizotu	50 demet
19	Soğan	20.000 kg
20	Taze Soğan	500 demet

2.1.2.1 Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasına alınacak olan yukarıda cinsleri ve miktarları yazılı gıda maddeleri Teknik ve Tıp İdari Şartnamede tek tek kendi adlarıyla veya “mal” olarak adlandırılmıştır.

2.1.2.2. Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasının ihtiyacı olan sebze çeşitleri bu şartnamede belirtilen özelliklerine ve ambalaj durumlarına göre alınacaktır.

2.1.3.İşin Yapılma Yeri, İşe Başlama ve İş Bitirme Tarihi;

Sözleşme imzalandığı tarihten itibaren işe başlanacak -31.12.2022 tarihine kadar taahhüt edilen mallar, idarece istenen günlerde, istenen miktarlarda yemek fabrikasına partiler olarak teslim edilecektir. Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasına mal siparişine göre haftalık olarak Yüklenici tarafından mallar teslim edilecektir. Sevkiyat ve istif için ayrıca ücret ödenmeyecektir.

2.1.4.Kimyasal Özellikler: Sebzelerde bulaşanların miktarları ve pestisit kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve Eklerine uygun olacaktır.

2.2. YÜKLENİCİNİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

2.2.1. Her mal alımında Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasının yetkili bir personeli malları bizzat kontrol edecektir.

2.2.2. Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikası gıda mühendisleri veya yetkili bir personeli tarafından mallardan gerekirse numune alacaktır. Alınan numuneler analiz edilmek üzere götürülecektir. Analiz masrafı yüklenici firmaya aittir. Analiz sonuçları teknik şartnameye veya geçerli gıda mevzuatına uygun çıkmadığı takdirde, yükleniciye ihale dokümanındaki hükümler uygulanır.

3. NUMUNE ALMA

3.1. Ambalajı ve sevk tarihi aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan taze sebzeler bir parti sayılacaktır.

3.2. Partiden numune TS ISO 874’e veya Türk Gıda kodeksi Yönetmeliğinin Numune Alma ve Analiz Metotları bölümüne göre yapılacaktır.

4. MUAYENE VE KABUL İŞLEMLERİ

4.1. KONTROL VE MUAYENELERLE İLGİLİ GENEL HUSUSLAR

- 4.1.1. Muayene ve kabul işlemleri Mal Alımları Denetim Muayene Ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmelik'e göre yapılacaktır
- 4.1.2. Muayeneler, mal veya mallardan alınan numunelere yapılacak veya yaptırılacaktır.
- 4.1.3. Muayenelerde kullanılan, ezilen, hasar gören ve özelliğini kaybeden numuneler yüklenici firma tarafından yenileriyle değiştirilecek ve bozulan ambalajlar eski durumuna getirilecektir.
- 4.1.4. Yüklenici firma talep edilen tüm zamanlarda mallarla ilgili son yapılmış tüm duyusal, fiziksel, kimyasal analiz ve ambalaj muayenesi sonuçlarını gösteren raporları alıcı makama ibraz etmek zorundadır.

4.2. MUAYENE ve DENEYLER

4.2.1. Muayeneler;

- 4.2.1.1. **Duyusal ve Fiziksel Muayeneler;** Genel özelliklerin, çeşit özelliklerinin, boy özelliklerinin, sınıf özelliklerinin, olgunluk özelliklerinin muayenesi, bir örneklik muayenesi, kusur ve toleransların muayenesi bakılarak, ellenerek, koklanarak, ölçülerek, tartılarak, kesilerek ve tadılarak yapılacaktır. Ambalaj muayenesi gözle ve elle yapılacak ve sonucun Madde 7'ye (Genel Özellikler) uygun olup olmadığına bakılacaktır.

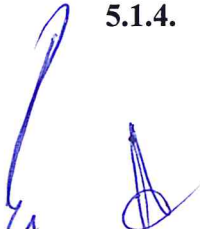
4.2.2. Deneyler

- 4.2.2.1. **Kimyasal Analizler;** Sebzelerde bulaşanların miktarlarını ve pestisit kalıntı limitlerini belirlemek için yapılacak analizler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre yapılacak veya yaptırılacaktır.

5. AMBALAJLAMA

5.1. AMBALAJLAMA

- 5.1.1. Ambalajlar, taşıma, saklama ve pazarlama süresince taze sebzeleri iyi bir durumda tutacak, parçalanmadan veya deforme olmadan koruyabilecek kalınlıkta ve sağlamlıkta ve zarar veremeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, mukavemeti yüksek **plastik kasalarda** olacaktır.
- 5.1.2. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kâğıt ve benzeri malzeme, yeni, temiz, kuru ve kokusuz olacak, ürüne zarar vermeyecek, bunların üzerine yazılan yazılarda kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambak toksik ve insan sağlığına zararlı olmayacaktır.
- 5.1.3. Basılı kâğıt kullanıldığında yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürüne değmemesine dikkat edilecektir.
- 5.1.4. Ambalajlarda kırık olmayacak, temiz olacaklardır.



- 5.1.5. Ambalajlamada taze sebzelerin doğal özelliklerini, özellikle tadını ve kokusunu değiştirebilecek herhangi bir madde kullanılmayacaktır.
- 5.1.6. Ambalajlarda yukarıda anılanların dışında hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.
- 5.1.7. Ambalajların görünen kısmındaki durum, tüm ambalaj için geçerli olacak; ambalajın üstünde ve alt kısmındaki mallar aynı görünüm ve kaliteye sahip olacak, her ambalajda görünen mallar o ambalajdaki tüm ürünü temsil edecektir.

6. GARANTİ SÜRESİ ve TESLİM ŞARTLARI

- 6.1. Sebzeler bunların içinde bulundukları ambalajlar üretim, işleme yerlerinde, depolarda veya taşıtlarda fena koku yayan veya bunları kirletecek olan maddelerle bir arada tutulmayacaktır.
- 6.2. Sebzeler birbirine zarar verecek, ezecek şekilde istiflenmeyecek ve taşınmayacaktır.
- 6.3. İçinde taze sebze bulunan kasalar, güneşsiz yerlerde muhafaza edilecek, yağmur, kar altında bırakılmayacak ve bu şartlarda yüklenip boşaltılmayacaktır. Nakil sırasında mümkün olan en kısa zamanda istifleme ve boşaltma yapılacaktır.
- 6.4. Mallar 01.01.2022 tarihinden itibaren istenen günlerde, istenen miktarlarda ve istenen çeşitlerde partiler olarak sipariş verilen Aydın Büyükşehir Belediyesi Sosyal Hizmetler Dairesi Başkanlığı, Aşevleri Şube Müdürlüğü Yemek Fabrikasına iş günü ve iş saatlerinde en geç sabah saat 09.00'da teslim edilip istiflenecektir. Mal teslimatının gecikmesi nedeniyle alınan düzeltici kararların masrafları yüklenici firmaya ait olacaktır.
- 6.5. Teknik şartnamedeki şartlara ve sipariş verilen zamana uygun olarak mal teslim edilmediği takdirde, yükleniciye ihale dokümanının da belirtilen gecikme cezaları uygulanır.

7. GENEL ÖZELLİKLER

1. BEYAZ LAHANA:

- Yaprakları gevşememiş, açılmamış ve çiçeklenme belirtisi göstermemiş olacaktır.
- Berelenmeler, böcek ve hastalıkların sebep olduğu zararlar ve don vurukları bulunmamalıdır. Sararmış, çürümüş, esmerleşmiş ve kart olmayacaktır.
- Ürünün kabul muayenesi toplam net kilogram üzerinden yapılacaktır.
- Sap en alt yaprağın biraz altından düzgün şekilde ve yapraklar zedelenmeden kesilmiş olmalıdır.
- Yılın her ayında alınacaktır.

2. DEREOTU:

- Temiz olup ıslak olmayacaktır. Çürük, sararmış, pörsük olmayacaktır.
- Demet üzerinden alınacaktır. Demetleri cılız olmayacaktır.
- Dış etkenlerden zarar görmemiş olacak, sararmış, donmuş, çamurlu ve topraklı olmayacaktır.
- Demetlerin tamamı aynı cins olacaktır. İçinde yabancı ot olmayacaktır.
- Yaprak ve sapsı körpe olacak, kartlaşmış ve irileşmiş olmayacaktır.
- Ortalama demet ağırlıkları 100 gr olacaktır.(+ - %10) Daha az olmamalıdır.

3. HAVUÇ:

- Piyasada satılan iyi cins ve taze havuçlardan olacaktır.
- Ezik, çürük, donmuş, pörsümüş, parçalanmış, kurtlu, kurt yenikli, kararmış buruşmuş kartlaşmış, bayat, ıslak, çamurlu ve topraklı olmayacaktır.
- Yenmeyecek sap, kök ve yapraklarından tamamen ayrılmış olacaktır.
- Kırık havuçlar %2 (yüzde iki)'ye kadar alınır.
- Malzeme toplam net kilogram üzerinden alınacaktır.
- Yılın her ayı alınacaktır.

4. ICEBERG(ATOM) MARUL:

- Marullar körpe ve taze olacaktır.
- Acı ve tohuma kaçmış kararmış pörsümüş ve sararmış kurt yenikli yapraklı olmayacaktır.
- Kökleri kesilmiş ve göbek kısmı kapalı olacaktır.
- Islak çamurlu olmayacaktır.
- Bir adet ağırlığı ortalama 500 gr olacaktır. Alımlar toplam net kilogram üzerinden yapılacaktır.
- Yılın her ayı alınacaktır.

5. ISPANAK:

- Piyasada mevcut iyi cins ıspanaklardan olacaktır.
- Taze, yaprakları diri, renkleri yeşil olacaktır.
- Sararmış, olgunlaşmamış, cılız, soğuktan donmuş, çürük, yanık, yatık, kızışmış, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ıslatılmış olmayacaktır.
- Ispanaklar arasında ot ve yabancı yapraklar bulunmayacaktır.
- Ispanakların kökündeki yenmeyen püskül kısımları kesilmiş olacaktır.
- Yılın her ayında alınacaktır.

6. KEREVİZ:

- Piyasada satılan iyi cins kök kerevizlerden ve dolgun içli olacaktır.
- Çamurlu, çürük, içi boşalmış, liflenmiş, donmuş, gevşemiş, ezik, ve rengikararmış olmayacaktır.
- Kerevizlerin içi boşalmış olmayacaktır.

7. KIRMIZI LAHANA:

- Tohuma kaçmış, kurtlanmış, dağılmış yaprak halinde, çamurlu, çürüklü, donmuş, haşere yenikli olmayacaktır.
- Taze, göbeğini tam sarmış lahanalardan olacaktır.
- Toplam net kilogram üzerinden alım yapılacaktır.
- Yılın her ayı alınacaktır.

8. KIRMIZI SOĞAN:

- Son sene mahsulü ve piyasanın iyi cins soğanlarından olacak.
- Ezik, çürük, kesik, bozuk, yumuşamış, pörsük, donmuş, , çamurlu, topraklı ve ıslak olmayacaktır.
- Soğanlar sapsız olacaktır.
- İçleri boşalmamış olmak şartıyla filizlenmiş veya filizi kırılmış soğan miktarı %2 (yüzde iki)' yi geçmeyecektir.
- **Malzeme toplam net kilogram üzerinden alınacaktır.**
- Yılın her ayında alınacaktır.

9. KÜLTÜR MANTARI:

- Kültür mantarı olacak.
- Taşıma, depolama vb. sebeplerden dolayı ezilme, yırtılma vb. gibi deformasyon bulunmayacaktır.
- Uygun olmayan şartlarda bekletilmiş, doğal yapısını, rengini ve şeklini kaybetmiş ve günlük olmayan mantarlar kabul edilmeyecektir.
- Piyasanın en kaliteli ürünlerinden olacaktır. Kararmış, lekeli, çamurlu mantarlar kabul edilmeyecektir.
- **Malzeme toplam net kilogram üzerinden alınacaktır.**
- Yılın her ayı alınacaktır.

10. LİMON:

- Limonlar bütün, sağlam, temiz, kendine has tat ve kokuda ve sapları silme kesilmiş olmalıdır.
- Limonlarda dondan meydana gelen kabuk zararları, su çekilmesi, mekanik tesirlerden oluşmuş hasar/bereler, yabancı tat ve koku, aşırı nem, çürük, küf, buruşukluk olmamalıdır.
- Her ambalaj içindeki Limonlar tür, çeşit, boy, sınıf ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Ayrıca olgunluk ve gelişim dereceleri bakımından da bir örnek olmalıdır.
- Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince limonları iyi bir şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek uygun nitelikteki malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Limonlar ve bunların içinde bulundukları ambalajlar işleme yerlerinde, depolarda, taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.
- **Malzeme toplam net kilogram üzerinden alınacaktır.**
- Yılın her ayı alınacaktır.

11. MAYDANOZ:

- Temiz olup ıslak olmayacaktır. Çürük, sararmış, pörsük olmayacaktır.
- Demet üzerinden alınacaktır. Demetleri cılız olmayacaktır.
- Dış etkenlerden zarar görmemiş olacak, sararmış, donmuş, çamurlu ve topraklı olmayacaktır.
- Demetlerin tamamı aynı cins olacaktır. İçinde yabancı ot olmayacaktır.
- Yaprak ve sapları körpe olacak, kartlaşmış ve irileşmiş olmayacaktır.
- Ortalama demet ağırlıkları 100 gr olacaktır.(+ - %10) Daha az olmamalıdır.

- Yılın her ayı alınacaktır.

12. PATATES:

- **Son sene mahsulü ve piyasanın iri cins sarı patateslerinden olacaktır.**
- Ezik, çürük, haşere yenikli, kesik, buruşuk, yumuşak, pörsük, donmuş, çamurlu, topraklı ıslak, filizlenmiş, hastalıklı veya filizi kırılmış olmayacaktır.
- Pişirildiğinde dağılmayan sarı cins patateslerinden olacaktır.
- Çapa yaralı patatesler %2 (yüzde iki) 'yi geçmeyecektir.
- Malzeme toplam net kilogram üzerinden alınacaktır.
- Yılın her ayı alınacaktır.

13. PATLICAN:

- Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, taze, körpe ve tabii rengini almış kemer patlıcanlardan olacaktır.
- Çürük, ezik, pörsük, kartlaşmış (Yani çekirdekleri beyazlığını ve yumuşaklığını kaybetmiş, çekirdeklerin rengi sararmış ve sertleşmiş) kırağı çalmış, ham, acı, gün vurmuş olmayacaktır.
- Patlıcanlar orta büyüklükte olacak, isteğe göre dolmalık, karnıyarıklık, kızartmalık olacaktır.
- Yeşil renkli patlıcanlar alınmayacaktır.
- Malzeme toplam net kilogram üzerinden alınacaktır.
- Yılın her ayı alınacaktır.

14. PAZI:

- Dış etkenlerden zarar görmemiş, sağlam temiz ve taze görünümlü olmalıdır.
- Pazının üzerinde gübre, toprak ve ilaç kalıntıları ile aşırı nem bulunmamalıdır.
- Pazıda çiçeklenme olmamalıdır.
- **Net kg üzerinden alınacaktır.(Yabancı otlardan ayıklanmış olmalıdır.)**
- Yılın her ayında alınacaktır.

15. PIRASA:

- Piyasada satılan iyi cins, taze ve olgunlaşmış olacaktır.
- Çamurlu, cılız, pörsük, çürümüş, kartlaşmış, donmuş, sararmış, ezilmiş, ıslatılmış olmamalıdır ve buna benzer kusurlu pırasalar miktarı %2 (yüzde iki) ye kadar alınır.
- Pırasaların beyaz kısımlarını takip eden yeşil yaprak kısımlarının boyu ortalama 20 cm olacak, yapraklar **kesilmiş olacaktır.**
- Pırasalar demetler halinde getirilecektir. Malzeme toplam net kilogram üzerinden alınacaktır.
- Kasım, aralık, ocak, şubat, mart aylarında alınacaktır.

16. ROKA:

- Kökü kesilmiş olacak, ıslak, çürük, ezik, tozlu, topraklı, çamurlu, pörsük, bayat kartlaşmış, sararmış, tohuma kaçmış, acı lezzet ve yaprakları dağılmış olmayacaktır.

- Demetler halinde alınacak. Demetler cılız olmayacaktır. Ortalama demet ağırlığı 100 gr olacaktır. Daha az olmamalıdır.
- Taze olacak.
- Yılın Her ayı alınacaktır.

17. SARIMSAK:

- Kurutulmuş olup demetler halinde olacaktır.
- Daneleri boş, ezik, nemli, küflü, çamurlu olmayacaktır
- Yerli Malı ürün olacaktır.
- Piyasanın iri cins sarımsaklarından olacaktır.
- Malzeme toplam net kilogram üzerinden alınacaktır.
- Yılın her ayı alınacaktır.

18. SEMİZOTU:

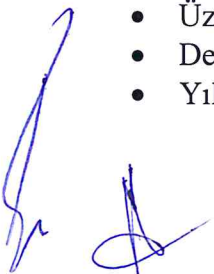
- Piyasada satılan iyi cins dış etkenlerden zarar görmemiş sağlam iyi gelişmiş yaprakları bütün taze ve körpe olacaktır.
- Çeşidi tipik rengini gösterecek, üzerinde parazit ve hastalık sebebiyle oluşan zararlar bulunmayacaktır, çiçeklenme belirtileri göstermeyecektir.
- Sararmış pörsümüş, kartlaşmış tohuma kaçmış ezik, çürük, çamurlu ve ıslak olmayacaktır.
- Gövdeler alttan itibaren geniş yapraklı olacaktır.
- Demetlerde yabancı otlar bulunmayacaktır.

19. SOĞAN:

- Son sene mahsulü, piyasanın iri cins soğanlarından olacak.
- Ezik, çürük, kesik, bozuk, yumuşamış, pörsük, donmuş, çamurlu, topraklı ve ıslak olmayacaktır.
- Soğanlar sapsız olacaktır.
- İçleri boşalmamış olmak şartıyla filizlenmiş veya filizi kırılmış soğan miktarı %2 (yüzde iki)' yi geçmeyecektir.
- Çuvallar içerisinde soğan kabukları olmayacaktır.
- Malzeme toplam net kilogram üzerinden alınacaktır.
- Yılın her ayı alınacaktır.

20. TAZE SOĞAN:

- Dış etkenlerden zarar görmemiş, sağlam, temiz, taze, tohuma kaçmamış, kök saçakları çamursuz, iyi gelişmiş olacak.
- Çeşidi tipik renk özelliğini gösterecektir. Beyaz gövde ve yeşil yaprak kısmı ezilmemiş ve soğan başı oluşmamış olacak, üzerlerinde parazit ve hastalık nedenleriyle oluşan zararlar bulunmayacaktır.
- Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış nem, yabancı madde bulunmayacaktır.
- Demet üzerinden alınacaktır. Demet ağırlıkları ortalama 150 gr. olacaktır.
- Yılın her ayı alınacaktır.



8. GENEL ÖZELLİKLER

- ✓ Sebzeler gözle görülebilir yabancı madde ve ilaç atıkları, anormal dış nem, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
- ✓ Malzemeler sözleşmenin imzalandığı tarihten - 31.12.2022 tarihleri arası istenilen miktarlarda istenilen zamanlarda alınacaktır. En geç saat 09.00'a kadar teslim edilecektir.
- ✓ Malzemeler bütün, sağlam, temiz, kendine özgü renk ve kokuda, taze görünüşlü olmalıdır.
- ✓ **Duyusal Muayene sonucu teknik şartnamede istenen kriterlere uymayan ürünler geri gönderilecektir. Aynı ürünün yenisi en geç 1 gün sonra saat: 09.00 da teslim edilecektir.**
- ✓ **Her ürünün altında yazan aylara göre malzemeler, Aydın il sınırları içerisinde ve idarenin istediği yere bırakılacaktır. Haftalık olarak istenen günlerde alınacaktır.**
- ✓ İstenen şartlara uymayan ürünler gerekirse analize gönderilecektir. Analiz masrafları firmaya aittir.
- ✓ İstenen her ürün mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliğine uygun olacaktır.
- ✓ Alınan Tüm ürünler **net ağırlık** (kilogram- demet-adet) üzerinden alınacaktır.
- ✓ **Teknik şartnamedeki şartlara ve sipariş verilen zamana uygun olarak mal teslim edilmediği takdirde, yükleniciye ihale dokümanının da belirtilen gecikme cezaları uygulanır.**

HAZIRLAYAN
Buket KÖKSAL
Gıda Mühendisi

HAZIRLAYAN
Rabia AMİL
Gıda Mühendisi