**T.C.**

**YENİŞEHİR KAYMAKAMLIĞI**

**ÜÇKUYU MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ**

**DÖNER SERMAYE İŞLETMESİ MÜDÜRLÜĞÜ**

**YAŞ SEBZE VE MEYVENİN SATIN ALINMASINA AİT TEKNİK ŞARTNAME**

**İşin konusu**

**MADDE 1 –** (1) Üçkuyu Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Döner Sermaye İşletmesi bünyesindeki yemekhanede Taşımalı Eğitim Kapsamında öğrenim gören öğrencilerin öğle yemeği işinde kullanılmak üzere **“Sebze-Meyve Alımı İşi”** bu Şartnamenin konusunu oluşturmaktadır.

**Tanımlar**

**MADDE 2 –** (1) Bu Şartnamenin uygulanmasında, 4734 sayılı Kamu İhale Kanununda ve diğer ihale mevzuatında yer alan tanımların yanında;

1. **İdare:** Üçkuyu Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Döner Sermaye İşletmesini,
2. **Yüklenici:** Üçkuyu Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Döner Sermaye İşletmesi bünyesindeki yemekhanede Taşımalı Eğitim Kapsamında öğrenim gören öğrencilerin öğle yemeği işinde kullanılmak üzere satın alınacak ‘**Sebze ve Meyve Alımı İşi**’ ihalesini üstlenen ve kendisiyle sözleşme imzalanacak gerçek veya tüzel kişiyi/kişileri,
3. **Muayene ve Kabul Komisyonu:** Mal Alımları Denetim Muayene ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmeliğin 6 ncı maddesinde tanımlanan ve aynı yönetmeliğin 7. maddesindeki yetkileri kullanmak üzere işlerin muayene ve kabul işlemlerini yapmak üzere İdare tarafından görevlendirilmiş en az 3 (üç) kişiden oluşturulan komisyonu ifade eder.

**Mal teslimi, denetim, muayene ve kabul işlemleri**

**MADDE 3-** (1) Sipariş fişleri yüklenici firma tarafından iki nüsha (fotokopili) olarak koçanlar halinde bastırılacak ve İdareye teslim edilecektir. İdarenin ihtiyaç duyduğu mal ve malzemelere ilişkin sipariş fişi İdarenin ilgili birimi tarafından doldurulacak ve 1 (bir) gün önceden bir nüshası imzalı ve kaşeli olarak Yükleniciye bildirilecektir.

(2) Yüklenici, hizmetin aksamadan yürütülebilmesi amacıyla siparişlerle ilgili irtibat kurmak üzere sürekli görüşülebilecek sabit işyeri telefonu ve yüklenicinin tayin edeceği bir işyeri çalışanı belirlemeli ve bu bilgileri İdareye yazılı olarak sunmalıdır.

(3) İdarenin gerekli gördüğü durumlarda ürünler muayene için ilgili laboratuvara gönderilecektir. Gönderim ve analiz ücreti Yüklenici tarafından karşılanacaktır. Analiz sonuçlarında mal veya malzemenin şartnamede belirtilen esaslara uygun olmadığının belirlenmesi durumunda parti reddedilecek ve varsa sözleşmede belirtilen cezai şart uygulanacaktır.

(4) Satın alınacak ürünlerin taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olacaktır.

(5) Yüklenici tarafından sağlanan malzemelerin ambalaj, etiketleme ve işaretleme gibi özellikleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ne uygun olmak zorundadır. Kullanılan ambalajlar ürünü temiz tutmalı, kirlilik ve diğer kontaminantların gıdaya bulaşmasına engel olacak ve ürünün taşınma sırasında ürünü koruyacak şekilde olacaktır.

(6) Bu şartnamede yazılı olmayan hususlar için Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri ile ilgili TSE/TSEK standartları uygulanacaktır.

(7) Yukarıda belirtilen hususlara uygun olarak her hafta teslim edilen mal ve malzemeler Mal Alımları Denetim Muayene ve Kabul İşlemlerine Dair Yönetmeliğe göre oluşturulacak Muayene ve Kabul Komisyonu tarafından kontrol edilerek kısmi kabul işlemi gerçekleştirilecektir.

**İhaleye ait teknik hususlar**

**MADDE 5 –** (1) Teslim edilecek malzemeler birinci sınıf malzeme olacaktır. Bu ihale kapsamında mal ve malzemelere ilişkin teknik özellikler aşağıda ayrıntılı olarak belirtilmiştir.

(2) Teknik özellikleri belirtilen madde ve malzemelere aynen uyulacaktır. Teknik özellikleri belirtilmeyen malzemeler ise ilgili mevzuatı gereğince Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından, Sağlık Bakanlığından, Belediyelerden veya Valiliklerden onay alınan işletmelerde üretilmiş, TSE Standartlarına uygun, piyasada satılan en iyi kalitedeki ürünlerden olmalı ve Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği hükümleri doğrultusunda üzerinde; üretici bilgileri, üretim-son tüketim tarihi ile parti-seri numarası bulunmalıdır.

**YAŞ SEBZE VE MEYVENİN EVSAFI**

**BİBER (ÇARLİSTON, DOLMALIK,SİVRİ, KAPYA (KIRMIZI-YEŞİL):**

Piyasada mevsimine göre satılan, bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, iyi nitelikte, sıkı yapılı, olgun, çeşidine normal renk ve şeklinde, özürsüz, iyi cins, taze ve körpe biberlerden olacaktır.

Çürük, buruşuk, ezik, parçalanmış, vakti geçmiş, don veya doku zararı ve güneş yanıkları olmayacaktır.

Üzerinde yabancı tat ve koku, anormal dış ıslaklık ve yabancı madde bulunmayacaktır.

Sap kesilmişse sapın boyu l cm’den kısa olmayacaktır.

Dolmalık biberler iri boy olarak alınacaktır. Adedi 75 gr-100 gr olacaktır. Kalın etli dolmalık olacak, çapı en az 7-8 cm olacaktır. Acı olmayacaktır.

Dolmalık biberler kuruluşun isteğine göre yeşil veya kırmızı dolmalık biber olarak getirilecektir.

Çarliston biberler de iri boy alınacaktır. 15 cm’in altındaki biberler kabul edilmeyecektir. Diğer biberlerle karışmış bulunmayacak ve acı olmayacaktır.

Kırmızı biberler iri boy olacaktır. Gerektiğinde dolmalık boyutta alınacaktır.

Sivri biber lüzumuna göre alınacaktır.

biberler tatlı ve orta-iri boy olacaktır. Küçük boylar teslim alınmayacaktır.

**DEREOTU:**

1. Dış etkenlerden zarar görmemiş, taze ve körpe görünüşlü, solmamış, sağlam, temiz, iyi gelişmiş ve bileşik yaprağın bütün yaprakları tam olacaktır.
2. Üzerinde parazit ve hastalıklardan veya fiziksel etkenlerden oluşan zararlar donmalar, toprak ve çamur bulunmayacaktır.
3. Kendine özgü renginde olacaktır.
4. Demetler halinde bağlı olacaktır.
5. Demetler en alt yaprakçık ayrım noktaları bir araya gelecek şekilde yapılacak. Bu hizadan itibaren yaprak sapı 5 cm’yi geçmeyecek şekilde düzgün olarak kesilmiş olacaktır.
6. Tartıldığında 50 şer gramlık demetler halinde olacak ve içinde yabancı otlar bulunmayacaktır.
7. Piyasada satılan birinci sınıf olacaktır. Üzerinde ilaç kalıntısı ve kötü koku olmayacaktır.

**DOMATES:**

1. Piyasada mevsimine göre satılan olgun, kızarmış domatesten olacaktır. Ezik, çürük, küflü, çamurlu, ıslatılmış, ekşimişle bozulmuş olmayacaktır.
2. Mevsim icabı tamamen kızarıp olgunlaşmamış domates miktarı % 5'e kadar aynen alınır.
3. Nakliyeden mütevellit patlak ve ezikler (çürük, bozuk, küflü olmamak kaydıyla) % 3'e kadar aynen alınır.
4. İlk ve son turfanda mevsiminde tamamen kızarmamış domates miktarı % 10’u geçmeyecektir.
5. Domatesler bütün, sağlam, taze görünüşlü, temiz, tüm yapraklardan ve çıplak gözle görülebilen her türlü yabancı maddelerden arındırılmış, olgun, kızarmış olmalıdır.
6. Sarı ve yeşil miktarları % 2’ den fazla olmamalıdır. Ortalama büyüklükleri 150-200 gr.dan az olmamalıdır. Orijinal temiz plastik ambalajlarda teslim edilmelidir.

**ELMA:**

1. İyi cins piyasadaki birinci sınıf elmalar olacaktır.
2. Elmalar ayrı cins ve kalitede olmayıp aynı kalitede olacaktır.
3. Elmalar cinsine göre koyu pembe, kırmızı ve sarımtırak renkte olacaktır.
4. Olgunlaşmamış, yeşil, ekşi, çürük, kurtlu ve kurt yenikli, küflü ve küf kokulu olmayacaktır.
5. Üzerleri kirli, tozlu, topraklı, çamurlu olmayacaktır.
6. Elmalar temiz plastik kasalar içinde teslim edilecektir.
7. Üzerinde ilaç kalıntısı olmayacaktır.
8. Tanelerin ağırlığı 120-200 gr’dan olacaktır.
9. TS 100 e uygun olacaktır.

**HAVUÇ:**

1. Piyasada satılan iyi cins taze havuçlardan olacaktır.
2. Ezik, çürük, donmuş, porsumuş, parçalanmış, kurtlu, kurt yenikli, kararmış buruşmuş katılaşmış, bayat, ıslak, çamurlu, topraklı olmayacaktır.
3. Yenmeyecek sap, kök ve yapraklardan tamamen ayrılmış olacaktır.
4. Kırık havuçlar % 3'e kadar alınır.
5. Havuçlar bütün, sıkı yapılı (koflaşmamış), çatallaşmamış, yan kök oluşturmamış, sağlam, temiz (yıkandıklarında üzerinde mümkün olduğu kadar yabancı madde bulunmayan), körpe, odunlaşmamış, tohuma kalkmamış olmalıdır.
6. Havuçların boyu 25 - 30 cm. çapı 3 cm. ağırlığı 200 gr.dan az olmamalıdır. Yenmeyecek sap, kök ve yapraklardan tamamen ayrılmış olacaktır. Kendine özgü orijinal ambalajında olacaktır.

TS 1193 e uygun ekstra sınıf olacaktır.

**ISPANAK TAZE:**

1. Piyasada mevcut iyi cins ıspanaklardan taze, körpe, yapraklan diri, renkleri yeşil olacaktır. Sararmış, cılız, soğuktan donmuş, çürük, yatık, kızışmış, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ıslatılmış olmayacaktır.
2. Ispanaklar arasında ot ve yabancı yapraklar bulunmayacaktır.
3. Ispanakların kökündeki yenmeyen püskül kısımları kesilmiş olacaktır.

Ispanaklar demet halinde plastik kasalarda getirilecektir, vasat büyüklükte olacak çok küçük olmayacaktır.

**KABAK:**

1. Piyasada satılan iyi cins taze körpe kabaklardan olacaktır.
2. Çürük, buruşmuş, sararmış, porsumuş, kartlaşmış, tohuma kaçmış, ezik, bozuk, ıslak ve

Çamurlu olmayacaktır.

1. Dolmalık kabaklar dolmalık niteliğinde olacaktır.

Plastik kasalar içinde olacaktır.

**KURU SOĞAN:**

1. Son sene mahsulü ve piyasada satılan iyi cins soğanlardan olacaktır.
2. Ezik, çürük, kesik, yumuşamış, pörsük, çamurlu, topraklı ve ıslak olmayacaktır.
3. Soğanlar sapsız olacaktır.
4. Filizlenmiş ve filizi kırılmış olanlar Mart ve Nisan aylarında % 3'e kadar, yılın diğer aylarında içleri boşalmamış olmak şartıyla filizlenmiş veya kırılmış soğan miktarı % 2'yi geçmeyecektir.
5. Kusurlular hariç normal veya iyi vasıftaki soğanlardan alınacak numunenin gramaj analizinde, soğanların % 50'si 60 gr.dan, % 30'u 50 gr.dan aşağı olmayacaktır.
6. Çuvallar içinde soğan kabuklan bulunmayacak, olduğu takdirde yüklenici tarafından ayıklanacaktır.
7. İthal soğan olmayacaktır. TS 796 ya uygun soğanlardan olacaktır.
8. Soğanlar don vurmamış, en azından iki dış kabuğu ve sapı kuru olmalıdır. Soğanlarda filizlenme, yumuşama olmamalıdır. Soğanların sapları 4 cm.‘ den fazla bir uzunlukta olmamalı ve kök püskülleri koparılmış olmalıdır. Soğanların her biri 300 gr.dan az olmayacaktır.

Ambalajlar, ağırlığı 50 kg’ı geçmeyen (isteğe göre daha büyük ambalajlar kullanılabilir) sandık, kutu, file ve/veya torba olmalıdır. Son sene mahsulü ve piyasada satılan iyi cins soğanlardan olacaktır. Çuvallar içinde soğan kabukları bulunmayacak.

**LİMON:**

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, kemale ermiş sulu limonlardan olacaktır.
2. Yeşil, ezik, çürümüş, kurumuş, donmuş, don çalığı, çok yumuşak, tabii özelliklerini kaybetmiş, kalın kabuklu olanlar alınmayacaktır.
3. Limonlar bütün, sağlam, temiz, kendine has tatta ve sapları silme kesilmiş olmalıdır.
4. Limonlarda dondan meydana gelen kabuk zararları, su çekilmesi, mekanik tesirlerden oluşmuş hasar/bereler, yabancı tat ve koku, aşırı nem, çürük, küf, buruşukluk olmamalıdır. 100 (yüz) adet limon ağılığı 8,5 (sekiz buçuk) kg'dan ve bir adet limonun ağırlığı 75 gr'dan aşağı olmayacaktır.

Limon taşımaya uygun plastik kasalarda olacaktır.

**MANDALİNA:**

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, kemale ermiş ve tabii rengini almış, kendine mahsus tat, koku ve lezzetteki mandalinalardan olacaktır.
2. Ham, ezik, ekşi, içi kurumuş, susuz, çürük, donmuş, kirli, küflü olmayacaktır.
3. Mandalinaların beheri 100 gr.dan ve 10 adedi 1 kg.dan aşağı olmayacaktır.
4. Mandalinalar piyasa teamüllü tahta sandık ambalajlar içinde getirilir.

Mandalina taşımaya uygun plastik kasalarda olacaktır.

**MARUL KG:**

1. Marullar taze ve körpe olacaktır. Acı, tohuma kaçmış, sararmış, porsumuş yapraklı, kurt yenikli ve böcekli olmayacaktır.
2. Kökleri kesilmiş ve göbek kısımları kapalı olacaktır.
3. Çamursuz, taze, göbekli olacaktır. Göbeği açık olanlar % 2'e kadar aynen alınacaktır.
4. Her marulun ağırlığı 500 gr.dan aşağı olmayacaktır. İlk ve son turfanda da 400 gr.dan aşağı olmamak şartı ile kabul edilir.

Sekizli plastik kasalarda olacaktır.

**MAYDANOZ KG:**

1. Piyasada satılan en iyi cinsten olacaktır. Demetler halinde bağlanmış olacak, demetler içinde yabancı otlar bulunmayacak, sararmış, çamurlu ve topraklı olmayacaktır.
2. Demetler içinde yabancı otlar, tohuma kaçmış maydanozlar bulunmamalıdır. Her demette yaklaşık olarak 100 gr. maydanoz bulunmalıdır.

Demetlerdeki maydanozun sapı 10 cm.yi geçmeyecek şekilde kesilmiş olacaktır. Demetlerin tamamı aynı cins olacak.

**PATATES:**

1. Yeni sene mahsulü ve piyasanın iyi cins sarı patateslerinden olacaktır.
2. Ezik, çürük, haşere yenikli, kesik, buruşuk, yumuşak, pörsük, donmuş, çamurlu, topraklı, ıslak, filizlenmiş, hastalıklı, filizi kırılmış olmayacaktır.
3. Aralarında tesadüf edebilecek bu tip kusurlu patateslerden, filizlenmiş veya filizi kırılmışlar Mart ve Nisan aylarında % 2'ye kadar aynen alınır. Yılın diğer aylarında bu oran % 2'yi geçmeyecektir.
4. Çapa yaralı patatesler % 2'yi geçmeyecektir.
5. Kusurlular hariç veya normal iyi vasıflı patatesler, alınacak numunelerinin gramaj analizinde patateslerin % 50'si 80 gr.dan, % 30'u 50 gr.dan aşağı olmayacaktır.
6. Patatesler bütün, sağlam, temiz, sık dokulu, kabuğu düzgün ve iyi oluşmuş, filizlenmemiş olmalıdır. Patateslerde görünüşlerini bozacak şekilde çatlaklar, kesikler, kemirici izler ve belirtiler, aşırı şekil bozuklukları, yumru sathının 1/8’ ini aşan ve kabuğun normal soyulması ile kaybolmayan yeşil kısım, et kısmından 5 mm’ den daha derinlere nüfuz eden gri mavi veya siyah kabuk altı lekeleri, pas lekeleri, et kısmındaki oyuklar, et kısmına nüfuz etmiş çeşitli patates yumru uyuzluğu belirtileri, don zararı olmamalıdır.

Patateslerin ağırlığı; her bir adeti 200 gr.dan aşağı olmamalıdır. Ambalajlar taşıma, muhafaza süresince patatesleri iyi bir şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte file, jüt çuval, torba olmalıdır. Basılı kâğıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir. En büyük ambalajın net ağırlığı 50 kg’ ı geçmemeli ve ambalajların içinde hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

**PATLICAN:**

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins, taze, körpe ve tabii rengini almış kemer patlıcanlardan olacaktır.
2. Çürük, ezik, pörsük, kartlaşmış (yani çekirdekleri beyazlığım ve yumuşaklığını kaybetmiş, çekirdeklerinin rengi sararmış), ham, acı ve gün vurmuş olmayacaktır.
3. Patlıcanlar orta büyüklükte, en aşağı 150 gr. Olacaktır.
4. Yeşil renkli patlıcanlar alınmayacaktır.
5. Hazırlanacak yemek için uygun olmadığı takdirde kabul edilmeyecektir.
6. Patlıcanların eti liflenmiş veya odunsu yapıda ya da çekirdekleri aşırı derecede gelişmemiş olmamalı, sıkı yapılı çeşidine has renkte olmalıdır, içi tohumlanmış olmamalıdır.
7. Karnıyarık ve imambayıldı için patlıcanların boyu 20 cm islim kebabı için 40 cm çapları 4-5 cm den az olmamalıdır.

Taşıma plastik kasalarda olacaktır.

**PIRASA:**

1. Piyasada satılan iyi cins ve olgunlaşmış soğanlardan olacaktır.
2. Çamurlu, cılız, porsuk, çürümüş, kararmış, ezilmiş, ıslatılmış olmayacaktır.
3. Pırasaların beyaz kısımlarını takip eden yeşil kısımlarının boyu 20 cm den fazla olmayacak şekilde kesilmiş olacaktır. Yaprak boyları 25 cm. olan pırasa miktarı % 5'e kadar aynen alınır. Pırasanın saçaklı kök kısmı kesilmiş olacaktır.
4. Pırasaların kalınlığı kutur itibariyle 2,5 cm’ den aşağı olmayacaktır. Ölçü beyaz kısmın tam ortasından yapılır.

Pırasalar piyasada teamüllü demetler halinde alınır.

**SALATALIK:**

1. Salatalıklar körpe ve taze olacaktır. Tohuma kaçmış, sararmış, buruşmuş, gevşek, çamurlu, topraklı, pörsük, çürük, ezik olmayacaktır.
2. Boyu 20 cm’den, çapı 4 cm’den aşağı olacaktır.
3. Yeteri kadar olgunlaşmış olmalı fakat çekirdekleri sertleşmemiş olmalıdır.

Kendine özgü plastik kasalarda olacaktır.

**VİŞNE:**

1. Piyasada satılan iyi cins, yeni toplanmış, kemale ermiş, taze ve lezzetli Kütahya vişnesi olacaktır.
2. b)Ham, kurtlu, kurt yenikli, ezik, çürük, topraklı, bozuk, kurumuş, pislikli taneleri olmayacaktır.

Vişneler temiz tekli kasalar içinde getirilecektir.

**SARIMSAK:**

1. Sarımsaklar yerli menşei, sağlam, yeni sene ürünü, başları iri dişli, sıkı, temiz, yaprakları kesilmiş, beyaz ile açık krem rengi tonlarında, kendine has tatta (ağzı yakacak derecede) kuru sarımsak olmalıdır.
2. Sarımsaklar küflerden, hastalıklardan, topraktan, gübre ve ilaç artıklarından, dış kabuklardan, saplardan, yabancı tattan, yapraklardan ve köklerden, canlı ve ölü böceklerden, böcek kalıntılarından, çıplak gözle veya herhangi bir durumda büyüteçle görülebilen kemirici zararlarından uzak olmalıdır.
3. Filizlenmemiş olmalıdır. Sarımsak temiz, sağlam ve kuru ambalajlara konmalıdır. Ambalaj ürünü ışıktan ve rutubetten korumalıdır.

**TAZE FASULYE**

1. Piyasada mevsimine göre satılan iyi cins Ayşe kadın veya sırık-çubuk fasulyelerden olacaktır. Taze, körpe olacaktır, büküldüğünde kırılacak, kılçıksız olacaktır.
2. Çamurlu, ıslak, pörsük, sararmış, kartlaşmış, çürük, yeşil kanatları körpe olup odunlaşmamış ve sertleşmemiş olacaktır.

**TAZE SEBZE VE MEYVELER:**

**GENEL ÖZELLİKLER:**

Bütün sebze ve meyveler kendine özgü olmalı, kötü koku olmamalıdır. Bütün, sağlam, temiz, iyi gelişmiş, parlaklığını ve rengini muhafaza etmiş, taze görünüşlü olmalıdır. Sebze ve meyvelerde yabancı tat, anormal dış nem, don zararı, çürük, acı, kızarmış, ezik, parçalanmış, iyileşmemiş yaralar ve güneş yanıkları bulunmamalıdır. Yenilebilirlik durumlarını olumsuz yönde yabancı tat, etkileyen yara, bere, çürüklük, ezilme ve diğer bozulmalar, mantar, bakteri, böcek ve diğer zararlıların etkileri ile parazitler, soğuk veya sıcaktan oluşan zararlar, ilaç yanıkları, mekanik etkilerden ileri gelen bozukluklar, kabuk yarılmaları, kopmaları ve aşırı nem bulunmamalıdır. Sebze ve meyveler plastik kasalarda ve nakliyesi ortam sıcaklığında olmalıdırlar. Her ambalaj içindeki sebze ve meyveler tür, çeşit, boy, sınıf, piyasaya arz şekli ve orijin bakımından bir örnek olmalıdır. Ayrıca olgunluk ve gelişim dereceleri bakımından da bir örnek olmalıdır. Sebze ve meyveler sağlığa vermeyen polietilen plastik kasalarda teslim edilecektir. Teslimatlar idarenin belirlediği gün ve saatlerde **haftada 2 defa** yapılacak ve ürünler yüklenici tarafından mutfağa nakli sağlanacaktır. Ayrıca muayene komisyonu tarafından beğenilmeyen ürünler bir saat içinde yenisi ile değiştirilecektir.

**GENEL HUSUSLAR:**

1. Ürünler kurumun ihtiyacına göre talep edilen tarih ve saatte teslim edilecektir. Uygun bulunmayan ürünler geri götürülüp yerine istenilen kalitede ve standarttaki ürünü en geç bir saat içinde kuruma getirilecektir. Siparişi verilip zamanında getirilmeyen ve uygun bulunmayıp değiştirilmesi istenen ürünlerin bir saat içerisinde getirilmemesi durumunda kurum acil ihtiyacını piyasadan karşılayıp fatura miktarını ilk hak edişinden tahsil edecektir.
2. Yüklenici firma teknik şartnamede belirtilen nitelik, kalite ve standartlarda ürünler veya ürünler dışında herhangi bir ürün getirmeyecektir.
3. Siparişler kurumun ihtiyacına ve mevsim şartlarına göre haftada **2 defa** olacak şekilde getirilecek, bunun dışında hafta içerisinde kurumun acil olan sebze ve meyve ihtiyaçları da yüklenici tarafından karşılanacaktır.
4. Yüklenici firma talep edilen Yaş Sebze ve Meyveleri kurum ambarına kendi personeli ve kendine ait taşıma arabası ile hiçbir ücret talep etmeden taşınmasını sağlayacaktır.

Bütün ürünler plastik standart orijinal kasalarda olup, yerli menşei olacaktır.

**Mehmet Arif ÖNCÜ**

**Üçkuyu Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi**

**Döner Sermaye İşletmesi Müdürü**