

Tarih : 13/11/2014

Sayı : 4162

İŞLETME VE İŞTİRAKLER MÜDÜRLÜĞÜ

Tel No : 0 276 227 61 19

Faks No : 0 276 227 71 29

Açık Adres : İsmet Paşa Cd. No:3 UŞAK email:
satinaima@usak.bel.trweb:usak.bel.tr

T.C.
UŞAK BELEDİYESİ
(TEKLİF MEKTUBU)
Nihai Teklif için



Sıra No	Malzemenin Adı	Cins ve Niteliği	Miktari	Birim Fiyatı Kdv Hariç	Tutarı Kdv Hariç
1	Diger Yiyecek, Icecek ve Yem Alimlari	UN ALIMI (ÇUVALLAR 50KG LIK OLACAKTIR)	285 Adet		
			TOPLAM (KDV HARIÇ) :		

Kurumunuzun ihtiyaç duyduğu yukarıda yazılı (1) kalem malzemeyi / işi KDV hariç TL)

bedelle vermeyi/yapmayı kabul ve taahhüt ederim.

AÇIKLAMA :

1-TEKLİFİMİZ/...../201.. TARİHİNE KADAR GEÇERLİDİR.

2-İHALE KONUSU İŞ İÇİN SERMAYESİNİN % 50' SİNDEN FAZLASINA SAHİP OLDUĞUMUZ BAŞKA BİRTÜZEL KİŞİNİN BU İŞE AYRI TEKLİF VERMEDİĞİNİ BEYAN EDİYORUZ.

3-TEKLİF MEKTUPLARINDA SİLİNTİ, ÇİZİK, DAKSİL, DÜZELTME vb.OLMAYACAKTIR.

4-GENEL TOPLAM RAKAMLA VE YAZI İLE YAZILACAKTIR.

5-TEKLİFLER TÜRK LİRASI ÜZERİNDEN VERİLECEK OLUP, BAŞKA BİR PARA BİRİMİNDE VERİLEN TEKLİFLER DEĞERLENDİRMEYE ALINMAZ.

6-MALİN TESLİM YERİ İDARECE BELİRLENECEKTİR.

7-1.000,00. TL. VE ÜZERİNDEKİ ALIMLARDA ÖDEME ESNASINDA VERGİ DAİRESİNDEN "BORCU YOKTUR" BELGESİ ALINMASI ZORUNLUDUR.

8-FATURANIZLA BİRLİKTE İBAN NUMARANIZIDA BELİRTİNİZ.

9-TEKLİF EKİNDE ŞARTNAME / PROJE BULUNMASI HALİNDE, TEKLİF MEKTUBU İle BİRLİKTE ŞARTNAME / PROJE

ONAYLANARAK GÖNDERİLECEKTİR.

Son Teklif Tarihi /Saati :

17/11/2014 15:00

TARİH:/...../.....

FİRMA
Kaşe-İMZA

ABUZER AKGÜL
DESTEK HİZMETLER MÜD.V.

T.C
UŞAK BELEDİYE BAŞKANLIĞI
EKMEK FIRININDA KULLANILACAK OLAN
UNLARA AİT TEKNİK ŞARTNAME

1. İŞİN KONUSU:

1.1. Belediyemiz Ekmek Fırınında ekmek yapımında kullanılmak Ekmeklik Beyaz Un alımı.

2. EKMEKLİK BEYAZ UNUN NİTELİĞİ:

2.1 Alımı yapılacak olan un ekmeklik buğday unu olup 02.04.2013 tarih ve 28606 sayılı resmi gazetede yayınlanan Türk Gıda Kodeksi 2013/9 nolu tebliğin bütün şartlarını kapsayacak özellikte ve TS 4500 sayılı standartlara uygun olacaktır.

2.2 Buğday unu kendine özgü tat ve kokuda olmalı, acıma, ekşime, küflenme, kokuşma ve bozulma vb. yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. Unda koku ve tat (küf, ilaç vb.) tespit edildiği takdirde un iade edilir. Kamyon kasasında ve/veya eleme sonucunda unun içerisinde canlı ve/veya ölü böcek, kurt vb. bulaşanlar tespit edildiği takdirde un iade edilir.

2.3 Buğday ununun verileri aşağıdaki gibi olacaktır.

RUTUBET	: max. %14.5
KURU MADDEDE KÜL	: $0.7 < \%kül \leq 0.8$
KURU MADDEDE PROTEİN	: min. %10.5
KURU MADDEDE ASİTLİK	: max. %0.07 (Sülfürik asit cinsiden)
YAŞ GLUTEN	: min. %30
DÜŞME SAYISI DEĞERİ	: min. 250 sn.
SEDİMENTASYON DEĞERİ	: Normal Sedimentasyon min.30 ml : Gecikmeli Sedimentasyon > Normal Sedimentasyon
ELASTİKİYET	: Gluten elastikiyeti iyi olacaktır.
HAMUR TEST DEĞERLERİ	: Max. Direnci (45-90-135 dk ort.) min. 350 B.U : Taban genişliği max. 140 (ICC. Yöntemi)
UN TEST DEĞERLERİ	: Su absorpsiyon miktarı min. %60 olmalıdır.

2.3.4. Ağartma işlemi (klorlama dahil) uygulanmamış olmalıdır.

2.3.5. Buğday unlarının en az %98'i, 212 mikronluk 70 nolu elekten geçmelidir.


Ufuk TURPCAN
İşletme ve İştirakler Müdür V.


Dicle EROL
Gıda Mühendisi