

Tarih : 30/01/2015

Sayı : 258

SOSYAL YARDIM İŞLERİ MÜDÜRLÜĞÜ

Tel No : 0 276 227 61 19

Faks No : 0 276 227 71 29

Açık Adres : İsmet Paşa Cd. No:3 UŞAK

email: satinalma@usak.bel.tr

web: www.usak.bel.tr

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



Sıra No	Malzemenin Adı	Cins ve Niteliği	Miktarı	Birim Fiyatı Kdv Hariç	Tutarı Kdv Hariç
1	Diger Sosyal Amacli Transferler	UN	2000 Kilogra		
2	Diger Sosyal Amacli Transferler	BARBUNYA	350 Kilogram		
3	Diger Sosyal Amacli Transferler	KURU FASULYE	350 Kilogram		
4	Diger Sosyal Amacli Transferler	TAHİN HELVA	250 Kilogram		
5	Diger Sosyal Amacli Transferler	BULGUR	250 Kilogram		
6	Diger Sosyal Amacli Transferler	DOMATES SALÇASI	350 Kilogram		
7	Diger Sosyal Amacli Transferler	ZEYTİN	250 Kilogram		
8	Diger Sosyal Amacli Transferler	BEYAZ PEYNİR	200 Kilogram		
9	Diger Sosyal Amacli Transferler	KAHVALTILIK MARGARİN	150 Kilogram		
			TOPLAM (KDV HARIÇ) :		

Kurumunuzun ihtiyaç duyduğu yukarıda yazılı (9) kalem malzemeyi / işi KDV hariç
..... TL)

bedelle vermeyi/yapmayı kabul ve taahhüt ederim.

AÇIKLAMA :

- 1-TEKLİFİMİZ/...../201.. TARİHİNE KADAR GEÇERLİDİR.
- 2-İHALE KONUSU İŞİ İÇİN SERMAYESİNİN % 50' SİNDEN FAZLASINA SAHİP OLDUĞUMUZ BAŞKA BİR TÜZEL 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 DEĞERLENDİRMEME 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 :

04/02/2015 15:00

TARİH:/...../.....

FİRMA
Kaşe-İMZA

ABUZER AKGUL
DESTEK HİZMETLER MÜD.V.



T.C.
UŞAK BELEDİYE BAŞKANLIĞI
Sosyal Yardım İşleri Müdürlüğü

UN

- Buğday unu olacaktır. Renk beyaz, yabancı tad ve koku olmayacak, içinde yabancı bir atık bulunmayacaktır.
- 25 kg'lık paketler halinde olacaktır.
- Teknik özellikleri Türk Gıda Kodeksine uygun olacaktır.
- 60-70 randımanlı olacaktır. Lezzet ve kokusunda acılık, küf, fena koku olmayacaktır. Ağızda çiğnendiği zaman çatırtı hissedilmeyecektir. İnce ve kaba kepeklerden ayrılmış olacaktır. İçinde kurt, böcek olmayacaktır.
- Kuru maddeler tüzüğüne uygun olacaktır.
- Yabancı hububat karışmış olmayacaktır. Makarna, bulgur, pirinç unu, ırmik, şehriye unu, elek kalıntısı, kül miktarı G.M.T.'ye uygun olacaktır.

BARBUNYA

- Her türlü zararlılar tarafından yenmiş veya delinmiş, lekelenmiş çürümüş, küflenmiş, kendine özgü rengini kısmen veya tamamen kaybetmiş, tabii tat ve kokusunu yitirmiş, filizlenmiş ve kırık taneli olmayacaktır.
- Yeni sene ürünü olacak ve önceden ıslatılmadan normal şartlarda pişirildiğinde bütün fasulyelerin pişme süresi 3,5 saati geçmeyecektir.
- Barbunyalar çeşit bakımından tek tip olacak ve arasında pişmeyen cinsi karışık olmayacak.
- Nem oranı % 15'i geçmeyecektir.
- İçerisinde taş, toprak vb. yabancı maddeler bulunmayacak.
- 25 kg'lık ambalajlı şekilde olacaktır.

KURU FASULYE

- 25 kg'lık ambalajlı şekilde olacaktır.
- Kuru Fasulye sağlam, bütün ve iyi kurutulmuş olmalıdır.
- Fasulye taneleri içinde ve dışında gözle görülen veya görülmeyen canlı ve cansız böcek, pestisit kalıntıları içermemelidir.
- Anormal yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.
- Kimyasal madde artıkları ve toleranslar haricindeki kalıntılar bulunmamalıdır.
- Ürün Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.

TAHİN HELVA

- Kendine has koku, kıvam, renk, lezzette ve taze olacaktır.
- Sade helva olacaktır.

- Küflü, küf kokulu, fena kokulu, kurtlu, acımış, ekşimiş, macunlaşmış ve yağını kurutmuş ve dağıtmış olmayacaktır.
- Ürün Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
- 5 kg'lık paketler halinde olacaktır.

BULGUR

- Bulgur taneleri sağlam, temiz, kendine özgü renk, tat ve kokuda olacak. Bozulmuş, topraklanmış, küflenmiş, ekşimiş mayalanmış olmayacaktır.
- Bulgurda canlı ve cansız haşare ve parazitler veya bunların parçacıkları, yumurta ve dışkıları bulunmayacaktır.
- Bulgur taneleri iri olacaktır.
- Mutfak şartlarında usulüne uygun olarak pişirildiğinde lapa olmayacaktır.
- Bulgur içerisinde taş, toprak, kum, çöp ve yabancı ot olmamalıdır.
- Bulgurda rutubet miktarı % 13'ü geçmemelidir.
- Bulgurlar boyanmış, suni olarak ağartılmış olmayacaktır.
- Bulgurlarda kuru madde kül miktarı % 1.175'den çok olmayacaktır.
- Ürün Türk Gıda Kodeksine uygun olmalıdır.
- 25 kg'lık paketler halinde olacaktır.

SALÇA

- Yemeklik salça domates bitkisinden usulüne uygun olarak imal edilmiş olacaktır.
- Salça kendisine has renk, tat ve kokuda olacaktır.
- Salçaların içinde bulunduğu tenekeler temiz, passız, sağlıklı ve hijyenik özellikte olmalıdır.
- Salça tenekelerinin üzerinde: Firma adı, adresi, ticari unvanı, imal ve son kullanma tarihi (ay ve yıl olarak), brüt ve net ağırlıkları, asit yüzdesi, seri veya parti no, ilgili standardın işareti ve numarası, salçanın yapımında kullanılan katkı maddelerinin adı ve miktarı yazılı olmalıdır.
- Kuru erzak malzemeleri ile ilgili ön koşullar salça içinde geçerlidir.
- Salça için (normal depolama ve kullanım şartlarında) satıcı firma en az 6 ay garanti verecektir. 6 ay içinde bozulan malzemelerin tüm masrafı müteahhide ait olmak kaydıyla aynı kalitede malzeme ile değiştirilecektir.
- Salçalar TSE belgeli ve Gıda Mevzuatı Tüzüğü'ne uygun olacaktır.
- Konsantre konserve salçasının kutuları net 5 kg. 'lık orijinal fabrikanın ambalajında olacaktır.
- İçinde domatesten başka cins sebze ve meyve ezmeleri zararsızda olsa ağırlaştırıcı maddeler olmayacaktır.
- Getirilen salçalar kokmuş, küetlenmiş, bozulmuş olmayacaktır.
- Salçaların imal tarihi 1 yılı geçmeyecektir.

ZEYTİN

- Zeytinler siyah zeytin olup gemlik tipi olmalıdır.
- Zeytinler temiz ve sağlam olacak, yabancı tat ve koku ihtiva etmeyecektir ve gemlik tipi olacaktır.
- Ambalaj içindeki zeytinlerin çeşidi, sınıfı, grubu, tipi ve stili aynı olmalıdır. Kirli, kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış ve küflenmiş olmamalıdır.
- Her türlü parazit, böcek veya bunların parçaları bulunmayacaktır.
- İçerisinde gözle görülür zararlı yabancı madde bulunmayacaktır. Zararsız yabancı madde 1 kg'da en çok bir adet olmalıdır.
- Ambalajı, salamura suyu temiz olacak, yabancı tat ve koku ihtiva etmeyecektir.
- Ambalaj içindeki zeytinde salamura suyu zeytinin üzerini tamamen örtmüş olacaktır.
- Gemlik tipi siyah dolgun taneli, iyi terbiye edilmiş, ekstra kalite, salamura zeytin olmalıdır.
- Gıda Maddeleri Tüzüğü'ne uygun olmalıdır.
- Ambalajların üzerindeki net miktarlar üzerinden giriş yapılacaktır.
- 5kg'lık tenekeler halinde olacaktır.

- Siyah zeytin aşırı yumuşak veya meyve şeklinin kaybolmasına sebep olacak yumuşak dokuya sahip olmamalıdır.
- Zeytin yeni, temiz, passız, delk ve sızıntı yapmayan sağlıklı ve hijyenik teneke kutular içinde getirilecektir.
- Getirilen teneke ambalajların üzerinde aşağıdaki bilgiler okunaklı ve silinmeyecek şekilde yazılmış olmalıdır:

Standardın , İşaret numarası

Parti Seri Kod Numarasından en az birisi

Ürünün adı

İmal edildiği zeytinin çeşidi

Sınıfı- Tipi-Sitili-Tane irilik derecesi

Net miktarı

- Satıcı firma tarafından kabul tarihinden itibaren 3 ay garanti süresi verilecektir. 3 ay içinde bozulan malzemenin geri iadesi yapıp, aynı kalitede yerine yenisi verilecektir. Yeşil zeytin Edremit tipi olacak dışı düz orta taneli olacak dışı pürüzlü ve çıkma zeytin olmamalıdır.

PEYNİR

- Beyaz peynir olacaktır. Getirilecek beyaz peynir 1. sınıf ve tam yağlı peynir olmalıdır.
- Beyaz peynir çiğ sütlerin TS 1018, TS 11044, TS 11046 veya karışımlarının pastörize edilmesi veya pastörize sütlerin TS 1019 imalat tekniğine göre işlenmesi bu işleme sırasında gerektiğinde katkı maddelerinin ilavesi ve olgunlaştırılması sonucu elde edilmiş olmalıdır.
- İmalat tarihinden itibaren en az 90 gün olgunlaştırılması için bekletilmiş olacaktır.
- Beyaz peynir tabii kokuda ve beyaz renkte deliksiz gözeneksiz olmalıdır.
- pH değeri 4.5'in üzerinde olacaktır.
- Tuz miktarı katı maddede (peynir kuru maddesinde) kütlece en çok % 10 olmalıdır. Tuzsuz peynir ambalajlarında tuzsuz ibaresi bulunacaktır.
- Ağır maddelerden Bakır en çok 1 mg / kg

Kalay en çok 250 mg / kg

Kurşun en çok 0.3 mg / kg

Civa en çok 0.03 mg / kg

- Beyaz peynirde nişastalı maddeler bulunmayacaktır.
- Getirilen beyaz peynirler TS 1234'e uygun hiç kullanılmamış, temiz, passız, peynir kalitesini olumsuz yönde etkilemeyen sızıntı, bombaj yapmayacak şekilde kapatılmış teneke ambalajlarda olmalıdır.
- Satıcı firma tarafından beyaz peynirlere normal depo şartlarında 6 ay garanti verilecektir. Bu müddet içerisinde meydana gelecek ve görülecek bozulmalarda alım şartlarına uygun yeni peynirlerle satıcı firma değiştirme yapacaktır.
- 5 kg'lık paketler halinde olacaktır.

MARGARİN

- Tuzsuz ve bitkisel margarin olacaktır.
- Margarinler 250 gramlık orjinal paket ambalajlarda olacaktır.
- Kendine has tat ve kokuda olacaktır.
- İçerisinde gözle görülebilen yabancı madde ve gözle görülebilen küf bulunmayacaktır.

- Bitkisel margarinlerde peroksit değeri, 1000 gramdan en çok 5 milieődeęer peroksit olacaktır.
- Erime noktası en çok 36 G olacaktır.
- Su miktarı ktlce % 16 olacaktır.
- Bitkisel margarinde, koliform bakteri miktarı en çok 10 adet/gram olacaktır. Bitkisel margarinlerde E. coli hiç bulunmayacaktır.
- Yaę oranı %80 olacaktır.
- Toplam kf ve maya sayımı en çok 10 adet/gram olacaktır.
- Kuru erzak için geçerli olan n koşullar margarinler için de geçerli olacaktır.
- TSE Belgeli olacaktır.

Maalle Z
Sosyal Yard. İř. Md.
