

Tarih : 25/02/2014

Sayı : 519

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:
satinalma@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 Tuketim Mal ve Malzemesi Alimlari	İÇ İÇE GEÇEBİLEN EKMEK KASASI ALIMI	400 Adet		
		<i>Şartname ektedir.</i>			
TOPLAM (KDV HARİÇ) :					

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 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 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 :
28/02/2014 15:00

TARİH:/...../.....

FİRMA
Kaşe-İMZA

MAHMUT ERHAN KUTLUAY
DESTEK HİZMETLERİ MUDURU

İÇ İÇE GEÇEBİLEN EKMEK KASASI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Ekmek kasasının altı kapalı yanları delikli olmalıdır.
2. Ağırlığı 2000- 5000gr olmalıdır.
3. Dış ölçüleri 400*600*400 mm(\pm %5) olmalıdır.
4. -20°C ile + 60°C arasındaki sıcaklık farklarına dayanmalıdır.
5. Kolay yıkanabilir olmalıdır
6. Kasaların üzerinde Uşak Belediyesi yazısı basılı olmalı ve fiyata dahil olmalıdır.
7. Gıda maddelerini taşımaya uygun olmalıdır.
8. İç içe geçebilip yerden tasarruf sağlamalıdır.
9. İç ve dış yüzeyleri ve cidarlarında pürüz olmamalı, bakteri ve mikrop oluşturmamalı ve barındırmamalı.
10. HDPE (yüksek yoğunluklu polietilen) malzemedan üretilmiş olmalıdır.
11. Kasalar kırmızı renkte olmalıdır.
12. Hacmi en az 70 lt olmalıdır.


Dicle ERÖL
Gıda Mühendisi