

Tarih : 04/02/2014

Sayı : 7

İŞLETME VE İŞTİRAKLER MÜDÜRLÜĞÜ

Tel No : 0-276-2276119

Faks No : 0-276-2277129

Açık Adres : e-mail: satınalma@usak.bel.tr

www: usak.bel.tr

T.C.

USAK İLİ UŞAK BELEDİYESİ

(TEKLİF MEKTUBU)

Nihai Teklif için

Tarih :

Sayı : 63

Teklif Veren Firma

Sıra No	Malzemenin Adı	Cins ve Niteliği	Miktari	Birim Fiyatı	Tutarı
1	Hammadde Alımları	(PRES YAŞ HAMUR MAYASI ALIMI)	5800 Kilogram		
	NOT: Ekteki teknik şartnameye uygun olacaktır. Teklif mektubu ile birlikte şartnameyi de onaylayarak gönderiniz.				
					GENEL TOPLAM

AÇIKLAMA :

- 1-TEKLİFİMİZ ...../...../201.. TARİHİNE KADAR GEÇERLİDİR.
- 2-İHALE KONUSU İŞİN 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 IBAN NUMARANIZIDA BELİRTİNİZ.

TARİH: ...../...../.....

FİRMA  
Kaşe-İMZA

VERİLEN FİYAT TEKLİFLERİNE  
K.D.V.DAHİL DEĞİLDİR.  
Son Teklif Tarihi  
06/02/2014 15:00

TOPLAM  
K.D.V.  
KDV/SİZ TOPLAM  
TOPLAM YEKÜN

Kurumumuzun ihtiyaç duyduğu yukarıda yazılı (1) kalem malzemeyi / işi KDV hariç  
.....TL (.....)  
bedelle vermeyi/yapmayı kabul ve taahhüt ederim.

MAHMUT ERHAN KUTLUAY  
DESTEK HİZMETLERİ MUDURU

T.C  
UŞAK BELEDİYE BAŞKANLIĞI  
EKMEK FIRININDA KULLANILACAK OLAN  
PRES YAŞ HAMUR MAYASI ALIM İŞİNE AİT TEKNİK ŞARTNAME

**1. İŞİN KONUSU:**

1.1. Belediyemiz Ekmek Fırınında ekmek yapımında kullanılmak üzere Yaş (Pres) Hamur Mayası alımı.

**2. YAŞ HAMUR MAYASININ NİTELİĞİ:**

**2.1 DUYU ÖZELLİKLERİ:**

Ekmek mayası kendi has tatda, krem renginde olmalı, içerisinde gözle görülebilen yabancı madde bulunmamalı, bozulmuş veya kokuşmuş olmamalıdır.

Pres maya, dokunulduğunda kuru ve sert, kırılğan yapıda olmalı ve bloklar halinde parçalanmalıdır.

**2.2 MİKROBİYOLOJİK ÖZELLİKLERİ:**

Ekmek mayasının mikrobiyolojik özellikleri Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği' ne uygun olmalıdır.

Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği' nin Ek 1 ve Ek 2 sindeki kriterler satın alınacak ekmek mayasının mikrobiyolojik özelliklerini belirler.

**2.3 ÇEŞİT ÖZELLİKLERİ**

Ekmek mayasının çeşit özellikleri Çizelge-1' de verilen değerlere uygun olmalıdır.

ÖZELLİKLER	Sınırlar
	Pres maya
Kurumadde, % (m/m)	> 31
Fermantasyon gücü, en az ( ml CO <sub>2</sub> )	700
Prtoteın / KM	% 40-51
Glusidler / KM	%39,0 ± 5
Lipidler / KM	%6,0 ± 1,5
Mineral Madde / KM	% 6,0 ± 2
Toplam Bakteri	≤ 1.E 6 / g
Toplam koliform	≤ 1 E 4 / g
Salmonella	Menfi / 25 g
S.aureus	Menfi / 10 g

Dide EROL  
Gıda Mühendisi

## NUMUNE ALMA MUAYENE ve DENEYLER

Numune alma teknikleri, muayene ve yapılan deneyler TS3522' ye uygun olarak yapılmalıdır.

### 3. AMBALAJLAMA:

Ambalaj malzemesi olarak ekme mayasının özelliğini bozmayacak ve ekme mayasından etkilenmeyecek özellikteki kağıt, karton, plastik, cam vb. materyal kullanılmalı ve ambalajlar kapalı olmalıdır. Tüketici ambalajları dış ambalajlar içerisinde konmalıdır.

Ambalaj şekli:

Pres maya:

İç ambalaj: Opp-sülfite kağıda sarılı 500 g veya 1000g 'lık bloklar halinde orijinal ambalaj içinde olacaktır.

Dış ambalaj: 24x500 g veya 12x1000 g şeklinde 12 kg'lık oluklu mukavva koliler içinde olacaktır.

### 4. İŞARETLEME:

Ambalaj üzerinde en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılı olmalıdır. Silik ve okunmayan ambalajlardaki mayalar teslim alınmayacaktır.

- a- Firmanın ticaret ünvanı veya kısa adı, adresi, varsa tescil markası
- b- Bu standartın işaret ve numarası ( TS3522 şeklinde )
- c- Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının üretim izni tarihi, sayısı veya işletme kayıt no
- d- GDO ( Genetiği Değiştirilmemiş Organizma) kullanılmamıştır ibaresi
- e- Parti, seri, kod numarasından en az birisi
- f- Malın adı
- g- Çeşidi (Pres maya)
- h- İmal tarihi ( yaş mayada gün ve ay olarak)
- i- Net miktarı (g veya kg olarak)
- j- Firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi veya raf ömrü

### 5. MUHAFAZA VE NAKLİYE:

5.1. Yaş ekme mayaları 0-4 °C' de muhafaza edilmelidir.

5.2. Ekme mayaları özelliklerini bozabilecek ısı, ışık ve rutubetli ortamda bulundurulmamalı, fena koku yayan gıda ve sanayi maddeleriyle bir araya konulmamalıdır ve bu şartlarda yüklenip boşaltılmalıdır.

Dicle EROL  
Gıda Mühendisi





5.3. Ekmek mayalarının, soğuk zincirin korunması amacıyla, nakil işlemi soğutucu üniteli araçlarla yapılmalıdır.

## 6. UYGULAMA:

1. Yaş hamur mayası ihtiyaca binaen partiler halinde yükleniciden yazılı ve sözlü talep edilecektir. Yüklenici de gelecek talep doğrultusunda 3 gün içerisinde ihtiyaç duyulacak yaş hamur mayasını fırın yetkililerine teslim edilecektir.
2. Soğuk hava deposunda muhafaza edilmeyen ve bozuk olan mayalar teslim alınmadan yükleniciye geri iade edilecektir. Bundan dolayı yükleniciye herhangi bir ödeme yapılmayacaktır.
3. Yüklenici firma teslim edeceği yaş hamur mayasının; yükleme, nakliyat ve işletmenin göstereceği ilgili yere indirilmesinden sorumludur. Ücretler yükleniciye aittir. İade edilecek yaş hamur mayaları için de aynı hüküm geçerlidir.
4. Depolara indirilen ve teslim alınan yaş hamur mayasının öncelikle fiziksel nitelikleri kontrol edilir. Buna göre;
  - Aynı partinin Yaş hamur mayası, aynı kalitede olacaktır.
  - Kolilerde, yüklemeden dolayı patlama, yağış nedeniyle ıslanma, pis ve sağlıksız araçlarla yapılan taşıma sonucu oluşacak kirlenme varsa kabul edilmeyecektir.
  - Aynı araçta getirilen yaş hamur mayası kolilerinin etiketlerinde bulunan üretim tarihi aynı olacaktır.
5. Yüklenici firma, teslim edeceği yaş hamur mayasını teknik şartname ve ilgili kodeksteki hükümlerde belirtilen vasıflara uygun olmasını sağlamakta öncelikle sorumlu olup bu hususu kabul ve taahhüt eder.
6. Kodekste değişiklik olduğu takdirde yüklenici firma yapılan değişiklikleri uygulayacaktır.

**Dida EROL**  
**Gıda Mühendisi**

