

SABANCI ÜNİVERSİTESİ
KİRA İŞLETME KULLANMA SUYU
TEKNİK ŞARTNAMESİ
1 EYLÜL 2021-31 AĞUSTOS 2022

1. ALINACAK HİZMET'İN KONUSU

Her ay kullanma suyu analizi yapılacak olan işletmelerin bilgileri hizmet veren laboratuvara iletilecek olan Kullanma Suyu numuneleri alınacak olup E. coli Sayımı, Clostridium perfringens, Toplam Canlı Mikroorganizma Sayısı (22 °C'de), Toplam Canlı Mikroorganizma Sayısı (37 °C'de), Toplam Koliform analizleri çalışılacaktır. Su analizleri aşağıdaki Metotlara göre yapılacaktır.

- E. coli Sayımı - SMEWW 9222 H
- Clostridium perfringens : İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik
- Toplam Canlı Mikroorganizma Sayısı (22 °C) - TS EN ISO 6222
- Toplam Canlı Mikroorganizma Sayısı (37 °C) - TS EN ISO 6222
- Toplam Koliform - SMEWW 9222 B

2. FİRMADA İSTENİLEN TEKNİK ŞARTLAR

Hizmet verecek olan firma Muayene Hizmetleri ile ilgili olarak TS EN ISO/IEC 17020:2005 ve Laboratuvar Hizmetleri ile ilgili TS EN ISO/IEC 17025:2010 Standartlarına göre TÜRKAK' dan akredite edilmiş olmalıdır. Çalışılacak olan su numunelerinin analiz metotlarının ulusal ve uluslararası geçerli metot olması gerekmektedir.

3. ALINACAK HİZMET'İN ŞARTLARI

3.1. Hizmet almak istenilen gün ve saati, analizinin yapılması istenilen su isimleri ve tarafınızca belirlenen yetkiliye e-mail ile gönderilecektir.

3.2. Analiz sonuçları 7(yedi) takvim günü içerisinde üniversite yetkilisine e-mail ile iletilecektir.

Gıda	Mikroorganizmalar	Numune alma adedi	Limitler
Su			
İnsani Tüketim Amaçlı Sular	<i>E. coli</i> cfu/100 ml	1	Bulunmamalı
	<i>C. perfringens</i> (Sporlar dâhil) Cfu/100ml	1	Bulunmamalı
	Aerobik mez. Bakteri 22°C cfu/100ml	1	
	Aerobik mez. Bakteri 36°C cfu/100ml	1	
	Toplam koliform bakteri cfu/100ml	1	Bulunmamalı

3.3. İşletme bazlı azami analiz miktarları ve tipleri EK-1 'de verilmiştir.

4.NUMUNE ALIMI

4.1. Mikrobiyolojik muayene ve analiz için denetim personeli tarafından alınacak olan numunelerin doğru bir şekilde örneklenmesi ve laboratuvara ulaştırılması, böylelikle de güvenilir sonuçların elde edilmesi sağlamalıdır. Su numunesi alınacak steril poşet/steril kutu üstüne, numune ile ilgili bilgiler yazılır (yemek numunesinde olduğu gibi). İşletmelerin açıklık ve kapalılık durumuna göre aylık analiz sayıları değişim gösterebilir.

MM

MS

SABANCI ÜNİVERSİTESİ
KİRACI İŞLETME KULLANMA SUYU NUMUNE ALIM TABLOSU
EK-1

Sabancı Üniversitesi	starbucks	fasshane	pizzabulls	subway	köpüklü	piazza	lokma/kampüs	küçük ev	simit sarayı üretim	simit sarayı diller okulu	simit sarayı mdbf	TOPLAM ANALİZ MİKTARI	
	FİRMA 1	FİRMA 2	FİRMA 3	FİRMA 4	FİRMA 5	FİRMA 6	FİRMA 7	FİRMA 8	FİRMA 9	FİRMA 10	FİRMA 11		AYLIK
SU ANALİZİ		1 / AY	1 / AY	1 / AY	1 / AY	1 / AY	1 / AY	1 / AY	1 / AY			7	84
	E. coli cfu/100 ml	1 / AY	1 / AY	1 / AY	1 / AY	1 / AY	1 / AY	1 / AY	1 / AY			7	84
	C. perfringens (Sportlar dâhil) Cfu/100ml	1 / AY	1 / AY	1 / AY	1 / AY	1 / AY	1 / AY	1 / AY	1 / AY			7	84
	Aerobik mez. Bakteri 22°C cfu/100ml	1 / AY	1 / AY	1 / AY	1 / AY	1 / AY	1 / AY	1 / AY	1 / AY			7	84
	Aerobik mez. Bakteri 36°C cfu/100ml	1 / AY	1 / AY	1 / AY	1 / AY	1 / AY	1 / AY	1 / AY	1 / AY			7	84
Toplam koliform bakteri cfu/100ml	1 / AY	1 / AY	1 / AY	1 / AY	1 / AY	1 / AY	1 / AY	1 / AY	1 / AY			7	84

[Handwritten signature]

[Handwritten initials]

SABANCI UNIVERSITESI
KIRACI İŞLETME EL+EKİPMAN KÜLTÜRÜ VE YEMEK
MİKROBİYOLOJİK ANALİZ TEKNİK ŞARTNAMESİ
1 EYLÜL 2021-31 AĞUSTOS 2022

1. ALINACAK HİZMET'İN KONUSU

Ayda, 2(iki) kere 8(sekiz) işletmenin ve 3(üç) kere de 3(üç) işletmenin Gıda Güvenliği ve Hijyen Denetimi yapılacaktır. Her işletmeden 2 Personel El Kültürü (S.aureus ve E.coli sayımı) , 2 Ekipman Kültürü (Toplam Aerobik Mezofilik Bakteri ve Toplam Koliform sayımı) alınacaktır. Ayda 3(üç) kere birbirinden farklı olacak şekilde 1 işletmeden, 1 yemek ve 1 su numunesi alınıp mikrobiyolojik analizi yapılacak ve raporlanacaktır. Yemek analizi Türk Gıda Kodeksi güncel Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğine uygun olarak ve aşağıdaki tablolar doğrultusunda yapılacaktır. Su analizi ; ISO veya APHA Metod'a göre yapılacaktır. İşletmelerin açıklık ve kapalılık durumuna göre analiz ve denetim miktarları değişim gösterebilir.

2. FİRMADAN İSTENİLEN TEKNİK ŞARTLAR

Hizmet verecek firma Muayene Hizmetleri ile ilgili olarak TS EN ISO/IEC 17020:2005 ve Laboratuvar Hizmetleri ile ilgili TS EN ISO/IEC 17025:2010 Standartlarına göre TÜRKAK'dan akredite edilmiş olmalıdır.

3. ALINACAK HİZMET'İN ŞARTLARI

3.1. Hizmet almak istenilen gün ve saati, analizinin yapılması istenilen yemeklerin isimleri ve denetim planı tarafınızca belirlenen yetkiliye e-mail ile gönderilecektir. İşletmeler aynı gün içerisinde 3(üç) denetçi personel ile tüm gün denetleme yapacaktır.

3.2. Analiz sonuçları (2 Personel el kültürü , 2 Ekipman kültürü, yemek ve şebeke suyu analizleri) ve denetim raporu ayrı ayrı pdf dosyası şeklinde 7(yedi) takvim günü içerisinde üniversite yetkilisine e-mail ile iletilecektir.

3.3. Analiz sonuçları raporlandığında , fatura ve Kira İşletmelerinin 1 aylık ortalama puanlarının yazılı olduğu Sertifikayla birlikte Üniversite Yetkilisi adına Sabancı Üniversitesi Orta Mahalle, Üniversite Caddesi No: 27 34956 Tuzla-İstanbul adresine ödemesi tarafınızca yapılarak kargo ile gönderilecektir.

3.4. İşletme bazlı azami analiz miktarları ve tipleri EK-1 'de verilmiştir.

3.5. Yemek mikrobiyolojik analiz limitleri aşağıdaki sayfada belirtilmiştir.

Gıda	Mikroorganizmalar	Numune alma adedi	Limitler
Hazır yemekler			
Tüketime hazır (pişirilmiş) her türlü et ve sebze yemeği vb.	<i>E. coli</i> cfu/gr	1	<10
	<i>S. aureus</i> cfu /gr	1	<1000
	<i>Stafilokokal enterotoksinler.</i> 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
	<i>B. cereus</i> cfu /gr	1	<1000
	<i>Salmonella</i> spp. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
Tüketime hazır her türlü salata, şarküteri ürünleri ve soğuk mezeler vb.	<i>E. coli</i> cfu/gr	1	<10
	<i>Stafilokokal enterotoksinler.</i> 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
	<i>S. aureus</i> cfu/gr	1	<1000
	<i>Salmonella</i> spp. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
	<i>L.monocytogenes</i> 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
Tüketime hazır (pişirilmiş) her türlü unlu mamul (makarna, her türlü börek, lahmacun, pide, pizza, mantı vb.)	<i>E. coli</i> cfu/gr	1	<10
	<i>Stafilokokal enterotoksinler.</i> 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
	<i>B. cereus</i> cfu/gr	1	<1000
	<i>Salmonella</i> spp. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
Tüketime hazır (pişirilmiş) her türlü tatlı (puding, muhallebi, krema, aşure, su muhallebisi vb.)	Maya ve küf cfu/gr	1	<1000
	<i>Stafilokokal enterotoksinler.</i> 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
	<i>S. aureus</i> cfu /gr	1	<1000
	<i>Salmonella</i> spp. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
	<i>L. monocytogenes</i> 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
Tartlar ve yaş pastalar (kremalı, çikolatalı, dolgulu, meyveli vb.)	Maya ve küf cfu/gr	1	<1000
	* <i>E. coli</i> cfu/gr	1	<3
	<i>S. aureus</i> cfu /gr	1	<1000
	<i>Salmonella</i> spp. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
	<i>L. monocytogenes</i> 25 gr.'da	1	Bulunmamalı

(*) MPN/EMS (en muhtemel sayı) yöntemine göre

El Kültürü			
Eldivensiz çıplak el	<i>E. coli</i> cfu/el	2	<10
Eldivensiz çıplak el	<i>S. aureus</i> cfu /el	2	<10
Ekipman Kültürü			
	Aerobik mezofilik bakteri cfu/ekipman	2	<100
	Toplam koliform bakteri cfu/ekipman	2	<10

MS

SABANCI ÜNİVERSİTESİ
KİRACI İŞLETME EL EKİPMAN KÜLTÜRÜ VE YEMEK NUMUNE ALIM TABLOSU
EK-1

Sabancı Üniversitesi	starbucks	fasshane	pizabullis	subway	küpüklü	piazza	lokma/kampüs	küçük ev	simit sarayı üretim	simit sarayı diller okulu	simit sarayı mdbf	TOPLAM ANALİZ MİKTARI		8 ay ocak-ağustos
												AYLIK	YILLIK	
PERSONEL EL KÜLTÜRÜ	FİRMA 1	FİRMA 2	FİRMA 3	FİRMA 4	FİRMA 5	FİRMA 6	FİRMA 7	FİRMA 8	FİRMA 9	FİRMA 10	FİRMA 11	50	600	400
	4/AY	4/AY	4/AY	4/AY	6/AY	6/AY	6/AY	4/AY	4/AY	4/AY	4/AY	50	600	
EKİPMAN KÜLTÜRÜ	FİRMA 1	FİRMA 2	FİRMA 3	FİRMA 4	FİRMA 5	FİRMA 6	FİRMA 7	FİRMA 8	FİRMA 9	FİRMA 10	FİRMA 11	50	600	400
	4/AY	4/AY	4/AY	4/AY	6/AY	6/AY	6/AY	4/AY	4/AY	4/AY	4/AY	50	600	
Tüketime hazır (pişirilmiş) her türü et ve sebze yemeği vb.	FİRMA 1	FİRMA 2	FİRMA 3	FİRMA 4	FİRMA 5	FİRMA 6	FİRMA 7	FİRMA 8	FİRMA 9	FİRMA 10	FİRMA 11	7	84	56
	1/AY	1/AY	1/AY	1/AY	1/AY	1/AY	1/AY	1/AY	1/AY	1/AY	1/AY	7	84	
Tüketime hazır (pişirilmiş) her türü et ve sebze yemeği vb.	FİRMA 1	FİRMA 2	FİRMA 3	FİRMA 4	FİRMA 5	FİRMA 6	FİRMA 7	FİRMA 8	FİRMA 9	FİRMA 10	FİRMA 11	7	84	56
	1/AY	1/AY	1/AY	1/AY	1/AY	1/AY	1/AY	1/AY	1/AY	1/AY	1/AY	7	84	
Tüketime hazır (pişirilmiş) her türü et ve sebze yemeği vb.	FİRMA 1	FİRMA 2	FİRMA 3	FİRMA 4	FİRMA 5	FİRMA 6	FİRMA 7	FİRMA 8	FİRMA 9	FİRMA 10	FİRMA 11	7	84	56
	1/AY	1/AY	1/AY	1/AY	1/AY	1/AY	1/AY	1/AY	1/AY	1/AY	1/AY	7	84	
Tüketime hazır (pişirilmiş) her türü et ve sebze yemeği vb.	FİRMA 1	FİRMA 2	FİRMA 3	FİRMA 4	FİRMA 5	FİRMA 6	FİRMA 7	FİRMA 8	FİRMA 9	FİRMA 10	FİRMA 11	7	84	56
	1/AY	1/AY	1/AY	1/AY	1/AY	1/AY	1/AY	1/AY	1/AY	1/AY	1/AY	7	84	

MS

SABANCI UNİVERSİTESİ
KİRACI İŞLETME DENETİM TEKNİK ŞARTNAMESİ
1 EYLÜL 2021-31 AĞUSTOS 2022

1. ALINACAK HİZMET'İN KONUSU

Ayda, 2(iki) kere 8(sekiz) işletmenin ve 3(üç) kere de 3(üç) işletmenin Gıda Güvenliği ve Hijyen Denetimi yapılacaktır. İşletmelerin açıklık ve kapalılık durumuna göre denetim miktarları değişim gösterebilir.

2. FİRMADA İSTENİLEN TEKNİK ŞARTLAR

Hizmet verecek firma Muayene Hizmetleri ile ilgili olarak TS EN ISO/IEC 17020:2005 ve Laboratuvar Hizmetleri ile ilgili TS EN ISO/IEC 17025:2010 Standartlarına göre TÜRKAK'dan akredite edilmiş olmalıdır.

3. ALINACAK HİZMET'İN ŞARTLARI

3.1. Hizmet almak istenilen gün ve saati ve denetim planı tarafınızca belirlenen yetkiliye e-mail ile gönderilecektir. İşletmeler aynı gün içerisinde 3(üç) denetçi personel ile tüm gün denetleme yapacaktır. İşletmelerin hepsi açık olduğunda bir ayda en az beş gün kampüse gelinecektir.

3.2. Denetim sonunda işletme yetkilisi ile kapanış toplantısı yapılacak olup, tespit edilen uygunsuzluklar email ile anında kira işletmesine bildirilecektir.

3.3. Denetim raporu ayrı ayrı pdf dosyası şeklinde 7(yedi) takvim günü içerisinde Üniversite Yetkilisine email ile iletilecektir.

3.4. Analiz sonuçları raporlandığında Kira İşletmelerinin 1 aylık ortalama puanlarının yazılı olduğu Sertifikayla birlikte Üniversite Yetkilisi adına Sabancı Üniversitesi Orta Mahalle, Üniversite Caddesi No: 27 34956 Tuzla-İstanbul adresine ödemesi tarafınızca yapılarak kargo ile gönderilecektir.

3.5. İşletme bazlı azami denetim miktarları ve tipleri EK-1 'de verilmiştir.

3.6. Üniversite denetim sorularının değiştirilmesi ve/veya ek soru eklenip çıkarılmasına müdahale edebilir.

SABANCI ÜNİVERSİTESİ
KİRAÇI İŞLETME DENETİMLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ
EK-1

	starbucks	fasshane	pizzabulls	subway	köpüklü	piazza	lokma/kampüs	küçük ev	simit sarayı üretim	simit sarayı diller okulu	simit sarayı mdbf	TOPLAM DENETİM MİKTARI	
												AYLIK	YILLIK
 GIDA GÜVENLÜĞÜ VE HİJYEN DENETİMİ	FİRMA 1	FİRMA 2	FİRMA 3	FİRMA 4	FİRMA 5	FİRMA 6	FİRMA 7	FİRMA 8	FİRMA 9	FİRMA 10	FİRMA 11	25	300
	2/AY	2/AY	2/AY	2/AY	3/AY	3/AY	3/AY	2/AY	2/AY	2/AY	2/AY		





SABANCI ÜNİVERSİTESİ
ANA KAFETERYA YEMEK VE KULLANMA SUYU TEKNİK
ŞARTNAMESİ
1 EYLÜL 2021-31 AĞUSTOS 2022

1. ALINACAK HİZMET'İN KONUSU

Her ay bilgileri hizmet veren laboratuvara iletilecek olan yemek ve kullanma suyu numuneleri Ana Kafeterya'dan alınacak ve aşağıdaki listelerde uygun olan paketlere göre işleme alınacaktır. Kullanma suyu numunelerinde E. coli Sayımı, Clostridium perfringens, Toplam Canlı Mikroorganizma Sayısı (22 °C'de), Toplam Canlı Mikroorganizma Sayısı (37 °C'de), Toplam Koliform analizleri çalışılacaktır. Su analizleri aşağıdaki Metotlara göre(aşağıdaki tablodaki limitler doğrultusunda) yapılacaktır.

- E. coli Sayımı - SMEWW 9222 H
- Clostridium perfringens : İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik
- Toplam Canlı Mikroorganizma Sayısı (22 °C) - TS EN ISO 6222
- Toplam Canlı Mikroorganizma Sayısı (37 °C) - TS EN ISO 6222
- Toplam Koliform - SMEWW 9222 B

2. FİRMADA İSTENİLEN TEKNİK ŞARTLAR

Hizmet verecek firma Muayene Hizmetleri ile ilgili olarak TS EN ISO/IEC 17020:2005 ve Laboratuvar Hizmetleri ile ilgili TS EN ISO/IEC 17025:2010 Standartlarına göre TÜRKAK'dan akredite edilmiş olmalıdır. Çalışılacak olan Su numunelerinin analiz metotlarının ulusal ve uluslararası geçerli metot olması gerekmektedir.

3. ALINACAK HİZMET'İN ŞARTLARI

- 3.1.** Hizmet almak istenilen gün ve saati, analizinin yapılması istenilen yemeklerin isimleri ve denetim planı tarafınızca belirlenen yetkiliye e-mail ile gönderilecektir.
- 3.2.** Analiz sonuçları ayrı ayrı pdf dosyası şeklinde 7(yedi) takvim günü içerisinde üniversite yetkilisine e-mail ile iletilecektir.
- 3.3.** Analiz sonuçları raporlandığında , Sabancı Üniversitesi yetkilisi ile email olarak paylaşılacaktır. İşletmelerin açıklık ve kapalılık durumuna göre aylık analiz sayıları değişim gösterebilir.

4. NUMUNE ALIMI

Mikrobiyolojik muayene ve analiz için denetim personeli tarafından alınacak olan numunelerin doğru bir şekilde örneklenmesi ve laboratuvara ulaştırılması, böylelikle de güvenilir sonuçların elde edilmesi sağlamalıdır. Su numunesi steril poşet/steril kutu ile alınacak, üstüne numune ile ilgili bilgiler yazılacaktır (yemek numunesinde olduğu gibi). Aşağıdaki adetlerde numune alınması planlanmıştır. İşletmelerin açıklık ve kapalılık durumuna göre analiz sayıları değişim gösterebilir. Kullanma suyu numunesi ayda bir kez, hazır yemek numuneleri ise ayda bir kez Üniversite Yetkilisinin belirleyeceği çeşitlerden toplam 6 adet(örneğin: 1 et yemeği, 1 tavuk yemeği, 1 vejetaryen yemek, 1 salata, 1 zeytinyağlı, 1 tatlı) tarafınızca alınacaktır.

MS

Ana kafeterya kullanma suyu mikrobiyolojik analiz limitleri

Gıda	Mikroorganizmalar	Numune alma adedi	Limitler
Su			
İnsani Tüketim Amaçlı Sular	<i>E. coli</i> cfu/100 ml	1	Bulunmamalı
	<i>C. perfringens</i> (Sporlar dâhil) Cfu/100ml	1	Bulunmamalı
	Aerobik mez. Bakteri 22°C cfu/100ml	1	
	Aerobik mez. Bakteri 36°C cfu/100ml	1	
	Toplam koliform bakteri cfu/100ml	1	Bulunmamalı

MS

Ana kafeterya hazır yemek mikrobiyolojik analiz limitleri

Gıda	Mikroorganizmalar	Numune alma adedi	Limitler
Hazır yemekler			
Tüketime hazır (pişirilmiş) her türlü et ve sebze yemeği vb.	<i>E. coli</i> cfu/gr	1	<10
	<i>S. aureus</i> cfu /gr	1	<1000
	Stafilokokal enterotoksinler. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
	<i>B. cereus</i> cfu /gr	1	<1000
	<i>Salmonella</i> spp. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
Tüketime hazır her türlü salata, şarküteri ürünleri ve soğuk mezeler vb.	<i>E. coli</i> cfu/gr	1	<10
	Stafilokokal enterotoksinler. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
	<i>S. aureus</i> cfu/gr	1	<1000
	<i>Salmonella</i> spp. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
	<i>L.monocytogenes</i> 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
Tüketime hazır (pişirilmiş) her türlü unlu mamul (makarna, her türlü börek, lahmacun, pide, pizza, mantı vb.)	<i>E. coli</i> cfu/gr	1	<10
	Stafilokokal enterotoksinler. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
	<i>B. cereus</i> cfu/gr	1	<1000
	<i>Salmonella</i> spp. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
Tüketime hazır (pişirilmiş) her türlü tatlı (puding, muhallebi, krema, aşure, su muhallebisi vb.)	Maya ve küf cfu/gr	1	<1000
	Stafilokokal enterotoksinler. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
	<i>S. aureus</i> cfu /gr	1	<1000
	<i>Salmonella</i> spp. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
	<i>L. monocytogenes</i> 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
Tartlar ve yaş pastalar (kremalı, çikolatalı, dolgulu, meyveli vb.)	Maya ve küf cfu/gr	1	<1000
	(*) <i>E. coli</i> cfu/gr	1	<3
	<i>S. aureus</i> cfu /gr	1	<1000
	<i>Salmonella</i> spp. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
	<i>L. monocytogenes</i> 25 gr.'da	1	Bulunmamalı

(*) MPN/EMS (en muhtemel sayı) yöntemine göre

SABANCI ÜNİVERSİTESİ
Fakülte ve idari bina çay odaları arıtma suyu mikrobiyolojik
analiz
TEKNİK ŞARTNAMESİ
1 EYLÜL 2021-31 AĞUSTOS 2022

1. ALINACAK HİZMET'İN KONUSU

Her ay Fakülte ve İdari bina Çay odalarından iletilecek listeye göre arıtma suyu numunesi alınacak olup E. coli Sayımı, Clostridium perfringens, Toplam Canlı Mikroorganizma Sayısı (22 °C), Toplam Canlı Mikroorganizma Sayısı (37 °C), Toplam Koliform analizleri çalışılacaktır. Su analizleri aşağıdaki Metotlara göre(EK-1'deki limitler doğrultusunda) yapılacaktır.

- E. coli Sayımı - SMEWW 9222 H
- Clostridium perfringens : İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik
- Toplam Canlı Mikroorganizma Sayısı (22 °C) - TS EN ISO 6222
- Toplam Canlı Mikroorganizma Sayısı (37 °C) - TS EN ISO 6222
- Toplam Koliform - SMEWW 9222 B

2. FİRMADA İSTENİLEN TEKNİK ŞARTLAR

Hizmet verecek olan firma Muayene Hizmetleri ile ilgili olarak TS EN ISO/IEC 17020:2005 ve Laboratuvar Hizmetleri ile ilgili TS EN ISO/IEC 17025:2010 Standartlarına göre TÜRKAK' dan akredite edilmiş olmalıdır. Çalışılacak olan Su numunelerinin analiz metotlarının ulusal ve uluslararası geçerli metot olması gerekmektedir.

3. ALINACAK HİZMET'İN ŞARTLARI

3.1. Hizmet almak istenilen gün ve saati, analizinin yapılması istenilen su isimleri ve tarafınızca belirlenen yetkiliye e-mail ile gönderilecektir.

3.2. Analiz sonuçları 7(yedi) takvim günü içerisinde Üniversite Yetkilisine email ile iletilecektir.

4. NUMUNE ALIMI

4.1. Mikrobiyolojik muayene ve analiz için denetim personeli tarafından alınacak olan numunelerin doğru bir şekilde örneklenmesi ve laboratuvara ulaştırılması, böylelikle de güvenilir sonuçların elde edilmesi sağlamalıdır. Su numunesi alınacak steril poşet/steril kutu üstüne, numune ile ilgili bilgiler yazılır (yemek numunesinde olduğu gibi). İşletmelerin açıklık ve kapalılık durumuna göre aylık analiz sayıları değişim gösterebilir. 12 Ayda toplam en fazla 34 adet numune (her ay 2 veya 3 kez) alınacaktır.

EK-1 Fakülte ve Çay Odaları arıtma suyu mikrobiyolojik analiz limitleri

Gıda	Mikroorganizmalar	Numune alma adedi	Limitler
Su			
İnsani Tüketim Amaçlı Sular	<i>E. coli</i> cfu/100 ml	1	Bulunmamalı
	<i>C. perfringens</i> (Sporlar dâhil) Cfu/100ml	1	Bulunmamalı
	Aerobik mez. Bakteri 22°C cfu/100ml	1	
	Aerobik mez. Bakteri 36°C cfu/100ml	1	
	Toplam koliform bakteri cfu/100ml	1	Bulunmamalı





SABANCI ÜNİVERSİTESİ
ANA KAFETERYA DOĞAL MİNERALLİ SU ANALİZ
TEKNİK ŞARTNAMESİ
1 EYLÜL 2021-31 AĞUSTOS 2022

1. ALINACAK HİZMET'İN KONUSU

Her ay bilgileri hizmet veren laboratuvara iletilecek olan Doğal Mineralli Su numuneleri Ana Kafeterya'dan alınacak olup E. coli Sayımı, Toplam Koliform, Fekal Streptokok (Enterokok) Sayımı, Pseudomonas aeruginosa Sayımı, Staphylococcus aureus, Toplam Canlı Mikroorganizma Sayısı (22 °C'de), Toplam Canlı Mikroorganizma Sayısı (37 °C'de), Sülfid İndirgeyen Anaerob Bakteri S. analizleri çalışılacaktır. Su analizleri aşağıdaki Metotlara göre yapılacaktır.

- E. coli Sayımı - SMEWW 9222 H
- Toplam Koliform - SMEWW 9222 B
- Fekal Streptokok (Enterokok) Sayımı - TS EN ISO 7899-2
- Pseudomonas aeruginosa Sayımı – SMEWW
- Staphylococcus aureus – SMEWW
- Toplam Canlı Mikroorganizma Sayısı (22 °C) - TS EN ISO 6222
- Toplam Canlı Mikroorganizma Sayısı (37 °C) - TS EN ISO 6222
- Sülfid İndirgeyen Anaerob Bakteri S.: TS 8020 EN 26461 -2

2. FİRMADA İSTENİLEN TEKNİK ŞARTLAR

Hizmet verecek olan firma Muayene Hizmetleri ile ilgili olarak TS EN ISO/IEC 17020:2005 ve Laboratuvar Hizmetleri ile ilgili TS EN ISO/IEC 17025:2010 Standartlarına göre TÜRKAK' dan akredite edilmiş olmalıdır. Çalışılacak olan Su numunelerinin analiz metotlarının ulusal ve uluslararası geçerli metot olması gerekmektedir.

3. ALINACAK HİZMET'İN ŞARTLARI

3.1. Hizmet almak istenilen gün ve saati, analizinin yapılması istenilen su isimleri ve tarafınızca belirlenen yetkiliye e-mail ile gönderilecektir.

3.2. Analiz sonuçları 7(yedi) takvim günü içerisinde Üniversite Yetkilisine email ile iletilecektir.

3.3. Analiz yapılacak olan mikroorganizmalar aşağıdaki sayfada belirtilmiştir.

4. NUMUNE ALIMI

Mikrobiyolojik muayene ve analiz için denetim / numune alım personeli tarafından alınacak olan numunelerin doğru bir şekilde örneklenmesi ve laboratuvara ulaştırılması, böylelikle de güvenilir sonuçların elde edilmesi sağlamalıdır. Analiz için bir adet dolu ve kullanılmamış damacana laboratuvara FİRMA tarafından götürülüp numune alımı steril koşullarda laboratuvarda gerçekleştirilecektir. Aşağıdaki adetlerde ayda bir kez numune alınması planlanmıştır. İşletmelerin açıklık ve kapalılık durumuna göre analiz sayıları değişim gösterebilir.

Gıda	Mikroorganizmalar	Numune alma adedi	Limitler
Su			
Doğal Mineralli Su	<i>E. coli</i> cfu/100 ml	1	Bulunmamalı
	Toplam koliform bakteri cfu/100ml	1	Bulunmamalı
	Fekal Streptokoklar cfu/100 ml	1	Bulunmamalı
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> cfu/100ml	1	Bulunmamalı
	Sülfid reükte eden sporlu anaeroblar (kob/g)	1	Bulunmamalı
	Patojen Stphylococlar (Koagulaz pozitif stafilokoklar) cfu/100 ml	1	Bulunmamalı
	<i>Salmonella</i> spp. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
	Aerobik mez. Bakteri 22°C cfu/100ml	1	
	Aerobik mez. Bakteri 36°C cfu/100ml	1	

DOĞAL MİNERALLİ SU MİKROBİYOLOJİK ANALİZ LİMİTLER

SABANCI ÜNİVERSİTESİ
Arıtma sistemli sebil suyu mikrobiyolojik analiz
TEKNİK ŞARTNAMESİ
1 EKİM 2021-31 AĞUSTOS 2022

1. ALINACAK HİZMET'İN KONUSU

Yılda 2(iki) ay 4(dört) noktadan Tuzla Kampüsümüzdeki iletilecek listeye göre sebil arıtma suyu numunesi alınacak olup E. coli Sayımı, Clostridium perfringens, Toplam Canlı Mikroorganizma Sayısı (22 °C), Toplam Canlı Mikroorganizma Sayısı (37 °C), Toplam Koliform analizleri çalışılacaktır. Su analizleri aşağıdaki Metotlara göre(EK-1'deki limitler doğrultusunda) yapılacaktır.

- E. coli Sayımı - SMEWW 9222 H
- Clostridium perfringens : İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik
- Toplam Canlı Mikroorganizma Sayısı (22 °C) - TS EN ISO 6222
- Toplam Canlı Mikroorganizma Sayısı (37 °C) - TS EN ISO 6222
- Toplam Koliform - SMEWW 9222 B

2. FİRMADA İSTENİLEN TEKNİK ŞARTLAR

Hizmet verecek olan firma Muayene Hizmetleri ile ilgili olarak TS EN ISO/IEC 17020:2005 ve Laboratuvar Hizmetleri ile ilgili TS EN ISO/IEC 17025:2010 Standartlarına göre TÜRKAK' dan akredite edilmiş olmalıdır. Çalışılacak olan Su numunelerinin analiz metotlarının ulusal ve uluslararası geçerli metot olması gerekmektedir.

3. ALINACAK HİZMET'İN ŞARTLARI

3.1. Hizmet almak istenilen gün ve saati, analizinin yapılması istenilen su isimleri ve tarafınızca belirlenen yetkiliye e-mail ile gönderilecektir.

3.2. Analiz sonuçları 7(yedi) takvim günü içerisinde Üniversite Yetkilisine email ile iletilecektir.

4. NUMUNE ALIMI

4.1. Mikrobiyolojik muayene ve analiz için denetim personeli tarafından alınacak olan numunelerin doğru bir şekilde örneklenmesi ve laboratuvara ulaştırılması, böylelikle de güvenilir sonuçların elde edilmesi sağlamalıdır. Su numunesi alınacak steril poşet/steril kutu üstüne, numune ile ilgili bilgiler yazılır (yemek numunesinde olduğu gibi). İşletmelerin açıklık ve kapalık durumuna göre aylık analiz sayıları değişim gösterebilir. 11 Ayda toplam en fazla 8 adet numune alınacaktır.