

SABANCI UNİVERSİTESİ
KİRACI İŞLETME EL+EKİPMAN KÜLTÜRÜ VE YEMEK
MİKROBİYOLOJİK ANALİZ TEKNİK ŞARTNAMESİ
1 OCAK-31 AĞUSTOS 2020

1. ALINACAK HİZMETİN 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 Yönetmeliği uygun olarak yapılacaktır. Su analizi ; ISO veya APHA Metod'a göre yapılacaktır. İşletmelerin açıklık ve kapallık durumuna göre analiz ve 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 HİZMETİN 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. 25 gr.'da</i>	1	Bulunmamalı
	<i>B. cereus</i> cfu /gr	1	<1000
	<i>Salmonella</i> spp. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
	<i>E. coli</i> cfu/gr	1	<10
	<i>Stafilokokal enterotoksinler. 25 gr.'da</i>	1	Bulunmamalı
	<i>S. aureus</i> cfu/gr	1	<1000
	<i>Salmonella</i> spp. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
	<i>L.monocytogenes 25 gr.'da</i>	1	Bulunmamalı
Tüketime hazır her türlü salata, şarküteri ürünleri ve soğuk mezeler vb.	<i>E. coli</i> cfu/gr	1	<10
	<i>Stafilokokal enterotoksinler. 25 gr.'da</i>	1	Bulunmamalı
	<i>S. aureus</i> cfu/gr	1	<1000
	<i>Salmonella</i> spp. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
	<i>L.monocytogenes 25 gr.'da</i>	1	Bulunmamalı
	<i>E. coli</i> cfu/gr	1	<10
	<i>Stafilokokal enterotoksinler. 25 gr.'da</i>	1	Bulunmamalı
	<i>B. cereus</i> cfu/gr	1	<1000
	<i>Salmonella</i> spp. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
	Maya ve küf cfu/gr	1	<1000
Tüketime hazır (pişirilmiş) her türlü unlu mamul (makarna, her türlü börek, lahmacun, pide, pizza, mantı vb.)	<i>Stafilokokal enterotoksinler. 25 gr.'da</i>	1	Bulunmamalı
	<i>B. cereus</i> cfu/gr	1	<1000
	<i>Salmonella</i> spp. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
	Maya ve küf cfu/gr	1	<1000
	<i>Stafilokokal enterotoksinler. 25 gr.'da</i>	1	Bulunmamalı
	<i>S. aureus</i> cfu /gr	1	<1000
	<i>Salmonella</i> spp. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
	<i>L. monocytogenes 25 gr.'da</i>	1	Bulunmamalı
	Maya ve küf cfu/gr	1	<1000
	* <i>E. coli</i> cfu/gr	1	<3
Tartılar ve yaş pastalar (kremalı, çikolatalı, dolgulu, meyveli vb.)	<i>S. aureus</i> cfu /gr	1	<1000
	<i>Salmonella</i> spp. 25 gr.'da	1	Bulunmamalı
	<i>L. monocytogenes 25 gr.'da</i>	1	Bulunmamalı
	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 25 gr.'da</i>	1	Bulunmamalı
	Maya ve küf cfu/gr	1	<1000
	* <i>E. coli</i> cfu/gr	1	<3

SABANCI ÜNİVERSİTESİ
Fakülte ve İdari bina Çay odaları arıtma suyu mikrobiyolojik
analiz
TEKNİK ŞARTNAMESİ
1 OCAK-31 AĞUSTOS 2020

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 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 TÜRKAK'dan akredite edilmiş firma olmalı. 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 örnekleme ve laboratuara ulaştırılması, böylelikle de güvenilir sonuçların elde edilmesi sağlamalıdır. Su numunesi alınacak steril poşetin/steril kutu üstüne, numune ile ilgili bilgiler yazılır (yemek numunesinde olduğu gibi). İşletmelerin açıklık ve kapallık durumuna göre aylık analiz sayıları değişim gösterebilir.

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

SABANCI UNİVERSİTESİ
KİRACI İŞLETME DENETİM TEKNİK ŞARTNAMESİ
1 OCAK-31 AĞUSTOS 2020

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 kapallılık 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.

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

3.3. 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.

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

SABANCI ÜNİVERSİTESİ
KİRACI İŞLETME DENETİMLERİ TEKNİK ŞARTNAMESİ
EK-1

FİRMA 1	FİRMA 2	FİRMA 3	FİRMA 4	FİRMA 5	FİRMA 6	FİRMA 7	FİRMA 8	FİRMA 9	FİRMA 10	FİRMA 11	AYLIK	YILLIK	GIDA GÜVENLİĞİ VE HİYEN DENETİMİ
starbucks	fasshane	şimarmaris	good feel	köpükli	piazza	lokma	küçük ev	simt sarayı üretim	simt sarayı Diller okulu	simt sarayı MDBF			
2/AY	2/AY	2/AY	2/AY	3/AY	3/AY	3/AY	2/AY	2/AY	2/AY	2/AY	2/AY	25	300

SABANCI ÜNİVERSİTESİ
ANA KAFETERYA DOĞAL MİNERALLİ SU
TEKNİK ŞARTNAMESİ
1 OCAK-31 AĞUSTOS 2020

1. ALINACAK HİZMET'İN KONUSU

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

- E. coli Sayımı - SMEWW 9222 H
- Toplam Koliiform - 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 TÜRKAK'dan akredite edilmiş firma olmalı. 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 laboratuara ulaştırılması, böylelikle de güvenilir sonuçların elde edilmesi sağlamalıdır. Su numunesi alınacak steril poşetin/steril kutu üstüne, numune ile ilgili bilgiler yazılır (yemek numunesinde olduğu gibi. Aşağıdaki adetlerde numune alınması planlanmıştır. İşletmelerin açıklık ve kapallık durumuna göre analiz sayıları değişim gösterebilir.

DOĞAL MİNERALLİ SU MİKROBİYOLOJİK ANALİZ LİMİTLER

Gıda	Mikroorganizmalar	Numune alma adedi	Limitler
Su			
Doğal Mineralli Su	<i>E. coli</i> cfu/100 ml	1	Bulunmamalı
	Toplam koliform bakteriler cfu/100ml	1	Bulunmamalı
	Fekal Streptokoklar cfu/100 ml	1	Bulunmamalı
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> cfu/100ml	1	Bulunmamalı
	<i>Sülfid reükte eden sporlu anaeroblar (kob/g)</i>	1	Bulunmamalı
	Patojen Sphyllococlar (Koagülaz 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 LİMİTLERİ

Gıda	Mikroorganizmalar	Numune alma adedi	Limitler
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
	<i>Sülfit reükte eden sporlu anaeroblar (kob/g)</i>	1	Bulunmamalı
	Patogen 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	

SABANCI ÜNİVERSİTESİ

KİRA İŞLETME KULLANMA SUYU

TEKNİK ŞARTNAMESİ

2020

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), Toplam Canlı Mikroorganizma Sayısı (37 °C), Toplam Koliiform 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 Koliiform - SMEWW 9222 B

2. FİRMADA İSTENİLEN TEKNİK ŞARTLAR

Hizmet verecek olan firma TÜRKAK'dan akredite edilmiş firma olmalı. 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.
- 3.3.** İşletme bazı azami analiz miktarları ve tipleri EK-1 'de verilmiştir.

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

4.NUMUNE ALIMI

4.1.1. 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 poşetin/steril kutu üstüne, numune ile ilgili bilgiler yazılır (yemek numunesinde olduğu gibi). İşletmelerin açıklık ve kapallık durumuna göre aylık analiz sayıları değişim gösterebilir.

