



T.C.
UŞAK ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı

Sayı :E-85027752-934.02.01-39683
Konu : Analiz Hizmeti Alımı

24.09.2021

Sayın Yetkili

Öğrenci Yaşam Merkezi yemekhane mutfağında ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin kurulumu için analiz hizmeti alımının yapılması planlanmaktadır.

Söz konusu hizmet alımına ilişkin fiyat tekliflerinizin 28.09.2021 Salı günü saat 11.00'a kadar kayıtlarımızda olacak şekilde ekli birim fiyat teklif cetvelinde yer alan adreslerden birisine gönderilmesini rica ederim.

Posta ile gönderimlerde postadaki vaki gecikmeler kabul edilmeyecektir.

Yıldırım ŞAHİN
Şube Müdürü

Ek:

- 1- Birim Fiyat Teklif Cetveli (1 sayfa)
- 2- Teknik Şartname (1 sayfa)

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu :BSPBMLCV64 Pin Kodu :21362

Belge Takip Adresi : <https://www.turkiye.gov.tr/usak-universitesi-ebys>

Adres:1 Eylül Kampüsü İzmir Yolu 8.Km 64100/Uşak
Telefon:0.276.221 22 09 Faks:0.276.221 22 10
e-Posta:sks@usak.edu.tr Web:http://sks.usak.edu.tr/
Kep Adresi:usakuniversitesi@hs01.kep.tr

Bilgi için: Dilek Nilüfer ERDOĞAN
Unvanı: Bilgisayar İşletmeni



BİRİM FİYAT TEKLİF CETVELİ

İdarenin Adı : Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı YÜKSEKÖĞRETİM KURUMLARI
UŞAK ÜNİVERSİTESİ
Doğrudan Temin Numarası : 21DT593079
İşin Adı : Analiz Hizmeti Alımı

| A | | | | B | |
|----------------------------------|-------------------------------------|--------|---------|---------------------------|--------|
| Sıra No | İş Kaleminin Adı ve Kısa Açıklaması | Birimi | Miktarı | Teklif Edilen Birim Fiyat | Tutarı |
| 1 | Analiz Hizmeti Alımı | adet | 1 | | |
| TOPLAM TUTAR(K.D.V Hariç) | | | | | |

Adı ve SOYADI/Ticaret Unvanı
Kaşe ve İmza

TEKLİF VERİLEBİLECEK ADRESLER:

| | |
|----------------------|---|
| POSTA | Uşak Üniversitesi Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı (Satınalma Birimi) İzmir Yolu 8.Km Merkez/UŞAK |
| E-POSTA | satinalmasks@usak.edu.tr |
| TEL-FAX | 0276 221 22 09(1435) - 0276 221 22 10 (Fax) |
| ELDEN | Uşak Üniversitesi Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı (Satınalma Birimi) İZMİR Yolu 8.Km Merkez/UŞAK |
| AYRINTILI BİLGİ İÇİN | Bilgisayar İşletmeni Dilek Nilüfer ERDOĞAN |

NOT:

- 1- Teklifler Türk Lirası (TL) cinsinden ve KDV hariç olarak verilecektir.
- 2- Teklif mektupları kaşeli ve imzalı olacaktır. Kaşeli ve imzalı olmayan teklifler değerlendirme dışı bırakılacaktır.
- 3- Ödeme esnasında % 0,948 oranında KDV hariç tutar üzerinden Damga Vergisi kesilecektir.
- 4- Nakliye, hamaliye, işçilik, montaj vb. giderler yükleniciye aittir.
- 5- Mal/hizmetlerin tamamına teklif esastır.
- 6- Hizmet içeren mal/hizmet alımlarında KDV tevkifatı uygulanacaktır.
- 7- İdare mal/hizmet alımını gerekçe göstermeksizin iptal etme hakkına sahiptir.
- 8- Teknik şartnameye uygun olmayan ve muayene kabulü yapılmayan mal/hizmetler kabul edilmeyecektir.
- 9- Teklif veren firmalar vermiş olduğu teklif ile birlikte teknik şartnameyi kabul ve taahhüt etmiş sayılır.
- 10- Teklif verme süresi 28/09/2021 Salı günü saat 11.00'a kadardır. Teklif verme süresi içerisinde gönderilmeyen teklifler değerlendirmeye alınmayacaktır.
- 11- Teklifler elden, posta, e-posta ve fax ile gönderilebilecektir. Postadan kaynaklanan gecikmeler kabul edilmeyecektir.
- 12- Tekliflerin Birim Fiyat Teklif cetveline uygun olmaması halinde verilen teklif değerlendirme dışı bırakılacaktır.

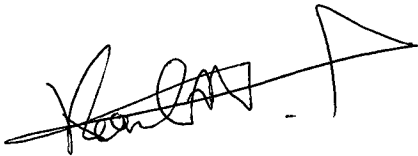


**ANALİZ HİZMETİ TEKNİK ŞARTNAMESİ
(MİKROBİYOLOJİ TESTLERİ)**

- 1- 3 yemekhane personeli için ellerinden SWAP testi yapılacaktır. İçeriği her bir personel için Escherichia Coli, toplam mezofilik bakteri, Salmonella ve Listeria testleri yapılacaktır.
- 2- 3 tane mutfak ekipmanı için yüzeyden sürüntü alınıp test yapılacaktır. İçeriği her bir ekipman için Escherichia Coli, toplam mezofilik bakteri, Salmonella ve Listeria testleri yapılacaktır.
- 3- 1 tane tavuk yemeği için stafilokokal enterotoksinler, B. Cereus ve Salmonella testleri yapılacaktır.
- 4- 1 tane et yemeği için stafilokokal enterotoksinler, B. Cereus ve Salmonella testleri yapılacaktır.
- 5- 1 tane zeytinyağlı yemek için E.coli, stafilokokal enterotoksinler, Salmonella ve L. Monocytogenes testleri yapılacaktır.
- 6- 2 adet farklı musluk suyu için Renk, Bulanıklık, Duyusal, İletkenlik, pH, Nitrit, Amonyum, Alüminyum, Demir, Clostridium Perfringens, Escherichia Coli, Koliform testleri yapılacaktır.
- 7- Tüm testler için TÜRKAK Akreditasyonu istenmektedir. Aksi bir durum için idare ile iletişime geçilip bilgi verilecektir. Test yapılması için onay verildiği takdirde işlem gerçekleştirilecektir.

Not:

- 1- Tüm testlere ilişkin numuneler, siparişe müteakip yüklenici firma tarafından alınarak, 5 işgünü içerisinde sonuçlar ve raporlar idareye teslim edilecektir.
- 2- Kullanılacak tüm ekipman, mikrobiyolojik testlerle ilgili doğabilecek her türlü masraf, ulaşım, konaklama vb. (KDV hariç) tüm giderler hizmet bedeline dahil olacaktır.



Kaan CAN
Diyetisyen



Tolga ÖZAKIN
Gıda Mühendisi