



ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ
TEKLİF İSTEME YAZISI

Sayı: 2025-35
Konu:Teklif

10/11/2025

İLGİLİ FİRMALARA

Üniversitemiz Yeşilyurt Meslek Yüksekokulu Gıda Programı ğrencilerine yönelik HACCP Eğitim hizmeti, 4734 Sayılı Kamu İhale Kanunu'nun 22. maddesi (d) bendi uyarınca doğrudan temin usulü ile sağlanacaktır.

İdari şartnamede istenilen özellikleri sağlayacak, ekteki teklif mektubundaki hizmetin temini tarafınızca mümkün ise KDV Hariç teklifinizi, 13/10/2025 günü, saat 16:00'a kadar Ondokuz Mayıs Üniversitesi Yeşilyurt Meslek Yüksekokulu Satın alma Birimi adresine elden ya da erkan.ergenekon@omu.edu.tr e-posta adresine ulaşacak şekilde göndermenizi rica ederim.


Uėur DAL
Yüksekokul Sekreteri

Alıma İlişkin belgelere niversitemiz web sayfasından (www.omu.edu.tr) "hızlı erişim/ihale duyuruları/ doğrudan teminler" linkinden ulaşabilirsiniz.

Ek: Doğrudan Temin Teklif Mektubu
Şartname

0 362 312 19 19/ 7767



ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ
DOĞRUDAN TEMİN TEKLİF MEKTUBU

Yeşilyurt Demir Çelik Meslek Yüksekokulu

Alımın Adı / Numarası	Eğitim hizmeti alımı 2025-35
Son Teklif Verme Tarihi	13.10.2025

Teklif Sahibinin Adı ve Soyadı / Ticaret Unvanı	
TC Kimlik Numarası, Vergi Kimlik Numarası	
Adresi	
Telefon, Faks Numarası, e-posta Adresi	

Teklif Cetveli

Sıra No	Malın/Hizmetin/Yapım İşinin Adı	Birimi	Miktarı	Birim Fiyatı	Tutarı	Diğer Hususlar
1	HACCP Eğitimi					

Yukarıda adı ve numarası yer alan alıma/işe ilişkin tüm belgeler tarafımızca okunmuş, anlaşılmış ve kabul edilmiştir. Teklif fiyata dahil olduğu belirtilen tüm masraflar ve teklif geçerlilik süresi de dahil olmak üzere tüm düzenlemeleri dikkate alarak teklif verdiğimiz ve yükümlülüklerimizi yerine getirmememiz durumunda uygulanacak yaptırımları kabul ettiğimizi beyan ediyoruz.

Alım konusu işi, (KDV Hariç) TL (teklif edilen toplam bedel para birimi belirtilerek rakam ve yazı ile yazılacaktır.) bedel karşılığında yerine getireceğimizi kabul ve taahhüt ediyoruz.

...../...../20...
Adı-SOYADI/ Ticaret Ünvanı
Kaşe ve İmza

İdari Şartname / Açıklamalar

1. Teklif edilen bedel Türk Lirası cinsinden rakam ve yazı ile birbirine uygun olarak açıkça yazılacaktır. Üzerinde
2. Ad ve soyadı veya ticaret unvanı yazılmak suretiyle yetkili kişilerce imzalanmış ve kaşelenmiş olacaktır.
3. Tekliflerin geçerlilik süresi takvim günü olacaktır.
4. Alımın/işin tamamı için ilgili mevzuat gereğince ödenecek vergi (KDV hariç) , resim, harç ve benzeri giderler ile ulaşım, nakliye, kurulum, montaj, sigorta, numune analizi vb ve teknik şartnamede belirtilen diğer giderler istekliye ait olup, teklif edilen fiyata dahil edilecektir.
5. **Alıma/işe ilişkin marka-model-menşei, teknik kodlar, teslim süresi, KDV oranı vb. idarece istenen diğer bilgiler** Diğer Hususlar kısmında belirtilecektir.¹
- 6.....¹

İdare tarafından gerekli ise ekleme veya değişiklik yapılabilir.

HACCP (Tehlike Analizi ve Kritik Kontrol Noktaları) Eğitimi Teknik Şartnamesi

1. Amaç

Bu teknik şartnamenin amacı; Ondokuz Mayıs Üniversitesi Yeşilyurt Demir Çelik Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Programı öğrencilerine yönelik olarak düzenlenecek *HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)* eğitim hizmetinin kapsamını, süresini, içerik ve belgelendirme koşullarını belirlemektir.

2. Kapsam

Bu şartname, eğitim hizmetini verecek kişi veya kurum tarafından sunulacak HACCP eğitimine ilişkin usul ve esasları kapsar. Eğitim, gıda güvenliği alanında teorik ve uygulamalı bilgilerin kazandırılması amacıyla gerçekleştirilecektir.

3. Eğitim Konuları

Eğitim içeriği aşağıdaki ana başlıkları kapsamalıdır:

1. Gıda Güvenliği Yönetim Sistemlerine Giriş
2. HACCP'in Tarihçesi ve Yasal Dayanakları (Codex Alimentarius, Türk Gıda Kodeksi, ISO 22000 bağlantısı)
3. HACCP sistemi ilkelerinin detaylandırılması hakkında bilgi aktarılması
 - Tehlike Ve Risk Analiz Ekibinin Oluşturulması
 - Ürün Tanımlarının Oluşturulması
 - Amaçlanan Kullanımın Tanımlanması
 - Proses Akış Diyagramlarının Oluşturulması
 - Akış Şemalarının Doğrulanması
 - Tehlike Analizinin Gerçekleştirilmesi
 - Kritik Kontrol Noktasının Belirlenmesi
 - Her Bir KKN için Kritik Limitlerin Belirlenmesi
 - Her Bir KKN için İzleme Sisteminin Oluşturulması
 - Kritik Limit Aşıldığında Düzeltici Faaliyetlerin Belirlenmesi
 - Doğrulama Prosedürlerinin Oluşturulması
 - HACCP Dokümantasyonu ve Kayıt Saklama Sisteminin Oluşturulması

4. HACCP ile ilgili ilave kaynaklar (uygulama kılavuzu vb.) hakkında bilgilerin aktarılması
5. Uygulama çalışmalarlarıyla süreçlerin detaylı olarak aktarılması

4. Eğitim Süresi ve Yöntemi

- Eğitim toplam 5-7 saat sürecektir.
- Eğitim yüz yüze yapılacaktır.
- Katılımcılar, eğitim sonunda kısa bir uygulama veya değerlendirme sınavına tabi tutulacaktır.

5. Eğitimi Verecek Kurumun / Eğitmenin Nitelikleri

Eğitim hizmeti sunacak kişi veya kurum aşağıdaki koşulları sağlamalıdır:

- Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri veya HACCP konusunda en az 5 yıllık deneyime sahip olmalıdır.
- Eğitmen(ler) gıda mühendisi, ziraat mühendisi, veteriner hekim veya ilgili alanlarda lisans mezunu olmalıdır.
- ISO 22000 veya HACCP Baş Denetçi / Eğitmen sertifikasına sahip olmalıdır.
- Eğitim sonunda katılımcılara sertifika veya katılım belgesi düzenlenmelidir.

6. Eğitim Yeri ve Katılımcı Sayısı

- Eğitim, üniversite tarafından belirlenecek uygun derslik veya konferans salonunda gerçekleştirilecektir.
- Katılımcı sayısı en fazla 25 öğrenci olacaktır.

7. Belgelendirme

- Eğitimi başarıyla tamamlayan katılımcılara, eğitim kuruluşu tarafından onaylı Katılım Belgesi veya HACCP Eğitimi Sertifikası verilecektir.
- Belgede eğitimin süresi, tarihi, içeriği ve eğitmeni belirtilecektir.

8. Teslim Şekli ve Raporlama

- Eğitim sonunda katılımcı listesi, eğitim materyali (pdf sunumlar), yoklama listesi ve fotoğraf kayıtları üniversiteye teslim edilmelidir.
- Eğitim sonunda kısa bir geri bildirim raporu hazırlanarak sunulacaktır.

9. Diğer Hususlar

- Eğitim materyalleri (sunumlar, kitapçık, örnek planlar) kurum tarafından hazırlanacaktır.
- Eğitim boyunca kullanılacak görsel, uygulama örneği ve mevzuat dokümanları güncel olmalıdır.
- Eğitimin tamamı Türkçe olarak gerçekleştirilecektir.