

TARIM İŞLETMELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
CEYLANPINAR TARIM İŞLETMESİ MÜDÜRLÜĞÜ

KEÇİ SÜTÜ SAĞIM VE SATIŞ TEKNİK ŞARTNAMESİDİR

1-İşletmemiz Küçükbaş Hayvancılık Şubesi tarafından **2025 yılında keçi sütünün otomatik sağım sisteminde sağımı, depolanması ve nakliyesi müşteri tarafından yapılmak kaydıyla bir yıllık tahmini 500 ton keçi sütü üretimi hedeflenmektedir.**

2-Keçiler İşletmenin bakımlarının yapıldığı keçi ağıllarında(**Bejik keçicilik**) veya mücbir sebepler oluşması durumunda başka yerlerdeki ağıllar veya merada işletmece sağlanan sağım makineleri ile yâda bunların arızalanması ve temin edilememesi durumunda elle Müşteri tarafından sağdırılacaktır. Günlük sağılacak keçi sayısını ve günlük yapılacak sağım sayısını teknik esaslara ve oluşan şartlara göre İşletme teknik elemanları belirleyecektir. Zorunluluk olması durumunda günlük iki sağım yapılacaktır. Müşteri iki sağım yapmak zorundadır, yapmadığı takdirde iki sağım yapılmayan sürü başına cezai işlem uygulanır.

3- Keçi Sütünün sağımı, depolanması ve taşınması Müşteriye aittir. Müşteri sütün nakliyesini gerçekleştireceği araçlara, işletmenin kullandığı araç takip sistemine uygun araç takip sistemi ve araç üzerindeki tankı görececek şekilde görüntülü kayıt cihazı taktıracak ve kullanılmasını sağlayacaktır. Süt ile ilgili sıkıntı yaşanması halinde görüntülü kayıt izlenerek gerekli yasal işlem uygulanacaktır.

4- Müşterinin yazılı talebi olması halinde keçi sütü soğutulmadan da verilebilir. Süt soğutulmadan teslim alındığında meydana gelecek bozulma, asitlik yükselmesi gibi problemlerden İşletme sorumlu değildir. Sorumluluk Müşteriye aittir.

5-Müşteri çalıştıracağı sağımçıları sağım ve sağım hijyeni konusunda eğitim verir.

6-Sağım grubunda çalışan sağım işçileri aynı grupta çalışmaya devam edecektir. Sağım gruplarında sağım ve sağım hijyeni kaynaklı hastalıkların önlenmesi için gruplar arasında işçi değişimi olmayacaktır.

7- Makineli sağım veya elle sağım için Müşteri hem alıştırma döneminde hem de keçiler makineli sağıma alıştıktan sonra aşağıdaki tablolarda aylara ve sağım şekline göre çalıştırılacak sağım işçisi sayısı belirtilmiş olup Müşteri aylara ve sağım şekline göre değişen sağım işçisini getirmek zorundadır.

KEÇİCİLİK GRUBUNDA GÜNLÜK ÇALIŞTIRILACAK ASGARİ SAĞIM İŞÇİSİ SAYISI

AYLAR	ŞUBAT	MART	NİSAN	MAYIS	HAZİRAN	TEMMUZ	AĞUSTOS	EYLÜL	EKİM
MAKİNELİ SAĞIM	8	10	10	10	10	10	10	10	8
ELLE SAĞIM	16	20	20	20	20	20	20	20	16

- Yukarıdaki tablolarda aylara ve sağım şekline göre Müşteri tarafından getirilecek asgari sağım işçisi sayısı belirtilmiş olup bu sayıya haftalık dinlenme tatilini kullananlar dâhil değildir.
- Sağıma getirilecek işçi sayısı Keçi ana kadrosunun ve buna bağlı olarak süt miktarındaki artışın durumuna göre İşletme ile istişare edilerek sağımçı sayısı arttırılıp azaltılabilir. Değişen şartlara göre tabloda gösterilen işçileri 1 gün içerisinde temin etmek zorundadır.

• İşletmenin keçileri yeni bir sağım tesisine taşıtıp sağdırması veya elle sağım yapılması durumunda Müşteri sağılan keçi sütünü almak zorundadır.

• Sağım esnasında işletmenin sağım sorumluları olacak ve sağım işlemi sağım sorumlularının nezaretinde başlayıp bitirilecektir. Sağımcılar bu personelin talimat ve uyarılarına uymak zorundadır. Müşteri Sağımcıları, teknik personelin talimatına uymadığı takdirde işçilerin ilişiği kesilip en geç 1 gün içerisinde yeni işçi getirmek zorundadır. Keçicilik gruplarında sağım esnasında Müşteri sağım sorumlusu bulundurmak zorundadır.

8-Müşteri tarafından temin edilecek işçiler 18–45 yaş arasında olmak şartıyla beden ve akları sağım hizmetini yürütebilecek nitelikte olacaktır. Müşteri, işin özelliği gereği fasıllı ve fasıllasız olarak yapılacak işlerden sorumlu olup, İşletme İdaresinin **madde 7** ' de belirlediği sayıda ve nitelikte sağımcı istihdam edecektir. Bu işçiler ve çobanlar yürürlükteki kanun ve mevzuatlar çerçevesinde çalıştırılacaklardır. Müşterinin çalıştıracığı işçiler için işyerinde daha önce çalışanlara öncelik verilecektir.

9-Çalıştırılacak işçiler kolluk kuvvetlerince aranan ve devlet kurumunda çalışması sakıncalı olan kişiler olmayacaktır. Çalıştırılması durumunda sorumluluk tamamen Müşteriye aittir.

10- Keçilerin bakım ve beslemesinin yapıldığı grupta bulunan sağım tesisinde herhangi birinde uzun süreli elektrik kesintisi, sağım makinesinde ve vakum pompalarında uzun süreli arızalar olması durumunda, keçiler en yakın sağım tesisinde sağdırılacaktır. En yakın sağım yerinde de aynı problemlerle karşılaşılırsa keçilerin sağımı elle yapılacaktır. Elle sağılan sütü Müşteri almak zorundadır ve bu duruma itiraz edemez.

11- Müşteri, sağımda çalıştırdığı işçilerin her türlü tedbirsizlik, kasıt, kusur ve ihmallerinden kaynaklanan kaza ve maddi zararlardan sorumludur. Doğacak zararlar Müşteriden tahsil edilir. Müşteri ve çalıştıracığı işçiler yem ve sarf malzemelerinin israfını önlemek zorundadır. İşletme sağım tesisi ve malzemelerine zarar verilmesi halinde İşletmenin hazırlayacağı rapora göre zarar Müşteriden tahsil edilir. Müşterinin çalıştıracığı işçilerin Sağım tesislerinde ve soğutma ekipmanlarına verdiği zararın tespitinde, sağım tesisini ve soğutma tanklarını kuran firmadan da teknik destek sağlanabilir.

12- Müşteri tarafından İşletmede çalıştırılan sağım işçileri, İşletmenin iş düzenine, iş yeri disiplinine ve genel ahlak kurallarına uymak zorundadır. İşçiler İşletme içerisinde içki içemez ve bulunduramaz, kumar oynayamaz, ateşli silah ve maksadı dışında kesici-delici alet bulunduramaz. İşletmenin iş disiplini, düzen ve kurallarına uymayan işçiler Müşteriye bildirilir, bu işçiler Müşteri tarafından derhal İşletmeden uzaklaştırılır. Müşteri bu kişilerin yerine, işi aksatmayacak şekilde en geç **1 (bir) gün** içinde yeni işçi temin etmek zorundadır. Müşteri bu duruma itiraz edemez. Aksi takdirde Müşteriye her bir işçi için cezai işlem uygulanır. Bu cezai işlem ay sonunda Müşteriden tahsil edilir.

13- Sağımda görevi olmayan kişiler Müşteri tarafından keçicilik gruplarına getiremez.

14- **Müşteri, ihale süresi içine giren tüm resmi tatillerde (Cumartesi ,Pazar ,Milli ve Dini Bayramlarda)sütü sağarak almak zorundadır. Sütün sağılmaması halinde ,İşletme sütü işçi temin edebildiği takdirde pazarlıkla müşterinin nam ve hesabına sağım yaptıracak, işçi ve nakliye masraflarını ayrıca müşteriden tahsil edecektir. Sütün sağılamaması halinde son iki günlük sütün ortalaması alınarak müşteriden tahsil edilir.**

15- Müşteri keçi sütü sağımında çalıştıracığı işçilerin ücretlerini ve SGK primlerini mevzuatlar çerçevesinde ödeyecektir. İşçiler Müşteri nam ve hesabına İşletmeden bağımsız çalışmakta olup, ödenmeyen ücret, SGK primleri, meydana gelebilecek tüm iş kazalarından münhasıran **Müşteri** sorumludur.

16- Müşteri şartname esaslarına göre üstlendiği işin ifasında "İşçi Sağlığı ve İş Güvenliği Tüzüğü" hükümleri ile diğer mevzuata uymakla yükümlüdür. Müşteri, sağım işçilerinin çalıştırılması esnasında iş kazalarına karşı her türlü tedbir ve önlemi almak zorundadır. Tehlikeli ve riskli işlerde Müşteri sağımda çalıştıracığı işçilerin iş kazalarına karşı her türlü eğitimi vermekle yükümlüdür, eğitimin verilmemesi, gerekli tedbir ve önlemlerin alınmaması nedeniyle meydana gelebilecek kazalardan Müşteri sorumludur.

17- Müşterinin, bu şartnamenin 15.'üncü ve 16.'inci maddelerdeki yükümlülüklerini yerine getirmemesi veya eksik yerine getirmesinden dolayı işletme sorumlu tutulamaz. Bu hususlardan dolayı işletmenin uğradığı her türlü zarar- ziyan Müşteriye rücu edilir.

18- Müşteri keçi sağımı için getireceği işçileri Karayolları Trafik Kanununun 65/1-f maddesine göre otobüs, midibüs gibi vasıtalarla taşır. Üstü açık araçlarla (kamyon, traktör, römork

gibi) işçi taşımayacaktır.

19- Yıl içerisinde üretilen keçi sütünün kuru madde, yağ ve protein oranları besleme ve laktasyon durumuna göre değişiklik gösterebileceğinden, Müşteri memeden sağılan sütün kuru madde, yağ ve protein oranlarını olduğu gibi kabul edecektir. Müşteri bu duruma itiraz edemez. Müşteri, İşletme yetkililerinin bilgisi olmadan sütün kuru madde, yağ ve protein değerlerini analiz ettirmek amacıyla numune alamaz.

20- Süt, işletmenin sağım saatleri ve süt depolama kapasitesi göz önüne alınarak süt tanklarının günlük düzenli temizliğinin yapılabilmesi için her gün sağım bitiminde teslim edilecektir. Müşteri tarafından sütün zamanında teslim alınmaması nedeniyle sütün tamamının ya da bir kısmının bir sonraki güne devretmesi durumunda süt soğutma tanklarının düzenli olarak temizlenmesi aksayacağından, sütte oluşabilecek bozulmalardan tamamen Müşteri sorumlu olacaktır.

21- İşletme soğutma tanklarında arıza olması halinde arıza giderilinceye kadar ya da işletmenin günlük süt üretimi, süt soğutma ve depolama tanklarının kapasitesini aştığı durumlarda Müşteri sütü yukarıda belirtilen teslim saatlerine bağlı kalmaksızın işletmenin belirleyeceği yeni saatlerde sabah ve akşam olmak üzere en az günde iki kez teslim almak zorundadır. Aksi halde oluşabilecek zarar ve ziyandan tamamen Müşteri sorumlu olacaktır.

22- İşletme üretimi sütün, Müşteri tarafından 20. ve 21. maddelerde belirtilen esaslar dâhilinde teslim alınmaması nedeniyle bozulması durumunda meydana gelecek tüm zarar ve ziyandan Müşteri sorumlu olur. Böyle bir durumda, bozulan süt Müşteriye (teslim alsın ya da almasın) teslim edilmiş sayılarak, bedeli ihale fiyatı üzerinden Müşteriden tahsil edilir.

23- Sağımcular kendilerine anlatılan ve gösterilen hijyen kurallarına uymak zorundadır. Gerek kendi ellerini ve gerekse keçilerin meme başlarını antiseptikle dezenfekte edeceklerdir. Sağımdan sonra uygulanacak meme dezenfektanı, sağım makinesinde ve süt soğutma tanklarının temizliğinde kullanılan alkali-asidik deterjan İşletme tarafından verilir.

24- Sağım bittiğinde sağım yerleri ve sağım ekipmanlarının (süt kazanı, süt kovaları, süzgeçler, süt taşıma kapları vb.) temizliği sağımda çalışan işçiler tarafından yapılır. Burada kullanılacak dezenfektan, deterjan vb. temizlik malzemelerinin temini İşletmeye aittir.

25- Sağılan sütlere başta su olmak üzere herhangi bir yabancı madde karıştırılmaz. Bu durumdan tamamen Müşteri sorumludur. Süte su veya yabancı bir madde katıldığı tespit edilirse ziyan olan sütün bedeli o gün ki süt satış fiyatından Müşteriden tahsil edilir.

26- İşletme sağım sistemlerini (Sağım serçeleri, sağım vakum pompaları, sağım güç kaynağı, sağım süt soğutma tankı vs.) çalışır şekilde teslim ettikten sonra sağım bitimi bütün sağım sistemlerini çalışır şekilde teslim alır. Sağım bitimi çalışmayan bütün makine veya parçalarından dolayı oluşacak tüm zarar ve ziyandan Müşteri sorumlu olur. Bu husustan dolayı işletmemin uğrayacağı her türlü zarar-ziyan Müşteriye rücu edilir.

27- Keçilerin sağım yerine getirilmesi, sağım makinesinin çalıştırılması, bakım ve onarımı, günlük olarak süt tankerine süt verilmesi İşletmeye ait olup sağım esnasında aşağıda belirtilen işlerin yapılması Müşteriye aittir.

27.1. Keçilerin sağım duraklarına yerleştirilmesi ve çıkartılması,

27.2. Sağım tesisi içinin ve soğutma odalarının temizlenmesi,

27.3. Sağım Sistemi ve süt soğutma atnkıları asit ve alkali temizlikleri sağımhane sorumluları nezaretinde sağımcular tarafından yapılır. Sağım sistemi otomatik yıkaması eksik veya kusurlu yapılması veya hiç yapılmaması halinde bozulan sütün sorumluluğu müşteriye aittir.

27.4. Sağım tesisi bekleme yeri ve dönüş yollarının temizliğinin yapılması, sulukların temizlenmesi,

27.5. Sağım tesisi yemleme ünitesi bulunuyorsa buradaki yemliklerin temizliğinin yapılması,

27.6. Sağım ünitelerinde değiştirilmesi gereken parça ve aksamalarının talimatlar gereği değiştirilmesi için Sağımhane sorumlusuna veya grup kâhyasına haber verilmesi,

27.7. Sağım makinesinde meydana gelen arıza ve hasarların derhal Sağımhane sorumlusuna bildirilmesi,

27.8. İşletme, sağımcular gruptaki hayvanların sağımını yetiştiremediği takdirde sağım yapacak işçilerin sayısının arttırılmasını Müşteriden isteyebilir. Müşteri işletmenin istediği sayıda ek sağımcıyı en geç 1(bir) gün içinde getirmek zorundadır. Müşteri bu duruma itiraz edemez. Belirtilen sebeplerden dolayı zorunlu olarak elle sağım yapılması durumunda keçilerin padoklara alınması, sağım kotralarına sürülmesi, sağılan sütlerin kazanlara boşaltılması, sağım yeri temizliği, sağım ekipmanlarının temizliği vb. işleri yapmak zorundadır.

Handwritten signatures in blue ink.

27.9. Sağım esnasında sağımcılar sağım hijyenine dikkat etmeyip(memede sütün tam boşaltmayan, meme dezenfeksiyonunu yapmayan veya sağım hijyenine dikkat edilmeyen vs.) durumlarda sağımı düzgün yapılmayan hayvanların tekrar sağımı yaptırılır ve meme dezenfeksiyonu yaptırılır. Bu durumlar yerine getirilmediğinde hayvan başına cezai işlem uygulanır.

27.10. Sağımcı kaynaklı sağılmayan keçi kalırsa son iki günde sağılan sütün ortalaması alınarak belirtilen sütün bedeli o günkü sütün satış fiyatından müşteriye tahsil edilir.

28- Aşı, ilaçlama, banyo ve kırkım zamanlarında sağım saatleri ve sağılan keçi sayıları değişebilir, Müşteri bu duruma itiraz edemez.

29- Sağım sezonunda yapılan aşı, test uygulamalarında; İşletmemiz aşı uygulama programına göre hayvanlara aşı uygulaması yapılmadan en az bir gün önce Müşteriye bilgi verilir. Müşteri gerekli önlemini alarak aşılana hayvanların sütün fiyatından almak zorundadır.

30- Sağımda kullanılacak olan sağım malzemelerin (sağımcı önlüğü, sağım eldiveni, çizme, bone) temini Müşteriye aittir.

31- Sütün Müşteriye işletmenin yetkili elemanı tarafından teslim edilir. İşletme gerekli gördüğü takdirde yetkili elemanı sütün tankeri ile beraber tartım için kantara gönderir.

32- Sütün kg esasından teslim edilecek olup sütün almaya gelen araç İşletmemiz merkez kantarında darası alındıktan sonra sağım tesisinden sütün olarak İşletmemiz merkez kantarında tartılarak sevk edilir. Bu tartım geçerli olur. İşletme merkez kantarının arızalı olması durumunda İşletmenin belirleyeceği diğer bir kantarda tartım işlemi yapılır.

33- İşletme kendi ihtiyacı olan sütün (İaşe, personel ihtiyacı, kuzulara emdirilen sütün vb.) ayırabilir. Müşteri bu sütün üzerinde herhangi bir hak talebinde bulunamaz.

34- İşletme hayvanlarında çıkabilecek herhangi bir hastalık nedeniyle sütün teslimi yapılamaz ise Müşteri herhangi bir hak talebinde bulunamaz. Herhangi bir hastalık durumunda sütün kaynatılarak değerlendirilmesi neticesinde bir sakınca yoksa Müşteri bu sütün fiyatı üzerinden almak zorundadır.

35- Doğumun başlamasına müteakip oğlaklar tarafından tüketilemeyen ağız sütünün memeden sağılması ve sağım döneminin bitimine yakın kuruya ayrılacak keçilerde hayvan sağlığı açısından mecburi olan hayvanın memesinin boşaltılması işlemi Müşteri tarafından herhangi bir ücret talep edilmeden yapılacaktır.

36- İşletmede keçicilik faaliyetleri devam ettiği sürece Müşteriye sütün verilir. Herhangi bir nedenle keçicilik faaliyetleri kaldırıldığı takdirde sütün verilmez ise Müşteri bundan dolayı bir hak iddia edemez.

37- İşletmenin, Müşteriye göstereceği yerde veya sağım tesislerinde yukarıda zikredilmeyen fakat işin tabiatı gereği yapılması gereken diğer işler İşletme yönetimince belirlenen ilke ve kurallar çerçevesinde Müşteri tarafından yapılır.

38- Teknik Şartname 38 maddeden oluşmaktadır. 24.12.2024

Mustafa Erdi OLUĞ
Şube Şefi
(Küçükbaş Hayvancılık)

Yusuf ÜNAL
İşletme Müdür Yardımcısı
(Küçükbaş Hayvancılık)