

CEYLANPINAR TARIM İŞLETMESİ MÜDÜRLÜĞÜ
KOYUN SÜTÜ SAĞIM VE SATIŞ TEKNİK ŞARTNAMESİDİR

1- İşletmemiz Küçükbaş Hayvancılık Şubesi tarafından 2023-2028 yıllarında yıllık tahmini 3.200 ton olmak üzere toplamda 5 yıl 16.000 ton koyun sütü üretimi hedeflenmektedir.

2- Koyunlar İşletmenin bakımlarının yapıldığı koyun ağıllarında 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 koyun sayısını ve günlük yapılacak sağım sayısını teknik esaslara ve oluşun 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- Koyun Sütünün sağımı, taşınması, depolanması müşteriye aittir. Müşteri sütün nakliyesini gerçekleştireceği araçlara, işletmenin kullandığı araç takip sistemine uygun araç takip sistemi ve araç üzerindeki tankı göreceğ 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 koyun sütü soğutulmadan da verilebilir. Süt soğutulmadan teslim alındığında meydana gelecek bozulma, asitlik yükselmesi gibi problemlerden İşletme sorumlu değildir. Sorumluluk Müşteriye aittir.

5- 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.

6- Makineli sağım veya elle sağım için müşteri hem alıştırmaya döneminde hem de koyunlar 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.

KOYUNCULUK MEVKİİLERİNDE HIZLI ÇIKIŞ OTOMATİK MAKİNELİ SAĞIM ŞEKLİNE GÖRE GÜNLÜK ÇALIŞTIRILACAK ASGARİ SAĞIM İŞÇİSİ SAYISI														
AYLAR	YILI	KARATAŞ AĞILI	YENİ AĞIL	YUKARI GÜZELYAT AĞILI	AŞAĞI GÜZELYAT AĞILI	GÜZELYURT-1 AĞILI	GÜZELYURT-2 AĞILI	GÜMÜŞSU AĞILI	ŞENKUYU AĞILI	HEMİTAŞ AĞILI	BEYAZKULE AĞILI	AKTAŞ AĞILI	BARUT AĞILI	TOPLAM
Aralık	2023	12	10	10	12	12	12	10	12	10	10	10	10	130
Ocak	2024	14	13	13	14	14	14	13	14	13	13	13	13	161
Şubat	2024	14	13	13	14	14	14	13	14	13	13	13	13	161
Mart	2024	14	13	13	14	14	14	13	14	13	13	13	13	161
Nisan	2024	14	13	13	14	14	14	13	14	13	13	13	13	161
Mayıs	2024	13	12	12	13	13	13	12	13	12	12	12	12	149
Haziran	2024	12	10	10	12	12	12	10	12	10	10	10	10	130

**KOYUNCULUK MEVKİİLERİNDE
ELLE SAĞIM ŞEKLİNE GÖRE GÜNLÜK ÇALIŞTIRILACAK ASGARİ SAĞIM İŞÇİSİ SAYISI**

AYLAR	YILI	KARATAŞ AĞILI	YENİ AĞIL	YUKARI GÜZELYAT AĞILI	AŞAĞI GÜZELYAT AĞILI	GÜZELYURT-1 AĞILI	GÜZELYURT-2 AĞILI	GÜMÜŞSU AĞILI	ŞENKUYU AĞILI	HEMİTAŞ AĞILI	BEYAZKULE AĞILI	AKTAŞ AĞILI	BARUT AĞILI	TOPLAM
Aralık	2023	24	20	20	24	24	24	20	24	20	20	20	20	260
Ocak	2024	28	26	26	28	28	28	26	28	26	26	26	26	322
Şubat	2024	28	26	26	28	28	28	26	28	26	26	26	26	322
Mart	2024	28	26	26	28	28	28	26	28	26	26	26	26	322
Nisan	2024	28	26	26	28	28	28	26	28	26	26	26	26	322
Mayıs	2024	26	24	24	26	26	26	24	26	24	24	24	24	298
Haziran	2024	24	20	20	24	24	24	20	24	20	20	20	20	260

- 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, koyun ana kadrosunun ve buna bağlı olarak süt miktarındaki artışın durumuna göre İşletme ile istişare edilerek sağımcı sayısı artırılıp azaltılabilir. Değişen şartlara göre tabloda gösterilen işçileri 1 gün içerisinde temin etmek zorundadır.

- İşletmenin koyunları yeni bir sağım tesisine taşıtıp sağdırması veya elle sağım yapılması durumunda müşteri sütü almak zorundadır.

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

7- Müşteri tarafından temin edilecek işçiler 18 – 45 yaş arasında olmak şartıyla bedenlen ve aklen sağım hizmetini yürütebilecek nitelikte olacaktır. Müşteri, işin özelliği gereği fasıllı ve fasıllı olarak yapılacak işlerden sorumlu olup, İşletme İdaresinin Madde 3 ' te 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.

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

9- Koyunların bakım ve beslemesinin yapıldığı grupta bulunan sağım tesisinde herhangi birinde uzun süreli elektrik kesintisi, sağım makinesinde uzun süreli arıza ve vakum pompalarında arıza olması durumunda, koyunlar en yakın sağım tesisinde sağdırılacaktır. En yakın sağım yerinde de aynı problemlerle karşılaşılırsa koyunların sağımı elle yapılacaktır. Elle sağılan sütü müşteri almak zorundadır ve bu duruma itiraz edemez.

10- 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.

11- 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 işçi temin etmek zorundadır. Müşteri bu duruma itiraz edemez. Ek sağımcıyı getirmedeği takdirde müşteriye her bir işçi için cezai işlem uygulanır. Bu cezai işlem ay sonunda müşteriden tahsil edilir.

12- Sağımda görevi olmayan kişiler müşteri tarafından koyunculuk gruplarına getiremez.

13- Sütün sağılmaması halinde İşletme işçi temin edebildiği takdirde pazarlıkla müşterinin nam ve hesabına sağımı yaptırır, müşteriden işçi ve nakliye masraflarını ayrıca tahsil eder.

14- Müşteri koyun sütü sağımında çalıştıracağı 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.

15- 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 çalıştıracağı işçilerin iş kazalarına karşı her türlü eğitimi vermekle yükümlüdür, eğitimin verilmemesi, **gerekli tedbir ve önlemlerin alınmaması** nedeniyle meydana gelebilecek kazalardan müşteri sorumludur.

16- Müşteri koyun 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.

17- Yıl içerisinde üretilen koyun 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.

18- 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.**

19- Müşterinin, bu şartnamenin 13.'üncü ve 14.'üncü maddelerdeki yükümlülüklerini yerine getirmemesi veya eksik yerine getirmesinden dolayı İşletme sorumlu tutulamaz. Bu hususlardan dolayı işletmenin uğradığı her türlü zarar- ziyan müşteriye rücu edilir.

20- 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.

21- İşletme üretimi sütün, müşteri tarafından 16. ve 17. maddelerde belirtilen esaslar dâhilinde teslim alınmaması nedeniyle bozulması durumunda meydana gelecek tüm zarar ve ziyandan müşteri sorumlu olur. Böyle bir durumda, bozulan süt müşteri (teslim alsın ya da almasın) teslim edilmiş sayılarak, **bedeli ihale fiyatı üzerinden müşteriden tahsil edilir.**

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

23- 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.**

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- Koyunların sağım yerine getirilmesi, sağım makinesinin çalıştırılması, bakım ve onarımı, sağım sistemi ve süt soğutma tanklarının otomatik olarak yıkanması, günlük olarak süt tankerine süt verilmesi İşletmeye ait olup sağım esnasında aşağıda belirtilen işlerin yapılması Müşteriye aittir.

- 25.1. Koyunların sağım duraklarına yerleştirilmesi ve çıkartılması,
25.2. Sağım tesisi içinin ve soğutma odalarının temizlenmesi,
25.3. Sağım tesisi bekleme yeri ve dönüş yollarının temizliğinin yapılması, sulukların temizlenmesi,
25.4. Sağım tesisi yemleme ünitesi bulunuyorsa buradaki yemliklerin temizliğinin yapılması,
25.5. Sağım ünitelerinde değiştirilmesi gereken parça ve aksamalarının talimatlar gereği değiştirilmesi için sağım tesisi yetkilisi veya grup kâhyasına haber verilmesi,
25.6. Sağım makinesinde meydana gelen arıza ve hasarların derhal bildirilmesi,
25.7. İşletme, sağımcular gruptaki hayvanların sağımını yetiştiremediği takdirde sağım yapacak işçilerin sayısının artırılmasını müşteriden isteyebilir. Müşteri İşletmenin 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 koyunların padoklara alınması, sağım kotralarına sürülmesi, sağılan sütlerin kazanlara boşaltılması, sağım yeri temizliği, sağım ekipmanlarının temizliği vb. yapmak zorundadır.

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

27- 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 sütlerini ihale fiyatından almak zorundadır.

28- Sağımda kullanılacak olan malzemelerin (önlük, eldiven, çizme, bone) temini müşteriye aittir.

29- Sütler müşteriye İşletmenin yetkili elemanı tarafından teslim edilir. İşletme gerekli gördüğü takdirde yetkili elemanını süt tankeri ile beraber tartım için kantara gönderir.

30- Sütler Kg. esaslı üzerinden teslim edilecek olup süt almaya gelen araç İşletmemiz merkez kantarında darası alındıktan sonra sağım tesisinden sütü olarak tekrar İşletmemiz merkez kantarında tartılarak sevk edilir ve bu tartım geçerli olur. İşletme merkez kantarının arızalı olması durumunda İşletmenin belirleyeceği diğer bir kantarda tartım işlemi yapılır.

31- İşletme kendi ihtiyacı olan sütü (İlaşe, personel ihtiyacı, kuzulara emdirilen süt vb.) ayırabilir. Müşteri bu süt üzerinde herhangi bir hak talebinde bulunamaz.

32- İşletme hayvanlarında çıkabilecek herhangi bir hastalık nedeniyle süt teslimi yapılamaz ise Müşteri herhangi bir hak talebinde bulunamaz. Herhangi bir hastalık durumunda sütün kaynatılarak değerlendirilmesinde bir sakınca yoksa müşteri bu sütleri de ihale fiyatı üzerinden almak zorundadır.

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

34- İşletmede koyunculuk faaliyetleri devam ettiği sürece müşteriye süt verilir. Herhangi bir nedenle koyunculuk faaliyetleri kaldırıldığı takdirde süt verilmez. Müşteri bundan dolayı bir hak iddia edemez.

35- 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.

36- Teknik Şartname 36 maddeden oluşmaktadır. 22.09.2023

Mustafa Erol OLUĞ
Şube Şefi

Süleyman AKBULUT
Hayvanlık Md. Yard .V