

TARIM İŞLETMELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

CEYLANPINAR TARIM İŞLETMESİ

KEÇİ SÜTÜ SAĞIM VE SATIŞ TEKNİK ŞARTNAMESİDİR

1- İşletmemiz Küçükbaş Hayvancılık Şubesi tarafından 2026-2029 yıllarında keçi sütünün otomatik sağım sisteminde sağımı, depolanması ve nakliyesi müşteri tarafından yapılmak kaydıyla bir yıllık tahmini 500 ton olmak üzere toplamda 4 yıl 2.000 ton keçi sütü üretimi hedeflenmektedir.

2- Keçiler işletmenin bakımlarının yapıldığı keçi ağıllarında (Bejik keçicilik),mücbir sebepler oluşması durumunda başka yerlerdeki ağıllar veya merada işletmeden sağlanan sağım makineleri ile yada bunların arızalanması ve temin edilememesi durumunda elle müşteri tarafından sağılacaktır. Günlük sağılacak keçi sayısını ve günlük yapılacak sağım sayısını teknik esaslara ve oluşan şartlara göre işletme 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 görecektir 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 işletme 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 alıştırma döneminde hem de keçiler makine kullanımına 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 İŞÇİ 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 işletme teknik personeli ile istişare edilerek sağımcı sayısı artırılıp 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 ilişkisi kesilip en geç 1 gün içerisinde yeni işçi getirmek zorundadır. Keçicilik gruplarında sağım esnasında müşteri sağım sorumlusu bulundurmamak 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 fasılasız olarak yapılacak işlerden sorumlu olup, işletme idaresinin **madde 6**'de belirlediği sayıda ve nitelikte sağımcı istihdam edecektir. Bu işçiler ve çobanlar yürürlükteki kanun ve mevzuatlar çerçevesinde çalıştırılacaklardır. Müşterinin çalıştıracağı 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- Keçilerin bakım ve beslemesinin yapıldığı grupta bulunan sağım tesisinde elektrik

kesintisi, sağım makinesinde ve vakum pompasında uzun süreli arızalar olması durumunda, keçiler en yakın sağım tesisinde sağdırılacaktır. En yakın sağım yerinde de aynı problemlerle karşılaşılırsa keçilerin sağımı müşteri tarafından elle yaptırılır. Müşteri sağılan sütü almak zorunda olup 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 çalıştıracağı işçiler yem ve sarf malzemelerinin israfını önlemek zorundadır. İşletme sağım tesisi ve malzemelerine zarar verilmesi halinde işletmenin hazırlayacağı rapora göre zarar müşteriden tahsil edilir. Müşterinin çalıştıracağı işçilerin sağım tesislerinde ve soğutma ekipmanlarına verdiği zararın tespitinde, sağım tesisini ve soğutma tanklarını kuran firmadan da teknik destek sağlanabilir

11- Müşteri tarafından işletmede çalıştırılan sağım işçileri, işletmenin iş düzenine, iş yeri disiplinine ve genel ahlak kurallarına uymak zorundadır. İşçiler işletme 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 işletmeden uzaklaştırılır. Müşteri bu kişilerin yerine, işi aksatmayacak şekilde en geç **1(bir) gün** içinde işçi temin etmek zorundadır. Müşteri bu duruma itiraz edemez. Aksi taktir de müşteri getirmediği her bir işçi için cezai işlem uygulanır. Bu cezai işlem ay sonunda müşteriden tahsil edilir.

12- Sağımda görevi olmayan kişiler müşteri tarafından keçicilik gruplarına getirilemez.

13- Müşteri, ihale süresine giren tüm resmî tatillerde (Cumartesi, Pazar, Millî ve Dini Bayramlarda) sütü sağarak almak zorundadır. Sütün sağılmaması halinde, işletme işçi temin edebildiği takdirde pazarlıkla müşterinin nam ve hesabına sağım yaptıracak, işçi ve nakliye masraflarını ayrıca müşteriden tahsil edecektir. Sütün sağılmaması halinde son iki günlük sütün ortalaması alınarak müşteriden tahsil edilir.

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

16-Müşterinin, bu şartnamenin 14.'üncü ve 15.'inci maddelerdeki yükümlölüklerini

yerine getirmemesi veya eksik yerine getirmesinden dolayı işletme sorumlu tutulamaz. Bu hususlardan dolayı işletmenin uğradığı her türlü zarar- ziyan müşteriye rücu edilir.

17- Müşteri keçi sağımı için getireceği işçileri **Karayolları Trafik Kanununa** göre personel servisi ile taşır. Üstü açık araçlarla (kamyon, traktör, römork gibi) işçi taşımayacaktır.

18- Yıl içerisinde üretilen keçi sütünün kuru madde, yağ ve protein oranları besleme ve laktasyon durumuna göre değişiklik gösterebileceğinden, müşteri memeden sağlanan 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.

19- 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.

20- İşletme soğutma tanklarında arıza olması halinde arıza giderilinceye kadar ya da İşletmenin 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 19. ve 20. 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.

22- Müşteri çalıştıracığı sağımıcılara sağım ve sağım hijyeni konusunda eğitim verir. Sağımıcılar kendilerine anlatılan ve gösterilen hijyen kurallarına uymak zorundadır. Gerek kendi ellerini ve gerekse keçilerin meme başlarını antiseptikle dezenfekte edeceklerdir. Sağım dan sonra uygulanacak meme dezenfektanı, sağım makinesinde ve süt soğutma tanklarının temizliğinde kullanılan alkali-asidik deterjan işletme tarafından temin edilir.

23- Sağım bitiminde sağım yerleri ve sağım ekipmanlarının (süt kazanı, kovaları, hortumları, süzgeçleri, süt taşıma kapları vb.) temizliği sağımda çalışan işçiler tarafından yapılır. Burada kullanılacak dezenfektan, deterjan vb. temizlik malzemelerinin temini işletmeye aittir.

24- Sağılan sütlere başta su olmak üzere herhangi bir yabancı madde karıştırılamaz. Bu durumdan tamamen müşteri sorumludur. Süte su veya yabancı bir madde katıldığı tespit edilirse ziyan olan sütün bedeli o gün ki süt satış fiyatı üzerinden müşteriden tahsil edilir.

25- İşletme sağım sistemlerinin (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 işletmenin uğrayacağı her türlü zarar-zarar müşteriye rücu edilir.



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

26.1 Keçilerin sağım duraklarına yerleştirilmesi ve çıkartılması,

26.2 Sağım tesisi içinin ve soğutma odalarının temizlenmesi,

26.3 Sağım sistemi ve süt soğutma tankları asit ve alkali temizlikleri sağımhane sorumluları kontrolünde sağımıcılar tarafından yapılır. Sağım sistemi otomatik yıkaması eksik veya kusurlu yapılması veya hiç yapılmaması halinde bozulan sütün sorumluluğu müşteriye aittir.

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

26.5 Sağım tesisinde bulunan yemleme ünitelerinin temizliğinin yapılması,

26.6 Sağım ünitelerinde değiştirilmesi gereken parça ve aksamalarının talimatlar gereği değiştirilmesi için sağım tesisi yetkilisi veya grup kâhyasına haber verilmesi,

26.7 Sağım makinesinde meydana gelen arıza ve hasarların derhal sağımhane sorumlusuna bildirilmesi,

26.8 İşletme, sağımıcılar gruptaki hayvanların sağımını yetiştiremediği takdirde sağım yapacak işçilerin sayısının arttırılmasını müşteriden isteyebilir. Müşteri işletmenin istediği sayıda ek sağımıcıyı 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.

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

26.10. Herhangi bir sebep ile sağılmayan keçi kalırsa son iki günde sağılan sütün ortalaması alınarak belirtilen süt bedeli o gün ki süt satış fiyatından müşteriden tahsil edilir.

27- Aşı, ilaçlama, banyo ve kırım zamanlarında sağım saatleri ve sağılan keçi sayıları değişebilir, müşteri bu duruma itiraz edemez.

28- 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 aşılanan hayvanların sütlerini ihale fiyatından almak zorundadır.



29- Sağımında kullanılacak olan sağım malzemelerinin (sağım önlüğü, sağım eldiveni, çizme, bone) temini müşteriye aittir.

30- Sütler müşteriye işletmenin yetkili elemanları tarafından teslim edilir. İşletme gerekli gördüğü takdirde yetkili elemanın süt tankeri ile beraber tartım için kantara gönderir.

31- Sütler kg esaslı üzerinden teslim edilecek olup süt almaya gelen araç işletmemiz merkez kantarında darası alındıktan sonra sağım tesisinden sütü alarak işletmemiz merkez kantarında tartılarak sevk edilir. Bu tartım geçerli olur. İşletme merkez kantarının arızalı olması durumunda işletmenin belirleyeceği diğer bir kantarda tartım işlemi yapılır.

32- İşletme kendi ihtiyacı olan sütü (iaşe, personel ihtiyacı, oğlaklara emdirilen süt vb.) ayırabilir. Müşteri bu süt üzerinde herhangi bir hak talebinde bulunamaz.

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

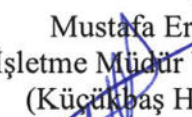
34- Doğumun başlamasına müteakip oğlaklar tarafından tüketilemeyen ağız sütünün memeden sağılması ve sağım döneminin bitimine yakın kuruya ayrılacak keçilerde hayvan sağlığı açısından mecburi olan hayvanın memesinin boşaltılması işlemi müşteri tarafından herhangi bir ücret talep edilmeden yapılacaktır.

35- İşletmede keçicilik faaliyetleri devam ettiği sürece müşteriye süt verilir. Yıllara göre iş programında öngörülen hayvan sayılarındaki değişikliklere bağlı olarak üretilecek süt miktarında meydana gelebilecek artış veya azalışlara firma itiraz edemez. Herhangi bir nedenle keçicilik faaliyetleri kaldırıldığı takdirde süt verilmez ise müşteri bundan dolayı bir hak iddia edemez.

36- İşletmenin, müşteriye göstereceği yerde veya sağım tesislerinde yukarıda zikredilmeyen fakat işin tabiatı gereği yapılması gereken diğer işler işletme yönetimince belirlenen ilke ve kurallar çerçevesinde müşteri tarafından yapılır.

37- Teknik Şartname 37 maddeden oluşmaktadır. 09.12.2025


Sadık GEMİCİ
Küçükbaş Hayvancılık Şube Şefi


Mustafa Erdi OLUĞ
İşletme Müdür Yardımcısı V.
(Küçükbaş Hayvancılık)