

ORAN
(Orta Anadolu Kalkınma Ajansı)
TR72/21/KIRSAL/0042 REFERANS NUMARALI
TALAS SÜT EVİ PROJESİ
ALT İŞBİRLİĞİ PROTOKOLÜ

Madde 1. KONU : Talas Belediyesi'nin Orta Anadolu Kalkınma Ajansı (ORAN) TR72/21/KIRSAL/0042 referans numaralı Talas Süt Evi Projesindeki uygulama yerinin, Kayseri Üniversitesi 15 Temmuz Yerleşkesinde bulunan Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi'nin (KAYGIDA) üretim tesisleri olarak belirlenmesi ve Kayseri Üniversitesi'nin Talas Süt Evi Projesine proje ortağı olarak eklenmesidir.

Madde 2. TARAFLAR : Bu protokolün tarafları, Mevlana Mah. 15 Temmuz Yerleşkesi TALAS/ KAYSERİ adresindeki TALAS BELEDİYESİ ve Yenidoğan Mah. Pazar Cad. No: 10 TALAS / KAYSERİ adresindeki KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ dir.

Madde 3. TANIMLAR : Bu protokolde geçen **BELEDİYE; Talas Belediyesini, ÜNİVERSİTE; Kayseri Üniversitesini, MERKEZ;** Kayseri Üniversitesi'nin 15 Temmuz Yerleşkesinde bulunan Safiye ÇIKRIKÇIOĞLU Gıda Çalışmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi (**KAYGIDA**) üretim tesislerini ifade eder.

Madde 4. TARAFLARIN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

Madde 4.1 . BELEDİYENİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

- 4.1.1. MERKEZ de hali hazırda bulunan makineleri mükerrer almamak için, projede alınmasına onay verilen makinelerin bir kısmının iptal edilip yerine üretilmesi planlanan ürünlerin üretimi, depolanması ve sevkiyatını kolaylaştıran makineleri yürürlükteki mevzuata uygun şekilde ihale ile satın alacaktır. Proje bütçesi dâhilinde revize makine listesi MERKEZ tarafından hazırlanarak ekte sunulmuştur. (EK-1)
- 4.1.2. Proje bütçesi kapsamında, süt kalitesinin korunması ve toplama kolaylığı için uygun görülecek yerlere yeterli sayıda ve kapasitede süt soğutma tankı konulacaktır.
- 4.1.3. MERKEZ'e ulaştırılması için gerektiğinde en az 2 ton sütü taşıyacak kapasitede yalıtımlı ve soğutuculu süt nakil aracı tedarik edebilecektir.
- 4.1.4. Talas yöresine özgü Otlı Çömlek Peyniri ile Zincidere Kuru Kaymağı için Türk Patent ve Marka Kurumu nezdinde Coğrafi İşaret Tescil işlerini yapacaktır.
- 4.1.5. Proje kapsamında temin edilen makine ve ekipmanlar 5 (Beş) yılın sonunda ve projenin tamamlanması ile birlikte Taşınır Yönetmeliği'nin 31. Maddesine istinaden bedelsiz olarak merkeze devir edilecektir.

Madde 4.2. ÜNİVERSİTENİN YÜKÜMLÜLÜKLERİ

- 4.2.1. Proje kapsamında alınacak makine ve ekipman, taahhüt edilen gıdaların üretilmesi için aynı yönde faaliyet yürüten MERKEZ e uygun olarak revize edilip düzenlenecek ve iş akış sürecine uyarlanacaktır.
- 4.2.2. Proje kapsamında temin edilecek makine ve ekipmanlar, MERKEZ tarafından tespit edilen alanda montajları yapılacak ve 5 (beş) yıl süre boyunca makinelerin işletilmesinden ve muhafazasından sorumlu olacaktır.

- 4.2.3. MERKEZ, tedarik edilen sütlerin Talas Süt Evi projesinde sayılan ürünleri yürürlükteki mevzuat hükümlerince üreterek tüketime sunacaktır. MERKEZ gıda üretimi konusundaki gerekli yasal izinleri alacaktır.
- 4.2.4. MERKEZ, işleyeceği sütü Talas ilçesini kırsal mahallelerinde bulunan BELEDİYE'nin proje kapsamında süt soğutma tankı dağıttığı üreticilerden temin edebilecektir.
- 4.2.5. MERKEZ, Tesisin işletilmesinde her türlü i güvenliği önlemleri almak zorundadır. Bu hususta BELEDİYE sorumlu tutulmayacaktır.
- 4.2.6. Merkez, Proje Kapsamında retim Balamasından İtibaren 5 (Beş) Yıl Süresince Süt Bedeli Ve Ambalaj Bedeli Belediye Tarafından ödenmek şartıyla; BELEDİYE tarafından aylık olarak talep edilecek en fazla **3000 Lt. pastörize süt, (1 Lt.lik paketlerde),75 kg kaar peynir,75 kg otlu çömlek peyniri,50 kg kuru kaymak,75 kg tereyağı teslim edecektir.**
- 4.2.7. Proje kapsamında üretilmesi için makine destek talebinde bulunulan ürünlerin tamamı ve coğrafi işareti olan Otlu mlek Peyniri ve Zincidere Kuru Kaymağı MERKEZ tarafından üretilerek MERKEZ'e bağlı ürün satış noktalarında tketiciciye sunulabilecektir.
- 4.2.8. Talas yöresine özgü Otlu mlek Peyniri ile Zincidere Kuru Kaymağı için Türk Patent ve Marka Kurumu nezdinde Coğrafi İşaret Tescil ileri için yazım ve diğer tüm işlemleri yapacak ve teknik destek verecektir.

Madde 5. Bu işbirliği protokolünden doğan anlamazlıklarda Kayseri Mahkeme ve İcra Daireleri yetkilidir.

Madde 6. Taraflardan biri sözleşmede belirtilen şartları yerine getirmez ise diğer taraf sözleşmeyi tek taraflı olarak feshedebilir.

Madde 7. Bu ortaklık protokolü 7 (Yedi) maddeden oluşup taraflarca imza altına alındığını gün yürürlüğe girer, 5 (Beş) yıl sonunda kendiliğinden sona erer. İ bu Alt İşbirliği Protokolü, taraflar arasında yapılan Ortaklık Protokolünün ayrılmaz bir parçası olacaktır.

KAYSERİ ÜNİVERSİTESİ
...../...../2021
Prof. Dr. Kurtulus KARAMUSTAFA
Rektör.

TALAS BELEDİYESİ
...../...../2021
Mustafa YALÇIN
Belediye Başkanı

EK-1

1	Pişirme Kazanı 1200 Lt. ,
2	Pişirme Kazanı Aspiratörlü, 1200 Lt. ,
3	İzoleli 1000 litrelik araç üstü süt taşıma tankı,
4	Süt Depolama Tankı 2000 Lt. İzoleli + Terazi Sistemi;
5	Beyaz Peynir Mayalama Teknesi 1250 Lt Takım ,
6	Beyaz Peynir Baskı Aparatı 20 kg ,
7	Teleme Kırma Aparatı,
8	Salamura Depolama Tankı Tek cidarlı, 1000 Lt. ,
9	Kaşar Kuru Haşlama 50 litrelik ,
10	Kaşar Dinlendirme Arabası,
11	Kaşar Proses Tankı;
12	Kaşar Gramajlama Makinesi,
13	Teleme Süzme Teknesi;
14	Kaşar Kalıbı 500 gr , Kaşar Kalıbı 1000 gr ,
15	Yoğurt Dinlendirme Arabası,
16	Isıtma Aparatı/Fanı yoğurt inkübasyon için ;
17	Tulum Doldurma Makinesi,
18	Tulum Karma Teknesi 1000 lt. ;
19	Krema Pişirme Kazanı 300 kg. ,
20	Krema Yoğurma Makinesi 100 kg. ,
21	Tereyağı Gramajlama Makinesi,
22	Vakum Paketleme Makinesi tek veya çift çeneli ,
23	C.I.P Temizlik Ünitesi 500 lt. X 3 ,
24	Santrfüj Pompa 5 ton/saat ,
25	Buhar Kazanı 30 m2 Saatte 500 kg Buhar Gaz Yakıtlı Takım ;
26	Kompresör 500 Lt. Kurutmalı,
27	Süt Dolum Makinesi 100-1000 gr Çalışma Aralığı ,
28	Laboratuvar Malzemesi Muhtelif;
29	Süt Analiz Cihazı,
30	Sıcak Oda 15 m2 Düz Yüzeyle, 100 mm Panel, Poliüretan Yalıtım Malzemesi, 0,5 mm Sac Kalınlığı ;
31	Soğuk Oda 15 m2 Düz Yüzeyle, 100 mm Panel, Poliüretan Yalıtım Malzemesi, 0,5 mm Sac Kalınlığı
32	Soğuk Oda 30 m2 Düz Yüzeyle, 100 mm Panel, Poliüretan Yalıtım Malzemesi, 0,5 mm Sac Kalınlığı
33	Soğutuculu Süt Satış Reyonu 2000x2000x70 ;
34	Terazi 30 kg kapasiteli, Barkotlu Boyunlu ;
35	Terazi 150 kg kapasiteli Hesaplamalı Elektronik Damgalı ;
36	Fotoselli El Lavabosu, Fotoselli El Kurutma Makinesi;
37	Taban Fırçalı Fotoselli Eviyeli Hijyen Bariyeri AISI 304;
38	Çalışma Tezgahı Dolap ve Çekmeceli 190x60x85 AISI 304;
39	Çalışma Tezgahı Dolap ve Çekmeceli 140x60x85 AISI 304
40	Çalışma Tezgahı Dolap ve Çekmeceli 140x60x85 AISI 304;
41	Eviyeli Tezgah 190x60x85 Çiftli 40x40 Eviyeli AISI 304;
42	6 Lt Endüstriyel Doğalgazlı Rafı Ocak 150x100 AISI 304
	İLAVE EDİLENLER
43	5 Tonluk Soğutuculu Süt Depolama Tankı
44	Gazlı Küvet Vakum Makinesi
45	2 Adet Krom Kaplama Transpalet
46	Peynir Dilimleme Makinesi
47	Banlı Tarih Inject Makinesi
48	Tulum Pres (baskı) Makinesi
49	15 adet 100 litrelik soğutma tankı