

YATIRIM KAPSAMINDA UYULMASI GEREKEN KOŞULLAR

Çağrı Dönemi: 3

Tedbir 302: Çiftlik Faaliyetlerinin Çeşitlendirilmesi ve İş Geliştirme

Sektör 302-3: Zanaatkarlık ve Katma Değerli Ürünler

GENEL KRİTERLER	
1	“Mevcut-Yeni Yapı/Bina Listesi” eksiksiz ve doğru olarak doldurulmalıdır.
2	Makine-Ekipman Yerleşim Planı ile mimari proje uyumlu olmalıdır.
3	Mimari proje, Teknik Proje Hazırlama Rehberinde belirtilen kapasite sınırlarıyla uyumlu olmalıdır.
4	Mimari proje/Makine-Ekipman Yerleşim Planı, İş Planındaki ifadelerle uyumlu olmalıdır.
5	Yatırımda Kullanılacak Olan Mevcut ve Yeni Alınacak Tüm Makine-Ekipmanlar, “Makine Ekipman Yerleşim Planı ve Listesi”nde eksiksiz ve doğru şekilde gösterilmelidir.
6	Destek talebinde bulunulan makine-ekipmanın kapasitesine karar verilirken dikkat edilen hususlar ve hesaplama kriterleri, yatırım ölçeğine uygun olmalıdır.
7	Yenilenebilir enerji sisteminin toplam kapasitesi işletmenin kurulu gücünü geçemez.
8	Kurulacak yenilenebilir enerji sistemi işletme ile aynı parselde olmalıdır.

İNŞAAT İŞLERİ İÇİN KRİTERLER	
A	Gıda Ürünleri İşleme ve/veya Paketlemeye Özel Kriterler
1	Mimari projede belirtilen tüm mahallerin kullanım amacı yatırımın konusu ile uyumlu olmalıdır (Uygun harcamalarda yapım işi söz konusu ise)
2	İşletmenin çevresindeki zemin uygun malzemeyle kaplanmış olmalıdır (asfalt, beton vs.)
3	Üretim alanına giriş kısmında/kısımlarında uygun hijyen alanı oluşturulmuş olmalıdır.
4	Tuvalet girişi üretim alanından ayrılmış olmalıdır.
5	Proje çalışanlar için soyunma odası içermelidir.
6	Proje temiz ve atık su sistemleri içermelidir.
7	Zemin dayanıklı, su geçirmez, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemeden imal edilmiş olmalıdır.
8	Zeminde uygun drenaj sistemi olmalıdır.
9	Duvarlar dayanıklı, su geçirmez, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemeden imal edilmiş olmalıdır.
10	Tavan (tavan yoksa, çatının iç yüzeyi) kir birikmesini engelleyecek, yoğunlaşmayı azaltacak, istenmeyen küf oluşumunu ve aşağı partikül düşmesini engelleyecek biçimde imal edilmiş olmalıdır.

11	Kapı ve pencereler uygun malzemeden (pürüzsüz, emici olmayan özellikte, dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenebilir) imal edilmiş olmalıdır.
12	İşletmenin giriş kapısı doğrudan üretim alanına açılmamalıdır.
13	Tüm üretim alanları; kirlı havayı tahliye eden, temiz hava veren özellikte havalandırma tesisatı içermelidir.
14	Üretim sırasında ürünün hava ile teması söz konusu ise klima/iklimlendirme tesisatı bulunmalıdır.

ÜRETİM BİNASI

▪ Taş İşleme-Mermer, Ahşap İşi:

Ham madde/ürün depolama alanları dâhil olmak üzere üretim binası büyüklüğünün maksimum 1000 m² olması gerekmektedir.

▪ Dokumacılık:

Ham madde/ürün depolama ve sevkiyat alanları dâhil olmak üzere üretim binası büyüklüğünün maksimum 1500 m² olması gerekmektedir.

▪ Zeytinyağı Üretimi:

Ham madde/ürün depolama ve ambalajlama/paketleme alanları dâhil olmak üzere üretim binası büyüklüğünün maksimum 400 m² olması gerekmektedir. Zeytinyağı tesisi; zeytin işleme ile kombine ise üretim binasının büyüklüğü; ham madde/ürün depolama ve ambalajlama/paketleme alanları dahil olmak üzere maksimum 600 m² olması gerekmektedir.

▪ Mısır Kurutma:

Bu kapsamdaki projelerde genellikle kurutma işlemi silolarda gerçekleştirilmektedir. Bu nedenle üretim binası için maksimum veya minimum bir büyüklük belirtmek yerine toplam üretim kapasitesi için bir sınırın belirlenmesi daha uygundur. Toplam kapasitesinin maksimum 70.000 ton/yıl (yaş mısır) olması gerekmektedir.

▪ Leblebi Üretimi:

Ham madde/ürün depolama alanları dâhil olmak üzere üretim binası büyüklüğünün maksimum 400 m² olması gerekmektedir.

Ham nohuttan leblebi üretimi yapılması durumunda, nohuttun olgunlaşması için gerekli serme alanı;

Serme Alanı (m²) = Günlük Nohut İşleme Kapasitesi (ton/gün) X Nohuttun Serilmesi için Kullanılacak Alan* (m²/ton) X Nohuttun Olgunlaşması için Geçen Süre** (gün) formülü ile hesaplanmalıdır.

* 1 ton nohuttun serilmesi için kullanılacak alan 8 m²

** 1 ton nohuttun olgunlaşması için geçen süre maksimum 45 gün

İDARİ BİNA

Üretim binası içinde yer almayıp ayrıca bir idari bina yapılması gerektiği durumda ise öncelikle yatırımın kapasitesi ve tam zamanlı çalışan sayısı ile orantılı büyüklükte mekân gereklilikleri göz önünde bulundurulmalıdır. Bununla birlikte ofisler, yemek odası, soyunma odası, tuvalet ve banyo unsurlarını içeren idari binaların toplam brüt büyüklüğü üst sınırının İdari binaların toplam brüt büyüklüğü üst sınırının 120 m² olacak şekilde yapılması (bu rakamda artış yapılmaması) gerekmektedir.

ZORUNLU MAKİNE-EKİPMANLAR	
A	Üretimde Bulunması Teknik Olarak Zorunlu Makine-Ekipman Listesi
Süt İşleme Tesislerinde Gerekli Görülen Makine-Ekipmanlar	
a	Süt Alımı, Depolama ve Ön İşlemler
1	Transfer Pompası (Süt transferinin olduğu her aşamada zorunludur)
2	Süt Kabul Tankı
3	Süt Soğutma ve Depolama Tankı
4	Pastörizatör
5	Klarifikatör
b	Yoğurt
1	Süt alım, depolama ve ön işlemlerde gösterilen makineler
2	Homojenizatör (Kaymaksız yoğurt için zorunludur)
3	Evaporatör
4	Dolum makinesi/Tabancası (Set tipi yoğurt için zorunludur)
c	Ayran
1	Süt alım, depolama ve ön işlemlerde gösterilen makineler
2	Homojenizatör
3	Proses Tankı
4	Paketleme/Ambalajlama Makinesi veya Dolum Makinesi
d	Beyaz Peynir
1	Süt alım, depolama ve ön işlemlerde gösterilen makineler
2	Proses Teknesi
3	Proses Tankı (Salamura Tankı/Pastörize amaçlı)
4	Paketleme/Ambalajlama Makinesi (Teneke Kapama Makinesi, Kapak Kapama Makinesi vb.)
e	Kaşar Peyniri
1	Süt alım, depolama ve ön işlemlerde gösterilen makineler

2	Proses Tankı
3	Kaşar Kuru veya Sulu Haşlama Makinesi
4	Form/Gramajlama Makinesi
5	Ürün Taşıma Arabası/Ürün Rafı
6	Paketleme/Ambalajlama Makinesi
f	Tereyağı
1	Süt alım, depolama ve ön işlemlerde gösterilen makineler
2	Pastörizatör (Krema Pastörizatörü)
3	Yayık
4	Form/Gramajlama Makinesi (Geleneksel yöntem tereyağı üretimi için)
g	Pastörize Süt
1	Süt alım, depolama ve ön işlemlerde gösterilen makineler
2	Homojenizatör
3	Paketleme/Ambalajlama Makinesi veya Dolum Makinesi
h	UHT Süt
1	Süt alım, depolama ve ön işlemlerde gösterilen makineler
2	Homojenizatör
3	Sterilizatör (UHT Süt Sterilizatörü)
4	Tank (Aseptik Tank)
5	Paketleme Makinesi veya Dolum Makinesi (UHT Dolum ve Paketleme Makinesi)
i	Lor
1	Lor Presi
j	Dondurma
1	Süt alım, depolama ve ön işlemlerde gösterilen makineler (Sütü kendi işleyen işletmeler için)
2	Proses Tankı (Karıştırma Tankı)
3	Homojenizatör
4	Soğutucu/Dondurucu (Dondurma Dondurucu)
5	Paketleme/Ambalajlama Makinesi (Stick, külah ve kâse dondurma üretiminde gereklidir)
Kırmızı Et İşleme Tesislerinde Gerekli Görülen Makine-Ekipmanlar	
a	Sucuk Üretimi
1	Kuter veya Karıştırma Makinesi veya Mikser
2	Kıyma Makinesi
3	Dolum Makinesi

4	Fırın (Pişirme, kurutma, fümeleme için)/(Doğal olgunlaştırma yapılmayan tesislerde)
5	Fermantasyon Ünitesi
6	Askı Arabası
7	Metal Dedektörü
8	Paketleme/Ambalajlama Makinesi
b	Sosis Üretimi
1	Kuter veya Karıştırma Makinesi veya Mikser
2	Kıyma Makinesi
3	Dolum Makinesi
4	Fırın (Pişirme, kurutma, fümeleme için)
5	Askı Arabası
6	Haşlama Makinesi
7	Sosis Soyma Makinesi (Soyulmuş sosis üreten tesisler için)
8	Paketleme/Ambalajlama Makinesi
9	Metal Dedektörü
c	Salam Üretimi
1	Kuter veya Karıştırma Makinesi veya Mikser
2	Kıyma Makinesi
3	Dolum Makinesi
4	Fırın (Pişirme, kurutma, fümeleme için)
5	Askı Arabası
6	Haşlama Makinesi
7	Paketleme/Ambalajlama Makinesi
8	Metal Dedektörü
d	Kavurma Üretimi
1	Kavurma Kazanı
2	Paketleme/Ambalajlama Makinesi
3	Metal Dedektörü
e	Pastırma Üretimi
1	Pres Makinesi (Pastırma Presi)
2	Askı Arabası
3	Metal Dedektörü
f	Döner Üretimi
1	Kıyma Makinesi

2	Et Yaprak Açma Makinesi
3	Metal Dedektörü
g	Dana Jambon Üretimi
1	Karıştırma Makinesi veya Mikser
2	Dolum Makinesi
3	Fırın
4	Masajlama Makinesi
5	Paketleme/Ambalajlama Makinesi
6	Metal Dedektörü
h	Endüstriyel Köfte Üretimi
1	Kıyma Makinesi
2	Karıştırma Makinesi veya Mikser
3	Fırın
4	Paketleme/Ambalajlama Makinesi
5	Metal Dedektörü
Beyaz Et İşleme Tesislerinde Gerekli Görülen Makine-Ekipmanlar	
a	Sosis Üretimi
1	Kıyma Makinesi
2	Kuter veya Karıştırma Makinesi veya Mikser
3	Dolum Makinesi
4	Fırın
5	Sosis Soyma Makinesi (Soyulmuş sosis üreten tesisler için)
6	Askı Arabası
7	Haşlama Makinesi
8	Paketleme/Ambalajlama Makinesi
9	Metal Dedektörü
b	Sucuk Üretimi
1	Kıyma Makinesi
2	Kuter veya Karıştırma Makinesi veya Mikser
3	Dolum Makinesi
4	Fırın
5	Fermantasyon Ünitesi
6	Askı Arabası
7	Metal Dedektörü

8	Paketleme/Ambalajlama Makinesi
c	Salam Üretimi
1	Kıyma Makinesi
2	Kuter veya Karıştırma Makinesi veya Mikser
3	Dolum Makinesi
4	Fırın
5	Askı Arabası
6	Haşlama Makinesi
7	Paketleme/Ambalajlama Makinesi
8	Metal Dedektörü
Yenilenebilir Enerji Sistemleri için Gerekli Görülen Makine-Ekipmanlar	
1	İzleme Sistemleri

NOT:

* * Zanaatkârlık ve Katma Değerli Ürünlerin üretiminde zorunlu herhangi bir makine bulunmamaktadır (Süt işleme ve et işleme yatırımları haricinde). Ancak teknik proje analizi kapsamında Uygun Harcamalar Listesinde yer alan makine-ekipmanın, projeyi değerlendiren uzmanlar tarafından proje amacı ve sürdürülebilirliği açısından gerekli olduğuna karar verilirse; bu makine-ekipmanın başvuru sahibi tarafından alınmasına yönelik taahhüt alınabilir.

- Bu listede yer alan inşaat işleri kriterlerinin projede yer almaması durumunda başvuru sahibi ile irtibata geçilerek ek bilgi açıklama talep edilir ve gelen bilgi, açıklama değerlendirilir.
- Bu listede yer alan zorunlu makine ekipmanların teknik projede yer almaması durumunda başvuru sahibi ile irtibata geçilerek ek bilgi açıklama talep edilir. Gelen bilgi çerçevesinde zorunluluğu ortadan kaldıracak bir açıklama yapılmamış ise bu makine ekipmanların alımı zorunlu tutulur.