

## YATIRIM KAPSAMINDA UYULMASI GEREKEN KOŞULLAR

Çağrı Dönemi: 3

Tedbir 302: Çiftlik Faaliyetlerinin Çeşitlendirilmesi ve İş Geliştirme

Sektör 302-4: Kırsal Turizm

A. Genel Kriterler	
1.	Yatırımda destek talep edilen tüm mahaller işletme kapasitesi ile uyumlu olmalıdır.
2.	Tesis “Turizm Tesislerinin Belgelendirilmesine ve Niteliklerine İlişkin Yönetmelik” esasınca “ <b>Turizm Tesislerinin Genel Nitelikleri</b> ” kısmında belirtilen tüm şartları sağlamalıdır.
3.	Makine yerleşim planı mimari proje ile uyumlu olmalıdır ve ilgili çizimler proje ile sunulmalıdır.
4.	Her mahalde aydınlatma sistemi mevcut olmalıdır ve ilgili çizimler proje ile birlikte sunulmalıdır.
5.	Proje temiz su, atık su ve kanalizasyon sistemleri içermelidir ve ilgili çizimler proje ile birlikte sunulmalıdır.
6.	Yatırım, destek talep edilen tüm mahallere uygun sayıda ve nitelikte makine ekipmana sahip olmalıdır.
7.	Eğer işletmenin kullanacağı bilgisayar yazılımı alımı planlanıyorsa, projede bu yazılımın kullanılabileceği bilgisayar ve yazıcı bulunmalıdır.
B. Konaklama tesisi içeren tüm projeler için kriterler	
1.	“Turizm Tesislerinin Belgelendirilmesine ve Niteliklerine İlişkin Yönetmelik” esasınca “ <b>Asli Konaklama Tesislerinin Genel Nitelikleri</b> ” kısmında belirtilen şartlara uygun olmalıdır.
2.	Projede konuk odası sayısı en fazla 25 adet olmalıdır. Konuk odası sayısı hesaplanırken yatak bulunan odaların sayısı göz önünde bulundurulur.
3.	Projede bir otel binası bünyesinde yapılacak, sadece yatak odası ve banyo-tuvalet mahallerine sahip konuk odalarının balkon gibi tüm mahaller dâhil toplam kapasitesi 40 metrekareyi aşmamalıdır.
4.	Projede bir otel binası bünyesinde yapılacak birden fazla odaya ve banyo-tuvalet mahallerine sahip süit konuk odalarının balkon gibi tüm mahaller dâhil toplam kapasitesi 50 metrekareyi aşmamalıdır.
5.	Projede kendi başına yapılacak villa bungalov benzeri tek veya çok katlı konuk binalarının tüm mahaller dâhil toplam kapasitesi 60 metrekareyi aşmamalıdır.

6.	Modernizasyon için başvuracak mevcut konaklama tesisleri için, kapasite sınırı belirtilen mahallerin kapasite sınırlarının aşılması durumunda ilgili mahal için inşaat işlerine destek talep edilemez.
7.	Projedeki bay- bayan personel odaları, personel yemekhaneleri, depolar, çamaşırhaneler, bay-bayan mescit, idari ofisler, müdür ve muhasebe odaları, jeneratör odaları ve benzeri amaçlarla kullanılacak destekleyici unsurlardan her biri sadece bir adet olmalı ve kapasitesi 20 metrekareyi geçmemelidir.
8.	Projede kapalı alan olarak bulunan spor salonları, bay bayan jakuzi ve hamamlar, yöresel ürün pazarlama alanı, çocuk oyun alanı mahalleri ve benzeri amaçlarla kullanılacak destekleyici unsurlardan her birinin kapasitesi 30 metrekareyi geçmemelidir.
9.	Projede kapalı alan olarak bulunan, toplantı salonları benzeri amaçlarla kullanılacak destekleyici unsurlar bir adet olmalı ve kapasitesi 60 metrekareyi geçmemelidir.
10.	302-4-1 alt sektöründen başvuru yapan projeler için kahvaltı, yeme-içme salonu, tüm dinlenme alanları ve benzeri amaçlarla kullanılacak destekleyici unsurlar konaklama kapasitesi ile uyumlu olmalıdır.
<b>C.</b>	<b>Yeme-İçme mahali içeren tüm projeler için kriterler</b>
1.	302-4-2, 302-4-4, 302-4-6 ve 302-4-7 alt sektörlerinden başvuru yapan projeler için mutfak, personel odası ve benzeri destekleyici unsurlar hariç yeme-içme salonu kapasitesi müşteri yerleşiminin rahat bir şekilde sağlanması koşuluyla, müşteriye hizmet verilen alanların kişi başına 1,2 metrekareye bölünmesiyle hesaplanır ve 500 kişiyi geçemez.
2.	302-4-3, 302-4-5 alt sektörlerinden den başvuru yapan projeler için mutfak, personel odası ve benzeri destekleyici unsurlar hariç yeme-içme salonu kapasitesi 100 kişiyi geçemez. Salon kapasiteleri, müşteri yerleşiminin rahat bir şekilde sağlanması koşuluyla, müşteriye hizmet verilen alanların kişi başına 1,2 metrekareye bölünmesiyle hesaplanır.
3.	Tuvaletler girişleri mutfak / üretim mahallerinden ayrılmalıdır.
4.	Mutfak mahali zemin dayanıklı, su geçirmez, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemeden imal edilmiş olmalıdır.
5.	Oluşan atık suların tahliyesi için üretim mahallerindeki zeminlerde gerekli tahliye kanalları imal edilmelidir. Üzeri haşere girişini önleyecek ve gerektiğinde çıkarılarak drenajın kolay temizlenmesine olanak sağlayacak metalle kaplı olmalıdır.
6.	Mutfak mahalindeki duvarlar dayanıklı, su geçirmez, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemeden imal edilmiş olmalıdır.
7.	Mutfak mahalindeki tavan (tavan yoksa, çatının iç yüzeyi) kir birikmesini engelleyecek, yoğunlaşmayı azaltacak, istenmeyen küf oluşumunu ve aşağı partikül düşmesini engelleyecek biçimde imal edilmiş olmalıdır.
8.	Mutfak mahalindeki tüm kapı ve pencereler pürüzsüz, emici olmayan özelliklere sahip, dezenfeksiyona uygun, gerektiğinde kolayca temizlenebilir malzemeden yapılmış olmalıdır
9.	Mutfak mahali uygun mekanik havalandırma veya iklimlendirme sistemi içermelidir.

<b>D.</b>	<b>Yüzme havuzu içeren tüm projeler için kriterler</b>
<b>1.</b>	“Turizm Tesislerinin Belgelendirilmesine ve Niteliklerine İlişkin Yönetmelik” esasınca “ <b>Yüzme Havuzları</b> ” kısmında belirtilen şartlara uygun olmalıdır.

### **ZORUNLU MAKİNE-EKİPMANLAR**

<b>A</b>	<b>Yenilenebilir Enerji Sistemleri İçeriyorsa Zorunlu Makine-Ekipman</b>
<b>1</b>	İzleme Sistemi

#### **NOT:**

- Projede destek talep edilen tüm mahallere uygun sayıda ve nitelikte makine ekipman bulunmalı, sayı ve çeşidi tesisin kapasitesine ve faaliyet alanına göre belirlenmelidir. Örneğin konaklama tesisi için talep edilen spor odası için odanın ve tesisin kapasitesine uygun sayıda ilgili spor ekipmanlarına projede yer verilmelidir.
- Bu listede ve atıfta bulunduğu yönetmeliklerde yer alan kriterlerin projede sağlanmaması durumunda başvuru sahibi ile irtibata geçilerek ek bilgi açıklama talep edilebilir ve gelen bilgi, açıklama uzman tarafından değerlendirilerek karara bağlanır.
- Belirtilen kapasite sınırları nihai sınırlar olup artırım için herhangi bir marj uygulanmaz.