



TEKNİK PROJE HAZIRLAMA REHBERİ

IPARD-II
10. ÇAĞRI DÖNEMİ



**Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu
Katılım Öncesi Yardım Aracı
Kırsal Kalkınma Programı (IPARD II)**

Teknik Proje Hazırlama Rehberi

TEDBİR 103

**10. ÇAĞRI
2021 - V9.0**



1. GİRİŞ

1.1. REHBERİN AMACI

Bu Rehberin amacı, Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu'na yapılacak başvurularda sunulacak Teknik Proje hazırlanırken dikkat edilmesi gereken hususları belirterek, Teknik Projenin doğru ve eksiksiz olarak hazırlanmasını sağlamaktır.

1.2. TEKNİK PROJE NEDİR?

Teknik Proje, yapılması planlanan yatırımın uygulanabilirliğinin, tasarlanan sistemin çalışıp çalışmayacağıının, alınacak makine ekipmanın tesisin ölçüğü ile uyumlu olup olmadığıının, kapasitelerinin birbiriyle uyumunun ve ayrıca projenin Topluluk ve Yerel Mevzuata uygunluğunun doğru ve ikna edici bir biçimde anlatıldığı dokümandır.

1.3. BAŞVURULAR İÇİN KULLANILACAK OLAN HAZIR BİR TEKNİK PROJE FÖRMATI VAR MIDIR?

Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu (TKDK) tarafından hazırlanmış olan her bir sektör için tasarlanmış 16 farklı Teknik Proje formatı bulunmaktadır. Başvuru sahibi, Başvuru Paketinde sunmak üzere başvuracağı sektör için hazırlanan Teknik Proje formatını doldurmalıdır.



Yatırım kapsamında makine-ekipman alımı ve/veya inşaat işleri yapılacak ise mutlaka teknik proje hazırlanmalıdır.



Teknik Proje formatları başvuru çağrı dönemi süresince TKDK'nın web sitesinde (www.tkd.gov.tr) yayınlanmaktadır. Başvuruda sunulacak olan Teknik Projenin güncel ve doğru formatlar kullanılarak hazırlanmış olması gerekmektedir. Bu nedenle Teknik Proje formatı her çağrı dönemi için yalnızca TKDK'nın web sitesinden temin edilmeli, başka kaynaklardan elde edilen formatlar kullanılmamalıdır.

1.4. TKDK'YA BAŞVURU YAPARKEN TEKNİK PROJE NASIL SUNULMALIDIR?

Teknik Proje, Başvuru Paketinin bir parçasıdır ve Başvuru Paketinin içerisinde sunulmalıdır. Başvuru Paketinin ilk sırasında yer alan Başvuru Formu ve Ekleri ile İş Planının ardından Teknik Proje yer almalıdır.

2. TEKNİK PROJENİN HAZIRLANMASI

2.1. TEKNİK PROJENİN DOLDURULMASINDA DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Teknik Projeyi doldurmaya başlamadan önce proje ile ilgili fizibilite çalışmaları ve araştırmaların yapılmış ve yatırımın projelendirilmiş olması, üretim bilgi ve tekniğinin; işletme kapasitesinin, hammadde/ürün girdi ve çıktı miktarlarının, iş akış süreçlerinin ve üretim miktarlarının belirlenmiş olması gerekmektedir.

2.1.1. Teknik Projenin Doldurulması Sırasında Uyulması Gereken Genel Kurallar

- Başvuru sahibi, proje sunacağı sektöre uygun Teknik Proje formatını kullanmalıdır.
- Başvuru kapsamındaki yatırımlar proje amacıyla ve işletme kapasitesiyle uyumlu olmak durumundadır. Bunun yanı sıra projeler ilgili tedbir bazında ulusal mevzuatı ve AB mevzuatı kriterlerini karşılayacak şekilde dizayn edilmelidir.
- Teknik Projede yer alan her başlık altında, ilgili bölümün nasıl doldurulacağı hakkında ve hangi bilgilerin verilmesi gerektiği konusunda açıklamalar bulunmaktadır. Teknik Proje hazırlanırken bu açıklamaların dikkatlice okunması ve istenen tüm bilgilerin eksiksiz, doğru ve tutarlı şekilde verilmesi gerekmektedir. Bu bağlamda özellikle proje çizimleri ölçekli, yeterli miktarda ölçümlendirmeye sahip, kesit ve detay çizimleri eksiksiz hazırlanmalıdır. Mimari planda tüm mahaller hangi amaçla kullanılacağını belirtecek şekilde tanımlanmalıdır.

- Mimari planlar hazırlanırken yatırım ile ilgili olmayan mahaller oluşturulmamasına özen gösterilmelidir.
- Statik ve betonarme projeler, mimari plan ile uyumlu olmalıdır. Ayrıca, Makine yerleşim planı da mimari planla uyumlu olmalıdır.
- Statik ve Betonarme Hesap Raporu, Başvuru paketi içerisinde yer almalıdır. Bu hesapların yapımında bilgisayar programı kullanıldıysa, hesap programından beton demir, kalıp vb. imalatların metraj dökümü alınmalı Başvuru paketine eklenmelidir.
- Yatırımın kapsamına göre sıhhi tesisat, elektrik, makine yerleşim vb. planları başvuru paketine Başvuru Formu Ek 9 ve Ek 10 olarak dâhil edilmelidir.
- Sıhhi tesisat, elektrik tesisatı, soğutma-ısıtma projeleri vb. hazırlanırken işletmenin ihtiyaçları göz önünde bulundurulmalı, ihtiyaçtan fazla veya eksik kapasiteli imalatlara projede yer verilmemelidir. İşletmenin ihtiyacından fazla veya eksik bir imalat çizimlerde yer alıyorsa, çizimler üzerinde açıklayıcı bilgiler sunulmalıdır. Bu kontroller Kurum tarafından yapılmakta ve olası farklılıklarda imalat miktarlarında azaltma veya başvurunun reddi gibi durumlar söz konusu olabilmektedir.
- Mimari plandaki mahallerde kullanılacak malzemeler Kurum internet sitesinde yayınlanan mahal listesine uygun olarak tüm mahaller için hazırlanmalıdır.
- Mahaller için malzeme/poz seçimleri yapılırken mahalın kullanım amacı göz önünde bulundurulmalıdır. İhtiyacı karşılayacak malzemelerden farklı olarak gereksiz, kullanım amacıyla ilişkili olmayan ek özelliklere sahip lüks sayılabilecek malzeme seçimlerinden kaçınılmalıdır. Kontroller sırasında bu tür malzeme/poz seçimleri tespit edilirse adı geçen malzeme/pozlar destek kapsamı dışına çıkartılabilir.
- Başvuru paketinde sunulan metraj, keşif özetindeki miktarlar, proje çizimleri üzerinden yapılacak miktar ölçüleriyle uyumlu olmalıdır. Bu kontroller Kurum tarafından yapılmakta ve olası farklılıklarda imalat miktarlarında azaltma veya başvurunun reddi gibi durumlar söz konusu olabilmektedir.



Teknik Proje hazırlanırken standart format üzerinden tüm bilgiler eksiksiz olarak doldurulmalı, hiçbir başlık değiştirilmemeli veya silinmemelidir.

- Teknik Projede yer alan tüm bölümlerin doldurulması gerekmektedir. Herhangi bir bölüm yatırım ile ilgisiz olması nedeniyle boş bırakılacak olsa dahi gerekçesi ilgili bölümde detaylı şekilde yazılmalıdır.
- Teknik Projede sunulan her türlü bilginin hem iş planında yer alan diğer bilgiler ile hem de başvuru paketinde yer alan diğer bilgi ve belgeler ile tutarlı olması gerekmektedir.
- Teknik Projenin doldurulması için danışman yardımı alan başvuru sahipleri hazırlanan Teknik Projeyi incelemeli, tüm bilgilerin doğru, tutarlı, eksiksiz olup olmadığını kontrol ve teyit etmelidir. Teknik Projenin doldurulması başvuru sahibinin sorumluluğundadır.
- Proje çizimlerini hazırlayan teknik elemanlar, Teknik Proje formatındaki bilgileri kontrol etmeli gerekli düzeltmeleri yapmalıdırlar.
- Tamamlanan ve başvuru paketine konulmak üzere çıktısı alınan Teknik Projenin her sayfası başvuru sahibi tarafından (Gerçek Kişiler için) veya yetkili kişi tarafından (Tüzel Kişiler için) paraflanmalıdır.
- Satın almalarda kullanılacak tüm teklif davet mektupları ve teknik şartnameler Teknik Projede bildirilen inşaat metrajları ve makine-ekipman özellikleri ile birebir uyumlu olmalı, alınacak teklifler Teknik Projeyi karşılamalıdır.

2.1.2. Yenilenebilir Enerji Projelerinde Uyulması Gereken Kurallar

- Güneş enerjisi sistemi içermesi durumunda; solar panel sayısı, her bir panelin gücü ve sistemin toplam gücü yazılmalıdır. Teknik projenin 2. sayfasının son sütununda yer alan kapasite seçim kriterlerinin hesaplanmasında kullanılan veriler bu bölümde belirtilen verilerle uyumlu olmalıdır. Ayrıca, teknik projenin 2. sayfasının son sütununda hesaplanan toplam kapasite, şebekeye bağlı (on-grid) sistemlerde “Bağlantı Anlaşması” ve “Tek Hat Şeması”nda yazan değer ile uyumlu olmalıdır.
- Teknik projede yer alan panel, invertör ve diğer ekipmanların teknik özellikleriyle tek hat şeması üzerinde gösterilen özelliklerin aynı olması gerekmektedir.

- Teknik proje Tablo 2’de yer alan tüm elektrik tüketen makine-ekipmanlar, tüketim tesisine ait elektrik tesisat projesinin yükleme cetvelinde yer almalıdır.
- Projelere dahil edilecek öztüketime yönelik yenilenebilir enerji sistemlerinin kurulu gücü (kWe), tüketim tesisinin kurulu gücünün yüzde% 60’ını geçmemelidir. Yenilenebilir enerji tesisinin kurulu gücünün (kWe) hesaplanmasında kullanılan 0.6 talep gücü faktörü (eş zamanlılık faktörü) eş zamanlı yoğun kullanım gerektiren sektörler için farklı alınabilir. Bu durumda, sözleşme öncesi kontroller sırasında TKDK tarafından açıklama talep edilebilir. Makul bir açıklama gelmemesi durumunda talep gücü faktörü (eş zamanlılık faktörü) 0.6 olarak kabul edilir.

Tüketim tesisinin kurulu gücü: Elektrik projesi yükleme cetvelinde yer alan makine-ekipmanların çektiği güç değerlerinin toplamını ifade eder.

- Teknik projede yer alan panellerin toplam gücünden (kWp), eviriciden (invertör) çıkışla (kWe) gerçekleşecek kaybın, oran olarak makul olmasına dikkat edilmelidir.
- Tüketim tesisinin kurulu gücü hesaplanırken elektrik kurulu gücünün suni olarak artırılmasına yönelik makine-ekipmanların yükleme cetvelinde yer almamasına özen gösterilmedi.
- Kurulacak yenilenebilir enerji sistemi işletme ile aynı parselde olmalıdır.
- Yukarıda belirtilen kontroller sonucunda kurulması planlanan yenilenebilir enerji tesisine ait kalemlerde (panel, invertör, solar kablo vs) kesinti olması durumunda, teknik projedeki kurulu gücün bağlantı anlaşmasındaki güç değeriyle uyumlu olması gerekmesi nedeniyle yapılan kesintiler zorunlu uygun olmayan harcama olarak değerlendirilecektir. Başvuru sahipleri, söz konusu kesinti yapılan kalemleri destek almaksızın kendi bütçelerinden yapmak durumunda kalacaklardır.
- Başvurulan sektörde, işletme kapasitesine göre ihtiyacın üzerinde büyüklükte öz tüketime yönelik yenilenebilir enerji sistemleri talepleri olması durumunda; sözleşme öncesi kontrollerde kesinti veya tamamen projeden yenilenebilir enerji kalemlerinin çıkarılması veya projenin reddi vb. işlemler duruma göre uygulanacaktır.

2.2. TEKNİK PROJE İÇERİĞİNİN HAZIRLANMASI SIRASINDA DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN TEDBİRLERE ÖZEL HUSUSLAR

2.2.1. TEDBİR 103 TARIM VE BALIKÇILIK ÜRÜNLERİNİN İŞLENMESİ VE PAZARLANMASI İLE İLGİLİ FİZİKİ VARLIKLARA YÖNELİK YATIRIMLAR

1. BÖLÜM: YATIRIMA AİT ÖN BİLGİLER

- Başvuru Paketinin ekinde sunulan Teknik Proje Excel dosyasının ilk çalışma sayfası olan “Yatırıma ait Ön Bilgiler Tablosu”nun tüm satırları eksiksiz olarak doldurulmalı, buraya yazılan bilgiler iş planı ve başvuru formunda verilen diğer bilgilerle uyumlu olmalıdır.
- Başvuru sahibinin mevcut bir işletmesi varsa, tesisin günlük çalışma süresi, yılda kaç gün çalıştığı, bu işletmede üretimi yapılan ürünler ve yıllık olarak elde edilen miktarları yazılmalıdır.
- Yatırımın gerçekleşmesi durumunda, tesis için planlanan günlük çalışma süresi ve tesisin yılda kaç gün çalışacağı bilgisi verilmeli, işletmenin tam kapasitede çalıştığı durumlarda elde edilecek ürünler ve ürün miktarları yazılmalıdır. Elde edilecek ürünler yazılırken başvuru sahibinin işletmesinden satışı yoluyla gelir elde edilmesi planlanan ve iş planı mali analizlerinde dikkate alınan tüm ürünler ve yıllık tam kapasite üretim miktarları yazılmalıdır.
- Yatırımın gerçekleşmesi durumunda işletmenin girdi-tedarik ihtiyacı için; işletmenin tam kapasitede çalıştığı durumda yıllık olarak ihtiyaç duyacağı hammadde, yardımcı madde ve işletme malzemesi ihtiyaçları yazılmalıdır.
- Teknik projede bildirilen işletmede girdi olarak kullanılacak bu direkt ilk madde ve malzeme kalemleri, iş planının mali analiz bölümünde dikkate alınan ilk madde ve malzeme giderlerinin yıllık tam kapasitede ihtiyaç duyulan miktarları ile birebir uyumlu olmalıdır ve girdilerin ürünlere dağılımı yazılmalıdır.

2. BÖLÜM: YATIRIMDA KULLANILACAK OLAN MEVCUT MAKİNE-EKİPMANA AİT BİLGİLER

- “Mevcut Makine-Ekipmana ait Bilgiler” Tablosu, yatırım yapılması planlanan alanda hâlihazırda faaliyet gösteren bir işletmenin mevcut olması durumunda veya bu alanda faaliyet gösteren mevcut bir işletme olmasa dahi yatırım kapsamında kullanılacak bazı makine-ekipmanlara hâlihazırda sahip olunan durumlarda doldurulmalıdır.

- Makine-Ekipmanın muhasebe kayıtlarında geçen adı veya yaygın olarak kullanılan adı kullanılmalı; ticari markası ve modeli, varsa üzerindeki etiket bilgilerine, yoksa ödeme veya diğer muhasebe kayıt bilgilerine uygun olarak yazılmalıdır.
- Makineler için yazılacak kapasite bilgileri saatlik kapasite olarak, ekipmanlara ilişkin kapasite bilgisi ise toplam kapasite veya kapasite belirleyici özelliğine uygun olarak verilmelidir.
- Aynı ticari marka ve model yılına sahip ve aynı kapasiteye sahip makine ekipman sayısı birden fazla ise, tabloda ayrı satırlarda yinelenmek yerine adet bilgisine yer verilerek tek satırda gösterilmelidir.
- Makine ve ekipmanın ne amaçla/amaçlarla kullanıldığı yazılmalıdır.
- Makine-ekipmanın işlevine uygun olarak hangi ürünlerin üretim akış şeması içerisinde yer alarak faaliyete katıldığı bilgisine ilgili ürünler yazılıp işaretlenerek yer verilmelidir.
- Mevcut işletmenizde bulunan bir makine-ekipmanın destek talebinde bulunduğunuz yeni yatırımınızda kullanılıp kullanılmayacağı ilgili sütunlar işaretlenerek belirtilmelidir.
- Yeni yatırımda kullanılacak makine-ekipmanlar için “Makine-Ekipman Yerleşim Planı ve Listesi”ndeki sıra numarası yazılmalıdır.

3. BÖLÜM: YATIRIM KAPSAMINDA ALINMASI PLANLANAN MAKİNE EKİPMANLARA AİT BİLGİLER

- “Yatırım Kapsamında Alınması Planlanan Makine-Ekipmanlara Ait Bilgiler” tablosu, yeni yatırım makine-ekipman alımı harcaması içeriyorsa doldurulmalıdır. Destek talep edilsin veya edilmesin yatırımda kullanmak için alımı yapılacak tüm makine-ekipmanlar tabloda yer almalıdır. Ancak Kurumdan destek talebinde bulunulacak tüm makine ve ekipmanlar, Başvuru Formu Ek A-3.2 bölümünde destek talep edilen makine-ekipmanlarla birebir uyumlu olmalı ve hem sayı olarak hem de teknik özellikler kapsamında eşleşmelidir.
- Makine-Ekipmanın, TKDK'nın Uygun Harcamalar Listesi ile eşleşen adı kullanılmalı, bu listelerde yer almayan makine-ekipmanlar için ise makine-ekipmanın yaygın olarak kullanılan adı yazılmalıdır.

- Makine-ekipman için TKDK'dan destek talep edilecek ise Makine Ekipmanın ticari markası ve modeli, teklif alma kuralları çerçevesinde teklif alımları tamamlandıktan sonra teknik projeye yazılmalı, seçilen teklifle uyumlu olmalıdır.
- Makineler için yazılacak kapasite bilgileri saatlik kapasite olarak, ekipmanlara ilişkin kapasite bilgisi ise toplam kapasite veya kapasite belirleyici özelliğine uygun olarak verilmelidir.
- Aynı ticari marka ve model yılına sahip ve aynı kapasiteye sahip makine-ekipman sayısı birden fazla ise, tabloda ayrı satırlarda yinelenmek yerine adet bilgisine yer verilerek tek satırda gösterilmelidir.
- Makine ve ekipmanın ne amaçla/amaçlarla kullanıldığı yazılmalıdır.
- Makine-ekipmanın işlevine uygun olarak hangi ürünlerin üretim akış şeması içerisinde yer alarak faaliyete katıldığı bilgisine ilgili ürünler yazılıp işaretlenerek yer verilmelidir.
- İlgili makine-ekipman için TKDK'nın uygun harcamalar listesi kapsamında destek talep edilip edilmediği ilgili sütunlar işaretlenerek belirtilmelidir.
- Her bir makine-ekipman için "Makine-Ekipman Yerleşim Planı ve Listesi"ndeki sıra numarası yazılmalıdır.

4. BÖLÜM: ÜRÜN ÜRETİM AKIŞ ŞEMASI VE ÜRETİMDE KULLANILACAK MAKİNE EKİPMANLAR İLİŞKİ TABLOSU

- "... Ürünü Üretim Akış Şeması ve Üretimde Kullanılacak Makine-Ekipman İlişki" tablosu, tesiste üretimi yapılacak her bir nihai ürün için ayrı sayfalar halinde doldurulur. Bir ürün bir başka ürünün üretim akış şemasının bir noktasından ayrılarak başka bir üretim akışını izleyerek farklı bir ürün haline geliyorsa, o ürün için de işlem basamakları en başından tekrarlanarak üretim akış şeması ve tablo oluşturulmalıdır. Her bir ürüne işlenecek hammadde ve girdi miktarları ayrı olarak gösterilmelidir.
- Her bir ürün için ayrı doldurulacak bu tablolarda, "Mevcut Makine ve Ekipmanlara Ait Bilgiler" tablosunda, yeni yatırımda ürün ile ilgili olarak kullanılacağı belirtilen tüm makine-ekipmanlar ve "Yatırım Kapsamında alınması Planlanan Makine-Ekipmanlara ait Bilgiler" tablosunda bulunan, ürün ile ilgili tüm makine ve ekipmanlar yer almalıdır. Makine-Ekipman için verilecek bilgiler önceki sayfalarda ilgili makine ekipman için verilen bilgilerle aynı olmalıdır. Makine ekipmanlar bu tablonun sol sütununda bulunan süreç aşamalarından hangisinde yer alıyorsa o bölümde yerini almalıdır.

- Madde balansı yapılırken kullanılan girdiler ve elde edilen ürün miktarları “Yatırıma ait Ön Bilgiler” sayfasında belirtilen hammadde ve ürün miktarları ile uyumlu olmalıdır. Ayrıca bu verilerin İş Planı mali analizinde gösterdiğiniz gelir ve giderlerde belirtilen girdi alışı ve ürün satış miktarlarıyla uyum içinde olması önemlidir.
- Ürünün üretim akış şeması, hammadde girişinden satışa hazır mamul madde haline gelene kadar aşamalar halinde gösterilmelidir. Süreç aşamaları makine-ekipmanla ilişkilendirilecekleri için bir veya birkaç makine-ekipman çevresinde dönen her bir işlem süreci ayrı olarak belirtilmeli, genel süreçler yerine ayrıntı düzeyinde süreç belirlemesi yapılmalıdır. Üretim akış şemaları üretime hazırlık süreçleri, depolama, bakım, temizlik vb. şekilde detaylı olarak verilmelidir.
- Üretim akış sürecindeki işlem aşamasında yer alan makine ve ekipmanlar öncelik sırasına göre yazılmalıdır. Süreç aşamasına dahil olan tüm makine ve ekipmanlar buldukları süreç satırında yer almalıdır.
- Makine ve ekipmanların günlük üretimde işleyecekleri ham madde, yardımcı madde vb. maddeler girdi olarak adlandırılmaktadır. Seri makine sistemlerinde bir makine-ekipmanın çıktısı, bir sonraki makinenin girdisi olabilmektedir.
- Makine ve ekipmanların kendilerine gelen girdiyi işledikten sonra ürettikleri mamul veya yarı mamul ürünler ile atık maddeler çıktı olarak adlandırılmaktadır. Makine ekipmana girdi olarak kullanılan maddeler ve ortaya çıkan çıktıların miktar olarak eşitlenmesi gereklidir.
- Süreçte yer alan makinelerin işleme kapasiteleri, ekipmanların kapasite belirleyici teknik özellikleri itibarıyla günde ne kadar süre çalışmalarının gerekeceği bilgisine yer verilmelidir.
- Makine-ekipmanın kapasitesine karar verirken dikkate alınan hususlar ve hesap kriterlerine ilişkin açıklamalar ayrıntılı ve anlaşılır bir şekilde verilmelidir.
- Makul bir gerekçe gösterilemeyen büyük kapasiteli makine-ekipman seçilmesi halinde, ilgili makine-ekipman için destek sağlanamayabilecektir. Bu sebeple makine-ekipmanların kapasite seçim gerekçeleri, gerekli hesaplamalara yer verilerek ayrıntılı olarak açıklanmalıdır.

5. BÖLÜM: MEVCUT-YENİ BİNA/YAPI LİSTESİ

- “Mevcut-yeni bina/yapı listesi” tablosunun tüm satırları projede yapım işlerinin olması durumunda eksiksiz olarak doldurulmalıdır. Doldurulmasına ihtiyaç olmayan kısımlar “-” olarak işaretlenmelidir.
- Sütun 1: Yatırımda kullanılacak tüm mevcut ve yeni inşa edilecek yapı/binanın adı bu bölüme yazılmalıdır. Yatırımda yer almayacak, kullanılmayacak herhangi bir yapı/binaya yer verilmemelidir. Yatırım ile ilgili olmayan bölümleri “-” ile işaretlenmelidir.
- Sütun 2: Vaziyet planında, mevcut yapılar ve bölümler ayrı ayrı isimlendirilip çizilmelidir. Bina/yapının vaziyet planındaki numarası buraya yazılmalıdır.
- Sütun 3: Mevcut yapı veya yeni yapının içerdiği tüm bölümler ayrı ayrı burada detaylandırılmalıdır. Yeni yapım, genişletme, modernizasyon veya herhangi bir değişiklik söz konusu olmasa bile bina/yapıya ait tüm bölümler bu sütuna yazılacaktır; örneğin laboratuvar, soğuk muhafaza alanı, şok odası gibi. Sütun 3’te Avrupa Birliği standartları gereği, IPARD gereklilikleri doğrultusunda yapıda bulunması gereken bölümler ilgili olduğu yapının alt bölümleri şeklinde ayrı ayrı belirtilmelidir. Yine mevcut bölümler ve yeni yapılacak bölümler alt alta ayrı ayrı satırlarda gelecek şekilde belirtilmelidir. Sütun 3’te belirtilen oturma alanları TKDK internet adresinde yayımlanan “Yatırım Kapsamında Uyulması Gereken Koşullar” tablosunda verilen değerlerle uyumlu olmalıdır.
- Sütun 4: Bina/yapıda sütun 3’de ayrı ayrı detaylandırılarak adı yazılan bölümler (mahal) için ayrılmış oturma alanı belirtilir (Örneğin laboratuvar: 25 m²).
- Sütun 5: Bina/yapı/bölümden birebir aynı olarak kaç adet yapılacağı yazılmalıdır.
- Sütun 6: Yatırımda kullanacağınız bina/yapı mevcut varlığınız mı olduğu yoksa yatırım kapsamında mı gerçekleştirileceği “X” ile işaretlenmelidir.
- Sütun 7: Bina/yapının ilgili mahalin “yeni yapım”, “genişletme”, “modernizasyon”dan hangisi yapılacağı “X” ile işaretlenir. İlgili mahal mevcutta var ve değişiklik yapılmıyorsa her 3 seçenekte “-” ile işaretlenir.
- Sütun 8: Bina/yapının ilgili mahallinin inşası /genişletilmesi /modernizasyonu için TKDK’dan destek talep edilip edilmediği “X” ile işaretlenmelidir.



DAHA FAZLA BİLGİ NEREDEN NASIL ALINABİLİR?

TKDK İl Koordinatörlükleri bünyesinde kurulmuş olan Yardım masasından; yazılı ve sözlü olarak, e-posta, fax, posta veya telefon aracılığı ile bilgi alınabilir. (İl Koordinatörlüklerinin iletişim bilgileri TKDK web sitesinde ve Başvuru Çağrı Rehberlerinde yer almaktadır.)

Ek bilgi talepleri; Teknik Projenin hazırlanmasına ilişkin genel hususlar ile ilgili olmalıdır. Doğrudan Teknik Projenin doldurulmasına ilişkin yardım talepleri cevaplandırılmayacaktır.

EK-1

YATIRIM KAPSAMINDA UYULMASI GEREKEN KOŞULLAR TARIM VE BALIKÇILIK ÜRÜNLERİNİN İŞLENMESİ VE PAZARLANMASI İLE İLGİLİ FİZİKİ VARLIKLARA YÖNELİK YATIRIMLAR

GENEL KRİTERLER

- “Mevcut-Yeni Yapı/Bina Listesi” eksiksiz ve doğru olarak doldurulmalıdır.
- Makine-Ekipman yerleşim planı ile mimari plan uyumlu olmalıdır.
- Mimari proje, spesifik uygunluk kriterlerindeki kapasite sınırlarıyla uyumlu olmalıdır.
- Mimari proje/ Makine-Ekipman yerleşim planı, iş planında ki ifadelerle uyumlu olmalıdır.
- Yatırımda Kullanılacak Olan Mevcut ve Yeni Alınacak Tüm Makine-Ekipmanlar, “Makine Ekipman Yerleşim Planı ve Listesi”nde eksiksiz ve doğru şekilde gösterilmelidir.
- Destek talebinde bulunulan makine-ekipmanın kapasitesine karar verilirken dikkat edilen hususlar ve hesaplama kriterleri, yatırım ölçeğine uygun olmalıdır.

YENİLENEBİLİR ENERJİ İÇİN KRİTERLER

- Sadece şebekeye bağlı (on-grid) yenilenebilir enerji sistemlerine ilişkin harcama kalemleri uygun harcama olarak değerlendirilecektir.
- Kurulacak yenilenebilir enerji sistemi işletme ile aynı parselde olmalıdır.
- Arazi kurulumları için tesisin güvenliğinin çit, güvenlik işaretlemeleri vb. imalatlarla sağlanmış olması gerekmektedir.
- Yenilenebilir enerji tesisine ait Teknik Proje Tablo 1, tek hat şeması ve bağlantı anlaşmasında yazan kurulu güç (kWe) değerleri uyumlu olmalıdır.
- Yenilenebilir enerji tesisi kurulu gücü, işletmenin elektrik projesi yüklemeye yetkin olduğu kurulu gücün %60'ını geçmemelidir. (Farklı bir oran seçimi olması durumunda Kurum tarafından açıklama talep edilebilir.)

- Elektrik tesisat projesi işletmenin gerçek gücünü yansıtmalıdır. İşletme elektrik tesisat projesi yükleme cetveli, yenilenebilir enerji tesisinin kurulu gücünün belirlenmesinde ana kriterdir. Dolayısıyla tüketim tesisine ait yükleme cetvelinin detaylı bir şekilde incelenmesi gerekmektedir. Yüklemeye cetveli incelenirken, Teknik Proje Tablo 2’de yer almayan veya sektörle ilgili makine-ekipmanların yüklemeye cetvelinde yer almamasına, makine ekipmanların güçlerinin suni olarak arttırılmadığına dikkat edilmelidir.

Genel Not:

- Yapılarda tüm alanların kullanım amacı belirlenmiş ve yatırım amacı ile uyumlu olmalıdır. Aksi durumda ilgili harcamalarda kesinti yapılabilir veya yapının tamamı uygun olmayan harcama olarak değerlendirilebilir.
- Bir ürün üretim aşamasında alınan ortak makine-ekipman diğer ürün üretim aşamalarında da kullanılabilir.
- Yatırım kapsamında uyulması gereken koşullarda yer alan makine ekipmanların ve inşaat işlerinin teknik projede yer almaması durumunda, başvuru sahibinden ek bilgi ve açıklama talep edilerek, gelen bilgi ve açıklama çerçevesinde ilgili makine ekipmanların/inşaat işlerinin alımı/yapımı zorunlu tutulabilir.

Sektör 103-1: SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ

İNŞAAT İŞLERİ İÇİN KRİTERLER

Alt Sektör I – Süt ve Süt Ürünleri İşlemeye Özel Kriterler

1. İşletmenin çevresindeki zemin uygun malzemeyle kaplanmış olmalıdır. (asfalt, beton vs.)
2. Ürün işleme ünitesi inşaatı ile ahır, atık deposu vs. arasında yeterli mesafe mevcut olmalıdır.
3. Tesis girişinde uygun hijyen alanı oluşturulmuş olmalıdır.
4. Yatırım alanına atık su drenajı kurulumu yapılmış olmalıdır.
5. Tuvalet girişi üretim alanından ayrılmış olmalıdır.
6. Proje çalışanlar için soyunma odası içermelidir.
7. Proje temiz ve atık su sistemleri içermelidir.
8. İşletmenin giriş kapısı doğrudan üretim alanına açılmamalıdır.

9. Zemin; dayanıklı, su geçirmez, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemeden olmalıdır.
10. Zeminde uygun drenaj sistemi olmalıdır.
11. Duvarlar uygun yüksekliğe kadar dayanıklı, su geçirmez, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemeden olmalıdır.
12. Tavan (tavan yoksa, çatının iç yüzeyi) kir birikmesini engelleyecek, yağışmayı azaltacak, istenmeyen küf oluşumunu ve aşağı partikül düşmesini engelleyecek biçimde olmalıdır.
13. Tüm kapı ve pencereler pürüzsüz, emici olmayan özelliklere sahip, dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenebilir olmalıdır.
14. Tüm üretim alanları; kirli havayı tahliye eden, temiz hava veren özellikte havalandırma tesisatı içermelidir.
15. Üretim sırasında ürünün hava ile teması söz konusu ise klima/iklimlendirme tesisatı bulunmalıdır.
16. İşletmede kullanılan dezenfektanlar vb. kimyasalların depolanacağı ayrı bir alan bulunmalıdır.
17. İşletmenin ürettiği atık suları “Su Kirliliği Kontrol Yönetmeliği ”nde belirtilen ve idarenin istediği deşarj standartlarını sağlamak durumundadır. Eğer işletme ilgi yönetmelikteki deşarj standartlarını sağlayamıyorsa(bölgede tesisinin atık sularını Yönetmeliğe uygun standarda arıtabilecek herhangi bir atıksu arıtma tesisi bulunmaması durumunda)işletme kendi bünyesinde atıksu arıtma tesisi kurarak deşarj standartlarını sağlamalıdır.

Alt Sektör II – Süt Toplamaya Özel Kriterler

1. İşletme tarafından depolama odalarında gerekli koruyucu önlemlerin tümü(klima, temiz zemin ve duvarlar, olabiliyorsa su drenajı) alınmış olmalıdır.
2. İşletmenin çevresindeki zemin uygun malzemeyle kaplanmış olmalıdır (asfalt, beton vs.)
3. Tesis girişinde uygun hijyen alanı oluşturulmalıdır.

Alt Sektör III – Peynir Altı Suyuna Özel Kriterler

1. İşletmenin çevresindeki zemin uygun malzemeyle kaplanmış olmalıdır. (asfalt, beton vs.)

2. Ürün işleme ünitesi inşaatı ile ahır, atık deposu vs. arasında yeterli mesafe mevcut olmalıdır.
3. Tesis girişinde uygun hijyen alanı oluşturulmuş olmalıdır.
4. Yatırım alanına atık su drenajı kurulumu yapılmış olmalıdır.
5. Tuvalet girişi üretim alanından ayrılmış olmalıdır.
6. Proje çalışanlar için soyunma odası içermelidir.
7. Proje temiz ve atık su sistemleri içermelidir.
8. İşletmenin giriş kapısı doğrudan üretim alanına açılmamalıdır.
9. Zemin; dayanıklı, su geçirmez, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemedir olmalıdır.
10. Zeminde uygun drenaj sistemi olmalıdır.
11. Duvarlar uygun yüksekliğe kadar dayanıklı, su geçirmez, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemedir olmalıdır.
12. Tavan (tavan yoksa, çatının iç yüzeyi) kir birikmesini engelleyecek, yoğunlaşmayı azaltacak, istenmeyen küf oluşumunu ve aşağı partikül düşmesini engelleyecek biçimde olmalıdır.
13. Tüm kapı ve pencereler pürüzsüz, emici olmayan özelliklere sahip, dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenebilir olmalıdır.
14. Tüm üretim alanları; kirli havayı tahliye eden, temiz hava veren özellikte havalandırma tesisatı içermelidir.
15. Üretim sırasında ürünün hava ile teması söz konusu ise klima/iklimlendirme tesisatı bulunmalıdır.
16. İşletmede kullanılan dezenfektanlar vb. kimyasalların depolanacağı ayrı bir alan bulunmalıdır.
17. İşletmenin ürettiği atık suları “Su Kirliliği Kontrol Yönetmeliği ”nde belirtilen ve idarenin istediği deşarj standartlarını sağlamak durumundadır. Eğer işletme ilgi yönetmelikteki deşarj standartlarını sağlayamıyorsa(bölgede tesisinin atık sularını Yönetmeliğe uygun standarda arıtılabilecek herhangi bir atık su arıtma tesisi bulunmaması durumunda)işletme kendi bünyesinde atık su arıtma tesisi kurarak deşarj standartlarını sağlamalıdır.

NOT: Soğutulan alanlar dışında kalan alanlar için (üretim alanları, idari mahaller vb.) soğuk depo panellerinin kullanımı uygun değildir.

ZORUNLU MAKİNE-EKİPMANLAR

Sektör 103-1: Süt ve Süt Ürünleri

A. Üretimde Bulunması Teknik Olarak Zorunlu Makine Ekipman Listesi

Alt Sektör I – Süt ve Süt Ürünleri İşlenmesine Özel Kriterler

a. Süt Alımı, Depolama ve Ön İşlemler

1. Transfer Pompası (Süt transferinin olduğu her aşamada zorunludur)
2. Süt Kabul Tankı
3. Pastörizatör
4. 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 (ayran için zorunludur)
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 (Pastörize amaçlı Salamura Tankı)
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, Form/Gramajlama Makinesi
4. Ürün Taşıma Arabası/Ürün rafı
5. 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 (pastörizatör hariç)
2. Homojenizatör
3. UHT Süt Sterilizatörü
4. Aseptik Tank
5. UHT Dolum ve Paketleme Makinesi

ı. Lor

1. Lor Presi

i. Dondurma

1. Süt alım, depolama ve ön işlemlerde gösterilen makineler (sütü kendi işleyen işletmeler için)
2. Proses Tankı (Karıştırma Tankı)
3. Homojenizatör
4. Dondurma Dondurucu
5. Paketleme/Ambalajlama Makinesi (Stick, külâh ve kase dondurma üretiminde gereklidir).

k. Süt tozu

1. Süt alım, depolama ve ön işlemlerde gösterilen makineler
2. Homojenizatör
3. Evaporatör
4. Püskürtmeli Kurutucu
5. Paketleme/Ambalajlama Makinesi veya Dolum Makinesi

Alt Sektör II – Süt Toplamada Gerekli Görülen Makine Ekipmanlar**a. Süt alım ve depolama**

1. Transfer Pompası (Süt transferinin olduğu her aşamada zorunludur)
2. Süt Soğutma ve Depolama Tankı

Alt Sektör II – Peynir Altı Suyu Üretiminde Gerekli Görülen Makine Ekipmanlar**a. Peynir altı suyu konsantresi**

1. Transfer Pompası (Peynir altı suyunun transferinin olduğu her aşamada zorunludur.)
2. Kabul Tankı
3. Klarifikatör
4. Seperatör
5. Pastörizatör
6. Evaporatör
7. Paketleme/Ambalajlama Makinesi veya Dolum Makinesi

b. Peynir altı suyu tozu

1. Transfer Pompası (Peynir altı suyunun transferinin olduğu her aşamada zorunludur.)
2. Kabul Tankı
3. Klarifikatör
4. Seperatör
5. Pastörizatör
6. Evaporatör
7. Püskürtmeli Kurutucu
8. Paketleme/Ambalajlama Makinesi veya Dolum Makinesi

B. Yenilenebilir Enerji Sistemleri için Gerekli Görülen Makine-Ekipmanlar İzleme Sistemleri

SEKTÖR 103-2: KIRMIZI ET VE KIRMIZI ET ÜRÜNLERİ İNŞAAT İŞLERİ İÇİN KRİTERLER

Et İşleme Tesislerine Özel Kriterler

1. İşletmenin çevresindeki zemin uygun malzemeyle kaplanmış olmalıdır. (asfalt, beton vs.)
2. Ürün işleme ünitesi inşaatı ile ahır, atık deposu vs. arasında yeterli mesafe mevcut olmalıdır.
3. Tesis girişinde uygun hijyen alanı oluşturulmuş olmalıdır.
4. Yatırımın yapılacağı arsa/arazide tesis atık suyu ve kanalizasyon kanalları birbirinden ayrı kurulumu yapılmalıdır.
5. Tuvalet girişi üretim alanından ayrılmış olmalıdır.
6. Proje, çalışanlar için yeterli miktarda duş kabinleri ve el yıkama lavaboları içeren soyunma odası içermelidir.
7. Proje temiz ve atık su sistemleri içermelidir.
8. İşletmenin giriş kapısı doğrudan üretim alanına açılmamalıdır.
9. Zemin; dayanıklı, su geçirmez, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemeden olmalıdır.
10. İşletmenin üretim birimlerinde 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.
11. Duvarlar uygun yüksekliğe kadar dayanıklı, su geçirmez, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemeden olmalıdır.
12. Tavan (tavan yoksa, çatının iç yüzeyi) kir birikmesini engelleyecek, yağışmayı azaltacak, istenmeyen küf oluşumunu ve aşağı partikül düşmesini engelleyecek biçimde olmalıdır
13. Tüm kapı ve pencereler pürüzsüz, emici olmayan özelliklere sahip, dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenebilir olmalıdır.
14. Tüm üretim alanları; kirli havayı tahliye eden, temiz hava veren özellikle havalandırma tesisatı içermelidir.

15. Üretim sırasında ürünün hava ile teması söz konusu ise klima/iklimlendirme tesisatı bulunmalıdır.
16. İşletmede kullanılan dezenfektanlar vb. kimyasalların depolanacağı ayrı bir alan bulunmalıdır.
17. İşletme, kapasitesine göre uygun soğutma ekipmanı, soğuk ve donmuş muhafaza odalarına sahip olmalıdır.
18. İşletmenin ürettiği atık suları “Su Kirliliği Kontrol Yönetmeliği ”nde belirtilen ve idarenin istediği deşarj standartlarını sağlamak durumundadır. Eğer işletme ilgi yönetmelikteki deşarj standartlarını sağlayamıyorsa(bölgede tesisinin atık sularını Yönetmeliğe uygun standarda arıtabilecek herhangi bir atıksu arıtma tesisi bulunmaması durumunda)işletme kendi bünyesinde atıksu arıtma tesisi kurarak deşarj standartlarını sağlamalıdır.

Kesimhaneye Özel Kriterler

1. İşletmenin çevresindeki zemin uygun malzemeyle kaplanmış olmalıdır. (asfalt, beton vs.)
2. Ürün işleme ünitesi inşaatı ile ahır, atık deposu vs. arasında yeterli mesafe mevcut olmalıdır.
3. Tesis girişinde uygun hijyen alanı oluşturulmuş olmalıdır.
4. Yatırımın yapılacağı arsa/arazide tesis atık suyu ve kanalizasyon kanalları birbirinden ayrı kurulumu yapılmalıdır.
5. Tuvalet girişi üretim alanından ayrılmış olmalıdır.
6. Proje, çalışanlar için yeterli miktarda duş kabinleri ve el yıkama lavaboları içeren soyunma odası içermelidir.
7. Proje temiz, atık su ve kanalizasyon sistemleri içermelidir.
8. İşletmenin giriş kapısının doğrudan üretim alanına açılmamalıdır.
9. Zemin dayanıklı, su geçirmez, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemedir olmalıdır.
10. Zeminde uygun drenaj sistemi olmalıdır.
11. Duvarlar uygun yüksekliğe kadar dayanıklı, su geçirmez, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemedir olmalıdır.

12. Tavan (tavan yoksa, çatının iç yüzeyi) kir birikmesini engelleyecek, yoğunlaşmayı azaltacak, istenmeyen küf oluşumunu ve aşağı partikül düşmesini engelleyecek biçimde olmalıdır.
13. Tüm kapı ve pencereler pürüzsüz, emici olmayan özelliklere sahip mi, dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenebilirler olmalıdır.
14. Proje uygun havalandırma ve/veya klima sistemi içeriyor olmalıdır.
15. İşletme, kapasitesine göre uygun soğutma ekipmanı, soğuk ve donmuş muhafaza odalarına sahip olmalıdır.
16. Tesiste hayvanların kabulü ve kontrolü için bir oda ya da kapalı bir alan olmalıdır.
17. Tesiste kesim için bekleyen hayvanlar için yeterli ahır alanı olmalıdır.
18. Kesimhanede hasta hayvanlar için ayrılmış bir kısım olmalıdır.
19. Tesiste mide ve bağırsakların çıkarımı ve temizlenmesi için ayrı bir oda olmalıdır.
20. Tesiste kesim hattı boyunca akan kanı toplayacak drenaj sistemi ve buna bağlı kanın toplandığı bir depo olmalıdır.
21. İşletmenin ürettiği atık suları “Su Kirliliği Kontrol Yönetmeliği ”nde belirtilen ve idarenin istediği deşarj standartlarını sağlamak durumundadır. Eğer işletme ilgi yönetmelikteki deşarj standartlarını sağlayamıyorsa(bölgede tesisinin atık sularını Yönetmeliğe uygun standarda arıtabilecek herhangi bir atıksu arıtma tesisi bulunmaması durumunda)işletme kendi bünyesinde atıksu arıtma tesisi kurarak deşarj standartlarını sağlamalıdır.

Et Parçalama Tesisine Özel Kriterler

1. İşletmenin çevresindeki zemin uygun malzemeyle kaplanmış olmalıdır. (asfalt, beton vs.)
2. Parçalama tesisi inşaatı ile ahır, atık deposu vs. arasında yeterli mesafe mevcut olmalıdır.
3. Tesis girişinde uygun hijyen alanı oluşturulmuş olmalıdır.
4. Yatırımın yapılacağı arsa/arazide tesis atık suyu ve kanalizasyon kanalları birbirinden ayrı kurulumu yapılmalıdır.
5. Tuvalet girişi üretim alanından ayrılmış olmalıdır.
6. Proje, çalışanlar için yeterli miktarda duş kabinleri ve el yıkama lavaboları içeren soyunma odası içermelidir.

7. Proje temiz, atık su ve kanalizasyon sistemleri içermelidir.
 8. İşletmenin giriş kapısının doğrudan üretim alanına açılmamalıdır.
 9. Zemin dayanıklı, su geçirmez, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemeden olmalıdır.
 10. Zeminde uygun drenaj sistemi olmalıdır.
 11. Duvarlar uygun yüksekliğe kadar dayanıklı, su geçirmez, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemeden olmalıdır.
 12. Tavan (tavan yoksa, çatının iç yüzeyi) kir birikmesini engelleyecek, yoğuşmayı azaltacak, istenmeyen küf oluşumunu ve aşağı partikül düşmesini engelleyecek biçimde olmalıdır.
 13. Tüm kapı ve pencereler pürüzsüz, emici olmayan özelliklere sahip mi, dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenebilirler olmalıdır.
 14. Proje uygun havalandırma ve/veya klima sistemi içeriyor olmalıdır.
 15. Parçalama, kemikten ayırma ve paketlenme için yeterli genişlikte, işlemlerin hijyenik kurallara uygun yapılmasını sağlayacak şekilde düzenlenmiş oda ve/veya odalar bulunmalıdır.
 16. İşletme, paketlenmiş ve paketlenmemiş et için ayrı ayrı olmak üzere kapasitesine uygun soğutma ekipmanı, soğuk ve donmuş muhafaza odalarına sahip olmalıdır.
 17. İşletmenin ürettiği atık suları "Su Kirliliği Kontrol Yönetmeliği"nde belirtilen ve idarenin istediği deşarj standartlarını sağlamak durumundadır. Eğer işletme ilgi yönetmelikteki deşarj standartlarını sağlayamıyorsa(bölgede tesisinin atık sularını Yönetmeliğe uygun standarda arıtılabilecek herhangi bir atıksu arıtma tesisi bulunmaması durumunda)işletme kendi bünyesinde atıksu arıtma tesisi kurarak deşarj standartlarını sağlamalıdır.
 18. İşletme, paket veya ambalaj materyallerinin hijyenik koşullara uygun nitelikte depolandığı ve materyali bulaştırılabilecek odalarla hiç bir hava bağlantısı olmayan özellikte odalara sahip olmalıdır.
- NOT:** Soğuk depolar (ön soğutma odaları dahil) ve şoklama odaları dışında kalan alanlar için (üretim alanları, idari mahaller vb.) soğuk depo panellerinin kullanımı uygun değildir.

ZORUNLU MAKİNE-EKİPMANLAR

Sektör 103-2: Et ve Et Ürünleri

A. IPARD Programından Kaynaklanan Zorunlu Makine Ekipman Listesi

Hayvan Refahı Kapsamında Alımı Gerekli Görülen Makine-Ekipmanlar

a. Kırmızı Et Kesimhanelerinde Gerekli Makine Ekipmanlar

1. Kesim Hücresi veya Sabitleme Ekipmanı
2. Sersemletme Makinesi
3. Padok (Bu konuda inşai tesis yapılmamış ise)
4. Canlı Bekleme Ünitesi Hayvan Suluğu
5. Havalandırma Sistemi

Halk Sağlığı, Hijyen ve Ürün Kalitesi Kapsamında Alımı Zorunlu Görülen Makine-Ekipmanlar

a. Kırmızı Et Kesimhanelerinde Gerekli Makine Ekipmanlar

1. Kan/Pis Su Kanalı, Kanama Hattı ve Kanama Konveyörü
2. Kaldırma Elevatörü ve Kaldırma Vinci
3. İşleme Hattı
4. İşlem Platformu
5. Deri Yüzme Makinesi
6. Bacak Açma Kilitleme Aparatı
7. Kan Tankı
8. Yıkama Kabini
9. Ayak/Boynuz Kesme Makası
10. Döş Açma Testeresi
11. Askı Arabası
12. Atık Tankı
13. Şut
14. Havai Hat Kantarı
15. Soğuk Hava Depoları

b. Et Parçalama Tesislerinde Gerekli Makine Ekipmanlar

1. Konveyör
2. Çalışma Tezgahı
3. Soğuk Hava Depoları

B. Üretimde Bulunması Teknik Olarak Zorunlu Makine Ekipman Listesi

a. Kırmızı Et Kesimhanelerinde Gerekli Makine Ekipmanlar

1. Kaldırma Vinci ve Aktarma Vinci
2. Kan/Pis Su Kanalı, Kanama Hattı ve Kanama Konveyörü
3. Kesim Hücresi
4. İşleme Hattı
5. Deri Yüzme Makinesi
6. Ayak/Boynuz Kesme Makası
7. Döş Açma Testeresi
8. Askı Arabası
9. Atık Tankı
10. Soğuk Hava Depoları

b. Et Parçalama Tesislerinde Gerekli Görülen Makine Ekipmanlar

1. İşleme Konveyörü
2. Çalışma Tezgahı

c. Kırmızı Et İşleme Tesislerinde Gerekli Görülen Makine-Ekipmanlar

ca. 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. Fermentasyon Ünitesi
6. Askı Arabaları
7. Metal Dedektörü

cb. Sosis Üretimi

1. Kuter veya Karıştırma Makinesi veya Mikser
2. Kıyma Makinesi
3. Dolum Makinesi
4. Fırın (Pişirme, kurutma, fümeleme için)
5. Askı Arabaları
6. Haşlama Makinesi
7. Sosis Soyma Makinesi (soyulmuş sosis üreten tesisler için)
8. Paketleme/Ambalajlama Makinesi
9. Metal Dedektörü

cc. Salam Üretimi

1. Kuter veya Karıştırma Makinesi veya Mikser
2. Kıyma Makinesi
3. Dolum Makinesi
4. Fırın (Pişirme, kurutma, fümeleme için)
5. Askı Arabaları
6. Haşlama Makinesi
7. Paketleme/Ambalajlama Makinesi
8. Metal Dedektörü

cd. Kavurma Üretimi

1. Kavurma Kazanı
2. Paketleme/Ambalajlama Makinesi
3. Metal Dedektör

Ce. Pastırma Üretimi

1. Pastırma Presi
2. Askı Arabaları
3. Metal Dedektörü

cf. Döner Üretimi

1. Kıyma Makinesi
2. Et Yaprak Açma Makinesi
3. Soğuk Hava Deposu
4. Metal Dedektör

cg. Dana Jambon Üretimi

1. Karıştırma Makinesi veya Mikser
2. Dolum Makinesi
3. Fırın
4. Masajlama Makinesi
5. Paketleme/Ambalajlama Makinesi
6. Metal Dedektör

ch. Endüstriyel Köfte Üretimi

1. Kıyma Makinesi
2. Mikser
3. Fırın
4. Paketleme/Ambalajlama Makinesi
5. Metal Dedektör

D. Yenilenebilir Enerji Sistemleri için Gerekli Görülen Makine-Ekipmanlar

1. İzleme Sistemleri

SEKTÖR 103-3: KANATLI ETİ VE ÜRÜNLERİ İNŞAAT İŞLERİ İÇİN KRİTERLER

A. Et İşleme Tesislerine Özel Kriterler

1. İşletmenin çevresindeki zemin uygun malzemeyle kaplanmış olmalıdır. (asfalt, beton vs.)
2. Ürün işleme ünitesi inşaatı ile ahır, atık deposu vs. arasında yeterli mesafe mevcut olmalıdır.
3. Üretim alanına giriş kısmında/kısımlarında uygun hijyen alanı oluşturulmuş olmalıdır.
4. Yatırımın yapılacağı arsa/arazide tesis atık suyu ve kanalizasyon kanalları birbirinden ayrı kurulumu yapılmalıdır.
5. Tuvalet girişi üretim alanından ayrılmış olmalıdır.
6. Proje, çalışanlar için yeterli miktarda duş kabinleri ve el yıkama lavaboları içeren soyunma odası içermelidir.
7. Proje temiz, atık su ve kanalizasyon sistemleri içermelidir.
8. İşletmenin giriş kapısı doğrudan üretim alanına açılmamalıdır.

9. Zemin dayanıklı, su geçirmez, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemeden olmalıdır.
10. İşletmenin üretim birimlerinde 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.
11. Duvarlar uygun yüksekliğe kadar dayanıklı, su geçirme, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemeden olmalıdır.
12. Tavan (tavan yoksa, çatının iç yüzeyi) kir birikmesini engelleyecek, yoğunlaşmayı azaltacak, istenmeyen küf oluşumunu ve aşağı partikül düşmesini engelleyecek biçimde olmalıdır.
13. Tüm kapı ve pencereler pürüzsüz, emici olmayan özelliklere sahip, dezenfeksiyona uygun, gerektiğinde kolayca temizlenebilirler malzemeden yapılmış olmalıdır.
14. Tüm üretim alanları; kirli havayı tahliye eden, temiz hava veren özellikte havalandırma tesisatı içermelidir.
15. Üretim sırasında ürünün hava ile teması söz konusu ise klima/iklimlendirme tesisatı bulunmalıdır.
16. İşletmede kullanılan dezenfektanlar vb. kimyasalların depolanacağı ayrı bir alan bulunmalıdır.
17. İşletme, kapasitesine göre uygun soğutma ekipmanı, soğuk ve donmuş muhafaza odalarına sahip olmalıdır.
18. İşletmenin ürettiği atık suları "Su Kirliliği Kontrol Yönetmeliği"nde belirtilen ve idarenin istediği deşarj standartlarını sağlamak durumundadır. Eğer işletme ilgi yönetmelikteki deşarj standartlarını sağlayamıyorsa(bölgede tesisinin atık sularını Yönetmeliğe uygun standarda arıtabilecek herhangi bir atıksu arıtma tesisi bulunmaması durumunda) işletme kendi bünyesinde atıksu arıtma tesisi kurarak deşarj standartlarını sağlamalıdır.

B. Kesimhanelere Özel Kriterler

1. İşletmenin çevresindeki zemin uygun malzemeyle kaplanmış olmalıdır. (asfalt, beton vs.)
2. Ürün işleme ünitesi inşaatı ile ahır, atık deposu vs. arasında yeterli mesafe mevcut olmalıdır.
3. Tesis girişinde uygun hijyen alanı oluşturulmuş olmalıdır.

4. Yatırımın yapılacağı arsa/arazide tesis atık suyu ve kanalizasyon kanalları birbirinden ayrı kurulumu yapılmalıdır.
5. Tuvalet girişi üretim alanından ayrılmış olmalıdır.
6. Proje, çalışanlar için yeterli miktarda duş kabinleri ve el yıkama lavaboları içeren soyunma odası içermelidir.
7. Proje temiz, atık su ve kanalizasyon sistemleri içermelidir.
8. İşletmenin giriş kapısının doğrudan üretim alanına açılmamalıdır.
9. Zemin dayanıklı, su geçirmez, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemeden olmalıdır.
10. Zeminde uygun drenaj sistemi olmalıdır.
11. Duvarlar uygun yüksekliğe kadar dayanıklı, su geçirmez, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemeden olmalıdır.
12. Tavan (tavan yoksa, çatının iç yüzeyi) kir birikmesini engelleyecek, yağışmayı azaltacak, istenmeyen küf oluşumunu ve aşağı partikül düşmesini engelleyecek biçimde olmalıdır.
13. Tüm kapı ve pencereler pürüzsüz, emici olmayan özelliklere sahip mi, dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenebilirler olmalıdır.
14. Proje uygun havalandırma ve/veya klima sistemi içeriyor olmalıdır.
15. İşletme, kapasitesine göre uygun soğutma ekipmanı, soğuk ve donmuş muhafaza odalarına sahip olmalıdır.
16. Tesiste hayvanların kabulü ve kontrolü için bir oda ya da kapalı bir alan olmalıdır.
17. İşletmenin ürettiği atık suları "Su Kirliliği Kontrol Yönetmeliği"nde belirtilen ve idarenin istediği deşarj standartlarını sağlamak durumundadır. Eğer işletme ilgi yönetmelikteki deşarj standartlarını sağlayamıyorsa(bölgede tesisinin atık sularını Yönetmeliğe uygun standarda arıtabilecek herhangi bir atıksu arıtma tesisi bulunmaması durumunda)işletme kendi bünyesinde atıksu arıtma tesisi kurarak deşarj standartlarını sağlamalıdır.

C. Et Parçalama Tesislerine Özel Kriterler

1. İşletmenin çevresindeki zemin uygun malzemeye kaplanmış olmalıdır. (asfalt, beton vs.)
2. Parçalama tesisi inşaatı ile ahır, atık deposu vs. arasında yeterli mesafe mevcut olmalıdır.
3. Tesis girişinde uygun hijyen alanı oluşturulmuş olmalıdır.

4. Yatırımın yapılacağı arsa/arazide tesis atık suyu ve kanalizasyon kanalları birbirinden ayrı kurulumu yapılmalıdır.
5. Tuvalet girişi üretim alanından ayrılmış olmalıdır.
6. Proje, çalışanlar için yeterli miktarda duş kabinleri ve el yıkama lavaboları içeren soyunma odası içermelidir.
7. Proje temiz, atık su ve kanalizasyon sistemleri içermelidir.
8. İşletmenin giriş kapısının doğrudan üretim alanına açılmamalıdır
9. Zemin dayanıklı, su geçirmez, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemeden olmalıdır.
10. Zeminde uygun drenaj sistemi olmalıdır.
11. Duvarlar uygun yüksekliğe kadar dayanıklı, su geçirmez, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemeden olmalıdır.
12. Tavan (tavan yoksa, çatının iç yüzeyi) kir birikmesini engelleyecek, yağışmayı azaltacak, istenmeyen küf oluşumunu ve aşağı partikül düşmesini engelleyecek biçimde olmalıdır.
13. Tüm kapı ve pencereler pürüzsüz, emici olmayan özelliklere sahip mi, dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenebilirler olmalıdır.
14. Proje uygun havalandırma ve/veya klima sistemi içeriyor olmalıdır.
15. Parçalama, kemikten ayırma ve paketlenme için yeterli genişlikte, işlemlerin hijyenik kurallara uygun yapılmasını sağlayacak şekilde düzenlenmiş oda ve/veya odalar bulunmalıdır.
16. İşletme, paketlenmiş ve paketlenmemiş et için ayrı ayrı olmak üzere kapasitesine uygun soğutma ekipmanı, soğuk ve donmuş muhafaza odalarına sahip olmalıdır.
17. İşletmenin ürettiği atık suları “Su Kirliliği Kontrol Yönetmeliği ”nde belirtilen ve idarenin istediği deşarj standartlarını sağlamak durumundadır. Eğer işletme ilgi yönetmelikteki deşarj standartlarını sağlayamıyorsa(bölgede tesisinin atık sularını Yönetmeliğe uygun standarda arıtabilecek herhangi bir atıksu arıtma tesisi bulunmaması durumunda)işletme kendi bünyesinde atıksu arıtma tesisi kurarak deşarj standartlarını sağlamalıdır.
18. İşletme, paket veya ambalaj materyallerinin hijyenik koşullara uygun nitelikte depolandığı ve materyali bulaştırabilecek odalarla hiç bir hava bağlantısı olmayan özellikte odalara sahip olmalıdır.

NOT: Soğuk depolar (ön soğutma odaları dahil) ve şoklama odaları dışında kalan alanlar için (üretim alanları, idari mahaller vb.) soğuk depo panellerinin kullanımı uygun değildir.

ZORUNLU MAKİNE-EKİPMANLAR

Sektör 103-3: KANATLI ETİ VE ÜRÜNLERİ

A IPARD Programından Kaynaklanan Zorunlu Makine Ekipman Listesi

Hayvan Refahı Kapsamında Alımı Gerekli Görülen Makine-Ekipmanlar

a .Kanatlı Et Kesimhanelerinde Gerekli Makine Ekipmanlar

1. Sersemletme Makinesi ve Bayıltma Kabini

Halk Sağlığı, Hijyen ve Ürün Kalitesi Kapsamında Alımı Zorunlu Görülen Makine-Ekipmanlar

a. Kanatlı Et Kesimhanelerinde Gerekli Makine Ekipmanlar

1. Canlı Kabul Bölümü
2. Kan/Pis Su Kanalı
3. Yakma Fırını
4. Kafa Kesme Makinesi
5. Ayak Kesme Makinesi
6. Makat Kesme Makinesi
7. İç Organ Alma Makinesi
8. Taşlık Makinesi
9. Hat Yıkama Ünitesi
10. Kursak Temizleme Makinesi
11. Yıkama Kabini
12. Soğuk Hava Deposu

b. Et Parçalama Tesislerinde Gerekli Makine Ekipmanlar

1. Konveyör
2. Çalışma Tezgahı
3. Soğuk Hava Depoları

B. Üretimde Bulunması Teknik Olarak Zorunlu Makine Ekipman Listesi

a. Kanatlı Kesimhanesinde Gerekli Görülen Makine Ekipmanlar

1. Sersemletme Makinesi ve Bayılma Kabini
2. Canlı Kabul Bölümü
3. Kan/Pis Su Kanalı
4. Kafa Kesme Makinesi
5. Ayak Kesme Makinesi
6. Makat Kesme Makinesi
7. Taşlık Makinesi
8. Yıkama Kabini
9. Kursak Temizleme Makinesi
10. Soğuk Hava Deposu
11. Sıcaklık İzleme Otomasyonu

b. Et Parçalama Tesislerinde Gerekli Görülen Makine Ekipmanlar

1. Konveyör
2. Çalışma Tezgahı

c. Beyaz Et İşleme Tesislerinde Gerekli Görülen Makine-Ekipmanlar

ca. Sosis Üretimi

1. Kıyma Makinesi
2. Kuter veya Karıştırma Makinesi veya Mikser
3. Dolum Makinesi
4. Fırın
5. Sosis Soyma Makinesi
6. Soğuk Hava Deposu

cb. Fermente Sucuk Üretimi

1. Kıyma Makinesi
2. Kuter veya Karıştırma Makinesi veya Mikser
3. Dolum Makinesi
4. Fırın
5. Soğuk Hava Deposu

cc. Salam Üretimi

1. Kıyma Makinesi
2. Kuter veya Karıştırma Makinesi veya Mikser
3. Dolum Makinesi
4. Fırın
5. Soğuk Hava Deposu

C. Yenilenebilir Enerji Sistemleri için Gerekli Görülen Makine-Ekipmanlar

1. İzleme Sistemleri

SEKTÖR 103-4: SU ÜRÜNLERİ İNŞAAT İŞLERİ İÇİN KRİTERLER

A. Özel Kriterler

1. İşletmenin çevresindeki zemin uygun malzemeyle kaplanmış olmalıdır (asfalt, beton vs.)
2. Ürün işleme ünitesi inşaatı ile ahır, atık deposu vs. arasında yeterli mesafe mevcut olmalıdır.
3. Üretim alanına giriş kısmında/ kısımlarında uygun hijyen alanı oluşturulmuş olmalıdır.
4. Yatırımın yapılacağı arsa/arazide tesis atık suyu ve kanalizasyon kanalları birbirinden ayrı kurulumu yapılmalıdır.
5. Tuvalet girişi üretim alanından ayrılmış olmalıdır.
6. Soyunma odası, duş, tuvalet vb. girişleri üretim alanından ayrılmış olmalıdır
7. İşleme tekniğine göre ham madde kabul odası, ön muhafaza odası, paketleme-yıkama-işleme ve değerlendirme alanları, Soğuk muhafaza odası/ donmuş muhafaza odası olmalıdır.
8. Proje, çalışanlar için yeterli miktarda duş kabinleri ve el yıkama lavaboları içeren soyunma odası içermelidir.
9. Proje temiz, atık su ve kanalizasyon sistemleri içermelidir.
10. İşletmenin giriş kapısı doğrudan üretim alanına açılmamalıdır.
11. Zemin; dayanıklı, su geçirmez, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemeden olmalıdır.
12. İşletmenin üretim birimlerinde 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.
13. Duvarlar uygun yüksekliğe kadar dayanıklı, su geçirmez, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemeden imal edilmiş olmalıdır.
 14. Tavan (tavan yoksa, çatının iç yüzeyi) kir birikmesini engelleyecek, yoğunlaşmayı azaltacak, istenmeyen küf oluşumunu ve aşağı partikül düşmesini engelleyecek biçimde imal edilmiş olmalıdır.
 15. Tüm kapı ve pencereler pürüzsüz, emici olmayan özelliklere sahip, dezenfeksiyona uygun gerektiğinde kolayca temizlenebilir malzemeden yapılmış olmalıdır.
 16. Farklı balık üretimleri için üretim hatları birbirinden ayrılmış olmalıdır.
 17. Soğuk hava depo kapasitesi işletmenin işleme kapasitesiyle uyumlu olmalıdır.
 18. Uygun ve yeterli doğal veya mekanik havalandırma düzenleri bulunmalıdır. Havalandırma sistemi, bulaşık alandan temiz alana mekanik hava akımını önlemelidir. Havalandırma sistemi; filtreler, temizliği ve değiştirilmesi gereken parçalara kolayca ulaşılabilir şekilde projelendirilmelidir.
 19. İşletmenin ürettiği atık suları "Su Kirliliği Kontrol Yönetmeliği"nde belirtilen ve idarenin istediği deşarj standartlarını sağlamak durumundadır. Eğer işletme ilgi yönetmelikteki deşarj standartlarını sağlayamıyorsa (bölgede tesisinin atık sularını Yönetmeliğe uygun standarda arıtabilecek herhangi bir atık su arıtma tesisi bulunmaması durumunda) işletme kendi bünyesinde atık su arıtma tesisi kurarak deşarj standartlarını sağlamalıdır.

NOT: Soğuk depolar (ön soğutma odaları dahil) ve şoklama odaları dışında kalan alanlar için (üretim alanları, idari mahaller vb.) soğuk depo panellerinin kullanımı uygun değildir.

ZORUNLU MAKİNE-EKİPMANLAR Sektör 103-4: SU VE ÜRÜNLERİ

A. IPARD Programından Kaynaklanan Zorunlu Makine Ekipman Listesi

1. Ph metre
2. Hijyen İstasyonu
3. Su Arıtma Ünitesi (ozonlama, klorlama, UV, vb.)
4. Atık Yönetim Sistemi (Katı atık dolum istasyonu, atık tankları, Izgara ve süzgeç, Filtrasyon sistemi, Basınçlı yıkama makinesi)
5. Metal dedektörü
6. Sterilizasyon Fırını

B. Üretimde Bulunması Teknik Olarak Zorunlu Makine Ekipman Listesi

a. Taze Soğutulmuş Su Ürünleri Prosesi

1. Buz Makinesi
2. Çalışma tezgahı ve konveyör
3. Boylama hattı
4. Soğuk muhafaza odası için endüstriyel tip soğutma grubu veya monoblok tip soğutma grubu veya split tip soğutma grubu

b. Taze Dondurulmuş Su Ürünleri Prosesi

1. Şoklama ünitesi
2. Ürün taşıma arabası (şok odaları için) (IQF dondurmaya tercih eden firmalar için zorunlu değildir.)
3. Buz makinesi
4. Çalışma tezgahı
5. Boylama Hattı
6. Soğuk muhafaza ve donmuş muhafaza odası için endüstriyel tip soğutma grubu veya monoblok tip soğutma grubu veya split tip soğutma grubu
7. Glaze Makinesi
8. Ambalaj makinesi

c. Su Ürünlerinin Tütsülenmesi

1. Füme ürünler için füme fırını (otomatik veya geleneksel vs)
2. Soğuk muhafaza ve donmuş muhafaza odası için endüstriyel tip soğutma grubu veya monoblok tip soğutma grubu veya split tip soğutma grubu
3. Şoklama ünitesi
4. Ambalaj makinası
5. Çalışma tezgahı

d. Fileto Ürünler

1. Fileto makinesi
2. İç organ alma makinesi
3. Çalışma tezgahı (fileto için)
4. Ambalaj makinesi
5. Şoklama ünitesi

e. Konserve Ürünler

1. Konserve kapama makinesi

2. Konserve ürünlerde ön pişirme fırınları ve sterilizasyon makinesi (Otoklav)
3. Konserve ürünlerde etiketleme öncesi kutuların dış yüzeylerini kurutma makinesi
4. Soğuk ve donuk muhafaza için endüstriyel tip soğutma grubu veya monoblok tip soğutma grubu veya split tip soğutma grubu
5. Çalışma tezgahı (fileto için)

f. Yumuşakça ve Çift Kabuklu Su Ürünleri İşlenmesi

1. Dövme makinesi
2. Buhar makineleri (otoklav)
3. Proses Tankı (Haşlama ve pişirme amaçlı)
4. Soğuk muhafaza ve donmuş muhafaza odası için endüstriyel tip soğutma grubu veya monoblok tip soğutma grubu veya split tip soğutma grubu
5. Çalışma tezgahı

g. İnsan Tüketimine Yönelik Balık Yağı Üretimi

1. Çalışma tezgahı ve konveyör
2. Pres makinesi
3. Dekantör
4. Endüstriyel Santrifüj
5. Yağ Tankı

C. Yenilenebilir Enerji Sistemleri için Gerekli Görülen Makine-Ekipmanlar

1. İzleme Sistemleri

SEKTÖR 103-5: MEYVE VE SEBZE İNŞAAT İŞLERİ İÇİN KRİTERLER

A. Özel Kriterler

1. İşletmenin çevresindeki zemin uygun malzemeyle kaplanmış olmalıdır. (asfalt, beton vs.)
2. Ürün işleme ünitesi inşaatı ile ahır, atık deposu vs. arasında yeterli mesafe mevcut olmalıdır.
3. Üretim alanına giriş kısmında/kısımlarında personel için uygun hijyen alanı oluşturulmuş olmalıdır.
4. Yatırım alanına atık su drenajı kurulumu yapılmış olmalıdır.
5. Tuvalet girişi üretim alanından ayrılmış olmalıdır.
6. Proje çalışanlar için yeterli miktarda duş kabinleri ve el yıkama lavaboları içeren soyunma odası içermelidir.

7. Proje temiz ve atık su sistemleri içermelidir. İşletmenin üretim birimlerinde oluşan atık suların tahliyesi için işletme zemininde gerekli tahliye kanalları imal edilmelidir. Üzeri haşere girişini önleyecek ve gerektiğinde çıkarılarak drenajın kolay temizlenmesine olanak sağlayacak metalle kaplı olmalıdır.
 8. Yatırım işleme prosesini içeriyorsa, işletmenin giriş kapısı doğrudan üretim alanına açılmamalıdır.
 9. Zemin dayanıklı, su geçirmez, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemeden olmalıdır.
 10. Duvarlar uygun yüksekliğe kadar dayanıklı, su geçirmez, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemeden olmalıdır.
 11. Tavan (tavan yoksa, çatının iç yüzeyi) kir birikmesini engelleyecek, yoğuşmayı azaltacak, istenmeyen küf oluşumunu ve aşağı partikül düşmesini engelleyecek biçimde olmalıdır.
 12. Tüm kapı ve pencereler pürüzsüz, emici olmayan özelliklere sahip, dezenfeksiyona uygun, gerektiğinde kolayca temizlenebilir malzemeden yapılmış olmalıdır.
 13. Soğuk hava depo kapasitesi 10.000 m³'ün altında olmalıdır. (Eğer yatırım soğuk hava deposu inşası, modernizasyonu veya genişletmesi içeriyorsa).
- Üretici örgütleri ve üretici örgütünün hakim ortak (ortaklık payının %50'den fazla) olduğu şirketlerin yaptığı başvurular için 10.000 m³ üst limiti aranmayacaktır.

B. İşletmenin Tasarımında Kullanılacak Kriterler**

Soğuk Hava Deposu

1. Kapasite raporunda belirtilen toplam depolama kapasitesi, soğuk odaların toplam brüt hacmi ile eşdeğer olarak düşünülmelidir. Örneğin 10,000 m³ kapasite raporuna sahip bir işletme, Kurumumuza başvurduğu takdirde inşa edeceği soğuk odaların toplam hacmi de 10,000 m³ olmalıdır.
2. Soğuk odalar boyunca devam eden koridorun genişliğinin, 2 forkliftin karşılıklı olarak geçeceği şekilde düşünülerek ve manevra alanı göz önünde bulundurularak, maksimum "6 m" olarak tasarlanması uygundur.
3. Soğuk hava depolarında, motorların, kazanların, elektrik/kontrol panolarının ve diğer gerekli unsurların yerleşimi için ayrı bir alan planlanması halinde, maksimum brüt 200 m² bir alan uygundur.

İdari Alanlar

1. Soğuk hava depolarında, depo binası içerisinde idari alanlar, yemekhane, wc, duş, soyunma odaları gibi alanların büyüklükleri tasarlanırken iş planında yazan çalışan sayısı ve işletmenin faaliyetlerini yürütebilmesi için gerekli olan mahaller göz önünde bulundurulmalıdır.
2. İdari binanın, soğuk hava deposundan bağımsız olarak planlanması halinde, idari binanın büyüklüğü maksimum brüt 200 m² olmalıdır.

Yıkama/Sınıflandırma/Paketleme Alanı

1. Söz konusu alanlar, işletmenin iş planı ve teknik projede ön gördüğü girdi miktarlarıyla ve mevcut/yapılması planlanan soğuk depolarla orantılı bir şekilde tasarlanmalıdır.

Kasa/Palet Alanı

1. Kasa/Palet gibi unsurların depolanması için kapalı bir alan talep edilmesi halinde
 - Soğuk hava deposunun kasa ve paletlerinin kendisine ait olması durumunda başvuru esnasında, duran varlık kaydında tespit edilen miktarda kasa/paletin ihtiyacı kadar bir alan planlanmalıdır.
 - Yatırım kapsamında kasa/palet talep edildiği durumlarda talep edilen kasa/paletin ihtiyacı kadar bir alan planlanmalıdır.
 - Kasa/Paletlerin için ayrılan kapalı alan maksimum brüt 600 m² olmalıdır.

Kasa Alanı Hesabı: Başvuru sahibinin kasa alanı talep etmesi durumunda, kullanacağı kasa, palet, koli vs. unsurların ebatlarını, sayılarını ve istif şeklini gösteren bir alan hesabını Kurumumuza sunmalıdır.

Yukarıda belirtilen değerler maksimum değerler olup, projenin büyüklüğü, kapasitesi, gerekli makine/ekipman ve alanlar göz önünde bulundurularak bu alanlar tasarlanmalıdır. Ek kullanım alanları, idari binalar vb. alanlar projenin kapasitesiyle uyumlu olmalıdır.

- Soğutulan alanlar dışında soğuk hava depo paneli kullanımı uygun değildir.
 - Ön soğutma alanları soğuk hava deposu kapasitesine dâhil edilmelidir.
 - Yapılarda tüm alanların kullanım amacı belirlenmiş ve yatırım amacı ile uyumlu olmalıdır. Aksi durumda ilgili harcamalarda kesinti yapılabilir veya yapının tamamı uygun olmayan harcama olarak değerlendirilebilir.
- ** Üretici örgütleri ve üretici örgütünün hâkim ortak (ortaklık payının %50'den fazla) olduğu şirketlerin yaptığı başvurular için "İşletmenin Tasarımında Kullanılacak Kriterler" bölümünde belirtilen kriterler aranmayacaktır.

ZORUNLU MAKİNE-EKİPMANLAR

Sektör 103-5: Meyve Sebze

A. IPARD Programından Kaynaklanan Zorunlu Makine Ekipman Listesi

Topluluk Standartlarına Ulaşmak için Gıda Güvenliğine Yönelik Yatırımlar için Gerekli Görülen Makine-Ekipmanlar

1. Hijyen İstasyonu
2. Havalandırma sistemleri (İşleme olması durumunda)
3. Sıcaklık/Nem İzleme Otomasyonu (Soğutma sistemine entegre ise ayrıca alınması zorunlu değildir)
4. Jeneratör

B. Üretimde Bulunması Teknik Olarak Zorunlu Makine Ekipman Listesi (Proje paketleme hattı içeriyorsa)

1. Yıkama hatları veya makineleri
2. Seçme ve ayıklama hattı
3. Paketleme/Ambalajlama Makinesi

C. Yenilenebilir Enerji Sistemleri için Gerekli Görülen Makine-Ekipmanlar

1. İzleme Sistemleri

TKDK



Turan Güneş Bulvarı No: 68 Çankaya, Ankara
444 8 535
www.tkd.gov.tr

*Tüm hakları Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumuna aittir. İzinsiz çoğaltılamaz. Parayla satılamaz.
Avrupa Komisyonu bu yayın içeriğinden sorumlu değildir.*

Bu kitapçıkta yer alan bilgilerin güncel haline www.tkd.gov.tr adresinden ulaşabilirsiniz.

Ayrıntılı bilgi için; İl Koordinatörlüklerimiz ile yüz yüze görüşebilir; 444 85 35 No.lu Yardım Masası Telefon Hattı'nı arayabilirsiniz.