



महाराष्ट्र शासन-कृषि विभाग  
नानाजी देशमुख कृषि संजीवनी प्रकल्प  
३० ब, आर्केड, वर्ल्ड ट्रेड सेंटर, कफ परेड, मुंबई-४०० ००५

दूरध्वनी क्र. ०२२-२२९६३३५१/२

ईमेल - pmu@mahapocra.gov.in

NDKSP-15019(23)/2/2026-15/Comp.no-3031831

दिनांक:- १८.०६.२०२६

प्रति,

1. विभागीय कृषि सहसंचालक (प्रकल्पांतर्गत सर्व)
2. प्रकल्प संचालक, आत्मा (प्रकल्पातील सर्व)

विषय :- नानाजी देशमुख कृषि संजीवनी प्रकल्पांतर्गत राबविण्यात येणाऱ्या शेतकरी उत्पादक संघटनांकरिता काढणी पश्चात व्यवस्थापन अंतर्गत फार्म गेट पॅक हाऊस, एकात्मिक पॅक हाऊस, पूर्व शीतकरण गृह, शितखोली, शीतगृह, शीतवाहन व रायपनिंग चेंबर (फक्त एकात्मिक शीतसाखळी करिता) मार्गदर्शक सूचना निर्गमित करणेबाबत.

संदर्भ :- १) शासन निर्णय क्र. नादेकृ ४६२२/प्र.क्र.९४/८-अ, दि. १४/१०/२०२४.  
२) शासन निर्णय क्र. कृवपदुम-१९०४६/३६/२०२५-MAG-8A (E-1168050)  
दि.०८/०७/२०२५

उपरोक्त विषयान्वये महाराष्ट्र शासनाच्या कृषि विभागांतर्गत, जागतिक बँकेच्या अर्थसहाय्याने नानाजी देशमुख कृषि संजीवनी प्रकल्पाच्या दुसऱ्या टप्प्यासाठी दिनांक 14 ऑक्टोबर 2024 च्या शासन निर्णयानुसार राज्यातील एकूण 21 जिल्ह्यांमधील 7,२०१ गावे निवडण्यात आली आहेत. तसेच नानाजी देशमुख कृषि संजीवनी प्रकल्प, टप्पा-२ च्या अंमलबजावणीस दिनांक ०८ जुलै, 202५ च्या शासन निर्णयानुसार मान्यता देण्यात आली आहे. प्रकल्पाचा प्रमुख उद्देश शेतकऱ्यांना बदलत्या हवामानाशी जुळवून घेण्यासाठी सक्षम करणे व कृषी आधारित उपजीविकेची साधने उपलब्ध करून शेती किफायतशीर करणे हा आहे. बदलत्या हवामानाचा शेतीला कमीत कमी फटका बसेल यासाठी गावनिहाय नियोजन करण्यात येत असून प्रकल्पांतर्गत निवड झालेल्या २१ जिल्ह्यातील शेतकरी उत्पादक कंपन्या (FPCs) आणि प्रकल्पांतर्गत निवड झालेल्या ७२०१ गावातील नोंदणीकृत महिला स्वयंसहाय्यता गट (SHGs)/ प्रभाग संघ (CLFs)/ लोकसंचालीत साधन केंद्र (CMRCS), शेतकरी गट (FGs) आणि पेसा ग्राम पंचायत/पेसा ग्राम सभा यांच्या माध्यमातून विविध मूल्यसाखळी आधारित कृषि व्यवसाय उपक्रमांसाठी तांत्रिक व पायाभूत सुविधा निर्माण करण्यासाठी आर्थिक सहाय्य करण्यासाठी "उत्पन्न वाढीचे स्रोत बळकटीकरण" हा घटक राबविण्यात येणार आहे.

त्याअनुषंगाने सोबत जोडलेल्या परिशिष्ट अ मध्ये नमूद केलेल्या घटकाच्या अंमलबजावणीसाठीच्या मार्गदर्शक सूचना या पत्रासोबत सहपत्रीत करण्यात येत आहेत. त्यानुसार सदर घटकांची अंमलबजावणी करण्यात यावी. तसेच उर्वरित लाभाच्या घटकांच्या मार्गदर्शक सूचना यथावकाश निर्गमित करण्यात येतील.  
सोबत:- मार्गदर्शक सूचना

Digitally signed by

Minal Karanwal

Date: 18-06-2026

18/06/2026

प्रकल्प संचालक

नानाजी देशमुख कृषि संजीवनी प्रकल्प, मुंबई

प्रत- माहितीस्तव सादर

1. मा. सचिव (कृषि), महाराष्ट्र राज्य, मंत्रालय, मुंबई
  2. आयुक्त कृषि, महाराष्ट्र राज्य, पुणे
- प्रत:- माहिती तथा कार्यवाहीसाठी अग्रेषित

1. जिल्हा अधिक्षक कृषि अधिकारी, (प्रकल्पांतर्गत सर्व)
2. उपविभागीय कृषि अधिकारी, (प्रकल्पांतर्गत सर्व)

## परिशिष्ट - अ

| अनु.क्र. | घटकाचे नाव                                                                                                                                                                         |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| १        | काढणी पश्चात व्यवस्थापन अंतर्गत फार्म गेट पॅक हाऊस, एकात्मिक पॅक हाऊस, पूर्व शीतकरण गृह, शितखोली, शीतगृह, शीतवाहन व रायपनिंग चेंबर (फक्त एकात्मिक शीतसाखळी करिता) मार्गदर्शक सूचना |

## मार्गदर्शक सूचना

काढणी पश्चात व्यवस्थापन अंतर्गत फार्म गेट पॅक हाऊस, एकात्मिक पॅक हाऊस, पूर्व शीतकरण गृह, शितखोली, शीतगृह, शीतवाहन व रायपनिंग चेंबर  
(फक्त एकात्मिक शीतसाखळी करिता)

### १. प्रस्तावना -

राज्यात विविध प्रकारच्या फळे, फुले, भाजीपाला, औषधी वनस्पती, तृणधान्य, कडधान्य यांचे मोठ्या प्रमाणात उत्पादन केले जाते. सदर उत्पादन हे हंगामी स्वरूपात असल्याने सदर पिकांचे मूल्यवर्धन करून/प्रक्रिया करून शीतगृहांमध्ये साठवणूक करून शेती पदार्थ वर्षभर सर्व हंगामात उपलब्ध होऊ शकतात. उत्पादित फलोत्पादन, औषधी व सुगंधी मालाची साफसफाई, प्रतवारी व पॅकिंग करून दर्जा कायम ठेऊन आयुष्य वाढविणे तसेच मोठ्या प्रमाणावर पिकांच्या मालाची आवक वाढवून भाव कोसळणे ह्या परिस्थितीवर नियंत्रण ठेवण्याकरिता शीतगृह प्रकल्पांची उभारणी प्रकल्पांना प्रोत्साहन व अर्थसहाय्य उपलब्ध करून देणे आवश्यक आहे. यामुळे मोठ्या प्रमाणावर उत्पादित होणाऱ्या फलोत्पादनाचे बाजार नियंत्रण, औषधी व सुगंधी वनस्पती पिकांचा दर्जा कायम ठेऊन आयुष्य वाढविणे, बाजारपेठेमध्ये ठराविक संख्येने सतत फलोत्पादित औषधी व सुगंधी वनस्पतींचा पुरवठा करणे, ग्राहकाला आवडीप्रमाणे सातत्याने चांगल्या दर्जाच्या मालाचा पुरवठा करणे, फलोत्पादित औषधी व सुगंधी वनस्पतींचा टिकाऊपणा वाढविणे इत्यादी साध्य केले जाईल.

नानाजी देशमुख कृषि संजीवनी प्रकल्पांतर्गत फलोत्पादन पिके तसेच कृषिमाल साठवणुकीकरिता फार्म गेट पॅक हाऊस, एकात्मिक पॅकहाऊस, पूर्व शीतकरण गृह, शितखोली, शीतगृह, रायपनिंग चेंबर उभारणीसाठी व शीतवाहनासाठी अनुदान देय राहील.

### २. उद्दिष्टे -

- नाशवंत शेतमालाचा दर्जा टिकवून ठेवणे, साठवणूक कालावधी वाढविणे व होणारे नुकसान टाळणे.
- शेतमालाची गुणवत्ता टिकवून ठेवणे.
- पुरवठा साखळीला आधार देणे आणि किंमती नियंत्रित ठेवणे.
- फलोत्पादित, औषधी व सुगंधी वनस्पती पिकांचा दर्जा कायम ठेऊन आयुष्य वाढविणे.

### ३. आर्थिक मापदंड -

काढणी पश्चात व्यवस्थापन अंतर्गत फार्म गेट पॅक हाऊस, एकात्मिक पॅक हाऊस, पूर्व शीतकरण गृह, शितखोली, शीतगृह, शीतवाहन व रायपनिंग चेंबर (फक्त एकात्मिक शीतसाखळी करिता) या घटकाचे आर्थिक मापदंड परिशिष्ट - १ नुसार देण्यात आलेले आहेत.

### ४. आवश्यक कागदपत्रे -

प्रकल्पाच्या NDKSP-१५०१९(२३)/११/२०२५-१५, दि. ०८.११.२०२५ रोजी निर्गमित सर्वसाधारण मार्गदर्शक सुचनेनुसार आवश्यक कागदपत्रांची पूर्तता करणे बंधनकारक राहील. याव्यतिरिक्त शीत साखळी प्रकल्पासाठी आवश्यक कागदपत्रांची यादी खालीलप्रमाणे आहे.

#### अ. सविस्तर प्रकल्प अहवाल सादर करताना अपलोड करावयाची कागदपत्रे -

१. प्रकल्प उभारणी नंतर सदरील प्रकल्प तांत्रिकदृष्ट्या योग्य व आर्थिकदृष्ट्या व्यवहार्य असल्याबाबत राष्ट्रीय सुगी पश्चात तंत्रज्ञान व्यवस्थापन संस्था, तळेगाव दाभाडे, ता. मावळ, जि. पुणे यांचेकडून अहवाल/प्रमाणपत्र.

२. प्रकल्प सुरु करण्यासाठी संबंधित कार्यालयाचे नाहरकत प्रमाणपत्र (ग्रामपंचायत/नगर पालिका /एम आयडीसी)
३. विद्युत सुविधेबाबत आवश्यक कागदपत्रे (Electricity Facility)- विद्युत जोडणी उपलब्ध आहे किंवा मंजूरीच्या प्रक्रियेत आहे
४. बांधकाम अंदाजपत्रक Civil Work Estimate by Civil Engineer/Contractor
५. मुलभूत माहिती Basic Data Sheet (Counter sign by Refrigeration Engineer) (विहित नमुन्यात परिशिष्ट - २ नुसार)
६. उष्माभार परिगणना Heat Load Calculation Sheet (Counter sign by Refrigeration Engineer)
७. कांदा साठवणुकीसाठी शीतगृह प्रस्तावित असल्यास परिशिष्ट - ३ नुसार हमीपत्र देण्यात यावे.
८. प्रकल्पासाठी लागणारा कच्चांमाल (फळे,भाजीपाला इ.) उपलब्धतेबाबत तसेच प्रकल्पातून मिळणारे उत्पादन विक्री व्यवस्थेबाबत प्राथमिक माहिती (Linkages-Backward & Forward).
९. जिल्हा उद्योग केंद्राचे प्रमाणपत्र.(District Industrial Centre - Certificate ).

#### आ.अनुदान मागणी करतेवेळी आवश्यक कागदपत्रे -

१. Chartered Engineer यांचे बांधकाम खर्च व प्रकल्पाचे बांधकाम NHB/NCCD च्या तांत्रिक निकषप्रमाणे उभारणी केली असल्याबाबतचे प्रमाणपत्र.
२. शीतवाहन या घटकासाठी R.T.O.कडील नोंदणी.
३. विहित नमुन्यातील एनर्जी एफिशियन्सी शीट (परिशिष्ट- ४)

वरील सर्व कागदपत्रे नाव व दिनांकासह साक्षांकित (Self Attested) असावेत.

#### ५.तांत्रिक मान्यता -

सदरील उपघटकांतर्गत नमूद बांधकाम प्रकल्पांच्या डिझाइनसाठी आणि अंदाजपत्रक आराखड्यासाठी खालील नमूद संस्थांची तांत्रिक मान्यता घेणे आवश्यक राहिल-

| अ.क्र. | उपघटक                                                                                             | तांत्रिक मान्यता देणारी संस्था                                                        | मुल्यांकन करणारी संस्था                                                               |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| १      | फार्म गेट पॅक हाऊस, एकात्मिक पॅकहाऊस, पूर्व शीतकरण गृह, शितखोली, शीतगृह, रायपनिंग चेंबर व शीतवाहन | राष्ट्रीय सुगी पश्चात तंत्रज्ञान व्यवस्थापन संस्था, तळेगाव दाभाडे, ता. मावळ, जि. पुणे | राष्ट्रीय सुगी पश्चात तंत्रज्ञान व्यवस्थापन संस्था, तळेगाव दाभाडे, ता. मावळ, जि. पुणे |

#### ६.सर्वसाधारण सूचना -

१. सदर घटकाची अंमलबजावणी करण्यासाठी अर्जदारांसाठी आवश्यक सर्व निकष हे प्रकल्पाच्या सर्व साधारण मार्गदर्शक सुचनेमध्ये देण्यात आले असून त्याप्रमाणे प्रकल्प अंमलबजावणी करणे आवश्यक राहिल.
२. सदर घटकामध्ये नमूद बाबी या एकत्रितपणे किंवा किमान २ बाबींचा लाभ घेता येईल. परंतु सदर घटकाचा लाभ घेण्यासाठी संबंधित पिकांचे काढणीपश्चात व्यवस्थापन योग्य रीतीने करता येणे आवश्यक राहिल . म्हणजेच उदा. पूर्व शीतकरण गृह या घटकाचा लाभ घ्यावयाचा असल्यास हे एकात्मिक पॅक हाऊस,शीतगृह, शितखोली किंवा शितवाहन या घटकांसोबत असणे बंधनकारक राहिल.जेणेकरून संबंधित पिकांचे योग्य व्यवस्थापन करण्यासाठी आवश्यक सर्व सुविधा संबंधित शेतकरी उत्पादक संघटनेकडे उपलब्ध होतील. तसेच प्रकल्पांतर्गत विहित आर्थिक मर्यादेनुसार लाभ देय राहिल.

३. प्रकल्पांतर्गत फळे, फुले, भाजीपाला, औषधी वनस्पती, तृणधान्य, कडधान्य, भरडधान्य, दुग्धोत्पादन, इ. क्षेत्रातील उद्योगामध्ये आवश्यकतेनुसार वरील नमूद घटकांचा लाभ देय राहील.
४. सदर घटकांतर्गत एकात्मिक पॅकहाऊस, पूर्व शीतकरण गृह, शितखोली, रायपनिंग चेंबर ह्या प्रकल्पांमध्ये मशिनरी हा महत्वाचा भाग असल्याने त्यावर कमीतकमी ६० टक्के तर प्रकल्पाचे बांधकाम हे जास्तीत जास्त ४० टक्के करणे आवश्यक राहील.
५. शीतगृहाचे बांधकाम हे बहुमजली स्वरूपाचे होत असल्याने शीतगृह या घटकाकरिता बांधकाम खर्च ५० टक्के, इन्सुलेशन १२.५० टक्के, रेफ्रिजरेशन सिस्टीम २५ टक्के, इलेक्ट्रिकल सिस्टीम १२.५० टक्के प्रकल्प खर्च ग्राह्य धरण्यात येईल. बांधकाम खर्चामध्ये मेझॅनॉईन ग्रेटिंग, आग प्रतिबंधक उपाययोजना, लिफ्ट रिसीवर डॉक या घटकांचा समावेश राहील तर इलेक्ट्रिकल सिस्टीम खर्चात ट्रान्साफार्मर, डी.जी. सेट, इ. घटकांचा समावेश राहील.
६. बांधकाम खर्चामध्ये प्रकल्पाच्या इमारत बांधकाम, विद्युत सुविधा उभारणी, साठवण गृह, आग प्रतिबंधक उपाययोजना इ. सर्व घटकांचा समावेश राहील.
७. काढणीतोर व्यवस्थापनासाठी शीतगृह/ एकात्मिक शितसाखळी या घटकातील माशिनरी व बांधकामाचा विमा उतरविणे बंधनकारक राहील.
८. काढणीतोर व्यवस्थापनासाठी शीतगृह /एकात्मिक शितसाखळी या प्रकल्पातील निर्मित क्षमता ही परिसरातील शेतकऱ्यांना भाडेतत्वावर देणे बंधनकारक राहील.
९. एकात्मिक फलोत्पादन विकास अभियानांतर्गत संरक्षित शेती (MIDH) तसेच National Centre for Cold-chain Development (NCCD) च्या मार्गदर्शक सूचनांप्रमाणे शीतगृहासाठी ३.४ क्युबीक मीटर चेम्बर व्हॉल्यूम हा १ मे.टन क्षमतेस समतुल्य ग्राह्य धरण्यात येईल.
१०. संपूर्ण शीतगृहामध्ये / शीतगृहातील विविध चेंबरमध्ये एकसारखे तापमान आणि आर्द्रता राखण्यासाठी Efficient Heat Transfer असणारा पृष्ठभाग आणि हवेचे पुरेसे अभिसरण होण्यासाठी आवश्यक अशा कॉइल्स आणि डिफ्युजर सिस्टम बसविणे आवश्यक आहे.
११. शीतगृहामध्ये आवश्यकतेनुसार वेगवेगळे तापमान ठेवण्यासाठी योग्य असणारी Refrigeration System बसविणे आवश्यक असून वापरण्यात येणारा "Refrigerant" हा पर्यावरण पूरक असावा. संपूर्ण Refrigeration System ची कार्यक्षमता पुरेपुर वापरण्यासाठी / वाढविणेसाठी Monitoring and control mechanism यंत्रणेची व्यवस्था करण्यात यावी.
१२. शीतगृहामध्ये बंदी असलेले रेफ्रिजरंट वापरणेस मनाई राहील, असे बंदी असलेले रेफ्रिजरंट वापरल्यास प्रकल्प रद्द करण्यात येईल. NCCD च्या मार्गदर्शक सूचनांनुसार खालील प्रकारचे रेफ्रिजरंट वापरण्यास परवानगी नाही: १) Ozone Depletion Potential (ODP) असलेले रेफ्रिजरंट २) Global Warming Potential (GWP) १५०० पेक्षा जास्त असलेले रेफ्रिजरंट हे नियम विशेषतः ० डिग्री सेंटीग्रेड आणि त्यापेक्षा जास्त तापमानाच्या कोल्ड स्टोरेजसाठी लागू आहेत. NCCD ने खालील रेफ्रिजरंट वापरणे टाळण्यास सांगितले आहे: १) R-२२ २) R-४०४A NCCD हरित (green) रेफ्रिजरंट, ऊर्जा कार्यक्षम रेफ्रिजरंट आणि कमी GWP / शून्य ODP असलेले रेफ्रिजरंट वापरण्यास प्राधान्य देते जसे - Ammonia (R-७१७), Hydrofluorocarbons (HFCs), Hydrocarbon refrigerants (HCs), Carbon Dioxide (CO<sub>2</sub>, R-७४४)
१३. आवश्यक क्षमतेचे मल्टी सिलेंडर रेसीप्रोकेटींग किंवा स्क्रुटायप कॉम्प्रेसर बसविण्यात यावेत.
१४. प्रत्येक चेंबरला Air Curtain / Strip Curtain बसविणे बंधनकारक राहील.
१५. शक्य तेवढा विज वापर कमी करण्यासाठी कंन्डेनसरची आखणी / ठेवण अशा प्रकारे करावी की, शीतगृहासाठी विजेचा वापर माफक वेळेसाठीच व्हावा.

१६. योग्य प्रकारच्या थर्मल इन्सुलेशन चा वापर करावा ज्यामध्ये बाहेरच्या बाजूने व्हेपर बॅरीअर आणि आतील बाजूने क्लॉडींग / कव्हर मटेरीयलची सुविधा असावी. योग्य प्रकारच्या BIS Standard आणि Code जसे IS-६६१:२०००, IS-६६१, IS-१३२०५ चे साहित्य इन्सुलेशन साठी वापरावे.
१७. अनुभवी आणि शीतगृहासंबंधातील योग्य प्रशिक्षण घेतलेल्या कर्मचा-याची नेमणुक शीतगृह व्यवस्थीत चालविण्यासाठी करावी. सदर बाबत राष्ट्रीय सुगी पश्चात तंत्रज्ञान व्यवस्थापन संस्था, पुणे येथे प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित करण्यात येईल.
१८. एनसीसीडी (NCCD) च्या स्टँडर्ड नुसार काम होत आहे याबाबतची खात्री होणे आवश्यक आहे.
१९. प्रत्येक चेंबरमधील तापमान, आर्द्रता पाहण्यासाठी स्वतंत्र Display Instrument असावे तसेच आवश्यकतेनुसार तापमान आणि आर्द्रता बदलण्यासाठी "कन्ट्रोल मॅकेनिझम" असावे.
२०. शीतगृहामध्ये फलोत्पादित, औषधी व सुगंधी वनस्पती मालाचे बॉक्सेस, क्रेट्स, बॅगज ठेवण्यासाठी आवश्यक त्या साहित्याचे फ्लोरिंग, रॅकींग करावे. फ्लोरिंग, रॅकींग मध्ये फिरण्यासाठी / माल ठेवण्यासाठी, काढण्यासाठी आवश्यक ते अंतर ठेवावे.
२१. शीतगृहाशी संलग्न सुविधा जसे हाताने अथवा मशीनद्वारे साफसफाई, निवड, प्रतवारी, पॅकींग, बॅगींग इ. साठी आवश्यक तेवढी जागा आणि सुविधा असणे आवश्यक आहे.
२२. शीतगृहास जनरेटर बॅक अप असणे बंधनकारक राहिल.
२३. मल्टी चेंबर शीतगृह ज्यामध्ये नविन/आधुनिक तंत्रज्ञानाचा जसे इन्सुलेशन, ह्युमिडिटी कंट्रोल, आधुनिक कुलींग मल्टी चेंबर शीतगृह ज्यामध्ये नविन/आधुनिक तंत्रज्ञानाचा जसे इन्सुलेशन, ह्युमिडिटी कंट्रोल, आधुनिक कुलींग सिस्टीम इ.चा केंद्रशासनाच्या कृषि विभागाने दिलेल्या तपशील आणि मानके (स्पेसिफिकेशन्स आणि स्टॅन्डर्स) नुसार वापर करून कमीत कमी उर्जा वापरली जाईल अशाच शीतगृहांना प्रकल्पांतर्गत मंजूरी देण्यात येईल.
२४. काढणीपश्चात व्यवस्थापन घटकांतर्गत विविध प्रस्तावासाठी आवश्यक असणारी कुलिंग सिस्टम व पॅनेल हे एनसीसीडी च्या मार्गदर्शक सूचनांनुसार असावेत.
२५. प्रकल्पाच्या सद्यस्थितीनुसार पुर्ण झालेले तसेच व्यावसायिकदृष्ट्या सुरू असणाऱ्या जुन्या प्रकल्पांना / कार्यान्वित असलेल्या प्रकल्पांना अनुदानासाठी ग्राह्य धरले जाणार नाही. प्रकल्पांतर्गत प्रस्तावांसाठी जास्तीत जास्त १००० मे. टन क्षमते पर्यंत लाभ देय राहिल.
२६. विस्तारीकरणाच्या प्रस्तावांना लाभ अनुज्ञेय राहिल. मात्र विस्तारीकरणासाठीच्या प्रस्तावांना पुर्वी लाभ देण्यात आलेल्या मे. टन क्षमता ही एकूण १००० मे.टन क्षमतेमधुन वगळून उर्वरित क्षमतेसाठीच अनुदान अनुज्ञेय राहिल. त्यानुसार सविस्तर प्रकल्प अहवाला मध्ये विस्तारीकरणाबाबत सविस्तर टिपणी सादर करावी व विस्तारीकरण करण्यासाठी प्राप्त प्रस्तावांची पूर्व तपासणी करण्यासाठी परिशिष्ट - ५ नुसार दिलेल्या मुद्द्यांच्या अनुषंगाने पूर्व तपासणी करणाऱ्या अधिकाऱ्याने पडताळणी करणे आवश्यक राहिल.
२७. प्रकल्पांतर्गत फक्त शीतवाहन या बाबीसाठी अनुदान अनुज्ञेय नसून शीतवाहन या बाबीचा लाभ प्रकल्पांतर्गत घ्यावयाचा झाल्यास संबंधितांनी सादर करावयाच्या सविस्तर प्रकल्प अहवालामध्ये एकात्मिक शीतसाखळी या संपूर्ण बाबीचा आराखडा सादर करणे अनिवार्य आहे. शीतवाहन घटकाचा लाभ घ्यावयाचा असल्यास संबंधित लाभार्थ्याकडे एकात्मिक शीतसाखळीतील किमान एक घटक/ बाब अस्तित्वात असणे आवश्यक आहे. तसेच शीतवाहना सोबत शीतसाखळीतील अन्य एका अनुज्ञेय बाबीचा समावेश करणे बंधनकारक राहिल. उदा. शीतवाहन घ्यावयाचे असल्यास सदर अर्जदार गट / कंपनीकडे शीतगृह किंवा पूर्व शीतकरण असणे बंधनकारक राहिल.

२८. सदर मार्गदर्शक सुचनेतील विविध घटक कृषि आयुक्तालयाच्या वेळोवेळी निर्गमित होणाऱ्या मार्गदर्शक सुचनेतील अद्यावत मापदंडानुसार राबविण्यात यावेत.

**टिप :-**

१. संचालक, महाराष्ट्र राज्य फलोत्पादन आणि औषधी वनस्पती मंडळ, पुणे यांच्या पत्र क्र. जा.क्र/मराफऔवमं/शीतगृह/मा.सू/र-१५७१/२५ पुणे-५, दि.१७/१२/२०२५ अन्वये निर्गमित एकात्मिक फलोत्पादन विकास अभियान - काढणीतोर व्यवस्थापनांतर्गत शीतगृह आणि नविन तंत्रज्ञान राबविणे/ शीतगृह आधुनिकीकरण या घटकांच्या मार्गदर्शक सूचनांनुसार संबंधित सर्व नियमांचे (BIS, ISO, IS, MNRE, इ.) पालन करणे अनिवार्य आहे.
२. अधिक तांत्रिक माहितीकरीता एनसीसीडीच्या मार्गदर्शक सूचनांचा अवलंब करावा.

**७. घटकांचा सविस्तर तपशील :-** घटक निहाय मापदंड व आर्थिक सहाय्याचा तपशील परिशिष्ट १ मध्ये देण्यात आला आहे.

**अ. एकात्मिक पॅक हाऊस :** (कन्व्हेयर बेल्ट, सॉर्टिंग, ग्रेडिंग, वॉशिंग, ड्रायिंग यार्ड आणि भारत्तोलन, इ. सुविधांसह) :-

**तांत्रिक निकष -**

१. फळपिके, फुलपिके, भाजीपाला, औषधी व सुगंधी वनस्पती पिके यांच्या आवश्यकतेप्रमाणे किमान १६ मे. टन प्रती दिवस म्हणजेच २ मे. टन प्रती तास या क्षमतेच्या एकात्मिक पॅक हाऊसची उभारणी करणे बंधनकारक राहिल.
२. फळपिकांच्या व वनस्पतींच्या आवश्यकतेप्रमाणे स्वच्छता, प्रतवारी, उत्पादनाचे मुळ रुपात बदल न करता काढणीपश्चात प्रक्रिया पॅकिंग, सिलिंग यासाठी आवश्यक असणारी यंत्रसामुग्री म्हणजेच 1. Receiving Area 2. Enclosed Covered Sorting & Grading area 3. Sorting & Grading Conveyer Belt (२ मे.टन प्रतीतास या क्षमता) 4. Washing/ Drying Equipment 5. Packaging Area असणे आवश्यक आहे.
३. कच्चा माल व तयार मालासाठी साठवणुक सुविधा, हाताळणीसाठी आवश्यक यंत्रणा म्हणजेच Weighing Balance, कायमस्वरूपीचे वॉशिंग युनिट, ट्रॉली, प्लॅस्टिक क्रेट्स, लिफ्ट्स, पाण्याची सुविधा इ. बाबींचा समावेश राहिल.

**आ. पूर्व शीतकरण गृह :-**

**तांत्रिक निकष -**

१. पूर्व शीतकरण गृह हे एकात्मिक पॅक हाऊस, शीतगृह, शीतखोली किंवा शीतवाहन या सोबत जोडलेले असावे. केवळ स्वतंत्र पूर्व शीतकरण गृह हा घटक अनुज्ञेय राहणार नाही.
२. किमान प्रकल्प क्षमता ६ मे.टन प्रती दिवस प्रती युनिट असणे आवश्यक राहिल.
३. शेतातून निघालेल्या ताज्या फळपिकांची फिल्ड हिट ही ४ ते ६ तासात काढणे आवश्यक असल्याने त्या क्षमतेचे Evaporating & condensing unit बसविणे बंधनकारक राहिल.
४. प्रत्येक चेंबरला Air Curtain/strip Curtain असणे बंधनकारक राहिल.
५. प्रकल्पांतर्गत फिरते पूर्व शीतकरण गृह या बाबीस अनुदान देय राहणार नाही.

**इ. शीतखोली (Cold Room- Staging) :-**

१. शीतखोली (स्टेजिंग) -

## तांत्रिक निकष -

१. शितखोलीची किमान क्षमता ही ५ मे.टन प्रती युनिट तर कमाल क्षमता ही ३० मे.टन असणे आवश्यक राहिल. यामधील क्षमतेसाठी Pro rata basis वर अनुदान अनुज्ञेय राहिल.

## ई. नवीन शीतगृह :-

१. शीतगृह युनिट प्रकार- १ (सी.एस.-१)
२. शीतगृह युनिट प्रकार- २ (सी.एस.-२)
३. नियंत्रित वातावरणासाठी (CA) (सी.एस.-२-सी.ए.)
४. शीतगृह युनिट प्रकार - ४

## शीतगृह उभारणीसंदर्भात तांत्रिक सूचना -

१. संपूर्ण शीतगृहामध्ये/शीतगृहातील विविध चेंबरमध्ये एकसारखे तापमान आणि आर्द्रता राखण्यासाठी Efficient Heat Transfer असणारा पृष्ठभाग आणि हवेचे पुरेसे अभिसरण होण्यासाठी आवश्यक अशा कॉइल्स आणि डीफ्युजर सिस्टम बसविणे आवश्यक आहे.
२. शीतगृहामध्ये आवश्यकतेनुसार वेगवेगळे तापमान ठेवण्यासाठी योग्य असणारी Refrigeration System बसविणे आवश्यक असून वापरण्यात येणारा “रेफ्रीजरेंट” हा इको-फ्रेंडली असावा. संपूर्ण Refrigeration System ची कार्यक्षमता पुरेपूर वापरण्यासाठी/वाढविण्यासाठी Monitoring and Control Mechanism यंत्रणेची व्यवस्था करण्यात यावी.
३. आवश्यक क्षमतेचे मल्टी सिलेंडर रेसीप्रोकेटींग किंवा स्कूटाईप कॉम्प्रेसर बसविण्यात यावेत.
४. प्रत्येक चेंबरला Air Curtain/Strip Curtain बसविणे बंधनकारक राहिल.
५. शक्य तितका वीज वापर कमी करण्यासाठी कंडेन्सरची आखणी/ठेवण अशा प्रकारे करावी की, शीतगृहासाठी विजेचा वापर माफक वेळेसाठीच व्हावा.
६. योग्य प्रकारच्या “थर्मल इन्सुलेशन” चा वापर करावा ज्यामध्ये बाहेरच्या बाजूने व्हेम्पर बॅरीअर आणि आतील बाजूने क्लॉडिंग/कव्हर मटेरीअलची सुविधा असावी. योग्य प्रकारच्या BIS Standard आणि Code जसे IS-६६१:२०००, IS-६६१, IS-१३२०५ चे साहित्य इन्सुलेशनसाठी वापरावे.
७. प्रत्येक चेंबरमधील तापमान, आर्द्रता पाहण्यासाठी स्वतंत्र Display Instrument असावे तसेच आवश्यकतेनुसार तापमान आणि आर्द्रता बदलण्यासाठी “कंट्रोल मेकॅनिझम” असावे.
८. शीतगृहामध्ये फलोत्पादित, औषधी व सुगंधी वनस्पती मालाचे बॉक्सेस, क्रेट्स, बॅग्स ठेवण्यासाठी आवश्यक त्या साहित्याचे फ्लोरिंग, रॅकिंग करावे. फ्लोरिंग, रॅकिंगमध्ये फिरण्यासाठी/माल ठेवण्यासाठी/काढण्यासाठी आवश्यक ते अंतर ठेवावे.
९. शीतगृहाशी संलग्न सुविधा जसे हाताने अथवा मशीनद्वारे साफसफाई, निवड, प्रतवारी, पॅकिंग, बॅगिंग इ. साठी आवश्यक तेवढी जागा आणि सुविधा असणे आवश्यक आहे.
१०. शीतगृहास जनरेटर बॅक अप असणे बंधनकारक राहिल.
११. शीतगृहामध्ये साठवण केलेल्या मालास शेतमाल तारण योजनेतर्गत लाभ देण्यासाठी योग्य ती कार्यवाही/सहकार्य करणे बंधनकारक राहिल.
१२. “मल्टी चेंबर” शीतगृहामध्ये ज्यामध्ये नवीन/आधुनिक तंत्रज्ञानाचा जसे इन्सुलेशन, ह्युमिडिटी कंट्रोल, आधुनिक कुलिंग सिस्टीम इ. चा केंद्र शासनाच्या कृषि विभागाने दिलेल्या तपशील आणि मानके

(स्पेसिफिकेशन्स आणि स्टॅण्डर्ड्स) नुसार वापर करून कमीत कमी उर्जा वापरली जाईल अशाच शीतगृहांना नानाजी देशमुख कृषी संजीवनी प्रकल्पांतर्गत मंजुरी देण्यात येईल.

१३. काढणी पश्चात व्यवस्थापन घटकांतर्गत विविध प्रस्तावासाठी आवश्यक लागणारी कुलिंग सिस्टम व पॅनेल एनर्जीसीडी च्या मार्गदर्शक सूचनांनुसार असावेत. ह्या संदर्भात अधिक माहितीसाठी <https://www.nccd.gov.in/> ह्या वेबलॅंकचा वापर करावा.

१४. सदर घटकासाठी प्रकल्पाच्या मार्गदर्शक सूचना, एनएचबी व एनर्जीसीडी चे तांत्रिक तपशील आणि या विषयाचे नियम (प्रोटोकॉल) याचा अवलंब करावा. [https://drive.google.com/file/d/9qhVt\\_fZsho4Ylf09blG2Da9UTSeeTZqc9/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/9qhVt_fZsho4Ylf09blG2Da9UTSeeTZqc9/view?usp=sharing) नुसार एनर्जीसीडीच्या मार्गदर्शक सूचना देण्यात आलेल्या आहेत.

### उ. रायपनिंग चेंबर :-

१. नॉन-प्रेशराईज्ड रायपनिंग चेंबर - राइपनिंग चेंबर (सी.एस.-३)

२. प्रेशराईज्ड रायपनिंग चेंबर - प्रेशराईज्ड राइपनिंग चेंबर (सी.एस.-३)

### तांत्रिक निकष -

१. रायपनिंग चेंबर जास्तीत जास्त ३०० मे.टन क्षमतेसाठी लाभ अनुज्ञेय राहिल.
२. चेंबरचा किमान आकार १० मे.टन असावा आणि ३० मे.टन पेक्षा जास्त नसावा.
३. रायपनिंग चेंबर साठी १० मे टन किंवा जास्त क्षमतेच्या चेंबर साठी ११ क्युबिक मीटर चेंबर व्हॉल्यूम हा १ मे.टन क्षमतेस समतुल्य ग्राह्य धरण्यात येईल. मात्र १० मे.टन पेक्षा कमी क्षमतेच्या रायपनिंग चेंबर साठी १२ क्युबिक मीटर चेंबर व्हॉल्यूम हा १ मे.टन क्षमतेस समतुल्य ग्राह्य धरण्यात येईल.
४. प्रकल्पांतर्गत रायपनिंग चेंबर हे ५० क्युबिक मीटर चेंबर व्हॉल्यूम पेक्षा कमी क्षमतेच्या चेंबर करिता अनुदान अनुज्ञेय राहणार नाही.

### ८. शीतगृह विस्तारीकरण :-

राज्य शासनाच्या एकात्मिक फलोत्पादन विकास अभियान (MIDH) च्या निर्गमित मार्गदर्शक सुचनेनुसार शीतसाखळीतील समाविष्ट विस्तारीकरण या बाबी अंतर्गत समाविष्ट तांत्रिक मुद्द्यांचे अनुपालन करणे बंधनकारक राहिल.

#### विस्तारीकरण :-

शीतगृहातील अत्यावश्यक रेफ्रिजरेशन आणि इलेक्ट्रिकल उपकरणांच्या नवीन स्थापनेसह नवीन चेंबर्स तयार करून विद्यमान क्षमतेमध्ये अतिरिक्त क्षमता जोडणे अशी शीतगृह विस्ताराची व्याख्या केली जाते. विस्तार प्रकल्पांना लागू होणारा खर्च तसेच नियम नवीन प्रकल्पांप्रमाणेच असल्याने, विस्तार प्रकल्पांना संपूर्णपणे नवीन प्रकल्प समजावे. विस्तारीकरणामध्ये योग्य क्षमतेसह सर्व नवीन उपकरणे बसविणे आवश्यक आहे. विस्तारीकरण प्रकल्पांसाठी अर्ज करताना, अर्जदारांनी विद्यमान प्रकल्पांचे सर्वसमावेशक तपशिल देखील सादर करणे आवश्यक आहे.

पूर्वी लाभ घेतलेली क्षमता वगळून उर्वरित क्षमतेसाठी प्रकल्पांतर्गत जास्तीत-जास्त देय कमाल क्षमतेच्या मर्यादेत विस्तारीकरणासाठी अनुदान देय राहिल. उदा.- प्रकल्पांतर्गत शीतगृह युनिट प्रकार- १ (सी.एस.-१) या बाबीसाठी कमाल मर्यादा १००० मे.टन आहे. यापूर्वी एखाद्या शेतकरी उत्पादक संघटनेने उभारलेले शीतगृह युनिट प्रकार- १ (सी.एस.-१) ची क्षमता ६०० मे.टन आहे आणि त्या शेतकरी उत्पादक संघटनेस शीतगृहाचे विस्तारीकरण करायचे झाल्यास अशी शेतकरी उत्पादक संघटना १००० मे.टन - ६०० मे.टन = ४०० मे.टन क्षमते पर्यंत शीतगृह

विस्तारीकरण करू शकेल व विस्तारीकरण केलेल्या शीतगृह युनिट प्रकार- १ (सी.एस-१) करिता ४०० मे.टन इतक्या क्षमतेसाठी देय अनुदानास पात्र राहिल.

#### प्रकल्पाचे तांत्रिक निकष :-

१. विस्तारामध्ये CO<sub>2</sub> मॉनिटरिंग सिस्टिम, युनिफाइड कंट्रोल सिस्टिम, होईस्ट / कन्व्हेइंग सिस्टिम, डॉक लेव्हलर सिस्टिम, MHTs, सॉफ्टवेअरसह स्वयंचलित संगणकीकृत प्रणाली इ. अतिरिक्त घटक देखील समाविष्ट आहेत. हे विद्यमान प्रकल्प किंवा विस्तार प्रकल्पांदरम्यान फक्त एकदाच प्रदान केले जाईल.
२. एकत्रीकरणाच्या उद्देशाने फक्त प्लांट रूम, अँडमिन ब्लॉक, ऑफिस इ. चा वापर सामान्यपणे विद्यमान आणि विस्तार प्रकल्पांमध्ये केला जाऊ शकतो.
३. विस्तार प्रकल्पांसाठी अर्ज करताना, अर्जदाराने सध्याच्या सुविधेचे तपशिल आणि रेखाचित्रे, नवीन सुविधेचे रेखाचित्रे (विस्तार), मागील सुविधेचे कार्य वर्ष आणि स्थापनेची तारीख, मागील बीडीएस, राज्य / जिल्हा जिथून मागील अनुदानाचा दावा केला होता इ. सादर करणे आवश्यक आहे.
४. विद्यमान प्रकल्पाचे किमान ३ वर्ष यशस्वीरित्या व्यावसायिकदृष्टीने पूर्ण झाल्यानंतरच विस्तारीकरणासाठी अनुदान देय राहिल.विस्तारीकरण करताना आधी लाभ घेतलेल्या घटकांचा तपशील व क्षमता व सदर क्षमता पूर्णपणे वापरली जात आहे व अधिकची क्षमता आवश्यक असल्यास, त्याबाबत सविस्तर टिपणी सविस्तर प्रकल्प अहवालासोबत जोडणे बंधनकारक राहिल. सदर टिपणी नुसार पूर्व स्थळपाहणी करताना संबंधित अधिकाऱ्याने सद्यस्थितीत कार्यरत प्रकल्पाची तपासणी करणे बंधनकारक राहिल. (परिशिष्ट -५)
५. रायपनिंगमध्ये विस्तार करण्याच्या उद्देशाने अर्जदार मागील अर्जाचा तपशिल सादर करू शकतो परंतु पूर्वी लाभ घेतलेली एकूण क्षमता आणि विस्तारादरम्यान नवीन प्रस्तावित क्षमता ३०० मे. टनापेक्षा जास्त नसावी.
६. रेफ्रिजरेशन उपकरणे उत्पादकाकडील टेक्निकल परफॉर्मन्स डेटा शीट सादर करणे आवश्यक राहिल.
७. अधिक तांत्रिक माहितीकरीता एनसीसीडीच्या मार्गदर्शक सुचनांचा अवलंब करावा.

#### ९.अंमलबजावणीची कार्यपद्धती व क्षेत्रीय स्तरावरील अधिकाऱ्यांच्या जबाबदाऱ्या :-

१. या कार्यालयाचे पत्र NDKSP-15019(23)/11/2025-15, दि.०८.११.२०२५ अन्वये निर्गमित नानाजी देशमुख कृषि संजीवनी प्रकल्पांतर्गत राबविण्यात येणाऱ्या शेतकरी उत्पादक संघटनांचे उत्पन्न वाढीचे स्रोत बळकटीकरण घटकांच्या सर्वसाधारण मार्गदर्शक सुचनेमधील मुद्दा क्रमांक ९. अंमलबजावणीची कार्यपद्धती मधील मुद्दा अ. प्रकल्प प्रस्ताव छाननी समिती तसेच ब. अंमलबजावणीतील विविध स्तरावरील जबाबदाऱ्यांमध्ये नमूद केल्याप्रमाणे राहतील. (पृष्ठ क्रमांक ७ ते १६).
२. सविस्तर प्रकल्प अहवाल सादर करताना संबंधित लाभार्थ्याने सदर मार्गदर्शक सुचनेतील नमूद आवश्यक कागदपत्रे सादर करणे बंधनकारक राहिल.

#### १०.प्रकल्प उभारणी पश्चात मोका तपासणी -

१. प्रकल्प उभारणी पूर्ण करून लाभार्थी संस्थेने अनुदान मागणी केल्यानंतर नोंदणीकृत बँक/वित्तीय संस्थेचे प्रतिनिधी व लाभार्थी संस्थेच्या प्रमुखासमवेत विहित नमुन्यात मोका तपासणी करावयाची आहे.
२. लाभार्थ्याने अनुदान मागणी करतांना देखील वरील प्रमाणे नमूद आवश्यक कागदपत्रे सादर करणे बंधनकारक राहिल.
३. त्याकरिता तालुका कृषि अधिकारी/उपविभागीय कृषि अधिकारी/प्रकल्प संचालक,आत्मा, बँक प्रतिनिधी व सहाय्यक व्यवस्थापक, राष्ट्रीय सुगी पश्चात तंत्रज्ञान व्यवस्थापन संस्था, तळेगाव दाभाडे, ता. मावळ, जि. पुणे यांनी संयुक्तपणे प्रकल्प उभारणी पश्चात प्रकल्प स्थळावर मोका तपासणीसाठी भेट देणे आवश्यक असून प्रकल्प स्थळाचे छायाचित्रासह भौगोलिक स्थानांकन करण्याकरिता मोबाईल ॲपचा वापर करणे अनिवार्य आहे. तसेच सोबत जोडलेल्या परिशिष्ट - ६ नुसार मोका तपासणी अहवाल पोर्टल वर सादर करावा.

४. उभारणी पश्चात मोका तपासणीचे लाभार्थी संस्थेचे प्रमुख, नोंदणीकृत बँक/वित्तीय संस्थेच्या प्रतिनिधीसह अक्षांश-रेखांश सह छायाचित्र काढून FPO-DBT संगणक प्रणालीवर अपलोड करावेत.
५. कंपनी/गटाने पोर्टलवर भरलेली माहिती अथवा अपलोड केलेला तपशील मोका तपासणीच्या वेळी योग्य असल्याची खात्री केल्यानंतर मोका तपासणी अधिकारी त्यास शिफारस करतील.

**११. मुल्यांकन प्रमाणपत्र -**

नानाजी देशमुख कृषि संजीवनी प्रकल्प २.० कृषि व्यवसाय घटकांतर्गत शेतकरी उत्पादक कंपनी/गटांनी सादर केलेल्या काढणी पश्चात व्यवस्थापन अंतर्गत एकात्मिक शीतसाखळी मधील फार्म गेट पॅक हाऊस, एकात्मिक पॅक हाऊस, पूर्व शीतकरण गृह, शितखोली, शीतगृह, शीतवाहन व रायपनिंग चेंबर प्रस्तावांमधील मुल्यांकन राष्ट्रीय सुगी पश्चात तंत्रज्ञान व्यवस्थापन संस्था, तळेगाव दाभाडे, ता. मावळ, जि. पुणे ह्यांच्यामार्फत परिशिष्ट -७ नुसार करून सदर विहित नमुन्यातील मुल्यांकन अहवाल पोर्टलवर अपलोड करण्यात यावा.

परिशिष्ट - १

काढणी पश्चात व्यवस्थापन अंतर्गत फार्म गेट पॅक हाऊस, एकात्मिक पॅक हाऊस, पूर्व शीतकरण गृह, शीतखोली, शीतगृह, शीतवाहन व रायपनिंग चेंबर (फक्त एकात्मिक शीतसाखळी करिता)

आर्थिक मापदंड

| अ.क्र.     | बाब                                                                                                                                                                                                                                                  | आर्थिक मापदंड रु.*                                                                                                                                | अर्थसहाय्य दर                                                                            |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>C</b>   | <b>एकात्मिक काढणीपश्चात व्यवस्थापन</b>                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                   |                                                                                          |
| C.१        | फार्म गेट पॅक हाऊस<br>चलित हाताळणी ट्रॉली, सॉर्टिंग<br>टेबल आणि फार्म गेट<br>स्टँडअलोन शीतगृह इ.<br>सुविधांसह                                                                                                                                        | कमाल रु.२५.०० लाख प्रति<br>युनिट प्रति लाभार्थी<br>आकारमान- ९ मी. X ६ मी.                                                                         | ग्राह्य भांडवली खर्चाच्या -<br>६०%<br><br>अंमलबजावणी NCCD च्या<br>मार्गदर्शक सूचनांनुसार |
| C.२        | एकात्मिक पॅक हाऊस<br>(Integrated Packhouse)<br>आकारमान - १८ मी. X २२ मी.<br>with facilities of Receiving<br>Area, weighing bridge,<br>Washing, Enclosed Sorting<br>and Grading Area with<br>mechanised<br>sorting/grading conveyor-<br>based system. | कमाल रु.६०.०० लाख प्रति<br>लाभार्थी आकारमान - १८ मी. X<br>२२ मी. (सदरचे आर्थिक मापदंड NCCD<br>च्या २०२५ मार्गदर्शक सूचना पृ.क्र.५२ नुसार<br>आहेत) | ग्राह्य भांडवली खर्चाच्या -<br>६०%<br><br>अंमलबजावणी NCCD च्या<br>मार्गदर्शक सूचनांनुसार |
| C.३        | पुर्व-शीतकरण गृह                                                                                                                                                                                                                                     | कमाल रु. ५.०० लाख प्रति<br>मे.टन                                                                                                                  | ग्राह्य भांडवली खर्चाच्या -<br>६०%<br>किमान ३ मे. टन आणि<br>कमाल ६ मे. टन पर्यंत         |
| <b>C.२</b> | <b>शीतखोली</b>                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                   |                                                                                          |
| i          | शीतखोली (स्टेजिंग)                                                                                                                                                                                                                                   | कमाल रु. ५२.०० लाख                                                                                                                                | ग्राह्य भांडवली खर्चाच्या -<br>६०%<br><br>१५ मे. टनाचे २ चेंबर कमाल<br>३० मे. टनापर्यंत  |
| <b>C.३</b> | <b>शीतगृह युनिट प्रकार- १ (सी.एस.-१)</b>                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                   |                                                                                          |
| i          | शीतगृह युनिट प्रकार- १<br>(सी.एस-१) सिव्हिल बांधकाम<br>PUF/PIR पॅनेल सह, अँन्टी-<br>रुम्स, रेफ्रिजरेशन युनिट्स,<br>इलेक्ट्रिकल इन्स्टॉलेशन,<br>अॅडमिनिस्ट्रेटिव्ह ब्लॉक,<br>सुरक्षा/अग्निसुरक्षा आणि धोका<br>नियंत्रण आणि मूलभूत                     | रु. ९६०० प्रति मे.टन (कमाल<br>मर्यादा १००० मे.टन)                                                                                                 | ग्राह्य भांडवली खर्चाच्या -<br>६०%<br><br>अंमलबजावणी NCCD च्या<br>मार्गदर्शक सूचनांनुसार |

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                |                                                                                    |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                         | मॅजेनाइन स्ट्रक्चर इ. सुविधांसह.                                                                                                                                                                                                                        |                                                |                                                                                    |
| ii                                                      | शीतगृह युनिट प्रकार-१ (सी.एस-१) सिव्हिल आणि पीइबी बांधकाम PUF/PIR पॅनेल सह, अँन्टी-रुम्स, रेफ्रिजरेशन युनिट्स, इलेक्ट्रिकल इन्स्टॉलेशन, अँडमिनिस्ट्रेटिव्ह ब्लॉक, सुरक्षा/अग्निसुरक्षा आणि धोका नियंत्रण आणि मूलभूत मॅजेनाइन स्ट्रक्चर इ. सुविधांसह.    | रु. १२००० प्रति मे.टन (कमाल मर्यादा ८०० मे.टन) | ग्राह्य भांडवली खर्चाच्या - ६०%<br><br>अंमलबजावणी NCCD च्या मार्गदर्शक सूचनांनुसार |
| iii                                                     | CO२ स्क्रबर (गरज / उत्पादन आधारित), युनिफाइड कंट्रोल सिस्टीम, दरवाजे, मटेरियल कन्व्हेईंग/होईस्ट सिस्टीम, स्वयंचलित संगणकीकृत प्रणाली, एचपीटी, बीओपीटी आणि डॉक लेव्हलर सिस्टीम (फक्त शीतगृह युनिट प्रकार- १ साठी लागू.)                                  | कमाल रु. ५०.०० लाख /प्रकल्प                    | ग्राह्य भांडवली खर्चाच्या - ६०%<br><br>अंमलबजावणी NCCD च्या मार्गदर्शक सूचनांनुसार |
| <b>C.४ शीतगृह युनिट प्रकार १-कांदा (सी.एस.-१-कांदा)</b> |                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                |                                                                                    |
| i                                                       | शीतगृह युनिट प्रकार १ कांदा (सी.एस.-१-कांदा) सिव्हिल बांधकाम PUF/PIR पॅनेल सह, अँन्टी-रुम्स, रेफ्रिजरेशन युनिट्स, इलेक्ट्रिकल इन्स्टॉलेशन, अँडमिनिस्ट्रेटिव्ह ब्लॉक, सुरक्षा/अग्निसुरक्षा आणि धोका नियंत्रण आणि मूलभूत मॅजेनाइन स्ट्रक्चर इ. सुविधांसह. | रु. ९६०० प्रति मे.टन (कमाल मर्यादा १००० मे.टन) | ग्राह्य भांडवली खर्चाच्या - ६०%<br><br>अंमलबजावणी NCCD च्या मार्गदर्शक सूचनांनुसार |
| ii                                                      | शीतगृह युनिट प्रकार-१-कांदा (सी.एस-१-कांदा) सिव्हिल आणि पीइबी बांधकाम PUF/PIR पॅनेल सह, अँन्टी-रुम्स, रेफ्रिजरेशन युनिट्स, इलेक्ट्रिकल इन्स्टॉलेशन, अँडमिनिस्ट्रेटिव्ह ब्लॉक,                                                                           | रु. १२००० प्रति मे.टन (कमाल मर्यादा ८०० मे.टन) | ग्राह्य भांडवली खर्चाच्या - ६०%<br><br>अंमलबजावणी NCCD च्या मार्गदर्शक सूचनांनुसार |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                |                                                                                    |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|            | सुरक्षा/अग्निसुरक्षा आणि धोका नियंत्रण आणि मूलभूत मॅजेनाइन स्ट्रक्चर इ. सुविधांसह.                                                                                                                                                                                                |                                                |                                                                                    |
| <b>C.५</b> | <b>शीतगृह युनिट प्रकार- २ (सी.एस.-२)</b>                                                                                                                                                                                                                                          |                                                |                                                                                    |
| i          | शीतगृह युनिट प्रकार (सी.एस.-२)<br>सिंहिल आणि पीइबी बांधकाम PUF/PIR पॅनेल सह, अँन्टी-रुम्स, रेफ्रिजरेशन युनिट्स, इलेक्ट्रिकल इन्स्टॉलेशन, अँडमिनिस्ट्रेटिव्ह ब्लॉक, सुरक्षा/अग्निसुरक्षा आणि धोका नियंत्रण आणि मूलभूत मॅजेनाइन स्ट्रक्चर इ. सुविधांसह.                             | रु. १२००० प्रति मे.टन (कमाल मर्यादा ८०० मे.टन) | ग्राह्य भांडवली खर्चाच्या - ६०%<br><br>अंमलबजावणी NCCD च्या मार्गदर्शक सूचनांनुसार |
| <b>C.६</b> | <b>शीतगृह युनिट प्रकार-२-नियंत्रित वातावरणासाठी (सी.एस.-२-सी.ए.)</b>                                                                                                                                                                                                              |                                                |                                                                                    |
| i          | शीतगृह युनिट प्रकार-२-नियंत्रित वातावरणासाठी (सी.एस.-२-सी.ए.) सिंहिल आणि पीइबी बांधकाम PUF/PIR पॅनेल सह, अँन्टी-रुम्स, रेफ्रिजरेशन युनिट्स, इलेक्ट्रिकल इन्स्टॉलेशन, अँडमिनिस्ट्रेटिव्ह ब्लॉक, सुरक्षा/अग्निसुरक्षा आणि धोका नियंत्रण आणि मूलभूत मॅजेनाइन स्ट्रक्चर इ. सुविधांसह. | रु. १२००० प्रति मे.टन (कमाल मर्यादा ८०० मे.टन) | ग्राह्य भांडवली खर्चाच्या - ६०%<br><br>अंमलबजावणी NCCD च्या मार्गदर्शक सूचनांनुसार |
| <b>C.७</b> | <b>शीतगृह युनिट प्रकार-४-सुके मसाले आणि बेदाणा (सी.एस.-४)</b>                                                                                                                                                                                                                     |                                                |                                                                                    |
| i          | शीतगृह युनिट प्रकार-४-सुके मसाले आणि बेदाणासाठी (सी.एस.-४)<br>सिंहिल बांधकाम, PUF/PIR पॅनेल, अँन्टी-रुम्स, रेफ्रिजरेशन युनिट्स, इलेक्ट्रिकल इन्स्टॉलेशन, अँडमिनिस्ट्रेटिव्ह ब्लॉक, सुरक्षा/अग्निसुरक्षा आणि धोका नियंत्रण आणि मूलभूत                                              | रु. ९६०० प्रति मे.टन (कमाल मर्यादा १००० मे.टन) | ग्राह्य भांडवली खर्चाच्या - ६०%<br><br>अंमलबजावणी NCCD च्या मार्गदर्शक सूचनांनुसार |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                 |                                                                                    |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|     | मॅजेनाइन स्ट्रक्चर इ. सुविधांसह.                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                 |                                                                                    |
| ii  | शीतगृह युनिट प्रकार-४-सुके मसाले आणि बेदाणा, एमएफपी इ. साठी (सी.एस.-४)<br>सिंहिल आणि पीइबी बांधकाम PUF/PIR पॅनेल, अँटी-रुम्स, रेफ्रिजरेशन युनिट्स, इलेक्ट्रिकल इन्स्टॉलेशन, अँडमिनिस्ट्रेटिव्ह ब्लॉक, सुरक्षा/अग्निसुरक्षा आणि धोका नियंत्रण आणि मूलभूत मॅजेनाइन स्ट्रक्चर इ. सुविधांसह | रु. १२००० प्रति मे.टन (कमाल मर्यादा ८०० मे.टन)                                                                                                                                  | ग्राह्य भांडवली खर्चाच्या - ६०%<br><br>अंमलबजावणी NCCD च्या मार्गदर्शक सूचनांनुसार |
| C.८ | राइपनिंग चेंबर (सी.एस.-३)                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                 |                                                                                    |
| i   | नॉन-प्रेसराईड राइपनिंग चेंबर (सी.एस.-३)                                                                                                                                                                                                                                                 | रु. १.०० लाख प्रती मे.टन                                                                                                                                                        | ग्राह्य भांडवली खर्चाच्या - ६०%<br>अंमलबजावणी NCCD च्या मार्गदर्शक सूचनांनुसार     |
| ii  | प्रेसराईड राइपनिंग चेंबर (सी.एस.-३)                                                                                                                                                                                                                                                     | रु. १.२० लाख प्रती मे.टन                                                                                                                                                        | ग्राह्य भांडवली खर्चाच्या - ६०%<br>अंमलबजावणी NCCD च्या मार्गदर्शक सूचनांनुसार     |
| C.९ | शीतवाहन                                                                                                                                                                                                                                                                                 | अनुदान परिगणनेसाठी प्रति मे.टन रु. ३.४५ लाख गृहीत धरले जातील. किंमत किमान ४ मे.टन ते कमाल १४ मे.टन पर्यंत प्रति मेट्रिक टन आधारावर यथाप्रमाणाआधारे (Pro-rata basis) मोजली जाईल. | ग्राह्य भांडवली खर्चाच्या - ६०%<br>अंमलबजावणी NCCD च्या मार्गदर्शक सूचनांनुसार     |

**BASIC DATA SHEET FOR COLD STORAGE (CS-1/CS-1-ONION/CS-2/CS2-CA/CS-4)**

NOMENCLATURE: \_\_\_\_\_

**A. COLD STORE CHAMBER & PRODUCE DETAILS:**

| S. No. | Description                                               | Unit            | Chamber 1           | Chamber 2           | Chamber 3           | Chamber 4           |
|--------|-----------------------------------------------------------|-----------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| 1      | Name of the Produce                                       | NA              | Please give details | Please give details | Please give details | Please give details |
| 2      | Room size                                                 | m x m x m       | L X B X H           | L X B X H           | L X B X H           | L X B X H           |
| 3      | Capacity of each room                                     | MT              |                     |                     |                     |                     |
| 4      | Number of Platforms per chamber                           | No.             |                     |                     |                     |                     |
| 5      | Type of platform used                                     | NA              | Please give details | Please give details | Please give details | Please give details |
| 6      | Room Temperature                                          | °C              |                     |                     |                     |                     |
| 7      | Relative Humidity                                         | % RH            |                     |                     |                     |                     |
| 8      | Produce incoming Temp                                     | °C              |                     |                     |                     |                     |
| 9      | Storage Unit Used (Bags, crates, carton, bulk heap, etc.) | NA              |                     |                     |                     |                     |
| 10     | Total no. of storage unit                                 | No.             |                     |                     |                     |                     |
| 11     | Weight per storage unit                                   | kg              |                     |                     |                     |                     |
| 12     | Produce loading rate                                      | kg/day          |                     |                     |                     |                     |
| 13     | Pull Down Time                                            | hr.             |                     |                     |                     |                     |
| 14     | Loading Period                                            | days or weeks   |                     |                     |                     |                     |
| 15     | Maximum Storage Period                                    | weeks or months |                     |                     |                     |                     |
| 16     | Total capacity of the facility                            | MT              |                     |                     |                     |                     |
| 17     | Ambient Temperature                                       | °C              |                     |                     |                     |                     |
| 18     | Refrigerant Used                                          | NA              | R404A, R134A etc.   |                     |                     |                     |
| 19     | Secondary Refrigerant if used                             | NA              | Please give details |                     |                     |                     |
| 20     | Ante room size and capacity                               | m x m x m / MT  |                     |                     |                     |                     |

|    |                                             |               |                                    |
|----|---------------------------------------------|---------------|------------------------------------|
| 21 | Ante Room Temp                              | °C            |                                    |
| 22 | CO2 Concentration Control                   | PPM           | Mention for Loading/Holding period |
| 23 | Fresh Air Changes                           | Changes / day |                                    |
| 24 | Air Flow Rate                               | CMH/CFM       |                                    |
| 25 | Description of Fresh Air Ventilation System | NA            | Please give details                |
| 26 | Humidification controls                     | NA            | Please give details                |
| 27 | Type of Defrost                             | NA            | Please give details                |

#### **B. BUILDING & CONSTRUCTION DETAILS:**

| <b>S. No.</b> | <b>Description</b>                                     | <b>Unit</b> | <b>Details</b>                                                            |
|---------------|--------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 1             | Type of building construction                          | NA          | Please Specify whether Construction is Civil or PEB structure is proposed |
| 2             | External/Internal Walls of cold chambers               | NA          | Please give details                                                       |
| 3             | Roof Specification                                     | NA          | Please give details                                                       |
| 4             | Lighting Fixtures                                      | NA          | Please give details                                                       |
| 5             | Compound Area Specification                            | NA          | Please give details                                                       |
| 6             | Machine room area and height                           | m2 & m      |                                                                           |
| 7             | Generator room area and height (if applicable)         | m2 & m      |                                                                           |
| 8             | Admin Block area and height                            | m2 & m      |                                                                           |
| 9             | Describe Handling, receiving area (covered, open shed) | m2 & m      |                                                                           |

#### **C. INSULATION DETAILS:**

| <b>S. No.</b> | <b>Description</b>          | <b>Unit</b> | <b>Details</b>                                             |
|---------------|-----------------------------|-------------|------------------------------------------------------------|
| 1             | Type of Insulation          | NA          | e.g. PUF/PIR etc.                                          |
| 2             | Density of Insulation       | kg/m3       |                                                            |
| 3             | Insulation- walls & U-Value | mm & W/m2K  | Follow BIS standards (min. Thickness not less than 100 mm) |
| 4             | Insulation- floor & U-Value | mm & W/m2K  | Follow BIS standards (min. Thickness not less than 80 mm)  |

|    |                                            |                         |                                                            |
|----|--------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------------------------------|
| 5  | Insulation- door & U-Value                 | mm & W/m <sup>2</sup> K | Follow BIS standards (min. Thickness not less than 100 mm) |
| 6  | Insulation- ceiling & U-Value              | mm & W/m <sup>2</sup> K | Follow BIS standards (min. Thickness not less than 100 mm) |
| 7  | Thermal Conductivity                       | W/m.K                   |                                                            |
| 8  | Fire Resistance of Insulation              | NA                      | Please mention Yes/No & specify Safety Rating              |
| 9  | Water Absorption after 24 hr. immersion    | % by mass               |                                                            |
| 10 | Water vapour transmission rate             | ng/Pa.sm                |                                                            |
| 11 | Material of Sheet                          | PP/SS                   |                                                            |
| 12 | Sheet thickness                            | Mm                      |                                                            |
| 13 | Joining of panels                          | NA                      | Please give details                                        |
| 14 | Area of Floor Insulation                   | m <sup>2</sup>          |                                                            |
| 15 | No. of Layers of floor insulation          | No.                     |                                                            |
| 16 | Type of vapour barrier on floor insulation | NA                      | Please give details                                        |
| 17 | Number of layers of Vapour barrier         | No.                     |                                                            |
| 18 | Finish floor Type                          | NA                      | Kota / trimix/ epoxy etc.                                  |

#### **D. DOOR DETAILS:**

| <b>S. No.</b> | <b>Description</b>           | <b>Unit</b>        | <b>Details</b>                                  |
|---------------|------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------|
| 1             | Type of Door                 | NA                 | Sliding/in line /overlap/ Hinged etc.           |
| 2             | No. of Doors per chamber     | No.                |                                                 |
| 3             | Total no. of Doors           | No.                |                                                 |
| 4             | Total no. of Ante Room Doors | No.                |                                                 |
| 5             | Thickness of Door            | Mm                 |                                                 |
| 6             | U-Value                      | W/m <sup>2</sup> K |                                                 |
| 7             | Heater Tapes/Door Frame      | NA                 | Please give details (Type, material, thickness) |
| 8             | Size of Door                 | m x m              |                                                 |
| 9             | Door Skin type               | NA                 | PP/SS                                           |
| 10            | Handle type                  | NA                 | Please give details                             |
| 11            | View Port                    | mm x mm            |                                                 |
| 12            | Type of Curtain used         | NA                 | Strip curtain/ Air curtain                      |
| 13            | Number of Strip/Air curtains | No.                |                                                 |

**E. HEAT LOAD CALCULATION:**

| S. No. | Refrigeration Load                           | During Loading (kW) | During Holding (kW) |
|--------|----------------------------------------------|---------------------|---------------------|
| 1      | Transmission Load (kW)                       |                     |                     |
| 2      | Product Load (kW)                            |                     |                     |
| 3      | Lighting load                                |                     |                     |
| 4      | Occupancy load                               |                     |                     |
| 5      | Infiltration Load (kW)                       |                     |                     |
| 6      | Ventilation/Fresh Air load (kW)              |                     |                     |
| 7      | Equipment Load - Evap. Fan motors, MHEs etc. |                     |                     |

| Total Load                     | Peak Period (kW)  | Holding Period (kW) |
|--------------------------------|-------------------|---------------------|
|                                |                   |                     |
| Compressor Operation Hours/Day | Pull Down Period  |                     |
|                                | Holding period    |                     |
|                                | Defrosting Period |                     |

**F. REFRIGERATION EQUIPMENT DETAILS:****I. COMPRESSOR DETAILS**

| S. No. | Description                              | Unit | COMPRESSOR 1        | COMPRESSOR 2        | COMPRESSOR 3        |
|--------|------------------------------------------|------|---------------------|---------------------|---------------------|
| 1      | Compressor Type                          | NA   | Please give details | Please give details | Please give details |
| 2      | Make & Model                             | NA   | Please give details | Please give details | Please give details |
| 3      | Compressor Capacity at Design conditions | kW   |                     |                     |                     |
| 4      | Refrigerant used                         | NA   | Please give details | Please give details | Please give details |
| 5      | Saturation Suction Temperature           | °C   |                     |                     |                     |
| 6      | Design Ambient Temperature               | °C   |                     |                     |                     |
| 7      | Total Cooling Capacity                   | kW   |                     |                     |                     |
| 8      | RPM                                      | RPM  |                     |                     |                     |

|   |                                            |    |                        |                        |                           |
|---|--------------------------------------------|----|------------------------|------------------------|---------------------------|
| 9 | Status of compressors<br>(Working/Standby) | NA | Please give<br>details | Please give<br>details | Please<br>give<br>details |
|---|--------------------------------------------|----|------------------------|------------------------|---------------------------|

## II. CONDENSER DETAILS

| S. No. | Description                                     | Unit | Details                                      |
|--------|-------------------------------------------------|------|----------------------------------------------|
| 1      | Condenser Type                                  | NA   | Atmospheric/ Air-cooled/Water-cooled<br>etc. |
| 2      | Make & Model                                    | NA   | Please give details                          |
| 3      | No. of stands/rows                              | No.  |                                              |
| 4      | Diameter of coils/tubes                         | Mm   |                                              |
| 5      | Heat Rejection Capacity at<br>Design conditions | kW   |                                              |
| 6      | Condensing Temperature                          | °C   |                                              |
| 7      | Water in/out Temperature                        | °C   |                                              |
| 8      | Pump Motor rating                               | kW   |                                              |

## III. COOLING TOWER DETAILS (if applicable):

| S. No. | Description                        | Unit    | Details             |
|--------|------------------------------------|---------|---------------------|
| 1      | Cooling Tower Type                 | NA      | Please give details |
| 2      | Make & Model                       | NA      | Please give details |
| 3      | Quantity                           | No.     |                     |
| 4      | Dry Bulb & Wet Bulb<br>Temperature | °C      |                     |
| 5      | Cooling Capacity                   | kW      |                     |
| 6      | Water in/out Temperature           | °C      |                     |
| 7      | Fan & Pump Capacity                | CMH/LPS |                     |

## IV. PRESSURE VESSELS DETAILS:

| S. No. | Description                                | Unit     | Details<br>(Low Pressure) | Details<br>(High<br>Pressure) |
|--------|--------------------------------------------|----------|---------------------------|-------------------------------|
| 1      | Type of Vessel                             | NA       | Horizontal/Vertical       | Horizontal/<br>Vertical       |
| 2      | Refrigerant                                | NA       |                           |                               |
| 3      | Operating Temp & Pressure                  | °C & Bar |                           |                               |
| 4      | Construction Shell, Dish Ends &<br>Nozzles | NA       |                           |                               |
| 5      | Thickness of vessel                        | mm       |                           |                               |
| 6      | Total Refrigeration load                   | kW       |                           |                               |

|   |                |    |  |  |
|---|----------------|----|--|--|
| 7 | Holding Volume | m3 |  |  |
|---|----------------|----|--|--|

**Note: The design and testing of the pressure vessel should comply with ASME Sec VIII Div 1.**

#### **V. EVAPORATOR DETAILS**

| <b>S. No.</b> | <b>Description</b>                              | <b>Unit</b> | <b>Details</b>      |
|---------------|-------------------------------------------------|-------------|---------------------|
| 1             | Make & Model                                    | NA          | Please give details |
| 2             | Number of cooling units/chamber                 | No.         |                     |
| 3             | Number of Fans/cooling units                    | No.         |                     |
| 4             | Cooling capacity/chamber                        | kW          |                     |
| 5             | Room Temperature                                | °C          |                     |
| 6             | Evaporating Temperature                         | °C          |                     |
| 7             | Delta T ( $\Delta T$ )                          | °C          |                     |
| 8             | Refrigerant used                                | NA          | Please give details |
| 9             | Total no. of evaporators installed in facility  | No.         |                     |
| 10            | Total no. of evaporators installed in Ante Room | No.         |                     |
| 11            | Air Flow Rate                                   | CMH/CFM     |                     |
| 12            | Fin Spacing                                     | Mm          |                     |

#### **VI. PRE-COOLER DETAILS (if applicable):**

| <b>S. No.</b> | <b>Description</b>                | <b>Unit</b> | <b>Details</b>      |
|---------------|-----------------------------------|-------------|---------------------|
| 1             | Size of the precooler             | m x m x m   |                     |
| 2             | Produce to be precooled           | NA          | Please give details |
| 3             | Precooler capacity                | MT          |                     |
| 4             | Temperature and Relative Humidity | °C & %RH    |                     |
| 5             | Insulation Thickness              | mm          |                     |
| 6             | No .of Doors & thickness          | No. & mm    |                     |
| 7             | Type of Precooler Evaporator      | NA          | Please give details |
| 8             | Type of Condensing Unit           | NA          | Please give details |
| 9             | Capacity of the condensing unit   | kW          |                     |
| 10            | Loading per batch                 | MT / Batch  |                     |
| 11            | Pull Down Time                    | hr.         |                     |

|    |                                       |           |                     |
|----|---------------------------------------|-----------|---------------------|
| 12 | Air Flow inside the precooler         | CMH / CFM |                     |
| 13 | Evaporating Temp. of the precooler    | °C        |                     |
| 14 | Ambient Temperature                   | °C        |                     |
| 15 | Refrigerant Used                      | NA        | Please give details |
| 16 | No. of Fans on the evaporator & size  | No. & mm  |                     |
| 17 | Whether forced draft or induced draft | NA        | Please give details |
| 18 | No. of batches in a day               | No.       |                     |
| 19 | Type of stacking                      | NA        | Please give details |
| 20 | Total Connected Power                 | kW        |                     |

#### **G. DOCK LEVELER SYSTEM DETAILS:**

| <b>S. No.</b> | <b>Description</b>                          | <b>Unit</b>             | <b>Details</b>      |
|---------------|---------------------------------------------|-------------------------|---------------------|
| <b>A</b>      | <b>DOCK LEVELERS</b>                        |                         |                     |
| 1             | Name of Manufacturer and model              | NA                      | Please give details |
| 2             | Platform size                               | m x m                   |                     |
| 3             | Max. vertical Lift up & down                | mm                      |                     |
| 4             | Load capacity                               | MT                      |                     |
| 5             | Plinth height of facility                   | M                       |                     |
| 6             | Standard safety provisions                  | NA                      | Please give details |
| 7             | Emergency stop switch (Yes / No)            | NA                      | Please give details |
| 8             | Dock pit dimensions                         | M                       |                     |
| <b>B</b>      | <b>DOCK DOORS</b>                           |                         |                     |
| 1             | Manufacturer and model                      | NA                      | Please give details |
| 2             | Dimension of Door opening                   | m x m                   |                     |
| 3             | Loading area temperature                    | °C                      |                     |
| 4             | Insulation-material, thickness and U value. | mm & W/m <sup>2</sup> K |                     |
| 5             | Safety Provision                            | NA                      | Please give details |
| <b>C</b>      | <b>DOCK SHELTER</b>                         |                         |                     |
| 1             | Name of Manufacturer and model              | NA                      | Please give details |
| 2             | Dimensions                                  | m x m x m               |                     |
| 3             | Sealing Material & type                     | NA                      | Please give details |

| S. No. | Description                | Unit      | Details             |
|--------|----------------------------|-----------|---------------------|
| 4      | Size / Dimension of Bumper | m x m x m |                     |
| 5      | Safety Provision           | NA        | Please give details |

#### H. CO<sub>2</sub> SCRUBBER DETAILS:

| S. No. | Description                                                             | Unit | Details             |
|--------|-------------------------------------------------------------------------|------|---------------------|
| 1      | CO <sub>2</sub> Scrubber make & model                                   | NA   | Please give details |
| 2      | Justify the use of CO <sub>2</sub> Scrubber for the proposed commodity* | NA   | Please give details |
| 3      | Monitoring System for removal of CO <sub>2</sub>                        | NA   | Please give details |

\*Please ensure that CO<sub>2</sub> Scrubber is only used for those commodities which generates lot of CO<sub>2</sub>, e.g. Potato, Onion, Apple etc.

#### I. CONVEYING / HOIST SYSTEM DETAILS:

| S. No. | Description             | Unit | Details             |
|--------|-------------------------|------|---------------------|
| 1      | Make & Model            | NA   | Please give details |
| 2      | Load carrying capacity  | kW   |                     |
| 3      | Any other Specification | NA   | Please give details |

#### J. MATERIAL HANDLING EQUIPMENT DETAILS:

| S. No. | Description                         | Unit | Details             |
|--------|-------------------------------------|------|---------------------|
| 1      | Make & Model of HPT                 | NA   | Please give details |
| 2      | Load carrying capacity of HPT       | kW   |                     |
| 3      | Number of HPTs                      | No.  |                     |
| 4      | Make & Model of BOPT                | NA   | Please give details |
| 5      | Load carrying capacity of BOPT      | kW   |                     |
| 6      | Number of BOPTs                     | No.  |                     |
| 7      | Make & Model of Fork Lift           | NA   | Please give details |
| 8      | Load carrying capacity of Fork Lift | kW   |                     |
| 9      | Number of Fork Lifts                | No.  |                     |
| 10     | Mast height                         | M    |                     |
| 11     | Turning Radius                      | M    |                     |
| 12     | Any other Specification             | NA   | Please give details |

\* Minimum no. of MHE - HPT to be installed - **2 No.** for Cold Storage (CS-1&2) & **1 No.** for

Cold Storage (CS-2-CA).

\* Minimum no. of MHE - BOPT to be installed -1No.for Cold Storage.

**K. AUTOMATED COMPUTERISED SYSTEM DETAILS:**

| S. No. | Description                         | Unit | Details                                                                                                                                                                                                                        |
|--------|-------------------------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | Type of Software used               | NA   | Brief description about the software, system and application                                                                                                                                                                   |
| 2      | Name of the Software manufacturer   | NA   |                                                                                                                                                                                                                                |
| 3      | Traceability system                 | NA   | Provide details, ability to assign farm codes, build code plan, to print labels, RFID tags, etc.                                                                                                                               |
| 4      | Labelling System & Printing details | NA   | Describe type of labelling done on the material enumerating all the details regarding produce, name of the produce, input received, name of the farmer, no. Of packages, days to be stored, and appropriate final destination. |
| 5      | Certification details (if any)      | NA   | type of tests conducted and certifying authority                                                                                                                                                                               |

**\*To be filled only if Controlled Atmosphere is used : (Mention NA if not applicable)**

**L. CA GENERATOR DETAILS :**

| S. No. | Description                              | Unit          | Details             |
|--------|------------------------------------------|---------------|---------------------|
| A      | <b>Nitrogen Generator</b>                |               |                     |
| 1      | Make and Model number                    | NA            | Please give details |
| 2      | Type                                     | NA            | Please give details |
| 3      | Estimated volume of Nitrogen /chamber    | m3            |                     |
| 4      | Total capacity of Generator              | <b>m3/hr.</b> |                     |
| 5      | Free Volume                              | m3            |                     |
| 6      | <b>Nitrogen Buffer Tank capacity</b>     | <b>m3</b>     |                     |
| 7      | Capacity of breather bags (if installed) | m3            |                     |
| B      | <b>CO2 Absorber</b>                      |               |                     |
| 1      | Make and Model Number.                   | NA            | Please give details |
| 2      | Total capacity of Absorber               | Kg            |                     |
| 3      | Control Valves                           | NA            | Please give details |

|   |                                         |     |                     |
|---|-----------------------------------------|-----|---------------------|
| 4 | Number of CO2 Absorber                  | No. |                     |
| C | CA Analyser                             | NA  | Please give details |
| D | <b>Gas Tightening System</b>            |     |                     |
| 1 | CA Primer Details for walls & floor     | NA  | Please give details |
| 2 | Film / Fleece material and thickness    | Mm  |                     |
| 3 | Details of Elastomeric paint used       | NA  | Please give details |
| 4 | Estimated volume of paint used per room | L   |                     |

**\*To be filled only if Controlled Atmosphere is used: (Mention NA if not applicable)**

**M. CA DOORS:**

| S. No. | Description                                            | Unit                    | Details             |
|--------|--------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------|
| 1      | Name of Manufacturer                                   | NA                      | Please give details |
| 2      | Size of the door (Height, Width, Leaf Thickness)       | m, m, mm                |                     |
| 3      | Insulation material thickness along with its 'U-value' | mm & W/m <sup>2</sup> K |                     |
| 4      | Sealing type                                           | NA                      | Please give details |
| 5      | Viewing ports                                          | NA                      | Please give details |
| 6      | Emergency Door release fitted (Yes/No)                 | NA                      | Please give details |

**\*To be filled only if Controlled Atmosphere is used: (Mention NA if not applicable)**

**N. ADVANCED GRADER DETAILS:**

| S. No. | Description                               | Unit                    | Details             |
|--------|-------------------------------------------|-------------------------|---------------------|
| 1      | Produce                                   | NA                      | Please give details |
| 2      | Dimensions of the machine                 | m x m x m               |                     |
| 3      | Weight Sorting/Grading                    | NA                      | Please give details |
| 4      | Colour Sorting/Grading                    | NA                      | Please give details |
| 5      | Optical / Acoustic Diameter Grading       | NA                      | Please give details |
| 6      | IQS (Intelligent quality Sorting/Grading) | NA                      | Please give details |
| 7      | Safety Precautions                        | NA                      | Please give details |
| 8      | Output capacity                           | Units/hr.<br>or MT/ hr. |                     |
| 9      | Name of manufacturer                      | NA                      | Please give details |
| 10     | Year of manufacturing                     | Year                    |                     |

|    |                 |    |                     |
|----|-----------------|----|---------------------|
| 11 | Place of Origin | NA | Please give details |
|----|-----------------|----|---------------------|

#### O. STACKING SYSTEM DETAILS:

| S.No.    | Description                                                     | Unit      | Details             |
|----------|-----------------------------------------------------------------|-----------|---------------------|
| <b>A</b> | <b>Bins</b>                                                     |           |                     |
| 1        | Name of Manufacturer                                            | NA        | Please give details |
| 2        | Material of construction                                        | NA        | Please give details |
| 3        | Load capacity                                                   | Kg        |                     |
| 4        | Storage volume                                                  | m x m x m |                     |
| 5        | Stacking Height                                                 | M         |                     |
| <b>B</b> | <b>Pallets</b>                                                  |           |                     |
| 1        | Material & working load                                         | MT        |                     |
| 2        | Dimensions                                                      | m x m x m |                     |
| 3        | Number of cartons per pallet                                    | No.       |                     |
| 4        | Type of access                                                  | NA        | Please give details |
| <b>C</b> | <b>Racking System / Vertical Stacking</b>                       |           |                     |
| 1        | Name of Manufacturer                                            | NA        | Please give details |
| 2        | Type of system (selective pallet / double deep, pushback, etc.) | NA        | Please give details |
| 3        | Material of construction                                        | NA        | Please give details |
| 4        | Number of tiers                                                 | No.       |                     |
| 5        | Net storage capacity                                            | MT        |                     |

#### P. INTEGRATED SPECIALISED PACKAGING MACHINESDETAILS:

| S.No. | Description                                                                   | Unit       | Details             |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------|
| 1     | Briefly describe about the Integrated Specialised Packaging Machines proposed | NA         | Please give details |
| 2     | Name of Manufacturer                                                          | NA         | Please give details |
| 3     | Capacity of machine                                                           | pkts / hr. |                     |
| 4     | Year of manufacturing                                                         | year       |                     |
| 5     | Place of Origin                                                               | NA         | Please give details |
| 6     | Labelling System on boxes (Yes/No)                                            | NA         | Please give details |
| 7     | Through put capacity                                                          | MT         |                     |

**Q. SAFETY PROVISION DETAILS:**

| S. No. | Description                                                                             | Details             |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 1      | Fire Fighting equipment installed as per Fire safety standards of State Fire Department | Please give details |
| 2      | Handling measures for Refrigerants & Leaks installed.                                   | Please give details |
| 3      | Safety devices - LP / HP cut outs, safety valves, shut off valves etc. installed        | Please give details |
| 4      | Emergency lighting in Cold chambers & other areas installed                             | Please give details |
| 5      | Lightening arrestors installed (Y / N)                                                  |                     |
| 6      | Any other safety provisions (describe)                                                  | Please give details |

Place.....  
Date.....

Signature and  
Name of Applicant with seal

Place.....  
Date.....

Name in Capital Letters  
Signature & Seal of Consultant

**\*Follow NCCD Guidelines for the purpose of installing cold storage. E.g.- Insulation, Doors, Floors, Strip Curtains, Ante Rooms, Volumetric Conversion, Refrigeration, etc.**

**Please add or subtract columns as per proposed number of chambers for the project.**

**Please submit Basic Data sheet for Energy Efficiency along with the data sheet for cold storages.**

**All mandatory rules and regulations (BIS, ISO, IS, MNRE, etc.) relevant to the item must be complied with.**

**Please don't leave any space blank. Write N/A at place which is not applicable.**

### परिशिष्ट – ३

#### UNDERTAKING FOR INSTALLATION OF ONION COLD STORAGE हमीपत्र

This is to submit that I Mr./Mrs./M/S..... is setting up an.....MT Onion Storage at (Address) .....for store onions under CS-I onion from NHM/MIDH/NHB.

| S. No.                                                                                                                                                                                                     | Description  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Type of store -Nomenclature                                                                                                                                                                                | CS - I onion |
| Name of Applicant and address                                                                                                                                                                              |              |
| Capacity (in MT)                                                                                                                                                                                           |              |
| Temp / RH (°C/%)                                                                                                                                                                                           |              |
| Details of Refrigeration Unit<br>(Mention what type of refrigeration system you are using.)                                                                                                                |              |
| Ventilation System                                                                                                                                                                                         |              |
| 1. Type                                                                                                                                                                                                    |              |
| 2. Ma                                                                                                                                                                                                      |              |
| 3. Airflow CFM                                                                                                                                                                                             |              |
| 4. No.ofair change(No)                                                                                                                                                                                     |              |
| 5. Fan / Type(No / Type)                                                                                                                                                                                   |              |
| 6. Motor (kW)                                                                                                                                                                                              |              |
| Define Technology and how you are designing ventilation system<br>(Give all necessary details /drawings and write details of ventilation systems and how it would improve quality of onions in 200 words.) |              |
| Onion Stacking System<br>(Give all necessary details/drawings and how movement of air has been designed specific to onion through this stacking system in 200 words.)                                      |              |

\*I submit that details provided are correct to my knowledge and storage is being constructed for the purpose of storing onions.

Signature

**BASIC DATA SHEET FOR ENERGY EFFICIENCY**

**1. Proposed List of Electrical Equipment Installed:**

| S. No. | Equipment   | Make & Model | Quantity | Capacity of Transformer |
|--------|-------------|--------------|----------|-------------------------|
| 1      | Transformer |              |          |                         |
|        |             |              |          |                         |

| S. No. | Equipment                  | Make & Model | Quantity |
|--------|----------------------------|--------------|----------|
| 1      | Compressor                 |              |          |
| 2      | Evaporator                 |              |          |
| 3      | Mechanized Conveyors/Lifts |              |          |
| 4      | Sorting & Grading Lines    |              |          |
| 5      | Ammonia Pumps              |              |          |
| 6      | CA Generator               |              |          |
| 7      | Water Pumps                |              |          |
| 8      | Mechanized Doors           |              |          |
| 9      | Ventilation Fans           |              |          |
| 10     | Lights                     |              |          |
| 11     | Air Curtains               |              |          |
| 12     | D.G. Set                   |              |          |
| 13     | CO2 Scrubber               |              |          |
| 14     | Recovery Wheel             |              |          |

**2. Electrical Load Details:**

| S. No. | Description                                    | Unit (kW) | Value                                             | Power Utilization Ratio                                    |
|--------|------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| 1      | Sanctioned Load by the Respective Board        |           | Please specify load that you are going to install |                                                            |
| 2      | Total Power Requirement at Peak Load Period    |           |                                                   | Power requirement at peak load / Total Sanctioned Power    |
| 3      | Total Power Requirement at Holding Load Period |           |                                                   | Power requirement at holding load / Total Sanctioned Power |
| 4      | Total Power Requirement at Lean Load Period    |           |                                                   | Power requirement at Lean load / Total Sanctioned Power    |

**3. Equipment Details:**

Table 1:

| <b>Equipment</b>     | <b>Rating of Connect-ed motor</b> | <b>Refrigerat-ion capacity (kW)</b> | <b>Designed Evaporat-ing Temp. or (SST)</b> | <b>Power Consum-ption (kW)</b> | <b>Motor output at Peak Load (kW)</b> | <b>Motor output at Holding Load (kW)</b> | <b>Motor output at Lean Load (kW)</b> |
|----------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------|
| Compressor 1         |                                   |                                     |                                             |                                |                                       |                                          |                                       |
| Compressor 2         |                                   |                                     |                                             |                                |                                       |                                          |                                       |
| Compressor 3         |                                   |                                     |                                             |                                |                                       |                                          |                                       |
|                      |                                   |                                     |                                             |                                |                                       |                                          |                                       |
| Total Connected Load |                                   |                                     |                                             |                                |                                       |                                          |                                       |

Table 2:

| <b>Equipment</b>            | <b>Rating of connect-ed motor</b> | <b>Refrigerat-ion capacity (kW)</b> | <b>Designed Evaporat-ing Temp. or (SST)</b> | <b>Power Consum-ption (kW)</b> | <b>Motor output at Peak Load (kW)</b> | <b>Motor output at Holding Load (kW)</b> | <b>Motor output at Lean Load (kW)</b> |
|-----------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------|
| Evaporator 1                |                                   |                                     |                                             |                                |                                       |                                          |                                       |
| Evaporator 2                |                                   |                                     |                                             |                                |                                       |                                          |                                       |
| Evaporator 3                |                                   |                                     |                                             |                                |                                       |                                          |                                       |
|                             |                                   |                                     |                                             |                                |                                       |                                          |                                       |
| <b>Total Connected Load</b> |                                   |                                     |                                             |                                |                                       |                                          |                                       |

Table 3:

| <b>Equipment</b> | <b>Rating of connected motor</b> | <b>Unit</b> | <b>capacity</b> | <b>Power Consumption (kW)</b> | <b>Motor output at Peak Load (kW)</b> | <b>Motor output at Holding Load (kW)</b> | <b>Motor output at Lean Load (kW)</b> |
|------------------|----------------------------------|-------------|-----------------|-------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------|
| Ammonia Pump 1   |                                  |             |                 |                               |                                       |                                          |                                       |
| Ammonia Pump 2   |                                  |             |                 |                               |                                       |                                          |                                       |
|                  |                                  |             |                 |                               |                                       |                                          |                                       |
| Water Pump 1     |                                  |             |                 |                               |                                       |                                          |                                       |

|                             |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------|--|--|--|--|--|--|--|
| Water Pump 2                |  |  |  |  |  |  |  |
|                             |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Total Connected Load</b> |  |  |  |  |  |  |  |

Table 4:

| <b>Other Equipment</b>                                  | <b>Power Rating</b> | <b>Average Power Consumption Per Day</b> |
|---------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------------------|
| Mechanized Conveyors/ Lifts                             |                     |                                          |
| Mechanized Doors                                        |                     |                                          |
| Ventilation Fans                                        |                     |                                          |
| Electrical Lights                                       |                     |                                          |
| Air Curtains                                            |                     |                                          |
| Recovery Wheel                                          |                     |                                          |
| Dock Levelers                                           |                     |                                          |
| N2 Generator                                            |                     |                                          |
| Sensors & Analyzers                                     |                     |                                          |
| Control System                                          |                     |                                          |
| CO2 Absorber                                            |                     |                                          |
| Sorting & Grading Line                                  |                     |                                          |
| <b>*Please add more equipment as per installations.</b> |                     |                                          |

Table 5:

| <b>Equipment</b> | <b>Make &amp; Model</b> | <b>Capacity</b> | <b>Efficiency</b> | <b>Consumption of Diesel on full Load</b> |
|------------------|-------------------------|-----------------|-------------------|-------------------------------------------|
| D.G. Set         |                         |                 |                   |                                           |

#### **4. Automation & Controls:**

| <b>Component</b>                            | <b>Remarks</b>                                                                                                                                                                       | <b>Description</b>                                            | <b>Make &amp; Model</b> |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------|
| VFD / Electronic Technology for Compressors | Please ensure VFDs/ Microprocessor panel for energy efficiency of overall plant (compressors / fan / condensers / pumps etc.) should be installed and described thoroughly in design | Please specify the Upper limit & Lower limit of the Frequency |                         |
| Power Factor Controller                     |                                                                                                                                                                                      |                                                               |                         |
| PLC Control & Data Acquisition              | 1. Processor system                                                                                                                                                                  |                                                               |                         |

|                                                         |                                                                                |  |  |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|                                                         | 2. Number of Input (IU)/ Number of Output (OU)<br>3. Type of Report generation |  |  |
| IoT based monitoring system                             |                                                                                |  |  |
| Senser based temperature control & alert                |                                                                                |  |  |
| Measurement Systems                                     |                                                                                |  |  |
| SMS & Email Alerts                                      |                                                                                |  |  |
| Online Stock details                                    |                                                                                |  |  |
| Online Air Monitoring System                            |                                                                                |  |  |
| Monthly Inventory report                                |                                                                                |  |  |
| Monthly monitoring Data logger sheet                    |                                                                                |  |  |
| Phone app                                               |                                                                                |  |  |
| Inventory Day report                                    |                                                                                |  |  |
| <b>*Please add more equipment as per installations.</b> |                                                                                |  |  |

Place .....  
Date .....

Signature and  
Name of Applicant with seal

Place .....  
Date.....  
Consultant

Name in Capital Letters  
Signature & Seal of

**Please submit the Energy Efficiency details along with all cold storage basic datasheet.**

**All mandatory rules and regulations (BIS, ISO, IS, MNRE, etc.) relevant to the item must be complied with.**

**Please don't leave any space blank. Write N/A where not applicable**

## परिशिष्ट ५

### विस्तारीकरण करण्यासाठी प्राप्त प्रस्तावाची पुर्वतपासणीसाठी चेकलिस्ट

१. लाभार्थी संस्थेचे नाव/ पत्ता:
२. पूर्वीचा प्रकल्प कार्यान्वित झाल्याचा दिनांक: .....
३. पूर्वी मंजूर प्रकल्पाची क्षमता: .....
४. पूर्वीचा प्रकल्प पूर्ण क्षमतेने कार्यरत आहे का ? होय /नाही.
५. विस्तारीकरणासाठी आवश्यक घटकांची/ उपलब्ध कच्चा माल याची पडताळणी केली आहे काय ? होय /नाही.
६. विस्तारीकरणाबाबत सविस्तर प्रकल्प अहवालातील टिपणीनुसार पडताळणी केली आहे काय ? होय /नाही.
७. पूर्वी लाभ घेतलेली क्षमता वगळून उर्वरित क्षमतेसाठी प्रकल्पांतर्गत जास्तीत-जास्त देय कमाल क्षमतेच्या मर्यादेत विस्तारीकरण करण्यासाठी प्रस्तावित असल्याची खात्री केली आहे काय ? होय /नाही.

परिशिष्ट - ६

मोका तपासणी अहवाल

(फार्म गेट पॅक हाऊस, एकात्मिक पॅक हाऊस, पूर्व शीतकरण गृह, शितखोली, शीतगृह, रायपनिंग चेंबर आणि एकात्मिक शीतसाखळी याकरिता)

(Post Work Site Inspection Format for Farm gate pack house, Construction of Integrated pack house /pre cooling unit/Cold Room/Cold Storage/Ripening Chamber and cold chain only)

- १) लाभार्थी संस्थेचे नाव/ पत्ता: .....
- २) कृषि व्यवसाय घटकाचे नाव: .....
- ३) प्रकल्पास पूर्व संमती दिल्याचा दिनांक: .....
- ४) प्रकल्पास प्रापण प्रक्रिया पश्चात मंजूरी आदेश दिल्याचा दिनांक: .....
- ५) शेतकरी उत्पादक संघटनेने कंत्राटदारास दिलेल्या कार्यारंभ आदेशाचा दिनांक :-----
- ६) प्रकल्प कार्यान्वित झाल्याचा दिनांक: .....
- ७) प्रकल्प उभारणी पूर्ण करून अनुदान मागणी केल्याचा दिनांक: .....
- ८) प्रकल्पाद्वारे प्रत्यक्षात झालेली रोजगार निर्मिती:

| प्रकार     | कायम संख्या |       | हंगामी संख्या |       | एकूण रोजगार निर्मिती |       |
|------------|-------------|-------|---------------|-------|----------------------|-------|
|            | स्त्री      | पुरुष | स्त्री        | पुरुष | स्त्री               | पुरुष |
| प्रत्यक्ष  |             |       |               |       |                      |       |
| अप्रत्यक्ष |             |       |               |       |                      |       |
| एकूण       |             |       |               |       |                      |       |

९) प्रत्यक्ष तपासणीत आढळून आलेल्या घटकाचा तपशील

१. मोका तपासणी वेळी सुस्थितीत आढळले (होय/नाही)
२. पूर्व संमतीनुसार लाभ घेतलेल्या घटकाची क्षमता -
३. सत्यापित केलेली घटकाची क्षमता (Verified Capacity) -
४. देयक क्रमांक
५. देयक दिनांक
६. शीतसाखळीतील घटकाची उभारणी करणाऱ्या कंत्राटदाराचे नाव -
७. Commodities -

८. Name of Equipment Purchased -

९. Number of Chambers -

१०. Size of Chambers -

११. Actual Capacity -

१२. प्रकल्पाची प्रस्तावित रक्कम (रु.)

१०) पूर्व संमतीपत्रानुसार मंजूर रक्कम (रु.)

११) देयकानुसार झालेला निव्वळ खर्च (रु.)

१२) बँक विवरण तपशिलानुसार पुरवठादारास अदा झालेली रक्कम (रु.)

१३) अनुदान अदा करण्यासाठी मोका तपासणी अधिकाऱ्याने शिफारस केलेली रक्कम (रु.)

(वरील मुद्दे क्र. १०, ११ आणि १२ नुसार जी रक्कम कमी असेल, ती शिफारस करावी)

१४) घटक उभारणीसाठी रक्कम शेतकरी उत्पादक कंपनी/शेतकरी गट/ महिला स्वयंसहायता

गटाच्या बँक खात्यातून अदा झाली आहे काय ? होय/नाही,

नाही असल्यास त्याचा तपशील इलेक्ट्रॉनिक पद्धती/धनादेश /धनाकर्ष :

१५) लाभार्थ्याने बांधलेल्या घटकाची क्षमता पूर्वसंमती पत्रात नमुद केल्यानुसार किंवा त्यापेक्षा जास्त आहे काय? होय/नाही.

१. तपासणी वेळी उपस्थित अधिकारी आणि कर्मचारी यांचे नाव व पत्ता:

तपासणी अधिकारी/ कर्मचार्याचे नाव: .....

पदनाम: .....

२. तपासणी वेळी राष्ट्रीय सुगी पश्चात तंत्रज्ञान व्यवस्थापन संस्था, तळेगाव दाभाडे, ता. मावळ, जि. पुणे संस्थेचे उपस्थित अधिकारी आणि कर्मचारी यांचे नाव:

.....

तपासणी अधिकारी/ कर्मचार्याचे नाव:

.....

पदनाम: .....

३. तपासणी वेळी बँकेचे प्रतिनिधी उपस्थित असल्यास त्यांचे नाव, पदनाम व बँकेचे नाव:

बँक प्रतिनिधीचे नाव:

.....

बँक प्रतिनिधीचे पदनाम: .....

बँकेचे नाव व पत्ता: .....

.....

तपासणीचे वेळी युनिटची स्थिती:

.....  
.....  
.....

तपासणी अधिकाऱ्याचे युनिट बाबत सविस्तर

अभिप्राय:.....

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

प्रत्यक्षात तपासणीवेळी निदर्शनास आलेली निरीक्षणे:

स्थळ पाहणीमधील भौगोलिक स्थानांकनानुसार प्रकल्पाची उभारणी पूर्ण केलेली आहे.

प्रकल्पाच्या ठिकाणापासून वाहतुकीसाठी रस्त्याची सोय आहे.

प्रकल्पासाठी आवश्यक विद्युतपुरवठ्याची सोय केलेली आहे. (आवश्यक असल्यास)

प्रकल्पासाठी आवश्यक पाण्याचा स्रोत उपलब्ध आहे (आवश्यक असल्यास).

उभारलेल्या घटकाची क्षमता सविस्तर प्रकल्प अहवालामध्ये नमूद क्षमतेनुसार योग्य आहे.

प्रकल्प तांत्रिकदृष्ट्या योग्य व आर्थिकदृष्ट्या व्यवहार्य असल्याबाबत राष्ट्रीय सुगी पश्चात तंत्रज्ञान व्यवस्थापन संस्था, तळेगाव दाभाडे, ता. मावळ, जि. पुणे यांचेकडून अहवाल/प्रमाणपत्र अपलोड केले आहे.

प्रस्ताव तांत्रिकदृष्ट्या योग्य व आर्थिकदृष्ट्या व्यवहार्य असल्याबाबत राष्ट्रीय सुगी पश्चात तंत्रज्ञान व्यवस्थापन संस्था, तळेगाव दाभाडे, ता. मावळ, जि. पुणे यांचेकडून अहवाल/प्रमाणपत्र अपलोड केले आहे.

Chartered Engineer चे बांधकाम खर्च व प्रकल्पाचे बांधकाम NHB/NCCD च्या तांत्रिक निकषाप्रमाणे उभारणी केली असल्याबाबतचे प्रमाणपत्र अपलोड केले आहे.

दर्शनी भागात “नानाजी देशमुख कृषी संजीवनी प्रकल्पाच्या अर्थसहाय्याने, लाभार्थीचे नाव, आर्थिक वर्ष, प्रकल्पाची क्षमता असे ठळक अक्षरात नमूद केलेले आहे.

इतर.....

■ प्रमाणित करण्यात येते की,------(कंपनीचे नाव) गटाने/कंपनीने  
----- (कृषि घटकाचे नाव), प्रकल्प रक्कम रु. ----- या कृषी व्यवसाय प्रकल्पासाठी  
अन्य कोणत्याही योजनेतून अथवा नानाजी देशमुख कृषि संजीवनी प्रकल्पांतर्गत यापूर्वी लाभ घेतलेला नाही, याची मी खात्री केलेली आहे.

■ मोका तपासणी तसेच अपलोड केलेल्या दस्तऐवजांच्या पडताळणी आधारे गटाने/ कंपनीने मार्गदर्शक सूचना तसेच पूर्वसंमती नुसार प्रकल्प पूर्ण केला आहे. सबब उपरोक्त शेतकरी उत्पादक कंपनी/गटास प्रस्तुत प्रकल्पासाठी रु. ....-/- इतक्या रकमेची शिफारस करण्यात येत असून घटकाच्या मापदंडाप्रमाणे सदर  
भांडवली खर्चाच्या ६० टक्के रक्कम रु.

...../-(अक्षरी

रक्कम

रु.

.....) इतके

अनुदान वितरित करण्यासाठी शिफारस करण्यात येत आहे.

स्थळ :-

दिनांक :-

स्वाक्षरी :-

अधिकार्याचे नाव :-

पदनाम:- TAO/SDAO/PD ATMA

मुख्यालय

(मुल्यांकनकर्ता यांचे कार्यालयीन लेटरहेडवर)

परिशिष्ट - ७

मुल्यांकन प्रमाणपत्र (Valuation Certificate)

नानाजी देशमुख कृषि संजीवनी प्रकल्प टप्पा -२ अंतर्गत कृषि व्यवसाय घटकांतर्गत शेतकरी गट/शेतकरी उत्पादक कंपनी/महिला स्वयंसहाय्यता गट यांनी घेतलेल्या शीतसाखळीतील विविध घटकांचे राष्ट्रीय सुगी पश्चात तंत्रज्ञान व्यवस्थापन संस्था, तळेगाव दाभाडे, ता. मावळ, जि. पुणे संस्थेच्या मुल्यांकनकर्त्यामार्फत मुल्यांकन अहवाल

जा. क्र.:-----

दिनांक :-/--/--

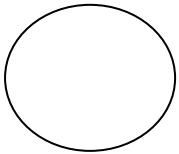
प्रमाणित करण्यात येते कि, नानाजी देशमुख कृषि संजीवनी प्रकल्प टप्पा-२ अंतर्गत -----  
------(कंपनी/गटाचे नाव), मौजे------(गाव/स्थळाचे नाव),------(तालुका),-----  
------(जिल्हा) यांच्या मागणीनुसार खालीलप्रमाणे उभारण्यात आलेल्या कृषि विषयक व्यावसायिक प्रस्तावाचे मुल्यांकन प्रमाणपत्र देण्यात येत आहे.

मशिनरी/प्रक्रिया संयंत्रे/उपकरणे/यंत्रसामुग्रीच्या मुल्यांकनाकरिता आवश्यक बाबी :-

नानाजी देशमुख कृषि संजीवनी प्रकल्प टप्पा-२ अंतर्गत मंजूर प्रकल्प -----  
(कृषि व्यवसायाचे नाव) करिता आवश्यक मशिनरी/प्रक्रिया संयंत्रे/उपकरणे/यंत्रसामुग्री मूळ प्रस्तावानुसार प्रकल्प उभारणी पूर्ण झाली असून त्याचा बाबनिहाय तपशील खालीलप्रमाणे आहे.

कंपनी/गटाने सादर केलेल्या मूळ बांधकाम अंदाजपत्रकाप्रमाणे काम प्रस्तावित केलेल्या मशिनरी/प्रक्रिया संयंत्रे/उपकरणे/यंत्रसामुग्री खरेदी करून झाले असून बाब निहाय तपशील खालीलप्रमाणे आहे.

| अ.क्र. | मशिनरी/प्रक्रिया<br>संयंत्रे/उपकरणे/यंत्रसामुग्रीचे<br>नाव | क्षमता | मशिनरी/प्रक्रिया<br>संयंत्रे/उपकरणे/यंत्र<br>सामुग्रीच्या<br>मुल्यांकनाची रक्कम<br>(रु.) | मशिनरी/प्रक्रिया<br>संयंत्रे/उपकरणे/यंत्र<br>सामुग्री सुस्थितीत व<br>कार्यान्वित<br>असल्याविषयी शेरा | प्रकल्प<br>उभारणीच्या<br>ठिकाणाचे<br>अक्षांश व<br>रेखांश |
|--------|------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| १.     |                                                            |        |                                                                                          |                                                                                                      |                                                          |
| २.     |                                                            |        |                                                                                          |                                                                                                      |                                                          |
| ३.     |                                                            |        |                                                                                          |                                                                                                      |                                                          |



नोंदणीकृत मुल्यांकनकर्ता

नोंदणीकृत मुल्यांकनकर्ता/संस्थेचे नाव -----

यांचा शिक्का (Registered Valuers stamp)

स्वाक्षरी -----

सोबत - १. सविस्तर मुल्यांकन अहवाल

२. प्रमाणित मापनपुस्तिका (MB)