

Приложение № 2 към чл. 6 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда

Информация за преценяване на необходимостта от ОВОС

I. Информация за контакт с възложителя:

1. Име, постоянен адрес, търговско наименование и седалище.

ЕТ „Океан – Йордан Дончев“, ЕИК 130056956, гр. София, район Лозенец, ул. „Крум Попов“ № 77, ет. 1, представлявано от Йордан Василев Дончев

2. Пълен пощенски адрес.

гр. София, район Лозенец, ул. „Крум Попов“ № 77, ет. 1

3. Телефон, факс и e-mail.

+359887599905; e-mail: Istavreva@gbg-bg.com;

4. Лице за контакти.

Людмила Величкова Ставрева

II. Резюме на инвестиционното предложение:

Новопроектираният обект е: Предприятие за производство на рибни продукти и деликатеси и готови за консумация кулинарни изделия, в УПИ XII-901.636, кв. 234, гр.Самоков, община Самоков, област Софийска.

Площта на имота е 7322 кв.м., устройствена зона – Гредимно производствена Пп, „За производствено-складова дейност (п.и. с идент. 65231.901.636) при следните параметри на застрояване:

- плътност на застрояване - до 60%
- интензивност на застрояване - до 1.5
- минимална озеленена площ - 20%.

Имотът е незастроен, собственост на Инвеститора, начин на застрояване- свободно застрояване, с ПУП са обособени ограничителни линии на застрояване и предвид преминаващите през терена на имота инженерни мрежи.

Новопредвидената сграда е едноетажно еднокорабно хале - монтажна стоманена конструкция върху стоманобетонни фундаменти, разположена на височина средно 1,10 м над прилежащия терен. Застроена площ 1376,10 кв.м.

Транспортното обслужване на обекта ще се извършва с товарни превозни средства - камиони, включително хладилни и микробуси. Суровините - охладена и замразена риба - постъпват в складовата зона на обекта - в хладилни камери, чрез хидравлична товаро-разтоварна рампа (нивоизравнителна платформа), снабдена с уплътнителен ръкав. Останалите суровини - сухи продукти, подправки и адитиви, зеленчуци и др. постъпват чрез стационарна стоманобетонна рампа в съответните складове.

Производствената част е обособена на две отделни зони- за производство на рибни продукти и деликатеси и за производство на готови за консумация кулинарни изделия - салати и др.

В производствената зона за рибни продукти и деликатеси са предвидени необходимите производствени помещения съгласно хигиенните изисквания- за дефростиране и транжиране, за осоляване, за термична обработка, за пакетиране и др., както и спомагателни такива- миялно, офис технолог и лаборатория за анализ.

Производството на един или друг асортимент зависи от планираното производство и е съобразено с търсенето на пазара.

Производство на разфасовки и полуфабрикати от риба и нерибни хидробионти

Постъпването на суровините за размразяване или влагане в производство се извършва след приключване или преди започване на производствения процес, след което пътя на суровините /коридора/ се измива и дезинфектира.

Размразяване

Извършва се при температура $+12^{\circ}\text{C}$ на метални стелажки в обособените за целта помещения, при продължителност на процеса около 12 часа, като суровините постъпват в помещенията за размразяване в края на работни ден, след приключване на производствения процес.

Охладената суровина се подава директно за обработка.

Почистване /на непочистена суровина/

Извършва се при температура $+12^{\circ}\text{C}$, ръчно, на обособени работни места в помещението за размразяване, почистване и транжиране. Страничните животински продукти чрез улей постъпват в приземния етаж, където се събират в полиетиленови чувал и се съхраняват в хладилна камера при температура -24 до -18°C .

Почистената суровина се измива с питейна вода и от лежда.

Транжиране, нарязване, филетиране

Извършва се при температура $+12^{\circ}\text{C}$ в обособена зона в помещението за размразяване, почистване и транжиране, ръчно и машинно.

Получените заготовки се подават към производственото помещение за опаковане или към залата за осоляване.

Производство на солени, солено-мариновани и пушени риби

Чистата или почистена риба и рибни филета, размразени, почистени и подготвени се подават в помещение осоляване и мариноване, където се извършват следните процеси:

Осоляване, зреене

Извършва се при температура $+4$ до $+12^{\circ}\text{C}$ в пластмасови вани, съгласно рецептурите при продължителност на отделните процеси, съгласно ТД на продукта.

Изцедената осолена риба или рибно филе се реди на колички и се подготвя за обработка в пароварилна – пушилна камера, или постъпва в производственото помещение за разфасоване и опаковане, или преминава в друга вана с приготвен разтвор за мариноване.

Мариноване

Извършва се при температура от $+4$ до $+12^{\circ}\text{C}$ в пластмасови вани в помещението за осоляване и мариноване. Разтворът за мариноване и времетраенето на процеса са съгласно утвърдените ТД за продукта. Следва отцеждане на маринованата риба и постъпването и в производственото помещение за разфасоване и опаковане в потребителски опаковки.

Опушване

Извършва се в помещение за термична обработка и/или опушване и включва следните технологични процеси:

Студено пушене

Подсушаване – извършва се в пароварилна камера при продължителност от 1 до 6 часа, при температура от $+20$ до $+25^{\circ}\text{C}$

Студено опушване – извършва се в пароварилна камера при режим: опушване при температура от $+20$ до $+25^{\circ}\text{C}$. Краят на процеса се определя по органолептични показатели.

Охлаждане – извършва се при температура $+8$ до $+12^{\circ}\text{C}$ в помещението за термична обработка и/или опушване при продължителност и температурен режим, съгласно ТД на продукта.

Топло пушене

Подсушаване – извършва се в пароварилна камера при температура $+30$ до $+70^{\circ}\text{C}$ при продължителност на процеса в зависимост от параметрите на суровината.

Варене – извършва се в пароварилна камера при температура от $+72$ до $+80^{\circ}\text{C}$ до достигане на температура $+62^{\circ}\text{C}$ във вътрешността на продукта

Топло пушене – извършва се в пароварилна камера при температура от $+72$ до $+80^{\circ}\text{C}$

Охлаждане – извършва се поетапно в помещението за опушване

- При стайна температура за около 20-30min

- При температура от $+8$ до $+12^{\circ}\text{C}$ като за целта се осигурява необходимия микроклимат в помещението

Охладената топло или студенопушена риба се нарязва при необходимост и постъпва в производственото помещение, където се извършва разфасоване и опаковане в потребителски опаковки.

Постъпването на опушената риба в производственото помещение и на осолените и маринованите риби се разделя по време.

Опаковане, съхранение и експедиция на готовата продукция

Опаковане – първична опаковка и етикетирание

Извършва се при температура $+12^{\circ}\text{C}$ в обособена зона в производственото помещение. Като първична опаковка се използват опаковки от пластмаса или вакуум пликкове, разрешени за приложение в хранително-вкусовата промишленост, с вместимост от 100g до 4kg. Опаковането се извършва с помощта на вакуумиращи, вакуумопаковащи и етикетирани машини. Опаковките от пластмаса се затварят плътно с пластмасови капаци или термично с полиетиленово фолио. На всяка потребителска опаковка се поставя идентификационен етикет.

Съхранение

Съхранението на готовата продукция се извършва в хладилна камера при температура от 0 до $+4^{\circ}\text{C}$ при продължителност съгласно ТД на съответния продукт.

Пакетиране – транспортна опаковка

Разгъването на транспортните опаковки – каси от вълнообразен картон, се извършва в обособена зона в помещението за експедиция. Потребителските опаковки се стифират в транспортните опаковки, непосредствено преди експедиция и се стековат с полиетиленово фолио.

Експедиция

Посредством товароподемна платформа продуктите ще се подават към транспортното средство /хладилни/ превозни средства.

Всяка партида се придружава от документ, удостоверяващ съответствието на продукта и срокът на годност за човешка консумация.

Зона производство на готови за консумация кулинарни изделия

Рибни салати

- годишен капацитет 85 т/год

Хайвери и пастообразни рибни продукти

- годишен капацитет 110 т/год, с възможност за увеличение на годишния капацитет до 130 т/год

Салати от нерибни хидробионти

- годишен капацитет 1 т/год, с възможност за увеличение на годишния капацитет до 2 т.

Салати от риба и нерибни хидробионти с майонеза и/или сметана

- годишен капацитет 1 т/год, с възможност за увеличение на годишния капацитет до 2 т.

Печени на скара риба и рибни продукти

Пържени риба и рибни продукти

Печени и пържени зеленчуци

В производствената зона за кулинарна продукция са обособени помещения за измиване, почистване и дефростиране, за термична обработка, за хомогенизиране и пълнене, транспортна опаковка и др. За нуждите на производството са предвидени технологични камери.

Опакованата в транспортна опаковка продукция постъпва за съхранение в складове готова продукция - среднотемпературни хладилни камери, извежда се от обекта чрез помещението за експедиция на стационарна товарна рампа. За обслужването на различните видове транспортни средства, пред рампата е предвидена подвижна платформа.

На експедиционната рампа са разположени и помещения за отпадъците от производствените процеси, включващо хладилник за СЖП, склад транспортни опаковки-кашони, миялно за външен амбалаж. Над товаро-разтоварните рампи са предвидени защитни козирки.

Персоналът на обекта е от 15 работници, които влизат през обособена санитарно-битова зона, съдържаща съблекални за лично и работно облекло, душови помещения, хигиенни възли и помещение за почивка, съблекалните са предвидени на принципа на санитарния пропускник.

Транспортен амбалаж - европалети, пластмасови каси и бидони.

За вътрешноцехов транспорт се използват електроповдигач - стакер и транспалетни колички.

Конструктивна система: сградата се изпълнява като монтажна стоманена конструкция-колони и ферми и монолитни стоманобетонени фундаменти.

Фасадните стени са трислойни термоизолационни панели-тип „сандвич“ със сърцевина експандиран полиуретан, разположени зад носещата стоманена конструкция. Над фасадните панели, от височина 2,95 до покривната покривка, се изпълняват фасадни стени от профилирана ламарина с антикондезно покритие.

Вътрешните стени са самоносещи се системи-трислойни термоизолационни панели тип „сандвич“ със сърцевина от експандиран полиуретан-в производствените и складовите помещения, и монтажни щендерни стени (метални профили и гипсокартон, сърцевина-каменна вата) при санитарно-битовите помещения и брандмауера.

Всички панели са подходящи за приложение в хранително-вкусовата промишленост.

Покрив: двускатен, с наклон 10%, изпълнен от профилирана ламарина с антикондезно покритие

Дограма:

Прозорци: алуминиеви, със стъклопакет;

Входни врати: метални, с топлоизолация;

Интериорни врати: ПВЦ и алуминиеви;

Отводняване: външно – с висящи улуци и водосточни тръби;

Подови настилки:

- шлайфана бетонова настилка- в складови помещения, хладилни камери и коридори;

- индустриална настилка - двукомпонентна епоксидна безфугова- в производствените и складови помещения;

- рулонна винилова - в санитарно-битовите помещения;

Стенни облицовки: рулонна винилова - в санитарно-битовите помещения;

Окачени тавани: термоизолационни сандвич панели;

Вътрешните повърхности на помещенията се предвиждат от материали, позволяващи лесно почистване и дезинфекция. В производствените и складовите помещения по всички вътрешни ръбове между под-стена и стена-стена се изпълняват холкери. Подовите на всички производствени помещения ще се почистват след приключване на работната смяна, за целта е предвидено сухо и мокро почистване – с пароструйка. Отваряемите части на прозорците се защитават с противоинсектицидни екрани.

1. Характеристики на инвестиционното предложение:

Предложението е свързано с изграждане на предприятие за производство на рибни продукти и деликатеси и готови за консумация кулинарни изделия, в УПИ XII-901.636, кв. 234, гр.Самоков, община Самоков, област Софийска

а) размер, засегната площ, параметри, мащабност, обем, производителност, обхват, оформление на инвестиционното предложение в неговата цялост;

Имотът предмет на разработката е с площ 7322 кв.м., Пп – предимно-производствена зона, с предназначение „За производствена и складова дейност“.

Бъдеща застроена площ е 1376,10 кв.м., от които 400 кв. м. – складова зона и 976 кв.м. – производствена зона.

б) взаимовръзка и кумулиране с други съществуващи и/или одобрени инвестиционни предложения;

Обектът се определя като V-та категория съгласно чл. 10 от Наредба № 1/30.07.2003г. за номенклатурата на видовете строежи на МРРБ. Разрешението за строеж се издава от главния архитект на Община Самоков, след съгласуване и одобряване на технически проект.

За изграждането на цеха, не е необходимо издаване на други разрешителни документи по Закона за водите, Закона за управление на отпадъците, разрешителни по чл. 104 и чл. 117 от Закона за опазване на околната среда и др.

Не се очаква кумулиране с други съществуващи и одобрени инвестиционни предложения.

в) използване на природни ресурси по време на строителството и експлоатацията на земните недра, почвите, водите и на биологичното разнообразие;

Използваните по време на строителството природни ресурси са строителни и инертни материали. При експлоатация на обекта ще се използват – вода и електроенергия.

Питейната вода и електроенергията ще се ползват след сключване на договори с експлоатационните дружества.

Не се предвижда водовземане за питейно-битови, промишлени и други нужди от повърхностни и подземни води и не се предвижда изграждане на нови съоръжения за водовземане.

Приета е разделна схема на водоснабдяване в сградата.

- За питейно-битови и технологични нужди;
- За противопожарни нужди.

За питейно-битови и технологични нужди са проектирани сградни водопроводи за студена и гореща вода и сграден противопожарен водопровод от подинковани тръби ф2”.

Водоснабдителни норми и параметри:

Qн. макс. дн. пит. бит. = 25 л/раб/ден за питейно-битови нужди за производствения персонал;

Qдуш = 50л/раб/ден за ползване на душ

Qн. макс. час = 14,1 л/раб/час за питейно-битови нужди за производствения персонал;

Qдуш = 50л/раб/час(23л/час/ст.в.; 27л/час/ т.в.)

Питейно-битово водоснабдяване:

➤ **Максимално – денонощно:**

$$Q_{\text{макс.дн.}} = \Sigma M \times q_{\text{макс.дн.}} / 1000 = 15 \times 75.0 = 1,125 \text{ m}^3/\text{d}$$

➤ **Максимално – часово:**

➤ $Q_{\text{п.б. макс. час. см.}} = 15 \cdot 50 = 750 \text{ л/час}$ – смесена вода

➤ $Q_{\text{п.б. макс. час. ст.}} = 15 \cdot 23 = 345 \text{ л/час}$ – студена вода

➤ $Q_{\text{п.б. макс. час. гор.}} = 15 \cdot 27 = 405 \text{ л/час}$ – гореща вода

➤ **Максимално секундно – обща вода при нормална работа:**

$$Q_{\text{макс.сек.}} = 5 \times q_e \text{ сек} \times z_{\text{сек}} [\text{l/s}];$$

$$q_e \text{ сек} = 0.20 \text{ l/s}$$
 – специфичен разход;

$$z_{\text{сек}} = f(P_{\text{сек}}), \text{ където:}$$

$$P_{\text{сек}} = Q_{\text{макс.ч.}} / (720 \times E_a) \text{ – секундна вероятност на водочерпенето}$$

➤ **смесена вода**

$$Q_{\text{бит.}} = 0,995 \text{ l/s}$$
 – обща вода за битови нужди.

➤ **студена вода**

$$Q_{\text{бит.}} = 0,665 \text{ l/s}$$
 – студена вода за битови нужди.

➤ **гореща вода**

$$Q_{\text{бит.}} = 0,717 \text{ l/s}$$
 – гореща вода за битови нужди.

Производствени нужди:

Необходимите количества гореща вода за обекта ще се осигуряват от пароводен бойлер по част ОВ с обем 1000л, монтирани в котелното помещение.

Проектирана е помпена циркулация на мрежата за гореща вода.

- **За измиване на помещенията**

$$\text{общо } 1429,80 \text{ л/ден} = 1429,80 \text{ л/ч} = 0,40 \text{ л/сек}$$

- **Общо за обекта при нормална работа**

➤ **Максимално секундно:**

$$Q_{\text{ор}} = Q_{\text{бит.}} + Q_{\text{произв.}} + Q_{\text{изм.}} = 0,995 + 6.5 + 0.40 = 7,90 \text{ l/s}$$

$$Q_{\text{ор}} = 0,7 \times 7,90 = 5,53 \text{ l/s}$$

$Q = 5,53 \text{ л/с}$ се провежда от диаметър $\Phi 75$ полипропиленови тръби при $V = 1,61 \text{ м/с}$, $J = 0,0389 \text{ м/м}^2$.

Противопожарно водно количество - вътрешно пожарогасене

Съгласно Наредба Из-1971/ 2009г. за строително-технически правила и норми за осигуряване на безопасност при пожар, необходимите водни количества за пожарогасене са както следва:

За вътрешно пожарогасене с пожарни кранове – 2.0 l/s , съгл. член 199, ал. (1), табл. 19 – точка 1, б. „а” (производствена сграда с площ на помещенията между него и другите прегради над 400 m^2) и точка 5 (сгради от клас на функционална пожарна опасност $\Phi 1 - \Phi 4$).

Опасни отпадъци:

Не се предвиждат опасни отпадъци на обекта. Възможно е при използване на осветителни тела с флуоресцентни тръби и тяхната подмяна да се отдели отпадък с код 200121 – флуоресцентни тръби и други отпадъци съдържащи живак. Свалените повредени тела се съхраняват в хартиени опаковки, които ги предпазват от счупване. Те се събират отделно от битовите отпадъци и подлежат на предаване и извозване от лицензирани лица.

Производствени отпадъци

От производството ще се натрупват отпадъци от риба и рибни продукти – утайки от измиване и почистване с код 020201; отпадъци от животински тъкани с код 020202; материали, негодни за консумация и преработка с код 020203, които ще се събират в хладилна камера до извозването им от лицензирани лица, с които инвеститора ще сключи договор.

Отпадъчни води

Канализацията на сградата е решена като разделна.

Битово-фекалния отток ще се зауства директно в градския колектор, а дъждовните води от покрива на сградата свободно ще се изливат чрез водосточни тръби около нея и от там ще се насочват към тревните площи в парцела.

Производствените води след преминаване през колесентен сепаратор, ще се насочват също към градския колектор.

Общото отпадъчно водно количество на сградната канализационна инсталация е:

$$Q_{\text{общо}} = q_{\text{бит.}} + q_{\text{произв.}} = 1,63 + 4,43 = 6,06 \text{ l/s;}$$

Канализационното отклонение ще се изпълни от РР тръби $\phi 160$ SN8, които провеждат $Q=6,35 \text{ l/s}$ със скорост $v = 0,95 \text{ m/s}$ и наклон $I = 0,01$ при пълнеж $h/D = 0,3$. Заустването му става в съществуващ канализационен колектор.

Определянето на дъждовното водно количество става съгласно чл.167 от Наредба №4 за проектиране, изграждане и експлоатация на сградни ВНС инсталации и БДС EN 12056-3 по формулата:

$$Q_{\text{дъжд}} = r \cdot A \cdot C$$

C - отточен коефициент $C=1$

A - отводнявана покривна повърхност

r - оразмерителна интензивност на дъжд с продължителност 5 минути и период на еднократно претоварване $P=5$ години.

$$\text{За Самоков - } r = 0,0402 \text{ л/с.м}^2$$

• Покрив сграда

$$A = 1376,1 \text{ м}^2$$

$$Q_{\text{дъжд}} = 55,32 \text{ л/с}$$

Това водно количество ще се отвежда от 13 броя външни водосточни тръби с диаметър $\phi 80$.

д) замърсяване и вредно въздействие; дискомфорт на околната среда;

Предвиденото инвестиционно предложение не предполага замърсяване на почвите, водите и атмосферния въздух в района, както по време на строителството, така и по време на експлоатацията.

Изграждането ще бъде свързано с отделяне на прах от изкопните и насипни дейности, шум и емисии от изгорели газове на двигателите на строителната техника и транспортните средства, както и твърди отпадъци, само в рамките на строителната площадка. Тези въздействия ще бъдат краткотрайни, незначителни и са присъщи за всички строителни обекти. Работниците ще използват лични предпазни средства. Строително – монтажните работи ще се извършват в

Обектът ще се обслужва от 15 работника на едносменен (кампанийно двусменен) режим на работа. Осигурени са необходимите санитарно-битови помещения за персонала, на принципа на санитарния пропускник, осигурено е помещение за почивка.

Съгласно противопожарните изисквания, сградата се разделя на складова и производствена зона чрез брандмауер. Брандмауерът се изпълнява като монтажна стена Кнауф W112, съгласно Становището за допустимост на МВР- с=150mm, граница на огнеустойчивост EI120, клас по реакция на огън A2 и достига до негоримото покривно покритие. Около брандмауера, по фасадите на сградата се изпълняват разделителни ивици с клас по реакция на огън A2- термопанели със сърцевина каменна вата. Вратите в брандмауера са самозатварящи се кл.С3, с граница на огнеустойчивост EI 90.

Сградата се изпълнява от пожаронезащитени стоманени конструкции- площите на отделните зони отговарят на нормативните изисквания като:

Складова зона- КФПО Ф5.2, категория В с площ 400 кв.м < 600 кв.м съгласно чл.489, ал.1, т.3 от Наредба №13-1971/ 2009 год.

Производствена зона- КФПО Ф5.1, категория Д с площ 976,1 кв.м съгласно чл.12, ал.4 от Наредба №13-1971/ 2009 год.

Обособяването на санитарно-битовата зона (КФПО Ф3.4) не е необходимо съгласно допускането на чл.16, ал.7 от Наредбата, тъй като етажната им плещ 74,5 кв.м < 25% от площта на производствената зона и < 200 кв.м.

ТЕХНИЧЕСКИ ПОКАЗАТЕЛИ

ЗП (РЗП) - 1 376,1 кв.м

ГРАДОУСТРОЙСТВЕНИ ПОКАЗАТЕЛИ

Площ на УПИ XII- 7 322 кв.м

Плътност на застрояване – 18,8% при max 60%

К инт – 0,19 при max 1,5

Озеленена площ- 30% при min 20%

Имотът не е водоснабден. Съгласно Становище с изх. № ТО-05-71/19.05.2022г. на „ВиК“ ЕООД – София, има възможност водоснабдяването да се осъществи от вътрешната водопроводна мрежа на гр. Самоков, по конкретно от съществуващ уличен водопровод ф89 стом. тр., положен в улица на около 70 м западно от имота.

Съществува техническа възможност за отвеждане на отпадъчните води чрез включване в улична канализация ф200Б, преминаваща през източната част на имота.

Захранването с електроенергия ще стане чрез изграждане на нов трафопост.

Предвижда се обектът да се присъедини към газоразпределителната мрежа на гр. Самоков.

УПИ XII-901.636 - "За производствено - складова дейност" има непосредствен автомобилен и пешеходен достъп от прилежащата от запад задънена улица с ОТОТ 1544, 1545а, 1546а- улица от регулационния план на града, изпълнена с трайна настилка.

Теренът на имота е с подчертан наклон на северозток. Складово-производствената сграда се разполага в югоизточната част на имота, на нормативно допустими разстояния от имотните граници. В имота са предвидени паркоместа, повече на брой от необходимите съгласно Наредба РД-02-20-2/2017год. на МРРБ за планиране и проектиране на комуникационно-транспортната система на урбанизираните територии, Прил.5, т.29- 1бр./ 8-10 работещи+20%= 3бр.

Предвидено е озеленяване в необходимия процент, включително висока дървесна растителност.

За складовата зона се изисква водопроводна инсталация за вътрешно пожарогасене оразмерена за един едновременно действащ ПК с разход от 2,0 л/сек, съгласно чл.199 и таблица 19 – т.3а.

За производствената зона не се изисква водопроводна инсталация за вътрешно пожарогасене съгласно чл.193(1), т.2 и чл.193(2) – частта от сградата отделена с брандмауер е от КПО Ф5Д и в нея няма производствени и складови помещения с площ по-голяма от 200м².

Общо оразмерително водно количество за сградата:

- при нормална работа $Q_{ор.} = Q_{бит.} + Q_{произв.} + Q_{изм.} = 5,53 \text{ l/s}$
- при пожар $Q_{ор.} = Q_{бит.} + Q_{произв.} + Q_{пп} = 5,53 + 2,00 = 7,53 \text{ l/s};$

Това водно количество ще се осигурява от ф75PE при
 $v = 2,19 \text{ m/s}$, $i = 0,0684 \text{ m/m}$

Външно пожарогасене

Обем на складовата зона $V_{скл.} = 400 \times 6,51 = 2606 \text{ м}^3$, от КПО Ф5В – изискващи се 10 л/сек.
Обем на производствена зона $V_{произв.} = 976,1 \times 6,51 = 6355 \text{ м}^3$, от КПО Ф5Д – изискващи се 5 л/сек.

Меродавна за оразмеряването е складовата зона:

Водното количество за външно пожарогасене е 10 л/сек

Необходимото водно количество за външно пожарогасене е 10 л/с. съгл. член. 172, ал. (1), табл. 16 (сгради от I и II степен на огнеустойчивост и пожаронезащитени стоманени конструкции с категория по пожарна опасност Ф5В и застроен обем $\leq 5000 \text{ м}^3$) и член 173, ал. (1).

Оразмерително водно количество при пожар:

$$Q_{ор.} = Q_{сгр.} + 10,0 = 7,53 + 10,00 = 17,53 \text{ l/s}$$

Това водно количество ще се осигурява от СВО ф110PE при
 $v = 2,45 \text{ m/s}$, $i = 0,0526 \text{ m/m}$

Предвиден е 1 бр. двуглав пожарен хидрант ПХ 70/80 – надземен.

Оразмерителни водни количества:

- при нормална работа : $Q_{ор.} = Q_{бит.} + Q_{произв.} = 5,53 \text{ l/s.}$
- при пожар: $Q_{ор.} = Q_{бит.} + Q_{произв.} + Q_{пп} = 5,53 + 2,00 = 7,53 \text{ l/s};$

При нормална работа:

$$Q_{\text{макс.сек}} = 5,63 \text{ л/с} = 19,90 \text{ м}^3/\text{ч}$$

$$Q_{\text{мин}} = 0,15 \cdot Q_{\text{макс.сек}} = 2,98 \text{ м}^3/\text{ч}$$

Проверка при пожар

$$Q_{\text{макс.сек}} = 7,53 \text{ л/с} = 27,10 \text{ м}^3/\text{ч}$$

$$Q_{\text{мин}} = 0,15 \cdot Q_{\text{макс.сек}} = 4,06 \text{ м}^3/\text{ч}$$

Предвиден е комбиниран водомер DN50 – „COSMOS WPV „за студена вода

Електрическа енергия

За присъединяване на обекта към електрическата мрежа имаме издадено Становище SAP № IB-32-22-14122 от „ЧЕЗ Разпределение България“ АД.

Предоставена мощност – 150 kW;

Присъединена мощност – 180 kW;

Напрежение за присъединяване – 20 kV;

Брой на фазите – три;

Тарифи на измерване – две;

Категория на осигуреност на електроснабдяването – трета категория;

За присъединяването на обекта е необходимо да се проектират и изградят нови кабелни линии НН от табло НН, които ще са оразмерени по допустимо токово натоварване и пад на напрежение. Кабелните линии ще бъдат изградени по трасе, със съответния сервитут съгласно действащата нормативна уредба.

Измерването на консумираната ел. енергия от обекта ще се осъществява в ново електромерно табло за индиректно мерене тип 250А. За измерване на използваното количество електроенергия от абоната в електромерното табло ще се монтират токови трансформатори 300/5А, електромер за индиректно мерене и АП /250R250А.

г) генериране на отпадъци - видове, количества и начин на третиране, и отпадъчни води;

Отпадъци от строителството:

При осъществяването на изкопни и строителни дейности се очаква отделяне на смесени строителни отпадъци от използваните в строителния процес материали: 170101 – бетон; 170103 – плочки, фаянсови и керамични изделия, 170107-смеси от бетон, тухли, керемиди, плочки, фаянсови и керамични изделия, различни от упоменатите в 17 03 01.

Строителните отпадъци, които ще се формират, подлежат на специален режим на събиране и извозване. Ще се изготви План за управление на отпадъците, като част от проекта, който да е в съответствие с чл.11, ал. 1 от Закона за управление на отпадъците (ЗУО) и Наредбата за управление на строителни отпадъци и за влагане на рециклирани строителни отпадъци.

На обекта ще се организира разделно събиране на строителните отпадъци. Предаването им ще се извършва след подписване на договор с лицензиран лица, притежаващи разрешение, комплексно разрешително или регистрационен документ по чл.35 от ЗУО, за съответната дейност и площадка за отпадъци със съответния код, съгласно Наредба № 2/2014г. за класификация на отпадъците.

Преди стартиране на строителството хумусния слой ще се отдели и складира в обособена част от имота, след приключване може да се използва за оформяне на зелени площи, а при излишък ще се организира извозване, след предварително съгласуване от Община Самоков.

Битови отпадъци:

По време на експлоатацията ще се генерират смесени битови отпадъци с код 200301. Количеството им ще се уточни като функция на брой персонал, производство и време на натрупване. На тази база ще се определи и вида на съдовете за събиране на отпадъците. Община Самоков има схема за сметосъбиране и сметоизвозване, към която ще бъде включено предприятието. Към този вид отпадък може да причислим и отпадъците от зелени площи – почви код 200202 и биоразградими отпадъци - код 200201, които се извозват заедно битовите.

Отпадъци от опаковки:

По време на производството в цеха се очакват отпадъци от опаковки: 150101 – хартиени и картонени опаковки; 150102 – пластмасови опаковки; 050104 – метални опаковки и 150107 – стъклени опаковки.

съответствие с нормативните изисквания към строежите при спазване на безопасни условия на труд.

По време на изграждането и експлоатацията не се предвижда отделяне на емисии на опасни, токсични или вредни вещества в атмосферния въздух в района.

От реализирането на инвестиционното намерение /строителство и експлоатация/ не се очакват вредни физични фактори, които да влияят върху околната среда и здравето на хората.

е) риск от големи аварии и/или бедствия, които са свързани с инвестиционното предложение;

Не се очаква риск от големи аварии и/или бедствия, които да са вследствие на инвестиционното предложение.

ж) рисковете за човешкото здраве поради неблагоприятно въздействие върху факторите на жизнената среда по смисъла на § 1, т. 12 от допълнителните разпоредби на Закона за здравето.

По време на СМР на обекта не съществува здравен риск за човешкото здраве.

Съгласно разпоредбите на §1, т. 12 на ДР на ЗЗ, факторите за жизнената среда са:

- а) води, предназначени за питейно-битови нужди;
- б) води, предназначени за къпане;
- в) минерални води, предназначени за пиене или за профилактични, лечебни или за хигиенни нужди;
- г) шум и вибрации в жилищни, обществени сгради и урбанизирани територии;
- д) йонизиращи лъчения в жилищните, производствените и обществените сгради;
- е) нейонизиращи лъчения в жилищните, производствените, обществените сгради и урбанизираните територии;
- ж) химични фактори и биологични агенти в обектите с обществено предназначение;
- з) курортни ресурси;
- и) въздух;

По така изброените фактори, ИП може да окаже влияние на буква г) шум и вибрации и буква и) въздух.

По отношение на шума и вибрациите има минимален риск, тъй като ще се спазват утвърдените планове за безопасност и здраве, съгласно изискванията на Наредба № 2 за минимални изисквания за здравословни и безопасни условия на труд при извършване на строително-монтажни работи. По отношение на замърсяване на въздуха, ще бъдат взети предварителни мерки за ограничаване на емисиите от прах и газове при строителството.

2. Местоположение на площадката, включително необходима площ за временни дейности по време на строителството.

- Помещение за съхранение на отпадъци с хладилен шкаф за съхранение на странични животински продукти – 3 /СЖП-3/ категория, с температура от -24 до -18°C

1.1.4. За готова продукция

-Хладилна камера с температура от 0 до +4°C

2.1. Производствени помещения

- за размразяване, почистване и транжиране

- за размразяване на почистена суровина

- за осоляване и маринование

- за термична обработка и/или опушване

- термично – варене с технологична хладилна камера

- производствено помещение – за основни технологични процеси и първична опаковка

- подготвително помещение към термична обработка готови за консумация кулинарни изделия

- помещение за термична обработка на готови за консумация кулинарни изделия

3.1. Спомагателни помещения

- приемно помещение

- помещение за експедиция

- миялно помещение

- склад вътрешен амбалаж

- санитарно-битови помещения за персонала

- помещение за почивка и др.

4.1. Вътрешноцехов транспорт и транспортно-подемни съоръжения

- транспалетни колички

- колички – рами

- хидравлична платформа – товароподемност 1 тон

5. Технологичен процес

5.1. Технологичният процес включва:

- Прием и съхранение на суровини, спомагателни, опаковъчни и пакетиращи материали

- Производство на рибни продукти и деликатеси

- Производство на готови за консумация кулинарни изделия

- Опаковане, съхранение и експедиция на готови продукция

Всяка партида от доставената за преработка риба, нерибни хидробионти, сухи продукти, пакетиранни продукти, млечни продукти, зеленчуци се придружава със сертификат за качество от производителя, съгласно действащите нормативни изисквания или внос.

Капацитетът на предприятието за производство на рибни продукти и деликатеси и готови за консумация кулинарни изделия варира, като количеството и асортимента се променя периодично, съгласно търсенето в търговската мрежа и с цел предлагане на нови и по-разнообразни продукти и деликатеси.

Прием на суровини, спомагателни, опаковъчни, пакетиращи материали

Зареждането със суровини – риба, нерибни хидробионти и рибни продукти, сухи продукти, пакетиранни продукти, млечни продукти, зеленчуци става със специализиран /хладилен/ транспорт от приемна рампа в приемното помещение.

Замразената суровина се освобождава от транспортната опаковка на работен плот и постъпва за съхранение в хладилна камера при температура от -24 до -18°C във вътрешноцехов амбалаж.

Охладената суровина постъпва за съхранение в среднотемпературна хладилна камера с температура от 0 до +4°C в транспортни опаковки. Отстраняването на транспортната опаковка ще се извършва непосредствено преди влагането им в производството.

Предприятието за производство на рибни продукти и деликатеси и готови за консумация кулинарни изделия, ще бъде изградено в УПИ XII-901.636 (п.и. 65231.901.636), кв. 234 на гр. Самоков, община Самоков, област Софийска.

Имотът е собственост на Възложителя и е с площ 7322 кв. м. Тази площ е достатъчна за организиране на строителната площадка, изключва се възможността за засягане на територия извън площта на имота.

3. Описание на основните процеси (по проспектни данни), капацитет, включително на съоръженията, в които се очаква да са налични опасни вещества от приложение № 3 към ЗООС.

Касае се за ново инвестиционно предложение – строителство на предприятие за производство на рибни продукти и деликатеси и готови за консумация кулинарни изделия.

Ще се произвеждат широка гама мариновани, солени, пушени риби, морски деликатеси и салати. Междинно съхранение и експедиция.

Планираната производствена зона е 976,1 кв.м. Складовата зона по проект е 400 кв.м.

Постройката ще бъде едноетажно хале от монтажна стоманена носеща конструкция (колони и ферми) върху монолитни стоманобетови фундаменти. Ограждащите външни стени ще бъдат от трислойни термоизолационни панели – тип „сандвич“ със сърцевина от експандиран полиуретан, разположени зад носещата стоманена конструкция. Над тези фасадни панели, от височина +2,95 до покрива, се изпълняват фасадни стени от профилирана ламарина с антикондензно покритие.

Вътрешните стени в производствената и складова зона ще са самоносещи и ще се изпълняват от трислойни термоизолационни панели тип „сандвич“ със сърцевина от експандиран полиуретан. В санитарно-битовите помещения стените ще са щендерни, от метални профили и гипскартон със сърцевина от каменна вата.

Всички панели са одобрени за приложение в хранително-вкусовата промишленост.

Покривът ще се изпълни от профилирана ламарина с антикондензно покритие като двускатен с 10% наклон.

Дограмата ще е алуминиева със стъклопакет, входните врати – метални с топлоизолация.

Отводняването на сградата ще е външно с висящи улуци и водосточни тръби.

Подовите настилки на складовите помещения и хладилните камери ще бъдат изпълнени от шлайфана бетонова настилка, производствените помещения ще са с двукомпонентна индустриална настилка без fugi.

Работни помещения и процеси.

Осигурени са необходимите технологични връзки и пътища между отделните функционални помещения за безпрепятствено осъществяване на поточност и автономност на технологичните процеси.

Оформени са следните помещения:

1.1. Складово стопанство

1.1.1. За суровини

- Хладилна камера с температура от -24 до -18°C

- Хладилна камера с температура от 0 до -2°C

1.1.2. За спомагателни материали

- Склад пакетирани хранителни продукти, подправки

- Склад адитиви

- Склад растителни масла

- Склад опаковъчни материали

1.1.3. За отпадъци

Не се допуска и приемане за дефростация или влагане в производство на замразени и охладени суровини директно след доставка, без да бъдат съхранявани в хладилните складови площи.

Хранителните продукти, необходими за влагане в производството като соли, оцет, сухи продукти – грис, брашна, подправки, добавки и адитиви и др. Постъпват в съответните складове чрез обособена рампа. Продуктите, подправките и адитивите, необходими за производството, се размерват в обособено помещение за размерване, откъдето със специални съдове постъпват в производството и се дозират съгласно утвърдената рецептура.

Растителните масла се съхраняват в резервоари в съответния склад и чрез технологичен тръбопровод постъпват в производственото помещение.

Опаковъчните материали – потребителски опаковки /пластмасови кутии и тарелки, вакуум пликве, полиетиленово фолио/ постъпват през товарна рампа в обособен склад, разположен в непосредствена близост до зоната за опаковане.

Пакетиращите материали – транспортни опаковки от вълнообразен картон, постъпват в съответния склад, където се извършва подготовката/разгъването/ им на обособен работен плот.

Зона производство на рибни продукти и деликатеси

1. Производствена програма:

Зона за преработка, съхранение и търговия с риба и рибни продукти и ще изпълнява следната производствена програма:

1.1. Солени, солено-мариновани и пушени риби

- годишен капацитет 100 т/год

1.2. Разфасовки и полуфабрикати от риба и нерибни хидробионти

- годишен капацитет 0.5 т/год

Като изходни суровини ще се използват:

2. Риби – океански, морски и сладководни – охладени и замразени

- Риби цели;
- Риби с глави, почистени от хриле и вътрешности;
- Риби без глави, почистени от вътрешности;

- Нарязани на парчета, шайби

- Единични филета с/без кост

- Двойни филета с/без кост

3. Нерибни хидробионти – замразени

- Варени или сурови мидени ядки;

- Варени или сурови скариди;

- Ролца от раци/сурими/ и др

4. Рибни продукти

- Солени, солено-мариновани и пушени риби;

- Вейни риби;

- Стерилизирани рибни консерви;

- Варени стерилизирани риби;

- Замразен хайвер;

- Хайвер осолени и др.

Производствен процес

Задължително се осъществява при спазване на изискването за разделно / по време/ производство на термично обработени продукти от нетермично обработени такива, както и опаковане на полуфабрикати от готови за консумация продукти.

Топлинната обработка се извършва в термично помещение и технологична камера към него, с осъществени технологични връзки с помещението за дефростация и транжиране, както и с производственото помещение, така че да се осигури точност на производствените процеси.

Топлинна обработка – варене, пържене, печене

Извършва се в термичното помещение, оборудвано : казан за варене, фритюрник, гладка и оребрена скара и конвектомат при продължителност и температурен режим съгласно ТД на съответния продукт.

Охлаждане

Сварените или бланширани продукти се охлаждат на два етапа.

- С ледена студена вода при температура не по-висока от +12°C

- Чрез поставяне в технологична камера за охлаждане при температура от 0 до +4°C

Нарязване, овкусяване, миксиране

Извършва се в производственото помещение, при температура +12°C на технологично обособена площ.

Производство на хайвер и пастообразни рибни продукти

Извършва се при температура +12°C в производственото помещение, на обособена технологична линия кутер, Универсална машина UM 130 за производство на хайвер, рибни пастети, пълначна машина и др. Съгласно ТД на продукта

Универсалната машина UM 130 на STEPHAN е изключително гъвкава система, която се справя с почти всички задачи, свързани с производството на топено сирене, полуфабрикати за бързо приготвяне и сладкарски изделия: от смесване и нарязване, емулгиране и вакуумна деаерация до нагряване и охлаждане. Универсалната машина UM 130 на STEPHAN има една важна характеристика: универсалност.

UM 130 може да се справи с партида с размер до 90 л. Снабдена с главен двигател с мощност 29/33 kW (30 kW SC) като стандарт, системата има достатъчна сила в резерв за всички възможни случаи.

Универсалната машина UM 130 на STEPHAN ще се зарежда или през отворния капак, или през допълнителни дозиращи клапани. Всички етапи на обработка се извършват в съответствие с доказвания принцип на STEPHAN: Всеки процес се осъществява в една машина (всичко в едно), мощността на главния двигател се прехвърля директно върху ножовете – без предавка! Въртящите се наклонени ножове, рамото на скрепера с обратно действие, заедно с взаимодействието на резервоара със специална геометрия постигат оптимална обработка на продукта.

Продуктът може да се нагрява индиректно с пара или вода чрез опционална двойна риза или бързо чрез директно впръскване на пара чрез парни дюзи в дъното на съда. Двойната риза може да се използва и за охлаждане на продукта.

Изпускането на продукта се извършва или през опционален изпускателен клапан за свободно течащи продукти или чрез накланяне на резервоара на 90° за продукти с висок вискозитет.

UM 130 е от неръждаема стомана навсякъде и всички части, които влизат в контакт с продукта, са всъщност неръждаема стомана марка 1.4404.

На тази многофункционална машина с периодично действие може да се разчита да извърши целия процес с всички производствени стъпки.

Опаковане, съхранение и експедиция на готовата продукция

Опаковане – първична опаковка и етикетиране

Извършва се в обособено помещение. Като първична опаковка се използват опаковки от пластмаса или вакуум пликове, разрешени за приложение в хранително-вкусовата промишленост, с вместимост от 100g до 4kg. Опаковането се извършва с помощта на вакуумиращи, вакуумопаковащи и етикетиращи машини. Опаковките от пластмаса се затварят

плътно с пластмасови капаци или термично с полиетиленово фолио. На всяка потребителска опаковка се поставя идентификационен етикет.

Съхранение

Съхранението на готовата продукция се извършва в хладилна камера при температура от 0 до +4°C при продължителност съгласно ТД на съответния продукт.

Пакетиране – транспортна опаковка

Разгъването на транспортните опаковки – каси от вълнообразен картон, се извършва в обособена зона. Потребителските опаковки се стифират в транспортните опаковки, непосредствено преди експедиция и се стековат с полиетиленово фолио.

Експедиция

Посредством товароподемна платформа продуктите ще се подават към транспортното средство /хладилни/ превозни средства.

Всяка партида се придружава от документ, удостоверяващ съответствието на продукта и срокът на годност за човешка консумация.

Хигиенни изисквания и препоръки към производствения обект.

На основание на Законът за храните, задължително се изготвя система за самоконтрол основана на принципите на HACCP, осигуряваща безопасността на храните.

Технологичният проект, обхващащ цялостното технологично оборудване и движение на технологичните потоци в обекта, осигурява правилното протичане на работния процес, съобразно всички норми и изисквания за проектиране на обекти за производство на храни.

При експлоатацията на цеха за производство на рибни продукти и деликатеси е задължително изпълнението на следните нормативни изисквания.

Канализационната система на обекта се включва към централната канализационна система, с капацитетни възможности, които отговарят на извършваните дейности, проектирана и изпълнена по начин, който не допуска риск от замърсяване на храните и питейната вода. Стените са покрити с водоустойчиви, неабсорбиращи, нетоксични материали, с облицовка, позволяваща влажно почистване и дезинфекция - термопанели.

На пода на работното помещение са предвидени подови сифони. За измиване и дезинфекция на помещенията се използва питейна топла и студена вода и пароструйка. Миещите и дезинфекционни материали се съхраняват в заключващ се шкаф.

Измиването на вътрешноцеховия амбалаж се извършва в миялното помещение.

Инвентарът, използван в залата за дефростиране и транжиране и в хладилните камери, се измива в помещението за транжиране.

Таваните и прикрепените към тях висящи конструкции и инсталации да са конструирани и изпълнени по начин, който не допуска натрупването на прах, образуването на кондензати и плесени, и да са удобни и достъпни за почистване и обработка с дезинфекционни средства. Вратите да са с гладка повърхност, покрити с неабсорбиращи материали, позволяващи влажно почистване и дезинфекция, с конструкция, която осигурява плътното им прилепване и защита срещу вредители.

В производствените и складовите помещения по всички вътрешни ръбове между под-стена и стена-стена се изпълняват холкери. Подовите на всички производствени помещения ще се почистват след приключване на работната смяна, за целта е предвидено сухо и мокро почистване – с пароструйка. Отваряемите части на прозорците се защитават с противоинсектицидни екрани.

В цеха е изградена ефективна смукателна и нагнетателна вентилационна система.

Спазването на хигиенните норми при проектирането на санитарно-битовите помещения допринася за поддържането на добра лична хигиена на персонала като намалява рисковете от замърсяване на храните с микроорганизми. Санитарно-битовите помещения - съблекалня и тоалетна, напълно отделени и без директна връзка с работните помещения, снабдени с топла и

студена течаща вода, подходящи средства за подсушаване и дезинфекция на ръцете и свързани с ефективна канализация. Препоръчват се облицовъчни материали, позволяващи измиване и дезинфекция и съобразени със санитарно-хигиенните норми и изисквания.

Обектът ще работи на едносменен, двусменен или трисменен режим на робата, в зависимост от производственото необходимост и съобразно потребностите на пазара. В обекта се предвижда да работят до 15 човека.

Отпадъци

Битовите отпадъци се събират в полиетиленови торби за еднократна употреба в пластмасови кошове с падал, които ще се изнасят в края на работната смяна в помещението за съхранение на отпадъци и от там на площадката за отпадъци, намираща се извън производствената сграда.

Транспортните опаковки от суровините и спомагателните материали ще се съхраняват в обособени зони в отделни складови помещения и ще се изнасят извън производствената сграда за складиране на мястото за отпадъци.

СЖП-3 категория, които се генерират в залата за транжиране и дефростиране, ще се съхраняват в хладилно съоръжение за СЖП, поставено в зоната за отпадъци. СЖП се отстраняват от площадката на обекта съгласно сключен договор с фирма за извозване на отпадъци СЖП.

Екология и охрана на труда

При проектирането и изпълнението на обекти, свързани с търговия и производството на храна е необходимо да се спазват действащите архитектурно-строителни и санитарни норми.

Работните процеси трябва да протичат при безопасни и хигиенни условия на труд. Всички параметри на работната среда: микроклимат, вредности, осветеност, шум, вибрации, които могат да причинят злополука, преумора или професионално заболяване да отговарят на санитарно-хигиенните изисквания, съгласно действащите наредби.

Осветлението в помещенията да отговаря на изискванията на БДС, като не променя цвета на храните.

Съгласно противопожарните изисквания, сградата се разделя на складова и производствена зона чрез брандмауер. Брандмауерът се изпълнява като монтажна стена Knauf W112 съгласно Становището за допустимост на МБР-1=150mm, граница на огнеустойчивост EI120, клас по реакция на огън A2 и достига до негоримото покривно покритие. Около брандмауера, по фасадите на сградата се изпълняват разделителни ивици с клас по реакция на огън A2- термопанели със сърцевина каменна вата. Вратите в брандмауера са самозатварящи се кл.С3, с граница на огнеустойчивост EI 90.

Сградата се изпълнява от пожаронезащитени стоманени конструкции- площите на отделните зони отговарят на нормативните изисквания като:

Складова зона- КФПО Ф5.2, категория В с площ 400 кв.м < 600 кв.м съгласно чл.489, ал.1, т.3 от Наредба №13-1971/ 2009 год.

Производствена зона- КФПО Ф5.1, категория Д с площ 976,1 кв.м съгласно чл.12, ал.4 от Наредба №13-1971/ 2009 год.

Обособяването на санитарно-битовата зона (КФПО Ф3.4) не е необходимо съгласно допускането на чл.16, ал.7 от Наредбата, тъй като етажната им площ 74.5 кв.м < 25% от площта на производствената зона и < 200 кв.м.

4. Схема на нова или промяна на съществуваща пътна инфраструктура.

За достъп до имота не е необходимо изграждане на нови пътни връзки, тъй като има съществуващи такива. Непосредствен автомобилен и пешеходен достъп има от прилежащата от

ИП не засяга елементи на НЕМ „Натура 2000“.

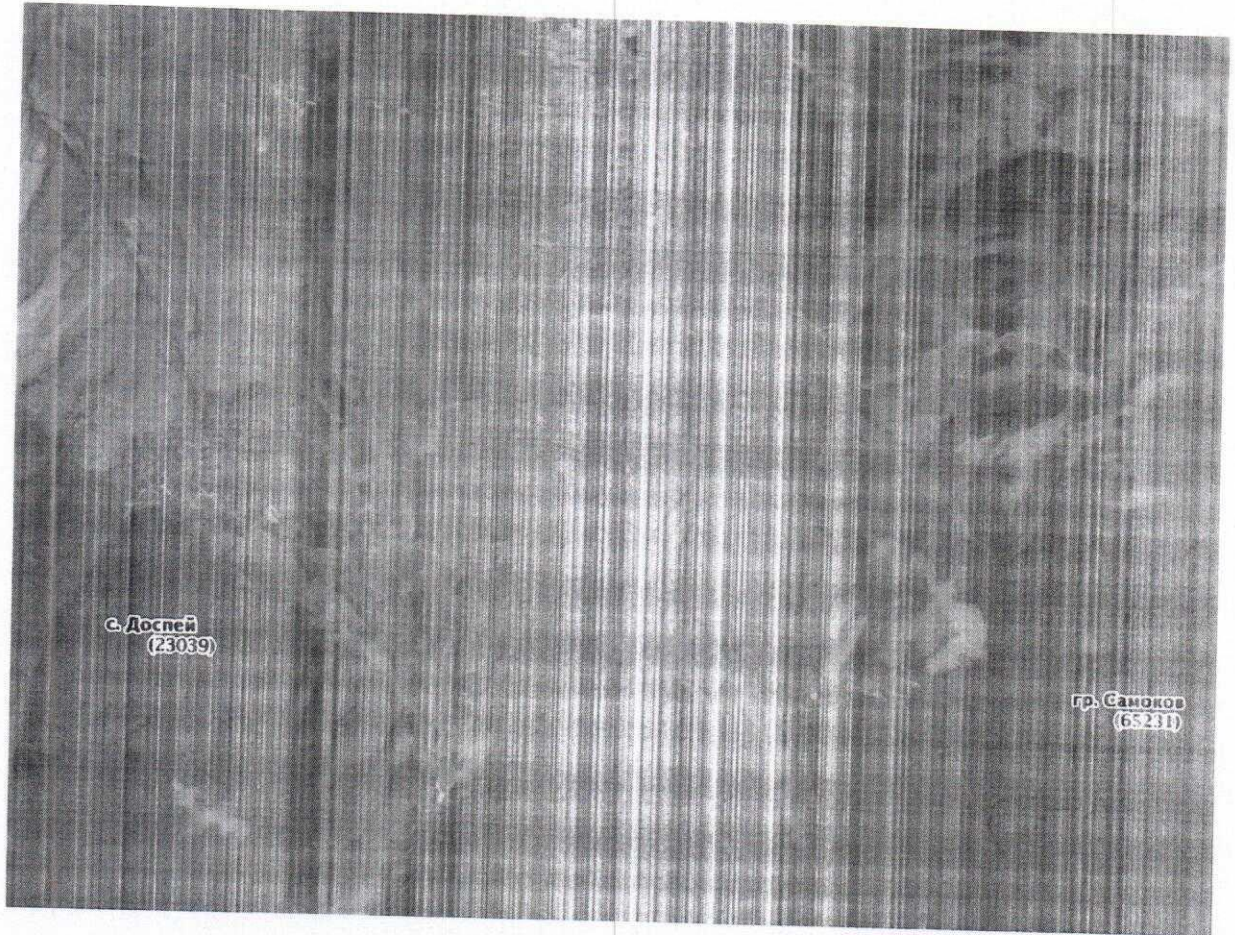
Най-близко разположените защитени зони са:

- Защитена зона „Палакария“, с код BG0002084 (Защитена зона по директивата за опазване на дивите птици). Най-близката граница на зоната, се намира на около 1,250 km - от местоположението на проектния имот;



Защитена зона птици - Палакария BG0002084 – 1250 метра

- Защитена зона „Ниска Рила“ с код BG00000636 (Защитена зона по директивата за местообитанията). Най-близката граница на зоната се намира на около 5,5 km - от местоположението на проектния имот.



Защитена зона по местообитания - „Ниска Рила“ с код BG00000636 - 5500 метра

Не се засягат обекти, подлежащи на здравна защита, и територии за опазване на обектите на културното наследство.

ИП няма трансгранично въздействие.

9. Съществуващо земеползване по границите на площадката или трасето на инвестиционното предложение.

Имотът, собственост на Възложителя е разположен в индустриалната зона на град Самоков, върху него няма ограничения, с изключение на сервитут на преминаващ канализационен колектор. Предлагащото производство се вписва към околните терени. По време на строителството няма да се засягат други имоти.

10. Чувствителни територии, в т.ч. чувствителни зони, уязвими зони, защитени зони, санитарно-охранителни зони около водоизточниците и съоръженията за питейно-битово водоснабдяване и около водоизточниците на минерални води, използвани за лечебни, профилактични, питейни и хигиенни нужди и др.; Национална екологична мрежа.

В района на инвестиционното предложение няма санитарно-охранителни зони около водоизточници и съоръжения за питейно-битово водоснабдяване, няма водоизточници на минерални води, използвани за лечебни, профилактични, питейни и хигиенни нужди и др.

Териториалният обхват на разглежданото предложение не попада в защитена територия, определена по реда на Закона за защитените територии и в защитена зона по смисъла на Закона за биологичното разнообразие..

11. Други дейности, свързани с инвестиционното предложение (например добив на строителни материали, нов водопровод, добив или пренасяне на енергия, жилищно строителство).

- Не се предвижда добив на строителни материали;
- Няма да се използва за добив или пренасяне на енергия;
- Няма да има жилищно строителство
- Отпадъчните води ще се включат в съществуващата канализация;

12. Необходимост от други разрешителни, свързани с инвестиционното предложение.

Разрешението за строеж се издава от главния архитект на Община Самоков, след съгласуване и одобряване на технически проект по Закона за устройство на територията.

За изграждането на цеха, не е необходимо издаване на други разрешителни документи по Закона за водите, Закона за управление на отпадъците, разрешителни по чл. 104 и чл. 117 от Закона за опазване на околната среда и др.

III. Местоположение на инвестиционното предложение, което може да окаже отрицателно въздействие върху нестабилните екологични характеристики на географските райони, поради което тези характеристики трябва да се вземат под внимание, и по-конкретно:

1. съществуващо и одобрено земеползване;

Имотът, предмет на разработката УПИ XII – 901.636, кв. 234 на гр. Самоков е с площ 7322 кв.м., с НТП - за производствено-складова дейност, Пп – предимно производствена зона.

Не се налага промяна на имотни граници.

2. мочурища, крайречни области, речни устия: - Не попада;

3. крайбрежни зони и морска околна среда– Не попада;

4. планински и горски райони– Не попада;

5. защитени със закон територии – Не попада в защитена територия по смисъла на Закона за защитените територии.

6. засегнати елементи от Националната екологична мрежа – Не попада;

7. ландшафт и обекти с историческа, културна или археологическа стойност – С изграждането на новото предприятие не се предвижда промяна в традиционното ползване на съществуващата територия и няма да бъде навредено на обекти с историческа, културна или археологическа стойност;;

8. територии и/или зони и обекти със специфичен санитарен статут или подлежащи на здравна защита – Новият обект, няма да засегне обекти, подлежащи на здравна защита, както и не се очаква отрицателно въздействие;

IV. Тип и характеристики на потенциалното въздействие върху околната среда, като се вземат предвид вероятните значителни последици за околната среда вследствие на реализацията на инвестиционното предложение:

1. Въздействие върху населението и човешкото здраве, материалните активи, културното наследство, въздуха, водата, почвата, земните недра, ландшафта, климата, биологичното разнообразие и неговите елементи и защитените територии.

Реализацията на инвестиционното предложение няма да окаже отрицателно въздействие върху здравето на населението в района. При прилагане на съвременните методи на строителството, не се очакват отрицателни въздействия. Експлоатацията на обекта не е свързана с действия, които биха довели до съществени промени в района на инвестиционното предложение. За предотвратяване на риск от аварийни ситуации ще се провеждат задължителните и периодични инструктажи на работещите при спазване на ЗБУТ и пожарна безопасност. Предвид естеството на работните процеси, въздействията могат да се определят като локални и временни в границите на имота и непосредствено до него. Продължителността на въздействията е постоянна по време на експлоатацията на обекта, но без кумулативен характер.

Характерът на инвестиционното предложение не е свързан с промяна на вида, състава и характера на земните недра и ландшафта. Не се предвижда промяна в традиционното ползване на съществуващата територия. Очаквано въздействие: криткотрайно по време на строителството и непряко по време на експлоатацията. След реализацията на цеха, се очаква облагородяване на територията на и положително въздействие върху ландшафта.

Източници на шум и вибрации с периодично действие ще бъдат строителните и транспортни машини по време на строителните работи. С реализацията на обекта шумовите нива в района няма да се са в рамките на допустимите нива, определени съгласно Наредба №6/26.06.2006г. за показателите на шум в околната среда, отчитащи степента на дискомфорт през различните части на денонощието, граничните стойности на показателите за шум в околната среда, методите за оценка на стойностите на показателите за шум и на вредните ефекти от шума върху здравето на населението.

Не се очакват негативни въздействия върху атмосферния въздух, вследствие на използваното климатично и охладително оборудване. Общото количество на използвания хладилен агент в инсталациите за охлаждане и количеството на флуорирания парников газ ще отговаря на допустимите законови норми съгласно Регламент (ЕС)517/2014 на Европейския парламент.

По време на строителството, реализацията и експлоатацията на обекта не се предполага въздействие върху климата.

Предложения начин на отвеждане на отпадъчните води гарантира, че обекта няма да оказва отрицателно въздействие върху околната среда по компонент – води. Не съществува вероятност от заливане на прилежащата територия.

При експлоатацията няма да има процеси на отделяне на вредни емисии или вещества в почвата. Не се засягат земи от горски фонд, както и находища на подземни богатства. Не се очакват промени на съседните терени. Възможни са локални замърсявания на почвите с нефтопродукти – горива или смазочни материали, при евентуални аварии на строителната или монтажна техника, но те ще бъдат с ограничено разпространение. По време на строителството

хумусния слой ще бъде изгребан, а в последствие възстановен при изпълнението на вертикалната планировка на терена.

Предвиденото производство – преработка на риба няма да окаже отрицателно въздействие върху най-близките защитени територии в района. При правилно планиране и прилагане на необходимите мерки, въздействието върху биоразнообразието и защитените територии може да бъде смекчени и напълно ограничени.

2. Въздействие върху елементи от Националната екологична мрежа, включително на разположените в близост до инвестиционното предложение.

При реализацията на инвестиционното предложение, което не попада в границите на защитена зона от НЕМ „Натура 2000“, не се очаква пряко или косвено влияние или унищожаване на природните местообитания, както и местообитанията на приоритетни за опазване животински видове.

Предвиждаме строги мерки за недопускане на замърсяване от генерираните отпадъци. Не се очаква кумулативен ефект като се вземат в предвид и другите инвестиционни предложения в района.

3. Очакваните последици, произтичащи от уязвимостта на инвестиционното предложение от риск от големи аварии и/или бедствия

Съгласно информацията в публичния регистър, в границите на обособената територия не се експлоатират предприятия с нисък и висок рисков потенциал по Раздел първи на глава VII от Закона за опазване на околната среда.

4. Вид и естество на въздействието (пряко, непряко, вторично, кумулативно, краткотрайно, средно- и дълготрайно, постоянно и временно, положително и отрицателно).

Въздействието на инвестиционното предложение като цяло по време на строителството ще бъде краткотрайно, само по време на светлата част на деня. Оценяваме го като временно и незначително. Влиянието върху състоянието в района ще е краткотрайно, само по време на строителните дейности, изискващи извозване на строителни материали. Ще се отделят минимални количества прахови частици вследствие на строителството.

5. Степен и пространствен обхват на въздействието – географски район; засегнато население; населени места (наименование, вид – град, село, курортно селище, брой на населението, което е вероятно да бъде засегнато, и др.).

- Географски район – въздействието от реализацията на инвестиционното предложение ще бъде само в рамките на УПИ XII – 901.636, кв. 234 на гр. Самоков, Община Самоков, Софийска област;
- Засегнато население – въздействието на обекта също е само в рамките на имота и не се разпростира извън него. Не се засяга населеното място и населението в него;
- В района на инвестиционното предложение няма обекти, подлежащи на здравна защита;

6. Вероятност, интензивност, комплексност на въздействието.

Въздействията по време на строителството са неизбежни, с ниска интензивност и комплексност, тъй като строителните дейности са свързани едновременно с въздействие върху повече компоненти на средата, в т.ч. факторите на средата – качество на въздуха, шум, човешко здраве, растителен и животински свят, почви, ландшафт.

7. Очакваното настъпване, продължителността, честотата и обратимостта на въздействието.

Настъпване на основните въздействия ще са основно в процеса на изпълнение на строително-монтажните работи. Те са краткотрайни, с честота – в продължителност на работния ден и напълно обратими по отношение на атмосферния въздух, шум, води и отпадъци. За почвите, ландшафта, животинския свят и растителността са неизбежни и еднократни, частично обратими. За останалите компоненти не се очаква въздействие.

8. Комбинирането с въздействия на други съществуващи и/или одобрени инвестиционни предложения.

Не се очаква ново, различно по вид от съществуващите въздействия в района.

9. Възможността за ефективно намаляване на въздействията.

Всички дейности ще се осъществяват в рамките на предвидената за реализация територия и няма да влияят извън границите на площадката.

10. Трансграничен характер на въздействието.

Реализацията на инвестиционното предложение не предполага трансгранично въздействие, тъй като обектът е отдалечен от границите на Република България.

11. Мерки, които е необходимо да се включат в инвестиционното предложение, свързани с избягване, предотвратяване, намаляване или компенсиране на предполагаемите значителни отрицателни въздействия върху околната среда и човешкото здраве.

- Преди започване на строителството, имотът ще бъде ограден с временна ограда, с цел запазване на съседните терени от увреждане и замърсяване;
- С цел недопускане на замърсяване на прилежащите територии по време на изкопните работи и строителството на обекта, ще се предприеме комплекс от мерки, съгласно нормативните изисквания;
- Изземване на повърхностния хумусен слой от площта, предвидена за застрояване и депонирането му с цел последващо оползотворяване;
- В строителството ще се използват съвременни методи и екологични способности;
- На строителната площадка ще бъдат взети мерки срещу евентуални разливи на масла, аварии или наложителни ремонти на строителна техника, ще се поставят съдове за съхранение на замърсените абсорбенти до предаването им на лица, притежаващи разрешително по чл.35 от Закона за управление на отпадъците или комплексно разрешително. Строителят на обекта заявява количества за строителните отпадъци в Община Самоков, които следва да бъдат извозени при условия и ред определени от Общината;
- Събирането на излязло от употреба електрическо и електронно оборудване и флуоресцентни тръби и други отпадъци ще се третира съгласно Наредбата за изискванията за пускане на пазара на електрическо и електронно оборудване, т.е. третират се като се предават на лицензирана фирма за обезвреждането им или в пунктове в района на Община Самоков;
- След приключване на строително-монтажните дейности да се извършват почистващи мероприятия;

V. Обществен интерес към инвестиционното предложение.

В съответствие на разпоредбите на чл. 4, ал. 2 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда, едновременно с уведомяването на компетентния орган – РИОСВ София, Възложителят информира и засегнатата общественост чрез обява в публична медия или на интернет страницата си.

запад задънена улица с ОТОТ 1544, 1545а, 1546а- улица от регулационния план на града, изпълнена с трайна настилка

5. Програма за дейностите, включително за строителство, експлоатация и фазите на закриване, възстановяване и последващо използване.

Планът на видовете дейности включва – проектиране, строителство и въвеждане на обекта в експлоатация.

След одобряване на проекта и издаване на разрешение за строеж, ще стартират строително-монтажните работи.

Когато те приключат предстои въвеждане на обекта в експлоатация и използването му по предназначение.

Не се предвижда закриване, възстановяване и използване на съоръженията впоследствие.

6. Предлагани методи за строителство.

Изграждането на обекта вече беше описано подробно – стоманена носеща конструкция върху стоманобетови фундаменти, стени от термоизолиращи панели тип „сандвич“ с полиуретанов пълнеж. Покрив: двускатен, с наклон 10%, изпълнен от профилирана ламарина с антикондезно покритие. Дограма: Прозорци: алуминиеви, със стъклопакет; Входни врати: метални, с топлоизолация; Интериорни врати: ПВХ и алуминиеви. На всички отваряеми части на прозорците и отдушници ще се предвидят комарници против насекоми.

Отводняване: външно – с висящи улици и водосточни тръби

Подови настилки:

- шлайфана бетонова настилка- в складови помещения, хладилни камери и коридори
- индустриална настилка- двукомпонентна епоксидна безфугова- в производствените и складови помещения
- рулонна винилова- в санитарно-битовите помещения

Височината на пода на помещенията и на складовете, зареждани отвън, ще се съобрази със стандартната височина за зареждане на МПС

Стенни облицовки: рулонна винилова- в санитарно-битовите помещения

Окачени тавани: термоизолационни сандвич панели.

Осветлението да бъде защитено, за да се избегне разпиляване на стъклени частици при проблеми със смяна на електрически консумативи.

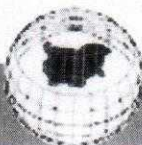
За всички безконтактни мивки важи комплектоване с дозатор за миешо средство, дозатор за дезинфекциращо средство, кутия за хартиени кърпи и кош с педал.

7. Доказване на необходимостта от инвестиционното предложение.

Възложителят разполага със собствен терен и има нужда и желание да изгради ново предприятие за производство на рибни продукти и деликатеси и готови за консумация кулинарни изделия. Имотът му попада в индустриалната зона на град Самоков, което гарантира ефикасно използване на територията при спазване на всички нормативни изисквания за осъществяване на инвестиционното предложение.

8. План, карти и снимки, показващи границите на инвестиционното предложение, даващи информация за физическите, природните и антропогенните характеристики, както и за разположените в близост елементи от Националната екологична мрежа и най-близко разположените обекти, подлежащи на здравна защита и отстоянията до тях.

Териториалният обхват на разглежданото предложение не попада в защитена територия, определена по реда на Закона за защитените територии.



СЛУЖБА ПО ГЕОДЕЗИЯ, КАРТОГРАФИЯ И КАДАСТЪР - СОФИЙСКА ОБЛАСТ

1618, кв."ПАВЛОВО", Ул. "МУСАЛА" №11, 02/183304, 9556187,
sofia.oblast@cadastre.bg, БУЛСТАТ:130362903

СКИЦА НА ПОЗЕМЛЕН ИМОТ № 15-210516-27.02.2022 г.

Поземлен имот с идентификатор 65231.901.636

Гр. Самоков, общ. Самоков, обл. София

По кадастралната карта и кадастралните регистри, одобрени със Заповед 300-5-34/15.05.2004 г.
на ИЗПЪЛНИТЕЛНИЯ ДИРЕКТОР НА АК

Последно изменение на кадастралната карта и кадастралните регистри, засягащо поземления имот:
няма данни за изменение

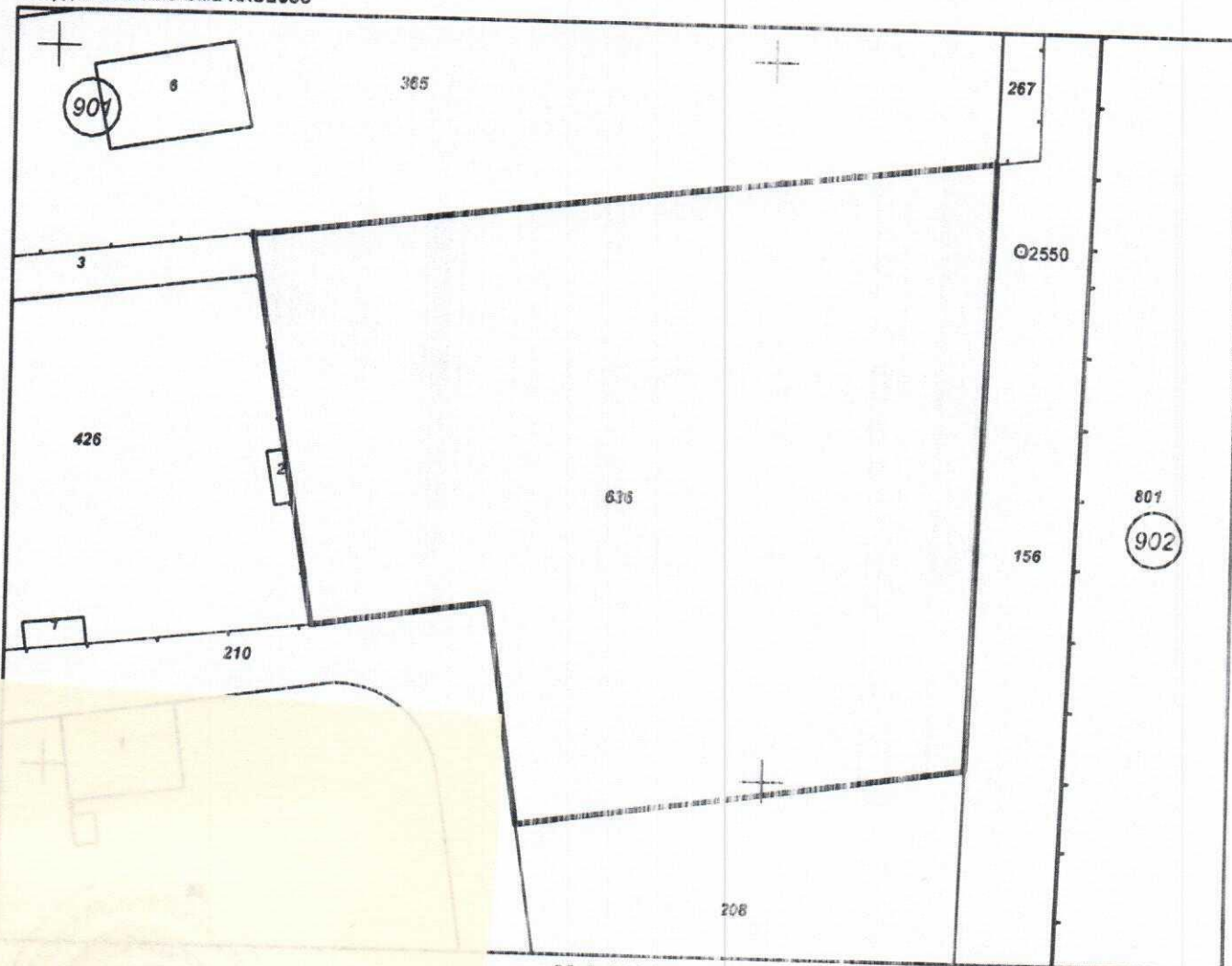
Адрес на поземления имот: гр. Самоков

Площ: 7322 кв. м

Трайно предназначение на територията: Урбанизирана

Начин на трайно ползване: За друг вид производствен, складов обект

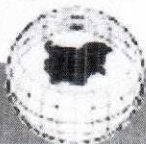
Координатна система ККС2005



М 1:1000

Поземлен имот с идентификатор: 65231.901.207; 65231.901.208
Квартал: 234, парцел: XIII

Скица № 15-210516-27.02.2022 г. издадена въз основа на
заповед № 01-103842-23.02.2022 г.



Съседни: 65231.901.210, 65231.901.208, 65231.901.267, 65231.901.156, 65231.901.365, 65231.901.426 стр. 2 от 2

Собственици по данни от КРНИ:

1. 130056956, ЙОРДАН ВАСИЛЕВ ДОНЧЕВ ЕТ "ОКЕАН - ЙОРДАН ДОНЧЕВ"

площ 3000 кв. м от правото на собственост

Договор № 113 том II рег. 1566 от 20.09.2004г., издаден от Служба по вписванията гр.Самоков

площ 4263 кв. м от правото на собственост

Договор № 114 том II рег. 1567 от 20.09.2004г., издаден от Служба по вписванията гр.Самоков

Носители на други вещни права по данни от КРНИ:
няма данни

Сгради, които попадат върху имота
няма данни за сгради