

ДО
ДИРЕКТОРА НА РИОСВ – ХАСКОВО

ДО
~~КМЕТ НА ОБЩИНА ЛЮБИМЕЦ~~

УВЕДОМЛЕНИЕ
за инвестиционно предложение

от „Е.О.Сървиз” ЕООД
204299580

К

(име, адрес и телефон за контакт, гражданство на възложителя – физическо лице)

адрес: гр. |

поща (е |

Управител или изпълнителен директор на фирмата възложител:

Лице за контакти: Николай Щерев
УВАЖАЕМИ Г-Н ДИРЕКТОР,

Уведомяваме Ви, че „Е.О.Сървиз” ЕООД

има следното инвестиционно предложение: изграждане на “Цех за преработка, сортиране и пакетиране на черва и субпродукти от животински произход” в УПИ XII-за консервна фабрика, кв. 171 по плана на гр. Любимец, Община Любимец, Област Хасково.

Характеристика на инвестиционното предложение:

Резюме на предложението

Ситуационно решение: Бъдещият цех за преработка, сортиране и пакетиране на черва и субпродукти от животински произход ще се разположи в обема на бивш „Цех за филетиране на риба”, надлежно въведен в експлоатация през 2011г. и издадено Удостоверение за въвеждане в експлоатация №2/03.02.2011г. УПИ XII -за консервна фабрика, кв. 171 по плана на гр. Любимец, Община Любимец, Област Хасково се намира в промишлената зона на гр. Любимец.

В цеха ще се преработват черва и субпродукти от овчи, свински, конски и телешки произход.

1 етап: Суровината пристигаща в бидони от 100-300кг, осолени и се премества във полиетиленови вани ,който имат вода със температура 25-30°C и следователно се добавят в други вани със вода 35°C. От тук работниците работят на работна маса от неръждаема стомана

2 Етап: Преработените черва биват отново осолени със морска хранителна сол ,след първото осоляване и отцеждане на водата се осоляват втори път и се поставят отново в бидони който вътре във себе си имах хранителен чувал. Материалът е готов за изпращане.

I.Суровини необходими за производството:

1. Солене на червата. Червата ще пристигат от ЕУ европейски съюз и други държави който имат авторизация да изнасят във България / ЕУ/ червата във пластмасови бидони или

полиетиленови кашони ,във осолено състояние

II Помощни Материали:

- 1.Хранителна Морска Сол- необходима за съхранението на червата
- 2.Хранителна Лимонена Киселина –необходима за съхранението на червата.
- 3.Опаковки –Бидони от 12 литри да 220 литри, хранителни чували който отговарят на големината на бидоните на 12-220 литра .

ТЕХНОЛОГИЧНА СХЕМА

ЗА ПРЕРАБОТКА НА ЧЕРВА И СУБ ПРОДУКТИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД

А. Фаза за производство в ЕУ или оторизирани други държави, кланица, ръчно изкарване на животинските вътрешности процесът на изпразване на вътрешностите със използване на машина, след това машина ги измива след това персоналът ръчно ги осолява след това биват оставени да изсъхнат и след това се осоляват директно вътре във бидони или вани. След този процес материала се изпраща чрез транспортни средства: камиони, вагони, морски транспорт.

Б. Фаза на преработка в България от „Е.О.Сървиз” ЕООД:

- Приемане на материала със контролиране на произхода и легалността на санитарните документи :регистриране на партидата от доставчика .
- Видим контрол и измерване на РН на мострите
- Процес на работа: измиване със студена вода от сол.
- Преработка на работни маси от неръждаема стомана
- Солене в двете основни фази
- Етикетирание и продукция на вътрешно фирмената партида
- Складиране на готовата продукция

Технологичен Процес

I. Получаване на суровината

Червата пристигат осолени в пластмасови бидони или полиетиленови кашони с код на производител пример: (IT 799 LOA CE). Суровината се разтоварва с електрокар на палети който се складира в склада за суровина .Тук престояват до преработването им при t 18_25 С° Червата престояват в сол.

II Подготовка на червата

1.Миене от солта: С количка бидоните се изпразват от червата и се и се измиват ръчно от солената вода в помещение за подготовка на суровината. На работните маси от неръждаема стомана се изпълват със изсушен сгъстен въздух „0.2 КПА “. Те се селектират според калибъра. Измерват се според различни дължини(15-18-30-50-60- 75-90 м). Осоляват се за първи път след това се оставят да се подсушат и се осоляват за втори път (нормално на следващият ден) след това се етикетират и се генерира номер на вътрешният код ,накрая се съхраняват във склад за готовата продукция

ТЕХНОЛОГИЧЕН И ВЕТЕРИНАРЕН КОНТРОЛ

Ще се извърши контрол на съдържанието на солта, анализ на червата – съдържание на сол, водно съдържание, концентрация, анализ на черва, анализ на вода, анализ на солта, анализ на лимонена киселина използвана за преработката. Ще се следи за повреди във затварянето, качеството на водата ,хигиенно санитарни условия в цеха ,здравето на работниците. Срок на годност-18 месеца при температура до 25 С°

СТРОИТЕЛНА ЧАСТ

Цехът е разположен на едно ниво на площ 1440м². Обособени са следните помещения, касаещи производството: Склад за суровини с площ 225.4м² суровината пристига от ЕС, натоварени във пластмасови бидони или полиетиленови кашони, разтоварват се със електрокар на приемна рампа. Суровината се подрежда в склада с температура до 25 С°. Подготвително помещение с площ 55м² в него са разположени бидони със студена вода и това служи за да се махне солта от първичната материя. Работно помещение с площ 355.5м² тук са разположени работните маси, мерилото е от пластмаса и идентифицира калибъра на червата със сгъстен въздух изсушен 0.2

КПА. Според калибъра на червата биват селектирани и бидоните съхранение с номера на калибъра и точният им размер. Със една количка от неръждаема стомана се местят до работните маси където биват обработени. Там са обработени според тяхната различна дължина, и когато достигнат до исканата дължина се връзват със цветен канап и един пластмасов пръстен (тук цвета и пръстена означават калибъра и работник който сортира и калибровва материала. Калибрираните и измерени черва биват оставени да се изцеждат върху мрежи от неръждаема стомана, след което биват осолени за пръв път във вани от неръждаема стомана и след като са почти сухи биват отново осолени и преброени във бидона. Бидона бива закаран във склад за готова продукция. Миялно помещение за бидони и кашони с площ 15м² в това помещение има обособен кът за съхранение на инвентара за почистване. Склад за готова продукция с площ 222м² готовите бидони и кашони с осолените черва се подреждат в склад за готова продукция. Температурата на склада трябва да е до +25 С°. Административна част - Съблекалня жени с обща площ 50.7м². В нея са разположени двойни гардеробчета за всеки работник по 2 – за чисто лично облекло и работно облекло. Целият производствен процес се започва със групи от по 5 работника които трябва да се научат на специфичният процес на преработване. Обектива на проекта е със времето да се достигне до заетостта на 60 човека.

Душове -12 броя душ кабинни –площ 31.2 м²

Тоалетна жени –площ 24 м² ; 6 броя мивки; 6 броя тоалетни

-помещение за почивка със възможност за храна и отдих -72м²

-съблекалня мъже –площ 9,8м²

-тоалетна мъже –площ 1,7 м²

-баня мъже- площ 1,6м²

-склад работно облекло –площ 7,1 м²

-склад дезинфекционни и почистващи препарати –площ 10,7м²

-офис /бъдещ/-площ 2 броя по 16м²

-санитарен възел за администрацията-площ5,2м²

Всички помещения се отопляват през зимният сезон с радиатори свързани с централно парно. Зависимост от сезона нужните температури в работните помещения и складовете се постигат с допълнително монтиране на климатични инсталации .

Санитарно –Хигиенни Изисквания

Всички помещения са с подобни настилки от саморазливащ се материал. Помещенията са със заоблени ъгли и под наклон, с цел избягване натрупване на нечестотии по-лесно измиване, изпарване и дезинфекция на помещенията. На входовете на работните помещения и изходите има монтирани бактерицидни лампи .

Технологични потоци

А. Суровина

Б. Консумативи - сол, лимонена киселина

В. Дезинфекционни средства

Е. Работници: Работниците влизат през вход 1 в съблекалните. Всеки има по две гардеробчета - едно за дрехите, с който идва на работа и второто за работното облекло. Идвайки на работа работниците обличат работно облекло и по коридор влизат в работното помещение, като в коридора обличат допълнително антисептично еднократно облекло. Излизайки от работа на изхода от работното помещение изхвърлят еднократното облекло в кош, минават през септична площадка през коридор 2, влизат в коридор1 и в съблекалните. Събличат работното облекло и влизат в банята, оттам обличат личното си облекло и си тръгват от производствената сграда. На входа на производственото помещение има монтирани антибактерицидни лампи. Суровината идва с тирове от ЕУ. Разтоварва се в склада за суровина с електрокар бидони или кашони. С транспалетни колички се вкарва в подготвителното помещение и от там в кашони влизат в работното помещение. Червата се сортират, оразмеряват, и преброяват в бидони. След това се

поставя етикет на всеки бидон и се и се генерира номер на вътрешният код партида, накрая се съхраняват във склад за готовата продукция. Целият производствен процес се започва със групи от по 5 работника от максимум 3 мъже който трябва да се научат на специфичният процес на преработване. Обектива на проекта е със времето да се достигне до заетостта на 60 човека.

Машины и съоръжения

1 .Центрофуга тип EDY.6-700 оборота /мин/поз1/-1 брой

-габарити-630/820/1020

-напрежение -380 волта

-производителност-56 L/40 кг

-захранваща мощност-4кW

-размер на панера за отцеждане Ф 475/330 мм

Маси неръждаема стомана за калибриране оразмеряване и сортиране на червата-2 броя /за момента като на всяка маса ще има по 2 човека за работа /

-евентуална машина за оразмеряване на червата – напрежение 48 V DC -1 брой

-евентуална машина за гофриране която нанизва червата - напрежение 48 V DC -2 броя

Организация за работа в цеха

В цеха ще се работи на едносеменен режим на работа и стъпаловиден часов график-5 дни в седмицата.

-Работник склад, етикетирание, броене на бидони и генерация на номер на партида -1 мъж

-Техник и работник подготвително-1 брой мъж 1 брой жена

-Работник сортиране -2 жени

-Работник измерване -2 жени

-Работник осоляване-1 жена

Административен персонал:

-Технолог, отговорник производство и отговорник НАССР-1 мъж

Охрана на труда: За създаване на сигурност и безопасност на работните места и предотвратяване на злополуки в цеха и необходимо да се спазват следните принципи:

1 Новопостъпващите работници да е инструктират относно устройството и действието на машините

2 Всички машини, който с използват в производството, да са в изправност и да не се претоварват.

3.Машините, работещи с вода която е повече от 60 С° да са осигурени с предпазни вентили

4.Машините с бързо въртящи се части - помпи, центрофуги, електродвигатели да са монтирани върху здрави фундаменти . да бъдат заземени и занулени.

5 На открито движещите се части на машините да бъдат поставени предпазни решетки /прегради/.

6.Електрическите прекъсвачи и контакти да имат защитни капаци .

7. Пред всяка машина да има дървена скара или гумено килимче

8.Машините да не се ремонтират или смазват по време на експлоатацията им.

9.Използването на електрокари да се обслужват от квалифицирани работници със съответната правоспособност.

Производствени санитарни изисквания

1. Поддържане на високо санитарно ниво на производствените машини и съоръжения.

2. Поддържана на хигиена в производствените помещения и складове

3. Производствените помещения да бъдат боядисани в бяло. Стените да бъдат покрити с хранителна антиплесенна латексова боя. Ъглите на помещенията да са заоблени за да не задържат нечистотии.

4. Осветлението да е подходящо за работа

5. Да се спазва строг режим на лична хигиена от работниците, заети пряко в производството.

6. Всеки работник да има здравна книжка

7. Алеите около производствените сгради да са почистени и свободните площи озеленени.

Инвестиционното предложение е ново.

(посочва се характерът на инвестиционното предложение, в т.ч. дали е за ново инвестиционно предложение, и/или за разширение или изменение на производствената дейност съгласно приложение № 1 или приложение № 2 към Закона за опазване на околната среда (ЗООС))

2. Описание на основните процеси, капацитет, обща използвана площ; необходимост от други свързани с основния предмет спомагателни или поддържащи дейности, в т.ч. ползване на съществуваща или необходимост от изграждане на нова техническа инфраструктура (пътища/улици, газопровод, електропроводи и др.); предвидени изкопни работи, предполагаема дълбочина на изкопите, ползване на взрив:

Проект се отнася за изграждане на цех за преработка на черва и субпродукти върху територията на град Любимец. В цеха ще се преработват черва и субпродукти от овчи, свински, конски и телешки произход.

1 етап: Суровината пристигаща в бидони от 100-300кг. – осолени и се премества във полиетиленови вани ,който имат вода със температура 25-30°C и следователно се добавят в други вани със вода 35°C. От тук работниците работят на работна маса от неръждаема стомана

2 Етап: Преработените черва биват отново осолени със морска хранителна сол ,след първото осоляване и отцеждане на водата се осоляват втори път и се поставят отново в бидони който вътре във себе си имах хранителен чувал. Материалът е готов за изпращане.

I Суровини необходими за производството:

1. Солене на червата. Червата ще пристигат от ЕУ европейски съюз и други държави който имат авторизация да изнасят във България / ЕУ/ червата във пластмасови бидони или полиетиленови кашони ,във осолено състояние

II Помощни Материали:

1.Хранителна Морска Сол- необходима за съхранението на червата

2.Хранителна Лимонена Киселина –необходима за съхранението на червата.

3.Опаковки –Бидони от 12 литри да 220 литри, хранителни чували който отговарят на големината на бидоните на 12-220 литра .

ТЕХНОЛОГИЧНА СХЕМА

ЗА ПЕРЕРАБОТКА НА ЧЕРВА И СУБ ПРОДУКТИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД

А. Фаза за производство в ЕУ или оторизирани други държави, кланица, ръчно изкарване на животинските вътрешности процесът на изпразване на вътрешностите със използване на машина, след това машина ги измива след това персоналът ръчно ги осолява след това биват оставени да изсъхнат и след това се осоляват директно вътре във бидони или вани. След този процес материала се изпраща чрез транспортни средства: камиони, вагони, морски транспорт.

Б. Фаза на преработка в България от „Е.О.Сървиз” ЕООД:

- Приемане на материала със контролиране на произхода и легалността на санитарните документи :регистриране на партидата от доставчика .

- Видим контрол и измерване на РН на мострите

- Процес на работа:измиване със студена вода от сол.

- Преработка на работни маси от неръждаема стомана

- Солене в двете основни фази

- Етикетиране и продукция на вътрешнофирмената партида

- Складиране на готовата продукция

Технологичен Процес

I. Получаване на суровината

Червата пристигат осолени в пластмасови бидони или полиетиленови кашони с код на производител пример: (IT 799 LOA CE). Суровината се разтоварва с електрокар на палети който се складира в склада за суровина .Тук пресоаяват до преработването им при t 18_25 C° Червата

престояват в сол.

II Подготовка на червата

1. Миене от солта: С количка бидоните се изправят от червата и се и се измиват ръчно от солената вода в помещение за подготовка на суровината. На работните маси от неръждаема стомана се изпълват със изсушен сгъстен въздух „0.2 КПА“. Те се селектират според калибъра. Измерват се според различни дължини (15-18-30-50-60- 75-90 м). Осоляват се за първи път след това се оставят да се подсушат и се осоляват за втори път (нормално на следващия ден) след това се етикетират и се генерира номер на вътрешният код ,накрая се съхраняват във склад за готовата продукция

ТЕХНОЛОГИЧЕН И ВЕТЕРИНАРЕН КОНТРОЛ

Ще се извърши контрол на съдържанието на солта, анализ на червата – съдържание на сол, водно съдържание, концентрация, анализ на черва, анализ на вода, анализ на солта, анализ на лимонена киселина използвана за преработката. Ще се следи за повреди във затварянето, качеството на водата ,хигиенно санитарни условия в цеха ,здравето на работниците. Срок на годност-18 месеца при температура до 25 С°

СТРОИТЕЛНА ЧАСТ

Цехът е разположен на едно ниво на площ 1440м². Обособени са следните помещения, касаещи производството: Склад за суровини с площ 225.4м² суровината пристига от ЕС, натоварени във пластмасови бидони или полиетиленови кашони, разтоварват се със електрокар на приемна рампа. Суровината се подрежда в склада с температура до 25 С°. Подготвително помещение с площ 55м² в него са разположени бидони със студена вода и това служи за да се махне солта от първичната материя. Работно помещение с площ 355.5м² тук са разположени работните маси, мерилото е от пластмаса и идентифицира калибъра на червата със сгъстен въздух изсушен 0.2 КПА. Според калибъра на червата биват селектирани и бидоните съхранение с номера на калибъра и точният им размер. Със една количка от неръждаема стомана се местят до работните маси където биват обработени. Там са обработени според тяхната различна дължина, и когато достигнат до исканата дължина се връзват със цветен канап и един пластмасов пръстен (тук цвета и пръстена означават калибъра и работник който сортира и калибровва материала. Калибрираните и измерени черва биват оставени да се изцеждат върху мрежи от неръждаема стомана, след което биват осолени за пръв път във вани от неръждаема стомана и след като са почти сухи биват отново осолени и преброени във бидона. Бидона бива закаран във склад за готова продукция. Миялно помещение за бидони и кашони с площ 15м² в това помещение има обособен кът за съхранение на инвентара за почистване. Склад за готова продукция с площ 222м² готовите бидони и кашони с осолените черва се подреждат в склад за готова продукция. Температурата на склада трябва да е до +25 С°. Административна част - Съблекалня жени с обща площ 50.7м². В нея са разположени двойни гардеробчета за всеки работник по 2 – за чисто лично облекло и работно облекло. Целият производствен процес се започва със групи от по 5 работника които трябва да се научат на специфичният процес на преработване. Обектива на проекта е със времето да се достигне до заетостта на 60 човека.

Душове -12 броя душ кабинни –площ 31.2 м²

Тоалетна жени –площ 24 м² ; 6 броя мивки; 6 броя тоалетни

-помещение за почивка със възможност за храна и отдих -72м²

-съблекалня мъже –площ 9,8м²

-тоалетна мъже –площ 1,7 м²

-баня мъже- площ 1,6м²

-склад работно облекло –площ 7,1 м²

-склад дезинфекционни и почистващи препарати –площ 10,7м²

-офис /бъдещ/-площ 2 броя по 16м²

-санитарен възел за администрацията-площ5,2м²

Всички помещения се отопляват през зимният сезон с радиатори свързани с централно парно. Зависимост от сезона нужните температури в работните помещения и складовете се постигат с

допълнително монтиране на климатични инсталации .

Санитарно –Хигиенни Изисквания

Всички помещения са с подобни настилки от саморазливащ се материал. Помещенията са със заоблени ъгли и под наклон, с цел избягване натрупване на нечестотии по-лесно измиване, изпарване и дезинфекция на помещенията. На входовете на работните помещения и изходите има монтирани бактерицидни лампи .

Технологични потоци

А. Суровина

Б. Консумативи - сол, лимонена киселина

В. Дезинфекционни средства

Е. Работници: Работниците влизат през вход 1 в съблекалните. Всеки има по две гардеробчета - едно за дрехите, с който идва на работа и второто за работното облекло. Идвайки на работа работниците обличат работно облекло и по коридор влизат в работното помещение, като в коридора обличат допълнително антисептично еднократно облекло. Излизайки от работа на изхода от работното помещение изхвърлят еднократното облекло в кош, минават през септична площадка през коридор 2, влизат в коридор1 и в съблекалните. Събличат работното облекло и влизат в банята, оттам обличат личното си облекло и си тръгват от производствената сграда. На входа на производственото помещение има монтирани антибактерицидни лампи. Суровината идва с тирове от ЕУ. Разтоварва се в склада за суровина с електрокар бидони или кашони. С транспалетни колички се вкарва в подготвителното помещение и от там в кашони влизат в работното помещение. Червата се сортират, оразмеряват, и преброяват в бидони. След това се поставя етикет на всеки бидон и се и се генерира номер на вътрешният код партида, накрая се съхраняват във склад за готовата продукция. Целият производствен процес се започва със групи от по 5 работника от максимум 3 мъже който трябва да се научат на специфичният процес на преработване. Обектива на проекта е със времето да се достигне до заетостта на 60 човека.

Машини и съоръжения

1 .Центрофуга тип EDY.6-700 оборота /мин/поз1/-1 брой

-габарити-630/820/1020

-напрежение -380 волта

-производителност-56 L/40 кг

-захранваща мощност-4кW

-размер на панера за отцеждане Ф 475/330 мм

Маси неръждаема стомана за калибриране оразмеряване и сортиране на червата-2 броя /за момента като на всяка маса ще има по 2 човека за работа /

-евентуална машина за оразмеряване на червата – напрежение 48 V DC -1 брой

-евентуална машина за гофриране която нанизва червата - напрежение 48 V DC -2 броя

Организация за работа в цеха

В цеха ще се работи на едносеменен режим на работа и стъпаловиден часов график-5 дни в седмицата.

-Работник склад, етикетиране, броене на бидони и генерация на номер на партида -1 мъж

-Техник и работник подготвително-1 брой мъж 1 брой жена

-Работник сортиране -2 жени

-Работник измерване -2 жени

-Работник осоляване-1 жена

Административен персонал:

-Технолог, отговорник производство и отговорник НАССР-1 мъж

Охрана на труда: За създаване на сигурност и безопасност на работните места и предотвратяване на злополуки в цеха и необходимо да се спазват следните принципи:

1 Новопостъпващите работници да е инструктират относно устройството и действието на

машините

- 2 Всички машини, които се използват в производството, да са в изправност и да не се претоварват.
- 3.Машините, работещи с вода която е повече от 60 С° да са осигурени с предпазни вентили
- 4.Машините с бързо въртящи се части - помпи, центрофуги, електродвигатели да са монтирани върху здрави фундаменти . да бъдат заземени и занулени.
- 5 На открито движещите се части на машините да бъдат поставени предпазни решетки /прегради/.
- 6.Електрическите прекъсвачи и контакти да имат защитни капаци .
7. Пред всяка машина да има дървена скара или гумено килимче
- 8.Машините да не се ремонтират или смазват по време на експлоатацията им.
- 9.Използването на електрокари да се обслужват от квалифицирани работници със съответната правоспособност.

Производствени санитарни изисквания

1. Поддържане на високо санитарно ниво на производствените машини и съоръжения.
2. Поддържана на хигиена в производствените помещения и складове
3. Производствените помещения да бъдат боядисани в бяло. Стените да бъдат покрити с хранителна антиплесенна латексова боя. Тъглите на помещенията да са заоблени за да не задържат нечистотии.
4. Осветлението да е подходящо за работа
5. Да се спазва строг режим на лична хигиена от работниците, заети пряко в производството.
6. Всеки работник да има здравна книжка
7. Алеите около производствените сгради да са почистени и свободните площи озеленени.

ИЗГРАЖДАНЕ НА НОВА ТЕХНИЧЕСКА ИНФРАСТРУКТУРА

- пътища/улици – ще се използва съществуващата улица, която е с достатъчен габарит.
- електропроводи – сградата е захранена с електроенергия с достатъчна мощност
- предвидени изкопни работи – не се предвиждат изкопни дейности
- ползване на взрив – не се предвиждат взривни дейности.

3. Връзка с други съществуващи и одобрени с устройствен или друг план дейности в обхвата на въздействие на обекта на инвестиционното предложение, необходимост от издаване на съгласувателни/разрешителни документи по реда на специален закон; орган по одобряване/разрешаване на инвестиционното предложение по реда на специален закон:

Няма Връзка с други съществуващи и одобрени с устройствен или друг план дейности в обхвата на въздействие на обекта на инвестиционното предложение. Не се налага съгласуване или издаване на разрешителни по реда на специален закон. Орган по одобряване на инвестиционните проекти – Община Любимец.

4. Местоположение:

(населено място, община, квартал, поземлен имот, като за линейни обекти се посочват засегнатите общини/райони/кметства, географски координати или правоъгълни проекционни UTM координати в 35 зона в БГС2005, собственост, близост до или засягане на елементи на Националната екологична мрежа (НЕМ), обекти, подлежащи на здравна защита, и територии за опазване на обектите на културното наследство, очаквано трансгранично въздействие, схема на нова или промяна на съществуваща пътна инфраструктура)

- УПИ XII -за консервна фабрика, кв. 171 по плана на гр. Любимец, Община Любимец, Област Хасково
- Географски координати или правоъгълни проекционни UTM координати в 35 зона в БГС2005
- Съгласно приложения координатен регистър и извадка от КВС на гр. Любимец.
- Собственост – частна
- Близост до или засягане на елементи на Националната екологична мрежа (НЕМ) – не попада на територията и не засяга елементи на Националната екологична мрежа. В близост до имота

са:

- ЗМ "Долната ова" в землището на гр. Любимец, обявена със Заповед №1938/03.07.1970г. за опазване на естествено находище на блатно кокиче – отстои на повече от 2000м.
 - Защитена зона BG0001032 „Родопи Източни”, приета от МС с Решение № 122/02.03.2007г. за опазване на природните местообитания – отстои на повече от 10 000м.
 - Защитена зона BG0000578 „Река Марица“, приета от МС с Решение № 122/02.03.2007г. за опазване на природните местообитания. – отстои на повече от 1000 м.
 - Защитена зона BG0000212 „Сакар”, приета от МС с Решение № 661/16.10.2007г. за опазване на природните местообитания - отстои на повече от 2 000м.
 - Защитена зона BG0001034 „Остър камък”, приета от МС с Решение № 122/02.03.2007г. за опазване на природните местообитания. - отстои на повече от 5 000м.
 - Защитена зона BG0002021 „Сакар”, обявена със Заповед № 758/19.08.2010г. за опазване на дивите птици. – отстои на повече от 2 000м
 - Защитена зона BG0002020 „Радинчево”, обявена със Заповед № 783/29.10.2008г. за опазване на дивите птици. – отстои на повече от 5 000м.
 - Защитена зона BG0002106 „Язовир Ивайловград”, обявена със Заповед № РД-845/17.11.2008г. за опазване на дивите птици отстои на повече от 20 000м.
- Обекти, подлежащи на здравна защита – отстоянието до най-близко разположените жилищни сгради е около 200м. и не е в близост до обекти, подлежащи на здравна защита
 - Територии за опазване на обектите на културното наследство – имотът не попада на територията на обекти на културното наследство
 - Очаквано трансгранично въздействие – не се очаква трансгранично въздействие
 - Схема на нова или промяна на съществуваща пътна инфраструктура – не се налага изграждането на нова или промяна на съществуваща пътна инфраструктура

5. Природни ресурси, предвидени за използване по време на строителството и експлоатацията: (включително предвидено водоземане за питейни, промишлени и други нужди – чрез обществено водоснабдяване (ВиК или друга мрежа) и/или от повърхностни води, и/или подземни води, необходими количества, съществуващи съоръжения или необходимост от изграждане на нови)

Природните ресурси, които ще се използват по време на СМР са вода, дървен материал, земни маси от изкопи и за обратен насип, пясък, чакъл. По време на експлоатацията – основно вода до 25 куб.м./ден.

6. Очаквани вещества, които ще бъдат емитирани от дейността, в т.ч. приоритетни и/или опасни, при които се осъществява или е възможен контакт с води:

Няма да се емитират опасни вещества във въздуха.

7. Очаквани общи емисии на вредни вещества във въздуха по замърсители:

Няма да има емисии на вредни вещества и др. замърсители.

8. Отпадъци, които се очаква да се генерират, и предвиждания за тяхното третиране:

Битови, твърди отпадъци от опаковки – хартия, пластмасови опаковки, метални опаковки

9. Отпадъчни води:

(очаквано количество и вид на формираните отпадъчни води по потоци (битови, промишлени и др.), сезонност, предвидени начини за третирането им (пречиствателна станция/съоръжение и др.), отвеждане и заустване в канализационна система/повърхностен воден обект/водоплътна изгребна яма и др.)

Отпадните води ще са около 20 куб.м./ден – от производството и битови отпадни води. Преди заустването в градската канализация ще преминават през утайтели и мазнино уловител.

10. Опасни химични вещества, които се очаква да бъдат налични на площадката на предприятието/съоръжението:

(в случаите по чл. 99б ЗООС се представя информация за вида и количеството на опасните вещества, които ще са налични в предприятието/съоръжението съгласно Приложение № 1 към Наредбата за предотвратяване на големи аварии и ограничаване на последствията от тях)

Недопустимо е попадане на опасни вещества на територията на производството и в близост до него.

I. Моля да ни информирате за необходимите действия, които трябва да предприемем, по реда на глава шеста ЗООС.

II. Друга информация (не е задължително за попълване)

Моля да бъде допуснато извършването само на ОВОС (в случаите по чл. 91, ал. 2 ЗООС, когато за инвестиционно предложение, включено в Приложение № 1 или в Приложение № 2 към ЗООС, се изисква и изготвянето на самостоятелен план или програма по чл. 85, ал. 1 и 2 ЗООС) поради следните основания (мотиви):

.....
Прилагам:

1. Документи, доказващи уведомяване на съответната/съответните община/общини, район/райони и кметство или кметства и на засегнатото население съгласно изискванията на чл. 4, ал. 2 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда, приета с Постановление № 59 на Министерския съвет от 2003 г.

2. Документи, удостоверяващи по реда на специален закон, нормативен или административен акт права за инициране или кандидатстване за одобряване на инвестиционно предложение.

3. Други документи по преценка на уведомятеля:

3.1. допълнителна информация/документация, поясняваща инвестиционното предложение;

3.2. картен материал, схема, снимков материал, актуална скица на имота и др. в подходящ мащаб.

4. Електронен носител – 1 бр.

5. Желая писмото за определяне на необходимите действия да бъде издадено в електронна форма и изпратено на посочения адрес на електронна поща.

6. Желая да получавам електронна кореспонденция във връзка с предоставяната услуга на посочения от мен адрес на електронна поща.

Дата: 28.08.2019г

У1

...

(по