

ОБЯВА

Заинтересованите лица и общественост

На основание чл.4, ал.2 от НАРЕДБА ЗА УСЛОВИЯТА И РЕДА ЗА ИЗВЪРШВАНЕ НА ОЦЕНКА НА ВЪЗДЕЙСТВИЕТО ВЪРХУ ОКОЛНАТА СРЕДА (ЗАГЛ. ИЗМ. - ДВ, БР. 3 ОТ 2006 Г.) *Обн. ДВ. бр.25 от 18 Март 2003г., изм. ДВ. бр.3 от 10 Януари 2006г.*

"ПОЛИГРАФИЧЕСКИ ИЗДЕЛИЯ ВЪРХУ МЕТАЛНИ ЛИСТА" АД
гр. София, район Лозенец, бул. Черни връх №47, ЕИК: 121111439,
представявано от Вангел Руменов Янков, тел. 02 9735606

СЪОБЩАВА

На засегнатото население, че има инвестиционно предложение за **„Преустройство на част от Производствена сграда в „Предприятие за производство на био замразени плодове и зеленчуци“, УПИ IV, кв. 4, м. СПЗ "Слатина - юг", СО - район Слатина"**

За контакти: **Вангел Руменов Янков**, гр. София, район Лозенец, бул. Черни връх №47
Телефон, факс и e-mail: тел. 02 9735606, e-mail: office@smcontrol.bg

Писмени становища и мнения се приемат в РИОСВ, гр.София-1618, бул.Цар Борис III №136, ет.10,
e-mail: riew-sofia@riewsofia.government.bg

Приложение:

- 1. Информация по чл.4, ал.3 от Наредбата за ОВОС**

81. Денков
05.10.15г.
[Signature]

ДО
КМЕТА НА СО-РАЙОН СЛАТИНА
гр. София, бул. Шипченски проход 67

СО Район Слатина
бул. Шипченски проход 67
Вх. № 26 00-1552
от 05.10.2015
Справка: www.so-slatina.org
Потреб. код: EVS19FC92059

Уведомяваме Ви, че фирма / физическо лице

"ПОЛИГРАФИЧЕСКИ ИЗДЕЛИЯ ВЪРХУ МЕТАЛНИ ЛИСТА" АД,
гр. София, район Лозенец, бул. Черни връх №47, ЕИК: 121111439,
представявано от Вангел Руменов Янков, тел. 02 9735606
/име, адрес и телефон за контакт, гражданство на инвеститора, физическо или юридическо лице/
.....
/седалище и ЕИК на юридическото лице/

има следното инвестиционно предложение:

„Преустройство на част от Производствена сграда в „Предприятие за производство на био замразени плодове и зеленчуци“, УПИ IV, кв. 4, м. СПЗ "Слатина - юг", СО - район Слатина"

Характеристика на инвестиционното предложение:

1. Резюме на предложението

Проектът за „Преустройство на част от Производствена сграда в „Предприятие за производство на био замразени плодове и зеленчуци“, УПИ IV, кв. 4, м. СПЗ "Слатина - юг", СО - район Слатина" се разработва съгласно изискванията на подмярка 4.2. „Инвестиции в преработка/маркетинг на селскостопански продукти" по Програмата за развитие на селските райони за периода 2014 – 2020 г. за финансово подпомагане пред Разплащателна Агенция – ДФ"Земеделие".

Сградата се намира в УПИ IV, кв. 4, местност Южна градска територия 1-ва част, Район Слатина, по плана на гр. София.

Сградата е съществуваща. Проектирана е за предприятие за многоцветна художествена метална литография през 1986 г. Конструкцията е изпълнена през 1987 г.

Сградата е разделена на 4 блока. Конструкцията е стоманобетонна, сглобяема. Блокове А и Б са двуетажни. Покривите са изградени от стоманобетонни панели, с размери 120x420 см. Отводняването е вътрешно. Светлата височина на първото ниво е 405 см, а на второто на блок А е 330 см, а на блок Б – 305 см.

Блок В е едноетажен. Светлата му височина е 720 см. Покривът е изграден от стоманобетонни ТТ панели с размери 300x1800 см.

Блок Г е едноетажен. Светлата му височина е 415 см. Покривът е изграден от стоманобетонни панели с размери 120x420 см. Отводняване е външно.

Ограждащите стени са изградени от фасадни панели. Дограмата е метална.

Технология на производство на био замразени плодове и зеленчуци:

Производството и преработката на плодове и зеленчуци се предвижда да бъде през периода на зреенето и беритбата им.

Етапи от цикъла на работа:

- Приемане на суровината в чували, бокс-палети, касетки на покрита суровинна площадка в помещението за преработка. Временно съхранение до 8ч. преди преработка.
- Подаване на суровината за преработка, което ще се извършва на технологични линии.

Последователно извършване на следните процеси, според вида на суровината:

- инспекция за негодни екземпляри, сортиране по качество и размер
- измиване
- отстраняване на дръжки, семенници, костилки
- нарязване

- бланширане, печене, белене
- подсушаване на продукта преди замразяване

- Подаване за замразяване в шокови тунели при ниска температура.
- Манипулация на дълбоко замразения продукт в насипна или индивидуална опаковка.
- Съхранение на продукцията в камери за лагериране.
- Експедиция на пакетирания продукт.

Приемане на суровина:

Постъпващата в предприятието суровина (пипер-капия, патладжан, ягоди, сливи, броколи, вишни и череши) се поставят на палети. С помощта на транспалетни колички палетите се поставят на везна работна за измерване на товари до 1000 кг. След измерване, получената суровина се подава за преработка в производственото помещение или за временно съхранение в хладилна камера.

Линия за преработка на пипер-капия:

Постъпващия за преработка пипер-капия се изсипва на инспекционна лента, където работници отстраняват негодни за преработка екземпляри - маломерни, загнили, повредени от болести и неприятели чушки. Подходящият пипер за печене и белене е с диаметър 55-65 мм. Той е основната класа, която се подава към следващата машина - воден елеватор с дозиращо устройство. Другите размери чушки - с диаметър под 55мм, се подават на линия за производство на рязан пипер. Те се складираят временно на суровинна площадка или в хладилна камера, според състоянието им.

Елеваторът с воден бункер подава чушките върху тръсина на Бушачна машина за пипер. Те се разпределят от нея по ширина върху работния конвейер. Работници от двете страни на машината (не по-малко от 4 души) поставят чушките с дръжката надолу. Не се допуска поставянето на две чушки в гнездо или преминаването на чушки през машината в произволна позиция. Работата по отрязване на дръжката и семенника се извършва автоматично. При оптимална работа, когато се използват пресни, неповехнали чушки с предписания размер машината острява самостоятелно до 90% от семенниците.

Така обработените чушки попадат в специалния поемащ бункер на Комбиниран инспекционен конвейер-елеватор, където работници (не по малко от 4 души) извършват инспекция. Те отстраняват останали в чушките семенници, като складираят по-големи количества чушки за обработка на плотове от двете страни на машината.

Напълно почистените чушки се прехвърлят върху приемна тръсина на Тунелна пекачна машина. Тя ги разпределя равномерно върху транспортната лента за печене. Работник наблюдава процеса и когато към машината се захрани залпово голямо количество пипер, той помага за равномерното разпределяне. Не трябва да се допуска образуването на купове с чушки - те няма да бъдат изпечени добре. Изпичането се извършва от пламъка на две газови горелки при вход и изход на машината.

След изпичане, чушките падат във вода в Елеватор с вана. Така, те се хидратират и охлаждаат, което спомага за по-лесното белене и предпазва транспортната лента от прегряване. Елеваторът с вана прехвърля изпечения пипер в Белачна машина за печен пипер и патладжан. Работният барабан на машината, в комбинация с водни струи под висок напор извършва беленето на чушки или патладжан. При 100% обгорена кожа на зеленчуците след печене, беленето се извършва с ефективност до 90%.

Обелената суровина попада на Трипътна инспекционна лента. Работници (до 10 души), разположени от двете страни отделят недообелените зеленчуци, почистват ги ръчно с помощта на вода от струи над улеи. Почистените чушки се поставят на страничните ивици от трипътната лента. В края ѝ, те се събират в съдове на Маса манипулационна. Съдовете се подават на други маси за претегляне на зеленчуците на везни търговски, поставяне в пликите и подреждане на замразвателни колички. Последните се придвижват до шок тунел за дълбоко замразяване. Количките се поставят в специална шокова камера / проходна/ където се извършва бързо / шоково/ замразяване при температура на циркулиращия въздух : - 35 0C .

Отпадъци от технологичната линия: негоден пипер и патладжан, листа, клонки, стебла, дръжки от пипер и патладжан, семенници от пипер, условно чиста вода, изпечени кожици(люспи) от пипер и патладжан с размер до 10мм.

Линия за производство на рязан бланширан пипер:

Пиперът, отделен при сортиране на инспекционна лента, с диаметър извън диапазона 55-65 мм. се преработва на тази технологична линия.

Суровината се исипва в приемен кош на Елеватор, като той я прехвърля върху тръсината на Машина за отделяне семенници на пипер. Тя разпределя чушките в канали по дължина и ги подава за разепване на две половинки. Разцепените половинки попадат в барабана на машина за отделяне на семенници. При използване на свеж, неповяхнал пипер степента на отделяне е до 80%.

Половинките разцепен пипер попадат върху Инспекционна лена. Тук, ръчно се отстраняват неотделени семенници от не по-малко от четирима работници. Почистените половинки пипер се прехвърлят от Елеватор към Рязачна машина за пипер, монтирана върху Платформа. Тя нарязва чушките на ивици. Парчетата падат директно в Бланшор-охладител линеен. В тази машина се извършва последователното бланширане на пиперките при температура 850C и охлаждането им до около 450C.

След това, чушките попадат последователно на два броя Подсушителни машини, където с ускорен въздух, се премахва повърхностната влага по зеленчуците. В края на подсушителя пиперките се събират в касети върху маса, подреждат се на специални замразвателни колички и се транспортират за замразяване. Количките се поставят в специална шокова камера /проходна/ където се извършва бързо /шоково/ замразяване при температура на циркулиращия въздух : - 35 °C .

Отпадъци от технологичната линия: дръжки от пипер, семенници от пипер, условно чиста вода, парченца пипер с размер до 10мм.

Линия за преработка на ягоди:

Постъпващите за преработка ягоди се исипват на инспекционна лента, където работници отстраняват негодни за преработка екземпляри - недоразвити, неузрели, загнили, повредени от болести и неприятели екземпляри.

Елеватор прехвърля инспектираната суровина в Миячна машина. Измиването се извършва с питейна вода, след което плодовете попадат на Инспекционно-транспортна група.

Работници от двете страни на лентата отделят ръчно дръжките на плодовете и ги пускат в специални улеи, които отвеждат отпадъка на долна събирателна лента. Чрез нея, всички дръжки, както и други отпадъци се събират в съдове за извеждане от производство.

Почистените ягоди продължават към Подсушителни машини, където с ускорен въздух се премахва повърхностната влага по плодовете. В края на подсушителя ягодите се събират в касети върху маса, подреждат се на специални замразвателни колички и се транспортират за замразяване. Количките се поставят в специална шокова камера / проходна/ където се извършва бързо / шоково/ замразяване при температура на циркулиращия въздух : - 35 0C .

Отпадъци от технологичната линия: негодни плодове, дръжки от ягоди, условно чиста вода, парченца ягоди с размер до 10мм.

Обработка на череши, вишни, сини сливи за замразяване

Черешите, вишните постъпващи в завода, се исипват върху инспекционна лента, където се извършва предварително отстраняване на загнили, наранени, нестандартни и други негодни плодове. Лентата подава плодовете на Миячна машина. Последната ги измива с питейна вода и те се захранват в Машина за отделяне на дръжките. Почистените от дръжки череши и вишни попадат в бункера на Елеватор, който ги захранва в Калибратор.

Той извършва сортиране на плодовете по диаметър и те се подават към Костилковадачни машини за череши и вишни. В тях се извършва автоматичното изваждане на костилките на плодовете и последните падат върху Събирателна лента.

При работа със сливи, инспектирането, измиването и изваждането на костилки се извършва на аналогични машини в успоредно разположена технологична линия. След изваждане на костилките, плодовете попадат в бункери на елеватори, пълни с воден разтвор на аскорбинова киселина, с цел запазване цвета на продукта. Двете линии обединяват дейността си с подаване на продукта върху събирателната лента.

Работници от двете страни на събирателната лента отделят ръчно непочистени костилки на плодовете.

Почистените череши, вишни, сливи продължават към Подсушителни машини., където с

ускорен въздух, се премахва повърхностната влага по плодовете. В края на подсушителя плодовете се събират в касети върху маса, подреждат се на специални замразвателни колички и се транспортират за замразяване. Количките се поставят в специална шокова камера / проходна/ където се извършва бързо / шоково/ замразяване при температура на циркулиращия въздух : – 35 0C .

Отпадъци от технологичната линия: негодни плодове, дръжки от череши, вишни, сливи, условно чиста вода, парченца плодове с размер до 10мм., костилки от череши, вишни сливи.

Обработка на броколи за замразяване:

Суровината постъпваща за преработка се подава на манипулационни маси. Ръчно се почистват съцветията, останали листа и примеси от беритбата. Големите съцветия се разделят на по-малки, подходящи за замразяване. Те се подават за измиване в една от наличните миячни машини, а след това за бланширане и охлаждане в бланшор-охладител.

Почистените броколи продължават към Подсушителни машини., където с ускорен въздух, се премахва повърхностната влага по тях. В края на подсушителя те се събират в касети върху маса, подреждат се на специални замразвателни колички и се транспортират за замразяване. Количките се поставят в специална шокова камера / проходна/ където се извършва бързо / шоково/ замразяване при температура на циркулиращия въздух : – 35 0C .

Отпадъци от технологичната линия: негодни екземпляри, листа, условно чиста вода, парченца цветове с размер до 10мм.

Манипулация на замразени плодове и зеленчуци:

Замразените плодове и зеленчуци се разтоварват на Маси манипулационни, където се разделят поединично (солово). Не трябва да остават слепени помежду си продукти.

Инспектираните суровини се претеглят на везни, събират в полиетиленови опаковки, залепват се с предвидените слепващи устройства и се подреждат в кашони. Кашоните се подават за проверка на Металдетектор, който отчита случайно попаднали елементи в опаковките и дава визуален или звуков сигнал. При наличие на чуждо тяло, съответната единица трябва да се преопакова и провери отново. Проверените кашони се нареждат на Палета стойкова за хладилни камери, които се придвижват за лагериране в съответните помещения (при -18 ÷ - 26 0C) посредством Ръчно-водим складов манипулатор тип стакер.

Измиване на Машините и Тръбопроводите

След всяка смяна се измиват машините, тръбопроводите и пода на помещенията.

За измиване на тръбопроводите и машините, свързани с тях ще се използват предвидените водоструйки. Миещ разтвор се приготвя в Съд за приготвяне на заливка и посредством помпите се нагнетява в тръбните пътища.

Отпадъци от производството:

- листа и клонки, попаднали в суровината;
- семенници и дръжки от чушки-пипер;
- стебла (дръжки) от патладжан;
- костилки от сливи, вина, череши;
- люспи (до 10 мм) от изпечен пипер;
- стебла (дръжки) от ягоди, череши, вишни.

Отпадни води са условно чисти канални води.

Не се предвижда използване на опасни химически вещества в производството.

(описание на основните процеси, източници на емисии от производствените процеси, капацитет, обща използвана площ; посочва се дали е за ново инвестиционно предложение и/или за разширение или изменение на производствената дейност, необходимост от други, свързани с основния предмет, спомагателни или поддържащи дейности, в това число ползване на съществуваща или необходимост от изграждане на нова техническа инфраструктура (пътища/улицы, газопровод, електропроводи и други); предвидени изкопни работи, предполагаема дълбочина на изкопите, ползване на взрив)

2. Връзка с други съществуващи и одобрени с устройствен или друг план дейности в обхвата на въздействие на обекта на инвестиционното предложение;

Обектът се намира в съществуваща сграда със степен на завършеност – груб строрж, нахождаща се в УПИ IV, кв. 4, м. СПЗ "Слатина - юг", СО - район Слатина".
Основният подход сградата е от улицата от югоизточната страна на имота.

3. Местоположение на площадката за инвестиционното предложение - населено място, община, квартал, парцел, землище, поземлен имот, географски координати (по възможност в WGS1984), собственост, близост до или засягане на защитени територии и територии за опазване на обектите на културното наследство, очаквано трансгранично въздействие, схема на нова или промяна на съществуваща пътна инфраструктура;

Обектът се намира в съществуваща сграда със степен на завършеност – груб строрж, нахождаща се в УПИ IV, кв. 4, м. СПЗ "Слатина - юг", СО - район Слатина".

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

Захранването с вода за производствени и питейно-битови нужди е посредством ново и съществуващо СВО към имота.

Отводняването е посредством съществуващо СКО.

5. Отпадъци, които се очаква да се генерират и предвиждания за тяхното третиране;

Отпадъците, които се генерират в обекта, са листа и клонки, попаднали в суровината, семенници и дръжки от чушки-пипер, стебла (дръжки) от патладжан, костилки от сливи, вини, череши, люспи (до 10 мм) от изпечен пипер, стебла (дръжки) от ягоди, череши, вишни.

6. Очаквани количества и тип отпадъчни води (битови/промишлени), предвиден начин на тяхното третиране – локално пречиствателно съоръжение/станция, заустване в канализация/воден обект, собствена яма или друго, сезонност и др.

Отпадни води са условно чисти канални води.

Дата:.....

Възложител:
/подпис, печат/

