

ANEXA 5

la metodologie

### Conținutul-cadru al memoriului de prezentare

I. Denumirea proiectului: **CONSTRUIRE SPATIU PRESTARI SERVICII (BRUTARIE ARTIZANALA FARA CUPTOR PE LEMNE) SI LOCUINTA DE SERVICI, REGIMA DE INALTIME P**

II. Titular

- numele companiei: **VPT FOOD SRL**

- adresa poștală: **Oradea, str. Aurel Covaci, nr. 4, judetul Bihor;**

- numărul de telefon, de fax și adresa de e-mail, adresa paginii de internet:

- **Telefon: 0757073178;**
- **Fax:**
- **E-mail: verescristina@yahoo.com;**

- numele persoanelor de contact: **VERES CRISTINA; PARVULET MIHAI**

- director/manager/administrator – **VERES CRISTINA - 0757073178**

- responsabil pentru protecția mediului: -

III. Descrierea proiectului:

- un rezumat al proiectului

Proiectul: **CONSTRUIRE SPATIU PRESTARI SERVICII (BRUTARIE ARTIZANALA FARA CUPTOR PE LEMNE) SI LOCUINTA DE SERVICI, REGIMA DE INALTIME P**, este o investitie initiala, deoarece **presupune infiintarea unei noi unitati de productie pentru desfasurarea activitatii pentru care a fost solicitata si urmeaza a fi implementata o finantare cu echipamente prin programul START-UP**. Proiectul de fata presupune construirea si dotarea unui imobil de productie panificatie artizanala.

Proiectul presupune investitii partiale in componentele lantului alimentar si anume procesare si comercializare.

Astfel, investitia vizeaza crearea unei unitati noi prin construirea si dotarea unui spatiu de productie, respectiv de fabricare de produse de panificatie; se are in vedere construirea unui imobil si dotarea cu de utilaje noi, moderne din punct de vedere tehnologic, care vor contribui la consolidarea, dezvoltarea si eficientizarea activitatii societatii.

#### **CARACTERISTICILE PRINCIPALE ALE CONSTRUCTIEI**

Prin prezentul proiect se doreste realizarea unui **imobil cu structura** de rezistenta din stâlpi si grinzi din beton armat, fundații continue din beton armat, placa pe sol din beton armat de 13cm, inchiderile exterioare fiind realizate din zidarie BCA 40cm.

Compartimentările interioare se vor realiza din zidarie BCA 15-25cm grosime si închideri din gipscarton cu vata minerala intre elementele metalice, unde compartimentarea se va realiza din ghips-carton.

Acoperișul va fi de tip terasa si un planșeu stratificat tip terasa necirculabila, alcătuit din membrana PVC, termosistem min 20cm, bariera vapori, placa BA 13cm. Peretii vor fi finisati cu tencuiala si vopsitorii lavabile atat pe exterior, interior si intrados.

**Imobilul propus** cu destinatia de productie si comercializare in domeniu panificatiei, va fi dotata cu utilaje si echipamente necesare producerii produselor de panificatie pe baza de maia naturala, instalatii de racire, zone de depozitare, vestiare si birouri, precum si zona de vanzare. O locuinta de servicii destinata personalului angajat, va fi amenajata in cadrul imobilului propus. Aceasta zona va respecta L10, legea locuintei.

La exterior se vor amenaja parcari, alei de acces, rampa de acces la nivel (cota  $\pm 0.00$ ) cat si racordurile necesare la utilitati.

### **Caracteristicile constructiei propuse**

- Funcțiunea: servicii – brutarie artizanală
- Dimensiuni maxime ale construcției propuse: 21.50 x 13.60ml
- Regim de înălțime propus: P (parter)
- Suprafața construită propusă: 257.48mp
- Suprafața construită desfășurată propusă : 257.48mp
- P.O.T. EXISTENT = 0.00 %
- C.U.T. EXISTENT = 0,0.0
- P.O.T. MAXIM = 35.00%
- C.U.T. MAXIM = 0.90
- P.O.T. PROPUS = 20.40 %
- C.U.T. PROPUS = 0,20
- Înălțimea maximă a clădirii = + \_\_\_\_\_ m față de cota +0.00
- Înălțimea liberă minimă în zona de producție este de 3 m.

Construcția proiectată se încadrează la **CATEGORIA "C" DE IMPORTANTA** (conform HGR nr.766/1997) și la **CLASA "III" IMPORTANTA** (conform Codului de proiectare seismică P100/1-2006), **GRF II.**

### **ELEMENTE DE TRASARE ALE CONSTRUCȚIEI**

Terenul studiat are forma aproximativ dreptunghiulară în plan cu dimensiunile generale de 22.76 x 57 ml și suprafața de 1258 mp (din acte).

Retrageri ale construcției față de limita de proprietate:

#### **Existente**

- ▣ La nord : 0.00m, proprietate privată.
- ▣ la est : 0.00m, proprietate privată.
- ▣ la sud : 0.00m, proprietate privată.
- ▣ la vest : 0.00m, domeniu public strada acces.

#### **Propus**

- ▣ La nord : 3.00m, proprietate privată.
- ▣ la est : 10.68m, proprietate privată.
- ▣ la sud : 3.32m, proprietate privată.
- ▣ la vest : 23.54m, domeniu public strada acces.

Cota 0,00 este la 0.15 ~ 0.55 m față de cota terenului amenajat.

Inventarul spațiilor interioare propuse:

**Parter :**

<b>Lista incaperi (aria utila) - Parter</b>	
<b>Denumire</b>	<b>Suprafata</b>
Baie	5,22
Birou	13,16
Bucatarie	10,34
Bucatarie	42,17
Camera frig	9,75
Depozit	10,03
Depozitare	5,75
Dormitor	16,25
Dressing	6,95
G.S.	2,60
Hol	4,19
Hol acces	6,52
Sala de mese	36,79
Servire	6,94
Vestiar curat	4,66
Vestiar filtru	4,26
Vestiar murdar	4,40
Zona de zi	16,56
Zona deseuri	2,97
	<b>209,51 m<sup>2</sup></b>

**Total suprafata utila = 209.51mp**

#### **Sistemul Constructiv**

Construcția ce urmează a se executa va avea structura de rezistență din stâlpi și grinzi din beton armat, fundații continue din beton armat, placa pe sol din beton armat 13cm.

Zona de supanță va fi realizată pe o structură de rezistență din stâlpi și grinzi din beton armat, zidărie BCA 40cm la exterior.

Compartimentările interioare se vor realiza din zidărie BCA 15-25cm grosime și închideri din gipscarton cu vată minerală între elementele metalice.

Acoperișul va fi de tip terasă necirculabilă, și un planșeu stratificat tip terasă necirculabilă, alcătuit din membrana PVC, termosistem min 20cm, bariera vaporilor, placă BA 13cm, tencuială intrados.

Clădirea va fi dotată cu burlane pentru colectarea și dirijarea apelor pluviale către rețeaua locală.

#### **Inchiderile exterioare și compartimentările interioare**

Închiderile exterioare vor fi realizate din zidărie BCA 40cm grosime. Compartimentările interioare se vor realiza din zidărie BCA 15-25cm grosime și închideri din gipscarton cu vată minerală între elementele metalice.

Tamplăria exterioară va fi realizată din geam termoizolant și tamplărie PVC.

#### **Finisajele interioare**

a)- pardoseli – la spațiile principale (spațiile de producție/prelucrare, birou, G.S., supanță, etc.) se propun pardoseli din gresii antiderapante. Spațiile exterioare, platformele de acces se vor realiza din beton sau asfalt.

b)- la pereți - finisaje cu zugrăveli lavabile pe pereții realizați din structura ușoară, iar la bai, placaje din faianță până la h=2,10 ml. și hidroizolații verticale local în dreptul obiectelor sanitare;

c)- la tavane – zugrăveli lavabile cu vînă rom culoare alb;

d)- tâmplăria interioară - PVC;

#### **Finisajele exterioare**

La fațade – la soclu, tencuiala minerala de culoare alba, placare cu lemn culoare natur si sort tabla cutata culoare RAL7016 pentru invelirea aticului.

La trotuare si aleile pietonale s-au prevăzut placaje cu dale auto blocante si piatra naturala, asfalt sau beton.

- PROCESARE

- SISTEM MALAXARE
- DOSPIRE, COACERE, RACIRE (zona predospire, zona dospire, unitate cuptor)
- SISTEM FELIERE-AMBALARE (masina de feliat, ambalat manual)

-DEPOZITARE

In scopul depozitarii produselor finite, au fost prevazute spatii de depozitare corespunzatoare in cadrul constructiei.

In plus, se propune achizitionarea de instalatii si agregate frigorifice:

- 1 buc *AGREGAT FRIGORIFIC DE 5 KW PT. DEPOZITE DE REFRIGERARE*

-COMERCIALIZARE

Comercializarea poate fi:

a) comercializare directa prin **desfacerea produselor direct catre consumatorul final**: zona de vanzare in cadrul constructiei si magazin on-line cu distribuire prin logistica proprie, rulote/autorulote alimentare;

b) prin **vanzarea** catre consumatorul final **prin intermediul a cel mult un intermediar** (dovedite prin intermediul unor pre-contracte/ contracte incheiate direct cu comercianti cu amanuntul, detinatori de unitati turistice, restaurante, unitati de procesare ulterioara inregistrate/ autorizate etc.).

### **Estimari privind forta de munca ocupata prin realizarea investitiei**

**Locuri de munca**

**max 5 persoane**

- justificarea necesității proiectului

Necesitatea investitiei prevazute in cadrul proiectului se justifica prin faptul ca, crearea si dotarea noii unitati de productie panificatie va genera cresterea competitivitatii, produsele fiind realizate cu un caracter artizanal si nu de serie.

Obiectivele VPT FOOD SRL pe termen mediu si lung includ o dezvoltare importanta atat din punct de vedere al calitatii, cat si din punct de vedere al tehnologiei utilizate si eficientei fluxului productiv.

Scopul este de a creste in mod constant calitatea produselor, volumul vanzarilor si in cele din urma, cota de piata si profitabilitatea companiei.

Investitia propusa prin acest proiect vizeaza crearea unei noi unitati de productie, respectiv construirea unui imobil de productie si comercializare de produse de panificatie si dotarea acestuia cu echipamente tehnologice specializate.

Un spatiu de productie adecvat, completat de o baza tehnologica corespunzatoare, reprezinta o premisa de baza pentru asigurarea competitivitatii IMM-urilor si consolidarea pozitiei pe piata a acestora.

### **Oportunitatea investitiei**

Oportunitatea investitiei propuse in cadrul prezentului proiect este data de posibilitatea accesarii fondurilor nerambursabile in vederea finantarii acesteia, respectiv eligibilitatea solicitantului si a investitiei in cadrul proiectului START-UP, privind dotarea societatii.

Astfel, oportunitatea investitiei vine din existenta unei surse de finantare care face posibila realizarea strategiei de dezvoltare a societatii, a planurilor sale de dezvoltare, intr-o maniera cu mult mai accelerata si mai avantajoasa decat prin accesarea altor surse de finantare (ex. credit bancar).

- planșe reprezentând limitele amplasamentului proiectului, inclusiv orice suprafață de teren solicitată pentru a fi folosită temporar (planuri de situație și amplasamente);
- formele fizice ale proiectului (planuri, clădiri, alte structuri, materiale de construcție etc.)

Se prezintă elementele specifice caracteristice proiectului propus:

- profilul și capacitățile de producție:

### **Profil**

Activitatea care se va desfășura în noua unitate este în conformitate cu codul CAEN 1071 - fabricarea pâinii; fabricarea prajiturilor și a produselor proaspete de patiserie.

În conformitate cu nomenclatorul CAEN rev. 2, această clasă include:

- fabricarea produselor proaspete de brutărie:
- paine și alte specialități de paine (chifle)
- produse de patiserie, prajituri, plăcinte, clătite, tarte, vafe, paine prajită etc.

Produsele obținute, respectiv produsele de panificație (cu precădere paine cu maia naturală) sunt obținute prin procesarea mai multor tipuri de materie primă (faină, drojdie, apă, etc).

Materia primă de bază este faină de grau, produs agricol, înscris în ANEXA I la Tratatul de Funcționare a Uniunii Europene, cap. 11 – produse ale industriei morăritului.

**Se vor produce aproximativ 3 sortimente de paine**, de la painea tradițională și cea de casă, până la specialități din diferite tipuri de faină.

### **Capacitate de producție:**

S-au făcut estimări corelate atât cu nivelul actual, cât și cu capacitatea de producție a echipamentelor propuse în cadrul proiectului.

Astfel, a fost estimată o capacitate de procesare de max 250 kg paine/zi X 264 zile lucrătoare (22 zile lucrătoare/lună X 12 luni) = 66.000 kg paine pe an.

- descrierea instalației și a fluxurilor tehnologice existente pe amplasament (după caz):

### **ECHIPAMENT MALAXARE (1 BUC)**

<b>Destinație</b>	intervine în etapa de malaxare
<b>Descriere</b>	✓ Echipament programabil ✓ Malaxare cu convertoare de frecvență pentru controlul continuu al intensității malaxării ✓ Touchscreen integral programabil
<b>Caracteristici minime tehnice</b>	- Viteza agitator: controlabil permanent (convertor frecvență) - Rotatii pe minut: 80 - 230 rpm - Volum total: 400 L -550 L

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacitate max. aluat/sarja: 100 kg – 200 kg.</li> <li>- Capacitatea 100- 400 kg aluat/h</li> </ul>
--	--

**Nota: anumite elemente componente ale instalatiei/liniei pot sa difere in functie de solutia tehnica a producatorului.**

**PREDOSPIRE, DOSPIRE, COACERE,**

- Zona de predospire
- Zona de dospire
- Cuptor de coacere electric

<b>UNITATE CUPTOR (1 BUC)</b>	
<b>Caracteristici tehnice minime</b>	Capacitate cuptor: cca. 50 kg paine / ora Coacere: realizata pe ulei folosit ca agent termic. Incalzirea uleiului: se va face electric Forma/tip cuptor: cu mai multe nivele sau pe spire. Capacitate de productie: <ul style="list-style-type: none"> <li>• paine rotunda de 500 gr. - min. 50 buc/ora,</li> </ul>
<b>ALTE COMPONENTE SI ACCESORII (in functie de producator), astfel incat linia sa functioneze complet automat.</b>	

**Nota: anumite elemente componente ale instalatiei/liniei pot sa difere in functie de solutia tehnica a producatorului.**

**SISTEM FELIERE-AMBALARE**

Grup de feliere – ambalare, format din masina de feliat si masina de ambalat.

<b>MASINA DE FELIAT (1 BUC)</b>	
<b>Caracteristici tehnice minime</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Design din otel inoxidabil</li> <li>- 1 set de ghidaje de cutite pentru o grosime constanta a feliilor</li> <li>- Capacitate minima 50 buc/ora</li> </ul>
	○

**Nota: anumite elemente componente ale instalatiei/liniei pot sa difere in functie de solutia tehnica a producatorului.**

**SISTEM CLIMATIZARE/VENTILATIE**

<b>SISTEM CLIMATIZARE/VENTILATIE</b>	
<b>Descriere</b>	Sistemul de climatizare/ventilatie va acoperi necesarul de frig si de cald la o temperatura de: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 25 grade Celsius in birouri, grupuri sociale,</li> <li>• 22 grade Celsius in spatiile de depozitare si vanzare</li> </ul> Zona de productie va fi prevazuta cu sistem de ventilatie. Temperaturile vor fi mentinute pe toata perioada anului, in

	alegerea lor se va tine cont de normativele tehnice in vigoare (IS din 2010) pentru localitatea Oradea
--	--

**Nota: anumite elemente componente ale instalatiei/liniei pot sa difere in functie de solutia tehnica a producatorului.**

## **INSTALATII FRIGORIFICE DEPOZITARE**

### **AGREGAT FRIGORIFIC DE 5 KW PT. DEPOZITE DE REFRIGERARE (1 BUC)**

- descrierea proceselor de producție ale proiectului propus, în funcție de specificul investiției, produse și subproduse obținute, mărimea, capacitatea:

Procesul tehnologic de fabricare a produselor de panificatie este unul complex si bine organizat, incluzand mai multe etape, de la aprovizionarea cu materii prime, la pregatire, dozare, framantare, dospire, coacere, racire, ambalare, depozitare, livrare.

In cadrul investiei propuse, spatiile de productie si depozitare sunt bine delimitate, zona de productie fiind astfel compartimentata incat sa asigure un flux optimizat.

#### **produse și subproduse obținute, mărimea, capacitatea:**

- materiile prime, energia și combustibilii utilizați, cu modul de asigurare a acestora:

#### **Materii prime**

Produsele finite constau in paine si produse de panificatie, iar materiile prime principale utilizate in procesul de productie sunt:

- faina,drojdie,apa,sare ,etc

In ce priveste consumul de materie prima de baza, respectiv **faina**, acesta reprezinta cca 0,77 kg/1kg paine.

Astfel, luand ca referinta un numar mediu de 252 zile lucratoare pe an, se estimeaza:

- **capacitatea de productie: 250 kg paine/zi X 264 zile lucratoare = 66.000 kg/an**
- **consum de materie prima (faina) : 0,77x250kg paine/zi X 264 zile lucratoare = 50.820 kg/an**
- Consumul de **drojdie** este de cca 2% din cantitatea de faina. Astfel, se estimeaza un consum de drojdie de **cca 1016 kg/an**
- Consumul de **sare** este de cca 2% din cantitatea de faina. Astfel, se estimeaza un consum de drojdie de **cca 1016 kg/an**

In contextul in care calitatea produselor reprezinta un obiectiv primordial pentru VPT-FOOD SRL, sunt folosite materii prime de cea mai buna calitate, achizitionate de la cei mai importanti producatori nationali sau comunitari.

In cadrul selectarii furnizorilor sai, societatea are in vedere o serie de aspecte, dintre care amintim:

- Calitatea produselor, deoarece aceasta influenteaza in mod decisiv calitatea produsului finit;
- Respectarea termenelor si conditiilor de livrare;
- Flexibilitatea in modul de stabilire si negocierea preturilor, dat fiind faptul ca acest aspect influenteaza in final pretul de vanzare al produsului finit;

- Discounturi si alte tipuri de facilitate oferite.

energia și combustibilii utilizați

- racordarea la rețelele utilitare existente în zonă;
- descrierea lucrărilor de refacere a amplasamentului în zona afectată de execuția investiției;
- resursele naturale folosite în construcție și funcționare;
- metode folosite în construcție;
- planul de execuție, cuprinzând faza de construcție, punerea în funcțiune, exploatare, refacere și folosire ulterioară;
- relația cu alte proiecte existente sau planificate;
- detalii privind alternativele care au fost luate în considerare;
- alte activități care pot apărea ca urmare a proiectului (de exemplu, extragerea de agregate, asigurarea unor noi surse de apă, surse sau linii de transport al energiei, creșterea numărului de locuințe, eliminarea apelor uzate și a deșeurilor);
- alte autorizații cerute pentru proiect. (autorizația de mediu de funcționare)

Localizarea proiectului:

- distanța față de granițe pentru proiectele care cad sub incidența Convenției privind evaluarea impactului asupra mediului în context transfrontieră, adoptată la Espoo la 25 februarie 1991, ratificată prin Legea nr. 22/2001;
- hărți, fotografii ale amplasamentului care pot oferi informații privind caracteristicile fizice ale mediului, atât naturale, cât și artificiale și alte informații privind:
- folosințele actuale și planificate ale terenului atât pe amplasament, cât și pe zone adiacente acestuia;
- politici de zonare și de folosire a terenului;
- arealele sensibile;
- detalii privind orice variantă de amplasament care a fost luată în considerare.

Caracteristicile impactului potențial, în măsura în care aceste informații sunt disponibile

O scurtă descriere a impactului potențial, cu luarea în considerare a următorilor factori:

- impactul asupra populației, sănătății umane, faunei și florei, solului, folosințelor, bunurilor materiale, calității și regimului cantitativ al apei, calității aerului, climei, zgomotelor și vibrațiilor, peisajului și mediului vizual, patrimoniului istoric și cultural și asupra interacțiunilor dintre aceste elemente. Natura impactului (adică impactul direct, indirect, secundar, cumulativ, pe termen scurt, mediu și lung, permanent și temporar, pozitiv și negativ);
- extinderea impactului (zona geografică, numărul populației/habitatelor/speciilor afectate);
- magnitudinea și complexitatea impactului;
- probabilitatea impactului;
- durata, frecvența și reversibilitatea impactului;
- măsurile de evitare, reducere sau ameliorare a impactului semnificativ asupra mediului;
- natura transfrontieră a impactului.

IV. Surse de poluanți și instalații pentru reținerea, evacuarea și dispersia poluanților în mediu

1. Protecția calității apelor:

- sursele de poluanți pentru ape, locul de evacuare sau emisarul;
- stațiile și instalațiile de epurare sau de preepurare a apelor uzate prevăzute.

**Igiena apei**

Construcția va fi dotată cu grupuri sanitare, chiuvete, closete și dusuri.



Necesarul de apa in scopuri igienico - sanitare, destinat grupurilor sanitare, se va asigura prin racord la rețeaua locala, iar distributia la consumatori urmand a se face printr-o rețea interioara din tuburi de polipropilena. Apa potabila va fi filtrata inainte de livrare la obiectele sanitare. Apa potabila rece necesara prepararii apei calde menajere se va filtra si deduriza.

Instalatia de evacuare ape uzate menajere va fi proiectata astfel:

- Apele uzate provenite de la grupurile sanitare peste cota terenului, vor fi evacuate gravitacional prin conducte pana la rețeaua de canalizare existenta in zona.
- Se va prevedea instalatie de canalizare gravitacionala a apelor de ploaie de pe suprafata invelitoarei – sistem de jgheaburi si burlane.

### **Igiena evacuarii apelor uzate si a dejectiilor**

Prin brasament la rețeaua de canalizare.

#### **2. Protecția aerului:**

- sursele de poluanți pentru aer, poluanți; noxele din gazele de ardere. Încălzirea spațiului administrativ se va realiza cu ajutorul unei centrale termice, pe combustibil gazos . Evacuarea gazelor de ardere se va face printr-un coș de fum cu  $H = 1 \text{ m}$  și  $\Phi = 0,1 \text{ m}$ . Avandu-se in vedere consideratiile tehnice de mai sus , in conditiile respectarii riguroase a tehnologiei impuse , poluarea aerului atmosferic este redusa, in limite admisibile, fara a se produce efecte nocive importante.

- instalațiile pentru reținerea și dispersia poluanților în atmosferă.

### **Protectia mediului exterior.**

Activitatea desfasurata in cadrul imobilului propus nu va genera deseuri cu caracter periculos.

#### **3. Protecția împotriva zgomotului și vibrațiilor:**

- sursele de zgomot și de vibrații sunt definite de echipamentele interioare si sistemele mecanizate ale acestora.

- amenajările și dotările pentru protecția împotriva zgomotului și vibrațiilor.

Inchiderile exterioare ale cladirii (anvelopa constructiei) vor avea rol de protectie impotriva zgomotului; anvelopa constructiei este formata din panouri de tip sandwich atat la inchiderile verticale cast si la nivelul acoperisului.

#### **4. Protecția împotriva radiațiilor:**

- sursele de radiații;

- amenajările și dotările pentru protecția împotriva radiațiilor.

#### **5. Protecția solului și a subsolului:**

- sursele de poluanți pentru sol, subsol și ape freactice;

- lucrările și dotările pentru protecția solului și a subsolului.

#### **6. Protecția ecosistemelor terestre și acvatic:**

- identificarea arealelor sensibile ce pot fi afectate de proiect;

- lucrările, dotările și măsurile pentru protecția biodiversității, monumentelor naturii și ariilor protejate.

#### **7. Protecția așezărilor umane și a altor obiective de interes public: [www.mfinante.ro](http://www.mfinante.ro)**

- identificarea obiectivelor de interes public, distanța față de așezările umane, respectiv față de monumente istorice și de arhitectură, alte zone asupra cărora există instituit un regim de restricție, zone de interes tradițional etc.;

- Nu este cazul, amplasamentul nu afectează în nici un fel vecinătățile, și este situat în intravilan localității Oradea, respectându-se astfel Planul Urbanistic General din zonă.

- lucrările, dotările și măsurile pentru protecția așezărilor umane și a obiectivelor protejate și/sau de interes public.

8. Gospodărirea deșeurilor generate pe amplasament:

- tipurile și cantitățile de deșeuri de orice natură rezultate;
- modul de gospodărire a deșeurilor.

20.03.01 deșeuri municipale amestecate – cca. 5 mc/lună

- 15.01.01 – deșeuri de ambalaje hârtie, carton –50kg/lună,

- 15.01.02 - deșeuri de ambalaje plastice –10 kg/lună,

- Intretinerea și service –ul auto NU SE DESFASOARA pe amplasament ci la service-urile specializate

-19.08.12 - nămoluri de la epurarea biologică a apelor uzate industriale, altele decât cele specificate la cod. 19.08.11 – nu e cazul

- 20.01.21\* - tuburi fluorescente și alte deșeuri cu conținut de mercur – 10 – 15 buc / an;

### **Protectia mediului exterior.**

Activitatea desfășurată în cadrul imobilului propus nu va genera deșeuri cu caracter periculos.

### **Igiena evacuării deșeurilor și a gunoaielor**

Deșeurile menajere care vor rezulta în exploatarea clădirii vor fi evacuate în baza unui contract cu societatea de salubritate din zonă.

- deșeurile menajere provenite din activitatea zilnică a unității sunt colectate în europbele din plastic cu capac, care sunt ridicate de societăți autorizate și transportate la depozitul de deșeuri menajere, pe baza de contract;
- deșeurile se vor colecta selectiv în spații amenajate și inscripționate cu codul deșeurilor.
- deșeurile reciclabile vor fi colectate selectiv și transportate de firme autorizate la reciclare

Siguranta în exploatare:

Siguranta circulațiilor se va asigura prin finisarea pardoselilor cu materiale antiderapante și eliminarea proeminențelor și asperităților în planul vertical al peretilor.

Siguranta la intruziune se asigura prin serviciul de monitorizare, dacă e cazul.

Siguranta în folosirea instalațiilor se va asigura prin instruirea personalului.

9. Gospodărirea substanțelor și preparatelor chimice periculoase:

- substanțele și preparatele chimice periculoase utilizate și/sau produse;
- modul de gospodărire a substanțelor și preparatelor chimice periculoase și asigurarea condițiilor de protecție a factorilor de mediu și a sănătății populației.

- Nu e cazul

V. Prevederi pentru monitorizarea mediului:

- dotări și măsuri prevăzute pentru controlul emisiilor de poluanți în mediu.

VI. Justificarea încadrării proiectului, după caz, în prevederile altor acte normative naționale care transpun legislația comunitară (IPPC, SEVESO, COV, LCP, Directiva-cadru apă, Directiva-cadru aer, Directiva-cadru a deșeurilor etc.)

Nu e cazul

VII. Lucrări necesare organizării de șantier:

- descrierea lucrărilor necesare organizării de șantier;

- localizarea organizării de șantier;
- descrierea impactului asupra mediului a lucrărilor organizării de șantier;
- surse de poluanți și instalații pentru reținerea, evacuarea și dispersia poluanților în mediu în timpul organizării de șantier;
- dotări și măsuri prevăzute pentru controlul emisiilor de poluanți în mediu.

VIII. Lucrări de refacere a amplasamentului la finalizarea investiției, în caz de accidente și/sau la încetarea activității, în măsura în care aceste informații sunt disponibile:

- lucrările propuse pentru refacerea amplasamentului la finalizarea investiției, în caz de accidente și/sau la încetarea activității;
- aspecte referitoare la prevenirea și modul de răspuns pentru cazuri de poluări accidentale;
- aspecte referitoare la închiderea/dezafectarea/demolarea instalației;
- modalități de refacere a stării inițiale/reabilitare în vederea utilizării ulterioare a terenului.

IX. Anexe - piese desenate

1. Planul de încadrare în zonă a obiectivului și planul de situație, cu modul de planificare a utilizării suprafețelor

Formele fizice ale proiectului (planuri, clădiri, alte structuri, materiale de construcție etc.)

Planșe reprezentând limitele amplasamentului proiectului, inclusiv orice suprafață de teren solicitată

Despre modul de soluționare al cererii doresc să fiu informat:

tel. **0746123663**

e-mail **office@parvuproject.com**

Data

Semnătura

Cu stima,

**Office Parvu Project**

Arh. Mihai Parvulet – 0746123663

Facebook **Office PRV**

pentru a fi folosită temporar (planuri de situație și amplasamente)