

SC PROPORZIONI OTTIMALI SRL

CRAIOVA,STR.STEFAN VELOVAN

NR.1,BL.B1,SC.2,AP.14,DOLJ

CUI RO 37953235

Nr.Reg.Com. J16/2063/2017

MEMORIU DE PREZENTARE

ANEXA Nr. 5.E

I. Denumirea proiectului: „, SCHIMBARE DE DESTINATIE DIN HALA IN FABRICA PRELUCRARE SI AMBALARE CAFEA, FARA MODIFICARI STRUCTURALE SI NESTRUCTURALE”

II. Titular

– **numele companiei:** PROPORZIONI OTTIMALI SRL

– **sediu:** Craiova, str.Stefan Velovan nr.1, bl.B1, sc.2, ap.14, judetul Dolj;

Punctul de lucru unde se desfasoara activitatea de „Prelucrarea ceaiului si cafelei” cod CAEN 1083, se afla in sat Braniste, com.Podari, T 17, P 6/2, jud.Dolj.

– **numarul de telefon si adresa de e-mail, adresa paginii de internet :**

0730894959, contact@proporzioni.ro, www.proporzioni.ro

– **numele persoanelor de contact:** Cosmin Popa-Draghia

– **administrator:** Cosmin Popa-Draghia

– responsabil pentru protectia mediului: Cosmin Popa-Draghia

III. Descrierea caracteristicilor fizice ale întregului proiect:

- a) **un rezumat al proiectului:** Aceasta activitate consta in: importul de cafeaverde din EU, prajirea cafelei cu un prajitor COFFED SR25 si ambalarea manuala a acesteia in pungi speciale.

Dupa aceasta prelucrare si ambalare a cafelei noi o distribuim clientilor nostri

împreună cu produse adiacente (ceai, zahar, ciocolata caldă).

Cafeaua prajită rezultată este de aprox.500 kg /lună.

b) justificarea necesității proiectului: Cafeaua este o băutură universal recunoscută ca o necesitate umană. Departe de a fi văzută ca un lux sau privită cu indulgență, ea este considerată un corolar pentru energia și eficiența umană, producând în același timp o puternică senzație de plăcere. Prajirea boabelor de cafea este un proces prin care gustul caracteristic, aroma și buchetul final al boabelor de cafea este dezvoltat. Avantajul pe care firma noastră îl prezintă este prajirea proaspătă ceea ce permite cafelei să își păstreze savoarea și gustul, oferind clienților un produs net superior firmelor care comercializează cafeaua deja procesată și stocată pe durate mari de timp.

c) valoarea investiției: Investiția pentru această linie de prajire cafea este de 164210 lei, finanțare obținută prin programul START UP NATION.

Fabrica unde vom desfășura această activitate este închiriată de la firma AMG AGREGATE SRL

d) perioada de implementare propusă: perioada necesară pentru organizarea începerii proiectului este o săptămână.

e) planșe reprezentând limitele amplasamentului proiectului, inclusiv orice suprafață de teren solicitată pentru a fi folosită temporar (planuri de situație și amplasamente): Alăturat sunt atașate planul de situație și anexa la certificatul de urbanism.

f) o descriere a caracteristicilor fizice ale întregului proiect, formele fizice ale proiectului (planuri, clădiri, alte structuri, materiale de construcție și altele).

Se prezintă elementele specifice caracteristice proiectului propus:

- profilul și capacitățile de producție: Această activitate constă în: importul de cafea verde din EU, prajirea cafelei cu un prajitor COFFED SR25 și ambalarea manuală a acesteia în pungi speciale.

După această prelucrare și ambalare a cafelei noi o distribuim clienților noștri împreună cu produse adiacente (ceai, zahar, ciocolata caldă).

- descrierea instalației și a fluxurilor tehnologice existente pe amplasament:

Utilajele folosite sunt:

Linia de prajire a cafelei:

Prajitor COFFED SR 25, cu urmatoarele componente si date tehnice:

- Arzator: modulat complet cu dispozitiv de aprindere electrică de către managerul de ardere și cu monitorizarea flacării.

- Prajitorul:

Combustibil arzator: butan gaz

Presiune: 20-40mbar

Alimentare electrica: 3x400VAC

Tambur dublu

Senzori de temperatură în cafea și pentru gazele rezultate în urma prajirii

Carcasă din oțel inoxidabil

Arzător complet modular

Tambur și controlul vitezei ventilatorului

Controler PLC cu un panou tactil de 10 "

Moduri manuale și automate

Funcția de salvare a rețetelor de prăjit

Suporta software extern

Corp din fonta.

Cafeaua se ambaleaza manual in pungi de hartie si se sigileaza cu ajutorul unui aparat de sigilat racordat la rețeaua electrica. Produsul finit reprezinta pungi cu cafea de 1 kg si 250 g.

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

Procesul de productie consta in:

Cafeaua verde provenita din import se depoziteaza in magazia de materie prima.

Cantitatile de cafea stabilite prin cantarire se introduc in linia de prajire fiind urcate prin forta aerului in palnia de alimentare, de acolo urmand a fi preluata in interiorul tamburului automat de catre sistemul PLC care urmeaza retelele noastre.

Prajirea dureaza 16 – 20 de minute, urmarind exact graficul de prajire, in functie de variabilele prestabilite.

Tamburul se descarca automat, la finalul retetei, in ciurul de racire, unde este rostogolita constant, pentru o racire rapida si eficienta.

Dupa racire cafeaua prajita trece printr-un destoner, utilaj care elimina posibilele impuritati (pietre, metal), apoi este mutata intr-un recipient mare in sala de ambalare, unde este cantarita si ambalata manual in pungi de 1 kg si pungi de 250 g, conform normelor.

De aici pungile cu cafea sunt predate in magazia de produse finite, de unde este preluata de agentii nostril si distribuita clientilor si magazinului, in functie de comenzi.

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

Materia prima este cafeaua verde achizitionata din UE. Linia de prajire cafea utilizeaza butan gaz, combustibilul fiind aprovizionat de la statiile PECO, in recipientele comercializate de acestea.

- racordarea la rețelele utilitare existente în zonă: suntem racordati la sistemul de energie electrica;

- descrierea lucrărilor de refacere a amplasamentului în zona afectată de execuția investiției: spatiul este inchiriat de la firma AMG AGREGATE SRL, la incetarea activitatii spatiul se preda in starea in care a fost inchiriat.

- căi noi de acces sau schimbări ale celor existente: nu se folosesc cai noi de acces

- resursele naturale folosite în construcție și funcționare; datorita specificului de activitate nu se folosesc resurse naturale

- metode folosite în construcție/demolare:

Structura de rezistenta a cladirii este:

- infrastructura, constituita din fundatie continua si diafragme din beton armat, C16/20 (B250)

- structura metalica acoperita cu izopan

Structura metalica este formata din cadre fronton, cadre curente, sistem contravantuire orizontal si vertical din profile laminate la rece zincate.

-sistemul de acoperis este alcatuit din panouri PUR 30mm, sisteme de fixare si etansare;

- planul de execuție, cuprinzând faza de construcție, punerea în funcțiune, exploatare, refacere și folosire ulterioară: spatiul este inchiriat de la firma AMG AGREGATE SRL

- relația cu alte proiecte existente sau planificate: acesta este un proiect independent de activitatile care se desfasoara in zona;

- alte autorizații cerute pentru proiect: pentru desfasurarea activitatii ne-am inregistrat la Directia sanitara veterinara si pentru siguranta alimentelor Dolj .

IV. Descrierea lucrărilor de demolare necesare: Nu este cazul.

V. Descrierea amplasării 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](#), cu completările ulterioare:

Terenul este proprietatea d.nei Golea Andreea Maria care are incheiat un contract de comodat cu firma AMG AGREGATE SRL de la care noi am inchiriat cladirea.

Terenul are urmatoarele limite si vecinatati:

N – De 198/10

E – prop.Gheorghita Aurel – statie de betoane

S – propr. Stancu Gh., teren viran

V – De 198/10

- localizarea amplasamentului în raport cu patrimoniul cultural potrivit Listei monumentelor istorice, actualizată, aprobată prin Ordinul ministrului culturii și cultelor [nr. 2.314/2004](#), cu modificările ulterioare, și Repertoriului arheologic național prevăzut de Ordonanța Guvernului [nr. 43/2000](#) privind protecția patrimoniului arheologic și declararea unor situri arheologice ca zone de interes național, republicată, cu modificările și completările ulterioare;

In urma analizarii documentatiei depuse, a localizarii amplasamentului in planul de urbanism si in raport cu pozitia fata de arii protejate, zone-tampon, monumente ale naturii, monumente istorice sau arheologice s-a constatat ca proiectul propus nu intra sub incidenta art.28 din Ordonanta de urgenta a Guvernului nr.57/2007 privind regimul ariilor naturale protejate si nici sub incidenta prevederilor art.48 si 54 din Legea apelor nr.107/1996.

- hărți, fotografiile ale amplasamentului care pot oferi informații privind caracteristicile fizice ale mediului, atât naturale, cât și artificiale, și alte informații privind:

folosițele actuale și planificate ale terenului atât pe amplasament, cât și pe zone adiacente acestuia;

politici de zonare și de folosire a terenului; arealele sensibile;

- coordonatele geografice ale amplasamentului proiectului, care vor fi prezentate sub formă de vector în format digital cu referință geografică, în sistem de proiecție națională Stereo 1970;

- detalii privind orice variantă de amplasament care a fost luată în considerare:

Conform P.U.G., zona în care este amplasată fabrica, are destinație de teren arabil.

VI. Descrierea tuturor efectelor semnificative posibile asupra mediului ale proiectului, în limita informațiilor disponibile:

Utilitățile care se utilizează sunt: apa și energie electrică, încălzirea se face cu aparate de aer condiționat. Utilitățile sunt asigurate de firma de la care închiriem spațiul.

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

a) protecția calității apelor: în realizarea activității de prelucrare a cafelei nu se folosește apă. Apa menajeră se colectează în bazin etans vidanjabil.

b) protecția aerului:

- sursele de poluanți pentru aer, poluanți, inclusiv surse de mirosuri: Instalația este prevăzută cu un sistem modern de ventilație și datorită timpului redus de prajire a unei sarje, 20 minute, eventualele mirosuri de la cafeaua prajită se elimină rapid.

Pentru distribuție se utilizează o autoutilitară marca DACIA DOKKER VAN AMBIANCE DCI 90, data fabricației iunie 2018, neavând un impact semnificativ asupra aerului.

c) protecția împotriva zgomotului și vibrațiilor:

- sursele de zgomot și de vibrații: instalația de prajire a cafelei folosește cea mai nouă tehnologie de control creată de COFFED, nu face zgomot și nu vibrează. Procesul de prajire: cantitate mică de cafea verde, max. 25 kg, și timp scurt, 16 - 20 de minute.

Activitatea se desfășoară în spațiu închis betonat.

d) protecția împotriva radiațiilor:

- sursele de radiații: datorită specificului activității nu se emit radiații;

e) protecția solului și a subsolului:

- sursele de poluanți pentru sol, subsol, ape freatiche și de adâncime: în procesul de prelucrare cafea nu există surse de poluanți pentru sol și subsol;

- societatea deține material absorbant pentru eventualele scurgeri accidentale a mașinilor furnizorilor de marfă.

f) protecția ecosistemelor terestre și acvatiche:

- identificarea arealelor sensibile ce pot fi afectate de proiect: în raza în care se desfășoară activitatea nu există arii protejate sau monumente ale naturii.

g) protecția așezărilor umane și a altor obiective de interes public: terenul pe care este construită fabrica de prelucrare cafea este teren arabil.

h) prevenirea și gestionarea deșeurilor generate pe amplasament în timpul realizării proiectului/în timpul exploatarei, inclusiv eliminarea:

- lista deșeurilor (clasificate și codificate în conformitate cu prevederile legislației europene și naționale privind deșeurile), cantități de deșeuri generate:

În procesul de preparare a cafelei rezultă deseuri din ambalaje de hartie și carton, cod 150102, și deseuri municipale amestecate, cod 200301.

- planul de gestionare a deșeurilor. Aceste deseuri se colectează și se selectează în zone special amenajate evitând formarea de cantități mari. A fost încheiat un contract cu firma ECO TOTAL SRL pentru colectare a deșeurilor.

i) gospodărirea substanțelor și preparatelor chimice periculoase: În procesul de preparare al cafelei nu rezultă și nu se folosesc substanțe chimice periculoase.

B. Utilizarea resurselor naturale, în special a solului, a terenurilor, a apei și a biodiversității.

VII. Descrierea aspectelor de mediu susceptibile a fi afectate în mod semnificativ de proiect:

- impactul asupra populației, sănătății umane: clădirea se află pe teren intravilan, cea mai apropiată casă de locuit se află la aproximativ 400 metri.

- impactul asupra biodiversității: clădirea nu se află în zona ariilor protejate.

- magnitudinea si complexitatea impactului:

Datorita specificului activitatii avem un impact nesemnificativ asupra mediului .

- impactul climei asupra proiectului si proiectului asupra climei: incalzirea spatiului se face cu energie electrica.

Avem un impact redus datorita naturii proiectului.

VIII. Prevederi pentru monitorizarea mediului - dotări și măsuri prevăzute pentru controlul emisiilor de poluanți în mediu, inclusiv pentru conformarea la cerințele privind monitorizarea emisiilor prevăzute de concluziile celor mai bune tehnici disponibile aplicabile. Se va avea în vedere ca implementarea proiectului să nu influențeze negativ calitatea aerului în zonă.

Nu este cazul datorita naturii proiectului.

IX. Legătura cu alte acte normative și/sau planuri/programe/strategii/documente de planificare:

A. Justificarea încadrării proiectului, după caz, în prevederile altor acte normative naționale care transpun legislația Uniunii Europene: Directiva [2010/75/UE](#) (IED) a Parlamentului European și a Consiliului din 24 noiembrie 2010 privind emisiile industriale (prevenirea și controlul integrat al poluării), Directiva [2012/18/UE](#) a Parlamentului European și a Consiliului din 4 iulie 2012 privind controlul pericolelor de accidente majore care implică substanțe periculoase, de modificare și ulterior de abrogare a Directivei [96/82/CE](#) a Consiliului, Directiva [2000/60/CE](#) a Parlamentului European și a Consiliului din 23 octombrie 2000 de stabilire a unui cadru de politică comunitară în domeniul apei, Directiva-cadru aer 2008/50/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 21 mai 2008 privind calitatea aerului înconjurător și un aer mai curat pentru Europa, Directiva [2008/98/CE](#) a Parlamentului European și a Consiliului din 19 noiembrie 2008 privind deșeurile și de abrogare a anumitor directive, și altele).

Procesul de prelucrare a cafelei la dimensiunea in care se desfasoara In cadrul firmei noastre, nu are aun impact semnificativ asupra mediului inconjurator. Aceasta activitate se desfasoara respectand toate Normele in vigoare.

X. Lucrări necesare organizării de șantier:

Nu este necesara organizarea de santier.

XI. 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:

La încetarea activității se va aduce amplasamentul la starea inițială.

XII. Anexe - piese desenate:

Plan de situație

Plan de încadrare în zonă.

XIII. Pentru proiectele care intră sub incidența prevederilor [art. 28](#) din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 57/2007 privind regimul ariilor naturale protejate, conservarea habitatelor naturale, a florei și faunei sălbatice, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 49/2011, cu modificările și completările ulterioare, memoriul va fi completat cu următoarele:

Proiectul propus nu intră sub incidența acestor legi.

XIV. Pentru proiectele care se realizează pe ape sau au legătură cu apele, memoriul va fi completat cu următoarele informații, preluate din Planurile de management bazinale, actualizate:

Proiectul propus nu se realizează pe ape sau în legătură cu apele.

Semnătura și ștampila titularului
