

MEMORIU TEHNIC

ACORD A.P.M.

I. **Denumirea proiectului:**

DEZVOLTARE SI DOTARE UNITATE DE PROCESARE CARNE
Amplasament : str. Progresului, nr. 102, sat Golestii de sus, com. Cotesti, jud. Vrancea

II.

- numele companiei: **S.C. DIACARN FOOD S.R.L.**
- adresa poștală; **str. Dornisoarei, nr. 7, bl .7, ap. 12, mun. Focsani, jud. Vrancea**
- numărul de telefon, de fax și adresa de e-mail, adresa paginii de internet: **0721981322**
- numele persoanelor de contact: **MIRON FLORIN**
- director/manager/administrator: **DOAGA IONUT**
- responsabil pentru protecția mediului. **DOAGA IONUT**

III. Descrierea caracteristicilor fizice ale proiectului:

a)un rezumat al proiectului;

Beneficiarul propune construirea, reabilitarea, re compartimentarea si schimbarea de destinatie a unor hale din beton armat pentru realizarea unei unitati pentru procesare carne si a unui magazin de desfacere cu nivel de inaltime parter.

Positionarea cladirilor in teren se va face astfel incat sa poata fi respectate prevederile impuse prin Regimul tehnic din Certificatul de Urbanism nr. 58 din 27.08.2018 emis de Primaria Cotesti.

Proiectul consta in :

- reabilitare, re compartimentare si schimabre destinatie hale pe o structura din beton armat pentru amenjare unitate de procesare carne;
- constuire magazin desfacere cu nivel de inaltime parter;
- realizarea de platforme, parcaje si alei betonate;
- realizare put forat;
- realizare retele de apa si canalizare interioara.
- **Amplasamentul investiției:** vecinatati:
 - o la nord: DJ205R – 4.12, dupa liber de constructii – 19.43m;
 - o la sud : Croitoru Nicoleta si Epure Dana- zona agricola – 12.06m pana la sere;
 - o la est : drum comunal – dupa teren liber de constructii – 82.46m;
 - o la vest : drum exploatare – dupa teren liber de constructii – 110.22m.

Caracteristicile geometrice:

- Suprafata teren amplasament = 42510.00mp
- **Suprafata teren aferenta proiectului = 24937.00mp**
- Suprafata construita existenta totala cladiri = 10259.00mp
- Suprafata desfasurata existenta totala cladiri = 10553.00mp
- **Suprafata construita existenta unitate procesare aferenta proiectului = 6695.00mp**
- **Suprafata desfasurata existenta unitate procesare aferenta proiectului = 6938.00mp**
- **Suprafata construita unitate procesare propusa = 686.64mp**
- **Suprafata construita unitate procesare defasurata propusa = 686.64mp**
- **Suprafata construita totala unitate de procesare = 7381.64mp**

- Suprafata construita magazin desfacere propusa = 40.00 mp
- Suprafata construita totala aferenta proiectului = 7421.64mp
- Suprafata construita desfasurata totala aferenta proiectului = 7839.31mp
- Suprafata alei pietonale si carosabile= 2340.00mp
- Suprafata spatii verzi = 29911.00mp

SPATII CREATE:

In interiorul investitiei se vor realiza urmatoarele spatii:

UNITATE DE PROCESARE CARNE

Nr. crt.	Denumire spatiu	Suprafata (mp)	Conditii de microclimat
I	SECTIE ABATORIZARE		
A.	RECEPTIE PORCI		
1.	Zona descarcare porci	83.93	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
2.	Zona stationare porci pentru taiere	27.80	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
3.	Zona stationare porci pentru taiere	23.33	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
4.	Hol	8.73	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
5.	Boxa animale suspecte	4.47	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
6.	Zona vestiare - filtru sanitar (vestiar haine de strada, grup sanitar, dusuri, vestiar haine de lucru)	12.58	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
7.	Sas	3.52	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
8.	Birou doctor – inspectie porci vii	7.81	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
B.	ZONA SACRIFICARE (ZONA MURDARA)		
9.	Camera materiale pentru curatenie Zona murdara	8.29	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
10.	Asomare (zona de asomare, ridicare pe masa)	36.07	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 80%
11.	Sangerare (masa de sangerare, bazin colectare sange)	37.31	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 80%
12.	Depilare (bazin oprarire si depozitare, utilaj flambare si utilaj curatire finala)	62.71	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 80%
13.	Depozit SNCU	17.83	Temperatura de 2 - 5°C; Spatiu izolat termic
14.	Spalatorie recipient SNCU	13.88	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 80%
C.	ZONA EVISCERARE (ZONA CURATA)		
15.	Eviscerare (linie carcase, zoan detasare cap. Masa inspectie cap, zona scoatere mate, zona scoatere	114.94	Temperatura de 10 - 15°C; Ventilare fortata prin schimb de aer; Umiditatea relativa a aerului 80-85%

	organe, masa inspectie organe, zona despicare carcase, zona toaletare carcase)		
16.	Medic Veterinar	7.75	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
17.	Laborator	7.78	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
18.	Depozit SNCU	7.48	Temperatura de 2 - 5°C; Spatiu izolat termic
19.	Spalatorie cimbera	13.02	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
20.	Depozit cimbera curate	8.97	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
21.	Triperie	13.88	Temperatura de 10 - 12°C; Spatiu izolat termic
22.	Depozit SNCU continut gastro-intestinala	5.86	Temperatura de 10 - 12°C; Spatiu izolat termic
23.	Spalare mate	8.97	Temperatura de 10 - 12°C; Spatiu izolat termic
24.	Depozit frig mate	7.49	Temperatura de 2 - 5°C; Spatiu izolat termic
25.	Sas	4.49	Conditii normale de microclimat
26.	Clasificare carcase	22.55	Temperatura de 2 - 5°C; Spatiu izolat termic
27.	Zvantare carcase	68.36	Temperatura de 2 - 5°C; Spatiu izolat termic
28.	Hol	5.96	Temperatura de 10 - 12°C; Spatiu izolat termic
29.	Zvantare cap	10.31	Temperatura de 10 - 12°C; Spatiu izolat termic
30.	Zvantare organe	10.21	Temperatura de 10 - 12°C; Spatiu izolat termic
31.	Zona transfer	6.18	Temperatura de 10 - 12°C; Spatiu izolat termic
32.	Depozit folie ambalare	3.52	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
33.	Depozit frig organe	26.84	Temperatura de 2 - 5°C; Spatiu izolat termic
34.	Hol	58.99	Temperatura de 10 - 12°C; Ventilare fortata prin schimb de aer; Umiditatea relativa a aerului 80-85%
35.	Depozit frig carcase 1	89.27	Temperatura de 2 - 5°C; Spatiu izolat termic
36.	Rampa livrare	42.96	Temperatura de 10 - 12°C; Ventilare fortata prin schimb de aer; Umiditatea relativa a aerului 80-85%
37.	Receptie navete murdare	12.26	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
38.	Spalare navete murdare	12.25	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
39.	Depozit navete curate	11.89	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%

40.	Camera centrala termica	27.07	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
41.	Birou receptie	11.79	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
42.	Sas	4.49	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
43.	Zona filtru sanitar (vestiar haine de strada, grup sanitar, dusuri, vestiar haine de lucru)	53.25	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
44.	Sas	4.50	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
45.	Camera odihna	15.59	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
46.	Camera materiale de curatenie	11.06	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
II	SECTIE TRANSARE		
47.	Depozit tampon frig carcase	85.32	Temperatura de 2 - 5°C; Spatiu izolat termic
48.	Sala Transare	147.48	Temperatura de 2 - 5°C; Spatiu izolat termic
49.	Depozit navete curate pe sectie	15.77	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 80%
50.	Camera ambalare carne proaspata	28.26	Temperatura de 10-12°C; Ventilare fortata prin schimb de aer; Umiditatea relativa a aerului 80-85%
51.	Hol	11.47	Temperatura de 10-12°C; Ventilare fortata prin schimb de aer; Umiditatea relativa a aerului 80-85%
52.	Tunel congelare rapida	22.78	Temperatura de -25°C; Spatiu izolat termic
53.	Depozit refrigerate carne ambalata Produs finit	47.00	Temperatura de 2 - 5°C; Spatiu izolat termic
54.	Depozit congelate carne ambalata produs finit	26.60	Temperatura de -25°C; Spatiu izolat termic
55.	Rampa livrare carne ambalata produs finit	19.37	Temperatura de 10 - 12°C; Ventilare fortata prin schimb de aer; Umiditatea relativa a aerului 80-85%
III	SECTIE PROCESARE CARNE		
56.	Rampa receptie	30.24	Temperatura de 10 - 12°C; Ventilare fortata prin schimb de aer; Umiditatea relativa a aerului 80-85%
57.	Depozit refrigerate materie prima	45.71	Temperatura de 2 - 5°C; Spatiu izolat termic
58.	Depozit congelate materie prima	48.36	Temperatura de -25°C; Spatiu izolat termic
59.	Hol	73.83	Temperatura de 10-12°C; Ventilare fortata prin schimb de aer; Umiditatea relativa a aerului 80-85%
60.	Dezambalare	39.04	Temperatura de 10-12°C; Ventilare fortata prin schimb de aer; Umiditatea relativa a aerului 80-85%
61.	Decongelare	73.01	Temperatura de 10-12°C; Ventilare fortata prin schimb de aer; Umiditatea relativa a

			aerului 80-85%
62.	Hol	62.81	Temperatura de 10-12°C; Ventilare fortata prin schimb de aer; Umiditatea relativa a aerului 80-85%
63.	Depozit tampon refrigerate piese transate	42.50	Temperatura de 2 - 5°C; Spatiu izolat termic
64.	Depozit tampon maturate	41.14	Temperatura de 2 - 5°C; Spatiu izolat termic
65.	Tunel congelare rapida	27.33	Temperatura de -25°C; Spatiu izolat termic
66.	Producere - depozit gheata	22.26	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 80%
67.	Sala preparare	114.64	Temperatura de 10 - 12°C; Ventilare fortata prin schimb de aer
68.	Sala cimbere curate	41.67	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 80%
69.	Camera tehnica -centrala frig	42.88	Conditii normale de microclimat
70.	Depozit tampon refrigerate	32.74	Temperatura de 10 - 12°C; Ventilare fortata prin schimb de aer
71.	Sala umplere	133.77	Temperatura de 10 - 12°C; Ventilare fortata prin schimb de aer
72.	Sala ambalare carne tocata/carne preparata	18.58	Temperatura de 10 - 12°C; Ventilare fortata prin schimb de aer
73.	Sala legare	82.43	Temperatura de 10 - 12°C; Ventilare fortata prin schimb de aer
74.	Sala tumblerizare	85.12	Temperatura de 10 - 12°C; Ventilare fortata prin schimb de aer
75.	Sala injectare	57.04	Temperatura de 10 - 12°C; Ventilare fortata prin schimb de aer
76.	Hol	67.67	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 80%
77.	Hol	6.17	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 80%
78.	Receptie condiment	10.58	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
79.	Depozit condiment	31.66	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
80.	Preparare condimente	15.89	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 80%
81.	Sas	5.34	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 80%
82.	Receptie condiment	3.16	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
83.	Depozit membrane	5.99	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
84.	Prelucrare membrane	10.51	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 80%
85.	Sas	4.20	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 80%
86.	Depozit materiale pentru curatenie	8.24	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
87.	Birou Tehnolog	16.61	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%

88.	Hol	67.67	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 80%
89.	Hol	56.42	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 80%
90.	Zona fierbere produse preparate	15.00	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 80%
91.	Zona zvantare produse fierte	23.60	Temperatura de 10 - 12°C; Ventilare fortata prin schimb de aer
92.	Sala carucioare in asteptare	56.42	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 80%
93.	Sala afumare	202.68	Conditii normale de temperatura; Exhaustare si ventilare fortata
94.	Zona dusare	38.53	Temperatura de 10 - 12°C; Ventilare fortata prin schimb de aer
95.	Depozit rumegus	6.43	Conditii normale de microclimat
96.	Sala zvantare	191.26	Temperatura de 10 - 12°C; Ventilare fortata prin schimb de aer
97.	Hol	168.14	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 80%
98.	Sala produs finit	193.93	Temperatura de 10 - 12°C; Spatiu izolat termic
99.	Sala ambalare	140.07	Temperatura de 10 - 12°C; Spatiu izolat termic
100.	Sala vidare	51.21	Temperatura de 10 - 12°C; Spatiu izolat termic
101.	Sala etichetare-livrare	191.02	Temperatura de 10 - 12°C; Spatiu izolat termic
102.	Hol	84.43	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
103.	Receptie navete murdare	106.27	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
104.	Spalatorie navete	95.20	Conditii normale de temperatura; Exhaustare si ventilare fortata
105.	Depozit navete curate	125.26	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
106.	Depozit navete pe sectie	32.47	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
107.	Sala spalare carucioare	94.41	Conditii normale de temperatura; Exhaustare si ventilare fortata Umiditatea relativa a aerului 80%
108.	Depozit carucioare curate	29.55	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
109.	Centrala frig	53.16	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
110.	Centrala termica apa calda	52.27	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
111.	Receptie amabalaje/etichete	19.97	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
112.	Hol	24.36	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
113.	Depozit etichete	52.98	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%

114.	Depozit ambalaje	82.42	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
115.	Birou livrari	49.44	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 80%
116.	Rampa livrare	76.35	Temperatura de 10-12°C; Ventilare fortata prin schimb de aer; Umiditatea relativa a aerului 80-85%
117.	Depozit produs finit congelate	24.30	Temperatura de -25°C; Spatiu izolat termic
118.	Depozit produs finit – refrigerate	75.04	Temperatura de 2 - 5°C; Spatiu izolat termic
119.	Hol acces	38.97	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
120.	Sala depozitare temporara echipamente murdare	15.36	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
121.	Filtru sanitar – barbati (vestiar haine de strada, grup sanitar, dusuri, vestiar haine de lucru)	85.56	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
122.	Filtru sanitar – femei (vestiar haine de strada, grup sanitar, dusuri, vestiar haine de lucru)	88.82	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
123.	Sas	18.19	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
124.	Sala mese	123.29	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
125.	Oficiu	32.68	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
126.	Hol	12.95	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
IV	DEPOZIT PRODUSE CONGELATE		
127.	Sas	2.20	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
128.	Zona filtru sanitar (vestiar haine de strada, grup sanitar, dusuri, vestiar haine de lucru)	14.11	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
129.	Birou receptive	10.00	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
130.	Rampa produse congelate	121.60	Temperatura de 10-12°C; Ventilare fortata prin schimb de aer; Umiditatea relativa a aerului 80-85%
131.	Depozit congelate – pasare	63.40	Temperatura de 2 - 5°C; Spatiu izolat termic
132.	Depozit congelate – peste	65.14	Temperatura de 2 - 5°C; Spatiu izolat termic
133.	Depozit congelate – porc	418.79	Temperatura de 2 - 5°C; Spatiu izolat termic
134.	Depozit congelate – porc	134.47	Temperatura de 2 - 5°C; Spatiu izolat termic
V	ZONA ADMINISTRATIVA		
135.	Hol	27.33	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
136.	Birou logistica	16.64	Conditii normale de temperatura;

			Umiditatea relativa a aerului 50-60%
137.	Hol	46.18	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
138.	Birou contabilitate	34.53	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
139.	Arhiva	6.64	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
140.	Birou contabilitate	8.80	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
141.	Birou comercial	7.90	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
142.	Oficiu	14.66	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
143.	Grup sanitar	14.41	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
VI	ETAJ ZONA ADMINISTRATIVA		
144.	Hol	45.57	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
145.	Birou secretariat	12.29	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
146.	Oficiu	4.13	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
147.	Sala Sedinte	43.45	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
148.	Birou Manager	16.87	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
149.	Hol	14.26	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
150.	Hol	3.83	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
151.	Oficiu	10.53	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
152.	Grup sanitar	14.41	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
153.	Birou Director General	45.08	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
154.	Hol	6.29	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
155.	Birou	19.68	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
156.	Birou	19.31	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%
157.	Birou sef productie	31.46	Conditii normale de temperatura; Umiditatea relativa a aerului 50-60%

MAGAZIN DESFACERE

- Sala vanzare – 15.30 mp
- Acces personal - 1.80 mp
- Vestiar + filtru sanitar – 6.43 mp

- Receptie marfa - 3.46mp
- Camera materiale de curatenie - 1.68 mp
- Magazie ambalaje – 1.68 mp
- Magazie produse - 4.56 mp

b)justificarea necesității proiectului;

Necesitatea realizarii acestui proiect se constituie ca o dezvoltare, retehnologizare si extindere a activitatii pe care investitul o desfasoara in acest moment .

Pentru asigurarea obiectivelor sunt necesare urmatoarele:

- dotarea cu linii tehnologice si echipamente care sa asigure un grad de automatizare ridicat care vor conduce la cresterea productivității muncii, cresterea calității si siguranței alimentare a produselor fabricate;

Investiția realizata prin prezentul proiect are in vedere urmatoarele direcții:

- reducerea costurilor energetice privind coacerea produselor;
 - cresterea calității produselor printr-un control mai riguros al regimului de procesare al carniilor si automatizarea operațiilor.
 - cresterea siguranței alimentare a produselor fabricate ca urmare a unui control mai riguros al intregului proces de fabricatie .

- crearea de noi locuri de munca

Unul dintre obiective prezentului proiect este acela de crestere a competitivității privind marketingul si adaptarea la cerintele pietii. In vederea realizarii acestui obiectiv prin proiect se urmaresc urmatoarele:

- diversificarea producției existente;
 - reducerea costurilor de producție in vederea cresterii competitivității pe piata a produselor fabricate ;
 - cresterea numarului de clienti prin imbunatațirea marketingului produselor societatii.

c)valoarea investitiei

Se estimeaza ca valoara investitiei va fi de 9354798,06 RON.

d)perioada de implementare propusa

Proiectul se va desfasura pe o perioada de 24 luni de la data obtinerii autorizatiei de construire.

e)planșe reprezentând limitele amplasamentului proiectului, inclusiv orice suprafață de teren solicitată pentru a fi folosită temporar (planuri de situație și amplasamente);

S-au anexat prezentului memoriu.

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

Caracteristicile fizice:

- Suprafata teren amplasament = 42510.00mp
- **Suprafata teren aferenta proiectului = 24937.00mp**
- Suprafata construita existenta totala cladiri = 10259.00mp
- Suprafata desfasurata existenta totala cladiri = 10553.00mp
- **Suprafata construita existenta unitate procesare aferenta proiectului = 6695.00mp**
- **Suprafata desfasurata existenta unitate procesare aferenta proiectului = 6938.00mp**
- **Suprafata construita unitate procesare propusa = 686.64mp**
- **Suprafata construita unitate procesare defasurata propusa = 686.64mp**
- **Suprafata construita totala unitate de procesare = 7381.64mp**

- **Suprafata construita magazin desfacere propusa = 40.00 mp**
- **Suprafata construita totala aferenta proiectului = 7421.64mp**
- **Suprafata construita desfasurata totala aferenta proiectului = 7839.31mp**
- Suprafata alei pietonale si carosabile= 2340.00mp
- Suprafata spatii verzi = 29911.00mp

Alcatuire constructiva si caracteristici tehnice :

- **Fundatii** = izolate din beton armat si continuii perimetral;
- **Structura** = stalpi, grinzi si plansee din beton armat;
- **Inchideri interioare** = ipsos armat, panouri termoizolante si zidarie;
- **Inchideri exterioare** = panouri termoizolante si zidarie;
- **Acoperisul** = sarpanta din lemn;
- **Invelitoarea** = tabla profilata;
- **Tamplaria** = PVC cu geam termoizolant;
- **Finisaje exterioare** = tencuieli decorative.

Înălțimea spațiilor de producție va fi de 3.50m, înălțimea spațiilor din secția de abatorizare va fi de 4.00, iar a spațiilor din depozitul de congelate va fi de 8.00m.

Pereții exteriori/interiori

Pereții exteriori, ca și cei interiori din zona de producție și depozitare se vor realiza, sau placa cupanouri termoizolante cu suprafețele netede ușor de igienizat, astfel încât să aibă o bună hidroizolație.

Finisajele trebuie să fie corect executate pentru a se asigura o întreținere și igienizare ușoară, corespunzătoare, precum și rezistența în timp a acestora.

Imbinările dintre pereți și pardoseli se vor rotunji/teși în forma de scală (se pot utiliza profile speciale din PVC sau alt material impermeabil, nonabsorbant lavabil, netoxic) pentru a se asigura o igienizare ușoară în aceste zone.

Se va realiza protejarea pereților din spațiile de fabricație și din cele de circulație împotriva loviturilor cu cărucioarele de afumare, recipientele de carne, etc. cu bare metalice din inox montate la o înălțime de 25 -30 cm.

Pereții din zona administrativă sunt realizați din zidarie de caramida, și se vor finisa cu var lavabil.

Pereții din zona de vestiare, filtre personale se vor realiza din ipsos armat, și se vor finisa prin placari cu faianta, până la înălțimea de 3.50m.

Plafioanele

Plafioanele se vor realiza din panouri termoizolante și se vor finisa astfel încât să se prevină împrăștierea de particule, acumularea de murdarie. Se vor lua măsuri ca plafioanele să aibă o hidroizolație bună fără infiltrații și mușegai.

Imbinările dintre pereți și plafioane etc. se vor rotunji/teși în forma de scală (se pot utiliza profile speciale din PVC sau alt material impermeabil, nonabsorbant lavabil, netoxic) pentru a se asigura o igienizare ușoară în aceste zone.

Pardoselile

Pardoselile se vor executa din beton armat și se vor finisa cu materiale nonabsorbante, lavabile, antiderapante și netoxice, rezistente la trafic - vor fi realizate din mozaic de marmura, bine montate, astfel încât să se asigure condiții bune de întreținere, să fie ușor de curățat și de dezinfectat. Pardoselile din depozitele de produse congelate, spalare și depozitare navete se vor realiza din beton elicoptizat.

La amenajarea pardoselilor se va asigura o pantă suficient de mare, corect realizată, care să permită evacuarea corespunzătoare a apelor de igienizare.

La nivelul pardoselii vor fi montate sifoane de pardoseala (dispuse conform planului de amplasare a racordurilor de apă și canalizare, protejate cu clopot și cu capac metalic din inox perforat maxim Ø6.

Ferestrele

Ferestrele vor fi tip termopan pentru a nu favoriza formarea condensului; ele vor asigura o bună etanșare și se vor amenaja astfel încât să nu permită acumularea de praf și murdărie.

Pervazurile acolo unde este cazul se vor finisa cu o ușoară înclinare pentru a se evita acumularea de murdărie și pentru a se asigura o bună igienizare.

Ferestrele mobile care fac legătura cu exteriorul se vor echipa cu plase împotriva insectelor ce pot fi ușor demontate pentru curățare.

Geamurile ferestrelor amplasate aproape de zonele de lucru se vor securiza împotriva împrăștierei cioburilor.

Ușile

Ușile se vor alege astfel încât să aibă suprafețe netede, neabsorbante, ușor de curățat și dezinfectat (vor fi din material plastic sau inox); dacă ușile au ochiuri pentru iluminat se recomandă ca acestea să fie din plexiglass, plastic transparent sau sticlă securizată.

Ușile trebuie să se închidă etanș, inclusiv la partea inferioară (dacă este cazul se pot echipa cu șorturi de cauciuc sau alte sisteme de etanșare);

Ușile care fac legătura cu exteriorul se vor deschide spre exterior.

Ușile care fac legătura cu exteriorul se asigură contra pătrunderii dăunătorilor (cu plase demontabile pentru a putea fi curățate).

Ușile din zona de recepție/livrare vor fi uși sectionale cu acționare automată cu burduf de etanșare.

La exterior în se vor prevedea stații de intoxicare pentru rozatoare, iar la interior se vor prevedea capcane mecanice sau cu lipici special.

Iluminatul spațiilor

Iluminatul se va asigura în toate spațiile unității de producție (natural - acolo unde este posibil și artificial - toate spațiile) pentru a permite buna desfășurare a procesului de fabricație și controlului acestuia.

Toate becurile și plafonierele din depozitele de materii prime și produse finite, din spațiile de prelucrări preliminare și fabricație, precum și coridoarele de circulație cu produse alimentare și livrare trebuie protejate cu carcase împotriva împrăștierei cioburilor sau vor fi lămpi anti-ex.

Cablurile de conectare electrică fie se protejează cu carcase din PVC.

Ventilarea spațiilor

Pentru ventilarea spațiilor se va asigura o circulație adecvată de aer (prin schimb de aer) pentru a se evita formarea condensului și pentru evacuarea căldurii și vaporilor de apă formați în timpul proceselor de fabricație. Acest lucru se va realiza cu un sistem automat de ventilație.

Ferestrele cu exteriorul se echipează cu plase demontabil, cu ochiuri mici (împotriva pătrunderii dăunătorilor) iar prizele de aer din exterior se prevăd cu filtre pentru epurarea aerului atmosferic de compensare.

Instalații termice, sanitare interioare, exterioare

Retele de apă

Sursa de alimentare cu apă potabilă a unității va fi un foraj nou cu o adâncime de cca. 60m.

Necesarul de apă al unității va fi asigurat dintr-un foraj cu $H_{propus} = 60m$, $Q_{cap} = 4l/s$, $N_{st} = 10,7m$, $N_{hd} = -13,65m$

Forajul este dotat cu cabina putului (camin subteran din beton armat), în care sunt montate echipamentele electrice și stația de tratare.

Cabina putului este realizată din beton armat, izolată și cu capac metalic cu închidere cu lacat.

Forajul va fi echipat cu o electropompa submersibilă, acționată în sistem hidrofor.

Pentru potabilizarea apei utilizată, se folosește o instalație de dozare automată hipoclorit de sodiu DLX-AUT.

Unitatea va implementa un program preliminar prin care se va stabili modul de verificare și tinere sub control a calitatii și potabilității apei utilizate în procesele directe de producție și pentru igienizare.

Programul se va aplica la toate nivelurile organizației, unde apa potabilă este utilizată în operații cu alimentele și acolo unde este folosită pentru curățire, igienizare și dezinfectie.

Calitatea apei potabile va fi verificată lunar prin prelevarea și analiza indicatorilor fizico-chimici și bacteriologici (se vor atașa buletinele de analiză a calității apei emise de un laborator sanitar-veterinar autorizat).

Rețele de canalizare

Apele uzate tehnologice se vor precura în separatoare de grasimi și, împreună cu apele uzate menajere vor fi epurate într-o stație de epurare SBRC monobloc mecano-biologică și apoi colectate într-un bazin betonat vidanjabil BV1 cu $V = 250$ mc. Bazinul decantor vidanjabil este amplasat la o distanță de 48,50m față de clădirea recepție porci vii, și 47,45m față de clădirea de procesare carne.

Instalații termice încălzire

Clădirea va beneficia de încălzire doar în zona de corp administrativ și vestiare personal, restul clădirii de procesare fiind cu temperatura controlată până în 15°C .

Asigurarea parametrilor presiune și temperatură a apei necesare funcționării instalației de încălzire, se vor realiza cu ajutorul unui cazan cu funcționare pe combustibil gazos.

Centrala termică va fi adăpostită într-o încăpere special amenajată pentru funcțiunile unei centrale termice.

Pentru perioada de iarnă s-au asigurat acoperirea pierderilor de căldură, spre exterior, prin intermediul corpurilor de încălzire statice, din tabla de oțel, de tip 22 PKKP și a unui sistem de climatizare.

Conductele de distribuție, coloanele, legăturile la corpurile de încălzire, se vor realiza din tevi din PPR-Al de diferite diametre.

Instalații termice răcire

Pentru răcirea spațiilor frigorifice din unitate se vor utiliza agenți frigorifici agreați pentru protecția mediului - ecologici - R407:

Agregatele frigorifice ale spațiilor de depozitare în stare congelată se vor monta în exterior, în curtea interioară tehnică.

Instalațiile frigorifice și racitoarele de aer din spațiile frigorifice vor fi prevăzute cu țevi de colectare a apei de la decongelare și racord la conductele de evacuare a apelor uzate

Instalațiile frigorifice aferente spațiilor tehnologice sunt automatizate și au posibilitate de monitorizare a temperaturilor realizate.

Agentul frigorific secundar pentru instalațiile de climatizare este apa răcită, dedurizată:

Traseele de conducte frigorifice se pot realiza fie prin plafoane false, fie printr-un canal de conducte.

Caracteristicile proiectului propus:

- profilul și capacitățile de producție;

- **unitate de producție și procesare carne.**

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

În cadrul proiectului se vor monta și utiliza linii automate pentru abatorizare, transare, procesare și transport carne, mașini de spălat navete, celule de afumare, centrale frig, centrale termice.

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

Fabrica de producție și procesare carne are o capacitate de producție după cum urmează:

cod CAEN 1511 – 14.4T materie primă (porci vii) și 12T carcasa/zi;

cod CAEN 1513 – 14.8T materie primă (carcasi și carne ambalată) și 13.5T produs finit/zi

Principalele faze ale procesului tehnologic pentru producerea și procesarea carnii desfasurate în unitate sunt următoarele:

I.SECTIE ABATORIZARE

A. RECEPTIE PORCI

Porcii vii sunt aprovizionati de la unitati de ingrasare autorizare sanitar veterinar, transportati in masini speciale.

Recepția cantitativă se face la accesul în unitate, pe cantarul bascula de la intrare. Recepția calitativa se va realiza de catre personal specializat și autorizat de Autoritatea Sanitar-Veterinar, dupa descarcarea în zona de descarcare/receptie porci vii.

Programul de receptie pentru porcii vii este dimineata 6.00-8.00.

Zona de receptie va fi dotata cu chiuveta cu apă rece și caldă și caldă cu acționare automată.

Dupa receptia porcilor acestia sunt ghidati in doua boxe cca. 75 porci/boxa. Animale suspecte de boala sunt dirijate in boxa speciala de izolare – boxa animale suspecte.

Timpul de stationare al porcilor în zona de receptie este de cca. 5 ore.

Din zona de stationare porcii sunt trimisi catre asomare.

Masunile de transport, descarcate se vor igieniza pe platforma exterioara pentru de spalare autotrenuri, înainte de a parasi incinta.

Etapela care urmeaza a fi prezentate se realizeaza pe o linie automatizata.

B.ZONA SACRIFICARE (Zona murdara)

Asomare

Animalul este condus pe culuarul de aductiune în boxa de asomare. Operatorul aplica asomatorul electric pe pielea animalului din zona cefei. Asomarea se realizeaza într-un singur stadiu, prin aplicarea de curent electric la nivelul capului. Asomatorul electric trebuie să genereze un curent de joasă frecvență (curent alternativ, 30 – 60 Hz) de o tensiune minimă 220V și o intensitate minimă 1,3A. Un electrod se aplică pe spate, deasupra sau înapoia inimii, iar apoi celălalt electrodul din față se orientează înspre ochi, curent se aplică pentru un minim de 3 secunde. Finalul duratei de aplicare este indicat de avertizor sonor și luminos. Contactul între electrozi și piele este esential. De aceea electrozii trebuie curătați în mod regulat după întrebuințare. După asomare până în momentul mortii, animalul trebuie urmărit continuu pentru a ne asigura de absenta reflexelor medulare. Electrozii vor fi aplicati ferm pe toată durata intentionată, iar presiunea de apăsare nu trebuie eliberată până când asomarea nu este completă. Când nu sunt folosite, dispozitivele manuale trebuie tinute într-un loc uscat, cu electrozii protejati, feriti de posibile deteriorări.

La finalizarea timpului de asomare se deschide poarta laterala a boxei și acesta cade în afara boxei pe masa de primire porci asomati.

Trebuie asigurat în permanenta un clește, aparat de aplicat curent, de rezerva, pregătit pentru functionare în posibilitatea defectarii principalului.

Sângerare

Masa de primire porci asomati este o masa autrodicatoare – tip foarfeca, care descarca porcul pe o banda transportoare. Porcul asomat avanseaza pe linia de sangerare pana deasupra cuvei de colectare unde se realizeaza injunghierea și colectarea sangelui.

Sangerarea se realizeaza prin injunghierea animalului și cinstă în introducerea unui cutit bine ascutit în regiunea gâtului pe langa capatul anterior al sternului. Cutitul este orientat catre linia mediana și posterior în acest fel sectionandu-se vena jugulara, vena cava anterioara și chiar alte vase mari ce se afla în zona deschiderii anterioare a cutiei toracice creand posibilitatea evacurii complete a sangelui prin ramanerea în functiune a cordului. Sangerarea dureaza minimum 5 minute și se executa în pozitie orizontala. Sangele colectat în cuva de sub masa de sangerare este condus pe conducta special realizata catre rezervorul de sange. Spațiul de sângerare este prevăzut cu spalator cu apă la 37°C și sterilizator pentru cuțite de +83°C, dozator săpun lichid. Dotarea va fi cu minim 2 cuțite. Sangele se va scurge într-o cuva din inox, care va avea legatura prin pompare cu un bazin exterior, racit, pentru colectare sange.

De aici porcul se va ridica în carlig cu ajutorul unui electropalan electric cu lant.

Oparire/Depilare

Animalul este introdus in utilajul combinat de oparire si depilare unde se realizeaza indepartarea integrala a parului de pe corpul animalului.

Utilajul propus functioneaza cu temperatura apei la 63-65°C si are un timp de oparire a porcului de 4-5 minute. Dupa oparire trece in partea a doua a utilajului care dispune de doi tamburi din otel galvanizat si raclete din cauciuc (viteza de rotatie de 140 rotatii/minut) care executa operatia de depilare si eliminare unghii.

Apa fierbinte pentru oparire se va monitoriza de catre operator dupa murdarire, aceasta evacuandu-se in retea de canalizare a incintei. Patul si unghiile colectate intr-o cuva, sub aparatul de depilat se vor elimina catre depozitul SNCU la sfarsitul zilei. Cuva va avea o capacitate suficienta pentru 200porci/zi.

Dotarea acestui punct este cu: spălător de mâini cu acționare nemanuală, uscător de mâini, sterilizator pentru ustensile.

Flambare

Animalul trece apoi printr-un utilaj de flambare, timp de parlire 10-12sec., care elimina ultimele resturi de par, iar apoi printr-un utilaj cu perii si jet de apa care asigura o curatire finala inainte de eviscerare. Sub utiulajul de curatire finala se afla o cuva, care se va evacua catre depozitul SNCU la sfarsitul zilei

Dotarea acestui punct este cu: spălător de mâini cu acționare nemanuală, uscător de mâini, sterilizator pentru ustensile. Unghiile se colecteaza in recipienti de unde se transfera in camera de materiala necomestibile.

Dupa finisare, porcul este transferat catre sala curata de abatorizare prin accesul creat in peretele comun cu sala de abatorizare .

Trecerea din zona murdară în zona curată pentru personalul de deservire se face folosind dezinfectorul de cizme.

Din acest punct urmatoarele operatii: detasare cap, scoatere mate, recoltare organe, despicare, finisare carcasa, control si clasificare se vor realiza pe posturile de lucru in care se executa aceste operatii si pentru abatorizarea porcinelor.

C.ZONA EVISCERARE (Zona Curata)

Zona detasare cap

Muncitorul se află la baza liniei de transport și începe cu detasarea capului. Detasarea capului se face la locul de unire al cutiei craniene cu prima vertebra cervicala. Capul este numerotat cu acelasi numar ca si carcasa si organele, pentru identificare la expertiza sanitar-veterinara. Dupa inspectie, capul se va transporta in zona de zvantare cap. In laboratorul propriu se va face doar examenul de trichina.

Punctul de lucru este dotat cu spălător de mâini cu acționare nemanuală, sterilizator pentru cuțite.

Colectare masa gastrointestinala

Muncitorul se află pe platforma mobila de lucru și începe deschiderea cavitatii abdominale. După se trece la etapa de golire a cavității abdominale. Intestinele și stomacul se depun in cuva inoxidabilă a sistemului de examinare intestine, care dupa controlul veterinar le transporta direct în sala triperie.

In triperie, se elimina continutul gastro-intestinal care se depoziteaza in camera special creata, matele se introduc incamera de spalare mate, unde se executa o curatire preliminara, iar apoi sunt depozitate in camera frig mate, de aici fiind livrate catre societati autorizate in procesarea lor, livrarea matelor se va face printr-un sas care comunica cu exteriorul.

Punctul de lucru este dotat cu spălător de mâini cu acționare nemanuală, sterilizator pentru cuțite.

Recoltare organe

Organele se recolteaza si se agață pe cârligele rastelul de transport si control intestine/organe.

Acest punct de lucru este dotat cu spălător de mâini cu acționare nemanuală, sterilizator pentru cuțite, furtun cu pistol ștuț-apă, roal furtun.

Atat organele cat si capul se vor depozita in camerele de zvantare special create, de acolo se vor pune din cimbere/rastele in navete cu folie in zona de transer, iar apoi se vor depozita in depozitul frig organe.

Personalul specializat va recolta probe pentru realizarea examenului de depistare a trichinei, SPP, prin metoda diagnozei artificiale in laboratorul propriu.

Despicare carcase

Se realizează prin tăierea de sus în jos pe partea posterioară a animalului, cu ajutorul unui fierăstrău electric circular care este sterilizat după fiecare tăiere.

Acest punct de lucru are in dotare ferăstrău electric pentru despicare, spălător si sterilizator pentru ferăstrău mecanic, spălător de mâini cu acționare nemanuală.

Toaletare finala carcase

Carcasele despicate, se curata toaletarea carcaselor.

Toaletarea se executa intai prin metoda uscata, cu ajutorul cutitului si are ca scop curatarea resturilor de osanza, de piele, a plagii de sangerare, a chegurilor de sange si a franjurilor de carne. Apoi se face toaletarea umeda, cu un jet de apa indreptat de sus in jos.

Acest punct de lucru este dotat cu spălător de mâini cu acționare nemanuală, sterilizator pentru cuțite, furtun cu pistol ștuț-apă.

Control medico – veterinar

Medicul veterinar examinează fiecare animal sacrificat în parte (cap, semicarcasele, masa gastro intestinala si organe). Dacă este bun de consum intra in circuitul cărnii bune consumului uman, dacă nu se evacuează către spatiul pentru depozitare SNCU si apoi in exterior în vederea incinerarii.

Dotarea acestui loc punct: spălător de mâini cu acționare nemanuală, sterilizator cuțite.

Cantărire - clasificare - refrigerare

După controlul sanitar veterinar, semicarcasele se cantaresc si clasifica de catre clasificatorul autorizat.

Urmeaza introducerea in spatiile de zvantare unde se asteapta pana ce carcasele ajung la temperatura internă de cca +7°C.

Din acest moment carcasele fie se stocheaza prin depozitare în depozitul frig carcase intern, la o temperatura de 2÷5°C, fie in depozitul tampon pentru zona de transare, de unde sunt preluate de operatorii din sala de transare.

Toate navetele care intra in fluxul de abatorizare – procesare sun navete curate-igienizate, si provin din depozitul de navete curate, fiind aprovizionate pe sectie la inceputul programului.

II. SECTIE TRANSARE

Materia prima carne – se aprovizioneaza din extern – unitati autorizate sanitar veterinar (depozit refrigerate materie prima S=45.71 si depozit congelate S=48.36mp), sau din depozitul tampon frig carcase S=85.32mp.

Carnea se va aproviziona din depozitul tampon intern de semicarcase (suprafata de 85.32mp) sau din unitati autorizate sanitar veterinar, pe linia de dezambalare, decongelare.

Controlul calitatii materii prime se va realiza prin controlul documentelor insotitoare, inclusiv de salubritate ale unitatilor furnizoare, si prin program de autocontrol, prin laboratoare autorizate. Analizele microbiologice si fizicochimice se vor face pe baza de contract cu un laborator specializat acreditat.

Depozitul tampon intern, in suprafata de 85.32mp, va functiona in circuit gol-plin, se va umple cu carcase sau cu organe, si care se vor consuma in totalitate pana la aprovizionarea urmatoare.

Transarea carnii se realizeaza in sala de transare ce functioneaza ca un spatiu racit prin conditionare la o temperatura intre +10 si +12°C. Se va transa alternativ carcasa de porc sau organe, pe mese de transare din inox prevazute cu blaturi din material plastic. Din spatiul de transare carnea merge mai departe spre operatiunile pentru care a fost transata:

- carne proaspata – se ambaleaza in zona de ambalare carne proaspata, iar de acolo fie se congeleaza in tunelul pentru congelare rapida si depoziteaza in depozitul de carne congelata, fie se depoziteaza in depozitul de refrigerate carne ambalata. Din cele doua depozite se vor face livrari cu masini autorizate ;

- carnea pentru specialitati merge in depozitul tampon de refrigerate (S=42.50mp), apoi la sarare uscata, prin imersie sau prin injectare de saramura, masare tumblerizare, punere pe carucioare, tratament termic prin fierbere sau afumare;

- carnea pentru preparate in membrana, carne tocata si preparata merge in sala de preparare; Resturile si elementele neconforme sunt evacuate catre depozitul SNCU, iar de aici in exterior catre incineratoare autorizate.

Tehnologie specialitati

In cadrul unitatii sunt produse urmatoarele specialitati : kaiser, scarita, sunca de casa, pastrama, ceafa afumata, muschi haiducesc, ciolan dezosat, sunculita, pasta de mici.

Carnea pentru specialitati merge la sarare uscata, prin imersie sau prin injectare de saramura – sala injectare, iar de aici la masare tumblerizare – sala tumblerizare. Dupa finalizarea operatiunii de tumblerizare carnea se punere pe carucioare. Dupa punere pe carucioare urmeaza operatiunea de maturare la o temperatura intre +4 si +6°C pentru o perioada de 24 - 72 ore.

Odata incheiata operatiunea de maturare – sala carucioare in asteptare, specialitatile sunt puse pe carucioare (rame), zvantate si apoi trimise catre tratamentul termic.

Tratamentul termic se realizeaza astfel:

- pentru specialitatile injectate in celulele de fierbere si afumare automate, se realizeaza atata procesul de fierbere (+72°C in centrul termic) cat si cel de afumare calda (+80 ... +90°C) si rece (+30 ... +40 C). Afumarea calda se realizeaza cu fum din rumegus de fag/cires.

La finalul procesului de afumare se face dusarea specialitatilor, reducand temperatura produsului finit de la 72°C in centrul termic la o temperatura medie de 38°C, fiind apoi transferate in sala de zvantare unde se realizeaza o racire pana la temperatura de 0 ... +4 °C.

Depozitarea se face in depozitul pentru produs finit la o temperatura de 0 ... +5°C. Produsul finit ce se va livra ambalat merge in spatiul special destinat pentru ambalare, operatiune ce se realizeaza a o temperatura de 12°C.

Dupa ambalare, produsul va merge in zona de etichetare. De aici fie se livreaza direct catre societati autorizate, fie este depozitat in depozitul de produse finite refrigerate.

III. SECTIE PROCESARE CARNE

Tehnologie preparate de carne obtinute prin tratament termic

Carnea transata destinata fluxului tehnologic al preparatelor in membrana naturala ajunsa in sala de preparare urmeaza cateva etape:

obtinerea semifabricatelor : bradt si srot

- bradtul se obtine prin tocarea mecanica a carnii de porc cu ajutorul masinii de tocat prin sita de 3 mm, cutterizarea carnii tocate cu ajutorul masinilor de maruntit fin (cuttere) prin adaugarea de fulgi de gheata; dupa caz se poate adauga in aceasta faza amestec de sarare, condimente naturale si aditivi alimentari.

- srotul se obtine prin tocarea mecanica a carnii de porc si a slaninei de lucru cu ajutorul masinii de tocat tip wolf prin site specifice sortimentelor de preparate (3 mm pana la 20 mm).

pregatirea compozitiei

- pentru diferite sortimente compozitia este formata din bradt, srot, slanina, condimente si aditivi alimetari; aceasta operatiune se realizeaza in malaxor, ordinea de introducere fiind: bradt, srot, apa racita, condimente si aditivi.

umplerea in membrana

- umplerea in membrana este un proces de deformare plastica realizat prin impingerea compozitiei prin teava masinii automate de umplut – sala de umplere. Se vor utiliza numai membrane naturale.

Membranele sunt aprovizionare de la furnizori autorizati, depozitate in depozitul special creat (5,99mp) si prelucrate primar in zona de prelucrare membrane (10,51mp). Membranele sunt apoi transportate in functie de necesitate in camera de umplere.

clipsarea si legarea

- aceasta operatiune se executa imediat dupa umplerea in membrana cu ajutorul masinii de clipsat care efectueaza operatia de clipsare la ambele capete si legarea automata a ochiului de sfoara.

tratamentul termic

- fierberea preparatelor din carne se face astfel: - in celule de fierbere automate, temperatura si timpul fiind monitorizate pe monitorul instalatiei, astfel incat temperatura minima in centrul termic al batonului sa fie de 72 °C si sa se mentina timp de 10 min;

- in bazine de fierbere, temperatura urmarindu-se cu ajutorul termometrelor tip sonda, temperatura minima in centrul termic al batonului se fie de minim 72 °C si sa se mentina timp de 10 min.

- afumarea preparatelor din carne se face astfel:

- pentru preparatele din carne din gama produselor semiafumate in celule de afumare automate, unde se realizeaza atat procesul de svantare cat si afumarea calda (+80 ... +90 °C) si rece (+30 ... +40 °C);

Procesul tehnologic de afumare este urmarit cu ajutorul termometrului de celula si aceluasi pentru produs. La finalul procesului de afumare se face dusarea specialitatilor, reducand temperatura produsului finit de la 72 °C in centrul termic la o temperatura medie de 38 °C, fiind apoi transferate in depozitul de racire (intensiva) si zvantare unde se realizeaza o racire pana la temperatura de 0 ... +4 °C. Depozitarea se face in depozitul pentru produs finit la o temperatura de 0 ... +5 °C.

Dupa depozitarea in sala de produs finit, produsul va merge in zona de etichetare. De aici fie se livreaza direct catre societati autorizate, fie este depozitat in depozitul de produse finite refrigerate.

Tehnologie carne tocata si carne preparata (pasta de mici)

Procesul tehnologic de obtinere a carni tocate si a carni preparate se desfasoara in aceleasi spatii de productie, in partida separata astfel:

- tocarea carni pentru produsul carne tocata se realizeaza in sala de preparare, ambalarea carni realizandu-se in spatiu special amenajat ce va avea temperatura de conditionare (+10 ... +12 °C) prevazuta cu termometru inregistrator. Carnea tocata si preparata ambalata si pusa in navete se trece prin tunelul de congelare rapida si apoi se depoziteaza in depozitul de produse finite congelate, dupa care se poate livra.

Pentru fabricarea pastei de mici se face tocarea carni de porc prin sita de 6 mm si apoi se face malaxarea mixurii specifice retetei (slanina, sare, piper, ardei iute, boia dulce, coriandru, usturoiu, bicarbonat, acid ascorbic, monoglutamat de sodiu). Ambalarea pastei de mici se face in spatiu special amenajat ce va avea temperatura de conditionare (+10 ... +12 °C) prevazuta cu termometru inregistrator. Pasta de mici ambalata si pusa in navete se trece prin tunelul de congelare rapida si apoi se depoziteaza in depozitul de produse finite congelate, dupa care se poate livra.

Produsele finite vor fi analizate in laboratoare autorizate, pe baza de contract.

IV DEPOZITUL FRIGORIFIC

Depozitul frigorific va functiona independent de sectia de abatorizare/procesare, fiind o unitate de sine statatoare. Depozitul va functiona in sistem en-gross, avand zona de receptie si livrare individuala.

Aprovizionarea acestuia se va face din unitati autorizate sanitar veterinar. Receptia produselor se face calitativ si cantitativ in zona de rampa receptie produse congelate. Dupa receptia produselor, acestea sunt transferate in spatiile de depozitare in functie de specie si de regimul tehnic.

Receptia si Livrarea produselor se va face in timpi separati.

Spatiile de depozitare vor fi dotate cu rafturi metalice din material necoroziv, rezistent la temperaturi scazute.

Manipularea produselor in depozitul frigorific se va realiza cu ajutorul unui electrostivuitoar.

Zona depozitelor frigorifice beneficiaza de vestiar pentru personal propriu si de camera pentru materialele de curatenie.

VI MAGAZINUL DE DESFACERE

In cadrul magazinului de desfacere se vor comercializa produse din carne produse in iunitatea proprie. Produsele se vor aproviziona din depozitul de produs finit, in functie de necesitati. Produsele se vor depozita magazia special amenajata, dotata cu frigideresi congelatoare.

Vanzarea produselor se va face numai in camera special amenajata – sala vanzare.

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

Principalele materii prime necesare in procesul de fabricatie sunt: porci vii, carne refrigerata ambalata, carne congelata amabalta, condimente, etichete si amabalje care vor fi asigurate prin achizitionare de la firme de profil, pe baza de contracte.

Pentru functionarea centralei termice combustibilul utilizat este gazos. Intreaga cantitate de combustibil, necesar functionarii in parametrii a instalatiilor tehnologice si functionale, va fi asigurata prin racord la rețeaua existenta in zona.

Alimentarea cu energie electrica se face din sistemul energetic nationa, prin intermediul a unui post de transformare nou cu capacitatea de 1x1250 kVA; 20kV/0,4 kV, amplasat in incinta.

Sursa de alimentare cu apa potabila a unitatii va fi un foraj nou cu o adnacime de cca. 60m.

Necesarul de apa al unitatii va fi asigurat dintr-un foraj cu H propus= 60m, Qcap= 4l/s, Nst=-10,7m, Nhd=-13,65m

Forajul este dotat cu cabina putului (camin subteran din beton armat), in care sunt montate echipamentele electrice si statia de tratare.

Forajul va fi echipat cu o electropompa submersibila, actionata in sistem hidrofor.

Pentru potabilizarea apei utilizata, se foloseste o instalatie de dozare automata hipoclorit de sodiu DLX-AUT.

Apele uzate tehnologice se vor preepura in separatoare de grasimi si, impreuna cu apele uzate menajere vor fi epurate intr-o statie de epurare SBRC monobloc mecano-biologica si apoi colectate intr-un bazin betonat vidanjabil BV1 cu V = 250 mc. Bazinul decantor vidanjabil este amplasat la o distanta de 48,50m fata de cladirea receptie porci vii, si 47,45m fata de cladirea de procesare carne.

- racordarea la rețelele utilitare existente în zonă;

Rețelele exterioare, din incinta fabricii de procesare carne, propuse si necesare functionarii investitiei sunt urmatoarele:

Retele exterioare electrice

Fabrica de procesare carne prin proiectul de față va fi alimentată cu energie electrică de la un post de transformare nou.

Rezultă necesitatea unui transformator de 1250 kVA, ce acoperă cu rezerve importante puterile cerute dupa extindere și modernizare.

Tabloul general de distribuție de joasă tensiune TGJT, amplasat in camera tablourilor din camera special creata, face parte din proiectul de față, folosindu-se aparatură modernă de protectie si comutație.

Factorul de putere va fi de 0,92, imbunatatit cu o baterie automată de condensatori, montată la nivelul tabloului general TGJT, având 400 kVAR.

Solutiile pentru realizarea instalatiilor electrice au fost astfel alese incât sa fie respectate normativele si standardele in vigoare pentru instalatii electrice sub 1 kV. Mediile incaperilor au fost stabilite conform normativului I7-2011, iar categoriile de pericol de incendiu conform NPCI. Instalatiile electrice din interiorul obiectelor se vor executa in cablu de cupru tip Cyy, iar in exterior cu cablu de cupru armat tip CyAby.

Circuitele de iluminat sunt monopolare incarcate aproximativ uniform, repartizate simetric pe cele trei faze, plecarile aferente fiind protejate cu disjunctoare magnetotermice.

Actionarea iluminatului in incaperi se va face de la intrerupatoarele montate centralizat. Instalatia de forta consta din alimentarea cu energie electrica a tuturor receptorilor electrici tehnologici.

Toate circuitele de forta vor fi protejate in tablourile electrice atât electromagnetic, cât si termic. Circuitele de prize vor fi prevazute pe plecari cu disjunctoare monobloc.

Retele exterioare apa potabila

Sursa de apa :

Necesarul de apa al unitatii va fi asigurat dintr-un foraj cu H= 60m.

Sursa de alimentare cu apa potabila a unitatii este utilizata in scopul :

- Potabil si menajer de catre anagajati;
- Consum in procesul tehnologic;
- Spalare-stropire alei, platforme si intretinere spatii verzi.

Forajul va fi dotat cu cabina putului (camin subteran din beton armat), in care sunt montate echipamentele electrice si statia de tratare.

Cabina putului este realizata din beton armat, izolata si cu capac metalic cu inchidere cu lacat.

Forajul va fi echipat cu o electropompa submersibila Pedrollo, actionata in sistem hidrofor.

Aductiunea apei de la foraj se face prin conducta PE-HD cu Dn 75mm.

Apa este inmagazinata in intr-un rezervor subteran, circular, din polipropilena de inalta densitate non toxica, cuplata cu o statie de pompare cu hidrofor.

Rezervorul este echipat cu ventil de aerisire si conducta de preaplin, prevazute cu site metalice, precum si cu robinet de prelevare probe, in conformitate cu art.20 din HG nr. 974/2004.

Ansamblul cabina putului si rezervorul de inmagazinare constituie zona de protectie sanitara cu regim sever, fiind imprejmuite cu gard din plasa de sarma pe stalpi metalici (H=1.80), zona fiind restrictionata persoanelor neautorizate.

Zona de protectie sanitare cu regim sever s-a instituit conform HG 930/2005 dupa cum urmeaza :

- statii de pompare, 10m de la zidurile exterioare ale cladirilor ;
- instalatii de tratare, 20m de la zidurile exterioare ala statiei ;
- rezervoare ingropate, 20m de la zidurile exterioare ale cladirilor ;
- aductiuni, 10m de la generatoarele exterioare ale acestora ;

Lungimile de conducte aferente investitiei sunt

- aductiune - 3,00m
- distributie pana in cladire – 221,44m
- distributie apa in cladire – 1428,15m.

Pentru potabilizarea apei utilizata, se foloseste o instalatie de dozare automata hipoclorit de sodiu DLX-AUT.

Unitatea va implementa un program preliminar prin care se va stabilit modul de verificare si tinere sub control a calitatii si potabilitatii apei utilizate in procesele directe de productie si pentru igienizare.

Programul se va aplica la toate nivelurile organizatiei, unde apa potabila este utilizata in operatii cu alimentele si acolo unde este folosita pentru curatire, igienizare si dezinfectie.

Calitatea apei potabile va fi verificata lunar prin prelevarea si analiza indicatorilor fizico-chimici si bacteriologici (se vor atasa buletinele de analiza a calitatii apei emise de un laboratorul sanitar-veterinar autorizat).

Unitatea va incheia cu Directia de Sanatate Publica Vrancea un contract privind monitorizarea calitatii apei. Procedurile pentru monitorizarea vor fi stabilite in conformitate cu Legea 458/2002 si normele de supraveghere, inspectie sanitara si monitorizare a calitatii apei potabile, iar programul de monitorizare trebuie avizat de catre autoritatea de sanatate publica judeteana.

Rețele exterioare canalizare tehnologica, menajera si meteorice

Apele uzate tehnologice se vor preepura în separatoare de grasimi la iesirea din fabrica si, vor fi epurate într-o statie de epurare SBRC monobloc mecano-biologica si apoi colectate într-un bazin betonat vidanjabil BV1 cu $V = 250$ mc. Bazinul decantor vidanjabil este amplasat la o distanta de 48,50m fata de cladirea receptie porci vii, si 47,45m fata de cladirea de procesare carne.

Statia de epurare tip SBR monobloc are o capacitate de 200mc/zi. Fluxul de epurare propus pentru tratarea apelor uzate cuprinde treapta mecanică, treapta biologică, chimică și dezinfectia. Epurarea mecanica se realizează în canale grătar și deznisipator/separator de grăsimi. Pentru a asigura o apă cu caracteristici relativ constante apa este mixată după care este pompată în reactorul biologic. Soluția tehnologică pentru epurarea biologică este SBR (Sequencing Batch Reactor). Solutia epurării chimice (a III- a treaptă din fluxul tehnologic) se bazează pe dozarea cu clorură de fier pentru eliminarea fosforului. Această etapă de tratare este necesară tratării apelor puternic colorate și puțin mineralizate. Ultima etapa de tratare este sterilizarea cu UV. Montarea instalației cu UV se face în camera tehnică a statiei. Sterilizarea cu UV este o sterilizare “curată”, care NU modifică caracteristicile chimice ale apei, NU rezultă substanțe remanente în apa sterilizată și NU influențează flora sau fauna efluentului în care urmează să fie deversată apa. Apa astfel epurata este deversata in bazinul decantor vidanjabil, de unde se va vidanja pe baza de contract de catre firme specializate.

Apele uzate menajere provenite de la grupuri sanitare si vestiare filtru sunt preluate in sistem separativ prin realizarea unei rețele de canalizare gravitationala menajera.

Apele uzate epurate conform normei NTPA 002/2002 impreuna cu apele uzate menajere vor fi evacuate la bazinul betonat vidanjabil etans propus $V=250$ mc.

Apele pluviale de pe sarpanta caladirilor si de pe platformele carosabile sunt preluate prin sistemul de canalizare pluvial gravitational prevazut in incinta colectate într-un bazin si utilizate la irigarea spatiilor verzi. Colectarea apelor pluviale de pe platforma amenajata in incinta obiectivului se va realiza prin guri de scurgere cu capace din fonta, racordate la rețeaua de canalizare pluviala proiectata. Inainte de evacuarea in bazinul de retentie, apele pluviale sunt preepurate local printr-un separator de hidrocarburi cu by-pass.

Coloanele si colectoarele principale de canalizare s-au prevazut cu :

- piese de curatire
- piese de preluarea dilatarilor
- puncte fixe, puncte glisante, executate conform tehnologiei furnizorului
- caciuli de ventilatie montate pe prelungirea coloanei peste sarpanta acoperisului.

Elementele de sustinere ale coloanelor de canalizare si colectoarelor vor fi cele indicate de furnizorul tubulaturii.

Conductele de canalizare exterioara gravitationala se prevad a se executa din tuburi PVC montate sub adancimea de inghet cu panta 8 ‰ pentru realizarea vitezei de autocuratire (de dimensiuni de la ϕ 110 pana la ϕ 400 mm).

Pe conducta se prevad camine de vizitare din PVC, ϕ 800 - ϕ 1000 mm sau din tuburi din beton ϕ 800 cu capace carosabile .

Conductele de canalizare sub presiune montate la exterior vor fi din PE cu Pn6 si se vor monta ingropat sub adancimea de inghet cu respectarea cerintelor impuse de fisa tehnica a materialului.

- descrierea lucrărilor de refacere a amplasamentului în zona afectată de execuția investiției;

Dupa terminarea lucrarilor propuse in cadrul prezentului proiect tehnic, amplasamentul va fi curatat de orice urma a existentei unui santier, urmand a fi amenajate spatii pentru circulatii pietonale si auto. Restul spatiilor vor fi amenajate ca si spatii verzi ce vor fi plantate cu diversi arbusti decorativi si cu gazon.

- căi noi de acces sau schimbări ale celor existente;

Accesul rutier se va efectua din DJ 205R.

- resursele naturale folosite în construcție și funcționare;

În cadrul proiectului vor fi folosite mai multe resurse naturale. În construcții se folosesc următoarele: lemnul pentru cofraje, apa, etc. În funcționare se folosesc următoarele: gaz pentru funcționarea centralelor termice, apa în procesele tehnologice, etc.

- metode folosite în construcție

În timpul execuției vor fi folosite o serie de metode și tehnici de execuție clasice, dat fiind faptul că construcția este una clasică pentru specificul zonei:

- fundațiile armate cu fier beton se toarnă din beton preparat în stație de betoane mobilă;
- cadrele metalice se vor confecționa în ateliere specializate, pe șantier fiind executat doar montajul final.
- panourile termoizolante pentru pereți se vor aproviziona la lungimile specificate în proiect.

- planul de execuție, cuprinzând faza de construcție, punerea în funcțiune, exploatare, refacere și folosire ulterioară

Demararea lucrărilor de construcții se va face în jurul datei de 1 august 2019, în funcție de această dată fiind planificate restul lucrărilor și data de finalizare a lucrărilor. Data finalizării lucrărilor de construcții este 1 august 2021, iar punerea în funcțiune a unității și probele tehnologice se vor realiza între 1 – 10 august 2021.

- relația cu alte proiecte existente sau planificate;

Pe amplasament mai există construcții, având o suprafață construită de 3564.00mp), ele fiind în diverse stadii de conservare. Încinta proiectului se va separa fizic prin realizarea unei împrejurimi de restul clădirilor existente pe amplasament.

Cea mai apropiată locuință se află la o distanță de cca. 440m în linie dreaptă, 490m pe cai de circulație.

- detalii privind alternativele care au fost luate în considerare

Date fiind tema de proiectare întocmită cu beneficiarul și domeniul de activitate, nu au fost foarte multe opțiuni care să satisfacă ambele condiții. Astfel din punct tehnic și economic soluția de construcție aleasă este cea mai bună, și anume varianta de reabilitare și modernizare a construcțiilor existente pe structura cu cadre din beton armat și închideri din zidărie.

- 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)

Toate activitățile desfășurate în cadrul activității sunt descrise în prezenta documentație, toate utilitățile noi create (rețea de canalizare interioară, rețea de distribuție apă, cai de acces) urmând să fie folosite doar de către beneficiar în desfășurarea activității sale.

- alte autorizații cerute pentru proiect.

Prin Certificatul de Urbanism emis de Primăria Cotești se mai solocitează următoarele avize: aviz DSP, aviz DSVSA, aviz ISU, expertiza tehnică, verificator proiect, aviz arhitectul șef al județului, aviz ISC Vrancea.

IV. Descrierea lucrărilor de demolare necesare

- planul de execuție a lucrărilor de demolare, de refacere și folosire ulterioară a terenului;
- descrierea lucrărilor de refacere a amplasamentului;
- căi noi de acces sau schimbări ale celor existente, după caz;
- metode folosite în demolare;
- detalii privind alternativele care au fost luate în considerare;

- alte activități care pot apărea ca urmare a demolării (de exemplu, eliminarea deșeurilor).

În cadrul proiectului se va realiza reabilitarea, recompartimentarea și schimbarea de destinație a unor hale din beton armat pentru realizarea unei fabrici de procesare carne și construirea unui magazin de desfacere.

În cadrul proiectului se vor realiza desființări de pereți, desfaceri de învelitoare, demolare de bazine pentru stocarea vinului.

Toate deșeurile rezultate în urma demolărilor realizate pentru implementarea proiectului se vor colecta selectiv (otel-beton, caramida, beton, lemn, tablă, plăci de azbociment) și se vor elimina pe baza de contract cu o firmă de salubritate.

Platformele betonate din incintă se vor reabilita și moderniza,

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;

Proiectul se va desfășura în str. Progresului, nr. 102, sat Golestii de Sus, com. Cotesti, jud. Vrancea. Nu se învecinează cu o limită de frontieră.

- 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;

Amplasarea clădirii este realizată astfel încât să poată fi respectate prevederile impuse prin Regimul tehnic din Certificatul de Urbanism. În zona nu există monumente istorice sau site-uri arheologice.

- 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;

Zona actuală – zona de unități industriale și dotări complementare.

Destinația stabilită prin PUG - zona industrială și dotări complementare.

Terenul ales pentru desfășurarea acestei investiții are o suprafață de 42510.00 mp și se află în proprietatea S.C. DIACARN FOOD S.R.L., conform contract de vânzare-cumpărare. Poziționarea obiectivelor în teren se va face astfel încât să poată fi respectate prevederile impuse prin Regimul tehnic din Certificatul de Urbanism.

- 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;

X=664236.30

Y=461684.12

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

Având în vedere că beneficiarul a achiziționat terenul pentru desfășurarea unui proiect mai amplu, nu a existat altă variantă de amplasament considerată.

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

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

a) 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;

Din cadrul incintei se vor colecta următoarele tipuri de ape uzate:

- a) ape uzate menajere provenite de la grupurile sanitare;
- b) ape uzate tehnologice provenite de la igienizarea spațiilor și utilajelor;
- c) ape pluviale provenite de pe acoperiș și platforme din incintă.

Apele uzate tehnologice se vor preepura în separatoare de grăsimi la ieșirea din fabrică și, vor fi epurate într-o stație de epurare SBRC monobloc mecano-biologică și apoi colectate într-un bazin betonat vidanjabil BV1 cu $V = 250$ mc. Bazinul decantor vidanjabil este amplasat la o distanță de 48,50m față de clădirea recepție porci vii, și 47,45m față de clădirea de procesare carne.

Stația de epurare tip SBR monobloc are o capacitate de 200mc/zi. Fluxul de epurare propus pentru tratarea apelor uzate cuprinde treapta mecanică, treapta biologică, chimică și dezinfectia. Epurarea mecanică se realizează în canalele grătar și deznisipator/separator de grăsimi. Pentru a asigura o apă cu caracteristici relativ constante apa este mixată după care este pompată în reactorul biologic. Soluția tehnologică pentru epurarea biologică este SBR (Sequencing Batch Reactor). Soluția epurării chimice (a III- a treaptă din fluxul tehnologic) se bazează pe dozarea cu clorură de fier pentru eliminarea fosforului. Această etapă de tratare este necesară tratării apelor puternic colorate și puțin mineralizate. Ultima etapă de tratare este sterilizarea cu UV. Montarea instalației cu UV se face în camera tehnică a stației. Sterilizarea cu UV este o sterilizare "curată", care NU modifică caracteristicile chimice ale apei, NU rezultă substanțe remanente în apa sterilizată și NU influențează flora sau fauna efluentului în care urmează să fie deversată apa. Apa astfel epurată este deversată în bazinul decantor vidanjabil, de unde se va vidanja pe baza de contract de către firme specializate.

Apele uzate menajere provenite de la grupuri sanitare și vestiare filtru sunt preluate în sistem separativ prin realizarea unei rețele de canalizare gravitațională menajeră.

Apele uzate epurate conform normei NTPA 002/2002 împreună cu apele uzate menajere vor fi evacuate la bazinul betonat vidanjabil etans propus $V=250$ mc.

Apele pluviale de pe șarpanta caladirilor și de pe platformele carosabile sunt preluate prin sistemul de canalizare pluvial gravitațional prevăzut în incintă colectate într-un bazin și utilizate la irigarea spațiilor verzi. Colectarea apelor pluviale de pe platforma amenajată în incintă obiectivului se va realiza prin guri de scurgere cu capace din fontă, racordate la rețeaua de canalizare pluvială proiectată. Înainte de evacuarea în bazinul de retenție, apele pluviale sunt preepurate local printr-un separator de hidrocarburi cu by-pass.

Coloanele și colectoarele principale de canalizare s-au prevăzut cu :

- piese de curățire
- piese de preluarea dilatațiilor
- puncte fixe, puncte glisante, executate conform tehnologiei furnizorului
- caciuli de ventilație montate pe prelungirea coloanei peste șarpanta acoperișului.

Elementele de susținere ale coloanelor de canalizare și colectoarelor vor fi cele indicate de furnizorul tubulaturii.

Conductele de canalizare exterioară gravitațională se prevăd a se executa din tuburi PVC montate sub adâncimea de îngheț cu panta 8 ‰ pentru realizarea vitezei de autocurățire (de dimensiuni de la $\phi 110$ până la $\phi 400$ mm).

Pe conductă se prevăd cămine de vizitare din PVC, $\phi 800$ - $\phi 1000$ mm sau din tuburi din beton $\phi 800$ cu capace carosabile .

Conductele de canalizare sub presiune montate la exterior vor fi din PE cu Pn6 și se vor monta îngropat sub adâncimea de îngheț cu respectarea cerințelor impuse de fișa tehnică a materialului.

b) protecția aerului:

- sursele de poluanți pentru aer, poluanți, inclusiv surse de mirosuri;

- centralele termice montate sunt cu funcționare pe combustibil gazos și cu randament crescut de ardere;
- pentru răcirea spațiilor frigorifice din unitate se vor utiliza agenți frigorifici agreeți pentru protecția mediului - ecologici - R407. Agregatele frigorifice ale spațiilor de depozitare în stare congelată se vor monta în exterior, în curtea interioară. Instalațiile frigorifice și racitoarele de aer din spațiile frigorifice vor fi prevăzute cu tăvi de colectare a apei de la decongelare și racord la conductele de evacuare a apelor uzate. Instalațiile frigorifice aferente spațiilor tehnologice sunt automatizate și au posibilitate de monitorizare a temperaturilor realizate. Agentul frigorific secundar pentru instalațiile de climatizare este apa răcită, dedurizată.
- mijloace auto – aprovizionarea se va face de la furnizori autorizați transportul materiei prime fiind asigurat de acestia.

- instalațiile pentru reținerea și dispersia poluanților în atmosferă;

Centrala termica :

Centralele termice vor fi adăpostite în încăperi special amenajată pentru funcțiunile unei centrale termice.

Pentru perioada de iarnă s-au asigurat acoperirea pierderilor de căldură, spre exterior, prin intermediul corpurilor de încălzire statice, din tabla de oțel, de tip 22 PKKP.

Conductele de distribuție, coloanele, legăturile la corpurile de încălzire, se vor realiza din tevi din PPR-Al de diferite diametre.

Instalația de încălzire este prevăzută cu pompa de circulație montată pe conductele de tur înainte de intrarea în distribuitor-colector, supape de siguranță, clapete de sens. Pompa se va monta cu ajutorul racordurilor olandeze astfel încât să fie ușor de demontat în caz de avarie. De asemenea înainte ca și după fiecare pompă se montează robineti de închidere cu sferă. Pompele vor fi asigurate cu clapete de sens cu arc montate între refularea pompei și robinetul de închidere.

Cazanul este prevăzut cu două supape de siguranță de max 2 bar și două termomanometre.

În punctele cele mai îndepărtate ale instalației se vor monta ventile de aerisire automate.

Între echipamentele de siguranță și cazane este interzis să se pună robineti de închidere.

Instalația de refrigerare

Pentru răcirea spațiilor frigorifice din unitate se vor utiliza agenți frigorifici agreeți pentru protecția mediului - ecologici - R407:

Agregatele frigorifice ale spațiilor de depozitare în stare congelată se vor monta în exterior, în curtea interioară tehnică.

Instalațiile frigorifice și racitoarele de aer din spațiile frigorifice vor fi prevăzute cu tăvi de colectare a apei de la decongelare și racord la conductele de evacuare a apelor uzate

Instalațiile frigorifice aferente spațiilor tehnologice sunt automatizate și au posibilitate de monitorizare a temperaturilor realizate.

Agentul frigorific secundar pentru instalațiile de climatizare este apa răcită, dedurizată:

Traseele de conducte frigorifice se pot realiza fie prin plafoane false, fie printr-un canal de conducte.

- din punct de vedere a vânturilor, acestea bat în zona din direcția NE – SV; acestea nu afectează, în cadrul proiectului nostru, locuințele din jur și nici obiectivele de interes public.

c) protecția împotriva zgomotului și vibrațiilor:

- sursele de zgomot și de vibrații;

- amenajările și dotările pentru protecția împotriva zgomotului și vibrațiilor;

- cazanul centralei termice este montat în încăperile speciale amenajate, izolate.

- liniile tehnologice propuse nu provoacă vibrații sau zgomot peste normele admise.

d) protecția împotriva radiațiilor:

- sursele de radiații;

Prezentul proiect produce radiații (termice), la nivelul centralei termice, dar se situează în limitele admise de lege.

- amenajările și dotările pentru protecția împotriva radiațiilor;

Centrala termică este formată dintr-un cazan exemplificat mai sus, care este prevăzut cu cos de fum calculat astfel încât să diminueze până sub limitele admise nivelul radiațiilor termice emise.

e) protecția solului și a subsolului:

- sursele de poluanți pentru sol, subsol, ape freatică și de adâncime;

În cadrul proiectului nu sunt produse substanțe sau agenți care pot polua solul sau subsolul. Apele tehnologice și pluviale sunt colectate în sistem centralizat, trecute prin separatoare de grăsimi, hidrocarburi, preepurate și apoi vidanjate.

- lucrările și dotările pentru protecția solului și a subsolului;

Unitatea este prevăzută cu cai de acces pietonale și auto betonate. Acestea vor avea pante de scurgere și rigole de captarea a apelor ce vor fi apoi trecute prin circuitul apelor uzate menajere către bazinul vidanjabil $V=250\text{mc}$. Depozitarea diverselor materiale și a deșeurilor se face numai pe platforme betonate și impermeabilizate.

f) protecția ecosistemelor terestre și acvatice:

- identificarea arealelor sensibile ce pot fi afectate de proiect;

Rampele/platformele de recepție și livrare se vor amenaja pentru a asigura o bună desfășurare a activității fără riscuri de contaminare: vor fi betonate și vor avea panta de scurgere a apelor pentru colectarea acestora în rigole.

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

Nu sunt afectate fauna și flora terestră din zona.

g) protecția așezărilor umane și a altor obiective de interes public:

- 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 și altele;

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

Fața de construcția propusă prin prezentul proiect cea mai apropiată locuință se află la o distanță de :

- în linie dreaptă – cca. **440.00 m**;

- pe calea de acces – cca. **490.00 m**.

Funcționarea acestui obiectiv de investiție nu va afecta obiectivele de interes public, locuințele populației sau agenții economici din zona.

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 deșeurii generate;

- programul de prevenire și reducere a cantităților de deșeurii generate;

- planul de gestionare a deșeurilor;

Deșeurile generate pe amplasament sunt generate pe timpul implementării proiectului și sunt :

- de tip menajer:

- 15 01 01 - ambalaje, hartie saci de hartie, cartoane, cutii de carton - 100 kg;

- 15 01 02 - ambalaje din plastic, pungii de plastic, bidoane de plastic - 150 kg ;
- 16 01 17 - deseuri metalice (capete de armaturi, capete de bare, conductori electrici) – 500kg ;
- resturi de constructii
- 17 01 02 - resturi de caramida - 4800 kg;
- 17 01 01 – resturi de beton - 7850 kg;
- 17 02 01 - resturi de cherestea - 1200 kg.
- 17 06 05 - materiale de construcții cu conținut de azbest - 800 kg;
- deseuri menajere
- 20 03 01 - deșeuri municipale amestecate - 300 kg / luna.

Deseurile menajere vor fi colectate în pubele de gunoi prevăzute cu capac și depozitate pe platforma de colectare a deșeurilor, amplasată în incintă.

Deseurile metalice vor fi depozitate pe platforma din incintă separat de celelalte deseuri și vor fi predate spre valorificare firmelor de profil.

Deseurile din plastic și hârtie vor fi depozitate pe platforma din incintă separat de celelalte deseuri și vor fi predate spre valorificare firmelor de profil.

Zona platformei de depozitare a deșeurilor trebuie menținută în stare de curățenie și igienizare permanentă, iar operațiile de colectare, manipulare și evacuare a deșeurilor vor fi efectuate numai de personal specializat, echipat corespunzător.

Colectarea, transportul și depozitarea ulterioară a deșeurilor e va face de către unitățile specializate în colectarea deșeurilor, pe baza de contract.

În timpul exploatarei obiectivului vor rezulta următoarele tipuri de deseuri:

- 02 01 06 - excremente, urină și bălegar de animale (inclusiv paie uzate), efluenți colectați separat și tratați ex sit – 1200kg/zi; depozitate în containere speciale și preluate de firme autorizate pentru incinerare;
- 02 02 03 - materiale neadecvate pentru consum sau prelucrare – 800kg/zi; depozitate în containere speciale și preluate de firme autorizate pentru incinerare;
- 15 01 02 – ambalaje din plastic - cca. 280 kg/luna; rezulta din activitate, depozitate în pubele și preluate de către firma de salubritate;
- 15 01 01 – deseuri de hârtie, carton –cca. 350 kg/luna; rezulta din activitate de ambalare/dezambalare depozitate în pubele și preluate de către firma de salubritate;
- 20 03 01 – deseuri municipale amestecate – cca. 250 kg/luna; produse de personal (zona sala de mese, vestiare), depozitate în europubele și preluate de către firma de salubritate.

În urma procesului tehnologic sau din activitățile desfășurate în incintă un rezulta deseuri periculoase.

Toate deseurile se vor colecta selectiv în europubele sau pubele metalice. Pentru acestea s-a amenajat o platformă îngrădită în incinta imobilului. De acolo deseurile se vor prelua de către firme de salubritate sau firme specializate în procesarea/reciclarea lor.

i) 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 se folosesc nici un fel de substanțe chimice periculoase.

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

În cadrul proiectului nu vor fi folosite resurse naturale.

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

- impactul asupra populației, sănătății umane, biodiversității (acordând o atenție specială speciilor și habitatelor protejate), conservarea habitatelor naturale, a florei și a faunei sălbatice, terenurilor, solului, folosințelor, bunurilor materiale, calității și regimului cantitativ al apei, calității aerului, climei (de exemplu, natura și amploarea emisiilor de gaze cu efect de seră), 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 transfrontalieră a impactului.

Fata de constructia propusa prin prezentul proiect cea mai apropiata locuinta se afla la o distanta de :

- in linie dreapta – cca. **440.00 m**;
- pe calea de acces – cca. **490.00 m**.

Functionarea acestui obiectiv de investitie nu va afecta obiectivele de interes public, locuintele populatiei sau agentii economici din zona.

Procesul tehnologic propus un are un impact semnificativ asupra sanatatii umane, biodiversitatii sau habitatelor naturale.

Un exista o probabilitate de impacta supra mediului.

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.

Datorita caracteristicilor proiectului avut in vedere „DEZVOLTARE SI DOTARE UNITATE DE PROCESARE CARNE” nu este necesare monitorizarea mediului.

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).

(B)Se va menționa planul/programul/strategia/documentul de programare/planificare din care face proiectul, cu indicarea actului normativ prin care a fost aprobat.

Proiectul este realizat de beneficiar, prin finantare eurorpeana si cu fonduri proprii.

X.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.

Organizarea de șantier va avea doar elemente strict de organizare a activitatilor de executie deoarece pe amplasament vor mai exista (amplasate) elemente de infrastructura existente (grupuri sanitare, dusuri, etc). La parasirea incintei organizării de șantier , roțile autovehiculelor se vor curata. Nu se vor stoca combustibili in organizarea de șantier.

- deseurile generate de investitie vor fi de doua tipuri. Deseurile de tip menajer vor fi preluate de la locul producerii si transportate la rampa de deseuri prezavuta pe amplasament. De aici deseurile vor fi preluate de catre o firma specializata de salubritate.

- Deșeurile rezultate in urma lucrărilor de construcții vor fi colectate / stocate temporar in containere metalice acoperite sau pe platforme de depozitare temporara si transportate la o platforma de deșeuri inerte autorizata, numai in baza avizului Primăriei orasului Odobesti; transportul acestor tipuri de deșeuri se va face de către o societate specializata autorizata cu respectarea prevederilor HG nr. 1061/2008 privind transportul deșeurilor periculoase si nepericuloase pe teritoriul României.

- Deșeurile industriale reciclabile rezultate in perioada lucrărilor de construcții (metalice feroase , hârtie - carton, plastic - PET, ambalaje vor fi colectate /stocate temporar pe tipuri, in recipiente speciale, in vederea valorificării prin societati autorizate specializate.

- Deșeurile menajere generate in perioada lucrărilor de construcții vor fi colectate/stocate temporar in pubele cu capac si eliminate prin firme de salubritate autorizate.

- Se interzice utilizarea materialelor cu risc ecologic imediat sau in timp.

- Se va separa zona de lucru cu panouri demontabile in scopul împiedicării accesului autovehiculelor si a persoanelor neautorizate.

- Pe parcursul lucrărilor de construcții se vor monta panouri de avertizare pe drumurile de acces, se va împrejmui șantierul în scopul reducerii emisiilor de pulberi in suspensie si sedimentabile.

- Se vor evita pierderile de carburanți sau lubrefianți la staționarea utilajelor; astfel toate utilajele vor fi atent verificate.

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:

- 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.

Lucrari de reconstrucție ecologica

Pământul rezultat din excavatii va fi folosit ca umplutura pentru sistematizarea verticala a incintei. Amplasamentul a fost adus la o cota generala, intre obiective existind alei pietonale betonate si pavate , zone verzi plantate cu arbori ornamentali.

XII.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 și altele); planșe reprezentând limitele amplasamentului proiectului, inclusiv orice suprafață de teren solicitată pentru a fi folosită temporar (planuri de situație și amplasamente);

2.schemele-flux pentru procesul tehnologic și fazele activității, cu instalațiile de depoluare;

3.schema-flux a gestionării deșeurilor;

4.alte piese desenate, stabilite de autoritatea publică pentru protecția mediului.

Planurile au fost anexate prezentului memoriu.

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:

- a) descrierea succintă a proiectului și distanța față de aria naturală protejată de interes comunitar, precum și coordonatele geografice (Stereo 70) ale amplasamentului proiectului. Aceste coordonate vor fi prezentate sub formă de vector în format digital cu referință geografică, în sistem de proiecție națională Stereo 1970, sau de tabel în format electronic conținând coordonatele conturului (X, Y) în sistem de proiecție națională Stereo 1970;**
- b) numele și codul ariei naturale protejate de interes comunitar;**
- c) prezența și efectivele/suprafețele acoperite de specii și habitate de interes comunitar în zona proiectului;**
- d) se va preciza dacă proiectul propus nu are legătură directă cu sau nu este necesar pentru managementul conservării ariei naturale protejate de interes comunitar;**
- e) se va estima impactul potențial al proiectului asupra speciilor și habitatelor din aria naturală protejată de interes comunitar;**
- f) alte informații prevăzute în legislația în vigoare.**

Prezentul proiect nu afectează nici o arie naturală, el fiind amplasat în sat Golestii de Sus, com. Cotesti, jud. Vrancea.

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:

1. Localizarea proiectului:

- bazinul hidrografic;
- cursul de apă: denumirea și codul cadastral;
- corpul de apă (de suprafață și/sau subteran): denumire și cod.

2. Indicarea stării ecologice/potențialului ecologic și starea chimică a corpului de apă de suprafață; pentru corpul de apă subteran se vor indica starea cantitativă și starea chimică a corpului de apă.

3. Indicarea obiectivului/obiectivelor de mediu pentru fiecare corp de apă identificat, cu precizarea excepțiilor aplicate și a termenelor aferente, după caz.

Prezentul proiect se desfășoară pe un teren natural – CF 55652, având destinația de curți construcții, fiind amplasat în sat Golestii de Sus, com. Cotesti, jud. Vrancea.

XV. Criteriile prevăzute în anexa nr. 3 la Legea nr. privind evaluarea impactului anumitor proiecte publice și private asupra mediului se iau în considerare, dacă este cazul, în momentul compilării informațiilor în conformitate cu punctele III-XIV.

Nu este cazul.

Semnătura și ștampila

.....