ДО
ДИРЕКТОРА НА РИОСВ – СМОЛЯН

У В Е Д О М Л Е Н И Е
за инвестиционно предложение

от : „СЕВА“ООД

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

гр.Рудозем, ул“Хан Аспарух“19А, ЕИК 120013401
(седалище и ЕИК)

Пълен пощенски адрес: гр.Рудозем, ул“Хан Аспарух“19А

Телефон, факс и ел. поща (e-mail): тел.: +359 888881423, e-mail: office@seva-berry.com

Управител или изпълнителен директор на фирмата възложител: Емил Димитров

Лице за контакти: Емил Димитров

УВАЖАЕМИ Г-Н ДИРЕКТОР,

Уведомяваме Ви, че „СЕВА“ООД има следното инвестиционно предложение:

Закупуваване на ново автоматизирано произовдствено оборудване свързано с производство на лиофилизилане и пресоване на брашно от лиофилизирани плодове и зеленчуци, Специализиран стерилизиращ охладител за интензивно охлаждане и дългосрочно съхранение, без замразяване на готова продукция, посредством UV обезпаразитяваща система за стерилизация и дезинфекция на средата и продукта в камера за готова продукция – 17м3 с температура 0÷ + 8 □ и изграждане Фотоволтаична инсталация за производство на електроенергия за собствено потребление с капацитет изграждане на соларна система с мощност 169,83 kWp и батерия 723,45 kWh в УПИ VI, кв.12 по плана на гр.Рудозем, Област Смолян.

Характеристика на инвестиционното предложение:

1. Резюме на предложението:

Предлаганото инвестиционно намерение е насочено към модернизация, дигитализация и повишаване на енергийната ефективност на ново предприятие за преработка лиофилизилане и пресоване на брашно от плодове и зеленчуци чрез внедряване на съвременни технологични решения, които обхващат целия производствен процес – от преработката на суровината до съхранението на готовата продукция. Инвестицията включва доставка и въвеждане в експлоатация на иновативна и автоматизирано произовдствено оборудване за производство на лиофилизилане и пресоване на брашно от лиофилизирани плодове и зеленчуци, което ще осигури висока степен на автоматизация, прецизен контрол на технологичните параметри и възможност за проследимост на производствените процеси. Това ще доведе до повишаване на качеството и безопасността на произвежданите продукти, както и до оптимизиране на разходите за труд и ресурси.

Като част от инвестицията се предвижда внедряване на автоматизирана система за температурен контрол на хладилното оборудване в камерите, чрез Автоматизиран Специализиран стерилизиращ охладител за интензивно охлаждане и дългосрочно съхранение, без замразяване на готова продукция, посредством UV обезпаразитяваща система за стерилизация и

която ще осигури непрекъснат мониторинг и управление на температурните режими в реално време. Внедряването на Специализиран стерилизиращ охладител за интензивно охлаждане и дългосрочно съхранение, без замразяване на готова продукция, посредством UV обезпаразитяваща система за стерилизация и дезинфекция на средата и продукта в камера за готова продукция – 17м3 с температура 0÷ + 8 □ представлява технологично обосновано и високоефективно решение, насочено към повишаване на качеството, безопасността и устойчивостта на производствения процес Чрез тази система ще се гарантира съхранението на суровини и готова продукция при оптимални условия, като същевременно ще се намалят енергийните разходи и рискът от технологични загуби.

В екологичен аспект проектът предвижда изграждане на автоматизирана фотоволтаична инсталация с инсталирана мощност 169,83 kWp и батерия 723,45 kWh , предназначена за производство на електроенергия за собствено потребление. По този начин се осигурява по-висока степен на енергийна независимост на предприятието, оптимизиране на потреблението на електроенергия и значително намаляване на въглеродния отпечатък на производството. Инвестицията допринася за ограничаване на емисиите на парникови газове и за по-ефективно използване на възобновяеми енергийни източници.

Цялостното инвестиционно предложение е в пълно съответствие с целите на интервенции II.Г.2 и II.Г.2.1 от Стратегическия план за развитие на земеделието и селските райони за периода 2023–2027 г., като е насочено към повишаване на конкурентоспособността на предприятието, внедряване на иновации в преработката на селскостопански продукти и подобряване на екологичните показатели чрез намаляване на енергийното потребление и опазване на компонентите на околната среда. Реализирането на проекта ще доведе до устойчиво развитие на предприятието, повишена ефективност на производствените процеси и създаване на условия за дългосрочна икономическа и екологична стабилност.

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

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

Обектът ще бъде разположен в гр. Рудозем, в УПИ VI, КВ.12, по плана на гр.Рудозем. В североизточната част на същия имот е ситуиран действащия към момента обект на СЕВА ООД - „Цех за преработка на плодове“. Двата обекта са самостоятелно обособени - суационно и технологично. За всеки един от тях е осигурена необходимата обслужваща площ, обезпечена с вода и канализация, ел.захранване, подходи за транспортни средства и за персонала.

В обекта е предвидено да работят 2 души постоянен персонал.

Площта на сградата е 250 кв.м. На тази площ е ще се извършва цялостното производство, с пълна поточност по технологията от суровини и материали до краен продукт посредством автоматизирана технологична линия за пресовани блокчета /барчета/.

Суровините ще се приемат от отделен вход. За опаковки и материали е предвиден отделен вход и достъп. Предвидено е помещение за готова продукция както и хладилна камера за съхранение на готов продукт в източната част на сградата, в края на технологичният поток. Производствената програма предвижда преработка на плодове и зеленчуци, осигурени на база договори със земеделски производители. Предвижда се част от произвежданите продукти да са етикирани като планински продукт, предвид спецификата и местонахождението на предприятието както и на доставчиците. ЛИО БЛОКЧЕ/ БАРЧЕ- представлява пресовани, смлени лиофилизирани плодове и/или зеленчуци. „ПРЕДПРИЯТИЕ ЗА ПРЕРАБОТКА НА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ-ЛИО” ще използва като основни суровини червено цвекло, моркови, ябълки и чесън за единия вид блокче/ и арония за втория вид продукт, който е с традиционно специфичен характер и незадължителния термин за качество планински продукт.

Основните технологични процеси ще се извършват машинно съобразно санитарно-хигиенните изисквания. Суровините се измиват, отцеждат и замразяват с комбинирано стерилизиране чрез модул в камерата за приемане. Следва лиофилизация,смилане до плодово - зеленчуково брашно, пресоване и формоване,пакетиране и експедиция.

Предвижда се производството на два вида блокчета от пресовано брашно от лиофилизирани плодове и зеленчуци:

1.Пресовано блокче от брашно от лиофилизирани зеленчуци и плодове –микс;

2. Пресовано блокче от брашно от лиофилизирана арония / с традиционно специфичен характер и незадължителния термини за качество планински продукт/.

Готовите изделия ще се етикетират и опаковат според Наредбите, действащи в страната.

3. Технологични помещения (виж проекта);

4. Технологично оборудване (виж проекта);

5. Технология на производство

На ЛИО БЛОКЧЕТА –пресовани блокчета/ барчета от брашно от лиофилизирани плодове и зеленчуци

- Транспортиране;
- Приемане на суровини
- Приемане на материали
- Подготовка на суровини и отвеждане за замразяване в пом.7,
- Съхранение и предохлаждане на плодове и зеленчуци в хладилна камера преди лиофилизация;
- Съхранение на суровини в склад
- Разопаковане и инспекция;
- Подготовка на плодове и зеленчуци, теглене,подготовка на опаковки;
- Подготовка нарязване и фракциониране на плодове/зеленчуци-млянка и сок
- Лиофилизация,подготовка на смес от брашна и дозиране;
- Смесване ,хомогенизиране,пресоване,;
- Дозиране,Пълнене,
- Кашониране;
- Съхранение в стерилна и обезпаразитена среда;
- Експедиция;

Съществено е да се отбележи,че при производства на пресовани блокчета от лиофилизирани плодове и/или зеленчуци ,не се произвеждат по едно и също време категории продукти с участие на вода в процеса. Производствата са обособени в независими потоци,като работят самостоятелно,чрез график .

Технологична последователност – спазен е технологичният път за непресичане на чисти с мръсни потоци.

Зони за първична обработка на суровината- технологично помещение;

Зона за топлинна и друга обработка на продукта – обзаведено според проекта;

Спомагателни помещение – умивални с различен брой мивки за измиване на опаковки/плакнене/,буркани и едър технологичен инвентар,работни маси и плотове.

Склад съхранение на готов продукт;Хладилна камера за съхранение на готов продукт

Пресовани блокчета от лиофилизирани плодове и зеленчуци-лио блокчета-автоматизирана линия

Всички суровини постъпват в транспортни опаковки,които се отстраняват още на входа. Пресните плодове и зеленчуци се измиват в миялна машина ,отцеждат се в каси и се поставят в камера 7. Всички подготовки се осъществяват по изискванията на НАССР и ДПП

Точно определен брой опаковки влизат директно от рампата ежедневно през пом.11 като предварително се преглеждат. Всички опаковки престигат стерилни съгласно действащото законодателство.

Извършва се в помещение 11,където се инспектират,организира се и етикетите се подават към пом14 където се печатат,маркират. В спомагателните материали влизат и кашоните,капаците и др които се инспектират по съответният ред.

Извършва се последователно съгласно съответната рецепта,като най-напред се инспектират,необходимо е да се проследи че суровината е обезпаразитена и дезинфекцирана от модула за стерилизация в камерата,след това се изтеглят по рецепта и остатъците се връщат обратно в склада/хладилника. Плодовете и зеленчуцине се подготвят,нарязват,пасират и се отделя сока от млянката ,млянката се тегли на място също по рецепта като се подават към лиофилизаторите по инструкция за зареждане.Готово изсушеният продукт се използва на следващата сутрин.Дозирането се изпълнява по технология на съответният етап,като в края на

Смилане,Смесване и хомогенизиране- представлява технологична последователност и изпълнение на процеса със съответното съоръжение от линията посочено в технологичната схема/оборудване.Изсушената суровина се смила,подава към блендер за смесване с останалите видове брашна,хомогенизира се за пресоване

Дозиране,пресоване и пълнене

Готовата смес се подава за дозиране и пресоване на масата на блокчета,подават се за пълнене в потребителски опаковки /предварително се задава на линията каква опаковка,вид/

Етикиране, стекиране /кашониране/

Опаковките се етикират със съответния етикет, маркира се срока им на годност, партидния номер и се взема лабораторна проба за партидата . След това се подлагат на опаковане по бройки в стекове или кашони от велпапе .

Машини и съоръжения

1. Миялни вани от неръждаема стомана
2. Плотове със шкафове
3. Тегловна маса неръждаеми
4. Помощни маси неръждаеми
5. Везни
6. Автоматизирана линия за производство на пресовани блокчета от лиофилизирано зеленчуково, плодово брашно- модули/ интегрирани в линия машини:
   - 6.1. Кутер-ховмогенизатор
   - 6.2. Вакуум смесител-хомогенизатор
   - 6.3. модул мобилен за готов продукт
   - 6.4. лиофилизатор-блок към линия
   - 6.5. модул за пастьоризиране,дозиране и етикиране
   - 6.6. Мелница за брашно
   - 6.7.Елеватори и транспортни ленти
   - 6.8.разтоварач-обръщач съдове
   - 6.9.спомагателни модули и автоматизация към автоматичната линия
7. Съдомиялни със стелажи за инвентар
8. Хладилник суровини с модул за стерилизация и обезпаразитяване
9. Хладилник готов продукт
10. Опъковъчна машина /термосвиваемо фолио/-
11. ФЕЦ с локални съоръжения за съхранение на произведената енергия /батерии/
12. Модул за обезпаразитяване и стерилизация

Всички процеси се извършват по предварително одобрена производствена програма и съгласно HACCP.За нуждите на обучаемите и за удобство на изпитвателните лаборатории на вторият етаж,цялото производство се наблюдава от камера и се съгласува в контролен офис.

Всички готови изделия ,както и съставянето на производствената програма се съгласува с изпитвателните лаборатории,анализират се резултатите от тестовата лаборатория.Работата на работилницата е в пряка зависимост от насоките и нуждите изискани от клиентите/посетителите.Малкият капацитет и комбинираното изпълнение на работни процеси между търговци,потребители и фирмата производител дава ефективността и иновативните възможности на предприятието,както възможността за създаване на иновативни продукти. Производствените дейности са изцяло ситуирани на първия етаж на производствената сграда. На втория етаж са лаборатории,офиси,помощни помещения. Предвидени са помещения за почивка и условия за работа през нощта,когато следва да се наблюдава лиофилизацията- непрекъснат процес от 18-24 часа. Предвидеи са помещения за офис и водене на документация,наблюдение на видеокамери и архив. Лабораториите,помещенията за персонала и офиса са със самостоятелен санитарен възел. В сградата е предвидено пространство за съхранение на не използван инвентар - за цеха е мазето,за лабораториите е подпокривното пространство. Необходимо е достатъчно пространство и място за преглед и сглобяване на оборудване,както и за подреждането на инвентара и оборудването на пода или на стелажи в подходящи негорими каси,контейнери и опаковъчни материали,етикирани и маркирани адекватно. Етикетирането ще се извършва със съответното оборудване, според действащото законодателство. Обектът ще работи на една смяна, а при необходимост ще се работи двусменно. Работниците, заети в производството са от 2 човека.

Внедряването на специализиран стерилизиращ охладител за интензивно охлаждане и дългосрочно съхранение, без замразяване на готова продукция, посредством UV

иновативно и технологично обосновано решение, насочено към оптимизиране на финалния етап от производството и съхранението на продукти, получени чрез лиофилизиране и последващо пресоване на брашно от плодове и зеленчуци. Инвестицията е пряко свързана с изграждането и оборудването на камера за готова продукция с обем 17 м³ и температурен режим в диапазона от 0 до +8 □, като осигурява прецизен контрол върху микроклимата и хигиенната среда, в която се съхранява крайният продукт. Лиофилизираните и пресовани продукти от плодове и зеленчуци се характеризират с изключително ниско съдържание на влага, което ги прави чувствителни към външни фактори като температура, остатъчна влажност и микробиологично замърсяване. Въпреки високата стабилност, постигната чрез лиофилизация, неправилното съхранение може да доведе до реабсорбция на влага, промяна в структурата и компрометиране на качеството. Чрез внедряването на специализирания стерилизиращ охладител се осигурява стабилен температурен режим в диапазона 0 до +8 □, който предотвратява нежелани физикохимични промени и гарантира запазване на характеристиките на продукта за продължителен период. Интегрираната UV система за стерилизация и дезинфекция представлява съществен елемент от иновативността на инвестицията, като осигурява ефективно намаляване на микробиологичното натоварване във въздушната среда и върху повърхностите в камерата. Това е от особено значение при продукти с висока степен на обработка и ниско водно съдържание, при които дори минимално вторично замърсяване може да доведе до влошаване на качеството и съкращаване на срока на годност. Прилагането на UV технология като нетермичен метод позволява поддържане на високо ниво на хигиена без използване на химични агенти и без въздействие върху физикохимичните свойства на продукта. Комбинирането на контролирано охлаждане и UV дезинфекция в рамките на една интегрирана система създава ефективна и сигурна среда за съхранение на готовата продукция, като позволява значително удължаване на срока на годност и запазване на органолептичните и хранителните характеристики. Това води до намаляване на технологичните загуби, свързани с влошено качество, както и до подобряване на управлението на складовите наличности. Осигурява се възможност за гъвкаво планиране на реализацията на продукцията и по-добро адаптиране към пазарното търсене. От технологична гледна точка внедреното съоръжение представлява иновативно надграждане на стандартните решения за съхранение, като въвежда ново ниво на контрол върху микроклимата и хигиената в камерата за готова продукция. UV стерилизацията изпълнява допълваща функция към охлаждането, като осигурява защита от външни фактори и минимизира риска от вторично замърсяване. В резултат от реализирането на инвестицията се очаква съществено повишаване на конкурентоспособността на предприятието чрез предлагане на продукти от лиофилизирани и пресовани плодове и зеленчуци с високо и устойчиво качество, отговарящи на съвременните изисквания за безопасност на храните и пазарни стандарти. Подобрява се цялостната дейност на предприятието чрез оптимизиране на финалния етап от производството и съхранението, намаляване на загубите и повишаване на ефективността, като се създават предпоставки за устойчиво развитие и разширяване на пазарното присъствие.

В проектното предложение на юридическото лице СЕВА ООД се предвижда изграждането на автономна фотоволтаична електрическа централа /ФЕЦ/ с акумулаторен блок за производство на електроенергия за собствено потребление. Предвижда се монтаж на фотоволтаична инсталация с мощност 169,83 kWp и батерия 723,45 kWh. Автономната фотоволтаичната инсталация от 169,83 kWp, ще бъде изградена на терен в УПИ VI, кв.12 по плана на гр.Рудозем, Област Смолян. За преобразуване на слънчевата енергия в електрическа се използват фотоволтаични клетки, свързани във фотоволтаичен модул. Процесът е напълно екологичен – не се отделят никакви вредни емисии и шум. Фотоволтаичната електроцентрала се състои от 333 броя монокристални PV модули с номинална мощност 510 Wp /±3%/, размери 1961 x 1134 x 30 mm и Акумулаторен блок с капацитет 723,45 kWh и два инвертора 125 kW. Пиковата мощност на модулите е 510 Wp при стандартни тестови условия /СТУ/ - Радиация 1000 W/м2 и температура на околната среда 25 градуса С. Фотоволтаичната централа ще бъде изградена на южният скат на единия покрив, с южно изложение и изток-запад на другият покрив.Общата инсталирана DC мощност на централата се определя като аритметичен сбор от мощността на всички модули, а именно 169830Wp. Общата пикова мощност е 169,83 кWp, прогнозната произведена за година електроенергия е 169830kWh.Проектирани са два броя трифазен хибриден инвертор с максимална AC мощност - 125 kW всеки, общо 250kW, като може да бъде заменен с аналогичен модел със същите характеристики и параметри.

Към инверторите, са свързани 286 броя панели, разпределени в стрингове по 11 и 14 броя панели за стринг. За изграждането на инсталацията могат да бъдат използвани и аналогични на посочените фотоволтаични модули със същите или подобни параметри, както може да се използва

Определянето на броя на модулите в един стринг е извършено с помощта на софтуер, който е предоставен от производителя на инвертора. С негова помощ са извършени симулации на напреженията и токовете на празен ход, на токовете на късо съединение, различни температури, симулация на електропроизводството с използване на метеорологични данни за конкретния регион на електроцентралата.Предвиденият фотоволтаичен панел е съставен е от монокристални силициеви клетки, покрити двустранно с предпазно стъкло с коефициент на пропускане на светлината над 90%, в стабилна рамка от елуксиран алуминий. Предвидените инвертори изпълняват изискванията за присъединяване на ФЕЦ и Наредба №3/2004г. за УЕУЕЛ и ЗЕВИ и са със система за регулиране на изходящата мощност, управлявана от специализиран контролер, комплект с инвертора.Произведената от ФЕЦ електрическа енергия ще се използва само и единствено за собствени нужди, без връщане в мрежата. С тази цел – в електромерното табло, преди електромера, да се монтира устройство чрез което ще се ограничи връщане на произведена енергия от ФЕЦ в захранващата мрежа..

Към настоящето Уведомление за инвестиционно предложение са приложени и разработен Технологичен проект по част Технология от правоспособно лице и Анализ, удостоверяващ изпълнението на условията за кандидатстване по процедура интервенция интервенции II.Г.2 и II.Г.2.1 от Стратегическия план за развитие на земеделието и селските райони за периода 2023–2027 г., като е насочено към повишаване на конкурентоспособността на предприятието, внедряване на иновации в преработката на селскостопански продукти и подобряване на екологичните показатели чрез намаляване на енергийното потребление и опазване на компонентите на околната среда. Реализирането на проекта ще доведе до устойчиво развитие на предприятието, повишена ефективност на производствените процеси и създаване на условия за дългосрочна икономическа и екологична стабилност.

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

НЕПРИЛОЖИМО

4. Местоположение:

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

„Предприятие за преработка на плодове и зеленчуци-лио”.

Местоположение: УПИ VI, КВ.12 по плана на гр.Рудозем

Проектът не предполага промяна на съществуващата пътна инфраструктура.€

5. Природни ресурси, предвидени за използване по време на строителството и експлоатацията:

(включително предвидено водовземане за питейни, промишлени и други нужди – чрез обществено водоснабдяване (ВиК или друга мрежа) и/или от повърхностни води, и/или подземни води, необходими количества, съществуващи съоръжения или необходимост от изграждане на нови)

През строителния период ще се използват традиционни природни ресурси, енергийни източници, суровини материали, а по време на експлоатацията – слънчева енергия.

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

Реализацията на настоящия проект няма да окаже кумулативно въздействие върху околната среда, да създаде дискомфорт свързан с шум и атмосферно замърсяване или заплаха за здравето на хората.

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

Потенциалните въздействия от реализирането на инвестиционното предложение при нормален технологичен режим може да се окачествят като локални, на територията на имота.

Общи емисии на вредни вещества въздуха – 0%

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

Предвид характера на предлаганата дейност не се очаква генериране на строителни и битови отпадъци.

Отпадъци в следствие производството-Производството е практически безотпадно.Транспортните опаковки при получаване на суровини и материали се извеждат още на входа за разделно събиране в съответните контейнери по договор на фирмата. Отпадъците от плодовете и зеленчуците при миене и белене, практически са в минимални количества,предвид спецификата на произвежданият продукт който изисква максимално количество ядлива растителна материя.Също така автоматизираният измиващ и белещ модул е автоматизирано иновативно съоръжение ,което след измиване и обелване,извежда остатъка от суровината под формата на полу-сух органичен материал.Неговото действие извежда отпадъка и го оставя на място непосредствено до модула в събирателен съд,от който се остатъците в полиетиленови пликове извежда обратно на рампата.Тези остатъци от плодове и зеленчуци се предвижда ежедневно да се извозват по договор с животновъдна ферма за директна консумация,както същият може да се суши в специфичните летни месеци за фураж

Битови отпадъци-Получават се в резултат на човешката дейност в обекта, когато не са опасни и техният състав и количество позволяват да бъдат третирани като промишлени.Събират се в затварящи се контейнери, застлани с PVC чували, на местата, където се отделят. Евакуирането на битовите отпадъци от сградата се извършва след края на всяка работна смяна. Събират се в контейнери разположени на площадката на предприятието. Извозването им се извършва по установен график от фирма (за комунални услуги) с която инвеститора има сключен договор.

9. Отпадъчни води:

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

Няма да има значителни количества отпадъчни води.Единствено такива които са за допустими ВиК оператора.

Ориентировъчен разход на вода за битови нужди на смяна:

За миене – по 45 л/ човек топла вода с темп. 45° С.

За пиене – по 2,5 л / човек студена вода.

За тоалетни и писоари – по 25 л /час студена вода.

За мивки – по 25 л / час топла вода с темп. 45 °С.

За душ по 120 л /душ л/ час топла вода с темп. 45 °С.

Общо приета битова норма е между 150 и 200 л /ден/човек.

Ориентировъчен разход на вода за промишлени цели:

За технологични нужди за автоматизираната технологична линия-120-150 л/час

За измиване и дезинфекция помещения – 8/10 л/м2

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

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

Няма да има опасни химически вещества.

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

II. Друга информация *(не е задължително за попълване)*

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

Прилагам:

1. Копие на документ за собственост на имота където ще се изпълнява инвестицията, вкл. и скица на сградата.

2. Копие на Технологичен проект по част Технология от правоспособно лице.

3. Копие на Анализ предпроектно проучване на потенциала за производство на електроенергия от възобновяеми енергийни източници за собствени нужди на СЕВА ООД.

4. Други документи по преценка на уведомителя:Копие от проект за Автономна ФЕЦ

5. Желая писмото за определяне на необходимите действия да бъде издадено в електронна форма и изпратено на посочения адрес на електронна поща – **office@seva-berry.com**

6. Желая да получавам електронна кореспонденция във връзка с предоставяната услуга на посочения от мен адрес на електронна поща: **office@seva-berry.com**

Дата: 08.05.2026 г.

Уведомител: .....

(подпис)