

S.C. PROFESIONAL A.T. URBAN PROJECT
Str. Oltului , nr.34, municipiul Buzau , judetul Buzau.
Telefon : 0723380720 , fax : 0338110139 – Buzau.

**DOCUMENTATIE TEHNICA AUTORIZATIE
REABILITARE CLADIRE EXISTENTA C1, SI C2
PENTRU AMENAJARE CARMANGERIE
MUNICIPIUL BUZAU, STR. AUREL VLAICU,
NR. 6, NR. CAD. 56583, JUDETUL BUZAU**

MEMORIU TEHNIC

I. DATE GENERALE

Obiectiv Investitia: REABILITARE CLADIRE EXISTENTA CORP C1 SI C2 PENTRU AMENAJARE CARMANGERIE, MUNICIPIUL BUZAU, STR. AUREL VLAICU, NR. 6, NR. CAD. 56583JUDETUL BUZAU.

Amplasament : INTRAVILAN, MUNICIPIUL BUZAU, STR. AUREL VLAICU, NR. 6, NR. CAD. 56583, JUDETUL BUZAU.

Beneficiar: **Dima Comex 94 S.R.L** – Unitate de procesare a carnil
Adresa loc Buzau, str. Elocintei, nr. 10, judet Buzau
CAEN: **1013- Fabricarea produselor din carne**
Nr. Inreg. Reg Comertului: **J10/2650/1994**, CUI: **6602960**

Proiectant : S.C. PROFESIONAL A.T. URBAN PROJECT S.R.L.
Str. Oltului nr. 34, mun. Buzau, jud. Buzau.

II. DATE SPECIFICE PROIECTULUI

1. Oportunitatea investitiei

Prezentul memoriu tehnic a fost elaborat in vederea documentarii adecvate a investitiei pentru motivarea solicitarii de obtinere a acordurilor de conformitate (avizuri de principiu) anterior inceperii realizarii investitiei obiectivului "unitate de prelucrare a carnil "

Prin realizarea acestei investitii Dima Comex 94 S.R.L – Unitate de procesare a carnii, doreste sa-si extinda capacitatea de procesare prin realizarea unui nou punct de lucru in municipiul Buzau, Str. Aurel Vlaicu nr. 6, nr. Cad. 56583, judetul Buzau.

Aceasta investitie este oportuna intrucat exista cerinta de preparate din carne pe piata din municipiul Buzau si piata romaneasca iar firma dispune de conditii de realizare a acestei investitii.

Odata cu dezvoltarea tehnologica a unitatilor de procesare a carnii, sunt achizitionate tot mai multe tehnologii la nivelul standardelor europene.

Scopul investitiei :

Reabilitare cladire existenta corp C1 si C2 pentru amenajare carmangerie, Municipiul Buzau, Str. Aurel Vlaicu, nr. 6, Judetul Buzau.

Regimul juridic :

Trenul pe care se afla cladirea este in suprafata de 1.736 mp (in acte 1.739 mp) si cladirea (magazie 1033 mp + rampa 172 mp) sunt situate in intravilanul municipiului Buzau si sunt proprietatea privata a S.C. Dima Comex 94 S.R.L conform contractului de vanzare cumparare - incheierii de autentificare nr.6766, din 06.12.2019.

Regimul economic :

Destinatia terenului conform D.U.A.T. – U.T.R. 18 – este subzona ID – ZONA UNITATI INDUSTRIALE SI DEPOZITARE

Folosinta actuala a terenului este de curti – constructii – constructii industriale si edilitare.

Regimul tehnic :

Conform RLU – PUG, terenul se afla in zona ID – ZONA UNITATI INDUSTRIALE SI DEPOZITARE.

Prin aceasta documentatie sunt respectate reglementarile existente pentru zona, nu vor fi modificate dimensiunile in plan, forma volumetrica si materialele constructiei.

Permisuni, conditionari si restrictii ale zonei:

PERMISIUNI

- se pot autoriza constructii noi pentru industrie, depozite si servicii sau functiuni complementare pe terenurile libere din propriile incinte;
- se pot autoriza lucrari de intretinere sau renovare a cladirilor existente sau extinderea acestora in incinta;
- se pot autoriza lucrari de dezvoltare a echiparii tehnologice si edilitare din zona.

CONDITIONARI SI RESTRICTII

- pentru constructiile noi – POT si CUT conform HG 525 se stabilesc prin S.F.
- regim de inaltime mic – mare de la P+2 – P+6 in functie de vecinatati;
- regimul de aliniere este cel rezultat din profilul transversal al strazilor;
- cladirile noi vor avea o tratare volumetrica arhitecturala deosebita;
- nu se vor autoriza lucrari ce pot avea grad ridicat de nocivitate sau prezinta pericol de accidente tehnologice.

Obiectivul investitiei

2 Amplasamentul

Amplasament

2.1 Incadrare in localitate si zona

Amplasamentul investitiei este situat in intravilan, UTR. 18, municipiul Buzau, str. Aurel Vlaicu, nr. 6, nr.cad 56583, judetul Buzau, in zona industriala al orasului, in partea de sud si se invecineaza pe trei laturi cu proprietati private iar la est cu domeniu public strada Aurel Vlaicu.

2.2 Descrierea terenului

Amplasamentul studiat este format dintr-un teren in suprafata de 1.736 mp (in acte 1.739 mp), cladire C1 in suprafata de 1033 mp si rampa corp C2 in suprafata de 172 mp, situate in intravilan, UTR. 18, municipiul Buzau, str. Aurel Vlaicu, nr. 6, nr.cad 56583, judetul Buzau

Terenul are o forma dreptunghiulara, fiind delimitat dupa cum urmeaza:

- la nord: proprietate privata S.C.Romcereal S.A. Buzau;
- la vest: proprietate privata S.C Romcereal S.A. Buzau;
- la sud: proprietate privata S.C Semrom Muntenia S.A. ;
- la vest: Str. Aurel Vlaicu.:

- Coeficientii de utilizare a terenului sunt

POT: existent = 69,41 % POT: propus = 69,41 %

CUT: existent = 0,694 CUT: propus = 0,694

3. Profilul de activitate

UNITATE INDUSTRIALA - CAEN: **1013- Fabricarea produselor din carne**
Nr. Inreg. Reg Comertului: **J10/2650/1994**, CUI: **6602960**

4. Forma de proprietate –

Trenul pe care se afla cladirea este in suprafata de 1.736 mp (in acte 1.739 mp) si cladirea (magazie 1033 mp + rampa 172 mp) sunt situate in intravilanul municipiului Buzau si sunt proprietatea privata a S.C. Dima Comex 94 S.R.L conform contractului de vanzare cumparare - incheierii de autentificare nr.6766, din 06.12.2019.

5. Descrierea proiectului

SITUATIA EXISTENTA

In prezent cladirea C1 este o constructie parter necompartimentata, cu inchideri la exterior din zidarie de caramida cu stalpi din beton armat. Corpul C2 reprezinta o rampa realizata din beton armat la nivelul solului.

a) Infrastructura corp C1

Realizata din fundatii izolate sub stalpi si continui sub ziduri. Infrastructura este stabila si nu prezinta fisuri – se va pastra fundatia integral fara interventii.

b) Suprastructura corp C1

Este alcatuita din pereti portanti din zidarie de caramida, stalpi cu centuri de beton armat pe conturul cladirii si doua siruri stalpi de beton armat la distanta de 8,00 m intre ei conform planului parter.

Acoperisul este realizat din sarpanta lemn de rasinoase si va fi pastrata. Invelitoarea va fi reparata partial acolo unde va fi necesar.

In urma realizarii releveului, cu identificarea elementelor existente (finisaje, suprafete gabarite, degradari), coroborat cu tema de proiectare emisa de catre beneficiar, sunt necesare lucrari de compartimentare, desfacere, pregatire a suprafetelor si a materialelor existente pentru a se putea indeplini prevederile din tema de proiectare, necesare functionarii unei carmangerii in conditiile respectarii tuturor normelor si normativelor in vigoare pentru aceasta functiune.

Beneficiarul doreste ca in aceasta constructie sa amenajeze o carmangerie intrucat apasamentul se incadreaza foarte bine in reglementarile urbanistice si functionale ale zonei.

Lucrari pentru amenajare carmangerie :

- schimbarea tamplariei exterioare acolo unde este necesar;
- realizarea unei compartimentari necesare fluxului tehnologic pentru carmangerie cu panouri termorezistente 10 cm;
- schimbarea instalatiilor sanitare, termice, electrice;
- montarea unei centrale termice pe gaz;

Lucrari structurale:

- cladirea existenta este stabila din punct de vedere structural. Peretii exteriori sunt din zidarie de caramida de 30 cm grosime, cu contraforturi la interval de 4,00 m. La interior se vor realiza compartimentari din panouri termorezistente de 10 cm grosime.

Lucrari interioare si de compartimentare:

- la interior se vor realiza compartimentari din panouri termorezistente de 10 cm grosime.

- Peretii vor fi netezi si impermeabili, rezistenti la actiunea agentilor de spalare si usor de igienizat (zidarie placata cu faianta, var lavabil, panouri isopan);
- muchiile de imbinare a peretilor cu pavimentul vor fi semirotunde (scafa), inchise si sigilate.
 - pardoseala elicopterizata in toate incaperile destinate fluxului de productie;
 - pardoseala gresie la birouri vestiare si grupul sanitar;
 - pardoselile vor fi realizate din materiale (vopsea epoxidica, gresie antiacida) rezistente la apa, neabsorbante, care pot fi usor curatate si igienizate, realizate cu o inclinare suficienta pentru a permite evacuarea lichidelor in sifoane din pardoseala racordate la canalizare.
 - peretii din zidarie se vor acoperi cu - vopsitorii lavabile si faianta pana la h = 2.10 m;
 - tamplarie din PVC, Tamplaria va fi confectionata cu geam termopan cu ochiuri care se deschid, ce vor fi prevazute cu mijloace de protectie adecvate (site);

Lucrari de finisaje exterioare:

- refacerea fatadelor;
- refacere trotuare de garda;
- repararea invelirii din placi ondulate bituminoase;

Alte cerinte:

Capacitatea maxima de ocupare a cladirii va fie de circa 8 de persoane.

In procesul de proiectare se va respecta tema de proiectare dar si urmatoarele acte legislative si nu numai:

- Legea 10/1995 privind calitatea in constructii, cu modificarile si completarile ulterioare;
- Legea 50/1991 privind autorizarea lucrarilor de constructii;
- Se vor respecta cerintele Reg CE nr 1069/2009 si 142 /2011, privind modul de colectare, marcare si indepartare din spatiile de productie a subproduselor nedestinate consumului uman (SNCU)

SITUATIA PROPUSA

Situatia propusa prezinta urmatoarele caracteristici morfologice:

Din corpul de cladire C1 parter in lungime de 49,90 m, numai 34,10 m au fost atribuiti pentru amenajare carmangerie. Suprafata construita corp C1 49,90 m x 20,70 m = 1033,00 mp.

Suprafata construita carmangerie 34,10 m x 20,70 m = 705,87 mp

In partera de nord a cladirii pentru accesul in spatele constructiei a fost realizat in culuar de trecere de 1,40 m pe toata latimea constructiei.

Descriere functionala

Pentru amenajarea carmangeriei au fost realizate urmatoarele spatii conform fluxului tehnologic:

• Sas aprovizionare cu materie prima	S = 7,30 mp
• Spatiu depozitare substante chimice de igenizare	S = 7,68 mp
• Hol acces aprovizionare cu materie prima	S = 24,15 mp
• Depozitare refrigerare carne/carne de porc	S = 28,44 mp
• Depozitare refrigerare carne/carne de vita	S = 15,12 mp
• Depozitare refrigerare carne/carne de oaie	S = 15,12 mp
• Spatiu transare	S = 45,88 mp
• Hol eliminare ambalaje	S = 9,05 mp
• Depozit maturare	S = 18,15 mp
• Depozit congelate	S = 19,33 mp
• Depozit maturare	S = 23,70 mp
• Spatiu productie preparate din carne, portionare, tocare, umplere	S = 72,20 mp
• Spatiu pentru pregatire prejire fierbere	S = 6,87 mp
• Spatiu tratament termic prejire fierbere	S = 8,12 mp
• Depozit condimente	S = 9,15 mp
• Spatiu tratament termic, afumare + racire	S = 62,22 mp
• Depozit conditionare uscare produse crud uscate	S = 33,40 mp
• Depozitare refrigerare produse crud uscate	S = 18,09 mp
• Depozitare refrigerare produse fierte afumate	S = 18,09 mp
• Depozit congelare mici	S = 7,70 mp
• Depozitare refrigerare produse proaspete	S = 10,05 mp
• Hol	S = 20,50 mp
• Depozitare refrigerate specialitati fierte prajite	S = 18,30 mp
• Spatiu ambalare etichetare	S = 10,50 mp
• Depozit materiale ambalare si etichetare.	S = 7,87 mp
• Depozitare si igenizare navete	S = 16,09 mp
• Spatiu livrare	S = 7,50 mp

Accesul in cladire pentru personalul angajat va fi separat si va intra in procesul de productie dupa ce va trece prin filtrul sanitar si ecluza de igenizare.

• Hol acces personal	S = 5,52 mp
• Vestiare + dus	S = 10,80 mp
• Vestiare + dus	S = 7,65 mp
• Hol	S = 2,55 mp
• Grup sanitar	S = 8,15 mp
• Spatiu relaxare personal	S = 6,00 mp

Pentru administrarea carmangeriei vor fi necesare doua birouri:

• Birou productie	S = 6,44 mp
• Birou administrativ	S = 10,36 mp

SUPRAFATA UTILA TOTALA

S = 598.04 mp

Inaltimea spatiilor interioare Inaltimea spatiilor utile la interioar:

a) parter - 3.45 m.

PREZENTAREA ACTIVITATII DESFASURATE: UNITATE DE PROCESARE A CARNII

Unitate in curs de proiectare, pentru asigurare cu spații, dotari și instalații adecvate proiectate pentru desfasurarea activitatilor de recepția, depozitarea, tranșarea carnilor, fabricarea produselor din carne și tratarea termică a acestora, depozitarea și livrarea produselor rezultate.

a) Recepție materii prime, materii auxiliare, condimente, membrane

Materiile prime ce vor fi utilizate în cadrul unității de procesare a carnilor sunt - carnea de oaie, carnea de vită, carnea de porc. Achiziția se va face numai de la furnizori autorizați, cu documente fiscale și de certificare a calității în conformitate cu cerințele legale. Materia primă poate fi sub formă de carcasa (oaie) semicarcasa (porcine) sferturi (bovine) sau piese anatomice transate din speciile menționate.

Materialele auxiliare, condimentele și membranele utilizate în unitate pentru producția de preparate din carne vor fi achiziționate de la furnizori specializați, selectați și evaluați cu care firmă va colabora pentru desfasurarea activității declaratei.

Recepția fiecărui sortiment, lot aprovizionat se va face atât din punct de vedere cantitativ cât și calitativ și produsele vor fi acceptate în unitate abia după asigurarea că acestea corespund cerințelor exprimate prin comandă, confirmate prin completarea documentelor de intrare (NRCD).

b) Depozitarea

Sunt proiectate spații de depozitare adecvate pentru diferitele tipuri de produse aprovizionate. Se asigură spații de depozitare a materiilor prime în condiții de temperatură controlată – refrigerare la temperaturi de - 0...4°C, depozitare materii prime congelate la minim -18°C, depozitare membrane naturale în condiții de refrigerare - 0...8°C, depozitare condimente în mediu ambiental cu echipamente de control a temperaturii și umidității relative a aerului astfel încât să se asigure și să se respecte recomandările de depozitare făcute de producători.

Se va asigura spațiu de depozitare în condiții de refrigerare a deșeurilor de origine animală nedestinate consumului uman (SNCU) și care se vor elimina din unitate prin direcționare către firmă de neutralizare a deșeurilor.

c) Transarea

În cadrul noii unități de procesare a carnilor se preconizează desfasurarea activitatilor de transare de tip comercial și industrial pentru valorificarea superioară a potențialului materiilor prime și asigurarea diversității sortimentale în unitățile de comercializare.

Transarea comercială implică porționarea carcaselor de porc, oaie, vită și obținerea de piese anatomice specifice fiecărei specii (ex. pulpa, antricot, spată, piept, fleică, gât, rasol din față și rasol din spate, mușchi, cotlet, coastă, etc). Transarea industrială urmărește obținerea de materie primă pentru fabricarea sortimentelor proaspete (carne tocată, carne preparată, specialități marinate), preparate din carne (carnati afumați, salamuri, preparate crud uscate, specialități afumate, specialități de sezon).

d) Fabricarea produselor din carne

Organizația și-a propus dezvoltarea activității de producere a produselor din carne cu respectarea tehnologiilor tradiționale și obținerea de preparate din carne cu garantarea condițiilor de igienă și siguranța alimentară.

Produsele planificate a fi produse se încadrează în grupele de preparate din carne crud uscate, afumate, fierte-afumate, fierte, specialități afumate, specialități de sezon.

Organizarea fluxurilor de productie a grupelor de preparate respecta cerintele fluxurilor liniare, fara intersectari cu risc de contaminare incrucisata, prin asigurarea compartimentarii adecvate, conform planului de constructie si schitelor de flux anexate.

e) Depozitare produse finite

Produsele finite vor fi depozitate secvential in functie de cerintele specifice fiind asigurate conditii de microclimat adecvate (refrigerare, congelare, mediu ambiental controlat). Unitatea va asigura spatii de depozitare in conditii de refrigerare pentru produsele proaspete, separat pentru produsele tratate termic si spatiu pentru produse crud uscate.

Utilitati si gestionare deseuri

Apa potabila – este asigurata din sursa oraseneasca/municipala pe baza de contract ferm cu societatea de furnizare. Constructia existenta este racordata la reseaua de apa potabila centralizata stradala.

Energia electrica – va fi asigurata de la reseaua locala de distributie, pe baza de contract ferm cu societatea de furnizare a energiei electrice. Constructia existenta este racordata la reseaua de energie electrica stradala.

Energia termica va fi asigurata la nivelul necesarului, prin sursa proprie – centrala termica - care asigura necesarul de apa calda tehnologica si menajera si echipament specific pentru asigurarea unui mediu ambiental adecvat. Constructia existenta este racordata la reseaua de gaze naturale stradala existenta.

Colectarea si eliminarea deeurilor, reziduurilor

Deseurile menajere si de igienizare se vor colecta in recipiente amplasate in zona spalatoarelor, asigurandu-se evacuarea periodica pentru eliminarea riscului de contaminare si respectarea cerintelor legale.

Deseurile lichide si apele menajere se colecteaza prin sistemul de canalizare si sunt dirijate spre bazinele de colectare, separator de grasimi, preepurare.

Deseurile de origine animala vor fi colectate in recipienti protejati impotriva accesului neautorizat, eliminate din spatiile de productie periodic si depozitate in spatiu cu temperatura controlata (max 8°C).

Eliminarea deeurilor de origine animala din unitate se va face catre firma autorizata pentru colectarea si neutralizarea deeurilor (SNCU), pe baza de contract si raportare lunara catre autoritatile de resort a cantitatilor de deseuri generate si eliminate. Se vor respecta cerintele Reg CE nr 1069/2009 si 142 /2011, privind modul de colectare, marcare si indepartare din spatiile de productie a subproduselor nedestinate consumului uman (SNCU)

Deseurilor menajere vor fi depozitate selectiv pe o platforma betonata ecologica. Eliminarea deeurilor menajere va fi asigurata pe baza de contract cu firma specializata in colectarea, tratarea sau reciclarea acestora.

DESCRIEREA UNITATII

Unitatea de procesare a carnilor este proiectata si va fi amenajata pentru a indeplini cerintele legale privind constructia, compartimentarea si dotarea cu echipamente si utilaje, conform cerintelor legale aplicabile.

Intreaga suprafata alocata unitatii de prelucrare a carnilor va fi strict delimitata de vecinatati prin gard continuu, compact.

Accesul in unitate este permis doar pe poarta de acces prevazuta cu cale de acces pietonal si acces vehicule de transport. Accesul in unitate este permis doar personalului angajat, vizitatorilor cu atributii specifice si justificate, autovehiculelor de transport pentru aprovizionare si livrare. Autovehiculele personale vor fi stationate in exteriorul perimetrului unitatii prin amenajarea unei parcuri private.

Calea de acces pentru aprovizionare, acces, personal, livrare sunt strict delimitate fiind utilizate doar scopului in care au fost proiectate.

Perimetrul cladirii va fi liber de orice acumulare de echipamente, reziduuri sau orice tip de vegetatie. Acolo unde sunt prevazute zone de verdeata, acestea vor fi bine intretinute si curate, pentru a nu permite cuibarii daunatorilor si implicit proliferarea lor.

Infrastructura

Constructie existenta cu perimetru exterior construit din materiale specifice halelor industriale (zidarie, panouri bca si beton), Compartimentarile interioare vor fi executate din panouri izolante Cladire compacta, desfasurata pe un singur nivel, cu suprafata utila de peste 800 metri patrati.

Calea de acces care fac legatura cu exteriorul asigura inchiderea corecta astfel incat se evita patrunderea daunatorilor (pasari, animale si insecte) sau accesul necontrolat.

Deschiderile cu exteriorul nu permit patrunderea contaminantilor din exterior, cum ar fi: fumul, praful, mirosurile straine, daunatorii etc;

Geamurile vor fi confectionate din material tip termopan iar cele care se deschid vor fi prevazute cu mijloace de protectie adecvate (site);

Pavimentele vor fi realizate din materiale (vopsea epoxidica, gresie antiacida) rezistente la apa, neabsorbante, care pot fi usor curatate si igienizate, realizate cu o inclinare suficienta pentru a permite evacuarea lichidelor in sifoane din pardoseala racordate la canalizare.

Peretii vor fi netezi si impermeabili, rezistenti la actiunea agentilor de spalare si usor igienizati (zidarie placata cu faianta, var lavabil, panouri isopan);

Muchiile de imbinare a peretilor cu pavimentul vor fi semirotunde (scafa), inchise si sigilate. Muchiile de imbinare a peretilor si tavanelor vor fi inchise si sigilate;

Compartimentarea realizata din panouri tip izopan de grosimi adecvate regimului termic recomandat. Se vor asigura spatii adecvate operatiilor si proceselor care se desfasoara in interiorul lor, precum receptia, depozitarea materiilor prime, pregatirea, prelucrarea, prepararea termica, depozitarea produselor finite, livrarea;

Conform schitei fluxurilor, sunt asigurate fluxuri de acces si circulatie separate pentru procesele de aprovizionare, acces si circulatie personal, fluxurile de productie si proces de livrare.

a Filtrul sanitar

Amplasat liniar, asigura accesul pe usa dedicata personalului in spatiul de dezecupare haine de strada si depozitare obiecte personale. Dupa dezecupare personalul urmeaza traseul de acces prin efectuarea igienei personale urmat de imbracarea echipamentului de lucru in spatiul special amenajat.

Angajatii imbracati conform regulilor interne cu echipament de lucru si protectie va patrunde in spatiile de productie prin acces direct in zona de prelucrare primare- transare- productie.

Dotarile asigurate in filtru sanitar vor include dulapuri/fisete pentru pastrarea imbracamintei si obiectelor personale, dulapuri si rafturi pentru echipamentele de lucru curate, cos colector de echipamente folosite, cabina de dus si spalatoare pentru asigurarea igienei personale, grup sanitar (Wcuri si spalatoare de maini). Se vor asigura consumabile si utilitati adecvate cerintelor (dozatoare detergenti/dezinfectanti, prosoape de unica folosinta, hartie igienica, etc), spalatoare cu robineti fara actionare manuala asigurate cu apa calda si rece.

b Spatii de depozitare

Sunt asigurate spatii de depozitare identificate pentru:

- 3 Depozite materii prime de origine animala (depozit carcasa porc – 28,44 mp, depozit carcasa vita – 15,12 mp, depozit carcasa oaie – cca 15,12 mp). Aprovizionarea din mijlocul de transport, pe usa cu burduf (tip Hormann) transfer pe linie aeriana, cantarire, transport in spatiul de depozitare conform speciei. Depozite dotate cu echipament frigorific adecvat regimului termic de refrigerare recomandat (0...4°C)

- 1 depozit pentru substante si materiale de igienizare, suprafata de 7,68 mp.

- 1 depozit pentru produse congelate – 19,33 mp, echipat cu instalatie frigorifica adecvata asigurarii si mentinerii regimului termic de minim -18°C.

- 2 depozite destinate semifabricatelor (maturare si piese transate) cu suprafata utila de 18,18 mp si respectiv 23,70 mp), spatii ce asigura regim termic de refrigerare.

- 1 Depozit materiale auxiliare si condimente suprafata utila de 9,15 mp, este dotat cu rafturi si paleti din plastic pentru depozitarea produselor in conditii ambientale. Aprovizionarea se face direct prin usa de acces cu exteriorul. Disponibil echipament de cantarire si dozare a ingredientelor. Acces restrictionat permis doar responsabilului cu dozarea.

- 1 Depozit materiale de ambalare (pungi, etichete, carioane, etc), suprafata utila de 7,87 mp, este dotat cu rafturi si paleti din plastic pentru depozitarea produselor in conditii ambientale. Aprovizionarea se face direct prin usa de acces cu exteriorul.

- 4 Depozite produse finite conditii de refrigerare, (depozit produse proaspete – de 10,05 mp, depozit preparate fierte afumate de 18,09 mp, depozit specialitati afumate 18,30 mp, depozit produse crud uscate, de 18,09 mp) Depozite dotate cu echipament frigorific adecvat regimului termic de refrigerare recomandat (0...4°C sau 2...10°C).

- 1 Depozit pentru produse finite congelate mici 7,70 mp.

- 1 Depozit deseuri de origine animala nedestinate consumului uman (SNCU), 7,63 mp, asigura conditii de temperatura controlata (refrigerare 0...8°C). Eliminarea se face direct prin usa de acces cu exteriorul.

c Spatii de productie

Amplasarea spatiilor in care se desfasoara activitati de procesare a carnilor asigura fluxuri liniare, fara intersectari si pericol de contaminare incrucisata.

- Sala de transare – suprafata utila de 45,88 mp, amplasata in imediata apropiere a depozitelor de materie prima, mese de transare din inox cu blaturi din pvc alimentar. Se asigura sterilizatoare de cutite UV, butuc portionare manuala, fierastrau banzic portionare/feliere, standuri de lucru, spalatoare de maini. Se asigura regim termic controlat – max. 12°C.

- Spatiu procesare carne – suprafata utila de 72,20 mp, regim termic controlat – max. 12°C. Sunt asigurate echipamente si utilaje profesionale, specifice procesarii carnilor (masina de tocat,

malaxor, spirituri umplere in membrane, mese de lucru, carucioare pentru carne, rastele de asezare semifabricate destinate uscarii/afumarii, etc).

- Spatiu pregatire si tratament termic - fierbere/prajire – suprafata utila de cca 14,99 mp. Dotare cu cazan de fierbere/prajire regim deschis asigurat cu hota colectare/evacuare aburi si noxe.

- Spatiu tratament termic - afumare – suprafata utila de 62.22 mp dotat cu 4 celule traditionale de afumare rece/calda. Se asigura aprovizionarea si alimentarea cu lemne/rumegus din exterior si culoar de acces pentru controlul regimului de afumare. Disponibile echipamente pentru eliminarea noxelor.

- Spatiu pentru conditionare maturare si uscare produse crud uscate, suprafata de cca 33,40 mp. Se vor asigura conditii de temperatura si umiditate adecvate obtinerii produselor crud uscate (carnati, babc ghiudem, etc)prin dotarea cu echipament de conditionare si monitorizare a parametrilor de lucru.

- Spatiu finisare, etichetare, ambalare produse finite – suprafata utila de 10,50 mp. Sunt asigurate cai independente de acces direct din spatiile de productie pentru produse proaspete (piese transate), carne preparata (carne tocata, carnati proaspeti, etc), produse fierte/afumate. Asigurare cu acces direct a materialelor de ambalare si transfer produse finite in spatiile de depozitare.

d Spatii utilitare

- Birou productie 6.44 mp si birou administrativ 20,36 mp, destinate personalului de specialitate si personalului administrativ. Accesul acestora se face cu respectarea regulilor interne si bune practici de igiena prin filtru vestiar.

- Spatiu de odihna si servirea mesei pentru angajati 6,00 mp. Spatiu cu acces separat pentru aprovizionare cu alimente si separat pentru accesul personalului din vestiar dupa igienizare adecvata.

- Spatiu pentru igienizare,uscare si depozitare ambalaj re folosibil. Dotat cu echipament de spalare a navetelor, consumabile profesionale.

6 Asigurarea conformitatii cu cerintele legale

a Finisajele

Nu se vor utiliza materiale de constructie absorbante, putin rezistente la medii cu umiditate mare (de exemplu lemn, elemente cu structura poroasa sau goluri) acestea constituind medii de acumulare a prafului si infestarii;

Toate suprafetele interioare (pereti, tavan) vor fi netede, usor de curatat si igienizat, intretinut, rezistente la uzura si coroziune;

b Regim termic

In functie de specificul proceselor care reclama pentru anumite faze conditii speciale de temperatura si umiditate, se vor respecta parametrii specificati in cartile tehnice ale utilajelor si instalatiilor sau prescriptiile tehnologice.

Spatiile pentru care exista cerinte privind temperatura si umiditatea, necesare pentru procesare sau depozitare vor fi dotate cu echipamente si mijloace de masurare a respectivilor parametri de monitorizat.

Se va asigura temperatura de max. 12°C in spatiile de transare, prelucrare, ambalare, temperaturi de refrigerare si congelare pentru spatiile de depozitare.

c Ventilatia

Pentru asigurarea unui mediu de lucru adecvat se vor asigura mijloace corespunzatoare de ventilare astfel incat estesa fie prevenita aparitia prafului, a fumului, a vaporilor sau a excesului de caldura;

Ventilatia va fi suficienta pentru a se preveni orice posibilitate de aparitie a condensului, ventilatoarele urmand a fi accesibile pentru inspectie, curatare sau inlocuire;

d Iluminatul

Reteaua de iluminare va fi realizata astfel incat sa se asigure un nivel adecvat, corespunzator si suficient pentru activitatile desfasurate. Acolo unde este posibil se va asigura iluminat mixt, atat natural cat si artificial;

Toate sursele de iluminat din arile de procesare, depozite, cai de acces, etc. vor fi protejate astfel incat sa se previna orice posibilitate de contaminare cu bucati de sticla in caz de spargere. Instalatiile de iluminat vor fi accesibile pentru inspectie, intretinere si curatare;

e Facilitati pentru spalare

Conform proiectului si planurilor anexate, sunt prevazute instalatii adecvate pentru efectuarea spalarii si igienizarii corespunzatoare, acestea urmand a fi identificate corespunzator. Se asigura furnizarea in regim continuu a apei calde si reci;

Instalatiile pentru spalarea mâinilor vor fi echipate cu robineti de inchidere-deschidere fara utilizarea mâinilor; Scurgerile chiuvetelor sunt racordate prin sifoane direct la sistemul de evacuare;

Toate spatiile, depozitele si caile de acces sunt prevazute cu sifoane de pardosea pentru colectarea si eliminarea apelor de spalare sau reziduale. Sifoanele de pardosea vor fi adecvate domeniului de activitate (confectionate din materiale usor de intretinut si igienizat, rezistente la uzura si actiuni mecanice, prevazute cu site si clopot pentru prevenirea patrunderii daunatorilor si/sau a aerului contaminat din reseaua de canalizare.

f Echipamente si ustensile

Toate echipamentele, ustensilele si instrumentele care intra in contact cu produsele alimentare vor fi confectionate din materiale netoxice, care nu transmit nici un fel de mirosuri, gusturi sau substante straine;

Materialele din care sunt confectionate vor fi corespunzatoare utilizarii in industria prelucrarii carnilor, inox sau plastic alimentar;

Toate echipamentele pentru procesare si ambalare sunt proiectate, amplasate si instalate astfel incat este posibila realizarea si mentinerea curateniei si a igienizarii; exista posibilitatea de ridicare a acestora de pe podea si spatiu suficient pentru a permite curatenia sau interventiile de mentenanta;

Echipamentele si ustensilele utilizate pentru indepartarea reziduurilor, pentru materialele nealimentare (materiale de igienizare, de spalare, etc.) vor fi corespunzator identificate pentru a fi evitata utilizarea accidentala. Se asigura spatiu asigurat pentru pastrarea, depozitarea materialelor de igienizare.

7 Prevenirea contaminării încrucișate

S-au prevăzut măsuri eficiente astfel încât să fie prevenită contaminarea produselor alimentare prin contact direct sau indirect cu materiile prime, produsele finite și sau mediul înconjurător.

- Traficul din interiorul unității este menținut sub control astfel încât este prevenit fluxul încrucișat dintre materiile prime și ariile de procesare;
- Ustensilele vor fi identificate pentru utilizarea numai în anumite arii de producție. Acestea vor fi depozitate corespunzător și utilizate astfel încât să se prevină contaminarea produselor sau echipamentelor;
- S-au luat măsuri corespunzătoare pentru separarea spațiilor de producție pentru prevenirea contaminării din exterior.
- Personalul operativ va fi instruit adecvat pentru a respecta strict regulile de igienă înainte și/sau după manipularea produselor din diferitele stadii ale producției.

8. cerințe de siguranță alimentelor

În vederea asigurării conformității cu cerințele de reglementare și legislație națională și europeană, SC Dima Comex 94 S.R.L. va elabora, implementa și menține un sistem de management al siguranței alimentului dezvoltat la cerințele activității de tip "prelucrare a carniilor" în conformitate cu cerințele legislației naționale și europene (conf Reg 178, Reg 852, Reg 853), principiilor HACCP și Codex Alimentarius.

UTILITATI

Alimentare cu apă:

Apă potabilă – este asigurată din sursa orășenească/municipală pe baza de contract ferm cu societatea de furnizare. Construcția existentă este racordată la rețeaua de apă potabilă centralizată strădală.

Canalizare

Colectarea și eliminarea deșeurilor, reziduurilor.

Deșeurile menajere și de igienizare se vor colecta în recipiente amplasate în zona spălătoarelor, asigurându-se evacuarea periodică pentru eliminarea riscului de contaminare și respectarea cerințelor legale.

Deșeurile lichide și apele menajere se colectează prin sistemul de canalizare și sunt dirijate spre bazinele de colectare, separator de grăsimi, preepurare.

Deșeurile de origine animală vor fi colectate în recipiente protejate împotriva accesului neautorizat, eliminate din spațiile de producție periodic și depozitate în spațiu cu temperatura controlată (max 8°C).

Eliminarea deșeurilor de origine animală din unitate se va face către firma autorizată pentru colectarea și neutralizarea deșeurilor (SNCU), pe baza de contract și raportare lunară către autoritățile de resort a cantităților de deșeurii generate și eliminate. Se vor respecta cerințele Reg CE nr 1069/2009 și 142 /2011, privind modul de colectare, marcare și îndepărtare din spațiile de producție a subproduselor nedestinate consumului uman (SNCU) ?

Deseurilor menajere vor fi depozitate selectiv pe o platforma betonata ecologica. Eliminarea deseurilor menajere va fi asigurata pe baza de contract cu firma specializata in colectarea, tratarea sau reciclarea acestora.

instalatii electrice

Energia electrica – va fi asigurata de la reseaua locala de distributie, pe baza de contract ferm cu societatea de furnizare a energiei electrice. Constructia existenta este racordata la reseaua de energie electrica stradala.

Dupa criteriile HG 766/1997, constructia se incadreaza in categoria "C" – normala si necesita un control al calitatii lucrarilor conform modelului 2;

Clasa de importanta a constructiei "III", conform normativ P100-1/2013;

Gradul de rezistenta la foc: III, conf. art. 2.1.9 din P118/99;

Risc de incendiu: MIC, conf. art. 2.1.3 din P118/99.

BILANT TERITORIAL PROPUS PENTRU INCINTA

Nr Crt	ZONE FUNCTIONALE	PROPUS	
		Suprafata mp	Procent %
1	CONSTRUCTII	1.205,00 mp	69,41 %
2	ZONA SPATIU VERDE	171,90 mp	9,91 %
3	CIRCULATII PIETONALE + ACCESE	359,10 mp	20,68 %
	TOTAL INCINTA	1.736,00 mp	100 ,00 %

III. SURSE DE POLUANTI SI PROTECTIA FACTORILOR DE MEDIU - PROBLEME DE MEDIU

1. Alimentarea cu apa

Apa potabila – este asigurata din sursa oraseneasca/municipala pe baza de contract ferm cu societatea de furnizare. Constructia existenta este racordata la reseaua de apa potabila centralizata stradala.

2. Protectia aerului.

- sursele de poluanti pentru aer, concentratiile si debitele masice de poluanti rezultati si caracteristicile acestora pe faze tehnologice sau de activitate;
- Nu sunt surse de poluare.

3. Protectia impotriva zgomotului si vibratiilor:

- surse de zgomot si de vibratii:

Din activitatea desfasurata nu sunt surse de zgomot si vibratii

- amenajarile si dotarile pentru protectia impotriva zgomotului si vibratiilor;

Nu este cazul

4. Protectia impotriva radiatiilor:

- surse de radiatii;

Nu este cazul.

- amenajarile si dotarile pentru protectia impotriva radiatiilor;

Nu este cazul.

5. Protectia solului si a subsolului:

- sursele de poluanti pentru sol si subsol;

Nu este cazul.

- lucrarile si dotarile pentru protectia solului si a subsolului ;

Deseurile lichide si apele menajere se colecteaza prin sistemul de canalizare si sunt dirijate spre bazinele de colectare, separator de grasimi, preepurare.

6. Protectia ecosistemelor terestre si acvatice:

- descrierea aspectelor de mediu ce vor fi semnificativ afectate prin proiectul propus, inclusiv, in special: populatia, fauna, flora, apa , aerul , factori climatici, peisajul si interrelatiile dintre acesti factori;

Nu este cazul. – nu este zona protejata

- poluantii si activitatile ce pot afecta ecosistemele acvatice si terestre;

Nu este cazul.

- lucrarile, dotarile si masurile pentru protectia faunei si florei terestre si acvatice, a biodiversitatii, monumentelor naturii si ariilor protejate;

Nu este cazul.

1. Protectia asezarilor umane si a altor obiective de interes public:

- Investitia se va realiza in zona industriala a municipiului Buzau. Functiunea este compatibila cu functiunile invecinate,

2. Gospodaria deșeurilor generate pe amplasament:

Depozitarea deșeurilor menajere

- Deșeurile menajere rezultate în incintă, vor fi depozitate în puștele ecologice amplasate pe platforme betonate, special amenajate pentru a nu permite răspândirea necontrolată a acestora în incintă sau în afara ei. De pe aceste platforme deșeurile menajere vor fi ridicate periodic de serviciile de salubritate

Colectarea deșeurilor menajere

- Deșeurile menajere reciclabile se vor colecta selectiv și se vor depozita în locuri special amenajate în 3 puștele pe platforme ecologice special amenajate până la preluarea lor de serviciile specializate.

- Colectarea și depozitarea selectivă a deșeurilor menajere se vor face respectând cu strictețe normele și normativele de mediu și sănătatea populației în vigoare.

Deșeurile menajere și de igienizare se vor colecta în recipiente amplasate în zona spălătoarelor, asigurându-se evacuarea periodică pentru eliminarea riscului de contaminare și respectarea cerințelor legale.

- Deșeurile lichide și apele menajere se colectează prin sistemul de canalizare și sunt dirijate spre bazinele de colectare, separator de grăsimi, preepurare.

- Deșeurile de origine animală vor fi colectate în recipiente protejate împotriva accesului neautorizat, eliminate din spațiile de producție periodic și depozitate în spațiu cu temperatura controlată (max 8°C).

Eliminarea deșeurilor de origine animală din unitate se va face către firma autorizată pentru colectarea și neutralizarea deșeurilor (SNCU), pe baza de contract și raportare lunară către autoritățile de resort a cantităților de deșuri generate și eliminate. Se vor respecta cerințele Reg CE nr 1069/2009 și 142 /2011, privind modul de colectare, marcarea și îndepărtare din spațiile de producție a subproduselor nedestinate consumului uman (SNCU)

3. Gospodaria substanțelor toxice și periculoase:

- substanțele toxice și periculoase, produse, folosite, comercializate;

Nu este cazul.

- modul de gospodărire a substanțelor toxice și periculoase și asigurarea condițiilor de protecție a factorilor de mediu și a sănătății populației.

Nu este cazul.

IV. LUCRARI DE REFACERE / RESTAURARE A AMPLASAMENTULUI

- situații identificate de risc potențial: zonele și factorii de mediu posibil a fi afectați;

Nu este cazul.

- lucrările propuse pentru refacerea amplasamentului

Terenul care nu este ocupat de constructii va fi curatat si vor fi trasate parcarile. Terenul ramas liber va fi spatiu verde amenajat (9,91 %) iar partile betonate vor fi delimitate cu borduri.

V. PREVEDERI PENTRU MONITORIZAREA MEDIULUI.

Dotarile si masurile prevazute pentru controlul emisiilor de poluanti in mediu, supravegherea calitatii factorilor de mediu si monitorizarea activitatilor destinate protectiei mediului.

Nu este cazul.

VI. Anexe – piese desenate.

Piese desenate vor fi atasate la proiect.

- plan incadrare in zona
- plan de situatie

Concluzii finale :

- Prin reabilitare cladire existenta corp C1 si C2 pentru amenajare carmangerie, municipiul Buzau, Str. Aurel Vlaicu, nr. 6, Judetul Buzau, nu vor fi afectati factorii de mediu (aer, apa, sol).
- In vecinatatea constructiei nu sunt arii sau zone naturale protejate.

Întocmit,

Arh. Tomoiu Ana

