

Conținutul-cadru al memoriului de prezentare

I. Denumirea proiectului:

II. Titular:

- numele; PARADISUL INFLORIT SRL ; Cod unic de inregistrare: RO 15759433 din 23.09.2003, in baza certificatului de inregistrare a firmei emis pe data de 10.05.2008, pentru numar de ordine din RECOM J10/803/22.09.2003.

- adresa poștală; SC Paradisul Inflorit este sat Podgoria, comuna Podgoria, Ferma II, din judet Buzau.

- numărul de telefon, de fax și adresa de e-mail, adresa paginii de internet; Telefon/fax/e-mail: 0730.000.010; office@paradisul.ro

- numele persoanelor de contact: Roberto Trevisiol
director/manager/administrator; Roberto Trevisiol
responsabil pentru protecția mediului.Roberto Trevisiol

III. Descrierea caracteristicilor fizice ale întregului proiect:

a) un rezumat al proiectului;

-se va moderniza o capacitate existenta de prelucrare a producției primare pomicole care conduce la creșterea ponderii de produse procesate cu valoare adăugată mare prin implementarea unor inovatii si idei noi de valorificare a productiei pomicole adaugand verigile lipsa din lantului alimentar.

Astfel PROIECTUL PROPUNE completarea unitatii existente cu componente ale lantului alimentar dupa cum urmeaza:

-componenta de depozitare prin adaugarea unei unitati de Management ozon la o celula de deposit pentru obtinerea unei atmosfere cu ozon, compusa din ansamblu aplicat pe perete care realizeaza concentrarea si generarea ozonului in spatial limitat aplicat. Acest sistem de management va crea atmosfera pentru pastrarea prospetimmii produselor atat timp va fi necesar pana cand vor intra in fluxul de productie.

- componenta de conditionare prin implementarea unor tehnologii noi provenite din inovatii la momentul elaborarii proiectului prin achizitia unui soft (un dispozitiv unitar, programabil) parte a sistemului de conditionare al cireselor, in acest moment de o companie ce detine licenta de fabricare unica in lume (nu pot fi prezentate alte oferte de pret la documentatie) ca parte a unei inovatii, sistem independent ce are rolul de a realiza verificarea ciresei in interior si exterior si de a separa ciresele pe categorii. Sistemul independent se va amplasa in zona liniei de calibrare si verificare a cireselor, de pe banda vor intra in sistem, acesta va analiza cireasa de cireasa (tot ceea ce este deja calibrat pentru o dimensiune de max 8 mm) si va realiza raport individual pe fiecare produs disponibil in memoria interna si la cererea utilizatorului, la nevoie. Sistemul acesta va realiza impartirea pe categorii functie de cerintele introduce si va realiza automatizat impartirea produselor pe diestinatia finala, realizand astfel cea mai buna selectie posibila nu doar dupa forma si aspect cat mai ales functie de consistenta, procent de pulpa, grad de coacere, defecte legate de supracoacere, nematurare eficienta. In acest fel scopul sistemului este de a realiza fara eroare analiza tipologica a destinatiei fiecarui fruct inainte de a se distribui spre utilizarea finala- fruct destinat ambalarii in recipient sigilabile cu durata de stocare pana la consum mare, fructe ce vor fi valorificate imediat, vrac, fiind la limita maturitatii, cu forma si aspect comercial, fructe cu maturitate deplina dar cu grad mare de separare al fructului de sambure ce nu vor ajunge in consum intrucat limitele de timp nu permit valorificarea optima si in final fructele supracoapte care vor

avea destinatie selectia sucului, acestea fiind optima a fi utilizate astfel intrucat ele contin cel mai mare nivel al zaharului si implicit perioada de conservare pana la pasteurizare este mai mare.

- **sistemul de ambalare**, veriga finala se propune a fi achizitionata prin echipament de ambalare in pungi vidate, sistem ce creste capacitatea de stocare cu minim 5-10 zile fata de situatia initiala. Scopul echipamentului este asigurarea sistemelor de siguranta a produsului ce este destinat valorificarii fructului dupa conditionare.

-**procesarea unei cantitati** de fructe de categorie ce nu poate fi comercializata in alt mod decat astfel(fructele supracapte se vor transforma dupa comanda fie in nectar cu componenta de fruct –pulpa ce are utilizare larga ulterioara in crearea de retete de suc(fresh-uri in HORECA), gemuri, jeleuri, materie prima pentru inghetate dietetice, cofetarie, patiserie. Fie suc brut, de consistenta subtire, obtinut din fructe de categoria 3. Avand in vedere faptul ca in cadrul procesului intra ca materie prima exclusive produs agricol primar regasit in Anexa I la Tratatul de Aderare si rezulta de asemenea un produs in 2 variante distincte dar cu aceiasi componenta regasit tot in Anexa la Tratat, se indeplineste conditia de eligibilitate si incadrarea in domeniul de interventie 3I.

Caracteristici tehnice ale echipamentelor propuse:

1. Soft pentru actualizarea sistemului de selectie al defectelor cireselor interne si externe -conditionare

Software Cherry Vision 3.0

Banda de transport cu structura din otel inoxidabil cu o latime de pana la 400 mm si lungime de pana la 4000 mm

Suport pentru gestionarea iesirii mostrelor din otel inoxidabil

Motor cu trepte de viteza

2. Sistem de management ozone ptr camera frig

Specificatii tehnice

Generatoare cu led-uri externe

Senzori pentru monitorizarea concentratiei

Remonte management

3. Echipament industrial automat pentru sigilare pungi in flux

Specificatii tehnice

Alimentare electrica 220 V

Sectiunea de lipire de pana la 135 mm zona de incalzire

Mod de lipire : verticala

Regulator de temperatura

Latime de lipire intre 4-19 mm .

4. Pasatrice MK 500

-construita integral din otel inox AISI 304

-capacitate de procesare :500 kg/h

-motor electric:1,1 kW /380 V/50Hz

-prevazuta cu site de separare

-separa pulpa si sucul din fructe si elimina samburii si pielitele

b) justificarea necesității proiectului;

Colectarea fructe se realizeaza prin baza de receptie existenta dotata cu capacitate de masurare a intrarilor de fruct. Fructele tranziteaza spre fluxul de productie imediat ce sunt culese si parcurg prima etapa prin etapa de spalare si eliminare astfel a tuturor impuritatilor ce pot germina si afecta major produsul in vederea distribuirii pe fluxul de productie.

In cadrul fabricii exista deja sistemul de Hydracooling prin care ciresele, fara atingerea cu mana omului sunt transportate deja pe zona de spalare si separare de resturi vegetale, crengi si prin flotarea in bazine cu apa parcurg etape de prima separare a fructelor ce nu vor intra in procesul de productie. Aceasta etapa elimina astfel principala cale de alterare a fructelor si asigura intrarea in depozite a produselor curate, fara impuritati. Toate urmele de praf, rest vegetal de pe suprafata ciresei, insecte, resturi de fructe sparte sunt eliminate asa cum sunt eliminate si ciresele fara consistenta. Insa pentru curatenie optima si selectie fruct fara erori se investeste in pasul urmator prin adaugarea unei componente noi vizeaza precabrare si calibrare, ca operatiuni noi suplimentare.

Faza de precabrare asigura desfacerea coditelor de cirese in vederea intrarii in procesul de analiza interior-exterior a fiecarui fruct ce indeplineste conditiile de marime pentru intrarea in procesul de productie. Avand in vedere faptul ca unitatea are etape de culegere accelerate in anumite momente, este posibil ca anumite cantitati sa stationeze in cadrul sectiei pana la intrarea pe banda de analiza, dupa etapa de spalare si de aceea investitia propusa vine in continuarea liniei de conditionare existent cu pasii noi propusi. Astfel, pentru zona de stationare in flux, in etapele de varf de sezon, se doreste a se completa cu adaugarea unei unitati de management ozon. Aceasta unitate de Management ozon este o unitate ca un panou de control, amplasata pe perete, in zona depozitelor care produce si elibereaza controlat dupa cum se stabileste functie de suprafata depozitului ocupata, temperaturile exterioare si durata de depozitare ozon. Ozonul este unitatea chimica formata din 3 molecule de Oxigen, cu o unitate mai mult decat oxigenul din atmosfera. Precizam ca unitatea are deja o astfel de unitate si proiectul propus vine cu completarea cu inca o unitate noua, camera separate in care va intra o singura categorie de produs, ca zona de stocare in atmosfera controlata. Unitatea de management a ozonului este necesara pentru lantul alimentar creat de SC PARADISUL INFLORIT SRL intrucat se asigura astfel starea naturala necesara mentinerii in stare foarte proaspata a fructelor, dupa parcurgerea etapelor de spalare si o prima selectie bazata pe sistemul Hydracooling. Astfel unitatea de depozitare in care se va instala acest sistem de Management(IN CLADIREA corp C3 construit deja si compartimentat corespunzator cu zona de depozitare pe cladirea situata asa cum rezulta din Planul de amplasament existent la nr cadastral 20896). Ozonul asigura mirosul de proaspat continuu, impiedica fermentarea si asigura mentinerea proaspata a fructelor depozitate pe o durata de pana la 2 saptamani maxim. Sistemul amplasat pe perete asigura intreg fluxul de intrare ozon prin tub de teflon, management al acestuia prin display, aerisire, sistem de avertizare a intrarii in depozit prin semafor pentru siguranta.

Pasul urmator al investitiei il reprezinta unitatea existenta de conditionare. Echipamentul existent este format din banda de lucru pe care sunt parcurse ciresele in vederea asigurarii conformitatii din punct de vedere al exteriorului – culoare si forma. Unitatea existenta impreuna cu linia automata este in acest moment insuficienta ca si pasi de flux tehnologic parcurs intrucat evaluarea asigura exclusiv evaluarea exterioara cand se cunoaste ca principalele probleme in fluxul de lucru vin din calitatea interioara a fructului fie prin afectarea pulpei, fie prin aparitia unor neconformitati de gust, forma, consistenta, alterare, microinfestare, intepaturi, microaltarea membranei care in timp poate provoca scurgerea sucului si implicit scaderea calitatii produsului.

Astfel, in cadrul proiectului, *echiparea cu o banda de recunoastere a defectelor interioare, asa cum s-a descries mai sus ca functionalitate are ca si scop crearea unei linii complexe care sa permita evaluarea fructelor atat interior cat si exterior*, o analiza completa care sa scota orice eroare a fructelor, ceea ce determina o selectie optima a lor care pe perioada pana la consum sa nu permita o afectare colaterala de la un fruct catre intreg recipientul, pe perioada pana la consum.

Importanta acestui echipament care va completa linia existent este majora intrucat va determina o calitate controlata a produselor.

- Cresterea capacitatii de conditionare de la analiza exterioara in proportie de 70% eliminare defecte exterioare si 0% defecte interioare la 100% analiza exterioara si 80% analiza interioara prin generarea a 8 clase totale(2 clase culoare, 5 clase calibru, 3 clase de calitate).

- Necesitatea sistemului propus care realizeaza o crestere a capacitatii de conditionare a SC PARADISUL INFLORIT SRL consta majoritar in o buna gestionare a materiei prime inainte de trasarea directiei de utilizare a fructului – spre valorificare imediata, spre valorificare cu valoare adaugata superioara spre obtinere piure(functie de sitele utilizate se vor extrage densitati diferite din pulpa, functie de comanda) sau suc.

- Necesitatea sistemului este majora si face parte din intreg ansamblul propus intrucat pana in prezent datorita inexistentei unui sistem major de selectie nu era posibila realizarea procesului de procesare. Astfel existenta acestui sistem de analiza interna si externa a ciresei si determinarea clara a sortarii categoriilor reprezinta premisa de baza a procesului de procesare ulterioara intrucat este determinat ca capacitatea de prelucrare a cireselor este determinata in mod clar de gradul de coacere, capacitatea de desprindere a cireselor de pe sambure si desprinderea pieliteicare este diferita de alte tipuri de fructe(caise de exemplu). Obtinerea de suc este conditionata majoritar de gradul de zaharina(pectina din fruct si de existenta unei culori adecvate care sa dea consistenta si plus valoare comerciala. Astfel datorita multitudinii de soiuri pretabilitatea acestora pentru procesare este diferita. Astfel ciresele cu pulpa cu consistenta tare, carnoasa nu asigura de regula un colorit adecvat pentru procesare nici pentru suc dar asigura consistenta pentru piureurile de fructe destinate industrializarii ulterioare.

- Amestecurile de pulpa/ nectar functie de comanda trebuie insa sa contina si cirese care nu au o consistenta carnoasa dar care au anumite proprietati de miros (parfum specific al ciresei proaspete impregnat cu miros de sambure usor amarui) specific anumitor soiuri aflate pe limita maxima a maturitatii. Prin urmare sistemul de selectie bazata pe caracteristici interschimbabile si programabile functie de comenzile venite de la diversi utilizatori, se poate asigura fara eroare umana, pe baza de verificare computerizata a fiecarui fruct ce indeplineste conditiile maxime de diametru, pe benzi transportoare automatizate.

- Eliminarea pierderilor in intreg lantul de productie intrucat prin eliminarea din faza incipienta a cireselor neconforme, alterate se elimina costurile inutile cu manipulare si stocare cirese neconforme, se prelungeste termenul de valorificare generand resurse financiare pe o perioada mai mare de timp;

Acest sistem de verificare interna si externa se va apleasa ca echipament de sine statoare, pe pripriile roti, conectat prin sistem de cabluri la linia existenta de conditionare, prin adaugarea unui tunel nou benzii transpotoare existente conectat la sistemul de redare si programabil nou. Astfel se utilizeaza in cadrul lantului de productie o functionalitate superioara, fara costuri inutile si utilizand la maxim capacitatea logistica existenta. Din punct de vedere tehnic amplasarea se va efectua pe in corp C 1 din cladirea existenta asa cum rezulta din plan cadastral 20891 atasat la documentatie. Unitatea de display independent va conduce la crearea unei unitati de control si management suplimentar fata de situatia existenta si va determina translatarea de personal din zona de verificare manuala vizuala preliminara catre zona de vizualizare si analiza a datelor de iesire de pe display automatizat. In acest fel se asigura o crestere a vlorificarii fortei de munca existenta in grad superior de automatizare;

Sistemul de ambalare prin sigilare se va utiliza pentru produsele ce au ca destinatie centrele comerciale care preiau exclusiv productie agricola ambalata(asa cum sunt marile lanturi de

hypermarketuri) care promoveaza acest sistem datorita unei capacitati de depozitare si valorificare pe o perioada indelungata. La nivelul unitatii de productie exista in acest moment sistem de ambalare in ladite si recipiente diverse insa toate sunt descoperite si se adreseaza valorificarii en gross. Valorificarea in sistem inchis presupune realizarea unor cantitati preformate, nedesigilabile pana la consum care pe de o parte cresc termenul de valabilitate dar mai ales asigura valorificarea la o unitate de masura fixa, de regula cea mai optima din punct de vedere raport cantitate/ pret. si mai ales creste siguranta alimentara prin valorificare fructe care nu au atingere de la productie pana la consumator final. De asemenea, manipularea si capacitatea de stocare va fi maxim utilizata generand economii de costuri fata de situatia actuala cand valorificarea vrac determina interventia omului in sistemul de vanzare si genereaza permanent pierderi de calitate dar si atingeri ale produsului atat de catre om cat si de catre factorii externi, praf, pulbere de praf ce contine germeni si microbe ce pot afecta determinant calitatea produsului de la iesirea din process pana ala consum, permanent. Un recipient de tip lada inceput determina utilizarea mainii si implicit vatamarea prin palpare a restului ramas care astfel pierde din termenul de valabilitate si din calitate, de aceea sistemul de sigilare in pungi determina in mod clar cresterea sigurantei alimentare.

In finalul fluxului dar veriga de baza a intregului proces este echipamentul de pasare al fructelor, prin procesare si reprezentata prin echipamentul prevazut cu site de separare -separa pulpa si suc din fructe si elimina samburii si pielitele. Echipamentul, functie de sita utilizata determina obtinerea pe cale naturala, fara procedee termice, fara adaos de substante diverse separarea pulpei si/sau a sucului de fruct, concomitent cu eliminare pielita si sambure. Echipamentul propus, adaptat unei capacitati de procesare cu flux mare de productie in sezon asigura un flux optim de maxim 500 kg fruct/ ora ceea ce determina ca asigura prelucrarea functie de comenzile primite, consistenta materiei prime capacitatea necesara. Astfel, echipamentul este esential in fluxul de productie intrucat preia parte din fructele ajunse la maturitatea optima sau la limita maxima de maturitate si le adauga valoare adaugata.

Unitatea de procesare nu se doreste a asigura intreg fluxul de obtinere suc pana la comercializarea endetail intrucat diversitatea utilizarii produselor obtinute este maxima si nu se poate asigura tehnic optimizarea intregului lant ci se doreste a asigura materie prima pentru ulterioare utilizari asa cum sunt: Obtinerea nectarurilor cu diverse alte utilizari precum sucuri cu pulpa de fructe, piureuri de fructe ce se vor utiliza in patiserie, gelifere pentru inghetata ca si materie prima pentru aroma, patiserie, industria torturilor si prajiturilor; Poate fi utilizat ca atare sau combinat cu alte fructe, concentrat sau diluat, cu adaos de zahar sau fara dupa preferinta consumatorului final; Valorificarea in sezon a materiei prime pentru concentrare ulterioara, pentru freshuri in diverse alte combinatii, functie de utilizarea dorita. Se poate utiliza ca atare, la maxim 2 zile de la producere; Obtinerea piureurilor de fructe ca baza pentru dulceturi si gemuri in diverse alte combinatii. Se poate utiliza ca materie prima pentru unitatile de procesare; Obtinerea de suc ce ulterior se va concentra in unitatile de procesare fructe si legume;

Astfel putem spune ca necesitatea echipamentului este maxima intrucat aduce valoare adaugata fructelor conditionate deja, le creste capacitatea de utilizare, fructe care alternativ ar avea o capacitate relativ scazuta de utilizare sau chiar fructe care ar intra alternativ la capitolul pierderi. Valorificarea se va efectua exclusiv pe baza de comenzi, preluate din timp pe sortimente diferite. Nu se va produce pe stoc, unitatea nu are capacitate de stocare, imbuteliere si nici pasteurizare

deoarece aceasta ar determina o diminuare a plajei de utilizare a produselor obtinute intrucat se limiteaza continutul de apa sau s-ar intensifica concentratia de zaharuri/ pectina, ceea ce in preparatele rawvegan ar fi exclusa. Necesitatea acestui echipamnt deriva din necesitatea de a da valoare unor produse supracoapte dar in limite de calitate optima pentru o astfel de utilizare, diminuand risipa de fructe.

Ca si ansamblu echipamentele produse au rolul de:

- Completeaza fluxul de productie cu verigi lipsa;
- Asigura cresterea veniturilor unitatii prin introducerea in flux a produselor noi;
- Asigura diminuarea pierderilor prin analiza si controlul utilizarii adecvate a fiecarui fruct functie de cel mai bun randament economic posibil, manual acest lucru fiind practic imposibil de realizat fara erori majore;
- Elimina pierderile prin utilizarea in randament maxim a productiei, includerea fructelor supracoapte in sistemul de productie suc brut, care adauga savoare, miros specific de cireasa coapta;
- Cresterea termenului de valabilitate al produselor asigura scaderea cheltuielilor de manipulare si cresterea veniturilor;
- Cresterea canalelor de valorificare prin includerea zonei de procesare productie;
- Adaptarea la piata in mai mare masura prin crestrea produselor comercializate ca numar si diversitate;

c) valoarea investitiei;

Nr Crt	Denumire/Tip utilaj/echipament	Numar bucăți deținute în patrimoniu	Numar bucăți propușe a fi achiziționate prin proiect	Valoare fara TVA -euro-		TVA EURO	total cu TVA- euro-
				Pret unitar	Pret total		
1	Soft pentru actualizarea sistemului de selectie al defectelor cireselor interne si externe -conditionare	0	1	197,800	197,800	37,582	235,382.00
2	Sistem de management ozone ptr camera frig	0	1	19,200	19,200	3,648	22,848.00
3	Echipament industrial automat pentru sigilare pungi in flux	0	1	11,730	11,730	2,229	13,958.70
4	Pasatrice MK 500	0	1	4,700	4,700	893	5,593.00
T O T A L					233,430	44,351.70	277,781.70

d) perioada de implementare propusa: 01.10.2020-31.09.2023

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

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

În prezent Pentru realizarea activitatilor specifice exploatației, societatea dispune de o suprafață de teren, după cum urmează mai jos în comuna Podgora, terenuri pe care sunt înființate livada de ciresi, 57, 8 ha pe rod pentru care desfășoară activitate de producție, colectare, sortare, condiționare, depozitare, comercializare care reprezintă sursa de materie primă pentru fluxul existent și va reprezenta și punct de instalare a investiției propuse prin prezentul proiect. Fluxul destinat sortării, calibrării și condiționării cireselor existent este situat în clădirea proprietate a societății comerciale situate în același amplasament ca și sediul firmei, respective Loc Podgoria, Ferma 2, Jud. Buzău.

Proprietatea este formată din 2 nr cadastrale lipite: 28096 și 20891 cu detalii astfel:

Clădirile sunt construite pe un teren proprietate, se regăsește în patrimoniul societății, comunică între ele cu uși urmetice închise, fără spațiu între ele, pentru a realiza un flux de lucru eficient și fără treceri prin exterior.

Astfel, din punct de vedere al clădirilor situația se prezintă astfel:

Nr cadastral 28896 :

Autorizație construcție nr 2/ 29.04.2009 cu PV recepție 11/22.02.2010 cu destinație magazie fructe;

Autorizație construcție nr 9/ 04.10.2013 cu PV recepție 499/10.02.2014 cu destinație magazie fructe;

Suprafețe conform certificate cadastru:

C1= 326 MP- Magazie sortare fructe;

C2 = 32mp Magazie;

C3 268 mp Magazie fructe;

Total teren este de 923 mp curți construcții;

Nr cadastral 20891:

-Autorizație construcție nr 5/ 20.04.2010 cu PV recepție 1/29.05.2013 cu destinație magazie fructe;

- Autorizație construcție nr 2/ 10.04.2009 cu PV recepție 1/29.05.2013 cu destinație magazie fructe;

Suprafața teren 1570 mp din care C1 construcție industrială și edilitară are suprafața de 394 mp și C2 are suprafața de 283 mp;

S-a procedat la realizarea expertizei tehnice asupra corpuri de clădire ce face obiectul investiției, respective nr cadastral 28896 asupra celor 3 hale (Corp C1, nr cadastral 20896, Corp C3, nr cadastral 20896) Corp C1 de la cadastral 20891) cărora li s-au identificat suprafețe utile după cum s-au descris în raport, prin măsurare.

Pe baza vizitei în teren, actelor de constructive existente și a actelor de proprietate s-a efectuat raport de expertiză asupra clădirii referitoare la susținerea îmbunătățirii liniei de condiționare propuse a se achiziționa prin proiect, mașina de sigilat pungi cu atmosferă controlată, storcător fructe complet, sistem gestionare ozon digital, care au determinat ca proiectul propus este oportun și nu ridică problema din punct de vedere al structurii clădirii prin investiția propusă.

Clădirea este recepționată cu toate utilitățile necesare funcționării, este înregistrată în cartea funciara așa cum reiese din extras de carte funciara de informare emis în 20.09.2017, atașat la documentație. Terenul este în regim de intravilan cu construcție deja edificată, funcțională. Conform aceluiași extras de carte funciara reiese că terenul și construcția nu sunt grevate de sarcini.

Asa cum reiese din ansamblul de planse, situatia actuala releva un sumar de 3 corpuri de cladire (4 incaperi) unite ce formeaza un ansamblu de functionalitati ce permit realizarea unei investitii ce completeaza intreg lantul scurt de la colectare pana la procesare si comercializarea produselor(generand de fapt 3 hale ca si corp de cladire, hala nr 2 fiind separate prin usa in 2 incaperi.

Cladirea se afla pe teren orizontal, fara denivelari semnificative, adancimea de inghet este de 90 cm, conform STAS 6054-77. Conform CR1-1-4-2012- Cod Proiectare, evaluarea actiunii vantului asupra constructiilor, zona are presiunea de referinta a vantului de 0,70kN/mp cu directive dominant N-E. Amplasamentul este in zona seismica cu nivel de hazard seismic, pentru proiectare corespunzator valortii de varf a accesleratiei orizontale a terenului $a_g = 0.35g$ si cu perioada de colt $T_c = 1,6$ sec.

Evaluarea actiunii zapezii asupra constructiilor imobilului se afla in zona cu valoare caracteristica a incarcaturii din zapada pe sol S_0 , $k=2$ KN/mp, avand IMR= 50 ani.

Arhitectura: in teren exista 3 hale notate cu numere.

HALANR 1- plan rectangular, cu dimensiuni $L = 30$, $l = 21,5$, pereti perimetrali si interior din panouri termoizolante de tip sandwich-estructurali. Acoperis din panouri sandwich, spatial util este ocupat cu masini si utilaje specific activitati conditionare si procesare fructe.

HALANR 2- plan rectangular, cu dimensiuni $L = 30,5$, $l = 19,63$, pereti perimetrali si interior din panouri termoizolante de tip sandwich-estructurali. Adosat, pe doua laturi exista doua spatii rectangulare cu destinatie de magazine si respective racitor cirese, spatial util este ocupat cu masini si utilaje specific activitati conditionare si procesare fructe.

HALANR 3- plan rectangular, neregulata cu dimensiuni $L = 25,5 + 14,64$ mp = 40,14 in unghi 30 grade interior si $l = 15,6 + 7,5$, spatiile sunt compartimentate pentru doua Sali separate cu destinatii de magazii care comunica prin usa de dim 300/300 cm.

Infrastructura hala nr 1 si 3: fundatii de tip fundatii izolate tip elastic din beton armat monolit din beton C 16/20. Placa suport a pardoselii este din beton elicoptrizat C16/20 armata corespunzator pentru activitati specifice.

Suprastructura: Cadre de beton armat monolit cu stalpi de beton armat si grinzi din profile metalice, dimensionate pentru zona seismica, plafoane din panou sandwich si invelitoare din panou tip sandwich.

Hala nr 2: Infrastructura: fundatii de tip fundatii izolate tip bloc si cuzinet din beton armat monolit din beton C 16/20. Placa support a pardoselii este din beton elicoptrizat C16/20 armata corespunzator pentru activitati specifice.

Suprastructura: Cadre (stalpi si grinzi) din profile metalice, dimensionate pentru zona seismica, plafoane din panou sandwich si invelitoare din panou tip sandwich.

Conform raport de expertiza atasat, echipamentele propuse se vor instala direct pe beton, fara a afecta sau modifica constructia iar echipamentul de ozon se va apleasa pe perete, fara a afecta constructive cladirea decat in ceea ce priveste pozitionarea ancorelor pentru fixare in siguranta.

Echipamentele propuse nu genereaza zgomot in lucru decat la nivel minim echivalent cu trecerea unui flux de apa prin robinet si 0 nivel trepidatie astfel incat nu va afecta cladirea existent si nici personalul ce va derula activitati tehnologice in flux.

Se prezintă elementele specifice caracteristice proiectului propus:

- profilul și capacitățile de producție:

Profil: echipamente tehnologice de mici dimensiuni pentru depozitare, conditionare si procesare fructe precum si unitate de sigilare pungi etans in vid.

Capacitate de productie:

- Cresterea capacitatii de conditionare de la analiza exterioara in proportie de 70% eliminare defecte exterioare si 0% defecte interioare la 100% analiza exterioara si 80% analiza interioara prin generarea a 8 clase totale(2 clase culoare, 5 clase calibru, 3 clase de calitate).

- In ceea ce priveste fructele pasate, procesate in forma de suc sau piure, Nu se va produce pe stoc, unitatea nu are capacitate de stocare, imbuteliere si nici pasteurizare deoarece aceasta ar determina o diminuare a plajei de utilizare a produselor obtinute intrucat se limiteaza continutul de apa sau s-ar intensifica concentratia de zaharuri/ pectina, ceea ce in preparatele rawvegan ar fi exclusa.

Concret:

1. 1 bucata Soft pentru actualizarea sistemului de selectie al defectelor cireselor interne si externe -conditionare

Software Cherry Vision 3.0

Banda de transport cu structura din otel inoxidabil cu o latime de pana la 400 mm si lungime de pana la 4000 mm

Suport pentru gestionarea iesirii mostrelor din otel inoxidabil

Motor cu trepte de viteza

2. 1 bucata Sistem de management ozone ptr camera frig

Specificatii tehnice

Generatoare cu led-uri externe

Senzori pentru monitorizarea concentratiei

Remonte management

3. 1 bucata Echipament industrial automat pentru sigilare pungi in flux

Specificatii tehnice

Alimentare electrica 220 V

Sectiunea de lipire de pana la 135 mm zona de incalzire

Mod de lipire : verticala

Regulator de temperatura

Latime de lipire intre 4-19 mm .

4. 1 bucata Pasatrice MK 500

-construita integral din otel inox AISI 304

-capacitate de procesare :500 kg/h

-motor electric:1,1 kW /380 V/50Hz

-prevazuta cu site de separare

-separa pulpa si sucul din fructe si elimina samburii si pielitele

Ca si capacitate de productie nu se doreste suplimentarea cantitatii de cirese ci doar procesarea unei cantitati din cirese ca si pulpa/ suc si imbunatatirea capacitatii existente de conditionare existenta. Va creste inca capacitatea de depozitare pe perioada limitata a cireselor prin sistemul de management ozon(termen scurt= 2 saptamani) si cresterea capacitatii de valorificare ambalaj prin ambalare in pungi in vid a cireselor fata de actual ambalare in ladite/ cutii carton/ lemn dara fara ca produsul sa ramana p estoc timp suplimentar fata de situatia actuala.

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

În prezent Pentru realizarea activitatilor specifice exploatației, societatea dispune de o suprafață de teren, după cum urmează mai jos în comuna Podgora, terenuri pe care sunt înființate livada de cireși, 57, 8 ha pe rod pentru care desfășoară activitate de producție, colectare, sortare, condiționare, depozitare, comercializare care reprezintă sursa de materie primă pentru fluxul existent și va reprezenta și punct de instalare a investiției propuse prin prezentul proiect. Fluxul destinat sortării, calibrării și condiționării cireselor existent este situat în clădirea proprietate a societății comerciale situate în același amplasament ca și sediul firmei, respective Loc Podgoria, Ferma 2, Jud. Buzău.

Proprietatea este formată din 2 nr cadastrale lipite: 28096 și 20891 cu detalii astfel:

Clădirile sunt construite pe un teren proprietate, se regăsește în patrimoniul societății, comunică între ele cu uși urmetice închise, fără spațiu între ele, pentru a realiza un flux de lucru eficient și fără treceri prin exterior.

Astfel, din punct de vedere al clădirilor situația se prezintă astfel:

Nr cadastral 28896 :

Autorizație construcție nr 2/ 29.04.2009 cu PV recepție 11/22.02.2010 cu destinație magazie fructe;

Autorizație construcție nr 9/ 04.10.2013 cu PV recepție 499/10.02.2014 cu destinație magazie fructe;

Suprafețe conform certificate cadastru:

C1= 326 MP- Magazie sortare fructe;

C2 = 32mp Magazie;

C3 268 mp Magazie fructe;

Total teren este de 923 mp curți construcții;

Nr cadastral 20891:

-Autorizație construcție nr 5/ 20.04.2010 cu PV recepție 1/29.05.2013 cu destinație magazie fructe;

- Autorizație construcție nr 2/ 10.04.2009 cu PV recepție 1/29.05.2013 cu destinație magazie fructe;

Suprafața teren 1570 mp din care C1 construcție industrială și edilitară are suprafața de 394 mp și C2 are suprafața de 283 mp;

S-a procedat la realizarea expertizei tehnice asupra corpurilor de clădire ce face obiectul investiției, respective nr cadastral 28896 asupra celor 3 hale (Corp C1, nr cadastral 20896, Corp C3, nr cadastral 20896) Corp C1 de la cadastral 20891) cărora li s-au identificat suprafețele utile după cum s-au descris în raport, prin măsurare.

Asa cum reiese din ansamblul de planșe, situația actuală relevă un sumar de 4 corpuri de clădire unite ce formează un ansamblu de funcționalități ce permit realizarea unei investiții ce completează întreg lanțul scurt de la colectare până la procesare și comercializarea produselor.

Pe baza vizitei în teren, actelor de construcție existente și a actelor de proprietate s-a efectuat raport de expertiză de către expert autorizat, asupra clădirii referitoare la susținerea limbunătățirii iniției de condiționare propuse a se achiziționa prin proiect, mașina de sigilat pungi cu atmosferă controlată, storcător fructe complet, sistem gestionare ozon digital, care au determinat ca proiectul propus este oportun și nu ridică problema din punct de vedere al structurii clădirii prin investiția propusă.

Clădirea este recepționată cu toate utilitățile necesare funcționării, este înregistrată în cartea funciara așa cum reiese din extras de carte funciara de informare emis în 20.09.2017, atașat la documentație. Terenul este în regim de intravilan cu construcție deja edificată, funcțională.

Firma a preluat si terenuri agricole si a infiintat din resurse propria livada, a achizitionat terenuri Agricole si livezi prin cumparare sau a achizitionat direct livezi pe rod.

Incepand cu anul 2013 au inceput sa se realizeze si operatiuni de colectare, receptie, depozitare, spalare, conditionare(calibrare si analiza tehnica calitativa), ambalare si comercializare, operatiunile trecand de-al lungul timpului prin faze de automatizare pe masura ce resursele logistice si gradul de dotare al societatii a crescut ajungand in prezent la realizarea a peste 70% din operatiunile realizate dupa colectare pana la vanzare automatizat. Astfel in prezent se realizeaza cu grad ridicat de automatizare urmatoarele operatiuni:

- Receptie- Rampa Cantar si sistem de cantarire cu soft;
- Spalare- instalatie racire apa (regasit in patrimoniu ca si Sistem Racire Apa Hidrocooling)ce constituie un ansamblu de sistem de spalare si precalibrare ;
- Calibrare- este asigurata partial prin Linie de sortat cirese achizitionata second hand in 2017 prin credit bancar si prin componenta de Seaparator Codite Precalibru
- Analiza tehnica calitativa;
- Ambalare in ambalaje standard de carton/ plastic;
- Etichetare- exista 2 imprimante termica;

De asemenea automatizat se realizeaza transportul pe benzi de transport intre punctele de operare(o pasarela). Pentru transport intre componente flux exista un numar de carucioare pe roti pentru transport recipient intre posturile de lucru –parte din operatiune se executa manual;

Societatea are deja un site de prezentare a firmei in vederea sustinerii componentei de comercializare, site actualizat cu detalierea modalitatii in care fructele sunt pregatite pentru valorificare

- descrierea proceselor de productie ale proiectului propus, in functie de specificul investitiei, produse si subproduse obtinute, marimea, capacitatea;

Crearea si buna functionare a infrastructurii de procesare industrială a cireselor este necesară pentru a evita și efectele negative în cazul unor situații problematice de valorificare a cireselor pe piața externă, legate de conjunctura pieții și mai ales legate de cerintele acestora legate de calitate și procentul maxim acceptat de rebuturi, a neconformității indicilor de calitate conform condițiilor stipulate în documentele normative valabile, referitoare la fructe proaspete în seyon.

Orientarea către procesarea industrială a cireselor poate genera și venituri considerabile (valoare adăugată) în economie și firmei în sine. Astfel însăși producția se orientează spre o productivitate mare care să susțină procesarea ulterioară.

Fluxul tehnologic este reprezentat de urmatoarele faze așa cum releva urmatoarele:

- Colectarea prin baza existentă de receptie și control direct de la producător. Receptia se realizează doar cantitativ, în cutii, imediat după culegere, pe sortotipologie distinctă.
- După intrare fructul parcurge obligatoriu procedeul de curățare de resturi vegetale, frunze, impurități, praf, insecte și resturi de orice natură rezultate în procesul de culegere; Operatiunea presupune utilizarea apei prin trecerea cireselor prin banda transportoare către sursa de apă care elimină integral prin timp determinat de remanentă în apă atât spalarea cât și o primă evaluare optică a resturilor. Cîșia parcurge sistemul fără intervenția mâinii omului care o poate deteriora din această fază. Cîșia nu este vatăată manual ci ea pluteste deasupra apei cu un grad de

rezistența determinată de greutatea proprie. Acest pas, prin scufundarea în apă realizează și prima calibrare determinată de adâncimea de scufundare întrucât cireșele fără consistență, stafidite rămân la suprafața apei, ele având o greutate mai mică decât standardul solicitat. Impuritățile sunt selectate de pe suprafața apei. Cireșa parcurge un nou pas acela de parcurgere jet de apă și ulterior uscare care determină ca ea revină la forma inițială din punct de vedere al umidității dar este însă curată și poate staționa mai mult timp în zona de așteptare. Acești pași sunt parcurși actual în fluxul tehnologic.

- Separarea coditelor reprezintă o altă operațiune primară necesară realizată de asemenea pe benzi transportoare.
- Fluxul tehnologic cuprinde pas de stocare/ depozitare temporară, ca pas intermediar dacă se impune și linia de prelucrare nu absoarbe pe măsura intrării sau până la obținerea unei cantități la recepție suficiente cât să justifice deschiderea liniilor de condiționare ulterioare;
- Pasul următor, după implementarea proiectului rezultă din finalizarea pasului anterior de precalibrare prin linia existentă în care se determină din punct de vedere exterior forma și culoarea optimă pentru intrarea în etapa următoare. Astfel cireșele ce nu îndeplinesc cerințele de culoare (coacere optimă) vizual precum și depășesc standardele de calibrare nu intră în procesul de calibrare și condiționare interioară pe linia dotată cu noul tunel de calibrare interioară întrucât o dimensiune a ciresei de peste 8 mm nu permite vizualizarea optimă a interiorului.
- Pasul următor este ca cireșa pe banda transportoare să intre în tunelul de analiză a interiorului prin sistem de camere, echipament inovativ, la acest moment fiind o singură firmă producătoare a acestui echipament pe plan mondial;
- Cireșa care îndeplinește standardele anterioare parcurge acest pas de analiză și pe baza rapoartelor întocmite individual, cu o viteză de deplasare care asigură optim parametri ce ajung la 1,5 to/ h (capacitatea maximă nu e recomandată, pe măsura ce viteza crește crește riscul de eroare, se recomandă menținerea vitezei constante recomandată de producător de 0,9-1,1 to/8 h). Funcție de raportul individual se stabilește funcție de paletă de criterii specifice utilizarea cireșelor astfel:
Combinatii de sortiment, gradul de consistență pulpa, gradul de consistență și coacere a pulpei, concentrație internă de pectină, culoare, proporția de apă pe total unitate de greutate, gradul de coacere, eventuale defecte de alterare internă provocată de vătămări nesemnificabile la sortările anterioare determină împărțirea pe categorii de utilizare. Astfel, pentru obținerea de nectar sau piure se separă produsele cu colorare maximă la intensitate și pulpa cu consistență medie spre mare aflate la maturitate deplină. Pentru obținerea de sucuri se va proceda la intrarea pe linia de presare a cireșelor cu culoare intensă spre închisă, gust puternic intens spre amarui provocat de supracoacere și concentrație mai mare decât normal a apei / unitate de substanță uscată.
Prin sucuri de fructe se definesc acele băuturi obținute din diferite specii pomice, foarte bine coapte și sănătoase, fie printr-un procedeu mecanic (presare, centrifugare) fie prin difuzie și care sunt conservate prin concentrare, conservare chimică, pasteurizare.
Fabricarea sucurilor de fructe s-a dezvoltat pe două direcții:
sucuri limpezi (fără particule în suspensie), care datorită eliminării diferitelor particule prezintă un grad mare de transparență;
sucuri cu pulpa (cu particule în suspensie) la care trebuie asigurată stabilitatea acestor suspensii.
Presarea este metoda cea mai folosită la obținerea sucului. Înaintea presării, fructele suferă o serie de tratamente preliminare, constând în divizarea mai mult sau mai puțin avansată - la fructe mari, ceea ce nu e cazul firmei noastre, urmata uneori de un tratament enzimatic preliminar - nu este cazul, nu se dorește ingerarea de substanță, în vederea distrugerii substanțelor pectice, ceea ce .

Gradul de maruntire influenteaza in mare masura asupra randamentului presarii. Operatia de presare depinde de presiunea exercitata si de durata ei.

Factorii care influenteaza presarea sunt:

suculenta materiei prime

grosimea stratului de material

consistenta si structura stratului de presare

variatiia in timp a presiunii

materialele auxiliare folosite- nu este cazul;

metoda de prelucrare prealabila a fructelor.

In cazul SC PARADISUL INFLORIT SRL se alege obtinerea de pulpa/ nectar prin presare care sa elimine pielita si samburii si se alege sa se obtina cu granulatie maxim posibil, pentru o vasta utilizare ulterioara. Nu se doreste a se aplica procedeu de pasteurizare, aceasta obtiune va fi la alegerea utilizatorului ulterior, acesta fiind un semipreparat.

Ne se vor utiliza cirese din sortimente cu pulpa tare, culoare spre galben ci consistenta crocanta pentru suc sau piure ci ele se vor pastra pentru valorificare vrac, in ladite intrucat au termene de valorificare largi si nu sunt sensibile la manipulare.

Pentru nectar/ suc se va utiliza si prin urmare echipamentul se va calibra ca si indicatori pentru determinarea oricarui fruct care are minima fisura in coaja intrucat aceste produse au ele in seze termen de valorificare scazut si totodata sunt prediscuse ca prin scurgerea de zeama sa afecteze atat ca aspect comercial cat si ca si calitate intregul element de stocare.

- Presarea la rece determina obtinerea de consistente diferite, dupa cerinta, neomogen de pulpa cu materie sedimentara cu concentratie ce va varia intre 65% pana la 20% in diverse variante pana la consistenta minim admisa pentru suc brut.
- Exista diverse variante de obtinere suc/ pulpa de fruct / nectar dupa analzie chimice pe refractometru determinandu-se tehnologia sucurilor cu pulpa din materii prime vegetale este orientata in trei directii:
- nectarul din fructe ;
- sucuri cu pulpa obtinute din fruct brut
- sucuri cupajate sau cocteiluri obtinute prin amestecarea sucurilor de legume cu alte elemente, la cererea beneficiarilor. Precizam ca pentru unitatea proiectiilor nu s-au luat in calcul intrarea in fluxul de productie si a altor tipuri de fructe in sa procesul tehnologic se poate aplica la cerere pentru fructe ce indeplinesc criteriile de diametru maxim 88 mm, cu modificarea parametrilor echipamentelor de calibrare. Inainte de a se realiza aceste cerinte ale clientilor se va aliza oportunitatea si ulterior se va decide efienta economica a acestor alegeri.
- Nectarurile de fructe se vor realiza tinand cont de urmatoarea cerinta se obtin conform urmatoarelor retete de fabricatie: Pentru 100 kg nectar de fructe cu substanta uscata solubila minim 10 grade refractometrice, substanta neomogena. In prezent exista tendinta de a se renunta la concentrarea avansata a sucurilor care necesita un consum mare de energie si influenteaza negativ calitatea produselor, realizandu-se concentrarea pana la 40 – 45grade refractometrice, aplicand ca procedeu de conservare suplimentar urmatoarele: conservare chimica, conservare si ambalare aseptica. In conditiile actuale se va proceda exclusiv la separare mecanica prin presare rece a fructului fara a se interveni chimic asupra rezultatului intrucat se doreste o paleta cat mai diversa de utilizare a sucurilor de fructe si a nectarurilor utilizata ulterior pe principii economice in diverse scopuri si utilizari. Integrarea in flux a unor operatiuni ulterioare ar exclude o paleta de utilizari posibile.

- Sucul/ Nectarul se preia imediat in recipientele clientilor, de regula in vase proprii inchise pentru procesare sau comercializare. Avantajul acestui flux tehnologic pentru potentialii clienti rezulta din:
- Siguranta alimentara intrucat produsul presat indeplineste conditii maxime de curatenie prin pasii parcursi anterior
- Asigurarea materiei prime cu cea mai mare pretabilitate pentru reteta dorita, negociindu-se anterior cu clientul proprietatile dorite si functie de aceasta se va realiza selectia fructelor care indeplinesc cerintele, inainte de presare;
- Asigurarea utilizarii unor procedee exclusiv mecanice de prelucrare fruct, fara incalzire determina ca produsul obtinut poate fi utilizat in diverse preparate rawvegane cu o tendinta in crestere ca si solicitari pe piata nationala si internationala, cu mentinerea in stare pura a nutrientilor care s-ar distruge prin eventuala pasteurizare.
- Industria prajiturilor, patiseriei si componentelor de inghetata are o larga deschidere pentru acest fruct, in diverse consistente, jeleuri, varietati si consistente care ar fi ingradite prin inetrventia necesara;

Fluxul tehnologic cuprinde ambalarea. In prezent exista un singur tip de ambalare cea deschisa, dupa implementarea proiectului se va proceda la diversificarea ei prin introducerea unui tip nou de ambalare care sigileaza practic produsul, crescand considerabil termenul de valabilitate precum si paleta de utilizatori din randul magazinelor de tip retele care nu dispun de capacitate de cantarire individuala si personal dedicat. Ciresele prin manipulare se pot deteriora, au grad mare de fragilitate si astfel o lada inceputa este putin comercial sa fie valorificata in continuare, dupa ce ciresele din partea de jos sunt vatamate. Astfel aceasta varianta a sigilarii, pentru produsele considerate premium cu consistenta pulpei tari valorifica in mod eficient vanzarea, cantitatea este preformata.

Fluxul tehnologic continua cu etichetarea plin aplicarea de etichete termice, in cadrul unitatii. Precizam ca pentru pulpa / nectar si suc nu se va proceda la ambalare decat la cererea si specificatiile clientilor, pe comanda. Dupa ambalare se continua cu valorificarea prin intermediul site-lui de prezentare precum si contract cu diverse unitati procesatoare, cu unitati de tip magazine endetail, cantitatile de cirese valorificate fiind ambalate in unitati individuale care de regula se adreseaza consumului casnic, fiind unitati de maxim 3 kg, de preferat fiind cele de 1kg si unitati de 1 kg.

Pe scurt fluxul tehnologic se va sumariza in cifre astfel:

Se previzioneaza receptia a 462400 kg fructe

Pierdere prin spalare, eliminare rest vegetal, crengi, cirese seci, caderi din recipient de transport, stafidite, uscate, neconforme dupa spalare= 2%

Intra in proces de conditionare 453152 kg fructe;

Dupa calibrare raman 80% din fructe, 362521,6 kg

Intra in linia de conditionare defecte interioare si exterioare;

Din acestea 10875,22 kg intra pe echipament procesare pt obtinere preparat cu o medie de 45% randament(acesta variaza pe comanda intre 65% grosime si implicit randament pana la 18% randament in cazul sucului) Rezulta astfel 4893,75 kg nectar medie si 652,53 kg suc la medie de 18%;

Se vor comercializa in pungi sigilate o cantitate de 203012,36 kg fructe;

Se vor comercializa 145.008,40 kg fructe vrac si/sau lazi descoperite, fiind de calitatea a doua.

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

Materia prima: cirese;

Energie: energie electrica necesara functionarii echipmentelor din fluxul tehnologic. Firma dispune deja de transformator propriu ce furnizeaza din rețeaua nationala current electric la 380, fara modificari in cadrul proiectului, echipamentele se vor lega prin prizele existente la rețeaua electrica a a cladirii;

Combustibili: Nu se utilizeaza combustibili pentru incalzire, procesare.

Apa: Unitatea dispune de rețea de apa pentru consum tehnologic. Apa rezultata din flux tehnologic ajunge in rețeaua de canalizare si/sau este consumata in cadrul societatii, in cadrul fluxului tehnologic determinat existent.

Nu se prevad modificari de flux, liniile tehnologice si traseele sunt aceleasi, nu intervin cresteri de debit sau consumuri suplimentare; Unitatea spala ciresele in sistemul de conditionare cu apa din rețeaua de alimentare cu apa a orasului Rm. Sarat. Proiectul nu aduce modificari privind utilizarea apei in proces.

- racordarea la rețelele utilitare existente în zonă: Unitatea dispune deja de rețea de apa, nu se propun modificari ale acestora;

- descrierea lucrărilor de refacere a amplasamentului în zona afectată de execuția investiției: Nu este cazul, nu se vor efectua lucrari de afectare a amplasamentului.

- căi noi de acces sau schimbări ale celor existente: Nu este cazul, nu se impun modificari;

- resursele naturale folosite în construcție și funcționare: Nu se propun resurse natural utilizate in functionare, nu se efectueaza constructii care sa afecteze resurse noi;

- metode folosite în construcție/demolare- nu este cazul;

- planul de execuție, cuprinzând faza de construcție, punerea în funcțiune, exploatare, refacere și folosire ulterioară- nu se efectueaza constructii, nu se afecteaza constructii existente;

- relația cu alte proiecte existente sau planificate- Nu este cazul;

- detalii privind alternativele care au fost luate în considerare- nu s-au luat in calcul alternative la investitii;

- 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)- Nu este cazul ;

- alte autorizații cerute pentru proiect.- nu se impun autorizatii noi;

IV. Descrierea lucrărilor de demolare necesare: NU este cazul

- planul de execuție a lucrărilor de demolare, de refacere și folosire ulterioară a terenului- Nu;

- 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).

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 este locat in judet Buzau, judet care nu dispune de granițe exterioare ale tarii;

- 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; Locația este în județul Buzău, la marginea orașului Rm. Sărat, amplasamentul proiectului nu se modifică și nu afectează spațiile și terenuri noi care să afecteze patrimoniul cultural;

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

folosițele actuale și planificate ale terenului atât pe amplasament, cât și pe zone adiacente acestuia; Nu se modifică folosința terenului;

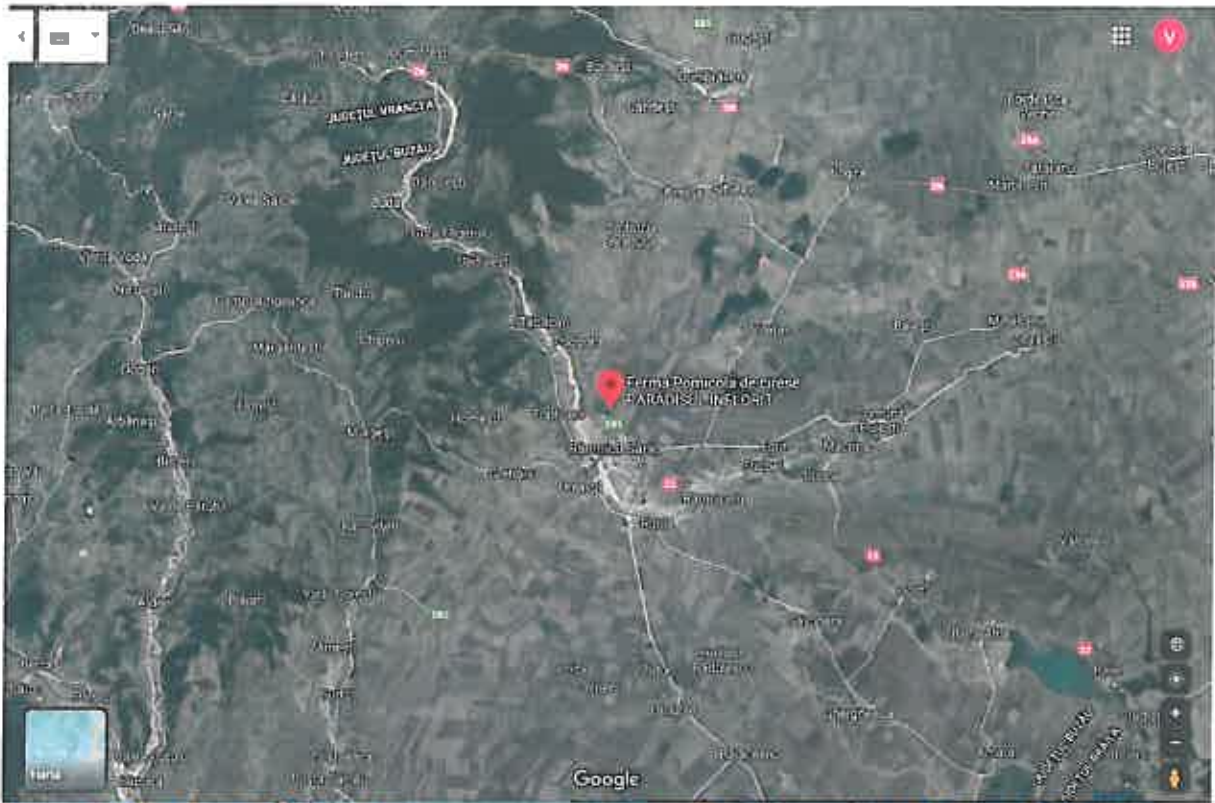
politici de zonare și de folosire a terenului; Nu sunt afectate terenuri noi;

arealele sensibile; Nu se supun noi areale, se utilizează exclusiv spațiile existente, autorizate deja ca destinație existentă de unitate de condiționare și depozitare fructe;

- 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;

<https://www.google.com/maps/place/Ferma+Pomicola+de+cirese+PARADISUL+INFLORIT/@45.4039822,27.0415992,632m/data=!3m1!1e3!4m2!1m6!3m5!1s0x40b15557a77dff35:0xd1c0a61952cb56b!2sFerma+Pomicola+de+cirese+PARADISUL+INFLORIT!8m2!3d45.4039822!4d27.0437879!3m4!1s0x40b15557a77dff35:0xd1c0a61952cb56b!8m2!3d45.4039822!4d27.0437879>





- detalii privind orice variantă de amplasament care a fost luată în considerare: Nu este cazul;

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: Nu se vor afecta corpuri de apă supraterane sau subterane

- stațiile și instalațiile de epurare sau de preepurare a apelor uzate prevăzute: Nu se realizează lucrări care să intervină la rețeaua de apă existentă și la rețeaua de preluare ape uzate existentă. Fără modificări.

b) protecția aerului:

- sursele de poluanți pentru aer, poluanți, inclusiv surse de mirosuri; Nu se vor genera prin achizițiile de echipamente substanțe în aer, nu se utilizează poluanți pt aer, echipamentele propuse nu sunt generatoare de alte substanțe noi, incluse în categoria de poluanți sau surse de mirosuri.

- instalațiile pentru reținerea și dispersia poluanților în atmosferă: nu este cazul, nu intervin modificări în privința fluxului tehnologic care să determine schimbări față de situația actuală. Nu se generează prin activități economice de miros sau poluant în atmosferă.

c) protecția împotriva zgomotului și vibrațiilor:

- sursele de zgomot și de vibrații: Nu se generează vibrații prin echipamentele achiziționate și nici zgomot.

- amenajările și dotările pentru protecția împotriva zgomotului și vibrațiilor- nu este cazul.

d) protecția împotriva radiațiilor: Nu este cazul;

- sursele de radiații;

- amenajările și dotările pentru protecția împotriva radiațiilor;

e) protecția solului și a subsolului: Nu se afectează prin achiziția echipamentelor solul sau subsolul.

Nu se afectează corpuri de apă subterană sau supraterană prin investiție;

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

- lucrările și dotările pentru protecția solului și a subsolului;

f) protecția ecosistemelor terestre și acvatice: Nu este cazul;

- identificarea arealelor sensibile ce pot fi afectate de proiect;

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

g) protecția așezărilor umane și a altor obiective de interes public: Nu sunt afectate așezările umane sau 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;

h) prevenirea și gestionarea deșeurilor generate pe amplasament în timpul realizării proiectului/în timpul exploatarei, inclusiv eliminarea: Prin investiția propusă se generează deșeurile din categoria celor clasificate și codificate:

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

02 DEȘEURI DIN AGRICULTURĂ, HORTICULTURĂ, ACVACULTURĂ, SILVICULTURĂ, VÂNĂTOARE PESCUIȚ, DE LA PREPARAREA ȘI PROCESAREA ALIMENTELOR

02 01 deșeurile din agricultură, horticultură, acvacultură, silvicultură, vânătoare și pescuit

02 01 01 namoluri de la spălare și curățare

02 01 03 deșeurile de țesuturi vegetale

Se previzionează recepția a 462.400 kg fructe, din care 2% reprezintă deșeurile de natură resturi vegetale în cantitate de 2%, aceste resturi fiind material vegetativ se redepun pe rând în livada, în pregătirea patului germinativ ca și orice altă creangă rezultată din taieri;

Pierdere prin spălare, eliminare rest vegetal, crengi, cirese seci, cadere din recipient de transport, stafidite, uscate, neconforme după spălare = 2% - materiale vegetativ standard ce se poate utiliza în agricultură, fiind în stare naturală ca și orice material rezultat fără intervenție umană.

În proces de condiționare 453.152 kg fructe;

După calibrare rămân 80% din fructe, 362.521,6 kg calculând un an fără evenimente (meteo și-au fitosanitare); Nu se generează deșeurile suplimentare;

Din acestea 10875,22 kg intră pe echipament procesare pt obținere preparat alimentar cu o medie de 45% randament (acesta variază pe comandă între 65% grosime și implicit randament până la 18% randament în cazul sucului) Rezultă astfel 4893,75 kg nectar medie și 652,53 kg suc la medie de 18%; Din 10875,22 kg care intră în echipament procesare se generează 5328 kg samburi și pielita.

Conform Legea nr. 211/2011 privind regimul deșeurilor, republicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 220 din 28 martie 2014, cu modificările și completările ulterioare, se prevede ca excepție potrivit Articolul 2

(1) Se exclud din domeniul de aplicare al prezentei legi următoarele:

Modificat : 1. La articolul 2 alineatul (1), litera f) se modifică și va avea următorul cuprins:

f) materiile fecale, în cazul în care acestea nu intră sub incidența alin. (2) lit. b), paie și alte materii naturale nepericuloase folosite în agricultură, în exploatarea forestieră sau pentru producerea de energie din biomasă prin procese sau metode care nu dăunează mediului și nu pun în pericol sănătatea populației.

Astfel, samburii și pielitele uscate rezultate din stoarcerea materiilor organice se vând către diverși producători de peleti din zonă (există istoric de colaborare cu diverși producători de peleti din Ramnicelu) care preiau materialul rezultat, imediat după stocare în vederea așezării și utilizării în domeniul producției de material combustibil.

Astfel, putem spune că practic orice material biologic rezultat ca rest din activitatea tehnologică este reintrodus în circuitul biologic prin utilizare în cadrul unor metode de reducere a deșeurilor,

in natura ca material vegetative si refacere a solurilor prin inglobare in brazda si ca deseu pentru biocombustibil.

- programul de prevenire și reducere a cantităților de deșeuri generate: se iau masuri de gestionare a deșeurilor rezultate din activitatea economica desfasurata, in acelasi mod ca si pentru activitatea curenta, proiectul nu aduce modificari ale planurilor societatii privind gestionarea deșeurilor;

- planul de gestionare a deșeurilor: nu sunt modificari fata de situatia existenta;

Societatea se va supune la finalul investitiei la legislatia in vigoare privind planul national de gestionare a deșeurilor pentru ambalajele din materiale recuperabile, destinate pietei interne, privind legislatia in vigoare privind Fondul de Mediu.

i) gospodărirea substanțelor și preparatelor chimice periculoase: Nu este cazul;

- 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.

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

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

- impactul asupra populației, sănătății umane, 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.

Prin implementarea proiectului ce prevede achizitia a 4 echipamente in completarea fluxului de productie existent nu se prevad si nu se estimeaza impact asupra populației, sănătății umane, biodiversității, conservarea habitatelor naturale, a florei și a faunei sălbatice, terenurilor, solului, folosințelor, bunurilor materiale, calității și regimului cantitativ al apei, calității aerului, climei zgomotelor și vibrațiilor, peisajului și mediului vizual, patrimoniului istoric și cultural și asupra interacțiunilor dintre aceste elemente. Echipamentele propuse vor fi integrate in flux tehnologic in perimetrul destinat in prezent activitatilor economice similare.

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.

Prin implementarea proiectului nu se estimeaza si nu se intrvad influente begative asupra calitatii aerului in zona de implementare.

Nu este cazul;

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).

Proiectul propus nu aduce prin implementare activități care să se supună unor normative speciale privind protecția mediului.

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

Nu este cazul;

X. Lucrări necesare organizării de șantier:

- descrierea lucrărilor necesare organizării de șantier: Nu este cazul;
- localizarea organizării de șantier: Nu are loc o organizare de șantier, nu se efectuează lucrări de demolare/ construcție.
- descrierea impactului asupra mediului a lucrărilor organizării de șantier: Nu este cazul;
- surse de poluanți și instalații pentru reținerea, evacuarea și dispersia poluanților în mediu în timpul organizării de șantier: Nu este cazul;
- dotări și măsuri prevăzute pentru controlul emisiilor de poluanți în mediu: Nu este cazul;

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: Nu este cazul;

- 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.

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.

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.

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:

Nu este cazul;

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.

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 e cazul;

