

**Memoriu de prezentare
conform anexei nr. 5E la Legea 292/2018**

Titlul proiectului

SECTIE PROCESARE CIUPERCI SI PRODUSE DERIVATE

Amplasament: oras Babeni, str. Sipotelor, pct Stejeret, judetul Valcea

Beneficiar: SC AGRONAT FOOD SRL

I. **Denumirea proiectului:** Sectie procesare ciuperci si produse derivate

II. **Titular :**S.C AGRONAT FOOD S.R.L

Adresa sediului social: municipiul Rm. Valcea, str. Parteneriatului, nr.24, birou 8, judetul Valcea

Adresa amplasamentului:oras Babeni, str. Sipotelor, pct Stejeret, judetul Valcea

NR TELEFON:-

ADRESA DE MAIL: -

NUME PERSOANA DE CONTACT :Popa Valentin

RESPONSABIL PROTECTIA MEDIULUI:Popa Valentin

III.DESCRIEREA CARACTERISTICILOR FIZICE ALE

Rezumatul proiectului

Prin proiect se propune amplasarea unei sectii de procesare ciuperci, formata din 4 (patru) containere de dimensiunea 6 x 2,4 x h 2,78 m, montate unul linga altul.

Cele 4 containere vor avea urmatoarele functiuni:

1.vestiar angajati

2.dulap de depozitare materiale de curatenie

3.grup sanitar compartimentat pentru toaleta si zona de spalare a mainilor

4.spatiu de productie

5.spatiu de depozitare /spalare borcane noi

6.spatiu de depozitare ambalaje , etichete, capace, borcane, etc

7.dulap depozitare condimente

Justificarea necesitatii proiectului

Sectia de procesare ciuperci si produse derivate vine in completarea activitatii fermei de ciuperci existente in imediata vecinatate a amplasamentului, prin prelucrarea surplusului de ciuperci pleurotus

Valoarea investitiei:14 400 E

d) Perioada de implementare propusa: Perioada de implementare propusa este de maxim 2 ani de la obtinerea autorizatiei de construire.

e) Planse reprezentand limitele amplasamentului proiectului, inclusiv orice suprafata de teren solicitata pentru a fi folosită temporar (planuri de situatie si amplasamente)

- planul de situatie si
- planul de incadrare in zona
- planul topografic

f) Descrierea caracteristicilor fizice ale intregului proiect , formele fizice ale proiectului (planuri, cladiri, alte structuri , materiale de constructii si altele)

Terenul pe care se doreste implementarea proiectului este situat in extravilanul orasului Babeni, judetul Valcea fiind proprietatea SC AGRONAT FOOD SRL si are categoria de teren arabil.

Conform reglementarilor P.U.G , terenul este situat in zona exploatatilor agricole .

Proiectul propune amplasarea unei sectii de procesare ciuperci, formata din 4 (patru) containere de dimensiunea 6 x 2,4 x h2,78 m, montate unul linga altul si legate intre ele cu suruburi cu piulita si etansate cu garnituri speciale .

Structura este realizata din profile metalice zincate de grosime 2,5 mm ambutisate si sudate .

Peretii exteriori sunt din panou sandwich cu interior de poliuretan cu grosimea de 100 mm.

Panourile sandwich de acoperis sunt cu interior de poliuretan si grosimea de 100 mm.

Tamplaria exterioara este din PVC alba cu panou special pentru industria alimentara.

Sectia de procesare ciuperci si produse derivate va avea urmatoarele functiuni

l.vestiar angajati dotat cu dulapuri tip fiset si bancuta de cuier

2.dulap de depozitare materiale de curatenie

3.grup sanitar compartimentat pentru toaleta si zona de spalare a mainilor dotat cu dozator de sapun, dispenser hartie pentru maini si cosuri de gunoi cu pedala

4.spatiu de productie dotat cu urmatoarele echipamente :

Nr.crt.	Lista utilaje	Cantitate
Burger vegetal, chiftele, nuggets		
1.	Masina de tocat profesionala mare, min. 50 kg/ora	1
2.	Abatitot 10-15 cuve/tavi	1
3.	Cazan pentru fierbere si calit produs/legume 50 l	1
4.	Masina prelucrare legume cu kit 5 discuri 2-8 mm	1
5.	Malaxor/mixer planetar 20-50 l	1
6.	Masina de gatit 4 ochiuri mari	1
7.	Linie formatat burger 100 gr/chiftele 40/80 gr extensie conveior/accesorii	1
8.	Cuptor profesional ptr copt 10-15 tavi	1
9.	Fripteuza 2x13 l sau 1 x 20 l	1
10.	Robot profesional cu bol, 6-8 l si accesorii	1
Pateu din ciuperci		
1.	Cutter 14,5 l	1
2.	Aparat dozat produs in borcane cu presiune	1
3.	Autoclava sterilizat/pasteurizat borcane	1
Pulbere/Baza pentru mancare		
1.	Moara macinat granulatii diferite	1
Mobilier bucatarie		
1.	Masa inox cu rebord si polita	5
2.	Suprastructura masa	2
3.	Raft inox 4 polite	3
4.	Dulap frigorific/congelare inox dublu cu motor monobloc	1
5.	Hota profesionala	1

6.	Masina de spalat ustensilr profesionala	1
7.	Cuvete spalator	2
8.	Accesorii bucatarie (set tocatoare, set cutite, set oale, etc)	

5. spatiu de depozitare /spalare borcane noi, dotat cu chiuveta dubla, rasteluri pentru uscare si raft pentru depozitare borcane curate

6. spatiu de depozitare ambalaje , etichete, capace, borcane, etc

7. dulap depozitare condimente

Indicatori constructivi propusi

S totala teren =3667 mp

Sc=150 mp

Situatia existenta

Pe terenul din imediata vecinatate a proiectului, titularul are o ferma de ciuperci cu urmatoarele zone functionale:

Zona A-producere ciuperci:

- a. Subzona cultivarii si recoltarii ciupercilor
- b. Subzona depozitare compost
- c. Subzona depozitare compost uzat

Zona B-procesare ciuperci

Subzona procesarii ciupercilor si realizarea produselor finite in vederea valorificarii

Zona C-comercializare produse

Subzona comercializare

Ansamblul de constructii in care se desfasoara toate functiunile fermei de ciuperci este compus din urmatoarele obiecte:

- Hala procesare ciuperci pleurotus ostreatus bio - existent
- Hale productie ciuperci pleurotus ostreatus bio- 12 buc existent
- Depozit compost-existent
- Depozit compost uzat- existent
- Zona de comercializare- existent

Vecinatati

- la nord: nr. cadastral 38563,38564
- la sud: nr. Cadastral 37256 - Ferma de productie ciuperci
- la est: nr. Cadastral 37256 - Ferma de productie ciuperci
- la vest: drum

ELEMENTE SPECIFICE CARACTERISTICE PROIECTULUI PROPUȘ

- **Profilul si capacitatea de productie :**
Prelucrarea si conservarea legumelor si fructelor n.c.a-cod CAEN 1039
- **Descrierea instalatiei si a fluxurilor tehnologice existente pe amplasament (dupa caz):**nu este cazul. Pe amplasamentul analizat nu se desfasoara in prezent nicio activitate.
- **Activitatile desfasurate pe amplasamentul analizat :** nu este cazul.In prezent, terenul este liber de constructii, deci nu se desfasoara in prezent nicio activitate.
- **Descrierea proceselor de productie ale proiectului propus in functie de specificul investitiei, produse si subproduse obtinute, marimea, capacitatea:**

Fazele proceselor de productie ale proiectului propus sunt:

- pregatirea ciupercilor pentru prelucrare
- transferul ciupercilor din depozitul de ciuperci catre sectia de productie
- prelucrarea mecanica si termica a ciupercilor
- transferul produsului finit din sectia de productie catre depozit existente
- livrarea produsului finit

Fluxul tehnologic presupune urmatoarele operatiuni:

1. Faza de pregatire a ciupercilor pentru prelucrare

In prelucrare vor fi introduse ciuperci decalibrate de coditele provenite din procesul de ambalare curatate corespunzator. Ciupercile decalibrate si coditele se selecteaza, se curata manual si se spala cu ajutorul masinii de spalat legume, amplasata in camera de pregatire. Se lasa la scurs pe tavi asezate pe rasteluri de inox in camera de refrigerare, pentru a atinge temperatura de 2-4 °C necesare prelucrarii. Dupa scurgere, se aseaza in lazile spalate si sterilizate cca 6 kg/ladita de ciuperci decalibrate si codite urmand a fi pastrate in zona frigorifica pana la faza a doua de prelucrare.

2. Faza de transfer a produsului din depozitul de ciuperci catre sectia de productie

Ciupercile selectate, asezate in laditele de plastic acoperite cu capac sau folie, se transporta la capatul cordorului tehnologic de productie si se stivuiesc pe un palet. Paletul cu ladite se protejeaza prin acoperire cu folie PE usoara si se transporta catre sectia de procesare cu ajutorul motostivuitoarelor.

3. Faza tehnologica de prelucrare

Ciupercile sunt introduse in sectia de prelucrare, unde se procedeaza la prelucrarea lor mecanica si termica.

- **Etapal-pentru produsul burger, chiftele, nuggets**

Ciupercile racite la 2⁰ C se taie cu masina de tocat profesionala si cu un utilaj de feliere, dupa care se calesc in ulei cu ajutorul unui cazan pentru fierbere/calire/marmita cu incalzire indirecta; produsul este transformat prin prelucrare cu un cutter, in pasta dedicata burgerilor/chiftelelor vegetale.

In cazul burgerilor, pasta obtinuta se amesteca cu feliile de ciuperca taiate la 2-4 mm, se adauga condimentele, se amesteca cu un malaxor/mixer planetar si se formeaza burgerii cu ajutorul utilajului de formatare.

Pentru produsul de refrigerat, burgerii/nuggets/chiftele, se aseaza in caserole pe hartie speciala pentru a nu se lipi de caserola, se ambaleaza cu ajutorul masinii e ambalat cu folie termica si se depoziteaza la frig/ se congeleaza in functie de cererea pietei, in dulapul de congelare /refrigerare.

Dupa congelare/refrigerare produsul finit, ambalat in cutii de carton se transfera catre depozitul frigorific /congelator.

- **Etapa a 2-a pentru produsul pateu vegetal**

Ciupercile spalate si scurse se aduc din depozitul frigorific in sectia de productie. Se feliaza, apoi se caleste ciuperca, dupa care compozitia obtinuta se introduce in bolul unui cutter electric pentru a fi maruntita corespunzator, apoi se adauga condimentele, se malaxeaza si pasta obtinuta se introduce in aparatul de dozat produse si de aici in borcane. Se umplu borcanele, se capaceasc si se introduc in autoclava pentru sterilizare. La terminarea procesului de racire, dupa sterilizare, borcanele se eticheteaza, se aseaza in cutii de carton dedicate transportului catre beneficiari si se depoziteaza la o temperatura de 8-12⁰C in depozitul existent in cadrul fermei de ciuperci.

- **Etapa a 3-a-pentru produsul salata de ciuperci**

Ciupercile spalate si scurse se aduc din depozitul frigorific in sectia de productie unde se feliaza, se fierb /oparesc intr-un cazan de fierbere/autoclava pentru a putea fi transformate in salata

Separat se pregateste saramura sau compozitia de otet , folosindu-se recipiente din inox si masina de gatit.

Ciupercile sunt asezate in borcanele spalate si uscate, se adauga saramura sau otetul, apoi se capaceasc cu capace prin infiletare. Borcanele se introduc in autoclava si se sterilizeaza. Dupa sterilizare,

borcanele sunt asezate pe raft pentru racire lenta si se procedeaza la etichetarea lor in zona de etichetare. Borcanele se ambaleaza in cutii de carton care se sigileaza, se eticheteaza corespunzator si se transfera catre depozitul din incinta fermei de ciuperci.

- **Etapa a 4-a -pentru produsul ciuperci deshidratate / macinate**

Ciuperca decalibrata produsa in ferma de ciuperci proprie, existenta, se vor transfera cantitati de ciuperci catre un tert, care va proceda la deshidratarea lor, urmand sa fie inapoiate deshidratate pentru a putea produce pulbere de ciuperca deshidratata pentru industria alimentara.

Dupa deshidratare in unitatea terta colaboratoare, ciupercile sunt introduse in moara de macinat unde sunt macinate pana ajung la stadiul de pulbere. Pulberea de ciuperci se ambaleaza in pungi, se eticheteaza si se depoziteaza in incinta fermei de ciuperci, in camera de depozitare care asigura un mediu uscat.

Livrarea catre beneficiarul final se face in lazi de carton, sigilate si etichetate corespunzator

- **Produse si subproduse obtinute:** burger, chiftele, nuggets, pateu vegetal, salata de ciuperci, produse deshidratate, pulbere de ciuperci

- **Marimea /capacitatea:**

- suprafata de teren propusa a fi folosita este de 150 mp.

- capacitatea de procesare a sectiei este de 150 kg/saptamana.

- **Materii prime, energia si combustibilii utilizati, cu modul de asigurare a acestora**

- materii prime: apa, ciuperci, otet, sare, ulei, condimente, ciuperci deshidratate

- materii auxiliare:

- ambalaje:ladite din plastic, paleti din lemn, folie PE, folie termica, caserole, hartie pentru caserole, borcane si capace, etichete, pungi

- combustibil utilizati:nu este cazul

- energie cu modul de asigurare:**

- **energia termica** va fi asigurata cu ajutorul centralei termice aflata in dotarea Fermei de ciuperci avand in dotare urmatoarele

- ✓ un cazan cu P termica de 150-225 kW, cu functionare pe peleti
 - ✓ vas acumulare(puffer) cu capacitatea de 2500 litri
 - ✓ pompa circulatie agent termic cazan-puffer
 - ✓ pompa circulatie apa calda circuite 1, 2,3
 - ✓ cos de fum prefabricat din tuburi din samota, invelis din beton si vata minerala cu diametrul interior 30 cm cu H totala =7,5 m de la sol
- **energia electrica** racord la reseaua de energie electrica existenta in zona.
 - **Combustibili utilizati cu modul de asigurare in faza de construire:** motorina necesara vehiculelor de transport materiale de constructii. Pe amplasament in faza de construire nu se depoziteaza niciun fel de combustibil.

- **Racordarea la retelele utilitare existente în zona:**

Alimentarea cu apa a obiectivului se va realiza prin racord la reseaua de distributie a apei existenta in incinta fermei de ciuperci.Ferma de ciuperci se alimenteaza cu apa dintr - un put forat existent cu H =80 m.

Racordul se realizeaza din conducta PEHD, Pn10, SDR17, Dn-110 mm, printr-o conducta PEHD, Pn10, SDR17, Dn-50 mm, L = 6 m.

Necesar de apa in scop igienico-sanitar si tehnologic

Consum de apa in scop potabil	Qs zi med	Qs zi max
Zilnic	0,36 m ³ /zi(0,012 l/s)	0,46 m ³ /zi (0,015 l/s)
Anual	0,0936 miimc	0,1196 miimc

-norma de apa tehnologica pentru sectia de procesare ciuperci (spalari borcane noi si spalari ustensile): 0,5 mc/zi

Consum de apa in scop tehnologic (Sectia de procesare ciuperci)	Qs zi med	Qs zi max
Zilnic	0,50 m ³ /zi(0,017 l/s)	0,65 m ³ /zi (0,022 l/s)
Anual	0,130 miimc	0,169 miimc

Necesar de apa in scop igienico-sanitar si tehnologic pentru Sectia de procesare ciuperci:

$$Q_{zi\ max} = 1,11\ mc/zi\ (0,038\ l/s) \quad -\ anual: 0,2886\ mii\ mc/an$$

$$Q_{zi\ med} = 0,86\ mc/zi\ (0,029\ l/s) \quad -\ anual: 0,2236\ mii\ mc/an$$

$$Q_{zi\ min} = 0,55\ mc/zi\ (0,019\ l/s) \quad -\ anual: 0,1430\ mii\ mc/an$$

$$Q_{orar\ max} = 0,09\ mc/h$$

Evacuarea apelor uzate

Sectia de procesare ciuperci va fi racordata la reseaua de canalizare menajera existenta in cadrul Fermei de productie ciuperci, prin conducta PVC KG, cu diametre Dn: 110-160 mm, lungime circa L = 6 m si de aici in statia de epurare amplasata in cadrul aceleiasi ferme de productie ciuperci . Dupa epurare, apele sunt colectate intr-un rezervor de polistif, cu un volum de V = 10 mc si de aici, cu ajutorul unei pompe mobile, submersibile, apa este folosita la udat spatiul verde sau este trimisa catre o viroaga, in afara amplasamentului. In aceasta viroaga sunt colectate si apele pluviale din intreaga zona a satului. De aici ele ajung in paraul Bistrita.

Coordonate STEREO 70: Est: 435.783; Nord: 386.546

- **Descrierea lucrarilor de refacere a amplasamentului in zona afectata de executia investitiei:**
 - eliberarea amplasamentului de deseurile rezultate din activitatea de construire.
- **Cai noi de acces sau schimbari ale celor existente:** nu este cazul.

Resursele naturale folosite in constructie si functionare:

-Resurme naturale folosite in constructie:

- **sol** -nu
- **teren**- da in suprafata mica
- **apa in:**
 - **faza de construire:** nu este cazul
 - **faza de functionare** :racord la putul forat existent pe amplasamentul Fermei de ciuperci.

- **biodiversitate:** nu este cazul. Proiectul nu este amplasat in arie, ori in imediata apropiere a unei arii protejate.

➤ **Metode folosite in constructie:**

-sectia de procesare ciuperci si produse derivate consta in amplasarea a 4 containere metalice, montate asamblat prin imbulonare pe o platforma din beton armat dupa tehnologia de montaj a producatorului. Pozitionarea containerelor pe amplasament se face fara fundatie.

➤ **Planul de executie cuprinzand faza de constructie, punerea în funcțiune, exploatare, refacere și folosire ulterioara**

- lucrari necesare pentru pregatirea amplasamentului si anume:

- trasarea limitelor imobilului
- executia proiectului
- materialele utilizate in faza de construire sunt: beton, profile metalice zincate pentru realizarea structurii containerelor

➤ **Relatia cu alte proiecte existente sau planificate:**

In imediata apropiere a proiectului propus se gasesc:

a) Ferma de ciuperci apartinand societatii AGRONAT FOOD SRL compusa din urmatoarele obiective existente:

- obiectiv 1: Hala procesare ciuperci pleurotus ostreatus bio;
- obiectiv 2: Hala productie ciuperci – 12 hale;
- obiectiv 3: Depozit compost;
- obiectiv 4: Depozit compost uzat;
- Zona comercializare

b) Surse de apa: put forat la H = 80 m

c) **Statia de epuare ape menajere** tip Aqua Clean.

- **Detalii privind alternativele care au fost luate in considerare**

- **Principalele alternative studiate sunt:**

- a) alternativa de amplasament**

La alegerea amplasamentului in aceasta locatie s-a tinut seama de urmatoarele considerente:

- terenul apartine societatii AGRONAT FOOD SRL,
- in apropierea amplasamentului se gaseste **Ferma de ciuperci** , apartinand aceleiasi societati AGRONAT FOOD SRL
- amplasamentul nu este situat in zona cu restrictii de amplasare sau de construire,
- nu se modifica regimul economic al terenului stabilit prin reglementari PUG : zona de exploataii agricole

- b) alternativa tehnologica**

S-a luat in calcul amplasarea Sectiei de procesare ciuperci in imediata vecinatate a Fermei de ciuperci pentru a se scurta timpul pentru transportul si procesarea cipupercilor, precum si depozitarea produselor finite in cadrul depozitelor amplasate in cadrul fermei de ciuperci.

Analiza alternativelor

- ✓ alternativa 0 (zero) privind nerealizarea proiectului
- ✓ alternativa 1 de realizare a proiectului in aceasta locatie

Alternativa 0 (zero)	Alternativa 1	Evaluarea alternativelor	
		Alternativa 0	Alternativa 1

Nerealizarea proiectului	Realizarea proiectului	<p>- nu se modifica regimul economic al terenului stabilit prin reglementari PUG</p> <p>- nu se modifica starea actuala a mediului</p> <p>-terenul nu este situat in zona cu restrictii de amplasare sau de construire</p> <p>-folosinta terenului este arabil</p> <p>-terenul studiat este liber de constructii</p>	<p>- nu se modifica regimul economic al terenului stabilit prin PUG</p> <p>-nu se modifica starea actuala a mediului nici in perioada de construire , nici in perioada de functionare.</p> <p>-terenul nu este situat in zona cu restrictii de amplasare sau de construire</p> <p>- folosinta terenului este arabil</p> <p>- pe terenul studiat se amplaseaza 4 containere montate unul linga altul pe o platforma betonata , fara fundatie.</p>
--------------------------	------------------------	--	--

Pe baza analizarii celor 2 alternative s- a ales ca varianta finala varianta I deoarece:

- in timpul construirii si functionarii proiectului, starea mediului nu se modifica
- activitatea de procesare ciuperci si produse derivate vine in completarea activitatii fermei de ciuperci existente si are scop sa prelucreze surplusul de ciuperca pleurotus greu vandabila, datorita calibrului si deformatiilor neacceptate in lanturile de magazine in care se livreaza in acest moment.

➤ **Alte activitati care pot aparea ca urmare a proiectului (de exemplu, extragerea de agregate, asigurarea unor noi surse de apa, surse sau linii de transport al energiei, cresterea numarului de locuinte, eliminarea apelor uzate si al deseurilor)-nu este cazul.**

➤ **Alte autorizatii cerute prin proiect**

Conform certificatului de urbanism nr.114 din 7.10.2021, eliberat de Primaria orasului Babeni, avizele solicitate sunt:

- alimentare cu apa
- canalizare
- energie electrica
- sanatatea populatiei

IV. Descrierea lucrarilor de demolare necesare

Proiectul nu presupune demolari de cladiri.

V. Descrierea amplasarii proiectului

➤ **Distanta fata de granite pentru proiectele care cad sub incidenta Conventiei privind evaluarea impactului asupra mediului în context transfrontiera, adoptata la Espoo la 25 februarie 1991, ratificata prin Legea nr. 22/2001- nu este cazul.**

➤ **Localizarea amplasamentului în raport cu patrimoniul cultural potrivit listei monumentelor istorice, actualizata, aprobata prin ordinul ministrului culturii si cultelor nr. 2.314/2004, cu modificarile ulterioare, si repertoriului arheologic national prevazut de ordonanta guvernului nr. 43/2000 privind protectia patrimoniului arheologic si declararea unor situri arheologice ca zone de interes national, republicata, cu modificarile si completarile**

ulterioare- nu este cazul. Imobilul nu este inclus in lista monumentelor istorice /si sau ale naturii, ori in zona de protectie a acestora.

Harti, fotografii ale amplasamentului care pot oferi informatii privind caracteristicile fizice ale mediului, atat naturale, cat si artificiale,si alte informatii privind folosintele actuale si planificate ale terenului atat pe amplasament, cât si pe zone adiacente acestuia; politici de zonare si de folosire a terenului; arealele sensibile

- plan de situatie
 - plan de incadrare in zona
 - plan topografic
 - **folosinta actuala a terenului:** arabil
 - **folosinta planificata a terenului pe amplasament :**arabil.
- **Coordonatele georgrafice ale amplasamentului proiectului, (prezentate sub forma de vectori in format digital cu referinta geografica , in sistem de proiectie nationala Stereo 1970)**

X	Y
435727	386524
435732	386518
435727	386514
435722	386520

- **Detalii privind orice varianta de amplasament care a fost luata in considerare**

Varianta analizata privind alegerea amplasamentului a tinut cont de urmatoarele caracteristici:

- amplasamentul pe care urmeaza sa se implementeze proiectul apartine SC AGRONAT FOOD SRL,
- nu se schimba categoria de folosinta a terenului

- activitatea de procesare ciuperci si produse derivate vine in completarea activitatii fermei de ciuperci existente in imediata apropiere si are scop sa prelucreze surplusul de ciuperci pleurotus greu vandabila, datorita calibrului si deformatiilor neacceptate in lanturile de magazine in care se livreaza in acest moment
- s-a luat in calcul amplasarea sectiei de procesare ciuperci in imediata vecinatate a Fermei de ciuperci pentru a se scurta timpul pentru transportul , procesarea ciupercilor si depozitarea produsului finit
- existenta pe amplasamentul din vecinatate a utilitatilor: apa, canalizare, energie termica

VI. Descrierea efectelor semnificative posibile asupra mediului ale proiectului, in limita informatiilor disponibile

A. SURSE DE POLUANTI SI INSTALATII PENTRU RETINEREA, EVACUARE SI DISPERSIA POLUANTILOR IN MEDIU:

a) PROTECTIA CALITATII APELOR

Sursele de poluanti pentru ape, locul de evacuare sau emisarul

- faza de construire :nu este cazul
- faza de functionare :
 - zona de spalare borcane
 - grup sanitar, prevazut cu toaleta si zona de spalare a mainilor

Statiile si instalatiile de epurare sau de preepurare a apelor uzate prevazute la:

- **faza de construire** :nu este cazul
- **faza de functionare**: statia de epurare Aqua Clean

Masuri de prevenire

- **faza de construire** :nu este cazul
- **faza de functionare**:nu este cazul

2. PROTECTIA AERULUI

Sursele de poluanti pentru aer, poluanti:

- **faza de construire:**
 - emisii de la manevrarea materialelor :pulberi
 - emisii de la transportul materialelor:pulberi
 - praf din manevrarea materialelor de constructie
 - emisii din activitatea de construire :pulberi
- **faza de functionare**:nu este cazul

Instalatii pentru retinerea si dispersia poluantilor in atmosfera

- **faza de construire**:nu este cazul. Emisiile generate sunt emisii care se produc aproape de sol, sunt emisii fugitive si nu se pot compara cu limitele impuse de Ordinul MAPPM nr. 492/1993.
- **faza de functionare**: nu este cazul

3.PROTECTIA IMPOTRIVA ZGOMOTULUI SI VIBRATIILOR

Sursele de zgomot si de vibrati

- **faza de construire** :
 - din traficul generat de circulatia vehiculelor motorizate
 - din activitatea de construire: descarcarea materialelor, executia propriu-zisa a proiectului
- **faza de functionare** :nu este cazul

Amenajarile și dotările pentru protecția împotriva zgomotului și vibrațiilor

- **faza de construire:** nu este cazul
- **faza de functionare:** nu este cazul.

4. PROTECTIA IMPOTRIVA RADIATIILOR:

Sursele de radiatii: nu este cazul.

Amenajarile si dotarile pentru protectia împotriva radiatiilor: nu este cazul.

5. PROTECTIA SOLULUI SI A SUBSOLULUI:

Sursele de poluanti pentru sol, subsol si ape freactice

- **faza de construire :**nu este cazul
- **faza de functionare:** nu este cazul

6. PROTECTIA ECOSISTEMELOR TERESTRE SI ACVATICE:

Identificarea arealelor sensibile ce pot fi afectate de proiect: nu este cazul.

Proiectul nu este amplasat in arie, ori in imediata apropiere a unei arii protejate.

Lucrarile, dotarile si masurile pentru protectia biodiversității, monumentelor naturii si ariilor protejate: nu este cazul.

7. PROTECTIA ASEZĂRILOR UMANE SI A ALTOR OBIECTIVE DE INTERES PUBLIC :nu au fost identificate obiective de interes public in apropierea amplasamentului proiectului.

Distata fata de asezarile umane: proiectul este amplasat in extravilanul orasului Babeni, in zona de exploatatii agricole.

Distanta fata de monumente istorice si de arhitectura, alte zone asupra carora exista instituit un regim de restrictie, zone de interes traditional etc: nu este cazul.

Lucrarile, dotarile si masurile pentru protectia asezarilor umane si a obiectivelor protejate si/sau de interes public: nu este cazul.

8. GOSPODARIREA DESEURILOR GENERATE PE AMPLASAMENT :

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

Lista deșeurilor generate la faza de construire

- 17 01 01 beton
- 17 02 02 lemn
- 20 03 01- deșeuri municipale amestecate

PLANUL DE GESTIONARE A DESEURILOR

- Se va ține evidența gestiunii deșeurilor conform prevederilor HG nr. 856/2002 privind evidența gestiunii deșeurilor .
- Gestionarea tuturor categoriilor de deșeuri se va realiza cu respectarea OUG 92/20021 privind regimul deșeurilor
- deșeurile menajere precum și cele rezultate din activitatea de construire vor fi depozitate în locuri special amenajate și eliminate prin intermediul unui operator economic autorizat să desfășoare activități de tratare a deșeurilor sau a unui operator public ori privat de colectare a deșeurilor
- Următoarele tipuri de deșeuri din construcții vor fi colectate separat:
 - lemn
 - materiale minerale: beton, piatra, metal, sticla, plastic -dupa caz

9.GOSPODARIREA SUBSTANTELOR SI PREPARATELOR CHIMICE PERICULOASE:

Substantele si preparatele chimice periculoase utilizate si/sau produse:

- **faza de construire:** motorina folosita la functionarea mijloacelor de transport. Motorina se aprovizioneaza direct din statiile de distributie carburanti.
- **faza de functionare:** nu este cazul.

10. Modul de gospodarire a substantelor si preparatelor chimice periculoase si asigurarea conditiilor de protectie a factorilor de mediu si a sanatatii populatiei: nu este cazul.

B. Utilizarea resurselor naturale, în special :

- sol- nu
- terenuri-da in suprafete mici
- apa-nu este cazul
- biodiversitate-nu este cazul. Proiectul nu este amplasat in arie protejata si nici in apropierea unei arii protejate.

VII. DESCRIEREA ASPECTELOR DE MEDIU SUSCEPTIBILE A FI AFECTATE ÎN MOD SEMNIFICATIV DE PROIECT:

-impactul asupra populatiei, sanatatii umane, biodiversitatii (acordand o atentie speciala speciilor si habitatelor protejate), conservarea habitatelor naturale, a florei si a faunei salbatice, terenurilor, solului, fosintelor, bunurilor materiale, calitatii si regimului cantitativ al apei, calitatii aerului, climei (de exemplu, natura si amploarea emisiilor de gaze cu efect de sera), zgomotelor si vibratiilor, peisajului si mediului vizual, patrimoniului istoric si cultural si asupra interactiunilor dintre aceste elemente. Natura impactului (adica impactul direct, indirect, secundar, cumulativ, pe termen scurt, mediu si lung, permanent si temporar, pozitiv si negativ):

Factori de mediu	Natura impactului			
	Direct/ indirect	Secundar/ cumulativ	Pe termen scurt, mediu sau lung	Permanent/ temporar
Populatie	I	S	S	T
Sanatate umana	I	S	S	T
Biodiversitate	NC	NC	NC	NC
Conservarea habitatelor naturale	NC	NC	NC	NC
Flora si fauna salbatica	NC	NC	NC	NC
Terenuri	D	S	L	p
Sol	D	S	L	P
Bunurilor materiale	NC (nu este cazul)	-	-	-
Calitatea si regimul cantitativ al apei	D	s	L	P
Calitatea aerului	I	S	S	T
Clima(natura si amoloarea emisiilor de gaze cu efect de sera)	NC	NC	NC	NC
Zgomot si vibratii	D	S	S	T
Peisaj si mediu vizual	D	S	L	P
Patrimoniul istoric si cultural	nu exista	-	-	-

Tipurile si caracteristicile impactului potentia

a) importanta impactului: mica

- **extinderea spatiala a impactului** : locala
- **zona geografica care poate fi afectata**:local
- **dimensiunea populatiei care poate fi afectata**:nu este cazul.

b) natura impactului – negativ.

c) **natura transfrontaliera a impactului**- nu este cazul. Proiectul nu are efecte asupra altui stat.

d) **intensitatea si complexitatea impactului** –mica.

e) **probabilitatea impactului** : mica

f) **debutul impactului:** in perioada de sapaturi

-**durata si frecventa impactului** –temporar, impactul de manifesta pe durata scurta de timp, intermitent (pe durata executiei proiectului)

-**reversibilitatea impactului** -reversibil.

g) **cumularea impactului cu impactul altor proiecte existente si/sau aprobate:** Proiectul se cumuleaza cu silozurile existente in imediata apropiere a proiectului.

h) **posibilitatea de reducere efectiva a impactului:**nu este cazul.

VIII.PREVEDERI PENTRU MONITORIZAREA MEDIULUI:

Dotari si masuri prevazute pentru controlul emisiilor de poluanti în mediu: nu este cazul.

IX. Legatura cu alte acte normative si / sau planuri / programe / strategii / documente de planificare

A. Justificarea încadrării proiectului, dupa caz, în prevederile altor acte normative nationale care transpun legislatia Uniunii Europene: Directiva 2010/75/UE (IED) a Parlamentului European si a Consiliului din 24 noiembrie 2010 privind emisiile industriale (prevenirea si controlul integrat al poluarii), Directiva 2012/18/UE a Parlamentului European si a Consiliului din 4 iulie 2012 privind controlul pericolelor de accidente majore care implica substante periculoase, de modificare si ulterior de abrogare a Directivei 96/82/CE a Consiliului, Directiva 2000/60/CE a Parlamentului European si a Consiliului din 23 octombrie 2000 de stabilire a unui cadru de politica comunitara în domeniul apei, Directiva-cadru aer 2008/50/CE a Parlamentului European si a Consiliului din 21 mai 2008 privind calitatea aerului înconjurator si un aer mai curat pentru Europa, Directiva 2008/98/CE a Parlamentului European si a Consiliului din 19 noiembrie 2008 privind deseurile si de abrogare a anumitor directive, si altele)- nu este cazul

X. LUCRARI NECESARE ORGANIZARII DE SANTIER:

- descrierea lucrarilor necesare organizarii de santier:

- luarea masurilor de semnalizare si dirijare a circulatiei in incinta amplasamentului
- amenajarea de spatii pentru depozitarea selectiva a deseurilor rezultate la faza de construire

- localizarea organizarii de santier: in incinta ampalsamnetului fara a afecta proprietatile vecine.

- descrierea impactului asupra mediului a lucrarilor organizarii de santie: nu este cazul

- surse de poluanti si instalatii pentru retinerea, evacuarea si dispersia poluantilor în mediu

în timpul organizarii de santier: nu este cazul.

- dotari si masuri prevazute pentru controlul emisiilor de poluanti în mediu: nu este cazul.

XI. LUCRARI DE REFACERE A AMPLASAMENTULUI LA FINALIZAREA INVESTITIEI:

- eliberarea ampalsamentului de deseurile din constructii.

Lucrari de refacere în caz de accidente: nu este cazul.

Lucrari de refacere la încetarea activitatii, în masura în care aceste informatii sunt disponibile: proiectul nu se refera la sistarea definitiva/dezafectarea activitatii, deci nu poate exista un impact post inchidere.

XII. Anexe - piese desenate

- plan de încadrare în zona
- plan de situatie
- plan topografic

Semnatura titularului