

О Б Я В А

до заинтересованите лица и общественост

На основание чл. 6, ал. 1 и ал. 9 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда (Наредба за ОВОС, ДВ, бр. 25/2003 г., изм. и доп.)

КС ЕКОФУДС" ООД, с ЕИК 109610461, гр.Благоевград, област Благоевград, ул. „Зеленка“ №27

СЪОБЩАВА

на засегнатото население, че има инвестиционно предложение за:

Изграждане на „Предприятие за преработка и консервиране на плодове и зеленчуци, фотоволтаична инсталация, трафопост”, с.Стоб, община, Кочериново в имот УПИ XXX – 652 Стопански двор на с. Стоб

В предприятието ще се произвеждат замразени и сушени плодове и зеленчуци, стерилизирани консерви, сладка и конфитюри, туршии. Предвидени са следните производства:

- 1.Производство на конфитюр от ягодоплодни плодове –ягоди, малини, боровинки
- 2.Сушене на плодове и зеленчуци – кайсии, смокини, сини сливи, ябълки, гъби
- 3.Замразяване на плодове и зеленчуци
- 4.Производство на туршии и мариновани гъби
- 5.Производство на сурово очистени картофи / полуфабрикат /
- 6.Стерилизирани консерви - мариновани корнишони, зелен фасул

За контакти Стоян Янков Манчев и Кирил Стоянов Кирилов , Мобилен тел.: 0878 438092;
e-mail: sto_manchev@abv.bg

Писмени становища и мнения се приемат в РИОСВ, гр. Благоевград – 2700, ул.„Свобода” № 1,
тел.(+35973) 883 140 12, e-mail: blriosv@yahoo.com

Приложение:

- 1. Информация по Приложение № 2 към чл. 6 от Наредбата за ОВОС**

ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРЕЦЕНЯВАНЕ НА НЕОБХОДИМОСТТА ОТ ОВОС

За инвестиционно предложение: „Изграждане на Предприятие за преработка и консервиране на плодове и зеленчуци, фотоволтаична инсталация и трафопост”, с.Стоб, община Кочериново, област Кюстендил

(Съгл. Приложение №2 към чл. 6 на Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда)

I. Информация за контакт с възложителя:

1. Седалище и единен идентификационен номер на юридическото лице :

„КС ЕКОФУДС” ООД, с ЕИК 109610461, гр.Благоевград, област Благоевград, ул. „Зеленка” №27

2. Пълен пощенски и административен адрес:

„Зеленка” №27, ет.2, гр.Благоевград, област Благоевград

3. Телефон, факс и e-mail:

Тел. за връзка: Мобилен тел.: 0878 438092; e-mail: sto_manchev@abv.bg

4. Лице за контакти:

Стоян Янков Манчев и Кирил Стоянов Кирилов, управители на „КС ЕКОФУДС” ООД,

II. Характеристики на инвестиционното предложение:

1. Резюме на предложението:

Предвижда се изграждане на :

- **нова производствена сграда 2 етажа – „Предприятие за преработка и консервиране на плодове и зеленчуци, фотоволтаична инсталация, трафопост” със застроена площ от 965,00м², плътнос 60%. Съществуващата масивна сграда на един етаж с площ от 380 кв.м ще бъде разрушена.**
- **фотоволтаична инсталация с мощност 60 kW и върху площ от 400 кв.м върху покрива на производствената сграда, произведената ел. енергия ще се ползва за нуждите на предприятието**
- **трафопост с мощност от 150 kW , разположен в имота с външно ел. захранване с подземен кабел по улична мрежа.**
- **Модулна пречиствателна станция за биологично пречистване в имота, в която ще заустят битовите и производствени води от обекта - тип „Bioilean 50”, работеща на принципа „продължителна аерация, процес с активна утайка”и е компактно**

съоръжение съдържащо всички оборудвания в един контейнер снабдена с груба решетка тип „кош“, след която водите ще попадат в биобасейн.

В предприятието ще се произвеждат замразени и сушени плодове и зеленчуци, стерилизирани консерви, сладка и конфитюри, туршии. Предвидени са следните производства:

1. Производство на конфитюр от ягодоплодни плодове –ягоди, малини, боровинки
2. Сушене на плодове и зеленчуци – кайсии, смокини, сини сливи, ябълки, гъби
3. Замразяване на плодове и зеленчуци
4. Производство на туршии и мариновани гъби
5. Производство на сурово очистени картофи / полуфабрикат /
6. Стерилизирани консерви - мариновани корнишони, зелен фасул

Предвижда се изграждане на нова сграда в имот УПИ XXX – 652 Стопански двор на с.Стоб, като предназначението на имота се предвижда за същата дейност. Съществуващата в имота стопанска сграда ще бъде съборена.

На първо ниво на новата сграда ще се разположи производствената част, а на второ ниво е предвидено да се разположат административно - битовите помещения - санитарен филтър, лаборатория, офиси и помещения за почивка, санитарни възли, други обслужващи помещения. Конструкцията на двуетажното тяло е стоманобетонова, а едноетажното тяло е проектирано със стоманена конструкция. Предвидени са две стълбищни клетки с асансьори - което позволява да бъдат разделени потоците за достъп на персонала.

Технологичните операции ще се извършват в отделни помещения или зони.

- Първична обработка на суровините
- Обработка на измити и почистени суровини
- Сушилня
- Камера за шоково замразяване
- Помещение за термична обработка
- Помещение за ферментация на туршии
- Работно помещение за опаковане и етиктиране

Предвидени са самостоятелни складови помещения за:

- Приемане и съхранение на суровини – пресни плодове и зеленчуци
- Помещение за допълнителни суровини и адитиви
- За опаковъчни, пакетиращи и етиктиращи материали
- Отпадъци
- Готова продукция с експедиция
- Хладилни помещения
- Помещение за почистващи и дезинфекционни препарати и средства за почистване и поддръжка.

В предприятието са предвидени 5 хладилни съоръжения:

- хладилна камера от $-2 \div 15^{\circ}\text{C}$ за суровини с площ $42,35 \text{ m}^2$
- камера за шоково замразяване $-35 \div -40^{\circ}\text{C}$,
- две ниско температурни хладилни камери от $-18 \div -25^{\circ}\text{C}$ с площ по 18 m^2 за замразени готови продукти
- една хладилна камера $-2 \div 6^{\circ}\text{C}$ за охладени сурово очистени и нарязани картофи с площ 10 m^2 .

Всички хладилни съоръжения са със самостоятелни агрегати и автоматика /хладилен агрегат и изпарител/. Ще се използват безвредни хладилни агенти.

Предвиден за използване охлаждащ агент е фреон R-404A. Отопление на сградата е с ел енергия, като е предвидена климатизация на производствената част.

Капацитет на предприятието ще бъде: до 5t/24h, до 1170 t годишно производство.

Обща използвана площ: обща площ на имота 1648 кв. м.

2. Доказване на необходимостта от инвестиционното предложение:

С реализирането на настоящия инвестиционен проект „КС ЕКОФУДС” ООД, има за цел: чрез разширена продуктова гама; да диверсифицира паричния си поток; да създаде условия за по-голяма трудова заетост на работниците, които ще наеме, като стане участник на пазара на висококачествени плодови и зеленчукови консерви. Анализът, извършен от фирмата, на пазара на висококачествени плодови и зеленчукови консерви показва: липса, в значителна степен, на продукти от естествени суровини и без добавки и бутикови такива; внос на качествени продукти на изключително високи цени, както и нарастващо общо търсене на продукти от естествени суровини и без добавки (овкусители, ароматизатори, стабилизатори, консерванти, др.). Отчитайки възможностите на пазара инвеститорът възнамерява да се позиционира като надежден доставчик на висококачествена продукция на конкурентни цени, отразяващи висококачествен производствен процес и пълен контрол върху снабдяването с изходна суровина.

Реализацията на проекта е изцяло съобразена с всички действащи в Р България конструктивни, екологични, санитарно-хигиенни и други нормативни документи, като тя в максимална степен се доближава до европейските изисквания за добра производствена практика.

3. Връзка с други съществуващи и одобрени с устройствен или друг план дейности:

1. Със Заповед № РД-01-05-590/ 30.12.2013г. на Кмета по чл.150 от ЗУТ, Заповед № РД-01-05-157/ 02.04.2015г. на Кмета е допусната процедура за изработване на комплексен проект за инвестиционна инициатива за обект „Предприятие за преработка и консервиране на плодове и зеленчуци, фотоволтаична инсталация, трафопост” в упи XXX -652, Стопански двор с.Стоб

В изпълнение на чл. 95 от Закона за опазване на околната среда засегнатото население е информирано с публикуване на обява за инвестиционното предложение на сайта на община Кочериново, на информационното табло в сградата на общинската администрация, както и на всички информационни табла в гр.Кочериново и с.Стоб. Освен това е направено и уведомление за инвестиционното предложение пред Община Кочериново / Приложение 1: Уведомление за инвестиционно предложение до кмета за Община Кочериново. на осн. чл. 4, ал. 2 от Наредбата за ОВОС, Уведомление за инвестиционно предложение до кмета с.Стоб

Приложение 2: Уведомление за инвестиционно предложение до засегнатото население на осн. чл. 4, ал. 2 от Наредбата за ОВОС

Приложение 3: Констативен протокол от община Кочериново за наличие на обяви до засегнатото население за ИП на информационното табло в сградата на общинската администрация и всички информационни табла в гр. Кочериново

Приложение 4: Удостоверение от кмета на община Кочериново за постъпило обявление за ИП. и за наличие на обяви до засегнатото население за ИП в сайта на общината, на информационното табло в сградата на общинската администрация и всички информационни табла в гр. Кочериново

Към настоящия момент няма постъпили становища и възражения от заинтересовани физически и юридически лица на посочените в обявата адреси.

4. Подробна информация за разгледани алтернативи:

Обособен производствен обект за преработка на плодове и зеленчуци, за който е отреден урегулиран поземлен имот УПИ XXX – 652 Стопански двор на по плана на с.Стоб, об. Кочериново, се намира в урбанизирана територия- бивш стопански двор на с.Стоб. Тази територия е обособена предимно за складови дейности - за селскостопанска продукция , за което съществува нужната инфраструктура. В рамките на този имот „КС ЕКОФУДС” ООД, ще изгради единственото си преработващо предприятие и, от гледна точка на производствения процес, логистиката и наличието на подходяща работна ръка, осъществяването на дейността точно на това място е единственият възможен вариант. Нулевата хипотеза е възможността да не се осъществи дейността, предвидена с инвестиционното предложение. От описаното по-горе става ясно, че реализацията на инвестиционното предложение **няма** да повлияе негативно върху компонентите на околната среда и ще има положителен икономически ефект за общността в района на гр. Кочериново, което налага изпълнението на алтернативната хипотеза, а именно осъществяване на инвестиционното намерение.

5. Местоположение на площадката, включително необходима площ за временни дейности по време на строителството:

Инвестиционното предложение се предвижда да се реализира в землището на с.Стоб, община Кочериново в поземлен имот УПИ XXX – 652 , урбанизирана територия на бившия стопански двор на с.Стоб, който ще се предвиди за дейностите по инвестиционното намерение, имотът е с площ 1648 кв.м, при съседни парцел УПИ XXX – 651, УПИ XXX – 653 и улица, УПИ VIII, УПИ IX.

Необходимата площ за временни дейности по време на строителството на обекта ще се разположи изцяло в собствения имот.

В близост до имота няма обекти подлежащи на здравна защита /училищаи детски градини /.Няма предприятия и дейности изпускащи вредности. В съседните имоти има съществуващи сгради - обекти – фурна за хляб, складове за селскостопанска продукция

6. Описание на основните процеси (по проспектни данни), капацитет:

Инвестиционното предложение се отнася за изграждане на „Предприятие за преработка и консервиране на плодове и зеленчуци, фотоволтаична инсталация за собствени нужди и трафопост”. Предвижда се годишното производство след пускането в действие на предприятието да достигне 1170 t. плодови и зеленчукови консерви.

Производствена програма включва:

1. Производство на конфитюр от ягодоплодни плодове –ягоди, малини, боровинки
2. Сушене на плодове и зеленчуци – кайсии, смокини, сини сливи, ябълки, гъби

[Type text]

3. Замразяване на плодове и зеленчуци
4. Производство на туршии и мариновани гъби
5. Производство на сурово очистени картофи / полуфабрикат /
6. Стерилизирани консерви - мариновани корнишони, зелен фасул

Технологичните операции ще се извършват в отделни помещения или зони.

- Първична обработка на суровините
- Обработка на измити и почистени суровини
- Сушилня
- Камера за шоково замразяване
- Помещение за термична обработка
- Помещение за ферментация на туршии
- Работно помещение за опаковане и етикетиране

Предвидени са самостоятелни складови помещения за:

- Приемане и съхранение на суровини – пресни плодове и зеленчуци
- Помещение за допълнителни суровини и адитиви
- За опаковъчни, пакетиращи и етикетиращи материали
- Отпадъци
- Готова продукция с експедиция
- Хладилни помещения
- Помещение за почистващи и дезинфекционни препарати и средства за почистване и поддръжка

В предприятието са предвидени 5 хладилни съоръжения - хладилна камера от $-2 \div 15^{\circ}\text{C}$ за суровини с площ $42,35 \text{ m}^2$, камера за шоково замразяване $-35 \div -40^{\circ}\text{C}$, две ниско температурни хладилни камери от $-18 \div -25^{\circ}\text{C}$ с площ по 18 m^2 за замразени готови продукти и една хладилна камера $-2 \div 6^{\circ}\text{C}$ за охладени сурово очистени и нарязани картофи с площ 10 m^2 . Всички хладилни съоръжения са със самостоятелни агрегати и автоматика /хладилен агрегат и изпарител/. Ще се използват безвредни хладилни агенти. Предвидения за използване охлаждащ агент е фреон R-404A.

Производствената програма и асортиментите ще се подбират въз основа на наличните плодове и зеленчуци в суровинният район, в който е разположено предприятието, както и техните технологични характеристики. Предвижда се предприятието да работи с пресни плодове и зеленчуци в периода на тяхната техническа зрялост, чрез ритмични доставки на суровина. Произвежданата продукция ще се предлага в PVC опаковки, стъклени и PET опаковки, кутии, кофи, бидони, съответно с тегло от $0,200 \text{ kg}$ до 180 kg . Произвежданите туршии освен самостоятелно ще се предлагат, като туршия смес от различни компоненти или в съотношение по желание на клиента.

ОПИСАНИЕ НА ТЕХНОЛОГИЧНИЯ ПРОЦЕС-ТЕХНОЛОГИЧНИ СХЕМИ

Суровините ще се съхраняват в предвидените за това помещения. Преди разтоварването им, отговорникът по добри хигиенни практики (ДХП) проверява придружаващата документация и състоянието на приеманата суровина и при положително становище-те се допускат за съхранение. Приетите партии се вписват в дневник за входящ контрол.

Посредством електрокар или палетна количка те постъпват на закритата рампа. Отговорното лице ги разпределя в помещенията за съхранение в съответствие от вида им. Подреждат се по партии, като се спазват изискванията за идентифицирането им с цел правилна ротация на наличностите. Складирането се осъществява така, че се осигурява достатъчно място между палетите и стелажите с храни и стените с цел оптимален въздухообмен и равномерно разпределение на температурата във всички части на помещенията и камерите.

ПРОИЗВОДСТВОТО НА КОНФИТЮР:

Сортирането на плодовете ще се извършва ръчно на предвидените за това работни маси в предвиденото работно помещение. Отстраняват се загнилите, плесенявали, повредените от вредители, незрели и презрели плодове, както и всички странични примеси. Плодовете се почистват от плододръжките и чашелистчетата.

Измиването ще се извършва на вибрационна миачна машина

Приготвяне на захарния сироп, пектина и киселината Захарният сироп се приготвя в съд за приготвянето му в помещение за термична обработка Готовия сироп се прецежда. Пектиновия разтвор се приготвя в пектинбъркачка , като сухият пектин се смесва със захар в съотношение 1:4 и се изсипва на тънка струя в пектинобъркачката в, която предварително е поставена водата. Органичната киселина се прибавя във вид на 50% воден разтвор, предварително приготвен в предназначен за целта съд.

Изваряването ще се извърши в бланшорно казанче , което ще се зарежда ръчно. Последната фаза /след прибавянето на пектина/ се провежда при t на кипене $103-105^{\circ}\text{C}$. Процесът завършва до достигане на съдържание на с.в./рефрактометрично/ не по –малко от 60% за високо захарните и не-повече от 50% за ниско захарните конфитюри.

Готовият конфитюр се прехвърля във вътрешни съдове. Дозирането на готовата продукция в предварително измити стъклени или PVC опаковки и затварянето им ще се извършват ръчно, на работни маси

Стерилизацията ще се извърши във вертикален автоклав, при 100°C , в продължение на $10-20\text{ min}$ /в зависимост от големината на опаковките/. Охлаждането ще се извършва веднага до 40°C в самия автоклав. Зареждането и освобождаването на кошницата на

автоклава ще става ръчно, а вертикалното и страничното и придвижване с помощта на електротелфер.

Разходната норма е за конфитюр ягоди при с. в. на плода 6%, захарно съдържани 63%, при 10% съдържание на неядливи части, загнили и неузрели плодове.

Калиев сорбат ще се използва, само когато готовият продукт се реализира в пластмасови опаковки, които няма да преминават през етап стерилизиране.

Етикетиране, кашониране, палетизация ще се извършват ръчно. Етикетирането става чрез ръчно залепване на художествено оформен етикет с предварително нанесени партидни означения и срок на годност.

Груповото опаковане ще се извършва на работна маса като единичните опаковки се подреждат в кашони. Кашоните се получават несгънати, фолирани, като преди вкарването им в склада за съхранение, транспортното фолио се отстранява. Съхраняването им ще става в самия склад на работна маса, като готовите кашони се подреждат на ролпалет.

Палетизацията се извършва в склад за готов продукт на място, като индивидуалните опаковки или груповите опаковки се подреждат върху палет и обвиват със стреч фолио.

Готовите конфитюри ще се **съхраняват** в склад за готов продукт при стайна температура минимум 20 дни след датата на производството им за установяване на признаци на бомбаж.

Транспортирането на готовата продукция ще става със специализирани транспортни средства на фирмата или собствен транспорт на клиентите чрез натоварване през изхода за готов продукт.

ТЕХНОЛОГИЧНА СХЕМА ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО НА ТУРШИИ

Сортирането ще се извършва по гореописаният начин. Отстранява се загнила, плесенясала, повредена от вредители, незряла и презряла суровина, както и всички странични примеси.

Измиването ще се отстраняват : прах, полепнала пръст, пясък и др. Ще се извършва във вана с двойно дъно.

Инспекцията и нарязването ще се извършва на предвидената за това работна маса.

Ферментацията ще се извършва в пластмасови бидони до 150 литра, които ще се зареждат ръчно с измитите, инспектирани и нарязани. С помощта на транспалетна количка те се транспортират до помещение за ферментация, където ще се заливат със саламура.

По време на ферментацията се извършва ежедневно претакане с помощта на помпа, като се следи киселинността и солеността на саламурата, както и температурата в помещението $18^{\circ}\text{C} \div 25^{\circ}\text{C}$.

При достигане на технологична готовност се дозира консервант, осигурява се равномерното му разпределение чрез претакане.

[Type text]

Дозирането на готовата продукция в опаковките (когато реализацията ще се извършва в дребна, потребителска опаковка) и затварянето им ще се извършват ръчно, на работна маса в опаковки от газонепропускливо фолио, стъклени буркани с капачки тип туист-оф или други PVC опаковки. Саламурата се изпомпва предварително в бидон с цел отцеждане и по-точно дозиране на отцедена маса. След подреждане на ферментиралите зеленчуци, опаковките се заливат със саламурата. Фолиевите опаковки се затварят чрез термозалепване с лепачка за термозалепване, бурканите – с капачки, ръчно.

Етикетиране, кашониране, палетизация ще се извършват ръчно. Етикетирането става чрез ръчно залепване на художествено оформен етикет с предварително нанесени партидни означения и срок на годност.

Груповото опаковане (за дребни, потребителски опаковки) ще се извършва на работна маса (като единичните опаковки се подреждат в кашони. Кашоните се получават несгънати, фолирани, като преди вкарването им в склада за съхранение, транспортното фолио се отстранява. Сгъването им ще става в самия склад на работна маса, като готовите кашони се подреждат на ролпалет.

Палетизацията се извършва в склад за готов продукт, като индивидуалните опаковки или груповите опаковки се подреждат върху палет и обвиват със стреч фолио.

Съхранението на готовите туршии ще се съхраняват в склад за готов продукт на хладно и защитено от пряка слънчева светлина място.

Експедицията на готовата продукция ще става със специализирани транспортни средства на фирмата или на клиентите.

ТЕХНОЛОГИЧНА СХЕМА ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО НА СУШЕНИ ПЛОВОДЕ, ЗЕЛЕНЧУЦИ, ГЪБИ

Сортирането ще се извършва ръчно на предвидените за това работни маси. Отстранява се загнила, плесенясала, повредена от вредители, недозряла и презряла суровина, както и всички странични примеси.

Измиването ще се извършва във вана с двойно дъно или вибрационна миячна машина

Инспекцията: ще се извършва на предвидената за това работна маса

Нарязването ще се извършва ръчно на работна маса.

Сулфитирането ще се извършва в работен разтвор на натриев сулфит или други сулфити в съд за сулфитиране. За повидане на кошницата със суровината е предвиден подежник.

Сушенето ще се извършва в аеродинамична сушилня, с ръчно зареждане и автоматичен режим на сушене. Началната и крайна температура на сушене ще се задават в зависимост от суровината, която се обработва, обикновено началната t^0 на сушилната е 90-
[Type text]

100°C, която постепенно намалява и в края на сушенето достига до 50°C. В крайният етап, чрез обдухване с ненагрят въздух се постига охлаждане до нормална температура.

Дозирането на готовата продукция в опаковките ще се извършва чрез вертикална опаковачна дозир-машина. За някои от асортиментите дозирането ще се извършва чрез претегляне на везна, опаковането ще се извършва ръчно, на работна маса.

Етикетиране, кашониране, палетизация тези операции ще се извършват ръчно в помещение. Етикетирането става чрез ръчно залепване на художествено оформен етикет с предварително нанесени партидни означения и срок на годност.

Груповото опаковане ще се извършва на работна маса като единичните опаковки се подреждат в кашони. Кашоните се получават несгънати, фолирани, като преди вкарването им в склада за съхранение транспортното фолио се отстранява. Сгъването им ще става в самия склад на работна маса, като готовите кашони се подреждат на ролпалет.

Палетизацията се извършва в склад за готов продукт, като индивидуалните опаковки или груповите опаковки се подреждат върху палет и обвиват със стреч фолио.

Съхранение: Изсушените плодове и зеленчуци ще се съхраняват в склад за готова продукция на сухо и проветриво място.

Експедиция: Транспортирането на готовата продукция ще става със специализирани транспортни средства на фирмата или на клиентите.

ТЕХНОЛОГИЧНА СХЕМА ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО НА СУРОВО ОЧИСТЕНИ КАРТОФИ /ПОЛУФАБРИКАТ/

Сортиране: Ще се извършва ръчно на предвидените за това работни маси в помещение за предварителна подготовка. Отстранява се загнила, прораствала, повредена от вредители, недозряла или изменена суровина, както и всички странични примеси.

Измиване: Чрез измиването се отстраняват : прах, полепнала пръс, пясък и др. Ще се извършва във вана с двойно дъно чрез нахисване за около 5 мин. и ръчно измиване.

Инспекция: Ще се извършва при измиването.

Почистване на кожицата: Ще се осъществява чрез картофобелачна машина

Последващо почистване и нарязване: Ще се извършва ръчно на работна маса

Сулфитиране: Ще се извършва в работен разтвор на натриев сулфит или др. сулфит в предназначен за целта съд, като за повдигане на кошницата със суровини е предвиден подежник. Времето на въздействие на разтвора ще бъде 5 мин.

Отцеждане: След сулфитирането картофите се отцеждат чрез повдигане на кошницата с картофи над съда с подежника.

Опаковане: Дозирането на готовата продукция в опаковките ще се извършват чрез вертикална опаковачна дозир-машина (в предварително художествено оформени опаковки), при по-малки количества – ръчно чрез претегляне на везна и опаковане на работна маса
[Type text]

Етикетиране,кашониране: Тези операции ще се извършват ръчно в помещение. Етикетирането става чрез ръчно залепване на художествено оформен етикет с предварително нанесени партидни означения и срок на годност.

Груповото опаковане ще се извършва на работна маса, като единичните опаковки се подреждат в кашони. Кашоните се получават несгънати, фолирани, като преди вкарването им в склада за съхранение, транспортното фолио се отстранява. Сгъването им ще става в самия склад на работна маса, като готовите кашони се подреждат на ролпалет.

Съхранение: Суровоочистените и нарязани картофи ще се съхраняват в хладилна камера при температура $0 + 6^{\circ}\text{C}$.

Експедиция: Транспортирането на готовата продукция ще става със специализирани хладилни транспортни средства на фирмата или на клиентите.

ТЕХНОЛОГИЧНА СХЕМА ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО НА ЗАМРАЗЕНИ ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ

Сортиране: Ще се извършва ръчно на предвидените за това работни маси в работно помещение. Отстранява се загнила, плесенясала, повредена от вредители, незряла и презряла суровина, както и всички странични примеси. Плодовете се почистват от плододръжките и чашелистчетата.

Измиване и отцеждане: Чрез измиването се отстраняват: прах, полепнала пръст, пясък и др. Ще се извършва на вибрационна миячна машина или във вана с двойно дъно .

Инспекция и нарязване: Инспекцията ще се извършва ръчно на работна маса (5.3).

Бланширане (зеленчуци): Ще става в бланшорен казан в помещение за термична обработка, в който предварително е приготвен солов разтвор.

Подсушаване: Ще се извършва с подсушаваща машина чрез обдухване със сух въздух.

Замразяване : Замразяването на плодовете ще се извършва в камера за шоково замразяване, при температура $-35^{\circ}\text{C} \div -45^{\circ}\text{C}$ до достигане на -18°C в центъра на продукта.

Дозиране и опаковане: Тези операции ще се извършват чрез вертикарна дозир-пакетираща машина, или ръчно на работна маса, като замразените плодове и зеленчуци се пълнят в полиетиленови или целофанови пликове, които се затварят чрез термозалепване автоматично или с ръчна лепачка.

Етикетиране,кашониране Тези операции ще се извършват ръчно в помещение. Етикетирането става чрез ръчно залепване на художествено оформен етикет с предварително нанесени партидни означения и срок на годност.

Груповото опаковане ще се извършва на работна маса, като единичните опаковки се подреждат в кашони. Кашоните се получават несгънати, фолирани, като преди вкарването

им в склада за съхранение, транспортното фолио се отстранява. Стъгането им ще става в самия склад на работна маса, като готовите кашони се подреждат на ролпалет.

Съхранение: Замразените плодове и зеленчуци ще се съхраняват в хладилни камери 20.1 и 20.2 при температура -18°C .

Експедиция: Транспортирането на готовата продукция ще става със специализирани хладилни транспортни средства на фирмата или на клиентите.

ТЕХНОЛОГИЧНА СХЕМА ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО НА СТЕРИЛИЗИРАНИ КОНСЕРВИ – МАРИНОВАНИ КОРНИШОНИ, ЗЕЛЕН ФАСУЛ

Сортиране: Ще се извършва ръчно на предвидените за това работни маси в подготвително. Отстранява се загнила, плесенясала, повредена от вредители и дефектна суровина, както и всички странични примеси.

Измиване: Чрез измиването ще се отстраняват : прах, полепнала пръст, пясък и др. Ще се извършва ръчно във вана с двойно дъно или на вибрационна миачна машина.

Инспекция и нарязване: Ще се извършва на предвидената за това работна маса.

Приготвяне на соления разтвор: Соления или друг мариноваш разтвор се приготвя в съд.

Пълнене в буркани и затваряне: Пълненето на бурканите се извършва на работна маса в помещението за термична обработка. Затварянето им ще става ръчно.

Стерилизация и охлаждане: Стерилизацията ще се извърши във вертикален автоклав при t над 100°C , 115°C , $120\div 122^{\circ}\text{C}$ в зависимост от опаковките. Охлаждането е до 40°C в самия автоклав. Зареждането и освобождаването на кошницата на автоклава ще става ръчно, а вертикалното и страничното и придвижване с помощта на тролеен електротелфер.

Етикетиране, кашониране, палетизация: Тези операции ще се извършват ръчно в помещение за етикетиране и кашониране) и (палетизация). Етикетирането става чрез ръчно залепване на художествено оформен етикет с предварително нанесени партидни означения и срок на годност.

Груповото опаковане ще се извършва на работна маса, като единичните опаковки се подреждат в кашони. Кашоните се получават несгънати, фолирани, като преди вкарването им в склада за съхранение, транспортното фолио се отстранява. Стъгането им ще става в самия склад на работна маса, като готовите кашони се подреждат на ролпалет.

Палетизацията се извършва в склад за готов продукт , като индивидуалните опаковки или груповите опаковки се подреждат върху палет и обвиват със стреч фолио на предназначено за целта място.

Съхранение: Готовите консерви ще се съхраняват в склад за готов продукт при стайна температура минимум 20 дни след датата на производството им за установяване на признаци на бомбаж.

Експедиция: Транспортирането на готовата продукция ще става със специализирани транспортни средства на фирмата или собствен транспорт на клиентите чрез натоварване през изхода за готов продукт.

7. Схема на нова или промяна на съществуваща пътна инфраструктура:

Реализацията на инвестиционното предложение не налага изменения в съществуваща пътна инфраструктура, тъй като за достъп до обекта ще се използват съществуващите пътища граничещи с имота.

8. Програма за дейностите включително за строителство, експлоатация и фазите на закриване, възстановяване и последващо използване:

Етапност на изпълнение на проекта: Изпълнението на проекта ще стане едноетапно.

Изпълнение на дейностите, вкл. за строителство: Изпълнението на проекта предвижда:

1. Премахване на съществуваща полумасивна едноетажна сграда от 380 кв.м
2. Изграждане на нова производствена сграда с двуетажно и едноетажно тяло
3. Монтиране на необходимото технологично оборудване в сградата
4. Монтиране на фотоволтаична инсталация на покрива на сградата
5. Монтиране на локално пречиствателно съоръжение - тип „Bioilean 50”,
6. Изграждане на външно ел. захранване и трафопост

9. Предлагани методи за строителство:

Предвижда се прилагането на стандартни методи на строително-монтажните дейности (земно-изкопни работи, монтажни дейности и обратно засипване на изкопите) по одобрени и съгласувани проекти.

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

При строително-ремонтните дейности ще се използват предимно готови строителни смеси и продукти. Необходимото количество вода и електрическа енергия по време на строителството ще се осигури от съществуващ водопровод и временно електрическо захранване.

По време на експлоатацията в производствените участъци ще се използват вода, електрическа енергия. Водата ще се използва за измиване на плодовете и зеленчуците, за почистване на машините, както и за питейно-битови нужди. Електрическа енергия ще се използва за захранване на машините, за осветление и вентилация.

Всички съоръжения и машини се захранват с ел. енергия, като голяма част от същата ще се произвежда от собствена фотоволтаична инсталация.

[Type text]

11. Отпадъци, които се очаква да се генерират – видове, количества и начин на третиране:

При строителството ще се генерират следните количества отпадъци:

отпадъци от разрушаване на съществуващата на място полумасивна сграда

отпадъци от строителството - **ще бъде изготвен проект за управление на строителните отпадъци.**

Ще се използват основно стоманобетонени конструкции- монолитно строителство и преградни стени от термопанели. По време на извършваните СМР се очаква да се образуват незначителни количества строителни отпадъци, които периодично ще се събират и извозват от фирма-изпълнител и ще извозват на специализирано депо.

През време на изпълнение на СМР се очаква да се образуват незначителни количества битови отпадъци, които всекидневно ще се събират и изхвърлят в контейнер, обслужван от специализирана фирма по сметосъбиране и сметоизвозване.

По време на експлоатация на обекта ще се осигури разделно събиране на отпадъци от растителен произход, от опаковки, битови отпадъци. Отпадъците от производството ще се събират разделно в бокс палети и контейнери и ще се експедират по направления, съгласно нормативните хигиенни изисквания. Хартиените ще се изпращат в съответните пунктове за рециклиране. Битови, полиетиленови, пластмасови – на депо за неопасни отпадъци или за рециклиране

12. Информация за разгледани мерки за намаляване на отрицателните въздействия:

От реализацията на инвестиционното предложение не се очакват отрицателни последствия върху околната среда. Дейността не е свързана със замърсяване или дискомфорт на компонентите на околната среда. Реализацията на инвестиционното предложение има изцяло неутрален ефект.

Въздух: Тъй като по време на производствения процес не се отделят прах и други вредни вещества, не се предвижда специални мероприятия по пречистване на въздуха.

Вода: Отпадните води – битови и промишлени ще се отвеждат в модулна пречиствателна станция, тип „Bioilean 50”, работеща на принципа „продължителна аерация, процес с активна утайка” и е компактно съоръжение съдържащо всички оборудвания в един контейнер снабдена с груба решетка тип „кош”, след който водите ще попадат в биобасейн. Пречистените води ще се събират в резервоар и ще се използват за измиване площадките и напояване на тревните площи.

Почва: Тъй като при строителните работи при изграждането на цеха не водят до замърсяване на почвата не се предвиждат специални мероприятия за опазването ѝ.

Отпадъците при производството, които представляват амбалажни материали, отпаднали при сортировката и почистването плодове ще се събират в отделни контейнери на определена за целта площадка, извън производствените помещения. Тя ще бъде с циментен под, снабдена с вода и свързана с площадковата канализационната мрежа за отвеждане на отпадната вода при измиването ѝ. Предвижда се модулно пречиствателно съоръжение /ПСОВ/, монтирано в имота в което ще се пречистват всички отпадъчни води от обекта – производствени и битови

13. Други дейности, свързани с инвестиционното предложение (например, добив на строителни материали, нов водопровод, добив или пренасяне на енергия, жилищно строителство, третиране на отпадъчните води):

Не се предвиждат други дейности, свързани с това инвестиционно предложение. Всички процеси са описани по-горе. Изграждане на трафопост, фотоволтаична инсталация, модулна пречиствателна станция

14. Необходимост от други разрешителни, свързани с инвестиционното предложение:

Реализацията на предлаганото инвестиционно предложение е свързано с издаване на разрешение за строеж от община Кочериново и не налага издаване на други разрешителни.

15. Замяряване и дискомфорт на околната среда:

По време на изграждането на обекта, не се очакват значителни въздействия върху околната среда в района. Строително-монтажните работи се свеждат до незначителни изкопни работи в основата на производственото помещение, изграждане на монолитна стоманобетонна конструкция и монтаж на полиуретанови термо-панели; и изграждане на стоманобетонна площадка от армиран бетон в площадката / имота / , озеленяване. Тези дейности няма да бъдат свързани с емисии на шум и атмосферни замърсители.

Реализацията на проекта е свързана с внедряването на съвременни производствени мощности и технологични схеми според пазарните изисквания за качество, хигиена, безопасност и трайност на произвежданите храни. Подходящия избор на предлаганите технологии и оборудване допринасят за максимално опазване на околната среда и е съобразен със Закона за опазване на околната среда, Обн. ДВ. бр.91 от 25 Септември 2002г., изм. ДВ. бр.103 от 29 Декември 2009г. Няма да се използват миещи и дезинфектиращи средства опасни за здравето на хората и замърсяващи водата, почвата и въздуха в района на цеха. Шумът, който се отделя от движещите се части на машините и оборудването е под допустимия минимум, а електромагнитни полета и радиационни лъчения няма.

Предвидена е организация за събиране, съхранение и извозване на производствените отпадъци, които представляват части от плодове и зеленчуци, амбалажни материали и др. Те ще се събират в отделни контейнери на определена за целта площадка, извън производствените помещения, която ще бъде с циментов под, снабдена с вода и свързана с площадковата канализационната мрежа за отвеждане на отпадната вода при измиването ѝ.

Изцяло ще се използват нови съоръжения и машини .

Описание и анализ на компонентите и факторите на околната среда:

Въздух: При производствения процес не се отделят газове, прах или други вредни вещества, а с използването на ел енергия няма да бъдат изхвърляни изгорели газове в атмосферата

Вода: Необходимата вода за битови и технологични нужди ще се получава от водопроводна мрежа. Предвиждаме да използваме дневно до 9 куб.м за битови нужди и за технологични нужди. Прилагаме копие от предварителен договор с "Кюстендилска вода" ЕООД гр. Кюстендил

Относно отпадните води, очаква се месечното количество на смесени битови и производствени отпадни води да възлиза на около 100 куб.м.

[Type text]

Отпадните води при производствената дейност се получават от измиването на суровините и на оборудването в края на работните смени и при прекъсване на работа. Максималното количество на отпадните води е по време на кампанията по преработка на плодовете, което е сезонно. Стойностите на основните показатели характерни за отпадните води от подобни производства в консервната промишленост и максимално допустимите норми при заустване, са дадени в следващата таблица №1. Останалите показатели от изискванията за допустими концентрации на веществата съгласно Наредба №7 от 14.11.2000 г. не са дадени тъй като тяхното количество е минимално и не се влияе от преработката на използваните суровините и произведената от тях готовата продукция.

Таблица №1

№ по ред	Показатели	Единица мярка	Съдържание във водата	допустими количества
1.	Температура на водата	°C	15-18	40
2.	Активна киселинност (pH)		6.5 ÷ 7.5	6.5 ÷ 9.9
3.	Неразтворени вещества	мг/дм ³	50÷100	200
4.	БПК (биологична потребност от кислород)	“	300÷350	400
5.	ХПК (химична потребност от кислород)	“	500÷600	700
6.	Нефто продукти	“	Няма	10.0
7.	Животински и растителни масла	“	Няма	100

С цел недопускане замърсяването на околната среда инвеститорът планира да изгради малко пречиствателно съоръжение. Съоръжението ще е снабдено и басейн с биостъпало. В басейните ще се извършва аерация и неутрализация на отпадъчните води. Модулната ПСВО тип „Bioclen“ ще работи със смесен поток от битови и производствени отпадъчни води, с капацитет 10,0м³ /ден. Пречиствателното съоръжение работи на принципа на « продължителна аерация, процес с активна утайка» и е компактно съоръжение съдържащо всички оборудвания в един контейнер. Тези съоръжения са способни да редуцират и имат пречиствателен ефект до 97%. След ПСОВ се предвижда резервоар за събиране на пречистени отпадъчни води с обем 60м³, пречистената вода ще се използва за измиване и напояване на площадката един път седмично.

Почва: Изграждането и експлоатацията на обекта не води до замърсяване на почвата и на околната среда, тъй като строителството ще се извърши в урбанизирана територия

16. Риск от инциденти:

Риск е всеки случай на съмнително извънредно събитие (възникнало или неизбежно), което може да окаже негативно влияние върху компонентите на околната среда или населението с. Стоб и община Кочериново. За предотвратяване на евентуални рискови ситуации, се предвижда провеждане на обучение и инструктаж на работниците. С предвидените за осъществяване на инвестиционното предложение техника и методи не се очаква риск от инциденти за околната среда.

II. Местоположение на инвестиционното предложение

1. План, карти и снимки, показващи границите на инвестиционното предложение, даващи информация за физическите, природните и антропогенни характеристики, както и за разположените в близост елементи от Националната екологична мрежа:

Площадката се намира в УПИ XXX-652 бивш стопански двор на с.Стоб, предназначение на имота „за предприятие за преработване на плодове и зеленчуци, фотоволтаична инсталация и трафопост” – Площ на имота 1648 кв.м. Имотът е собственост на възложителите „ЕКОФУДС” ЕООД с управители Стоян Янков Манчев и Кирил Стоянов Кирилов ,

В района на обекта няма разположени елементи на Националната екологична мрежа. Инвестиционното предложение не засяга защитени територии по смисъла на чл.5 от Закона за защита на териториите. В близост до обекта, предмет на инвестиционното намерение, няма територии за опазване обектите на културно наследство. Потенциалните въздействия от реализация на ИП се очаква да бъдат в границите на допустимите и нямат трансграничен характер. Няма да извършва промяна на пътната инфраструктура, обслужването на обекта ще става от съществуващата инфраструктура.

2. Съществуващите ползватели на земи и приспособяването им към площадката или трасето на обекта на инвестиционното предложение и бъдещи планирани ползватели на земи:

Площадката, в която предстои да се реализира инвестиционното предложение, представлява урбанизирана територия . Съседните имоти са частни

При реализиране на бъдещата дейност няма да се налага временно ограничаване в ползването на съседни имоти.

3. Зониране или земеползване съобразно одобрени планове:

Имотът е разположен в бившия стопански двор на с.Стоб. В съседните имоти има съществуващи сгради - обекти – фурна за хляб, складове за селскостопанска продукция

4. Чувствителни територии, в т.ч. чувствителни зони, уязвими зони, защитени зони, санитарно-охранителни зони и др.; Национална екологична мрежа:

Имот УПИ XXX – 652 Стопански двор на с. Стоб не попада около санитарно-охранителни зони на водоизточници. Инвестиционното предложение не е предвидено да се реализира в граници на защитени територии по смисъла на Закона за защитените територии и в граници на защитени зони по Закона за биологичното разнообразие. В близост до местоположението на предвиденото за реализиране инвестиционно предложение е разположена защитена зона BG0002099 "Кочериново" за опазване на дивите птици.

4а. Качеството и регенеративната способност на природните ресурси

За обекта използваният природен ресурс е водата от централната водопроводна мрежа на с. Стоб. Инвестиционното намерение не предвижда изграждане на собствен водоизточник

5. Подробна информация за всички разгледани алтернативи за местоположение:

[Type text]

При избора на площадка е разглеждана само една алтернатива (хипотеза), поради факта че възложителят е собственик на имота, както и поради факта че имотът е урбанизиран, с изградена и възможност да се доизгради техническа инфраструктура.

Нулевата хипотеза е възможността да не се реализира инвестиционното предложение. Предвид на фактите, описани по-горе, става ясно, че реализацията на инвестиционното предложение *няма да* повлияе негативно върху компонентите на околната среда и, същевременно, ще има положителен икономически ефект за общността в района на с.Стоб и на община Кочериново, което налага изпълнението на алтернативната хипотеза, а именно осъществяване на инвестиционното намерение.

III. Характеристики на потенциалното въздействие (кратко описание на възможните въздействия вследствие на реализацията на инвестиционното предложение):

1. Въздействие върху хората и тяхното здраве, земеползването, материалните активи, атмосферният въздух, атмосферата, водите, почвата, земните недра, ландшафта, природните обекти, минералното разнообразие, биологичното разнообразие и неговите елементи и защитените територии на единични и групови паметници на културата, както и очакваното въздействие от естествени и антропогенни вещества и процеси, различните видове отпадъци и техните местонахождения, рисковите енергийни източници – шумове, вибрации, радиации, както и някои генетично модифицирани организми:

По време на изграждането на обекта не се очакват значителни въздействия върху околната среда в района. Строително-монтажните работи са свързани с изкопни работи до 1,20м дълбочина, изграждане на стоманобетонова конструкция на сградата от 1 и 2 етажа и монтаж на стени от полиуретанови термо-панели; монтаж на фотоволтаична инсталация, трафопост, ПСОВ

Предвижда се стоманобетонна площадка от армиран бетон и площи за озеленяване в имота. Тези дейности няма да бъдат свързани с емисии на шум и атмосферни замърсители.

Реализацията на проекта е свързана с внедряването на съвременни производствени мощности и технологични схеми според пазарните изисквания за качество, хигиена, безопасност и трайност на произвежданите храни. Подходящия избор на предлаганите технологии и оборудване допринасят за максимално опазване на околната среда и е съобразен със Закона за опазване на околната среда, Обн. ДВ. бр.91 от 25 Септември 2002г., изм. ДВ. бр.103 от 29 Декември 2009г. Няма да се използват миешки и дезинфектиращи средства опасни за здравето на хората и замърсяващи водата, почвата и въздуха в района на цеха. Шумът, който се отделя от движещите се части на машините и оборудването е под допустимия минимум, а електромагнитни полета и радиационни лъчения няма.

Предвидена е организация за събиране, съхранение и извозване на производствените отпадъци, които представляват амбалажни материали, пресовки и др. Те ще се събират в отделни контейнери на определена за целта площадка, извън производствените помещения, която ще бъде с циментен под, снабдена с вода и свързана с канализационната мрежа за отвеждане на отпадната вода при измиването ѝ.

Описание и анализ на компонентите и факторите на околната среда:

[Type text]

Въздух: При предвиденото производство на плодови и зеленчукови консерви няма да се отделят газове, прах или други вредни вещества.

Вода: Необходимата вода за битови и технологични нужди ще се получава от водопроводна мрежа. Отпадните води при производствената дейност се получават от измиването на суровините и на оборудването в края на работните смени и при прекъсване на работа. Максималното количество на отпадните води е по време на кампанията по преработка на плодовете, което е сезонно. Ще се изгради локално пречиствателно съоръжение в имота, тип "Bioslen" в което ще се включат битовите и производствени води от обекта.

Почва: Производството ще се реализира в урбанизирана територия и не води до замърсяване на почвата и на околната среда.

2. *Въздействие върху елементи от Националната екологична мрежа, включително на разположените в близост до обекта на инвестиционното предложение:*

Инвестиционното предложение ще се реализира извън граници на защитени територии по смисъла на Закона за защитените територии и в граници на защитени зони по Закона за биологичното разнообразие. В близост до местоположението на предвиденото за реализиране инвестиционно предложение е разположена защитена зона BG0002099 "Кочериново" за опазване на дивите птици. Инвестиционното предложение няма вероятност да окаже значително отрицателно въздействие върху местообитания на видове птици, предмет на опазване в защитена зона BG0002099 "Кочериново".

3. *Вид на въздействието (пряко, непряко, вторично, кумулативно, краткотрайно, средно- и дълготрайно, постоянно и временно, положително и отрицателно):*

Очаква се краткотрайно временно въздействие от прах по отношение на атмосферния въздух само в границите на производствената площадка по време на събаряне на съществуващата сграда и изкопните работи за изграждане на новата сграда. По време на експлоатацията на мощностите не се очаква отделянето на пределни количество от вредни емисии от производствения процес, вкл. и от горивни газове/ няма такива/. По отношение на отпадните води и почвата не се очаква пряко въздействие, поради наличие на съществуваща и предвидена с проекта ВиК инфраструктурна мрежа. Не се променя видът на ландшафта: той си остава индустриален. Не се очаква и въздействие върху здравето на работещите нито по време на строителния процес, нито по време на експлоатацията на производственото предприятие.

4. *Обхват на въздействието - географски район, засегнато население; населени места (наименование, вид – град, село, курортно селище, брой жители и др.):*

Териториалният обхват е малък. Отнася се за изграждане на площадка от 1648 кв.м. м.- площ на целия имот, разположен в бивш стопански двор. Не се очакват негативни въздействия върху работещите, населението и природата на с. Стоб.

5. *Вероятност на поява на въздействието:*

Вероятността от поява на въздействието по време на строителството е от 6м до 1 година, като по-значително то се очаква да бъде само за около 10 дни по 7-8 часа, когато ще се извършват работите по събаряне на съществуващата сграда и изкопните работи за новата сграда. Вероятността за поява

[Type text]

на отрицателно въздействие върху всички компоненти на околната среда е изключително ниска и незначителна. При експлоатацията на обекта въздействието (прах, замърсяване на въздуха, замърсяване на водите, замърсяване на почвите, изпускане на вредни емисии над пределно допустимите норми) се очаква да бъде незначително и при най-неблагоприятните климатични и метеорологични условия.

6. Продължителност, честота и обратимост на въздействието:

Не се очаква пряко, трайно или необратимо въздействие върху елементите на околната среда в резултат бъдещата дейност на обекта.

7. Мерки, които е необходимо да се включат в инвестиционното предложение, свързани с предотвратяване, намаляване или компенсиране на значителните отрицателни въздействия върху околната среда:

От реализацията на инвестиционното предложение не се очакват отрицателни последствия върху околната среда. Очаква се ИП да има изцяло неутрален ефект. Не се налага включване на допълнителни мерки за предотвратяване, намаляване или компенсиране на значителните отрицателни въздействия върху околната среда.

8. Трансграничен характер на въздействията:

Не се очаква трансгранично въздействие.

ПРИЛОЖЕНИЯ

1. Приложение №1: Уведомление за инвестиционно предложение до кмета за Община Кочериново с вх. № .РД – 01 – 24 – 64/.20 03 2015г... на осн. чл. 4, ал. 2 от Наредбата за ОВОС
2. Приложение №2: Уведомление за инвестиционно предложение до кмета с.Стоб с вх. № .0012/07.04.20115г. на осн. чл. 4, ал. 2 от Наредбата за ОВОС
3. Приложение № 3: Уведомление за инвестиционно предложение до засегнатото население на осн. чл. 4, ал. 2 от Наредбата за ОВОС с дата 0017/20.03.2015г.
4. Приложение №4: Констативен протокол от община Кочериново за наличие на обяви до засегнатото население за ИП на информационното табло в сградата на общинската администрация и всички информационни табла в гр. Кочериново г
5. Приложение №5: Удостоверение от Кмета на община Кочериново за постъпило обявление за ИП на .23.03.2015. и за наличие на обяви до засегнатото население за ИП в сайта на общината, на информационното табло в сградата на общинската администрация и всички информационни табла в община Кочериново
6. Приложение №6: Предварителен договор с "Кюстендилска вода" ЕООД гр. Кюстендил
7. Приложение №7: Заповед № РД-01-05-590/ 30.12.2013г. на Кмета
8. Приложение №8 Заповед № РД-01-05-157/ 02.04.2015г. на Кмета

Стоян Янков Манчев,
и Кирил Стоянов Кирилов,
управители на „КС ЕКОФУДС“ ООД
гр. Благоевград 2