



Приложение № 5 към чл. 4, ал. 1 от Наредбата за ОВОС
(Ново - ДВ, бр. 12 от 12.02.2016 г.,
изм. и доп. - ДВ, бр. 3 от 05.01.2018 г.)

ДО
ДИРЕКТОРА НА
РИОСВ-ПАЗАРДЖИК

УВЕДОМЛЕНИЕ

за инвестиционно предложение

от Илчо Кръстев Кръстев от гр. Стрелча, община Стрелча, ул. „Велко Иванов“ №2
телефон за контакти: 0899 88 92 12
гражданство - българско

- собственик на следния имот:

УПИ V- общински, кв. 112, по плана на гр. Стрелча, община Стрелча, област
Пазарджик съгласно Нотариален акт № 31, том I, рег. № 378, дело 29/05.02.2019г..

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

(седалище и единен идентификационен номер на юридическото лице)

Пълен пощенски адрес с гр. Стрелча, община Стрелча, ул. „Велко Иванов“ №2

Телефон, факс и ел. поща (e-mail): ilchokrustev@abv.bg

Управител/ изпълнителен директор на фирмата възложител:

.....

Лице за контакти: Илчо Кръстев Кръстев – 0899 88 92 12

Маджана Атанасова - 0888 720550

УВАЖАЕМИ Г-Н ДИРЕКТОР,

Уведомявам Ви, Иван Благов Попов от Илчо Кръстев Кръстев има следното
инвестиционно намерение:

В собствения си имот **УПИ V- общински, кв. 112**, по плана на гр. Стрелча, община
Стрелча, област Пазарджик съгласно Нотариален акт № 31, том I, рег. № 378, дело

- помпи за мляко;
- подвижна сиренарска маса;
- съд за солов разтвор;
- подвижна количка-преса за пресоване и отцеждане на сиренина за производство на кашкавал;
- машина за рязане на чедаризираната сиренина за производство на кашкавал;
- съд с двойни стени за изпарване на чедаризираната сиренина;
- стелажна количка за форми с горещи чедаризирана суровина;
- буферен съд за суроватка от производството на кашкавал;
- електрическа помпа;
- съд за събиране на суроватка от производството на бяло саламурено сирене и цвик от производствата на извара(СЖП - III - ^{та}категория;
- калъпи за кашкавал;
- работни маси от неръждавейка;
- вакуум опаковъчна машина;
- хладилна камера за охлаждане и обдухване на кашкавал;
- хладилна камера за зреене на млечни продукти;
- хладилна камера за съхранение на млечни продукти;
- склад за съхранение на кутии;
- електронни везни с пишещо устройство;
- еднопозиционни мивки моноблок с фотоклетка или педал.

ОПИСАНИЕ НА ТЕХНОЛОГИЧНИЯ ПРОЦЕС

1.Първична обработка на суровото млякото

1.1.Приемане и окачествяване на сурово мляко

В мандрата ще се преработват 500 литра краве, овче и козе мляко на ден, отговарящо на изискванията на:

- за кравето мляко по Наредба № 2 от 23 февруари 2017 г. за специфичните изисквания за производство, събиране, транспортиране и преработка на сурово краве мляко, предлагането на пазара на мляко и млечни продукти и официалният им контрол, в сила от 07.03. 2017 г., издадена от МЗХ (обн. ДВ, бр. 20 от 07 Март 2017 г.) и по Регламент (ЕС) № 853/2004 г. от 29 април 2004 на Европейския парламент и на Съвета относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход;
- за овчето и козето мляко по Регламент (ЕС) № 853/2004 г. от 29 април 2004 на Европейския парламент и на Съвета относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход;

От постъпващото мляко, от транспортното средство, преди разтоварване на прием-ната площадка, се взема проба. Правят се анализи за окачествяване на суровината с милк тестер. Пробите се изпитват за откриване на антибиотици с бърз тест и за наличие на инхибитори с тестер за откриване на инхибиторни субстанции.

1.2.Разтоварване и съхранение на суровото млякото

Ако резултатът от пробата за наличие на инхибитори е отрицателен и млякото отговаря по физикохимични показатели, се разтоварва.

Цистерната се свързва с гъвкав тръбопровод и с помощта на електрическа помпата сурово мляко се отправя към млекоохладителната вана.

1.3.Топлинна обработка на суровото мляко млякото

Топлинната обработка на суровото млякото се извършва в пастьоризатор тип заквасочник, където млякото се пастьоризира/термизира и охлажда до предвидените тех-нологични стойности на температурата и времето на задръжка.

2. Производство на бяло саламурено сирене

От млекоохладителната вана суровото мляко с помощта на електрическа помпа и гъвкав млекопровод се подава към пастьоризатора тип заквасочник, където се пастьоризира на 68°C -70°C за овчето и 72°C -75°C за кравето, козето и смес със задръжка 20-25 минути и се охлажда до 32-34°C.

Охладеното пастьоризирано мляко с помощта на електрическа помпа и гъвкав млекопровод отива в подвижната сиренарска вана, застлани преварително с полиетилен и цедило. Млякото се подсирва във ваната, при температура 30°C - 34°C в продължение на 60 минути за всички видове мляко. Преди подсирването на всеки 100 литра мляко се добавя:

- закваска от *Lactococcus lactis* subspecies, *Lactis* и *Lactococcus casei* или *Lactococcus delbrueckii* subspecies *bulgaricus* и *Streptococcus thermophilis* в съотношение между двете групи микроорганизми от 2:1 до 1:1 в количество от 0,15% - 0,2%;
- 30 ml -40 ml 50% разтвор на калциев двухлорид(CaCl_2), разреден с вода 1:10;
- мая за сирене, в количество съгласно изискването първата коагулация да се появи на 8-та - 12-та минута. Маята се разрежда с чиста питейна вода 1:10 непосредствено преди употреба и се налива на тънки струйки при постоянно разбъркване, след което разбъркването на млякото се преустановява.

Строго се спазва поставянето на закваската, калциевия двухлорид и маята в посочената последователност.

Готовата сиренина(полученият междинен продукт, коагулирал под въздействието на сирищния ензим) се нарязва на призми с размери 2 cm x 2 cm след което се извършват: разбъркване през определени интервали до отделяне на достатъчно количество суроватка, изтегляне на полиетилена и завързване на цедилата(отцеждащата тъ-кан), след което започва пресоването на сиренината. То се извършва за 3 h - 3,5 h с постепенно натоварване с тежести до 20 kg - 40 kg и е завършено, когато сиренината достигне водно съдържание(61 ± 1)%.

Сиренето се нарязва с размери 11cm x 8 cm x 11 cm. Нарязаното сирене се осолява в разтвор на вода и сол с концентрация 18% - 20% при киселинност до 25°T и температура 14°C - 16°C в продължение на 12 h - 15 h, като в кая на осоляването му трябва да съдържа от 2,0% до 2,5% сол.

Осоленото сирене се нарежда еднократно, плътно по четири парчета на ред с еднаква големина и форма. Доосоляването се извършва със суха сол в количество 0,250 kg - 0,300 kg за една опаковка от (15±0,5) kg сирене. Опаковките със сирене се за преварителна ферментация(вдигане на киселинност) при температура (16±2)°C за 2 - 3 дни, при което титрумента киселинност трябва да достигне 180°T - 200°T за краве и козе сирене, а за овчето и смес сирене до 160°T - 180°T, след което опаковките се доливат със саламура с киселинност, не по-ниска от 160°T и съдържание на сол 7% - 10%. Готовите опаковки сирене се затварят.

Затворените опаковки сирене се отправят да зреят в камерата за зреене на млечни продукти при температура 10°C до + 12°C. Процесът на зреене трае 45 дни за кравето и 60 дни за очето, козето и смес сирене.

Узрялото сирене се прехвърля за съхранение в хладилна камера при температура от 0°C до + 4°C.

Една част от сиренето се разфасова. За целта опаковките се отварят и сиренето се изважда и поставя в съд с двойно дъно за отцеждане. Отцеденото сирене се разфасова по определено тегло за потребителска опаковка след което се вакуумира.

Опакованото в потребителски опаковки сирене, с егализирано тегло се кашонира и отправя за съхранение в хладилната камера за целта. Готовия продукт се съхранява в опаковките със или без саламура, без пряк достъп на въздух в хладилни помещения с температура от 0°C до 4°C, със срок на минимална трайност от дата на производство, както следва:

- за сирене от краве мляко - 12 месеца;
- за сирене от овче мляко - 18 месеца;
- за сирене от козе мляко - 10 месеца;
- за сирене от смесено мляко - 10 месеца;
- за сирене в потребителски опаковки под вакуум - 6 месеца;

3.Производството на кашкавал

От млекоохладителната вана суровото млякото, с помощта на електрическа помпа и гъвкав млекопровод се подава към пастьоризатора тип заквасочник, където се загрява до 32°C - 34°C за овчето и 33°C - 35°C за другите видове млека. Мляко се подсирва в продължение на 30 до 40 минути за всички видове млеко. Преди подсирването на всеки 100 литра мляко се добавя:

- закваска чисти култури от млечнокисели бактерии в комбинация:от *Lactococcus lactis*, *Streptococcus thermophilis*, *Lactococcus casei* или *Streptococcus lactis*, *Streptococcus thermophilis*, *Lactococcus casei*, *Lactococcus bulgaricus* и други в количество от 0,3% - 1,0%. Провежда се биологично зреене, до като титруемата киселинност на млякото се повиши с 1°Т до 2°Т;
- 30 ml -40 ml 50% разтвор на калциев двухлорид(CaCl_2), разреден с вода 1:10;
- мая за сирене, в количество съгласно изискването първата коагулация да се появи на 10-та - 12-та минута. Маята се разрежда с чиста питейна вода, непосредствено преди употреба и се налива на тънки струйки при постоянно разбъркване, след което разбъркване-то на млякото се преустановява.

Строго се спазва поставянето на закваската, калциевия двухлорид и маята в посочената последователност.

Полученият средно плътен коагулирал се нарязва първоначално на призми с размери от 3 до 4 сантиметра и след покой от 5 до 10 минути се раздробява до получаване на сиренни зърна с големина от 6 до 10 милиметра, в зависимост от вида на млякото.

Зърната се обработват в следната последователност:

- стабилизиране, чрез плавно разбъркване на зърната при постоянната температура на подсирване в продължение на 5 до 10 минути;
- изпичане при постоянно и плавно разбъркване на сместа от сиренни зърна и суроватка, при бавно повишаване на температурата с 1°C на всеки 2 минути до достигане на 40°C - 42°C. Изпичането продължава от 40 до 60 минути. Края на изпичането се проследява чрез:
- стискане с ръка на шепа зърна, като същите трябва да имат определена плътност, да не слепват и да могат да се разделат;
- измерване титруемата киселинност на суроватката, която трябва да бъде в границите от 16°Т до 24°Т.

Изпечената сиренина се прехвърля в подвижна сиренарска вана с претисквач, предварително заслана с цедка.

Сиренината се пресова в сиренарската количка, като налягането се повишава постепенно до 6 kg на 1 kg сиренна маса. Пресоването продължава от 15 до 20 минути, като в края на процеса стойността на рН на сиренната маса трябва да бъде от 5,8 до 5,9. Пресованата сиренна маса се нарязва на парчета с размери от 50 до 60 сантиметра и се оставя за чедеризация.

Процесът на чедеризация продължава от 60 до 120 минути. Температурата на сиренната маса по време на чедеризацията се поддържа в границите от 35°C до 38°C. Оптималния момент на чедеризацията се установява чрез:

- малка топлинна проба на тънък отрязък от средата на сиренната маса;
- измерване на стойността на рН на кашкавала, като:
- рН на кашкавала от краве мляко трябва да има стойности от 5,20 до 5,30;
- рН на кашкавала от овче мляко трябва да има стойности от 5,45 до 5,50;
- рН на кашкавала от козе мляко трябва да има стойности от 5,45 до 5,50;
- рН на кашкавал смес трябва да има стойности от 5,20 до 5,50;

Чедеризиралата сиренна маса първоначално се нарязва на ленти с дължина от 20 до 30 сантиметра и ширина от 8 до 10 милиметра, които след това се подават за парене, осоляване и формоване. Извършва се в на ръка във дустенен съд, във воден разтвор на сол с концентрация от 12% до 18%, титруема киселинност до 25°Т и температура от 72°C до 74°C. Процесът продължава до достигане на температура от 63°C до 65°C, измерена в центъра на парената сиренна маса. Формоването на кашкавала се извършва в специални за целта форми. Провеждат се не по-малко от две надупчвания на питите през интервал от 20 до 30 минути и обръщания след 10, 90, 150 минути от момента на формоването на кашкавала.

Кашкавала във формите се охлажда при температура от 8°C до 10°C в продължение на 15 до 20 часа, след което се изважда от тях, обухва се при температура от 6°C до 8°C и относителна влажност на въздуха от 75% в продължение на 2-4 дни, в зависимост от големината и формата му и се вакуумира.

Вакуумираният кашкавал се поставя в хладилната камера за зреене на млечните продукти при температура от 8°C до 10°C и относителна влажност на въздуха от 80% до 85% в продължение на 45 до 60 дни.

Узрялият кашкавал се прехвърля за съхранение в хладилна камера при температура от 0°C - 4°C.

Опакованият в потребителски опаковки кашкавал, с егализирано тегло се отправя за съхранение в хладилната камера за съхранение на млечни продукти. Готовия продукт се съхранява в хладилни помещения с температура от 0°C до 4°C, със срок на минимална трайност от дата на производство, както следва:

- за кашкавал от краве мляко - 10 месеца;
- за кашкавал от овче мляко - 12 месеца;
- за кашкавал от козе мляко - 12 месеца;
- за кашкавал от смесено мляко - 10 месеца;
- кашкавал, разфасован в потребителски опаковки - 6 месеца от разфасоването;

4. Производството на суроватъчна извара

Отделеното количество суроватка, при производството на кашкавал се прехвърля с помощта на подвижна помпа в буферен съд и след това изварител. В него суроватката се подгръва температура 92°C - 92°C за 20 min, при което суроватъчните протеини преципитират. По време на този процес изварата се изпича. След изпичането ѝ изварата се източва в подвижна количка за отцеждане на извара от цвик, който се изпомпва, а тя се самопресува 3 - 8 h.

Добитата извара се разфасова на работна маса с контролна везна в потребителски опаковки. Опаковките се вакуумират, след което се съхранение в хладилната камера за съхранение на готовата разфасована продукция при температура от 0°C до + 4°C до момента на експедирането ѝ от територията на предприятието.

Суроватката от производството на бяло саламурено сирене и цвикът от производството на извара се събира в специален съд и от там се извежда от мандрата като СЖП кат. 3.

5. Измиване на технологичното оборудване

Измиването на технологичното оборудване ще се извършва ръчно с миещ разтвор на алкална основа, след което се изплаква обилно с вода. Така измитото оборудване ще се дезинфектира, с дезинфектант разрешен за употреба в хранително-вкусовата промишленост.

Отпадните води ще се събират в подови сифони, покрити с решетки, изградени в подовете на производствените помещения, които се включват в общата канализационна мрежа на сградата и ще се заустват в канализационната мрежа с на гр. Стрелча

Капацитета на млекопреработвателното предприятие ще бъде до 0,5 тона сурово мляко(краве, овче и козе) на ден, на двусменен режим.

В обекта ще се преработва краве мляко, първа категория, овче и козе мляко, отговарящо на Регламент(ЕО)853/2004.

Производствената база се предвижда да работи на двусменен режим и петдневна работна седмица. Производството е с прекъснат режим на работа. Ще се произвеждат бяло саламурено сирене, кашкавал и извара.

Водоснабдяването на мандрата ще е от водопроводната мрежа на гр. Стрелча, съгласно Предварителен договор за присъединяване № 153/20.03.2019г., издаден от „Водоснабдяване и канализация –С“ ЕООД гр. Стрелча

Отпадъчните води ще са с производствен и битов характер. Производствените води около 0,5 - 1 куб.м. вода ще се формират от измиване на помещенията, амбалажа и последната промивка на съоръженията. Отпадните води ще се събират в подови сифони, покрити с решетки, изградени в подовете на производствените помещения, които се включват в общата канализационна мрежа на сградата.

Предвиден е утаител за улавяне на твърди отпадъци (кало-масло уловител) за отпадните води от ваните за дезинфекция на обувките, мивка за измиване на ръцете с дезинфекционен разтвор и от площадката измиване на транспортни автомобили на площадката на мандрата.

Електрозахранването на Млекопреработвателното предприятие ще се осъществи съгласно Становище № 8163333-1/27.03.2019г. от ЕВН.

Няма да се налага изграждането на нова пътна инфраструктура, ще се използва съществуващата улица с трайна настилка до имота.

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

Инвестиционното предложение няма връзка с други съществуващи и одобрени с устройствен или друг план дейности в обхвата на въздействие на обекта на инвестиционното предложение

Възложителя има собствена кравеферма със 100 броя крави, млякото от които ще преработва в бъдещото „Млекопреработвателно предприятие“

4. Местоположение:

(населено място, община, квартал, поземлен имот, като за линейни обекти се посочват засегнатите общини/райони/кметства, географски координати или правоъгълни

проекционни UTM координати в 35 зона в БГС2005, собственост, близост до или засягане на елементи на Националната екологична мрежа (НЕМ), обекти, подлежащи на здравна защита, и територии за опазване на обектите на културното наследство, очаквано трансгранично въздействие, схема на нова или промяна на съществуваща пътна инфраструктура)

УПИ V- общински, кв. 112, по плана на гр. Стрелча, община Стрелча, област Пазарджик не е в близост и не засягат елементи на Националната екологична мрежа (НЕМ), обекти, подлежащи на здравна защита, и територии за опазване на обектите на културното наследство и няма нова схеми за промяна на съществуващата пътна инфраструктура. Ще се ползва съществуващия пътен достъп с трайна настилка до имота.

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

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

Водоснабдяването на мандрата ще е от водопроводната мрежа на гр. Стрелча, съгласно Предварителен договор за присъединяване № 153/20.03.2019г., издаден от „Водоснабдяване и канализация –С“ ЕООД гр. Стрелча. За измерване на изразходените водни количества се предвижда водомерно-арматурен възел разположен във водомерна шахта в границите на имота.

Отпадъчните води ще са с производствен и битов характер. Производствените води около 0,5 - 1 куб.м. вода ще се формират от измиване на помещенията, амбалажа и последната промивка на съоръженията. Отпадните води ще се събират в подови сифони, покрити с решетки, изградени в подовете на производствените помещения, които се включват в общата канализационна мрежа на сградата.

Предвиден е утайтел за улавяне на твърди отпадъци (кало-масло уловител) за отпадните води от ваните за дезинфекция на обувките, мивка за измиване на ръцете с дезинфекционен разтвор и от площадката измиване на транспортни автомобили на площадката на мандрата.

Електрозахранването на Млекопреработвателното предприятие ще се осъществи съгласно Становище № 8163333-1/27.03.2019г. от ЕВН.

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

Отпадните води от производствения процес не съдържат токсични вещества.

Измиването на технологичното оборудване ще се извършва с азотна киселина – 0,6-0,8% и натриева основа 0,8-1,2%.

Измиването на технологичното оборудване ще се извършва ръчно с миеш разтвор на алкална основа, след което се изплаква обилно с вода. Така измитото оборудване ще се дезинфектира, с дезинфектант разрешен за употреба в хранително-вкусовата промишленост.

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

Няма да има емисии на вредни вещества във въздуха

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

При строителството се очаква да се генерират инертни и неопасни отпадъци. Най-голям дял ще имат изкопните земни маси. Други отпадъци ще бъдат отпадъци от бетон, мазилка, замазка, строителни отпадъци, малка част опаковки, плочки, керамични изделия и други.

Изкопните земни маси ще се оползотворят в обратен насип, а отделените строителни отпадъци ще се депонират и извозят от лицензирана фирма до площадка за съхранение и преработка на отпадъци.

При експлоатацията: Инвестиционното предложение не придвижда генериране на голямо количество отпадъци.

Ще се отделят битови отпадъци от човешката дейност - домакински отпадъци и сходни с тях отпадъци от търговска дейност), включително разделно събирани фракции.

Предвидена е организация за събиране, съхранение и извозване на битовите отпадъци, които представляват амбалажни материали, опаковки и др. Те ще се събират разделно в контейнери на определена за целта площадка, която ще бъде с пиментен под.

Производствени отпадъци - възникват в резултат на промишлената и обслужваща дейност на физически и юридически лица.

Разделят се на две групи:

Промислени отпадъци (*фолио, кашони и др. транспортен амбалаж*). Събират се основно в зоната за опаковане, където се поставят в затварящи се контейнери или PVC чували поставени на стойка. След края на работния ден се експедира от предприятието през приемни/експедиционни рампи. Тези отпадъци се предават за рециклиране.

В случаите на предприятия от ХВП – хранителни отпадъци не предназначени за човешка консумация (*отпадъци отделени по време на преработка на суровините или процеси свързани с преработката*).

- Суроватката от производството на бяло саламурено сирене и цвикът от производството на извара се събира в специален съд и от там ще се извеждат от мандрата като СЖП кат. 3.

9. Отпадъчни води:

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

Отпадъчните води ще са с производствен и битов характер. Производствените води около 0,5 - 1 куб.м. вода ще се формират от измиване на помещенията, амбалажа и последната промивка на съоръженията. Отпадните води ще се събират в подови сифони, покрити с решетки, изградени в подовете на производствените помещения, които се включват в общата канализационна мрежа на сградата.

Предвиден е утайтел за улавяне на твърди отпадъци (кало-масло уловител) за отпадните води от ваните за дезинфекция на обувките, мивка за измиване на ръцете с дезинфекционен разтвор и от площадката измиване на транспортни автомобили на площадката на мандрата.

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

Хладилните камери за съхранение на суровини и готова продукция ще бъдат плюсови, ще поддържат температури от 0 до +4 градуса и от +10 до +12 градуса. За хладилен агент ще се използва фреон R 134 или R 410 в количества по 1,8 кг до 2,00 кг на хладилна система – максимално количество 6 кг.

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

Няма

I. Моля да ни информирате за необходимите действия, които трябва да предприемем, по реда на глава шеста ЗООС. Моля, на основание чл. 93, ал. 9, т. 1 ЗООС да се проведе задължителна ОВОС, без да се извършва преценка.

II. Друга информация (не е задължително за попълване)

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

.....
.....

Прилагам:

1. Документи, доказващи уведомяване на съответната/съответните община/общини, район/райони и кметство или кметства и на засегнатото население съгласно изискванията на чл. 4, ал. 2 от Наредбата за условията и реда за извършване на оценка на въздействието върху околната среда, приета с Постановление № 59 на Министерския съвет от 2003 г.

2. Документи, удостоверяващи по реда на специален закон, нормативен или административен акт права за инициране или кандидатстване за одобряване на инвестиционно предложение.

3. Други документи по преценка на уведомятеля:

3.1. скица с виза за проектиране № С-858/14.02.2019г. за УПИ V- общински, кв. 112, по плана на гр. Стрелча, община Стрелча, област Пазарджик

3.2. Нотариален акт № 31, том I, рег. № 378, дело 29/05.02.2019г.

3.3 Становище № 8163333-1/27.03.2019г. от ЕВН

3.4 Предварителен договор за присъединяване № 153/20.03.2019г., издаден от „Водоснабдяване и канализация –С“ ЕООД гр. Стрелча

4. Електронен носител – 1 бр.

Желая писмото за определяне на необходимите действия да бъде издадено в електронна форма и изпратено на посочения адрес на електронна поща.

Желая да получавам електронна кореспонденция във връзка с предоставяната услуга на посочения от мен адрес на електронна поща.

Дата: 17.09.2019

Уведомятел:

(подпис)