

**ZAHTJEV ZA ODLUČIVANJE O POTREBI IZRADE ELABORATA
O PROCJENI UTICAJA NA ŽIVOTNU SREDINU**

INVESTITOR: „ZRNOŽIT” d.o.o. - Cetinje

OBJEKAT: REKONSTRUKCIJA i NADOGRADNJA POSLOVNOG OBJEKTA -
ZA PRERADU MESA - PROIZVODNJA PROIZVODA OD MESA i
SKLADIŠTENJE PROIZOVDA OD MESA U USLOVIMA
KONTROLISANE TEMPERATURE

LOKACIJA: CETINJE

septembar 2019. god.

1. OPŠTE INFORMACIJE

Podaci o nosiocu projekta:

Nosioc projekta: „ZRNOŽIT” d.o.o. - Cetinje

Odgovorno lice: **Jovan Kaluđerović**

PIB: 02117142

Kontakt osoba: **Jovan Kaluđerović**

Adresa: Donji kraj br. 3., 81250 Cetinje

Broj telefona: +382/41-230-495

e-mail: znozit@t-com.me

**Pun naziv projekta: REKONSTRUKCIJA i NADOGRADNJA POSLOVNOG OBJEKTA -
ZA PRERADU MESA - PROIZVODNJA PROIZVODA OD MESA i
SKLADIŠTENJE PROIZOVDA OD MESA U USLOVIMA
KONTROLISANE TEMPERATURE**

Lokacija: Prijestonica Cetinje

2. OPIS LOKACIJE

Rekonstrukcija i nadogradnja poslovnog objekta, planirana je u dijelu urbanističke parcele UP3, koju čini katastarska parcela br. 1346/1, KO Cetinje, u zahvatu Detaljnog urbanističkog plana Industrijska zona (Zona I, Podzona I 2), Prijestonica Cetinje.

Površina dijela urbanističke parcele UP 3 iznosi 15.566 m².

Položaj lokacije objekta na Cetinju prikazana je na slici 1, dok je na slici 2. prikazana lokacija objekta sa užom okolinom.

Lokacija objekta koji se rekonstruiše i nadograđuje, nalaze se u sjevernom dijelu Cetinja pored Bulevara crnogorskih heroja. Objekat koji se rekonstruiše i nadograđuje je bivša Fabrika za proizvodnju obuće "Košuta".



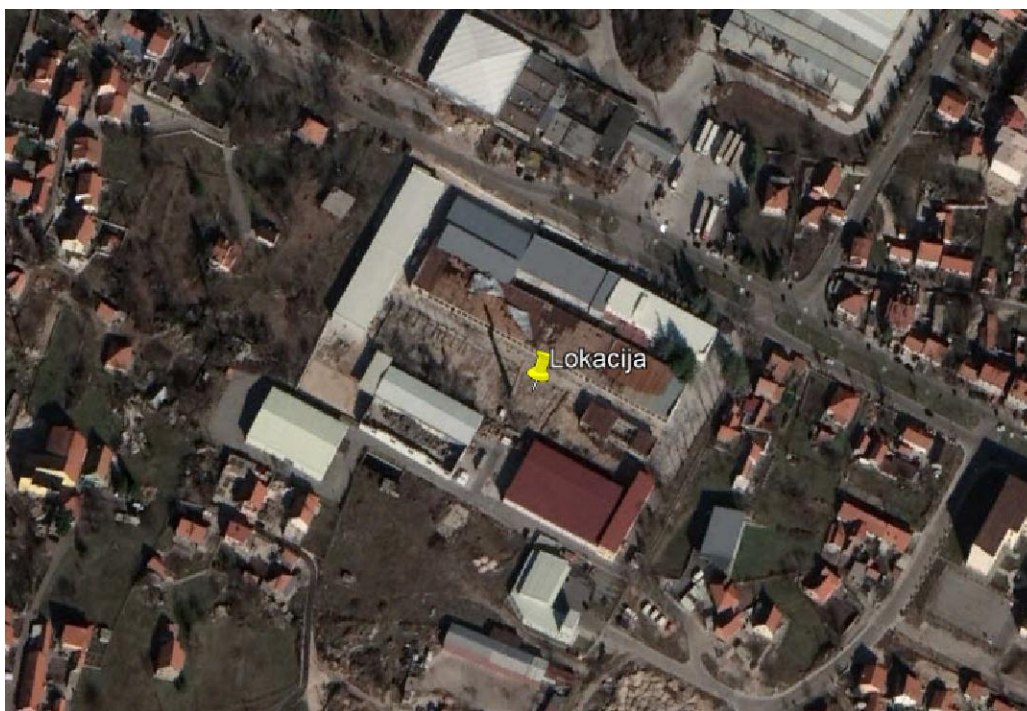
Slika 1. Položaj lokacije objekta u Cetinju (označen strelicom)

Analiza postojećeg stanja – Namjena površina i način korišćenja, u važećem planskom dokumentu DUP-a, 'Industrijska zona' (Sl. List CG – o.p.' br. 26/13), katastarska parcela br. 1346/1 K.O. Cetinje I, označena je kao centralne djelatnosti.

Uvidom u List nepokretnosti br. 3499 – Prepis, konstatovano je da na navedenoj parceli postoji objekat br. 1 - zgrade u industriji i rudarstvu, površine 2.994 m², na kojem se vrši rekonstrukcija. Prilaz urbanističkoj parceli je iz Bulevara crnogorskih heroja.

U morfološkom pogledu grad Cetinje u kome se nalazi lokacija objekta pripada istoimenom kraškom polju koje se nalazi podno planine Lovćen, na prosječnoj nadmorskoj visini od 670 m.

Odlikuje se uočljivim strukturnim elementima, antropogeno izmijenjene-urbanizovane teritorije, a u njegovom pejzažu uočava se kontrast polja a u zaleđu uzvišenja, tj. planina.



Slika 2. Lokacija objekta (označen strelicom) sa užom okolinom

Zemljište na posmatranom području pripada raznim tipovima i podtipovima, zavisno od osobina podloge na kojoj se obrazovalo. Najviše je prisutna rendzina posmeđena na tvrdim karbonatima.

Sa geološkog aspekta posmatrani prostor najvećim dijelom se sastoji, od karbonatnih stijena - krečnjaka i dolomita, a manjim od klastičnih i silicijskih stijena trijasa, jure, krede i paleogena i kvartarnih tvorevina.

Sa hidrogeološkog aspekta posmatrani prostor najviše izgrađuju kompleksi dobro propusnih stijena, a manje kompleksi srednje i slabo propusnih stijena intergranularne poroznosti.

Prema karti seizmike regionalizacije teritorije Crne Gore (B.Glavatović i dr. Titograd, 1982.) grad Cetine, pripada zoni sa osnovnim stepenom seizmičkog intenziteta 8° MCS skale.

Na lokaciji i njenom okruženju nema površinskih vodotokova niti stalnih izvora slatke vode.

Prijestonica Cetinje ima umjereno kontinentalnu klimu sa prosječnom godišnjom temperaturom od 11°C i godišnjom amplitudom od 20,1°C. Cetinje spada u najkišovitije gradove Evrope sa oko 4000 mm vodenog taloga godišnje. Međutim, pored velikih padavina ovo područje je bez površinskih vodotokova i sa rijetkim izvorima, što je posljedica kraške konfiguracije i geološkog sastava terena.

Lokacija ne pripada zaštićenom području i na samoj lokaciji nema nepokretnih prirodnih i kulturnih dobra.

Područje oko lokacije je naseljeno.

U okruženje lokacija većinom se nalaze individualni stambeni objekti, dok se sa sjeverne strane lokacije objekta nalaze hale nekadašnje Fabrike "Obod".

Od infrastrukturnih objekata u okolini lokaciji postoji prilazna saobraćajnica, elektroenergetska mreža vodovodna i kanalizaciona mreža, i TT mreža.

3. KARAKTERISTIKE PROJEKTA

Od strane Sekretarijata za održivi razvoj i infrastrukturu Prijestonice Cetinje, Nosiocu projekta izdati su Urbanističko tehnički uslovi br. 05-351/18-1171 od 19. 09. 2018. godine za izradu tehničke dokumentacije za rekonstrukcija i nadogradnja poslovnog objekta, planirana je u dijelu urbanističke parcele UP3, u zahvatu Detaljnog urbanističkog plana Industrijska zona (Zona I, Podzona I 2), Prijestonica Cetinje.

Urbanističko tehnički uslovi dati su u prilogu I.

Objekat je namijenje za preradu mesa - proizvodnja proizvoda od mesa i skladištenje proizvoda od mesa u uslovima kontrolisane temperature.

Arhitektonski projekat

Objekat je projektovan kao slobodostojeći. Funkcionalni zahtjevi objekta su usaglašeni sa projektnim zadatkom Investitora i zahtjevima projekatnata. Postavljeni su određeni funkcionalni zahtjevi sa ciljem postizanja komfora, kvalitetnog korišćenja prostora zadovoljenja estetskog kriterijuma. Sam oblik objekta, tačnije njegove osnove, definisan je oblikom parcele, odnosno građevinskim linijama i drugim urbanističkim parametrima.

Objekat je proizvodnog karaktera spratnosti P+1. U prizemju objekta se nalazi proizvodni proces, dok je na prvom spratu organizovan administrativni dio i prostor za zaposlene radnike u proizvodnji. Objekat se dijeli u tri zone. Proizvodna, administrativna, i zona za radnike proizvodnog dijela (svlačionice).

Osnova prizemlja podijeljena je u dvije zone, proizvodnu i zonu za radnike proizvodnog procesa (svlačionice i toaleti).

Ukupna neto površina prizemlja je 2,705,18 m², a ukupna bruto površina prizemlja je 3.146,93 m².

Površine prostorija na prizemlju date su u tabeli 1.

Osnova sprata se sastoji na dva dijela. Prvi je administrativna zona, a drugi dopunski sadržaj za ljude zaposlene u proizvodnom procesu (kuhinja, toaleti).

Ukupna neto površina sprata je 369,27 m², a ukupna bruto površina je 355,99 m².

Površine prostorija na spratu date su u tabeli 2.

Ukupna neto površina objekta je 3.061,2 m², a ukupna bruto površina objekta je 3.516,2 m²

Spisak i namjena prostorija u objektu na prizemlju, njihove površine i zapremine dat je u tabeli 1.

Tabela 1. Spisak i namjena prostorija u objektu na prizemlju, njihove površine i zapremine

Red. br.	Naziv prostorije	Namjena prostorije	Površina (m ²)	Zapremina (m ³)
1.	Prijem mesa	Prijem sirovine	42	125
2.	Kancelarija	Kancelarija magacionera	7.8	23.5
3.	Toalet	Toalet za zaposlene	6	18
4.	Hodnik	Transportni hodnik	73	220
5.	Komora za zamrznuto meso -18°C	Komora za zamrznuto meso	135	420
6.	Komora za zamrznuto meso -18°C	Komora za zamrznuto meso	92	295

Red. br.	Naziv prostorije	Namjena prostorije	Površina (m ²)	Zapremina (m ³)
7.	Otpakivanje	Otpakivanje iz ambalaže	21	65
8.	Odlaganje kartona	Otpad	7	21
9.	Punjenje viljuškara	Punjenje viljuškara	13	40
10.	Komora za odmrzavanje +8°C	Komora za odmrzavanje	22	66
11.	Komora za svježe meso 0°C	Komora za svježe meso	72	230
12.	Komora za svježe meso 0°C	Komora za svježe meso	55	165
13.	Rasjecanje mesa do +12°C	Rasjecanje mesa	144	440
14.	Komora za kosti i nejestivo 0°C	Komora za kosti i nejestivo	6.8	21
15.	Magacin začina i odmeravanje začina	Magacin začina i odmeravanje začina	9	25
16.	Magacin soli	Magacin soli	45	130
17.	Obrada pršuta i mašinska obrada mesa	Obrada pršuta i mašinska obrada mesa	242	730
18.	Komora za salamurenje komada mesa +4°C	Komora za salamurenje komada mesa	48	135
19.	Komora za usoljavanje pršuta +4°C	Komora za usoljavanje pršuta	48	135
20.	Komora za usoljavanje pršuta +4°C	Komora za usoljavanje pršuta	48	135
21.	Pred-odmor pršuta +4°C	Pred-odmor pršuta	48	135
22.	Odmor pršuta +4°C	Odmor pršuta	120	360
23.	Hodnik	Transportni hodnik	210	630
24.	Termička obrada	Termička obrada barenih kobasica i dimljenih proizvoda od mesa	17	51
25.	Dimogeneratori	Dimogeneratori	10	30
26.	Komora za hlađenje proizvoda +4°C	Komora za hlađenje barenih kobasica i dimljenih	24	72
27.	Pakovanje polutrajnih proizvoda do +12°C	Pakovanje barenih kobasica i dimljenih proizvoda od mesa	36	105
28.	Magacin folije	Magacin folije za pakovanje	12	36
29.	Pranje pršuta	Pranje pršuta	17	51
30.	Tehnički prostor	Tehnički prostor za instalacije	31	100
31.	Pranje opreme	Pranje opreme	25	75
32.	Magacin sredstava i opreme za pranje	Magacin sredstava i opreme za pranje	5	15
33.	Sušenje komadnog mesa 14-17°C	Sušenje komadnog mesa 14- 17°C	17	51
34.	Sušenje komadnog mesa 14-17°C	Sušenje komadnog mesa 14- 17°C	17	51
35.	Sušenje komadnog mesa 14-17°C	Sušenje komadnog mesa 14- 17°C	17	51
36.	Sušenje sa dimom 14-17°C	Sušenje sa dimom 14-17°C	48	140
37.	Zrenje komadnog mesa 14-17°C	Zrenje komadnog mesa 14- 17°C	48	140
38.	Zrenje komadnog mesa 14-17°C	Zrenje komadnog mesa 14- 17°C	48	140

Red. br.	Naziv prostorije	Namjena prostorije	Površina (m ²)	Zapremina (m ³)
39.	Zrenje pršuta 14-17°C	Zrenje pršuta 14-17°C	120	360
40.	Zrenje pršuta 14-17°C	Zrenje pršuta 14-17°C	120	360
41.	Ulaz za upravu	Ulaz za upravu	20	60
42.	Tehnički prostor	Tehnički prostor za instalacije	15	40
43.	Hodnik za ulaz radnika	Hodnik za ulaz radnika	4	12
44.	Obrada, iskoštavanje i presovanje pršuta do +12°C	Obrada, iskoštavanje i presovanje pršuta do +12°C	73	230
45.	Komora za škart od obrade pršuta +4°C	Komora za škart od obrade pršuta +4°C	7	21
46.	Komora za namrzavanje pršuta -15°C	Komora za namrzavanje pršuta -15°C	23	68
47.	Komora za namrzavanje komadnog mesa -5°C	Komora za namrzavanje komadnog mesa -5°C	12	36
48.	Otpakivanje	Otpakivanje	16	50
49.	Presvlačenje prije ulaska u pakeraaj	Presvlačenje prije ulaska u pakeraaj	11	33
50.	Magacin folije za slajs	Magacin folije za slajs	12	36
51.	Narezivanje i pakovanje proizvoda do +12°C	Narezivanje i pakovanje proizvoda do +12°C	76	230
52.	Magacin kartona	Magacin kartona	15	45
53.	Pakovanje u kutije	Pakovanje u kutije	32	100
54.	Komora za upakovano +4°C	Komora za upakovano +4°C	88	264
55.	Priprema narudžbi i otprema	Priprema narudžbi i otprema	96	288
56.	Kancelarija	Kancelarija	15	45
57.	Toalet	Toalet	2	6
58.	Ostava za noževe i rezervne dijelove	Ostava za noževe i rezervne dijelove	9	27
59.	Ostava za sredstva za higijenu	Ostava za sredstva za higijenu	2	6
60.	Muška garderoba	Muška garderoba	12	36
61.	Muški sanitarni blok	Muški sanitarni blok	15	45
62.	Ženska garderoba	Ženska garderoba	14	40
63.	Ženski sanitarni blok	Ženski sanitarni blok	15	45
64.	Vešeraj	Vešeraj	13	40
65.	Trpezarija	Trpezarija	36	105
66.	Hodnik	Hodnik	3	9

Spisak i namjena prostorija u objektu na spratu i njihove površine dat je u tabeli 2.

Tabela 2. Spisak i namjena prostorija u objektu na spratu i njihove površine

Red. br.	Naziv prostorije	Površina (m ²)
1.	Stepenište	16,59
2.	Hodnik	45,3
3.	Tehnička soba	8,0
4.	Kuhinja	6,93

Red. br.	Naziv prostorije	Površina (m ²)
5.	Toalet (M)	4,9
6.	Toalet (Ž)	11,3
7.	Kancelarija	20,37
8.	Računovodstvena kancelarija	28,18
9.	Administrativna kancelarija	30,3
10.	Kancelarija za direktora	34,4
11.	Sala za sastanke	69,16
12.	Kuhinja za zaposlene	57,55
13.	Ostava	12,18
14.	Ostava	5,03
15.	Toalet (Ž)	2,9
16.	Toalet (M)	2,9

Konstrukcija i materijalizacija

Predmetni objekat je rekonstrukcija i nadogradnja poslovno - proizvodnog objekta. Svi elementi AB konstrukcije su od betona marke MB 30. Svi elementi čelične konstrukcije su od S235JR. Proračun je sproveden za osnovna i izuzetna-seizmička opterećenja. Za osnovna opterećenja proračun je sproveden za uticaje gravitacionog, povremenog i korisnog opterećenja, a seizmičke uticaje shodno parametrima za lokaciju objekta. Seizmički proračun je sproveden po metodi ekvivalentnog statističkog opterećenja, a distribucija je sprovedena na elemente konstrukcije prema njihovoj krutosti. Pororačun je sproveden uz primjenu "Tower 7 3D model builder" programa za dinamičku analizu konstrukcije. Dimenzionisanje je sprovedeno za ab elemente po metodi granične nosivosti za najnepovoljnije kombinacije opterećenja po pravilniku za PBAB 87.

Krov u proizvodnoj zoni i zoni gdje se nalaze svlačionice je jednovodan sa nagibom od 5 °, odnosno 6 °, dok je u administrativnoj zoni krov dvovodan sa nagibom od 7,5 °. Pokriven je poliuretanskim termoizolacionim sendvič panelma debljine 10 cm. Nagib krova formiraju montažne rožnjače, oslonjene na nosač takodje "T" presjeka. Odvod vode vrši se preko horizontalnih i vertikalnih oluka.

Materijalizacija objekta je riješena u vidu sendvič panela. Objekat svojom materijalizacijom ne narušava ambijent u kom se nalazi.

Oblikovanje i materijalizacija podržavaju namjenu objekta i u skladu su sa propisima za ovu vrstu objekta.

Na fasadi i krovu su korišteni sendvič paneli sa ispunom od poliuretana, čija će debljina biti određena Glavnim projektom.

Pregradni zidovi u proizvodnoj zoni su projektovani od sendvič panela debljine 10 cm, dok su u administrativnoj zoni gipsani zidovi debljine 10 cm. Završna obrada gipsanih zidova je bojenje materijalima I klase. Zidovi kupatila su obloženi keramičkim pločicama I klase, u svemu prema projektu enterijera ili izboru investitora.

Podovi u prizemlju, s izuzetkom prostorija za zaposlene (svlačionice i toaleti), projektovan je ferobeton kao završni sloj obrade. U prostorijama za zaposlene (svlačionice, toaleti) završna obrada je keramika.

Na spratu je u svim prostorijama kao podna obloga kotisti se keramika.

Izrada fasadnih prozora od alu profila sa termo prekidom opremljena visoko kvalitetnim mehanizmom, okovom i šarkama za otvaranje. Ispuna je od dvostrukog stakla 4+12+4 mm sa koeficijentom prolaza toplote $U_g=1.0 \text{ W/m}^2 \text{ K}$, koeficijentom propustanja svjetlosti većim od 50% i faktorom propustljivosti solarne energije (solarni faktor) $g < 2.00 \text{ W/m}^2 \text{ K}$. B

Ulazna vrata su izrađena od pocinkovanog lima specifične tvrdoće.

Unutrašnja jednokrlna vrata urađena od šestokomornih PVC profila, opremljena visoko kvalitetnim mehanizmom, okovom i šarkama za otvaranje.

Objekat je zaštićen horizontalnom i vertikalnom hidroizolacijom. U kupatilima i kuhinjama, projektovana je dvikomponentna polimercementna hidroizolacija. Podloge treba da budu ravne, bez ispupčenja i udubljenja, mogu biti vlažne ali bez skoncentrisane vode. Hidroizolaciju podizati uz obodne zidove sanitarnih čvorova za minimalnu visinu od 20cm. Na svim spojevima horizontalne i vertikalne hidroizolacije prethodno postaviti holkere, kako ne bi došlo do pucanja hidroizolacije. Predviđena je i odgovarajuća zaštita hidroizolacionog sloja stirodurom ili čepastom folijom, zavisno od pozicije predviđene projektom.

Na svim unutrašnjim i fasadnim zidovima kao i na krovu predviđena je termoizolacija sa sendvič panelima čija je ispuna od poliuretana.

Situacioni plan objekta dat je u prilogu II.

Opis djelatnosti koje se obavljaju u objektu

Vrste proizvoda koji se proizvode i proizvodni kapacitet

Trenutno se u objektu proizvode slijedeće vrste proizvoda:

- Suvomesnati proizvodi (Suvi svinjski but - pršut, Suva svinjska pečenica, Suvi svinjski vrat, Suva špic rebra, Panceta)
- Fermentisane suve kobasice (Njeguška kobasica)

Planom unapređenja predviđeno je proširenje asortimana na sledeće vrste proizvoda:

- Dimljeni proizvodi od mesa (Dimljena pečenica, Dimljena slanina, itd.)
- Barene kobasice (Fino i grubo usitnjene barene kobasice)
- Sveže meso (Sveže meso u polutkama i konfekcionirano meso)
- Smrznuto meso (Smrznuto konfekcionirano meso)

Spisak proizvoda koji se proizvode i proizvodni kapacitet izražen na godišnjem, mjesečnom, nedeljnom i dnevnom prosjeku dati su u tabeli 3, 4, 5 i 6.

Tabela 3. Spisak proizvoda koji se proizvode i proizvodni kapacitet izražen na godišnjem prosjeku

Vrsta proizvoda	Količina proizvoda u kg/godišnje		
	Trenutno	Nakon unapređenja postojećeg objekta	Nakon završetka unapređenja izgradnjom novog objekta
Suvi svinjski but (pršut)	150,000	56,000	300,000

Tabela 4. Spisak proizvoda koji se proizvode i proizvodni kapacitet izražen na mjesečnom prosjeku

Vrsta proizvoda	Količina proizvoda u kg/mjesečno		
	Trenutno	Nakon unapređenja postojećeg objekta	Nakon završetka unapređenja izgradnjom novog objekta
Suvomesnati proizvodi (Suva svinjska pečenica, Suvi svinjski vrat, Suva špic rebra, Panceta)	5,000	3,000	30,000
Fermentisane suve kobasice (Njeguška kobasica)	9,000	3,000	20,000
Dimljeni proizvodi od mesa	0	0	40,000
Barene kobasice	0	0	20,000
Smrznuto meso	0	0	130.000
Sveže meso	0	0	50.000

Tabela 5. Spisak proizvoda koji se proizvode i proizvodni kapacitet izražen na nedeljnom prosjeku

Vrsta proizvoda	Količina proizvoda u kg/nedjeljno		
	Trenutno	Nakon unapređenja postojećeg objekta	Nakon završetka unapređenja izgradnjom novog objekta
Dimljeni proizvodi od mesa	0	0	10,000
Barene kobasice	0	0	5,000
Smrznuto meso	0	0	35.000
Svježe meso	0	0	15.000

Tabela 6. Spisak proizvoda koji se proizvode i proizvodni kapacitet izražen na dnevnom prosjeku

Vrsta proizvoda	Količina proizvoda u kg/dnevno		
	Trenutno	Nakon unapređenja postojećeg objekta	Nakon završetka unapređenja izgradnjom novog objekta
Dimljeni proizvodi od mesa	0	0	2,000
Barene kobasice	0	0	1,000

Proizvodni kapacitet je definisan po grupama, prema trajanju tehnološkog procesa proizvodnje. Zbog specifičnosti tehnološkog postupka (dugo vrijeme sušenje i zrenja) proizvodni kapacitet za pršut je izražen na godišnjem prosjeku. Proizvodni kapacitet za ostale suvomesnate proizvode i fermentisane suve kobasice je dat na mjesečnom nivou. Proizvodni kapacitet za dimljene proizvode od mesa i barene kobasice dat je i na nedeljnom i dnevnom nivou.

Postojeći maksimalni jednovremeni kapacitet prostora za zrenje proizvoda od mesa je 15.000 komada svinjskog buta - pršuta (kao najznačajnijeg i procentualno najzastupljenijeg proizvoda).

Planom unapređenja objekta predviđeno je postepeno povećanje maksimalnog kapaciteta prostora za zrenje proizvoda od mesa na 30.000 komada pršuta.

Prijemni kapacitet objekta izražen na mjesečnom prosjeku dat je utabeli 7.

Tabela 7. Prijemni kapacitet objekta izražen na mjesečnom prosjeku

Vrsta sirovine	Količina u kg/mjesečno		
	Trenutno	Nakon unapređenja postojećeg objekta	Nakon završetka unapređenja izgradnjom novog objekta
Svinjski but	40.000	40.000	200.000
Pečenica, svinjski vrat, špic rebra, panceta	10.000	10.000	50.000

Opis postupka proizvodnje

S obzirom da je Plan unapređenja objekta iz maja 2016. godine odobren od strane Veterinarske inspekcije, u dijelu koji se odnosi na adaptaciju postojećih objekata u cilju dobijanja odobrenja za nastavak rada kao objekta malog kapaciteta, ovaj Plan unapređenja pokriva samo izgradnju novog objekta za preradu mesa. Postupak proizvodnje opisan je na način kako će se obavljati u novom objektu.

Prijem mesa i repromaterijala

Prijem sirovine, odnosno svježeg i smrznutog mesa, obavljaće se na prijemnoj rampi (br. 1), sa sistemom zaštite od kontaminacije mesa prilikom istovara. Meso za preradu nabavljaće se u zemljama Evropske Unije. Nakon prijemne kontrole, koja obuhvata proveru prateće dokumentacija, uslova transporta i stanja robe, meso se istovaruje upućuje u komore.

Ohladjene polutke ili obradjeni dijelovi svinjskih polutki na glajzu primaće se na glajzu i sistemom koloseka prebacivati u komoru sa svježe meso (br. 11). Svježe (ohladjeno) meso u komadima prebacivaće se u komoru za svježe meso (br. 12). Smrznuto meso prebacivaće se u dvije minusne komore (br. 5 i 6) sa regalnim sistemom skladištenja.

Uz prijemnu rampu obezbeđen je i prostor za kancelariju magacionera (br. 2) i toalet za zaposlene (br. 3) sa dezinfekcionom barijerom za obuću.

Prijem soli, začina i dodataka vrši se na prijemnoj rampi, u periodu kada nema proizvodnje i prijema mesa, i nakon prijemne kontrole, koja obuhvata proveru prateće dokumentacija, uslova transporta i stanja robe, skladište se u namenskoj prostoriji (br. 15 i 16).

Ambalaža se prima na otpremnoj rampi (br. 55) u periodu kada nema otpreme proizvoda i nakon prijemne kontrole smješta se direktno u prostoriju za skladištenje primarne ambalaže (br. 50) i sekundarne ambalaže (br. 52).

Proizvodni tok - smrznuto i svježe meso

Preduzeće "Zrnožit" se duži vremenski period bavi uvozom i transportom smrznutog mesa iz zemalja EU i prodajom mesa registrovanim objektima za preradu mesa u Crnoj Gori. Kapaciteti komora za smrznuto meso projektovani su tako da je, osim za sopstvene potrebe, moguće i lagerovanje i veleprodaja smrznutog mesa.

Proizvodni tok za smrznuto meso podrazumeva veleprodaju u originalnoj ambalaži. Smrznuto meso se preko prijemno/otpremne rampe (br. 1) utovara u transportna vozila sa odgovarajućim transportnim režimom i prevozi do lcupca.

Kapacitet prostorije za rasjecanje mesa (br. 13) omogućava da se, osim za potrebe sopstvene prerade, obavlja i rasjecanje mesa namenjenog za veleprodaju. Meso primljeno u polutkama ili osnovnim delovima se sistemom koloseka prenosi u prostoriju za rasecanje (br. 13), gdje se rasjeca na radnim stolovima i pakuje u foliju. Rasječeno meso prenosi se u komoru za rasječeno meso (br. 12), odakle se prelco prijemno/otpremne rampe (br. 1) utovara u transportna vozila sa odgovarajućim transportnim režimom i prevozi do kupca. Otpad koji nastaje prilikom obrade i rasecanja mesa odlaže se u namensku hladenu prostoriju (br. 14).

Proizvodni tok - pršut

Primljeno ohladeno meso se iz komore sa glajzom (br. 11) ili u kolicima iz komore za komadno meso (br. 12) prebacuje u prostoriju za rasjecanje mesa (br. 13).

Smrznuto meso se iz minusnih komora (br. 5 i 6) najprije deambalažira u prostoru za otpakivanje (br. 7). Otpad koji nastaje prilikom deambalažiranja prebacuje se u namensku prostoriju u neposrednoj blizini (br. 8). Odmrzavanje mesa obavlja se u namenskoj hladenoj prostoriji (br. 10).

U prostoriji za rasecanje (br. 13) obavlja se obrada i rasecanje mesa lcoje će se koristiti u preradi. Otpad lcoji nastaje prilikom obrade i rasecanja odlaže se u namensku hladenu prostoriju (br. 14).

U prostoriji za obradu (br. 17) vrši se obrada mesa i priprema za sušenje. Predviđeno je montiranje automatizovane linije za masiranje pršuta, nanošenje soli i uklanjanje viška soli.

Usoljeni pršuti prebacuju se u dvije komore za usoljavanje pršuta (br. 19 i 20), kapaciteta od oko 1.120 komada po komori. Usoljavanje pršuta obavlja se na regalima za usoljavanje, na kojima se pršute presuju pod uticajem sopstvene težine. Pršute se usoljavaju tokom 7 dana, nakon čega se skida višalc soli i pršute se vraćaju u komoru za usoljavanje tolcom još 15-18 dana. Temperature lcomora za usoljavanje održavaju se na do +4°C.

Nakon usoljavanja, pršute se prbacuju u komoru za pred-odmor (br. 21) kapaciteta olco 2.304 komada pršuta, gde ostaju oko 20 dana, nalcon čega se prebacuju u komoru za odmor (br. 22) kapaciteta oko 6.912 komada, gde borave tokom 60-80 dana. Temperature komora za pred- odmor i odmor održavaju se na do +4°C.

Nakon završenog perioda odmora, pršute se ispiraju mlakom vodom u mašini za pranje pršuta u namenskoj prostoriji (br. 29).

Manja količina pršuta se zatim suši sa dimom, u komori za sušenje sa dimom (br. 36), kapaciteta oko 1.152 komada.

Pršute se zatim prebacuju u komore za zrenje (br. 39 i 40), kapaciteta od oko 6.912 komada po komori, gde ostaju tokom 6-12 meseci, na temperaturi 14-17°C i na relativnoj vlažnosti vazduha od 70-74%, u zavisnosti od faze procesa. Komore za sušenje i zrenje opremljene su uređajima za kontrolu i podešavanje temperature i relativne vlažnosti vazduha.

Nakon završenog perioda zrenja, pršute se prenose u prostoriju za obradu pršuta (br. 44), gde se skida koža i vadi kost. Otpad koji nastaje prilikom obrade pršuta odlaze se u komoru za nejestivo (br. 45). Proizvodi koji se narezuju se najprije prebacuju u komoru za namrzavanje (br. 46), gde ostaju u kalupima tokom noći na temperaturi od -15°C kako bi se dobila odgovarajuća konzistencija pogodna za narezivanje. Proizvodi se zatim vade iz kalupa u predprostoru (br. 48) i prebacuju u prostoriju za narezivanje i pakovanje (br. 51) gde se proizvodi narezuju i pakuju u vakuum foliju na automatizovanoj liniji. Proizvodi se zatim palcuju u transportnu ambalažu u prostoriji za pakovanje u kutije (br. 53), nakon čega se prenose u komoru za upakovane gotove proizvode (br. 54) gde se čuvaju na temperaturi do +4°C do otpreme. Otprema proizvoda vrši se sa otpremne rampe (br. 55), opremljene sistemom zaštite od kontaminacije prilikom utovara.

Proizvodni tok - suvomesnati proizvodi

Primljeno ohlađeno meso se sistemom koloseka iz komore sa glajzom (br. 11) ili u kolicima iz komore za komadno meso (br. 12) prebacuje u prostoriju za rasjecanje mesa (br. 13). Smrznuto meso se iz minusnih komora (br. 5 i 6) najprije deambalažira u prostoru za otpakivanje (br. 7). Otpad koji nastaje prilikom deambalažiranja prebacuje se u namensku prostoriju u neposrednoj blizini (br. 8). Odmrzavanje mesa obavlja se u namenskoj hladenoj prostoriji (br. 10).

U prostoriji za rasecanje (br. 13) obavlja se obrada i rasecanje mesa koje će se koristiti u preradi. Otpad koji nastaje prilikom obrade i rasecanja odlaze se u namensku hladenu prostoriju (br. 14).

U prostoriji za obradu (br. 17) vrši se soljenje komada mesa i priprema za sušenje. Usoljavanje komadnog mesa vrši se u kadama u komori za usoljavanje (br. 18), na temperaturi do +4°C, tokom 7 dana.

Proizvodi se zatim prenose na sušenje u komore za sušenje komadnog mesa (br. 33, 34 i 35), kapaciteta oko 2,4 t po komori, gde se hladno dime i suše na temperaturi do 21 °C tokom 7 dana. Nakon toga se prenose u komore za zrenje (br. 37 i 38), kapaciteta od oko 5,2 t po komori, gde ostaju u periodu od 15 do 35 dana u zavisnosti od vreste proizvoda, na temperaturi 15-17°C sa kontrolisanom vlagom vazduha.

Nakon završenog perioda zrenja, proizvodi se prenose u prostoriju za obradu (br. 44), gde se po potrebi skida koža i vadi kost. Otpad koji nastaje prilikom obrade odlaze se u komoru za nejestivo (br. 45). Proizvodi koji se narezuju se najprije prebacuju u komoru za namrzavanje (br. 47), gde ostaju u kalupima tokom noći na temperaturi od -5°C kako bi se dobila odgovarajuća konzistencija pogodna za narezivanje. Proizvodi se zatim vade iz kalupa u predprostoru (br. 48) i prebacuju u prostoriju za narezivanje i pakovanje (br. 51) gde se proizvodi narezuju i pakuju u vakuum foliju na automatizovanoj liniji. Proizvodi se zatim pakuju u transportnu ambalažu u prostoriji za pakovanje u kutije (br. 53), nakon čega se prenose u komoru za upakovane gotove proizvode (br. 54) gde se čuvaju na temperaturi do +4°C do otpreme. Otprema proizvoda vrši se sa otpremne rampe (br. 55), opremljene sistemom zaštite od kontaminacije prilikom utovara.

Proizvodni tok - fei mentisane kobasice

Primljeno ohlađeno meso se sistemom koloseka iz komore sa glajzom (br. 11) ili u kolicima iz komore za komadno meso (br. 12) prebacuje u prostoriju za rasjecanje mesa (br. 13). Smrznuto meso

se iz minusnih komora (br. 5 i 6) najprije deambalažira u prostoru za otpakivanje (br. 7). Otpad koji nastaje prilikom deambalažiranja prebacuje se u namensku prostoriju u neposrednoj blizini (br. 8). Odmrzavanje mesa obavlja se u namenskoj hladenoj prostoriji (br. 10).

U prostoriji za rasecanje (br. 13) obavlja se obrada i rasecanje mesa koje će se koristiti u preradi. Otpad koji nastaje prilikom obrade i rasecanja odlaže se u namensku hladenu prostoriju (br. 14).

U prostoriji za mašinsku obradu (br. 17) vrši se mašinska obrada mesa (usitnjavanje, mešanje) na odgovarajućim uređajima i punjenje pripremljene mase u omotače.

Kobasice se zatim prenose na sušenje u komoru za sušenje (br. 33), kapaciteta oko 2,4 t, gde se hladno dime i suše na temperaturi do 21 °C tokom 7 dana. Nakon toga se prenose u komoru za zrenje (br. 37), gde ostaju u periodu od 15 do 25 dana, na temperaturi 15-17°C sa kontrolisanom vlagom vazduha.

Nakon završenog perioda zrenja, kobasice se prenose u prostoriju za narezivanje i pakovanje (br. 51) gde se proizvodi pakuju u vakuum foliju na automatizovanoj liniji. Proizvodi se zatim pakuju u transportnu ambalažu u prostoriji za pakovanje u kutije (br. 53), nakon čega se prenose u komoru za upakovane gotove proizvode (br. 54) gde se čuvaju na temperaturi do +4°C do otpreme. Otprema proizvoda vrši se sa otpremne rampe (br. 55), opremljene sistemom zaštite od kontaminacije prilikom utovara.

Proizvodni tok - dimljeni proizvodi od mesa

Primljeno ohlađeno meso se sistemom koloseka iz komore sa glajzom (br. 11) ili u kolicima iz komore za komadno meso (br. 12) prebacuje u prostoriju za rasjecanje mesa (br. 13). Smrznuto meso se iz minusnih komora (br. 5 i 6) najprije deambalažira u prostoru za otpakivanje (br. 7). Otpad koji nastaje prilikom deambalažiranja prebacuje se u namensku prostoriju u neposrednoj blizini (br. 8). Odmrzavanje mesa obavlja se u namenskoj hladenoj prostoriji (br. 10).

U prostoriji za rasecanje (br. 13) obavlja se obrada i rasecanje mesa koje će se koristiti u preradi. Otpad koji nastaje prilikom obrade i rasecanja odlaže se u namensku hladenu prostoriju (br. 14).

Salamurenje komada mesa vrši se u kadama u komori za usoljavanje (br. 18), na temperaturi do +4°C, tokom 7 dana. Deo proizvoda prolazi kroz proces tamblovanja u tamberu u istoj prostoriji.

Proizvodi se zatim prenose u prostoriju za termičku obradu (br. 24) gde se vrši termička obrada u atmos-pušnicama do postizanja temperature od min. 72°C u centru proizvoda. Nakon termičke obrade, proizvodi se prebacuju u komoru za hlađenje (br. 26), gde se hlade na temperaturi od +4°C. Nakon završenog hlađenja, proizvodi se pakuju u prostoriji za pakovanje

“polutrajne” robe (br. 27). Proizvodi se zatim pakuju u transportnu ambalažu u prostoriji za pakovanje u kutije (br. 53), nakon čega se prenose u komoru za upakovane gotove proizvode (br. 54) gde se čuvaju na temperaturi do +4°C do otpreme. Otprema proizvoda vrši se sa otpremne rampe (br. 55), opremljene sistemom zaštite od kontaminacije prilikom utovara.

Proizvodni tok - barene kobasice

Primljeno ohlađeno meso se sistemom koloseka iz komore sa glajzom (br. 11) ili u kolicima iz komore za komadno meso (br. 12) prebacuje u prostoriju za rasjecanje mesa (br. 13). Smrznuto meso se iz minusnih komora (br. 5 i 6) najprije deambalažira u prostoru za otpakivanje (br. 7). Otpad koji nastaje prilikom deambalažiranja prebacuje se u namensku prostoriju u neposrednoj blizini (br. 8). Odmrzavanje mesa obavlja se u namenskoj hladenoj prostoriji (br. 10).

U prostoriji za rasecanje (br. 13) obavlja se obrada i rasecanje mesa koje će se koristiti u preradi. Otpad koji nastaje prilikom obrade i rasecanja odlaže se u namensku hladenu prostoriju (br. 14).

Salamurenje komada mesa vrši se u kadama u komori za usoljavanje (br. 18), na temperaturi do +4°C, tokom 7 dana. Deo sirovine prolazi kroz proces tamblovanja u tamberu u istoj prostoriji.

U prostoriji za mašinsku obradu (br. 17) vrši se mašinska obrada mesa (usitnjavanje, mešanje) na odgovarajućim uređajima i punjenje pripremljene mase u omotače.

Proizvodi se zatim prenose u prostoriju za termičku obradu (br. 24) gde se vrši termička obrada u atmos-pušnicama do postizanja temperature od min. 72°C u centru proizvoda. Nakon termičke obrade, proizvodi se prebacuju u komoru za hlađenje (br. 26), gde se hlade na temperaturi od +4°C. Nakon završenog hlađenja, proizvodi se pakuju u prostoriji za pakovanje "polutrajne" robe (br. 27). Proizvodi se zatim palcuju u transportnu ambalažu u prostoriji za pakovanje u lcutije (br. 53), nalcon čega se prenose u komoru za upakovane gotove proizvode (br. 54) gde se čuvaju na temperaturi do +4°C do otpreme. Otprema proizvoda vrši se sa otpremne rampe (br. 55), opremljene sistemom zaštite od kontaminacije prilikom utovara.

Prateće djelatnosti

Kontrola higijenske ispravnosti i kvaliteta mesa koje se prerađuje u ovom objektu i proizvoda od mesa koji se izrađuju, vrši se u akreditovanoj laboratoriji analitičkim putem, kao i neposrednim uvidom i kontrolom na mjestu proizvodnje (uzimanje briseva, itd.).

Pranje pokretne opreme obavlja se u prostoriji za pranje (br. 31). Oprema za pranje i sredstva za pranje smeštena su u posebnoj prostoriji (br. 32).

Pranje i dezinfekcija unutrašnjosti hladnjača kojima se dovozi meso i odvoze proizvodi obavlja se u ovlašćenom registrovanom servisu za pranje vozila, na osnovu ugovora.

U posebnom dijelu objekta nalaze se prostorije za potrebe zaposlenih. Radnici prilikom ulasla u objekat na zaseban ulaz prolaze do garderobe (br. 61 i 63) i nakon presvlačenja u radnu odeću ulaze u proizvodnju. Garderobe su opremljene tuševima i toaletima za zaposlene. U ovom delu objekta se još nalazi i prostor za odmor zaposlenih s atrpezarijom (br. 65), kao i prostor za pranje radne odeće (br. 64).

Kancelarije administrativnog osoblja locirane su na spratu objekta, sa zasebnim ulazom.

Prateće instalacije

U objektu su predviđene sve vrste instalacija koje zahtijeva predviđeni standard objekta ili se to zahtijeva prema higijensko-tehničkim uslovima i standardima za ovu vrstu objekata.

Napajanje objekta električnom energijom sa elektrodistributivne mreže predviđeno je shodno uslovima nadležne Elektrodistribucije Cetinje, a napajanje se vrši preko glavnog razvodnog ormara objekta.

U objektu su predviđene instalacije opšte potrošnje i osvjetljenja, instalacije uzemljenja i gromobrana i instalacija izjednačenja potencijala.

U objektu su predviđene i instalacije slabe struje kao što su: instalacije TK kablovske kanalizacije, instalacije sistema SKS-a, instalacija sistema video nadzora, instalacija sistema automatske dojava požara i instalacija kontrole pristupa.

U objektu su predviđene instalacije grejanja, klimatizacije i ventilacije i to:

- grijanje i klimatizacija apartmana.
- ventilacija kuhinja i sanitarnih prostorija,
- nadpritisna ventilacija liftova i stepeništa i
- ventilacija garaže.

U prostorijama objekta predviđen je split sistem klimatizacije za grejanje i hlađenje, koji će u zimskom periodu obezbjeđivati temperaturu od +20 °C, a u ljetnjem od +26 °C.

Priključenje objekta na gradsku vodovodnu mrežu predviđeno je cijevima odgovarajućeg prečnika, a prema uslovima "Vodovod i kanalizacija", d.o.o. -Cetinje.

Na osnovu namjene parcele koja je predviđena za centralnu djelatnost, spratnosti objekta predviđeno je da se predmetni objekat priključi na cjevovod ACC DN200.

Vodovodnu mrežu u objektu sačinjavaju: horizontalni razvodi riješeni ispod ploče prizemlja, vodovodne vertikale i ogranci koji povezuju pojedine sanitarne uređaje. Dimenzije cijevi i fazonskih komada planirane su prema hidrauličkom proračunu.

Vodovodna mreža mora biti hidraulički ispitana. Ispitivanje se vrši prije postavljanja toplotne izolacije, a može se vršiti i po sekcijama.

Za potrebe gašenja požara predviđena je posebna vodovodna mreža, prema Elaboratu za zaštitu od požara.

Kontrolakvaliteta voda za tehnološki proces vrši se redovnom laboratorijskom analizom (mikrobiološka i fizičko-hemijska analiza) u akreditovanoj eksternoj laboratoriji. Učestalost uzorkovanja definisana je godišnjim planom uzorkovanja.

Instalacija fekalne kanalizacije biće urađena u skladu sa projektnim rješenjem. Dimenzije cijevi i fazonskih komada su planirane prema hidrauličkom proračunu.

Sanitarne vode će se iz svih sanitarnih uređaja odvoditi u gradsku kanalizacionu mrežu.

Nakon završetka radova na montaži kanalizacije, vrši se njeno ispitivanje na prohodnost i vodopropustljivost, a nakon montaže sanitarnih uređaja i provjera funkcionalnosti.

Otpadne tehnološke vode se prvo tretiraju tako što prolaze prelco rešetke (sita) promjera okaca do 6 mm gde se zadržavaju veće čestice. Zatim se vode osvođe na prečišćavanje u separatoru od masnoća, nakon čega se ispuštaju u gradsku kanalizacionu mrežu.

Vode od pranja garaža, koje mogu biti opterećene zemljom, pijeskom i lakim tečnostima od prisustva kola, prije upuštanja u kanalizacioni sistem propuštaju se kroz separator gdje se vrši njihovo prečišćavanje, odnosno taloženje zemlje i pijeska i odvajanje lakih tečnosti (goriva, masti i ulja).

Atmosferske vode sa krova objekta, pomoćnu olučnih cijevi se skupljaju i pomoću cjevovoda, pošto nijesu opterećene nečistoćama, direktno odvođe u upojni bunar.

Otpad

Materijal od rekonstrukcije objekata biće kontrolisano sakupljan, a nadležno preduzeće će ga redovno transportovati na za to predviđenu lokaciju.

U toku eksploatacije objekta, privremeno deponovanje komunalnog otpada, do evakuacije na gradsku deponiju komunalnim vozilima, biće obezbijeđeno na sabirnim punktovima u kontejnerima, koji će biti smješteni na lokaciji i koji će biti obezbijeđeni sa higijenskom zaštitom.

4. KARAKTERISTIKE MOGUĆEG UTICAJA PROJEKTA NA ŽIVOTNU SREDINU

Rekonstrukcija i nadogradnja objekta (Pogon za proizvodnju proizvoda od mesa), na Cetinju, neće predstavljati bitan izvor zagađivanja životne sredine. Svi efekti se mogu ispoljavaju u okviru dva tipa uticaja, koji prema trajanju mogu biti privremenog i trajnog karaktera.

Prvu grupu predstavljaju uticaji koji se javljaju kao posljedica izgradnje objekta i po prirodi su većinom privremenog karaktera.

Prilikom izgradnje objekta do narušavanja kvaliteta vazduha može doći uslijed uticaja izduvnih gasova iz građevinske mehanizacije koja će biti angažovana na rekonstrukciji objekta, zatim uticaja lebdećih čestica (prašina) koje će se dizati prilikom izvođenja radova i uslijed transporta građevinskog otpada.

Međutim, imajući u vidu da se radi o privremenim i povremenim poslovima, izdvojene količine zagađujućih materija po ovom osnovu ne mogu izazvati veći negativan uticaj na kvalitet vazduha na ovom području.

U toku izvođenja radova, kvalitet zemljišta i voda mogao bi biti ugrožen nekontrolisanim curenjem ulja, maziva i goriva iz korišćene mehanizacije. Međutim, da bi se spriječila pojava navedenog akcidenta neophodna je redovna kontrola mehanizacije.

Buka koja će se javiti na gradilištu u toku rekonstrukcije predmetnog objekta, privremenog je karakteraje sa najvećim stepenom prisutnosti na samoj lokaciji izvođača.

U toku eksploatacije objekta negativan uticaj na životnu sredinu neće biti izraženi i ne mogu dovesti do poremećaja životne sredine, svakako izuzimajući akcidentne situacije.

Nema emisije gasova iz objekta, koji bi mogli negativno uticati na kvalitet vazduha.

Objekat će biti priključen na postojeću gradsku kanalizacionu mrežu, tako da sa tog aspekta nema uticaja na zagađenje voda i zemljišta.

Otpadne tehnološke vode prije upuštanja u gradsku kanalizacionu mrežu prečišćavanje se u separatoru od masnoća, tako da i sa toga aspekta nema uticaja na vode i zemljište.

Otpad koji nastaje uslijed prečišćavanja tehnoloških voda odvaja se i skladištiti shodno Zakon o upravljanju otpadom ("Sl. list CG" br.64/11, 39/16).

U toku eksploatacije objekta, privremeno deponovanje komunalnog otpada, do evakuacije na gradsku deponiju, biće obezbijeđeno u kontejnerima, pa samim tim neće biti posebnog uticaja na životnu sredinu po tom osnovu.

Uticaji na ostale segmente životne sredine kao što su lokalno stanovništvo, flora i fauna, klima, komunalna infrastruktura i zaštićena prirodna i kulturna dobra takođe neće biti izražen.

Što se tiče akcidentnih situacija, vjerovatnoća njihove pojave u normalnim uslovima rada objekta svedena je na minimum.

5. OPIS MOGUĆIH ZNAČAJNIH UTICAJA PROJEKTA NA ŽIVOTNU SREDINU

Značajnih uticaja na životnu sredinu u normalnim uslovima izvođenja i rada objekta neće biti.

Međutim, u toku eksploatacije objekta značajniji uticaji projekta na životnu sredinu mogu se javiti u slučaju akcidenta prije svega požara, što bi se manifestovalo kroz zagađivanje vazduha od produkata sagorijevanja pri akcidentu i kroz ugrožavanje okolnog prostora.

Obrazloženje

Pošto se radi o rekonstrukciji objekta to neće biti većeg uticaj na izmjenu topografije. Nema izmjene vodnih tijela, jer stalnih površinskih vodotokova na ovoj lokaciji nema.

Tokom izgradnje objekta, usljed rada građevinske operative doći će do određenog emitovanja zagađujućih gasova i buke, ali to će biti privremenog i lokalnog karaktera. Neće dolaziti do ispuštanja u vazduh neprijatnih mirisa.

Prilikom izgradnje objekta, usljed rada građevinskih mašina doći će do povećanja nivoa buke, ali će ista biti takođe privremenog karaktera na lokalietu lokacije.

Emitovanja svjetlosti, toplotne energije i elektro-magnetnog zračenja neće biti.

Funkcionisanje projekta neće prouzrokovati buku osim rada automobilskih motora, dok vibracija, emisije svjetlosne i toplotne energije kao ni elektromagnetno zračenja neće biti.

Funkcionisanje projekta neće dovesti do kontaminacije zemljišta, niti površinskih ili podzemnih voda.

Prilikom funkcionisanja objekta predviđeno je da se fekalne vode upuštaju u gradsku fekalnu kanalizaciju, dok se vode iz tehnološkog procesa koje su zamašćene preko separatora odvede u kanalizacionu mrežu.

Rizik od akcidenta postoji u fazi izvođenja projekta (curenja dizel goriva iz rezervoara građevinskih mašina). U toku funkcionisanja projekta može doći do ugrožavanja ljudskog zdravlja i životne sredine samo ako bi došlo do bilo kakvog akcidenta.

Tokom izvođenja projekta javiće se građevinski otpad (materijal od iskopa i otpad u toku izgradnje), koji će biti uredno deponovan, shodno Zakon o upravljanju otpadom ("Sl. list CG" br.64/11, 39/16).

Tokom funkcionisanja objekta javljaće se komunalni otpad koji preuzima nadležno komunalno preduzeće.

Na predmetnoj lokaciji, ne postoje zaštićene ili osjetljive vrste faune i flore, koja mogu biti zagađene ili ugrožene realizacijom projekta.

Projekat neće dovesti do većih socijalnih promjena u demografskom smislu i tradicionalnom načinu života, iako će u njemu u toku funkcionisanja raditi određeni broj ljudi.

Lokacija i njena okolina nije zaštićena po bilo kom segmentu, pa njena eksploatacija ne može prouzrokovati štetne posljedice.

Shodno namjeni objekta, ne postoje faktori koji bi kumulativno sa iznesenim uticajima imali negativne posljedice po životnu sredinu na ovoj lokaciji ili u njenoj blizini.

6. MJERE ZA SPREČAVANJE, SMANJENJE ILI OTKLANJANJE ŠTETNIH UTICAJA

Rekonstrukcija i nadogradnja objekta (Pogon za proizvodnju proizvoda od mesa), na Cetinju, neće biti značajniji uzročnik degradacije životne sredine.

Na osnovu analize svih karakteristika postojeće lokacije, kao i karakteristika planiranih postupaka u okviru lokacije, ukazuje, da su ostvareni osnovni uslovi za smanjenje negativnih uticaja na životnu sredinu.

Ipak za neke uticaje na životnu sredinu, koje je moguće očekivati, potrebno je preduzeti odgovarajuće preventivne mjere zaštite, kako bi se nivo pouzdanosti čitavog sistema podigao na još veći nivo.

Sprečavanje, smanjenje i otklanjanje štetnih uticaja može se sagledati preko mjera zaštite predviđenih tehničkom dokumentacijom, mjera zaštite predviđenih prilikom izgradnje objekta, mjera zaštite u toku eksploatacije objekta i mjera zaštite u akcidentu.

Mjere zaštite predviđene tehničkom dokumentacijom

Mjere zaštite životne sredine predviđene tehničkom dokumentacijom proizilaze iz zakonski normi koje je neophodno ispoštovati pri izgradnji objekta.

Osnovne mjere su:

- Obzirom na značaj objekta, kako u pogledu njegove sigurnosti tako i u pogledu zaštite ljudi i imovine, prilikom projektovanja i rekonstrukcije potrebno je pridržavati se svih važećih zakona i propisa koji regulišu predmetnu problematiku.
- Ispoštovati sve regulative (domaće i Evropske) koje su vezane za granične vrijednosti intenziteta određenih faktora kao što su prevashodno zagađenje vazduha i nivoa buke, i dr.
- Obezbjediti određeni nadzor prilikom izvođenja radova radi kontrole sprovođenja propisanih mjera zaštite od strane stručnog kadra za sve faze.
- Obezbjediti instrumente, u okviru ugovorne dokumentacije koju formiraju Nosioc projekta i izvođač, o neophodnosti poštovanja i sprovođenja propisanih mjera zaštite.

Mjere zaštite predviđene prilikom izgradnje objekta

Mjere zaštite životne sredine u toku realizacije projekta obuhvataju mjere koje je neophodno preduzeti za dovođenje kvantitativnih negativnih uticaja na dozvoljene granice, kao i preduzimanje mjera kako bi se određeni uticaji sveli na minimum:

Osnovne mjere su:

- Izvođač radova je dužan organizovati postavljanje gradilišta tako da njegovi privremeni objekti, postrojenja, oprema itd. ne utiču na treću stranu.
- Građevinska mehanizacija koja će biti angažovana na izvođenju projekta treba da zadovolji Evropske standarde za vanputnu mehanizaciju (EU Stage III B i Stage IV iz 2006. odnosno 2014. god.) prema Direktivi 2004/26/EC).
- Tokom izvođenja radova održavati mehanizaciju: građevinske mašine i vozila u ispravnom stanju, sa ciljem maksimalnog smanjenja buke, kao i eliminisanja mogućnosti curenja nafte, derivata i mašinskog ulja.
- Materijal od rekonstrukcije pri transportu na predviđenu lokaciju treba da bude pokriven.
- Redovno prati točkove na vozilima koja napuštaju lokaciju.
- Izvršiti revitalizaciju zemljišta, tj. sanaciju okolo objekta poslije završenih radova, tj. ukloniti predmete i materijale sa površina korišćenih za potrebe gradilišta odvoženjem na odabranu deponiju.

-
- Planom uređenja terena predvidjeti pravilan izbor biljnih vrsta, otpornih na aerozagađivanje. Formiranje zelenih površina oko objekta je u funkciji zaštite životne sredine i hortikulture dekoracije.

Mjere zaštite u toku redovnog rada objekta

U analizi mogućih uticaja konstatovano je da u toku eksploatacije objekata neće biti većih uticaja na životnu sredinu, tako da nema potrebe za preduzimanjem većeg broja mjera zaštite.

U tom smislu potrebno je:

- Redovna kontrola svih instalacija u objektu.
- Održavati kvalitet prečišćene otpadne vode na ispustu iz separatora prema Pravilniku o kvalitetu i sanitarno-tehničkim uslovima za ispuštanje otpadnih voda u recipijent i javnu kanalizaciju, načinu i postupku ispitivanja kvaliteta otpadnih voda, minimalnom broju ispitivanja i sadržaju izvještaja o kvalitetu otpadnih voda („Sl. list CG” br. 45/08, 9/10, 26/12, 52/12 i 59/13),
- Kontrolisati visinu mulja i količinu izdvojene masti u separatoru tromjesečno.
- Izdvojene masti iz separatora sakupljati i odlagati u posebnu hermetički zatvorenu burad i iste skladištiti na prostoru zaštićenom od atmosferskih padavina.
Nosioc projekta je obavezan da sklopi Ugovor sa ovlašćenom organizacijom koja ima dozvolu za upravljanje ovom vrstom otpada.
- Obezbijediti dovoljan broj korpi i kontejnera za prikupljanje čvrstog komunalnog otpada i obezbijediti sakupljanje i odnošenje otpada u dogovoru sa nadležnom komunalnom službom grada.
- Redovno održavanje biljnih vrsta i travnatih površina koje će biti postavljene shodno projektu o uređenju prostora.
- Redovno komunalno održavanje i čišćenje objekata i plato radi smanjenja mogućnosti zagađivanja.

Mjere zaštite u slučaju akcidenta

Mjere zaštite od požara

Radi zaštite od požara potrebno je:

- Svi materijali koji se koriste za zidove, plafone i podove moraju biti atestirani u odgovarajućim nadležnim institucijama po važećem Zakonu o uređenju prostora i izgradnji objekata i Propisima koji regulišu protivpožarnu zaštitu.
- Pravilnim izborom opreme i elemenata električnih instalacija, treba biti u svemu prema Projektu, odnosno treba obezbijediti da instalacije u toku izvođenja radova, eksploatacije i održavanje ne bude uzrok izbijanju požara i nesreće na radu.
- Za zaštitu od požara neophodno je obezbijediti dovoljan broj mobilnih vatrogasnih aparata, koji treba postaviti na pristupačnim mjestima, uz napomenu da se način korišćenja daje uz uputstvo proizvođača.
- Nosioc projekta je dužan da vatrogasnu opremu održava u ispravnom stanju.
- Pristupne saobraćajnice treba da omogućе nesmetan pristup vatrogasnim jedinicama do objekta.

Nosioc projekta je obavezan uraditi Plan zaštite i spašavanja, koji između ostalog obuhvata način obuke i postupak zaposlenih radnika u akcidentnim situacijama. Sa ovim aktima, njihovim pravima i obavezama, moraju biti upoznati svi zaposleni u objektu.

Mjere zaštite od prosipanja goriva i ulja

Mjere zaštite životne sredine u toku akcidenta - prosipanja goriva i ulja pri rekonstrukciji i eksploatacije objekta, takođe obuhvataju mjere koje je neophodno preduzeti da se akcident ne desi, kao i preduzimanje mjera kako bi se uticaji u toku akcidenta ublažio.

U mjere zaštite spadaju:

- Za sva korišćena sredstva rada potrebno je pribaviti odgovarajuću dokumentaciju o primjeni mjera i propisa tehničke ispravnosti vozila.
- Tokom izvođenja radova održavati mehanizaciju (građevinske mašine i vozila) u ispravnom stanju, sa ciljem eliminisanja mogućnosti curenja nafte, derivata i mašinskog ulja u toku rada.
- U koliko dođe do prosipanje goriva i ulja iz mehanizacije u toku izgradnje objekta neophodno je zagađeno zemljište skinuti, skladištiti ga u zatvorena burad, u zaštićenom prostoru lokacije, shodno Zakon o upravljanju otpadom („Sl. list CG” 64/11 i 39/16) i zamijeniti novim slojem.

Napomena: Pored navedenog sve akcidentne situacije koje se pojave rješavaće se u okviru Plana zaštite i spašavanja - Preduzetnog plana.

7. IZVORI PODATAKA

Zahtjev za odlučivanje o potrebi izrade elaborata o procjeni uticaja na životnu sredinu Rekonstrukcije i nadogradnje objekta (Pogon za proizvodnju proizvoda od mesa) na Cetinju, urađen je u skladu sa Pravilnikom o bližem sadržaju dokumentacije koja se sprovodi uz zahtjev za odlučivanje o potrebi izrade elaborata („Sl. list CG” br. 19/19).

Prilikom izrade zahtjev za odlučivanje o potrebi izrade elaborata o procjeni uticaja na životnu sredinu Pogon za proizvodnju proizvoda od mesa, korišćena je sledeća:

Zakonska regulativa:

- Zakon o planiranju prostora i izgradnji objekata („Sl. list CG” br. 64/17, 44/18, 63/18 i 11/19).
- Zakon o životnoj sredini („Sl. list CG” br. 52/16).
- Zakon o zaštiti prirode („Sl. list CG” br. 54/16).
- Zakon o zaštiti kulturnih dobara („Sl. list CG” br. 49/10, 40/11 i 44/17).
- Zakon o vodama („Sl. list CG” br. 27/07, 22/11, 32/11, 47/11, 48/15, 52/16, 55/16 i 2/17).
- Zakon o zaštiti vazduha („Sl. list CG” br. 25/10 i 43/15).
- Zakon o zaštiti buke u životnoj sredini („Sl. list CG”, br. 28/11 i 01/14).
- Zakon o upravljanju otpadom („Sl. list CG” br. 64/11 i 39/16).
- Zakon o komunalnim djelatnostima („Sl. list CG” br. 55/16 i 74/16).
- Pravilnikom o bližem sadržaju dokumentacije koja se sprovodi uz zahtjev za odlučivanje o potrebi izrade elaborata („Sl. list CG”, br. 19/19).
- Pravilnik o graničnim vrijednostima buke u životnoj sredini, načinu utvrđivanja indikatora buke i akustičnih zona i metodama ocjenjivanja štetnih efekata buke („Sl. list CG”, br. 60/11).
- Pravilnik o načinu i uslovima praćenja kvaliteta vazduha („Sl. list CG”, br. 21/11 i 32/16).
- Uredba o graničnim vrijednostima emisije zagađujućih materija u vazduhu iz stacionarnih izvora („Sl. list CG”, br. 10/11).
- Uredba o klasifikaciji i kategorizaciji površinskih i podzemnih voda („Sl. list CG” br. 02/07).
- Pravilnik o kvalitetu i sanitarno-tehničkim uslovima za ispuštanje otpadnih voda u recipijent i javnu kanalizaciju, načinu i postupku ispitivanja kvaliteta otpadnih voda, minimalnom broju ispitivanja i sadržaju izvještaja o kvalitetu otpadnih voda („Sl. list CG” br. 45/08, 9/10, 26/12, 52/12 i 59/13).
- Pravilnik o klasifikaciji otpada i katalogu otpada („Sl. list CG” br. 59/13 i 83/16).
- Uredba o načinu i uslovima skladištenja otpada („Sl. list CG” br. 33/13 i 65/15).

Projektna dokumentacija

- Projekat Rekonstrukcije i nadogradnje objekta (Pogon za proizvodnju proizvoda od mesa)



Crna Gora
Prijestonica Cetinje
Sekretarijat za održivi razvoj i infrastrukturu

Cetinje, 19.07.2018. godine
Broj: 05-351/18-1171

D.O.O. "ZRNOŽIT"

CETINJE
Donji kraj br.3

Poštovani,

U prilogu akta dostavljamo Vam urbanističko - tehničke uslove za izradu projektne dokumentacije, za izradu glavnog projekta - rekonstrukcija objekta, na kat. parceli br. 1346/1 K.O.Cetinje I, u okviru UP 3, u zahvatu DUP-a „Industrijska zona“ Cetinje.

S poštovanjem,

SEKRETARKA
Njegosava VUJANOVIĆ, dipl.ing.el.

Dostavljeno:

- Imenovanom,

- Urbanističko - građevinskoj inspekciji,
- Upravi lokalnih javnih prihoda,
- Sekretarijatu,
- Arhivi.

Obradio:

Arh. Petar Martinović, dipl.ing.

URBANISTIČKO - TEHNIČKI USLOVI

- 1) SEKRETARIJAT ZA ODRŽIVI RAZVOJ
I INFRASTRUKTURU



PRIJESTONICA CETINJE

Broj: 05-351/18-1171

Cetinje, 19.07.2018. godine

Prijestonica Cetinje

- 2) Sekretarijat za održivi razvoj i infrastrukturu, na osnovu člana 74 Zakona o planiranju prostora i izgradnji objekata („Službeni list CG“, br. 64/17) i podnijetog zahtjeva D.O.O. „Zrnožit“ iz Cetinja, izdaje:

- 3) **URBANISTIČKO - TEHNIČKI USLOVI**
za izradu tehničke dokumentacije

- 4) za rekonstrukciju objekta br.5, koji se nalazi na kat. parcele br. 1346/1 K.O.Cetinje I, na dijelu urbanističke parcele br. UP 3, u zahvatu DUP-a „Industrijska zona“ („Sl.list CG – o.p.“ br. 26/13), Cetinje.

- 5) **PODNOŠILAC ZAHTJEVA:**

D.O.O. „ZRNOŽIT“

- 6) **POSTOJEĆE STANJE**

(Opis lokacije – izvod iz planskog dokumenta)

U grafičkom prilogu Analiza postojećeg stanja – Namjena površina i način korišćenja, u važećem planskom dokumentu DUP-a „Industrijska zona“ („Sl.list CG – o.p.“ br. 26/13), kat. parcela br. 1346/1 K.O. Cetinje I, označena je kao centralne djelatnosti.

- 7) **PLANIRANO STANJE**

- 7.1.) **Namjena parcele odnosno lokacije**

Planom namjene površina, UP 3 je predviđena za centralne djelatnosti. U okviru ove namjene kao pretežne, moguća je organizacija sadržaja poslovnog, komercijalnog, proizvodnog i uslužnog karaktera, a koji su definisani Pravilnikom o bližem sadržaju i formi planskog dokumenta, kriterijumima namene površina, elementima urbanističke regulacije i jedinstvenim grafičkim simbolima (Sl.list CG, br.24/10).

Uvidom u List nepokretnosti br. 3499 – Prepis, konstatovano je da na navedenoj parceli postoji objekat br. 1 – zgrade u industriji i rudarstvu, površine 2994m², na kojem se vrši rekonstrukcija.

- 7.2.) **Pravila parcelacije**

Ukoliko na postojećim granicama parcela dođe do neslaganja između zvaničnog katastra i plana, mjerodavan je zvanični katastar.

Urbanistička parcela UP 3, definisana je detaljnim tačkama br. 10, 11, 12, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49 i 50, čije su koordinate:

	X	Y		X	Y
10	6575318.11	4695211.51	41	6575400.53	4695057.22
11	6575261.74	4695123.41	42	6575392.31	4695062.58
12	6575273.81	4695115.78	43	6575387.10	4695054.37
33	6575388.12	4695167.11	44	6575345.07	4695081.53
34	6575457.99	4695122.98	45	6575345.86	4695082.84
35	6575438.65	4695093.47	46	6575329.32	4695093.84
36	6575426.34	4695074.29	47	6575325.89	4695094.82
37	6575411.68	4695051.54	48	6575313.36	4695102.96
38	6575407.14	4695054.28	49	6575303.88	4695109.20
39	6575403.95	4695056.41	50	6575279.46	4695124.98
40	6575401.23	4695058.30			

7.3.) Građevinska i regulaciona linija, odnos prema susjednim parcelama

Podaci o građevinskoj i regulacionoj liniji objekta prikazani su u grafičkom prilogu ovih urbanističko – tehničkih uslova.

Kod novih i samostojećih objekata visine moraju biti usklađene sa opštom slikom naselja, nesmetanim vizurama i ekonomičnošću gradnje.

Minimalna udaljenost od susjedne parcele za slobodnostojeće objekte je 2m. Postavljanje objekata kao dvojnih ili u nizu moguće je uz međusobnu saglasnost susjeda, osim na uskim parcelama gdje je obavezujuće.

8) PREPORUKE ZA SMANJENJE UTICAJA I ZAŠTITU OD ZEMLJOTRESA, KAO I DRUGI USLOVI ZA ZAŠTITU OD ELEMENTARNIH NEPOGODA I TEHNIČKO – TEHNOLOŠKIH I DRUGIH NESREĆA

Istraživanja, studije i analize sprovedene za opštinu Cetinje ukazuju da je čitava teritorija seizmički aktivna i visokog seizmičkog intenziteta od 9° MCS. Mjere zaštite od seizmičkih razaranja planirati u skladu sa rezultatima i preporukama „Elaborata o seizmičkim podlogama i seizmičkoj mikroneonizaciji područja Crne Gore“.

U cilju zaštite od elementarnih nepogoda postupiti u skladu sa Zakonom o zaštiti i spašavanju („Sl. list CG“, br. 13/07, 32/11, 54/16) i Pravilnikom o mjerama zaštite od elementarnih nepogoda („Sl. list RCG“, br. 8/1993).

Tehničkom dokumentacijom predvidjeti mjere zaštite na radu, kao i mjere zaštite požara, shodno namjeni objekta koja se planira.

Prilikom izrade projekata **Konstrukcije objekta** racionalno prilagoditi arhitektonskom rješenju uz pridržavanje važećih propisa i pravilnika iz ove oblasti:

- PBAB 87 („Sl. list SFRJ“ br. 11/87);
- Pravilniku o tehničkim normativima za izgradnju objekta visokogradnje u seizmičkim područjima („Sl. list SFRJ“ br. 31/81, 49/82, 21/88 i 52/90);
- Korisna opterećenja stambenih i javnih zgrada (JUS U.C7.121/1988);

- Opterećenje vjetrom (JUS U.C7.110/1991, JUS U.C7.111/1991, JUS U.C7.112/1991, JUS U.C7.113/1991);
- Pravilnik o tehničkim normativima za temeljenje građevinskih objekata;
- Pravilnik o tehničkim normativima za zidanje zidova („Sl. list SFRJ“ br. 87/91).

9) USLOVI I MJERE ZAŠTITE ŽIVOTNE SREDINE

U okviru raspoloživih mehanizama za zaštitu životne sredine koji se koriste prilikom sprovođenja prostornih i urbanističkih planova, kao obavezne, treba da se sprovede obaveze iz važećih zakonskih propisa, prvenstveno:

- Zakon o životnoj sredini („Sl. list CG“, br. 52/16);
- Uredba o projektima za koje se vrši procjena uticaja zahvata na životnu sredinu („Sl. list RCG“, br. 20/07, „Sl. list CG“, br. 47/13 i 53/14);
- Zakon o procjeni uticaja na životnu sredinu („Sl. list RCG“, br. 80/05 i „Sl. list CG“, br. 40/10, 73/10, 40/11, 27/13, 52/16).

Prilikom izrade tehničke dokumentacije poštovati naročito Uredbu o projektima za koje se vrši procjena uticaja zahvata na životnu sredinu („Sl. list RCG“, br. 20/07, „Sl. list CG“, br. 47/13 i 53/14).

10) USLOVI ZA PEJZAŽNO OBLIKOVANJE

Moguće je koristiti živice umjesto čvrstih ograda. Preporuka je da izbor biljnih vrsta bude prilagođen tradicionalnom stilu.

Ograđivanje je moguće i to transparentnom ogradom visine do 1.60 m ili živom zelenom ogradom. Ograde se postavljaju na granicu parcele na način da stubovi i kapije, kao i živa ograda, budu na zemljištu vlasnika ograde, u skladu sa Odlukom o postavljanju odnosno građenju i uklanjanju pomoćnih objekata na teritoriji Prijestonice Cetinje („Sl. list CG–o.p“, br. 12/14).

11) USLOVI I MJERE ZAŠTITE NEPOKRETNIH KULTURNIH DOBARA I NJIHOVE ZAŠTIĆENE OKOLINE

Predmetna lokacija se ne nalazi u zaštićenoj zoni starog urbanog jezgra Cetinja.

12) USLOVI ZA LICA SMANJENE POKRETLJIVOSTI I LICA SA INVALIDITETOM

Potrebno je u projektovanju i izvodenju obezbijediti pristup svakom poslovnom ili stambeno-poslovnom objektu koji mogu da koriste lica smanjene pokretljivosti, takođe nivelaciju svih pješačkih staza i prolaza raditi u skladu sa važećim Pravilnikom o bližim uslovima i načinu prilagodavanja objekata za pristup i kretanje lica smanjene pokretljivosti („Sl. list CG.“ br. 48/13, 44/15).

13) USLOVI ZA POSTAVLJANJE I GRADNJU POMOĆNIH OBJEKATA

Garaže i drugi pomoćni objekti mogu se graditi u skladu sa Odlukom o postavljanju odnosno građenju i uklanjanju pomoćnih objekata na teritoriji Prijestonice Cetinje („Sl. list CG – o.p.“,

br. 12/14). Pri izgradnji objekata voditi računa o maksimalnim dozvoljenim urbanističkim parametrima.

14) USLOVI ZA OBJEKTE KOJI MOGU DA UTIČU NA BEZBJEDNOST VAZDUŠNOG SAOBRAĆAJA

Ova vrsta objekta ne zahtijeva pribavljanje tih uslova.

15) USLOVI ZA OBJEKTE KOJI MOGU DA UTIČU NA PROMJENE U VODNOM REŽIMU

Ova vrsta objekta ne zahtijeva pribavljanje tih uslova.

16) MOGUĆNOST FAZNOG GRAĐENJA OBJEKTA

U skladu sa potrebama investitora, moguća je fazna izgradnja objekta.

17) USLOVI ZA PRIKLJUČENJE NA INFRASTRUKTURU

17.1) Uslovi priključenja na elektroenergetsku infrastrukturu

Prilikom izrade tehničke dokumentacije – faze elektroinstalacija poštovati tehničke preporuke Elektroprivrede Crne Gore AD Nikšić, date na njihovoj internet stranici.

17.2) Uslovi priključenja na vodovodnu i kanizacionu infrastrukturu

Sastavni dio ovih uslova čine uslovi priključenja DOO „Vodovod i kanalizacija“ Cetinje.

17.3) Uslovi priključenja na saobraćajnu infrastrukturu

Prilaz urbanističkoj parceli je iz Bulevara crnogorskih heroja.

17.4) Ostali infrastrukturni uslovi

Prilikom izrade projekata Elektroinstalacija objekta, koristiti sledeće propise:

Zakon o energetici („Sl.list CG“ br. 5/16)

Zakon o zaštiti i zdravlju na radu („Sl.list CG“ 34/14)

Zakon o zaštiti i spašavanju („Sl.list CG“ br. 05/08)

Zakon o zaštiti od požara („Sl.list SFRJ“ br. 47/92)

Pravilnik o tehničkim normativima za električne instalacije jakog i niskog napona („Sl.list SFRJ“ br. 53/88, br. 54/88 i „Sl.list SRJ“ br. 28/95), kao i sve JUS standarde za ovu vrstu objekata.

U postupku projektovanja Elektronske komunikacione infrastrukture poštovati sledeće preporuke:

- Zakon o elektronskim komunikacijama („Sl.list CG“ br. 2/17);
- Pravilnik o širini zaštitnih zona i vrsti radio koridora u kojima nije dopušteno planiranje i gradnja drugih objekata („Sl.list CG“, broj 33/14) kojim se propisuju način i uslovi

određivanja širine zaštitnih zona elektronskih komunikacionih mreža, elektronske komunikacione infrastrukture i povezane oprema i radio koridora u čijoj zoni nije dopušteno planiranje drugih objekata;

- Pravilnik o tehničkim i drugim uslovima za projektovanje, izgradnju i korišćenje elektronske komunikacione mreže, elektronske, komunikacione infrastrukture i povezane opreme u objektima („Sl.list CG“, broj 41/15), kojim se propisuju tehnički i drugi uslovi za projektovanje, izgradnju i korišćenje elektronske komunikacione mreže, elektronske komunikacione infrastrukture i povezane opreme u poslovnim i stambenim objektima;
- Pravilnik o uslovima za planiranje, izgradnju, održavanje i korišćenje pojedinih vrsta elektronskih komunikacionih mreža, elektronske komunikacione infrastrukture i povezane opreme („Sl.list CG“, broj 59/15 i 39/16), koji propisuju uslovi za planiranje, izgradnju, održavanje i korišćenje pojedinih vrsta elektronskih komunikacionih mreža, elektronske komunikacione infrastrukture i povezane opreme u Crnoj Gori;
- Pravilnik o zajedničkom korišćenju elektronske komunikacione infrastrukture i povezane opreme („Sl.list CG“, broj 52/14), kojim se propisuju uslovi i način zajedničkog korišćenja elektronske komunikacione infrastrukture i povezane opreme, kao i mjere za povećanje raspoloživosti slobodnih kapaciteta u toj infrastrukturi.

Poštovati sljedeće uslove za projektovanje iz važećeg planskog dokumenta:

Energetska infrastruktura:

Priključenje novih potrošača na niskonaponsku mrežu vršiće se polaganjem podzemnih 1kV-nih kablova do kablovskih priključnih ormara postavljenih na fasadi objekta. Kablovski priključni orman i napojni kabal biće definisani glavnim projektima elektroinstalacija novih objekata, a uvod kablova u objektima mora se obezbijediti polaganjem PVC cijevi prečnika 110mm.

Vršno opterećenje po stanu (uzete prosječne vrijednosti) iznosi 13833 W.

Telekomunikaciona infrastruktura:

Priključenje objekta na telekomunikacionu mrežu je predviđeno na postojeću telekomunikacionu centralu, koja se nalazi u blizini predmetnih lokacija. U objektima izvesti kućnu instalaciju prema važećim pravilnicima za ovu vrstu radova i predvidjeti kapacitete koji omogućavaju dalju modernizaciju elektronskih komunikacionih tehnologija (FTTX tehnologija).

18) POTREBA IZRADE GEODETSKIH, GEOLOŠKIH (GEOTEHNIČKIH, INŽENJERSKO - GEOLOŠKIH, HIDROGEOLOŠKIH, GEOMEHANIČKIH I SEIZMIČKIH) PODLOGA, KAO I VRŠENJA GEOTEHNIČKIH ISTRAŽNIH RADOVA I DRUGIH ISPITIVANJA

U skladu sa potrebama projektanta i investitora odraditi geodetsko snimanje terena i objekta.

19) POTREBA IZRADE URBANISTIČKOG PROJEKTA

Do isteka važenja planskog dokumenta DUP-a „Donji Kraj (Zona E)“, („Sl. list CG – o.p.“, br. 18/12), odnosno do donošenja plana generalne regulacije Crne Gore u skladu sa Zakonom o planiranju prostora i izgradnji objekata („Sl. list CG“, br. 64/17), nije potrebna izrada urbanističkog projekta.

20) URBANISTIČKO - TEHNIČKI USLOVI ZA ZGRADE SADRŽE I URBANISTIČKE PARAMETRE

- Oznaka urbanističke parcele: UP 3
- Površina urbanističke (katastarske) parcele: 15566m² (10020m²)
- Maksimalni indeks zauzetosti: 0.7
- Maksimalni indeks izgrađenosti: 1.8
- Bruto građevinska površina objekta (max BGP): Planom nije dat podatak.
- Maksimalna spratnost objekta: P+2,
- Maksimalna visinska kota objekta: Planom nije dat podatak.
- Parametri za parkiranje odnosno garažiranje vozila:

Parkiranje i garažiranje je planirano u okviru parcele. Parkiranje u okviru plana treba da zadovolji sljedeće normative i to:

- Planirano stanovanje: 1.1PM/stan
- Ugostiteljstvo: 1 PM na četiri stolice
- Trgovina: 1 PM na 30m² BRGP
- Poslovanje i administracija: 1 PM na 60m² BRGP

Smjernice za oblikovanje i materijalizaciju, posebno u odnosu na ambijentalna svojstva područja:

Arhitektonski volumeni objekata moraju biti pažljivo projektovani u cilju dobijanja homogene slike naselja uz maksimalno poštovanje urbanističkih pravila. Oblikovanje i materijalizacija treba da podrže namjenu objekta, a u skladu sa propisima za ovu vrstu objekata.

Formiranje potkrovnne etaže podrazumijeva izgradnju nadzidka visine 1.20 m.

Nagib krovnih ravni projektovati prema propisima za ovo podneblje i u funkciji odabranog krovnog pokrivača.

Gdje postoje tehničke mogućnosti, pored planiranih, ostavlja se mogućnost za korišćenje podkrovnih prostora za stanovanje u nepromijenjenom spoljašnjem gabaritu objekta (ukoliko su veliki rasponi objekta uslovili visok tavanski prostor i sl.)

- Uslovi za unapređenje energetske efikasnosti:

U cilju energetske i ekološki održive izgradnje objekata treba težiti :

- Smanjenju gubitaka toplote iz objekta poboljšanjem toplotne zaštite spoljnih elemenata i povoljnim odnosom osnove i volumena zgrade;
- Povećanju toplotnih dobitaka u objektu povoljnom orijentacijom zgrade i korišćenjem sunčeve energije;
- Korišćenju obnovljivih izvora energije u zgradama (biomasa, sunce, vjetar itd.);
- Povećanju energetske efikasnosti termoenergetskih sistema. U cilju racionalnog korišćenja energije treba iskoristiti sve mogućnosti smanjenja korišćenja energije u objektima;
- Predvidjeti mogućnost korišćenja solarne energije;
- Kao sistem protiv pretjerane insolacije koristiti održive sisteme (zasjenu škurama, građevinskim elementima, zelenilom i sl.), kako bi se smanjila potrošnja energije za vještačku klimatizaciju;

- Pri proračunu koeficijenta prolaza toplote objekata uzeti vrijednosti za 20-25% niže od maksimalnih dozvoljenih vrijednosti za ovu klimatsku zonu;
- Drvoredima i gustim zasadima smanjiti uticaj vjetra i obezbijediti neophodnu zasjenu u ljetnim mjesecima-

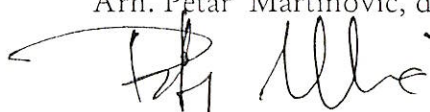
Prilikom gradnje novih objekata predvidjeti sve što je neophodno za energetski efikasan objekat, prvenstveno:

- Analizirati lokaciju, orijentaciju i oblik objekta;
- Primijeniti visoki nivo toplotne izolacije kompletnog spoljnog omotača objekta i izbjegavati toplotne mostove;
- Iskoristiti toplotne dobitke od sunca i zaštititi se od pretjeranog osunčanja;
- Koristiti energetski efikasan sistem grijanja, hlađenja i ventilacije i kombinovati ga sa obnovljivim izvorima energije.

21) **DOSTAVLJENO:** Podnosiocu zahtjeva, urbanističko – građevinskoj inspekciji, Upravi lokalnih javnih prihoda, Sekretarijatu, Arhivi.

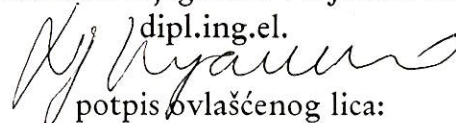
22) **OBRAĐIVAČI URBANISTIČKO – TEHNIČKIH USLOVA:**

Arh. Petar Martinović, dipl.ing.



23) **OVLAŠĆENO SLUŽBENO LICE:**

Sekretarka Njegosava VUJANOVIĆ,
dipl.ing.el.



potpis ovlašćenog lica:

24)



25) Prilog: Plan elektroenergetske infrastrukture iz DUP-a „Industrijska zona“; Uslovi priključenja DOO „Vodovod i kanalizacija“ Cetinje, br. 3114 od 16.07.2018.god.

NAPOMENA:

- Projektnu dokumentaciju raditi u skladu sa Zakonom o planiranju prostora i izgradnji objekata („Sl. list CG“, br. 64/17), Pravilnikom o načinu izrade, razmjeri i bližoj sadržini tehničke dokumentacije („Sl. list CG“, br. 23/14, 32/15 i 75/15), Pravilnikom o načinu vršenja revizije idejnog i glavnog projekta („Sl. list CG“, br. 32/14), kao i propisima koji regulišu izgradnju objekata.

Neophodno je prije podnošenja dokumentacije za prijavu građenja riješiti imovinsko pravne odnose.

PRIJESTONICA CETINJE
CRNA GORA

Sekretarijat za održivi
razvoj i infrastrukturu

Cetinje, 19.07.2018.god.

Broj: 05-351/18 - 1171

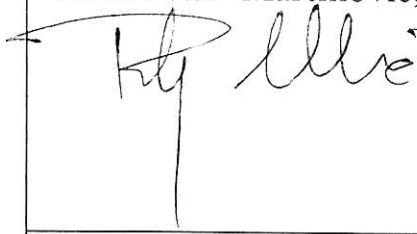
Investitor: D.O.O. "Zrnožit"

RAZ:1:1000

Obradio:

Arh. Petar Martinović, dipl.ing.

Rekonstrukcija objekta, max spratnosti
P+2, na kat. parceli br. 1346/1
K.O.Cetinje I, dio UP 3, u zahvatu
DUP-a „Industrijska zona“, Cetinje.



SEKRETARKA

Njegosa VUJANOVIĆ, dipl.ing.el.

