

ИНВЕСТИЦИОНЕН ПРОЕКТ

**ОБЕКТ: „ИНВЕСТИЦИИ В МОДЕРНИЗАЦИЯ И
АВТОМАТИЗАЦИЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕНАТА
ДЕЙНОСТ НА „МЕСОПРЕРАБОТВАТЕЛНО
ПРЕДПРИЯТИЕ „БИЙФ МИЙТ ВЕЛИНГРАД“
Гр.Велинград, кв.84, „Индустриална зона“
по плана на гр.Велинград, Обл.Пазарджик**

**ВЪЗЛОЖИТЕЛ: „БИЙФ МИЙТ ВЕЛИНГРАД“
ЧАСТ: Технология
ФАЗА: ТП**

ПРОЕКТАНТ:.....
/ инж. Недка Г. Дражева /

Възложител:.....

05.2026г
Гр.Пловдив

Съдържание на тома: “Обяснителна записка”

Част: Технологична

№	НАИМЕНОВАНИЕ	СТР.
1.	Основание и изходни данни за проектиране	2
2.	Местоположение и съществуващо положение	2
3.	Инвестиционни намерения	2
4.	Производствена програма	2
5.	Технологичен процес	3
6.	Нови съоръжения, осигуряващи технологичния процес	3
7.	Основно технологично оборудване	4
8.	Режим на работа и работен състав	4
9.	Изпълнение на СМР. Основни насоки	4
10.	Количествена сметка на машини и съоръжения	5

1.Основание за проектиране

Настоящото проектно предложение се изготвя въз основа на :

- Задание за проектиране от Възложителя „Месодобивно и Месопреработвателно предприятие „БИЙФ МИЙТ ВЕЛИНГРАД“ЕООД;
- Действащите нормативни документи:
 - Закон за ветеринарномедицинската дейност, Обн. ДВ. бр.87 от 1 Ноември 2005г;
 - Наредба № 44 от 20.04.2006 г. за ветеринарномедицинските изисквания към животновъдните обекти, изд. От МЗГ, обн. обн., ДВ, бр. 41 от 19.05.2006 г.,последно изменен бр. 51 от 24.06.2025 г.;
 - Закон за храните, Обн.ДВ.бр.52/09.06.2020,изм.и доп.ДВ.бр.65/21.07.2020; изм. и доп. ДВ. бр.13 от 16 Февруари 2021г;
 - Наредба №14 от 9 декември 2021 за хигиената на храните, изд. от МЗХГ и МЗ, Обн.ДВ.бр.106от15Декември2021г.;
 - Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския Парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход;
 - Закон за управление на отпадъците,Обн. ДВ. бр.53 от 13 Юли 2012г, последно изменен и допълнен доп. ДВ. бр.81 от 15 Октомври 2019г.

2.Местоположение и съществуващо положение

Настоящият обект: “Инвестиции в модернизация и автоматизация на производствената дейност на „Месопреработвателно предприятие „БИЙФ МИЙТ ВЕЛИНГРАД“ се разполага в гр.Велинград, кв.84, „Индустириална зона“ по плана на гр.Велинград, Област Пазарджик.

Обектът „Месопреработвателно предприятие „БИЙФ МИЙТ ВЕЛИНГРАД“ е действащо и регистрирано предприятие. Предназначението на обекта е добив и първична преработка на червени меса от ЕПЖ и ДПЖ.

Проектът не предвижда вътрешни и външни строителни преустройства. Ще се инсталират нови машини и съоръжения в съществуващите помещения, като се запазват технологичните потоци на движение на суровините към готовите продукти.

3.Инвестиционни намерения

Възложителят е специализиран производител на традиционни месни полуфабрикати. Продукцията му е добре позната на вътрешния и външния пазар. Предприятието се състои от месодобивен и месопреработвателен сектор, т.е от **кланица и транжорна**.

Възложителят влага в своята производствена дейност изключително **български животни и разчита на собствен добив на месо за транжорната**.

Възложителят си поставя следните **нови цели за бъдещо развитие**:

- Повишаване производителността на предприятието;
- Разработване и предлагане на нови асортименти полуфабрикати, освен традиционните;
- Модернизация на предприятието чрез обновяване и въвеждане на съвременни машини и съоръжения, които да подобрят и автоматизират производствените процеси;
- Повишаване конкурентноспособността на предприятието чрез подобяване качеството на произвежданите продукти, отговарящи на съвременните тенденции за хранене и здравословните норми на СЗО;
- Подобряване условията на труд в обекта;
- Разкриване на поне 1 ново работно място в предприятието;
- Подобряване енергийната ефективност на предприятието, чрез внедряване на обрудване от най-висок клас, характерно с нисък разход на енергия и консумативи.
- Допълнително екологично решение за отпадните води, с цел запазване на околната среда;

4.Производствена програма

Със закупуването и монтиране на новите машини и съоръжения, ще се постигне подобряване на производителността и повишаване на капацитета, както се вижда от таблицата:

№	Вид готова продукция от трупни меса от ЕПЖ и ДПЖ	Год.капацитет до сега /тон/	Год.капацитет след закупуване /тон/	Разходна норма за 1 т готов продукт
1.	Трупно месо- говеда разфасовки	319,00	341,33	ЕПЖ живо тегло 2 т; Ел.ен.20 kW; Вода 5м3; Амбалаж 50бр;
2.	Трупно месо- овце разфасовки	101,00	108,07	ДПЖ живо тегло 2.222 т; Ел.ен.20 kW; Вода 5м3; Амбалаж 50бр;
3.	Охладени разфасовки и заготовки с или без кости от трупно говеждо или овче месо / ЕПЖ и ДПЖ /	147,02	157,31	Трупно месо говеда и овце- 1 т; Ел.ен.100 kW; Вода 8м3; Амбалаж 100бр; Други мат. 1бр;
4.	Охладена кайма от трупно говеждо, телешко и/или овче месо	10,80	11,56	Трупно месо говеда и овце- 0.92165 т; Адитиви, мазнини-1 бр; Ел.ен.120 kW; Вода 10м3; Амбалаж 100бр; Други мат. 1бр;

5.	Охладени кюфтета и кебапчета от трупно говеждо, телешко и/или овче месо	61,20	65,48	Трупно месо говеда и овце- 0.8547 т; Адитиви, мазнини-1 бр; Ел.ен.120 kW; Вода 10м3; Амбалаж 100бр; Други мат. 1бр;
6.	Охладени пресни и сурови карначета и наденици от трупно говеждо, телешко и овче месо	10,80	11,56	Трупно месо говеда и овце- 0.8005 т; Адитиви, мазнини-1 бр; Ел.ен.120 kW; Вода 10м3; Амбалаж 100бр; Други мат. 1бр;
7.	Замразени разфасовки и заготовки от трупно месо	57,46	61,48	Трупно месо говеда и овце- 0.9348 т; Адитиви, мазнини-1 бр; Ел.ен.200 kW; Вода 10м3; Амбалаж 100бр; Други мат. 1бр;

От таблицата се вижда, добитото в позиции т.1 и т. 2 трупно месо от говеда или овце, се реализира както като „трупно месо“, така и влиза като основана суровина за производството на продукцията по позиции от т. 3 до т. 7 .

В предприятието се преработват прясно охладени трупни месо от едри и дребни преживни животни, добити в собствената **кланица**, основно **от животновъдна ферма със собственик физическото лице-собственик на „Бийф Мийт“ ЕООД и от български земеделски производители.**

Предприятието работи целогодишно и има постоянно назначен и действащ персонал. В предстоящата модернизация и автоматизация на производствените мощности се планира разкриване на 1 ново постоянно работно място в цеха, предвид повишаване на производителността.

5.Технологичен процес

Настоящият проект касае месопреработвателния сектор- **транжорната.**

Предприятието заема голяма производствена площ, където са предвидени всички необходими технологични помещения и хладилници.

Всички технологични зони и потоци се запазват, съгласно одобрения и действащ технологичен проект.

Производствената дейност обхваща широка гама продукти, изискващи различни технологични операции за всеки вид.

Настоящият проект предвижда закупуването на машини и съоръжения, които значително ще подобрят ефективността на производствения процес, ще автоматизират и дегитализират част от процесите, и ще подобрят качеството на крайният продукт.

Предвидените машини и съоръжения се отнасят за преработка на охладени червени меса и обхващат всички етапи:

от нарязване на трупното месо през смилане, смесване, финна преработка, формиране, пълнене, пакетиране и етикетирание, и съхранение при хладилни условия, експедиция при хладилни условия, както и предварително третиране на отпадните води от предприятието.

Всеки асортимент има своите технологични параметри, съгласно Технологичните документации ТД, и изисква участие на дадени машини или съоръжения.

Всеки готов асортимент продукт, пакетиран и етиктиран, изисква хладилно съхранение преди експедиция. Затова се предвижда инсталиране на готов външен хладилен контейнер /поз.11/, на изхода на цеха, допълващ съществуващите хладилни капацитети. Същият е необходим склад, предвид повишаването производителността на предприятието с инсталиране на новите машини и съоръжения.

Предвижда се още, и едно допълнително съоръжение за предварително обработване на отпадните води от обекта, преди заустване. Това е външен мазниноуловител /поз.12/, който служи за улавяне и отделяне на мазнини, съдържащи се в отпадните води на цеха. Същият ще се инсталира на пътя на изходната производствена канализация от цеха. Целта е предпазване на изходната канализация от прекомерно натрупване на налепи от мазнини, улесняване работата на съоръжението и предотвратяване технически аварии.

Като се има в предвид производственото направление на обекта - добив на месо и преработка на част от него в сурови полуфабрикати, които подлежат на последваща термична обработка, то експедицията е задължително да се извършва в специализирани хладилни транспортни средства.

Същите трябва да имат допълнителна изолация, за да се поддържа необходимата температура по време на транспортиране на готовите продукти до даден клиент. За целта се водят записи за всеки транспортен курс, съгласно НАССР.

Предвидени са два нови транспортни хладилни камиона, които да осигуряват производствения процес и експедицията на готови продукти.

Те ще осигурят и повишаване капацитета, и на кланицата и на транжорната, което е и основната цел на проекта.

6. Нови машини и съоръжения, осигуряващи технологичния процес:

Предвидените нови машини и съоръжения са високопродуктивни, с подобрени качествени показатели.

Процесите са автоматизирани и работата с тях се свежда до: зареждане със суровина, задаване на режим на процеса, наблюдение и контрол на параметрите и отвеждане на полуфабриката до следващата операция.

Машините се инсталират на определените работни зони, които са технологично свързани. Полуготовият продукт се прехвърля от една операция до друга чрез вътрешни транспортни колички.

1. Месомелачка за охладено месо до То минус-20С- 1 бр:

- Работа със свежо месо;
- Работен шнек;
- Капацитет на бункера-360л;
- Повдигач за 200 л колички;
- Защита от претоварване;
- Неръжд.ст. AISI 304;

2.Смесител – 1 бр:

- Обем на бункера-300л;
- Колонен повдигач за 200л колички тип „ласка“;
- Две нива на бункера;
- Два работни вала с лопатки;
- Въртене на валове в две посоки;
- Челно изпразване на сместта;
- Автоматично спиране при отваряне на капака;
- Вакуум помпа 23м3;
- Автоматично пневматично отваряне и затваряне на горен капак;
- Безстепенно регулиране скоростта на въртене;
- Настройване времетраене на въртене;
- Настройване вакуум 0 – 99%;
- Неръжд.ст. AISI 304;

3.Банциг за месо- 2 бр;

- Режещ просвет 419 x 380 мм;
- Дължина лентата 310 мм;
- Лесен за измиване и поддръжка;
- Неръжд.ст. AISI 304;

4.Вакуумна пълначна машина за пълнене на всички асортименти колбаси в естествени и изкуствени обвивки в непрекъснат режим на работа- 1 бр:

- Мошен, високо прецизен и енергоспестяващ серво мотор от ново поколение;
- Работно налягане: до 25 бара;
- Капацитет на пълнене: до 3 т/час;
- Вакуум помпа 40м3 с интелигентна система за управление;
- Интерфейс за дигитално управление на процесите;

- Бутон за аварийен стоп;
- Повдигащо устройство;

5.Клипс двоен полуавтомат- 2 бр:

- Подходящ за естествени и изкуствени обвивки;
- Устройство за подаване на качки;
- Устройство за дозиране по дължина;
- Калибри: 30 до 80мм;

6.Двукамерна вакуум машина за месни продукти-1бр:

- Капацитет 10-25 сек /такт;
- Вакуум помпа 151 м3/час;
- Дължина на залепваща челюст: 720 мм;
- Захранване с газ в опаковките: 16/NI/6-8 bar;
- Памет за различни програми-24 програми;
- Външен корпус -Неръжд.ст. AISI 304;

7.Кутер с обем на чинията 55л за финно смилане на различни маси-1бр:

- Капацитет- от 7 до 37 кг месна маса;
- Смесителен ход:напред и назад;
- Два мотора: задвижване ножовата глава и чинията;
- Обороти:500-3500 rpm;
- Автоматична спирачка на ножовата глава;
- Управление, вградено в корпуса на машината;
- Дигитален термометър за контрол на температурата;
- Капак плексигласов шумоизолиращ;
- Неръжд.ст. AISI 304;

8.Везна платформена- 4 бр;

- Капацитет:150kg;
- Дисплей: едностранен четим, с големи цифри за по-добра видимост;
- Корпус: удобно закрепване;
- Корпус: прахово боядисан;
- Плот неръжд.ст.

9.Везна претегляща с принтер за предварително опаковани продукти-4бр:

- Капацитет:15 / 30 kg;
- Етикетираща част: зона печат max 190 mm;
- LCD сензорен панел;
- Многоезична настройка на дисплея;
- Поддържа „True type“ шрифтове;
- Работа в мрежа, дистанционна диагностика;
- Претегляща платформа INOX;

10.Контейнер хладилен нискотемпературен и инсталации-1бр:

- Размери външни:6.9/2.45/2.6m;
- Обем на хладилната камера: 25м3;

- Дневен внос на продукти:400kg/ден;
- Температура камера:То минус-20oC;
- Температура на изхода на продукта:
То минус -18oC;
- Стени термопанел 12 см;
- Таван: поцинкована LT ламарина и термопанел 12см;
- Под:усилен, метална скара, термопанел PUR 12см, бетон,
антибакт.покрытие;

11.Мазниноуловител за външен монтаж-1бр:

- Размери: 4000 /1500/ 2400 мм;
- Материал -PP;
- Q max: 6 l / sec;

12.Автомобил товарен хладилен- 2 бр:

- Брутна маса:3500 кг;
- Товароносимост:1200-1325 кг;
- Дължина обща: 5981 мм;
- Дължина товарно отделение: 3533 мм;
- Товарен обем: 12.4 - 13 м3;
- Висок покрив;
- Гориво: Дизел;
- Хладилна изолация;
- Странична товарна врата;
- Задна врата на товарно отделение;
- Халки за укрепване на товара;

7.Основно технологично оборудване

Основното технологично обзавеждане в обекта е налично, работещо и действащо.

Проектираните **нови машини и съоръжения** ще бъдат доставени от лицензирани фирми за дейността, придружени със Сертификат за годност за работа с храни, Декларация за съответствие от производителя, Ръководство за работа и безопасност.

Предложените **нови машини и съоръжения** ще автоматизират и модернизират производствения процес, ще го направят по-ефективен, ще повишат конкурентноспособността на предприятието.

Очаква се подобряване качеството на крайните продукти и увеличаване капацитета на производството.

8.Режим на работа и работен състав

Предприятието работи целогодишно на едносменен режим с продължителност на работната смяна 8 часа. Постоянно заетите в предприятието са налични. Очаква се с нововъведените машини и

оборудване да се разкрие 1 ново устойчиво работно място. В предприятието са осигурени санитарно-битови условия, съществуващи.

9.Изпълнение на СМР.Основни насоки

В производствените помещения не се предвиждат промени.

Съгласно настоящия проект, ще се извърши монтаж на предложените нови машини и съоръжения без да се прекъсва производствения процес.

За техния монтаж не се налага изготвяне на фундаменти. Същите се захващат с анкерни болтове за пода и се поставят на виброустойчиви тампони.

За инсталиране на хладилния контейнер ще се изготви ивичен фундамент, съгласно съпътстващите доставката документи и инструкции.

За монтирането на външния мазниноуловител, ще се извършат изкопни работи, съгласно инструкцията към него, и ще се инсталира цялата конструкция. Самото включване на тази инсталация трябва да стане извънработно време, след приключване на работа. За целта ще се създаде организация на обекта.

05. 2026 г
гр. Пловдив

Проектант:.....
/ инж. Недка Г.Дражева /

ОБЕКТ“Инвестиции в модернизация и автоматизация на производствената дейност на „Месопреработвателно предприятие „БИЙФ МИЙТ ВЕЛИНГРАД“

МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ:гр.Велинград, кв.84, „Индустириална зона“ по плана на гр.Велинград, Област Пазарджик.

ЧАСТ: ТЕХНОЛОГИЧНА

КОЛИЧЕСТВЕНА СМЕТКА МАШИНИ И СЪОРЪЖЕНИЯ

№	НАИМЕНОВАНИЕ	Ел.Мощ kW/ V	Бр	Забележка
1.	Месомелачка за охладено месо до То минус-2оС: -Работа със свежо месо; -Работен шнек; -Капацитет на бункера-360л; -Повдигач за 200 л колички; -Защита от претоварване; -Неръжд.ст. AISI 304;	12.5/400	1	НОВА /замяна/
2.	Смесител: -Обем на бункера-300л; -Колонен повдигач за 200л колички тип „ласка“; -Две нива на бункера; -Два работни вала с лопатки; -Въртене на валове в две посоки; -Челно изпразване на сместта; -Автоматично спиране при отваряне на капака; -Вакуум помпа 23м3; -Автоматично пневматично отваряне и затваряне на горен капак; -Безстепенно регулиране скоростта на въртене; -Настройване времетраене на въртене; -Настройване вакуум 0 – 99%; -Неръжд.ст. AISI 304;;	7.0/400	1	НОВ

3.	Банциг за месо: -Режещ просвет 419 x 380 мм; -Дължина лентата 310 мм; -Лесен за измиване и поддръжка; -Неръжд.ст.AISI 304;	3.0/400	2	НОВИ
4.	Вакуумна пълначна машина за пълнене на всички асортименти колбаси в естествени и изкуствени обвивки в непрекъснат режим на работа-право пълнене, порционирание: -Мощен, високо прецизен и енергоспестяващ серво мотор от ново поколение; -Работно налягане: до 25 bar; -Капацитет на пълнене: до 3.000 кг/час; -Вакуум помпа 40м3 с интелигентна система за управление; -Интерфейс за дигитално управление на процесите; -Бутон за аварийен стоп; -Повдигащо устройство;	6.0/400	1	НОВА
5.	Двоен клипс полуавтомат: -Подходящ за естествени и изкуствени обвивки; -Устройство за подаване на качки; -Устройство за дозиране по дължина; -Калибри: 30 до 80мм;	1.0/400	2	НОВИ
6.	Двукамерна вакуум машина за месни продукти: -Капацитет 10-25 сек /такт; -Вакуум помпа 151 м3/час; -Дължина на залепваща челюст: 720 мм; -Захранване с газ в опаковките: 16/NI/6-8 bar; -Памет за различни програми-24 програми; -Външен корпус-Неръжд.ст. AISI 304;	4,50/400	1	НОВА

7.	Кутер с обем на чинията 55л: -Капацитет- от 7 до 37 кг месна маса; -Смесителен ход:напред и назад; -Два мотора: задвижване ножовата глава и чинията; -Обороти:500-3500 rpm; -Автоматична спирачка на ножовата глава; -Управление, вградено в корпуса на машината; -Дигитален термометър за контрол на температурата; -Капак плексигласов шумоизолиращ; -Неръжд.ст. AISI 304;	24/400	1	НОВ
8.	Везна платформена: -Капацитет:150kg; -Дисплей: едностранен четим, с големи цифри за по-добра видимост; -Корпус: удобно закрепване; -Корпус: прахово боядисан; -Плот неръжд.ст.		4	НОВИ
9.	Везна претегляща с принтер за предварително опаковани продукти: -Капацитет:15 / 30 kg; -Етикетираща част: зона печат max 190 mm; -LCD сензорен панел; -Многоезична настройка на дисплея; -Поддържа „True type“ шрифтове; -Работа в мрежа, дистанционна диагностика; -Претегляща платформа INOX;		4	НОВИ
10.	Контейнер хладилен нискотемпературен и инсталации: -Размери външни:6.9/2.45/2.6m; -Обем на хладилната камера: 25м3; -Дневен внос на продукти:400kg/ден; -Температура камера:То минус-20oC;	2.00/400	1	НОВ

	-Температура на изхода на продукта: То минус -18oC; -Стени термопанел 12 см; -Таван: поцинкована LT ламарина и термопанел 12см; -Под:усилен, метална скара, термопанел PUR 12см, бетон, антибакт.покрытие;			
11.	Мазниноуловител за външен монтаж:- -Размери: 4000 /1500/ 2400 мм; -Материал -PP; -Q max: 6 l / sec;		1	НОВ
12.	Автомобил товарен хладилен: -Брутна маса:3500 кг; -Товароносимост:1200-1325 кг; -Дължина обща: 5981 мм; -Дължина товарно отделение: 3533мм; -Товарен обем: 12.4 - 13 м3; -Висок покрив; -Гориво: Дизел; -Хладилна изолация; -Странична товарна врата; -Задна врата на товарно отделение; -Халки за укрепване на товара;		2	НОВИ

05. 2026 г
гр. Пловдив

Проектант:.....
/ инж. Недка Г.Дражева /