

ДО  
ДИРЕКТОРА НА РИОСВ-ВРАЦА

**УВЕДОМЛЕНИЕ**  
**за инвестиционно предложение**

От фирма "АиА 77" ООД, ЕИК 207824485  
БЪЛГАРИЯ, гр. Враца, ул. „Бузлуджа”, № 26, ет. 2  
*(име, адрес и телефон за контакт)*  
БЪЛГАРИЯ, гр. Враца, ул. „Бузлуджа”, № 26, ет. 2  
*(седалище)*

Пълен пощенски адрес: ПК 0000, гр. Враца, ул. „Бузлуджа”, № 26, ет. 2

Телефон, факс и ел. поща (e-mail): +359 888330333, email: nikolay\_asparuhov@abv.bg  
<nikolay\_asparuhov@abv.bg>;

Управител или изпълнителен директор на фирмата възложител: Николай Аспарухов

Лице за контакти: Николай Аспарухов

**УВАЖАЕМИ Г-Н/Г-ЖО ДИРЕКТОР,**

Уведомяваме Ви,

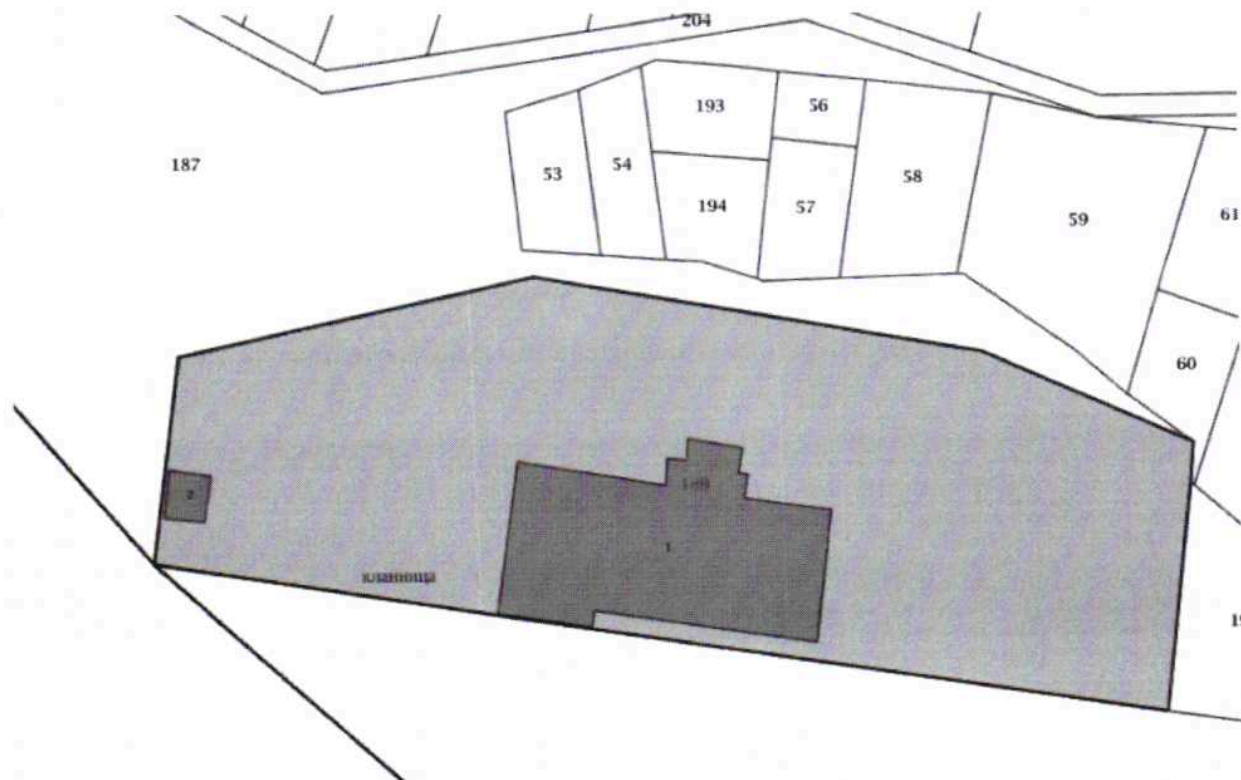
За инвестиционно предложение: **"Цех за преработка на риба и аквакултури с автономна фолтоволтаична централа с батерии за собствени нужди"** на фирма "АиА 77" ООД с ЕИК 207824485,

Характеристика на инвестиционното предложение:

1. Резюме на инвестиционното предложението:

**Производствен цех за преработка на риба и аквакултури с автономна фолтоволтаична централа с батерии за собствени нужди** е инвестиционно предложение на фирма "АиА 77" ООД и ще бъде реализирано в границите на Поземлен имот 49223.76.189, област Враца, община Враца, с. Мраморен, м. БАРАТА, вид на територията Урбанизирана с площ 2696 кв. м, стар номер 076189, с влязла в сила заповед за одобрение на КККР № РД-18-948/17.04.2018 г. на ИЗПЪЛНИТЕЛЕН ДИРЕКТОР НА АГКК

В ПИ 49223.76.189 има масивна постройка с площ от 475.84 кв.метри .



Имота е собственост на ф-ма "АДЕНИС" ООД , вписана в Регистъра на търговските дружества и техните клонове под № 158, том 4, стр.166 по фирмено дело № 554 по описа на Врачански окръжен съд за 2002 год. Със седалище и адрес на управление гр.Враца, ул."Иванка Ботева", № 30 .

Във връзка с реализацията на инвестиционното намерение е сключен Договор за наем между двете фирми на 00.00.2024 год., който договор дава право на фирма "АиА 77" ООД да пристъпи към реализация на инвестиционното си намерение/предложение.

Инвестиционното предложение за създаване на **Производствен цех за преработка на риба и аквакултури** ще се развие на първият етаж на постройката. **Автономна Фотоволтайчна електроцентрала**, която ще се ползва за **собствени нужди** ще се изгради на покрива на съществуващата постройка, като батериите ще се разположат на специално изграден фундамент, съобразен с изискванията на производителя на конкретните батерии за съхранение на електричество.

Инвестиционното предложение е ?????

*(посочва се характерът на инвестиционното предложение, в т.ч. дали е за ново инвестиционно предложение, и/или за разширение или изменение на производствената дейност съгласно приложение № 1 или приложение № 2 към Закона за опазване на околната среда (ЗООС)*

2. Описание на основните процеси, капацитет, обща използвана площ; необходимост от други свързани с основния предмет спомагателни или поддържащи дейности, в т.ч. ползване на съществуваща или необходимост от изграждане на нова техническа инфраструктура (пътища/улици, газопровод, електропроводи и др.); предвидени изкопни работи, предполагаема дълбочина на изкопите, ползване на взрив:

Основната цел на проекта е да се изгради цех за първична преработка на риба, като се осигури оптимизиране на производствените разходи чрез асемблиране на различни компоненти от технологичното оборудване, в т.ч. производствени, складови и битови помещения.

Съгласно заданието на инвеститора технологичната линия трябва да обезпечавя преработка на риба, както следва:

Пъстърва - приблизително 100.00 т

Ще се предлагат видове пъстървови продукти –

почистена, /замразена,

охладена/, филе /замразено, охладено/.

Общ средно-дневен капацитет на предприятието:Рибно филе – 93 кг/денонощие готов продукт.

Замразена или охладена цяла риба – 268 кг/денонощие готов продукт.

#### **Производственият процес ще преминава през следните етапи:**

**Суровини** – Рибата ще постъпва в плътни каси или в контейнери с жива риба във водна среда и ще се зашеметява /в случай, че е необходимо/ в преддверието, след което ще постъпва за сортиране на маса за манипулации.

**Подготвителни операции** - това са операции, при които суровините се довеждат до вид, подходящ за осъществяване на основните операции . Подготвителните операции включват:

Доставка на суровината /доставката на суровината е както от собствено производство, така и от изкупни кампании/

Приемане

Зашеметяване

Сортиране

Измиване

Почистване

Нарязване /филетиране/

Обработка

Основни операции - чрез тях суровината се оформя в готов продукт.

Вакуумиране

Дълбоко замразяване

Охлаждане

Заклучителни операции – те придават на готовия продукт завършен вид (търговски вид):

опаковане

етиктиране

стерилизиране

Експедиция

съхранение

В цеха за преработка на риба ще се произвеждат условно 3 вида готов продукт: рибно филе, замразена цяла риба и охладена цяла риба.

**Предвиденото технологично оборудване участва в производството на всички видове продукти.**

В него са включени всички етапи на производствения процес: доставка на суровини и спомагателни материали и тяхното съхранение, процесите на обработка на рибата, опаковане и хладилно съхранение на готовите продукти, реализация, събиране, съхранение и предаване на СЖП.

Работните помещения, в които се работи с храни са устроени, проектирани, построени, разположени и оразмерени, така че:

- позволяват адекватна поддръжка, почистване и/или дезинфекция, предотвратяват или минимизират замърсяването, пренасяно по въздуха, както и осигуряват адекватно работно пространство за хигиеничното изпълнение на всички операции;
- защитават срещу натрупването на мръсотия, контакт с токсични материали, проникването на чужди частици в храните и образуването на конденз или нежелана плесен върху повърхностите;

- позволяват добри хигиенни практики за работа с храни, включително предпазване от замърсяване и по-специално борба с вредителите;
- осигуряват условия за поддържане на регулируема, подходяща за храните температура;
- предвидено е изкуствено осветление, което не променя цвета на храните;
- осигурен е достатъчен брой мивки, разположени на подходящо място и предназначени за измиване на ръцете с топла и студена вода. Мивките за измиване на ръцете имат течаща топла и студена вода, материали за почистване на ръцете и за хигиенно подсушаване.
- осигурена е подходяща вентилация, като е избегнат принудителния поток на въздух от мръсната към чистата част. Вентилационната и климатизационна система са проектирани така, че позволяват лесен достъп до филтри и други части, изискващ почистване и смяна, както и ревизионни отвори за ремонт.
- канализацията е подходяща за предназначението си. Същата е с подови сифони и мазниозадържател за улавяне на мазнини преди канализацията да се включи в общата канализационна мрежа.
- фирмата собственик на предприятието разполага със собствени специализирани транспортни средства – за суровини и готов продукт.
- осигурени са достатъчно помещения за преобличане на персонала;
- предвидени са помещения за съхранение на почистващите и дезинфекционни средства извън работните помещения.

Санитарно-битовите помещения имат подходяща вентилация и не се отварят директно към работните помещения. Стените на помещенията са изградени от панели, с гладка повърхност с полиестерно покритие, а за пода е предвидена саморазливаща се мазилка, което позволява адекватна поддръжка, почистване и дезинфекция и защитава от натрупването на мръсотия. Обектът е снабден с питейна вода от канализационната система на населеното място.

В обекта са обособени следните помещения:

1. Вход суровини: За приемане на суровини е предвидено предверие. Тук постъват контейнерите с жива риба във водна среда. В предверието е монтирано електрошоково устройство за зашеметяване на риба. Тук се извършва за зашеметяване на рибата с електрически ток.

2. Помещение за почистване на рибата. Помещението е оборудвано с поточна, автоматизирана линия за клане, обезкървяване и изкормване на риба – Gutmaster 1200, конвейр за първично почистване на риба и конвейр за измиване на рибата. В помещението е предвидена мивка с допълнителен кран за захранване на автоматизираната линия с

питейна вода. Оборудвана е и за измиване на ръцете на персонала зает в производството, снабдена е с топла и студена вода.

3. Производствена зала – производствената зала е оборудвана с работни маси и ледогенератор.

4. Помещение за измиване на вътрешен инвентар. Снабдено е с две мивки, работен плот за оцедане, стелаж за съхраняване на инвентара и шкаф за препарати и материали за почистване и дезинфекция. Едната мивка е предназначена за използване от персонала на производствената зала за измиване на ръцете, а другата за измиване на инвентара.

5. Помещение за опаковане на готовия продукт състоящо се от а. Помещение за съхранение на опаковки – склад за опаковки. б. Помещение за опаковане на по-малки разфасовки от охладена риба в тарелки с фолио – опаковъчно.

6. Хладилник готова продукция, с температура от 0° С до 4° С.

7. Експедиция. От експедицията готовият продукт се експедира за реализация на пазара.

8. Миялно помещение: а. Помещение за миене на корита и каси. Снабдено е с две мивки и миялно оборудване (пароструйка) за измиване на корита и каси. б. Помещение за приемане на мръсни каси. Снабдено е с европалети за нареждане на мръсните корита и каси.

9. Помещение СЖП – климатизирано с температурен режим от - минус 12° С до минус 15° С. Представлява система от бункери с помпа за създаване на налягане за вакуум с тръбен път. Тръбният път започва от автоматизираната линия за клане, обезкървяване и изкормване на рибата, преминава през специален отвор и влиза в помещението за СЖП. Вакуум устройството се състои от три бункера. Един основен. В него по тръбен път попадат СЖП. Под него е втори, в който преминава част от СЖП. Целта на двата бункера е при преминаване на СЖП в долния по-малък бункер да се поддържа вакуума в системата. Третият бункер е резервен при препълване на основния, за да не се допуска преливане на СЖП.

10. Санитарно-битови помещения разделени на две – за мъже и за жени. Състоят се от помещение с шкафчета за цивилно облекло. Баня с тоалетна. Чиста зона с шкафчета за работното облекло.

11. Между филтъра и производствените помещения са предвидени допълнителни мивки и санитарни възли за персонала по време на производствения процес.

Всички помещения, с изключение на хладилник суровина, хладилник за готова продукция и помещение за съхраняване на СЖП са свързани с вентилационната система на обекта. Суровините, жива риба, които се необходими за производството на чистена риба, цяла с глави, охладена се доставят със специализиран транспорт от рибовъдно стопанство. Живата риба се доставя до 1 час от улова в живарници за съхранение в условия на водна

среда. Зашеметяват се със зашеметяващото устройство веднага след разтоварване. Контейнерите с жива риба трябва да са достатъчно пълни с вода, но не трябва да преливат. Електрозашеметяването се извършва чрез пропускане на електрично поле във вода (250 V/m r.m.s, 1000 Hz). След зашеметяване водата от ваните се източва, чрез савак, който е предназначен за тази цел. Чрез палетна количка за европалети се превозват през хладилник суровина и преминават в помещение за почистване на рибата. Помещението е оборудвано с поточна, автоматизирана линия за изкормване и почистване на риба – Gutmaster 1200 и конвейър за допълнително почистване и измиване на риба. Поточната линия е затворен конвейър, в който се извършва клане, изкормване и измиване. Всички процеси клане, изкормване, измиване се извършват в затвореното пространство на автоматизираната линия и така осигуряват отделяне на изкормването, оттичането на кръвта и допълнителното почистване на рибата от останалите операции в предприятието. Зашеметената риба се исипва в бункера в началото на конвейра. Премахва през улей и пада на лента с гнезда, където ръчно се проверява за правилното позициониране на всяка риба. На този етап се закачва рибата за специална кука-водач на транспортната лента. Влизайки в конвейра с автоматичен нож се прави разрез на нивото между хрилния отвор и гръдните перки. На следващо ниво отново с автоматичен нож се прави разрез по дължината на корема. Чрез специални автоматични четки-душове се изваждат вътрешностите и се измива коремната част. С допълнителни душове се измива целият труп. Първично почистената риба пада върху конвейър за измиване. Тук се извършва допълнително измиване и преглед за разкъсвания и други технологични дефекти. На последно ниво транспортната лента е с възходящ наклон, премина през специално предвиден отвор в производственото помещение. В производственото помещение се подрежда в корита от PVC с лед. Готовите корита се нареждат на палета и се фолират. С палетна количка за европалета се превозват до хладилника за готова продукция, където се съхраняват при температура от 0° C до 2° C. При търговска необходимост чистена риба, цяла с глави, охладена се опакова и в тарелки с фолио около 1 кг. или друга разфасовка. Готовите опаковани храни преминават в хладилника за готова продукция. Опаковки, фолио и други материали необходими за производството се съхраняват в помещение за опаковки. Коритата, тарелките и фолиото са предназначени за контакт с храните. Отделените по време на производствения процес странични животински продукти (СЖП) се събират и отвеждат чрез тръбен път до специално предназначена за тази цел система от бункери разположена в помещение за съхранение на странични животински продукти. Изтеглят се чрез вакуум и се събират в PVC контейнери. Тръбният път с вакуум достига помещението за СЖП през специален отвор между помещението за почистване на рибата и помещението за съхранение на СЖП. Помещението за съхранение на странични животински продукти е климатизирано с температурен режим от - минус 12° C до минус 15° C и се състои от три бункера. Обезвреждане на отделените СЖП става в най-кратки срокове след отделянето им. До обезвреждането им се съхраняват в PVC контейнери. Миешите и дезинфекционни материали и почистващ инвентар се съхраняват в отделно в обособено за целта помещение, което е оборудвано с шкаф и мивка. Зареждането на обекта с такива препарати и инвентар става през отделен вход предназначен за тази цел. Измиването на външния амбалаж се извършва в миялно помещение, което се състои от две

помещение. Помещение за миене на корита и каси и помещение за съхранение на чистите корита и каси. За реализиране на производствената програма са необходими:

- Брой смени – 1 (8 часа). - Отговорник по самоконтрола – 1 специалист със съответната квалификация.

- Брой работници – 6 бр.

Съгласно европейското законодателство, помещенията ще са с:

- Водонепропускаем под, лесен за почистване, измиване и дезинфекция, с наклон към подовите сифони за оттичане на отмивните води,

- Стени и таван, изработени от непромокаем и некорозиращ материал, в светли цветове, с гладко миешо се покритие,

- Врати от материал, лесно почистващ се и устойчив на корозия,

- Климатизация и хладилна техника, осигуряващи необходимата температура,

- Естествено и изкуствено осветление, които не променят цвета на продукта и с достатъчна сила за контрол на хигиената,

- Безконтактни технологични мивки.

Входящ контрол.

Входящият контрол на суровините и спомагателните материали се извършват от упълномощено за целта лице. Извършва се преглед на регистрацията на транспортното средство доставило суровините и материалите. Придружаващи документи. Органолептичното качество на суровините и материалите. Състояние на амбалаж.

Водят се дневници:

- Дневник за входящ контрол на основните суровини.

- Дневник за входящ контрол на спомагателните материали. Контрол на технологичния процес. Технологичния процес се контролира чрез системни наблюдения и измервания в критичните контролни точки от системата НАССР за осигуряване на качеството и безопасността на храните.

Разработени са системи за добра производствена практика (ДПП) и НАССР – план. Готовата продукция се окачествява на място въз основа на органолептични показатели и данните на производствения процес. Периодично по график, заложен в ДПП и НАССР-плана се извършва лабораторен контрол по физикохимични и микробиологични показатели.

В проекта се предвижда изграждане на Фотоволтаична Централa за осигуряване производство на Ел.Енергия отговаряща на необходимостта за покриване на собствените технологични нужди. ФТЕц ще се изгради върху покрива на съществуващата в имота



сграда, при недостиг на площ за разполагане на необходимият брой панели, ще се използват и други повърхнини.

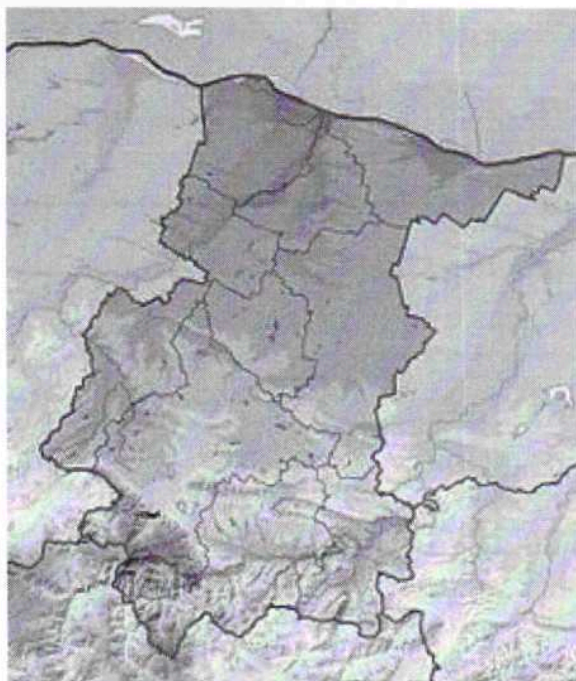
□3.Връзка с други съществуващи и одобрени с устройствен или друг план дейности в обхвата на въздействие на обекта на инвестиционното предложение, необходимост от издаване на съгласувателни/разрешителни документи по реда на специален закон, орган по одобряване/разрешаване на инвестиционното предложение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

НЯМА връзка със 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

#### 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)*

Имота в който се развива инвестиционното намерение са намира село Мраморен което е на около 13 km североизточно от областния център Враца, около 17 km югоизточно от град Криводол и около 16 km юг-югозападно от село Борован. Разположено е в Предбалкана, в югоизточното подножие на планинския рид Милин камък, по северния и южния долинни склонове на река Мраморчица, течаща на изток като ляв приток на река Скът.



#### Област ВРАЦА

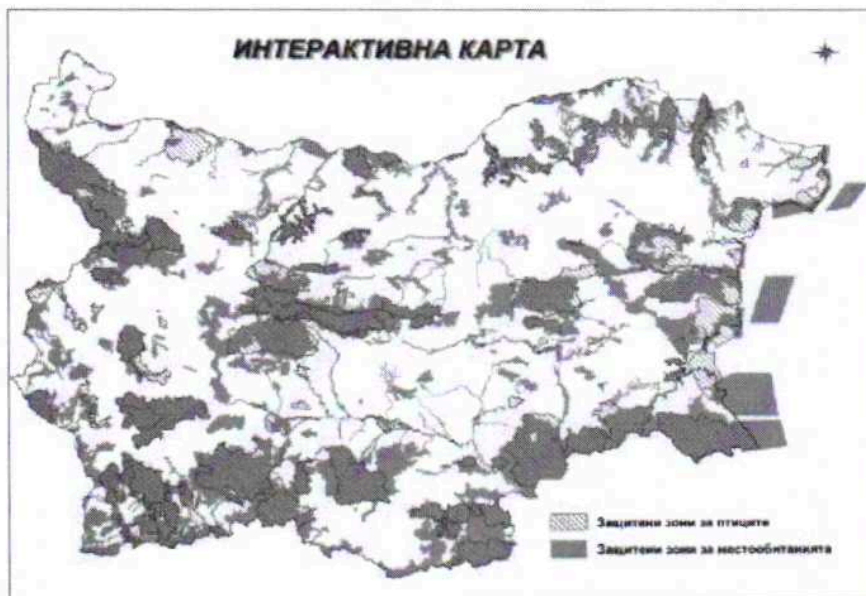
Поземлен имот 49223.76.189 се намира в област Враца, община Враца, с. Мраморен, местност "БАРАТА"

Координати на имота: ККС 2005

T.1	X 4797130.009	Y 352234.869
T.2	X 4797148.573	Y 352234.863
T.3	X 4797155.161	Y 352271.398
T.4	X 4797148.573	Y 352312.419
T.5	X 4797139.890	Y 352332.481
T.6	X 4797115.337	Y 352329.786

При изграждане на "Цех за преработка на риба и аквакултури с автономна фолтоволтаична централа с батерии за собствени нужди" Няма 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)

**Населеното място не попада в защитена зона**



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

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

Инвестиционното предложение се реализира в съществуваща сграда, като това предполага разполагане на подходяща технологична линия, във съществуващата сграда, която ще бъде реновирана.

Имота е захранен с ток, вода и канал, като фирмата има сключени договори с експлоатационните дружества.

Абонатен номер към ЕРМ ЗАПАД - 210003127802

Фотоволтаичната централа е за собствени нужди с капацитет 150 kW. Добива се електроенергия чрез директно преобразуване на слънцегреенето от фотоволтаични елементи. Като за момента това е най-природно съобразната технология за добив на електроенергия. Технологията е практически без отпадна. При работата на съоръженията не се емитират в околната среда каквито и да било материални отпадъци и/или вредни лъчения.

Батериите са със статут на преместваеми обекти. Самите акумулатори са разположени в контейнери, които ще се монтират върху фундамент и ще се демонтират след достигане нивото на разряд, различен при различните производители на батерии.

Абонатен номер към "Вик" ООД гр.Враца - 9008620

Не се предвижда изграждане на нови външни връзки и промяна на договорите с експлоатационните дружества.

Няма да се използват водоземане или ползване на повърхностни води и/или подземни води, необходими количества, съществуващи съоръжения или необходимост от изграждане на нови)

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:

НЕ СЕ ОЧАКВА да има вещества, които да бъдат емитирани от дейността, в т.ч. приоритетни и/или опасни, при които се осъществява или е възможен контакт с вода

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

НЕ СЕ ОЧАКВА да има вещества общи емисии на вредни вещества във въздуха по замърсители.

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

Във връзка с **отпадъци**, получени при дейността на производствения комплекс, които се очаква да се генерират, както и предвижданията за тяхното третиране, фирма „АиА 77“ ООД ще сключи договор с лицензирано дружество в областта на ефективното и оптимално управление на производствени отпадъци, което ще осигури дейността по събиране, транспортиране и третиране на отпадъци генерирани на територията на Производствения комплекс, като влаганите суровини от животински произход в съответствие с Регламент (ЕО) 853/2004 и категорията на отпадъка – битови и странични животински продукти категория 3 съгласно Регламент (ЕО) 1069/2009. Отделените битови отпадъци са в минимални количества, от порядъка на 2 до 3 кг. дневно. Страничните животински отпадъци са до 600 кг. дневно при производствена дейност с максимален капацитет. Отстраняването на отпадъците се извършва чрез предването им в регламентирани обекти за обезвреждане на битови отпадъци и обекти регистрирани за обезвреждане на СЖП кат.3 в съответствие със ЗВД

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/водопълтна изгребна яма и др.)*

Отпадните води от производственият процес се насочват към канализацията, която е подходяща за предназначението си. Същата е с подови сифони и мазнинозадържател за

улавяне на мазнини преди канализацията да се включи в общата канализационна мрежа на населеното място. Мазнините събрани от мазнинозадържателя са включени в категория 3 на СЖП. В обект „Цех за преработка на риба и аквакултури с автономна фолтоволтаична централа с батерии за собствени нужди" няма да се генерират отпадъци от опасни вещества от приложение № 3 към ЗООС, които да предизвикат замърсяване или вредно въздействие.

10. Опасни химични вещества, които се очаква да бъдат налични на площадката на предприятието/съоръжението, както и капацитета на съоръженията, в които се очаква те да са налични:

*(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 Опасни химични вещества, които се очаква да бъдат налични на площадката на предприятието/съоръжението, както и капацитета на съоръженията, в които са очаква те да са налични.

I. Моля да ни информирате за необходимите действия, които трябва да предприемем, по реда на глава шеста от ЗООС.

Моля, на основание чл. 93, ал. 9, т. 1 ЗООС да се проведе задължителна ОВОС, без да се извършва преценка.

Моля, на основание чл. 94, ал. 1, т. 9 от ЗООС да се проведе процедура по ОВОС и/или процедурата по чл. 109, ал. 1 или 2 или по чл. 117, ал. 1 или 2 от ЗООС.

II. Друга информация *(не е задължително за попълване)*

Моля да бъде допуснато извършването само на ОВОС (в случаите по чл. 91, ал. 2 от 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 от ЗООС) поради следните основания (мотиви):

.....  
.....  
.....

**Прилагам:**

1. Документи, доказващи обявяване на инвестиционното предложение на интернет страницата на възложителя, ако има такава, и чрез средствата за масово осведомяване или по друг подходящ начин съгласно изискванията на чл. 95, ал. 1 от ЗООС.

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 уведоителя:
  - 3.1. допълнителна информация/документация, поясняваща инвестиционното предложение;
  - 3.2. картен материал, схема, снимков материал в подходящ мащаб.
4. Електронен носител - 1 бр.
5.  Желая писмото за определяне на необходимите действия да бъде издадено в електронна форма и изпратено на посочения адрес на електронна поща.
6.  Желая да получавам електронна кореспонденция във връзка с предоставяната услуга на посочения от мен адрес на електронна поща.
7.  Желая писмото за определяне на необходимите действия да бъде получено чрез лицензиран пощенски оператор.

Дата: 05.12.2024

Уведоител

