



NR. REGISTRUL COMERTULUI : J40 / 13288 / 1994
COD UNIC DE INREGISTRARE: R 6056426
Adresa: Str. Armenis, nr.10, bl. J5, sc. A, et.1, ap. 6,
Bucuresti, sector 3
TEL : 021/345 48 38
FAX : 021/345 32 93
GSM : 0744/525 056
GSM : 0745/081 880

E-MAIL: DARPROMED @ yahoo . com
ARHITECTURA•CONSULTANTA•DESIGN

ANEXA Nr. 5.D / L292-2018 - la metodologie
DOCUMENTAȚIE PENTRU OBȚINEREA ACORDULUI DE MEDIU

Memoriu de prezentare

I. Denumirea proiectului (17A/2021):

CONSTRUIRE IMOBIL PARTER CU FUNCTIUNE DE ALIMENTATIE PUBLICA
RESTAURANT DRIVE-THROUGH “K F C” Slatina
Imprejmuire teren, Amenajare incinta, Amplasare Pilon si Totemuri publicitare,
Reclame luminoase, racorduri utilitati si post trafo in incinta

II. Titular

– numele companiei:

Proprietar imobil: Domeniul Public al Municipiul Slatina

- cu domiciliul/sediul in:

Jud. Olt, Mun. Slatina, Strada M. Kogalniceanu nr. 1

- Coordonate identificare: -

prin reprezentant/delegat: Dl. Constantin Stelian Emil MOT (primar am Mun. Slatina) si dna.
Narcisa-Ionela IONESCU (director executiv al SPDAP)

pentru:

Initiator Proiect - Investitor/Utilizator (Chirias): S.C.“U.S. FOOD NETWORK” S.A.

– cu adresa postala in Municipul Bucuresti, Sector 1, Calea Dorobantilor nr. 239, Etaj 2, cam. 5

– numarul de telefon, de fax si adresa de e-mail, adresa paginii de internet:

+40 212011757 (tel.) , +40 212011759 (fax), darpromed@yahoo.com (proiectant)

– numele persoanelor de contact:

- proiectant: Bogdan-Cristian MIHAI - arhitect cu drept de semnatura (sef-proiect)
- director de proiect: ing. Daniel Draghicioiu (din partea dezvoltatorului)
- director/manager/administrator: ec. Marian Gogu – director general
- responsabil pentru protectia mediului: ec. Stefan PAVEL (din partea chiriasului)
director de dezvoltare

Adresa investitiei: Jud. Olt, Mun. Slatina, Strada Tunari nr.1D, NC 64225

III. Descrierea caracteristicilor fizice ale intregului proiect:

a) Rezumat al proiectului:

Prezenta documentatie descrie proiectul pentru realizarea unui constructii cu functiune de alimentatie publica “KFC DRIVE-THROUGH”, dezvoltata pe parter, propusa a se edifica pe un teren aflat in proprietatea patrimoniului public al Mun. Slatina respectiv pe un lot cu

suprafata masurata de 2958 mp. situat in intravilanul Mun. Slatina si avand numarul cadastral (CF) 64255, avand urmatoarele vecinatati:

- Nord: teren DP al Mun. Slatina (Aleea Eroilor nr. cadastral 58675)
- Sud si Est: teren DP al Mun. Slatina (nr. cadastral 64257)
- Vest: Strada Tunari (DP)

Investitia prevede si amenajarea exterioara aferenta unitatii restaurant, incluzand caile de comunicatii rutiere si pietonale, strapungerea si conexiunea acestora la drumurile publice imediat alaturate (Strada Tunari si Aleea Eroilor) parcarile la sol pentru clienti si angajati, in numar de 20 locuri, amenajarile spatiilor verzi plantate, amenajarile terasei exterioare si zonelor cu mobilier de terasa si platforma de stationare pentru autospeciala de aprovizionare.

Intentia investitorului/operatorului comercial KFC este sa ofere participantilor la traficul auto din urbe sau a celor care tranziteaza municipiul Slatina, un loc de relaxare si de luat masa in regim quick service.

Practic, obiectivul comercial propus in cadrul acestui studiu/proiect, vine sa completeze prin profilul activitatilor, pachetul de servicii pentru acest punct de interes al traficului rutier din zona estica a Mun. Slatina, mai ales ca zona este in plina dezvoltare urbanistica. In imediata apropiere a lotului studiat se afla parcul public de agrement Tineretului, obiectiv de interes cuprinzand o gama variata de activitati de profil.

In acelasi timp la mica distanta se afla gara centrala feroviara respectiv Piata Garii, care de asemenea reprezinta un punct de maxim interes al orasului.

PREZENTARE SITUATIE EXISTENTA:

- Regimul tehnic: teren liber de constructii si partial imprejmuit, situat in intravilanul Mun. Slatina. Lotul este deprins in urma procedurii de dezmembrare, din terenul ce a apartinut unitatii militare UM 01217, desfiintata in primii ani dupa 2000, iar incepand cu anul 2012 acesta tracand in proprietatea autoritatilor locale in vederea unei dezvoltari urbanistice de amploare.
- Regim economic: categoria de folosinta curti-constructii, S. teren: 2958 mp.; conf. PUG aprobat prin HCL nr. 140/25.05.2016 si RLU/HCL nr. 71/20.02.2014 – UTR-Mb, zona destinata institutiilor publice sau private, de interes general, constructii comerciale si pentru servicii, constructii financiar-bancare, recreere-agrement, alimentatie publica, hoteluri, etc. Zona Fiscala de impozitare A.
- Terenurile/Loturile alaturate, in special cele aflate invecinate, sunt in curs de amenajare. Accesul pentru lotul studiat se poate realiza, atat auto cat si pietonal, dinspre str. Tunari si Str. Eroilor (generata in prelungirea str. Crizantemei). In baza contractului de concesiune nr. 19/18.11.2021 s-a aprobat concesiunea prin licitatie publica a terenului ce apartine Domeniului Public al Mun. Slatina, contract incheiat intre Municipiul Slatina, in calitate de concedent si U. S. Food Network S.A. in calitate de concesionar.

Geometria terenului:

Teren plan cu forma trapezoidala, fara accente de relief, delimitat pe doua laturi de amenajari apartinand domeniului public, iar pe laturile dinspre S si E limitele fiind doar conventionale

Incadrarea in localitate si in teritoriu.

Amplasament situat in subzona estica a Municipiului Slatina.

Tema proiectului este de a se realiza o constructie independenta din punct de vedere arhitectural-volumetric, functional-operational si energetic, cu o amenajare exterioara adecvata profilului unitatii, incluzand aici amenajarea de platforme carosabile (stationare auto) si pietonale (terase

descoperite), bretele carosabile in incinta, trotuare pietonale, spatii verzi plantate. Volumetria exterioara ale constructiei propuse vor fi tip monobloc, dezvoltata doar pe parter.

PREZENTARE SITUATIE PROPUSA:

Tema proiectului este de a se realiza o constructie independenta din punct de vedere arhitectural-volumetric, functional-operational si energetic, cu o amenajare exterioara adecvata profilului unitatii, incluzand aici amenajarea de platforme carosabile (stationare auto) si pietonale (terase descoperite), bretele carosabile in incinta, trotuare pietonale, spatii verzi plantate. Volumetria exterioara a constructiei propuse vor fi tip monobloc, dezvoltata doar pe parter.

Bilant suprafete:

Sc. Suprafata construita Unitate de Alimentatie Publica: 353.5 mp.

Sd. Suprafata desfasurata constructii: 353.5 mp.

Suprafata utila: 267.78 mp.

S. Teren studiat prin proiect: 2958 mp.

S spatii verzi: aprox. 30%

Inaltime la cornisa: H + 3.00 M / + 3.50 M

Inaltime la cota aticului: + 5.60 M

Nr. Utilizatori: Restaurant KFC:

- max. 62 clienti sala consum - restaurant; terasa ext. max. 36 clienti;
- max. 16 angajati/tura zi; max. 8 angajati /tura de noapte

Constructia se incadreaza in clasa III de importanta conform P100-1/2006

Categoria de importanta C (NORMALA - OBISNUITA), conform HGR 766/1997

Gradul de Rezistenta la foc conform P118/99: II

Risc de incendiu conform P118/99: Mare

Indicatori urbanistici:

POT existent: 0% CUT existent: 0

POT propus: 11.9 % CUT propus: max. 0,11

AMENAJARI EXTERIOARE:

Principiul de functionare al restaurantului « drive-through » presupune in principal realizarea unei bretele auto independenta, perimetral constructiei si parcarilor la sol, care sa permita circulatia autoturismelor si autospeciialelor.

- Parcarea exterioara pentru clienti si angajati: 20 la numar, dintre care doua, destinate persoanelor cu disabilitati si familiei in grup.
- Platforma stationare autospeciala aprovizionare: 27.90 mp.
- Terasa exterioara sezoniera neacoperita: aprx. 34.00 mp
- Imprejmuirea incintei adaptata functiunii obiectivului, cu o abordare arhitecturala urbana si in relatie ambientala cu vecinatatile, cu respectarea Codului Civil, referitor in special la amplasarea imprejmuirii in relatie cu limitele de proprietate.
- Curte exterioara de serviciu: 27,50 mp. (fara zona alocata containerelor frigorifice.
- Bretelele rutiere in incinta, inclusiv cea pentru linia Drive, platformele pentru parcare la sol, finisate cu covor asfaltic: 1342.04 mp.
- Trotuare pietonale pavate cu dale vibropresate autoblocante din beton: 259.5 mp.
- Post trafo, amplasat pe zona posterioara a lotului, cu acces auto facil

Signalistica Publicitara Exterioara.

Pentru signalistica publicitară specifică brand-ului KFC, la restaurantul Drive Through-Slatina se propun în vederea executării și montării pe lotul pe care va fi amplasată și construcția următoarele: un pilon pentru signalistică cu H:12.00M, un totem pentru signalistică cu H: 3.50M, unpreviewboard, un menuboard, un limitator de înălțime și 5 (cinci) semne directionale, iar pe clădire/fatade: 3 (trei) logo-uri cu litere volumetrice luminoase și 2 (două) casete luminoase, conform planșelor anexate din proiectul de specialitate. Construcțiile, asimilabile cu volumetriile discrete ale unui mobilier urban, vor fi autoportante, vor avea structuri usoare, metalice, iar grafica și îmbracamintea ext. va fi adaptată arh. întregului ansamblu.

b) Justificarea necesității proiectului:

Intentia principală a investitorului este să ofere participanților la traficul auto care tranzitează Municipiul Slatina și ale locuitorilor urbei un loc de relaxare și de luat masă în regim fast-food, quick service, mai ales în condițiile în care unitatea de alimentație publică propusă este situată într-o zonă care coagulează funcțiuni mixte, începând cu cele rezidențiale colective și până la cele comerciale, de retail, sau ale serviciilor publice și private, integrarea acestuia în contextul urban și local existent urmărind astfel, implicit sistematizarea și dezvoltarea cât mai unitară a zonei. Restaurantul propus va oferi toate facilitățile legate de confort și de siguranța a produselor alimentare preparate direct în unitate.

c) **Valoarea investiției:** aproximativ 4 531 989.20 lei (inclusiv TVA)

d) **Perioada de implementare/edificare propusă:** 6-8 luni

e) Planșe reprezentând limitele amplasamentului proiectului, inclusiv orice suprafață de teren solicitată pentru a fi folosită temporar (planuri de situație/amplasamente):

Conf. planșa desenată 03A din proiectul de arhitectură, precum și planșelor anexa ale C. Urb., terenul studiat are urm. vecinătăți:

- Nord: teren DP al Mun. Slatina (Aleea Eroilor nr. cadastral 58675)
- Sud și Est: teren DP al Mun. Slatina (nr. cadastral 64257)
- Vest: Strada Tunari (DP)

f) Descrierea caracteristicilor fizice ale proiectului, formele fizice ale proiectului (planuri, clădiri, alte structuri, mat. de constr. etc.):

Structura de rezistență a construcțiilor (regim de înălțime Parter)

- Infrastructura alcătuită din fundații continue din beton armat turnat monolit, cu grinzi de echilibrare din beton armat; geometria și calculul fundațiilor vor fi determinate în baza concluziilor studiului geotehnic întocmit de către un specialist autorizat.
- Adâncimea de fundare față de cota terenului natural va fi stabilită în baza recomandărilor și concluziilor studiului geotehnic întocmită de ing. geolog autorizat. (min.0.9 M față de cota terenului natural actual).
- Pardoseala armată parter min. 15 cm. (recomandabil 20 cm.) turnată monolit și armată cu fibre metalice în dispersie.
- Structura de rezistență (suprastructura) va fi din cadre metalice din tablă sudată cu stalpi articulați la bază, grinzi metalice de legătură și stabilizare cu secțiune variabilă, contravântuite cu tiranți în planul vertical al fatadelor pline și în planul acoperisului (sarpanta metalică) pe direcția transversală și longitudinală.

- Acoperisul va fi tip terasa cu sarpanta metalica si invelitoare din panouri izolatoare tristrat (sandwich) tip “KINGSPAN” sau din tabla trapezoidala cu cuta inalta si cu termoizolatie din vata bazaltica incombustibila.
- Aticele verticale perimetrare constructiei vor fi alcatuite din structura metalica din profile laminate, pentru asigurarea montarii panourilor de inchidere verticale, iar “consolele copertina” se vor realiza de asemenea din structuri metalice, fixate in structura principala a constructiei.

Inchiderile exterioare (pereti exteriori si acoperis):

- Pereti exteriori alcatuiti din panouri termoizolatoare tristrat cu grosime 12 cm. cu miez din spuma poliuretana sau vata minerala incombustibila.
- Pereti vitrati integral tip cortina aferent salonului restaurant: tamplarie din profile de aluminiu tip cortina cu geam termopan LOW-E ultra-clar, grosime panou 8/14/8, securizat/exterior – duplex interior. Acoperis/Invelitoare: Tabla cutata cu profil inalt, montata pe paneele coperisului, cu sistem termoizolator din placi de vata minerala rigida si cu hidroizolatie adecvat sistemului.

Containere frigorifice (containere exterioare independente) – alcatuite din panouri termoizolatoare implicit pentru acoperis, montate pe un cadru autoportant metalic, galvanizat, asezate pe o platforma betonata amplasata conectata de constructia principala pe latura posterioara.

Lucrari de amenajare interioare:

- Peretii de compartimentare autoportanti se vor realiza din carton-gips cu structura din profile din tabla zincata, prevazuti la interior, optional, cu saltea din vata minerala bazaltica ignifuga, acolo unde se impune aceasta, fixati in pardoseala, si interconectate la partea superioara cu profile similare, configurandu-se astfel un fagure interior in plan orizontal si vertical, care sa asigure stabilitate intregului ansamblu de pereti interiori. Perimetral, peretii exteriori tristrat vor fi la randul lor placati cu placi din gips carton, rezistente la umiditate, pentru asigurarea suportului finisajelor interioare, in functie de destinatia incaperilor.
- Peretii in bucatarie vor fi finisati pe toata inaltimea (2.7 M) cu placi de faianta alba glazurata, cu rosturi chituite gri-antracit, sau placati (caserati) cu foi din inox alimentar satinat (zona calda - echipamente calde/friteuze). Peretii usori, doar de partitionare intre spatii cu functiuni conexe se vor realiza din panouri prefinisate, metalice vopsite, care se vor monta cu fixari mecanice in plafon si pardoseala.
- Peretii holurilor si circulatiilor interioare orizontale din bucatarie se vor placa cu foi din tabla din aluminiu striata, pana la cota +1.5M, bordate de profile din aluminiu.
- In zona aferenta grupului sanitar pentru personal placarile cu faianta se vor executa pe toata inaltimea toaletei, iar peretii vestiarelor, biroului si ai camerei pentru personalul angajat se vor finisa cu zugraveli lavabile albe cu ioni de argint.
- Pe muchiile verticale ale peretilor interiori se vor monta coltare din aluminiu, care vor proteja finisajele de lovituri.
- In bucatarie se vor realiza mascari ale coloanelor verticale de instalatii cu placi din gips carton rezistente la umiditate (placi RBI 12,5 mm). Coloanele verticale de instalatii, in special cele pluviale, vor fi termoizolate corespunzator pentru evitarea producerii condensului (punte termica).
- Plafonul fals din bucatarie si anexe va fi casetat 60x60 cm. metalic, vopsit alb sau tip “Danoline-Knauf” si va fi suspendat de tabla cutata a acoperisului cu tiranti de suspendare cu ochi, sau cu tije filetate, utilizate in combinatie cu piese de ancorare tip Nonius.

- Pardoselile interioare din bucatarie sunt propuse din placi ceramice antiderapante 20x20 cm., culoare gri sau beige deschis. Plintele interioare, ceramice, cu inaltime de 10 cm. vor avea sectiune concava pentru o buna intretinere in exploatare.
- Pardoselile vor fi hidroizolate cu produse profesionale din gama mortarelor aplicabile cu bidineaua, flexibile, bicomponente, compuse din mortare pe baza de ciment si emulsii cu rasini. In spatiile cu expunere mare la umiditate, se vor aplica benzi de etanseizare din PVC tip Mapeband PE120, recomandate pentru impermeabilizarea elastica a zonelor de imbinare dintre pereti sau pereti si pardoseli, care la randul sau se vor trata cu Mapegum WPS.
- Pardoselile din salonul restaurant se va realiza din placi ceramice portelante rectificate, cu nivel de antiaderenta R10 (WET TEST) montate conform stereotomiilor descrise in plansele desenate din proiectul tehnic de design. La pereti, plintele se vor realiza din material similar si vor avea o inaltime de 10 cm.
- Tamplaria interioara in zona de bucatariei, spatiilor de servicii si grupuri sanitare (angajati sau clienti) va fi metalica vopsita email alb sau gri deschis/inchis, exceptie facand cele prevazute pentru gr. san. ale clientilor acolo unde cromatica acestora va fi corelata cu restul finisajelor specificate in proiectul de arhitectura de interior. Usile vor fi prevazute cu tocuri metalice de asemenea vopsite electrostatic la culoare. Golurile de usi vor fi bordate cu precadre realizate din profile UA.
- Peretii din gr. sanitare destinate clientilor KFC se vor placa pe toata inaltimea cu placi ceramice portelante rectificate, vor fi chituite si vor avea muchiile protejate cu coltare de protectie din aluminiu eloxat cu montaj ascuns.
- In bucatarie iluminatul va fi alcatuit din lampi cu tuburi fluorescente 2x36Watt/220V, prevazute cu capac dispersor din policarbonat, cu protectie IP 45/55; se recomanda folosirea ca sursa de lumina a casetelor LED, incastrate in plafonul modular.
- La alegerea tipurilor de finisaje, diferentiat in functie de destinatia incaperilor, s-a avut in vedere obtinerea imaginii si exigentelor functionale/estetice dorite si impuse de investitor, atat pentru o buna functionalitate, dinamica arhitecturala cat si ca paleta cromatica.
- Ghiseul-tehghea va fi construit integral de catre operatorul KFC, conform standardelor proprii si va avea finisaje de inalta calitate cu rezistenta sporita in exploatare. Designul acestuia va fi personalizat distinct si acesta va fi echipat cu case de marcat si imprimante fiscalizate si cu sertare pentru bani. Structura mobilierului va fi din profile de aluminiu, corpurile de mobilier se vor realiza din panouri melaminate (PAL alb "creta" mat) cantuite/ protejate cu ABS 2 mm., iar finisajele superioare se vor realiza din materiale compozite (corian alb si HPL decor lemn).
- Peretii salonului restaurant vor fi decorati/lambrisati cu panotari parietale din PAL melaminat ignifugat, lambriuri verticale din lemn cu efect vintange, ignifugate, placi OSB grupa 3, sau/si cu materiale compozite din fibrociment sau HPL.
- Plafonul fals din salonul restaurant se va realiza din gips carton lis doar pe zona service-ului, urmand ca restul tavanului sa fie abordat intr-o maniera mai putin conventionala, transparenta vizual, acesta propunandu-se a se realiza din gratare metalice (tabla expandata, vopsita negru RAL 9004) suspendate si din lamele din lemn cu densitate redusa, deasemenea suspendate de un precadru metalic sustinut de tiranti din tije filetate prinse de cutele tavanului metalic cu cleme otelite. Tabla cutata a acoperisului existent se va vopsi negru RAL 9004.
- Deasupra counter-ului si service-ului se propune o zona mai coborata +2.70M iar restul plafonului va fi realizat la cota +3.00M / + 3.20M
- Pentru plafonul fals lis, acolo unde acesta va fi prevazut, se va realiza o retea de profile din tabla tip UA-Rigips (profile metalice fabricate prin laminare la rece din tablă din otel zincat, cu grosimea de 2 mm.) suspendata cu tiranti sau tije filetate M8, M10, fixate la partea superioara cu cleme/bride speciale de cutele panourilor din tabla ale acoperisului.

- Iluminatul interior in zona de servire/tejghea si salonul restaurant va fi alcatuit din spoturi incastrate in plafonul fals cu becuri LED si/sau iodura metalica 70-150 watt/12V si lampi mobile montate pe sine suspendate.
- Imaginea interioara va fi completata cu elemente de grafica specifica operatorului KFC: panouri printate pe canvas si aplicate in rame din aluminiu sau lemn, casete luminoase si ansabluri de tablouri.
- Mobilierul din salon va fi personalizat, va fi executat in ateliere specializate si va fi montat in salon in baza planului de detaliu pentru amplasarea mobilierului. Tipologia acestuia este diversa, in stransa legatura cu zonificarea si circulatiile propuse in restaurant. Preponderent mobilierul va fi fixat in pardoseala.

Finisaje exterioare

- Panotaje de fatada alcatuite din casete din aluminiu compozit grosime 4 mm. tip “bond“ - casete imbinat mecanic si petrecute cu nut constructiv de 20x20 mm.
- Panotaj de fatada (fatada ventilata) cu panouri compact compozit HPL tip “Trespa” grosime 8 mm. sau placi din fibrociment tip CEMBONIT- casete plane neimbinat intre ele - montate mecanic cu suruburi perforante pe substructura autoportanta din aluminiu.
- Soclul perimetral din beton armat se va finisa la exterior cu plinta din granit natural gri fiamat (2 cm. grosime) sau cu ceramica portelanata (1 cm. grosime).
- Fatadele restaurantului, pe zonele vitrate, vor fi prevazute cu parasolare din profile de aluminiu sau din placi compact-compozit, cu rol de protectie solara, in functie de orientarea si expunerea directa la soare a constructiei.

Instalatii:

Unitatea de alimentatie publica proiectata va fi situata in zona urbanizata a Mun. Slatina si beneficiaza de toate utilitatile edilitare: electricitate (curenti tari si slabi), telefonizare, canalizare, alimentare cu apa si gaze naturale.

Alimentarea cu apa rece (potabila)

Alimentarea cu apa a spatiului KFC se va face printr-un bransament la reseaua publica de apa, retea subterana fiind prezenta pe strada Eroilor si pe Str. Tunari. Proiectul de bransare se va face de catre o firma sau persoana autorizata.

Consumurile de apa se vor contoriza prin intermediul unui apometru, montat in spatiul restaurantului sau intr-un camin exterior care sa permita citirea contoarului de catre un personal specializat si acreditat in acest sens.

Debitul si presiunea necesare la consumatori se va asigura de la o statie de pompare montata in interiorul constructiei, in zona depozitului.

Apa se consuma pentru prepararea bauturilor si la functionarea utilajelor si echipamentelor tehnologice care necesita racord de alimentare cu apa rece si calda.

Avand in vedere faptul ca pentru unitatea restaurant ce se amenajeaza calitatea apei este foarte importanta (comert alimentar, etc.) beneficiarul va monta, pe cheltuiala lui (in reseaua de distributie) filtre – pentru imbunatatirea calitatii apei necesare proceselor tehnologice (la filtre de cafea, masina cuburi gheata, etc.)

Avand in vedere programul de functionare al spatiului KFC (timpul de stagnare a apei in rezervor este mai mic decat timpul de functionare al instalatiei in 24 ore) precum si volumul mic al rezervorului de stocare 1000 litri, nu se considera necesara prevederea de instalatii de potabilizare a apei din rezervorul de stagnare.

Alimentarea cu apa calda

In cadrul restaurantului KFC apa calda menajera se va asigura de la cate un boiler electric montat intr-un spatiu dedicat, pe o platforma metalica interioara, cu acces pe o scara mobila.

Canalizare ape uzate menajere si tehnologice

Evacuarea apelor uzate menajere se va face la rețeaua de canalizare menajera din incinta gravitacional.

Canalizarea apelor uzate menajere, se va face la rețeaua de canalizare menajera din incinta, gravitacional. Deversarea se va face in cel mai apropiat camin, montat ingropat si racordat la rețeaua de canalizare a orasului. Apele accidentale (de avarie) sau provenite din goliri de conducte sau utilaje, se colecteaza prin sifoane de pardoseala.

Evacuarea apelor uzate tehnologice provenind de la utilajele din spatiu aferent se va face la separatorul grasimi prevazut cu montaj ingropat in exteriorul cladirii, conform Normativului NTPA 002/2002.

Apele accidentale (de avarie) sau provenite din goliri de conducte sau utilaje, se colecteaza prin sifoane de pardoseala.

Canalizarea condensului

Se vor realiza coloane de condens. Coloanele de canalizare a condensului se vor lega la sifoane de pardoseala sau conducta de evacuare apa menajera a obiectelor sanitare

Evacuarea apelor pluviale si meteorice

Din cadrul obiectivului se vor evacua urmatoarele categorii de ape uzate pluviale:

- pe uzate pluviale care nu necesita preepurare inainte de a fi preluate de catre canalizare pluviala a ansamblului. Acestea se colecteaza de pe invelitoarea si copertinele cladirii;
- ape uzate pluviale posibil incarcate chimic, care necesita preepurare inainte de a fi preluate de catre canalizare pluviala a ansamblului. Acestea pot fi incarcate cu hidrocarburi si provin din breteaua auto si spatiile de stationare exterioare aflate in zona studiata. Acestea se vor evacua prin rețeaua de canalizare ingropata prevazuta cu guri de scurgere cu depozit, dirijate gravitacional catre separatorul de hidrocarburi amplasat in incinta si mai apoi catre bazinul de retentie ingropat racordat la randul lui la caminul de canalizare de la limita lotului dinspre drumul/strada de acces.

Canalizare meteorica interioara

Evacuarea apelor pluviale se face la rețelele exterioare de canalizare pluviala ale incintei prin intermediul caminelor de canalizare.

Apele pluviale vor fi colectate de pe terasa prin intermediul recipientilor de terasa fara garda hidraulica si dirijate prin coloane la rețeaua exterioara de canalizare din incinta.

Canalizare meteorica exterioara

Componenta sistemului:

- rețeaua exterioara pluviala aferenta cladirii. Prin aceasta se evacueaza exclusiv apele pluviale, conventional curate, provenite de pe invelitori;
- rețeaua exterioara pluviala aferenta spatiilor de stationare auto si bretelei auto. Prin aceasta se evacueaza exclusiv apele pluviale, posibil incarcate cu hidrocarburi, provenite din zonele auto;
- caminele de vizitare pe rețelele exterioare, prevazute la intersectii si schimbari de directie;
- guri de scurgere cu sifon si deposit
- separator de hidrocarburi

Apele evacuate in emisar corespund prevederilor Normativului NTPA 002-97. Astfel inantea racordurilor pe rețelele aferente parcajelor se va prevedea un separator de hidrocarburi cu decantor de namol incorporat.

Caminele de vizitare si gurile de scurgere pot fi prevazute si din materiale tip PEHD cu acceptul beneficiarului.

Instalatia de protectie la incendiu

Locatarul are obligatia sa realizeze toate lucrarile de protectie la incendiu ale spatiului, in conformitate cu respectarea prescriptiilor cuprinse in normele si normativele PSI din Romania in

vigoare si ale Scenariului de Securitate la Incendiu, intocmit pentru obiectivul studiat si care va fi avizat de catre autoritati.

Climatizarea: se propune o instalatie de introducere aer climatizat tratat si evacuare aer viciat in/din interior (salon restaurant, bucatarie, gr. sanitare, etc) pentru care se vor prevedea unitati de climatizare dedicate; vor fi montate unitati interioare de plafon necarcasate, cu posibilitatea de vizitare si intretinere a acestora, pentru montare orizontala si racordare la tubulatura iar pentru introducerea aerului in incaperi se vor monta anemostate si grile lamelare tip slot, la nivelul plafonului fals suspendat. Pentru racordul prizei de aer proaspat va fi prevazuta o baterie de incalzire electrica, pentru preincalzirea aerului pe timp de iarna.

Ventilatia se asigura atat natural cat si printr-un sistem automatizat de ventilare si conditionare a aerului, cu circuite si tubulaturi pentru fiecare spatiu in parte, intreaga instalatie fiind introdusa in zona superioara a tavanului fals, inaltimea libera intre plafonul fals si sarpana / acoperis fiind de aprx. 100 cm. pentru realizarea corecta a traseelor de climatizare. Ventilarea artificiala se realizeaza controlat in toate spatiile si va fi folosita ca suport fata de ventilarea naturala, in masura necesitatilor, spre a evita consumul exagerat de energie.

Incalzirea spatiilor interioare si a celor de utilitate comuna se face exclusiv prin intermediul climatizarii evitandu-se folosirea corpurilor statice din considerente estetice si practice. In acest sens se vor monta agregate exterioare pe postamentul special construit in curtea de serviciu.

Prepararea apei calde tehnologice si cea menajera pentru obiecte sanitare, se va realiza local printr-un boiler electric.

Alimentarea cu energie electrica a restaurantului se asigura din tabloul general al constructiei, prin intermediul unui tablou electric de distributie. Tabloul de distributie va fi alimentat cu un cablu cu conductoare de cupru de tip CYAbY montat ingropat in pamant. Puterea instalata se estimeaza la 180 kW_{max abs}.

La trecerile peste caile de rulare acesta va fi protejat in tuburi de protectie.

Instalatiile electrice constau in: tablou electric, instalatii electrice de iluminat, instalatii electrice de forta, instalatii de protectie, instalatii de legare la pamant si paratrasnet si retele electrice exterioare.

S-a prevazut un circuit de siguranta care alimenteaza iluminatul de panica care in componenta aparate de iluminat cu acumulatori cu o autonomie de 3 ore .

Toate componentele instalatiei electrice vor avea gradul de protectie corespunzator zonei in care se monteaza (IP-65 pt bucatarie si exterior si IP20 pt zona de salon).

Circuitele electrice exterioare se executa cu cabluri de tip CYAbY montate ingropat. Circuitele electrice interioare se executa cu cabluri cu conductoare de cupru cu rezistenta marita la propagarea flacarii de tip CYY-f, montate pe pat de cabluri.

Toate circuitele electrice vor fi protejate cu intreruptoare magnetotermice cu protectie diferentiala.

Iluminatul de securitate:

Iluminat pentru continuarea lucrului este parte a iluminatului de siguranță prevăzut pentru continuarea activității normale fără modificări esențiale în zone precum: centrala incendiu, la tabloul general de distribuție a energiei electrice. Timpul de punere în funcțiune este de 0.5-5s, iar timpul de funcționare este până la terminarea activității cu risc conform art.7.23.5 din I-7-2011.

Iluminat de securitate pentru evacuarea la ușile de evacuare (interior și exterior), pe căile de evacuare și la înflexiunile acestora și în grupul sanitar pentru persoane cu dizabilități. Se asigură un nivel minim de iluminat necesar reperării căilor de parcurs în orice situație. Corpurile de iluminat de securitate pentru evacuare sunt prevăzute cu baterii de acumulare cu autonomie de 1 ora, cu durata de comutare mai mică de 5s conform art. 7.23.7 și 7.23.8 din normativul I-7-2011.

Iluminatul de securitate pentru intervenții în zone de risc. Conform art. 7.23.6 din I7/2011, iluminatul de securitate pentru intervenții s-a prevăzut în zona tabloului general de distribuție.

Iluminat de securitate contra panicii este parte a iluminatului de siguranță prevăzut în clădire în zone precum: încăperi cu suprafața mai mare de 60 mp. Timpul de punere în funcțiune este de 0.5-5s, iar timpul de funcționare este până la terminarea activității cu risc conform art.7.23.9 din I-7-2011.

Instalațiile de iluminat de securitate se vor executa cu cabluri din cupru tip CYYF. Cablurile se montează pe stelaje metalice (pat cabluri);

Iluminatul de securitate se va realiza cu corpuri de iluminat echipate cu surse led de 2W.

Marcarea căilor de evacuare se face cu indicatoare de direcționare inscripționate conform STAS 297. Pe pereți, în locuri vizibile, se vor amplasa planuri de evacuare cu indicarea și marcarea căilor de urmat în caz de incendiu.

Profilul și capacitățile de producție:

Obiectivul KFC este o unitate cu profil de alimentație publică, care intruneste prin procedurile tehnico-constructive, tehnologice și ale fluxurilor de producție/vanzare toate normele prevăzute prin legislația în vigoare privind desfășurarea unei astfel de activități. Capacitățile de producție sunt adaptate cerințelor consumatorilor, acestea fiind urmărite periodic de către un personal specializat în acest sens, statisticile realizate de aceștia previzionând, în funcție de multiple criterii, modalitățile și procedurile de lucru pentru atingerea cu succes a rezultatelor propuse.

Descrierea funcțională a restaurantului

Proiectul se referă la construcția unui restaurant tip fast food cu servire imediată, prin care consumatorul poate servi produsele atât în cadrul locației, în salonul restaurant, cât și prin comandă în sistem Drive Thru la ferestre/cabine exterioare dedicate. De asemenea, serviciul Delivery la domiciliu este implementat, acesta reprezentând o componentă importantă în cadrul serviciilor din unitate.

Amenajarea constă în compartimentarea spațiului, în patru zone funcționale distincte:

- bucatarie cu zonele de preparare si spatii anexe colaterale (parter), compartimentata in conformitate cu criteriile generale ale fluxurilor de productie pentru bucatarii.
- salonul restaurant (parter) separat de bucatarie prin oficiul cu ghiseu-tejghea destinat preluarii si livrarii produselor comandate de catre clientii KFC. Salonul are ca parte integranta si grupurile sanitare dedicate clientilor.
- zona de depozitare si camere frigorifice exterioare (containere frigorifice)
- zona personalului angajat: vestiare personal pe sexe (M+F)

In unitatea de alimentatie publica, accesele in spatiile de serviciu se va realiza prin usi separate pentru angajati si marfa (aprovizionare) direct din exterior, iar consumatorii vor folosii accese distincte deasemenea direct din exteriorul constructiei.

Structura functionala:

lista spatiilor interioare (incaperilor) grupate pe PARTER (unic nivel):

Culoar circulatii de serviciu – receptie/distributie marfa:	S: 25.29 mp.
Sas acces personal angajat	S: 1.15 mp.
Vestiar femei	S: 5.73 mp.
Vestiar barbati	S: 5.12 mp.
Gr. Sanitar personal	S: 2.17 mp.
Depozit de zi uscat	S: 6.75 mp.
Birou manager	S: 3.93 mp.
Camera angajati	S: 3.66 mp.
Camera tehnica IT	S: 1.53 mp.
Spalator vase si ustensile	S: 6.64 mp.
Nisa administrativa curatenie	S: 1.77 mp.
Zona preparari vegetale	S: 4.27 mp.
Zona preparari – marinare pui	S: 3.01 mp.
Zona preparari – breeding (impesmantare)	S: 8.13 mp.
Bucatarie si preparari calde	S: 7.04 mp.
Cabina preluare comenzi	S: 3.37 mp.
Cabina livrare comenzi (si preparare bauturi)	S: 6.29 mp.
Zona montare/impachetare/ambalare	S: 19.51 mp.
Camera ECS (sesizare/alarmare incendiu)	S: 1.71 mp.
Culoar grupuri sanitare clienti	S: 6.96 mp.
Grup sanitar femei (clienti KFC)	S: 6.93 mp.
Grup sanitar barbati (clienti KFC)	S: 6.11 mp.
Grup sanitar PHNM (persoane cu dizabilitati)	S: 5.31 mp.
Zona tejghea – service/counter desk	S: 17.43 mp.
Salon restaurant - sala vanzare de consum	S: 113,42 mp.
Camere frigorifice – adosate constructiei	S: 24.50 mp. (utili)
Tarc/curte de serviciu in ext.constr.(containere frigorifice, platforme pubele menaj.)	S: 56.68 mp

Total (util):

S: 297.73 mp.

Descrierea instalatiei si a fluxurilor tehnologice existente pe amplasament:

Restaurantul fast-food KFC va fi compus dintr-o bucătărie, în care se vor prepara produsele specifice brand-ului, unde vor fi amenajate zone specifice de marinare, de impesmantare în făina și de prăjire a produselor din pui, precum și de preparare a vegetalelor pentru salate. Zonele de preparare vor fi mobilate cu frigidere și combine frigorifice cu congelare și refrigerare, cu blaturi de lucru confectionate din inox alimentar, cu spalatoare din inox cu una, doua sau trei cuve și platforma de stocare, prevăzute cu separator de grăsimi (amplasat sub blatul de lucru). Pentru împachetarea și ambalarea preparatelor vor fi folosite echipamente specifice amplasate pe fronturi de lucru dedicate, amplasate la capatul fluxului de preparare, bine delimitate de circulațiile adiacente, în stansa legatură cu zona de servire ("la tehghea").

Produsele comercializate în locație sunt produse bazate pe carne de pasare prajită, sandwich-uri ce au în compoziție vegetale și carne de pasare preparată, sandwich-uri în chifla și tortilla, salate simple și cu adaosuri de carne și/sau branza servită cu diverse dressing-uri la cererea clientului, deserturi gata preparate, bauturi calde și reci, înghețată, cartofi prajiti, orez fiert. Deserturile nu se vor prepara în locație, acestea fiind recepționate gata preparate și servite ca atare.

Pentru servirea acestor produse se folosesc ambalaje de unică folosință, reciclabile (farfurii carton casetat, furculițe, linguri, cupe pentru cafea și înghețată, pungi hârtie diverse dimensiuni, pahare pentru bauturi). Toate ambalajele au certificate de migrare ce atestă folosirea în industria alimentară și indicativele aferente.

Descrierea proceselor de producție ale proiectului propus, în funcție de specificul investiției, produse și subproduse obținute, mărimea, capacitatea:

Materiile prime sunt preluate și introduse în procesul de fabricație în funcție de necesarul de producție și de comenzile clienților. Carnea de pasare ambalată în pungi de polietilenă, etichetată conform cerințelor legale parcurge zona de condimentare unde este dezambalată și introdusă în tamblerul de omogenizare împreună cu apa și condimente. Pe peretii ariei de lucru sunt afișate rețetarele și timpii de așteptare, astfel încât, operatorul KFC să urmărească și să respecte întocmai pașii tehnologici. După condimentare carnea de pasare este introdusă în pungi, iar acestea așezate în cuve de plastic etichetate cu data și ora condimentării. După două ore carnea de pasare este preluată către zona de impesmetare în funcție de necesarul de comenzi, impesmetată, prajită și expusă la vânzare. Impesmetarea se realizează prin trecerea carnii de pasare printr-o cuvă cu făina și condimente, urmând de asemenea etape tehnologice afișate la vedere pe perete. După impesmetare carnea de pasare (piept de pui, aripioare, etc) este așezată pe grătare și imersată în baia de ulei respectând timpii din rețete. Temperatura de prajire se încadrează în palierul de 145°C-182°C și este controlată de panoul electronic al friteuzelor, setându-se corespunzător timpii și temperatura în funcție de produs. Uleiul este filtrat de mai multe ori pe zi și recirculat cel puțin o dată pe zi. Acesta este monitorizat zilnic din punct de vedere organoleptic (depuneri, fumegari, culoare) și săptămânal cu banda 3 M cu indicativ pentru acizi grași saturați (metoda colorimetrică). După prajire produsele sunt preluate și introduse în holding – cabinet inox (tavi de aluminiu pe rafturi) și menținut timp de 10 minute la temperatura de 82°C pentru siguranța produselor gătite corespunzător. Ultima etapă de producție este reprezentată de organizarea produselor gătite în display-uri de expunere timp de 45 minute pentru produsele fără os și o oră și jumătate pentru produsele cu os la temperatura de 63°C și servite la cererea clienților.

În zona de împachetare și ambalare se regăsesc echipamente și mobilier specific: chiuveta de spălat pe mâini, masă rece inox pentru depozitarea ingredientelor pentru sandwich și salate, masă inox, cabinet pastrare caldă a produsului finit timp de 10 minute (holding – 82°C), cuptor pentru chifle, toast-er pentru sandwich-uri și fierbător pentru porumb, display cald prin care produsele sunt pastrate și expuse pentru vânzare cu acces dintre zona de ambalare și zona de servire.

Cabinetul cald este dotat cu tavi ce mentine o temperatura a apei constanta la o temperatura a produsului la 63°C - termometrul cu display.

Produsele finite pot fi servite în restaurant pe tavi sau ambalate în ambalaje din hartie.

Prepararea salatelor: 90% din vegetale receptionate de catre locatie sunt spalate si feliate/taiate, ambalate în pungi de polietilena si etichetate. Acestea sunt deschise si asamblate în functie de comenzi în caserole de unica folosinta cu capac, reciclabile. Rosiile, castravetii si ceapa sunt curatate si spalate în zona dedicata si introduse în salata.

Prepararea bauturilor calde si reci: bauturile calde (cafea, ceai) sunt preparate în masini specializate ce folosesc dozatoare automate de cafea, lapte si apa. Acestea sunt igienizate periodic dupa un plan de igienizare.

Materiile prime, energia si combustibili utilizati, cu modul de asigurare a acestora:

Materia primă, carnea de pui si vegetalele, este receptionata de la magazia centrală si/sau de la alti furnizori autorizati în formă refrigerată, congelata sau la temperatura camerei, ambalată individual în functie de tranșele și tipurile specifice, fiind însoțită de declarații de conformitate și documente specifice de la fiecare producător în parte. Materia prima va fi depozitată în magazia uscata (temp. max. 25°C), în frigidere dedicate (temp. +2...+5°C) si în congelatoare (temp. -18...-20°C), situate în interiorul constructiei. Alte materii prime, folosite în cadrul rețetelor KFC vor fi depozitate în condiții optime, în echipamente specifice (congelatoare, frigidere, cabinete fierbinți), în camere dedicate (magazie uscată, depozit de zi) la temperaturi corecte, respectând întocmai indicațiile producătorului vis-a-vis de termenele de valabilitate.

Materia prima este receptionata de fiecare data cu fise de receptie ce cuprind verificarea organoleptica si cantitativa a produselor, verificarea temperaturii si a integritatii ambalajelor. Dupa receptie, acestea sunt depozitate în spatiile dedicate produselor în functie de temperaturile de depozitare a produselor. Pentru camerele frigorifice exista fise de înregistrare a temperaturilor (termograme) si orice deviatie este anuntata si remediata în timp util.

Racordarea la retelele utilitare existente în zona:

Obiectivul KFC va fi bransat si racordat la toate retelele edilitare existente pe amplasament, conf. contractelor de furnizare ce se vor încheia de catre proprietarul/utilizatorul imobilului cu detinatorii acestora, la nivel local.

Cai noi de acces sau schimbari ale celor existente:

Se vor genera doua accese auto în incinta si a unuia pietonal, conectate la amenajarile stradale deja existente, configurarea acestora constand în elemente de detaliu adaptate noii constructii cu functiune de alimentatie publica, precum si amenajarilor exterioare din incinta acestuia.

Resursele naturale folosite în constructie si functionare:

Nu este cazul în acest proiect

Planul de executie, cuprinzand faza de constructie, punerea în functiune, exploatare, refaceare si folosire ulterioara:

Amenajarile interioare si exterioare nu presupun luarea de masuri speciale altele decat cele prevazute în cadrul normelor de executie conf. legislatiei în domeniu.

Pentru execuția constructiei se propune următoarea ordine tehnologică:

- trasarea constructiei;
- săpăturile fundațiilor si ale instalatiilor îngropate;
- executare fundații izolate si grinzi de echilibru;
- executarea peretilor din zidarie eteriori si a structurii din beton (stâlpi si socluri);
- cofrarea si turnarea elem. orizontale din beton armat (centuri, plansee, grinzi)

- confecționare și montare grinzi metalice ale acoperisului;
- montarea panelor secundare;
- tratarea (grunduire/vopsire/termospumare) elementelor metalice ale structurii;
- turnarea pardoselilor din beton slab armate;
- montarea pereților din panouri termoizolante;
- executarea învelitorii;
- punerea în opera a finisajelor interioare, exterioare și a instalațiilor.
- amenajarea anturajului exterior

Relatia cu alte proiecte existente sau planificate:

Proiectul propus vine în completarea proiectelor exist. din vecinatatea amplasamentului, care presupune același profil de activitate – comerț/servicii.

Detalii privind alternativele care au fost luate în considerare:

Nu este cazul

Alte activitati care pot aparea ca urmare a proiectului (de exemplu, extragerea de agregate, asigurarea unor noi surse de apa, surse sau linii de transport al energiei, cresterea numarului de locuinte, eliminarea apelor uzate si a deseurilor):

Prin înființarea unității de alimentație publică KFC se vor crea noi locuri de muncă.

Alte autorizatii cerute pentru proiect.

Avize și acorduri solicitate prin Certificatul de Urbanism nr. **nr. 211 din 03.03.2022**, eliberat de **Primaria Mun. Slatina**

IV. Descrierea lucrarilor de demolare necesare:

- *nu este cazul*, pe amplasament nu se afla edificate constructii

V. Descrierea amplasarii proiectului:

Localizarea proiectului:

Jud. Olt, Mun. Slatina, Strada Tunari nr.1D, NC 64225

Distanta fata de granite pentru proiectele care cad sub incidenta Conventiei privind evaluarea impactului asupra mediului in context transfrontiera, adoptata la Espoo la 25 februarie 1991, ratificata prin Legea nr. 22/2001:

- *Nu este cazul*

Harti, fotografii ale amplasamentului care pot oferi informatii privind caracteristicile fizice ale mediului, atat naturale, cat si artificiale si alte informatii privind:

- folosintele actuale și planificate ale terenului atât pe amplasament, cât și pe zone adiacente acestuia;
- politici de zonare și de folosire a terenului;
- arealele sensibile;
- detalii privind orice varianta de amplasament care a fost luată în considerare.

- *Nu este cazul*

Coordonatele geografice ale amplasamentului proiectului, care vor fi prezentate sub formă de vector în format digital cu referință geografică, în sistem de proiecție națională Stereo 1970.

Planul de amplasament cadastral contine elementele de referință geografică în sistem de proiecție națională Stereo 1970.

Detalii privind orice variantă de amplasament care a fost luată în considerare.

- Nu este cazul.

VI. Descrierea tuturor efectelor semnificative posibile asupra mediului ale proiectului, în limita informațiilor disponibile

A. Surse de poluanți și instalații pentru reținerea, evacuarea și dispersia poluanților în mediu

Obiectivul nu ridică probleme din punct de vedere al protecției calității aerului.

Nu sunt necesare instalații de preepurare și/sau epurare a gazelor arse evacuate în atmosferă.

Prevederi pentru monitoring-ul calității aerului: Calitatea gazelor de ardere evacuate se poate controla prin analize și măsurători ce pot fi efectuate de către unități specializate, pe bază de contract.

Hotele din bucatarie vor fi prevazute ventilatoare centrifugale RF 400⁰C - 2 ore, montate în plafonul fals al bucatariei, echipate corespunzător cu filtre baffle decantoare.

Calitatea aerului la emisie se încadrează în prevederile Ord. MAPPM 462/93 și a Ord. MAPM 592/2002.

Tubulatura de evacuare de la hote se execută din tabla TbZn, izolată cu saltele din vată minerală caserată cu folie aluminiu, vată pentru izolație având grosime min. 20 mm.

Spatiile închise (care nu au posibilitate de aerisire naturală) ale gr. san. publice și personal, dar și vestiare personal vor fi dotate cu instalație independentă de evacuare mecanică a aerului.

Evacuarea aerului se va realiza prin grile montate pe plafoanele false și racordate la tubulatură.

Ventilatorul de evacuare (de tip centrifugal "în linie") se va monta pe tubulatură și va refula aerul viciat la exterior.

a). Protecția calității apelor:

Obiectivul va fi racordat la rețeaua de canalizare orășenească. Canalizarea apelor uzate menajere, se va face la rețeaua de canalizare menajera din incintă, gravitațional. Deversarea se va face în cel mai apropiat cămin, montat îngropat și racordat la inelul de canalizare din incintă amenajată.

Evacuarea apelor uzate tehnologice provenite de la utilajele și echipamentele din bucatarie se va face la separatorul de grăsimi prevăzut cu montaj îngropat în exteriorul clădirii. Evacuarea apelor provenite din precipitații de pe acoperișul construcției, se va face prin intermediul coloanelor pluviale interioare, racordate mai apoi prin conducte îngropate la sistemul exterior de canalizare pluvială din incintă.

b). Protecția aerului:

- sursele de poluanți pentru aer, poluanți;
- instalațiile pentru reținerea și dispersia poluanților în atmosferă.

c). Protecția împotriva zgomotului și vibrațiilor:

Protecția împotriva zgomotului aerian a fost realizată prin izolarea surselor de zgomot și asigurarea distanțelor între surse și clădiri, practic nu se pot instala disconforturi fonice, acestea diminuându-se prin utilizarea de geamuri termopanel la ferestrele și ușile exterioare și fonoizolarea acoperișului superior cu saltea din vată minerală.

Surse exterioare de zgomot nu există deoarece funcțiunile existente în clădire nu constituie surse de zgomot majore. Ventilatoarele și tubulaturile de ventilație se vor carcasa și izola corespunzător. Utilajele, echipamentele și dotările unității vor fi de ultimă generație, performante, achiziționate din import.

Confortul acustic-se va realiza prin prevederea de suprafete fonoabsorbante in spatiile de lucru (bucatarie si zone tehnice) si prin rezolvarea corespunzatoare a compartimentarilor intre spatiile cu functiuni diferite – fonoizolatii in pereti si plafoane.

d). Protectia impotriva radiatiilor:

Ansamblul in discutie are functiunea de alimentatie publica. Functionarea sa ca atare nu implica emisii de radiatii de orice natura.

Controlul climatului radiativ- electromagnetic:

- natural (relatia cu campul magnetic natural) sau artificial - nu este cazul
- radioactivitate – nu este cazul.

Emisii de la echipamente electrice sau electronice nesemnificativ.

e). Protectia solului si a subsolului:

Nu rezulta substante nocive care sa se infiltreze in sol.

Evacuarea apelor meteorice de pe acoperisul-terasa al constructiei se va face prin intermediul burlanelor interioare racordate la sistemul de canalizare din incinta.

Platformele pietonale si terasele exterioare vor fi sistematizate vertical astfel incat apele meteorice sa fie directionate catre spatiul verde din incinta aceleiasi proprietati sau catre caile circulabile auto si pietonale sistematizate prin planul general al incintei si racordate mai departe la separatorul de hidrocarburi si la bazinul de retentie din incinta, racordat printr-un camin la limita de proprietate cu reseaua de canalizare oraseneasca.

Socurile constructiilor vor fi hidroizolate cu membrane termosudabile sau emulsii lichide hidroizolatoare.

Pe coloanele pluviale verticale s-au prevazut piese de curatire pentru interventie in caz de infundare si s-au propus matisari cu saltele din vata minerala pentru evitarea aparitiei condensului, datorat diferentelor de temperatura interior/exterior.

Racordurile instalatiilor sanitare si de canalizare se vor realiza cu atentie sporita pentru evitarea eventualelor scurgeri, avarii necontrolate sau infiltratii.

Posibilitati de mentinere a igienei:

-echipare cu instalatii sanitare conform normativelor (numar unitati, puncte apa, obiecte sanitare de diferite feluri, etc.)

-posibilitati de curatire intretinere, in conditii normale.

Principalul impact asupra solului în perioada de construcție este reprezentat de ocuparea temporară de terenuri pentru: organizare de șantier, drum provizoriu, platforme, baze de aprovizionare și de producție. Impactul manifestat de traficul desfășurat la fronturile de lucru are un caracter temporar și se exercită ca urmare a antrenării de către apele pluviale a poluanților rezultați din arderea combustibilului. Aceste ape se infiltrează în straturile superioare ale solului.

Obligativ, după încheierea lucrărilor întreaga zonă se va reconstrui ecologic.

Deșeurile generate în timpul lucrărilor de construcții se vor depozita controlat și vor fi preluate, în vederea valorificării sau eliminării, de societăți autorizate de salubritate. Deșeurile menajere produse de muncitori în timpul execuției lucrărilor vor fi colectate și depozitate controlat în recipiente speciale cu capac și îndepărtate organizat și la perioade cât mai scurte de timp în locuri cu această destinație.

Constructorul va folosi mașini și utilaje cu nivel redus de emisii și se va interzice schimbul de ulei sau lucrările de întreținere și reparațiile mașinilor și ale utilajelor de construcție în amplasament.

Titularul are obligația implementării sistemului de colectare selectivă a deșeurilor.

Se vor respecta condițiile de raportare a deșeurilor impuse prin autorizațiile de mediu.

f). Protectia ecosistemelor terestre si acvatice:

Nu exista activitati generatoare de poluanti care sa afecteze ecosistemele acvatice si terestre.

Dupa cum rezulta din planul de situatie pe amplasamentul studiat se vor amenaja spatii verzi plantate cu gazon si se vor planta arbori de talie mica si mijlocie pentru asigurarea unui climat favorabil. Numarul arborilor plantati: aprox. 50 de talie mijlocie.

Pe spațiile nepavate, plantate cu gazon se vor fi agrementate din abundența cu arbuști și vegetație ornamentală de talie joasă. De asemenea, aleile interioare pietonale și auto vor fi bordate cu perdea de vegetație de talie joasă la nivelul spațiului verde special creat între carosabil și trotuar sau între trotuare și construcția propriuză.

Locurile de parcare din incintă vor fi finisate cu covor asfaltic.

g). Protecția așezărilor umane și a altor obiective de interes public: Zona în care este situat obiectivul are caracter bine definit urban, cu funcțiuni mixte: rezidențial, colectiv, loisir, transport public, servicii și comerț.

Investiția în cauză nu va afecta negativ vecinătatea.

Se vor lua toate măsurile necesare pentru a nu fi afectate activitățile zilnice din aceste obiective și pentru a nu se crea disconfort în zonă.

Nu vor fi depozitate materiale de construcții sau reziduri de șantier în apropierea sau pe traseul drumului de acces în amplasament, astfel încât traficul rutier și cel pietonal să nu fie afectate.

Lucrările de construire, precum și cele ulterioare punerii în funcțiune a obiectivului nu vor afecta eventualele așezări umane și nici alte obiective de interes public sau monumente istorice sau de arhitectură.

Volumul construit nu afectează în nici un fel construcțiile învecinate din punct de vedere al studiului de însorire iar vizual nu jenează imediată vecinătatea a construcțiilor existente.

- lucrările, dotările și măsurile pentru protecția așezărilor umane și a obiectivelor protejate și/sau de interes public.

- Nu este cazul. În zonă nu sunt așezări umane și obiective protejate.

h). Prevenirea și Gestionarea deșeurilor generate pe amplasament în timpul realizării proiectului/în timpul exploatarei:

Deșeurile menajere se vor colecta și se vor depozita temporar într-un loc special amenajat, în tomberoane/containere cu capac și vor fi transportate și depozitate în locuri special amenajate cu această destinație, ori de câte ori este nevoie, de către serviciul specializat de salubritate cu care operatorul va încheia contract pentru colectarea, transportul și depozitarea deșeurilor cu excepția celor cu regim special.

Tipul deșeurilor: deșeuri menajere provenite din spațiile de consum, tehnologice din preparari (bucatarie) și din ambalaje. Întrucât spațiul comercial beneficiază de un acces de serviciu depozitarea temporară (limitată) a deșeurilor menajere, tehnologice și a celor provenite din ambalaje (carton, hartie, polistiren, folie plastic, pvc, sticlă, aluminiu) se face în exteriorul unității într-un spațiu special amenajat, acoperit și finisat, în pubele din PVC și tablă de inox prevăzute cu capac, și cu saci menajeri, situat în vecinătatea accesului de serviciu pentru marfa, cu posibilitatea facilă de evacuare directă în exteriorul incintei și cu posibilitatea de spălare și igienizare periodică a acestuia. Ambalajul în care se va face colectarea va fi de unică folosință și va respecta codul de culori stabilit prin lege, respectiv negru (inscripționat) pentru deșeuri nepericuloase, asimilabile celor menajere. Trierea/Sortarea pe tipuri de deșeuri în pubele și containere separate este obligatorie. Acestea vor fi evacuate zilnic de către unități specializate prin contract de prestări servicii, la sfârșitul programului de funcționare al restaurantului și al bucătăriei. Se va evita formarea de stocuri de deșeuri.

Deșeurile rezultate din activitatea desfășurată provin: din ambalaje de carton, sticlă și plastic (folie pvc), aluminiu depozitate selectiv și deșeurile de origine biodegradabilă (animală și vegetală) se depozitează în recipiente din tablă de inox, ermetic închise, cu evacuare prin contract firmă profil. Acestea vor fi evacuate zilnic după terminarea programului în bucătărie și salon, de către unități specializate prin contract de prestări servicii.

planul de gestionare a deșeurilor

Planul de prevenire a generării deșeurilor de ambalaje necesită o abordare cuprinzătoare, care minimizează impactul asupra deșeurilor de ambalaje pe parcursul ciclului de viață, de la selectarea materiilor prime la gestionarea eficientă a deșeurilor.

Un plan de gestionare a deșeurilor trebuie să ia în calcul câteva considerente de bază, și anume:

- Gospodarirea resurselor si respectiv, a deseurilor in amplasament;
- Stabilirea de obiective si indicatori masurabili;
- Tinte voluntare si alte instrumente.
- Reducerea cantitatilor de deseuri rezultate din activitatea proprie poate fi realizata prin implementarea unor politici si practici cum ar fi:
- Utilizarea eficienta a resurselor;
- Achizitionarea unor utilaje moderne care pot prelucra eficient un produs;
- Monitorizarea fluxului de materii utilizate si rezultate;
- Instruirea angajatilor;
- Stabilirea unui program de reciclare a deseurilor;
- Elaborarea listei ce cuprinde deseurile periculoase/nepericuloase;
- Evaluarea riscurilor privind gestiunea deseurilor periculoase;
- Identificarea firmelor specializate în transportul, eliminarea si reciclarea deseurilor;

Deșeurile rezultate în urma procesului de producție sunt depozitate în exteriorul clădirii, în containere metalice sau din pvc pentru prevenirea dispersării acestora în zonă. Produsele neconforme sunt depozitate într-o lada frigorifică închisă, amplasată în interiorul unității, evacuarea acestora realizându-se controlat, periodic și în funcție de cantitățile de produse neconforme rezultate în urma procesului de preparare, preluarea realizându-se mai apoi de o companie autorizată în acest sens.

Uleiul uzat și grăsimile, rezultate după procedurile de coacere și gătit, se vor colecta în recipiente metalici, prevăzuți cu capac înfiletat ermetic, se vor depozita pentru perioade de timp limitate într-o zonă ferită de activitățile curente și vor fi colectate de către companii autorizate.

Deșeurile menajere rezultate din funcționarea spațiului/zonelor vor fi depozitate în pubele ecologice amplasate pe platforma betonată, finisată corespunzător și cu dotare referitoare la spălarea platformei, cu evacuare periodică la depozitul regional de gunoi.

i). Gospodarirea substantelor si preparatelor chimice periculoase:

Funcțiunea de depozitare materie primă ambalată și divizată, preparare produse alimentare, ambalare a produselor preparate și evacuarea deseurilor *nu implică* utilizarea și gestionarea de substanțe toxice și periculoase.

B. Utilizarea resurselor naturale, în special a solului, a terenurilor, a apei și a biodiversității

VII. Descrierea aspectelor de mediu susceptibile a fi afectate în mod semnificativ de proiect:

- impactul asupra populației, sănătății umane, biodiversității (acordând o atenție specială speciilor și habitatelor protejate), conservarea habitatelor naturale, a florei și a faunei sălbatice, terenurilor, solului, folosințelor, bunurilor materiale, calității și regimului cantitativ al apei, calității aerului, climei (de exemplu, natura și amploarea emisiilor de gaze cu efect de seră), zgomotelor și vibrațiilor, peisajului și mediului vizual, patrimoniului istoric și cultural și asupra interacțiunilor dintre aceste elemente; natura impactului (adică impactul direct, indirect, secundar, cumulativ, pe termen scurt, mediu și lung, permanent și temporar, pozitiv și negativ);

Nu este cazul.

- extinderea impactului (zona geografică, numărul populației/habitatelor/speciilor afectate);

Investiția se va realiza în intravilanul Mun. Slatina, într-o zonă nepopulată direct. Se vor lua toate măsurile pentru a nu se crea disconfort în zonă.

- magnitudinea și complexitatea impactului;

Zonele cu lucrări de execuție vor fi împrejmuite corespunzător, împreună cu zona de organizare de șantier. Lucrările de organizare a șantierului vor fi corect concepute și executate, cu dotări moderne care să reducă emisiile de noxe în aer, apă și în/pe sol.

Lucrările vor fi concentrate într-un singur amplasament, diminuând astfel zonele de impact și favorizând o exploatare controlată și corectă.

Pentru autospecialele și utilajele de transport, la parșirea obiectivului (santierului), se vor amenaja rampe/platforme pentru șpalarea cu apa cu presiune a acestora, utilizându-se echipamente de șpalare monobloc, echipate cu rezervor de aditivi nepoluanti, care vor funcționa pe principiul cântaririi materialului solid și îngreunarea particulelor, acestea din urma ajungând în centrul cuvei echipamentului, evacuate ulterior de un lant autocurător. Se vor folosi rezervoare de apa de 7500 litri de apa reutilizabilă, cu puritate de 98%, care vor fi conectate la rețeaua de apa din incintă.

În același timp, pentru situațiile în care activitățile de construcții și amenajări vor deveni generatoare de praf, se recomandă folosirea de compresoare cu apa pentru umectarea parafului rezultat, astfel încât emisia acestuia spre vecinătăți să fie eliminată. Pentru același scop, se vor utiliza plase de protecție montate pe tot perimetrul amplasamentului, acoperirea pământului excavat, transportarea pământului cu autospeciale acoperite cu prelate, instalarea de aparatură digitală pentru monitorizarea calității aerului, sistarea lucrărilor în caz de vant puternic, curățarea marginilor drumurilor publice adiacente sau a celor din incintă santierului.

La terminarea lucrărilor, executantul va lua măsuri de desființare a santierului astfel :

- dezafectarea amenajărilor de santier;
- curățarea locurilor din ampriza lucrărilor.

Deșeurile generate în timpul lucrărilor de construcții se vor depozita controlat și vor fi preluate, în vederea valorificării sau eliminării, de societăți autorizate de salubritate.

- probabilitatea impactului;

Nu este cazul.

- durata, frecvența și reversibilitatea impactului;

Nu este cazul.

- măsurile de evitare, reducere sau ameliorare a impactului semnificativ asupra mediului;

Nu este cazul.

- natura transfrontieră a impactului.

Nu este cazul.

VIII. Prevederi pentru monitorizarea mediului - dotări și măsuri prevăzute pentru controlul emisiilor de poluanți în mediu, inclusiv pentru conformarea la cerințele privind monitorizarea emisiilor prevăzute de concluziile BAT aplicabile. Se va avea în vedere ca implementarea proiectului să nu influențeze negativ calitatea aerului în zonă.

Calitatea gazelor de ardere evacuate se poate controla prin analize și măsurători ce pot fi efectuate de unități specializate, pe bază de contract.

Se vor lua măsuri pentru buna întreținere și exploatare, precum și remediere rapidă a unor eventuale disfuncționalități pentru:

Cosurile de evacuare a hotelor din bucatarie cu tiraj forțat.

Rețeaua de canalizare exterioară din incintă, respectiv etanșizarea îmbinărilor și mufărilor între conducte și armăturile aferente, evitarea infiltrațiilor în sol.

IX. Legătura cu alte acte normative și/sau planuri/programe/strategii/doc. de planificare

A. Justificarea încadrării proiectului

După caz, în prev. altor acte normative naționale care transpun legislația comunitară (IPPC, SEVESO, COV, LCP, Directiva-cadru apă, Directiva-cadru aer, Directiva-cadru a deșeurilor etc.)

Nu este cazul.

B. Se va menționa planul/programul/strategia/documentul de programare/planificare din care face proiectul, cu indicarea actului normativ prin care a fost aprobat

Nu este cazul.

X. Lucrari necesare organizarii de santier:

– metode folosite in constructie:

Masurile de protectie a mediului cuprind urm.:

- a) masuri de protectie in timpul executiei privind activitatea de evacuare a deseurilor rezultate din santier, pentru toate obiectivele prezentate in devizul general de lucrari.
- b) masuri de protectie - spatii verzi.
- c) masuri de protectie - evacuarea deseurilor municipale si asimilabile de la punctul de lucru.

In cadrul investitiei principiul, conform Legii 137/1995 republicata, este – mentinerea, ameliorarea calitatii mediului si reconstructia zonelor deteriorate. In timpul lucrarilor se va asigura imprejmuirea perimetrului a terenului si curatenia in santier. Intrarea autospecialelor cu materiale de constructii si iesirea cu deseuri rezultate din activitatea santierului se va face in conditii de curatenie a acestora pentru a nu afecta curatenia drumurilor publice din imediata apropiere. Autospecialele ce vor transporta deseurile din santier vor avea platforma de transport acoperita cu prelată de protectie. In conformitate cu Anexa 2 din HG 856/2002 deseurile rezultate din activitatea santierului sunt incadrate la cap. 17 – Deseuri din constructii si demolari (inclusiv pamant excavat). Pamantul excavat se poate considera ca nefiind pamant contaminat. Deseurile rezultate din activitatea santierului se vor transporta la depozitul de salubritate de catre executantul lucrării, conf. unui contract specific.

XI. Lucrari de refacere a amplasamentului la finalizarea investitiei, in caz de accidente si/sau la incetarea activitatii, in masura in care aceste informatii sunt disponibile:

La realizarea investitiei se vor lua masuri de prevenirea riscurilor producerii unor accidente:

- prevederea unor echipamente, utilaje si instalatii omologate, cu fiabilitate marita, utilizate in mod curent si cu probabilitate de defectare redusa.
 - masuri de paza si securitate a instalatiilor
 - instruirea personalului de operare si mentenanta
 - norme de tehnica securitatii in cazul producerii accidentelor tehnice
 - respectarea prevederilor normativului de prevenire si stingere a incendiilor pe durata executiei lucrarilor de constructii si instalatii aferente acestora
 - executia lucrarilor se va face cu respectarea riguroasa a proiectului
 - pe amplasament nu vor ramane deseuri, acestea fiind gestionate potrivit autorizatiei de mediu.
- Investitia nu va afecta amplasamentul, dimpotriva se propun interventii de amenaj. de spatii verzi.

XII. Anexe - piese desenate

1. Planul de incadrare in zona a obiectivului si planul de situatie

- plansele din proiectul de arh. conf. borderou

Planse reprezentand limitele amplasamentului proiectului, inclusiv orice suprafata de teren solicitata pentru a fi folosita temporar (planuri de situatie si amplasamente)

- planse incadrare in zona si plan de situatie anexa la Certificatul de Urbanism

2. Schemele-flux pentru:

- plan parter cu indicarea zonelor de preparare, mobilare si echipare din salon si bucatarie.

3. Alte piese desenate, stabilite de autoritatea publica pentru protectia mediului.

- *nu este cazul*

XIII. Pentru proiectele care intră sub incidenta prevederilor art. 28 din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 57/2007 privind regimul ariilor naturale protejate, conservarea habitatelor naturale, a florei și faunei sălbatice, aprobată cu modificări si completări prin

Legea nr. 49/2011, cu modificările și completările ulterioare, memoriul va fi completat cu următoarele:

a) descrierea succintă a proiectului și distanța față de aria naturală protejată de interes comunitar, precum și coordonatele geografice (Stereo 70) ale amplasamentului proiectului. Aceste coordonate vor fi prezentate sub formă de vector în format digital cu referință geografică, în sistem de proiecție națională Stereo 1970 sau de un tabel în format electronic conținând coordonatele conturului (X, Y) în sistem de proiecție națională Stereo 1970;

Nu este cazul.

b) numele și codul ariei naturale protejate de interes comunitar;

Nu este cazul.

c) prezența și efectivele/suprafețele acoperite de specii și habitate de interes comunitar în zona proiectului;

Nu este cazul.

d) se va preciza dacă proiectul propus nu are legătură directă cu sau nu este necesar pentru managementul conservării ariei naturale protejate de interes comunitar;

Nu este cazul.

e) se va estima impactul potențial al proiectului asupra speciilor și habitatelor din aria naturală protejată de interes comunitar;

Nu este cazul.

f) alte informații prevăzute în legislație în vigoare.

Nu este cazul.

XIV. Pentru proiectele care se realizează pe ape sau au legătură cu apele, memoriul va fi completat cu următoarele, informații, preluate din Planurile de management bazinale, actualizate:

1. Localizarea proiectului: **Jud. Olt, Mun. Slatina, Strada Tunari nr.1D, NC 64225**

2. Indicarea stării ecologice/potentialului ecologic și starea chimică a corpului de apă de suprafață; pentru corpul de apă subteran se vor indica starea cantitativă și starea chimică a corpului de apă.

Nu este cazul.

3. Indicarea obiectivului/obiectivelor de mediu pentru fiecare corp de apă identificat, cu precizarea excepțiilor aplicate și a termenelor aferente, după caz.

Nu este cazul.

XV. Criteriile prevăzute în anexa 3 la lege, privind evaluarea impactului asupra anumitor proiecte publice și private asupra mediului se iau în considerare, dacă este cazul, în momentul compilării informațiilor în conformitate cu punctele III-XIV

Semnătura și ștampila titularului

.....

Intocmit,
arh. Bogdan-Cristian MIHAI
membru OAR 1535, filiala Mun. București,

aprilie 2022