



NR. REGISTRUL COMERTULUI : J40 / 13288 / 1994
COD UNIC DE INREGISTRARE: R 6056426
Adresa: Str. Armenis, nr.10, bl. J5, sc. A, et. I, 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 OBȚINERE: ACORD DE MEDIU

Memoriu de prezentare

I. Denumirea proiectului (31A/2019):

**CONSTRUIRE IMOBIL PARTER CU FUNCTIUNE DE ALIMENTATIE PUBLICA
RESTAURANT DRIVE-IN "K F C", Imprejmuire teren, Amenajare incinta,
Amplasare Pilon si Totem publicitar, Reclame luminoase**

II. Titular

- numele companiei:

Proprietar imobil: persoana fizica Ispas Ioan

- cu domiciliul in:

Jud. Buzau, Mun. Buzau, Strada Capsunelor nr. 31

- Coordonate identificare: -

prin reprezentant/delegat: dl. Ispas Ioan

pentru:

Initiator Proiect - Investitor/Utilizator (CHIRIAS): S.C. "U.S. FOOD NETWORK" S.A.

- cu adresa postala in Municipul Bucuresti, Sector 1, B.dul Ghe Magheru nr. 28-30

- 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: Marian Gogu - director general
- responsabil pentru protectia mediului: ec. Stefan PAVEL (din partea chiriasului)
director de dezvoltare

Adresa investitiei: Jud. Buzau, Mun. Buzau, B.dul Unirii nr. 197 NC 69276, CF 69276

III. Descrierea proiectului:

- **Rezumat al proiectului:**

Prezenta documentatie descrie in termeni generali proiectul pentru realizarea unui constructii cu functiune de alimentatie publica "DRIVE-IN", dezvoltata pe parter,



propusa a se edifica pe un teren aflat in proprietate particulara (pers. fizica **Ispas Ioan**) respectiv pe un lot cu suprafata masurata de 2000 mp. situata in intravilanul Mun. Buzau si avand numarul cadastral 69276.

Investitia prevede si amenajarea exterioara aferenta unitatii restaurant, incluzand caile de comunicatii rutiere si pietonale, strapungerea si conexiunea acestora la drumurile imediat alaturate (DN85) parcarile la sol pentru clienti si angajati, in numar de min. 18 locuri, amenajarile spatiilor verzi plantate, amenajarile terasei exterioare si zonelor cu mobilier de terasa si platforma de stationare pentru autospeciala de aprovizionare.

Intentia investitorului este sa ofere participantilor la traficul auto sau a celor care tranziteaza municipiul Buzau, pe axa Nord-Sud, un loc de relaxare si implicit de luat masa in regim quick service.

Practic, obiectivul comercial propus in acest proiect, vine sa completeze prin profilul activitatilor, pachetul de servicii pentru acest punct de interes al traficului rutier din zona Mun. Buzau, mai ales ca zona este in plina dezvoltare urbanistica.

PREZENTARE SITUATIE EXISTENTA:

- Regimul tehnic: teren liber de constructii si neimprejmuit, situat in intravilanul Mun. Buzau
- Regim economic: utilitate publica, curti-constructii, S. teren: 2000 mp, zona UTR 20: Institutii publice si servicii de interes general, subzona IS: constructii administrative, constructii comerciale, alte categorii de institutii publice sau servicii, constructii financiar-bancare, asistenta sociala. Zona Fiscala: centrale L571/2003; locale – HCLM nr. 294/2018.

Geometria terenului:

- teren plan, fara accente de relief

Incadrarea in localitate si in teritoriu.

- amplasament situat in subzona centrala a Mun. Buzau sau corelata cu PUZ aprobat Municipiu Buzau (UAT)

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 pe parter.

Bilant suprafete:

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

Sd. Suprafata desfasurata constructii: 353.5 mp.

S. Teren studiat prin proiect: 2000 mp.

S spatii verzi: min. 20%

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

Inaltime la cota aticului: + 5.50 M

Inaltime dominanta portal acces: H + 6.50 M

Nr. Utilizatori: Restaurant KFC:

- **max. 58 clienti sala consum - restaurant;**
- **terasa ext. max. 36 clienti;**

- max. 16 angajati/tura zi; max. 10 angajati /tura de noapte

Construcția se încadrează în clasa III de importanță conform P100-1/2006

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

Gradul de Rezistență la foc conform P118/99: II

Risc de incendiu conform P118/99: Mare

Indicatori urbanistici:

POT existent: 0% CUT existent: 0

POT propus: max 20 % CUT propus: max. 0,2

AMENAJARI EXTERIOARE:

Principiul de funcționare al restaurantului « drive-in » presupune în principal realizarea unei bretele auto independente, perimetral construcției și parcarilor la sol, care să permită circulația autoturismelor și autospeciilor.

- Parcarea exterioară pentru clienți și angajați: 18 la număr + 1 loc așteptare comenzi speciale. Parcarile vor fi asigurate în incintă, pe zone special amenajate, finisate adecvat în acest sens (covor asfaltic)
- Platforma staționare autospecială aprovizionare: 18 mp.
- Terasa exterioară sezonieră: aprox. 25,7 mp
- Imprejmuirea incintei adaptată funcțiunii obiectivului și în relație arh. cu vecinătățile
- Curte exterioară de serviciu: 25,67 mp. (fără zonă alocată containerelor frigorifice)
- Bretele rutiere finisate cu covor asfaltic
- Trotuare pietonale pavate cu dale vibropresate autoblocante din beton tip Semmelrock

Signalistica Publicitară Exterioară. Pentru signalistica publicitară specifică brand-ului KFC, la restaurantul Drive Buzău se propun, în vederea executării și montării pe lotul pe care va fi amplasată construcția: un pilon pentru signalistică cu H:12.00M, un totem pentru signalistică cu H: 3.50M, un previewboard, un menuboard, un limitator de înălțime și 5 (cinci) semne direcționale, iar pe clădire: 3 (trei) logo-uri cu litere volumetrice luminoase și 3 (două) casete luminoase, conform planșelor anexate.

- Justificarea necesității proiectului:

Intenția principală a investitorului este să ofere participanților la traficul auto care tranzitează Municipiul Buzău sau adiacent pe relația Sud-Nord 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 preponderent comercială, de retail. Restaurantul propus va oferi toate facilitățile legate de confort și de siguranța a produselor alimentare preparate direct în unitate, integrarea acestuia în contextul urban și local existent (incintă parc comercial) urmărind astfel sistematizarea și dotarea cât mai unitară a zonei.

- Valoarea investiției: aproximativ 500 000 eur

- Perioada de implementare propusă: 6 luni

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

Conf. plansa desenata 03A din proiectul de arhitectura, precum si planselor anexa ale C. Urb., terenul studiat are urm. vecinatati:

- la S – Teren propr. privata - Papuc Dumitru/ teren cu functiune de spatii servicii
- la N – Teren propr. privata - Stana Constanti / teren cu functiune de spatii servicii
- la E – Bdul Unirii – DN85 (E85)
- la V – Teren proprietate privata / deschidere la drum de exploatare

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

Structura de rezistenta a constructiilor (regim de inaltime Parter)

- Infrastructura alcatuita din fundatii continue din beton armat turnat monolit, cu grinzi de echilibrare din beton armat; geometria si calculul fundatiilor vor fi determinate in baza studiului geotehnic intocmit specialist autorizat
- adancimea de fundare fata de cota terenului natural va fi stabilita in baza recomandarilor si concluziilor studiului geotehnic intocmita de in. Geolog autorizat Ana Dan-Nicolae (min.1.50 M fata de cota terenului amenajat).
- Pardoseala armata parter min. 15 cm. turnata monolit.
- Structura de rezistenta (suprastructura) va fi din cadre metalice din tabla sudata cu grinzi metalice de legatura si stabilizare cu sectiune variabila, contravantuite cu tiranti in planul vertical al fatadelor pline si in planul acoperisului (sarpanta metalica) pe directia transversala si longitudinala.
- Acoperisul va fi tip terasa cu sarpanta metalica si invelitoare din panouri izolatoare sandwich tip “KINGPAN” sau din tabla trapezoidala cu termoizolatie din vata bazaltica incombustibila

Inchiderile exterioare:

- 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: Tabla cu profil inalt, montata pe paneele coperisului, cu sistem termoizolator din placi de vata minerala rigida si cu hidroizolatie adecvat sistemului

Lucrari de amenajare interioare:

Peretii interiori autoportanti propusi pentru compartimentare, vor fi placati integral cu placi din gips-carton RBI montate pe structuri din profile din tabla zincata, fixate 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 vor fi la randul lor placati cu placi din gips carton, rezistente la umiditate, pentru asigurarea suportului finisajelor interioare.

Peretii de inchidere exteriori din zidarie de caramida (blocuri ceramice) se vor tencui cu mortare pe baza de ciment M100T. Peretii de separatie ai depozitului uscat, al biroului, precum si cei de delimitare a bucatariei cu holul lateral se vor realiza din placi de gips rezistente la foc, dublu placati (a se vedea doc. desenata din proiect precum si specificatiile din scenariul de securitate la incendiu intocmit pentru acest obiectiv).

Peretii vor fi finisati in bucatarie 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 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 se vor placa cu tabla din aluminiu striata, pana la cota +1.5M. In zona aferenta grupului sanitar pentru personal placarile cu faianta se vor executa pe toata inaltimea toaletei, iar peretii vestiarelor, biroului si depozitului uscat 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.

Se vor realiza in bucatarie mascari ale coloanelor verticale de instalatii cu panouri 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 portelanate rectificata, 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 portelanate, vor fi chituite si vor avea muchiile protejate cu coltare de protectie din aluminiu eloxat.

In bucatarie iluminatul va fi alcatuit din panouri LED, incastrate in plafonul modular, prevazute cu capac dispersor din policarbonat, cu protectie IP 45/55.

In alegerea tipurilor de finisaje s-a avut in vedere obtinerea imaginii si exigentelor 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).

Salonul restaurant va fi decorat cu panotari parietale din PAL melaminat ignifugat, lambriuri verticale din lemn cu efect vintange, deasemenea ignifugate, sau/si cu materiale compozite din fibrociment.

Plafonul fals din salonul restaurant se va realiza din gips carton lis 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.

Illuminatul interior in zona de servire/teighea 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 LED montate pe sine suspendate.

In alegerea tipurilor de finisaje s-a avut in vedere obtinerea imaginii si exigentelor dorite de investitor, atat ca dinamica arhitecturala cat si ca paleta cromatica.

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 a se trasa in restaurant. In mare parte mobilierul va fi fixat in pardoseala.

Finisaje exterioare

Panotaje de fatada alcatuite din casete din aluminiu 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. si fibrociment (CEMBRIT) - casete plane neimbinat intre ele - montate mecanic cu suruburi perforante pe substructura din aluminiu eloxat tip EUROFOX.

La partea sup. aticele peretilor ext. se vor inchide cu glafuri din material si compozitie similar, petrecute in consola peste nivelul vertical ale aticelor cu aprx. 3-4 cm.

Copertinele ce protejeaza fatadele pe toate laturile se vor realiza din structuri in consola, placate cu panouri din aluminiu tip “bond”,

Socul perimetral se va finisa la exterior cu plinta din granit natural gri fiamat (2 cm. grosime) sau cu ceramica portelanata (1 cm. grosime) montata cu adeziv.

Fatadele restaurantului vor fi amenajate partial cu grile sau lamele din lemn stratificat sau din placi compact-compozit, cu rol de protectie solara.

Instalatii:

Unitatea de alimentatie publica proiectata va fi situata in zona urbanizata a Mun. Buzau 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 de la bransament retea apa incinta. Proiectul de bransare se va face de catre o firma sau persoana agrementata.

Consumurile de apa se vor contoriza prin intermediul unui apometru, montat intr-un spatiu care sa permita citirea de catre un personal specializat in acest sens.

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

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

Avand in vedere faptul ca pentru unitatea ce se amenajeaza calitatea apei este importanta (comert alimentar, etc.) beneficiarul va monta, pe cheltuiala lui (in reseaua de distributie) filtre, etc. – 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.

Canalizare ape uzate menajere si tehnologice

Evacuarea apelor uzate menajere se va face la reseaua de canalizare menajera din incinta gravitational.

Canalizarea apelor uzate menajere, se va face la reseaua de canalizare menajera din incinta, gravitational. Deversarea se va face in cel mai apropiat camin, montat ingropat si racordat la inelul de canalizare din incinta. 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 reseaua de canalizare ingropata prevazuta cu guri de scurgere cu depozit, dirijate gravitational 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 proprietatii dinspre drumul de acces.

Canalizare meteorica interioara

Evacuarea apelor pluviale se face la retelele 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 reseaua exterioara de canalizare din incinta.

Canalizare meteorica exterioara

Componenta sistemului:

- rețeaua exterioară pluvială aferentă clădirii. Prin aceasta se evacuează exclusiv apele pluviale, convențional curate, provenite de pe învelitori;
- rețeaua exterioară pluvială aferentă spațiilor de staționare auto și bretelei auto. Prin aceasta se evacuează exclusiv apele pluviale, posibil încărcate cu hidrocarburi, provenite din zonele auto;
- căminele de vizitare pe rețelele exterioare, prevăzute la intersecții și schimbări de direcție;
- guri de scurgere cu sifon și deposit
- separator de hidrocarburi

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

Căminele de vizitare și gurile de scurgere pot fi prevăzute și din materiale tip PEHD cu acceptul beneficiarului.

Instalația de protecție la incendiu

Locatarul are obligația să realizeze toate lucrările de protecție la incendiu ale spațiului, în conformitate cu respectarea prescripțiilor cuprinse în normele și normativele PSI românești în vigoare și ale Scenariului de Securitate la Incendiu.

Climatizarea: se propune o instalație de introducere aer climatizat tratat și evacuare aer viciat în/din interior (salon restaurant, bucatărie, gr. sanitare, etc) pentru care se vor prevedea unități de climatizare dedicate; vor fi montate unități interioare de plafon necarosate, cu posibilitatea de vizitare și întreținere a acestora, pentru montare orizontală și racordare la tubulatură iar pentru introducerea aerului în încăperi se vor monta anemostate și grile lamelare tip slot, la nivelul plafonului fals suspendat. Pentru racordul prizei de aer proaspăt va fi prevăzută o baterie de încălzire electrică, pentru preîncălzirea aerului pe timp de iarnă.

Ventilația se asigură atât natural cât și printr-un sistem automatizat de ventilație și condiționare a aerului, cu circuite și tubulaturi pentru fiecare spațiu în parte, întreaga instalație fiind introdusă în zona superioară a tavanului fals, înălțimea liberă între plafonul fals și șarpanta / acoperiș fiind de aprox. 100 cm. pentru realizarea corectă a traseelor de climatizare. Ventilația artificială se realizează controlat în toate spațiile și va fi folosită ca suport față de ventilația naturală, în măsura necesităților, spre a evita consumul exagerat de energie.

Încălzirea spațiilor interioare și a celor de utilitate comună se face exclusiv prin intermediul climatizării evitându-se folosirea corpurilor statice din considerente estetice și practice. În acest sens se vor monta agregate exterioare pe postamentul special construit în 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 diferentia.

Iluminatul de securitate:

Iluminat pentru continuarea lucrului este parte a iluminatului de siguranta prevazut pentru continuarea activitatii normale fara modificari esentiale in zone precum: centrala incendiu, la tabloul general de distributie a energiei electrice. Timpul de punere in functiune este de 0.5-5s, iar timpul de functionare este pana la terminarea activitatii cu risc conform art.7.23.5 din I-7-2011.

Iluminat de securitate pentru evacuarea la uşile de evacuare (interior si exterior), pe căile de evacuare și la inflexiunile acestora si in grupul sanitar pentru persoane cu dizabilitati. Se asigura un nivel minim de iluminat necesar reperarii cailor de parcurs in orice situatie. Corpurile de iluminat de securitate pentru evacuare sunt prevăzute cu baterii de acumuloare cu autonomie de 1 ora, cu durata de comutare mai mică de 5s conform art. 7.23.7 si 7.23.8 din normativul I-7-2011.

Iluminatul de securitate pentru interventii in zone de risc. Conform art. 7.23.6 din I7/2011, iluminatul de securitate pentru interventii s-a prevazut in zona tabloului general de distributie.

Iluminat de securitate contra panicii este parte a iluminatului de siguranta prevazut in cladire in zone precum: incaperi cu suprafata mai mare de 60 mp. Timpul de punere in functiune este de 0.5-5s, iar timpul de functionare este pana la terminarea activitatii cu risc conform art.7.23.9 din I-7-2011.

Instalatiile de iluminat de securitate se vor executa cu cabluri din cupru tip CYYF.

Cablurile se monteaza 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 si capacitatile de productie:

Obiectivul KFC este o unitate cu profil de alimentatie publica, care intruneste prin procedurile tehnico-constructive, tehnologice si ale fluxurilor de productie/vanzare toate normele prevazute prin legislatia in vigoare pentru desfasurarea unei astfel de activitati. Capacitatile de productie sunt adaptate cerintelor consumatorilor, acestea fiind urmarite in timp de către un personal specializat in acest sens, statisticile realizate de acestia previzionand, in functie de multiple criterii, modalitatile si procedurile de lucru pentru atingerea cu succes a rezultatelor urmarite.

-Descrierea functionala a restaurantului

Proiectul se refera la constructia unui restaurant tip fast food cu servire imediata, prin care consumatorul poate servi produsele atat in cadrul locatiei, in salonul restaurant, cat si prin comanda in sistem Drive Thru la ferestre/cabine exterioare dedicate.

Amenajarea consta in compartimentarea spatiului, in patru zone functionale distincte:

- bucatarie cu zonele de preparare si spatii anexe colaterale, 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.
- 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 folosi acces 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: 23.02 mp.
Sas acces personal angajat	S: 1.05 mp.
Vestiar femei	S: 5.86 mp.
Vestiar barbati	S: 5.31 mp.
Gr. Sanitar personal	S: 2.52 mp.
Depozit de zi uscat	S: 11.3 mp.
Birou manager	S: 3.86 mp.
Camera angajati	S: 3.7 mp.
Camera tehnica IT	S: 1.98 mp.
Spalator vase si ustensile	S: 4.56 mp.
Zona preparari vegetale	S: 4.61 mp.
Zona preparari – marinare pui	S: 3.40 mp.
Sala preparari – breading (impesmantare)	S: 7.66 mp.
Bucatarie si preparari calde	S: 7.06 mp.

Cabina preluare comenzi	S: 3.19 mp.
Cabina livrare comenzi (si preparare bauturi)	S: 11.21 mp.
Camera livrari domiciliu	S: 4,12 mp.
Culoar grupuri sanitare clienti	S: 6.86 mp.
Grup sanitar femei (clienti KFC)	S: 6.65 mp.
Grup sanitar barbati (clienti KFC)	S: 5.79 mp.
Grup sanitar PHNM (persoane cu dizabilitati)	S: 4.83 mp.
Zona tehghea – service/counter desk	S: 12.31 mp.
Salon restaurant - sala vanzare de consum	S: 113,76 mp.
Camere frigorifice – adosate constructiei pe fatada secundara	S: 29.50 mp.
Tarc/curte de serviciu in ext.constr.(containere frigorifice, platforme pubele menaj.)	S: 56.68 mp
Total:	S: 284.11 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 in faina și de prăjire a produselor din pui, precum si de preparare a vegetalelor pentru salate. Zonele de preparare vor fi mobilate cu frigidere si combine frigorifice cu congelare si refrigerare, cu blat-uri de lucru confectionate din inox alimentar, cu spalatoare din inox cu una, doua sau trei cuve si platforma de stocare, prevăzute cu separator de grăsimi (amplasat sub blatul de lucru). Pentru împachetarea si ambalarea preparatelor vor fi folosite echipamente specifice amplasate pe fronturi de lucru dedicate, amplasate la capatul fluxului de preparare, bine delimitate de circulatiile adiacente, in stansa legatura cu zona de servire (“la tehghea”).

Produsele comercializate in locatie sunt produse bazate pe carne de pasare prajita, sandwich-uri ce au in compozitie vegetale si carne de pasare preparata, sandwich-uri in chifla si tortilla, salate simple si cu adaosuri de carne si/sau branza servita cu diverse dressing-uri la cererea clientului, deserturi gata preparate, bauturi calde si reci, inghetata, cartofi prajiti, orez fiert. Deserturile nu se vor prepara in locatie, acestea fiind receptionate gata preparate si servite ca atare.

Pentru servirea acestor produse se folosesc ambalaje de unica folosinta (farfurii carton casetat, furculite, linguri, cupe pentru cafea si inghetata, pungi hartie diverse dimensiuni, pahare pentru bauturi). Toate ambalajele au certificate de migrare ce atesta folosirea in industria alimentara si indicativele aferente.

– Descrierea proceselor de productie ale proiectului propus, in functie de specificul investitiei, produse si subproduse obtinute, marimea, capacitatea:

Materiile prime sunt preluate si introduse in procesul de fabricatie in functie de necesarul de productie si de comenzile clientilor. Carnea de pasare ambalata in pungi de polietilena, etichetata conform cerintelor legale parcurge zona de condimentare unde este dezambalata si introdusa in tamblerul de omogenizare impreuna cu apa si condimente. Pe peretii ariei de lucru sunt afisate retetarele si timpii de asteptare, astfel incat, operatorul KFC sa urmareasca si sa respecte intocmai pasii tehnologici. Dupa condimentare carnea de pasare este introdusa in pungi, iar acestea asezate in cuve de plastic etichetate cu data si ora condimentarii. Dupa doua ore carnea de pasare este preluata catre zona de impesmetare in functie de necesarul de comenzi, impesmetata, prajita si expusa la vanzare. Impesmetarea se realizeaza prin trecerea carni de pasare printr-o cuva cu faina si condimente, urmand de asemenea etape tehnologice afisate la vedere pe perete. Dupa impesmetare carnea de pasare (piept de pui, aripioare, etc) este

asezata pe gratare si imersata in baia de ulei respectand timpii din retete. Temperatura de prajire se incadreaza in palierul de 145°C-182°C si este controlata de panoul electronic al friteuzelor, setandu-se corespunzator timpii si temperatura in functie de produs. Uleiul este filtrat de mai multe ori pe zi si recirculat cel putin o data pe zi. Acesta este monitorizat zilnic din punct de vedere organoleptic (depuneri, fumegari, culoare) si saptamanal cu banda 3 M cu indicativ pentru acizi grasi saturati (metoda colorimetrica). Dupa prajire produsele sunt preluate si introduse in holding – cabinet inox (tavi de aluminiu pe rafturi) si mentinut timp de 10 minute la temperatura de 82°C pentru siguranta produselor gatite corespunzator. Ultima etapa de productie este reprezentata de organizarea produselor gatite in display-uri de expunere timp de 45 minute pentru produsele fara os si o ora si jumătate pentru produsele cu os la temperatura de 63°C si servite la cererea clientilor.

In zona de impachetare si ambalare se regasesc echipamente si mobilier specific: chiuveta de spalat pe maini, masa rece inox pentru depozitarea ingredientelor pentru sandwich si salate, masa inox, cabinet pastrare calda a produsului finit timp de 10 minute (holding – 82°C), cuptor pentru chifle, toast-er pentru sandwich-uri si fierbator pentru porumb, display cald prin care produsele sunt pastrate si expuse pentru vanzare cu acces dintre zona de ambalare si 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 in restaurant pe tavi sau ambalate in ambalaje din hartie.

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

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

– Materiile prime, energia si combustibilii 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 funcție de tranșele și tipurile specifice, fiind însoțită de declarații de conformitate și documente specifice de la fiecare producător in parte.

Materia prima va fi depozitată în magazia uscata (temp. max. 25°C), în frigidere dedicate (temp. +2...+5°C) si in congelatoare (temp. -18.....-20°C), situate in 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 in spatiile dedicate produselor in functie de temperaturile de depozitare a produselor. Pentru camerele frigorifice exista fise de inregistrare a temperaturilor (termograme) si orice deviatie este anuntata si remediata in timp util.

– Racordarea la retelele utilitare existente in zona:

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

– Cai noi de acces sau schimbari ale celor existente:

Se va pastra accesul auto in incinta si a celui pietonal existent, reconfigurarea acestora constand in elemente de detaliu adaptate noii constructii cu functiune de alimentatie publica, precum si amenajarilor exterioare adiacente.

– Resursele naturale folosite in constructie si functionare:

Nu este cazul in acest proiect

– Planul de executie, cuprinzand faza de constructie, punerea in functiune, exploatare, refacere si folosire ulterioara:

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

Pentru executia constructiei se propune urmatoarea ordine tehnologica:

- trasarea constructiei;
- săpătură fundații;
- 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 in 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 – comert/servicii.

– Detalii privind alternativele care au fost luate in 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 alimentatie publica KFC se vor crea noi locuri de munca.

– Alte autorizatii cerute pentru proiect.

Avize si acorduri solicitate prin Certificatul de Urbanism nr. **nr. 639 din 12.07.2019**, eliberat de **Primaria Mun. Buzau**

IV. Descrierea lucrarilor de demolare necesare:

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

V. Descrierea amplasarii proiectului:

- **Localizarea proiectului:**

Jud. Buzau, Mun. Buzau, B.dul Unirii nr. 197 NC 69276, CF 69276, zona de nord a mun. Buzau - drum european E85

- **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, fotografiile ale amplasamentului care pot oferi informatii privind caracteristicile fizice ale mediului, atat naturale, cat si artificiale si alte informatii privind:**

• folosintele actuale si planificate ale terenului atat pe amplasament, cat si pe zone adiacente acestuia;

• politici de zonare si de folosire a terenului;

• arealele sensibile;

• detalii privind orice varianta de amplasament care a fost luata in 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 executa din tabla TbZn, izolata cu saltele din vata minerala caserata cu folie aluminiu, vata pentru izolatie avand grosime 20 mm.

Spatiile inchise (care nu au posibilitate de aerisire naturala) de gr. san. public si personal, dar si vestiare personal vor fi dotate cu instalatie independenta de evacuare mecanica a aerului.

Evacuarea aerului se va realiza prin grile montate pe plafoanele false si racordate la tubulatura. Ventilatorul de evacuare (de tip centrifugal "in linie") se va monta pe

tubulatura si va refula aerul viciat la exterior.

1. Protectia calitatii apelor:

Canalizarea apelor uzate menajere, se va face la reseaua de canalizare menajera din incinta, gravitational. Deversarea se va face in cel mai apropiat camin, montat ingropat si racordat la inelul de canalizare din incinta amenajata. Evacuarea apelor uzate tehnologice provenite de la utilajele si echipamentele din bucatarie se va face la separatorul de grasimi prevazut cu montaj ingropat in exteriorul cladirii. Evacuarea apelor provenite din precipitatii de pe acoperisul constructiei, se va face prin intermediul coloanelor pluviale interioare, racordate mai apoi prin conducte ingropate la sistemul exterior de canalizare pluviala din incinta.

2. Protectia aerului:

- sursele de poluanti pentru aer, poluanti;
- instalatiile pentru retinerea si dispersia poluantilor in atmosfera.

3. Protectia impotriva zgomotului si vibratiilor:

Protectia impotriva zgomotului aerian a fost realizata prin izolarea surselor de zgomot si asigurarea distantelor intre surse si cladiri, practic nu se pot instala disconforturi fonice, acestea diminuandu-se prin utilizarea de geamuri termopanel la ferestrele si usile exterioare si fonoizolarea acoperisului superior cu saltea din vata minerala.

Surse exterioare de zgomot nu exista deoarece functiunile existente in cladire nu constituie surse de zgomot majore. Ventilatoarele si tubulaturile de ventilatie se vor carcasa si izola corespunzator. Utilajele, echipamentele si 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.

4. 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.

5. 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.

Soclurile 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.

Obligatoriu, 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.

6. Protecția ecosistemelor terestre și acvatice:

Nu există activități generatoare de poluanți care să afecteze ecosistemele acvatice și terestre.

După cum rezulta din planul de situație pe amplasamentul studiat se vor amenaja spații verzi plantate cu gazon și se vor planta arbori de talie mică și mijlocie pentru asigurarea unui climat favorabil. Numărul arborilor plantați: aprox. 75 de talie mijlocie.

Pe spațiile nepavate, plantate cu gazon se vor fi agrementate din abundență 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 propriuzisă.

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

7. Protecția așezărilor umane și a altor obiective de interes public:

Zona în care este situat obiectivul are caracter strict de 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 reziduuri 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 vecinătate 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.

8. Gospodarirea deșeurilor generate pe amplasament:

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 beneficiarul 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 (bucătărie) 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 tabla 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 spalare 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 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 tabla 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:

- Gospodărirea resurselor și, respectiv, a deșeurilor în amplasament;
- Stabilirea de obiective și indicatori măsurabili;
- Tinte voluntare și alte instrumente.
- Reducerea cantităților de deșeuri rezultate din activitatea proprie poate fi realizată prin implementarea unor politici și practici cum ar fi:
- Utilizarea eficientă a resurselor;
- Achiziționarea unor utilaje moderne care pot prelucra eficient un produs;
- Monitorizarea fluxului de materii utilizate și rezultate;
- Instruirea angajaților;
- Stabilirea unui program de reciclare a deșeurilor;
- Elaborarea listei ce cuprinde deșeurile periculoase/nepericuloase;
- Evaluarea riscurilor privind gestiunea deșeurilor periculoase;
- Identificarea firmelor specializate în transportul, eliminarea și reciclarea deșeurilor;

Deșeurile metalice rezultate în urma procesului de producție sunt depozitate în exteriorul clădirii, în containere metalice pentru prevenirea dispersării acestora în zonă.

Deșeurile menajere rezultate din funcționarea zonei vor fi depozitate în pubele ecologice amplasate pe platforma betonată, finisată corespunzător, cu evacuare periodică la rampa de gunoi a localității.

9. Gospodărirea substanțelor și preparatelor chimice periculoase:

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

B. Utilizarea resurselor naturale, in special a solului, a terenurilor, a apei si a biodiversitatii

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. Buzău, într-o zonă nepopulată direct. Se vor lua toate măsurile pentru a nu se crea disconfort în zonă.

- **magnitudinea și complexitatea impactului;**

Nu este cazul.

- **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 bucătărie cu tiraj forțat.

Reteaua de canalizare exterioară din incintă, respectiv etanșizarea îmbinărilor și mufarilor între conducte și armaturile 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 deeurilor rezultate din santier, pentru toate obiectivele prezentate in devizul general de lucrari.
- b) masuri de protectie - spatii verzi.
- c) masuri de protectie - evacuarea deeurilor 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 autospeciilor 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. Autospeciile ce vor transporta deeurile din santier vor avea platforma de transport acoperita cu prelată de protectie. In conformitate cu Anexa 2 din HG 856/2002 deeurile 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 incidența 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 și 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. Buzau, Mun. Buzau, B.dul Unirii nr. 197 NC 69276, CF 69276**

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.

Semnătura și ștampila titularului

.....

noiembrie 2019

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

