

**ТзОВ Лабораторія «Нова модель»
Ліцензія АВ 154617 від 5.07.2006р.**

**Об'єкт: № 357-10-09
Замовник: ТзОВ «Хлібокомбінат Львів»**

Містобудівне обґрунтування

**Технічного переобладнання існуючих виробничих приміщень
ТзОВ «Хлібокомбінат Львів»**

**Під цех з виготовлення хлібобулочних напівфабрикатів,
цех виготовлення начинок, морозильну камеру та допоміжні приміщення
на вул.Східній, 45 в м.Львові**

Директор Совин Н.О.
ГАП Кубіцький В.Н.

Склад містобудівного обґрунтування:

| | | |
|--|---|---|
| 1. Пояснювальна записка | <u>Зміст пояснювальної записки:</u> | |
| | 1) вступ..... | 3 |
| | 2) аналіз містобудівної ситуації та характеристика земельної ділянки..... | 5 |
| | 3) основні техніко-економічні показники об'єкту містобудування..... | 7 |
| | 4) додатки | |
| 2. Проект містобудівних умов і обмежень забудови земельної ділянки | <u>Склад проекту містобудівних умов і обмежень забудови земельної ділянки:</u> | |
| | 1) текстова частина | |
| | 2) графічна частина | |
| | • схема використання земельної ділянки | |
| | • схема (модель) об'ємно-просторового рішення наміру забудови (існуючі та проєктовані схеми поверхових планів та фасадів виробничих будівель) | |

1. ВСТУП

Містобудівне обґрунтування технічного переобладнання існуючих виробничих приміщень ТзОВ “Хлібокомбінат Львів” цех з виготовлення хлібобулочних напівфабрикатів, цех з виготовлення начинок, морозильну камеру та допоміжні приміщення на вул. Східній, 45 у м. Львові розроблене ТзОВ Лабораторія «Нова модель» на замовлення ТзОВ “Хлібокомбінат Львів” згідно з статтею 26 Закону України «Про планування і забудову територій...».

Підстава для розроблення містобудівного обґрунтування:

- 1) наказ департаменту містобудування Львівської міської ради № 152 від 29.09.2009 р.

Законодавчі та нормативно-методичні документи щодо розроблення містобудівного обґрунтування:

- 1) ДБН Б.1.1-4-2009 “Склад, зміст, порядок розроблення, погодження та затвердження містобудівного обґрунтування”;
- 2) ДБН 360-92** “Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень”;
- 3) Державні санітарні правила планування та забудови населених пунктів № 173 від 19.06.1996р.;
- 4) СНиП II-89-80* “Генеральные планы промышленных предприятий”;
- 5) СНиП 2.09.02-85* “Производственные здания”;
- 6) ДБН В.1.1.7–2002 “Пожежна безпека об’єктів будівництва”;
- 7) ВНТП 04-86 “Ведомственные нормы проектирования заготовочных предприятий общественного питания по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий”;
- 8) норми технологічного проектування підприємств хлібопекарної промисловості ВНТП 02-92. Ч 1. Хлібозаводи, М., 1992 р.;
- 9) норми технологічного проектування підприємств хлібопекарної промисловості ВНТП 02-92. Ч 2. Пекарні, М., 1992 р.

Перелік затвердженої містобудівної документації:

- 1) вкопіювання з плану м. Львова, М 1:500

Інші вихідні дані для проектування:

- 1) технічний паспорт на виробничий корпус "А-6" загальною площею 6103.9 м² ;
- 2) технічний паспорт на виробничий корпус "А-3" загальною площею 2005.2 м² ;
- 3) державний акт на право власності на земельну ділянку ЯЖ № 792634 від 10 січня 2009 р.;
- 4) висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи № 05.03.02-07/13876 від 16.03.2009 р.

2. АНАЛІЗ МІСТОБУДІВНОЇ СИТУАЦІЇ ТА ХАРАКТЕРИСТИКА ЗЕМЕЛЬНОЇ ДІЛЯНКИ

Земельна ділянка, що розглядається у містобудівному обґрунтуванні, розташована у м. Львові на вул. Східній, 45, перебуває у власності ТзОВ “Хлібокомбінат Львів” (державний акт ЯЖ №792634), цільове використання земельної ділянки – обслуговування підприємства харчової промисловості.

Ділянка розташована у сформованій промислово-виробничій зоні, та є об’єктом виробничої інфраструктури міста. Сучасне функціональне використання території – виробництво без викидів виробничих шкідливостей (випікання хлібобулочних виробів). Площа ділянки – 1.6115 га. На ділянці розташовані існуючі виробничі будівлі та споруди, що належать ТзОВ “Хлібокомбінат Львів” на правах власності. Поверховість будівель – від 3 до 6 поверхів, технічний стан задовільний.

Ділянка має діючий режим використання та сформоване інженерно-транспортне забезпечення. По території ділянки проходить система зовнішніх інженерних мереж, влаштована для інженерного забезпечення діючого підприємства (водопостачання, водовідведення, газопостачання, електричні мережі). На південь від ділянки розташована вул. Східна, з якої здійснюється в’їзд-виїзд на територію підприємства. Ширина вул. Східної в червоних лініях становить 15.0 м, межа ділянки проходить по червоній лінії вулиці. Існуючі будівлі розташовані по лінії забудови на відстані 6.0 м від червоної лінії.

Існуючий благоустрій території включає комплексне вертикальне планування території, зелені насадження, розташовані вздовж південно-західної та північно-східної меж ділянки (дерева та газони), технологічний майданчик в центральній частині території, проїзди та тротуари із асфальтовим покриттям.

Ділянка межує:

- з півночі та заходу – землі житлової забудови;

- зі сходу – землі ТзОВ “Хлібокомбінат Львів”;
- з півдня – землі загального користування (вул. Східна).

Проектована територія за фізико-географічним районуванням розташована у ІІв кліматичному районі. Клімат помірно-теплий, вологий. Протягом року переважають вітри західного напрямку. Кліматичний район має наступні фізико-кліматичні характеристики:

- середньорічна температура повітря – $+6.7^{\circ}\text{C}$;
 - середня температура літнього періоду – $+17.4^{\circ}\text{C}$;
 - середня температура зимового періоду – -5°C ;
 - температура зовнішнього повітря найхолоднішої п'ятиденки для проектування огорожуючих конструкцій - 254°K (-19°C);
 - сніговий район – 4;
 - характеристичне снігове навантаження – 1.4 кПа (140 кг/м²);
 - вітровий район – 4;
 - характеристичний вітровий тиск – 0.55 кПа (55 кг/м²);
 - нормативна глибина сезонного промерзання ґрунту – 0.8 м;
- сейсмічність району – до 6 балів.

Планувальні обмеження, що розповсюджуються на ділянку, відсутні. Проектована ділянка розташована поза історичним ареалом міста.

3. ОСНОВНІ ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНІ ПОКАЗНИКИ ПРОЕКТОВАНИХ ПРИМІЩЕНЬ

Основний вид діяльності існуючого виробництва – випікання хлібобулочних виробів. Передбачається технічне переобладнання частини існуючих виробничих приміщень під цех з виготовлення хлібобулочних напівфабрикатів, цех з виготовлення начинок, морозильну камеру та допоміжні приміщення. Клас небезпеки виробництва згідно з санітарною класифікацією – V.

Влаштування нової виробничої лінії на підприємстві відповідає діючому функціональному призначенню даної території.

Нові види продукції, що вироблятимуться на підприємстві після технічного переобладнання частини виробничих приміщень:

- 1) начинки (кулінарний напівфабрикат, що використовується для виробництва хлібобулочних напівфабрикатів (лишкових виробів));
- 2) листові вироби (хлібобулочні напівфабрикати).

Попередня розрахункова потужність проектного виробництва – 5.3 т/добу (начинки), 16.1 т/добу (лишкові вироби).

Основні види сировинних ресурсів для виготовлення продукції:

- начинок – м'ясо, овочі та фрукти, мак, сир домашній, приправи, борошно, рослинні та тваринні жири, вода, цукор; орієнтовна загальна добова потреба сировини складає 6.5 т;
- хлібобулочних напівфабрикатів – борошно, дріжджі, сіль, цукор, клейковина, рослинні жири, поліпшувачі смаку, начинки, що виготовлятимуться в проектованому цеху начинок; орієнтовна загальна добова потреба сировини складає 14.0 т (без врахування начинок).

Існуючі виробничі приміщення, що підлягають технічному переобладнанню, розташовані у виробничих корпусах хлібокомбінату “А-3” і “А-6”, зблокованих між собою торцями.

Клас вогнестійкості будівель – II, категорія виробництва – Д.

Біля виробничого корпусу “А-6” є існуюча зовнішня розвантажувальна рампа під навісом.

Приміщення, що підлягають технічному переобладнанню під цех з виготовлення начинок, розташовані у виробничому корпусі “А-3” (3 поверхи) на 1-ому поверсі; їх площа становить 391.0 м² (з врахуванням побутових приміщень).

Приміщення, що підлягають технічному переобладнанню під цех з виготовлення хлібобулочних напівфабрикатів, розташовані у виробничому корпусі “А-6” (6 поверхів) на 2-ому поверсі; їх площа становить 1053.8 м².

Приміщення, що підлягають технічному переобладнанню під морозильну камеру, розташовані у виробничому корпусі “А-6” (6 поверхів) на 1-ому поверсі та на існуючій розвантажувальній рампі; їх площа становить 1131.7 м² (з врахуванням побутових приміщень).

Передбачається бригадна форма організації праці. Планована кількість змін на добу в цеху з виготовлення начинок – 2, в цеху з виготовлення хлібобулочних напівфабрикатів – 3; планована загальна кількість виробничого персоналу цеху з виготовлення начинок – 9 чол., цеху з виготовлення хлібобулочних напівфабрикатів – 60 чол. Для працівників влаштовуються побутові приміщення орієнтовними площами: для цеху з виготовлення начинок – 80 м², для морозильної камери – 50 м²; для цеху з виготовлення хлібобулочних напівфабрикатів будуть використовуватися існуючі побутові приміщення.

Проектом передбачене влаштування розвантажувальної рампи з навісом для обслуговування цеху з виготовлення начинок (під'їзд до рампи здійснюватиметься зі сторони вул. Східної з лівих воріт по існуючому проїзду).

Для здійснення під'їзду та підходу до приміщень, що підлягають технічному переобладнанню, можливо буде використовувати існуючу систему транспортно-пішохідних зв'язків підприємства.

Для транспортування начинок у виробничих приміщеннях планується використовувати візки вантажні та візки-платформи; для доставки швидкозаморожених листкових напівфабрикатів до місць реалізації або місць виробництва готових хлібобулочних виробів із швидкозаморожених напівфабрикатів – автомашини-рефрижератори.

Інженерне забезпечення проектного виробництва здійснюватиметься за рахунок підключення до існуючих зовнішніх та внутрішніх інженерних мереж підприємства.

За розрахунком добова потреба води становить 40.87 м³ (для двох цехів). Господарсько-питна вода використовується на технологічні потреби об'єкту та на побутові потреби працівників.

Необхідна додаткова електрична потужність проектного виробництва – 630 кВт. Живлення – від існуючої трансформаторної підстанції, розташованої на території підприємства. По степені надійності забезпечення електроенергією проєктовані виробничі приміщення відносяться до III категорії.

Виробництво матиме наступні види відходів: м'яса та м'ясної обрізі, відходи від очищення овочів, відходи після просіювання сировини, у цеху з виготовлення хлібобулочних напівфабрикатів – поламані чи деформовані вироби (в невеликій кількості йдуть на повторну переробку). Відходи овочів охолоджуються і направляються на утилізацію. Решта відходів збираються у спеціальні мішки та скриньки, що встановлюються у виробничих приміщеннях, після заповнення викидаються у контейнери для сміття на території підприємства і пізніше вивозяться спеціалізованим транспортом згідно угод із спецустановами.

Для запобігання шкідливих викидів в атмосферу у виробничих приміщеннях над обладнанням з утворенням пари та пилу встановлюються аспіраційні зонти. Стічні води виробничих приміщень цеху начинок відводяться в каналізацію через трапи з встановленням жироловлівачів; решта стічних вод скидаються в міську каналізаційну

мережу без попередньої очистки (згідно діючих норм). В цілому дане виробництво не буде мати шкідливих викидів в атмосферу та водні джерела, і своєю діяльністю не створюватиме екологічної загрози для навколишнього середовища.

Існуючі виробничі приміщення, що підлягають технічному переобладнанню, розташовуються у існуючих будівлях хлібокомбінату. Нормативна санітарно-захисна зона хлібокомбінату, відповідно до санітарної класифікації, наведеної у дод. 4 ДСП № 173 від 19.06.1996р., становить 50 м від джерел викидів; підприємство віднесене до 5 класу шкідливості. Згідно з висновком державної санітарно-епідеміологічної експертизи № 05.03.02-07/13876 від 16.03.2009 р. (див. додатки), санітарно-захисна зона підприємства скорочується і встановлюється розміром 27.0 м. Функціонування виробництва не викличе погіршення санітарно-гігієнічних умов проживання і здоров'я населення з умов шуму та не призведе до забруднення навколишнього середовища вище гігієнічних нормативів на прилеглий території житлової забудови.

Зона прямого впливу даного об'єкту містобудування визначається санітарно-захисною зоною. Зона опосередкованого впливу визначається радіусом обслуговування підприємством населення м. Львова.

Площа забудови та благоустрій території залишаються без змін.

МІСТОБУДІВНІ УМОВИ І ОБМЕЖЕННЯ
забудови земельної ділянки, на якій розташовані існуючі виробничі приміщення, що підлягають технічному переобладнанню під цех з виготовлення хлібобулочних напівфабрикатів, цех з виготовлення начинок, морозильну камеру та допоміжні приміщення
на вул. Східній, 45 в м. Львові
 (адреса або місце розташування земельної ділянки)

1. Вид об'єкта містобудування існуючі виробничі приміщення, що підлягають технічному переобладнанню
2. Площа земельної ділянки 1.6115 гектарів
3. Граничний відсоток забудови земельної ділянки 37%
4. Гранична щільність забудови земельної ділянки - метрів корисної площі на 1 гектар, - осіб на 1 гектар (для житлових будинків)
5. Гранична висота будівлі/споруди існуюча метрів
6. Мінімальні відступи будівлі/споруди від меж земельної ділянки, метрів: фронтальної існуючі, тильної існуючі, бокових існуючі
7. Мінімальні відступи будівлі /споруди від червоних ліній існуючі метрів
8. Мінімальні відступи будівлі/споруди від суміжних будівель/споруд існуючі метрів
9. Інші планувальні обмеження
10. Вимоги до організації під'їздів до будівлі/споруди, пішохідних переходів, місць паркування транспортних засобів: в'їзд на територію, під'їзди до розвантажувальних рамп та пішохідні підходи – існуючі.
11. Вимоги до орієнтації в'їздів (входів), вантажопотоків, місць паркування тощо - для об'єктів масового відвідування відносно елементів планувальної структури
12. Особливі умови (за наявності відповідних рішень органів місцевого самоврядування, органів виконавчої влади - з посиланням на дату і номер документа) щодо:
 благоустрою та озеленення земельної ділянки відсутні
 малих архітектурних форм
 елементів зовнішньої реклами
 використання підземного простору, підвалу, цокольного поверху, першого поверху Перший поверх планується для технічного переобладнання під цех з виготовлення начинок та морозильну камеру. Використання підземного простору не планується.
 розташування та використання вбудовано-прибудованих приміщень

опорядження будівлі /споруди (колір та матеріал фасаду тощо)

можливості зміни функціонального призначення об'єкта: відомості про історико-культурну та архітектурну цінність об'єкта, умови зміни його окремих елементів чи об'ємно-планувального та/або об'ємно-просторового рішення в цілому - при намірі провести реконструкцію, реставрацію, розширення, технічне переоснащення об'єктів виробничого призначення, капітальний ремонт будівлі/споруди

Проектована будівля не належить до історико-культурних чи архітектурно цінних. Цільове призначення земельної ділянки може бути частково змінене за умови внесення змін в містобудівне обґрунтування та містобудівні умови з наступним їх погодженням у встановленому порядку.

13. Вимоги до територій, будівель, споруд, що потрапляють у зону впливу об'єкта містобудування в разі реалізації наміру забудови

14. Вимоги щодо забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення, необхідності розроблення та проведення санітарно-гігієнічних та протиепідемічних заходів (забезпечення нормативної тривалості інсоляції, природної освітленості, можливість організації зони санітарної охорони джерел водопостачання, санітарно-захисної зони підприємств, зони обмеження забудови радіоелектронних засобів, санітарного розриву та санітарно-охоронної смуги, рівень впливу хімічних, фізичних і біологічних чинників, забруднення атмосферного повітря, води та ґрунту тощо) на підставі висновку державної санітарно-епідеміологічної служби про можливість відведення земельної ділянки, одержаного замовником відповідно до вимог земельного законодавства

Природне освітлення виробничих приміщень здійснюватиметься через існуючі та віконні отвори. Коефіцієнт природної освітленості визначається розрахунком. За відсутності достатньої природної освітленості у виробничих приміщеннях слід передбачати суміщене або штучне освітлення (з підвищенням норм освітленості на один ступінь шкали освітленості).

У виробничих приміщеннях необхідно передбачити заходи з контролю за якістю сировини та продукції, заходи з промислової санітарії згідно діючих ГОСТів, ТУ України, ГСТУ, ДСТУ.

Згідно з висновком державної санітарно-епідеміологічної експертизи № 05.03.02-07/13876 від 16.03.2009 р., санітарно-захисна зона встановлюється розміром 27.0 м.

15. Вимоги щодо необхідності розроблення у складі проектної документації розділу "Інженерно-технічні заходи цивільного захисту (цивільної оборони)"
не вимагається

16. Вимоги щодо необхідності розроблення у складі проектної документації заходів у сфері цивільного захисту та техногенної безпеки
не вимагається

17. Перелік юридичних осіб (підприємств, установ, організацій), які повинні надати технічні умови щодо інженерного забезпечення об'єкта містобудування,

забезпечення пожежної та техногенної безпеки, цивільного захисту

Львівводоканал, Львівобленерго, Львівгаз

Ці містобудівні умови і обмеження надані відповідно до _____

_____ (рішення від _____ N _____ сесії _____ ради про затвердження місцевих правил забудови або містобудівного обґрунтування)

Містобудівні умови і обмеження чинні до "___" _____ 20__ року

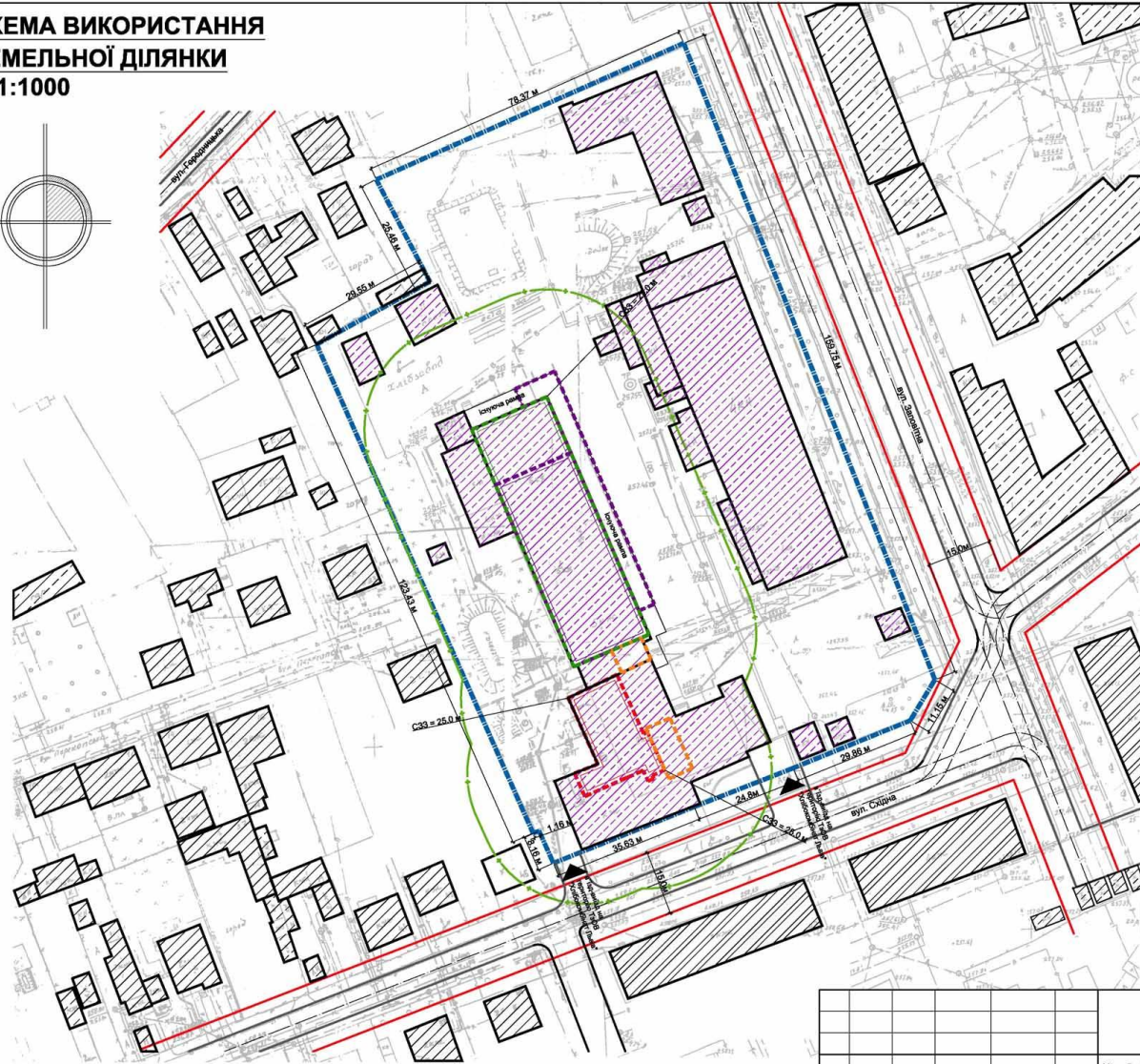
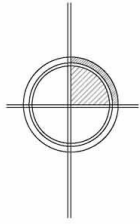
_____ (посада особи, що видала цей документ)

_____ (підпис)

_____ (ініціали та прізвище)

М. П.

**СХЕМА ВИКОРИСТАННЯ
ЗЕМЕЛЬНОЇ ДІЛЯНКИ
М 1:1000**

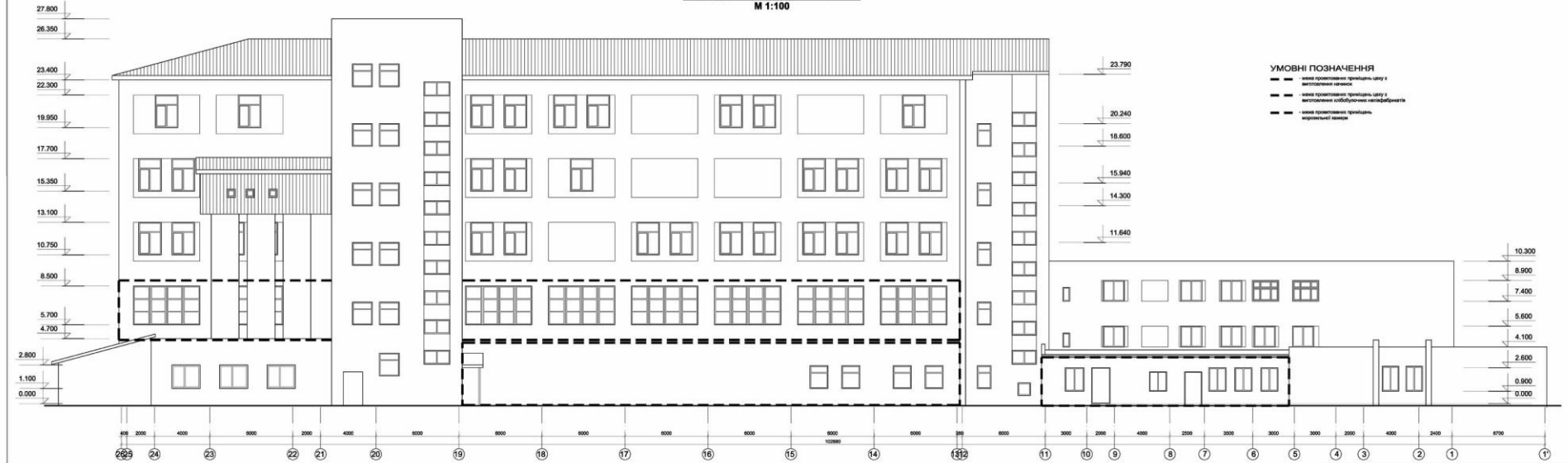


УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ

- | | | |
|------|---------|--|
| існ. | проект. | |
| | | - житлова забудова малої поверховості |
| | | - житлова забудова середньої поверховості |
| | | - виробничі споруди ТзОВ "Хлібокомбінат Львів" |
| | | - нежитлові споруди |
| | | - приміщення цеху з виготовлення начинок |
| | | - побутові приміщення |
| | | - приміщення морозильної камери |
| | | - приміщення цеху з виготовлення хлібобулочних напівфабрикатів |
| | | - житлова вулиця |
| | | - межа ділянки ТзОВ "Хлібокомбінат Львів" |
| | | - червоні лінії |
| | | - санітарно-захисна зона проєктованих виробничих приміщень |

| | | | | | | | | |
|--|------|-----------------|--------|--------------------|--|--------------------------------|-------|---------|
| | | | | | 357-10-09 | | | |
| | | | | | Містобудівне обґрунтування технічного переобладнання існуючих виробничих приміщень ТзОВ "Хлібокомбінат Львів" під цех з виготовлення хлібобулочних напівфабрикатів, цех виготовлення начинок, морозильну камеру та допоміжні приміщення на вул. Східній, 45 в м. Львів | | | |
| Зм. | К-ть | Аркуш | № док. | Підпис | Дата | Стадія | Аркуш | Аркушів |
| ГАП | | Кубіцький В. Н. | | <i>[Signature]</i> | | МО | 1 | |
| Розробила | | Уліцька О. Р. | | <i>[Signature]</i> | | | | |
| Перевірила | | Суворов О. О. | | <i>[Signature]</i> | | | | |
| Схема використання земельної ділянки, М 1:1000 | | | | | | ТзОВ Лабораторія "Нова модель" | | |

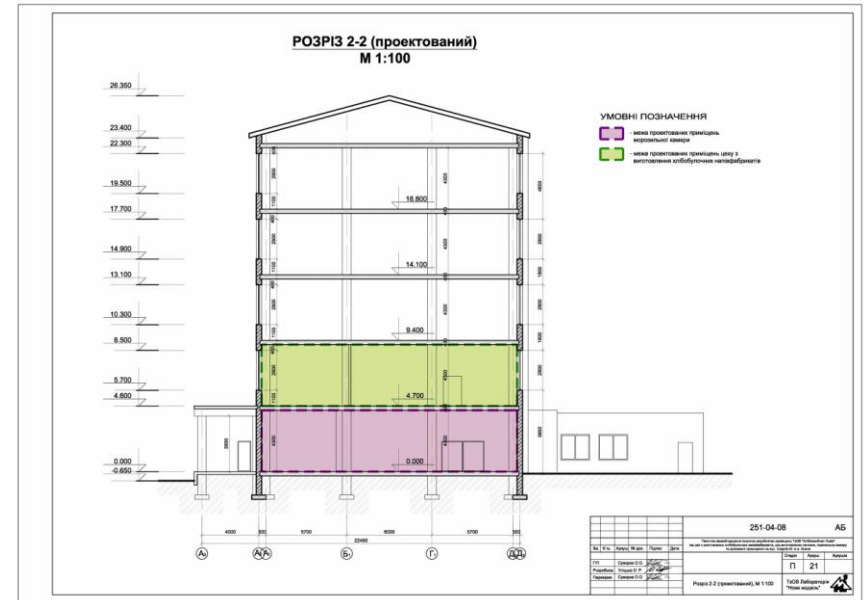
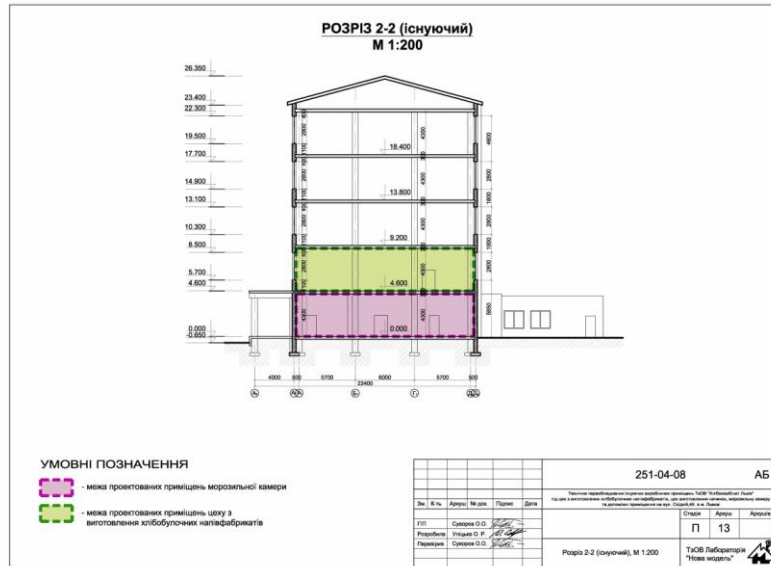
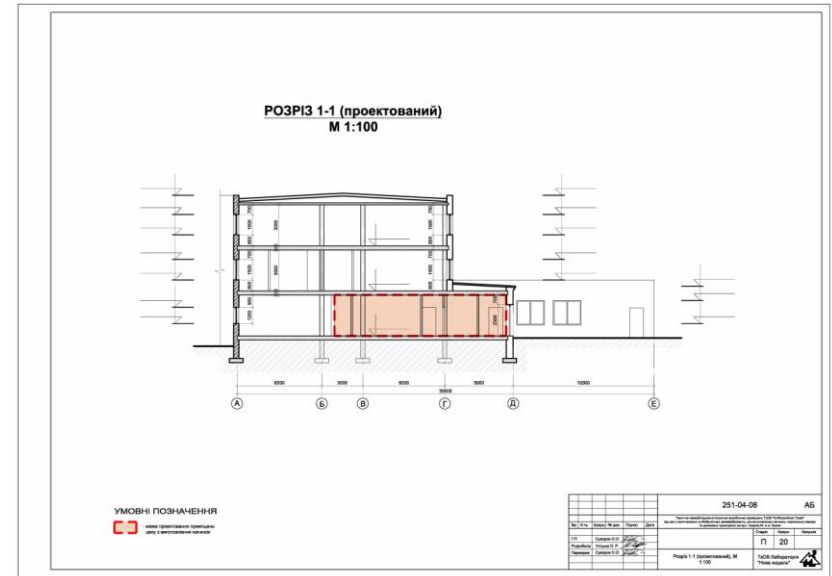
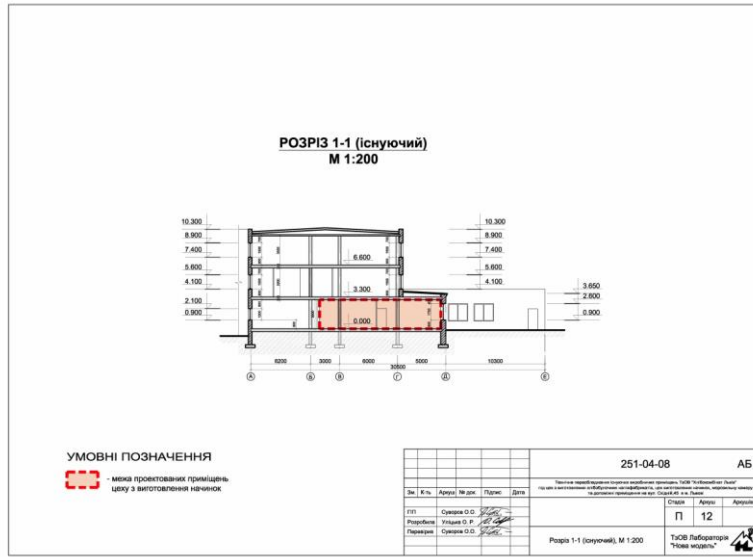
ФАСАД В ОСЯХ 26-1' (проектований)
М 1:100



УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ

- лінійні конструкції приміщення (стелі і внутрішні перегородки)
- лінійні конструкції приміщення (стелі і внутрішні перегородки) матеріалом оздоблення інтер'єру
- лінійні конструкції приміщення матеріалом оздоблення інтер'єру

| | | | | | | |
|--|------|---------------|-----------|------------|------------|---|
| | | | | 251-04-08 | | АБ |
| Проект будівельних конструкцій приміщення (стелі, внутрішні перегородки) для житлового будівництва в м. Львів, вул. С. П. Ковалевського, 11. | | | | | | |
| № | К. № | Підпис | М. підпис | Посада | Дата | |
| 1/1 | | Савченко О.В. | | Архитектор | 18.04.2018 | П |
| 2/1 | | Савченко О.В. | | Архитектор | 18.04.2018 | П |
| Фасад в осях 26-1' (проектований), М 1:100 | | | | | | ТОВ "Будівельна компанія "Львівська" Львів, вул. С. П. Ковалевського, 11 |





ЛЬВІВСЬКА МІСЬКА РАДА
Департамент містобудування
Управління архітектури

Україна, 79006, м. Львів, пл. Ринок, 1 тел.: 38 (032) 297-59-63 факс: 38 (032) 297-57-47

11.11.09 № 5-11511/2109

На № 5-11511 від 21.10.09

ТзОВ «Хлібокомбінат Львів»
м.Львів, вул. Східна,45

Про розгляд містобудівного обґрунтування технічного переобладнання існуючих виробничих приміщень під цех з виготовлення хлібобулочних фабрикатів, цех виготовлення начинок, морозильну камеру та допоміжні приміщення на вул. Східній,45 в м.Львові

Управління архітектури розглянуло Ваше звернення та подане містобудівне обґрунтування технічного переобладнання існуючих виробничих приміщень під цех з виготовлення хлібобулочних фабрикатів, цех виготовлення начинок, морозильну камеру та допоміжні приміщення на вул. Східній,45 в м.Львові, розроблене ТзОВ Лабораторія «Нова модель».

Враховуючи наказ директора департаменту містобудування від 29.09.2009 №152, Державний акт на право власності на земельну ділянку серія ЯЖ №792634 управління архітектури департаменту містобудування погоджує містобудівне обґрунтування технічного переобладнання існуючих виробничих приміщень під цех з виготовлення хлібобулочних фабрикатів, цех виготовлення начинок, морозильну камеру та допоміжні приміщення на вул. Східній,45 в м.Львові при умові отримання позитивних висновків головного управління МНС України у Львівській області, санітарно-епідеміологічної станції м.Львова.

Попередня розрахункова потужність проектного виробництва – 5.3 т/добу (начинки), 16.1 т/добу (лишкові вироби).

Площа приміщень що підлягають технічному переобладнанню під цех з виготовлення хлібобулочних напівфабрикатів – 1053.8 м.кв.

Площа приміщень що підлягають технічному переобладнанню під морозильну камеру – 1131.7 м.кв.

Площа приміщень що підлягають технічному переобладнанню під цех з виготовлення начинок – 391.0 м.кв.

Містобудівне обґрунтування після отримання висновків служб держнагляду, проведення держекспертизи та громадських слухань підлягає затвердженню виконавчим комітетом Львівської міської ради для отримання містобудівних умов і обмежень забудови території та вихідних даних на проектування.

Начальник управління архітектури

Вик: А.Віхастий тел.235-48-13

Ю.Криворучко

