

<p>Projekt Astoria ubiegał się o uzyskanie certyfikatu LEED-CS 2009. W związku z tym każda powierzchnia najmu również podlega ocenie i musi spełniać kryteria następujących kategorii:</p>	<p>Astoria project seeked the LEED-CS 2009 certification. Therefore all the tenant areas fall in the scope of the assessment and must be in compliance with specific criteria of the following categories:</p>
<p>1. EAc1: Optymalizacja zużycia energii.</p> <p>a) średnia moc oświetlenia dla powierzchni lokalu nie może przekroczyć:</p> <ul style="list-style-type: none">• 7 W/m² dla biur,• 15 W/m² dla powierzchni usługowych. <p>b) sterowanie oświetleniem wewnętrznym w systemie DALI. Do sterowania oświetleniem we wszystkich pomieszczeniach należy zainstalować automatyczne czujki obecności/ruchu DALI, a w pomieszczeniach biurowych i lokalach użytkowych z bezpośrednim dostępem światła dziennego także czujki światła DALI (w celu dopasowania mocy opraw do wymaganego natężenia oświetlenia). Oprawy w pomieszczeniach biurowych, salach konferencyjnych oraz w obszarze lokali użytkowych z bezpośrednim dostępem światła dziennego powinny być wyposażone w stateczniki DALI DIM, a pozostałe oprawy w stateczniki DALI.</p>	<p>1. EAc1: Optimize Energy Performance.</p> <p>a) average lighting power density at the tenant area cannot be greater than:</p> <ul style="list-style-type: none">• 7 W/m² for office• 15 W/m² for retail <p>b) DALI control system for internal lighting. Automatic presence/movement detectors should be installed in all rooms. In the office rooms and retail areas with access to the daylight, additional lighting sensors (DALI) must be provided (in order to conform the power of luminaries to the required level of lighting's intensity). Luminaries in the office rooms, conference rooms and tenancy areas with access to the daylight must be fitted with DALI DIM ballasts. The other luminaries must be fitted with DALI ballasts.</p>
<p>2. WEc2: Nowoczesne metody utylizacji ścieków oraz WEc3: Redukcja zużycia wody.</p> <p>Wszelkie instalowane przez najemcę urządzenia sanitarne i elementy białego montażu muszą charakteryzować się przepływami wody, nieprzekraczającymi podanych poniżej wartości maksymalnych:</p> <p>a) pisuar: 0,8 l/splukanie</p> <p>b) bateria umywalkowa: 1,33 l/min</p> <p>c) prysznic: 5 l/min</p> <p>d) spluczka/stelaż WC:</p> <ul style="list-style-type: none">• duże splukiwanie 3,8 l• małe splukiwanie 1,8 l <p>e) miska WC przystosowana do splukiwania: 4l/2l</p> <p>f) bateria w kuchni: 5 l/min</p> <p>g) w gastronomii – myjka prysznicowa: 6 l/min</p>	<p>2. WEc2: Innovative Wastewater Technologies and WEc3: Water Use Reduction.</p> <p>All the sanitary equipment and fixtures installed by tenants must be in compliance with the following maximal water flow values:</p> <p>a) urinals: 0,8 l per flush</p> <p>b) lavatory faucets: 1,33 l/min</p> <p>c) showers: 5 l/min</p> <p>d) toilet cystem/frame (WC):</p> <ul style="list-style-type: none">• full flush: 3,8 l• small flush 1,8 l <p>e) toilet bowls (WC) allowing for : 4l/2l per flush</p> <p>f) kitchen faucets: 5 l/min</p> <p>g) prerinse spray valves: 6 l/min</p>

3. EAc4: Zaawansowane zarządzanie czynnikami chłodniczymi.

Wszelkie instalowane przez najemcę urządzenia zawierające czynniki chłodnicze (zarówno urządzenia HVAC jak i chłodziarki gastronomiczne) mogą zawierać tylko następujące czynniki chłodnicze: R134, R410, R407, R404. Stosowanie urządzeń z czynnikami innymi jest zabronione. Nie dotyczy lodówek w obszarach biurowych.

Jednostki typu split i VRF (zarówno jednostki wewnętrzne jak i zewnętrzne) zaaprobowane jako wyposażenie referencyjne dla obszarów najmu, to:

- ASYA07GACH / AJYA40LALH, producent Fujitsu, R410A
- ASYA07GACH / AJYA45LALH, producent Fujitsu, R410A
- ASYG07LMCA / AOYG07LMCA, producent Fujitsu, R410A
- ASYG09LMCA / AOYG09LMCA, producent Fujitsu, R410A
- ASYG18LFCA / AOYG18LFC, producent Fujitsu, R410A
- ASYG14LMCA / AOYG14LMCA, producent Fujitsu, R410A
- MCY-MAP0401HT + MMK-0183H, producent TOSHIBA, R410A
- MCY-MAP0401HT + MMC-AP0366H, producent TOSHIBA, R410A
- RAV-SM566KRT-E / RAVSP564AT(P)-E, producent TOSHIBA, R410A
- RAV-SM806KRT-E / RAVSP804AT(P)-E, producent TOSHIBA, R410A
- RAV-SM1104CT-E / RAVSP1104AT-E, producent TOSHIBA, R410A
- RAV-SM566KTR-E / RAV-SP563ATP-E, producent TOSHIBA, R410A

Urządzenia chłodnicze dla kuchni i restauracji zaaprobowane jako wyposażenie referencyjne dla obszarów najmu, to:

- CAF-801, producent FAGOR, R134A

3. EAc4: Enhanced Refrigerant Management.

All the devices which use refrigerants (HVAC and cold food storage units) may contain only the following: R134, R410, R407, R404. Application of any other refrigerants than mentioned is strictly prohibited. Not applicable to fridges at the office areas.

Referential splits and VRF units types (including indoor and outdoor unit) which are approved as the benchmarks for future Tenant's fit-out works are:

- ASYA07GACH / AJYA40LALH produced by Fujitsu, R410A
- ASYA07GACH / AJYA45LALH produced by Fujitsu, R410A
- ASYG07LMCA / AOYG07LMCA produced by Fujitsu, R410A
- ASYG09LMCA / AOYG09LMCA produced by Fujitsu, R410A
- ASYG18LFCA / AOYG18LFC produced by Fujitsu, R410A
- ASYG14LMCA / AOYG14LMCA produced by Fujitsu, R410A
- MCY-MAP0401HT + MMK-0183H produced by TOSHIBA, R410A
- MCY-MAP0401HT + MMC-AP0366H produced by TOSHIBA, R410A
- RAV-SM566KRT-E / RAVSP564AT(P)-E produced by TOSHIBA, R410A
- RAV-SM806KRT-E / RAVSP804AT(P)-E produced by TOSHIBA, R410A
- RAV-SM1104CT-E / RAVSP1104AT-E produced by TOSHIBA, R410A
- RAV-SM566KTR-E / RAV-SP563ATP-E produced by TOSHIBA, R410A

The kitchen and restaurant refrigeration units (walk-in coolers, freezers) which are approved as the benchmarks for future Tenant's fit-out works are:

- CAF-801 produced by FAGOR, R134A

<ul style="list-style-type: none"> • CAJ 4517, producent MT, R404A • CAFN-801, producent FAGOR, R404A • CMCP-135-GN, producent FAGOR, R134A • CMFP-135-GN-F, producent FAGOR, R134A • DRFB-CU-311 standard Connect, producent EDESA, R134A • VRA-CV-311, standard Connect, producent EDESA, R507 <p>Każdy sprzęt chłodniczy instalowany przez Najemcę musi posiadać gwarancję producenta i być objęty długoterminową umową serwisową.</p> <p>Najemca nie będzie stosował żadnego innego sprzętu chłodniczego bez pisemnej zgody właściciela budynku.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • CAJ 4517 produced by MT, R404A • CAFN-801 produced by FAGOR, R404A • CMCP-135-GN produced by FAGOR, R134A • CMFP-135-GN-F produced by FAGOR, R134A • DRFB-CU-311 standard Connect produced by EDESA, R134A • VRA-CV-311, standard Connect produced by EDESA, R507 <p>Any tenant installed kitchen and restaurant refrigeration equipment will be required to have a manufacturers' life guarantee and equivalent long term service contract.</p> <p>Lessee shall not use any other cooling and refrigeration equipment without a written permission of the Lessor.</p>
<p>4. IEQc1: Monitoring zaopatrzenia w powietrze zewnętrzne.</p> <p>Najemcy zobowiązani są do zastosowania monitoringu stężenia CO₂ w pomieszczeniach takich jak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aneksy kuchenne, - jadalnie, - sale konferencyjne, - pomieszczenia o gęstości zaludnienia 25 lub więcej osób na 95 m². <p>Czujniki CO₂ powinny być zainstalowane na wysokości między 1, a 2 metry nad podłogą i zapewniać sygnalizację dźwiękową lub świetlną po przekroczeniu progowej wartości CO₂. Sygnał alarmowy ma na celu poinformowanie użytkowników lokalu o potrzebie przewietrzenia, np. poprzez otwarcie okien. Nie wymaga się podłączenia czujników do BMS.</p>	<p>4. IEQc1: Outdoor Air Delivery Monitoring.</p> <p>Tenants are obliged to monitor CO₂ concentrations within the following areas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kitchenettes, - dining rooms, - conference rooms, - all densely occupied spaces—i.e., those with a design occupant density of 25 people or more per 95 m². <p>CO₂ monitors must be installed between 1 and 2 meters above the floor and must provide an audible or visual alarm in case of extension of the threshold level. Alarm signal informs the occupants on the necessity to provide an increased ventilation in the room, e.g. by opening of the windows. CO₂ monitors are not required to be connected to BMS.</p>
<p>5. IEQc5: Kontrola wewnętrznych źródeł zanieczyszczeń chemicznych.</p> <p>a) stanowiska drukarek/kserokopiarek, na których powstaje więcej niż 40000 kopii na miesiąc należy umieścić w zamkniętych pomieszczeniach. W pomieszczeniach tych należy zapewnić podciśnienie (-5 Pa), a drzwi wyposażyć w samozamykacze. Ściany powinny mieć pełną wysokość (do stropu).</p> <p>b) firmy sprzątające zobligowane są do przynoszenia</p>	<p>5. IEQc5: Indoor Chemical and Pollutant Source Control</p> <p>a) copying/printing stands putting out more than 40000 copies per month need to be placed in a separate rooms with doors. Inside the room a negative pressure (-5 Pa) must be provided with respect to adjacent spaces when the doors to the room are closed. For each of these spaces, provide self-closing doors and deck-to-deck partitions or a hard-lid ceiling.</p>

gotowych do użytku środków czystości. W przypadku mieszania chemikaliów na terenie obiektu, pomieszczenia firm sprzątających muszą być pomieszczeniami zamkniętymi. Należy zapewnić w nich podciśnienie (-5 Pa), a drzwi wyposażyć w samozamykacz. Ściany powinny mieć pełną wysokość (do stropu).

c) wszystkie wejścia do budynku (regularnie używane) - w tym wejścia najemców – muszą być wyposażone w mieć wycieraczki lub kraty o długości minimum 3 m. W przypadku wycieraczek należy zapewnić ich regularne sprzątanie. Deweloper zainstaluje maty po zakończeniu prac fit-out.

b) cleaning and maintenance service is obliged to bring only ready-to-use cleaning supplies. In case the cleaning supplies are mixed inside the building, it must be done in a separate closed room. Inside the room a negative pressure (-5 Pa) must be provided with respect to adjacent spaces when the doors to the room are closed. For each of these spaces, provide self-closing doors and deck-to-deck partitions or a hard-lid ceiling.

c) employ permanent entryway systems at least 10 feet long (3 meters) in the primary direction of travel to capture dirt and particulates entering the building at regularly used exterior entrances. Acceptable entryway systems include permanently installed grates, grills and slotted systems that allow for cleaning underneath. Roll-out mats are acceptable only when maintained on a weekly basis by a contracted service organization.

The developer will install entryway systems upon the finish of fit-out.