



USŁUGI PROJEKTOWE I BUDOWLANE

**„MEG- BUD”**

**KRZYSZTOF PABICH**

siedziba: 97-300 Piotrków Tryb., ul. Stolarska 16

tel. fax.: (0-44) 7339966

e-mail: [krzysztof@poczta.onet.pl](mailto:krzysztof@poczta.onet.pl)

Bank PeKaO S.A., rachunek nr:

NAZWA OBIEKTU BUDOWLANEGO:

**PROJEKT BUDOWLANY**

**Przebudowy bloku żywieniowego  
w Szkole Podstawowej w Rozprze**

INWESTOR:

**GMINA ROZPRZA  
Al. 900-lecia 3, 97-340 Rozprza**

ADRES OBIEKTU BUDOWLANEGO:

**UL. SZKOLNA 1,  
97-340 ROZPRZA,  
NR EWID. DZ. 296/6  
GMINA ROZPRZA**

DATA:

**październik 2010 r.**

BRANŻA:

**Budowlana**

EGZEMPLARZ NR:

**5**

Projektant  
Architektura

***mgr inż. Grzegorz Rudzki***

NB.IV.7342/23/98

Projektant  
Konstrukcja

***mgr inż. Krzysztof Pabich***

LOD/0114/PWOK/03

Asystent  
Projektanta

***mgr inż. Krzysztof Ptak***

## **SPIS ZAWARTOŚCI PROJEKTU BUDOWLANEGO:**

I. Oświadczenia o sporządzeniu projektu zgodnie z art. 20 ust. 4 Prawa Budowlanego .....	3
II. Uprawnienia projektantów.....	4
III. Pisma Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.....	9
IV. Projekt zagospodarowania działki.....	13
V. Opis techniczny do projektu budowlanego.....	15
VI. Opis techniczny do projektu technologii.....	20
VII. Część graficzna:	

### *Inwentaryzacja:*

Rys. nr 1-I Rzut piwnic .....	24
Rys. nr 2-I Rzut parteru.....	25
Rys. nr 3-I Przekrój A-A.....	26

### *ROBOTY BUDOWLANE PRZEBUDOWY WĘZŁA ŻYWIENIOWEGO*

Rys. nr 1 Rzut piwnic .....	27
Rys. nr 2 Rzut parteru .....	28
Rys. nr 3 Przekrój A-A.....	29

### *Technologia węzła żywieniowego*

Rys. nr 1-T Rzut piwnic.....	30
Rys. nr 2-T Rzut parteru.....	31

VIII. Informacja dotycząca bezpieczeństwa i ochrony zdrowia .....	32
---	----

## OŚWIADCZENIE

Stosownie do przepisu art. 20 ust. 4 ustawy z dnia 7 lipca 1994 roku Prawo Budowlane (Dz. U. z 2003 r. nr 207, poz. 2016 z późniejszymi zmianami) oświadczam, że projekt niniejszy został sporządzony zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zasadami wiedzy technicznej.

Dotyczy:

Inwestor:

**GMINA ROZPRZA  
Al. 900-lecia 3, 97-340 Rozprza**

Adres budowy:

**UL. SZKOLNA 1, 97-340 ROZPRZA,  
NR EWID. DZ. 296/6, GMINA ROZPRZA**

Przedmiot projektu:

**Projekt przebudowy bloku żywieniowego  
w Szkole Podstawowej w Rozprzy.**

## **Projekt zagospodarowania działki**

Zagospodarowanie wokół szkoły nie ulegnie zmianie.

Lokalizacja węzła żywieniowego zaznaczona jest kolorem żółtym na części graficznej projektu zagospodarowania działki.

Wejście do projektowanego lokalu od strony południowo – wschodniej budynku szkoły podstawowej.

Działka posiada dostęp do drogi publicznej – ul. Szkolnaw Rozprzy.

Zaopatrzenie w infrastrukturę techniczną zapewniają projektowanemu obiektowi istniejące przyłącza.

# **OPIS TECHNICZNY** **do projektu budowlanego przebudowy bloku żywieniowego** **w Szkole Podstawowej w Rozprze.**

## **I. Dane ogólne**

### ***1. Obiekt:***

**Budynek Szkoły Podstawowej w Rozprze**

### ***2. Inwestor:***

**Gmina Rozprza, Al. 900-Lecia 3, 97-340 Rozprza**

### ***3. Adres obiektu:***

**ul. Szkolna 1, 97-340 Rozprza, Nr ewid. dz. 296/6, Gmina Rozprza**

### ***4. Podstawa opracowania***

- zlecenie inwestora
- program użytkowy inwestora
- inwentaryzacja budowlana istniejącego węzła żywieniowego;
- decyzja z dnia 05.08.2010 r. Państwowego wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Łodzi dot. wyrażenia zgody na usytuowanie poniżej poziomu otaczającego terenu oraz wysokości 2,25 m w świetle toalety oraz trzech pomieszczeń magazynowych zlokalizowanych w piwnicy Szkoły Podstawowej w Rozprze.
- decyzja z dnia 31.08.2010 r. Państwowego wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Łodzi dot. odstępstwa w zakresie wyrażenia zgody na wysokość 3,2 m w świetle pomieszczenia kuchni węzła żywieniowego zlokalizowanej na parterze budynku Szkoły Podstawowej w Rozprze.
- rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 roku ( z późniejszymi zmianami) w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki.
- rozporządzenie MSW i A z dnia 16 czerwca 2003 roku w sprawie ochrony przeciwpożarowej budynków, innych obiektów budowlanych i terenów /Dz.U.Nr 121 póź.11387
- rozporządzenie MSWiA z dnia 16 czerwca 2003 roku w sprawie przeciwpożarowego zaopatrzenia w wodę oraz dróg pożarowych /Dz.U.Nr 121 póź. 11397

### ***5. Przedmiot opracowania***

Przedmiotem niniejszego opracowania jest przebudowa istniejącego bloku żywieniowego w Szkole Podstawowej w Rozprze i dostosowanie go do aktualnie obowiązujących wymagań sanitarno-higienicznych i wymogów Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

## **II. Ogólna charakterystyka budynku.**

Budynek został wybudowany w latach siedemdziesiątych.

Budynek trzykondygnacyjny, częściowo podpiwniczony. Budowany w technologii tradycyjnej.

Konstrukcja budynku:

- ściany murowane;
- stropy żelbetowe;
- stropodach żelbetowy niewentylowany;
- stolarka okienna PCV;
- stolarka drzwiowa drewniana i aluminium,
- schody zewnętrzne i wewnętrzne żelbetowe.

## **III. Zakres robót budowlanych niezbędnych do wykonania przebudowy.**

### **• Piwnice**

1. Demontaż posadzki we wszystkich pomieszczeniach objętych opracowaniem.
2. Demontaż istniejących drzwi wewnętrznych.
3. Pogłębienie pomieszczeń piwnicy z ~195 cm do 230 cm (na gotowo).
4. Wykucie części ściany nośnej, w celu możliwości montażu drzwi.
5. Poszeżenie otworów drzwiowych w ściankach działowych, celem montażu drzwi o odpowiednich wymiarach.
6. Wykonanie wylewek betonowych, izolacji przeciwwilgociowej oraz ocieplenia podłogi na gruncie.
7. Wykonanie ścianek działowych w pom. WC [1.2].
8. Wykonanie izolacji pionowej ścian zewnętrznych.
9. Wykonanie okładziny z cegły pełnej, chroniącej izolację pionową ścian zewnętrznych.
10. Wykonanie i uzupełnienie tynków.
11. Malowanie pomieszczeń.
12. Wykonanie posadzki z płytek ceramicznych.
13. Montaż stolarki drzwiowej.

### **• Parter**

1. Demontaż płytek PCV w pomieszczeniu jadalni.
2. Demontaż boazerii ściennej.
3. Demontaż ścianek działowych w pom. kuchni.
4. Poszeżenie otworu drzwiowego pomiędzy kuchnią i jadalnią i okiennego pomiędzy zmywalnią a jadalnią.
5. Wykonanie ścianek działowych.
6. Powiększenie i zmiana położenia otworu pod drzwi w pom. porządkowym [2.7].

7. Wykonanie okładziny podłogowej z wykładziny tarket.
8. Wykonanie lamperii z tynku mozaikowego (graniplastu).
9. Obłożenie ścian do wysokości 2,0 m w pomieszczeniach: kuchni, przygotowalni, obieralni, zmywalni i pomieszczeniu porządkowym, płytkami ceramicznymi ściennymi.
10. Wykonanie posadzek z płytek ceramicznych podłogowych, łatwozmywalnych.
11. Malowanie pomieszczeń.
12. Wymiana drzwi wejściowych drewnianych na aluminiowe pełne, ciepłe.

## **IV. Technologia wykonania robót budowlanych.**

### **1. Roboty rozbiórkowe**

Rozbiórkę konstrukcji ścian działowych należy prowadzić przy użyciu ręcznych narzędzi do robót budowlanych zgodnie z technologią i sztuką budowlaną. Uzyskany materiał należy na bieżąco usuwać ze strefy prowadzonych robót. Do rozbiórki posadzek dopuszcza się użycie narzędzi o napędzie mechanicznym.

### **2. Ścianki działowe**

Wewnętrzne ścianki działowe należy wykonać z cegły ceramicznej dziurawki kl. 10 na zaprawie cem.-wapiennej marki 3.

### **3. Tynki wewnętrzne ścian**

Na wykonanych ścianach murowanych, tynki cementowo-wapienne grub. 1,5 cm z gładzią gipsową.

### **4. Podłogi i posadzki**

W pomieszczeniu jadalni – wykładzina tarket.

W pozostałych pomieszczeniach – płytki ceramiczne.

### **5. Stolarka drzwiowa**

Stolarkę drzwiową wewnętrzną należy wymienić na typową, płycinową.

Drzwi zewnętrzne – aluminium pełne, ciepłe.

### **6. Okładziny wewnętrzne.**

Ściany w jadalni obłożone do wysokości 1,5 m tynkiem mozaikowym.

W pomieszczeniach kuchni, obieralni, zmywalni, przygotowalni i pomieszczeniu porządkowym, ściany do wysokości 2 m, obłożone ściennymi ceramicznymi płytkami szklwionymi na zaprawie klejowej.

### **7. Malowanie**

Pomieszczenia malowane dwukrotnie farbą emulsyjną w kolorze jasnym, po uprzednim zagruntowaniu powierzchni malowanej preparatami gruntującymi.

## **V. Charakterystyka energetyczna.**

- Zakres projektu ogranicza się do wnętrza lokalu, co nie powoduje zmian w zakresie charakterystyki energetycznej budynku.
- Ślusarka okienna zewnętrzna wykonana z profili PCV ciepłych, zgodna z obowiązującymi normami.
- Ślusarka drzwiowa zewnętrzna, wymagająca wymiany na drzwi zewnętrzne pełne, wykonane z aluminium, ciepłe.
- Kotłownia znajduje się w części budynku, nie objętej opracowaniem.

## **VI. Ocena konstrukcji budynku oraz ekspertyza dotycząca możliwości wykonania prac budowlanych.**

Stan techniczny konstrukcji części budynku będącej przedmiotem opracowania jest zadowalający. Konstrukcja ścian i stropu nie budzi zastrzeżeń i może być wykorzystana do projektowanej przebudowy układu funkcjonalnego pomieszczeń wynikającego z założonej technologii bloku żywieniowego. Zakres prac budowlanych ogranicza się do wykonania elementów budowlanych konstrukcyjnych o niewielkim wpływie na podstawową konstrukcję nośną obiektu, w związku z czym projektowane prace budowlane nie wpłyną negatywnie na stan techniczny budynku. Poszerzenie otworów w ścianie nośnej nie będzie negatywnie wpływało na elementy konstrukcyjne budynku. Zmiany funkcjonalne umożliwią dostosowanie pomieszczeń kuchennych do założonej funkcji bloku żywieniowego.

Prawidłowo przeprowadzone prace wyburzeniowe i remontowe prowadzone pod nadzorem osoby posiadającej uprawnienia do kierowania robotami budowlanymi bez ograniczeń nie będą stanowiły zagrożenia dla budynku oraz jego użytkowników.



## **VII. Ochrona przeciwpożarowa**

1. Budynek istniejący, trzykondygnacyjny, w zasadniczej części jako dydaktyczny.
2. Główna konstrukcja budynku – ściany zewnętrzne spełniają wymaganą odporność R60 oraz stropy otynkowane zaprawą cementową odporność REI60.
3. Wyposażenie w podręczny sprzęt gaśniczy stanowią będą gaśnice proszkowe o masie min. 2 kg środka gaśniczego na każde 100 m<sup>2</sup> powierzchni strefy pożarowej ustawionych w miejscach widocznych i oznakowanych.
4. Kierunki wyjścia z budynku należy oznakować zgodnie z obowiązującą normą. Drzwi z budynku otwierają się na zewnątrz, układ komunikacyjny zapewnia nieprzekroczenie dopuszczalnych długości dojść i przejść ewakuacyjnych /10m/.
5. Drogi ewakuacji zostaną oznakowane wg PN-92/N-01256/02.
6. Lokal należy wyposażać w przeciwpożarowy wyłącznik prądu.
7. Piwnice są oddzielone stropem i zamknięte drzwiami EIC 30.
8. Blok żywieniowy kwalifikowany jest do kategorii zagrożenia ludzi ZL III. Piwnice o gęstości obciążenia ogniowego do 500 MJ/m<sup>2</sup>.
9. Projekt dotyczy jedynie przebudowy wewn. węzła żywieniowego.

**OPIS TECHNICZNY**  
**do projektu technologii przebudowy bloku żywieniowego**  
**w Szkole Podstawowej w Rozprzy.**

**I. STAN ISTNIEJĄCY**

*1. Parametry techniczne stanu istniejącego:*

a) piwnice

L.p.	NAZWA POM.	POW. UŻYTKOWA
1.1	KORYTARZ	3,33
1.2	POM. GOSP.	3,96
1.3	SKŁAD OPAŁU	12,31
1.4	MAGAZYN KUCHNI	21,54
1.5	KORYTARZ	6,57
1.6	MAGAZYN SPRZĘTU SPORT.	20,68
1.7	POM. TECHNICZNE	5,10
	RAZEM	73,49

b) parter

L.p.	NAZWA POM.	POW. UŻYTKOWA
2.1	KORYTARZ	2,93
2.2	OBIERALNIA	5,93
2.3	WC	1,41
2.4	KUCHNIA	29,78
2.5	SPIŻARKA	2,56
2.6	ŚWIETLICA-JADALNIA	85,55
	RAZEM	128,16

*2. Technologia zespołu żywieniowego – stan istniejący.*

Blok żywieniowy znajduje się na parterze we wschodniej części budynku szkoły. Pomieszczenia magazynowe oraz gospodarcze, znajdują się w piwnicy, bezpośrednio pod zapleczem kuchennym.

Na parterze znajduje się kuchnia, obieralnia, spiżarka, wc, jadalnia oraz korytarz. W piwnicy natomiast znajdują się pomieszczenia magazynowe, gospodarcze oraz skład opału.

Komunikację pomiędzy piwnicą a parterem zapewnia żelbetowa klatka schodowa. Istniejąca kuchnia opalana jest paliwem stałym, tł. węglem kamiennym i drewnem. Droga wydawania posiłków krzyżuje się z drogą zwrotu naczyń brudnych.

Aktualny stan technologiczny użytkowanego bloku żywieniowego nie spełnia warunków

sanitarно – epidemiologicznych, dlatego zachodzi potrzeba jego przebudowy.

### **3. *Wyposażenie w media techniczne:***

Istniejący blok żywieniowy wyposażony jest w instalację zimnej i ciepłej wody, instalację kanalizacyjną, elektroenergetyczną i CO.

W bloku żywieniowym działa wentylacja grawitacyjna.

## **II. STAN PROJEKTOWANY**

### **1. *Założenia ogólne.***

Przebudowa istniejącego bloku żywieniowego zgodnie z zaleceniami inwestora i kierownictwa szkoły winna być przeprowadzona z wykorzystaniem istniejących pomieszczeń przynależnych do bloku żywieniowego, bez możliwości powiększenia powierzchni. Blok żywieniowy powinien być dostosowany do możliwości przygotowania obiadów dla około 100 uczniów.

Biuro intendenta znajduje się w innej części budynku.

### **2. *Założenia technologiczne.***

W procesie technologicznym zastosowano tradycyjną metodę przygotowania i wydawania posiłków oraz wyeliminowano możliwość krzyżowania się drogi wydawania posiłków i zwrotu naczyń. Dla spełnienia tych założeń pomieszczenia piwnicy zostały przystosowane do magazynowania produktów żywnościowych oraz zapewnienia warunków higieniczno – sanitarnych dla obsługi kuchni. W tym celu w piwnicy zlokalizowano trzy pomieszczenia magazynowe do przechowywania produktów żywnościowych oraz pomieszczenie wc z przedsionkiem i pomieszczenie socjalne z szatnią dla obsługi węzła żywnościowego.

W pomieszczeniach parteru pomieszczenie obieralni pozostało bez zmian, pom. WC zostało przekształcone na pom. porządkowe, natomiast z pomieszczenia kuchni zostały wydzielone pomieszczenia: przygotowalnia produktów, kuchni oraz zmywalni.

### **3. *Technologia węzła żywieniowego.***

Półprodukty oraz produkty składowane będą w pomieszczeniach magazynowych, wyposażonych w regały magazynowe oraz szafy chłodnicze, skąd przez obieralnię trafiać będą na odpowiednie stanowiska dalszej obróbki wstępnej i termicznej w przygotowalnię i kuchni. Z kuchni posiłki podawane będą poprzez drzwi z oknem podawczym, na salę jadalni. Po zakończeniu konsumpcji brudne naczynia będą zbierane i podawane oknem podawczym, gdzie po opróżnieniu z odpadków naczynia będą

zmywane i suszone. Zebrane odpadki będą rozdrabniane przez zamontowany w zmywalni rozdrabniacz odpadków organicznych i usuwane porzez kanalizację sanitarną. Odpadki które nie będą nadawały się do rozdrabniania w rozdrabniaczu, gromadzone będą w koszu na odpadki i usuwane dobowo wraz z odpadkami z obieralni, po zakończeniu pracy kuchni. Czyste naczynia wielorazowego użytku podawane będą ze zmywalni bezpośrednio do kuchni przez szafę przelotową.

#### ***4. Technologia przechowywania i przygotowywania produktów.***

##### **Ziemniaki i warzywa.**

Ziemniaki, warzywa i owoce będą okresowo magazynowane w skrzyniach drewnianych lub workach w przeznaczonym na ten cel magazynie. Wstępna obróbka ziemniaków i jarzyn następować będzie w pomieszczeniu obieralni przy użyciu obieraczki mechanicznej i krajalnicy do warzyw. W obieralni będzie możliwe obmycie użytych produktów pod bieżącą wodą. Warzywa i ziemniaki do obieralni będą dostarczane ręcznie w stosownych pojemnikach. Obierzyny z ziemniaków i jarzyn będą usuwane na zewnątrz w szczelnych i zamkniętych koszach, poprzez korytarz i drzwi zewnętrzne.

##### **Mięsa i ryby.**

Dostawa mięsa i ryb, jak również innych produktów, może odbywać się w czasie pracy kuchni. Dostawa powinna odbywać się w porcjach, w szczelnych metalowych pojemnikach poprzez korytarz wejściowy i być przechowywana w urządzeniach chłodniczych, przeznaczonych do tego celu, stanowiących wyposażenie odpowiedniego magazynu. Przygotowanie wstępne takie jak: mycie, mielenie, następuje w pomieszczeniu przygotowalni, skąd w stosownych naczyniach będzie dostarczane do dalszej obróbki w pomieszczeniu kuchni.

##### **Produkty suche.**

Mąki, makarony, kasze, cukier, sól itp. Powinny być kupowane jako paczkowane i zakupywane w większych ilościach. Przechowywanie produktów powinno się odbywać w magazynie produktów suchych, na regałach przyściennych. Poszczególne produkty winny być posegregowane.

##### **Pieczyno.**

Pieczyno krojone dostarczane będzie codziennie, wg potrzeb.

#### ***5. Środki chemiczne.***

Środki chemiczne będą przechowywane w pomieszczeniu porządkowym, zlokalizowanym na parterze. Środki chemiczne powinny być zakupywane w opakowaniach i przechowywane na regale drewnianym. Pomieszczenie porządkowe powinno być wyposażone w zimną i ciepłą wodę.

## **6. Pomieszczenie higieniczno – sanitarne.**

Węzeł higieniczno – sanitarny dla personelu wyposażony jest w WC kompakt oraz umywalkę zlokalizowaną w przedsionku. Węzeł zlokalizowany został w pomieszczeniach piwnicy. Pomieszczenie będzie wyposażone w wentylację mechaniczną, uruchamianą równocześnie z oświetleniem.

Szatnia dla personelu z pom. socjalnym znajduje się w piwnicy.

## **7. Wyposażenie węzła żywieniowego.**

Podstawowe wyposażenie pokazano na rysunkach 1-T i 2-T. Okna kuchenne zaopatrzyć w siatki przeciw owadom i żaluzje chroniące przed nadmiernym nasłonecznieniem

## **8. Parametry techniczne stanu projektowanego:**

a) piwnice

L.p.	NAZWA POM.	POW. UŻYTKOWA
1.1	KORYTARZ	3,33
1.2	WC Z PRZEDSIONKIEM	3,96
1.3	MAGAZYNEK	12,31
1.4	MAGAZYNEK	21,54
1.5	KORYTARZ	6,57
1.6	MAGAZYNEK	12,36
1.7	POM. TECHNICZNE	5,10
1.8	POM. SOCJALNE Z SZATNIĄ	8,32
	RAZEM	73,49

b) parter

L.p.	NAZWA POM.	POW. UŻYTKOWA
2.1	KORYTARZ	2,93
2.2	OBIERALNIA	5,93
2.3	PRZYGOTOWALNIA	7,40
2.4	KUCHNIA	16,53
2.5	KORYTARZ	2,82
2.6	ZMYWALNIA	4,57
2.7	POM. PORZĄDKOWE	1,41
2.8	JADALNIA	85,55
	RAZEM	127,14

## **9. Wyposażenie w media techniczne:**

Projektowany blok żywieniowy wyposażony będzie w instalację zimnej i ciepłej wody, instalację kanalizacyjną, elektroenergetyczną, CO oraz klimatyzację.

Wentylacja grawitacyjna i mechaniczna.

**INFORMACJA DOTYCZĄCA BEZPIECZEŃSTWA  
I OCHRONY ZDROWIA**

dla projektowanych obiektów budowlanych, ze względu na specyfikę do  
uwzględnienia w planie bezpieczeństwa i ochrony zdrowia  
w procesie realizacji inwestycji

I NAZWA OBIEKTU  
BUDOWLANEGO

: **Projekt przebudowy bloku żywieniowego  
w Szkole Podstawowej w Rozprze.**

II ADRES REALIZACJI  
INWESTYCJI

: **UL. SZKOLNA 1, 97-340 ROZPRZA,  
NR EWID. DZ. 296/6, GMINA ROZPRZA**

III INWESTOR

: **GMINA ROZPRZA**

IV ADRES INWESTORA

: **Al. 900-lecia 3, 97-340 Rozprza**

V IMIĘ I NAZWISKO  
PROJEKTANTA

: .....  
Zam. ....  
...-.....

VI JEDNOSTKA  
PROJEKTOWA

: .....  
Zam. ....  
...-.....

październik 2010 r.

# CZĘŚĆ OPISOWA

## I-ZAKRES ROBÓT:

Inwestor planuje wykonanie przebudowy bloku żywieniowego w Szkole Podstawowej w Rozprzy.

### *Warunki lokalizacyjne :*

Miejsce realizacji inwestycji - działka nr 296/6 w Rozprzy przy ul. Szkolnej 1.

- Warunki gruntowe: w miejscu realizacji inwestycji występują proste warunki gruntowe, klasa bonitacyjna B, podłoże mineralne.
- W rejonie posiadania projektowanych obiektów nie stwierdzono występowania niekorzystnych zjawisk geologicznych.
- Poziom wód gruntowych znajduje się poniżej spodu fundamentów.
- Wody gruntowe nie agresywne w stosunku do betonu.
- W obrębie planowanej zabudowy nie występują urządzenia melioracyjne.
- Teren nie jest wpisany do rejestru zabytków, ochrony środowiska, nie zostały też dla niego ustanowione strefy ochronne np.: górnicza pożarowa, sanitarna.
- Projektowany obiekt nie stwarza zagrożenia dla środowiska.
- Nie stwierdzono też zagrożenia dla higieny i zdrowia użytkowników.

### *Warunki przygotowania i prowadzenia robót budowlanych:*

Uczestnicy procesu inwestycyjnego mają obowiązek współdziałania ze sobą w zakresie bezpieczeństwa i ochrony zdrowia w procesie przygotowania i realizacji budowy.

Wszystkie osoby przebywające na terenie budowy obowiązują stosowanie niezbędnych środków ochrony indywidualnej.

Bezpośredni nadzór nad przestrzeganiem bioz na stanowiskach pracy sprawuje Kierownik budowy.

### *Zagospodarowanie terenu budowy:*

- Oznaczenie terenu obejmuje opracowaniem za pomocą tablic ostrzegawczych,
  - Energia elektryczna w ramach placu budowy z istniejącego przyłącza,
  - Woda w ramach placu budowy z istniejącego przyłącza.
  - Prace budowlane- montażowe prowadzone będą w naturalnych warunkach,
  - Łączność telefoniczna w czasie prowadzenia robót budowlano- montażowych - bezprzewodowa.
- Składowiska materiałów budowlanych zlokalizowane w południowej części działki poza rejonem lokalizacji projektowanego obiektu.



## ***SZCZEGÓŁOWY ZAKRES ROBÓT BUDOWLANYCH***

***o którym mowa w art. 21 a ust. 2 ustawy z 7 lipca 1994 r - Prawo Budowlane obejmuje:***

Roboty budowlane, których charakter, organizacja lub miejsce prowadzenia stwarza szczególnie wysokie ryzyko powstania zagrożenia bezpieczeństwa i zdrowia ludzi, a w szczególności upadku z wysokości:

- a) roboty, przy których wykonaniu występuje ryzyko upadku z wysokości ponad 5,0 m- brak
- a) roboty ziemne o głębokości wykopów o ścianach pionowych bez rozparcia o głębokości powyżej 1,5 m. – brak

***Informacji dotyczącej bezpieczeństwa i ochrony zdrowia ze względu na specyfikę projektowanego obiektu budowlanego, uwzględnionej w planie bezpieczeństwa i ochrony zdrowia zgodnie z art. 20 ust. 1 pkt 1b ustawy- Prawo Budowlane należy do projektanta.***

***Kierownik budowy jest obowiązany, w oparciu o niniejszą informację bezpieczeństwa i ochrony zdrowia, przed rozpoczęciem budowy sporządzić lub zapewnić sporządzenie „planu bezpieczeństwa i ochrony zdrowia „, uwzględniając specyfikę obiektu budowlanego i warunki prowadzenia robót budowlanych - art. 21 a ust. 1 ustawy Prawo Budowlane .***

***Zgodnie z art. 21a ust. 3 ustawy Prawo Budowlane wzmaganie dotyczące bezpieczeństwa i ochrony zdrowia przy wykonywaniu robót budowlanych określają przepisy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, - Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 6 lutego 2003 roku.***

***W oparciu o powyższe przepisy cały proces budowlany może my podzielić na trzy fazy robót:***

- 1 - Roboty przygotowawcze i regulacje ogólne,***
- 2 - Roboty stanu surowego,***
- 3 - Roboty wykończeniowe i końcowe.***

**Ad.1. Roboty przygotowawcze i regulacje ogólne:**

Roboty przygotowawcze i regulacje ogólne przedstawione były w I-szej części zakresu robót dla całego zamierzenia inwestycyjnego.

**Ad.2. Roboty stanu surowego wznoszonych budynków i obiektów:**

- roboty rozbiórkowe,
- roboty izolacyjne,
- roboty murarskie i tynkarskie,

**Ad. 3 Roboty wykończeniowe i końcowe:**

- roboty malarskie i porządkowe.

## ***II - ISTNIEJĄCY STAN ZAINWESTOWANIA NA DZIAŁCE INWESTORA, STANOWIĄCEJ PRZEDMIOT INNIEJSZEGO OPRACOWANIA:***

Działka oznaczona nr ew.: 296/6, położonej w Rozprzy, przy ul. Szkolnej 1, położona po lewej stronie drogi patrząc w kierunku zachodnim.

Opracowaniem został objęty rejon położony od strony drogi publicznej oznaczony literami ABCD. Działka w pełni uzbrojenia.  
Działka posiada zjazd z drogi publicznej.

***III - Elementy zagospodarowania działki lub terenu, które mogą stwarzać zagrożenie bezpieczeństwa i zdrowia ludzi .***

W rejonie lokalizacji projektowanej budowy budynku mieszkalnego, nie stwierdzono instalacji i urządzeń podziemnych, mogących znaleźć się w zasięgu prowadzonych robot.

***IV - Przewidywane zagrożenia występujące podczas realizacji robót budowlanych:***

Projekt nie przewiduje prowadzenia robót budowlanych, których charakter, organizacja i miejsce prowadzenia stwarza szczególnie wysokie ryzyko zagrożenia życia i zdrowia ludzi. Robotnicy wyposażeni będą w odzież ochronną, rękawice i okulary ochronne stosownie do potrzeb. Przed przystąpieniem do wykonywania robot pracownicy zostaną przeszkoleni ustnie w zakresie BHP, co potwierdzą podpisem. Ze względu na niewielki obszar robót budowlanych i niski stopień ich skomplikowania nie przewiduje się skomplikowanych środków zapobiegawczych. Wszystkie roboty należy przeprowadzać pod nadzorem osoby posiadającej odpowiednie uprawnienia do kierowania robotami budowlanymi.

***V - Przed przystąpieniem do realizacji robót szczególnie niebezpiecznych kierownik budowy każdorazowo przeprowadza indywidualny instruktaż stanowiskowy.***

Wykaz robót budowlanych szczególnie niebezpiecznych:

- brak

***VI - Środki techniczne i organizacyjne, zapobiegające niebezpieczeństwom wynikającym z wykonywania robót budowlanych w strefach szczególnego zagrożenia zdrowia lub w ich sąsiedztwie, w tym zapewniających bezpieczną i sprawną komunikację, umożliwiającą szybką ewakuację na wypadek pożaru, awarii lub innych zagrożeń:***

Istniejąca droga wewnętrzna w czasie realizacji robót bud. pełni rolę drogi pożarowej. Strefa niebezpieczna wygradzona i oznakowana w sposób uniemożliwiający dostęp osobom postronnym.

Teren objęty opracowaniem oznaczony na planie zagospodarowania działki o nr ewid. 296/6, posiada dostęp do drogi publicznej.

Każdorazowo po zakończeniu robót inwestor zamyka teren budowy na klucz, który znajduje się na posesji.

**OPRACOWAŁ**