

|                               |
|-------------------------------|
| <b>ZAWARTOŚĆ DOKUMENTACJI</b> |
|-------------------------------|

**A. KARTA PROJEKTU**

- |                                                                                                                                   |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| I. Zawartość dokumentacji                                                                                                         | str. 2-3 |
| II. Oświadczenia projektantów o należyтым wykonaniu dokumentacji oraz kopie dokumentów przynależności do Izby i nadania uprawnień | str. 2-3 |

**B. PROJEKT ZAGOSPODAROWANIA TERENU**

- |                     |      |
|---------------------|------|
| I. Opis techniczny. | str. |
| II. Część rysunkowa | str. |

**C. PROJEKT BRANŻY ARCHITEKTONICZNO-KONSTRUKCYJNA BUDYNKU CENTRUM INFORMACYJNO-EDUKACYJNEGO**

- |                     |      |
|---------------------|------|
| I. Opis techniczny. | str. |
| II. Część rysunkowa | str. |

**D. PROJEKT BRANŻY ELEKTRYCZNEJ**

- |                     |      |
|---------------------|------|
| I. Opis techniczny  | str. |
| II. Część rysunkowa | str. |

**E. PROJEKT BRANŻY SANITARNEJ**

- |                     |      |
|---------------------|------|
| I. Opis techniczny  | str. |
| II. Część rysunkowa | str. |

**G. UZGODNIENIA PROJEKTOWE** -

1. Kopia mapy zasadniczej
2. Decyzja o Ustaleniu warunków zabudowy nr 57/2019 wydana przez Burmistrza Miasta Bielawy pismem nr GP. 6730.56.2019
3. Uzgodnienie projektu przez PIS
4. Potwierdzenie Umowy o świadczenie usług dystrybucji Tauron Polska energia z 26-02-2019
5. Kompleksowa Umowa dostarczenia paliwa gazowego z 02-12-2015 PGNiG obrót detaliczny

1. Wstęp ;
  - 1.1. Przedmiot opracowania :
  - 1.2. Podstawa opracowania :
  - 1.3. Materiały wyjściowe :
  - 1.4. Cel opracowania :
  - 1.5. Zakres opracowania :
2. Opis terenu opracowania :
  - 2.1. Opis ogólny terenu opracowania
  - 2.2. Istniejący stan zagospodarowania
3. Projektowane zagospodarowanie terenu :
  - 3.1. Koncepcja programowo - przestrzenna zagospodarowania terenu
  - 3.2. Projektowane obiekty budowlane i liniowe oraz elementy małej architektury.
  - 3.3. Zestawienie powierzchni zagospodarowania terenu
  - 3.4. Projektowana przebudowa układu komunikacyjnego
  - 3.7. Projektowane uzbrojenie terenu .
4. Uzgodnienia :

II . Część rysunkowa .

## 1. Wstęp ;

### 1.1 . Przedmiot inwestycji :

Przedmiotem opracowania **jest projekt przebudowy i zmiany sposobu użytkowania części pomieszczeń** istniejącego budynku Centrum Informacyjno-Edukacyjnego Ekologicznych Ogródów Dydaktycznych znajdujących się na terenie Parku Miejskiego w Bielawie polegającego na utworzeniu punktu gastronomicznego. Obiektu centrum informacyjno-edukacyjnego posiada niezbędną infrastrukturą towarzyszącą tj. zjazdem z drogi publicznej , przyłącze wody , kanalizacji sanitarnej , zasilania w energię elektrycznej i gaz –nie przewiduje się konieczności ich przebudowy – bez zmian .

### 1.2 . Podstawa opracowania :

Podstawą opracowania jest zlecenie Inwestora oraz Decyzja o Ustaleniu warunków zabudowy z dnia 8-08-2019 wydana przez Burmistrza Miasta Bielawy pismem nr GP. 6730.56.2019 .

### 1.3. Materiały wyjściowe :

- ☐ Decyzja o Ustaleniu Warunków Zabudowy
- ☐ Uzgodnienie projektu z inwestorem
- ☐ Umowy dostawy mediów

### 1.4. Cel opracowania :

Celem opracowania jest opracowanie projektu architektoniczno-budowlanego zamierzenia

### 1.5. Zakres opracowania :

Zakresem opracowania jest projekt zmiany sposobu użytkowania i przebudowy części pomieszczeń istniejącego budynku Centrum Informacyjno-Edukacyjnego Ekologicznych Ogródów Dydaktycznych znajdujących się na terenie Parku Miejskiego w Bielawie polegającego na utworzeniu punktu gastronomicznego w miejscu istniejącego zaplecza

## **2. OPIS TERENU OPRACOWANIA :**

### **2.1. Opis ogólny terenu opracowania**

- Park Miejski o pow. ok. 9ha zlokalizowany w centrum miasta Bielawy , na południe od zespołu zamkowego . Teren płaski , rzędne 298,12-302,07 spadki terenu rzędu 0.11% ( wzdłuż ul. Wojska Polskiego ) do 4.6% ( wzdłuż krawędzi zachodniej Parku ) .
- budynek Centrum znajduje się w centralnej części parku na terenie działki 3 i 4/2 .
- lokalizacja budynku centrum , dojeżdż i dojazdów oraz przyłączy – bez zmian – poza zakresem opracowania .
- Teren pozostaje poza obszarami wpływu szkód górniczych .
- Teren znajduje się na obszarze strefy ochrony konserwatorskiej – na terenie ośrodka historycznego miasta Bielawy wpisanego do rejestru zabytków Decyzją nr A/2562/507 z dnia 1-12-1958.
- Projektowana inwestycja jest zgodna z zapisami decyzji nr 57/2019 o ustaleniu warunków zabudowy

### **2.2. Istniejący stan zagospodarowania terenu**

Teren Parku Miejskiego znajduje się w centrum miasta . Na sąsiednich terenach znajdują się :

- Na wschód – zespół zabudowy mieszkaniowej jednorodzinnej wzdłuż ul. Wojska Polskiego ,
- Na południe działki skayt parku i rezerwy terenowej pod miasteczko rowerowe
- Na zachód – gimnazjum nr 2 , przedszkole i zespół zabudowy mieszkaniowej wielorodzinnej dwukondygnacyjnej z poddaszami użytkowymi
- Na północ zespół zabudowy mieszkaniowej wielorodzinnej , budynki czterokondygnacyjne

Na kopii mapy zasadniczej zostały ujawnione

- Istniejące przyłącze wody wo50c
- Istniejące przyłącze gazu g25c
- Istniejące przyłącze kanalizacji sanitarnej ks160c
- Istniejąca instalacja kd500
- Elementy dróg i ścieżek na terenie Parku zapewniający możliwość dojazdu do obiektu

Istniejący obiekt czynny i użytkowany .

## **3 .PROJEKTOWANE ZAGOSPODAROWANIE TERENU;**

### **3.1 . Koncepcja programowo- przestrzenna zagospodarowania terenu .**

Projektowane zmiany dotyczą jedynie wnętrza obiektu i nie dotyczą konieczności przebudowy terenu wokół obiektu .

Teren opracowania położony jest na terenie ośrodka historycznego miasta Bielawy wpisanego do Rejestru zabytków decyzją nr A/2562/507 z dnia 1.12.1958r .

Dla terenu opracowania nieobjętego zapisami miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego Burmistrz Miasta Bielawa wydał Decyzję o ustaleniu warunków zabudowy .

Teren znajduje się poza granicami terenu górniczego .

### **3.2 . Projektowane obiekty budowlane i liniowe:**

- Nie przewiduje się konieczności realizacji nowych obiektów kubaturowych
- Nie przewiduje się konieczności realizacji nowych instalacji zewnętrznych , dróg i dojazdów

### **3.3 Zestawienie powierzchni zagospodarowania terenu .**

Bez zmian.

### **3.4 . Projekt przebudowy układu komunikacyjny .**

Bez zmian .

### **3.7 . Projektowane uzbrojenie terenu .**

Bez zmian.

## **4 . Uzgodnienia :**

### **4.1. Uzgodnienia z zakresu ochrony przeciwpożarowej**

Zaprojektowane zmiany nie wymagają uzgodnienia z rzeczoznawcą ds. p-poż celem stwierdzenia zgodności z przepisami dot. ochrony przeciwpożarowej .

### **4.2 . Uzgodnienia z zakresu warunków sanitarno - epidemiologicznych**

W ramach opracowania dokonano uzgodnienia realizacji obiektu pod względem zgodności z przepisami dot. ochrony sanit. –epidem

### **4 .3. Uzgodnienia z zakresu ergonomii i Bhp**

Obiekt centrum nie podlega uzgodnieniu . Kierownik budowy w imieniu Wykonawcy winien opracować plan BIOZ .

### **4 .4. Uzgodnienia z zakresu ochrony środowiska**

Zakres przebudowy istniejącego budynku centrum nie stanowi zagrożenia dla środowiska i nie podlega uzgodnieniu .

### **4 .5. Uzgodnienia z zakresu ochrony zabytków**

Teren parku Miejskiego w Bielawie położonego na terenie ośrodka historycznego miasta w Bielawie wpisanego do rejestru zabytków . Zakres przebudowy

Opracował:

## I . OPIS TECHNICZNY .

Zawartość dokumentacji

1 . Wstęp .

2 . Opis architektoniczno- konstrukcyjny budynku .

- 2.1. Opis ogólny obiektu
- 2.2. Przeznaczenie i program użytkowy projektowany
- 2.3. Opis udostępnienia obiektu dla niepełnosprawnych
- 2.4. Instalacje wewnętrzne i zewnętrzne
- 2.5. Dane techniczno- ekonomiczne zabudowy .

A) Opis technologii lokalu gastronomicznego

3. Zagadnienia przeciwpożarowe

4.Opis architektoniczno – konstrukcyjny

5. Charakterystyka energetyczna

6.Informacja dotycząca bezpieczeństwa i ochrony zdrowia na placu budowy

II . Część rysunkowa .

rysunek nr 2i Rzut parteru – inwentaryzacja

w skali 1 : 100

rysunek nr 2A Rzut parteru - projekt cz. architektonicznej

w skali 1 : 100

rysunek nr 3A Rzut dachu

w skali 1 : 100

rysunek nr 4A Elewacja frontowa i tylna

w skali 1 : 100

rysunek nr 5A Elewacje boczne

w skali 1 : 100

rysunek nr 6A Przekrój B-B

w skali 1 : 100

rysunek nr 7A Przekrój C-C

w skali 1 : 100

## **1. WSTĘP ;**

### **1.1 . Przedmiot opracowania :**

Przedmiotem opracowania jest projekt przebudowy i zmiany sposobu użytkowania części pomieszczeń istniejącego budynku centrum informacyjno- edukacyjnego , znajdującego się na terenie Ekologicznych Ogrodów Dydaktycznych utworzonych na terenie Parku Miejskiego w dz. geodez. nr 2/3, 3 obręb: 0003 Osiedle

### **1.2 . Podstawa opracowania :**

Podstawą opracowania jest zlecenie Inwestora w osobie dyr. Ośrodka Sportu i Rekreacji w Bielawie oraz Decyzja o Ustaleniu Warunków zabudowy wydana przez Burmistrza Miasta Bielawa

### **1.3. Materiały wyjściowe :**

Dokumenty wymienione i załączone w części G dokumentacji.

### **1.4. Cel opracowania :**

Celem opracowania jest przygotowanie dokumentacji architektoniczno- budowlanej obiektu niezbędnej do jego realizacji .

## 2. OPIS ARCHITEKTONICZNO – KONSTRUKCYJNY ;

### 2.1. Opis ogólny obiektu :

Istniejący budynek o konstrukcji murowej, murowany z cegły ceramicznej, usztywniony rdzeniami żelbetowymi, ze ścianami docieplonymi metodą lekką suchą, z obudową deską kompozytową. Budynek jest niepodpiwniczony, parterowy, jednokondygnacyjny, przekryty dachem stromym o pokryciu z blachy aluminiowej w kolorze antracyt. Podniesiono współczynniki izolacyjności cieplnej przegród- zwiększono grubość izolacji cieplnej do gr.15cm, zastosowano ciepłą, szczelną stolarkę okienną - dla polepszenia warunków użytkowania obiektu. Obiekt został wyposażony w indywidualne system ogrzewania z użyciem czynnika grzewczego – gazu – piec gazowy kondensacyjny.

### 2.2. Przeznaczenie i program użytkowy obiektu istniejącego :

Budynek pierwotnie zaprojektowano i zrealizowano jako jednokondygnacyjny z wejściem bezpośrednio z zewnątrz do Sali stanowiącej główne pomieszczenie użytkowe. Sala o funkcji dydaktyczno-edukacyjnej z wyposażeniem w dla słuchaczy oraz stanowiska dla prowadzącego. Dla Sali zaprojektowano zaplecze z wyposażeniem z umywalką, zlewozmywakiem lodówką i szafkami kuchennymi oraz stolikiem do spożycia kawy, herbaty w czasie przerwy.

Zaplecze sanitarne budynku zaprojektowano w postaci: WC dla mężczyzn z dwoma oczkami WC i dwoma pisuarami oraz wydzielonym przedsionkiem z dwoma umywalkami oraz WC dla kobiet i osób niepełnosprawnych także z wydzielonym przedsionkiem z umywalką z wyposażeniem dostosowanym do wymogów osób o ograniczonej zdolności poruszania się a także atestowane pochwyty uchylne.

Dla osoby odpowiedzialnej za funkcjonowanie obiektu zaprojektowano pomieszczenie biurowo-administracyjne z biurkiem i szafami na dokumenty.

Pomieszczenie pomocnicze to pom. porządkowe ze zlewem na wys. 40cm, złączką do węża, wpustem podłogowym, półką na środki czystości. W pom. tym zaprojektowano zamontowanie pieca gazowego z zamkniętą komorą spalania o mocy do 20kW.

### 2.2. Przeznaczenie i program użytkowy PROJEKTOWANY :

Budynek jest i pozostaje jednokondygnacyjny niepodpiwniczony z wejściem bezpośrednio z zewnątrz. Nie przewiduje się rozbudowy i nadbudowy budynku istniejącego

Zachowano wejście do Sali o funkcji dydaktyczno-edukacyjnej

Zaprojektowano zmianę sposobu użytkowania istniejącego zaplecza – zaprojektowano realizację wydzielonego ścianką działową lokalu gastronomicznego. Lokal będzie obsługiwał istniejącą salę jako zaplecze istniejącej Sali.

Zaprojektowano przebudować istniejące wyposażenie tj.: umywalki, zlewozmywaka dodatkowo zaprojektowano:

- Miejsce na możliwość postawienia do 3 szaf chłodniczych na towary do sprzedaży – zalecane przeszklone
- Przebudowę ciągu z szafkami kuchennymi z blatem do przygotowywania produktów do sprzedaży – blaty pokryte okleiną z melaminy lub HPLQ odporną na zarysowanie, niepalną z krawędzią przednią wyoblona
- Na blacie nad szafkami zaprojektowano ustawienie
- Profesjonalnego ekspresu do kawy ciśnieniowego – kolbowego, pojemność min. kotła (miedź) 10l, jednostki podgrzewania (miedź / chrom) min. 2, produkcja ciepłej wody na godz. Min 300, ogrzewanie elektryczne napięcie 230/400V/240- 415V, moc 900/ 3170, silnik pompy 30-240V, moc 165W, elektryczny podgrzewacz filiżanek, waga ok. 160kg, wymiary 765x570mm wys, 535mm,
- toster profesjonalny,
- Miejsce na Kasę fiskalną
- Witryna ekspozycyjna chłodnicza poj. 160 l, wym. 855x570x633 mm | EDENOX, VERS-160

---

MOC CAŁKOWITA: 0.2 kW

---

NAPIĘCIE: 230 V



|                         |                                                                                                     |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TEMPERATURA MINIMALNA:  | 0 °C                                                                                                |
| TEMPERATURA MAKSYMALNA: | 12 °C                                                                                               |
| ILOŚĆ PÓLEK:            | 2 szt.                                                                                              |
| ILOŚĆ DRZWI:            | 2 szt.                                                                                              |
| MATERIAŁ:               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• stal malowana</li> <li>• szkło</li> </ul>                  |
| RODZAJ DRZWI:           | suwane                                                                                              |
| KOLOR:                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• inox</li> <li>• czarny</li> <li>• przezroczysty</li> </ul> |

- część zaplecza oddzielona od Sali konsumpcyjnej blatem podnoszonym
- wymianę istniejącej zmywarki szer. 40cm na nową szer. 60cm – profesjonalną z opcją wyparzania
- montaż zlewu do mycia warzyw – możliwość przygotowania sałatek
- montaż zlewu do mycia sprzętów kuchennych
- 4 stoliki 80x120cm z 2-3 krzesłami – łącznie 11 szt krzeseł
- 4 stoliki 80x120 z 20 krzesłami -zewnętrzne – odporne na warunki atmosferyczne
- Wszystkie krzesła i stoliki umożliwiające sztablowanie
- Uzupełnienie mebli i szafek kuchennych szafka 40x60 z szufladami w miejscu istniejącej
- Szafki 60x60 – szt. 2
- Zmywarka podblatowa z opcją wyparzania 60x60 w obudowie
- Szafka 90x70 – szt. 1 , wzmocniona pod witrynę chłodniczą
- Szafka 90x60 pod kasę fiskalną
- Lada podnoszona uchylna 90x60 z blatem identycznym jak kuchenny na szafkach

Szafki wyposażone w szuflady na metalowych prowadnicach teleskopowych o udźwigu do 10kg każda ,  
 Blaty i fronty zabezpieczone okleinami HPLQ

Z części zaplecza istnieje możliwość bezpośredniej obsługi Sali 6 – poprzez okno 110x130 cm umieszczone na poziomie 100cm oraz bezpośrednio tarasu . Istniejące okno 150x150 zostanie wymienione na nowe z możliwością zastosowania skrzydła przesuwne .

Istniejące zaplecze sanitarne budynku zaprojektowano przebudować w następujący sposób

- WC dla kobiet i osób niepełnosprawnych pom. nr 3 i 4 – bez zmian
- WC dla mężczyzn pom. nr 2 , zostanie podzielone na 2 -jedno oczko WC zostanie wydzielone ( drzwi zamykane na klucz) do użytkowania jedynie przez personel lokalu gastronomicznego – konieczność posiadania książeczek WR , natomiast drugie oczko WC i część z pisuarami oraz wydzielonym przedsionkiem z dwoma umywalkami - pozostaje bez zmian

W pomieszczeniu biurowo-administracyjne z biurkiem i szafami na dokumenty zostanie dodatkowo zamieszczona szafa na odzież wierzchnią dla personelu lokalu - pomieszczenie zostanie użyczone pracownikom lokalu gastronomicznego .

Pomieszczenie pomocnicze to pom. porządkowe ze zlewem na wys. 40cm , złączką do węża , wpustem podłogowym , półką na środki czystości . W pom. tym zaprojektowano zamontowanie pieca gazowego z zamkniętą komorą spalania o mocy do 20kW .

Spis pomieszczeń użytkowych po przebudowie z elementami wykończenia:

| NR POM. | FUNCJA                        | Posadzka       | Ściany                | Sufit                            | wentylacja   | Powierzch. |
|---------|-------------------------------|----------------|-----------------------|----------------------------------|--------------|------------|
| 1       | BIURO                         | Wykładzina PVC | latex                 | Sufit modułowy                   | Grawitacyjna | 9,10       |
| 2       | WC PRACOWNIKÓW                | Gress          | Terakota 2.0          | Sufit modułowy                   | Grawitacyjna | 3,74       |
| 3       | WC PRZEDSIONEK                | Gress          | Terakota 2.0          | Sufit modułowy                   | Grawitacyjna | 3,63       |
| 4       | WC KOBIET I NIEPEŁNOSPRAWNYCH | Gress          | Terakota 2.0          | Sufit modułowy                   | Grawitacyjna | 3,78       |
| 5       | WC PRZEDSIONEK                | Gress          | Terakota 2.0          | Sufit modułowy                   | Grawitacyjna | 3,71       |
| 6       | SALA                          | Gress/PCV      | Latex                 | Obudowa desek                    | Mechaniczna  | 68.19      |
| 7       | ZAPLECZE                      | Gress          | Latex<br>Terakota 2.0 | Obudowa desek/ sufit podwieszany | Mechaniczna  | 17.28      |
| 8       | KOMUNIKACJA                   | gress          | Latex                 | Sufit modułowy                   | Mechaniczna  | 5,41       |
| 9       | POM. TECHNICZNE               | Gress          | Emulsja               | Sufit modułowy                   | Grawitacyjna | 3,45       |
| 10      | SALA KONSUMPCYJNA             | Gress          | Emulsja               | Sufit modułowy                   | Grawitacyjna | 15.16      |
| 11      | WC MĘSKIE                     | Gress          | Emulsja               | Sufit modułowy                   | Grawitacyjna | 3.15       |

ŁĄCZNIE

136.6m<sup>2</sup>

### 2.3. Opis udostępnienia obiektu dla osób niepełnosprawnych :

Poziomy parteru dostępny dla osób niepełnosprawnych poprzez istniejące wejście bezpośrednio z poziomu Tarasu i pochylnią o maksym. pochyleniu podłużnym 6% ,

Na wejściach i ciągach komunikacyjnych wys. maks. progów nie może przekraczać 20mm . W obiekcie istniejące WC dostosowane dla osób niepełnosprawnych – bez zmian .

### 2.4. Instalacje wewnętrzne i zewnętrzne .

Obiekt został wyposażony w instalacje wewnętrzne :

- Elektryczną : oświetlenia i gniazdek - **należy zrealizować dodatkowe gniazda i punkty oświetleniowe zapewniające właściwe warunki pracy na terenie zaplecza i Sali konsumpcyjnej , w tym zasilanie projektowanych urządzeń**
- Monitoring – bez zmian
- Wodno –kanalizacyjną : umywalkę i zlewozmywak w zapleczu , oraz WC męskie z 2 oczkami WC i pisuarami oraz 1 WC damskie i osób niepełnosprawnych – bez zmian
- Gazową: zasilanie kotła gazowego z zamkniętą komorą spalania , piec gazowy dwufunkcyjny , kondensacyjny .
- Wentylację mechaniczną dla wybranych pomieszczeń, **realizacja okapu nad urządzeniami grzewczymi**

### 2.5. Dane techniczno-ekonomiczne :

budynku istniejącego  
**POWIERZCHNIA ZABUDOWY**  
**POW. UŻYTKOWA**  
**POWIERZCHNIA CAŁKOWITA**  
**KUBATURA OGÓLNA**

**167,09m<sup>2</sup>**  
**138.14 m<sup>2</sup>**  
**167,09 m<sup>2</sup>**  
**826.44m<sup>3</sup>**

budynku po przebudowie  
**POWIERZCHNIA ZABUDOWY**  
**POW. UŻYTKOWA**

**167,09m<sup>2</sup>**  
**136.60 m<sup>2</sup>**

**A) OPIS TECHNOLOGII LOKALU GASTRONOMICZNEGO :**

- Zaprojektowano sale konsumpcyjną ze stolikami dla do 11 os.
- Część produkcyjna składa się z
- ciągu produkcyjnego złożonego z blatu roboczego i zlewozmywaka ( do obróbki warzyw- sałatki i owoców itp) , mycie grzybów do tostów i zapiekanek
- stanowisko do mycia sprzętu i narzędzi do produkcji będzie wyposażone w zlewozmywak z ociekaczem,
- lodówkę do przechowywania próbek produkcji do badania sanepid – podblatowa ,
- umywalkę do mycia rąk
- Szafy chłodnicze ustawione w pom. zaplecza 7 wymagają właściwego odprowadzenie nadmiaru ciepła –
- Urządzenia grzewcze tościarka , mikrowelę do podgrzewania pizzy i zapiekanek ( w opakowaniach dostarczanych z zewnątrz) i blat odkładczy .
- ciąg roboczy do wydawania złożony z blatu roboczego z kasa fiskalną
- okno podawcze na salę edukacyjną umożliwiającą bezpośrednią dostawę potraw i napojów
- okno podawcze na taras ( przebudowa okna istniejące na okna ze skrzydłem przesuwным )
  
- Szafki dolne i górne pozwolą na czasowe przechowywanie garnków , narzędzi i sztuców do produkcji . Szafy chłodnicze i witryna pozwolą na czasowe przechowywanie produktów wymagających schłodzenia – lodów , ciast itp do bieżącego spożycia .

**1. Wytyczne formalno– prawne**

Realizacja obiektu musi następować w zgodzie z obowiązującymi przepisami, normami i zasadami wiedzy technicznej w szczególności:

- 1) ustawą z dnia 7 lipca 1994r. Prawo budowlane (t. j. Dz. U z 2018r. poz.1202 ze zm.),
- 2) rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (t. j. Dz.U. z 2015 r. poz.1422 ze.zm.)
- 3) przepisami przeciwpożarowymi a w szczególności Rozporządzeniem Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 24 lipca 2009 r. w sprawie przeciwpożarowego zaopatrzenia w wodę oraz dróg pożarowych Dz.U.009 nr 14 poz 1030 oraz Rozporządzeniem MSWiA w sprawie uzgadniania projektu budowlanego pod względem ochrony przeciwpożarowej z dnia 2 grudnia 2015 Dz.U.z 2015 poz 2117.
- 2) Rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny (pracy Dz.U. 1997 nr 129 poz. 844) czy Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2006 nr 171 poz. 1225).

**1. UKŁAD FUNKCJONALNO- PRZESTRZENNY POMIESZCZEŃ ZAPLECZA KUCHNI**

- a) Zakłada się wydawanie
- Napoje gorące Kawa i herbata – zostanie zamontowany profesjonalny ekspres do kawy –kawa przechowywana w szafkach lub na półkach pom. 7 zaplecze
  - Napoje zimne przechowywane w szafach i ladach chłodniczych i na półkach - napoje w opakowaniach
  - Ciastka , cukierki i inne produkty spożywcze w opakowaniach gotowe – przechowywane na półkach i regałach
  - Lody w opakowaniach , przechowywane z szafach chłodniczych i witrynie chłodniczej
  - Lody gałkowe przechowywane w szafach chłodniczych
  - Ciasta i ciastka świeże przywożone w opakowaniach zbiorczych krojone i podawane na talerzykach jednorazowych przechowywane w witrynie chłodniczej

- Zapiekaniki – gotowe w opakowaniach przywożone z zewnątrz – podgrzewane w mikroweli i podawane w opakowaniach jednorazowych
- Tosty – produkowane na terenie obiektu – półprodukty do produkcji tostów czyli bułki , pieczarki , ser żółty, masło , przyprawy będą dostarczane w opakowaniach przez salę konsumpcyjną na zaplecze 7 i tam przechowywane w szafach chłodniczych lub szafkach kuchennych zgodnie z zaleceniami producenta . Przygotowanie i mycie na blacie ciągu produkcyjnego ze zlewozmywakiem z ociekaczem do mycia produktów
- Frytki podawane ewentualnie gotowe – jako przywożonego gotowe do spożycia a jedynie podgrzewane w mikroweli
- Wszystkie produkty podawane na naczyniach jednorazowych , natomiast kawa i napoje gorące w kubkach i filiżankach wyparzanych w zmywarce

#### b) Transport-

- Ze względu na specyfikę obiektu nie przewiduje się konieczności transportu produktów spożywczych . Produkty będą wydawane bezpośrednio na salę konsumpcyjną 10 lub poprzez okienko do Sali edukacyjnej 6
- Zwrot naczyń bezpośrednio przez ladę konsumencką
- Transport i dostawa półproduktów lub produktów od producentów zewnętrznych przez drzwi wejściowe i salę konsumencką
- Osprzęt np. montować częściowo na szafkach kuchennych dolnych umożliwiających magazynowanie sprzętu i urządzeń do produkcji , blatach i stołach do pracy – ewentualna zmiana **układu mebli podlega uzgodnieniu z projektantem i inwestorem** .
- Ekspedycja potraw będzie wykonywana na poprzez drzwi - do pomieszczenia Sali jadalnianej 1.29
- Przechowywanie zasobów typu szklisko i talerzyki itp. będzie się odbywać w miejscu ich stałego użytkowania - szafki dolne i górne .
- Środki czystościowe i dezynfekujące przechowywane będą w pomieszczeniu porządkowym **1.9** .
- Zwrot brudnych kubków następuje poprzez blat , a po umyciu w maszynie z programem wyparzania ZM oczyszczone powraca na zaplecze 7 .
- Zmywalni **wydzielonej brak** . zaplecze zostanie wyposażone w zmywarkę z opcją wyparzania działającą w zakresie temperatur +85 do +90°C (Odpadki konsumenckie , gromadzone w pojemniku z wymiennymi wkładami jednorazowymi . Po napełnieniu 2/3 pojemności i szczelnym zawiązaniu będą wynoszone na zewnątrz budynku przez salę 10 -po zakończeniu dnia pracy należy starannie umyć i dezynfekować w pomieszczeniu sprzętu porządkowego.
- Magazynowanie produktów i półproduktów do produkcji odbywać się będzie w szafach chłodniczych ( zaprojektowano miejsce na 3szt) , oraz na regałach na półkach
- Wytyczne branżowe – ściany i sufity we wszystkich pomieszczeniach winny mieć powierzchnię zmywalną twardą np. z okładziną z terakoty

#### 1. WYTYCZNE BRANŻOWE

- **Zaopatrzenie w wodę i odprowadzenie ścieków :**  
Należy przewidzieć zaopatrzenie w wodę do celów technologicznych , gospodarczych , porządkowych i p.pożarowych . Do wszystkich punktów wodnych ( umywalk i zlewozmywaków) oraz odbiorników technologicznych należy doprowadzić wodę ciepłą ( temp. +50°C ) i zimną lub tylko zimną w zależności od potrzeb . Dopływ wody do odbiorników wody technologicznej należy wykonać wg DTR tych urządzeń i ewentualnie poprzedzić filtrami do wody .

Kanalizację sanitarną prowadzić wszędzie gdzie została doprowadzona woda. Ścieki sanitarne określa się na poziomie 95% zużycia wody do celów technologicznych oraz 100% wody do celów porządkowych i gospodarczych.

Przewody i instalacje wod.-kan. prowadzić w obudowanych kanałach.

W miejscach oznaczonych na rzucie należy wykonać wpusty podłogowe a posadzki ukształtować ze spadkiem 1.5%. W umywalkach oznaczonych na rzucie zamontować złączki do węża z ciepłą i zimną wodą użytkową

- **O g r z e w a n i e :**

Zalecane temperatury w pomieszczeniach.

- ☐ Produkcyjnych +20°C
- ☐ magazynowych +10°C
- ☐ pozostałych zgodnie z normą PN-82/B-02402 „temperatury ogrzewanych pomieszczeń w budynkach”

Usytuowanie grzejników nie może kolidować z zastosowanym wyposażeniem technologicznym. Stosowane grzejniki winny być gładkie i łatwe w utrzymaniu czystości.

- **Wentylacja grawitacyjna :**

Wymagane jest, aby w każdym pomieszczeniu była wentylacja grawitacyjna zapewniająca 1.5 do 3.0- krotną wymianę powietrza na godzinę, a w pomieszczeniach z wentylacją mechaniczną 0.5-krotną wymianę na godzinę. Nawiewy powietrza nawietrzakami nadokiennymi. Wywiew kanałami wentylacyjnymi z wyprowadzeniem ponad dach.

- **Wentylacja mechaniczna :**

- Dla pomieszczeń wymagających wentylacji mechanicznej należy uwzględnić zyski i straty ciepła od, urządzeń grzewczych, szaf chłodzących, przebywających ludzi, nasłonecznienia i oświetlenia

- Wentylacja winna zabezpieczać przed nagromadzeniem się ciepła i wilgoci

- Magazyn urządzeń chłodniczych – wg zysku ciepła urządzeń,

- Temperatura nawiewu winna wynosić 18-20°C, a prędkość przepływu powietrza w strefie przebywania ludzi winna być nie większa niż 0.3m/s.

- Nad urządzeniami grzewczymi trzon kuchenny wykonać okap z podłączeniem do istniejącego przewodu kominowego.

- Dla sali konsumpcyjnej wentylacja min. 15 m<sup>3</sup>/ godz. na każdą osobę co daje 11os klientów + 2 obsługi = 13x15m<sup>3</sup>/h = 195m<sup>3</sup>/h

- **I n s t a l a c j a e l e k t r y c z n a :**

Obiekt należy wyposażać w instalację elektryczną do celów produkcyjnych, instalacyjnych, oświetleniowych i porządkowych.

W pomieszczeniach o dużej wilgotności wszystkie oprawy i wyłączniki winny być hermetyczne, a gniazda wtykowe zerowane, przed odbiorem wymagają sprawdzenia.

Gniazda siłowe doprowadzić do urządzeń technologicznych wg wytycznych producenta, gniazda wtykowe winny znajdować się we wszystkich pomieszczeniach w ilości zgodnej z zapotrzebowaniem.

Instalacja oświetleniowa winna zapewniać odpowiednie normowe natężenie światła.

- **O ś w i e t l e n i e s z t u c z n e :**

Natężenie oświetlenia sztucznego zaprojektować zgodnie z normą PN-84/E-02033 „Oświetlenie wnętrz światłem elektrycznym.

- **U w a g i d o d a t k o w e :**

Przed rozpoczęciem działalności należy:

- Wykonać analizę wody do celów spożywczych
- Sprawdzić działanie wentylacji mechanicznej

- Wykonać pomiary głośności urządzeń
- Sprawdzić skuteczność zabezpieczenia przed porażeniem prądem
- Zgłosić obiekt do odbioru we właściwej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej .

## 2. OPIS PROJEKTU ARCHITEKTONICZNO- BUDOWLANEGO ;

### 2.1. Opis ogólny obiektu :

Nie przewiduje się przebudowy bryły obiektu tj nie przewiduje się konieczności przebudowy ścian zewnętrznych i dachu . Zakres projektowanych zmian to przebudowa wnętrza poprzez realizację ścianek działowych .

### 3. Zagrożenia przeciwpożarowe :

#### 1. Dane ogólne.

Budynek istniejący jest obiektem wolnostojący .

Budynek parterowy , niepodpiwniczony .

Odległość budynku od granic z działkami sąsiednimi wynosi powyżej 50m .

Zagospodarowanie budynku:

- sala dla 24 słuchaczy + 1 prowadzący zajęcia
- jednoprzestrzenny lokal małej gastronomi złożony z Sali konsumpcyjnej i zaplecza oddzielnego barem – 11 osób konsumentów + 1-2 obsługi
- pomieszczenia pomocnicze – sanitariaty , zaplecze , biuro, pom. porządkowe .

Podstawowe parametry techniczne budynku : zgodnie z pkt 2.5

- 1) wysokość budynku – 7,15m - budynek niski.

Ze względu na pełnioną funkcję budynek zalicza się do kategorii zagrożenia ludzi ZL III – obiekt usługowy – edukacji - użyteczności publicznej oraz gastronomi .

#### 2. Klasa odporności pożarowej budynku i odporności ogniowej jego elementów.

Budynek niski na podst. § 8 Rozorz. M.l. z dnia 12.04.2002 w sprawie warunków techn. jakim powinny odpowiadać budynki i ich usyt. Dz. U nr 75 budynek o wys. 1 kondygnacji zaliczony do ZL III powinien być wykonany w klasie „D” odporności pożarowej dla spełnienia min.par.212 ust.7 warunków technicznych.

Poszczególne elementy budynku odpowiadają klasie zaprojektowanej i mają następujące klasy odporności ogniowej :

| Klasa odporności Pożarowej budynku | Klasa odporności ogniowej elementów budynku |                     |                                    |                                 |                                |
|------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------|------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| Główna konstrukcja nośna           | Konstrukcja dachu                           | Strop <sup>1)</sup> | Ściana zewnętrzna <sup>1),2)</sup> | Ściana wewnętrzna <sup>1)</sup> | Przekrycie dachu <sup>3)</sup> |
| 2                                  | 3                                           | 4                   | 5                                  | 6                               | 7                              |
| <b>R 30</b>                        | -                                           | <b>REI 30</b>       | <b>EI 30</b>                       | -                               | -                              |

#### Oznaczenia w tabeli:

R - nośność ogniowa (w minutach), określona zgodnie z Polską Normą dotyczącą zasad ustalania klas odporności ogniowej elementów budynku,

E - szczelność ogniowa (w minutach), określona jw.,

I - izolacyjność ogniowa (w minutach), określona jw.,

1) Jeżeli przegroda jest częścią głównej konstrukcji nośnej, powinna spełniać także kryteria nośności ogniowej (R) odpowiednio do wymagań zawartych w kol. 2 i 3 dla danej klasy odporności pożarowej budynku.

2) Klasa odporności ogniowej dotyczy pasa między kondygnacyjnego wraz z połączeniem ze stropem.

3) Wymagania nie dotyczą nasłonecznionych, świetlików, lukarn i okien połaciowych, jeśli otwory w połaci dachowej nie zajmują więcej niż 20% jej powierzchni; nie dotyczą także budynku, w którym nad najwyższą kondygnacją znajduje się strop albo inna przegroda, spełniająca kryteria określone w kol. 4.

Uwaga -Ściany wewnętrzne dla komórek lokatorskich bezklasowe , za wyjątkiem obudowy drogi komunikacji poziomej EI15

Na podstawie §213 ,2,c wymagania odporności pożarowej budynków nie dotyczą budynków działalności usługowej o kubaturze do 1000m<sup>3</sup>.

Budynek istniejący po przebudowie będzie miał następującą konstrukcję :

- 1) główna konstrukcja nośna – ściany murowane z pustaków ceramicznych gr. 24 cm oraz rdzenie żelbetowe;
  - 2) ściany zewnętrzne – ściany murowane z pustaków ceramicznych , ściany fundamentowe z bloczków betonowych gr. 24 cm;
  - 3) ściany działowe – lekkie z płyt gipsowo-kartonowych
  - 4) stropy – brak ; projektuje się miejscowo sufit podwieszany nad pom. sanitarnymi i biurem
  - 5) dach – o konstrukcji tradycyjnej drewnianej z pokryciem z blachy .
- Powyższa konstrukcja budynku spełnia wymagania dla klasy „D” odporności pożarowej budynku.

### 3. Podział na strefy pożarowe.

Cały budynek stanowi jedną strefę pożarową.

### 4. Warunki ewakuacji.

W budynku zaprojektowano 5 wyjść bezpośrednio na zewnątrz budynku, zamykane drzwiami jedno i dwuskrzydłowymi o szerokości min. 0.9 (w tym nieblokowane skrzydło 0,9 m w świetle).

Maksymalna długość przejścia ewakuacyjnego wynosi nie więcej niż 10m na poziomej drodze ewakuacyjnej – przy dopuszczalnym 40m .

### 5. Urządzenia i sprzęt przeciwpożarowy.

Obiekt zaprojektowano w Instalację elektryczną wyposażoną w przeciwpożarowy wyłącznik prądu przy głównym wejściu do budynku.

### 6. Dojazd pożarowy do budynku.

Budynek niski o pow. strefy poniżej 1000m<sup>2</sup> nie wymaga drogi pożarowej.

Do obiektu zaprojektowano dojazd okazjonalny np. dla karetki pogotowia , utwardzony o szer. 3.5m z możliwością zawracania samochodem wokół obiektu .

### 7. Zaopatrzenie wodne.

Dla budynku użyteczności publicznej o kubaturze poniżej 2500m<sup>3</sup> i powierzchni nieprzekraczającej 500m<sup>2</sup> nie wymaga zaopatrzenia w wodę do zewnętrznego gaszenia pożaru .

### 8. Instalacje techniczne.

Na budynku będzie wykonana instalacja odgromowa.

W budynku projektowana jest instalacja gazowa.

### 9. Uwagi .

Budynek niski , ZLIII o strefie pożarowej o powierzchni nieprzekraczającej 1000m<sup>2</sup> nie wymaga uzgodnienia w zakresie ochrony p. pożarowej – na podst. Rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z 16.czerwca 2003r 4.1.ust. 3

## 4.0 OPIS ARCHITEKTONICZNO KONSTRUKCYJNY

### Założenia obliczeniowe

- obciążenie śniegiem (wg PN-80/B-02010/Az1/Z1-1: połac bardziej obciążona, strefa 1, A=300 m n.p.m., nachylenie połaci 30,0 st., obiekt niższy niż otaczający teren albo otoczony wysokimi drzewami lub obiektami wyższymi):

- na połaci lewej  $s_{kl} = 1,008 \text{ kN/m}^2$ ,  $s_{ol} = 1,512 \text{ kN/m}^2$

- na połaci prawej  $s_{kp} = 0,672 \text{ kN/m}^2$ ,  $s_{op} = 1,008 \text{ kN/m}^2$

- obciążenie śniegiem traktuje się jako obciążenie średniotrwale

- obciążenie wiatrem (wg PN-B-02011:1977/Az1:2009/Z1-3: strefa I, teren A, wys. budynku  $z = 7,0 \text{ m}$ ):

- Posadowienie wg strefy przemarzania gruntu tj min. na głębokości 0.8m poniżej terenu zgodnie z PN-91/B-03020

Budynek spełnia – bez zmian

### 4.1. Grunty :

Poza zakresem opracowania . Obiekt istniejący

### 4.2. Fundamenty :

Obiekt istniejący . nie przewiduje się konieczności przebudowy istniejących fundamentów .

### 4.3. Ściany konstrukcyjne :

Nie przewiduje się przebudowy ścian istniejących lub konieczności wznoszenia nowych

### 4.4. Ścianki działowe :

Projektuje się ścianki działowe wykonać jako ścianki lekkie z płyt gipsowo - kartonowych na stelażu z profili stalowych cienkościennych. Dla ścianek zastosować poszycie z podwójnej płyty. Dla ściany wydzielającej salę , prowadzonej do połaci dachowej zastosować poszycie z dwóch płyt 1.25 z każdej strony .

Pod armaturę sanitarną i zabudowę zamontować poprzeczki i elementy montażowe.

Izolację akustyczną wykonać z wełny mineralnej w matach twardych w rękawie z foli PE , na pełną wysokość .

### 4.5. Podciągi , nadproża :

Bez zmian .

### 4.7. Stropy i wieńce :

Na terenie obiektu nie projektuje się stropów .

Zaprojektowano realizację sufitu podwieszanego wydzielającego pomieszczenie Sali konsumpcyjnej na cięgnach stalowych .

Zaprojektowano wykonać sufit na wysokości 330cm od posadzki obłożony od strony pomieszczeń płytami gipsokartonowymi wodoodpornymi .Sufit wykonać z profili stalowych zimnogiętych wysokości 10cm. W przestrzeni sufitów ułożyć min 5cm wełny mineralnej.

### 4.9. Dachy i pokrycie :

Bez zmian . Projektuje się jedynie wyjście projektowanej wentylacji – analogicznie jak istniejące

### 4.10. Kominy :



W obiekcie zaprojektowano komin do odprowadzenia nadmiaru ciepła okapem nad urządzeniami grzewczymi aluminiowy z rury spiro sztywnej z ociepleniem z wełny mineralnej  
Wywiewniki łączyć z obsługiwanyymi pomieszczeniami rurami aluminiowymi spiro ocieplonymi wełną mineralną. W sufitach zamontować anemostaty wywiewne. W kanałach zamontować wentylatorki osiowe wspomagające ciąg włączane przy zapaleniu światła  
Wszystkie kominy i wywiewniki winny być zamontowane zgodnie ze sztuką budowlaną, z zabezpieczeniem i odprowadzeniem skroplin.

#### 4.11. Podłogi i posadzki :

Bez zmian

#### 4.12. Izolacje :

- Bez zmian

#### 4.13. Tynki i okładziny wewnętrzne :

W Sali konsumpcyjnej 10 i Sali 6 ścianach wykonać ściany z płyt gkf szpachlowanych, malowanych farbą latexową odporną na zmywanie na welonie z włókna szklanego.

Powłoki latexowe o szczególnej odporności na wielokrotne wycieranie. wg: PN-EN 13300 lub PN 92/C-81517. W Klasie I <5 µm po 200 cyklach szorowania, mat satynowy o wydajności od 10 do 15 m<sup>2</sup> z 1 litra dla jednej warstwy, w klasa I -5000 cykli mycia (norma odporności), nie żółknąca, z wysoką siłą krycia, dobrą przyczepność do podłoża, niekapiąca. Włóknina zabezpieczająca powierzchnie tynkowaną, niepalna, z włókna szklanego, nienasiąkliwa z rolek szer. 100cm, wzór płótno o gramaturze 110mg/m<sup>2</sup>, ilość kleju 200-250mg/m<sup>2</sup>, ilość farby 300mg/m<sup>2</sup>, o niskim oporze dyfuzyjnym, malowana dwukrotnie farbą lateksową, układana na kleju latexowym

W pomieszczeniach zaplecza 7 wykonać okładziny zmywalne do wys. 200cm z terakoty w średniej grupie cenowej wg. Secocenbud, płytki ceramiczne, kat I, A1, kalibrowanych, spełniające wymagania normy ISO 10545- 1 do 14, odpornych na pęknięcia włoskowate analogiczne jak istniejące, podlegają akceptacji co do wzoru i sposobu ułożenia przez Zamawiającego.

#### 4.14. Tynki i okładziny zewnętrzne :

Bez zmian.

#### 4.15. Stolarka okienna i drzwiowa :

Zaprojektowano

- wymianę istniejącego okna rozwieralnego w pomieszczeniu zaplecza 7 na nowe dwudzielne o jednym skrzydle przesuwym z (szybą termoizolacyjną) aluminiowe - w kolorze RAL 9006 z szybami o obniżonym współczynniku emisji – k tak by stolarka okienna profil wraz z szybą spełniał wymóg poniżej 1.4 W/m<sup>2</sup>K.
- okno 110/130 w konstrukcji aluminiowej przeszklone, przesuwne służące jako okno podawcze na salę 6
- drzwi jednoramowe, podwójnie szklone szybą pojedynczą

Drzwi zewnętrzne aluminiowe przeszklone

Drzwi aluminiowe przeszklone ze szczotką. Profile lakierowane są proszkowo.

Izolacja termiczna stolarki zewnętrznej zapewniona przez paski poliamidowe o kształcie omegi wzmocnione włóknem szklanym o wysokości 32 mm. Izolacyjność termiczna zgodnie z PN-EN ISO 10077-1:2006 i PN EN

13947: 2007 przy użyciu programu BISCO (lub równoważnego zgodnego z PN EN ISO 10077-2) pod nadzorem Zakładu Fizyki Ciepłej i Instalacji Sanitarnych ITB.

Wykonane ze stopu EN AW-6060 wg PN –EN 573-3 stan T66 wg PN-EN 515, zgodnie z PN-EN 755-2 .

Odporność na obciążenie wiatrem (EN12210) C2

Wodoszczelność (EN12208) 3A

Przepuszczalność powietrza (EN12207) 2

Siły operacyjne (EN12217)1

Wytrzymałość mechaniczna (EN1192) 4

Odporność na wielokrotne otwieranie i zamykanie (EN12400) 6

Dobór profili na konstrukcję ram ościeżnicy i skrzydeł oraz konstrukcję słupów rygiel, w połączeniu z trójkomorową konstrukcją zapewniają sztywność ram oraz odpowiednią izolacyjność termiczną. Powierzchnie profili wykończone są powłokami lakierniczymi wg systemu kontroli jakości dostawcy. Szklenie następuje przy pomocy uszczelek z EPDM. Pomiędzy ościeżnicą a skrzydłem zastosowany jest podwójny system uszczelek. Otwory drenażowe zlokalizowane są w najniższych częściach profilu.

Wymiary i podział wg rysunków. Drzwi wejściowe antywłamaniowe min. 5 punktowe wyposażone w samozamykacze i zamki patentowe. Szklenie wykonać z szyb bezpiecznych , hartowanych laminowanych .

#### 4.16. Elementy ślusarskie i blacharskie :

Bez zmian poza zakresem opracowania .

#### 4.17. Kolorystyka obiektu :

Obiekt zaprojektowano w kolorystyce materiałów naturalnych.

Elementy zewnętrzne bez zmian .

#### 4.18. Roboty zewnętrzne :

Bez zmian . poza zakresem opracowania

#### 5. Właściwości cieplne przegród - współczynniki przenikania ciepła- charakterystyka energetyczna

Bez zmian . Przebudowa dotyczy elementów wewnętrznych . elementy zewnętrzne bez zmian

## **6 „INFORMACJA DOTYCZĄCA BEZPIECZEŃSTWA I OCHRONY ZDROWIA” NA PLACU BUDOWY- ZOSTAŁA ZAWARTA W PROJEKCIE BUDOWLANYM**

Zgodnie w Ustawą z 7 lipca 1994 r. art.20, ust.1, p.1b Ustawy Prawo Budowlane, Dz.U. z 2003 nr 80, poz.718 i Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury z 23.06.2003 w sprawie informacji dotyczącej bezpieczeństwa i ochrony zdrowia oraz planu bezpieczeństwa i ochrony zdrowia, Dz.U. z 2003 nr 120, poz.1126) Inwestor ma obowiązek sporządzenia planu BIOZ

Opracował:

.....