



ПРОЕКТАНТСКО БЮРО „ТЕРАКОНСУЛТ“ ЕООД

1233 София, ул. „Лютиброд“ № 3, ☎ (02) 981 36 55, ✉ 0888/45 41 40, e-mail: project@teraconsultbg.com

ОБЕКТ: Доизграждане на кабинетната и складова база, реконструкция на съществуващата столова и прилежащата инфраструктура на „Център за професионална квалификация - РДПБЗН - Монтана“ към ГДПБЗН - МВР

ФАЗА: ТЕХНИЧЕСКИ ПРОЕКТ

ЧАСТ: ТЕХНОЛОГИЧНА

ВЪЗЛОЖИТЕЛ: ГД „ПОЖАРНА БЕЗОПАСНОСТ И ЗАЩИТА НА НАСЕЛЕНИЕТО“ при МВР

„МЕГА-СТРОЙ-ИНЖЕНЕР“ ЕООД

Удостоверение № РК-0723

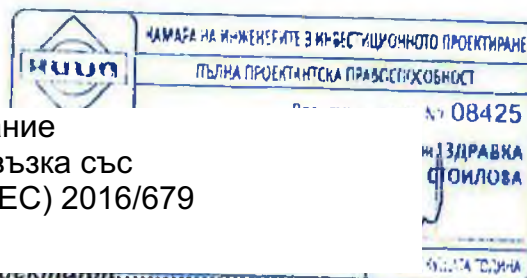
за оценяване на съответствие

инвестиционните проекти

управляване на строителство

дата: 20.11.2013 г.

25.01.2013



Заличено на основание
чл. 37 от ЗОП, във възка със
ЗЗЛД и Регламент (ЕС) 2016/679

(инж. Здравка Стоилова)

Съгласували:

Заличено на
основание
чл. 37 от ЗОП,
във възка със
ЗЗЛД и
Регламент (ЕС)
2016/679
/инж. /
часть „ПБЗ“
/инж. /
часть „ПБ“
/инж. /

Заличено
на
основание
чл. 37 от
ЗОП, във
възка със
ЗЗЛД и
Регламент
(ЕС)
2016/679
/инж. Антоанета Попова /
часть „ПУСО“
/инж. /
часть „Електро“
/инж. /
часть „В и К“
/инж. /
часть „ОВК“
/инж. Антоанета Попова /

Заличено на
основание
чл. 37 от ЗОП, във
възка със
ЗЗЛД и Регламент
(ЕС) 2016/679

ЧАС
специалист
арх.

Ч

специалист:

ИНЖ. М. Антонова

Заличено на основание
чл. 37 от ЗОП, във възка
със
ЗЗЛД и Регламент (ЕС)
2016/679

Управител:.....
/инж. Кънчо Паскалев/

гр.София, 2017г.



M17



ПРОЕКТАНТСКО БЮРО „ТЕРАКОНСУЛТ“ ЕООД

1233 София, ул. „Лютиброд“ № 3, ☎ (02) 961 36 55, 📠 0888/45 41 40, e-mail: project@teraconsultbg.com

ОБЕКТ: Доизграждане на кабинетната и складова база,
реконструкция на съществуващата столова и прилежащата
инфраструктура на „Център за професионална квалификация -
РДПБЗН - Монтана“ към ГДПБЗН - МВР

ФАЗА: ТЕХНИЧЕСКИ ПРОЕКТ

ЧАСТ: ТЕХНОЛОГИЧНА

ВЪЗЛОЖИТЕЛ: ГД „ПОЖАРНА БЕЗОПАСНОСТ И ЗАЩИТА НА НАСЕЛЕНИЕТО“ при МВР

„МЕГА-СТРОЙ-ИНЖЕНЕРИНГ“ ЕООД
Удостоверение № РК-0723/05.07.2017 г.
за оценяване на съответствието на
инвестиционен проект за
упражняване на

дата 20.11.2018

25.01.2018

Заличено на основание
чл. 37 от ЗОП, във възка със
ЗЗЛД и Регламент (ЕС)
2016/679

СОДЪРЖАНИЕ:

ЧАСТ: Архитектура
специалист:
арх. Н. Миладинов

ЧАСТ: Технологии
специалист:
инж. М. Антонова

1. Челен лист и съдържание - 2 стр.
2. Удостоверение за ППП от КИИП гр. София и
Сертификат № 001957/15.06.2017 г. на ЗАД „АСЕТ ИНШУРЪНС“ - 2 стр.
3. Обяснителна записка - 4 стр.
4. Техническа спецификация и количествена сметка на технологичното
обзавеждане- доставка и монтаж на технологично обзавеждане - 2 стр.
5. Обяснителна записка по безопасни и здравословни условия на труд и пожарна
безопасност - 2 стр.
7. Чертежи - 1 брой
- 7.1. План на технологично обзавеждане - кота $\pm 0,00$, М 1:50 - 1 брой

 Секция: ТЕХ Част на проекта: по удостоверение за ППП	КАМАРА НА ИНЖЕНЕРИТЕ В ИНВЕСТИЦИОННОТО ПРОЕКТИРАНЕ
	ПЪЛНА ПРОЕКТАНТСКА ПРАВОСПОСОБНОСТ
	Регистрационен № 08425
	инж. ЗДРАВКА ГЕОРГИЕВА СТОИЛОВА

Заличено на основание
чл. 37 от ЗОП, във
възка със
ЗЗЛД и Регламент (ЕС)
2016/679



УДОСТОВЕРЕНИЕ

ЗА ПЪЛНА ПРОЕКТАНТСКА ПРАВОСПОСОБНОСТ

Регистрационен номер № 08425

Важи за 2019 година

ИНЖ. ЗДРАВКА ГЕОРГИЕВА СТОИЛОВА

ОБРАЗОВАТЕЛНО-КВАЛИФИКАЦИОННА СТЕПЕН

МАГИСТЪР

ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

ИНЖЕНЕР ТЕХНОЛОГ

включен в регистъра на КИИП за лицата с пълна проектантска правоспособност
с протоколно решение на УС на КИИП 13/11.02.2005 г. по части:

ТЕХНОЛОГИЧНА НА ПРЕДПРИЯТИЯ ЗА ПРОИЗВОДСТВО, СКЛАДИРАНЕ И ТЪРГОВИЯ С
ХРАНИ И ЛЕКАРСТВА
ТЕХНОЛОГИЧНА НА ПРЕДПРИЯТИЯ ЗА ТЪРГОВИЯ С НЕХРАНИТЕЛНИ СТОКИ И
КОМУНАЛНО-БИТОВО ОБСЛУЖВАНЕ

Председател на РК

Председател на КР

Заличено на основание
чл. 37 от ЗОП, във възка със
33ЛД и Регламент (ЕС) 2016/679

Заличено на основание
чл. 37 от ЗОП, във възка със
33ЛД и Регламент (ЕС) 2016/679

инж. Н. Каралеев

камера на инженерите в инвестиционното проектиране



УДОСТОВЕРЕНИЕ

ЗА ПЪЛНА ПРОЕКТАНТСКА ПРАВОСПОСОБНОСТ

Регистрационен номер № 08425

Важи за 2018 година

ИНЖ. ЗДРАВКА ГЕОРГИЕВА СТОЙЛОВА

ОБРАЗОВАТЕЛНО-КВАЛИФИКАЦИОННА СТИПЕН
МАГИСТЪР

ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

ИНЖЕНЕР ТЕХНОЛОГ

включен в регистъра на КНИП за лица с пълна проектантска правоспособност
с протоколно решение на УС на КНИП 13/11.02.2005 г. по част:

ТЕХНОЛОГИЧНА НА ПРЕДПРИЯТИЯ ЗА ПРОИЗВОДСТВО, СКЛАДИРАНЕ И ТЪРГОВИЯ С
ХРАНИ И ЛЕКАРСТВА
ТЕХНОЛОГИЧНА НА ПРЕДПРИЯТИЯ ЗА ТЪРГОВИЯ С НЕХРАНИТЕЛНИ СТОКИ И
КОМУНАЛНО-БЪТОВО ОБСЛУЖВАНЕ

Председател на ДС

Заличено на основание
чл. 37 от ЗОП, във възка със
ЗЗЛД и Регламент (ЕС) 2016/679

Председател на КР

Заличено на основание
чл. 37 от ЗОП, във възка със
ЗЗЛД и Регламент (ЕС) 2016/679

инж. П. Коралев

КИИП

УДОСТОВЕРЕНИЕ

ЗА ПЪЛНА ПРОЕКТАНТСКА ПРАВОСПОСОБНОСТ

Регистрационен номер № 08425



Важи за 2017 година

ИНЖ. ЗДРАВКА ГЕОРГИЕВА СТОИЛОВА

ОБРАЗОВАТЕЛНО-КВАЛИФИКАЦИОННА СТЕПЕН

МАГИСТЪР

ПРОФЕСИОНАЛНА КВАЛИФИКАЦИЯ

ИНЖЕНЕР ТЕХНОЛОГ

включен в регистъра на КИИП за лицата с пълна проектантска правоспособност
с протоколно решение на УС на КИИП 13/11.02.2005 г. по части:

ТЕХНОЛОГИЧНА НА ПРЕДПРИЯТИЯ ЗА ПРОИЗВОДСТВО, СКЛАДИРАНЕ И ТЪРГОВИЯ С
ХРАНИ И ЛЕКАРСТВА

ТЕХНОЛОГИЧНА НА ПРЕДПРИЯТИЯ ЗА ТЪРГОВИЯ С НЕХРАНИТЕЛНИ СТОКИ И
КОМУНАЛНО-БИТОВО ОБСЛУЖВАНЕ

Заличено на основание
чл. 37 от ЗОП, във връзка със
ЗЗЛД и Регламент (ЕС) 2016/679

Заличено на основание
чл. 37 от ЗОП, във връзка със
ЗЗЛД и Регламент (ЕС) 2016/679

Печател на КР

А. Чупев

инж. И. Каралеев

СЕРТИФИКАТ № 001957/15.06.2017 г.

С настоящото ЗАД „АСЕТ ИНШУРЪНС“ АД, наричано по-нататък Застраховател, удостоверява наличието на договор за задължителната застраховка по Закона за устройство на територията (ЗУТ), покриваща отговорността на посочения по-долу Застрахован - лице по чл. 171 на ЗУТ /проектант/, сключен, по начин и условия както следва:

ПРЕДМЕТ НА ЗАСТРАХОВКАТА:

Застраховката покрива професионалната отговорност за вреди, причинени на други участници в строителството и/или на трети лица вследствие на неправомерни действия или бездействия при или по повод изпълнение на задълженията им, съгласно Специалните условия на ЗАД „АСЕТ ИНШУРЪНС“ АД.
№ 7261710000638

ЗАСТРАХОВАТЕЛЕН ДОГОВОР:**ЗАСТРАХОВАН:**

ЗДРАВКА ГЕОРГИЕВА СТОИЛОВА

ПЕРИОД НА ЗАСТРАХОВКАТА:

ЕГН: 4 6 0 1 2 4 6 8 5 2

12 месеца

от 00:00:00 часа на 27.07.2017г.

до 24:00:00 часа на 26.07.2018г.

и 5/пет/ години назад 27.07.2012 г. ретроактивна дата за всички обекти.

ЗАСТРАХОВАТЕЛ:

ЗАД „АСЕТ ИНШУРЪНС“ АД,
ул. "Осогово" № 38-40,
1303 София,
тел. (02) 904 77 00

ЗАСТРАХОВАТЕЛНО ПОКРИТИЕ:

Съгласно приложимата нормативна уредба и Специалните условия на ЗАД „АСЕТ ИНШУРЪНС“ АД, и в рамките на посочения лимит на отговорност, договорен в договор № 7261710000638

ЗАСТРАХОВАТЕЛНА СУМА :

50 000 лв. (словом петдесет хиляди)
лева за всички застрахователни събития през периода на застраховката. За едно събитие през срока на застраховката до лимита на застраховането, но не по-малко от 50% от застрахователната сума.

ЗАСТРАХОВАТЕЛНО ОБЕЗЩЕТИЕ:

Обезщетението се изплаща в 15-дневен срок след доказване на основанието и размера на дължимата сума и съобразно предвиденото в Специални условия.
Без самоучастие на застрахования.

СПЕЦИАЛНИ ДОГОВОРЕНОСТИ

Този сертификат съдържа основни положения по сключената застраховка, но не възпроизвежда изцяло съдържанието на приложимите нормативна уредба, Специални условия и договор и не може да им бъде противопоставен.

Заличено на основание
чл. 37 от ЗОП, във възка със
ЗЗЛД и Регламент (ЕС) 2016/679

Заличено на основание
чл. 37 от ЗОП, във възка със
ЗЗЛД и Регламент (ЕС) 2016/679

Заличено на основание
чл. 37 от ЗОП, във възка
със
ЗЗЛД и Регламент (ЕС)
2016/679

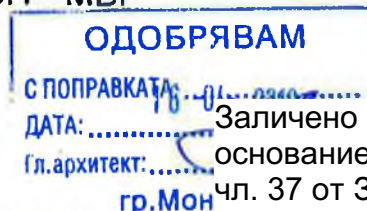


ОБЯСНИТЕЛНА ЗАПИСКА

Относно обект: Доизграждане на кабинетната и складова база, реконструкция на съществуващата столова и прилежащата инфраструктура на „Център за професионална квалификация - РДПБЗН - Монтана“ към ГДПБЗН - МВР

Част: ТЕХНОЛОГИЧНА

Фаза: ТЕХНИЧЕСКИ ПРОЕКТ



I. Основание за проектиране

Настоящата технологична разработка е направена въз основа на договор за обема и съдържанието на инвестиционния проект ГДПБЗН към МВР.

Разработката на проекта представлява реконструкция на съществуващата столова и доизграждане на съществуващата кабинетна, складова база и изграждане на прилежащата инфраструктура в поземлен имот с идентификатор 48489.6.71, АДС № 3040/06.12.2006 г., в гр. Монтана, ул. "Сирма войвода" № 10.

Настоящата технологична разработка включва реконструкция и технологично обзавеждане на съществуващата столова, разположена в част от битовата сграда с идентификатор 48489.6.71.2, с цел увеличаване на капацитета ѝ.

За тази цел се прави вътрешно преустройство и преразпределение на съществуващите помещения в т.ч. складове, кухненски блок, обслужващи и санитарно битови помещения. Залата за хранене се разширява, като се изгражда нова пристройка с застроена площ 40, 62 м², от източна страна на сградата и ще се обзавежда по архитектурен проект.

В ситуационно отношение складовото стопанство, кухненският блок и залата за хранене са разположени така, че входа за зареждане със стоки, храни и материали е обособен от входа за обслужващия персонал и този на столуващите, т. е. всички те са напълно самостоятелни.

Технологичната разработка на проекта е съобразена с действащите в България и Европейския съюз нормативни документи и изискванията за санитарно хигиенен, ветеринарен и технологичен контрол - Закон за храните, Закон за ветеринарно-медицинската дейност, Наредба №1 за хигиената на храните, Норми и правила за проектиране на заведения за обществено хранене на МС и Наредба №4 за обхвата и съдържанието на инвестиционните проекти.

II. Асортимент

Хранителният комплекс е предназначен и ще функционира като кухненски блок със зала за хранене и отдиш за обслужващия персонал, за гости и посетители на сградата „Център за професионална квалификация - РДПБЗН гр. Монтана“ към ГДПБЗН - МВР.

В него ще се предлага широк и разнообразен асортимент от висококачествена собствена кухненска продукция, ястия, аламинутни, салати, супи, студени и топли предястия, сокове, безалкохолни напитки и др.

Ще се работи с охладени заготовки от птиче, свинско и телешко месо, замразени месни продукти, зеленчукови смеси и др., съобразно изготвеното карт - меню.

Всички десерти ще се доставят от специализирана сладкарска работилница.

Ще се разчита на наличното складово стопанство. Зареждането на със суровини, стоки и материали ще става по заявка, с цел предлагане на прясна и висококачествена кулинарна продукция.

III. Режим на работа, обслужване и необходим производствен персонал

В заведението ще се работи на една смяна.

Обслужването ще става от 5 човека на смяна - основен производствен персонал.

Хранителният комплекс е решен на едно ниво, в което е разположено складовото и кухненско обзавеждане, залата за хранене, санитарно битовия възел за обслужващия персонал и посетителите.

Обслужването в столовата е решено на принципа на самообслужването, като е предвиден тръбен път.

Маркирането на поръчките ще става на бюро с компютърна конфигурация - касов апарат и фискален принтер.

В заведението ще се използват съдове за многократна употреба, за което е предвидено необходимото миялно помещение и технологично обзавеждане.

За обслужващия персонал е предвиден санитарно - битов възел, който е обзаведен по Архитектурен проект.

IV. Функционално - технологично решение

Функционално технологичното решение отговаря на заданието на възложителя за реконструкция на съществуващата столова и доизграждане на съществуващата кабинетна, складова база и изграждане на прилежащата инфраструктура в поземлен имот с идентификатор 48489.6.71, АДС № 3040/06.12.2006 г. на ул. "Сирма войвода" № 10, в гр. Монтана.

Реконструкцията на съществуващата столова се прави с цел обзавеждане със съвременен технологично оборудване и инсталации, по-ниски разходи за поддръжка и подобряване на работната среда.

Фактически се прави вътрешно преустройство и преразпределение на съществуващите помещения в т.ч. складове, кухненски блок, обслужващи и санитарно битови помещения.

За неохлаждаемите стоки е предвиден склад за сухи продукти, напитки, консерви и др. който е обзаведен с необходимите складови стелажи.

За тези суровини, за които се изисква хладилно съхранение е предвидена зидана хладилна камера и хладилни съоръжения, с необходимия температурен режим на работа.

Зареждането на складовото стопанство със суровини, стоки, напитки, полуфабрикати и материали ще става по заявка от самостоятелен вход.

Приетите суровини, продукти, стоки и материали чрез транспортна количка ще се транспортират до складовото стопанство и кухненския блок, като някои от тях контролно ще се притеглят на платформена везна с дисплей, разположена до входа за прием.

В непосредствена връзка до складовото стопанство е разположен кухненския блок, който се разширява.

Към кухненския блок са предвидени подготвителни кътове за зеленчуци и месо, които ще се ползват по часови график и за подготовка на птици, риба, яйца. Възможно е в кухнята да се използва яйчен прах и готови миксове за панировка.

За оперативно съхранение на суровините и продуктите към подготвителните кътове са предвидени средно и ниско температурни хладилни шкафови, работни плотове с един и два умивални басейна.

Кухнята на заведението е оформена със студен и топъл кът.

Студената кухня е разположена крайстенно, в близост до подготвителния кът за зеленчуци. Към оформената студена кухня са предвидени хладилни маси, везна електронна, миксер планетарен, универсална кухненска машина, ренде и др.

Топлинният възел в кухнята е решен островно, като към него са включени фритюрник двоен, ел. печка с 6 котлона и фурна, бен мари (отоплител ел. за тавански норми), скара оребрена настолна, неутрални и помощни маси.



Крайстенно в топлата кухня е разположен парен конвектомат готварски.

Над топлинния блок и конвектомата ще е осигурена локална аспирация по ОВК проект, съгласно технологично задание.

Крайстенно в топлата кухня ще са разположени микровълнова печка, тостер тип "Salamander", отопляем шкаф и др.

За измиването на кухненските съдове е обособен работен кът, обзаведен с неръждаем плот, вградени два умивални басейна и горен стенов рафт.

Всички студени, топли предястия, салати, аламинути и специалитети, включени в карт менюто на столовата, ще се предлагат от съществуващи маси с подплатов рафт за издаване на храна.

В съществуващата зала за хранене е предвиден тръбен път за самообслужване.

Маркирането на поръчките ще става на бюро с компютърна конфигурация - касов апарат и фискален принтер.

Залата за хранене се разширява, като се изгражда нова пристройка от източна страна на сградата. Предвидено е двете помещения /старо и ново/ да се обединят, като се направят отвори в съществуващия зид. По този начин залата за хранене ще се увеличи и общата площ ще стане 109,28 м². След реконструкция на столовата в зала ще се хранят едновременно 72 човека, като обзавеждането ще се изпълни по Архитектурен проект.

Съдовете от залата за хранене ще се отсервират през гише и ще се измиват в самостоятелно миялно помещение. В него ще са предвидени необходимите съоръжения - работен плот с вградени два умивални басейни, душ батерия, съдомиялна машина и горен стенов рафт.

Помещението е в непосредствена връзка с кухнята, така че чистите съдове ще се подават директно за съхранението им в отоплителния шкаф за съдове.

Всички хранителни отпадъци ще се събират в затваряеми контейнери, в полиетиленови торби за еднократна употреба и в края на работния ден, по график, ще се изнасят на определено за целта място на площадката, от където съгласно сключен договор с фирма по чистота ще се извозват.

Към складовото стопанство, в близост до миялното помещение, е оформен кът за съхранение на почистващи, дезинфекционни, миещи препарати и материали. Този кът е обзаведен с шкаф за съхранение на препарати с умивален басейн и стенов рафт.

За обслужващия персонал е предвиден санитарно - битов възел, който е обзаведен по Архитектурен проект.

V. Технологично обзавеждане

Необходимото технологично оборудване - хладилно, топлинно и неутрално е стандартно и е съобразено с дейността на обекта и предлагания асортимент.

При проектирането на обекта са взети под внимание препоръките на възложителя и предоставените офертни материали от фирми доставчици на търговско обзавеждане.

Машините и съоръженията трябва да са изработени от материали, разрешени за заведения за хранене, съгласно нормативните изисквания и директиви на ЕС.

Всички машини и съоръжения трябва да са снабдени със сертификат за ползване. Работните части на маси, плотове, хладилни съоръжения и др. трябва да са удобни за лесно почистване и поддържане на необходимата хигиена.

След извършването на основния ремонт и монтаж на технологичното обзавеждане на столовата е необходимо да се изготви инструкция за добри производствени практики (ДПП), добри хигиенни практики (ДХП) и система за контрол и управление на безопасността на храни и напитки (НАССР).

Обслужващият персонал да трябва да бъде запознат с инструкциите и да се провежда системен подход за определяне, оценка и контрол на опасностите.

В процеса на работа е необходимо да се предприемат всички мерки за намаля-



ване и елиминирание на рисковете от замърсяване на хранителната продукция, като се прави анализ на опасностите и се определят критичните контролни точки, техните граници, наблюдава всяка една от тях, като се въвеждат коригиращи действия и се прави непрекъснато проверка.

В обекта трябва да се спазват указанията на одобряващата инстанция БАБХ:

- да не се допуска приемане на стоки с нарушена опаковка или изтекъл срок на годност;

- да има разделно съхранение суровини, стоки и готова продукция по групи;

- да се спазват добрите хигиенни и добрите производствени практики;

В обекта ще са осигурени средства за работно облекло, санитарна хигиена, противопожарни уреди, материали и др.

Необходимото технологично обзавеждане по вид и брой е отразено в приложената графична част на проекта и количествена сметка към него.

Промяна на технологичното обзавеждане може да става само с писмено съгласие на проектанта.

Всички технологични изисквания и задания са отразени в разработките по части Архитектурна, Конструктивна, ЕЛ, ОВиК, ВиК, ПБ и са неразделна част от проекта.

VI. Инсталирана мощност

Необходимата инсталирана мощност за технологични нужди възлиза на ~ 54,0 kW. Коефициентът на едновременност и натоварване е 0,6 - 0,7.

Хладилните съоръжения и аварийното осветление трябва да са свързани в отделен токов кръг, с възможност за непрекъсната работа.

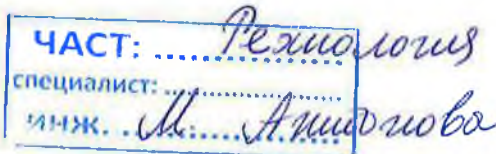
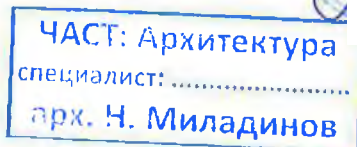
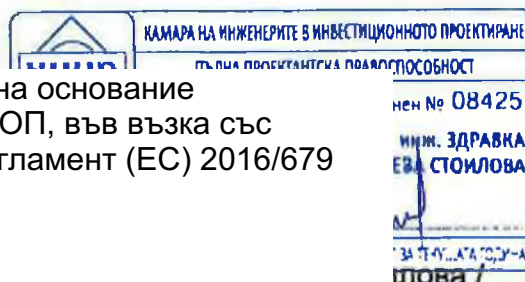
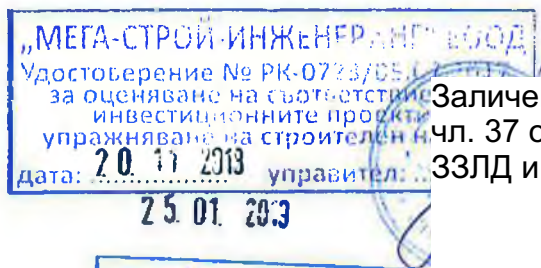
Обектът е разработен в съответствие с нормативните изисквания и документи по ЗБУТ и ПБ. Персоналът трябва да е запознат с инструкцията по ЗБУТ и ПБ.

Възложителят трябва да осигури средства за работно облекло, топло устойчиви ръкавици, престилки, шапки и др.

За осигуряване на ефективна работа на технологичното обзавеждане от значение е неговото техническо състояние и поддръжка.

От гледна точка на опазване на околната среда, следва да се знае, че обектът не е свързан с отделяне на вредности.

Технологичното и функционално решение е показано в графичната част на проекта и приложената количествената сметка към него.



ОБЯСНИТЕЛНА ЗАПИСКА

**Относно: ИЗИСКВАНИЯТА ЗА ЗДРАВΟΣЛОВНИ И БЕЗОПАСНИ
УСЛОВИЯ НА ТРУД И ПОЖАРНА БЕЗОПАСНОСТ**

Част: **Технологична**

Фаза: **Работен проект**

1. Обща част

Проектът е разработен в съответствие с изискванията и нормативните документи по ЗБУТ и ПБ в това число:

Наредба № 1 з - 1971 г. от 29.10.2009 г. за строително -технически правила и норми за осигуряване на безопасност при пожар;

Наредба РД-07-2/16.12.2009 г. за условията и реда за провеждането на периодично обучение и инструктаж на работниците и служителите по правилата за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд;

Наредба №3 /19.04.2001 г. (ДВ. бр. 46/2001 г.) за минималните изисквания за безопасност и опазване на здравето на работещите при използване на ЛПС на работното място;

Наредба № РД-07/8 от 20.12.2008 г. за минималните изисквания за знаци и сигнали за безопасност и/или здраве при работа;

Наредба №1 от 26.01.2016 г на МЗГ за хигиената на храните на Министерство на здравеопазването и Министерство на земеделието и храните.

Наредба №7 от 23.09.1999 г. (ДВ. бр. 88/1999 г) за минималните изисквания за здравословни условия на труд на работните места и при използване на оборудването;

Закон за храните от 10.08.2004 г на МЗ;

Закон за ветеринарномедицинската дейност;

2.0. Мероприятия

2.1. Обезопасяване на производството

Всички машини и съоръжения, с които е оборудван обекта са заводско производство и са обезопасени по действащи нормативни предписания.

Необходимо е да се спазват допълнително следните изисквания:

- Да не се допуска работа с неизправни машини и съоръжения
- Да се контролират и поддържат в изправност всички електро инсталации и обзавеждане

- Всички машини и съоръжения да се почистват, когато са спрени, студени и след приключване на работа с тях.

- Да са заземени всички ел. машини и съоръжения.

При технологичното обзавеждане са взети под внимание нормите за отстояния, проходи между машини и съоръжения.

2.2. Микроклимат

Микроклиматът (температура, относителна влажност и скорост на въздуха) се осигуряват съгласно действащите санитарно технически норми в проекта по част ОВиК.

2.3. Чистота на въздуха

Необходимо е ежедневно почистване, измиване и спазване на хигиенните норми и правила за работа, съобразно изискванията за "добра хигиенна практика" и "добра производствена (технологична) практика".

Скорост на въздуха – 0,2-0,3 m/s.

2.4. Естествено и изкуствено осветление

Изкуствено осветление

- осветеност, разряд и подразряд на зрителна работа, светлинни параметри, съгласно действащи норми в проекта по част Ел

- евакуационно осветление

Естествено осветление

- стъклата на прозорците да се почистват системно механически



Стените и строителните конструкции да бъдат боядисани в светли тонове, в съответствие с изискванията на промишлената естетика.

2.5. Шум и вибрации

При монтажа всички машини и съоръжения трябва да бъдат балансирани и доказана тяхната техническа характеристика по паспорт. Всички машини и съоръжения не се характеризират с шум и вибрации над допустимите норми, което не изисква и допълнителни мероприятия.

Фактическо ниво на шума до 75 децибела.

Вибрации не се очакват

2.6. Електромагнитни полета и радиационни лъчения - няма

2.7. Санитарно – битово обслужване

В обекта ще се работи на 1 смяна.

Предвиден е необходимият санитарно битов възел за основния производствен персонал в проекта по част Архитектура.

2.8. Специфични фактори – няма

2.9 - Пожарна безопасност

За да се осигури пожарна безопасност Наредба № I з - 1971 г. от 29.10.2009 г. за строително -технически правила и норми за осигуряване на безопасност при пожар, трябва да се спазват следните правила:

- а) периодичен инструктаж на персонала;
- б) да се поддържа чистота и хигиена;
- в) забранява се пушенето;
- г) електро обезопасяване:
 - клас на функционална пожарна опасност - Ф3
 - подклас - Ф3.2
 - отепен на защита:

а) за апарати и ел. табла IP-21;

б) за кабели и проводници СВТ;

в) за осветителни табла IP-21 и IP-55;

- категория по ел. захранване I и II за дежурни консуматори и осветление;
- резервно (аварийно) ел. захранване – не;
- заземяване – да;
- зануляване – да;
- мълния – да;

2.10. Средства за индивидуална защита

Възложителят трябва да осигури средства за работно облекло за обслужващия производствен персонал. Освен това трябва да се предвидят противопожарни уреди, пожарогасители до таблата и др.

ЧАСТ
специални
арх. Н

Заличено на
основание
чл. 37 от ЗОП, във
възка със
ЗЗЛД и Регламент
(ЕС) 2016/679

ЧА
специ
инж. *М. М. Митов*

НИИП
Секция:
ТЕХ
глава на проекта:
достоверност
ЮКТАНТ

ПЪЛНА ПРОЕКТАНСКА ПРАВОСПОСОБНОСТ
Регистрационен № 08425
инж. ЗДРАВКА
Подпис
ВАЖИ С ВАЛИДНО УДОСТОВЕРЕНИЕ
/ инж. ЗДРАВКА

„МЕГА-СТРОЙ-ИНЖ“
Удостоверение № РК-
за оценяване на съв-
инвестиционнит
управляван на стр-
ата: 20.11.2013

Заличено на
основание
чл. 37 от ЗОП,
възка със
ЗЗЛД и
Регламент (ЕС)
2016/679

ТЕРИТОРИАЛНО
УСТРОЙСТВО И
СТРОИТЕЛСТВО

25.01.2013