

	<p>PRZEDSIĘBIORSTWO BUDOWLANO-PROJEKTOWE PRACOWNIA PROJEKTOWA</p> <hr/> <p>03-699 WARSZAWA ul. UZNAMSKA 18 poczta: jerzy@sekor.eu ; tel. + 48 (22) 678-86-05</p>	
<p>FAZA OPRACOWANIA:</p>	<p>P R O J E K T W Y K O N A W C Z Y</p>	
<p>OBIEKT: ADRES:</p> <p>KOD CPV dla OBIEKTU: CPV- 45214100-1</p>	<p>ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO- HOTELARSKICH WARSZAWA ul. MAJDAŃSKA 30/36</p>	
<p>TEMAT OPRACOWANIA: KOD ROBÓT: CPV – 45343000-3</p>	<p>- INSTALACJA ELEKTRYCZNA ZASILANIA NOWEJ PRACOWNI GASTRONOMICZNEJ -</p>	
<p>INWESTOR:</p>	<p>URZĄD m. ST. WARSZAWY URZĄD DZIELNICY PRAGA POŁUDNIE 03-841 WARSZAWA ul. GROCHOWSKA 274</p>	
<p>NR. OPRACOWANIA:</p> <p>PW-1</p>		
<p>PROJEKTOWAŁ: inż. JERZY KOBYLIŃSKI</p>	<p>St – 512 / 83</p>	
<p>OPRACOWAŁ:</p>		
<p>SPRAWDZIŁ: techn. JAN SZERLING</p>	<p>147 / K1 / 75</p>	
<p>DATA OPRACOWANIA:</p>	<p>Marzec 2010 r</p>	

SPIS TREŚCI

I. DOKUMENTY FORMALNE

1. UPRAWNIENIA PROJEKTANTA I SPRAWDZAJĄCEGO
2. OŚWIADCZENIE PROJEKTANTA I SPRAWDZAJĄCEGO
3. WARUNKI TECHNICZNE PRZYŁĄCZENIA

II. OPIS TECHNICZNY

1. ZAKRES OPRACOWANIA
 2. PODSTAWA OPRACOWANIA
 3. ZASILANIE I POMIAR
 4. TABLICA GŁÓWNA TG
 5. PRACOWNIA GASTRONOMICZNA W SALI 9C
 6. INFORMACJA O BEZPIECZEŃSTWIE I OCHRONIE ZDROWIA
7. UWAGI KOŃCOWE

III. BILANS MOCY

IV. ZESTAWIENIE MATERIAŁÓW PODSTAWOWYCH

V. RYSUNKI

- 8R / 21 Schemat ideowy tablicy głównej TG
- 16R / 21 Plan zasilania tablicy TG i T7 – rzut parteru , budynek C
- 20R / 21 Plan zasilania tablicy T7 – rzut parteru , budynek C

OŚWIADCZENIE

Ja niżej podpisany Jerzy Kobyliński nr. uprawnień St 512/83 jestem członkiem izby budowlanej pod nr. ewidencyjnym MAZ/IE/6189/01 (zaświadczenie izby ważne w dniu sporządzenia projektu w załączeniu).

Po zapoznaniu się z przepisami ustawy z dnia 7 lipca 1994r. - Prawo Budowlane (jednolity tekst z 2003 r. Dz.U. nr. 207 , poz. 2016 , z późniejszymi zmianami), zgodnie z art. 20 ust. 4 tej ustawy), oświadczam, że projekt wykonawczy zasilania elektrycznego nowej pracowni gastronomicznej w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Warszawie przy ul. Majdańskiej 30/36

dlaDZIELNICY PRAGA POŁUDNIE.....

ul. Grochowska 274 , Warszawa

sporządzony został zgodnie z obowiązującymi przepisami i zasadami wiedzy technicznej oraz jest kompletny z punktu widzenia celu, któremu ma służyć.

.....

Podpis projektanta

OŚWIADCZENIE

Ja niżej podpisany Jan Szerling nr. uprawnień 147/K1/75 jestem członkiem izby budowlanej pod nr. ewidencyjnym MAZ/IE/7114/01 (zaświadczenie izby ważne w dniu sporządzenia projektu w załączeniu).

Po zapoznaniu się z przepisami ustawy z dnia 7 lipca 1994r. - Prawo Budowlane (jednolity tekst z 2003 r. Dz.U. nr. 207 , poz. 2016 , z późniejszymi zmianami), zgodnie z art. 20 ust. 4 tej ustawy), oświadczam, że projekt wykonawczy zasilania elektrycznego nowej pracowni gastronomicznej w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Warszawie przy ul. Majdańskiej 30/36

dlaDZIELNICY PRAGA POŁUDNIE.....

ul. Grochowska 274 , Warszawa

sporządzony został zgodnie z obowiązującymi przepisami i zasadami wiedzy technicznej oraz jest kompletny z punktu widzenia celu, któremu ma służyć.

.....

Podpis sprawdzającego

II. OPIS TECHNICZNY

1. ZAKRES OPRACOWANIA

W zakres niniejszego opracowania wchodzi:

- przyłącze dla planowanej nowej pracowni gastronomicznej w salach 7C i 14C
- przebudowa tablicy głównej TG i układu pomiarowego
- projekt wymiany WLZ od złącza kablowego ZK do rozdzielnicy głównej TG w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Warszawie przy ul. Majdańskiej 30/36 .

Projekt nowej pracowni gastronomicznej będzie przedmiotem odrębnego opracowania .

W rozdziale dodatkowym ujęto uzupełnienie projektu wymiany instalacji elektrycznej w istniejącej pracowni gastronomicznej w sali 9E .

2. PODSTAWA OPRACOWANIA

Podstawą opracowania są:

- zlecenie nr PRD-VI-WIR-B/V/1/27/15/10/15/27
- warunki przyłączenia
- archiwalny projekt wymiany instalacji elektrycznej z 2007 roku
- uzgodnienia z Inwestorem i Użytkownikami
- obowiązujące normy i przepisy

3. ZASILANIE I POMIAR

Przydzielona dodatkowa moc przyłączeniowa $P_p = 60 \text{ kW}$, jest wystarczająca na potrzeby planowanej nowej pracowni gastronomicznej . Projektuje się wymianę istniejącego WLZ od złącza kablowego ZK do rozdzielnicy głównej TG na YKY 4 x 185 + płaskownik FeZn 25 x 4 wyprowadzoną z istniejącego złącza ZK , zlokalizowanego na ścianie zewnętrznej budynku A .

Dla zasilania odbiorów nowej pracowni planuje się tablicę pracowni gastronomicznej T7 (wg odrębnej dokumentacji) zlokalizowanej w tej pracowni . Zaprojektowano wewnętrzną linią zasilającą Z7 wykonaną kablem YKY 5 x 50 mm² wyprowadzoną z istniejącej tablicy TG , zlokalizowanej na parterze budynku A – lokalizacja i trasy rys.16 i 20/21 .

4. TABLICA GŁÓWNA TG

Dla zabezpieczenia linii Z7 zaprojektowano rozbudowę tablicy głównej TG wg schematu na rys 8R/21 .

5. PRACOWNIA GASTRONOMICZNA W SALI 9C

W pracowni należy wykonać 6 dodatkowe linii trójfazowych dla gniazd zasilających urządzenia nie objęte projektem z 2007 roku .

6 .INFORMACJA O BEZPIECZEŃSTWIE I OCHRONIE ZDROWIA

1. Zakres robót dla całego zamierzenia budowlanego

Przedmiotem opracowania niniejszej Informacji jest :

Zasilanie nowej pracowni gastronomicznej Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich przy ul.Majdańskiej 30/36w Warszawie .

2. Kolejność realizacji poszczególnych obiektów

Montaż instalacji elektrycznych należy realizować w następującej kolejności :

- trwałe odłączenie napięcia w obiekcie
- demontaż WLZ
- ułożenie WLZ-u
- ułożenie zasilania tablicy T7
- rozbudowa tablicy głównej TG
- połączenie zacisków
- pomiary
- włączenie napięcia

3. Wykaz istniejących obiektów budowlanych

Prace będą wykonywane w nieczynnym obiekcie szkolnym

4. Wykaz elementów zagospodarowania działki lub terenu , mogących stwarzać zagrożenie bezpieczeństwa i zdrowia ludzi :

- Istniejące inne instalacje techniczne

5. Przewidywane zagrożenia występujące podczas realizacji robót ul.Majdańska 30/36

W trakcie budowy nie wystąpią :

prace szczególnie niebezpieczne

Wystąpią :

- prace wymagające szczególnej sprawności psychofizycznej
- (sprawdzanie połączenia przewodów) prace przy których wymagane są dodatkowe kwalifikacje(prace pod napięciem)

6. Środki techniczne i organizacyjne zapobiegające niebezpieczeństwom.

Pracownicy inżynieryjno-techniczni zatrudnieni przy budowie powinni posiadać następujące kwalifikacje w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy :

- znać treść instrukcji w zakresie swego stanowiska pracy oraz wykonywanych robót
- posiadać umiejętność organizowania pracy , zastosowania przepisów na miejscu pracy i nadzorowania robót , posiadać przeszkolenie w zakresie przepisów BHP
- posiadać gruntowną znajomość techniki bezpieczeństwa pracy ,
- znać praktyczne sposoby i posiadać umiejętność uwalniania spod napięcia osób porażonych prądem elektrycznym oraz udzielania pomocy tym osobom , zgodnie z przepisami doraźnej pomocy w wypadkach porażenia prądem elektrycznym

Pracownicy fizyczni powinni spełniać poniższe wymagania oraz posiadać następujące kwalifikacje w zakresie BHP :

- powinni posiadać aktualne okresowe badanie lekarskie
- znać treść instrukcji swojego stanowiska pracy
- posiadać znajomość udzielania pierwszej pomocy przedlekarskiej w nagłych wypadkach
- posiadać przeszkolenia : instruktaż wstępny-ogólny , instruktaż na stanowisku pracy ,

szkolenie podstawowe i szkolenie okresowe .

7. Sposób prowadzenia instruktażu pracowników przed przystąpieniem do realizacji robót

Szczególnie niebezpiecznych

Instruktaż powinien obejmować :

- imienny podział zadań
- kolejność wykonywania zadań
- wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy przy poszczególnych czynnościach

Instruktaż na stanowiskach pracy według wymagań zawartych w :

- Rozporządzeniu Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z 28.05.1996 r. w sprawie szczegółowych zasad szkolenia w dziedzinie bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz.U. nr 62 poz. 285 z 1 czerwca 1996 r .)
- Rozporządzeniu Ministra Gospodarki z dnia 17 września 1999r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy urządzeniach i instalacjach energetycznych (Dz.U.nr 80 , poz 912 z dnia 8 października 1999r.)

Celem instruktażu jest zapoznanie pracowników z zagrożeniami występującymi przy określonych pracach , sposobami ochrony przed zagrożeniami oraz metodami bezpiecznego wykonywania robót.

Powinien być prowadzony przed dopuszczeniem do wykonywania robót oraz każdorazowo przed rozpoczęciem każdego dnia roboczego . Czas trwania instruktażu powinien być uzależniony od przygotowania zawodowego pracowników , dotychczasowego stażu pracy oraz rodzaju robót i występujących zagrożeń .

Przeprowadza go osoba kierująca pracownikami , wyznaczona przez pracodawcę , posiadająca odpowiednie kwalifikacje i doświadczenie zawodowe . Zakończony powinien być sprawdzeniem wiadomości , stanowiącym podstawę dopuszczenia pracowników do wykonywania określonych prac , a także potwierdzony przez pracownika na piśmie wraz z odnotowaniem tego w aktach osobowych .

7. UWAGI KOŃCOWE

Wszystkie prace winny być wykonane zgodnie z „Warunkami Technicznymi Wykonania i Odbioru Robót Budowlano – Montażowych” – cz. V-ta „ Instalacje elektryczne”.

Po zakończeniu wszystkich robót, dokonaniu prób wymaganych przez „PN” i uzyskaniu pozytywnych wyników, Inwestycję wraz z protokołami pomiarów należy przekazać Inwestorowi. Wszelkie zmiany w stosunku do niniejszego opracowania należy uzgodnić z Inspektorem Nadzoru.

PROJEKTOWAŁ :

Inż. Jerzy Kobyliński ,upr. St - 512/83

III. BILANS MOCY

TABLICA PRACOWNI GASTRONOMICZNEJ T7

1. KUCHNIA INDUKCYJNA 8 szt po 8,8 kW	Pi = 70,4 kW
2. ZMYWARKA	Pi = 3,2 kW
3. PIEC	Pi = 6,5 kW
4. LODÓWKA	Pi = 2,0 kW

Razem	Pi = 82,1 kW
5. Moc przyłączeniowa tablicy T8	Ps = 60,0 kW
6. Odbiory istniejące tablicy TG	Pp = 65,0 kW

7. RAZEM MOC PRZYŁĄCZENIOWA TABLICY GŁÓWNEJ TG Pp = 125 kW

IV. ZESTAWIENIE MATERIAŁÓW PODSTAWOWYCH

1. Rozbudowa tablica głównej TG	wg rys 8R/21	kpl. 1
2. Kabel YKY 4 x 185	wg rys 16R/21	mb 20
3. Kabel YKY 5 x 50	wg rys. 10/21	mb 15