



ZNB INBUD
PIOTR WOSZCZYK
OS. KARD.S. WYSZYŃSKIEGO 30A
98-300 WIELUŃ,
Tel.607375696
piotr.woszczyk@wp.pl

*nadzory budowlane *obsługa procesów budowlanych *usługi projektowe *kosztorysowanie
*ocena i badanie stanu technicznego
– budynków i budowli oraz przewodów kominowych i wentylacyjnych
*wykonanie pomiarów w zakresie
– pomiary skuteczności wentylacji
– pomiary wydajności hydrantów zewnętrznych i wewnętrznych
– pomiary natężenia oświetlenia ogólnego, awaryjnego ewakuacyjnego
*przeglądy techniczne oraz czynności konserwacyjne podręcznego sprzętu gaśniczego
*opracowanie instrukcji PPOŻ

I. PROJEKT ARCHITEKTONICZNO-BUDOWLANY

INWESTOR	GMINA BIAŁA Biała Druga 4b, 98-350 Biała	
NAZWA	Przebudowa Publicznego Przedszkola w Naramicach	
ADRES I KAT. OBIEKTU BUD.	Naramice 125, 98-350 Biała dz. nr geod. 537, obręb 0014 Naramice, gm. Biała Kategoria obiektu budowlanego: (obiekt kat. IX) Identyfikator: 101701_2.0014.537	
STANOWISKO branża	IMIĘ I NAZWISKO Nr uprawnień budowlanych	PODPIS
PROJEKTANT ARCHITEKTURA	mgr inż. arch. Maria Magdalena Dziuba upr. nr 155/82/Op	
PROJEKTANT SPRAWDZAJĄCY ARCHITEKTURA	mgr inż. arch. Anna Dziuba-Jaglińska upr. nr 26/LOOKK/2012	
OPRACOWAŁ	inż. bud. Łukasz Mrusek	

Data: KWIECIEŃ 2025

SPIS TREŚCI

I. Dokumenty dołączone do projektu

str. 4-7

1. Oświadczenie projektantów wszystkich specjalności o sporządzeniu projektu zgodnie z obowiązującymi przepisami i zasadami wiedzy technicznej
2. Kopia decyzji o nadaniu projektantom wszystkich specjalności uprawnień budowlanych w odpowiedniej specjalności
3. Kopia zaświadczenia o przynależności projektantów wszystkich specjalności do właściwej izby samorządu zawodowego

II. Część opisowa

str. 8-18

1. Rodzaj i kategoria obiektu budowlanego
2. Zamierzony sposób użytkowania oraz program użytkowy obiektu budowlanego
3. Układ przestrzenny oraz forma architektoniczna obiektu
4. Charakterystyczne parametry obiektu
5. Opinia geotechniczna oraz informacja o sposobie posadowienia obiektu budowlanego
6. Liczba lokali mieszkalnych i użytkowych
7. Liczba lokali mieszkalnych i użytkowych dostępnych dla osób niepełnosprawnych
8. Opis zapewnienia niezbędnych warunków do korzystania z obiektu przez osoby niepełnosprawne (w przypadku obiektu użyteczności publicznej i mieszkaniowego budownictwa wielorodzinnego)
9. Parametry techniczne obiektu budowlanego charakteryzujące wpływ obiektu budowlanego na środowisko i jego wykorzystywanie oraz na zdrowie ludzi i obiekty sąsiednie
10. Analiza technicznych, środowiskowych i ekonomicznych możliwości realizacji wysoce wydajnych systemów alternatywnych zaopatrzenia w energię i ciepło
11. Analiza technicznych i ekonomicznych możliwości wykorzystania urządzeń, które automatycznie regulują temperaturę
12. Informacja o zasadniczych elementach wyposażenia budowlano-instalacyjnego zapewniających użytkowanie obiektu budowlanego zgodnie z przeznaczeniem
13. Dane dotyczące warunków ochrony przeciwpożarowej
14. Informacja o zgodzie na odstępstwo, o którym mowa w art. 9 ustawy lub o zgodzie udzielonej w postanowieniu, o którym mowa w art. 6a ust. 2 ustawy o ochronie przeciwpożarowej (jeżeli zostały wydane).

III. Część rysunkowa

Rys. I-01 Rzut parteru - inwentaryzacja	skala 1:50
Rys. A-01 Szkic sytuacyjny terenu	skala 1:1000
Rys. A-02 Rzut parteru	skala 1:50
Rys. A-03 Rzut piętra	skala 1:50
Rys. A-04 Przekrój A-A	skala 1:50
Rys. A-05 Elewacje	skala 1:50

Wieluń, 10-04-2025 r.

**OŚWIADCZENIE PROJEKTANTA
PROJEKTU ARCHITEKTONICZNO-BUDOWLANEGO**

INWESTOR	GMINA BIAŁA Biała Druga 4b, 98-350 Biała	
NAZWA	Przebudowa Publicznego Przedszkola w Naramicach	
ADRES I KAT. OBIEKTU BUD.	Naramice 125, 98-350 Biała dz. nr geod. 537, obręb 0014 Naramice, gm. Biała Kategoria obiektu budowlanego: (obiekt kat. IX) Identyfikator: 101701_2.0014.537	
Na podstawie art. 34 ust. 3d p. 3 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. - Prawo Budowlane (Obwieszczenie Marszałka Sejmu RP z 7 lipca 2020 r. Dz.U. RP z 3 sierpnia 2020 r. poz.1333) oświadczam, że projekt budowlany jw. został sporządzony zgodnie z obowiązującymi przepisami i zasadami wiedzy technicznej oraz że jest kompletny z punktu widzenia celu, któremu ma służyć.		
BRANŻA:	PROJEKTANT:	PROJEKTANT SPRAWDZAJĄCY:
ARCHITEKTURA	mgr inż. arch. Maria Magdalena Dziuba upr. nr 155/82/Op	mgr inż. arch. Anna Dziuba-Jaglińska upr. nr 26/LOOKK/2012

1. RODZAJ I KATEGORIA OBIEKTU BUDOWLANEGO

Zadaniem projektowym było opracowanie projektu przebudowy zaplecza kuchennego w Publicznym Przedszkolu w Naramicach (obiekt kat. IX), Naramice 125, 98-350 Biała dz. nr geod. 537, obręb 0014 Naramice, gm. Biała.

2. ZAMIERZONY SPOSÓB UŻYTKOWANIA OBIEKTU BUDOWLANEGO ORAZ PROGRAM UŻYTKOWY OBIEKTU BUDOWLANEGO

Działka nr geod. 537, jest zabudowana budynkiem przedszkola oraz szkoły wraz z budynkami gospodarczymi. Teren działki z spadkiem w kierunku południowym. Na działce znajdują się następujące urządzenia budowlane: przyłącze energii elektrycznej, przyłącze wodociągowe, przyłącze kanalizacji sanitarnej. Obsługa komunikacyjna odbywa się poprzez istniejący zjazd z drogi publicznej. Działka jest ogrodzona. Projekt nie obejmuje zmiany w zagospodarowaniu terenu, dlatego zgodnie z art. 34 ust. 2 pr. bud. nie załączono projektu zagospodarowania działki lub terenu. Przedszkole znajduje się na parterze, projekt obejmując jedynie przybudowę części przedszkolnej.

Projektowane obecnie zamierzenie budowlane swoim zakresem obejmuje:

- opracowanie technologii kuchni wraz z przebudową pomieszczeń w celu dostosowania do warunków technicznych,
- wydzielenie pomieszczenia technicznego, pedagoga i logopedy z pomieszczenia jadalni

TECHNOLOGIA KUCHNI

Inwestor planuje ją dostosować do obowiązujących przepisów kuchnię. Kuchnia zlokalizowana jest na parterze w budynku. Do budynku doprowadzone jest przyłącze wodociągowe, odprowadzenie nieczystości przez istniejące przyłącze do kanalizacji. W kuchni wyklucza się obróbkę brudną. Przygotowywanie posiłków od półproduktów. Półprodukty pochodzić będą z zakładów produkcyjnych objętych nadzorem organów inspekcji sanitarnej. Przewidywana docelowa ilość podawanych posiłków około 20, posiłki wydawane będą przez obsługę kuchni. Wszystkie posiłki podawane będą w naczyniach wielorazowego użytku zmywanych w zmywarce (temperatura zmywania minimum 85°C). Przed włożeniem naczyń do kosza zmywarki są oczyszczane (zmycie natryskiem) z resztek w komorze zlewu (resztki są rozdrabniane w młynku między zlewem a ujściem kanalizacyjnym). Przewidywana obsługa zatrudnienie 2 osoby. Wejście dla pracowników i dostawy towarów odrębne od strony wschodniej budynku przedszkola.

WYDZIELONE POMIESZCZENIA W OBRĘBIE ZAPLECZA KUCHENNEGO

1. Pomieszczenie socjalne z toaletą. W pomieszczeniu zaprojektowano szafkę na ubrania 2-dzielne (odzież domowa i robocza) wraz z, stolikiem i krzesłem oraz zlewozmywakiem 2-komorowym, wydzielono kabinę toaletową z szafą porządkową, miskę ustępową, umywalką wraz z poborem wody. Wentylacja mechaniczna zintegrowana z włącznikiem światła zapewniająca 4-krotną wymianę powietrza poprzez wentylator o wydajności 100 m³/h.

2. Przygotowalnia i magazyn warzyw i jaj. Stanowisko obieralni wyposażone w stół i zlewozmywak 2-komorowy. Stanowisko dezynfekcji jaj zlew 1-kom + lodówka i urządzenie UV oraz umywalka do mycia rąk. Wentylacja mechaniczna zintegrowana z włącznikiem światła zapewniająca 5-krotną wymianę powietrza poprzez wentylator o wydajności 100 m³/h. Ściany pomieszczeń do wysokości co najmniej 2 m posiadają powierzchnie

zmywalne i odporne na działanie wilgoci. Posadzki wykonane płytkami ceramicznymi podłogowymi łatwo zmywalnymi.

3. Kuchnia. W obrębie kuchni wydzielono stanowisko obróbki termicznej wyposażone w kuchnię gazową 2 sztuki, kuchnię elektryczną/patelnie, zlewozmywak 2-komorowy wraz z okapem wentylacyjnym nad urządzeniami. Wyodrębnione zostało również stanowisko wydawania potraw z dwoma stołami oraz stanowisko do mycia sprzętu kuchennego wyposażone w zlew duży do mycia sprzętu kuchennego, umywalkę oraz regał na umyty sprzęt. Wentylacja mechaniczna zapewniająca 15-krotną wymianę powietrza poprzez wentylator fi 300 o wydajności 250 m³/h. Ściany pomieszczeń do wysokości co najmniej 2 m posiadają powierzchnie zmywalne i odporne na działanie wilgoci. Posadzki wykonane płytkami ceramicznymi podłogowymi łatwo zmywalnymi.

4. Zmywalnia. W pomieszczeniu zaprojektowano stanowisko mycia naczyń stołowych ze zlewem dwukomorowym, młynkiem koloidalnym do odpadów, zmywarką min. 85st., stołem roboczym i regałem odkładczym na czyste naczynia. Wentylacja mechaniczna zintegrowana z włącznikiem światła zapewniająca 10-krotną wymianę powietrza poprzez wentylator fi 150 mm o wydajności 200 m³/h. Ściany pomieszczeń do wysokości co najmniej 2 m posiadają powierzchnie zmywalne i odporne na działanie wilgoci. Posadzki wykonane płytkami ceramicznymi podłogowymi łatwo zmywalnymi.

Dostawy według zamówienia szefa kuchni

Posiłki przygotowywane będą od półproduktu wg poniższego zestawienia:

- Zupy
- Zestawy obiadowe
- Sałatki

Opis procesów i czynności technologicznych w zakładzie gastronomicznym:

- dostawa półproduktów spożywczych
- magazynowanie
- przygotowanie posiłków (obróbka termiczna)
- porcjowanie na naczynia
- wydawanie posiłków na salę konsumpcyjną
- zmywanie naczyń stołowych
- zmywanie naczyń kuchennych

Dostawa półproduktów spożywczych:

Półprodukty dostarczane będą przez dostawców bądź własnym transportem od strony zaplecza kuchennego przez pomieszczenie 1/19 komunikacji skąd dostarczane będą do magazynu warzyw i jaj a produkty suche do szafek znajdujących się w kuchni.

Magazynowanie:

Magazyn warzyw i jaj nie może być przeładowany, a składowany towar nie może się stykać z posadzką lub ścianą. Półprodukty i produkty gotowe powinny być pobierane zgodnie zasadą FIFO First In First Out – Pierwsze przyszło pierwsze wyszło. W magazynku należy sprawdzać czy nie zalegają produkty przeterminowane. W urządzeniach chłodniczych należy kontrolować temperaturę przy pomocy termometru. Towar w magazynie nie będzie zalegał dłużej niż przez 2 godziny.

Obróbka termiczna:

Do obróbki termicznej w kuchni przewidziano urządzenia ustawione w bloku termicznym. Blok wyposażono w: kuchnię elektryczną/patelnię oraz dwie kuchnie gazowe.

Porcjowanie na naczynia stołowe:

Porcjowanie odbywać się będzie w pomieszczeniu kuchni. Talerze zgromadzone w szafie przelotowej, rozstawiane będą na stole w kuchni, gdzie będą nakładane potraw (np. sałata, surówki, ziemniaki, kotlet).

Wydawanie posiłków na salę konsumpcyjną:

Posiłki wydawane będą przez okienko podawcze do pomieszczenia jadalni.

Zmywanie naczyń stołowych:

Brudne naczynia z jadalni dostarczane są przez okienko podawcze do zmywalni. Po oczyszczeniu (zmyciu natryskiem) z resztek w komorze zlewu (resztki są rozdrabniane w młynku między zlewem a ujściem kanalizacyjnym), naczynia wkładane są do kosza zmywarki, gdzie są myte w 85°C cyklach ok. 4-minutowych. Czyste naczynia wkładane będą do regału.

Zmywanie naczyń kuchennych:

Odbywać się będzie na wydzielonym stanowisku w kuchni w zlewie do mycia sprzętu kuchennego. Po umyciu naczynia odstawiane będą na regał ociekowy.

Zatrudnienie:

Łączna ilość pracowników to 2 osoby. Praca personelu w bloku żywieniowym maksymalnie 4 godziny dziennie.

Pracownik powinien być przeszkolony w zakresie BHP, przepisów sanitarnohigienicznych, posiadać aktualną książeczkę zdrowia i aktualne zaświadczenie wydane przez lekarza do celów sanitarno-higienicznych. Ponadto pracownik powinien nosić odpowiednie, czyste ochronne okrycie wierzchnie. Zaplecze dla obsługi kuchni znajduje się w pomieszczeniu 1/20 zaplecze dla personelu.

Higiena personelu i pomieszczeń:

Utrzymanie czystości w pomieszczeniach ułatwiać będzie: skuteczna wentylacja, gładkie, nienasiąkliwe, odporne na działanie wilgoci i środków myjąco-dezynfekcyjnych powierzchnie ścian i podłóg, wyposażenie technologiczne wykonane ze stali kwasoodpornej oraz gładkie i zmywalne powierzchnie pozostałego wyposażenia. Na stanowiskach mycia rąk personelu przewidzieć należy ściennie zasobniki na ręczniki papierowe i na mydło w płynie. Używane do wykonywania zabiegów higienicznych środki czystości muszą posiadać atesty dopuszczające do kontaktu z żywnością oraz cechować się wysokim stopniem emulgowania tłuszczu. Sprzęt porządkowy (szczotki, mopy) przechowywany będzie w pomieszczeniu zaplecza dla personelu w szafce porządkowej.

Wytyczne technologiczne:

W kuchni należy zapewnić urządzenia i sprzęt do przechowywania, porcjowania, z uwzględnieniem zachowania wymagań w zakresie temperatury przechowywania właściwego dla danego środka spożywczego. Dla każdego z rodzaju środków spożywczych wydziela się sprzęt i narzędzia takie, jak: noże, szczypce, naczynia wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Środki spożywcze

magazynowane w obiekcie przechowuje się w warunkach uniemożliwiających ich zanieczyszczenie i zepsucie. Łatwo psujące się środki spożywcze należy przechowywać we właściwej dla danych środków spożywczych temperaturze, kontrolowanej, monitorowanej i rejestrowanej. Dopuszcza się możliwość wykonywania, w ograniczonym czasie poza kontrolą temperatury, czynności niezbędnych przy przygotowaniu, prezentacji i wydawaniu żywności, jeżeli nie spowoduje to powstania ryzyka zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka. Temperaturę, wilgotność, czas i inne parametry przechowywania poszczególnych rodzajów środków spożywczych powinny być zgodne z wymaganiami określonymi przez producenta. W przypadku rozmrażania artykułów, proces ten przeprowadza się w taki sposób, aby zminimalizować ryzyko namnażania się mikroorganizmów patogennych lub powstania toksyn w żywności. Podczas rozmrażania artykuły poddaje się działaniom temperatur, które nie powodują powstania ryzyka zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka. Urządzenia do obróbki cieplnej muszą być wyposażone we wszystkie elementy kontrolno-sterujące niezbędne do zapewnienia właściwego przebiegu procesu obróbki cieplnej. Żywność należy przetwarzać zgodnie z ustalonym procesem obróbki cieplnej w powiązaniu z innymi metodami kontrolowania zagrożeń mikrobiologicznych. Kierujący kuchnią, mając na względzie bezpieczeństwo żywności, podejmuje działania mające na celu realizację wymagań higieniczno-sanitarnych dotyczących kuchni i jej wyposażenia, warunków sanitarnych oraz wymagań w zakresie przestrzegania higieny na wszystkich etapach produkcji artykułów, a w szczególności zapewnia Opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej dotyczącej:

- higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji,
- procesów mycia i dezynfekcji, (czas i ich częstotliwość),
- zaopatrzenia w wodę,
- usuwanie odpadów i ścieków,
- kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami,
- kwalifikacji i szkoleń pracowników,
- konserwacji maszyn i urządzeń,
- utrzymanie porządku, czystości i higieny,
- procedury postępowania z towarami wycofanymi z obrotu,
- postępowanie podczas przyjęcia towaru, magazynowania i ekspozycji.

Rozdział czasowy poszczególnych czynności:

Układ komunikacyjny powinien eliminować możliwości krzyżowania się dróg czynności „czystych” i „brudnych”, a tym samym zanieczyszczenia krzyżowe żywności. Drogi surowców i produktów powinny być określone. Prawidłowy układ funkcjonalny pomieszczeń powinien także zapewniać bezkolizyjny przebieg procesów technologicznych i przepływ surowców, materiałów pomocniczych, półproduktów i produktów gotowych. Należy rozdzielić czasowo dostawy produktów do obieralni oraz obranych produktów do kuchni w taki sposób, aby nie łączyć je z czystymi naczyniami prowadzącymi ze zmywalni do kuchni. Zachować, aby nie było kolizji dróg (czysta/brudna).

3. UKŁAD PRZESTRZENNY ORAZ FORMA ARCHITEKTONICZNA OBIEKTU BUDOWLANEGO

a) Układ funkcjonalno - przestrzenny.

Opis stanu istniejącego.

Budynek Publicznego Przedszkola w Naramicach jest budynkiem wolnostojącym, dwukondygnacyjnym, niepodpiwniczonym. Szerokość elewacji frontowej wynosi 23,46 m. Maksymalna wysokość budynku wynosi 11,34 m.

Obiekt wybudowany w technologii tradycyjnej:

- łąwa fundamentowa – żelbetowa,
- ściany zewnętrzne i wewnętrzne – cegła ceramiczna pełna ocieplona styropianem,
- ściany wewnętrzne – cegła ceramiczna pełna,
- stropy – żelbetowe płytowe,
- dach – o konstrukcji drewnianej pokryty blacha trapezową,
- stolarka drzwiowa i okienna – PCV i aluminiowa.

b) Rozwiązania budowlane konstrukcyjno - materiałowe.

- Nadproża.

Projektuje się nadproża z prefabrykowanych belek żelbetowych typu L-19 alternatywnie monolityczne zbrojone stalą A-III, pręty Ø12 mm oraz strzemionami Ø6.

- Ścianki działowe.

Na parterze z pustaka ceramicznego gr. 12 cm na zaprawie cementowo-wapiennej M5, alternatywnie z bloczków z betonu komórkowego lub płyt G-K na ruszcie metalowym wypełnione wełna mineralna, w pomieszczeniach wilgotnych płyty G-K wodoodporne.

c) Wykończenie zewnętrzne budynku.

- Parapety.

Projektuje się wykonanie parapetów zewnętrznych – podokienników z płytek klinkierowych, PCV lub z blachy powlekanej.

d) Stolarka okienna i drzwiowa.

- Okna.

Projektowane okna o współczynniku przenikania ciepła $k_{\max} < 0,9 \text{ W/(m}^2\text{K)}$. Montować okna drewniane lub z PCV, które są wyposażone w nawiewniki okienne i spełniają wymagania wentylacji pomieszczeń poprzez odpowiedni współczynnik infiltracji.

- Stolarka drzwiowa.

Stolarka drzwiowa wewnętrzna i zewnętrzna typowa.

e) Wykończenie wewnętrzne.

Wnętrze można wykańczać indywidualnie z zachowaniem zaprojektowanego wymiarowania pomieszczeń oraz innych elementów budynku objętych przepisami warunków technicznych.

- Tynki wewnętrzne.

Wykonać jako mokre cementowo - wapienne kat. III.

- Malowanie.

Malowanie ścian wewnętrznych dwukrotne farbami emulsyjnymi po uprzednim zagruntowaniu podłoża.

4. CHARAKTERYSTYCZNE PARAMETRY OBIEKTU BUDOWLANEGO:

PODSTAWOWE PARAMETRY	BUDYNEK PRZED PRZEBUDOWĄ	BUDYNEK PO PRZEBUDOWIE
Długość	23,46 m	23,46 m

Szerokość	19,08 m	19,08 m
Ilość kondygnacji nadziemnych	2	2
Wysokość	11,34 m	11,34 m
Powierzchnia zabudowy	318,86 m ²	318,86 m ²
Powierzchnia użytkowa	578,63 m ²	577,65 m ²
Kubatura	3 092,94 m ³	3 092,94 m ³

Zmianie parametrów uległa powierzchnia użytkowa ze względu na likwidację ścian działowych oraz wykonanie nowych ścianek.

5. OPINIA GEOTECHNICZNA ORAZ INFORMACJA O POSADOWIENIU OBIEKTU BUDOWLANEGO

Projektowana przebudowa nie wpłynie na posadowienie budynku.

6. LICZBA LOKALI MIESZKALNYCH I UŻYTKOWYCH

Jeden lokal użytkowy.

7. LICZBA LOKALI MIESZKALNYCH I UŻYTKOWYCH DOSTĘPNYCH DLA OSÓB NIEPEŁNOSPRAWNYCH.

Brak lokali dostępnych dla osób niepełnosprawnych.

8. OPIS ZAPEWNIENIA NIEZBĘDNYCH WARUNKÓW DO KORZYSTANIA Z OBIEKTU PRZEZ OSOBY NIEPEŁNOSPRAWNE

Budynek umożliwia dostęp dla osób niepełnosprawnych. Wejścia do budynku zlokalizowano na poziomie terenu.

9. PARAMETRY TECHNICZNE OBIEKTU BUDOWLANEGO CHARAKTERYZUJĄCE WPŁYW OBIEKTU BUDOWLANEGO NA ŚRODOWISKO I JEGO WYKORZYSTYWANIE ORAZ NA ZDROWIE LUDZI I OBIEKTY SĄSIEDNIE

a) zapotrzebowania i jakości wody oraz ilości, jakości i sposobu odprowadzania ścieków oraz wód opadowych:

Zapotrzebowanie wody – istniejące przyłącze do sieci wodociągowej – bez zmian.

Ścieki sanitarne w takiej samej ilości odprowadzane będą do sieci kanalizacji sanitarnej – bez zmian.

Sposób odprowadzania wód opadowych – do kanalizacji deszczowej.

b) emisji zanieczyszczeń gazowych, w tym zapachów, pyłowych i płynnych, z podaniem ich rodzaju, ilości i zasięgu rozprzestrzeniania się:

Emisja zanieczyszczeń gazowych: występuje na skutek spalania ekogroszku w kotłowni wytwarzającej ciepło na cele grzewcze. Są to ilości bardzo małe rozpraszające się w górnej części atmosfery, niemające większego wpływu na otoczenie. Do powietrza odprowadzane będą produkty spalania ekogroszku: pyły, dwutlenek siarki, dwutlenek azotu, dwutlenek węgla, tlenek węgla. Ponadto nie przewiduje się wykorzystania źródeł energii odnawialnej.

c) rodzaju i ilości wytwarzanych odpadów:

Odpady zaliczane do grupy odpadów komunalnych tymczasowo składowane w pojemnikach systemowych, odwożone na podstawie zawartej umowy na wysypisko gminne.

d) właściwości akustycznych oraz emisji drgań, a także promieniowania, w szczególności jonizującego, pola elektromagnetycznego i innych zakłóceń, z podaniem odpowiednich parametrów tych czynników i zasięgu ich rozprzestrzeniania się:

Emisja wibracji, promieniowania jonizującego pola elektromagnetycznego – nie występują. Emisja hałasu zamyka się w obrębie działki inwestora i nie przekracza dopuszczalnych norm dla pory dziennej i nocnej.

e) wpływu obiektu budowlanego na istniejący drzewostan, powierzchnię ziemi, w tym glebę, wody powierzchniowe i podziemne:

Projektowana inwestycja nie będzie wywoływać negatywnych skutków grożących zachwianiem równowagi w środowisku. Inwestycja nie będzie mieć wpływu na miejscową faunę i florę. Podjęcie realizacji inwestycji nie będzie szkodliwie oddziaływać na stan środowiska gruntowo-wodnego, w tym powierzchniowych i podziemnych.

Wody opadowe odprowadzane są powierzchnownie na nieutwardzony teren działki – bez zmian

Przyjęte w projekcie budowlanym rozwiązania przestrzenne, funkcjonalne i techniczne nie wpływają ujemnie i destrukcyjnie na środowisko przyrodnicze i zdrowie ludzi oraz inne obiekty budowlane.

10. ANALIZA TECHNICZNYCH, ŚRODOWISKOWYCH I EKONOMICZNYCH MOŻLIWOŚCI REALIZACJI WYSOCE WYDAJNYCH SYSTEMÓW ALTERNATYWNYCH ZAOPATRZENIA W ENERGIĘ I CIEPŁO

Projektowana przebudowa nie będzie powodować zmiany źródła ciepła ogrzewania oraz ciepłej wody użytkowej. Istniejący system ogrzewania kocioł na ekogroszek o mocy 150kW piątej klasy emisji spalin. Zgodnie z warunkami technicznymi rozporządzenia Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie z dnia 7 czerwca 2019 r. art. 328 ust.1a „Wymagania minimalne uznaje się za spełnione dla budynku podlegającego przebudowie, jeżeli przegrody oraz wyposażenie techniczne budynku podlegające przebudowie odpowiadają przynajmniej wymaganiom izolacyjności cieplnej budynku”, budynek jest docieplony i spełnia takie wymagania dlatego analizy możliwości racjonalnego wykorzystania wysokoefektywnych systemów alternatywnych zaopatrzenia w energię i ciepło, nie wykonuje się.

11. ANALIZA TECHNICZNYCH I EKONOMICZNYCH MOŻLIWOŚCI WYKORZYSTANIA URZĄDZEŃ, KTÓRE AUTOMATYCZNIE REGULUJĄ TEMPERATURĘ

Istniejący system ogrzewania kocioł na ekogroszek jest zaopatrzony w automatyczną regulację temperatury centralnego ogrzewania oraz ciepłej wody użytkowej. Po określeniu temperatury na piecu sterownik zarządzający podajnikiem (ślimakowym lub tłokowym) odpowiednio dozuje ilość ekogroszku dostarczaną do komory spalania w celu osiągnięcia zadanej temperatury. Automatyczna regulacją temperatury w piecach na ekogroszek steruje zawór mieszający, zawory tego typu posiadają pokrętkę ze skalą, dzięki któremu możliwe jest ustawienie konkretnej temperatury, jaka powinna być utrzymywana. Tego typu rozwiązanie nie potrzebuje zewnętrznego sterowania, natomiast wymaga niekiedy ręcznej korekty nastawy temperatury w momencie, kiedy warunki pogodowe ulegną zmianie i potrzebne jest obniżenie lub podwyższenie parametrów w instalacji. Identyczną zasadę działania posiadają zawory termostacyjne służące do zabezpieczenia temperatury powrotu w kotłach stałopalnych.

W celu poprawy regulacji temperatury w poszczególnych pomieszczeniach budynku zastosowano zawory termostatyczne na grzejnikach.

12. INFORMACJA O ZASADNICZYCH ELEMENTACH WYPOSAŻENIA BUDOWLANO-INSTALACYJNEGO ZAPEWNIAJĄCYCH UŻYTKOWANIE OBIEKTU BUDOWLANEGO ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM

Budynek wyposażony w instalacje: elektryczną, ciepłą, sanitarną, odgromową – bez zmian.

13. DANE DOTYCZĄCE WARUNKÓW OCHRONY PRZECIWPOŻAROWEJ

a) Powierzchnia, wysokość i liczba kondygnacji:

• powierzchnia zabudowy budynku	–	ok. 318,86 m ² ;
• powierzchnia użytkowa budynku	–	ok. 577,65 m ² ;
• powierzchnia strefy pożarowej przedszkola	–	ok. 337,82 m ²
• kubatura budynku	–	ponad 5000,00 m ³ ;
• wysokość budynku	–	ok. 11,34 m (N);
• liczba kondygnacji nadziemnych	–	2;
• liczba kondygnacji podziemnych	–	0;

b) Odległość od obiektów sąsiadujących.

Budynek jest zlokalizowany w następujących odległościach:

- od strony północno - zachodniej – działka nr 489 (droga) – 21,50 m,
- od strony południowej – działka nr 62 (droga) – 19,00 m,
- od strony zachodniej – 535 i 536 – 11,00 m,
- od strony wschodniej – działka nr 538 22,50 m
- Na tej samej działce najbliższy budynek znajduje się w odległości ok. 12,6 m.

W promieniu 30 m od projektowanego budynku nie ma stacji tankowania gazu ze zbiornikami nadziemnymi. Odległość budynku od granic działki: z każdej strony powyżej 4 m.

c) Parametry pożarowe występujących substancji palnych;

W pomieszczeniach przedszkola nie będą przechowywane materiały niebezpieczne pożarowo wymienione w § 2 ust. 1 rozporządzenia MSWiA (Dz. U. z 2010 r. Nr 109, poz. 719), które ze względu na sposób składowania, przetwarzania lub innego wykorzystania mogą spowodować powstanie pożaru.

W zakresie funkcji użytkowej i przeznaczenia obiektu mamy do czynienia z typowym wyposażeniem w materiały palne jak krzesła, stoły, zasłony, firany, fotele, biurka, siedziska tapicerowane, drewniane itp. Są to materiały palne z punktu widzenia warunków ochrony przeciwpożarowej o temperaturze zapłonu 200 – 350°C, materiały dymotwórcze, toksyczne i niebezpieczne dla użytkowników.

d) Kategoria zagrożenia ludzi, przewidywana liczba osób na każdej kondygnacji w poszczególnych pomieszczeniach;

Podlegająca przebudowie część budynku z uwagi na przeznaczenie jako użyteczności publicznej (przedszkole) jest zakwalifikowana do kategorii zagrożenia ludzi ZL II. W każdej z sal liczba dzieci poniżej 25. Dodatkowo pomieszczenie szatni oraz higieniczno – sanitarne.

e) Przewidywana gęstość obciążenia ogniowego, klasa odporności pożarowej budynku oraz klasa odporności ogniowej i stopień rozprzestrzeniania ognia elementów budowlanych. Strefy pożarowe.

W budynku nie występują pomieszczenia przemysłowo - magazynowe PM, dla których określa się gęstość obciążenia ogniowego. Pomieszczenia gospodarcze, porządkowe, pomocnicze (w tym magazynowe) powiązane są funkcjonalnie z obiektem. Gęstość obciążenia ogniowego w tych pomieszczeniach wynosi do 500 MJ/m².

Wymaganą klasą odporności pożarowej dla projektowanych pomieszczeń przedszkolnych w bryle budynku jest klasa „D” odporności pożarowej ze wszystkimi elementami nierozprzestrzeniającymi ognia (NRO). Klasa odporności ogniowej głównej konstrukcji nośnej R 30, obudowy poziomych dróg ewakuacyjnych EI 15 (dotyczy ścian bocznych oraz sufitu). Ściany wydzielające pomieszczenia strefy pożarowej przedszkola ZL II względem pomieszczeń szkolnych ZL III w klasie odporności ogniowej REI 60 (ściany oddzielenia przeciwpożarowego), strop oddzielenia przeciwpożarowego REI 60. W ścianach oddzielenia przeciwpożarowego wewnątrz budynku występujące otwory drzwiowe w klasie odporności ogniowej EI 30 z samozamykaczami.

Na połączeniu stref pożarowych w ścianach zewnętrznych istniejące pionowe pasy szerokości min. 2 m w klasie odporności ogniowej EI 60 z materiału niepalnego (pasy do wysokości stropu kondygnacyjnego).

Uwaga! W przypadku występowania ocieplenia ścian zewnętrznych styropianem należy go zastąpić niepalną wełną mineralną.

Projektowana strefa pożarowa posiada powierzchnię mniejszą od dopuszczalnej, Zgodnie z przepisami powierzchnia strefy pożarowej budynku nie przekroczy dopuszczalnej wielkości do 5000 m² (jak dla niskich budynków ZL II). Powierzchnia użytkowa przebudowywanych pomieszczeń przedszkola budynku wynosi ok. 337,82 m². Cały budynek zaprojektowany w dwóch strefach pożarowych: szkoła – ZL III, przedszkole ZL II.

f) Warunki ewakuacji, oświetlenie awaryjne (bezpieczeństwa i ewakuacyjne), przeszkodowe.

Długości przejść ewakuacyjnych nie przekraczają w żadnym z pomieszczeń maksymalnych dopuszczalnych 40 m. Długości dojść ewakuacyjnych w budynku są zachowane i nie przekraczają dopuszczalnych 10 m przy jednym dojściu ewakuacyjnym Szerokość poziomej drogi ewakuacyjnej jest nie mniejsza niż 140 cm i wynosi ponad 240 cm. Wysokość drogi ewakuacyjnej jest nie mniejsza niż 220 cm.

g) Ocena zagrożenia wybuchem pomieszczeń oraz przestrzeni zewnętrznych;

W budynku oraz w przestrzeniach zewnętrznych nie będą występować strefy zagrożenia wybuchem określone w normie PN-EN 1127-1:2001 - Atmosfery wybuchowe. Zapobieganie wybuchowi i ochrona przed wybuchem. Pojęcia podstawowe i metodologia.

h) Sposób zabezpieczenia przeciwpożarowego instalacji użytkowych, a w szczególności: wentylacyjnej, ogrzewczej, gazowej, elektroenergetycznej, odgromowej;

Budynek, w którym jest projektowana strefa pożarowa przedszkola jest wyposażony w instalację odgromową zgodnie z zapisami Polskiej Normy PN-EN 62305-3: 2009 – „Ochrona odgromowa obiektów budowlanych. Zasady ogólne”. Budynek ogrzewany z

istniejącej kotłowni na paliwo stałe ekogroszek zlokalizowanej w strefie pożarowej szkoły ZL III. Wszelkie przewody i izolacje cieplne przewodów instalacyjnych stosowanych wewnątrz przebudowywanej strefy pożarowej budynku (wentylacyjne, wodociągowe, kanalizacyjne, grzewcze) muszą być wykonane z elementów nierozprzestrzeniających ognia zgodnie z ust. 3 Załącznika Nr 3 do warunków techniczno – budowlanych.

W budynku, w strefie pożarowej przedszkola w obrębie dróg ewakuacyjnych wszystkie zastosowane przewody i kable elektryczne muszą posiadać klasę reakcji na ogień B2ca – s1b, d1, a1.

Poza drogami ewakuacyjnymi wszystkie zastosowane przewody i kable elektryczne muszą posiadać klasę reakcji na ogień Dca – s2, d1, a2.

Przez ściany oraz strop oddzielenia przeciwpożarowego należy zapewnić przepusty instalacyjne dla każdej średnicy przejścia w klasie odporności ogniowej EI 60.

i) Dobór urządzeń p.pożarowych w obiekcie, dostosowany do wymagań wynikających z przyjętego scenariusza rozwoju zdarzeń w czasie pożaru, a szczególności: stałych urządzeń gaśniczych systemu sygnalizacji pożarowej, dźwiękowego systemu ostrzegawczego, instalacji wodociągowej przeciwpożarowej, urządzeń oddymiających dźwigów przystosowanych do potrzeb ekip ratowniczych;

Strefa pożarowa pomieszczeń przedszkola wyposażona w istniejącą wewnętrzną instalację wodociągową hydrantową średnicy 25 mm z węzami półsztywnymi z uwagi na powierzchnię powyżej 200,00 m². Budynek z uwagi na kubaturę powyżej 1000 m³ posiada przeciwpożarowy wyłącznik prądu, który jest zlokalizowany przy głównym wejściu do budynku (wejściu instalacji). Budynek nie wymaga stosowania systemu sygnalizacji pożarowej, dźwiękowego systemu ostrzegawczego (DSO). Obiekt w przebudowywanej części przedszkola zostanie wyposażony

w oświetlenie awaryjne ewakuacyjne na drogach ewakuacyjnych (korytarza) zgodnie z normą: PN-EN 1838: 2008 – „Zastosowanie oświetlenia. Oświetlenie awaryjne”

na podstawie odrębnego projektu technicznego uzgodnionego z rzeczoznawcą do spraw zabezpieczeń przeciwpożarowych.

j) Zaopatrzenie w wodę do zewnętrznego gaszenia pożaru;

Wymagana ilość wody do zewnętrznego gaszenia pożaru budynku na podstawie § 5 ust. 1 pkt. 2 rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 24 lipca 2009 r. „w sprawie przeciwpożarowego zaopatrzenia w wodę oraz dróg pożarowych” (Dz. U. Nr 124, poz. 1030 z 2009 r.) wynosi 20 dm³/s (dla kubatury powyżej 5000 m³ i powierzchni powyżej 1000 m²) i będzie realizowana z hydrantów zewnętrznych na sieci wodociągowej gminnej. Najbliższy hydrant zewnętrzny DN 80 znajduje się w odległości ok. 44,5 m od budynku, następny w odległości 117 m od budynku na sieci wodociągowej w160.

k) Drogi pożarowe.

Budynek zgodnie z rozporządzeniem Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 24 lipca 2009 r. „w sprawie przeciwpożarowego zaopatrzenia w wodę oraz dróg pożarowych” (Dz. U. Nr 124, poz. 1030 z 2009 r.) wymaga doprowadzenia drogi pożarowej (ZL II). Od drogi publicznej prowadzi istniejące utwardzone dojście o szerokości min. 1,5 m i długości do 30 m do drzwi wejściowych do budynku oraz do drzwi wejściowych prowadzących do jednego z projektowanych pomieszczeń przedszkolnych.

l) Pozostałe dane.

Dla budynku zgodnie z § 6 ust. 1 z dnia 07 czerwca 2010 r. „w sprawie ochrony

przeciwpozarowej budynków, innych obiektów budowlanych i terenów” (Dz. U. z 2010 r. Nr 109, poz. 719) wymaga się opracowania instrukcji bezpieczeństwa pożarowego. Zgodnie z przepisami w miejscach widocznych zostaną oznakowane w budynku wyjścia ewakuacyjne, miejsca rozmieszczenia podręcznego sprzętu gaśniczego oraz zostaną opracowane graficzne plany ewakuacji – zgodnie PN-EN ISO 7010 z grudnia 2012 r. „*Symbole graficzne – Barwy bezpieczeństwa – Zarejestrowane znaki bezpieczeństwa*”. Rozmieszczone zostaną w budynku instrukcje postępowania na wypadek powstania pożaru z wykazem telefonów alarmowych.

W opracowanej Instrukcji Bezpieczeństwa Pożarowego należy wprowadzić zmiany zgodnie z opracowany projektem budowlanym i warunkami ochrony przeciwpozarowej.

14. INFORMACJA O ZGODZIE NA ODSZTĘPSTWO, O KTÓRYM MOWA W ART. 9 USTAWY LUB O ZGODZIE UDZIELONEJ W POSTANOWIENIU, O KTÓRYM MOWA W ART. 6A UST. 2 USTAWY O OCHRONIE PRZECIWPÓŻAROWEJ (JEŻELI ZOSTAŁY WYDANE).

Nie występowało i nie uzyskiwano zgody na odstępstwo.



ZNB INBUD
PIOTR WOSZCZYK
OS. KARD.S. WYSZYŃSKIEGO 30A
98-300 WIELUŃ,
Tel.607375696
piotr.woszczyk@wp.pl

.....

*nadzory budowlane *obsługa procesów budowlanych *usługi projektowe *kosztorysowanie
*ocena i badanie stanu technicznego
– budynków i budowli oraz przewodów kominowych i wentylacyjnych
*wykonanie pomiarów w zakresie
– pomiary skuteczności wentylacji
– pomiary wydajności hydrantów zewnętrznych i wewnętrznych
– pomiary natężenia oświetlenia ogólnego, awaryjnego ewakuacyjnego
*przeglądy techniczne oraz czynności konserwacyjne podręcznego sprzętu gaśniczego
*opracowanie instrukcji PPOŻ

.....

III. SPIS ZAŁĄCZNIKOW DO PROJEKTU BUDOWLANEGO

INWESTOR ADRES	GMINA BIAŁA Biała Druga 4b, 98-350 Biała
NAZWA ADRES	Przebudowa Publicznego Przedszkola w Naramicach
ADRES I KATEGORIA OBIEKTU BUDOWLANEGO	Naramice 125, 98-350 Biała dz. nr geod. 537, obręb 0014 Naramice, gm. Biała Kategoria obiektu budowlanego: (obiekt kat. IX) Identyfikator: 101701_2.0014.537
SPIS ZAWARTOŚCI:	1. Informacja dotycząca bezpieczeństwa i ochrony zdrowia (str. 1-3)



ZNB INBUD
PIOTR WOSZCZYK
OS. KARD.S. WYSZYŃSKIEGO 30A
98-300 WIELUŃ,
Tel.607375696
piotr.woszczyk@wp.pl

-
- *nadzory budowlane *obsługa procesów budowlanych *usługi projektowe *kosztorysowanie
 - *ocena i badanie stanu technicznego
 - budynków i budowli oraz przewodów kominowych i wentylacyjnych
 - *wykonanie pomiarów w zakresie
 - pomiary skuteczności wentylacji
 - pomiary wydajności hydrantów zewnętrznych i wewnętrznych
 - pomiary natężenia oświetlenia ogólnego, awaryjnego ewakuacyjnego
 - *przeglądy techniczne oraz czynności konserwacyjne podręcznego sprzętu gaśniczego
 - *opracowanie instrukcji PPOŻ
-

INFORMACJA DOTYCZĄCA BEZPIECZEŃSTWA I OCHRONY ZDROWIA NA PLACU BUDOWY

INWESTOR ADRES	GMINA BIAŁA Biała Druga 4b, 98-350 Biała
NAZWA ADRES	Przebudowa Publicznego Przedszkola w Naramicach Naramice 125, 98-350 Biała dz. nr geod. 537, obręb 0014 Naramice, gm. Biała Kategoria obiektu budowlanego: (obiekt kat. IX) Identyfikator: 101701_2.0014.537

STANOWISKO branża	IMIĘ I NAZWISKO Nr uprawnień budowlanych – branża	PODPIS
PROJEKTANT ARCHITEKTURA	mgr inż. arch. Maria Magdalena Dziuba upr. nr 155/82/Op	
PROJEKTANT SPRAWDZAJĄCY ARCHITEKTURA	mgr inż. arch. Anna Dziuba-Jaglińska upr. nr 26/LOOKK/2012	
OPRACOWAŁ	inż. bud. Łukasz Mrusek	

Data: KWIECIEŃ 2025

1.1. Zakres robót dla przedsięwzięcia budowlanego:

- roboty murarskie,
- roboty wykończeniowe,
- roboty instalacyjne,
- roboty remontowe.

1.2. Kolejność realizacji poszczególnych robót:

Proponuje się następującą kolejność realizacji inwestycji:

- a. urządzenie zaplecza dla wykonawcy z zasilaniem elektrycznym i wodnym
- b. wykonanie robót ogólnobudowlanych
- c. zlikwidowanie zaplecza wykonawcy

1.3. Wskazanie elementów zagospodarowania działki które mogą stworzyć zagrożenie bezpieczeństwa i zdrowia ludzi.

Elementy zagospodarowania działki, które mogą stworzyć zagrożenie bezpieczeństwa i zdrowia ludzi w omawianej inwestycji nie występują.

1.4. Wskazania dotyczące przewidywanych zagrożeń występujących podczas realizacji robót budowlanych określające skale i rodzaje zagrożeń oraz miejsce i czas ich wystąpienia.

Roboty wykonywane będą przy użyciu prostych narzędzi bez użycia sprzętu ciężkiego. W trakcie realizacji inwestycji nie będą wykonywane roboty, których charakter, organizacja lub miejsce prowadzenia stwarza szczególnie wysokie ryzyko powstania zagrożenia bezpieczeństwa i zdrowia ludzi.

1.5. Wskazanie sposobu prowadzenia instruktażu pracowników przed przystąpieniem do realizacji robót.

Przed przystąpieniem do realizacji robót uprawniony pracownik Wykonawcy winien przeszkolić pracowników w zakresie obowiązujących przepisów BHP.

1.6. Wskazanie środków technicznych i organizacyjnych zapobiegających niebezpieczeństwom wynikającym z wykonywania robót budowlanych w strefach szczególnego zagrożenia zdrowia lub w jej sąsiedztwie , w tym zapewniających bezpieczną i sprawną komunikację, umożliwiające szybka ewakuację na wypadek pożaru , awarii i innych zagrożeń.

1. przed rozpoczęciem realizacji obiektu wyznaczyć strefy niebezpieczne, przejścia i dojścia , odpowiednio je oznakować, wyposażać pracowników w odpowiednią odzież roboczą, sprzęt ochronny osobisty
2. na budowie urządzić punkt pierwszej pomocy obsługiwany przez przeszkolonego pracownika,
3. zapewnić należyty dozór techniczny,
4. wszelkie prace wykonać zgodnie z obowiązującymi zasadami BHP, normami i sztuką budowlaną. Dopuszcza się stosowanie materiałów oraz technologii zamiennych gwarantujące założone w projekcie parametry,

5. każdorazowe wprowadzenie zmian należy uzgodnić z projektantem i nanieść zmiany w wykonanym projekcie architektoniczno – budowlanym znajdującym się na budowie,
6. roboty budowlane należy wykonać pod nadzorem osoby uprawnionej. Wykonawcy przedmiotu projektu zobowiązani są do przestrzegania Rozporządzenia Ministra Infrastruktury z dnia 12.04.2002 (Dz. U. nr 75 poz. 690, z 2002 r z późniejszymi zmianami) w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie oraz Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26.09.1997 r (Dz. U. nr 129 poz. 844 z 1997 r z późniejszymi zmianami) w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy.
7. w realizacji należy stosować wyłącznie materiały posiadające atesty , aprobaty techniczne, certyfikaty i dopuszczenia w budownictwie ze szczególnym uwzględnieniem materiałów służących ochronie przeciwpożarowej.

1.7. UWAGI KOŃCOWE.

Wszystkie roboty budowlane należy wykonać zgodnie z Warunkami technicznymi wykonania i odbioru robót budowlano – montażowych.

Opracował:



ZNB INBUD
PIOTR WOSZCZYK
OS. KARD.S. WYSZYŃSKIEGO 30A
98-300 WIELUŃ,
Tel.607375696
piotr.woszczyk@wp.pl

.....

- *nadzory budowlane *obsługa procesów budowlanych *usługi projektowe *kosztorysowanie
- *ocena i badanie stanu technicznego
 - budynków i budowli oraz przewodów kominowych i wentylacyjnych
- *wykonanie pomiarów w zakresie
 - pomiary skuteczności wentylacji
 - pomiary wydajności hydrantów zewnętrznych i wewnętrznych
 - pomiary natężenia oświetlenia ogólnego, awaryjnego ewakuacyjnego
- *przeglądy techniczne oraz czynności konserwacyjne podręcznego sprzętu gaśniczego
- *opracowanie instrukcji PPOŻ

.....

OŚWIADCZENIE

W związku z art. 33 ust. 2 pkt 10 Ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane (Dz. U. z 2019 r. poz. 1186 z późn. zm.) oświadczam, że nie ma możliwości podłączenia projektowanego obiektu budowlanego objętego wnioskiem o pozwolenie na budowę dotyczącym inwestycji:

INWESTOR ADRES	GMINA BIAŁA Biała Druga 4b, 98-350 Biała
NAZWA ADRES	Przebudowa Publicznego Przedszkola w Naramicach Naramice 125, 98-350 Biała dz. nr geod. 537, obręb 0014 Naramice, gm. Biała Kategoria obiektu budowlanego: (obiekt kat. IX) Identyfikator: 101701_2.0014.537

do istniejącej sieci ciepłowniczej, zgodnie z warunkami określonymi w art. 7b ustawy z dnia 10 kwietnia 1997 r. – Prawo energetyczne (Dz. U. z 2019 r. poz. 755, z późn. zm.).
Jestem świadomy odpowiedzialności karnej za złożenie fałszywego oświadczenia.

STANOWISKO branża	IMIĘ I NAZWISKO Nr uprawnień budowlanych	PODPIS
PROJEKTANT ARCHITEKTURA	mgr inż. arch. Maria Magdalena Dziuba upr. nr 155/82/Op	

Data: KWIECIEŃ 2025

OŚWIADCZENIE PROJEKTANTA O SPORZĄDZENIU PROJEKTU TECHNICZNEGO

INWESTOR	GMINA BIAŁA Biała Druga 4b, 98-350 Biała	
NAZWA	Przebudowa Publicznego Przedszkola w Naramicach	
ADRES I KAT. OBIEKTU BUD.	Naramice 125, 98-350 Biała dz. nr geod. 537, obręb 0014 Naramice, gm. Biała Kategoria obiektu budowlanego: (obiekt kat. IX) Identyfikator: 101701_2.0014.537	
Na podstawie art. 41 ust. 4a pkt 2 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo Budowlane, oświadczam, że projekt techniczny został sporządzony zgodnie z obowiązującymi przepisami i zasadami wiedzy technicznej, projektem zagospodarowania działki lub terenu oraz projektem architektoniczno – budowlanym oraz rozstrzygnięciami dotyczącymi zamierzenia budowlanego.		
BRANŻA:	PROJEKTANT:	PROJEKTANT SPRAWDZAJĄCY:
KONSTRUKCJA	mgr inż. Krzysztof Naciskała OPL/0349/PWOK/07	
INSTALACJE SANITARNE	tech. bud. Zygmunt Napieraj upr. nr 371/83	
INSTALACJE ELEKTRYCZNE	mgr inż. Andrzej Sparczyński upr. bud. LOD/4121/PWBE/19	inż. Jan Kaczmarek upr. bud. Nr 481/84