

ОБЯСНИТЕЛНА ЗАПИСКА

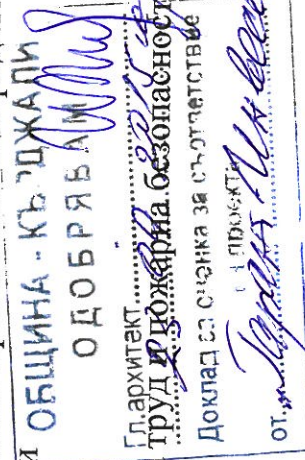
Обществена поръчка: Изготвяне на технически паспорти, извършване на обследване за енергийна ефективност и разработване на работни проекти на обекти включени в проект "Техническа помощ за развитието на гр.Кърджали", договор за предоставяне на безвъзмездна финансова помощ BG161PO001/5-02/2012/014 по Оперативна програма "Регионално развитие" 2007-2013г. по обособени позиции

Обособена позиция 4: Изготвяне на технически паспорт, извършване на обследване за енергийна ефективност и разработване на работен проект за основен ремонт и въвеждане на мерки за енергийна ефективност в сградата на СОУ "Отец Паисий" в УПИ I, кв.78 гр.Кърджали

Възложител: Община Кърджали

Част: МТ – кухненски блок

РАЗДЕЛ: Здравословни и безопасни условия на труд



I. Изходни данни:

Този раздел ЗБУТПБ е разработен в съответствие с:

- а/ Наредба №7/99г. за минимални изисквания за здравословни и безопасни условия на труд на работните места и при използване на работното оборудване;
- б/ Действащи нормативни документи по ЗБУТПБ;
- в/ Наредба №5/2006г. за хигиената на храните;
- г/ Наредба Из-1971/2009г. за строително-техническите правила и норми за осигуряване на безопасност при пожар.

II. Обект на ЗБУТПБ по проектната част

С разработването на раздел ЗБУТПБ са решени мероприятията по ЗБУТПБ осигуряващи:

- обезопасяване на монтираните съоръжения;
- нормени параметри на микроклимата, чистота на въздуха, шума и вибрациите;

III. Обезопасяване на елементите на инсталациите

1. Въртящите се съоръжения са затворени в кожуси, или оградени с предпазни решетки.
2. Всички електродвигатели и електросъоръжения са занулени.
3. Командните табла и пунктовете за наблюдение са на достъпна височина.

IV. Микроклимат

С ОиВ инсталациите са осигурени нормативните параметри на микроклимата.

За намаляване отделянето на влага и топлина е предвидено локално улавяне над топлинните съоръжения.

V. Чистота на въздуха

В работните помещения не се отделят химически вредности с изключение на незначителни количества при дезинфекция на яйца. Над топлинните съоръжения се предвижда локална смукателна вентилация.

VI. Шум и вибрации

Шумът от технологичното оборудване е много нисък. Най-шумна е картофобелачката създаваща шум 41 dB.

Вибрации не се създават от технологичното оборудване.

VII. Санитарно битово осигуряване.

За работещият персонал в обекта са осигурени санитарно-битови помещения с нормативен микроклимат.

VIII. Средства за индивидуална защита

Собственикът, експлоатиращ обекта, е задължен да подsigури на работещите в обекта работно облекло.

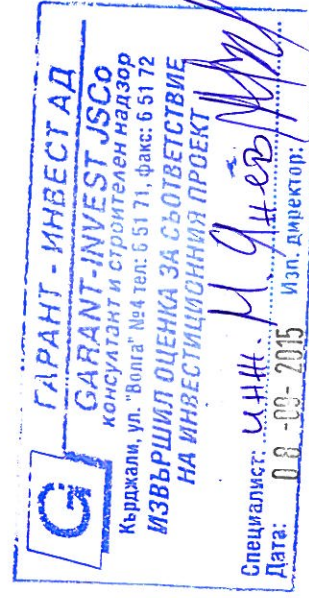
IX. Подготовка на обслужващия персонал

Преди въвеждане на инсталациите в редовна експлоатация персонала трябва да се инструктира за особеностите на машините и съоръженията и за работа с тях, както при нормални условия, така и при аварийни ситуации.

По време на експлоатацията е необходимо да се провеждат периодични инструктажи по ЗБУТПБ, курсове за квалификация и преквалификация.

X. Действия при авария

При авария по инсталацията незабавно да се спре работата ѝ и се потърси квалифицирано лице за ремонт.



Проектант:

23.09.2015
Гарант-инвест