

**ОДОБРИЛ:****НИКОЛАЙ АНТОНОВ – Главен Архитект****На община Генерал Тошево**

/подпис и печат/

ТЕХНИЧЕСКО ЗАДАНИЕ**КЪМ ОБЯВА ЗА ОБЩЕСТВЕНА ПОРЪЧКА, ВЪЗЛАГАНА ПО РЕДА НА ГЛАВА
ДВАДЕСЕТ И ШЕСТА ОТ ЗАКОНА ЗА ОБЩЕСТВЕНИТЕ ПОРЪЧКИ (ЗОП)****С ПРЕДМЕТ:****„ПРОЕКТИРАНЕ НА ОБЕКТИ НА ТЕРИТОРИЯТА НА ОБЩИНА ГЕНЕРАЛ ТОШЕВО
ПО ОБОСОБЕНИ ПОЗИЦИИ“ ЗА ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ №1:****"ПРОЕКТИРАНЕ ЗА КАНДИДАТСТВАНЕ ПО „КРАСИВА БЪЛГАРИЯ"****ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ**

Техническото задание е неразделна част от Обява за обществена поръчка с обект „услуга" и предмет: "Проектиране на обекти на територията на Община Генерал Тошево", при която всички заинтересовани лица могат да подадат оферта. Предназначението на Спецификацията е да поясни и развие изискванията по изпълнение на услугата, която ще е предмет на Договора за обществена поръчка. Целта на обществената поръчка за обособена позиция №1 е избор на ИЗПЪЛНИТЕЛ за изработване на работен проект и КСС за ПРЕУСТРОЙСТВО, ТЕХНОЛОГИЧНО ОБОРУДВАНЕ И ГАЗИФИЦИРАНЕ НА КУХНЕНСКИ БЛОК В ДГ „ПРОЛЕТ", град Генерал Тошево, област Добрич.

ВЪВЕДЕНИЕ

Обектът представлява типова детска градина за 150 деца. Строен е в началото на седемдесетте години (1974 г.). Конструкцията е сглобяема скелетно безгредова с напрегнати струни.

През годините са правени няколко преустройства във връзка с настъпили промени на обществените условия и промени в действащите нормативи. Първоначално сградата е била ясла. Преустроена е в градина, като е оставена само една яслена група. Проектирани са, физкултурен салон и център за работа с деца и родители. С многофункционална зала за родители, помещение за деца, за медицински лица, детска консултация, подходящо санитарно-хигиенно звено и склад. Административно обслужващия блок е модернизирал. Правени са основни и текущи ремонти.

Градината е газифицирана като на природен газ е доведен само до котелното. Кухненският блок не е привездан към изискванията на нормативната база, действаща към момента. Освен това оборудването е амортизирано и в не добро техническо състояние. Няма функционираща млечна кухня. Последната е необходима, защото ще

обслужва и други детски заведения, а местоположението на ДГ „Пролет“ е равно отдалечено от тях.

МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

УПИ I, планоснимачен № 1884, квартал 104 по ЗРП на град Генерал Тошево.

СОБСТВЕНОСТ

Имотът е собственост на Община Генерал Тошево: Акт за частна общинска собственост №от 01. 06. 1985 г., вписан под № 131, том VI, Рег. № 3301 от 05. 06. 2005 г.

ВЪЗЛОЖИТЕЛ

Община Генерал Тошево.

ЦЕЛ

Цел на изработването на този инвестиционен проект е преустройство, оборудване и газифициране на кухненския блок на съществуваща детска градина.

Подготовката на техническата документация ще позволи на Община Генерал Тошево да кандидатства за финансиране по програма. Реализирането на проекта **„ПРЕУСТРОЙСТВО, ТЕХНОЛОГИЧНО ОБОРУДВАНЕ И ГАЗИФИКАЦИЯ НА КУХНЕНСКИ БЛОК В ДГ „ПРОЛЕТ“** ще допринесе за подобряване технологичните и експлоатационни условия за труд и качество на приготвянето на храна в следния обхват:

- Подобрена комуникация между отделните елементи на кухнята;
- По добра организация на технологичния процес;
- Повишаване качеството на приготвената храна;
- Значително намаляване консумацията на електроенергия;
- Подобряване на микроклимата в работните помещения на кухнята;
- Създаване на по добри условия за труд на кухненския персонал;

ПЪЛНО ОПИСАНИЕ НА ПОРЪЧКАТА

Дейностите в обхвата на поръчката с предмет „Проектиране на обекти на територията на община Генерал Тошево по обособени позиции“ за обособена позиция №1: „ПРОЕКТИРАНЕ ЗА КАНДИДАТСТВАНЕ ПО „КРАСИВА БЪЛГАРИЯ““ включват изработване на работен проект и КСС за **„ПРЕУСТРОЙСТВО, ТЕХНОЛОГИЧНО ОБОРУДВАНЕ И ГАЗИФИЦИРАНЕ НА КУХНЕНСКИ БЛОК В ДГ „ПРОЛЕТ“** град Генерал Тошево, област Добрич и са със следното съдържание:

- Изработване на технически и работен проект по съответните части:
 1. Архитектурна;
 2. Конструктивна;
 3. Електро;
 4. Водопровод и канализация;
 5. Отопление, вентилация и климатизация и технологично оборудване;
 6. План безопасност и здраве;
 7. Пожарна и аварийна безопасност;
 8. Проект за управление на строителните отпадъци.
- Количествени сметки, както и спецификации на материалите и съоръженията;
- Техническа спецификация към одобрения проект и строителни детайли на

специфични елементи, относими към заложените СМР в Приложение – КСС;

- Обобщена стойностна сметка на база анализ на средните стойности на единичните цени;
- Упражняване на всички задължения, произтичащи във връзка с упражняване на авторски надзор върху изработените проекти.

ОБХВАТ

В обхвата на Заданието влизат следните видове дейности:

Предоставените помещения предлагат големи възможности за реализиране целите на проекта. Те се намират на първо надземно ниво на сградата. Разполагат със отделно влизане.

Подробно архитектурна заснемане с проучване и нанасяне на основните видове вътрешни инсталации.

Анализ и оценка качествата на строителната конструкция и възможностите, които тя предоставя за реализиране на необходимото преустройство и как сградата ще поеме новите натоварвания в резултат на предвидените в проекта, строителни дейности.

В кухнята трябва да се обособяват следните помещения или кътове:

- вход за получаване на стоки от доставчиците;
- изход за изнасяне на готовата продукция;
- склад за зеленчуци, плодове, консерви и бакалски стоки;
- помещение или кът за продукти, подготвени за следващия ден;
- помещение или кът за обработка на зеленчуци и плодове;
- помещение или кът за обработка на яйца;
- помещение или кът за обработка на птици;
- помещение или кът за обработка на месо;
- топла кухня;
- помещение или кът за смилане и пасиране на варени зеленчуци и варено месо;
- помещения за измиване и дезинфекциране на кухненския инвентар;
- помещение или кът за раздаване на готова храна;
- помещения за измиване и дезинфекциране на съдовете за готова храна, когато храната се разпределя в съдове за многократна употреба;

В кухнята трябва да се обособяват и следните санитарни помещения:

- баня - тоалетна, оборудвана с мивка със студена и топла течаща вода, сапун и дезинфектанти;
- стая за личния багаж на работниците;
- складови помещения за други нехранителни стоки.

Да се разработи проект за довеждане на природен газ и захранване на част от кухненските съоръжения с него.

Да се разработи проект за нова ЕЛ инсталация захранваща новите съоръжения.

Да се осигури захранване с вода и включване в канализацията на новопроектираните кухненски мивки.

Да се осигури нужната вентилация и аспирация на топлата кухня и подготвителните.

При проектиране на кухнята трябва да се осигури последователност на технологическия процес при кухненската обработка на хранителните продукти и да не

се допуска да се кръстосват пътищата на суровините, готовата продукция и отпадъците, на готовата храна и не измитите съдове, както и на измитите и не измитите съдове и прибори.

За помещенията и функционалните звена обхванати от разработката трябва да се спазват следните правила:

1. ТОПЛА КУХНЯ

- Разстоянието от кухненската печка, когато същата има ширина по-голяма от 1 м, до работните места трябва да бъде от 1,10 м (за масите, които обслужват непосредствено печката) до 1,40 м (за останалите маси и преградни стени); разстоянието от кухненската печка, когато същата има ширина по-малко от 1 м, до работните маси се допуска да бъде до 1 м.
- Разстоянието от вратата на печката, трябва да бъде 1,25 м.
- При двустранно разполагане на работните места разстоянието между масите трябва да бъде минимум 1,20 м.
- Печката трябва да бъде достъпна най-малко от три страни.
- Да се осигурят удобни връзки на топлата кухня с помещенията за първична обработка на месото, рибата и зеленчука.

2. СЛАДКАРСКА КУХНЯ И ПОДГОТВИТЕЛНИ ПОМЕЩЕНИЯ

- Ширината на работното място трябва да бъде 1,25 м.
- Минималната ширина на основните проходи - ширината на превозното средство плюс по 0,50 м от двете страни.
- Ширина на спомагателен проход - 1 м.
- Разстояние между работните маси при двустранна работа и наличие на проход - 1,50 м.
- Разстояние между машините, разположени на 1 ред - 0,75 м (в случаите, когато там не е работно място), а между машините и стената - 0,40 м.

3. МИЯЛНИ ПОМЕЩЕНИЯ

- Разстоянието от миялната машина, ако се предвиди такава, до стената откъм работното място трябва да бъде минимум 1,50 м.
- Разстоянието между миялната машина и миялните басейни при едностранна работа трябва да бъде 1,50 м, а при двустранна - 2 м.
- минималното разстояние между две вани при едностранна работа трябва да бъде 0,80 м, а при двустранна - 1,30 м.

Помещенията за обработка на продуктите да имат непосредствена връзка със входа за зареждане на склада с продукти и кухнята.

Складовите помещения за сухи продукти, туршии, зеленчуци, инвентар трябва да имат подсигурано добро проветряване, да са в удобна връзка с помещението за обработка на продукти, входа за зареждане, складовете и сервизните помещения.

Помещението за смет и отпадъци да бъде в близост до входа за зареждане и по възможност да има северно изложение.

Достъпът до всички функционални звена и евакуацията да бъдат съобразени с изискванията за осигуряване на достъпна среда.

Оборудването на кухнята да съдържа следните типове и видове съоръжения при линия 60 см:

I. Термичен блок

1. Казан парен с обем 50 л
2. Печка с 5 газови котлона и ел фурна
3. Скара 1/2 оребрена + 1/2 гладка
4. Спагетарник 26 + 26 л – кошници – 2 броя + 2 броя
5. Газов обръщателен тиган
6. Бенмари
7. Неутрален елемент
8. Броя островен аспиратор
9. Конвектомат 4 тави
10. Пица фурна
11. Грил за пилета 2 шиша газов
12. Отоплител за картопки

II. Неутрално оборудване:

1. Крайстенна работна маса с долен плот
2. Транжорен труп 500/500/850
3. Шкаф маса с борд с плъзгащи се врати
4. Шкаф маса с борд с отварящи се врати
5. Шкаф маса отопляема
6. Шкаф стенен без врати с плътни рафтове – 1 брой
7. Шкаф стенен с плъзгащи се врати с плътни рафтове - 1 брой
8. Работна маса с един умивален басейн 400/400/250 с долен плот и заден борд
9. Работна маса с два умивални басейна 400/400/250 с долен плот и заден борд

III. Обработващи машини:

1. Спирална тестомесачка с фиксиран басан – 1 брой
2. Планетарен миксер 8 л – 1 брой
3. Картофобелачка 5 кг – 1 брой
4. Зеленчукорезачка – 1 брой
5. Кухненски робот – 1 брой.

IV. Професионални кухненски инструменти и аксесоари:

1. Съдове за готвене от inox;
2. Ножове и режещи инструменти;
3. Кухненски инструменти и аксесоари;
4. Кухненски термометри и везни;
5. Съдове и контейнери за транспорт и съхранение.

ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ДЕЙНОСТИТЕ, ГЛАВНИТЕ ЦЕЛИ И ОСНОВНИТЕ ЗАДАЧИ НА ПОРЪЧКАТА

Строителни изисквания:

Стените на помещенията за приготвяне на храна, санитарните възли, както и зоната за съхранение на кухненските съдове и прибори трябва да са с покрития, позволяващи влажно почистване и дезинфекция (гладък фаянс, теракота и др.) на височина минимум 1,6 м от готов под,

Стените на коридорите да са с покрития, позволяващи влажно почистване и дезинфекция. Не се допускат релефни мазилки.

Подовите настилки в помещенията да са водонепропускливи, позволяващи влажно почистване и дезинфекция. В тези помещения не се допускат подови настилки на текстилна основа (балатум).

Нормативна уредба

Проектната документация следва да се съобрази с действащата в момента нормативна уредба в Република България:

- Закон за устройство на територията (ЗУТ), ведно с актуалните приложения, правилници и наредби;
- НАРЕДБА № 4 ОТ 21 МАЙ 2001 г. за обхвата и съдържанието на инвестиционните проекти в сила от 05. 06. 2001 г. Издадена от Министерството на регионалното развитие и благоустройството;
- НАРЕДБА № 3 ОТ 5 ФЕВРУАРИ 2007 Г. за здравните изисквания към детските градини. Издадена от Министерството на здравеопазването;
- НАРЕДБА № 26 ОТ 18 НОЕМВРИ 2008 г. за устройството и дейността на детските ясли и детските кухни и здравните изисквания към тях. Издадена от министерството на здравеопазването;
- НАРЕДБА № 5 ОТ 25 МАЙ 2006 г. за хигиената на храните. В сила от 01. 09. 2006 г. Издадена от Министерството на здравеопазването и Министерството на земеделието и горите;
- НАРЕДБА № 26 ОТ 18 НОЕМВРИ 2008 г. за устройството и дейността на детските ясли и детските кухни и здравните изисквания към тях. Издадена от Министерството на здравеопазването;
- НАРЕДБА № 4 ОТ 5 НОЕМВРИ 2013 г. за присъединяване към газопреносните и газоразпределителните мрежи. В сила от 06. 12. 2013 г., издадена от Държавната комисия за енергийно и водно регулиране;
- съответствието на строителните продукти, приета с ПМС № 325 от 2006 г.
- НАРЕДБА № РД-02-20-2 ОТ 2012 г. за проектиране на сгради и съоръжения в земеръсни райони;
- НАРЕДБА № 3 ОТ 2004 г. за основните положения за проектиране на конструкциите на строежите и за въздействията върху тях;
- НАРЕДБА № 1 ОТ 2010 г. за проектиране, изграждане и поддържане на електрически уредби за ниско напрежение в сгради;
- НАРЕДБА № 3 ОТ 2007 г. за технически правила и нормативи за контрол и приемане на електромонтажните работи;
- НАРЕДБА № 49 за изкуствено осветление на сградите;
- НАРЕДБА № 4 ОТ 2005 г. за проектиране, изграждане и експлоатация на сградни водопроводни и канализационни инсталации;
- НАРЕДБА № 9 ОТ 2001 г. за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели;
- НАРЕДБА № 4 ОТ 01. ЮЛИ 2009 г. за проектиране, изпълнение и поддържане на строежите в съответствие с изискванията за достъпна среда;
- ЗАКОН ЗА ЗДРАВΟΣЛОВНИ И БЕЗОПАСНИ УСЛОВИЯ НА ТРУД (ЗЗБУТ);
- НАРЕДБА № 7 ОТ 1999 г. за минималните изисквания за здравословни и безопасни условия на труд на работните места и при използване на работното оборудване;
- НАРЕДБА № 2 ОТ 22 МАРТ 2004 г. за минималните изисквания за здравословни и безопасни условия на труд при извършване на строителни и монтажни работи;
- Наредба № Из-1971 за строително-технически правила и норми за осигуряване на безопасност при пожар;

- Наредба № Из-2377 за правилата и нормите за пожарна безопасност при експлоатация на обектите;
- Наредба за управление на строителните отпадъци и за влагане на рециклирани строителни материали, приета с ПМС № 277 от 2012 г.

Фази, обем, съдържание, вид и начин на представяне на проекта

Технически и работен проект по части:

- Архитектурна – оценка на съществуващото положение придружено със становище, предписания и указания за изпълнение, чертежи, детайли и количествени сметки;
- Конструктивна – становище с указания за изпълнение и количествени сметки ако е необходимо;
- Водопровод и канализация – оценка на съществуващото положение придружено със становище, предписания и указания за изпълнение, чертежи, детайли и количествени сметки;
- Електро - оценка на съществуващото положение придружено със становище, предписания и указания за изпълнение, чертежи, детайли и количествени сметки;
- Отопление вентилация, климатизация и газификация - оценка на съществуващото положение придружено със становище, предписания и указания за изпълнение, чертежи, детайли и количествени сметки;
- План за безопасност и здраве – разработка в съответствие с член 10, точки от 1 до 16 на НАРЕДБА № 2 ОТ 22 МАРТ 2004 г. за минималните изисквания за здравословни и безопасни условия на труд при извършване на строителни и монтажни работи. Проектът да бъде одобрен от техническа контрола по част „Конструктивна“.
- Проект за пожарна и аварийна безопасност според вида, предназначението и начина на ползване на обекта.
- Проект за управление на строителните отпадъци съгласно изискванията на НАРЕДБА № 2 ОТ 22 МАРТ 2004 г. за минималните изисквания за здравословни и безопасни условия на труд при извършване на строителни и монтажни работи.

ПРЕДСТАВЯНЕ И ТЕХНИЧЕСКО ОФОРМЛЕНИЕ

Текстовите материали се комплектуват в папки формат А4 или А3 и съдържат следните задължителни елементи:

1. Титулна страница, на която се отразяват:
 - Обектът на проектиране;
 - Съответната част и фаза на проекта;
 - Изпълнителят;
 - Възложителят;
 - Главният проектант - квалификационна степен, име, презиме, фамилия, номер на документа за правоспособност, подпис;
 - Трите имена на лицето, представляващо и/или управляващо юридическото лице, извършило проектирането;
2. Авторски колектив - списък на проектантите, сътрудниците, консултантите и техническите лица, участвали в проектирането;

3. Съдържание на текстовия и графичния материал.

Графичните материали трябва да съдържат следните допълнителни задължителни елементи:

- работни чертежи и детайли, по които се изпълняват отделните видове СМР в следните препоръчителни мащаби:
 - а) ситуационно решение - в М 1:500 и М 1:1000;
 - б) разпределения, разреза, фасади - в М 1:50 и М 1:100;
 - в) детайли - в М 1:20, М 1:5 и М 1:1 (шаблони);
 - г) други чертежи - в подходящ мащаб, в зависимост от вида и спецификата на обекта;
- обяснителна записка, поясняваща предлаганите проектни решения, към която се прилагат издадените във връзка с проектирането документи и изходни данни. В обяснителните записки подробно да се опишат, дейностите, спецификации на предвидените за влагане строителни продукти (материали, изделия, комплекти, системи) с техните изисквания към тях в съответствие с действащи норми и стандарти и технология на изпълнение.
- изчисления, обосноваващи проектните решения;
- подробна количествена сметка;
- спецификация на предвидените за влагане строителни продукти (материали, изделия, комплекти и системи) с технически изисквания към тях в съответствие с действащи норми и стандарти.
- Стойностна сметка се прилага към изчисленията или се обособява в част сметна документация, когато се изисква със заданието за проектиране (договора за проектиране).

Отделни части на работните проекти, в зависимост от заданието за проектиране, могат да включват и макети, мостри, фотомонтажи, компютърна анимация и др.

4. Проектът да се съгласува с органите на държавния здравен контрол.

5. Проектът се представя в 5 (пет) екземпляра по всички части на хартиен носител, както и в съответните цифрови (*dwg) формати, качени на цифров носител CD, включително и дублирани на *pdf - формат.

ИЗХОДНИ ДАННИ

- Актуална скица с виза за проектиране.
- Акт за общинска собственост.
- Запазени проекти за ~~ТЕХНИЧЕСКАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ~~
- Становищата от експлоатационните дружества ще се осигурят при нужда след анализ на ситуацията от проектантския колектив.

МЕТОДОЛОГИЯ НА ИЗПЪЛНЕНИЕТО

При изпълнението на обществената поръчка задължително да се прилагат препоръките и указанията за изпълнение заложи в ~~Техническото~~ задание и Техническата спецификация относно изработването на проекта.

ИЗГОТВИЛ:

(подпис и печат)

