



Утвърждавам:
Георги Павлов
Зам.-кмет на Община Панагюрище

Задание за проектиране

Описание на обекта : *“Изготвяне на инвестиционен проект за Преустройство на бивш филиал на ДГ „Пролет” в кухня социален патронаж, гр.Панагюрище и авторски надзор”*

1. Общи условия и съществуващо положение:

Проекта да бъде изготвен при спазване на издадената виза за проектиране и съгласно изискванията на Нормите за проектиране на обществени сгради с конкретното предназначение, Наредба № 2 ПТСН и Наредба № 6 за достъпна среда.

В терена има съществуваща масивна едноетажна сграда, функционираща частично като детска градина. Същата е на един етаж, в добро състояние, с подходящи за новите функции светли височини. Необходимо е подробно изследване на сградата (включително конструктивно) и терена около нея относно, възможността и за използване, разделяне на два обекта и при необходимост надстрояване или пристрояване към нея.

В рамките на предвиденото застрояване да се обособят двата отделни обекта: **Домашен социален патронаж и Детската млечна кухня.** Двата обекта да се предвидят изцяло функционално самостоятелни, като се потърси обединяване на административната им част и на стопанските им дворове в общ такъв. Рекреационните открити пространства също могат да се предвидят общи.

Да се предвидят необходимите на брой паркоместа с подходящ подход. Да се осигурят минимум 5 паркоместа за служебните товарни автомобили за двата обекта.

Проектът да бъде изготвен съгласно изискванията на Наредба № 4 за обема и съдържанието на инвестиционните проекти и нормите за проектиране на този вид обекти.

Част Архитектура:

ДОМАШЕН СОЦИАЛЕН ПАТРОНАЖ

Домашният социален патронаж ще обслужва 345 човека.

Сградата на Домашен социален патронаж следва да съдържа следните функционални звена:

1. Топла кухня за приготвяне на супи, основни ястия, пюрета и десерти.

2. Подготвителни :

- Подготвителна месо;

- Подготвителна риба;

- Подготвителна пилета;
- Подготвителна зеленчуци;
- Подготвителна яйца.

Подготвителните за месо, риба, пилета и яйца могат да бъдат ситуирани в едно помещение, но с обособени отделни сектори, с отделни мивки и плотове. Подготвителната за зеленчуци е необходимо да бъде в отделно помещение.

3. Помощни помещения:

- Помещение за разливане готова храна в опаковки за еднократна употреба;
- Експедиционна;
- Помещение за отпадъци;
- Помещение за съхранение и приготвяне на дезинфекционни, миещи препарати и р-ри и хигиенни материали;
- Помещение за приемане на продуктите.

4. Складове:

- Склад сухи продукти – в отделно помещение;
- Склад месо с хладилна камера;
- Склад плодове и зеленчуци с хладилна камера;
- Склад млечни продукти с хладилна камера;
- Склад яйца с хладилна камера;
- Склад дневна дажба склад амбалаж.

Склад месо с хладилна камера, склад плодове и зеленчуци с хладилна камера, склад млечни продукти с хладилна камера и склад яйца с хладилна камера могат да бъдат в един склад с отделни хладилни камери.

5. Умивални помещения:

- Умивалня кухненска посуда;
- Умивалня с дезинфекция на транспортни съдове.

6. Административна част:

- Канцелария с три бюра – управител, соц.работник, той и касиер и домакин;
- Сервизни помещения;
- Архив;

- Стая за шофьорите, санитарите, готвачите и помощник-готвачите – общо 10 човека.

Към обекта да се предвидят необходимите битови помещения за обслужващия персонал със стая за почивка.

Да се прецизират и оптимализират технологичните потоци в съответствие с изискванията на нормативните документи. Общия брой на персонала, включително административния такъв ще бъде около 13 човека.

Съгласно изискванията на Регламент 852/2004г. на Европейския парламент и на съветът на Европейския съюз, Наредба №1 от 26.01.2016год. за хигиена на храните и Наредба №7 от 08.04.2002г. за хигиенните изисквания към предприятията, които

произвеждат или търгуват с храни и към условията за производство и търговия с качествени и безопасни храни, обектите трябва да отговарят на следните изисквания:

√ Да разполагат с 2 входа – за персонал и за хранителните продукти и един изход само за готова храна; складовата база и съоръжения за разделно съхранение на суровините, опаковъчните и спомагателните материали и готовите храни; санитарните помещения следва да имат адекватна естествена или принудителна вентилация. Тоалетните не следва да се отварят директно към помещенията, в които се борави с храни; помещение за почистващи и дезинфекционни средства; помещение за първична обработка на суровините и полуфабрикатите, оборудвано с достатъчен брой мивки и маси, зеленчукорезачка, картофобелачка и др.; топла кухня, с необходимото оборудване – 2 печки × 6 котлона, конвектомат и други, с достатъчен брой работни плотове; помещение за измиване и дезинфекция на посудата, разполагащо с 3 броя мивки и работни плотове; обособен кът за разливане на храната; канализацията да е подходяща за предназначението си; да се осигурят битови помещения за персонала – съблекални, тоалетни с душ и стая за почивка.

ДЕТСКА МЛЕЧНА КУХНЯ

Детската млечна кухня е услуга местна дейност и функционира към домашен социален патронаж в Община Панагюрище. Чрез услугата се осигурява здравословна храна на деца на възраст от десет месеца до 3 годишна възраст, отглеждани по домовете си – не са настанени в детски ясли, социални или здравни заведения на държавна или общинска издръжка. По договор между Община Панагюрище и Община Стрелча от Детска млечна кухня се доставя храна и за деца от десет месеца до три години в Община Стрелча. Капацитетът на Детска млечна кухня е 110 деца.

В Наредба №26 от 18 ноември 2008год. за устройството и дейността на детските ясли и детските кухни и здравните изисквания към тях са регламентирани здравните изисквания към детските кухни. Детските кухни се изграждат по начин, който осигурява последователност на извършваните дейности – получаване на суровините, приготвяне на храната и изхвърляне на твърдите отпадъци, като не се допуска кръстосване на чисти и мръсни потоци.

Съгласно чл.43, ал.1 от Наредба №26 от 18 ноември 2008г. в детските кухни се обособяват следните потоци и звена: вход за получаване на стоки от доставчиците, вход за абонати, изход за изнасяне на готовата продукция, складове за зеленчуци, плодове, консерви, бакалски стоки, за продукти за следващия ден, помещения за обработка на плодове и зеленчуци, на яйца, на птици и риба, на месо, топла кухня, помещения за смилане и пасиране на варени зеленчуци и варено месо, помещения за измиване и дезинфекциране на кухненски инвентар и помещения за раздаване на готова храна.

Тези нормативни изисквания е необходимо да се имат предвид при проектирането на кухня за нуждите на Домашен социален патронаж и Детска млечна кухня. В случай, че проектантите преценят за невъзможно изграждането на отделна кухня за Детска млечна кухня в съществуващата сграда, приготвянето на храната ще

продължи в съществуващата до момента кухня, но това ще доведе до разпръснатост на услугите в звеното, увеличение на транспортните разходи и трудности при осъществяване на ежедневен контрол.

Детската млечна кухня следва да съдържа следните функционални звена:

1. Топла кухня за приготвяне на супи, основни ястия, пюрета и десерти.

2. Подготвителни:

- Подготвителна месо;
- Подготвителна риба;
- Подготвителна пилета;
- Подготвителна зеленчуци;
- Подготвителна яйца;
- Мелене на сварени яйца;
- Мелене сварени зеленчуци и консерви.

Подготвителните за месо, риба, пилета и яйца могат да бъдат ситуирани в едно помещение, но с обособени отделни сектори, с отделни мивки и плотове. Подготвителната за зеленчуци е необходимо да бъде в отделно помещение.

3. Помощни помещения:

- Помещение за разливане готова храна в опаковки за еднократна употреба;
- Експедиционна;
- Помещение за отпадъци;
- Помещение за приготвяне на дезинфекционни р-ри и хигиенни материали;
- Помещение за съхранение на дезинфекционни и миещи препарати;
- Помещение за приемане на продуктите;
- Помещение за приемане на транспортните съдове.

4. Умивални:

- Умивалня кухненска посуда;
- Умивалня транспортни съдове.

5. Складове:

- Склад сухи продукти;
- Склад месо с хладилна камера;
- Склад плодове и зеленчуци с хладилна камера;
- Склад млечни продукти с хладилна камера;
- Склад яйца с хладилна камера;
- Склад дневна дажба склад амбалаж.

Склад месо с хладилна камера, склад плодове и зеленчуци с хладилна камера, склад млечни продукти с хладилна камера и склад яйца с хладилна камера могат да бъдат в един склад с отделни хладилни камери.

Към обекта да се предвидят необходимите битови помещения за обслужващия персонал и стая за почивка.

Да се прецизират и оптимизират технологичните потоци в съответствие с изискванията на нормативните документи. Общия брой на персонала, включително административния, който е общ и за двете кухни около 15 човека.

Да се изготви подробно ситуационно решение с функционално зонирание и площоразпределение в М1:200

Част Строителни конструкции:

Експертно становище за конструктивното състояние на съществуващата сграда;

В съответствие с архитектурното решение да се изготви конструктивен проект от инженер-конструктор с пълна проектантска правоспособност, заверен и подпечатан от технически контрол.

Част В и К:

Сградни В и К инсталации:

1. Проектът за сградни В и К инсталации да се изготви в съответствие с изискванията на Наредба № 2/17.06.2005 г. на МРРБ за проектиране на В и К инсталации в обществени сгради с конкретното предназначение.

2. Да се обследва възможността за използване на съществуващата сградна В и К мрежа.

3. Да се предвиди противопожарно водоснабдяване на сградата при спазване изискванията на Наредба № Из-1971 за строително-технически правила и норми за осигуряване на безопасност при пожар.

4. Да се предвиди снабдяване с топла вода.

Площадкови В и К инсталации:

1. Да се обследва възможността за използване на съществуващата площадкова В и К мрежа и проектират необходимите площадкови В и К инсталации.

2. Да се предвиди подмяна при доказана необходимост.

Част Електро:

Като потребител на електрическа енергия по осигуреност на електроснабдяването.

Обектът е III категория.

Съобразно функционалното предназначение и разпределение на двата обекта по помещения в сградата, да се проектират следните видове електроинсталации:

1. Вътрешни ел. инсталации - да се проектират съгласно технологичното оборудване и обзавеждане на двата обекта и да включват:

- Ел. инсталации осветление и контакти - общо предназначение;
- Ел. инсталации - технологично оборудване;
- Ел. инсталации – отопление и охлаждане;
- Мълниезащитна инсталация;
- Дизелагрегат за складовете с хладилни камери.

На подходящи места в сградата да се обособят самостоятелни помещения за главните ел. табла на двата обекта.

2. Външни ел. инсталации - да включват:

- Външно ел. захранване – след изготвяне на проекта да вътрешните ел. инсталации и уточняване на необходимата инсталирана мощност, да се съгласува с „ЕВН България Електроразпределение” АД достатъчно ли е съществуващата предоставена мощност и нуждата от допълнителна мощност. При необходимост да се включи в проекта новия начин на ел. захранване по указанията на ЕВН.

Част ТТЕ, Вентилации:

Проектната разработка да обхваща вентилационните инсталации на кухните им, умивалните, подготвителните и помощните помещения към тях; на санитарните възли и други.

Да се разработи проект по част ТТЕ, съгласно нормативните изисквания.

*Проектът „ Домашен социален патронаж и Детска млечна кухня“,
находящи се в УПИ IV-Детска градина, кв. 234 по плана на гр. Панагюрище да
съдържа:*

- Проектна документация във фаза технически инвестиционен проект по части: Архитектура, СК, Електро, ВиК, Вентилации и ТТЕ, Технологично обзавеждане, съгласно Наредба № 4/;

МРРБ – фаза ТИП;

- Обяснителни записки по части;

- Обща подробна количествена сметка.

Проектът да се представи на инвеститора в четири (4) екземпляра на хартиен носител.

20.08.2018 г.

Изготвил:

Анелия Караколева

Началник отдел „СДЗ”