

Затверджено:
Відділ освіти Варвинської селищної ради
Прилуцького району Чернігівської області
Начальник відділу освіти



« 19 » березня 2025 р.

ЗАВДАННЯ НА ПРОЕКТУВАННЯ
на роботи з виготовлення проектно-кошторисної документації

«Капітальний ремонт харчоблоку (заходи з енергозбереження)
комунального закладу загальної середньої освіти І-ІІІ ступенів «Варвинський ліцей №2»
Варвинської селищної ради Прилуцького району Чернігівської області по вул. Миру, 54А
в смт Варва Прилуцького району Чернігівської області. Коригування»

1. Назва та місцезнаходження об'єкта	Капітальний ремонт харчоблоку (заходи з енергозбереження) комунального закладу загальної середньої освіти І-ІІІ ступенів «Варвинський ліцей №2» Варвинської селищної ради Прилуцького району Чернігівської області по вул. Миру, 54А в смт Варва Прилуцького району Чернігівської області. Коригування
2. Підстава для проектування	лист - замовлення № 01-12/143 від «19» березня 2025 року, завдання на проектування, завдання на розроблення матеріалів ОВНС, завдання на розроблення розділу ІТЗ ЦЗ
3. Вид будівництва	капітальний ремонт
4. Дані про інвестора	відсутні
5. Дані про замовника	Відділ освіти Варвинської селищної ради Прилуцького району Чернігівської області
6. Джерело фінансування	бюджетні кошти
7. Необхідність розрахунків ефективності інвестицій на основі варіантного проектування	не потрібно
8. Дані про генерального проектувальника	ФОП РУБАН ОКСАНА ІГОРІВНА м. Полтава, вул. Пилипа Орлика, 20/1, к. 22 тел. 099-194-83-28
9. Стадійність проектування з визначенням затверджувальної стадії	одна стадія, робочий проект (РП) лист № 01-12/143 від «19» березня 2025 року, пункт 4.6.3 ДБН А 2.2-3-2014 «Склад та зміст проектної документації на будівництво»
10. Дані про інженерні вишукування	не потрібно
11. Дані про особливі умови будівництва (сейсмічність, просадні ґрунти, підроблювані і підтоплювані території тощо)	без особливих умов

12. Основні архітектурно-планувальні вимоги і характеристики об'єкта будівництва, у тому числі функціональні групи приміщень, назви та площі приміщень

В проекті передбачити капітальний ремонт харчоблоку КЗ ЗСО І-ІІІ ст. «Варвинський ліцей №2» з заходами з енергозбереження.

Передбачити структуру харчоблоку – «опорна кухня».

Перелік закладів та кількість учнів, що будуть харчуватись шляхом доставки:

- 1) Гнідинцівський заклад загальної середньої освіти І-ІІІ ступенів Варвинської селищної ради Прилуцького району Чернігівської області – 87 учнів;
- 2) Озерянський заклад загальної середньої освіти І-ІІІ ступенів Варвинської селищної ради Прилуцького району Чернігівської області – 145 учнів.

Коригуванням робочого проекту передбачити зміни обсягів та видів робіт, а також додаткові роботи.

(Врахувати перепланування приміщення гарячого та холодного цехів, а також приміщення

посудомийного цеху. В приміщенні гарячого та холодного цехів з зовнішнього вікна передбачити

зробити зовнішні двері. Зовні перед цим входом/виходом передбачити ганок та піддашок.

Передбачити зміну розташування виробничих зон в приміщеннях гарячого та холодного цехів,

посудомийного цеху, м'ясо-рибного цеху.

Врахувати заміну існуючих виробничих столів та мийок і умивальників, існуючої посудомийної машини на нові.)

Роботи з капітального ремонту передбачити згідно відомості обсягів робіт.

Опорядження стін виробничих приміщень передбачити керамічною плиткою білого кольору, в приміщенні персоналу фарбування стін акриловою фарбою світлого кольору по шпаклюванню.

Покриття підлог врахувати керамогранітною плиткою не слизькою. Опорядження стель - передбачити фарбування акриловою фарбою білого кольору по попередньому шпаклюванню.

В приміщенні коридору відвідувачів внутрішнє опорядження – без змін. Передбачити мережі вентиляції з примусовим спонуканням руху повітря в гарячому та холодному цеху, в посудомийному цеху, в м'ясо-рибному та овочевому цехах, а також з природнім спонуканням руху повітря в усіх приміщеннях харчоблоку, крім обідньої зали та коридору відвідувачів. В обідній залі та коридорі відвідувачів залишити вентиляцію існуючу.

Передбачити капремонт мереж електропостачання харчоблоку. Підключитись до існуючого ввідно-розподільчого щита.

Передбачити капремонт мереж водопостачання (дві окремі системи холодного водопостачання: в першій врахувати систему пом'якшення води, друга система – проточна вода). Передбачити капремонт мереж каналізації харчоблоку. Жироуловлювачі розташувати в підвальному приміщенні.

матеріали, устаткування врахувати в проектній документації згідно відомості вартості матеріалів, устаткування, затвердженій замовником.

Технологічне устаткування врахувати в проектній документації згідно відомості обсягів та вартості технологічного устаткування, затвердженій замовником.

Врахувати в проектно-кошторисній документації аксесуари до технологічного устаткування: очисні таблетки для камери пароконвектоматів бойлерного типу (відро, 150 шт) типу Rational - 2 шт; таблетки для очищення парогенератора в пароконвектоматі бойлерного типу (відро, 150шт) типу Rational - 2 шт; миючий засіб типу Winterhalter F8400 (25 кг) – 2 шт; ополіскуючий засіб типу Winterhalter B100N (10 кг) – 4 шт.

Передбачити в харчоблоці наступні приміщення: коридор відвідувачів (частина) 19,6 м2; обідня зала 139,0 м2; посудомийний цех 32,3 м2; гарячий та холодний цехи 48,0 м2; овочевий цех 12,3 м2; м'ясо-рибний цех 9,2 м2; коридор харчоблоку 16,5 м2; приміщення овочевого складу 8,7 м2; тамбур 2,2 м2; приміщення отримання сировини 7,2 м2; приміщення складу сипкої сировини 13,4 м2; приміщення складу з охолоджувальними шафами 8,7 м2; тамбур санвузла персоналу 1,1 м2; санвузол персоналу 1,0 м2; духова персоналу 1,8 м2; приміщення персоналу 15,4 м2.

Зона теплової обробки їжі та зона приготування холодних страв можуть бути об'єднані. Борошняну зону розташувати в приміщенні гарячого та холодного цехів. В приміщенні гарячого та холодного цехів розташувати зону фасування і пакування готової їжі.

Асортимент страв, який передбачається виготовляти у харчоблоці, не розробляти.

13.Черговість будівництва, необхідність виділення пускових комплексів	одна черга
14.Клас наслідків (відповідальності)	СС2
15. Вказівки про необхідність:	
1) розроблення окремих технічних завдань та індивідуальних технічних вимог;	відсутні
2) розроблення окремих проектних рішень у декількох варіантах і на конкурсних засадах;	відсутні
3) попередніх погоджень проектних рішень;	відсутні
4) виконання демонстраційних матеріалів, макетів, креслень інтер'єрів, їх склад та форма на основі цифрової тривимірної інформаційної моделі проектування об'єкта 3D (за необхідності);	не розробляти
5) виконання науково-дослідних та дослідно-експериментальних робіт у процесі проектування і будівництва,	

з урахуванням впровадження науково-технічного супроводу будівельного інформаційного моделювання (за необхідності);	не розробляти відсутні
6) технічного захисту інформації;	
7) опису процедур обміну інформацією між учасниками проектування та будівництва, технології її створення;	
складу та змісту вимог щодо інформаційних моделей проекту та правил інформаційного моделювання	відсутні
16. Потужність або характеристика об'єкта будівництва, виробнича програма:	
потужність	540 учнів
потужність харчоблоку	716 осіб, що харчуються
17. Вимоги до благоустрою майданчика	відсутні
18. Вимоги до інженерного захисту територій і захисту будівель і споруд від небезпечних природних чи техногенних факторів	відсутні
19. Вимоги щодо розроблення розділу «Оцінка впливу на навколишнє середовище» з урахуванням оцінки впливу на довкілля (за наявності)	в складі ПЗ, згідно завдання на розроблення матеріалів ОВНС
20. Вимоги з енергозбереження та енергоефективності	згідно діючих нормативних вимог
21. Дані про технології і (або) науково-дослідні роботи, які пропонує застосувати замовник	відсутні
22. Вимоги до режиму безпеки та охорони праці	в складі ПЗ, згідно ДБН А.3.2-2:2009
23. Вимоги щодо розроблення розділу інженерно-технічних заходів цивільного захисту	в складі проекту, згідно завдання на розроблення розділу ІТЗ ЦЗ. Будівля обладнана спорудою цивільного захисту (ПРУ) згідно діючих нормативних вимог.
24. Вимоги з пожежної безпеки об'єкта	в приміщеннях харчоблоку передбачити систему пожежної сигналізації, систему оповіщення про пожежу та систему передавання тривожних сповіщень, АСПГ в гарячому цеху: передбачити локальне пожежогасіння електричної плити та витяжки (ДБН В.2.5-56:2014).
25. Вимоги до розроблення спеціальних заходів	відсутні, будівля забезпечена заходами для безперешкодного доступу маломобільних груп населення
26. Необхідність виконання науково-технічного супроводу	не потрібно
27. Вимоги щодо створення умов для безперешкодного доступу маломобільних груп населення, в тому числі осіб з	відсутні, будівля забезпечена умовами для безперешкодного доступу маломобільних груп населення, в тому числі осіб з інвалідністю

28. Вимоги щодо забезпечення збалансованого використання природних ресурсів

відсутні

29. Вимоги до кошторисної документації

Виготовити кошторисну документацію згідно робочого проекту по об'єкту:
«Капітальний ремонт харчоблоку (заходи з енергозбереження) комунального закладу загальної середньої освіти I-III ступенів «Варвинський ліцей №2» Варвинської селищної ради Прилуцького району Чернігівської області по вул. Миру, 54А в смт Варва Прилуцького району Чернігівської області. Коригування».

При розробці кошторисної документації використати наступні кошторисні показники:

- заробітна плата для розряду 3,8 тарифної сітки будівельних робіт – 18570,02 грн.;
- адміністративні витрати – 3,89 грн/люд.год.;
- прибуток – 7,65 грн/люд.год.

Перелік витрат, які слід враховувати в зведеному кошторисному розрахунку, а які не слід враховувати:

- кошти на утримання служби замовника – 1%;
- кошти на здійснення технічного нагляду – 1,5%;
- кошти на надання послуг інженера-консультанта - не враховувати;
- витрати замовника на сертифікат енергетичної ефективності об'єкта будівництва – 40,000 тис.грн. без ПДВ;
- витрати замовника на сертифікат про прийняття в експлуатацію закінченого будівництвом об'єкта – 13,929 тис. грн. без ПДВ;
- кошти на проведення процедури закупівлі – 0,2 %;
- витрати на формування страхового фонду документації – не враховувати;
- комплексна експертиза проектно-кошторисної документації – 37,801 тис.грн. без ПДВ, в т.ч. фактично виконано 19,436 тис.грн. без ПДВ;
- вартість проектно-кошторисних робіт враховувати (згідно договору) – 199,049 тис.грн. без ПДВ, в т.ч. фактично виконано 99,992 тис.грн. без ПДВ;
- авторський нагляд - 46,725 тис.грн. без ПДВ;
- кошти на покриття ризику всіх учасників будівництва – не враховувати;
- кошти на покриття додаткових витрат, пов'язаних з інфляційними процесами – не враховувати;
- витрати на відрядження – не враховувати;
- кошти на перевезення працівників будівельних організацій автомобільним транспортом – не враховувати;
- підготовка експлуатаційних кадрів - не враховувати.

Щоб не завищувати суму зведеного кошторисного розрахунку вартості об'єкта будівництва, зробити розрахунок податку на додану вартість (ПДВ), в якому виключити затрати, на які ПДВ не нараховується, а саме:

- 1) вартість проектно-кошторисних робіт у сумі

199,049 тис.грн. без ПДВ;

- 2) кошти на здійснення авторського нагляду у сумі 46,725 тис. грн. без ПДВ;
- 3) витрати на сертифікат про прийняття в експлуатацію закінченого будівництвом об'єкта у сумі 13,929 тис. грн. без ПДВ.

Разом затрати, на які ПДВ не нараховується, складають 259,703 тис.грн. без ПДВ.

В підсумковій відомості ресурсів в графі відпускна ціна враховувати вартість матеріалів, устаткування згідно відомості вартості матеріалів, устаткування, затвердженої замовником.

Всього фактично виконаних робіт станом на 16.05.2025р. на суму 123,315 тис.грн., в тому числі:

- будівельні роботи: 0,000 тис.грн.,
- устаткування, меблі та інвентар: 0,000 тис.грн.,
- інші витрати: 123,315 тис.грн.

30. Вимоги щодо складання відомості з обсягами робіт

В складі ПЗ

31. Інші вимоги

Склад завдання на проектування може змінюватися відповідно до особливостей об'єкта, що проектується.
Проектно-кошторисну документацію надати в друкованих примірниках та електронному вигляді (pdf).

32. Показники об'єкта:

Потужність	учнів	540
Потужність харчоблоку	осіб, що харчуються	716
Площа забудови	м2	3539,8
Загальна площа приміщень	м2	4985,8
Будівельний об'єм приміщень	м3	16453,1
Загальна площа приміщень харчоблоку	м2	336,4
Будівельний об'єм приміщень харчоблоку	м3	1110,1
Фактична кількість учнів закладу	учнів	484
Фактична кількість учнів, що харчуються в закладі	учнів	484
Кількість учнів, що будуть харчуватись шляхом доставки	учнів	232
Кількість працюючого персоналу	людей	70
- в т.ч. кількість працюючого персоналу харчоблоку	людей	4
- в т.ч. кількість вчителів, що перебувають з учнями в харчоблоку	людей	16
Балансова вартість будівлі	тис.грн.	6436,392

Завдання на проектування склад:

Начальник відділу освіти

Л.О. Дущик

Погоджено:

Генеральний проектувальник, ГП
(ФОП РУБАН ОКСАНА ІГОРІВНА)

О.І. Рубан