**Darba uzdevums**

**Līvānu 1.vidusskolas ēdnīcas renovācijas**

**Rīgas ielā Nr.101, Līvānos, Līvānu novadā**

**tehniskā projekta izstrādei**

1. Izstrādājot tehnisko projektu, paredzēt tajā šādas sadaļas:

1.1. Vispārīgā daļa;

1.2. Arhitektūras daļa:

* + Arhitektūras sadaļa.

1.3. Inženierrisinājumu daļa:

* Būvkonstrukcijas;
* Ūdensapgāde un kanalizācija;
* Apkure un vēdināšana;
* Elektroapgāde;
* Telekomunikācijas.

1.4. Ekonomikas daļa:

* Iekārtu, konstrukciju un materiālu kopsavilkums;
* Būvdarbu apjomi;
* Izmaksu aprēķins (tāme);

1.5 Ugunsdrošības pasākumu pārskats.

Izstrādājot Līvānu 1.vidusskolas ēdnīcas tehnisko projektu, paredzēt sekojošo:

* + 1. Paplašināt virtuves telpas, pārplānojot telpas Nr.40 un Nr.41(atbilstoši kadastrālās uzmērīšanas lietai). Paredzēt telpu virtuves vadītājai un telpu personālam.
    2. Paredzēt jauna virtuves tehnoloģiskā aprīkojuma uzstādīšanu karstajā cehā, aukstajā cehā, gaļas cehā, dārzeņu cehā, trauku mazgātavā, ēdienu sadales cehā, noliktavā un citās ēdnīcas telpās. Paredzēt visu telpu kosmētisko remontu.
    3. Minimālais orientējošais nepieciešamais cehu aprīkojums:

3.1. **Karstais cehs:**

3.1.1. Elektriskā plīts ar 6 sildelementiem bez cepeškrāsns 900x900x900mm;

3.1.2. Elektriskā panna (64 litri) 1000x900x900mm;

3.1.3. Elektriskais vārkatls ar tilpumu 150 litri 900x900x875mm;

3.1.4. Elektriskais konvektomāts ar paliktni uz 6GN1/1b 830x700x650x760mm;

3.1.5. Darba galds no nerūsējošā tērauda ar plauktu un malu 500x900x850mm;

3.1.6. Darba galds no nerūsējošā tērauda ar plauktu un malu 700x900x850mm;

3.1.7. Tvaika nosūcējs ar motoru 2400x100x500mm;

3.1.8. Ledusskapis ar temp. režīmu 0+100C divdurvju 1440x800x2020mm;

3.1.9. Keramiskā izlietne roku mazgāšanai;

3.1.10. Elektroniskie galda svari (svēršanai līdz 10 kg).

3.2. **Aukstais cehs:**

3.2.1. Darba galds no nerūsējošā tērauda ar plauktu un malu ar 3 durvīm 1500x700x850mm;

3.2.2. Darba galds no nerūsējošā tērauda ar plauktu un malu ar 2 atvilknēm 1500x700x850mm;

3.2.3. Dārzeņu smalcinātājs ar 4iem diskiem 230x560x490mm;

3.2.4. Mikseris universālais ar tilpumu 10l 360x550x480mm;

3.2.5. Darba galds no nerūsējošā tērauda ar plauktu un malu un izlietni kreisajā pusē 2000x700x850mm;

3.2.6. Ledusskapis ar temp. režīmu -1+70C divdaļīgs 860x740x1915mm.

3.3. **Gaļas cehs:**

3.3.1. Darba galds no nerūsējošā tērauda ar plauktu un malu un izlietni 600x700x850mm;

3.3.2. Darba galds no nerūsējošā tērauda ar plauktu un malu un atvilkni 1800x700x850mm;

3.3.3. Gaļas maļamā mašīna 290x210x320mm;

3.3.4. Ledusskapis ar temp. režīmu 0+70C 700x855x2040mm;

3.3.5. Elektroniskie galda svari (svēršanai līdz 20 kg).

3.4. **Dārzeņu cehs:**

3.4.1. Darba galds no nerūsējošā tērauda ar plauktu un malu un dubulto izlietni 1200x700x850mm;

3.4.2. Kartupeļu mizojamā mašīna ar tilpumu 10kg 440x490x990mm;

3.4.3. Stalažu balsti 2025x500mm 4gab.;

3.4.4. Stalažu plaukti 500x970mm 5gab.

3.5. **Trauku mazgātava:**

3.5.1. Darba galds no nerūsējošā tērauda ar plauktu un caurumu (netīro trauku savākšanai) 1600x500x850mm;

3.5.2. Tvaika nosūcējs ar motoru 1000x900x460mm;

3.5.3. Stalaža ar 7 plauktiem tīro trauku uzglabāšanai 1600x400x1800mm;

3.5.4. Darba galds no nerūsējošā tērauda ar malu, plauktu un dubulto izlietni 1200x700x850mm;

3.5.5. 6 lielās nerūsējošā tērauda izlietnes 600x600x400mm;

3.5.6. Stalaža ar 4 plauktiem katlu uzglabāšanai 3000x500x1800mm.

3.6. **Ēdienu sadale:**

3.6.1. Darba galds no nerūsējošā tērauda ar plauktu 1800x700x850mm;

3.6.2. Darba galds no nerūsējošā tērauda ar malu un plauktu 1500x700x850mm;

3.6.3. Plaukts no nerūsējošā tērauda ar durvīm (maizes uzglabāšanai) 1500x300x600mm.

3.7. **Noliktava:**

3.7.1. Stalažu balsti 2025x500mm 4 gab.;

3.7.2. Stalažu plaukti 500x970mm 5 gab.;

3.7.3. Stalažu plaukti 500x1270mm 5 gab.

3.8. **Taras noliktava:**

3.8.1. Stalažu balsti 2025x500mm 2 gab.;

3.8.2. Stalažu plaukti 500x1270mm 5 gab.

Piezīme: cehu inventāra sastāvu, skaitu un izmērus, precizēt projektēšanas laikā, saskaņojot ar pasūtītāju.

* + 1. Paredzēt atbilstošu apgaismojuma līmeni telpās. Izvēloties gaismekļus jānodrošina normatīvo apgaismojuma intensitāti.
    2. Nepieciešamības gadījumā, paredzēt iekšējā ūdensvada un kanalizācijas pārbūvi.
    3. Paredzēt apkures sistēmas un vēdināšanas sistēmas pārbūvi.
    4. Paredzēt elektroinstalācijas pārbūvi.
    5. Izstrādāt ēdamzāles un vestibila interjera projektu.
    6. Ņemt vērā Pārtikas inženierzinātņu centra ,,Labas higiēnas prakses un paškontroles vadlīnijas slēgta tipa sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumiem, pārvietojamām un pagaidu telpām”.

Līvānu novada domes izpilddirektors U.Skreivers

I.Svirskis

Tel. mob. 29410392