**Техническое задание №10.1/2023**

**На разработку дизайн-проекта столовой для персонала, для нужд ООО «Гарант-СВ», расположенный по адресу Российская Федерация, Республика Крым, г. Ялта, поселок Оползневое, ул. Генерала Острякова, д.9**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Перечень основных данных и требований** | **Содержание основных**  **данных и требований** |
| 1 | **Наименование объекта** | Столовая для персонала,расположенная на 1 этаже, блока Е. |
| 2 | **Местонахождение объекта** | Российская Федерация, Республика Крым, г. Ялта, поселок Оползневое, ул. Генерала Острякова, д.9 |
| 3 | **Заказчик** | ООО «Гарант-СВ» |
| 4 | **Подрядная организация** | На основании результата протокола тендерной комиссии ООО «Гарант-СВ» |
| 5 | **Требования к подрядной организации** | 1. Профильное направление подрядчика - разработка дизайн-проектов гостиничных комплексов их общественных территорий и мест для персонала, для приведения существующих объектов к современным дизайнерским решениям. 2. Наличие минимум 3 реализованных проектов, аналогичных предмету отбора с аналогичным объемом работ, подтвержденных портфолио; 3. Предоставление коммерческого предложения с приложениями. Приложения должны отражать виденье предстоящих работ. Это могут быть референсы, мудборды, визуализации, планировки, чертежи, либо другие материалы, позволяющие определить основное предлагаемое направление концепции согласно данного технического задания. |
| 6 | **Виды и цель работ** | Дизайн-проект (визуализации). Разработка дизайн-проекта столовой для персонала комплекса. |
| 7 | **Стадийность проектирования** | 1. Разработка двух дизайн концепции  1.1. Разработка дизайн концепции.  1.2. Разработка планировочных и технологических решений.  На данном этапе предусматривается внесение корректировок в количестве:  - до трех корректировок (на каждый вариант концепции) на весь объем в части направления концепции и применяемых материалов;  Каждая корректировка оформляется протоколом по результатам презентации с указанием комментариев и замечаний.  2. Разработка визуализаций всего объекта по согласованным концепциям  - На данном этапе предусматривается внесение корректировок. |
| 8 | **Сроки проведения работ** | 1. Предоставление 2 вариантов планировочных и дизайн концепции – 7 календарных дней  2. Разработка визуализаций всего объекта по согласованным концепциям – 14 календарных дней |
| 9 | **Назначение и основные показатели объекта** | 1. Столовая GR этаж, блок E:  Общая площадь – 196,59 м2 |
| 10 | **Основные требования к дизайн-концепции** | 1. Дизайн концепция должна повторять разрабатываемые дизайн концепции раздевалок для персонала комплекса, общедоступные зоны, места отдыха персонала, холлы и сервисные коридоры. Материалы разрабатываемых концепций Заказчик передает после подписания соглашения о неразглашении.  2. Инфографика, информационные стенды, таблички и прочее должны быть интуитивно понятны. |
| 11 | **Основные функциональные требования** | 1. Предусмотреть комфортную посадку для персонала, количество посадочных мест согласовать с Заказчиком.  2. Предусмотреть зону для гардероба.  3. В зоне посадки предусмотреть ТВ панели для вещания внутреннего контента, живые комнатные растения.  4. Предусмотреть мебельные конструкции и диваны эргономичного исполнения и экономящие пространство.  5. Применить износостойкие материалы мебельных конструкций и высокую механическую прочность применяемых материалов. |
| 15 | **Основные требования к электроснабжению и электроосвещению** | 1. Заменить розеточные блоки на более современные модели. 2. Проработать возможность применения современных светодиодных систем. 3. Предусмотреть обслуживаемые системы освещения. 4. Предусмотреть освещенность на поверхности согласно действующих норм для объектов общественного питания. |
| 16 | **Требования к составу дизайн-проекта** | 1. Визуализации:  Столовая для персонала не менее 10-ти рендеров;  2. Архитектурные решения, в том числе планировочные решения. |
| 17 | **Общие требования к проектной документации** | 1. Технические решения, принятые в проектной документации, должны соответствовать требованиям экологических, санитарно-гигиенических, противопожарных и других норм, действующих на территории РФ, и обеспечивать безопасную для жизни и здоровья людей эксплуатацию объекта при соблюдении предусмотренных проектом мероприятий |
| 19 | **Требования к передаче документации на бумажном и электронном носителе** | 1. Подрядчик передает Заказчику проектную документацию, сброшюрованную в 3 (трех) экземплярах на бумажном носителе и в 2 (двух) экземплярах на электронном носителе (CD/DVD/FlashUSB) в формате PDF и DWG, а также в редактируемом формате для файлов с визуализациями. 2. Состав и содержание электронной копии должны соответствовать комплекту документации. 3. Файлы должны нормально открываться в режиме просмотра средствами операционной системы Windows XP/7/8/10. 4. Формат графических материалов-один экземпляр с подписями и печатями в формате PDF, второй экземпляр в формате DWG (AutoCAD 2004-2016), при использовании в системе AutoCAD оригинальных шрифтов, форм линий и блоков, они также должны быть переданы.   Формат текстовых материалов – один экземпляр с подписями и печатями в формате PDF, второй экземпляр в формате DOC, (MS Word) и xls (MS Excel). Формат растровых изображений – tiff, jpeg, png.  Формат файлов с визуализациями – редактируемый формат ПО, в котором разрабатывались визуализации. |

Приложения:

- Приложение №1 Планы проектируемой столовой для персонала.

- Приложение №2 Планы существующей столовой для персонала.

Приложения предоставляются после подписания соглашения NDA.