**

ДОКУМЕНТАЦИЯ О ПРОВЕДЕНИИ ЗАПРОСА КОММЕРЧЕСКИХ ПРЕДЛОЖЕНИЙ ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ НМЦД

2022 год

**Информационная карта**

**Контактная информация площадки etp.torgi82.ru**:

- техническая поддержка [info@torgi82.ru](mailto:info@torgi82.ru), 8(800)301-20-25;

- контактное лицо Голобоков Дмитрий Николаевич +7(988) 345-47-47.

Сведения об организаторе:

- Кузьмич Денис Александрович,

электронная почта: [Denis.Kuzmich@mriyaresort.com](mailto:Denis.Kuzmich@mriyaresort.com).

Наименование предмета договора (лота): На разработку проектно-сметной документации, для нужд ООО «ГАРАНТ СВ», Российская Федерация, Республика Крым, г. Ялта, поселок Оползневое, ул. Генерала Острякова, д.9.

**Требование к поставщику (подрядчику, исполнителю):** нет.

Место поставки товаров (выполнения работ, оказания услуг): Российская Федерация, Республика Крым, г. Ялта, поселок Оползневое, ул. Генерала Острякова, д.9

Условия поставки товаров (выполнения работ, оказания услуг): доставка товара Заказчику.

**Условия оплаты:** 30 % предоплата (при наличии у участника подтвержденного выполненными договорами опыта поставки аналогичных товаров). При отсутствии подтвержденного опыта оплата осуществляется в течении 20 рабочих дней с момента поставки товара.

Техническое задание

На разработку проектно-сметной документации, для нужд ООО «ГАРАНТ СВ», Российская Федерация, Республика Крым, г. Ялта, поселок Оползневое, ул. Генерала Острякова, д.9

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Перечень основных данных и требований | Содержание основных  данных и требований |
|  | Наименование объекта | Центральная кухня, расположенная на 1 этаже, блок Е, Входной блок (Литер Д), ЦБ0000045. |
|  | Местонахождение объекта | Российская Федерация, Республика Крым, г. Ялта, поселок Оползневое, ул. Генерала Острякова, д.9 |
|  | Заказчик | ООО «ГАРАНТ-СВ» |
|  | Требования к подрядной организации | 1. Наличие минимум 3 реализованных проектов, аналогичных предмету отбора с аналогичным объемом работ; 2. Подрядчик должен являться действующим членом саморегулируемых организаций в области архитектурно-строительного проектирования объектов капитального строительства в порядке, установленном Градостроительным кодексом РФ; 3. Подрядчик по договору подряда на выполнение проектных работ несет ответственность за ненадлежащее составление технической документации, включая недостатки, обнаруженные впоследствии в ходе строительства, а также в процессе эксплуатации объекта, созданного на основе технической документации. |
|  | Цель | Выполнить проектирование первого этажа, блока Е, входной блок (Литер Д) с целью размещения центральной кухни, центральной прачечной, складов и подсобных помещений. |
|  | Виды работ | Разработка проектно-сметной документации (разработка проектной документации должна осуществляться с обязательным выездом специалистов на объект. Количество выездов подрядчик определяет самостоятельно, данные расходы должны быть включены в стоимость договора);  Прохождение не государственной экспертизы на предмет достоверности сметной стоимости. |
|  | Сроки проведения работ | С момента подписания Договора:   1. Первый этап - Предпроектное обследование (оформленное отчетом) – 7 календарных дней; 2. Второй этап - Разработка полных комплектов разделов ТХ, АР – 30 календарных дней; 3. Третий этап - Разработка рабочей документации разделов указанных в п. 10, - 45 календарных дней. 4. Четвертый этап – Получение положительного заключения не государственной экспертизы. - 40 календарных дней. |
|  | Расчетные показатели нагрузки на кухню | Максимальное количество питающихся гостей в ресторане «Azurr» 1300 человек в день (завтрак, обед, ужин, поздний ужин). Максимальное количество служебного питания: 4000 человек в сутки (завтрак, обед, ужин, ночное питание).  Расчет персонала на данном объекте рассчитать в двух вариантах (1. В соответствии действующими нормативами. 2. Исходя из требований заказчика.  Ассортимент реализуемой продукции Заказчик передает после подписания соглашения о неразглашении  Штатное расписание центральной кухни Заказчик передает после подписания соглашения о неразглашении |
|  | Расчетные показатели нагрузки на прачечную | Химчистка-прачечная:  Функциональные требования помещения - выполнять химчистку, стирку и глажение гостевых заказов и униформы, а также глажение небольших объемов прямого белья (наволочки, скатерти, салфетки) |
|  | Расчетные показатели нагрузки на склады хозяйственной службы | Площадь трёх складских помещений хозяйственной службы на GR-этаже составляет 78м²  При этом минимально необходимая площадь для поддержания ежедневной деятельности службы и без использования площадей служебных коридоров должна составлять минимум 200м².  В данную площадь входят:   1. Рабочий кабинет с автоматизированными рабочими местами заведующего складом, супервайзера склада и супервайзера мини-баров. 20м² 2. Склад расходных материалов и химии, в том числе с палетным хранением быстро оборачиваемых ТМЦ. 50м² 3. Склад инвентаря и техники, в том числе эксплуатируемой техники. 40м² 4. Склад продуктов питания (наполнение мини-баров). 20м² 5. Склад товаров на продажу, гостевого инвентаря, сдаваемого в аренду и предоставляемого комплиментарно. 30м²   Склад временного хранения неликвидных ТМЦ и утиля, для последующего списания и утилизации. 40м² |
|  | Назначение и основные показатели объекта | Общая площадь предмет проектирования, включая административно-бытовые, подсобные и технические помещения: - 2414 м2  Из них площадь GR этажа – 2194 м2  Площадь дебаркадера, расположенного на первом этаже – 220 м2  В состав зоны проектирования входят:   * Горячий цех; * Холодный цех; * Кондитерский цех; * Вспомогательные помещения подготовки: * Птицы, Мяса, Рыбы, Овощей, Яиц; * Холодильные камеры; * Морозильные камеры; * Подсобные помещения; * Складские помещения; * Моечная столовой посуды; * Моечная кухонной посуды; * Помещение сервизной; * Помещение ROOM сервиса; * Кладовые; * Дебаркадер; * Технические помещения; * С/У; * Служебные помещения; * Сервисные коридоры; * Холы; * Раздевалки; * Чистый цех прачечной * Грязный цех прачечной * Кастелянная * Зона химически * Комнаты отдыха * Кабинеты * Склад униформы * Антресоль склада униформы * Склады хозяйственной службы   Существующие планы с подробными планировочными решениями GR и первого этажа комплекса, Заказчик передаёт дополнительно после подписания соглашения о неразглашении. |
|  | Основные Функциональные требования | КУХНЯ  Зона приемки продуктов питания  - необходимо предусмотреть камеру замороженных пищевых отходов, предназначенных для временного хранения до момента отгрузки с объекта.  - определить помещение сбора и отработки многооборотной тары (метал, бумага, стекло).  - организовать зону сортировки мусора с применением пресса для картона и стекла.  - установить отдельно трамп для приема продуктов питания без пересечения потоков до подъёма продуктов на уровень складов недельного запаса  - установить дополнительно холодильное оборудование  - предусмотреть зону для работы 6 сотрудников с возможностью регулировки температуры;  - предусмотреть зону для сотрудника охраны;  - предусмотреть холодильную и морозильную камеры для временного размещения продуктов питания;  - предусмотреть две зоны приёмки автомобилей, оборудованные уравнительными платформами  - предусмотреть проектом замену подъемных механизмов с зоны дебаркадера на GR этаж  - предусмотреть проектом использование подъемных механизмов в соответствии с новыми технологическими решениями (в случае если проектом будут предусмотрены двухуровневые складские площади)  - в зоне выгрузки предусмотреть проектом обособленные складское помещение выполненное из легких конструкций. Для хранения ТМЦ  Требования к складским помещениям  -складские помещения должны соответствовать площадям хранящейся по объёму и ассортименту продукции  -количество хранящейся на складе продукции, должно определяться объёмом работающего холодильного морозильного оборудования  - не допускается совместное хранение сырых продуктов и п.ф. вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами  -камеры должны быть оборудованы приборами для относительной влажности и температуры воздуха  - предусмотреть холодильные и морозильные камеры с учётом правил и норм товарного соседства  Определить помещение суточного запаса (для сухого склада)  -сухое, проветриваемое, оборудованное приборами для измерения относительной влажности  и температуры воздуха.  Определить место для перетаривания продукции  Первичная обработка овощей  -увеличить площадь производственного цеха в соответствии с количеством перерабатываемой продукции  -необходимо помещение для хранения корнеплодов  -установить холодильник для хранения п.ф. (овощи )  -определить последовательность встречных потоков  -установить картофелечистку так, чтобы был свободный доступ к ней  -дооснастить цех дополнительной овощечисткой, учитывая объёмом перерабатываемой продукции  -для уменьшения количества воды, скапливающейся на полу во время работы,  предусмотреть уклон в полу в трапы, в соответствии требований СП  -заменить напольное покрытие под интенсивные механические воздействия  Вторичная обработка овощей  -исключить последовательность встречных потоков  -обеспечить последовательность технологических процессов  -дополнительно поставить ванны для мойки и дезинфекции овощей и фруктов  Цех «Сырая рыба»  -площадь производственного цеха должны соответствовать объёму перерабатываемой продукцию  -обеспечить последовательность технологических потоков  -установить дополнительно моечные ванны  -увеличить объём холодильного и морозильного оборудования  - определить последовательность встречных потоков  -установить в цехе шкаф шоковой заморозки с опцией дефростации продуктов  -установить специализированное механизированное оборудование для зачистки рыбы.  -установить дополнительные моечные ванны  -установить дополнительное холодильное оборудование для п.ф  -демонтировать оконные проемы  -ревизия канализационных систем  -заменить напольное покрытие под интенсивные механические воздействия  Цех «СМ»  -площадь производственного цеха должна соответствовать объёмам перерабатывающей продукции  -обеспечить последовательность технологических потоков  -увеличить объём морозильного и холодильного оборудования  -установить шкаф шоковой заморозки с опцией дефростации продуктов  -установить фаршемес  -установить дополнительно моечные ванны  -демонтировать оконные проемы  -установить дополнительное холодильное оборудование для п.ф  -ревизия канализационных систем  -заменить напольное покрытие под интенсивные механические воздействия  Цех «СП»  -площадь производственного цеха должна соответствовать объёмам перерабатывающей продукции  -обеспечить последовательность технологических потоков  -установить шкаф шоковой заморозки с опцией дефростации продуктов  -увеличить объём морозильного и холодильного оборудования  -установить специализированное механизированное оборудование для измельчения и замеса фарша  - установить дополнительно холодильное оборудование для п.ф.  -установить дополнительные моечные ванны  -демонтировать оконные проемы  -оснастить настенными полками  -ревизия канализационных систем  -заменить напольное покрытие под интенсивное механическое воздействие  Кондитерский цех  -увеличить производственные площади, необходимо дополнить производство «К.Ц»  следующими помещениями:  -обеспечить последовательность технологических потоков  -исключить последовательность встречных потоков  -помещение для отделки кондитерских изделий с холодильной установкой  -помещение для мытья и сушки внутрицеховой тары и кухонного инвентаря  -кладовая суточного хранения сырья с холодильным оборудованием  -помещение для расстаривания сырья  -помещение для мойки и дезинфекции яиц  -помещение для получения яичной массы  -помещение экспедиции готовых изделий с холодильной камерой.  -обеспечить свободный доступ к технологическому оборудованию и соблюдению требований  по охране труда.  -разместить дополнительные розетки 220 Ви 380 В, для возможности подключения настольного оборудования  -заменить рабочие поверхности на столешницы из камня, глубина не более 800 мм  -необходимо дооснастить «КЦ» учитывая максимальный ассортимент кондитерских изделий  еще двумя шкафами шоковой заморозки, вместимость от 6-14уровней  -необходимо дополнить «К.Ц» холодильным оборудованием в виде холодильных шкафов и холодильных столов.  -все оборудование необходимо заменить на разрешенное оборудование из пищевой нержавеющей стали  -установить дополнительное кондиционирование для поддержки температуры  -демонтировать все оконные проёмы в производственных цехах  -ревизия канализационных систем, установить причину частых засоров труб  -заменить напольное покрытие  Цех «Мойка кухонной посуды»  -увеличить производственные площади с реконструкцией помещения  -обеспечить прослеживаемость встречных потоков  -обеспечить последовательность технологических потоков  -организовать две линии мойки кухонной посуды, для ускорения операционного процесса по мойке посуды.  -в зонах повышенной влажности установить вентиляционные зонты  -цех оборудовать вытяжной вентиляцией  -увеличить количества стеллажей(нержавейка)  -ревизия канализационных систем  Горячий цех  -увеличить производственные площади, должны соответствовать объёмам перерабатывающей продукции  -обеспечить последовательность встречных потоков  -  -произвести замену всех вентиляционных зонтов на приточно-вытяжные,  обеспечить корректное подключение к системе подключения  -увеличить объёмы холодильного и морозильного оборудования, установить отдельный компрессор  -увеличить количество стеллажей из нержавеющей стали  -вся оборотная тара должна быть из нержавеющей стали  -в тепловой остров необходимо добавить рабочие поверхности  -заменить односекционную фритюрницу на двухсекционную  -заменить пастовар на многофункциональную сковороду  -заменить плиту  -установить дополнительно пароконвектоматы  -подключить все пароконвектоматы к системе канализации через разрыв струи не менее 20 мм от верха приемной воронки  -дополнительно установить 2 моечные ванны  -шкаф шоковой заморозки заменить на модель с вкатной тележкой  -заменить все тепловые хот боксы для транспортировки готовой продукции  -подключить все тепловое оборудование согласно технике безопасности.  -увеличение электрической мощности  -все электрическое оборудование должно быть подключено согласно требований техники безопасности  -обеспечить свободный доступ к технологическому оборудованию  Холодный Цех  -увеличить производственные площади в соответствии с объёмом производства продукции  -обеспечить последовательность встречных потоков  -увеличить объёмы холодильного оборудования  -установить шкаф шоковой заморозки  -произвести замену системы вентиляции  -дополнительно установить кондиционирования для поддержания температуры  -увеличить количество стеллажей из нержавеющей стали  -дополнительно установить столы с охлаждаемыми поверхностями  -дополнительно установить моечные ванны  -ревизия канализационных систем  -дополнительно установить пароконвектоматы  -подключить пароконвектоматы к системе канализации через разрыв струи не менее 20 мм от верха разрыва воронки  Яичный цех  -имеющийся цех необходимо дополнить отдельными помещениями для боя и хранения обработанных  Яиц  Моечная столовой посуды для персонала  -дополнительно установить посудомоечную машину  -к посудомоечной машине установить специализированные столы с креплениями к посудомоечной машине  -обеспечить последовательность встречных потоков  -ревизия канализационных систем  -увеличить количество стеллажей из нержавеющей стали  Для хранения уборочного инвентаря необходимо предусмотреть отдельное помещение  Для разведения и хранения дез.средств необходимо предусмотреть отдельное помещение  Необходимо привести коридоры и эвакуационные пути в соответствии требований СП,  «Системы противопожарной защиты. Эвакуационные пути и выходы»  Необходимо выделить отдельное помещение для раздевалки персонала кухни  Требуется в обязательном порядке предусмотреть помещение для сан.узла персонала кухни.  Требуется предусмотреть отдельный кабинет для шеф повара оборудованный на 5 рабочих мест  Требуется предусмотреть помещение для хранения и нарезки хлеба  Требования к отделке производственных цехов кухни  -Внутренняя отделка производственных и санитарно -бытовых помещений должна быть выполнена  из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами.  -заменить напольное и потолочное покрытие, требует замены ввиду естественного износа  Технологическое оборудование, подключение коммуникации  -все технологическое оборудование подключить к системе канализации в соответствии требований санитарного законодательства  -все тепловое оборудование подключить в соответствии требований техники безопасности  -необходимо установить охлаждаемые установки на каждую холодильную камеру индивидуально, при  этом обеспечить беспрепятственный доступ к агрегатам  -провести ревизию всего технологического оборудования  -провести ревизию канализационной системы  -наладить систему вентиляции и кондиционирования  Прачечная  - Гостевые заказы с учётом разнообразия одежды по цвету, виду ткани и требований к обработке нужно не меньше 5 единиц стиральных и 5 сушильных машин (номиналом от 5 до 18 кг).  - Также необходимо разместить машину химической чистки на перхлорэтилене, 2 стиральные машины по 55кг, гладильный каландр, 2 компрессора.  - Организовать 2 рабочих места и комнату отдыха не менее 15м2.  - Склад хранения и выдачи униформы обеспечить автоматическими конвейерами для униформы для размещения не менее 3000 единиц униформы. Шкафы для хранения униформы 8 штук, зона для хранения расходных материалов не менее 15м2.  - Организовать 2 рабочих места и комнату отдыха не менее 15м2.  Склады хозяйственной службы  Помещение №1:  Рабочий кабинет, рассчитанный на 3 рабочих места, обустроенные в соответствии с нормативными требованиями к ним.  Помещение №2:  Для ежедневной выдачи расходных материалов необходимо запланировать зону паллетного хранения: не менее 5 паллетомест для хранения косметики, не менее 5 паллетомест под хранение гостевых аксессуаров, не менее 2 паллетомест под хранение тапочек.  Для выдачи менее объемных материалов необходимо запланировать зону стеллажного хранения не выше 2 метров для оперативного доступа к ТМЦ, общей площадью полок не менее 60м².  В зоне выдачи должно присутствовать свободное место для ежедневной сборки заявок не менее 4м².  Помещение №3:  На складе техники должно быть организовано стеллажное хранение мелкой техники, запчастей и расходников к технике, общей площадью полок не менее 40м².  Зона палетного хранения новой крупногабаритной техники не менее 4 паллетомест.  Зона паллетного хранения эксплуатируемой техники с возможностью её ежедневной подзарядки (не менее 10 розеток) не менее 10 паллетомест.  Помещение №4:  Склад продуктов питания должен быть изолирован от прочих складских помещений, особое внимание прошу уделить вентиляции помещения.  Зона палетного хранения должна составлять не менее 4 паллетомест.  Зона стеллажного хранения общей площадью полок не менее 10м².  На складе должно быть свободное место не менее 1м² под рабочую тележку и не менее 2м² под зону сборки.  Помещение №5:  Склад ТМЦ должен быть обустроен только зоной стеллажного хранения общей площадью полок не менее 60м².  Помещение №6:  Склад неликвидных ТМЦ должен быть обустроен зоной стеллажного хранения площадью не менее 10м² и зоной паллетного хранения не менее 10 паллетомест.  Складские площади должны быть организованы в виде помещений, соответствующих требованиям пожарной безопасности для складских помещений согласно Технического регламента № 123-ФЗ от 22.07.2008, в том числе оборудованы автоматической пожарной сигнализацией, противопожарными дверьми, принудительной вентиляцией и системой кондиционирования.  Освещение должно соответствовать нормам, установленным в СП 52.13330.2016, а именно: в зонах складирования свет должен быть на уровне 50 лк, в зоне выдачи – 400 лк.  Входные двери во все помещения должны подразумевать возможность проезда для складской тележки типа рокла (не иметь порога) с европоддоном (ширина 80см).  Помещение №1 должно быть оборудовано проводным доступом в интернет.  Во всех помещения должны быть установлены Wi-Fi-точки доступа.  Помещения №4 и 5 должны иметь отдельный от других помещений вход и закрываться на ключ.  ДЕБАРКАДЕР  (зона накопления отходов)  1. Выполнить бетонирование пола с водонепроницаемым покрытием  2. Выполнить отводящие лотки для воды с двух сторон вдоль стен  3. В помещении должна быть организована вентиляция с отводом зловонных запахов образуемых от прессования отходов в био-компакторе  4. Необходимо добавить светодиодное освещение (холодный цвет) по периметру помещение сверху и с боковых сторон  5. Установить видеокамеры по периметру всего помещения |
|  | Состав разделов рабочей документации | 1. ТХ (Технологические решения) кухни и прачечной:   1.1 В технологический раздел проекта входят пояснительная записка с обоснованием принятых проектных решений и графические материалы.  1.2 На чертежах указать габаритные размеры оборудования, монтажные привязки и ширину проходов, рассчитанные исходя из требований безопасности и эффективности производства.  1.3 В составе технологического раздела предусмотреть:   * планы расстановки оборудования с указанием оборудование под номерами в соответствии со спецификацией; * экспликацию помещений, с указанием назначения помещений; * точки подключения оборудования к электричеству, канализации, горячей/холодной воде с привязками; * места установки вытяжных вентиляционных зонтов с габаритами и привязками. * При необходимости предусмотреть использование новых подъёмных механизмов и замену существующих. * спецификация оборудования (в том числе вытяжные зонты); * спецификация точек привязки; * технические задания на разработку других разделов проекта (водопровод и канализация, электричество, отопление, вентиляция и кондиционирование, конструктивные и архитектурные решения и пр.)  1. АР (Архитектурные решения); 2. КР/КЖ/КМ (Конструктивные и объемно-планировочные решения); 3. ЭМ (Силовое электрооборудование); 4. ЭО (Электроосвещение внутреннее); 5. МОПБ (Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности); 6. АУПС и СОУЭ (Автоматическая установка пожарной сигнализации и система оповещения и управления эвакуацией людей при пожаре); 7. АУПТ (Автоматическая установка пожаротушения) при необходимости; 8. ОВиК (Система отопления, вентиляции и кондиционирования); 9. ВК (Система водоснабжения и водоотведения); 10. СС1 (Сети связи); 11. СОТ (Система видеонаблюдения); 12. СКУД (Система контроля и управления доступом); 13. СМ (Сметная документация на строительство объекта); 14. АОВ, АВК, АЭОМ, АСУД и другие разделы автоматизации, при необходимости, либо включить разработку автоматизации в АК или в соответствующие разделы. Детали выполнения систем уточнить (скриншоты АСДКУ приведены в прил. 2). Обеспечить интеграцию подсистем в ЕАСДКУ через цифровые интерфейсы, схема контуров защиты согласовывается отдельно, балансировака подсистем и пр. Перечень сигналов согласовывается с ответственным персоналом в объеме не менее, чем предусмотренный проектом и нормативной документацией для данного типа систем. При выполнении раздела автоматизации предусмотреть возможность наличия у тех. заказчика комплектов программного и аппаратного обеспечения для самостоятельной настройки и восстановления из бэкапов, передачу среды программирования, проектов и исходных кодов / бэкапов, документов по кибербезопасности (по возможности и согласованию). Применение ПО и оборудование систем автоматизации отечественного производства или из дружественных стран. Предоставить структурную схему сетей автоматизации, архитектура IT АСУ ТП (с адресами устройств), L1, L2, L3. Предоставить таблицы сигналов (Bacnet/IP, Modbus и пр.) 15. Перечень мероприятий по охране окружающей среды 16. Иные разделы рабочей документации, необходимые для реализации проекта в соответствии с действующими нормативными документами РФ.   Рабочая документация передается Заказчику в распечатанном виде в 2 (двух) экземплярах, а также в электронном виде |
|  | Основные требования к архитектурным, конструктивным и объемно-планировочным решениям | 1. Необходимо привести коридоры и эвакуационные пути в соответствие с требованиями Федеральным законом от 22.07.2008 №123-ФЗ, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ПРАВИЛ СП 1.13130 «СИСТЕМЫ ПРОТИВОПОЖАРНОЙ ЗАЩИТЫ.ЭВАКУАЦИОННЫЕ ПУТИ И ВЫХОДЫ» 2. Исключить пересечение потоков и обеспечить правильные технологические потоки, в частности, перемещение готовых блюд в зал обслуживания и движения грязной посуды в моечное отделение. 3. Предусмотреть использование промышленных бетонных и полимерных полов без перепадов и уклонов, для перемещения грузов и товаров при помощи гидравлических тележек. 4. Исключить потоки движение персонала комплекса через технологические помещения центральной кухни, зоны прачечной а также через вспомогательные помещения и технологические коридоры GR этажа. 5. Рассмотреть возможность устройства антресольного этажа в существующих помещениях GR этажа. Функциональное назначение антресольного этажа – склад. Высоту первого этажа предусмотреть не менее 2,5 м. 6. Антресоль выполнить из металлического каркаса. Перекрытие антресоли предусмотреть из перфорированного металлического листа. 7. Предусмотреть лестницу шириной не менее 1,2 м., с углом наклона марша не более 45 градусов. Ширину и угол марша определить проектом и согласовать с Заказчиком. При необходимости использовать подъёмные механизмы. 8. Выполнить и предоставить расчеты нагрузок несущих конструкций проектируемого этажа |
|  | Основные требования к электроснабжению и электроосвещению | 1. Технические решения и документация должна соответствовать:  * ПУЭ; * СП 52.13330.2016 "Естественное и искусственное освещение"; * СП 31-110-2003 Проектирование и монтаж электроустановок жилых и общественных зданий; * СП 76.13330.2016 Электротехнические устройства; * СП 256.1325800.2016 Электроустановки жилых и общественных зданий. правила проектирования и монтажа; * СП 23-102-2003 Естественное освещение жилых и общественных зданий * и другим действующим на территории РФ нормам и правилам.  1. Предусмотреть проектом демонтажные работы существующего оборудования и кабельных линий 2. Предусмотреть доступ для обслуживания и замены оборудования (лампы, светильники, блоки питания, распределительные коробки и т.п.) 3. Предусмотреть источники освещения с заменяемыми LED лампами, LED лентой 4. Предусмотреть освещение внутри вытяжных зонтов 5. В каждом помещении и цеху предусмотреть минимум 2 резервные розетки с отдельным питанием от щита 6. Предусмотреть аварийное освещение в каждом помещении. Режим работы аварийных светильников должен быть, как и у обычного освещения, с переходом на БАП при пропадании напряжения в цеху 7. Основными источниками электроснабжения для реконструируемых помещений принять главные распределительные щиты, расположенные в центральной кухне и прачечной 8. Предусмотреть проектом реконструкцию главных распределительных щитов с учетом обновленных технологических решений и оборудования 9. Для цехов с высоким объемом потребления (пример – горячий цех, кондитерский цех) предусмотреть отдельные щиты электроснабжения |
|  | Основные требования к системам противопожарной защиты | 1. Система пожарной сигнализации должна быть адресной выполнена на базе существующего оборудования АПС «Siemens Cerberus Pro» со всем необходимым периферийным оборудованием; 2. Необходимо выполнить визуализацию расстановки извещателей АПС в помещениях в существующем программном комплексе Siemens MM8000 на АРМ, установленном в помещении диспетчерской 3. Выбираемое оборудование СОУЭ должно подключаться к существующей системе «Bosch Presidio», соответствовать требуемому типу оповещения и удовлетворять требованиям СП 3.13130.2009. СОУЭ должна быть интегрирована в существующую СОУЭ; 4. Предусмотреть автоматическую установку пожаротушения, предназначенную для защиты в случае пожара кухонного оборудования (плиты, сковороды, фритюрницы, высокотемпературные грили), вытяжных воздуховодов и вентиляционных зонтов. Установка должна работать в автоматическом режиме, а также приводиться в действие вручную, через дистанционный ручной пуск. К моменту запуска установки необходимо обеспечить автоматическое отключение приточной системы вентиляции и теплового кухонного оборудования. Необходимо обеспечить передачу сигнала о срабатывании установки в систему автоматической пожарной сигнализации объекта. 5. Предусмотреть эвакуационное освещение и эвакуационные аварийные светильники 6. Предусмотреть фотолюминесцентную эвакуационную систему на путях эвакуации из помещений кухни включая: фотолюминесцентную линейную разметку, планы эвакуации и др. |
|  | Основные требования к системам ОВиК и противодымной вентиляции | 1. Запроектировать систему отопления вентиляции и кондиционирования согласно норм действующего законодательства РФ:   -СП 7.13130.2013 Отопление, вентиляция и кондиционирование. Противопожарные требования  -СП 60.13330.2016 Отопление, вентиляция и кондиционирование.  -Федеральный закон № 123- ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».  -Федеральный закон № 384- ФЗ «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений».  -ГОСТ 21.602-2016 Правила выполнения рабочей документации отопления, вентиляции и кондиционирования.   1. Обеспечить бесперебойную работу данных систем. 2. Обеспечить соблюдение температурно-влажностного режима в помещениях. 3. Обеспечить управление приточно-вытяжных установок и системы кондиционирования от системы АСДКУ и интегрировать с существующей системой диспетчеризации. 4. На основании расчетных данных определить фактическую возможность использования существующего вентиляционного оборудования и систем кондиционирования, для вновь вводимых помещений. 5. В случае необходимости установки дополнительного приточно-вытяжного оборудования предоставить обоснование функциональному заказчику (ФЗ) 6. Подбор оборудования, согласовать с ФЗ. 7. Температурный режим в помещениях необходимо рассчитать, с учётом ТХ и назначения помещений, итоговую таблицу температур по цехам и помещениям согласовать с ФЗ. 8. Воздуховоды вытяжной системы с зонтов кухонь с черного металла и толщиной не менее 1 мм. 9. Изоляция воздуховодов огнезащитная. 10. Распределить приток воздуха по потолку горячего цеха через адаптеры и приточные каналы зонтов по краям. 11. Проектом определить необходимость устройство системы противодымной вентиляции для реконструируемых и вновь вводимых помещений. 12. В случае необходимости установки системы противодымной защиты предусмотреть: 13. Предусмотреть индикацию работы вентиляторов дымоудаления, положения клапанов дымоудаления. 14. В качестве шахт противодымной вентиляции предусмотреть шахты из бетона в конструктиве здания с требуемым пределом огнестойкости; 15. В качестве воздуховодов систем противодымной вентиляции для присоединения шахт к вентиляторам и трассировки по помещениям предусмотреть воздуховоды из листовой стали с покрытием огнезащитным составом, обеспечивающим требуемый предел огнестойкости. 16. Оборудование систем противодымной вентиляции разместить на кровле здания. 17. Включение системы противодымной вентиляции предусмотреть в автоматическом и ручном режиме. 18. Предусмотреть проектом в цехах с большим тепловыделением от оборудования ТХ, автономные системы кондиционирования. 19. Проектом определить необходимость дооснащения цехов холодильными и морозильными камерами хранения, в случае необходимости, предусмотреть установку автономных холодильных агрегатов. |
|  | Основные требования к системам водоснабжения и водоотведения | 1. Технические решения и документация должна соответствовать действующим нормативно-техническими документам РФ: 2. Свод правил СП 32.13330.2012 «СНиП 2.04.03.-85. Канализация. Наружные сети и сооружения»; 3. СП 124.13330.2012 "СНиП 41-02-2003. Тепловые сети" Актуализированная редакция СНиП 41-02-2003; 4. СП 61.13330.2012 "СНиП 41-03-2003. Тепловая изоляция оборудования и трубопроводов" Актуализированная редакция СНиП 41-03-2003; 5. Свод правил по проектированию и строительству 6. СП 41-105-2002"Проектирование и строительство тепловых сетей бесканальной прокладки из стальных труб с индустриальной тепловой изоляцией из пенополиуретана в полиэтиленовой оболочке"; 7. СП 31.13330.2012 "Водоснабжение. Наружные сети и сооружения" Актуализированная редакция СНиП 2.04.02-84\* с изменением N 1 8. Межгосударственный стандарт ГОСТ 21.206-2012"Система проектной документации для строительства. Условные обозначения трубопроводов"; 9. СП 129.13330.2011 (СНиП 3.05.04-85\*) «Наружные сети и сооружения водоснабжения и канализации»; 10. ГОСТ 21.704-2011 «Система проектной документации для строительства (СПДС). Правила выполнения рабочей документации наружных сетей водоснабжения и канализации». 11. Запроектировать систему водоснабжения согласно норм действующего законодательства РФ. Обеспечить бесперебойную работу системы водоснабжения. Тип, марку и сечение трубопроводов рассчитать проектом. 12. Запроектировать систему водоотведения согласно норм действующего законодательства РФ. Предусмотреть самотечную систему с подключением в существующую канализацию. Тип, марку и сечение трубопроводов рассчитать проектом. 13. Предусмотреть демонтажные работы существующего сантехнического оборудования с сохранением для последующего его использования. 14. Предусмотреть установку отсечной запорной арматуры на основных вводах ГВС и ХВС и далее по зонам, и на каждую точку потребления. 15. Предусмотреть проектом доступ к запорной арматуре ГВС и ХВС с возможностью проведения технического обслуживания. 16. Предусмотреть проектом установку узлов учета ГВС и ХВС с возможностью диспетчеризации   на точках подключения к магистральным трубопроводам комплекса с разделением согласно зон потребления, расположить в местах с возможностью доступа для снятия показаний.   1. Предусмотреть проектом установку ревизионных муфт с заглушками для возможности проведения технического обслуживания систем канализации 2. Предусмотреть в объемах работ прочистку и промывку канализационной сети после окончания строительных работ на объекте.   Все технические решения и изменения должны быть согласованы с технической службой ООО «ГАРАНТ-СВ» с письменным уведомлением |
|  | Основные требования к сетям связи (точки доступа, IT оборудование, ТВ и т.д.) | При проектировании учесть необходимость согласовать с отделом Инфраструктура ИТ департамента Заказчика перенос коммутационных и кабельных трасс СКС с учетом планируемых изменений планировки помещений. |
|  | Основные требования к автоматизации | Схемы и алгоритмы автоматизации (детали сработки, структурная схема и пр.) на ранних этапах предоставить на согласование заказчику, потому что важно чтобы уровень автоматизации был согласован и выполнен на уровне не меньшем, чем реализовано на существующих SCADA системах. Экспликации существующих систем отображены в Приложении №2. |
|  | Основные требования к системам безопасности (Видеонаблюдение, СКУД) | Система охранного телевидения должна выполнять следующие функции:  - Отображение изображений на мониторах в различных комбинациях;  - Автоматический контроль исправности технических средств, входящих в состав СОТ;  - Приоритетное отображение тревожной видеоинформации;  - Автоматическая запись (или переключение на запись с более высоким разрешением) видеоинформации по детектору движения, по расписанию;  - Возможность автоматического и ручного переключения режима видеозаписи (скорость записи, размер кадра);  - Структурирование видеоинформации в архиве с возможностью выборки по дате, времени, номеру телекамеры, типу записи;  - Аналитическая обработка видеоинформации;  - Предоставление доступа к управлению и архиву СОТ в соответствии с правами доступа;  - Пост-обработка записанной видеоинформации с наложением служебной информации;  - Иметь архив видеозаписи не менее 30 суток в режиме 24/7;  - Разрешение камер видеонаблюдения не мене 4 Мп;  - Камеры видеонаблюдения должны иметь фиксированный объектив;  Система охранного телевидения должна обеспечить:  - Максимально покрывать все зоны обзора производственных цехов, складов, коридоров, входы выходы в холодильные камеры, зоны дебаркадера, зоны хранения готовой продукции, не иметь не просматриваемых зон, а также обеспечить возможность контроля над перемещением объекта внутри помещений от момента входа, до момента выхода из помещений.  - Возможность резервного копирования (дублирования) общей базы данных пользователей и архива событий;  - Возможность архивирования базы и просмотра архива в автономном режиме;  - Защиту технических и программных средств от несанкционированного доступа к элементам управления, установки режимов и к информации в виде системы паролей и идентификации пользователей;  - Сохранение настроек и базы данных идентификационных признаков при отключении электропитания;  - Серверное СОТ оборудование обеспечить на базе ПО Axon Soft Intellect.  - Прием и обработку видеоинформации от оборудования СОТ в режиме реального времени (25-30 к/сек);  - Подключение удаленных рабочих мест СОТ;  - СОТ должна быть спроектирована модульным принципом, с возможностью масштабирования и дальнейшей модернизации, и интегрирования в охранную систему и СКУД;  - Отображение состояния объектов СОТ и подключенного оборудования на консоли оператора;  - Конструкция компонентов должна обеспечивать их подключение к работающей системе без необходимости ее остановки;  - Организация RAID-массивов для хранения конфигурации, текущего состояния объектов и журналов событий;  - Ограничение доступа к командам управления путем использования системы ограничений прав операторов;  - Работу в диапазоне температур от – 30С до +50С;  - Сбой в работе или отказ отдельной подсистемы не должен приводить к сбою в работе или отказу всей системы. Сбой в работе или отказ органов управления системой не должен приводить к сбоям или отказам подсистем.  - Принятые в проекте технические решения должны обеспечить соответствие здания требованиям экологических, санитарно-гигиенических, противопожарных норм и правил техники безопасности, действующих на территории Российской Федерации и предусматривать безопасную для жизни и здоровья людей эксплуатацию объекта при соблюдении требований технической документации на используемое технологическое оборудование и оборудование электропитания.  ГОСТ Р 51558-2014 «Средства охранные телевизионные. Классификация. Методы испытаний»;  ГОСТ Р 53246-2008 «Информационные технологии. Системы кабельные структурированные. Общие требования»;  ГОСТ 34.201-89 «Информационная технология. Комплекс стандартов на автоматизированные системы»;  ГОСТ 31565-2012 «Кабельные изделия»;  ГОСТ Р 50776-95 «Часть 1. Раздел 4. Руководство по проектированию, монтажу и обслуживанию на конкретную систему видеонаблюдения»;  Федеральный закон 123-ФЗ. Техрегламент о требованиях пожарной безопасности;  СП 134.13330.2012 «Системы электросвязи зданий и сооружений. Основные положения проектирования».  Система контроля и управления доступом должна выполнять следующие функции:  - обеспечивать круглосуточную работу в автоматическом режиме всех компонентов сети устройств управления и идентификации;  - идентификация с помощью бесконтактных карт формата MiFare;  - разграничение доступа по времени, точкам доступа;  - оперативно следить за всеми событиями сети в реальном времени;  - иметь возможность фото идентификации пользователей,  - прямое управления зонами прохода в ручном режиме;  - ведение протокола событий в памяти системы;  - формировать различные виды отчетов, по дате, сотруднику, точке доступа или комбинации условий;  - формировать и автоматически выгружать табель учета рабочего времени в «1С: Предприятие»;  - в случаях прерывания связи с основным сервером данные элементов СКУД должны накапливаться локально. При восстановлении связи базы данных элементов СКУД должны синхронизироваться с базами данных основного сервера.  Система контроля и управления доступом должна обеспечить:  - Санкционированный доступ в служебные и складские помещения, раздевалок персонала.  - Используемое оборудование СКУД Sigur.  - Программное обеспечение СКУД должно обеспечить устойчивую и корректную работу. Минимизировать возможности аппаратных, программных и иных сбоев. В случае возникновения сбоев, они не должны приводить к безвозвратной потере данных. - Ошибки входных данных не должны приводить к некорректной работе, порче информации или зависанию программ. Все ошибки должны сопровождаться дополнительной информацией об их причине и фиксироваться.  - Электропитание контроллеров системы должно соответствовать техническим условиям питания оборудования на таких объектах, и обеспечивать резервирование в случае аварийного отключения основной сети не менее 5 часов автономной работы.  - При запуске системы оповещения о пожаре система должна автоматически открывать все устройства на пути эвакуационных выходов: врезные, сдвиговые и электромагнитные замками, а также турникеты должны автоматически открываться. В дежурном режиме эвакуационные выходы находятся под охраной.  - Все установленное оборудование, предназначенное для использования в помещении, должно сохранять работоспособность в диапазоне температур от -10 до +50° C при относительной влажности до 95%. |
|  | Основные требования к сметной документации | - Подрядчик разрабатывает сметную документацию в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации № 87 «О составе сметной документации и требованиях к их содержанию».  - Подрядчик согласовывает сметную документацию с Заказчиком, и иными государственными органами (при необходимости) в установленном законодательством РФ порядке, перед представлением в экспертную организацию.  - Подрядчик выступает уполномоченным представителем Заказчика по полному сопровождению прохождения разработанной сметной документации в экспертной организации, для получения Положительного заключения. При проведении экспертизы Подрядчик обязан устранить возникшие замечания.  Сметная документация должна представляться в следующем составе:  - пояснительная записка к сметной документации;  - сводный сметный расчет стоимости капитального ремонта (ССР);  - локальные сметные расчеты (ЛСР);  - ведомости объемов работ (ВОР);  - конъюнктурный анализ цен;  - прайс-листы.  Локальные сметные расчеты составляются на каждый вид СМР, с указанием нумерации и обоснований: № чертежа и т.п. и индексов пересчёта (№ письма и дата). Итоги в локальных сметах должны быть разделены на строительные, монтажные, перевозка, материалы, оборудование и прочие.  Во всех сметах, в т.ч. и локальных должны быть фамилия, инициалы и подпись исполнителя и печать организации.   * + - 1. Расчет стоимости локальных смет осуществляется: * Базисно-индексным методом с переводом в текущие цены постатейно с применением актуальных индексов перевода в текущие цены для Республики Крым (Министерства строительства РФ); * на основании действующей методики определения стоимости строительной продукции на территории Российской Федерации согласно Приказа Минстроя России от 04.08.2020 №421/пр; * согласно действующему федеральному реестру сметных нормативов (Министерства строительства РФ) с применением:    Территориальных единичных расценок на строительные и специальные строительные работы (ТСНБ-2001 для республики Крым, ред. 2017);   Территориальных единичных расценок на  монтаж оборудования (ТЕРм-2001, ред. 2017);   Территориальных единичных расценок на  капитальный ремонт оборудования (ТЕРмр-2001, ред. 2017);   Территориальных единичных расценок на ремонтно-строительные работы (ТЕРр-2001, ред. 2017);   Территориальных единичных расценок на пусконаладочные работы (ТЕРп-2001, ред. 2017);   Территориальных единичных расценок на перевозки грузов для строительства (ТССЦпг-2001, ред. 2017);   Территориальных сметных цен на материалы, изделия, конструкции, и оборудование, применяемые в строительстве (ТССЦ-2001, ред.2017);   Стоимость материальных ресурсов, включенных в локальный сметный расчёт по цене, не вошедшей в базу сметных цен на материалы, необходимо подтвердить предоставлением конъюнктурного анализа, с выбором минимальной цены, на основании методики определения стоимости строительной продукции на территории Российской Федерации согласно Приказа Минстроя России от 04.08.2020 №421/пр. Каждую позицию локального сметного расчёта принятую по конъюнктурному анализу необходимо подтвердить кодом по классификатору строительных ресурсов (КСР), указав его. Все строительные материалы, оборудование упомянутые в проектно-сметной документации, должны иметь ссылки на ГОСТ, ТУ или описание технических, цветовых и других характеристик;   Территориальных сметных расценок на эксплуатацию строительных машин и автотранспортных средств (ТСЭМ-2001, ред. 2017);   Согласно методике по разработке и применению нормативов накладных расходов при определении сметной стоимости строительства, реконструкции, капитального ремонта, сноса объектов капитального строительства (Приказ №812 от 21.12.2020);   Согласно методике по разработке и применению нормативов сметной прибыли при определении сметной стоимости строительства, реконструкции, капитального ремонта, сноса объектов капитального строительства (Приказ №774 от 11.12.2020).  2. Конъюнктурный анализ оформляется в соответствии с формой, приведенной в Приложении № 1 к действующей методике определения стоимости строительной продукции на территории Российской Федерации согласно Приказа Минстроя России от 04.08.2020 №421/пр. |
|  | Экспертиза проверки достоверности сметной стоимости | 1. Представление сметной документации, согласованной Заказчиком, для проведения экспертизы на предмет достоверности сметной стоимости осуществляется Подрядчиком.  2. Стоимость экспертизы оплачивает Подрядчик. Подрядчик получает положительное заключение экспертизы.  3. Работу по защите сметной документации и обоснованию объемов работ в экспертизе проводит Подрядчик. Выполняет все необходимые согласования, указанные в настоящем Техническом задании, а также указания Заказчика, в рамках исполнения Контракта для достижения конечного результата по разработке сметной документации и получения положительного заключения экспертизы.  4.Срок прохождения экспертизы входит в срок выполнения работ по контракту.  5. Результатом выполнения работы, предусмотренного настоящим Техническим заданием, является сметная документация в составе и содержании разделов, установленном с постановлением Правительства РФ от 16.02.2008 № 87, на которую получено положительное заключение экспертизы, не имеющую противоречий с настоящим Техническим заданием и положительным заключением о достоверности сметной стоимости. |
|  | Общие требования к проектной документации | 1. Технологические решения должны быть разработаны в соответствии подразделом «Технологические решения» раздела 5 Постановления Правительства Российской Федерации о составе разделов проектной документации и требования к их содержанию №87 от 16.02.2008 г. 2. Технические решения, принятые в рабочей документации, должны соответствовать требованиям экологических, санитарно-гигиенических, противопожарных и других норм, нормативным документам, действующим на территории РФ, и обеспечивать безопасную для жизни и здоровья людей эксплуатацию объекта при соблюдении предусмотренных проектом мероприятий. 3. Рабочая документация должна быть выполнена в объеме, необходимом и достаточном для выполнения строительно-монтажных и пусконаладочных работ (включая спецификации оборудования, изделий и материалов) в соответствии с действующими на территории РФ нормативными документами. |
|  | Требования к оформлению проектной документации | Рабочая документация должна быть разработана и оформлена в соответствии:   1. Постановление Правительства РФ от 16.02.2008 N 87 (ред. от 01.10.2020) "О составе разделов проектной документации и требованиях к их содержанию" 2. ГОСТ Р 21.1101-2020 Система проектной документации для строительства (СПДС). Основные требования к проектной и рабочей документации 3. ГОСТ 21.501-2018. Система проектной документации для строительства. Правила выполнения рабочей документации архитектурных и конструктивных решений. 4. ГОСТ 21.110-2013. Система проектной документации для строительства. Спецификация оборудования, изделий и материалов. |
|  | Требования к авторскому надзору | 1. Подрядчик выполняет контроль за соответствием выполнения строительно-монтажных работ проектной и разработанной на её основе рабочей документации;  2. Подрядчик выполняет своевременное решение всех технических вопросов по проектной и разработанной на её основе рабочей документации, возникающих в процессе строительства;  3. Подрядчик осуществляет решение вопросов, связанных с внесением изменений в рабочую документацию и (или) проектную документацию, необходимость которых выявилась в процессе строительства, в объёме, порядке и сроки, установленные договором подряда на выполнение проектных и изыскательских работ или дополнительным соглашением к этому договору. |
|  | 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. Результаты выполненных работ по сметной документации передаются – в форматах файлов программного комплекса ГРАНД-смета, MS Excel и PDF.  5. 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). |
|  |  |  |

Приложения:

Приложение 1 – План 1-ого этажа отм. 0.000 с предполагаемой зоной проектирования. (передаются после подписания соглашения о не разглашении)

Приложении 2 - Экспликации (скриншоты) существующих SCADA систем.

**Требование к коммерческому предложению**: коммерческое предложение, предложение о реальном сроке поставки, в случае предложения эквивалентного товара - основные технические характеристики этого товара, карточка организации (с контактным номером телефона и электронной почты).

**Условия участия в запросе коммерческих предложений для формирования НМЦД:** коммерческое предложение подается на электронной торговой площадке etp.torgi82.ru.

.

**Регистрация на площадке, а также участие в закупочных процедурах для всех участников - БЕСПЛАТНО!**

**Перечисление депозита для участия в запросе коммерческих предложений для формирования НМЦД – НЕ ТРЕБУЕТСЯ!**