**

ДОКУМЕНТАЦИЯ О ПРОВЕДЕНИИ ЗАПРОСА КОММЕРЧЕСКИХ ПРЕДЛОЖЕНИЙ ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ НМЦД

2022 год

**Информационная карта**

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

- техническая поддержка 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.

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 основныхданных 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 78м²При 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 м2Из них площадь GR этажа – 2194 м2Площадь дебаркадера, расположенного на первом этаже – 220 м2В 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 | КУХНЯЗона 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 ТМЦТребования 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 соседстваОпределить помещение суточного запаса (для сухого склада)-сухое, проветриваемое, оборудованное приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха.Определить место для перетаривания продукцииПервичная 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 воздействияВторичная обработка овощей-исключить последовательность встречных потоков-обеспечить последовательность технологических процессов-дополнительно поставить ванны для мойки и дезинфекции овощей и фруктовЦех «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 воздействияЦех «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 воздействияЦех «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 воздействиеКондитерский 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 требованийпо 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 покрытиеЦех «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 системГорячий 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 оборудованиюХолодный 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 воронкиЯичный цех-имеющийся цех необходимо дополнить отдельными помещениями для боя и хранения обработанных  ЯицМоечная 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 сталиДля хранения уборочного инвентаря необходимо предусмотреть отдельное помещениеДля разведения и хранения дез.средств необходимо предусмотреть отдельное помещениеНеобходимо привести коридоры и эвакуационные пути в соответствии требований СП,«Системы противопожарной защиты. Эвакуационные пути и выходы»Необходимо выделить отдельное помещение для раздевалки персонала кухниТребуется в обязательном порядке предусмотреть помещение для сан.узла персонала кухни.Требуется предусмотреть отдельный кабинет для шеф повара оборудованный на 5 рабочих местТребуется предусмотреть помещение для хранения и нарезки хлебаТребования 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 износаТехнологическое 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, приэтом обеспечить беспрепятственный доступ к агрегатам-провести ревизию всего технологического оборудования-провести ревизию канализационной системы-наладить систему вентиляции и кондиционированияПрачечная- 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 службыПомещение №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 покрытием2. Выполнить отводящие лотки для воды с двух сторон вдоль стен3. В помещении должна быть организована вентиляция с отводом зловонных запахов образуемых от прессования отходов в био-компакторе4. Необходимо добавить светодиодное освещение (холодный цвет) по периметру помещение сверху и с боковых сторон5. 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!**