

к договору № _____

от «_____» _____ 2017

СОГЛАСОВАНО**УТВЕРЖДАЮ**.....
....._____
«_____» _____ 2017Первый заместитель директора
филиала РТРС «Московский
региональный центр»_____
«_____» _____ 2017**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**на разработку проектной документации
«Строительство летнего кафе-ресторана»

1	Наименование объекта	Летнее кафе-ресторан
2	Назначение объекта	Оказание услуг питания
3	Район, пункт и площадка строительства	
4	Вид строительства	Новое строительство
5	Характеристики объекта	Срок службы - менее 10 лет, класс сооружения - КС-1
6	Требования к технологическому оборудованию	Требования к технологическому оборудованию кухни и бара приведены в приложении к данному ТЗ
7	Инженерное оборудование	Предусмотреть подключение устанавливаемого проектом оборудования к сетям: -электроснабжения, водоснабжения, канализации, компьютерной сети, пожарно- охранной, видеонаблюдения и телефонии - согласно ТУ филиала РТРС «МРЦ». Системы охранной сигнализации, локальной вычислительной сети, автоматической пожарной

		<p>сигнализации и оповещения, предусмотреть по I категории надежности</p> <p>Освещение выполнить светодиодными светильниками.</p> <p>В качестве аварийного освещения использовать светильники со встроенными аккумуляторами, с временем автономной работы не менее 1 часа.</p>
8	Сметная документация	Сметную документацию составить в нормативной базе ФЕР-2001 (в редакции 2017 года) с применением квартальных индексов пересчета строительно-монтажных работ, выпускаемых Минстроем РФ.
9	Требования по согласованию проектных решений	В рабочем порядке с Заказчиком в процессе проектирования.
10	Наименование организации заказчика	Филиал РТРС «МРЦ»
11	Наименование проектной организации
12	Сроки начала и окончания строительства
13	Сроки проектирования
14	Требования к проектной документации	Проектную документацию выполнить в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 16 февраля 2008 г. № 87 «О составе разделов проектной документации и требованиях к их содержанию», ГОСТ Р 21.1101-2013, с учетом требований МГСН 4.14-98 «Предприятия общественного питания» и СанПиН 2.3.6.1079-01.
15	Состав проектной документации	<p>Раздел 1 "Пояснительная записка"</p> <p>Раздел 2 "Схема планировочной организации земельного участка"</p> <p>Раздел 3 "Архитектурные решения"</p> <p>Раздел 4 "Конструктивные и объемно-планировочные решения"</p> <p>Раздел 5 "Сведения об инженерном оборудовании, о сетях инженерно-технического обеспечения, перечень инженерно-технических мероприятий, содержание технологических решений" :</p> <p>а) подраздел "Система электроснабжения";</p> <p>б) подраздел "Система водоснабжения";</p> <p>в) подраздел "Система водоотведения";</p> <p>г) подраздел "Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха, тепловые сети";</p> <p>д) подраздел "Сети связи", в составе:</p> <p>-Компьютерная сеть</p>

		<ul style="list-style-type: none"> -Кассовое оборудование -Пожарная сигнализация и система оповещения -Охранная сигнализация -Видеонаблюдение -Телефония <p>ж) подраздел "Технологические решения".</p> <p>Раздел 6 "Проект организации строительства"</p> <p>Раздел 8 "Перечень мероприятий по охране окружающей среды"</p> <p>Раздел 9 "Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности"</p> <p>Раздел 10 "Мероприятия по обеспечению доступа инвалидов"</p> <p>Раздел 10(1) "Мероприятия по обеспечению соблюдения требований энергетической эффективности и требований оснащенности зданий, строений и сооружений приборами учета используемых энергетических ресурсов"</p> <p>Раздел 11 "Смета на строительство объектов капитального строительства"</p>
1	Количество экземпляров проектной документации	3 (три) на бумажном и 1 (один) на электронном носителях в форматах DWG и PDF

»

Требования к технологическому оборудованию кухни и бара

Список оборудования для летнего кафе.

- 1 Стол с охлаждаемым шкафом POLAIR TM3GN-G
- 2 Полка нержавеющая настольная двойная NICOLD НПСт2-16/3
- 3 Стол холодильный для салатов CARBOMA SL 2GN (GN 1/6 - 6 шт.)
- 4 Полка нержавеющая настольная двойная NICOLD НПСт2-12/3
- 5 Стол нержавеющий центральный с 2-мя полками NICOLD HC3-8/6
- 6 Шкаф холодильный с глухой дверью POLAIR CM110-G
- 7 Шкаф морозильный с глухой дверью POLAIR CB107-G
- 8 Стол нержавеющий закрытый купе с моечной ванной NICOLD HC3K1M-9/6БЛ
- 9 Печь свч MENUMASTER RMS510тS
Мангал угольный с прутом, под шампур, с угольными ящиками и верхней полкой, коптилкой, подставкой под плов и паэлью, оборудованный для крытого помещения.
- 10
- 11 Стеллаж GASTRORAG 1836-72
- 12 Фен Braun HD 585
- 13 Весы настольные CAS PW-II (10 кг)
- 14 Весы настольные CAS PW-II (5 кг)
- 15 Пароконвектомат Electrolux Professional AOS101EBA2
- 16 Стенд Electrolux Professional OAC03
- 17 Плита индукционная Челябинторгтехника ПЭИ-4/G1
- 18 Стол подогреваемый островной NICOLD TS 10/GN О без борта
- 19 Камера холодильная Polair KXH-11.02 (80мм)
- 20 Сплит-система Polair SM 218 S
- 21 Машина посудомоечная ELECTROLUX NUC1DP 400141
- 22 Ванна моечная Техно-ТТ ВМ-21/330
- 23 Стол для сбора отходов ТТМ SSO1-080/6L
- 24 Стол нержавеющий закрытый купе с моечной ванной NICOLD HC3K1M-12/6БП
- 25 Шкаф МЕТ Валентия 2 Му
- 26 Шкаф ОД-321-К

Плана расстановки технологического оборудования Летнего кафе-ресторана (М 1:50)

