



Адрес: г. Москва, ул. 12-ая Парковая, д.11
Тел. (495) 220-64-54,
e-mail: info@alfaproekt.ru
www.alfaproekt.ru

ООО «Альфапроект»

Квартал жилой застройки «Зеленый оазис – город» – 2-я очередь
строительства.

Торгово-бытовой центр.

ПРОЕКТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Раздел 5 «Сведения об инженерном оборудовании, о сетях инженерно-
технического обеспечения, перечень инженерно-технических мероприятий,
содержание технологических решений»

Подраздел ж «Технологические решения»

Том 9

11.011-ИОС 5.ж

Взам инв.№	
Подпись и дата	
Инв. № подл	

Москва 2011



Адрес: г. Москва, ул. 12-ая Парковая, д.11
Тел. (495) 220-64-54,
e-mail: info@alfaproekt.ru
www.alfaproekt.ru

ООО «Альфапроект»

Квартал жилой застройки «Зеленый оазис – город» – 2-я очередь
строительства.

Торгово-бытовой центр.

ПРОЕКТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Раздел 5 «Сведения об инженерном оборудовании, о сетях инженерно-
технического обеспечения, перечень инженерно-технических мероприятий,
содержание технологических решений»

Подраздел ж «Технологические решения»

Том 9

11.011-ИОС 5.ж

Генеральный директор

М.А. Рыков

Главный инженер проекта

С.В. Другамилов

Москва 2011

Взам инв.№	
Подпись и дата	
Инв. № подл	

№ п/п	Наименование профессии	Личный состав			Группа производственного процесса по СНиП 2.09.04-87*	Категория по энергозатратам по Сан-Пин 2.2.4.548-96	Примечание
		Кол-во человек в смену	Кол-во смен в сутки/в неделю	Общий состав (чел.)			
1	Продавец	26	1/2	6	16	IIб	жен.
2	Администратор	12	1/2	24	1а	Iа	жен. (муж.)
3	Грузчик	6	1/2	12	16	IIб	муж.
4	Повар	10	1/2	20	16	IIб	жен. (муж.)
5	Врач консультант	2	1/2	4	16	IIб	жен. (муж.)
6	Косметолог	2	1/2	4	16	IIб	жен. (муж.)
7	Массажист	4	1/2	8	16	IIб	жен. (муж.)
8	Парикмахер	12	1/2	24	16	IIб	жен. (муж.)
9	Маникюрша	6	1/2	12	16	IIб	жен. (муж.)
10	Педикюрша	2	1/2	4	16	IIб	жен. (муж.)
11	Тренер	2	1/2	4	16	IIб	жен. (муж.)
12	Портной	1	1/2	2	16	IIб	жен. (муж.)
13	Сапожник	1	1/2	2	16	IIб	жен. (муж.)
14	Работник офиса	75	1/1	75	1а	Iа	жен. (муж.)
15	Уборщица	30	2/1	60	16	IIб	жен.

Согласовано		

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

					05.11
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подпись	Дата

11.011-ИОС 5.ж-ПЗ

Лист

2

2 Нормативные документы

СНиП 31-06-2009 «Общественные здания и сооружения»;
 СНиП 2.08.02-89* «Общественные здания и сооружения»;
 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
 СНиП 23-05-95* «Естественное и искусственное освещение»;
 СанПиН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»;
 СНиП 2.09.04-87* «Административные и бытовые здания»;
 СанПиН: 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
 СанПиН 2.1.7.728-99 «Правила сбора, хранения и удаления отходов лечебно-профилактических учреждений»;
 СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
 СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;
 «Отраслевой стандарт. Правила отпуска (реализации) лекарственных средств в аптечных организациях», (утв. приказом Минздрава РФ от 4 марта 2003 г. №80);
 Руководство РЗ.1.683-98 «Использование бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях»;
 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания».

3 Технологическая схема продуктовых магазинов

Помещения магазинов размещены на отм. 0,000 оси 12-18/Г-Е; 18-22/А-В; 19-26/Г-Е.

Под продуктовые магазины отведены площади, состоящие из двух групп помещений:

- торговые помещения;
- административно-бытовые помещения.

К торговой части продуктовых магазинов относится торговый зал (розничная торговля продовольственными товарами и сельскохозяйственными продуктами питания промышленного изготовления).

Торговые залы оборудуются островными и пристенными блоками торговых прилавков, горок, стеллажей, холодильными витринами, морозильными ларями и холодильниками для хранения и демонстрации соответствующих групп реализуемых продуктов питания, упаковочный стол.

Ассортиментный перечень реализуемых продуктов:

- гастрономия промышленного изготовления: колбасы, мясные деликатесы;
- молочно-жировые продукты промышленного (предварительно расфасованные и упакованные) изготовления;
- бакалейные товары промышленного изготовления предварительно расфасованные и упакованные;
- замороженные мясные полуфабрикаты промышленного изготовления предварительно расфасованные и упакованные;
- овощи, фрукты, зелень – предварительно промытые, просушенные, расфасованные, упакованные на специализированных предприятиях.

Ассортиментный перечень, реализованный продукции (промышленного изготовления):

Согласовано									
Взам. инв. №									
Подп. и дата									
Инв. № подл.									
						05.11			Лист
									3
	Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подпись	Дата	11.011-ИОС 5.ж-ПЗ		

- бакалейная продукция, предварительно расфасованная в промышленной упаковке;
- гастрономия в промышленной упаковке:
 - а) масло – жировая продукция, сыры;
 - б) мясная продукция (нарезка);
 - в) колбасы, мясные деликатесы;
- мясные и рыбные п/ф в заводской упаковке;
- консервация: овощная, мясная, рыбная, молочная (в заводской упаковке);
- овощи, фрукты (включая корнеплоды предварительно вымытые, расфасованные по 1,2,5 кг, упакованные на специализированных предприятиях);
- вкусовые товары: чай, кофе, какао, пряности, уксус, в т.ч. соль йодированная (в заводской упаковке);
- кондитерские изделия (в заводской упаковке), не включая изделия с кремовой начинкой;
- свежемороженая рыба (в заводской упаковке);
- готовая рыба (в заводской упаковке).

Загрузка товара в продуктовые магазины осуществляется каждый день до начала работы с 7.00 до 9.00 через двери. Товары доставляются автотранспортом малой мощности.

Продукты питания промышленного изготовления предварительно подготовленные, расфасованные в мелкую розницу и упакованные для стационарных мест торговли в нерабочее время доставляется в таре-упаковке с оптовых складов.

Освобождаемая тара хранится на специально отведенных местах в торговом зале для отправки производителю, а пластиковая утилизируется.

Торговый ассортимент может уточняться заказчиком при согласовании с органами санэпиднадзора.

Мусор от уборки помещений магазина выносится в мусоросборные контейнеры с крышкой, расположенные на хозяйственной бетонированной площадке расстоянии не менее 25м от проектируемого магазина и от окон жилых домов и детских площадок, откуда вывозится муниципальным транспортом по графику, заключается договор со спецавтохозяйства.

Уборочный инвентарь для уборки помещений и санузла хранится в шкафу для уборочного инвентаря в кладовой уборочного инвентаря. Забор воды осуществляется в санузле из крана.

Уборка помещений предусмотрена влажная.

Обслуживание покупателей в торговом зале – индивидуальное, для учета реализованных товаров на торговых местах установлены кассовые аппараты, расчет за покупку предусмотрен через кассу.

Защита помещений от грызунов и насекомых обеспечивается проведением комплексных инженерно-строительных, инженерно-технических, санитарно-гигиенических и собственно дератизационных и дезинсекционных мероприятий по договору.

Режим работы продуктовых магазинов – 1смена с 9-00 до 21-00. Общее количество персонала в продуктовом магазине в смену – 3 человека (в том числе уборщица). Численность персонала уточняется в процессе эксплуатации.

Расстановка оборудования выполнена в соответствии с действующими санитарными и технологическими нормами исходя из габаритов оборудования, мебели и проходов между ними. Конкретность оборудования определяется заказчиком.

Согласовано				
	Взам. инв. №			
	Подп. и дата			
	Инв. № подл.			

					05.11
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подпись	Дата

11.011-ИОС 5.ж-ПЗ

Лист

4

4 Технологическая схема непродовольственных магазинов

Помещения магазинов расположены на отм. -5,200 в осях 17-19/А-Г; на отм. +4,800 в осях 1-5/А-Е; 12-18/Г-Е; 16-26/Г-Е; 9-22/А-В; на отм.+9,600 в осях 1-5/А-Е; 12-18/Г-Е; 16-26/Г-Е; на отм. +14,400 в осях 1-5/А-Г; 12-18/Г-Е; 16-26/Г-Е; 9-22/А-В; на отм. +19,200 28-30/Н-П.

Все товары доставляются в нерабочее время с оптовых складов. Товары выкладываются на стеллажи и вывешиваются на вешала (хранение предусмотрено стеллажное в торговых залах магазинов). Складские помещения при магазинах предусмотрены.

Ассортиментный перечень реализуемых товаров:

- галантерея;
- парфюмерия;
- мужская и женская одежда;
- мужская, женская и детская обувь;
- бытовая химия;
- спортивные товары;
- стройматериалы (исключение краски и крупногабаритный товар);
- сантехническое оборудование;
- электроинструменты;
- цветы;
- автозапчасти.

Исключение составляют крупногабаритный товар и легковоспламеняющиеся жидкости! Загрузка товара осуществляется через погрузочно-разгрузочную зону.

Административно-бытовые помещения в каждом магазине включают в себя: комнату персонала, санузлы персонала и посетителей, помещения уборочного инвентаря.

Расстановка оборудования дана как примерный вариант и носит рекомендательный характер.

Режим работы – 1 смена с 9-00 до 21-00. Предусмотрено 30 рабочих мест. Численность персонала уточняется в процессе эксплуатации.

5 Технологическая схема кафе

Помещения кафе расположены на отм. -5,200 в осях 7-14/Г-Е; на отм. +4,800 в осях 27-30/Ж-П; на отм. +9,600 в осях 27-30/Ж-П; на отм. +14,400 в осях 27-30/Ж-П; на отм. +19,200 9-22/А-В.

Проектируемый кафе на полуфабрикатах высокой степени готовности с залом для посетителей на 20 посадочных мест. В кафе обслуживание посетителей предусмотрено официантами.

В технологической схеме кафе имеются все группы помещений, обеспечивающие удобства в работе. Внутренняя планировка выполнена с учетом поточности технологического процесса, исключены встречные потоки полуфабрикатов и готовой продукции.

Работа предприятия предусмотрена в 1 смену с 9-00 до 18-00.

Штат кафе 7 человек в одну смену: 1 человек-администратор, 1 человек-уборщица, 1 человек-грузчик, 4 человека – работники производства и торгового зала.

Кафе работает на полуфабрикатах высокой степени готовности. Перечень полуфабрикатов, поступающих на предприятие: хлебобулочные изделия – глубокой заморозки, сэндвичи в готовом виде в индивидуальной упаковке из сертифицированного доготовочного цеха, кондитерские изделия – в готовом виде из сертифицированного кондитерского цеха.

Согласовано				
Взам. инв. №				
Подп. и дата				
Инв. № подл.				

					05.11	11.011-ИОС 5.ж-ПЗ	Лист
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подпись	Дата		5

Форма обслуживания – через кассира за барной стойкой с оплатой через кассу. Для осуществления технологического процесса на предприятии запроектированы следующие участки, оснащенные необходимым, высокотехнологичным оборудованием:

- зона доготовочного цеха;
- зона раздач.

Ассортимент реализуемой продукции:

- горячие вторые блюда из мясных и рыбных полуфабрикатов высокой степени готовности;
- холодные закуски;
- кофе в ассортименте;
- чай в ассортименте;
- соки, морсы, минеральная и газированная вода в промышленной упаковке;
- сэндвичи в готовом виде в индивидуальной упаковке;
- хлебобулочные изделия из замороженных полуфабрикатов;
- торты и пирожные.

Завоз полуфабрикатов высокой степени готовности осуществляется из заготовочного сертифицированного цеха. Загрузка производится ежедневно до начала работы кафетерия через помещение загрузки. Хранение запаса полуфабрикатов предусматривается в низкотемпературном шкафу. Запас полуфабрикатов высокой степени готовности – суточный, с учетом сроков реализации.

В зоне доготовочного цеха осуществляется подготовка полуфабрикатов высокой степени готовности и выпечка хлебобулочных изделий из замороженных полуфабрикатов высокой степени готовности. Зона оснащена столом производственным со встроенной моечной для мытья инвентаря, печью конвекционной, камерой расстоечной, шпилькой для листов пекарских. Над печью установлен зонт вытяжной.

Пищевые отходы собираются в пластиковые пакеты и после окончания работы кафетерия выносятся из здания в контейнеры для сбора мусора, расположенные на специальной площадке. Таким же образом осуществляется утилизация пластиковой посуды. Вывоз мусора производится автомобилями спецавтобазы по уборке города.

В помещениях предусмотрены бактерицидные лампы. Текущая уборка помещений кафе производится постоянно. В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Еженедельно с применением моющих средств предусматривается мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли. Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция.

6 Технологическая схема салонов красоты

Салоны красоты размещены на отм. 0,000 в осях 1-5/Г-Е; на отм. +14,400 в осях 1-5/Г-Е.

Салон красоты работает в основных направлениях (оказывает услуги):

- косметология и эстетика для лица и тела;
- SPA-процедуры;
- массаж;
- парикмахерские услуги;
- маникюр и педикюр;
- солярий.

Внутреннее пространство разбито на функциональные зоны, где планируется разместить:

- зону приема клиентов (холл) совмещенную с парикмахерским залом (мужской и женский зал совмещены);

Согласовано				
Взам. инв. №				
Подп. и дата				
Инв. № подл.				

					05.11	11.011-ИОС 5.ж-ПЗ	Лист
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подпись	Дата		6

- кабинет маникюра;
- кабинет педикюра;
- кабинет массажа;
- зона солярия;
- вспомогательные помещения: комната персонала, туалет (персонала и клиентов), комната уборочного инвентаря.

В состав общей площади входят зал приема, подсобное помещение, комната персонала, кладовая уборочного инвентаря и с/у.

В парикмахерском зале, зале приема предусмотрено место для ожидания, а также установлена стойка администратора на которой устанавливается кассовый аппарат.

Планируемы график работы с 9-00 до 21-00, без обедов и выходных дней.

Штат:

- врач консультант (медицинское образование дерматовенерология) – 1 человек;
- косметолог (среднее медицинское образование плюс повышение квалификации по косметологии) – 1 человек;
- специалист с медицинским образованием (среднее медицинское образование по специальности «массажист»+государственные курсы массажистов) – 2 человека;
- парикмахеры – 6 человек;
- маникюрши – 3 человек;
- педикюрши – 1 человек;
- персонал зоны приема – 1 человек.

Поставка «необходимых материалов» осуществляется в рабочее время. Ежедневно, после окончания работы должна производиться тщательная влажная уборка с применением моющих средств. В течение рабочего дня необходимо проводить текущую уборку; после окончания обслуживания каждого посетителя остриженные волосы следует убирать и складывать в мешки из крафт-бумаги. Для хранения уборочного инвентаря предусмотрен шкаф. Для сбора использованного белья предусматривается ларь с плотно закрывающейся крышкой.

Расчески, зажимы и др. инструменты механически очищаются от волос после каждого посетителя при помощи щеток, промываются теплой водой с моющими средствами в отдельно выделенной для этого емкости, ополаскиваются.

Инструменты для маникюра и педикюра хранят в специальных промаркированных емкостях на рабочем месте.

Ванну для ног при выполнении педикюра после каждого посетителя необходимо тщательно промыть с использованием щетки горячей водой с мылом. После этого следует продезинфицировать ванну с дезраствором с последующим ополаскивателем водой.

7 Технологическая схема химчистки

Химчистка расположена на отм. 0,000 в осях 27-30/Н-П.

В состав пункта приема химчистки входит: зал приема, подсобное помещение, комната персонала, кладовая уборочного инвентаря.

Прием одежды осуществляется через стол-шкаф. Грязная одежда хранится на вешалках передвижных и стеллаже, отдельно от чистой одежды. Перемещение грязного белья с помощью тележки.

Штат пункта приема химчистки 4 человека (включая уборщицу и грузчика). Режим работы 1 смена с 9-00 до 21-00.

Согласовано				
Взам. инв. №				
Подп. и дата				
Инв. № подл.				

					05.11
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подпись	Дата

11.011-ИОС 5.ж-ПЗ

Лист

7

8 Технологическая схема офисов

Офисы расположены на отм. 0,000 1-5/А-Г; на отм. +19,200 в осях 1-5/А-Е; 6-10/В-Е; 12-26/Г-Е.

В здании предусмотрены помещения для размещения офисов. Здание имеет различную площадь этажей.

Режим работы офисов.

- продолжительность смены – 8 часов
- количество смен – 1
- количество рабочих дней в году – 255
- 100% сотрудников работает с 9:00 до 18:00

№ п/п	Наименование профессии	Личный состав			Группа производственного процесса по СНиП 2.09.04-87*	Категория по энергозатратам по Сан-ПиН 2.2.4.548-96	Примечание
		Кол-во человек в смену	Кол-во смен в сутки/в неделю	Общий состав (чел.)			
1	Работник офиса	75	1/1	75	1а	1а	жен. (муж.)
2	Уборщица	7	2/1	14	1б	IIб	жен.

В каждом кабинете предусмотрена установка персональных компьютеров в комплекте с монитором, имеющим соответствие международным стандартам безопасности ТСО-99ТСО-03. Компьютеры должны быть установлены на компьютерные столы, расстояние между боковыми поверхностями мониторов должно быть не менее 120см согласно СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03.

В административных помещениях, где установлены персональные компьютеры площадь на 1-о рабочее место с ПЭВМ с ж/к монитором должна быть принята не менее 4,5 м² в соответствии со СанПиН 2.2.2/2.4.1346-03 "Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организация работ". Освещенность на поверхности рабочего стола в зоне размещения рабочего документа составляет 300-500 люкс, а освещенность поверхности экрана не превышает 300люкс.

Конструкция рабочего стола обеспечивает оптимальное размещение на рабочей поверхности используемого оборудования с учётом его количества и характера выполняемых работ.

Поверхность рабочего стола имеет коэффициент отражения 0,5-0,7.

Рабочие зоны кабинетов укомплектованы корпусной мебелью для хранения всей необходимой документации, а также для хранения верхней одежды сотрудников предусмотрены гардеробные шкафы для одежды (согласно списочному составу).

Для персонала кабинетов проектом предусмотрены поэтажные санитарные узлы, оборудованные унитазами, раковинами для мытья рук, ларями уборочного инвентаря и дезсредств, рукосушителями.

Питание работников офисных помещений происходит в кафе.

Вертикальная связь между этажами осуществляется устройством лифтов и лестниц.

Все служебные помещения офисов решены со свободной планировкой.

Согласовано	
Взам. инв. №	
Подп. и дата	
Инв. № подл.	

					05.11	11.011-ИОС 5.ж-ПЗ	Лист
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подпись	Дата		8

Пример расположения технологического оборудования и мебели дан на прилагаемых чертежах.

Для уборки помещений и коридоров предусматриваются розетки для подключения моющих пылесосов.

Для поэтажного обслуживания предусмотрена комната уборочного инвентаря (не менее 4 м²) на каждом этаже.

Все помещения убираются с помощью промышленных уборочных средств (мокрая – предприятия общественного питания и влажная уборка все остальные).

Сбор, хранение и удаление отходов предусмотрен в передвижные контейнеры до 50 литров, герметически закрывающиеся.

Контейнеры имеют колеса для ручной транспортировки по помещениям.

Удаление контейнеров с отходами и сануборка осуществляется до начала работы производства.

Для уборки окон, светильников и т.д. предусматриваются специальные механизмы.

В проекте предусмотрена следующая принципиальная схема удаления мусора:

- сбор мусора в помещениях в передвижные контейнеры;
- временное хранение ТБО в передвижных контейнерах в кладовых уборочного инвентаря;
- централизованный вывоз мусора мусоровозами коммунальной службы города.

9 Технологическая схема фитнес-зала

Фитнес-зал расположен на отм. +9,600 в осях 9-22/А-В.

Состав помещений: фитнес зал, раздевалки мужская и женская, душевые, санузлы мужские и женские, комната уборочного инвентаря.

Фитнес зал предназначен для занятий общей физической подготовкой и рассчитан на 50 человек, занимающихся (единовременная максимальная наполняемость). Силовые тренировки осуществляются на тренажерах со встроенными весами, станках для работы со свободными утяжелителями, штангами, гантелями. Тренажеры, обеспечивающие тренировку сердечно-сосудистой системы, размещены в кардиоzone: беговые дорожки, велотренажеры.

Режим работы тренажерного зала: с 09.00 до 15.00 и с 15.00 до 21.00 часов; продолжительность смены – 6 часов; количество работающих – 3 чел., максимально в смену 2 чел.; количество смен – 2.

10 Технологическая схема дома быта

Дом быта расположен на отм. 0,000 в осях 28-30/Ж-Л.

Состав помещений зона приемки, ремонт обуви, ремонт одежды, гардероб персонала.

Штат дома быта 4 человека (включая уборщицу). Режим работы 1 смена с 9-00 до 21-00.

11 Технологическая схема детской комнаты

Детская комната расположена на отм. +4,800 в осях 8-12/Г-Д; на отм. +9,600 в осях 8-12/Г-Д; на отм. 14,400 в осях 8-12/Г-Д.

Состав помещений детская комната, гардероб персонала, подсобное помещение.

Штат дома быта 2 человека (включая уборщицу). Режим работы 1 смена с 9-00 до 21-00.

Согласовано					
	Взам. инв. №				
	Подп. и дата				
	Инв. № подл.				

					05.11
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подпись	Дата

11.011-ИОС 5.ж-ПЗ

Лист

9

12 Технологическая схема парковки

Парковка размещена на отм. -12,700; на отм. - 9,200.

Парковка предназначена для автомобилей посетителей и персонала торгового центра и рассчитана на 338м-м.

Паркинг разделен на 3 пожарных отсека (рампа является самостоятельным отсеком), площадь каждого в пределах этажа не превышает 3000 м2. Противопожарные отсеки разделены противопожарными стенами 1-го типа с пределом огнестойкости не менее REI 150 с устройством противопожарных ворот первого типа с пределом огнестойкости не менее EI 60. Рампа запроектирована закрытой с уклоном 13%.

Из каждого пожарного отсека предусмотрено по два рассредоточенных эвакуационных выхода: один выход в лестничную клетку, ведущую наружу, второй выход на изолированную рампу. Каждый отсек оборудован помещениями для уборочной техники и инвентаря. Также в каждом отсеке автостоянки предусмотрены по 2 лифта (один лифт с режимом перевозки пожарных подразделений) с двойным тамбур-шлюзом с подпором воздуха.

Заезд на паркинг оснащен секционными складчатыми воротами. У ворот расположены воздушные завесы.

Хранение автомобилей на территории многоуровневой автостоянке производится путем парковки автомашины на парковочное место.

За каждым парковочным местом зафиксирован свой номер, обозначенный на дорожном покрытии горизонтальной разметкой.

Автомобиль заезжает на парковочное место задним ходом без дополнительных маневров.

Межэтажное перемещение автомобилей происходит по двухпутной рампе. Рампа расположена в осях: 9-30/Ж-П.

Внутренняя ширина проездов автостоянки взята в соответствии с требованиями ОНТП 01-91 = 6.1м.

Недостаточная ширина внутренних проездов автостоянки для автомобилей увеличенных габаритов компенсируется запасом защитных зон парковочного машиноместа в соответствии с ОНТП 01-91.

На автостоянке предусмотрены колесоотбой. Колесоотбой устроены по периметру колонн, наружных стен автостоянки и контуру рамп. Так же колесоотбой разделяют встречные потоки автомобилей на рампах. Ширина колесоотбоев = 200мм, высота 120мм.

Контроль за автостоянкой осуществляется с помощью камер видео наблюдения, расположенных по периметру здания, на въездах (выездах), входах (выходах) и в пределах междуэтажных проездов, обеспечивая видимость всей площади автостоянки.

Предусмотрено помещение уборочного инвентаря. Уборка автостоянки сухая. Уборка осуществляется с помощью подметальных вакуумных машин.

Помещения для хранения шин проектом не предусмотрены.

Сезонное хранение мототранспорта проектом не предусмотрено.

Автостоянка не отапливается. Отопление вспомогательных помещений предусматривается от электроэнергии. Во всех помещениях автостоянки предусматривается приточно-вытяжная вентиляция с механическим и естественным побуждением. Воздухообмен в гараже-стоянке рассчитан на ассимиляцию окиси углерода, углеводородов, двуокиси азота. Удаление воздуха осуществляется центробежными вентиляторами, установленными в технических помещениях. Воздух из помещений удаляется из верхней и нижней зоны в равных долях.

Общее количество работающих – 11 человек, в том числе 7 человек в смену.

Согласовано				
	Взам. инв. №			
	Подп. и дата			
	Инв. № подл.			

					05.11
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подпись	Дата

11.011-ИОС 5.ж-ПЗ

Лист

10

13 Сведения о вертикальном транспорте

В проекте заложено 2 группы лифтов:

1 Группа Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6 – пассажирские лифты для персонала и посетителей.

2 Группа Л7 – грузовой лифт для обслуживания магазинов, кухонь.

Лифт Л.1–Л.6 – пассажирский лифт для персонала и посетителей в пожарном исполнении, грузоподъемностью 1600кг, вместимостью 13 чел, Обслуживает 8 этажей. Предназначен для транспортировки пожарных подразделений и ММГН.

Лифт Л.7 – грузовой лифт, для доставки грузов зоны общепита, магазинов. грузоподъемностью 4000кг, обслуживает 6 этажей.

14 Сведения о загрузке товаров

Загрузка товара осуществляется через погрузочно-разгрузочную зону на отм. 0,000 в осях 8-10/А-В. Товары доставляются автотранспортом малой мощности. Далее доставляются на грузовой лифте.

15 Сведения о наличии сертификатов соответствия требованиям промышленной безопасности и разрешений на применение используемого технологического оборудования и технических устройств (при необходимости).

Всё оборудование, закупаемое в рамках данного проекта, имеет сертификаты соответствия требованиям промышленной безопасности РФ.

16 Сведения о расчетной численности, профессионально-квалификационном составе работников с распределением по группам производственных процессов, числе рабочих мест и их оснащенности

ТЦ в соответствии с законодательством в процессе осуществления своей деятельности предоставлено право самостоятельно, определять общую численность работающих, их профессиональный состав и утверждать штаты.

Численность рабочих предприятия определяется в соответствии с установленным режимом работы и группой производственных процессов по профессиям, см. технологическую схему ПЗ в ТХ.

Обслуживание и ремонт технологического и инженерного оборудования, сетей и коммуникаций (отопление, вентиляция, водопровод и канализация, электроснабжение, электроосвещение, автоматика, связь и сигнализация, система автоматического пожаротушения и т.п.), предусматривается выполнять силами специализированных бригад.

17 Перечень мероприятий по обеспечению выполнения требований, предъявляемых к техническим устройствам, оборудованию, зданиям, строениям и сооружениям.

Мероприятия по обеспечению требований норм пожарной безопасности.

Категории производственных помещений по взрывопожарной и пожарной опасности приняты в соответствии с СП 2.13130.2009 и классы взрывоопасных и пожароопасных зон по ПУЭ.

Здание разделено на пожарные отсеки. Площадь производственных участков в пределах пожарного отсека соответствует требованиям СП 2.13130.2009.

Согласовано				
Взам. инв. №				
Подп. и дата				
Инв. № подл.				

					05.11	11.011-ИОС 5.ж-ПЗ	Лист
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подпись	Дата		11

В торгово-бытовом центре предусмотрены:

- молниезащита корпуса;
- эвакуационные выходы для персонала;
- эвакуационное освещение;
- система оповещения и управления эвакуацией людей (СОУЭ).

Отходы упаковка (картон, древесины, полиэтилен), обтирочный материал, загрязненный маслами, собираются в конце смены и вывозятся за пределы помещений на площадку ТБО.

Первичные средства пожаротушения (огнетушители, инвентарь) предусмотрены по существующим нормам.

Проектные решения выполнены с учетом требований правил и норм и других нормативных документов в строительстве, регламентирующих технологические и объемно-планировочные решения.

Первичные средства пожаротушения (огнетушители, инвентарь) предусмотрены по существующим нормам.

18 Перечень мероприятий, обеспечивающих соблюдение требований по охране труда

Безопасность труда производственного персонала обеспечивается за счет принятых проектом технических решений, технология которых разработана с соблюдением действующих в настоящее время нормативов и правил техники безопасности.

К работе допускается только персонал, изучивший оборудование и требования техники безопасности.

Движущие части производственного оборудования, являющиеся источниками опасности, ограждены металлическим ограждением. Эксплуатация при снятом или неправильно установленном ограждении запрещается.

Для защиты от поражения электрическим током производственное оборудование должно удовлетворять следующим требованиям:

- токоведущие части производственного оборудования, являющиеся источниками опасности, должны быть надежно изолированы, ограждены или расположены в недоступных для людей местах;
- электрооборудование, имеющее открытые токоведущие части, должно быть размещено внутри корпуса/шкафов, длоков с запирающимися дверями или закрыто защитными кожухами;
- металлические части производственного оборудования, которые вследствие повреждения изоляции могут оказаться под электрическим напряжением опасной величины, должны быть заземлены (занулены) в соответствии с «Правилами устройства электроустановок напряжением свыше 1000 вольт».

Рабочие должны регулярно проходить инструктаж по правилам техники безопасности на рабочих местах.

В помещениях обеспечены благоприятные и безопасные условия труда, разработанные в соответствии с соблюдением положений и требований действующего законодательства Российской Федерации, нормативных и правовых актов по охране труда.

Создание нормальных санитарно-гигиенических условий труда работающих обеспечено оптимальностью микроклимата (температурой, влажностью и т.д.) в соответствии с СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений», СНиПа 23-05-95 «Естественное и искусственное освещение». Данные по показателям микроклимата приведены в разделах «ОВ», «ЭМ».

Состояние воздушной среды в помещениях, а также на территории, обеспечивает нормальные условия труда за счет содержания в воздухе рабочей зоны вредных веществ в предельно допустимых значениях (см. раздел «ОВ» и «Охрана окружающей среды»).

Согласовано					
	Взам. инв. №				
	Подп. и дата				
	Инв. № подл.				

					05.11	11.011-ИОС 5.ж-ПЗ	Лист
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подпись	Дата		12

Для работающих в соответствии с нормативными требованиями к группам производственных процессов предусмотрены санитарно-бытовые помещения, включающие в себя гардеробные с душами (мужскими и женскими), санузлы и т.д. Данные по бытовым помещениям приведены в архитектурно-строительном и сантехническом разделе проекта.

19 Сведения о виде, составе и планируемом объеме отходов производства, подлежащих утилизации и захоронению

Для хранения ТБО проектом на предприятии выделено отдельное место. Для временного хранения ТБО на дворовой территории отведены специальные площадки с твердым покрытием (см. раздел ПЗУ). (на доступном расстоянии) для установки контейнеров с герметичными крышками для сбора отходов. Отходы в конце смены вывозятся на специальной тележке в полиэтиленовых пакетах и помещаются в эти контейнеры. Вывоз мусора производится ежедневно.

20 Противопожарные мероприятия

Для обеспечения пожарной безопасности в здании проектом предусмотрено:

- система внутреннего противопожарного водопровода;
- система автоматической пожарной сигнализации;
- установки автоматического пожаротушения;
- система оповещения и управления эвакуацией людей при пожаре;
- системы приточно-вытяжной противодымной вентиляции;
- система эвакуационного и аварийного освещения.

Для обслуживающего персонала обязательно строгое соблюдение требований «Правил пожарной безопасности в РФ-ППБ-01-03» и других нормативных и распорядительных документов, обеспечивающих меры пожарной безопасности.

21 Мероприятия по защите предприятий питания от грызунов

Для исключения возможности проникновения грызунов в складские помещения предприятий питания проектом приняты следующие решения:

- в кладовых установлены металлические двери и пороги, устойчивые к повреждению грызунами;
 - на дверях установлены доводчики, обеспечивающие их самостоятельное закрывание;
 - в местах выхода вентиляционных отверстий и стока воды установлены металлические решетки;
 - использование в проекте стеллажей и подтоварников, обеспечивающих высоту хранения продуктов - не менее 15 см от уровня пола.
- При эксплуатации здания необходимо обеспечить:
- своевременный ремонт отмосток, дверных, оконных проемов, мест прохождения коммуникаций в перекрытиях, стенах, ограждениях;
 - использование тары, изготовленной из материалов, устойчивых к повреждению грызунами;
 - использование для хранения пищевых и бытовых отходов плотно закрывающихся емкостей, регулярная их очистка;
 - проведение мероприятий, предусмотренных санитарными правилами.

Согласовано				
Взам. инв. №				
Подп. и дата				
Инв. № подл.				

					05.11	11.011-ИОС 5.ж-ПЗ	Лист
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подпись	Дата		13

22 Мероприятия, направленные на предотвращение несанкционированного доступа на объект физических лиц, транспортных средств и грузов, и обнаружения взрывчатых устройств, оружия боеприпасов.

Здание торгово-бытового центра в зависимости от вида ущерба, который может быть нанесен объекту, находящимся на объекте людям и имуществу в случае реализации террористических угроз относится к Классу З (низкая значимость) в соответствии с СП132.13330.2011.

Для обнаружения взрывных устройств, оружия, боеприпасов предусмотрены следующие мероприятия:

- круглосуточное пребывание сотрудников охраны;
- оборудование входов в ТЦ для сотрудников и посетителей стационарными металлообнаружителями,
- оборудование служебных входов в здание, входов в технические, складские помещения, запасных выходов СКУД с ограниченным доступом;
- оборудование охранной телевизионной системой периметра здания, основных входов в здание;
- видеонаблюдение и сигнализации выведены на пульт охраны.

На объекте допускается применение штатных сертифицированных средств охраны, привлекаемого на договорной основе лицензированного охранного предприятия.

Для комплексной безопасности и антитеррористической защищенности объекта предусмотрено использование помещения охраны с установкой в нем системы видеонаблюдения, пожарной и охранной сигнализации и канала передачи тревожных сообщений в органы внутренних дел (вневедомственной охраны) или ситуационные центры.

23 Результаты расчетов о количестве и составе вредных выбросов в атмосферу и сбросов в водные источники.

В проекте предусмотрен комплекс организационных, технических и гигиенических мероприятий и средств, направленных на охрану окружающей природной среды. Данные об этом представлены в разделе «Перечень мероприятий по охране окружающей среды».

Данные по количеству и составу стоков представлены в разделе «Система водоотведения. Наружные и внутренние сети».

24 Перечень мероприятий по предотвращению (сокращению) выбросов и сбросов вредных веществ в окружающую среду.

Основным фактором, влияющим на состояние окружающей среды от оборудования торгово-бытового центра, являются твердые бытовые отходы.

Твердыми отходами торгово-бытового центра будут отходы хозяйственно-бытовой деятельности офисов, магазинов и салонов красоты, а также возможная поврежденная транспортная тара от поступающих грузов, исчерпавшие срок службы или поврежденные и не подлежащие ремонту поддоны.

Вывоз отходов осуществляется на основании договоров со специализированными организациями.

Согласовано				
Взам. инв. №				
Подп. и дата				
Инв. № подл.				

05.11

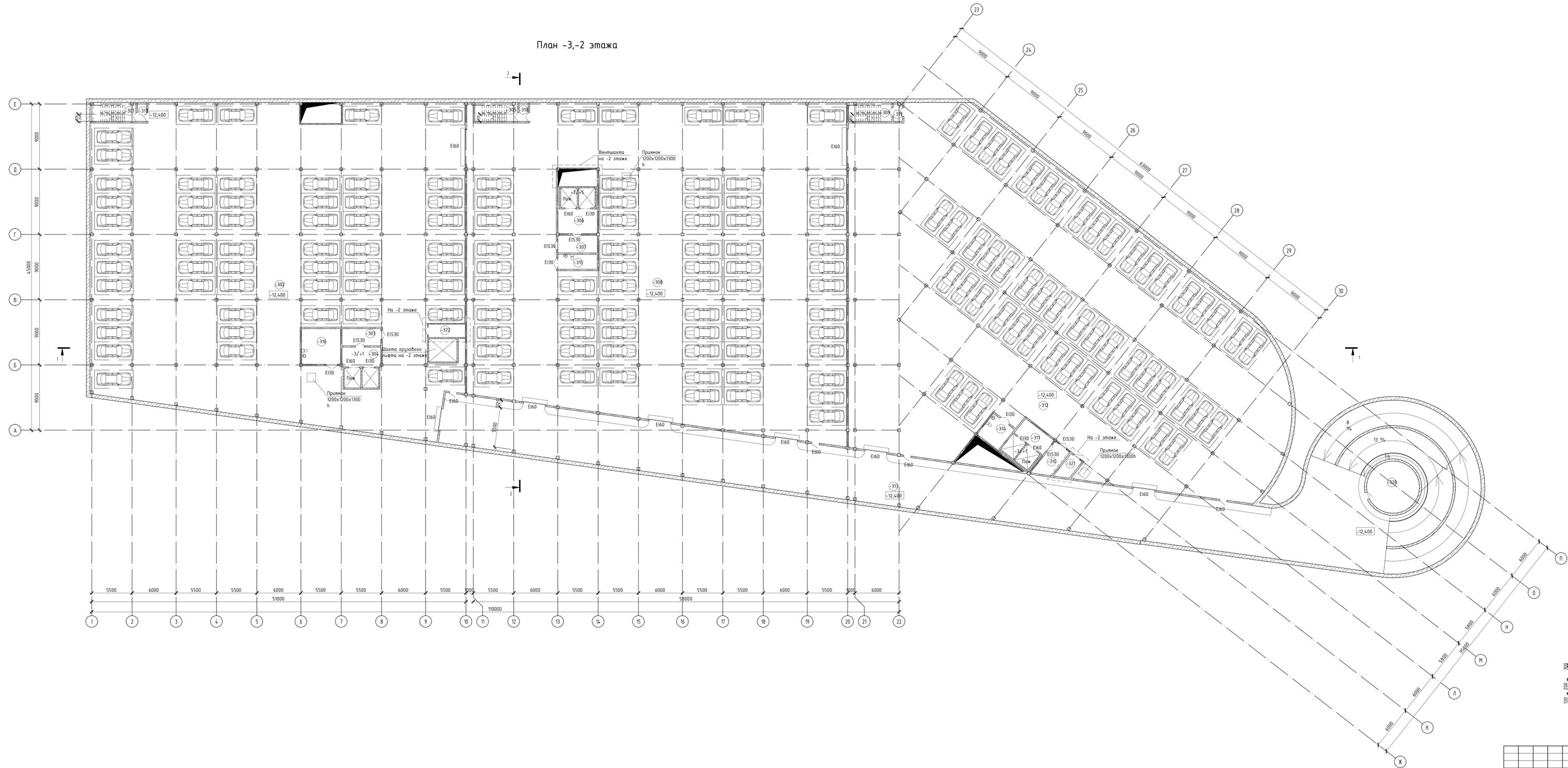
11.011-ИОС 5.ж-ПЗ

Лист

14

Изм. Кол.уч. Лист № док. Подпись Дата

План -3,-2 этажа



Экспликация помещений -3 этажа

№ пом.	Наименование	Площадь, м²	Кат. помещ.
-301	Лестничная клетка	16,41	
-302	Автомобиль на 53 машино-мест	2072,03	B2
-303	Тандем-шлюз с подпором воздуха	12,46	
-304	Тандем-шлюз с подпором воздуха	14,58	
-305	Лестничная клетка	15,36	
-306	Тандем-шлюз с подпором воздуха	18,62	
-307	Тандем-шлюз с подпором воздуха	13,17	
-308	Автомобиль на 65 машино-мест	2167,26	B2
-309	Лестничная клетка	15,56	
-310	Тандем-шлюз с подпором воздуха	12,13	
-311	Тандем-шлюз с подпором воздуха	12,80	
-312	Автомобиль на 51 машино-мест	2249,55	B2
-313	Рампа	1247,98	
-314	Кладовая уборочного инвентаря	14,03	B4
-315	Кладовая уборочного инвентаря	11,06	B4
-316	Кладовая уборочного инвентаря	25,97	B4
-317	Тандем-шлюз с подпором воздуха	3,28	
-318	Тандем-шлюз с подпором воздуха	3,28	
-319	Тандем-шлюз с подпором воздуха	3,28	
-320	Венткамера	40,72	
-321	Помещение СС (-2 этаж)	6,46	B4
-322	Помещение СС (-2 этаж)	9,20	B4

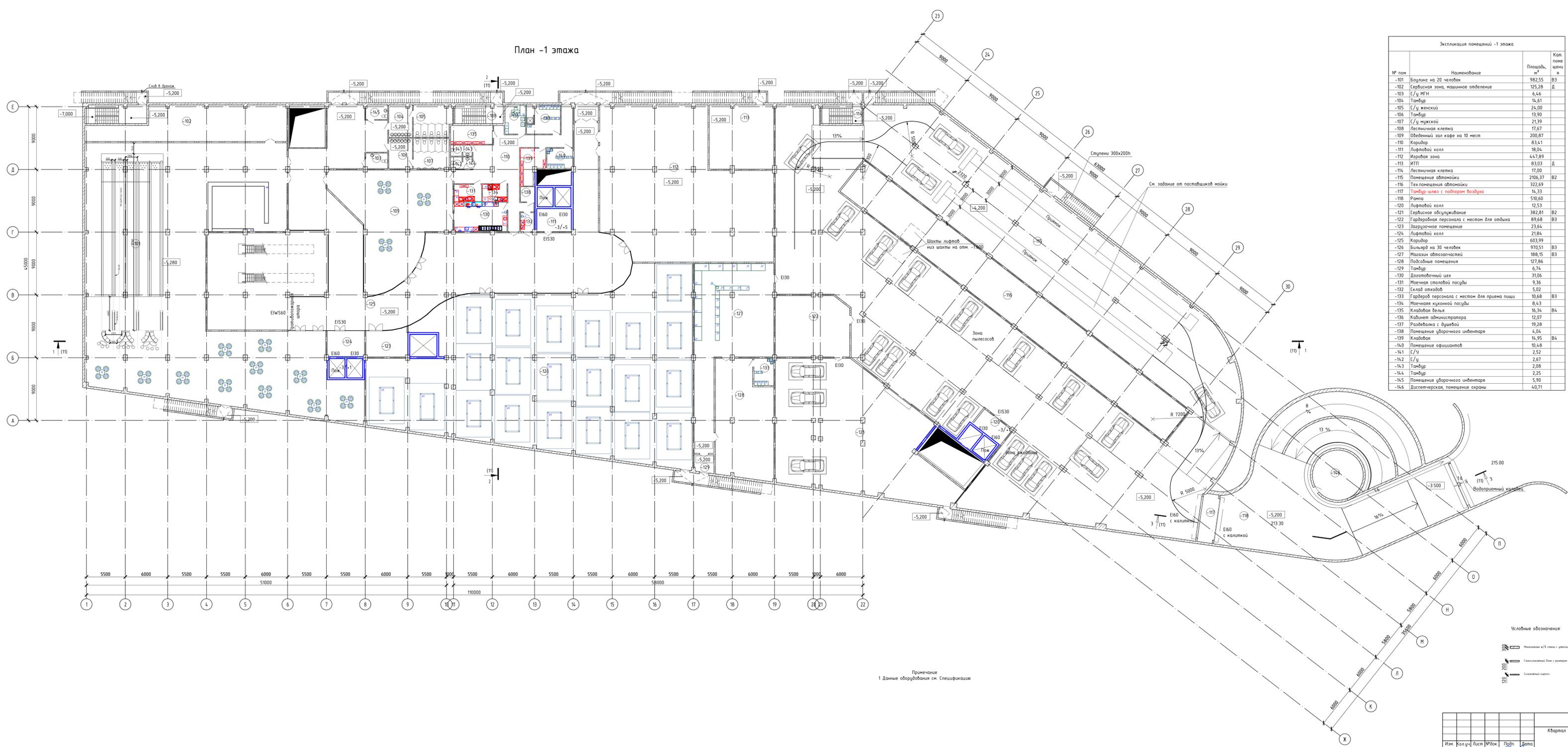
Примечание:
1 Марку оборудования и характеристики см. спецификацию.

- Условные обозначения:
- Ширина м/л схода с пандусом: 3000
 - Газоснабжающий шкаф с размером 200x200
 - Структурный колонн

ИЗМ.				11.011-ИОС 5.ж				Квартал жилой застройки «Зеленый оазис - город» - 2-я очередь строительства		
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата					
Разработал	Панков				10.11					
Торгово-бытовой центр						Страница	Лист	Листов		
План -3-2 этажа						п	1	8		
ГИП «Альфарпроект»										

Имя, И. табл., Дата, Взам. табл. N

План -1 этажа



Экспликация помещений -1 этажа			
№ пом	Наименование	Площадь, м ²	Кат. помещени я
-101	Булинг на 20 человек	982,55	ВЗ
-102	Сервисная зона, машинное отделение	125,28	Д
-103	С/у МЧМ	6,46	
-104	Тамбур	14,61	
-105	С/у женский	24,00	
-106	Тамбур	13,90	
-107	С/у мужской	21,39	
-108	Лестничная клетка	17,67	
-109	Обеденный зал кафе на 10 мест	200,87	
-110	Коридор	83,41	
-111	Лифтовый холл	18,04	
-112	Исровая зона	447,89	
-113	ИТП	83,03	Д
-114	Лестничная клетка	17,00	
-115	Помещение автомойки	2106,37	В2
-116	Тех.помещение автомойки	322,69	
-117	Тамбур-шлюз с подпором воздуха	14,33	
-118	Рампа	510,60	
-120	Лифтовый холл	12,53	
-121	Сервисное обслуживание	382,81	В2
-122	Гардеробная персонала с местом для отдыха	89,68	В3
-123	Загрязненное помещение	23,64	
-124	Лифтовый холл	21,84	
-125	Коридор	603,99	
-126	Вильер на 30 человек	970,51	В3
-127	Магазин автомобильных	188,15	В3
-128	Подсобные помещения	127,86	
-129	Тамбур	6,74	
-130	Договорной цех	31,06	
-131	Мясная столовой посуды	9,36	
-132	Склад отходов	5,02	
-133	Гардероб персонала с местом для приема пищи	10,68	В3
-134	Мясная кухонной посуды	8,43	
-135	Кладовая вещей	16,34	В4
-136	Кабинет администратора	12,07	
-137	Раздевалка с душевой	19,28	
-138	Помещение уборочного инвентаря	4,04	
-139	Кладовая	14,95	В4
-140	Помещение официантов	10,48	
-141	С/у	2,52	
-142	С/у	2,67	
-143	Тамбур	2,08	
-144	Тамбур	2,25	
-145	Помещение уборочного инвентаря	5,90	
-146	Диспетчерская, помещение охраны	40,71	

Примечание
1 Данные оборудования см. Спецификацию

- Условные обозначения:
- Помещение с 2/3 лестницами и длиной рампы 15-18 м
 - Рампный блок с шириной 20x20x100
 - Скатный коридор

11.011-ИОС 5.ж			
Квартал жилой застройки «Зеленый оазис - город» - 2-я очередь строительства			
Торгово-бытовой центр		Страница	Лист
		п	8
План -1 этажа			
Изм. Кал.уч. Лист № док. Подп. дата		10.11	
Разработал: Пашков			
Н.контр. Суслов			
ГИП Дрозденко			
ООО «Альфапроект»			

Имя, И. табл. Полн. и дата. Взам. шиф. N

План 2 этажа



Экспликация помещений 2 этажа			
№ п.п.	Наименование	Площадь, м ²	Кат. помеще-ния
201	Торговый зал	207,67	В3
202	Помещение для хранения товара	572,96	
203	Лестничная клетка	73,72	
204	Атриум Вена	743,02	
205	С/у женский для персонала	14,87	
206	С/у мужской для персонала	14,49	
207	Тамбур	6,65	
208	Тамбур	6,84	
209	Помещение уборочного инвентаря	5,16	
210	Коридор	32,52	
211	Тамбур	13,90	
212	Тамбур	13,90	
213	С/у МГН	5,85	
214	С/у мужской	47,05	
215	С/у женский	47,11	
216	Детская комната	73,73	
217	Лестничная клетка	61,01	
218	Лифтовый холл	19,95	
219	Помещение для хранения товара	274,26	
220	Торговый зал	118,83	В3
221	Помещение для хранения товара	202,63	
222	Лестничная клетка	61,01	
223	Пожаробезопасная зона МГН	15,68	
224	Торговый зал	129,80	В3
225	Помещение для хранения товара	226,28	
226	Лестничная клетка	75,59	
227	Пожаробезопасная зона МГН	22,14	
228	Атриум Москва	836,01	
229	Обеденный зал ресторана на 20 мест	525,88	
230	Коридор	113,08	
231	Лестничная клетка	76,45	
232	Административные помещения	150,59	
233	Детский супермаркет	641,86	
234	Коридор	437,75	
235	Помещение для хранения товара	635,79	
236	Помещение для хранения товара	287,33	
236а	Разрушенное помещение	80,42	
237	Лифтовый холл	20,31	
238	Торговый зал	95,30	
239	Лестничная клетка	64,57	
240	С/у	3,77	
241	С/у	3,85	
242	Гардероб персонала с местом для приема пищи	14,60	В3
243	Гардероб персонала с местом для приема пищи	15,16	В3
244	Помещение администратора	12,12	
245	Раздевалка	16,55	
246	Клавишная	7,26	В4
247	Помещение официантов	9,91	
248	Душевая	7,57	
249	Клавишная	16,22	В4
250	Склад отходов	10,67	
251	Моечная кухонной посуды	17,28	
252	Моечная столовой посуды	18,68	
253	Дозготовочный цех	54,93	
254	Помещение уборочного инвентаря	5,76	
255	Гардероб персонала с местом приема пищи	10,09	В3
256	Гардероб персонала с местом приема пищи	13,07	В3
257	Гардероб персонала с местом для приема пищи	11,22	В3
258	Подсобные помещения	9,81	

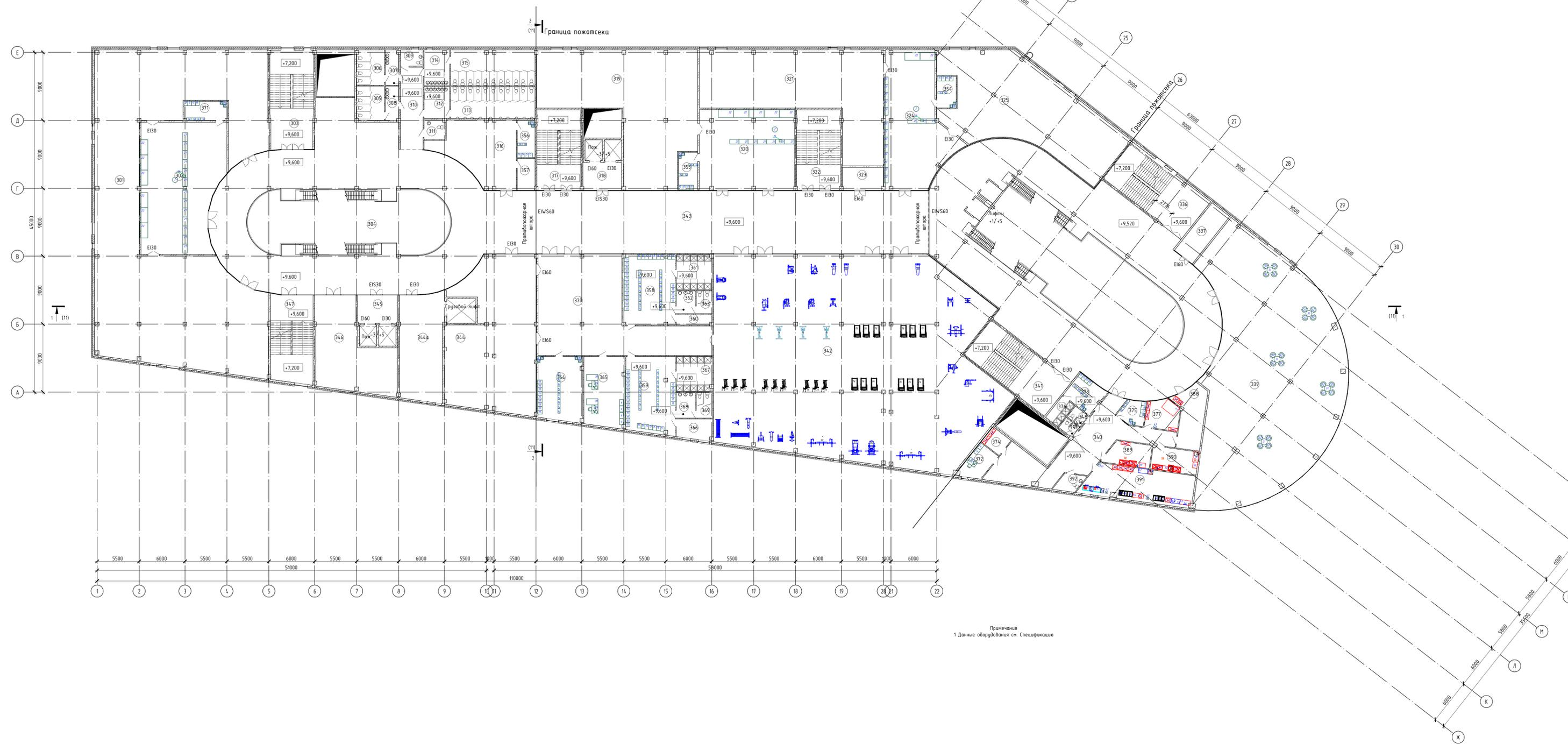
Примечание
1 Данные оборудования см. Спецификацию



Имя, И. Ф. Фамилия, Подпись, Дата

ИЗМ.				11.011-ИОС 5.ж			
Разработана				Квартал жилой застройки «Зеленый оазис - город» - 2-я очередь строительства			
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Проб.	Дата	Торгово-бытовой центр	
					10.11	Стандия	Лист
						П	8
Н.контр. ГИП				План 2 этажа			
				ООО «Альфарпроект»			

План 3 этажа



Экспликация помещений 3 этажа			
№ пом	Наименование	Площадь, м²	Кат. помещени
301	Помещение для хранения товара	601,03	
302	Торговый зал	179,56	B3
303	Лестничная клетка	73,72	
304	Атриум Вена	743,02	
305	С/у женский для персонала	14,87	
306	С/у мужской для персонала	14,49	
307	Тандыр	6,65	
308	Тандыр	6,84	
309	Помещение уборочного инвентаря	5,16	
310	Коридор	32,52	
311	С/у МГН	5,85	
312	Тандыр	13,90	
313	С/у мужской	47,05	
314	Тандыр	13,90	
315	С/у женский	47,11	
316	Детская комната	73,73	
317	Лестничная клетка	61,01	
318	Лифтовой холл	19,95	
319	Помещение для хранения товара	246,36	
320	Торговый зал	129,50	B3
321	Помещение для хранения товара	219,56	
322	Лестничная клетка	61,01	
323	Пожаробезопасная зона МГН	15,68	
324	Торговый зал	133,53	B3
325	Помещение для хранения товара	222,47	
326	Лестничная клетка	75,59	
327	Пожаробезопасная зона МГН	22,14	
328	Атриум Москва	837,23	
329	Обеденный зал кафе на 20 мест	525,88	
340	Коридор	113,08	
341	Лестничная клетка	76,45	
342	Фитнес-зал на 50 мест	934,87	
343	Коридор	435,46	
344	Помещение хранения спортивного инвентаря	207,33	
344а	Раздевалочное помещение	80,42	
345	Лифтовой холл	21,84	
346	Торговый зал	95,30	
347	Лестничная клетка	64,57	
348	С/у	3,85	
351	С/у	3,77	
354	Гардероб персонала с местом для приема пищи	10,09	
355	Гардероб персонала с местом для приема пищи	13,73	
356	Гардероб персонала с местом для приема пищи	11,22	
357	Пасажное помещение	9,81	
358	Раздевалка женская	60,81	
359	Раздевалка мужская	64,78	
360	Помещение уборочного инвентаря	5,47	
361	Душевая	21,38	
362	Тандыр	7,60	
363	С/у	5,86	
364	Гардеробная персонала с комнатой отдыха	46,72	B3
365	Административное помещение	47,53	
366	Помещение уборочного инвентаря	10,28	
367	Душевая	21,36	
368	Тандыр	8,50	
369	С/у	5,56	
370	Ресторан	198,02	
371	Гардероб персонала с местом для приема пищи	13,97	B3
372	Помещение администратора	12,12	
373	Раздевалка	16,55	
374	Клавовая белья	7,26	B4
375	Помещение официантов	9,91	
376	Душевая	7,57	
377	Клавовая	16,22	B4
388	Склад отходов	10,87	
389	Машина кухонной посуды	17,28	
390	Машина столовой посуды	18,68	
391	Дозаторный цех	54,93	
392	Помещение уборочного инвентаря	5,76	

Примечание
1 Данные оборудования см Спецификацию

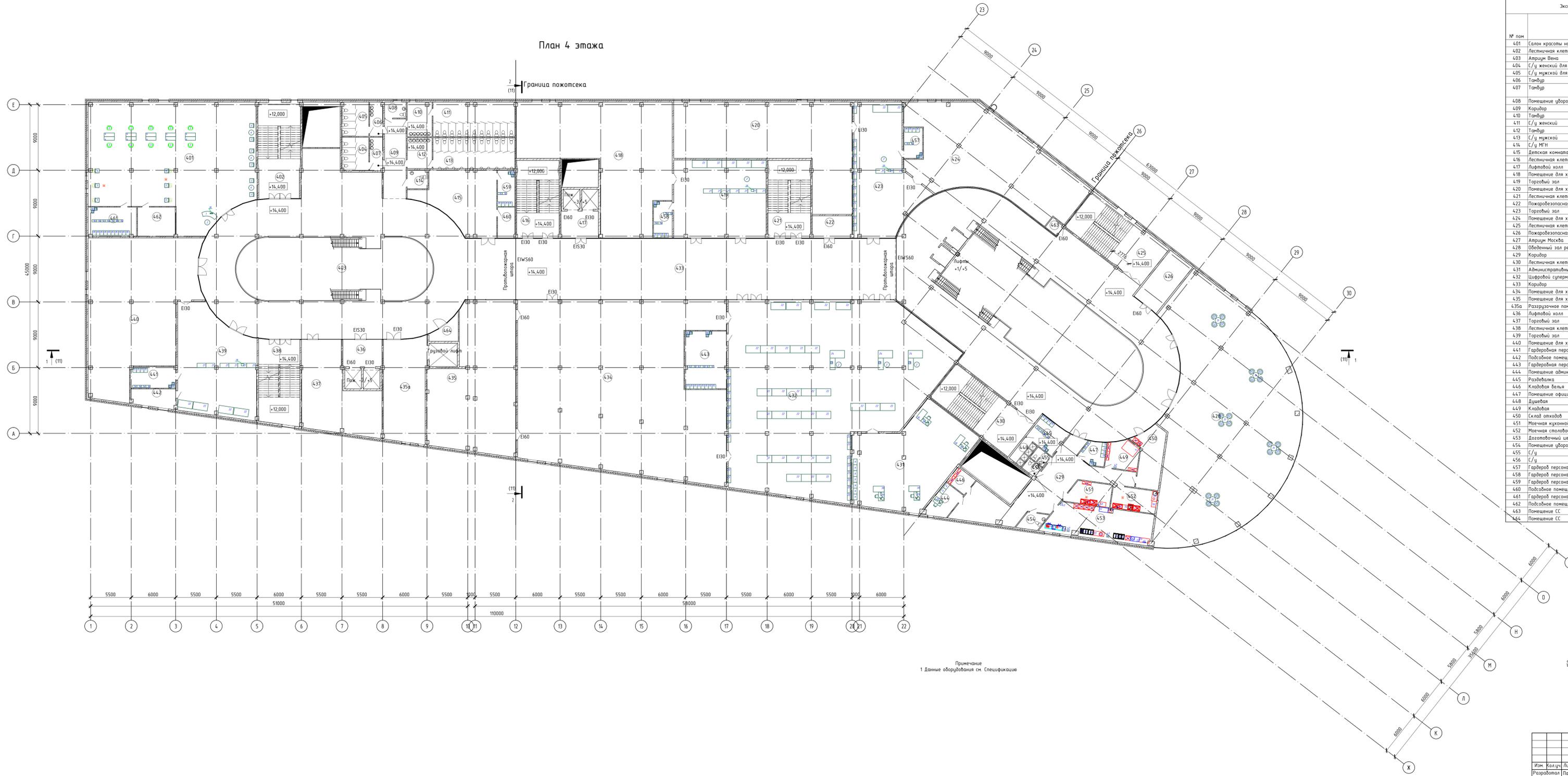


Имя, И. табл., Подл. и Дата, Взам. инв. N

11.011-ИОС 5.ж				Квартал жилой застройки «Зеленый оазис - город» - 2-я очередь строительства		
Изм.	Кал.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата	
Разработал	Панков				10.11	
Торгово-бытовой центр				Стандия	Лист	Листов
План 3 этажа				п	5	8
ГИП Дроздиной				ООО «Альфапроект»		

План 4 этажа

Граница пожаротсека



Экспликация помещений 4 этажа			
№ пом	Наименование	Площадь, м ²	Кат. помещ. щени я
401	Салон красоты на 10 мест	332,29	B3
402	Лестничная клетка	74,61	
403	Атриум Вена	743,48	
404	С/у женский для персонала	15,57	
405	С/у мужской для персонала	15,26	
406	Тамбур	7,22	
407	Тамбур	Изысканное помещение	
408	Помещение уборочного инвентаря	5,67	
409	Коридор	41,50	
410	Тамбур	14,83	
411	С/у женский	4,873	
412	Тамбур	14,73	
413	С/у мужской	4,837	
414	С/у МН	6,39	
415	Детская комната	74,40	
416	Лестничная клетка	61,64	
417	Лифтовой холл	20,12	
418	Помещение для хранения товара	248,18	
419	Торговый зал	130,32	B3
420	Помещение для хранения товара	215,98	
421	Лестничная клетка	61,64	
422	Пожаробезопасная зона МН	15,94	
423	Торговый зал	374,83	B3
424	Помещение для хранения товара	221,06	
425	Лестничная клетка	76,82	
426	Пожаробезопасная зона МН	29,40	
427	Атриум Москва	838,83	
428	Обеденный зал ресторана на 20 мест	520,41	
429	Коридор	113,94	
430	Лестничная клетка	77,38	
431	Административные помещения	161,09	
432	Центровой супермаркет	635,67	
433	Коридор	436,66	
434	Помещение для хранения товара	609,73	
435	Помещение для хранения товара	199,26	
435a	Разгрузочное помещение	81,29	
436	Лифтовой холл	22,02	
437	Торговый зал	96,41	
438	Лестничная клетка	65,39	
439	Торговый зал	140,98	B3
440	Помещение для хранения товара	255,89	
441	Гардеробная персонала	15,98	B3
442	Пабское помещение	12,08	
443	Гардеробная персонала с местом для приема пищи	41,80	B3
444	Помещение администратора	12,41	
445	Раздевалка	16,64	
446	Кладовая белья	7,40	B4
447	Помещение официантов	9,91	
448	Душевая	7,67	
449	Кладовая	16,22	B4
450	Склад отходов	10,98	
451	Мясная кухонная посуды	17,28	
452	Мясная столовой посуды	18,75	
453	Дожидательный цех	55,75	
454	Помещение уборочного инвентаря	5,91	
455	С/у	3,85	
456	С/у	3,81	
457	Гардероб персонала с местом для приема пищи	10,20	B3
458	Гардероб персонала с местом для приема пищи	13,86	B3
459	Гардероб персонала с местом для приема пищи	11,39	B3
460	Пабское помещение	9,91	
461	Гардероб персонала с местом для приема пищи	23,92	B3
462	Пабское помещение	19,68	
463	Помещение СС	3,23	B4
464	Помещение СС	8,87	B4

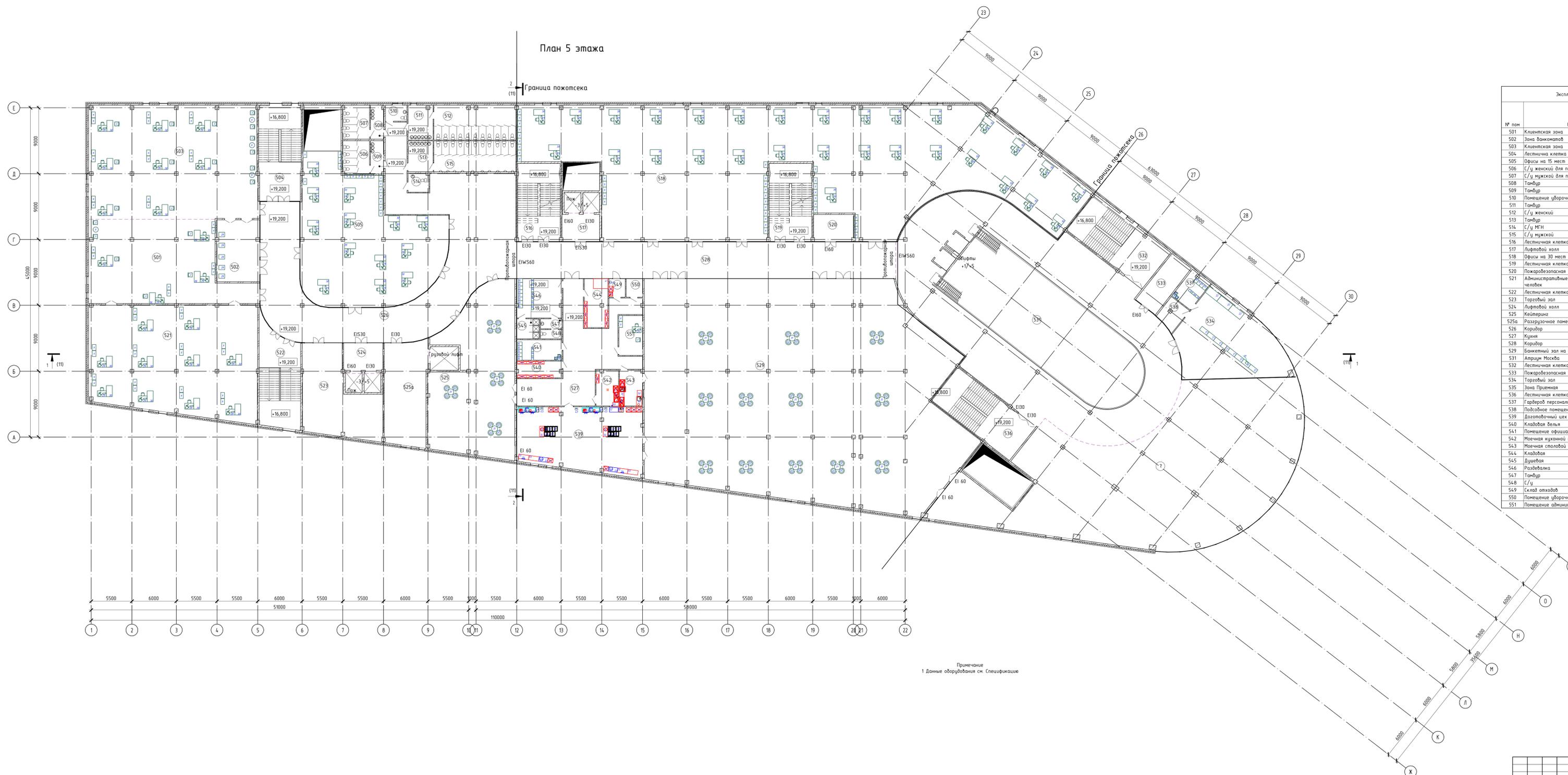
Примечание
1. Данные оборудования см. Спецификацию



Имя, И. табл. Поля, и дата. Взам. шиф. N

11.011-ИОС 5.ж			
Квартал жилой застройки «Зеленый оазис - город» - 2-я очередь строительства			
Изм.	Кал. учт.	Лист	№ док.
Разработал	Панков	6	10/11
Торгово-бытовой центр		Лист	Листов
План 4 этажа		п	8
Н.контр.	Судлов	ГИП «Альфарпроект»	
ГИП	Дроздинов		

План 5 этажа

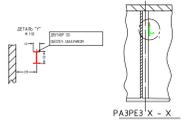


№ п/п	Наименование	Площадь, кв. м	Кат. помещения
501	Клиентская зона	211,66	
502	Зона банкоматов	45,04	
503	Клиентская зона	337,61	
504	Лестничная клетка	73,23	
505	Офисы на 15 мест	294,33	
506	С/у женский для персонала	14,87	
507	С/у мужской для персонала	14,49	
508	Тамбур	4,65	
509	Тамбур	6,84	
510	Помещение уборочного инвентаря	5,16	
511	Тамбур	13,90	
512	С/у женский	4,71	
513	Тамбур	13,90	
514	С/у МГН	5,85	
515	С/у мужской	4,705	
516	Лестничная клетка	60,94	
517	Лифтовой холл	19,89	
518	Офисы на 30 мест	982,04	
519	Лестничная клетка	60,94	
520	Пожаробезопасная зона МГН	19,01	
521	Административные помещения банка на 10 человек	316,32	
522	Лестничная клетка	714,3	
523	Торговый зал	95,30	
524	Лифтовой холл	20,31	
525	Кейтеринг	225,56	
525a	Разрешенное помещение	80,42	
526	Коридор	435,21	
527	Кухня	126,86	
528	Коридор	261,91	
529	Банкоматный зал на 50 мест	1194,64	
531	Атриум Москва	836,13	
532	Лестничная клетка	75,59	
533	Пожаробезопасная зона МГН	25,12	
534	Торговый зал	122,68	B3
535	Зона Приемная	687,31	
536	Лестничная клетка	76,77	
537	Гардероб персонала с местом для приема пищи	12,95	B3
538	Подсобное помещение	10,95	
539	Доставочный щек	195,30	
540	Кладовая делья	13,20	B4
541	Помещение официантов	16,25	
542	Моечная кухонной посуды	14,99	
543	Моечная столовой посуды	14,75	
544	Кладовая	21,28	B4
545	Душная	8,11	
546	Раздевалка	31,17	
547	Тамбур	3,71	
548	С/у	3,48	
549	Склад отходов	5,64	
550	Помещение уборочного инвентаря	5,31	
551	Помещение администратора	16,79	

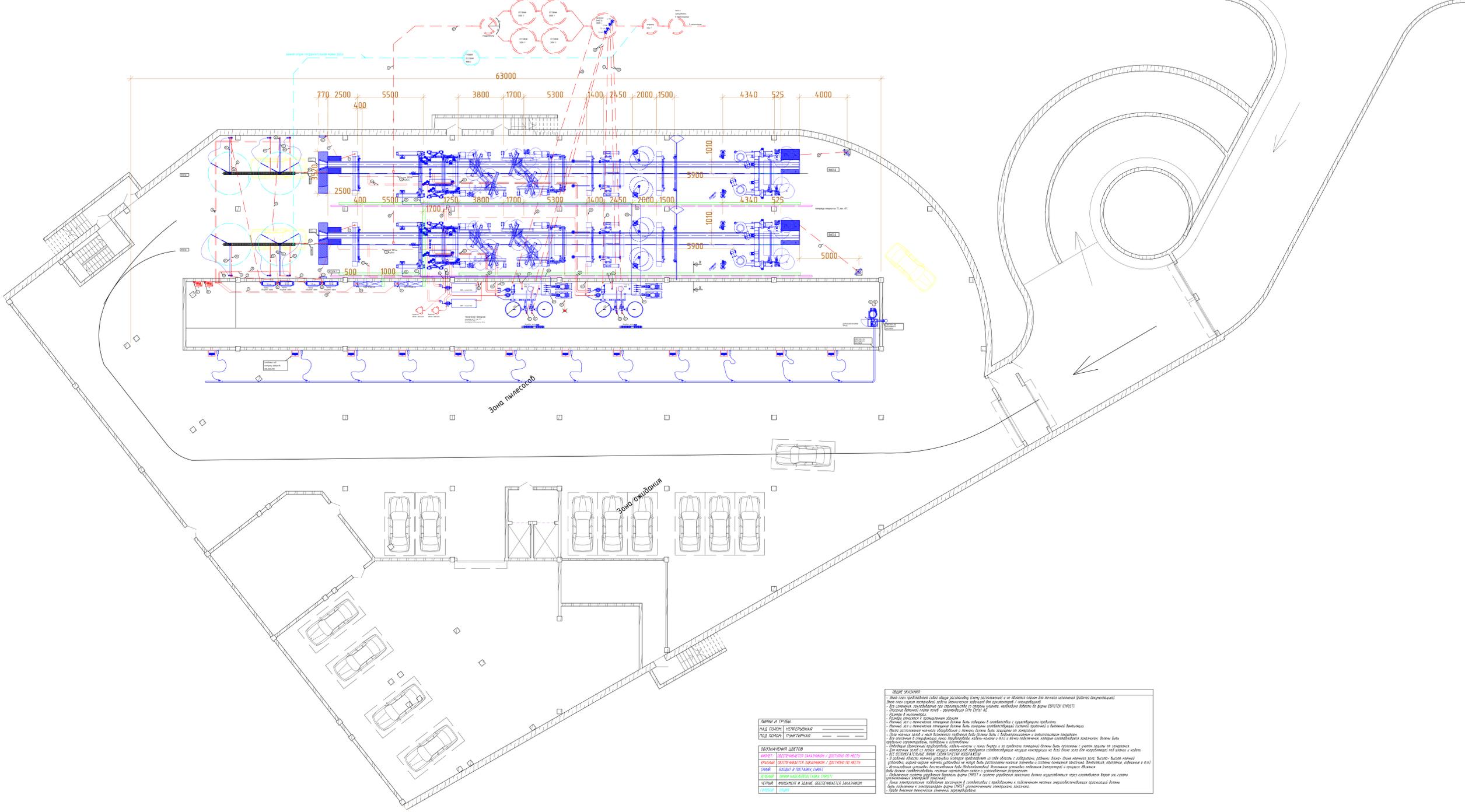


11.011-ИОС 5.ж			Квартал жилой застройки «Зеленый оазис – город» - 2-я очередь строительства		
Изм.	Кал.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата
Разработал	Пашков				10.11
Торгово-бытовой центр			Стандия	Лист	Листов
План 5 этажа			п	7	8
Н.контр.	Судлов	ГИП «Альфапроект»			
Г.ИП	Дроздицкий				

Имя, И. табл. Подл. и Дата Взам. табл. N



Фрагмент плана - 1 этажа



СИСТЕМЫ ТРИБОПРОВОДЫ И ТОЧКИ ПОДКЛЮЧЕНИЯ		
ДЛЯ СИСТЕМЫ ВОДОПОДГОТОВКИ (FOMTIS)		
Обозначение	Наименование	Описание
01	Трибопровод для фильтра системы водоподготовки FOMTIS; выполняется заказчиком	РЕ-ТРЕВЫ ТИП-70; 100; 300*15; 100*15; 100*15; ЗАКАЗЫВАЕТСЯ В ТЕХ. ПОДБОРЕ И ДРЕЖАЖНОЙ ЕМКОСТИ СО СТАЛЬНЫМ ФЛАНЦЕМ. 200 мм НАД ПОЛОМ
02	Электрические подпиточные системы водоподготовки (FOMTIS)	См. 03
03	Подпиточная система водоподготовки FOMTIS; выполняется заказчиком	СПЕЦИФИКАЦИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПОДПИТОЧНЫЕ
04	Полое чистой воды с емкостью 250 л/мин; выполняется заказчиком	РЕЗЬБОВАЯ ТРЯБА: DN 40 СОЕДИНЕНИЕ: DN ISO 228-1 G 1/2 (R1) 1/2"
05	Третья обратная трюбка с 100 л/мин; выполняется заказчиком	ТРЯБА: DN 153/4; DN 100 или больше с 100 мм; 100 в техническом помещении 100 мм с окончанием в готовый пол

ЛИНИИ КАБЕЛЕЙ И ШЛАНГОВ		
Обозначение	Наименование	Описание
01	Кабель-канал со стальком, № 50; выполняется заказчиком	КАБЕЛЬНАЯ ТРЯБА: DN 80x2 50 x 24 PVC-U или аналогичного типа
02	Кабель-канал со стальком, № 100; выполняется заказчиком	КАБЕЛЬНАЯ ТРЯБА: DN 80x2 100 x 32 PVC-U или аналогичного типа
03	Кабель-канал со стальком, № 25; выполняется заказчиком	КАБЕЛЬНАЯ ТРЯБА: DN 80x2 25 x 15 PVC-U или аналогичного типа

СИСТЕМЫ ТРИБОПРОВОДЫ И ТОЧКИ ПОДКЛЮЧЕНИЯ		
Обозначение	Наименование	Описание
01	Чистая вода, 25 бар, 100 л/мин; выполняется заказчиком	СОЕДИНЕНИЕ: DN ISO 228-1 G 1/2 (R1) 1/2"
02	Оборотная вода, 25 бар, 220 л/мин; выполняется заказчиком	СОЕДИНЕНИЕ: DN ISO 228-1 G 1/2 (R1) 1/2"
03	9 бар, около 300 л/мин; выполняется заказчиком	СОЕДИНЕНИЕ: DN ISO 228-1 G 1/2 (R1) 1/2"
04	Вспомогательная система водоподготовки FOMTIS; выполняется заказчиком	РЕЗЬБОВАЯ ТРЯБА: РЕ 100; DN 80/70, SDR 11, 32 x 2,9
05	Оборотная вода, 15 бар, 80 л/мин; выполняется заказчиком	РЕЗЬБОВАЯ ТРЯБА: РЕ 100; DN 80/70, SDR 11, 32 x 2,9
06	15 л/мин, 85 бар; входит в поставку OHSST	СОЕДИНЕНИЕ: DN EN 10226-1 R 1 1/4
07	1 л/мин; входит в поставку OHSST	ТРЕБА: ПЕРЖАВКА 12 X 1 БЕСОВОДНАЯ DN EN 10088-3
08	1 л/мин; входит в поставку OHSST	ТРЕБА: ПЕРЖАВКА 12 X 1 БЕСОВОДНАЯ DN EN 10088-3
09	Оборотная вода, 15 бар, 29 л/мин; выполняется заказчиком	РЕЗЬБОВАЯ ТРЯБА: РЕ 100; DN 80/70, SDR 11, 32 x 2,9
10	2 л/мин; входит в поставку OHSST	СОЕДИНЕНИЕ: DN EN 10226-1 R 1 1/4
11	2 л/мин; входит в поставку OHSST	ТРЕБА: ПЕРЖАВКА 22 X 15 БЕСОВОДНАЯ DN EN 10226-1 R 1 1/4
12	2 л/мин; входит в поставку OHSST	ТРЕБА: ПЕРЖАВКА 22 X 15 БЕСОВОДНАЯ DN EN 10226-1 R 1 1/4
13	2 л/мин; входит в поставку OHSST	ТРЕБА: ПЕРЖАВКА 22 X 15 БЕСОВОДНАЯ DN EN 10226-1 R 1 1/4
14	50 бар; входит в поставку OHSST	СОЕДИНЕНИЕ: DN ISO 228-1 G 1/2 (R1) 1/2"
15	100 л/мин; входит в поставку OHSST	СОЕДИНЕНИЕ: DN ISO 228-1 G 1/2 (R1) 1/2"
16	15 л/мин; входит в поставку OHSST	СОЕДИНЕНИЕ: DN ISO 228-1 G 1/2 (R1) 1/2"

ОСНОВНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ		
Обозначение	Наименование	Описание
01	Электроподпиточные около 25 л/мин; выполняется заказчиком	ЭЛЕКТРОПОДПИТОЧНЫЕ ОКОЛО 25 л/мин; ВЫПОЛНЯЕТСЯ ЗАКАЗЧИКОМ
02	Электроподпиточные для розничного торгового зала; выполняется заказчиком	ЭЛЕКТРОПОДПИТОЧНЫЕ ДЛЯ РОЗНИЧНОГО ТРГОВОГО ЗАЛА; ВЫПОЛНЯЕТСЯ ЗАКАЗЧИКОМ
03	Электроподпиточные системы водоподготовки FOMTIS; выполняется заказчиком	СПЕЦИФИКАЦИЯ СОЕДИНЕНИЯ ПЛАКИСТА СМ. В СПЕЦИАЛЬНОМ РАЗДЕЛЕ
04	Электроподпиточные пользователей терминала; выполняется заказчиком	"ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ"

ОСНОВНОЙ ТРИБОПРОВОД		
Обозначение	Наименование	Описание
01	Трибопровод слева трюбка воды; выполняется заказчиком	БЕТОННАЯ ТРЯБА: DN 200
02	Дренаж зоны предварительной мойки; выполняется заказчиком	БЕТОННАЯ ТРЯБА: DN 150
03	Трюбка воды; выполняется заказчиком	БЕТОННАЯ ТРЯБА: DN 50
04	Дренаж технического помещения; выполняется заказчиком	БЕТОННАЯ ТРЯБА: DN 150

СИСТЕМНЫЕ ТОЧКИ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ЦЕНТРАЛЬНОЙ ПЫЛЕСОСНОЙ СТАНЦИИ		
Обозначение	Наименование	Описание
01	Электроподпиточные около 25 л/мин; выполняется заказчиком	СПЕЦИФИКАЦИЯ СОЕДИНЕНИЯ ПЛАКИСТА СМ. В СПЕЦИАЛЬНОМ РАЗДЕЛЕ "ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ"
02	Сжатый воздух 3 бар, 230 л/мин; выполняется заказчиком	РЕЗЬБОВОЕ СОЕДИНЕНИЕ: ISO 228-1 G 1/2 R 1/2"

ОБЩИЕ УСЛОВИЯ

Данные проектные решения являются рекомендациями и не являются гарантией качества работ. Заказчик несет ответственность за качество работ и соблюдение сроков. Проект разработан в соответствии с действующими нормами и стандартами. Все материалы должны быть указаны в спецификации с указанием производителя. Все работы должны выполняться в соответствии с проектом. Все материалы должны быть указаны в спецификации с указанием производителя. Все работы должны выполняться в соответствии с проектом.

ЛИНИИ И ТРИБЫ

НАД ПОЛОМ: НЕПРЕРЫВНАЯ
ПОД ПОЛОМ: Пунктирная

ОБЪЕКТЫ И ТРИБЫ

01: ВОДОПОДПИТОЧНЫЕ СИСТЕМЫ / ВОЗДУХ ПО ПОЛУ
02: ВОДОПОДПИТОЧНЫЕ СИСТЕМЫ / ВОЗДУХ ПО ПОЛУ
03: ВОЗДУХ ПО ПОЛУ
04: ВОЗДУХ ПО ПОЛУ
05: ВОЗДУХ ПО ПОЛУ
06: ВОЗДУХ ПО ПОЛУ
07: ВОЗДУХ ПО ПОЛУ
08: ВОЗДУХ ПО ПОЛУ
09: ВОЗДУХ ПО ПОЛУ
10: ВОЗДУХ ПО ПОЛУ
11: ВОЗДУХ ПО ПОЛУ
12: ВОЗДУХ ПО ПОЛУ
13: ВОЗДУХ ПО ПОЛУ
14: ВОЗДУХ ПО ПОЛУ
15: ВОЗДУХ ПО ПОЛУ
16: ВОЗДУХ ПО ПОЛУ
17: ВОЗДУХ ПО ПОЛУ
18: ВОЗДУХ ПО ПОЛУ
19: ВОЗДУХ ПО ПОЛУ
20: ВОЗДУХ ПО ПОЛУ

Поз.	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код оборудования, изделия, материала	Завод-изготовитель	Единица измерения	Количество	Масса единицы, кг	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Стол (ДхШхВ, мм): 1900 х 670 х 1000				шт.	3		
2	Стол φ700				шт.	30		
3	Стол парикмахерский				шт.	14		
4	Стол парикмахера с зеркалом (ДхШхВ, мм): 800 х 500 х 1500				шт.	14		
5	Кресло для мытья головы				шт.	9		
6	Столик φ700				шт.	10		
7	Кресло				шт.	65		
8	Стол маникюрный (ДхШхВ, мм): 3000 х 700 х 800				шт.	1		
9	Стеллаж (ДхШхВ, мм): 800 х 500 х 1600				шт.	190		
10	Кресло педикюрное				шт.	1		
11	Тумбочка (ДхШхВ, мм): 500 х 500 х 700				шт.	3		
12	Стол массажный (ДхШхВ, мм): 2200 х 1200 х 1000				шт.	2		
13	Стеллаж (ДхШхВ, мм): 600 х 400 х 600				шт.	2		
14	Скамья для переодевания (ДхШхВ, мм): 600 х 300 х 430				шт.	170		
15	Шкаф металлический для одежды двухсекционный (ДхШхВ, мм): 600 х 500 х 1860				шт.	213		
16	Стол обеденный (ДхШ, мм): 600 х 600				шт.	34		
17	Стол полумягкий (ДхШ, мм): 400х400				шт.	68		
18								
19	Кассовый терминал (ДхШхВ, мм): 345 х 300 х 260; напряжение 220 В, мощность 0,2 кВт				шт.	25		

Взам. инв. N

Подл. и дата

Инв. N подл.

						11.011-ИОС 5.ж		
						Квартал жилой застройки «Зеленый оазис - город» - 2-я очередь строительства.		
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата	Торгово-бытовой центр		
Разработал		Панков			10.11			
						Спецификация		
Н.контр.	Суслов							
ГИП						Другамиллов		
						Стадия	Лист	Листов
						П	1	6
						 ООО «Альфапроект»		

Поз.	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код оборудования, изделия, материала	Завод-изготовитель	Единица измерения	Количество	Масса единицы, кг	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9
20								
21	Прилавок торговый (ДхШхВ, мм): 1200 х 600 х 850				шт.	87		
22	Прилавок торговый (ДхШхВ, мм): 3000 х 1000 х 1500				шт.	124		
23	Горка торговая (ДхШхВ, мм): 1010 х 500 х 1600				шт.	98		
24	Кассовый бокс (ДхШхВ, мм): 1950 х 1050 х 900; напряжение 220 В, мощность 1 кВт				шт.	8		
25	Вешалка передвижная (ГхШхВ, мм): 600 х 1800 х 1800				шт.	7		
26	Стол-шкаф (ДхШхВ, мм): 1500 х 700 х 850				шт.	2		
27	Тележка (ДхШхВ, мм): 800 х 500 х 850				шт.	3		
28	Банкомат (ДхШхВ, мм): 950 х 700 х 1555; напряжение 220 В, мощность 0,6 кВт				шт.	11		
29	Компьютерный стол (ДхШхВ, мм): 1200 х 800 х 900 со стулом				шт.	94		
30	Стол (ДхШхВ, мм): 1500 х 800 х 900				шт.	90		
31	Стол (ДхВ, мм): 1000 х 900				шт.	45		
32	Кресло (Д, мм): 600				шт.	180		
33	Моноблок стиральная машина и сушильная машина WU-8. Гадаритные размеры: 683 х 711 х 1943(Н) мм, Мощность нагрева / двигателя: 5,5/0,75 кВт; 5,05/0,25 кВт				шт.	20		
34	Доска гладильная, мощность 230 В, 3,3 кВт				шт.	3		
35	Верстак				шт.	3		
36	Вспомогательный стол				шт.	6		
37	Манекен				шт.	1		
38	Швейная машинка, мощность 1,5 кВт				шт.	1		

Взам. инв. N

Подл. и дата

Инв. N подл.

						11.011-ИОС 5.ж			
						Квартал жилой застройки «Зеленый оазис - город» - 2-я очередь строительства.			
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата	Торгово-бытовой центр	Стадия	Лист	Листов
Разработал		Панков			10.11		П	2	6
Н.контр.		Суслов				Спецификация (2)	 ООО «Альфапроект»		
ГИП		Другамилов							

Поз.	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код оборудования, изделия, материала	Завод-изготовитель	Единица измерения	Количество	Масса единицы, кг	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9
39								
40	Стеллаж напольный, 4 перфорированные полки. Габаритные размеры 1200 x 400 x 1800(Н) мм				шт.	11		
41	Камера холодильная, габаритные размеры 1360 x 1960 x 2200, в комплекте с двумя стеллажами СМ-12/5 Н-430, СМ-10/5 Н-430				шт.	5		
42	Стеллаж напольный, 4 перфорированные полки. Габаритные размеры 1200 x 400 x 1800(Н) мм				шт.	29		
43	Рукомойник настенный, со смесителем, коленное включение. Габаритные размеры 400 x 300 x 200				шт.	18		
44	Холодильный шкаф, емкость 600 л. Габаритные размеры 697 x 620 x 2028(Н) мм Мощность 0,6 кВт, 1/220 В				шт.	5		
45	Поддон				шт.	5		
46	Стол для предварительной мойки с душем, левая ванна 400 x 500, отверстие для отходов. Габаритные размеры 1400 x 700 x 850(Н) мм. К нему:				шт.	5		
47	Капотная посудомоечная машина периодического типа, фронтальная загрузка, производительность до 420 предметов в час. Габаритные размеры 668 x 815 x 1507(Н) мм, Мощность 10,6 кВт, 380 В				шт.	5		
48	Ванна моечная цельнотянутая из нерж. стали с тремя мойками (400 x 400 x 300). Габаритные размеры 1300 x 600 x 1000(Н) мм				шт.	10		
49	Шкаф холодильный, +2...+10°С, объем 650 л, автоматическая разморозка, 3 решетки. Габаритные размеры 690 x 790 x 2100(Н) мм Мощность 0,6 кВт, 220 В				шт.	19		
50	Стол производственный из нерж. стали, столешница 1,5 мм, полка борт Габаритные размеры 600 x 800 x 1000(Н) мм				шт.	13		
51	Ванна моечная цельнотянутая из нерж. стали с одной мойкой (500 x 500 x 300), выпуск сифон. Габаритные размеры 700 x 700 x 1000(Н) мм				шт.	5		
52	Стол производственный из нерж. стали, столешница 1,5 мм, полка борт Габаритные размеры 1200 x 600 x 1000(Н) мм				шт.	11		
53	Ванна моечная двойная 1095x455+100x860 мм, ванна 400x500x250 мм, нерж. ст., с бортом ВМЦн-400/2, РБ				шт.	10		
54	Лампа бактерицидная Мощность 0,06 кВт, 220 В				шт.	12		
55	Стол производственный из нерж. стали, столешница 1,5 мм, полка борт Габаритные размеры 1400 x 600 x 900(Н) мм				шт.	14		
56	Бак для мусора				шт.	6		
57	Шкаф холодильный, -18...-25°С, объем 650 л, автоматическая разморозка, 3 решетки. Габаритные размеры 690 x 790 x 2100(Н) мм Мощность 0,8 кВт, 220 В				шт.	6		

Взам. инв. N

Подл. и дата

Инв. N подл.

						11.011-ИОС 5.ж			
						Квартал жилой застройки «Зеленый оазис - город» - 2-я очередь строительства.			
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата	Торгово-бытовой центр	Стадия	Лист	Листов
Разработал		Панков			10.11		П	3	6
Н.контр.		Суслов				Спецификация (3)	 ООО «Альфапроект»		
ГИП		Другамилов							

Поз.	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код оборудования, изделия, материала	Завод-изготовитель	Единица измерения	Количество	Масса единицы, кг	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9
58	Стол производственный холодильный среднетемпературный +2...+10°C, 2 двери, 211 л, теплоизоляция 50 мм. Габаритные размеры 1396x600x850(Н)мм Мощность 0,32 кВт, 220 В				шт.	12		
59	Слайсер, охлажд. двигатель, фиксатор заточного инструмента Габаритные размеры 448x363x335(Н)мм Мощность 0,14 кВт, 1/220 В				шт.	6		
60	Плита электрическая четырех конфорочная, зона нагрева 2,5 кВт. Мощность 10 кВт, 380 В. Габаритные размеры 860x860x960(Н)мм				шт.	18		
61	Сковорода комбинированная, ванна 305x510x65 мм, отверстие для удаления пищи и отходов. Габаритные размеры 400x700x850(Н)мм Мощность 5 кВт, 380 В				шт.	12		
62	Фритюрница, 1 корзина. Мощность 7 кВт, 3/380 В. Габаритные размеры 400x730x850(Н)мм				шт.	6		
63	Весы электронные, 5 кг/2 г, платформа 239x190. Габаритные размеры 260x287x137(Н)мм				шт.	6		
64	Кипятильник электрический. Производительность 50 л/час. Мощность 6,0 кВт, 3/380 В.				шт.	6		
65	Бильярдный стол				шт.	21		
66	Стойка				шт.	1		
67	Шкаф для обуви				шт.	1		
68	Пинспоттер VIA MC2, мощность 1,5 кВт				шт.	5		
69	Механизм возврата шара Powerlift, мощность 1 кВт на пару дорожек				шт.	3		
70	Подвесной монитор, мощность 0,2 кВт на пару дорожек				шт.	3		
71	Напольный терминал, мощность 0,25 кВт				шт.	5		
72	Центральный компьютер Qubica, мощность 0,6 кВт				шт.	1		
73								
74	Велотренажер. Мощность 1,8 кВт, напряжение 1/220				шт.	4		
75	Эллиптический тренажер. Мощность 2 кВт, напряжение 1/220				шт.	9		
76	Беговая дорожка. Мощность 2 кВт, напряжение 1/220				шт.	12		

Взам. инв. N

Подл. и дата

Инв. N подл.

						11.011-ИОС 5.ж		
						Квартал жилой застройки «Зеленый оазис - город» - 2-я очередь строительства.		
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата	Торгово-бытовой центр		
Разработал		Панков			10.11			
						Спецификация (4)		
Н.контр.	Суслов							
ГИП						Другамиллов		
						Стадия	Лист	Листов
						П	4	6
						 ООО «Альфапроект»		

Поз.	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код оборудования, изделия, материала	Завод-изготовитель	Единица измерения	Количество	Масса единицы, кг	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9
77	Жим от груди				шт.	1		
78	Бицес сидя				шт.	1		
79	Гребная тяга				шт.	1		
80	Подтягивание / Отжимание с противовесом				шт.	1		
81	Отводящие ног				шт.	1		
82	Приводящие ног				шт.	1		
83	Ягодичные				шт.	1		
84	Разгибатель бедра				шт.	1		
85	Сгибатель бедра лежа				шт.	1		
86	Пресс сидя				шт.	2		
87	Регулируемая скамья для прессы				шт.	1		
88	Скамья для прессы				шт.	2		
89	Гиперэкстензия				шт.	1		
90	Универсальная скамья				шт.	1		
91	Машина Смита прямая				шт.	1		
92	Поднятие коленей / Брусья				шт.	1		
93	Стойка под олимпийские диски				шт.	1		
94	Подставка под гантели				шт.	2		
95	Многофункциональная скамья				шт.	1		

Взам. инв. N

Подл. и дата

Инв. N подл.

						11.011-ИОС 5.ж		
						Квартал жилой застройки «Зеленый оазис - город» - 2-я очередь строительства.		
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата	Торгово-бытовой центр		
Разработал		Панков			10.11			
						Стадия		
						П		
						Лист		
						5		
						Листов		
						6		
						Спецификация (5)		
						 ООО «Альфапроект»		
Н.контр.	Суслов							
ГИП	Другамилев							

Поз.	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код оборудования, изделия, материала	Завод-изготовитель	Единица измерения	Количество	Масса единицы, кг	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9
96	Универсальная скамья				шт.	1		
97	Парта для диджея				шт.	1		
98	Простая скамья				шт.	1		
99	Перекрестная тяга с переменной высоты				шт.	2		
100	Подставка для аксессуаров				шт.	1		
101	Гак-машина				шт.	1		
102	Жим ногами под углом				шт.	1		
103	Икроножные сидя				шт.	1		
104	Стойка для приседаний				шт.	1		
105	Эскалатор	TM 110/100/35 (3000)		KONE	шт.	2		
106	Эскалатор	TM 110/100/35 (4200)		KONE	шт.	2		
107	Эскалатор	TM 110/100/35 (4800)		KONE	шт.	2		
108	Лифт грузовой	T-0001374542		KONE	шт.	1		
109	Лифт пассажирский	MONO 700(L.1)		KONE	шт.	6		

Инф. N подл.	
Подл. и дата	
Взам. инб. N	

						11.011-ИОС 5.ж		
						Квартал жилой застройки «Зеленый оазис - город» - 2-я очередь строительства.		
Изм.	Кол.уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата	Торгово-бытовой центр		
Разработал	Панков				10.11			
						П	6	6
Н.контр.	Суслов					Спецификация (6)		
ГИП	Другамилев							
						 ООО «Альфапроект»		