СОДЕРЖАНИЕ

1. Основание для проектирования

2. ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ

3. Нормативные документы

4. СВЕДЕНИЯ О ФУНКЦИОНАЛЬНОМ НАЗНАЧЕНИИ ОБЪЕКТА

5. общие данные

6. технологические решения

7. Инженерные системы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_

7.1 Электроснабжение

7.2 Искусственное и естественное освещение

7.3 Слаботочные системы

7.4 Отопление и вентиляция

7.5 Водоснабжение и канализация

8. Внутренняя отделка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9. отходы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

приложения

приложение 1. ОБЩИЕ ДАННЫЕ

приложение 2. план встроенных помещений магазина с расстановкой технологического оборудования\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**СОСТАВ ПРОЕКТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ**

| Номер раздела | Обозначение | Наименование | Примечания |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 018.01-ПЗ | Пояснительная записка |  |
| 2 | 018.01-ПЗУ | Схема планировочной организации земельного участка |  |
| 3 | 018.01-АР | Архитектурные решения |  |
| 4 | 018.01-КР | Конструктивные и объемно-планировочные решения |  |
| 5 | 018.01-ИОС | Сведения об инженерном оборудовании, о сетях инженерно-технического обеспечения, перечень инженерно-технических мероприятий, содержание технологических решений |  |
| 5.1. | 018.01-ИОС1 | Система электроснабжения |  |
| 5.2. | 018.01-ИОС2 | Система водоснабжения |  |
| 5.3. | 018.01-ИОС3 | Система водоотведения |  |
| 5.4. | 018.01-ИОС4 | Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха, тепловые сети |  |
| 5.5. | 018.01-ИОС5 | Сети связи и сигнализации |  |
| 5.6. | 018.01-ИОС6 | Технологические решения |  |
| 6 | 018.01-ПОС | Проект организации строительства |  |
| 8 | 018.01-ООС | Перечень мероприятий по охране окружающей среды |  |
| 9 | 018.01-ПБ | Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности |  |
| 10.1 | 018.01- ТБЭ | Требования к обеспечению безопасной эксплуатации объектов капитального строительства |  |
| 11.1 | 018.01-ЭЭ | Мероприятия по обеспечению соблюдения требований энергетической эффективности |  |

**Разработанная документация соответствует действующим государственным нормам, правилам и стандартам.**

**Главный инженер проекта Т.В.Джиг**

**Март 2014 г.**

**ИСПОЛНИТЕЛИ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№  п/п** | **Должность** | **Фамилия, И.О.** | **Подпись** |
|  | Главный инженер проекта | Джиг Т.В. |  |
| 2 | Исполнитель | Кравченко Д.А. |  |
|  |  |  |  |

# 1. Основание для проектирования

Основанием для разработки проектной документации на строительство административно-бытового вахтового здания, расположенного по адресу: Республика Карелия, Кондопожский район, ст. Новый поселок является:

* Договор на выполнение проектных работ №018.01-2013 от 05.06.2013 между ЗАО «КП-Габбро» и ООО "Омега Проект".
* Задание на проектирование - Приложение к Договору №018.01-2013 от 05.06.2013.

# 2.ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ

В качестве исходных данных для разработки проектной документации использованы следующие документы и материалы:

1. Задание на проектирование- Приложение№1 к Договору №018.01-2013 от 05.06.2013 на выполнение проектных работ.
2. Архитектурно-строительная часть проекта, выполненного ООО «Архстрой ММ».

# 3. Нормативные документы

Проектная документация выполнена в соответствии с:

* Постановлением Правительства Российской Федерации от 16.02.2008 N 87 (ред. от 22.04.2013, с изм. от 30.04.2013) «О составе разделов проектной документации и требованиях к их содержанию»;
* СП 118.13330.2012 «Общественные здания и сооружения»;
* СП 54.13330.2011 «Здания жилые многоквартирные»;
* СП 44.13330.2011 «Административные и бытовые здания»;
* СанПиН 2.2.12.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к искусственному и естественному освещению общественных зданий»;
* СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
* ГОСТ 30494-2011 «Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях»;
* СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

# 4. СВЕДЕНИЯ О ФУНКЦИОНАЛЬНОМ НАЗНАЧЕНИИ ОБЪЕКТА

*Общие сведения об объекте проектирования.*

Назначение

Класс функциональной пожарной опасности

# 5. общие данные

Состав помещений и перечень рабочих площадей

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Номер помещения | Наименование | Площ., м2 | Кат. пом. |
|  | | | |
|  |  |  |  |

# 6. технологические решения

?????????????????????????????????????????

???????????????????????????????????????????7

**7. Инженерные системы**

**7.1 Электроснабжение**

В помещениях магазина предусмотрено электрооборудование, электрическое освещение (включая вывеску и рекламные элементы, распложенные снаружи), автоматическая пожарная сигнализация и оповещение о пожаре.

Распределение электроэнергии предусматривается с вводного распределительного устройства (ГРЩ), установленного в торговом зале ?????.

Компенсации реактивной мощности в настоящем проекте не предусматривается в соответствии с СП 31-110-2003.

От ГРЩ питающие линии рабочего и аварийного освещения, рекламы и иллюминации спроектированы самостоятельными.

Снабжение объекта электрической энергией спроектировано исходя из общей мощности энергопотребления.

В соответствии с СП 31-110-2003 п. 5.1 и табл. 5.1 предприятия торговли относятся к электроприемникам II категории, противопожарные потребители предприятий торговли - I категории.

Системы противопожарной сигнализации, экстренной связи, эвакуационное, подключены к сети электроснабжения I категории надежности.

Внешние сети электроснабжения - 0,4 кВ.

.

Электрические розетки выполнены с указанием напряжения и заземляющим контактом.

Установка штепсельных розеток и выключателей предусмотрена на высоте 1,0 м от пола, не менее 0,4 м от боковой стены.

Розетки и выключатели имеют необходимую степень защиты (не менее IP54, снабжены специальными защитными крышками, а их примыкания к стенам – загерметизированы.

**7.2 Искусственное и естественное освещение**

Требования к естественному и искусственному освещению помещений определяются в соответствии с СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03.

В рамках объекта предусмотрены следующие типы освещения:

* рабочее (общее, местное);
* аварийное (освещение путей эвакуации).

Уровень освещенности помещений и параметры качества осветительных приборов приняты согласно СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 (см. табл. 3).

Системы освещения запроектированы в соответствии с таблицей (помимо общего равномерного и местного освещения):

|  |  |
| --- | --- |
| Помещения | Система освещения |
| У обязательных эвакуационных выходов. При каждом изменении направления движения. Непосредственно у каждого противопожарного средства и кнопки включения пожарной сигнализации. На путях эвакуации (коридоры, холлы, тамбуры). | Аварийное эвакуационное освещение.  Эвакуационное освещение путей эвакуации (минимальная освещенность пола не менее 0,5 лк). |
| Над каждым эвакуационным выходом. На путях эвакуации, однозначно указывая направления эвакуации. Для обозначения мест размещения первичных средств пожаротушения. Для обозначения мест размещения средств экстренной связи и других средств, предназначенных для оповещения о чрезвычайной ситуации. | Световые указатели (знаки безопасности) |

Типы светильников для общего и местного рабочего освещения всех помещений определены в соответствии с функциональным назначением последних.

При проектировании осветительных установок введены коэффициенты запаса 1,5 для люминесцентных лампах.

Светильники общего освещения, размещаемые на потолках, снабжены сплошными (закрытыми) рассеивателями, имеют четное число ламп и подключены в противофазе. Степень защиты светильников не менее IP54.

Неисправные и перегоревшие люминесцентные лампы собирают в специально выделенном металлическом шкафу и вывозят из магазина с договорной периодичностью.

Расстояние от светильников до товара, находящегося в кладовой товаров, предусмотрено не менее 0,5 м.

Параметры искусственного и естественного освещения (включая требования к инсоляции) в помещениях представлены в таблице.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Номер помещения | Наименование помещения | Уровень искусственного освещения, Лк | Значение КЕО, %  При боковом освещении без учета коэф.светового климата |
|  | Торговый зал | 400 | НН |
|  | Кладовая товаров | 50 | НН |
|  | Помещение кладовщика | 300 | Нет постоянных рабочих мест, работа менее 2 ч/смену |
|  | Су персонала | 75 | НН |
|  | Тамбур | 50 | НН |
|  | Гардероб персонала | 50 | НН |

**7.3 Слаботочные системы**

Проектом предусмотрены следующие слаботочные сети и системы:

* автоматической пожарной сигнализации и оповещения людей при пожаре в поме­щениях магазина;
* телефонная связь (включая экстренную связь).

**7.4 Отопление и вентиляция**

Проектом предусмотрена приточно-вытяжная механическая вентиляция на основе канальных вентустановок.

Оборудование механических систем вентиляции размещено в монтажном пространстве подвесных потолков.

Система вентиляции магазина запроектирована отдельно от системы вентиляции жилого здания.

Дежурное отопление в торговом зале магазина рассчитано на температуру воздуха плюс 10 С°.

Количество людей для расчета системы вентиляции торгового зала принято из расчета 1 человек на 5м2 торговой площади.

Системы отопления и вентиляции обеспечивают минимальные нормируемые условия микроклимата и воздушной среды помещений, описанные в таблице.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Номер помещения | Наименование помещения | Температура в помещении,  Град. С | Кратность в 1 ч или объем воздухообмена м3/ч | |
| Приток | Вытяжка |
|  | Торговый зал  Количество посетителей - 15 | 16 | - | 1 |
|  | Кладовая товаров | 16 | - | 2 |
|  | Помещение кладовщика | 20 | - | 1 |
|  | Су персонала | 16 | - | 50 м3/ч на 1 унитаз и 20 м3/ч на 1 раковину |
|  | Гардероб персонала | 18 | 1 крат  (но не менее компенсации вытяжки) | - |

**7.5 Водоснабжение и канализация**

Проектирование систем осуществлено в соответствии с требованиями СНиП 2.04.01, СП 10.1313.

Проектирование систем внутренней канализации из полипропиленовых труб осуществлено в соответствии с требованиями СП 40-107.

В помещениях магазина предусмотрены следующие системы водопровода и канализации:

* система хозяйственно-питьевого водопровода;
* система противопожарного водопровода;
* система бытовой канализации.

Качество воды для хозяйственно-питьевого назначения отвечает требованиям санитарных правил.

Сброс стоков предусмотрен в сети городской бытовой канализации.

В санузле для персонала ???? установлен кран на высоте 0,5 м для забора воды для уборки помещений.

**8. Внутренняя отделка помещений**

Внутренняя отделка помещений выполняется в соответствии с назначением помещений.

**9. Отходы**

# ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Изм.** | **Номера листов (страниц)** | | | | **Всего листов (страниц)в доку-менте** | **№ доку-мента** | **Входящий номер сопро-водитель-ного документа и дата** | **Под-пись** | **Дата** |
| **Изме-ненных** | **Заме-ненных** | **Но-вых** | **Аннули-рованных** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

# ПРиложения

# приложение 1. ОБЩИЕ ДАННЫЕ

# приложение 2. ПЛАН ПЕРВОГО ЭТАЖА С РАССТАНОВКОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ. м 1:100

# приложение 3. ПЛАН ВТОРОГО ЭТАЖА С РАССТАНОВКОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПЛАН ТРЕТЬЕГО ЭТАЖА С РАССТАНОВКОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ. м 1:100