

СТАНДАРТ

применяемых проектных решений

в системах отопления, вентиляции и кондиционирования

ресторанов Бургер Кинг

Номер редакции: 3.02

Дата редакции: 07.04.14

Оглавление:

1. Состав предоставляемой проектной документации
2. FOODCOURT (рестораны без собственного обеденного зала)
3. Отдельно-стоящие и встроено –пристроенные рестораны
4. История внесения изменений в данный Стандарт
5. Стандартные схемы, чертежи, фотографии.

1. Состав предоставляемой проектной документации, очередность предоставления документации на проверку.

Проектная документация подраздела «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха, тепловые сети» (ОВиК) предоставляется в объеме стадии рабочий проект (РП).

Проектная документация разрабатывается на основе Технологического проекта (далее ТХ), Технического задания (Стандарт), согласованных с Бургер Кинг и Арендодателем Технических Условий и действующих на территории Российской Федерации строительных норм и правил.

Выбор проектных решений должен производиться с применением требований последней (на момент выполнения проектных работ) редакции Стандарта (Технического Задания) Бургер Кинг на производство проектных работ, а также рекомендаций проектной группы Бургер Кинг.

Подраздел «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха». (ОВиК)

Оформление, состав и содержание предоставляемой проектной документации выполняются согласно ГОСТ 21.602-2003 «Правила выполнения рабочей документации отопления, вентиляции и кондиционирования», ГОСТ 21.205-93 «Система проектной документации для строительства. Условные обозначения элементов санитарно-технических систем», ГОСТ Р 21.101-2009 «СПДС. Основные требования к проектной и рабочей документации», Постановления Правительства Российской Федерации от 16 февраля 2008 г. N 87 г. Москва "О составе разделов проектной документации и требованиях к их содержанию", требований Стандарта по ОВиК, а также нижеуказанных требований к составу и дополнительных требований к содержанию проектной документации:

| № | Состав проектной документации | Дополнительные требования к содержанию проектной документации |
|---|---|---|
| 1 | Обложка | |
| 2 | Титульный лист | |
| 3 | Свидетельство о СРО | Заверенная ксерокопия свидетельства СРО (синяя печать проектной организации, подпись «Копия верна», ФИО и подпись заверяющего, а также дата заверения). |
| 4 | Содержание | |
| 5 | Состав проекта | |
| 6 | Пояснительная записка | <ol style="list-style-type: none"> 1. Внесение данных из ТУ или официально подтвержденных договоренностей с Арендодателем, если ТУ не верны или недостаточно раскрыты; 2. Внесение требований к монтажу, указанных в Стандарте по ОВиК. |
| 7 | Таблица воздухообменов | |
| 8 | Характеристика отопительно-вентиляционного оборудования | <ol style="list-style-type: none"> 1. В том числе, данные по оборудованию систем кондиционирования, холодоснабжения и теплоснабжения; 2. Сведения о расчетных перепадах давления, параметрах тепло- и хладоносителя, потребляемой электрической мощности, тепловой и холодильной мощности, очистке воздуха и т.д. |
| 9 | Характеристика местных отсосов | <ol style="list-style-type: none"> 1. Включая, местные отсосы от посудомоечной машины, системы Postmix (CO₂); 2. Сведения о расчетных перепадах давления местных отсосов. |
| 10 | Общие данные: | |
| - | Ведомость рабочих чертежей основного комплекта | |
| - | Ведомость ссылочных и прилагаемых документов | |
| - | Ситуационный план | |
| - | Основные показатели проекта | |
| - | Общие указания | |
| - | Условные обозначения, значения которых не указаны на других листах основного комплекта рабочих чертежей | |
| Рабочие чертежи основного комплекта: | | |
| 11 | Принципиальные схемы систем отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха | |
| 12 | План системы вентиляции | <ol style="list-style-type: none"> 1. С указанием мест подъема дверей для компенсации вытяжной вентиляции; 2. С указанием требований к устройству воздуховодов вытяжной технологической вентиляции; 3. С указанием мест размещения и привязок приборов автоматики; 4. С привязками воздуховодов, оборудования и воздухораспределителей от осей. |
| 13 | План системы кондиционирования | С указанием мест размещения и привязок пультов управления. С привязками оборудования от осей. |
| 14 | План системы отопления | При необходимости. |
| 15 | Совмещенный план систем | План не должен быть перенасыщен ссылками, |

| | | |
|---|--|---|
| | отопления, вентиляции и кондиционирования | описанием и т.д. На плане должны быть указаны мебель обеденного зала и оборудование технологии (бледным цветом, не мешающим чтению чертежа). |
| 16 | Размещение оборудования и коммуникаций на кровле | <ol style="list-style-type: none"> 1. В том числе, и при размещении вентиляторов и наружных блоков внутри здания; 2. С привязками к осям, габаритными размерами, весом оборудования, опорными конструкциями для оборудования и рекомендациями для строителей. |
| 17 | План систем холодоснабжения, теплоснабжения, дренажа, приборов автоматики | С указанием мест и привязок подключения к системам канализации, мест размещения и привязок пультов кондиционеров, частных преобразователей и щитов автоматики вентиляции. С привязками от осей. |
| 18 | АксонOMETрические схемы систем отопления, вентиляции и кондиционирования | С указанием требований Стандарта по ОВиК к устройству вытяжной технологической вентиляции. |
| 19 | АксонOMETрические схемы дренажных и фреоновых коммуникаций | С указанием высот прокладки, типа и толщины теплоизоляции, пояснений к устройству дренажных и фреоновых коммуникаций. |
| Ссылочные и прилагаемые документы: | | |
| 20 | Спецификация оборудования, изделий и материалов | |
| 21 | Совмещенный план потолка с размещением светильников и воздухораспределителей | В том числе, и видимые части оборудования вентиляции и кондиционирования. На плане указываются горизонтальные привязки оборудования и воздухораспределителей. |
| 22 | Техническое задание на электроснабжение | Планы помещений ресторана и фрагмента кровли (указывается только оборудование и приборы автоматики, к которым необходимо подвести силовой кабель) с указанием мест подвода силового электрического кабеля, параметров электропитания, требований к качеству электроэнергии, требований к отключению оборудования при пожаре. |
| 23 | Техническое задание на теплоснабжение и отвод конденсата в канализацию | Планы помещений ресторана с указанием мест установки подвода трубопроводов теплоснабжения, параметров теплоносителя (расчетная температура, расход, располагаемый перепад давления и т.д.), требований к устройству сифонов. |
| 24 | Расчет теплопоступлений и воздухообмена | Расчет ведется для помещений раздаточной, доготовочного цеха и офиса (-ов). |
| 25 | Теплотехнический расчет | Расчет теплопотерь через ограждающие конструкции выполняется при необходимости устройства систем отопления (по согласованию с Заказчиком). |
| 26 | Схемы узлов регулирования холодо- и теплоснабжения, отопления | <ol style="list-style-type: none"> 1. С указанием расчетных данных по параметрам тепло- и хладоносителей (температуры, расход, концентрация, располагаемый перепад давления); 2. С указанием данных подбора 2-х и 3-х ходовых вентиляей; 3. С указанием требований к устройству узлов регулирования. |
| 27 | Чертежи и разрезы нетиповых изделий | Секция ФяЖ, узлы прохода сквозь кровлю, монтажные рамы и т.д. с указаниями к устройству данных изделий. |
| 28 | Технические данные от производителей | Техническое описание применяемого оборудования и материалов (ФяЖ, кондиционеры, дренажные помпы, |

| | | |
|----|--|---|
| | | вытяжные вентиляторы, частотные преобразователи и т.д.) |
| 29 | Данные из программ подбора оборудования и материалов | |
| 30 | Заказные листы на вентиляционное оборудование | При использовании приточных установок, рекуператоров и т.д. |

Примечание

- При дополнительных требованиях арендодателя состав проекта может быть расширен
- При необходимости и перенасыщенности чертежей допускается выполнять несколько листов по видам работ с присвоением каждому листу соответствующего наименования.
- На каждом листе с планом должна быть экспликация помещений (одна для всех разделов).
- Обеспечить читабельность чертежей и в черно-белом виде.

Раздел ОВиК. Очередность предоставления чертежей проекта.

Этап 1 (высылается через 3-5 дней после начала проектирования):

1. План вентиляции и кондиционирования с указанием сечений воздуховодов, размещения оборудования и прокладки коммуникаций с указанием на плане оборудования технологии и (по готовности) мебели обеденного зала;
2. План размещения наружного оборудования и прокладки коммуникаций и воздуховодов к нему;
3. Обмерный план помещения;
4. План отопления;
5. Таблицы воздухообменов и оборудования;
6. ТУ по объекту из договора аренды Бургер Кинг, а также уточнение данных в этих ТУ, выявленные на объекте или в переговорах с Арендодателем.

Этап 2 :

1. Замечания к первому этапу и ответы проектировщиков по замечаниям;
2. Коррекция планов и таблиц согласно замечаний к первому этапу;
3. Аксонометрические схемы вентиляции;
4. Спецификация к проекту.

Финал (высылается за 3 дня до даты завершения проекта):

1. Замечания ко второму этапу и ответы проектировщиков по замечаниям;
2. Полностью проект.

Разработка проекта в среде dwg ведется послойно (layers), с компоновкой в листы (layout)

Документация на проверку предоставляется в только редактируемых файлах источниках (dwg весрия 2004, docx, xls). Все файлы, выполненные в формате MagiCad (или иных аналогичных программах), должны быть предварительно подготовлены для просмотра в обычных версиях AutoCad 2004.

После согласования проекта предоставляется электронная версия согласованного варианта проекта в редактируемых файлах источниках (dwg, docx, xls) и готовом для печати файле (pdf), а также 4 копии проекта в печатном варианте.