МФС | Генеральный Подрядчик

Общество с ограниченной
ответственностью
«Генеральный подрядчик - МФС»
ул. Рябиновая, д. 22А, стр. 2, Москва, 121471

ОКПО 75321383 ОГРН 1047796934195
ИНН 7704539433 КПП 772901001

Тел.: +7 495 505-97-33, доб. 4101
E-mail: sekretariat-mfs@pik.ru

Застройщик– Московский фонд реновации жилой застройки
(№ 94-0421-ОК-1/Н от 01.07.2021г.)

Строительство объектов в соответствии с проектом планировки территории по адресу: Сиреневый бульвар, вл. 4 района Измайлово города Москвы

Жилой дом с приспособлением подземной автостоянки под защитное сооружение гражданской обороны - "укрытие" (ЗСГО) с инженерными сетями и благоустройством территории по адресу: г.Москва, внутригородское муниципальное образование Измайлово, Сиреневый бульвар, земельный участок 4/9 (участок 6.1)

ПРОЕКТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Раздел 6. Технологические решения

Часть 3. Нежилые помещения коммерческого назначения
Книга 1. Предприятия общественного питания

94-0421-ОК-1/Н-6.1-П-ТР3.1

Том 6.3.1

2024

МФС | Генеральный Подрядчик

Общество с ограниченной ответственностью
«Генеральный подрядчик - МФС»
ул. Рябиновая, д. 22А, стр. 2, Москва, 121471

ОКПО 75321383 ОГРН 1047796934195
ИНН 7704539433 КПП 772901001

Тел.: +7 495 505-97-33, доб. 4101
E-mail: sekretariat-mfs@pik.ru

Застройщик – Московский фонд реновации жилой застройки
(№ 94-0421-ОК-1/Н от 01.07.2021г.)

Строительство объектов в соответствии с проектом планировки территории по адресу: Сиреневый бульвар, вл. 4 района Измайлово города Москвы

Жилой дом с приспособлением подземной автостоянки под защитное сооружение гражданской обороны - "укрытие" (ЗСГО) с инженерными сетями и благоустройством территории по адресу: г.Москва, внутригородское муниципальное образование Измайлово, Сиреневый бульвар, земельный участок 4/9 (участок 6.1)

ПРОЕКТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Раздел 6. Технологические решения

Часть 3. Нежилые помещения коммерческого назначения
Книга 1. Предприятия общественного питания

94-0421-ОК-1/Н-6.1-П-ТР3.1

Том 6.3.1

Взам. инв. №

Подпись и дата

Инв. № подл.

Уполномоченное лицо
по доверенности № 2-141 от 14.12.2023г.
Главный инженер проекта
ООО "Генеральный подрядчик - МФС" Н.А. Вайсертригер

Главный инженер проекта Н.А. Вайсертригер

22.07.2024

ООО «ГЕНПРОЕКТ»

Заказчик – ООО «ГП-МФС»

Жилой дом с приспособлением подземной автостоянки под защитное сооружение гражданской обороны – «укрытие» (ЗСГО) с инженерными сетями и благоустройством территории по адресу: г. Москва, внутригородское муниципальное образование Измайлово, Сиреневый бульвар, земельный участок 4/9 (участок 6.1)

ПРОЕКТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Раздел 6. Технологические решения
Часть 3. Нежилые помещения коммерческого назначения
Книга 1. Предприятия общественного питания

94-0421-ОК-1/Н-6.1-П-ТР3.1

Том 6.3.1

Руководитель бюро Е.Е. Ермилов

Главный инженер проекта Д.А. Крюков

22.07.2024

Взам. инв. №.

Подп. и дата

Инв. № подл.

Текстовая часть

Содержание:

1. Основание для разработки проектной документации..... 3
2. Описание проектируемого объекта..... 3
2. Кафе..... 4
4. Общие требования для производственных и непроизводственных объектов..... 5
а) Характеристика принятой технологической схемы производства в целом и характеристику отдельных параметров технологического процесса, требования к организации производства, данные о трудоемкости изготовления продукции - для объектов производственного назначения. 5
б) Обоснование потребности в основных видах ресурсов для технологических нужд - для объектов производственного назначения. 5
б_1) Описание мест расположения приборов учета используемых в производственном процессе энергетических ресурсов и устройств сбора и передачи данных от таких приборов..... 5
в) Описание источников поступления сырья и материалов - для объектов производственного назначения. 6
е) Обоснование количества и типов вспомогательного оборудования, в том числе грузоподъемного оборудования, транспортных средств и механизмов. 6
ж) Перечень мероприятий по обеспечению выполнения требований, предъявляемых к техническим устройствам, оборудованию, зданиям, строениям и сооружениям на опасных производственных объектах, - для объектов производственного назначения. 6
и) Сведения о расчетной численности, профессионально-квалификационном составе работников с распределением по группам производственных процессов, числе рабочих мест и их оснащенности, перечень всех организуемых постоянных рабочих мест отдельно по каждому зданию, строению и сооружению, а также решения по организации бытового обслуживания персонала - для объектов производственного назначения. 6
к) Перечень мероприятий, обеспечивающих соблюдение требований по охране труда при эксплуатации производственных и непроизводственных объектов капитального строительства (кроме жилых зданий), и решений, направленных на обеспечение соблюдения нормативов допустимых уровней воздействия шума и других нормативов допустимых физических воздействий на постоянных рабочих местах и в общественных зданиях. 7
к_1) Перечень мероприятий, направленных на предупреждение вредного воздействия факторов производственной среды и трудового процесса на состояние здоровья работника. 8
л) Описание автоматизированных систем, используемых в производственном процессе, - для объектов производственного назначения. 8
м) Результаты расчетов о количестве и составе вредных выбросов в атмосферу и сбросов в водные источники (по отдельным цехам, производственным сооружениям) - для объектов производственного назначения. 8
н) Перечень мероприятий по предотвращению (сокращению) выбросов и сбросов вредных веществ в окружающую среду. 8
о) Сведения о виде, составе и планируемом объеме отходов производства, подлежащих утилизации и захоронению, с указанием класса опасности отходов - для объектов производственного назначения. 9
о_1) Перечень мероприятий по обеспечению соблюдения установленных требований энергетической эффективности к устройствам, технологиям и материалам, используемым в производственном процессе,

Согласовано | Разработал | Инв. № подл. | Подп. и дата | Инв. № подл.

Изм.	Кол.уч	Лист	№ док.	Подп.	Дата

94-0421-ОК-1/Н-6.1-П-ТР3.1-ТЧ

Разработал	Белов		03.2024
Проверил	Логачев		03.2024
Н.контр.	Ивлева		03.2024
ГИП	Крюков		03.2024

Раздел 6. Технологические решения
Часть 3. Нежилые помещения коммерческого назначения
Книга 1. Предприятия общественного питания

Стадия	Лист	Листов
П	1	9

Генпро

Формат А4

позволяющих исключить нерациональный расход энергетических ресурсов, если такие требования предусмотрены в задании на проектирование..... 9
о_2) Обоснование выбора функционально-технологических, конструктивных и инженерно-технических решений, используемых в объектах производственного назначения, в части обеспечения соответствия зданий, строений и сооружений требованиям энергетической эффективности и требованиям оснащенности их приборами учета используемых энергетических ресурсов (за исключением зданий, строений, сооружений, на которые требования энергетической эффективности и требования оснащенности их приборами учета используемых энергетических ресурсов не распространяются). 9
п) Описание и обоснование проектных решений, направленных на соблюдение требований технологических регламентов. 9
п_3) Описание и обоснование проектных решений при реализации требований, предусмотренных статьей 8 Федерального закона "О транспортной безопасности"..... 9

Пояснительная записка

1. Основание для разработки проектной документации

Раздел 6. Технологические решения. Часть 3. Нежилые помещения коммерческого назначения. Книга 1. Предприятия общественного питания в составе проектной документации для объекта: «Жилой дом с приспособлением подземной автостоянки под защитное сооружение гражданской обороны – «укрытие» (ЗСГО) с инженерными сетями и благоустройством территории по адресу: г. Москва, внутригородское муниципальное образование Измайлово, Сиреневый бульвар, земельный участок 4/9 (участок 6.1)» выполнен на основании:

- задания на разработку проектной документации, утвержденного Заказчиком;
- архитектурно-планировочных решений;
- технических решений смежных разделов.

Проектная документация выполнена в соответствии с требованиями следующих нормативных документов:

- Федеральный закон №384-ФЗ “Технический регламент о безопасности зданий и сооружений” от 30.12.2009;
- Федеральный закон № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности от 22.07.2008»;
- Постановление Правительства РФ от 16.02.2008 г. № 87 «О составе разделов проектной документации и требованиях к их содержанию»;
- Постановление Правительства РФ от 27.05.2022 г. № 963 «О внесении изменений в Положение о составе разделов проектной документации и требованиях к их содержанию и признании утратившими силу отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации»;
- Постановление Правительства от 20.05.2022 № 914 «О внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 28.05.2021 №815»
- СП 118.13330.2022 «Общественные здания и сооружения»;
- СП 44.13330.2011 «Административные и бытовые здания»;
- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания";
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- СП 52.13330.2016 «Естественное и искусственное освещение»;

- СП 59.13330.2016 «Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения».

- СП 30.13330.2020 «Внутренний водопровод и канализация зданий».

2. Описание проектируемого объекта

Проектной документацией предусматривается строительство 4 корпусов многоквартирных жилых домов башенного типа, объединенных двухуровневым стилобатом по адресу: г. Москва, внутригородское муниципальное образование Измайлово, Сиреневый бульвар, земельный участок 4/9 (участок 6.1). На первом этаже стилобата расположены встроенно-пристроенные нежилые коммерческие помещения с наземной автостоянкой. В подземном этаже стилобата расположены автостоянка с техническими помещениями.

2. Кафе

В соответствии с заданием на разработку проектной документацией при организации коммерческих помещений в стилобатной части проектируемого жилого комплекса проектной документацией предусматривается возможность размещения кафе в осях 19/27-Т/Э. Техническое оснащение и обустройство помещений технологическим оборудованием и мебелью будет производиться после ввода объекта в эксплуатацию и в связи с этим в сметной документации не учитывается.

В составе кафе предусматриваются помещения: обеденный зал с зоной бара, доготовочный цех, моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды, кладовая напитков, помещение холодильных камер, кладовая сухих продуктов, кладовая пищевых отходов, загрузочный цех, кладовая и моечная тары, гардероб персонала, душ, С/У, ПУИ (производственной части), С/У для МГН, ПУИ (обеденный зал).

Кафе является общедоступным предприятием питания и предназначено для обеспечения питанием жителей проектируемого комплекса и посетителей с улицы.

Тип предприятия – предприятие питания доготовочного типа на полуфабрикатах высокой степени готовности.

Режим работы кафе – 365 дней в году, 1 см. 12 ч.

График работы с 10:00 до 22:00.

Количество персонала –7 чел./смену.

Количество посадочных мест – 25 п.м.

Количество реализуемых уловных блюд – 594 в сутки, 110 в час.

Степень готовности реализуемых блюд – полная кулинарная готовность.

Форма обслуживания посетителей - официантами в зале и барменом за стойкой.

Ассортимент блюд: холодные закуски, салаты, гарниры, горячие и холодные напитки, привозная выпечка и десерты.

Посуда для обслуживания посетителей – многоразовая посуда.

Снабжение и поставка полуфабрикатов высокой степени готовности (далее по тексту - продуктов) осуществляется по отдельным договорам специализированными предприятиями-поставщиками из распределительного центра, малотоннажным транспортом грузоподъемностью от 1 до 3 т.

Загрузка продуктов в кафе производится по графику один раз в сутки с уровня земли с помощью загрузочной платформы под навесом через помещение загрузочного цеха. Далее продукты распределяются по кладовым и холодильным камерам с помощью тележек с гидравлическим подъемом вил. Для накопления и временного хранения пищевых отходов предусмотрено отдельное помещение – кладовая временного хранения пищевых отходов, оборудованное холодильным шкафом. Выгрузка пищевых отходов осуществляется ежедневно после окончания работы кафе.

Продукты поступают преимущественно в картонной, бумажной (разовой) упаковке и сразу освобождается от нее. Далее размещается в холодильных камерах с соблюдением соответствующего температурного режима, и на стеллажах в кладовых. Бумага и картон выносятся сразу же на мусорную контейнерную площадку. Для многоразовой тары предусмотрено отдельное помещение – кладовая и моечная оборотной тары.

Из кладовых продуктов по мере необходимости продукты доставляются в доготовочный цех. Доготовочный цех предназначен для доработки мясных, рыбных, овощных и кондитерских полуфабрикатов до полной кулинарной готовности и выпуска блюд для посетителей кафе. Заготовка полуфабрикатов из сырья в доготовочном цехе не производится. В доготовочном цехе устанавливается нейтральное оборудование (производственные столы, столы-купе для хранения запаса чистой посуды и столы со встроенными моечными ваннами), силовое оборудование (холодильные шкафы, универсальный привод со сменными механизмами, слайсер, кипятильник, весы, бактерицидная лампа), тепловое оборудование (плита 4-х конфорочная с жарочным шкафом, пароконвектомат, фритюрница напольная).

Для уборочных целей запроектировано помещение уборочного инвентаря, оборудованное раковиной, поддоном в строительном исполнении и шкафчикомтрапом и полотенцесушителем на магистрали горячей воды.

Объемно-планировочные решения и оснащение предприятия питания обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

4. Общие требования для производственных и непроизводственных объектов

а) Характеристика принятой технологической схемы производства в целом и характеристику отдельных параметров технологического процесса, требования к организации производства, данные о трудоемкости изготовления продукции - для объектов производственного назначения.

Объект непроизводственного назначения.

б) Обоснование потребности в основных видах ресурсов для технологических нужд - для объектов производственного назначения.

Объект непроизводственного назначения.

б_1) Описание мест расположения приборов учета используемых в производственном процессе энергетических ресурсов и устройств сбора и передачи данных от таких приборов.

Приборы учета используемых в производственном процессе энергетических ресурсов и устройств сбора и передачи данных от таких приборов технологическими решениями не предусмотрены.

Мероприятия по описанию приборов учета энергетических ресурсов проектируемого здания и устройств сбора и передачи данных от таких приборов, см. технические решения смежных инженерных разделов.

в) Описание источников поступления сырья и материалов - для объектов производственного назначения.

Объект непроизводственного назначения.

е) Обоснование количества и типов вспомогательного оборудования, в том числе грузоподъемного оборудования, транспортных средств и механизмов.

Погрузочно-разгрузочные работы в пищеблоке предприятия питания осуществляются с помощью подъемного стола гидравлический г/п 500 кг расположенного под навесом и мобильной тележки с гидравлическим подъемом вил. Для ручной уборки помещений предусматриваются сервисные уборочные тележки.

ж) Перечень мероприятий по обеспечению выполнения требований, предъявляемых к техническим устройствам, оборудованию, зданиям, строениям и сооружениям на опасных производственных объектах, - для объектов производственного назначения.

Объект непроизводственного назначения.

и) Сведения о расчетной численности, профессионально-квалификационном составе работников с распределением по группам производственных процессов, числе рабочих мест и их оснащенности, перечень всех организуемых постоянных рабочих мест отдельно по каждому зданию, строению и сооружению, а также решения по организации бытового обслуживания персонала - для объектов производственного назначения.

Режим работы кафе – 365 дней в году, 1 см. 12 ч.
График работы с 10:00 до 22:00.

Сведения о расчетной численности, профессионально-квалификационном составе работников

№ п/п	Наименование должности	Количество, чел. в смену	Кол-во смен	Кол-во в штатном расписании	Группа производственных процессов
Кафе					
1	Шеф повар	1	1	2	4
2	Повар	2	1	4	4
3	Бармен	1	1	2	1а
4	Официант	2	1	4	1а
5	Уборщик, подсобный рабочий	1	1	2	1б
	Всего:	7 в смену	1 см 12 ч.	14	

Численность персонала штатная - 14 чел., явочная в наибольшую смену 7 чел.

Обслуживание и ремонт инженерного оборудования, сетей и коммуникаций (отопление, вентиляция, водопровод и канализация, электроснабжение, автоматика, связь и сигнализация и т.п.) предусматриваются силами привлеченных ремонтных бригад по отдельным договорам.

к) Перечень мероприятий, обеспечивающих соблюдение требований по охране труда при эксплуатации производственных и непроизводственных объектов капитального строительства (кроме жилых зданий), и решений, направленных на обеспечение соблюдения нормативов допустимых уровней воздействия шума и других нормативов допустимых физических воздействий на постоянных рабочих местах и в общественных зданиях.

Охрана труда обеспечивается строгим выполнением действующих законодательных актов, организационных и санитарно-гигиенических мероприятий, предотвращающих воздействие на работающих опасных и вредных производственных факторов. требований системы стандартов безопасности труда (ССБТ).

Администрация в соответствии с законодательством обязана правильно организовать труд рабочих и служащих, соблюдать положения о правилах охраны труда и систематически вести работу по улучшению условий труда.

К основным организационным мероприятиям по охране труда и технике безопасности, возлагаемым на администрацию предприятия, относятся:

- разработка инструкций по охране труда для каждого производства и контроль их выполнения;
- профессиональный отбор, обучение работников и проверка их знаний и навыков безопасности труда;
- обеспечение работников спецодеждой, спецобувью и средствами индивидуальной защиты (предприятия питания и торговли);
- проведение ремонтных работ специализированными организациями, имеющими лицензии на данный вид деятельности;
- установка информационно-инструктивных средств по охране труда.

Мероприятия по охране труда на каждом рабочем месте направлены на сохранение здоровья, работоспособности работников, на снижение потерь рабочего времени.

Соблюдение условий техники безопасности и охраны труда в проекте обеспечивают следующие мероприятия:

- размещение оборудования в соответствии с технологическим процессом с соблюдением ширины проходов;
- от технологического оборудования, выделяющего при работе тепло- и влаговыделения, предусмотрены местные вентиляционные отсосы с последующей очисткой воздуха;
- естественное и искусственное освещение рабочих мест согласно действующих норм;
- уборка помещений должна производиться ежедневно влажным способом с применением моющих средств.
- раковины и унитазы в санузлах персонала предприятий питания оборудованы смесителями и - смывными устройствами, соответственно, с локтевым и ножным приводом.
- механизация погрузочно-разгрузочных и транспортных работ.
- в технологических помещениях предприятия питания предусматриваются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, оборудованные локтевым приводом.

Устройство естественного и искусственного освещения, отсутствие запыленности, задымленности и загазованности, соблюдение влажностного и теплового режимов создают благоприятные санитарно-гигиенические условия труда во всех производственных помещениях и на всех рабочих местах.

к_1) Перечень мероприятий, направленных на предупреждение вредного воздействия факторов производственной среды и трудового процесса на состояние здоровья работника.

Объемно-планировочные решения направлены на предотвращение неблагоприятного воздействия на организм обслуживающего персонала вредных факторов и условий, сопровождающих их производственную деятельность, и обеспечены:

- воздушно-тепловым режимом;
- естественным и искусственным освещением;
- системами водоснабжения и канализации.

Проектом предусмотрены мероприятия, обеспечивающие безопасность производственных процессов:

- рациональная организация рабочих мест и расстановка технологического оборудования, исключающие травматизм;
- предусмотрено надежное защитное заземление всего электрооборудования в соответствии с ПУЭ;
- ширина проходов принята в соответствии с нормами;
- взаимное расположение и компоновка рабочих мест обеспечивают безопасный доступ на рабочее место и возможность быстрой эвакуации при аварийной ситуации.

л) Описание автоматизированных систем, используемых в производственном процессе, - для объектов производственного назначения.

Объект непроизводственного назначения.

м) Результаты расчетов о количестве и составе вредных выбросов в атмосферу и сбросов в водные источники (по отдельным цехам, производственным сооружениям) - для объектов производственного назначения.

Объект непроизводственного назначения.

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

В проектируемом объекте отсутствуют выбросы и сбросы в окружающую среду опасных и вредных веществ. С целью охраны окружающей среды осуществлен комплекс технических решений по рациональному использованию природных ресурсов и мероприятий по предотвращению отрицательного воздействия проектируемого объекта на природную среду.

На предприятии питания в качестве хладагента при охлаждении камер применяется фреон-R404A. В условиях эксплуатации должна поддерживаться максимальная плотность фреоновой системы, обеспечивающая отсутствие утечки хладагента. Установленное тепловое оборудование на предприятиях питания оснащено местными системами для улавливания и очистки образующейся в процессе работы паровоздушной смеси.

Для сбора и накопления пищевых отходов на предприятии питания в производственных помещениях предусмотрены холодильные шкафы для накопления пищевых отходов в закрытых полиэтиленовых пакетах.

Проектом предусматривается отдельное помещение Кладовая временного хранения отходов с холодильной камерой, моечной ванной и раковиной для мытья рук.

Вывоз пищевых отходов осуществляется ежедневно спецтранспортом по заключенным договорам.

Подробные сведения о виде, составе и планируемом объеме отходов, перечне мероприятий по предотвращению (сокращению) выбросов и сбросов вредных веществ в окружающую среду, см. раздел «Перечень мероприятий по охране окружающей среды».

о) Сведения о виде, составе и планируемом объеме отходов производства, подлежащих утилизации и захоронению, с указанием класса опасности отходов - для объектов производственного назначения.

Объект непроизводственного назначения.

о_1) Перечень мероприятий по обеспечению соблюдения установленных требований энергетической эффективности к устройствам, технологиям и материалам, используемым в производственном процессе, позволяющих исключить нерациональный расход энергетических ресурсов, если такие требования предусмотрены в задании на проектирование.

Особых требований к мероприятиям по обеспечению энергетической эффективности в задании на проектирование не предусмотрены.

о_2) Обоснование выбора функционально-технологических, конструктивных и инженерно-технических решений, используемых в объектах производственного назначения, в части обеспечения соответствия зданий, строений и сооружений требованиям энергетической эффективности и требованиям оснащенности их приборами учета используемых энергетических ресурсов (за исключением зданий, строений, сооружений, на которые требования энергетической эффективности и требования оснащенности их приборами учета используемых энергетических ресурсов не распространяются).

Объект непроизводственного назначения.

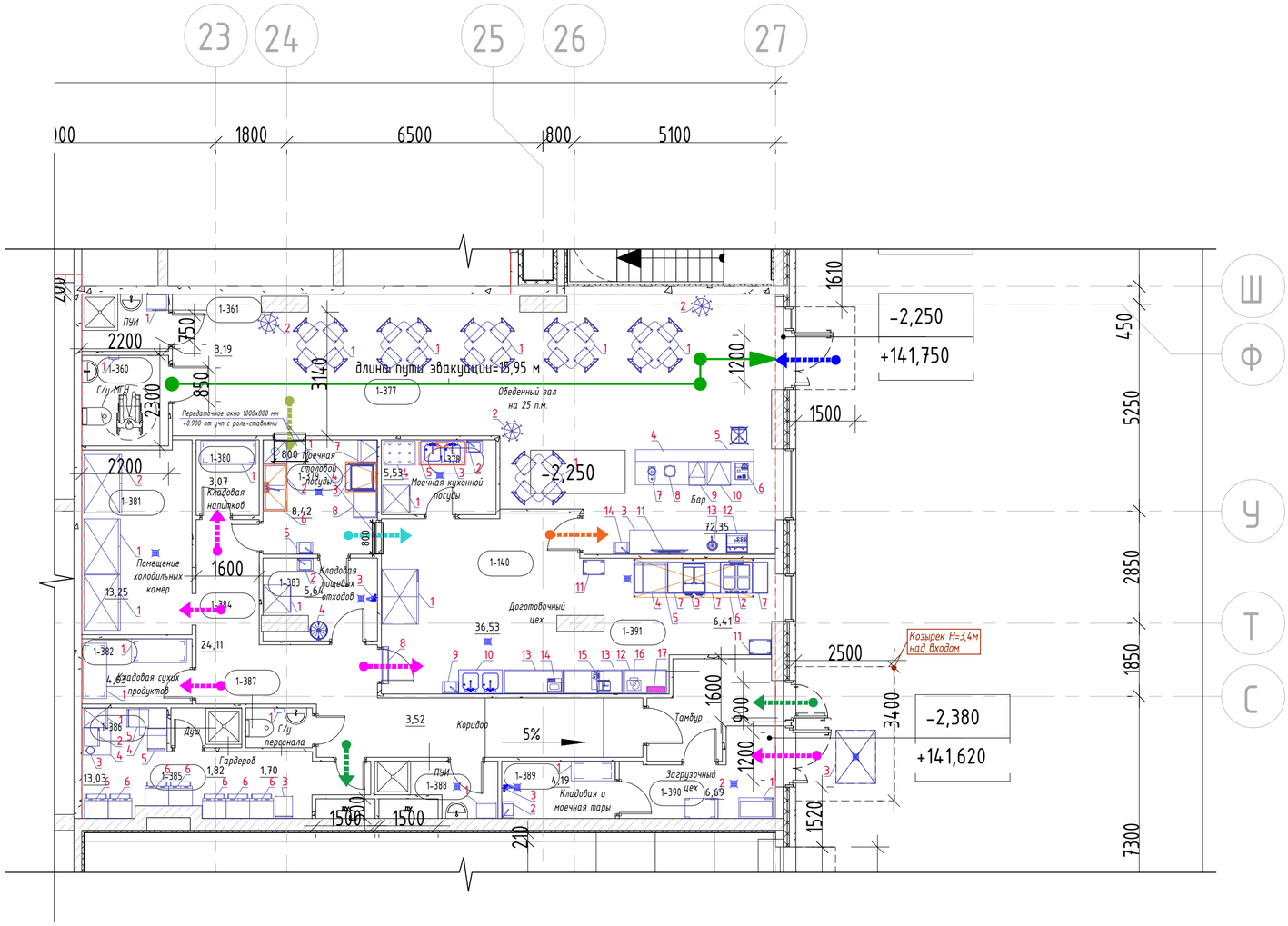
п) Описание и обоснование проектных решений, направленных на соблюдение требований технологических регламентов.

Соблюдение технологических регламентов работы обеспечивается в процессе проектирования соблюдением норм проектирования, соответствующих санитарно-эпидемиологических правил, и организационно во время эксплуатации объекта.

п_3) Описание и обоснование проектных решений при реализации требований, предусмотренных статьей 8 Федерального закона "О транспортной безопасности".

Объект не относится к объектам транспортной инфраструктуры.

Фрагмент плана 1-го этажа с расстановкой технологического оборудования



Экспликация помещений 1 этажа

Номер поме-щения	Наименование	Площадь помещения, м2	Кат. поме щения
1-140	Доготовочный цех	36,53	
1-360	С/У МГН	5,06	
1-361	ПУИ	3,19	В4
1-377	Обеденный зал	72,35	
1-378	Моечная кухонной посуды	5,53	
1-379	Моечная столовой посуды	8,42	
1-380	Кладовая напитков	3,07	
1-381	Помещение холодильных камер	13,25	
1-382	Кладовая сухих продуктов	4,63	
1-383	Кладовая пищевых отходов	5,64	
1-384	Коридор	24,11	
1-385	Гардероб персонала	13,03	
1-386	Душ	1,82	
1-387	С/У	1,70	
1-388	ПУИ (производственной части)	3,52	В4
1-389	Кладовая и моечная тары	4,19	
1-390	Загрузочный цех	6,69	
1-391	Тамбур	6,41	

Условные обозначения:

- Пути движения сырых полуфабрикатов
- Пути движения готовой продукции
- Пути движения использованной столовой посуды
- Пути чистой столовой посуды
- Пути движения персонала
- Пути движения посетителей

Согласовано

Взам инв. №

Подп и дата

Инв. № подл

Изм	Колуч.	Лист	№док.	Подп.	Дата
Разработал		Белов			03.2024
Проверил		Логачев			03.2024
ГИП		Крюков			03.2024
Н.контр		Ивлева			03.2024

94-0421-ОК-1/Н-6.1-П-ТРЗ.1.ГЧ

Жилой дом с приспособлением подземной автостоянки под защитное сооружение гражданской обороны - «укрытие» (ЗСГО) с инженерными сетями и благоустройством территории по адресу: г. Москва, внутригородское муниципальное образование Измайлово, Сиреневый бульвар, земельный участок 4/9 (участок 6.1)

Раздел 6. Технологические решения
Часть 3. Нежилые помещения коммерческого назначения
Книга 1. Предприятия общественного питания

Стадия	Лист	Листов
П	1	

Фрагмент плана 1-го этажа с расстановкой технологического оборудования

Генпро

Формат А2

Позиция	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
	Кафе							
	Обеденный зал на 25 п.м.							
1	Стол обеденный в комплекте со стульями на 4 чел. Материал: ЛДСП 16 мм., кромка ПВХ 0,4 мм., металлокаркас труба квадратная 25х25 мм. 900х900х760 мм			Торговая сеть	шт.	6		
2	Вешало напольное для верхней одежды 8 крючков для одежды, материал металл ШхГхВ: 700х700х1740 мм			Торговая сеть	шт.	3		
	Бар							
3	Барная стойка пристенная Корпус ЛДСП, лицевой фасад МДФ, столешница пластик 3700х600 мм			Торговая сеть	шт.	1		
4	Барная стойка островная Корпус ЛДСП, столешница пластик 3000х900 мм			Торговая сеть	шт.	1		
5	Стул барный для посетителей Количество ножек 4 шт, максимальная нагрузка 120 кг, материал корпуса металл, материал обивки экокожа, без регулировки высоты, без подлокотников, с наличием спинки 400х450х950 мм			Торговая сеть	шт.	1		
6	Кассовая POS-система АТОЛ Ресторан 15" В комплекте: POS-терминал АТОЛ JAZZ, ридер магнитных карт, денежный ящик АТОЛ CD-330-B, онлайн-касса АТОЛ FPrint-22ПТК, программное обеспечение Frontol Ресторан ЕГАИС 450х350х380 мм Э1Ф; 0,5 кВт			Торговая сеть	компл.	1		

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв.№ подл.

Изм.	Колуч	Лист	№док	Подпись	Дата
Разраб.		Белов			03.2024
Проверил		Логачев			03.2024
ГИП		Крюков			03.2024
Н.контр.		Ивлева			03.2024

94-0421-ОК-1/Н-6.1-П-ТР3.1.СО

Жилой дом с приспособлением подземной автостоянки под защитное сооружение гражданской обороны – «укрытие» (ЗГСО) с инженерными сетям и благоустройством территории по адресу: г. Москва, внутригородское муниципальное образование Измайлово, Сиреневый бульвар, земельный участок 4/9 (участок 6.1)

Раздел 6. Технологические решения
Часть 3. Нежилые помещения коммерческого назначения
Книга 1. Предприятия общественного питания

Стадия	Лист	Листов
П	1	10

Спецификация технологического оборудования

Генпро

Формат А3

Позиция	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
7	Соковыжималка универсальная Настольная, центробежная, назначение/тип: для овощей и фруктов, материал корпуса нержавеющая сталь, производительность max: 0,9 л/мин, скорость вращения 6300 об/мин. 200х340х390 мм Э1Ф; 0,3 кВт			Торговая сеть	шт.	1		
8	Миксер барный Объем одного стакана 0.8 л, количество скоростей: вариатор скорости (плавная регулировка), скорость 12000 об/мин. 160х200х550 мм Э1Ф; 0,6 кВт			Торговая сеть	шт.	1		
9	Комплект для розлива пива Система моментального розлива на два сорта пива. Скорость наполнения стакана 0.5 л. - 8 секунд. 130 порций пива (по 0,5л) 367х674х764 мм Э1Ф; 0,35 кВт			Торговая сеть	шт.	1		
10	Холодильный шкаф барный Температурный режим, °С от 1 до 15. Исполнение двери прозрачное, объем 180 л 600х600х850 мм Э1Ф; 0,12 кВт			Торговая сеть	шт.	1		
11	Телевизор ЖК Тип дисплея LED, размер экрана 42 дюйма, разрешение экрана 1920 х 1080. 960х567х55 мм Э1Ф; 0,2 кВт			Торговая сеть	шт.	1		
12	Кофемашина автоматическая Количество групп (рожковые кофемашины) 2 шт, объем бойлера 11.5 л, материал корпуса: металл 750х520х490 мм Э1Ф; 2,6 кВт			Торговая сеть	шт.	1		
13	Кипятильник проточный Объем 7,5 л, производительность 18 л/ч, управление с электронной панели 250х420х500 мм Э1Ф; 2,2кВт			Торговая сеть	шт.	1		
14	Рукомойник настенный с локтевым смесителем Цельнотянутая мойка, нержавеющая сталь AISI 430, отверстие под смеситель. 400х400х300 мм Х.г.в. 0,2 л/с			Торговая сеть	шт.	1		
	Моечная столовой посуды							

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв.№ подл.

Изм.	Кол.уч	Лист	№док	Подпись	Дата	94-0421-ОК-1/Н-6.1-П-ТР3.1.СО	Лист 2

Формат А3

Позиция	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 для сбора отходов Материал нержавеющая сталь AISI 430, отверстие для отходов 200х200 мм 600х600х850 мм			Торговая сеть	шт.	1		
2	Ванна моечная двухсекционная Сварной каркас и столешница из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 1 мм, 2 цельнотянутые емкости из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1,5 мм, отверстие под смеситель. 1200х600х850 мм Х.г.в. 0,3 л/с			Торговая сеть	шт.	1		
3	Зонт вытяжной пристенный Оснащен лабиринтными жироулавливающими фильтрами. Материал корпуса нерж. сталь AISI 430 800х800х350 мм			Торговая сеть	шт.	1		
4	Посудомоечная машина купольная Размер кассеты 500х500 мм, производительность по тарелкам от 1134 до 1440 шт./ч, цикл мойки 45 (57) / 84 / 150 сек, дозатор моющего средства, кассета для 18 обеденных тарелок, максимальная высота стаканов 440 мм, производительность по кассетам от 63 до 80 шт./ч, максимальный диаметр тарелок 400 мм 746х755х1549 мм Э3Ф; 380В; 9,9 кВт			Торговая сеть	шт.	1		
5	Рукомойник настенный с локтевым смесителем Цельнотянутая мойка, нержавеющая сталь AISI 430, отверстие под смеситель. 400х400х300 мм Х.г.в. 0,2 л/с			Торговая сеть	шт.	1		
6	Зонт вытяжной пристенный Оснащен лабиринтными жироулавливающими фильтрами. Материал корпуса нерж. сталь AISI 430 1200х600х350 мм			Торговая сеть	шт.	1		
7	Шкаф холодильный для отходов Объём 65л, количество дверей 1 шт, температурный режим +6.5 ... +15 °С 460х540х735 мм Э1Ф 0,1 кВт			Торговая сеть	шт.	1		
8	Стол производственный с бортом и полкой Материал нержавеющая сталь AISI 430 700х600х870 мм			Торговая сеть	шт.	1		
	Моечная кухонной посуды							

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв.№ подл.

Позиция	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	Шкаф холодильный среднетемпературный Общий объем 500 л, температурный режим 0…+6°С Кол-во полок 4 шт., наличие замка - да, материал корпуса окрашенная сталь. 697х695х1960 мм Э1Ф; 0,35 кВт			Торговая сеть	шт.	1		
2	Рукомойник настенный с локтевым смесителем Цельнотянутая мойка, нержавеющая сталь AISI 430, отверстие под смеситель. 400х400х300 мм Х.г.в. 0,2 л/с			Торговая сеть	шт.	2		
3	Моечная 2-х секционная ванна со смесителем и сифоном Две цельнотянутые мойки, нержавеющая сталь AISI 430. 1200х700х850 мм Х.г.в. 0,3 л/с			Торговая сеть	шт.	2		
4	Стеллаж металлический с перфорированными полкам Количество полок 4 шт, материал нерж. сталь AISI 430, регулируемые опоры 800х600х1800 мм			Торговая сеть	шт.	1		
5	Зонт вытяжной пристенный Оснащен лабиринтными жироулавливающими фильтрами. Материал корпуса нерж. сталь AISI 430 1200х600х350 мм			Торговая сеть	шт.	1		
	Кладовая напитков							
1	Стеллаж металлический Количество полок 4 шт, материал нерж. сталь AISI 430, регулируемые опоры 1400х600х1830 мм			Торговая сеть	шт.	1		
	Помещение холодильных камер							
1	Шкаф холодильный среднетемпературный Кол-во дверей: 2, объем, (л): 1400, панель управления: электронная, расположение агрегата: верхнее, система оттаивания: автоматическая, температурный режим, (°С): 0...+6, тип двери: глухая. 1402х925х1960 мм Э1Ф; 0,55 кВт			Торговая сеть	шт.	2		
2	Шкаф морозильный низкотемпературный Кол-во дверей: 2, объем, (л): 1400, панель управления: электронная, расположение агрегата: верхнее, система оттаивания: автоматическая, температурный режим, (°С): -18, тип двери: глухая. 1474х960х1996 мм Э1Ф; 1,2 кВт			Торговая сеть	шт.	1		

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв.№ подл.

Изм.	Колуч	Лист	№док	Подпись	Дата	94-0421-ОК-1/Н-6.1-П-ТР3.1.СО	Лист 4

Позиция	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
	Кладовая сухих продуктов							
1	Стеллаж металлический Количество полок 4 шт, материал нерж. сталь AISI 430, регулируемые опоры 1400х600х1830 мм			Торговая сеть	шт.	1		
	ПУИ							
1	Шкаф для хозяйственного инвентаря одностворчатый металлический с 3 полками 500х400х1860 мм			Торговая сеть	шт.	1		
	Гардеробная персонала							
1	Холодильник бытовой электрический с морозильной камерой Общий объем 122 л, объем хлодильной камеры 107 л, объем морозильной камеры 15 л, механическое управление 480х600х900 мм Э1Ф 0,2 кВт			Торговая сеть	шт.	1		
2	Печь микроволновая (СВЧ) Материал нерж. сталь, объем: 23 л, механическое управление 483х400х281 мм Э1Ф 1,4 кВт			Торговая сеть	шт.	1		
3	Чайник электрический Материал нерж. сталь, объем: 1,5 л 220х160х216 мм Э1Ф 1,8 кВт			Торговая сеть	шт.	1		
4	Стол обеденный 4-местный Материал: Металлический каркас - труба квадратная 25х25 мм., ДСП 16 мм с пластиковым покрытием, кромка ПВХ 0,4 мм. 700х700х750 мм.			Торговая сеть	шт.	2		
5	Стул на металическом каркасе с мягким сиденьем 500х450х850			Торговая сеть	шт.	3		
6	Шкаф металлический для одежды двухстворчатый с нишей под выдвижную скамью. Количество секций -2 шт. В комплекте: 2 полки, 2 перекладины, 4 крючка, 2 замка, скамья гардеробная с габаритами 450х500х350 мм. Габариты шкафа 600х500х1850 мм			Торговая сеть	компл.	7		
	С/У персонала							

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв.№ подл.

Позиция	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код оборудования, изделия, материала	Завод-изготовитель	Единица измерения	Коли-чество	Масса единицы, кг	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Электросушитель для рук Настенный, материал нержавеющая сталь 190х130х260 мм Э1Ф; 1,5 кВт			Торговая сеть	шт.	1		
	Загрузочный цех							
1	Весы напольные торговые электронные 800х600 мм Электропитание: аккумуляторная батарея 4в/4Ач и адаптер 220В/6В/600 мА.			Торговая сеть	шт.	1		
2	Тележка платформенная четырехколесная Грузоподъемность:550 кг, диаметр колес:200 мм 1200х800 мм			Торговая сеть	шт.	1		

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв.№ подл.

Изм.	Кол.уч	Лист	№док	Подпись	Дата	94-0421-ОК-1/Н-6.1-П-ТР3.1.СО	Лист 6

Формат А3

Позиция	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
3	Подъемный стол гидравлический Грузоподъемность – 500 кг. Ход стола – до 720 мм. Высота в сложенном состоянии – 180 мм. Максимальная высота в разложенном состоянии – 900 мм. Время подъёма – 20 сек. при равномерно распределённой нагрузке на платформу (рекомендуется). Выносная/встроенная гидростанция, длина РВД — 3000 мм. Настенный пульт управления — 1 шт. Дистанционный проводной пульт управления — 1 шт. Чечевичное рифленое покрытие. Концевые выключатели для ограничения высоты подъёма/опускания. Механические ограничители движения в сложенном/разложенном состоянии. Усиленная подъемная платформа. Защита от опрокидывания подъемного механизма ножничного подъемника. Инспекционный сервисный люк. Пресс — маслёнки (тавотницы) для сервисного обслуживания всех подвижных узлов подъемного механизма. Дроссели для регулировки скорости подъёма и опускания подъемного стола. Клапаны безопасности (предотвращение падения стола в случае потери давления в гидросистеме). Защита от перегруза. Дополнительная опция - температура эксплуатации от -40°С до +50°С Габариты платформы 1350х1000 мм ЭЗФ; 380В; 4,0 кВт			Торговая сеть	шт.	1		
	Кладовая и моечная тары							
1	Стеллаж металлический с перфорированными полками Количество полок 4 шт, материал нерж. сталь AISI 430, регулируемые опоры 1100х500х1800 мм			Торговая сеть	шт.	1		
2	Рукомойник настенный с локтевым смесителем Цельнотянутая мойка, нержавеющая сталь AISI 430, отверстие под смеситель. 400х400х300 мм Х.г.в. 0,2 л/с			Торговая сеть	шт.	1		

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв.№ подл.

Позиция	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
3	Душирующее устройство Настенное крепление 250х550(h) мм Х.г.в. 0,3 л/с			Торговая сеть	шт.	1		
	Кладовая пищевых отходов							
1	Шкаф холодильный среднетемпературный Общий объем 500 л, температурный режим 0…+6°С Кол-во полок 4 шт., наличие замка - да, материал корпуса окрашенная сталь. 697х695х1960 мм Э1Ф; 0,35 кВт			Торговая сеть	шт.	1		
2	Рукомойник настенный с локтевым смесителем Цельнотянутая мойка, нержавеющая сталь AISI 430, отверстие под смеситель. 400х400х300 мм Х.г.в. 0,2 л/с			Торговая сеть	шт.	1		
3	Душирующее устройство Настенное крепление 250х550(h) мм Х.г.в. 0,3 л/с			Торговая сеть	шт.	1		
4	Бак для пищевых отходов Бак сварной из нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 1мм на 60 литров. Платформа из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 2мм. Колесо диаметром 50мм поворотное, грузоподъемность 50кг. 450х450х500 мм			Торговая сеть	шт.	1		
	Доготовочный цех							
1	Шкаф холодильный комбинированный Объем 700+700 л, температурный режим 0...+6/не выше -18 °С, материал нержавеющая сталь, расположение агрегата – верхнее, тип дверей – глухие. Кол-во полок 8 шт., количество дверей 2 шт. 1402х925х1960 мм Э1Ф; 0,9 кВт			Торговая сеть	шт.	1		
2	Плита электрическая Установка напольная, количество конфорок 4 шт, размеры конфорки 300х300 мм, количество уровней мощности 6 шт., жарочный шкаф электрический 800х900х850 мм Э3Ф 16,5 кВт			Торговая сеть	шт.	1		
3	Фритюрница напольная 2 ванны по 18 литров, нерж.сталь, время разогрева 17 мин 550х900х950 мм Э3Ф 14,0 кВт			Торговая сеть	шт.	1		

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв.№ подл.

Позиция	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
4	Пароконвектомат Количество уровней 10 шт. Расстояние между уровнями 70 мм Тип гастроемкости GN 1/1 Панель управления - электронная Способ образования пара - бойлер Температурный режим 270 °С 840х800х1055 мм ЭЗФ 12,5кВт Х.в. К			Торговая сеть	шт.	1		
5	Подставка под пароконвектомат Направляющие до 10 гастроёмкостей GN 1/1 высотой до 90 мм, регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками, сварная конструкция из нержавеющей стали. 840х700х670 мм			Торговая сеть	шт.	1		
6	Вытяжной зонт пристенный Оснащен лабиринтными жироулавливающими фильтрами. Материал корпуса нерж. сталь AISI 430 3050х970х300 мм			Торговая сеть	шт.	1		
7	Рабочий стол-вставка с бортом, нижней полкой Материал нержавеющая сталь AISI 430, регулируемые ножки 400х800х850 мм			Торговая сеть	шт.	3		
8	Облучатель бактерицидный ультрафиолетовый настенный Режим работы в присутствии людей, корпус изделия металл / полимерное покрытие, количество УФ ламп и мощность, Вт 2х30 Вт, тип применяемой УФ лампы безозоновая 940х170х140 мм Э1Ф; 0,08			Торговая сеть	шт.	1		
9	Рукомойник настенный с локтевым смесителем Цельнотянутая мойка, нержавеющая сталь AISI 430, отверстие под смеситель. 400х400х300 мм Х.г.в. 0,2 л/с			Торговая сеть	шт.	1		
10	Моечная 2-х секционная ванна со смесителем и сифоном Две цельнотянутые мойки, нержавеющая сталь AISI 430. 1200х700х850 мм Х.г.в. 0,3 л/с			Торговая сеть	шт.	1		
11	Тележка-шпилька Количество уровней 6 шт. для гастроемкостей, макс. нагрузка на полку 10 кг, расстояние между уровнями 85 мм, 4 поворотных колеса 550х380х1000 мм			Торговая сеть	шт.	2		

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв.№ подл.

Изм.	Колуч	Лист	№док	Подпись	Дата

Позиция	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
12	Стол производственный с бортом и полкой Материал нержавеющая сталь AISI 430 1100х600х870 мм			Торговая сеть	шт.	1		
13	Стол производственный с бортом и полкой Материал нержавеющая сталь AISI 430 1500х600х870 мм			Торговая сеть	шт.	2		
14	Весы Предел взвешивания 10 кг, жк-экран. 260х287х137 мм Э1Ф; 0,01 кВт			Торговая сеть	шт.	2		
15	Слайсер Тип управления полуавтоматический, диаметр ножа 300 мм, толщина нарезки от 0 до 15 мм, материал корпус а анодированный алюминий, материал ножа хромированная сталь 570х480х420 мм Э1Ф; 0,16 кВт			Торговая сеть	шт.	1		
16	Кухонный процессор-овощерезка с комплектом насадок Производительность 150 кг/ч, скорость вращения 375 об/мин, материал изготовления нержавеющая сталь 350х320х640 мм Э1Ф; 0,55 кВт			Торговая сеть	шт.	1		
17	Стерилизатор для ножей ультрафиолетовый Решетка-держатель на 18 ножей, магнитный держатель ножей, бактерицидный поток лампы 0,16 Вт. 465х145х605 мм Э1Ф; 0,08 кВт			Торговая сеть	шт.	1		
	С/У МГН							
1	Электросушитель для рук Настенный, материал нержавеющая сталь 190х130х260 мм Э1Ф; 1,5 кВт			Торговая сеть	шт.	1		
	ПУИ							
1	Шкаф для хозяйственного инвентаря одностворчатый металлический с 3 полками 500х400х1860 мм			Торговая сеть	шт.	1		

Примечание:

1. Технологическое оборудование и мебель закупается отдельно, после ввода в эксплуатацию, и в связи с этим в сметной документации не учитывается.
2. Технологическое оборудование и мебель могут быть заменены на аналогичные с соблюдением технических характеристик.

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв.№ подл.