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 01.07.2021 г.)

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 2. Предприятия торговли

94-0421-ОК-1/Н-6.1-П-ТР3.2

Том 6.3.2

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 01.07.2021 г.)

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 2. Предприятия торговли

94-0421-ОК-1/Н-6.1-П-ТР3.2

Том 6.3.2

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




Н.А. Вайсертригер

Главный инженер проекта

Н.А. Вайсертригер

22.07.2024

Взам. инв. №

Подпись и дата

Инв. № подл.

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 2. Предприятия торговли**

**94-0421-ОК-1/Н-6.1-П-ТР3.2**
**Том 6.3.2**

Руководитель бюро Е.Е. Ермилов

Главный инженер проекта Д.А. Крюков

22.07.2024

Взам. инв.

Подп. и дата

Инв. № подл.

# Состав проекта

| Обозначение | Наименование | Примечание |
|---|---|---|
| 94-0421-ОК-1/Н-6.1-П-ТР3.2-С | Содержание тома 6.3.2 | |
| 94-0421-ОК-1/Н-6.1-П-ТР3.2-Тч | Текстовая часть. Пояснительная записка | |
| | **Графическая часть** | |
| 94-0421-ОК-1/Н-6.1-П-ТР3.2-Гч | Фрагмент плана 1-го этажа с расстановкой технологического оборудования | |
| **Приложения** | | |
| 94-0421-ОК-1/Н-6.1-П-ТР3.2-СО | Спецификация технологического оборудования и материалов | |

Согласовано

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

| Изм. | Кол. уч. | Лист | №док. | Подп. | Дата | 94-0421-ОК-1/Н-6.1-П-ТР3.2-С | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Разработал | | Логачев | | | 07.2024 | Содержание тома | Стадия | Лист | Листов |
| Проверил | | Белов | | | 07.2024 | | П | 1 | 1 |
| Н. контр. | | Ивлева | | | 07.2024 | | Генпро | | |
| ГИП | | Крюков | | | 07.2024 | | | | |

Формат А4

## Пояснительная записка

## 1. Основание для разработки проектной документации

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

-договора на проектирование;

-технического задания “На выполнение комплекса работ по разработке документации стадий «Проектная документация» для объекта капитального строительства «Жилой дом с приспособлением подземной автостоянки под защитное сооружение гражданской обороны – «укрытие» (ЗГСО) с инженерными сетями и благоустройством территории», расположенного по адресу: г. Москва, внутригородское муниципальное образование Измайлово, Сиреневый бульвар, земельный участок 4/9 (участок 6.1)»;

- ГПЗУ № РФ -77-4-53-3-07-2022-3221;

Соответствует заданию на проектирование, выданным техническим условиям, требованиям действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил, других документов, содержащих установленные требования.

Согласовано

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв. №подл.

| Изм. | Кол. уч. | Лист | №док. | Подп. | Дата | 94-0421-ОК-1/Н-6.1-П-ТР3.2-Тч | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Разработал | | Логачев | | | 07.2024 | Заверение проектной организации | Стадия | Лист | Листов |
| Проверил | | Белов | | | 07.2024 | | П | 1 | 12 |
| Н. контр. | | Ивлева | | | 07.2024 | | Генпро | | |
| ГИП | | Крюков | | | 07.2024 | | | | |

Формат А4

Проектная документация выполнена в соответствии с требованиями следующих нормативных документов:

- Постановление Правительства РФ от 20 мая 2022 года № 914
- Постановления Правительства РФ от 27.05.2022 №963 (в редакции от 1 сентября 2022 г.)
- СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию"
- СП 118.13330.2012 "Общественные здания и сооружения. Актуализированная редакция СНиП 31-06-2009";
- СП 44.13330.2011 «Административные и бытовые здания»;
- СП 56.13330.2021 «Производственные 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».
- ГОСТ Р 51773-2009
- ГОСТ 51773-2001 (в качестве справочного материала).

## 2. Описание проектируемого объекта

Земельный участок, отведенный для проектирования, расположен в г. Москва, Восточном административном округе, внутригородское муниципальное образование Измайлово, Сиреневый бульвар, земельный участок 4/9 (участок 6.1).

В соответствии с заданием на разработку проектной документацией предусмотрено строительство многоквартирных домов в составе 4 корпусов башенного типа, объединенных двухуровневым стилобатом со встроенно-пристроенными нежилыми помещениями на первом этаже, подземной автостоянкой с техническими помещениями и кладовыми для жильцов.

В соответствии с заданием на разработку проектной документацией на первом этаже стилобата в осях 3/19-А/1 /В расположены помещения предприятия торговли типа «супермаркет» (универсальный ассортимент продовольственных и неширокий ассортимент непродовольственных товаров, в том числе под собственными торговыми марками).

В соответствии с заданием на разработку проектной документацией техническое оснащение и обустройство помещений технологическим оборудованием и мебелью будет производиться после ввода объекта в эксплуатацию конкретным арендатором и, в связи с этим, в сметной документации не учитывается.

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

В составе супермаркета предусмотрены помещения:

- торговый зал площадью 284.52 м$^2$;
- доготовочный цех (мини-цех по производству продукции общественного питания – блюд полной готовности);
- кладовая продуктов №1 с зоной размещения 2-х холодильных и 2-х морозильных шкафов;
- кладовая продуктов №2;
- кладовая непродовольственных товаров;

- помещение уборочного инвентаря;
- кладовая и моечная тары;
- загрузочный цех (загрузочная) с возможностью размещения малотоннажного (грузоподъёмность до 3 т.) грузового автомобиля с габаритными размерами, не превышающими 5500х2100х3100(h);
- гардероб с душем, совмещенный с местом приема пищи;
- санузел персонала;
- административное помещение на 1 рабочее место.

Режим работы супермаркета с 7.00 до 23.00 ч, 2 см. по 8 ч, 365 дней в году. Штатная численность сотрудников – 18 человек (6 чел. в смену). В соответствии с заданием на разработку проектной документацией рабочие места для МГН не предусмотрены.

Метод торговли супермаркета – реализация товаров в торговом зале самообслуживания через единый узел расчета.

В супермаркете предусмотрена розничная продажа продуктов в готовой таре – упаковке промышленного производства следующего ассортимента: хлеб и хлебобулочные изделия промышленного производства, кондитерские и бакалейные товары, молочные и кисломолочные продукты; гастрономия мясная и рыбная; замороженные мясные и рыбные п/ф; консервы; яйцо; специи и соусы; плодоовощная продукция; сухофрукты пакетированные; продукты низкой заморозки; алкогольная продукция, безалкогольные напитки; табачные изделия, товары для животных и птиц в упаковке, сопутствующие непродовольственные товары; товары канцелярские, товары одноразового использования, товары санитарии и гигиены; бумажно-беловые товары, а также блюда производства доготовочного цеха.

Из кладовых продуктов по мере необходимости продукты доставляются в доготовочный цех, где происходит приготовление блюд. В доготовочном цеху осуществляется приготовление блюд полной кулинарной готовности на полуфабрикатах высокой степени готовности в заводской упаковке. Для хранения полуфабрикатов, необходимых для завершения блюд типа шаурма, курица-гриль (соусы, зелень, овощи, лаваш) предусмотрен холодильник. Количество реализуемых условных блюд доготовочного цеха – 60 в сут., 10 в час. Реализация блюд в одноразовой таре производится через передаточное окно в торговый зал.

Расчет за товары осуществляется через единый расчетный узел, состоящий из 2-х кабин кассиров-контролеров и одной кассы самообслуживания. Кабины кассиров - контролеров оборудованы быстродействующими расчетно-кассовыми аппаратами, весами и транспортерами. Касса самообслуживания работает с любыми типами товаров, считывает марки и контролирует срок годности с помощью специального программного модуля. 27-дюймовый экран отображает название товара, количество и цену, позволяет вручную изменить количество и добавить пакет. Негабаритный товар возможно добавлять ручным сканером.
При входе в торговый зал предусмотрены специальные ячейки для хранения сумок покупателей и место для хранения продуктовых тележек.

Расстановка стеллажей в торговом зале предусмотрена согласно тому, что все упакованные и промаркированные товары размещаются по принципу товарного соседства и имеют четкое зонирование площади для продуктов питания и непродовольственных товаров.

Основные операции торгово-технологического процесса: выгрузка товара; приемка товара по количеству и качеству; хранение товара; доставка в торговый зал; выкладка в торговом зале; реализация товаров; приготовление готовых блюд из полуфабрикатов высокой степени готовности на продажу в одноразовой таре и сопутствующие технологические процессы.

Завоз товаров для реализации осуществляется через проем ворот габаритами 3500 х 3300 (h) мм малотоннажным грузовым автотранспортом грузоподъемностью до 3т. с габаритными размерами, не превышающими 5500х2100х3100(h) мм, имеющими санитарный паспорт Загрузка товаров в супермаркет производится через помещение загрузочной высотой минимум 4000 мм с возможностью въезда автомобиля. Разгрузка осуществляется с помощью разгрузочной платформы-подъемника.

При приемке товары распределяются на два грузопотока:
- товар из зоны приемки направляется для выкладки в торговый зал
- товар из зоны приемки направляется на хранение в складскую зону.

Распаковка товаров производится в торговом зале во внерабочее время.

Размещаемые для хранения товары сгруппированы по следующим признакам: виду продукции, температурному режиму хранения. Скоропортящиеся товары загружаются в стационарные холодильные/морозильные шкафы с полками. Товары, не требующие режима охлаждения, загружаются в соответствующие кладовые (продуктов/ непродовольственных товаров) на установленные стеллажи с полками. Табачные изделия поступают непосредственно из загрузочной через коридор в торговый зал, оборудованный специальными дисплеями - стеллажами, расположенными над узлами расчета; специи поступают непосредственно из загрузочной в торговый зал, где выкладываются в тематическом отделе.

Размещаемые для хранения товары сгруппированы по следующим признакам: виду продукции, температурному режиму хранения. Скоропортящиеся товары загружаются в стационарные холодильные/морозильные шкафы с полками. Товары, не требующие режима охлаждения, загружаются в соответствующие кладовые (продуктов/ непродовольственных товаров) на установленные стеллажи с полками. Табачные изделия поступают непосредственно из загрузочной через коридор в торговый зал, оборудованный специальными дисплеями - стеллажами, расположенными над узлами расчета; специи поступают непосредственно из загрузочной в торговый зал, где выкладываются в тематическом отделе.

Часть товаров (овощи, фрукты, зелень, мороженое, хлеб, хлебо-булочные изделия, яйца) сразу выкладываются в торговый зал на стеллажах без хранения в кладовых.

Скоропортящиеся товары в торговом зале выкладываются в охлаждаемые витрины, низкотемпературные холодильные бонеты с соответствующими параметрами температуры, влажности и сетевого режима для каждого вида продукции. Товар, не требующий охлаждения, выкладывается в торговом зале на горки - стеллажи.

Перед выкладкой пищевых продуктов в торговом зале в обязательном порядке проверяется их качество, состояние упаковки и наличие маркировки.

Для уборочных целей и приготовления дезинфицирующих растворов предусмотрено помещение уборочного инвентаря с подводом воды, трапом и полотенцесушителем на магистрали горячей воды.

Для персонала предусмотрены необходимые служебно-бытовые помещения:

- гардероб с душем;
- санузел персонала;
- кабинет администратора на 1 рабочее место.

Питание персонала осуществляется в гардеробе.

Товары поступают преимущественно в картонной и полиэтиленовой таре. По мере освобождения тара выносится выносятся сразу же на мусорную контейнерную площадку. Для многоразовой тары предусмотрено отдельное помещение – кладовая и моечная оборотной тары с установкой раковины для мытья рук, поддона, стеллажа.

Для возврата испорченной скоропортящийся продукции и временного накопления пищевых отходов на предусмотрено кладовая пищевых отходов, где установлен холодильный шкаф.

Утилизация мусора, тары осуществляется по договору со специализированной организацией. Контейнеры и мусоросборники очищаются при заполнении не более чем на 2/3 их объема, но не реже 1 раза в сутки. В теплое время года они подвергаются дезинфекции с применением средств, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке. Вывоз контейнеров и мусоросборников производится специальным транспортом, использование которого для перевозки продовольственного сырья и пищевых продуктов не проводится. Бумага и картон выносятся сразу же на мусорную контейнерную площадку.

## 3. 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 осуществляются с помощью разгрузочной платформы г/п 500 кг, развозка товара – с помощью мобильной 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.**

Объект непроизводственного назначения.

Режим работы супермаркета с 7.00 до 23.00 ч, 2 см. по 8 ч, 365 дней в году.

Штатная численность сотрудников – 18 человек (6 чел. в смену). В соответствии с заданием на разработку проектной документацией рабочие места для МГН не предусмотрены.

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 |
|---|---|---|---|---|---|
| **Супермаркет** | | | | | |
| 1 | Повар | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 2 | Кассир | 2 | 2 | 6 | 1а |
| 3 | Уборщик, подсобный рабочий | 2 | 2 | 6 | 1б |
| 4 | Администратор | 1 | 2 | 3 | - |
| | ИТОГО: | 6 | - | 18 | - |

* - с учетом эффективного и номинального фондов труда

**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 помещений предприятия торговли 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 торговли 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.

Вывоз пищевых отходов осуществляется ежедневно спецтранспортом по заключенным договорам.

Бумага и картон выносятся сразу же на мусорную контейнерную площадку. Для многоразовой тары предусмотрено отдельное помещение – кладовая и моечная оборотной тары.

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.

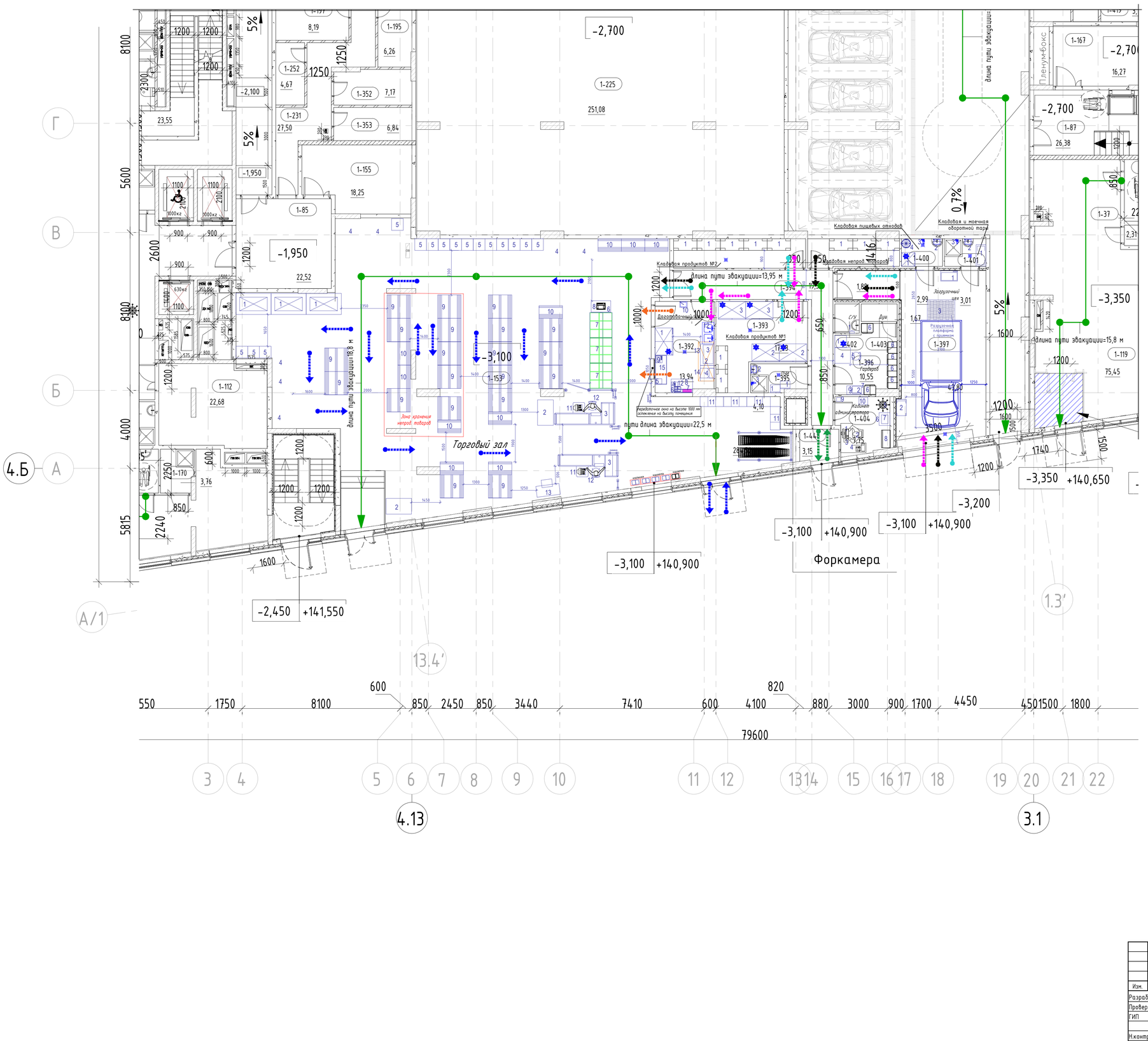
**п) Описание и обоснование проектных решений, направленных на соблюдение требований технологических регламентов.**

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".**

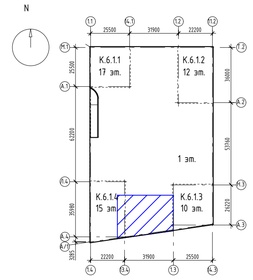
Объект не относится к объектам транспортной инфраструктуры.

# Фрагмент плана 1-го этажа с расстановкой технологического оборудования




| Магазин | | | |
|---|---|---|---|
| 1-153 | Торговый зал | 284,52 | |
| 1-392 | Доготовочный цех | 13,94 | |
| 1-393 | Кладовая продуктов №1 | 17,23 | |
| 1-394 | Коридор | 19,36 | |
| 1-395 | ПУИ | 4,10 | В4 |
| 1-396 | Гардероб | 10,55 | |
| 1-397 | Загрузочный цех | 43,80 | |
| 1-398 | Кладовая продуктов №2 | 10,26 | |
| 1-399 | Кладовая непрод. товаров | 6,80 | |
| 1-400 | Кладовая пищевых отходов | 2,99 | |
| 1-401 | Кладовая и моечная оборотной тары | 3,01 | |
| 1-402 | С/У | 1,88 | |
| 1-403 | Душ | 1,67 | |
| 1-404 | Кабинет администратора | 7,75 | |
| 1-448 | Тамбур | 3,15 | |

## Компоновочная схема




| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 94-0421-ОК-1/Н-6.1-П-ТРЗ.2.ГЧ | |
| | | | | | | «Жилой дом с приспособлением подземной автостоянки под защитное сооружение гражданской обороны – «укрытие» (ЗГСО) с инженерными сетями и благоустройством территории по адресу: г. Москва, внутригородское муниципальное образование Измайлово, Сиреневый бульвар, земельный участок 4/9 (участок 6.1)" | |
| Изм. | Кол.уч. | Лист | №док. | Подп. | Дата | Раздел 6. Технологические решения<br>Часть 3. Нежилые помещения коммерческого назначения<br>Книга 2. Предприятия торговли | Стадия: П; Лист: 1; Листов: 1 |
| Разработал | | Логачев | | | 07.2024 | | |
| Проверил | | Белов | | | 07.2024 | | |
| ГИП | | Крюков | | | 07.2024 | | |
| Н.контр. | | Ивлева | | | 07.2024 | Фрагмент плана 1-го этажа с расстановкой технологического оборудования<br>М 1:100 | Генпро |

Формат А1

Согласовано

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 |
| | **Супермаркет** | | | | | | | |
| | **Торговый зал** | | | | | | | |
| 1 | Витрина охлаждаемая<br>-18с -24с 1800х1080х860 Э1Ф 1,0 кВт | | | Торговая сеть | шт. | 3 | | |
| 2 | Витрина морозильная для мороженого<br>1300х810х1124 Э1Ф; 0,345 кВт | | | Торговая сеть | шт. | 2 | | |
| 3 | Кассовый терминал<br>3100х1250х832 Э1Ф 1,0 кВт | | | Торговая сеть | шт. | 2 | | |
| 4 | Горка охлаждаемая +1с +5с<br>2500х810х2180 Э1Ф 0,75 кВт | | | Торговая сеть | шт. | 7 | | |
| 5 | Шкаф холодильный со стеклянными дверцами<br>600х600х2100 Э1Ф; 0,4 кВт | | | Торговая сеть | шт. | 15 | | |
| 6 | Весы электронные с чекопечатающим устройством<br>505х405х605 Э1Ф 0,34 кВт | | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| 7 | Горка для фруктов и овощей<br>1150х1300х1600 | | | Торговая сеть | шт. | 3 | | |
| 8 | Тумба под весы<br>1000х600х760 | | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| 9 | Горка островная универсальная<br>1200х1200х1800 | | | Торговая сеть | шт. | 20 | | |
| 10 | Горка пристенная универсальная<br>1200х600х1800 | | | Торговая сеть | шт. | 10 | | |
| 11 | Шкаф для вещей на 12 ячеек<br>1200х500х1850 | | | Торговая сеть | шт. | 4 | | |
| 12 | Стул для продавца | | | Торговая сеть | шт. | 2 | | |
| 13 | Касса самообслуживания<br>Габариты<br>1200х729х1900 мм<br>Э1Ф 0,2 кВт | CSI K | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| | **Кабинет администратора** | | | | | | | |

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв.№ подл.

| Изм. | Колуч | Лист | №док | Подпись | Дата |
|---|---|---|---|---|---|
| Разработал | | Логачев | | | 07.2024 |
| Проверил | | Белов | | | 07.2024 |
| Н. контр. | | Ивлева | | | 07.2024 |
| ГИП | | Крюков | | | 07.2024 |

94-0421-ОК-1/Н-6.1-П-ТР3.2.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)

Технологические решения. Часть 3. Нежилые помещения коммерческого назначения. Книга 2. Предприятия торговли

| Стадия | Лист | Листов |
|---|---|---|
| П | 1 | 5 |

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 | Коли-чество | Масса единицы, кг | Примечание |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1 | Стол угловой<br>1200х1200х760 мм | Арго А-203.60 | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| 2 | Тумба подкатная с замком<br>440х450х600 мм | Арго АТЛ-04 | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| 3 | Компьютер персональный моноблок<br>Э1Ф; 0,5 кВт | MSI Modern AM242TP | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| 4 | Кресло офисное черное<br>600х600х1000 мм | Easy Chair 304 LT | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| 5 | Вешало напольное для верхней одежды<br>ШхГхВ: 700х700х1740 мм | М6 | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| 6 | МФУ лазерное А4 ч/б<br>417х301х305 мм Э1Ф; 0,5 кВт | Pantum M6550NW | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| 7 | Тумба подкатная под оргтехнику<br>800х600х600 мм | Арго АТ-10 | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| 8 | Шкаф для документов полузакрытый<br>770х370х2000 мм | Арго А-310 | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| 9 | Ведро для мусора с педалью 20 л<br>250х404 мм | Комус 514489 | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| 10 | Стул офисный полумягкий.<br>470х410х803 мм | Easy Chair Изо | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| | **Загрузочный цех** | | | | | | | |
| 1 | Весы напольные торговые электронные<br>800х600 мм<br>Электропитание: аккумуляторная батарея 4в/4Ач и адаптер 220В/6В/600 мА. | МП 300 МЖА Ф-3(50/100; 600х800; констр.сталь) | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| 2 | Тележка платформенная четырехколесная<br>1200х800 мм | ТПР-6 200-Ч | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| 3 | Подъемный стол гидравлический г/п 500 кг<br>1350х1000 мм ЭЗФ; 380В; 4,0 кВт | Gidrolast X500.1.6 | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| | **Кладовая продуктов №1** | | | | | | | |
| 1 | Стеллаж металлический<br>1000х500х1820 мм | ТЕХНО-ТТ СТР-314/1000 | | Торговая сеть | шт. | 2 | | |
| 2 | Шкаф холодильный, объем камеры 1400 л<br>1402х925х1960 мм Э1Ф; 0,55 кВт | Polair CM114-G | | Торговая сеть | шт. | 2 | | |
| 3 | Шкаф морозильный, объем камеры 1400 л<br>1474х960х1996 мм Э1Ф; 1,2 кВт | Polair CB114-G | | Торговая сеть | шт. | 2 | | |
| | **Кладовая продуктов №2** | | | | | | | |

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 | Стеллаж металлический 1000х500х1820 мм | ТЕХНО-ТТ СТР-314/1000 | | Торговая сеть | шт. | 5 | | |
| | **Кладовая непрод. товаров** | | | | | | | |
| 1 | Стеллаж металлический 1000х500х1820 мм | ТЕХНО-ТТ СТР-314/1000 | | Торговая сеть | шт. | 3 | | |
| | **Кладовая пищевых отходов** | | | | | | | |
| 1 | Шкаф холодильный среднетемпературный 697х695х1960 мм Э1Ф; 0,35 кВт | Polair CM105-S | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| 2 | Рукомойник настенный с локтевым смесителем 400х400х300 мм Х.г.в. 0,2 л/с | Финист РКЦ 400х400х300 с локтевым смесителем | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| 3 | Душирующее устройство 250х550(h) мм Х.г.в. 0,3 л/с | Monolith RAC 1020112 | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| 4 | Бак для пищевых отходов 450х450х500 мм | Техно-ТТ ТП-218Н | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| | **Кладовая и моечная оборотной тары** | | | | | | | |
| 1 | Стеллаж металлический с перфорированными полками 1100х500х1800 мм | Gastrolux СР-115/4П | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| 2 | Рукомойник настенный с локтевым смесителем 400х400х300 мм Х.г.в. 0,2 л/с | Финист РКЦ 400х400х300 с локтевым смесителем | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| 3 | Душирующее устройство 250х550(h) мм Х.г.в. 0,3 л/с | Monolith RAC 1020112 | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| | **С/У персонала** | | | | | | | |
| 1 | Электросушитель для рук 190х130х260 мм Э1Ф; 1,5 кВт | Ergo 9898 | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| | **Гардеробная персонала** | | | | | | | |
| 1 | Холодильник бытовой электрический с морозильной камерой, объем 122 л 480х600х900 мм Э1Ф 0,2 кВт | Саратов 479 | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| 2 | Печь СВЧ нерж. сталь Объем: 23 л 483х400х281 мм Э1Ф 1,4 кВт | BECKERS MWOA3 | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| 3 | Чайник электрический Объем: 1,5 л 220х160х216 мм Э1Ф 1,8 кВт | Philips HD9306 | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| 4 | Стол обеденный на металлокаркасе 700х700х750 мм. | СТПМ952 | | 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 |
| 5 | Стул на металическом каркасе с мягким сиденьем 500х450х850 | Дельта СРП-045 | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| 6 | Шкаф металлический для одежды двухстворчатый с приставной скамьей 600х500х1850 мм | ШРК 22-600 ВСК со скамьей | | Торговая сеть | шт. | 6 | | |
| 7 | Полка настенная, ДСП 800х500х50 мм | | | Торговая сеть | шт. | 1 | | на высоте 1500 мм |
| | **ПУИ** | | | | | | | |
| 1 | Шкаф для хозяйственного инвентаря одностворчатый металлический 500х400х1860 мм | ШОМ-05-03 | | Торговая сеть | шт. | 2 | | |
| 2 | Рукомойник настенный с локтевым смесителем 400х400х300 мм Х.г.в. 0,2 л/с | Финист РКЦ 400х400х300 с локтевым смесителем | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| 3 | Душирующее устройство 250х550(h) мм Х.г.в. 0,3 л/с | Monolith RAC 1020112 | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| | **Доготовочный цех** | | | | | | | |
| 1 | Шкаф холодильный комбинированный 1402х925х1960 мм Э1Ф; 0,9 кВт | Polair CC214-G | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| 2 | Вытяжной зонт 2000х800х300 мм | | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| 3 | Гриль для кур на 12 тушек, электрический, шампурный 967х507х731 мм Э3Ф; 6,8 кВт | Grill Master Ф3У1Э | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| 4 | Гриль для шаурмы, электрический, шампурный 500х700х1150 мм Э3Ф; 6,4 кВт | PIMAK M077-4C | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| 5 | Гриль-пресс 1800х600х870 мм Э1Ф; 2,0 кВт | AIRHOT CGL | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| 6 | Облучатель бактерицидный ультрафиолетовый настенный комбинированного типа 940х170х140 мм Э1Ф; 0,08 | ОБН-150Т | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| 7 | Стерилизатор для ножей ультрафиолетовый 465х145х605 мм Э1Ф; 0,08 кВт | СТУ-1-18-02 | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| 8 | Слайсер 570х480х420 мм Э1Ф; 0,16 кВт | RGV Dolly 300/S | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| 9 | Весы 260х287х137 мм Э1Ф; 0,01 кВт | CAS SW-10 | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| 10 | Рукомойник настенный с локтевым смесителем 400х400х300 мм Х.г.в. 0,2 л/с | Финист РКЦ 400х400х300 с локтевым смесителем | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| 11 | Моечная 2-х секционная ванна со смесителем и сифоном 1200х700х850 мм Х.г.в. 0,3 л/с | Финист ВМБ-2/1200*700*850 | | 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 | Коли-чество | Масса единицы, кг | Примечание |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 12 | Стол производственный с бортом и полкой 1100х600х870 мм | СР-П-1-1100.600-02 | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| 13 | Стол производственный с бортом и полкой 1100х600х870 мм | СР-П-1-1100.700-02 | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| 14 | Стол производственный с бортом и полкой 1100х600х870 мм | СР-П-1-800.700-02 | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |
| 15 | Стол производственный с бортом и полкой 1500х600х870 мм | СР-П-1-1500.600-02 | | Торговая сеть | шт. | 1 | | |

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв.№ подл.