**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**на оказание услуг по разработке проектной документации реконструкции помещений и модернизации оборудования столовой на 120 мест в Здании ИЛК 2-этаж**

1. **Наименование услуг** разработка проектной документации на реконструкцию помещений и модернизацию технологического оборудования Столовой в Здании ИЛК 2- этаж, для обеспечения питанием двухсот человек.
2. **Место оказания услуг** Красноярский край, Шарыповский р-он, с. Холмлгорское, Промбаза «Энергетиков», строение 1/15.

1. **Требования к исполнителю**
	1. Наличие у Исполнителя гражданской правоспособности в полном объеме для заключения и исполнения Договора на оказание услуг. Исполнителем должно быть юридическое лицо, имеющее государственную регистрацию в Федеральной налоговой службе;
	2. Исполнитель должен оказать услуги лично, без привлечения третьих лиц и использовать для оказания услуг собственные средства, оборудование, материалы, технику;
	3. Исполнитель должен быть зарегистрированным в базе поставщиков ПАО «Юнипро».
2. **Исходные данные**
	1. Объект: Здание ИЛК (Инженерно-лабораторный корпус);
	2. Форма владения: собственность филиала «Березовская ГРЭС» ПАО «Юнипро»;
	3. Помещения: нежилые помещения, расположенные на - 2 этаже Здания (далее –Помещение), подлежащие реконструкции и перепланировке с целью создания требуемых условий для приготовления пищи с полным производственным циклом, продукции;
	4. Общая площадь помещений столовой 2-го этажа 1153 м2;
	5. Функциональное назначение Помещений после реконструкции и перепланировки Столовая для работников филиала на 120 посадочных мест.
3. **Основные требования к проектной документации**
	1. Данное Техническое задание (далее – «ТЗ») является заданием на разработку проекта реконструкции и рабочей документации (далее – «Проектная документация» и «Рабочая документация» соответственно) на переоборудование и перепланировку Помещений для организации Столовой, включая согласование Проектной документации в установленном порядке с филиалом «Березовский» ПАО «Юнипро» (далее – «Заказчик»), с получением в подведомственных Управлению Роспотребнадзора организациях положительного экспертного заключения по соответствующим разделам Проектной документации;
	2. Проектная документация должна быть разработана в соответствии с действующими государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, государственными стандартами, строительными нормами и правилами (СНиП, ГОСТ, СанПиН, СП, ПУЭ и др.), нормами технологического проектирования (ВНТП) и иными действующими в Российской Федерации и нормативно-правовыми документами, актами и техническими регламентами;
	3. При разработке Проектной документации за основу принять фактически имеющиеся у Заказчика помещения, расположенные на -2 этаже Здания с учетом возможной перепланировки, не нарушая несущих конструкций Здания;
	4. Проектная документация по инженерному оборудованию помещений Столовой (водоснабжение и канализация, отопление, вентиляция и кондиционирование) должна быть разработана с привязкой к существующим инженерными системам и коммуникациям Здания;
	5. Основные технологические требования – продукция должна вырабатываться в соответствии с технологическими требованиями нормами и СанПиНом;
	6. Предусмотреть пути эвакуации и эвакуационные выходы из помещений Столовой в соответствии с требованиями действующих нормативных документов;
	7. До начала проектирования выполнить натурные обмеры всех существующих помещений в границах второго этажа с составлением обмерочного плана;
	8. Примерный состав разделов Проектной документации:
* Обмерочные чертежи (с указанием на них основных инженерных коммуникаций);
* Пояснительная записка;
* Архитектурные решения;
* Технологический проект Столовой;
* Инженерные системы и оборудование;
* Отопление, вентиляция;
* Водоснабжение и канализация;
* Иная документация в случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации.
	1. Состав и содержание разделов Проектной документации должны соответствовать требованиям действующих в Российской Федерации нормативных документов и актов (Постановление Правительства РФ и др.);
	2. Рабочая документация разрабатывается на основании согласованной и утвержденной Заказчиком Проектной документации в объеме, необходимом и достаточном для реализации в процессе переоборудования и перепланировки Помещений архитектурных, технических и технологических решений, содержащихся в Проектной документации;
	3. При разработке Рабочей документации необходимо руководствоваться национальными стандартами РФ, а также иными действующими в РФ нормативными документами и актами;
	4. Проектная документация, включая разделы «Технологический проект», «Водоснабжение и канализация», «Отопление, вентиляция», должна быть согласована подведомственных Управлению Роспотребнадзора в части его компетенции с получением положительного экспертного заключения по разделам Проектной документации («Водоснабжение и канализация», «Вентиляция») о соответствии проектной документации действующим техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам;
	5. Проектная документация в обязательном порядке должна быть согласована и утверждена Заказчиком.
1. **Требования к разработке технологического проекта**
	1. Разработать технологический проект Столовой на 120 посадочных мест, из расчета обеспечение питанием в пределах 200 человек;
	2. Форма производства - продовольственное сырье и полуфабрикаты; хранение полуфабрикатов предусмотрено в холодильниках и холодильных камерах;
	3. Ассортимент - согласно перечню, согласованному с Заказчиком. Завтраки, обеды.
	4. Форма обслуживания - самообслуживание через линию раздачи;
	5. Минимальная расчетная площадь ~ 1153 кв. м, в том числе обеденные залы, производственные, складские, административные и бытовые помещения;
	6. Для организации Столовой необходимо использовать часть площади 2-го этажа Здания;
	7. Объёмно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной, и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала;
	8. Выполнить на выделенных площадях 2-го этажа компоновку помещений Столовой подбор и расстановку технологического оборудования в соответствии с действующими нормативными документами;
	9. Предоставить пояснительную записку (основные технологические характеристики предприятия 2-го этажа, данные о расстановке технологического оборудования с описанием процесса производства, необходимые обоснования и расчеты и т. д.);
	10. Предоставить привязки технологического оборудования к инженерным сетям;
	11. Проектирование систем водоснабжения, канализации, вентиляции, а также систем отопления, кондиционирования и прочих систем следует вести на основе технологического проекта с учетом требований нормативных документов в строительстве;
	12. . Технологический проект должен включать в себя:
* Пояснительную записку;
* Планировочное решение Столовой;
* План расстановки технологического оборудования;
* Спецификацию оборудования, которая может уточняться в ходе разработки и согласования проекта;
* монтажные планы с привязками технологического оборудования к сетям водоснабжения и канализации, электроснабжения, вентиляции.
1. **Требования к отделке помещений**
	1. Виды (материалы) отделки Помещений, носят рекомендательный характер и могут уточняться при проектировании с учетом требований действующих в РФ нормативных документов, в. т. ч. санитарно-эпидемиологических правил, и пожеланий Заказчика;
	2. Для отделки производственных и складских помещений использовать материалы светлых тонов с гладкой легкомоющейся поверхностью, выдерживающие влажную уборку и дезинфекцию. Полы должны быть выполнены из ударопрочных, исключающих скольжение влагостойких материалов;
	3. Рекомендуемые материалы напольных покрытий:
	4. В производственных и складских помещениях:

- керамический гранит с матовой нескользящей поверхностью;

- полы из керамической плитки с матовой нескользящей поверхностью;

* 1. В технологических коридорах и тамбурах:

 - керамический гранит с матовой нескользящей поверхностью;

* 1. В санузлах, помещениях уборочного инвентаря:

- напольная керамическая плитка;

* 1. Полы в производственных и складских помещениях, а также в иных помещениях с мокрыми процессами (санузлы, кладовые уборочного инвентаря и др.) должны быть водонепроницаемыми (с устройством гидроизоляции);
	2. Окраску стен выполнять влагостойкой краской, допускающей влажную уборку и обработку моющими и дезинфицирующими растворами;
	3. Для облицовки стен применить плитку светлых тонов с глянцевой поверхностью. Размер плитки определить при проектировании и согласовать с Заказчиком;
	4. Типы потолков в производственных и складских помещениях уточнить в проектной документации в соответствии с требованиями Норм по проектированию предприятий общественного питания:
	5. На путях перемещения мобильного технологического оборудования (грузовые тележки для перевозки продуктов и тары, мобильные накопители (стеллажи) для подносов с грязной посудой и т. д.) предусмотреть установку настенных отбойников шириной ~ 200-250 мм, а также защитных уголков на углах стен на высоту ~1500 мм от уровня пола (конкретные места установки, размеры и материал отбойников и защитных уголков определить проектом и согласовать с Заказчиком);
	6. Применяемые в Проектной документации строительные и отделочные материалы и изделия должны отвечать требованиям действующих в РФ санитарно-гигиенических норм и правил, требованиям по пожарной безопасности, износостойкости, экологической безопасности и иметь соответствующие сертификаты, технические паспорта и иные документы, удостоверяющие качество и соответствие данных материалов и изделий нормативным
1. **Двери**
	1. Исполнение дверей в производственных, складских и иных технологических помещениях должно отвечать назначению помещений и классификации дверей по предъявляемым к ним Нормам, в том числе по прочности, влагостойкости, герметичности, теплопроводности, звукоизоляции, пожарной безопасности и др.;
	2. Конструкцию дверей, материал и цвет наружной облицовки (покрытия) дверных полотен, материал облицовки (обрамления) дверных проемов, дверную фурнитуру определить в процессе проектирования и согласовать с Заказчиком;
	3. Тип, материал отделки и цвет дверей в обеденном зале Столовой определить дизайн-проектом;
	4. На согласованных с Заказчиком дверях предусмотреть установку:

 - автоматических дверных доводчиков, марка доводчиков должна соответствовать весу дверных полотен;

 - напольных или настенных ограничителей открывания дверных полотен (дверных упоров).

1. **Инженерные системы и оборудование**

9.1 Заказчику должна быть представлена проектно-сметная документация по переустройству инженерных систем проектируемой Столовой включая следующие разделы:

* пояснительная записка;
* расчетная часть;
* чертежи в полном объеме, включая аксонометрические схемы;
* спецификация оборудования.

 9.2 Проектное решение и принятое к установке оборудование должно быть согласовано

 с Заказчиком;

* 1. Водоснабжение и канализация.

 9.3.1 Системы холодного и горячего водоснабжения, канализации и водостоков

 следует проектировать с привязкой и использованием существующих систем

 Здания и в соответствии с требованиями действующих норм и правил;

 9.3.2 При проектировании санитарно-технических систем Столовой следует

 предусматривать присоединение технологического оборудования к

 канализационной сети с разрывом струи;

 9.3.3 Предусмотреть «жесткую» подводку холодного и горячего водоснабжения к

 водоразборной арматуре санитарно-техническим приборов;

 9.3.4 На системах водопровода предусматривать как индивидуальное (по месту

 установки приборов) так и групповое отключение;

 9.3.5 Диаметры трубопроводов принимать в соответствии с расчетом;

 9.3.6 Не допускать прокладку тупиковых трубопроводов в помещениях с отрицательными

 температурами воздуха;

 9.3.7 Дренажные системы подключать к системам канализации с разрывом струи;

 9.3.8 Запрещается скрытая прокладка трубопроводов, соединяемых на резьбе, за

 исключением угольников для присоединения настенной водоразборной арматуры;

 9.3.9 Инженерное оборудование и арматуру располагать в технических помещениях и в

 местах, доступных для проведения планово-предупредительного ремонта;

 9.3.10 Материалы и изделия должны иметь действующие декларации соответствия,

 сертификаты качества, сертификаты пожарной безопасности;

 9.3.11 Предусмотреть, при необходимости, системы подготовки воды питьевого качества;

 9.3.12 При проектировании системы водоснабжения предусмотреть устройство

 электрического бойлера для подогрева воды в летний период в объеме,

 необходимом и достаточном для нормального функционирования технологической

 части Столовой;

 9.4 Отопление, вентиляция

 9.4.1 Системы отопления, вентиляции и противодымной защиты следует проектировать в

 соответствии с требованиями СНиП, МГСН, ведомственных норм проектирования;

 9.4.2 Расчетную температуру и кратность воздухообмена в помещениях Столовой

 принимать в соответствии с вышеперечисленными нормативными документами;

 9.4.3 Для помещений Столовой предусмотреть самостоятельную приточно-вытяжную

 систему вентиляции;

 9.4.4 При необходимости предусмотреть вытяжные зонты над технологическим

 оборудованием, выделяющим производственные вредности;

 9.4.5 Вентиляционное, насосное оборудование, контрольно-измерительные приборы и

 арматуру располагать в доступных для проведения планово-предупредительного

 ремонта местах;

 9.4.6 При выборе оборудования учитывать существующие электрические мощности.

 9.4.7 Рассмотреть возможность частичного использования существующей системы приточно-вытяжной вентиляции. Обеспечить компенсацию тепло избытков от кухонного оборудования (в т. ч. холодильных камер).

1. **Требования к отдельным видам работ**

10.1 При проектировании системы канализации применить технические решения, обеспечивающие защиту от возможных протечек из технологических помещений с мокрыми процессами в помещения, расположенные на нижележащем этаже Здания.

10.2 Предусмотреть место для электрощитов питания оборудования Столовой (место размещения).

 **11. Противопожарные требования**

11.1Противопожарные мероприятия запроектировать в соответствии с требованиями действующего законодательства РФ и действующими в РФ нормативными документами, и актами, в т. ч.: Федеральным законом -ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» и другими нд.

 11.2 В связи с изменением функционального назначения Помещений, а также изменением объемно-планировочных решений в существующем Здании, необходимо обеспечить выполнение требований пожарной безопасности, установленных в соответствии с Федеральным законом -ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» применительно к новому функциональному назначению этих помещений с учетом требований проектной документации, по которой осуществлялось проектирование и строительство существующего Здания из обеденного зала необходимо предусмотреть не менее двух рассредоточено расположенных эвакуационных выходов шириной не менее 1,2 м .

1. **Срок оказания услуг:** определяется дополнительно.
2. **Особые условия:**
	1. Настоящее ТЗ может уточняться и дополняться в ходе разработки согласования проектной документации с Заказчиком, согласующими и уполномоченными экспертными организациями.
3. **Гарантии Исполнителя услуг:**
	1. Исполнитель гарантирует:

Качество оказания услуг по проектированию, в соответствии с обязательными требования нормативных документов и условиями Договора, в сроки, определенные в данном Задании;

 14.2 Возмещение Заказчику причиненных своими действиями или бездействием убытков, в результате ненадлежащего исполнения договора на оказание услуг.