



ООО «Проектное бюро №1»

ИНН 7839117588, ОГРН 1197847115840

СРО А «Объединение проектировщиков»

Регистрационный номер в реестре членов саморегулируемой организации №860 от 03.06.2019

Санкт-Петербург,
8-я Красноармейская ул., д. 6
www.pb1.spb.ru | info@pb1.spb.ru
(812) 467 90 00

ЗАКАЗЧИК

ООО «Специализированный застройщик «Новый дом»

ОБЪЕКТ

«Жилой комплекс, первая очередь строительства», на земельном участке с кадастровым номером: 47:14:0504001:7768

АДРЕС

Российская Федерация, Ленинградская область, Ломоносовский муниципальный район, Аннинское городское поселение, гп. Новоселье

ПРОЕКТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Раздел 6.

Технологические решения

02/09-2023-РП-П-ТХ

ТОМ 6

2023





ООО «Проектное бюро №1»

ИНН 7839117588, ОГРН 1197847115840

СРО А «Объединение проектировщиков»

Регистрационный номер в реестре членов саморегулируемой организации №860 от 03.06.2019

Санкт-Петербург,
8-я Красноармейская ул., д. 6
www.pb1.spb.ru | info@pb1.spb.ru
(812) 467 90 00

ЗАКАЗЧИК

ООО «Специализированный застройщик «Новый дом»

ОБЪЕКТ

«Жилой комплекс, первая очередь строительства», на земельном участке с кадастровым номером: 47:14:0504001:7768

АДРЕС

Российская Федерация, Ленинградская область, Ломоносовский муниципальный район, Аннинское городское поселение, гп. Новоселье

ПРОЕКТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Раздел 6.

Технологические решения

02/09-2023-РП-П-ТХ

ТОМ 6

Генеральный директор

Белоусов К. А.

Главный инженер проекта

Корольков А. А.

2023



Содержание

Обозначение	Наименование	Примечание
02/09-2023-РП-П-ТХ.С	Содержание	
02/09-2023-РП-П-СП	Состав проектной документации	
02/09-2023-РП-П-ТХ.ТЧ	Текстовая часть	
02/09-2023-РП-П-ТХ.ГЧ	Графическая часть	
02/09-2023-РП-П-ТХ.СО	Спецификация оборудования и мебели	

Согласовано		

Взам. инв. №	
Подпись и дата	
Инв. № подл.	

						02/09-2023-РП-П-ТХ.С		
Изм.	Кол.уч	Лист	№док	Подп.	Дата			
Разраб.		Соловьева				Стадия	Лист	Листов
						П	1	1
Н. контр.		Скорубская				Проектное Бюро¹		
						Содержание		

Содержание тома

- 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 3
- Б. Обоснование потребности в основных видах ресурсов для технологических нужд - для объектов производственного назначения..... 12
- Б_1) описание мест расположения приборов учета используемых в производственном процессе энергетических ресурсов и устройств сбора и передачи данных от таких приборов..... 12
- В. Описание источников поступления сырья и материалов - для объектов производственного назначения 12
- Г. Описание требований к параметрам и качественным характеристикам продукции - для объектов производственного назначения..... 14
- Д. Обоснование показателей и характеристик принятых технологических процессов и оборудования - для объектов производственного назначения..... 14
- Е. Обоснование количества и типов вспомогательного оборудования, в том числе грузоподъемного оборудования, транспортных средств и механизмов 15
- Ж. Перечень мероприятий по обеспечению выполнения требований, предъявляемых к техническим устройствам, оборудованию, зданиям, строениям и сооружениям на опасных производственных объектах, - для объектов производственного назначения..... 15
- З. 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 16
- И. Перечень мероприятий, обеспечивающих соблюдение требований по охране труда при эксплуатации производственных и непромышленных 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 19
- И_1) перечень мероприятий, направленных на предупреждение вредного воздействия факторов производственной среды и трудового процесса на состояние здоровья работника 23
- К. Описание автоматизированных систем, используемых в производственном процессе, - для объектов производственного назначения 25
- Л. Результаты расчетов о количестве и составе вредных выбросов в атмосферу и сбросов в водные источники (по отдельным цехам, производственным сооружениям) - для

Согласовано	
Взам. инв. №	
Подпись и дата	
Инв. № подл.	

02/09-2023-РП-П-ТХ.ТЧ

Изм.	Кол.уч	Лист	№док	Подп.	Дата		Стадия	Лист	Листов
						Текстовая часть	П	1	35
Разраб.		Соловьева					Проектное Бюро¹		
Н. контр.		Скорубская							

объектов производственного назначения 25

М. Перечень мероприятий по предотвращению (сокращению) выбросов и сбросов вредных веществ в окружающую среду 27

Н. Сведения о виде, составе и планируемом объеме отходов производства, подлежащих утилизации и захоронению, с указанием класса опасности отходов - для объектов производственного назначения 27

Н_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 29

Н_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) 30

О. Описание и обоснование проектных решений, направленных на соблюдение требований технологических регламентов 30

О_1) описание и обоснование проектных решений при реализации требований, предусмотренных статьей 8 Федерального закона "О транспортной безопасности"35

Взам. инв. №	
Подпись и дата	
Инв. № подл.	

Изм.	Кол.уч	Лист	№ док	Подп.	Дата

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

Состав встроенных помещений общественного назначения Жилого комплекса (первая очередь строительства) обусловлен эксплуатационными потребностями, градостроительными требованиями, экономической целесообразностью и пожеланиями Заказчика.

Встроенные офисные и торговые помещения размещены в первом этаже жилого дома, их планировка выполнена с учетом архитектурных и конструктивных решений здания. Данные помещения изолированы между собой и от жилой части дома. Каждое встроенное помещение имеет самостоятельный вход. Состав встроенных помещений и их технико-экономические показатели приведены в таблице 1.

Таблица 1

№№ пом.	Наименование	Площадь пом.	Количество работников	Расчетное количество посетителей	Количество посетителей в день
Многоквартирный жилой дом					
1	Офисное помещение №1	74,04	4	0	
2	Офисное помещение №2	78,38	5	0	
3	Офисное помещение №3	124,91	7	0	
4	Офисное помещение №4	67,65	4	0	
5	Офисное помещение №5	33,96	1	0	
6	Продовольственный магазин №1	67,76	3	25	75
7	Продовольственный магазин №2	36,88	2	10	30
8	Продовольственный магазин №3	71,32	3	30	90
9	Кофейня с функцией «кофе на вынос»	25,82	2	2	20
10	Кафе-кондитерская	63,37	2	15	50
	Управляющая компания	30,33	2	-	

Встроенные помещения жилого дома

Помещение, занимаемое управляющей компанией, расположено в корпусе 2 на 1 этаже и обеспечено отдельным от жилой части входом.

Режим работы с 9-18 часов. Предусмотрено 2 рабочих места и зона

Взам. инв. №						
Подпись и дата						
Инв. № подл.						
Изм.	Кол.уч	Лист	№ док	Подп.	Дата	
02/09-2023-РП-П-ТХ.ТЧ						Лист
						3

диспетчеризации. Состав помещений: тамбур, открытое пространство опен-спейс, (с зоной диспетчеризации) с зоной приема пищи персонала и санузлом (в том числе МГН), оборудованной металлическим шкафом для хранения уборочного инвентаря и трапом с поливочным краном.

Офисное помещение №1 (Ф 4.3, код 4.4)

Коммерческое помещение, арендуемое под офис, расположено в 1 этаже жилого дома и обеспечено отдельным от жилой части входом.

Режим работы с 9-18 часов.

Состав помещений: тамбур, открытое пространство опен-спейс, (выполняющее функцию вестибюля, кабинетов с рабочими зонами и переговорной), комната персонала, санузел (в том числе МГН) с зоной хранения уборочного инвентаря.

В вестибюльной зоне установлен диван для посетителей, вешалка-стойка для верхней одежды, напольный кулер с держателем для одноразовых стаканчиков и мусорным ведром для утилизации использованных стаканчиков. Рабочая зона опен-спейса оборудована офисными креслами, письменными столами с необходимой оргтехникой, шкафами для документации. Для проведения собраний и совещаний организовано место, оборудованное столом для переговоров, стульями, мобильной и стационарной досками для письма.

Для отдыха персонала и приема пищи запроектирована комната персонала, оснащенная необходимой мебелью и оборудованием.

Хранение уборочного инвентаря предусмотрено в металлическом шкафу, расположенном в помещении санузла, дополнительно оснащенного поливочным краном с трапом. В конце рабочего дня производится уборка помещений.

Офисное помещение №2 (Ф 4.3, код 4.4)

Коммерческое помещение, арендуемое под офис, расположено в 1 этаже жилого дома и обеспечено отдельным от жилой части входом.

Режим работы с 9-18 часов.

Состав помещений: тамбур, открытое пространство опен-спейс, (выполняющее функцию вестибюля, кабинетов с рабочими зонами и переговорной), комната персонала, санузел (в том числе МГН) с зоной хранения уборочного инвентаря.

В вестибюльной зоне установлен диван для посетителей, вешалка-стойка для верхней одежды, напольный кулер с держателем для одноразовых стаканчиков и мусорным ведром для утилизации использованных стаканчиков. Рабочая зона опен-спейса оборудована офисными креслами, письменными столами с необходимой оргтехникой, шкафами для документации. Для проведения собраний и совещаний организовано место, оборудованное столом для переговоров, стульями, мобильной и стационарной досками для письма.

Для отдыха персонала и приема пищи запроектирована комната персонала,

Взам. инв. №	
Подпись и дата	
Инв. № подл.	

Изм.	Кол.уч	Лист	№ док	Подп.	Дата

02/09-2023-РП-П-ТХ.ТЧ

оснащенная необходимой мебелью и оборудованием.

Хранение уборочного инвентаря предусмотрено в металлическом шкафу, расположенном в помещении санузла, дополнительно оснащенного поливочным краном с трапом. В конце рабочего дня производится уборка помещений.

Офисное помещение №3 (Ф 4.3, код 4.4)

Коммерческое помещение, арендуемое под офис, расположено в 1 этаже жилого дома и обеспечено отдельным от жилой части входом.

Режим работы с 9-18 часов.

Состав помещений: тамбур, открытое пространство опен-спейс, (выполняющее функцию вестибюля, кабинетов с рабочими зонами и переговорной), комната персонала, санузел (в том числе МГН) с зоной хранения уборочного инвентаря.

В вестибюльной зоне установлен диван для посетителей, вешалка-стойка для верхней одежды, напольный кулер с держателем для одноразовых стаканчиков и мусорным ведром для утилизации использованных стаканчиков. Рабочая зона опен-спейса оборудована офисными креслами, письменными столами с необходимой оргтехникой, шкафами для документации. Для проведения собраний и совещаний организовано место, оборудованное столом для переговоров, стульями, мобильной и стационарной досками для письма.

Для отдыха персонала и приема пищи запроектирована комната персонала, оснащенная необходимой мебелью и оборудованием.

Хранение уборочного инвентаря предусмотрено в металлическом шкафу, расположенном в помещении санузла, дополнительно оснащенного поливочным краном с трапом. В конце рабочего дня производится уборка помещений.

Офисное помещение №4 (Ф 4.3, код 4.4)

Коммерческое помещение, арендуемое под офис, расположено в 1 этаже жилого дома и обеспечено отдельным от жилой части входом.

Режим работы с 9-18 часов.

Состав помещений: тамбур, открытое пространство опен-спейс, (выполняющее функцию вестибюля, кабинетов с рабочими зонами и переговорной), комната персонала, санузел (в том числе МГН) с зоной хранения уборочного инвентаря.

В вестибюльной зоне установлен диван для посетителей, вешалка-стойка для верхней одежды, напольный кулер с держателем для одноразовых стаканчиков и мусорным ведром для утилизации использованных стаканчиков. Рабочая зона опен-спейса оборудована офисными креслами, письменными столами с необходимой оргтехникой, шкафами для документации. Для проведения собраний и совещаний организовано место, оборудованное столом для переговоров, стульями, мобильной и стационарной досками для письма.

Для отдыха персонала и приема пищи запроектирована комната персонала,

Взам. инв. №	
Подпись и дата	
Инв. № подл.	

Изм.	Кол.уч	Лист	№ док	Подп.	Дата

02/09-2023-РП-П-ТХ.ТЧ

Лист

5

оснащенная необходимой мебелью и оборудованием.

Хранение уборочного инвентаря предусмотрено в металлическом шкафу, расположенном в помещении санузла, дополнительно оснащенного поливочным краном с трапом. В конце рабочего дня производится уборка помещений.

Офисное помещение №5 (Ф 4.3, код 4.4)

Коммерческое помещение, арендуемое под офис, расположено в 1 этаже жилого дома и обеспечено отдельным от жилой части входом.

Режим работы с 9-18 часов.

Состав помещений: тамбур, открытое пространство опен-спейс, (выполняющее функцию вестибюля, кабинетов с рабочими зонами и переговорной), комната персонала, санузел (в том числе МГН) с зоной хранения уборочного инвентаря.

В вестибюльной зоне установлен диван для посетителей, вешалка-стойка для верхней одежды, напольный кулер с держателем для одноразовых стаканчиков и мусорным ведром для утилизации использованных стаканчиков. Рабочая зона опен-спейса оборудована офисными креслами, письменными столами с необходимой оргтехникой, шкафами для документации. Для проведения собраний и совещаний организовано место, оборудованное столом для переговоров, стульями, мобильной и стационарной досками для письма.

Для отдыха персонала и приема пищи запроектирована комната персонала, оснащенная необходимой мебелью и оборудованием.

Хранение уборочного инвентаря предусмотрено в металлическом шкафу, расположенном в помещении санузла, дополнительно оснащенного поливочным краном с трапом. В конце рабочего дня производится уборка помещений.

Продовольственный магазин №1 (Ф 3.1, код 4.4)

Два магазина по продаже продовольственных товаров расположены в корпусе 1 и один магазин в корпусе 2, все обеспечены отдельными от жилой части входами.

Режим работы с 9 до 23 часов.

Форма обслуживания – самообслуживание и оплата через расчетно-кассовый узел.

Планировочные и технические решения проектируемого магазина обеспечивают требование условия приема, хранения, подготовки и реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, поточность технологических процессов и соблюдение правил гигиены работниками предприятия.

Стояки бытовой канализации с верхних этажей не проходят через помещения торгового зала.

Состав помещений: тамбур, торговый зал, кладовая, комната персонала,

Инва. № подл.	Взам. инв. №
	Подпись и дата

Изм.	Кол.уч	Лист	№ док	Подп.	Дата

02/09-2023-РП-П-ТХ.ТЧ

санузел (в том числе МГН).

Магазин запроектирован на следующий ассортимент товара: бакалея, кондитерские товары, гастрономия, молочно-жировые, хлебобулочные изделия, фрукты, овощи, напитки, замороженные полуфабрикаты высокой степени готовности.

Товар поступает через основной вход в нерабочее время магазина. Весь товар поступает расфасованным, в заводской потребительской упаковке поставщика товара. В помещении кладовой установлены весы с функцией печати этикеток. Гастрономию, овощи и фрукты взвешивают в потребительской упаковке, наклеивают этикетку с указанием даты и времени взвешивания, массы продукта и его цены. Взвешенный товар поступает в торговый зал или на хранение в кладовую.

Демонстрация товара в торговом зале производится на пристенных витринах-горках (бакалея, кондитерские изделия), в том числе на охлаждаемых (гастрономия, овощи, фрукты, молочно-жировая продукция), а также в холодильниках для напитков и в морозильных ларях (для замороженных овощей, полуфабрикатов высокой степени готовности и мороженого). Покупатель выбирает товары и оплачивает их через кассу.

Хранение оборотной тары (пластиковых контейнеров) не предусмотрено, а мойка пластиковых корзин для отбора товара, осуществляется в санузле оборудованном трапом для слива воды с поливочным краном и металлическим шкафом для хранения моющих средств.

Испорченная пищевая продукция и с истекшим сроком реализации, в соответствии с актом, возвращается поставщикам.

Для отдыха персонала и приема пищи запроектирована комната персонала, оснащенная необходимой мебелью и оборудованием. Там же установлены гардеробные шкафчики для домашней/рабочей одежды персонала. Состав персонала предусматривается однополым. Стирка рабочей одежды персонала осуществляется централизованно по договору. Чистая рабочая одежда хранится на отдельной полке в гардеробных шкафах.

Продовольственный магазин №2 (Ф 3.1, код 4.4)

Магазин по продаже продовольственных товаров обеспечен отдельным от жилой части входом.

Режим работы с 9 до 23 часов.

Форма обслуживания – самообслуживание и оплата через расчетно-кассовый узел.

Планировочные и технические решения проектируемого магазина обеспечивают требование условия приема, хранения, подготовки и реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, поточность технологических

Взам. инв. №

Подпись и дата

Инв. № подл.

Изм.	Кол.уч	Лист	№ док	Подп.	Дата

02/09-2023-РП-П-ТХ.ТЧ

Лист

7

процессов и соблюдение правил гигиены работниками предприятия.

Стояки бытовой канализации с верхних этажей не проходят через помещения торгового зала.

Состав помещений: тамбур, торговый зал, кладовая, комната персонала, санузел (в том числе МГН).

Магазин запроектирован на следующий ассортимент товара: бакалея, кондитерские товары, гастрономия, молочно-жировые, хлебобулочные изделия, фрукты, овощи, напитки, замороженные полуфабрикаты высокой степени готовности.

Товар поступает через основной вход в нерабочее время магазина. Весь товар поступает расфасованным, в заводской потребительской упаковке поставщика товара. В помещении кладовой установлены весы с функцией печати этикеток. Гастрономию, овощи и фрукты взвешивают в потребительской упаковке, наклеивают этикетку с указанием даты и времени взвешивания, массы продукта и его цены. Взвешенный товар поступает в торговый зал или на хранение в кладовую.

Демонстрация товара в торговом зале производится на пристенных витринах-горках (бакалея, кондитерские изделия), в том числе на охлаждаемых (гастрономия, овощи, фрукты, молочно-жировая продукция), а также в холодильниках для напитков и в морозильных ларях (для замороженных овощей, полуфабрикатов высокой степени готовности и мороженого). Покупатель выбирает товары и оплачивает их через кассу.

Хранение оборотной тары (пластиковых контейнеров) не предусмотрено, а мойка пластиковых корзин для отбора товара, осуществляется в санузле оборудованном трапом для слива воды с поливочным краном и металлическим шкафом для хранения моющих средств.

Испорченная пищевая продукция и с истекшим сроком реализации, в соответствии с актом, возвращается поставщикам.

Для отдыха персонала и приема пищи запроектирована комната персонала, оснащенная необходимой мебелью и оборудованием. Там же установлены гардеробные шкафчики для домашней/рабочей одежды персонала. Состав персонала предусматривается однополым. Стирка рабочей одежды персонала осуществляется централизованно по договору. Чистая рабочая одежда хранится на отдельной полке в гардеробных шкафах.

Продовольственный магазин №3 (Ф 3.1, код 4.4)

Магазин по продаже продовольственных товаров обеспечен отдельным от жилой части входом.

Режим работы с 9 до 23 часов.

Форма обслуживания – самообслуживание и оплата через расчетно-кассовый

Взам. инв. №	
Подпись и дата	
Инв. № подл.	

Изм.	Кол.уч	Лист	№док	Подп.	Дата

02/09-2023-РП-П-ТХ.ТЧ

узел.

Планировочные и технические решения проектируемого магазина обеспечивают требование условия приема, хранения, подготовки и реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, поточность технологических процессов и соблюдение правил гигиены работниками предприятия.

Стояки бытовой канализации с верхних этажей не проходят через помещения торгового зала.

Состав помещений: тамбур, торговый зал, кладовая, комната персонала, санузел (в том числе МГН).

Магазин запроектирован на следующий ассортимент товара: бакалея, кондитерские товары, гастрономия, молочно-жировые, хлебобулочные изделия, фрукты, овощи, напитки, замороженные полуфабрикаты высокой степени готовности.

Товар поступает через основной вход в нерабочее время магазина. Весь товар поступает расфасованным, в заводской потребительской упаковке поставщика товара. В помещении кладовой установлены весы с функцией печати этикеток. Гастрономию, овощи и фрукты взвешивают в потребительской упаковке, наклеивают этикетку с указанием даты и времени взвешивания, массы продукта и его цены. Взвешенный товар поступает в торговый зал или на хранение в кладовую.

Демонстрация товара в торговом зале производится на пристенных витринах-горках (бакалея, кондитерские изделия), в том числе на охлаждаемых (гастрономия, овощи, фрукты, молочно-жировая продукция), а также в холодильниках для напитков и в морозильных ларях (для замороженных овощей, полуфабрикатов высокой степени готовности и мороженого). Покупатель выбирает товары и оплачивает их через кассу.

Хранение оборотной тары (пластиковых контейнеров) не предусмотрено, а мойка пластиковых корзин для отбора товара, осуществляется в санузле оборудованном трапом для слива воды с поливочным краном и металлическим шкафом для хранения моющих средств.

Испорченная пищевая продукция и с истекшим сроком реализации, в соответствии с актом, возвращается поставщикам.

Для отдыха персонала и приема пищи запроектирована комната персонала, оснащенная необходимой мебелью и оборудованием. Там же установлены гардеробные шкафчики для домашней/рабочей одежды персонала. Состав персонала предусматривается однополым. Стирка рабочей одежды персонала осуществляется централизованно по договору. Чистая рабочая одежда хранится на отдельной полке в гардеробных шкафах.

Кафе-кондитерская на 10 посадочных мест (Ф 3.2, код 4.6)

Взам. инв. №	
Подпись и дата	
Инв. № подл.	

Изм.	Кол.уч	Лист	№ док	Подп.	Дата

02/09-2023-РП-П-ТХ.ТЧ

Лист

9

Кафе-кондитерская расположена в корпусе 2 и обеспечена отдельным от жилой части входом. Кафе реализует населению кондитерские изделия заводского изготовления, горячие и холодные напитки, пищевые товары промышленного производства в заводской упаковке (чипсы, орешки, сухарики). Приготовление пищи не предусматривается.

Режим работы с 9 до 20 часов. Открытие для посетителей в 10-00.

Расчетная численность посетителей – 10 чел. Количество условных блюд в день – 100, в час – 25. Посуда и приборы: одноразового использования.

Форма обслуживания – самообслуживание через барную стойку.

Состав помещений: тамбур, обеденный зал, кладовая, помещение персонала, санузел для персонала/посетителей (в том числе МГН).

Товар поступает через основной вход в кладовую кондитерских изделий в нерабочее время кафе (с 9 до 10 часов). Хранение осуществляется на стеллажах и в холодильных шкафах.

В торговом зале холодильной витриной и барной стойкой зона покупателей отделена от зоны персонала. В зоне покупателей установлены охлаждаемая демонстрационная витрина, столики, стулья и вешалки-стойки для верхней одежды. В зоне персонала установлена моечная ванна с подводкой горячей и холодной воды в составе столешницы, размещены холодильный шкаф для напитков и демонстрационные охлаждаемые витрины, в которых производится демонстрация ассортимента кондитерских изделий, микроволновая печь.

Для приготовления чая и кофе установлена автоматическая кофемашина с возможностью подачи кипятка.

В кафе-кондитерской предусматривается использование одноразовой посуды и приборов.

Хранение уборочного инвентаря предусмотрено в металлическом шкафу в санузле, оборудованном поливочным краном и трапом для слива воды. В конце рабочего дня производится уборка помещений, мусор в полиэтиленовых пакетах выносится на контейнерную площадку. При необходимости бак в конце смены моют в санузле над трапом, с помощью поливочного крана.

Для отдыха персонала и приема пищи запроектирована комната персонала, оснащенная необходимой мебелью и оборудованием. Там же установлены гардеробные шкафчики для домашней/рабочей одежды персонала. Состав персонала предусматривается однополым. Стирка рабочей одежды персонала осуществляется централизованно по договору. Чистая рабочая одежда хранится на отдельной полке в гардеробных шкафах.

Стояки бытовой канализации с верхних этажей не проходят через помещение обеденного зала.

Взам. инв. №

Подпись и дата

Инв. № подл.

Изм.	Кол.уч	Лист	№ док	Подп.	Дата

02/09-2023-РП-П-ТХ.ТЧ

Лист

10

Кофейня с функцией «кофе на вынос» на 2 посадочных места (Ф 3.2, код 4.6)

Кофейня расположена в корпусе 1 и обеспечена отдельным от жилой части входом. Кофейня реализует населению кондитерские изделия заводского изготовления, горячие и холодные напитки, пищевые товары промышленного производства в заводской упаковке (чипсы, орешки, сухарики), предусмотренные с функцией «на вынос». Приготовление пищи не предусматривается. Употребление пищи в зале кафе ограничено двумя посадочными местами.

Режим работы с 9 до 20 часов. Открытие для посетителей в 10-00.

Расчетная численность посетителей – 2 чел. Количество условных блюд в день – 48, в час – 12. Посуда и приборы: одноразового использования.

Форма обслуживания – самообслуживание через барную стойку.

Состав помещений: помещение кофейни, зона кладовой и отдыха персонала, санузел для персонала и посетителей (в том числе МГН).

Товар поступает через основной вход в зону хранения в нерабочее время кофейни (с 9 до 10 часов). Хранение осуществляется на стеллаже и в холодильном шкафу. Для нужд персонала зона оборудована столом для приема пищи персоналом, стулом и оснащена весами. Там же установлены гардеробный шкафчик для домашней/рабочей одежды персонала. Состав персонала предусматривается однополым. Стирка рабочей одежды персонала осуществляется централизованно по договору. Чистая рабочая одежда хранится на отдельной полке в гардеробном шкафу.

В торговом зале холодильной витриной и барной стойкой зона покупателей отделена от зоны персонала. В зоне покупателей установлена охлаждаемая демонстрационная витрина, столик, стулья и вешалка-стойки для верхней одежды. В зоне персонала установлена моечная ванна с подводкой горячей и холодной воды, размещены холодильный шкаф для напитков и демонстрационная охлаждаемая витрина, в которых производится демонстрация ассортимента кондитерских изделий, микроволновая печь, для приготовления чая и кофе установлена автоматическая кофемашина с возможностью подачи кипятка.

В кофейне предусматривается использование одноразовой посуды и приборов.

Хранение уборочного инвентаря предусмотрено в металлическом шкафу в санузле, оборудованном поливочным краном и трапом для слива воды. В конце рабочего дня производится уборка помещений, мусор в полиэтиленовых пакетах выносится на контейнерную площадку. При необходимости бак, располагаемый в тамбуре, в конце смены моют в санузле над трапом, с помощью поливочного крана.

Взам. инв. №

Подпись и дата

Инв. № подл.

Изм.	Кол.уч	Лист	№ док	Подп.	Дата

02/09-2023-РП-П-ТХ.ТЧ

Лист

11

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

Функциональным назначением проектируемого объекта капитального строительства является обеспечение комфортного проживания людей на территории проектируемого жилого комплекса, организация досуга, питания, получение консультационных, социальных услуг, обеспечение рабочими местами, продажа продовольственных товаров и пр.

С учетом вышеизложенного, основными видами ресурсов для технологических нужд являются следующие энергоносители:

- электроэнергия – расходуется на общетехнические нужды (освещение, электроснабжение оборудования инженерных систем и пр.) и оборудования, непосредственно задействованного в технологическом процессе;

- тепло – расходуется на нужды отопления и вентиляции, в т.ч. поддержания заданных климатических параметров требуемых помещениях.

- вода – расходуется на хозяйственно-питьевые и противопожарные нужды.

Данные о потребности в основных видах ресурсов представлены в соответствующих разделах проектной документации.

Б_1) описание мест расположения приборов учета используемых в производственном процессе энергетических ресурсов и устройств сбора и передачи данных от таких приборов

Объект, согласно выданным уполномоченными организациями Техническим Условиям (ТУ) при введении в эксплуатацию будет подключен к электрическим сетям централизованного электроснабжения, системам централизованного теплоснабжения и системам централизованного водоснабжения и водоотведения. При вводе в эксплуатацию все приборы учета, используемые в производственном процессе (см. наличие и размещение в соответствующих разделах ОВ, ВК, ЭО, ТС, СС) и устройства сбора и передачи данных будут поставлены на учет для дальнейшего произведения расчетов о количестве потребляемых ресурсов и передаче данных в соответствующие инстанции, способом описанном в заключаемом при этом договоре.

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

Кофейня, кафе-кондитерская и предприятия розничной торговли

Источниками поступления сырья и материалов для торговых точек и предприятий питания, реализующей товар высокой степени готовности и заводского изготовления, будут предприятия пищевой промышленности, торговые

Взам. инв. №

Подпись и дата

Инв. № подл.

Изм.	Кол.уч	Лист	№ док	Подп.	Дата

02/09-2023-РП-П-ТХ.ТЧ

Лист

12

и коммерческие фирмы и т.п.

На данный момент хорошо развита система поставки сырья для нужд продовольственных магазинов, кафе и кафе-кондитерских. Существуют различные источники продовольственного снабжения, поэтому необязательно выбирать поставщиков по месторасположению. В связи большой конкуренцией между ними, фирмы заинтересованы в доставке товаров и сырья, что позволяет исключить затраты на транспортировку, а выбирать поставщиков по ассортименту, качеству, количеству, срокам доставки сырья и его цене.

Доставка продуктов и товаров под реализацию осуществляется автотранспортом поставщика ежедневно по договорам, в необходимых объемах согласно гигиеническим требованиям к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов (с соблюдением правил товарного соседства. Продукция, привезенная из стационарных предприятий общественного питания для реализации в кофейне, должна иметь санитарно-эпидемиологическое заключение органов и учреждений ГосСанЭпидемслужбы. Срок хранения и реализации соответствует срокам, указанным в сопроводительных документах.

Предусмотренные для перевозки продуктов автомобили должны иметь санитарно-эпидемиологический паспорт, полученный в установленном порядке. Продукты перевозятся в таре (упаковке) поставщика.

Доставка товара производится небольшими партиями малотоннажным транспортом, типа «Газель». Загрузка товара, согласно п.138 Постановлению №3, производится со стороны улицы (магистрала). Машина останавливается на улице и грузовой тележкой на резиновом ходу или вручную товар доставляют в помещения продовольственных магазинов, кафе и кафе-кондитерских (загрузка товаров производится в утренние часы, до открытия, но не ранее 9-00). Весь товар поступает расфасованным, в заводской потребительской упаковке поставщика товара. Проверенный на соответствие сопроводительным документам, товар поступает в зону барной стойки, торговый зал на прилавки или на хранение в кладовую или холодильную, демонстрационную камеры. Для хранения скоропортящихся продуктов предусмотрены:

- шкаф холодильный CV 105-Sm, 500 л (-5/+5°C);
- витрина холодильная VRC 100, 100л (+4/+10°C);
- холодильник витринный Б290, 290 л (+1/+10°C);
- витрина охлаждаемая KC70 VM 0,9-1, 100 л (+1/+10°C).

Доставка продуктов, полуфабрикатов, мучных изделий осуществляется ежедневно специализированным транспортом в лотках и других емкостях, прошедших санитарную обработку. Скоропортящиеся продукты и полуфабрикаты завозятся ежедневно. Сыпучие и бакалейные товары – один раз в 5-7 дней или по графику поставки предприятий питания, магазинов.

Взам. инв. №	
Подпись и дата	
Инв. № подл.	

Изм.	Кол.уч	Лист	№ док	Подп.	Дата

02/09-2023-РП-П-ТХ.ТЧ

Офисные помещения

В данной сфере основным ресурсом является услуга или создание условий для образования документооборота или других ресурсов, зависящих от назначения эксплуатирующей данное помещение фирмы, поэтому отсутствует схема поступления ресурсов.

Для обеспечения энергетическими ресурсами, горячим и холодным водоснабжением проектом предусматривается подключение к существующим внеплощадочным сетям.

Г. Описание требований к параметрам и качественным характеристикам продукции - для объектов производственного назначения

Технологическим процессом оказания услуг (организация досуга, питания, получение консультационных, социальных услуг, обеспечение рабочими местами, продажа продовольственных товаров и пр.) не предусмотрена выработка какой-либо продукции, следовательно требования к параметрам и качественным характеристикам данных процессов отсутствуют. Специалисты, оказывающие данные виды услуг должны обладать высоким уровнем квалификации и быть компетентны в своей нише.

Кофейня и кафе-кондитерская работают на сырье высокой степени готовности, выполненном на предприятии и производстве с соблюдением стандартов качества. Качество поступаемой и реализуемой продукции проверяет администратор и/или бармен/бариста, а в производственных магазинах - ответственное лицо (товаровед/администратор). Все товары должны соответствовать заявленному качеству, иметь сертификаты и сопроводительные документы, быть промаркированными и поступать в упаковке с ненарушенной целостностью. При транспортировке должен соблюдаться тепловой режим и условия товарного соседства.

Д. Обоснование показателей и характеристик принятых технологических процессов и оборудования - для объектов производственного назначения

Техническое оснащение кофейни, кафе-кондитерской, продовольственных магазинов и офисных помещений основывается на применении современного высокотехнологического оборудования. Подбранное оборудование приобретается собственниками/арендаторами и носит рекомендательный характер.

Выбор основного технологического оборудования произведен с учетом:

- выполнения требований технологических процессов;
- оснащения рабочих мест необходимым комплексом оборудования;
- автоматизации и механизации трудоемких и энергоемких процессов;

Взам. инв. №	
Подпись и дата	
Инв. № подл.	

Изм.	Кол.уч	Лист	№ док	Подп.	Дата

02/09-2023-РП-П-ТХ.ТЧ

- требований противопожарной безопасности;
- экологических и санитарно-гигиенических требований.

Помещения функционально оснащаются высокоэффективным и многофункциональным оборудованием отечественного и импортного производства (по пожеланиям заказчика). Оборудование соответствует мировым стандартам качества, отвечает требованиям техники безопасности, сертифицировано. (Полный список технологического оборудования и его технические характеристики указаны в «Спецификации оборудования и мебели» 02/09-2023-РП-П-ТХ.СО, данное оборудование и модели носят рекомендательный характер, закупка, оснащение и подключение выполняется силами собственника/арендатора).

После выполнения монтажных и пусконаладочных работ (ПНР), проведенных специализированными организациями, все электрооборудование подвергается пробным испытаниям в соответствии с инструкциями завода изготовителя.

К работе с некоторым видом оборудования допускается только специально обученный персонал.

При проектировании встроенных помещений жилого комплекса использовано прогрессивное оборудование, мебель и наглядные пособия современных моделей. Мебель выбрана с учетом эргономики и максимально комфортного эксплуатации.

Оборудование и мебель отечественных и зарубежных производителей. Расстановка оборудования и мебели произведена согласно нормам.

Все используемые материалы, мебель и оборудование должны быть допущены к применению Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека и иметь санитарно-эпидемиологическое заключение на соответствие санитарным правилам.

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

Встроенные помещения размещены в первом этаже и не связаны с подъемом и транспортировкой грузов по вертикальным коммуникациям. Доставку грузов осуществляют грузчики компании поставщика. Снабжение продовольственных магазинов, кафе и кофейни распределены во времени и не осуществляются одновременно. Для соблюдения норм охраны труда в проекте предусмотрены средства малой механизации - тележки.

Взам. инв. №	
Подпись и дата	
Инв. № подл.	

Изм.	Кол.уч	Лист	№ док	Подп.	Дата

02/09-2023-РП-П-ТХ.ТЧ

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

Опасными производственными объектами в соответствии с Федеральным законом являются предприятия или их цеха, участки, площадки, а также иные производственные объекты, указанные в Приложении 1 к Федеральному закону от 08.12.2020 N 116-ФЗ "О промышленной безопасности опасных производственных объектов».

Опасные производственные объекты подлежат регистрации в государственном реестре в порядке, устанавливаемом Правительством Российской Федерации.

В соответствии с Приложением 1 и 2 к Федеральному закону N 116-ФЗ, данный комплекс не имеет признаков опасного производственного объекта и не может таковым классифицироваться.

3. 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

В соответствии с ФЗ № 197-ФЗ "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 21 декабря 2001 г. (в редакции от 29.12.2020) ст. 8 предприятию, в процессе осуществления своей деятельности, предоставлено право самостоятельно определять общую численность работающих, их профессиональный и квалификационный состав и утверждать штаты.

Режим работы проектируемого жилого комплекса, включая все предприятия, принят в соответствии с нормами технологического проектирования. Время работы встроенных помещений комплекса с 9-00 до 20-00 (продовольственные магазины до 23-00).

Сведения о численности, работающих в сутки, профессионально-квалификационном составе персонала жилого комплекса приведены в таблице 2. Сведения о численности, работающих в сутки, профессионально-квалификационном составе объектов, сдаваемых в аренду приведены в таблице 3-8.

Взам. инв. №	
Подпись и дата	
Инв. № подл.	

Изм.	Кол.уч	Лист	№ док	Подп.	Дата

02/09-2023-РП-П-ТХ.ТЧ

Таблица 2.

Численность, работающих в жилом комплексе в сутки, профессионально-квалификационный состав.

Наименование профессии	Списочная численность чел.	Количество трудящихся в наиболее многочисленную смену, чел.	Пол	Группа производственного процесса	Категория труда по энергозатратам
Директор	1	1 (удаленно)	М/Ж	1а	Iа
Главный бухгалтер	1	1 (удаленно)	М/Ж	1а	Iа
Бухгалтер	2	1 (удаленно)	М/Ж	1а	Iа
Администратор	2	1	М/Ж	1а	Iа
Главный инженер	1	1 (удаленно)	М	1а	Iа
Инженер	2	1	М	1а	Iа
Охранник/диспетчер	6	2 (по договору)	М	1а	Iа
Уборщик служебных помещений	8	4 (по договору)	М/Ж	1б	IIб
ВСЕГО:	23	12(2)			

Таблица 3.

Численность, работающих в жилом комплексе в сутки, профессионально-квалификационный состав кофейни.

Наименование профессии	Списочная численность чел.	Количество трудящихся в наиболее многочисленную смену, чел.	Пол	Группа производственного процесса	Категория труда по энергозатратам
Администратор	1	1 (удаленно)	М/Ж	1а	Iа
Бармен/Бариста/ Кладовщик	4	2	М/Ж	1б	Iб
Бухгалтер	2	1 (удаленно)	М/Ж	1а	Iа
Уборщик служебных помещений	2	1 (по договору)	М/Ж	1б	IIб
ВСЕГО:	9	5(2)			

Таблица 4.

Численность, работающих в жилом комплексе в сутки, профессионально-квалификационный состав кафе-кондитерской.

Наименование профессии	Списочная численность чел.	Количество трудящихся в наиболее многочисленную смену, чел.	Пол	Группа производственного процесса	Категория труда по энергозатратам
Администратор	1	1 (удаленно)	М/Ж	1а	Iа
Бармен/Бариста/ Кладовщик	4	2	М/Ж	1б	Iб
Бухгалтер	2	1 (удаленно)	М/Ж	1а	Iа
Уборщик служебных помещений	2	1 (по договору)	М/Ж	1б	IIб
ВСЕГО:	9	5(2)			

Взам. инв. №

Подпись и дата

Инв. № подл.

Изм.	Кол.уч	Лист	№ док	Подп.	Дата

02/09-2023-РП-П-ТХ.ТЧ

Лист

17

Таблица 5.

Численность, работающих в жилом комплексе в сутки, профессионально-квалификационный состав продовольственного магазина №1.

Наименование профессии	Списочная численность чел.	Количество трудящихся в наиболее многочисленную смену, чел.	Пол	Группа производственного процесса	Категория труда по энерготратам
Зав. секцией/управляющий	2	1 (удаленно)	Ж	1а	Iа
Кассир/кладовщик	4	2	Ж	1а	Iа
Работник зала/подсобный рабочий	3	1	М/Ж	1а	Iб
Уборщик служебных помещений	2	1 (по договору)	М/Ж	1б	IIб
ВСЕГО:	11	5(3)			

Таблица 6.

Численность, работающих в жилом комплексе в сутки, профессионально-квалификационный состав продовольственного магазина №2.

Наименование профессии	Списочная численность чел.	Количество трудящихся в наиболее многочисленную смену, чел.	Пол	Группа производственного процесса	Категория труда по энерготратам
Кассир/кладовщик	2	1	Ж	1а	Iа
Работник зала/подсобный рабочий	2	1	М/Ж	1а	Iб
Уборщик служебных помещений	2	1 (по договору)	М/Ж	1б	IIб
ВСЕГО:	8	4(2)			

Таблица 7.

Численность, работающих в жилом комплексе в сутки, профессионально-квалификационный состав продовольственного магазина №3.

Наименование профессии	Списочная численность чел.	Количество трудящихся в наиболее многочисленную смену, чел.	Пол	Группа производственного процесса	Категория труда по энерготратам
Зав. секцией/управляющий	2	1 (удаленно)	Ж	1а	Iа
Кассир/кладовщик	4	2	Ж	1а	Iа
Работник зала/подсобный рабочий	3	1	М/Ж	1а	Iб
Уборщик служебных помещений	2	1 (по договору)	М/Ж	1б	IIб
ВСЕГО:	11	5(3)			

Взам. инв. №

Подпись и дата

Инв. № подл.

Изм.	Кол.уч	Лист	№ док	Подп.	Дата

02/09-2023-РП-П-ТХ.ТЧ

Лист

18

Таблица 8.

Численность, работающих в жилом комплексе в сутки, профессионально-квалификационный состав встроенных офисных помещений №1-5.

Наименование профессии	Списочная численность чел.	Количество трудящихся в наиболее многочисленную смену, чел.	Пол	Группа производственного процесса	Категория труда по энерготратам
Офисное помещение №1					
Специалист/офисный работник	4	4	М/Ж	1а	Iа
Уборщик служебных помещений	2	1 (по договору)	М/Ж	1б	IIб
Офисное помещение №2					
Специалист/офисный работник	5	5	М/Ж	1а	Iа
Уборщик служебных помещений	2	1 (по договору)	М/Ж	1б	IIб
Офисное помещение №3					
Специалист/офисный работник	7	7	М/Ж	1а	Iа
Уборщик служебных помещений	2	1 (по договору)	М/Ж	1б	IIб
Офисное помещение №4					
Специалист/офисный работник	4	4	М/Ж	1а	Iа
Уборщик служебных помещений	2	1 (по договору)	М/Ж	1б	IIб
Офисное помещение №5					
Специалист/офисный работник	1	1	М/Ж	1а	Iа
Уборщик служебных помещений	2	1 (по договору)	М/Ж	1б	IIб
ВСЕГО:	31	26(21)			

Итого одновременно на территории встроенных помещений жилого комплекса в смену максимальное число работающих без учета персонала, работающего на договорной основе, удаленно или являющихся представителями управляющей компании - **33** человек.

Слесарь-сантехник, электромонтер по обслуживанию и ремонту электрооборудования, слесарь по контрольно-измерительным приборам и автоматике, слесарь по ремонту и обслуживанию вентиляционного, отопительного и кондиционерного оборудования, уборщики и грузчики не содержатся в штате и нанимаются по договору подряда. Уборку служебных и арендуемых помещений выполняют сотрудники клининговой компании по договору найма.

Состав трудящихся определен в соответствии с Приказа МТ №235 по методическим рекомендациям органов исполнительной власти по разработке типовых отраслевых норм труда, а также с учетом технического задания.

Согласно группе производственных процессов для персонала предусмотрен санузел, комната персонала оснащена необходимой мебелью и оборудованием.

Питание сотрудников предусмотрено в обеденный перерыв в объектах общественного питания, расположенных в непосредственной близости и предоставлена возможность разогрева и краткосрочного хранения пищи в комнате персонала.

Взам. инв. №	
Подпись и дата	
Инв. № подл.	

Изм.	Кол.уч	Лист	№ док	Подп.	Дата

02/09-2023-РП-П-ТХ.ТЧ

И. Перечень мероприятий, обеспечивающих соблюдение требований по охране труда при эксплуатации производственных и непромышленных 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

Принятые в проекте технические решения учитывают требования промышленной безопасности, экологических, санитарно-технических, противопожарных норм Российской Федерации и обеспечивает безопасную для жизни и здоровья людей эксплуатацию.

Настоящий раздел «Технологические решения» (ТХ) выполнен в соответствии с требованиями нормативных документов.

С целью выполнения требований ГОСТ системы стандартов безопасности труда (ССБТ), соблюдения правил техники безопасности и создания нормальных условий для безопасных условий для арендаторов и обслуживающего персонала ЖК, проектом предусматриваются:

- система общеобменной вентиляции;
- оптимальный микроклимат в помещениях обеспечивается за счет систем отопления и вентиляции, выбранных по результатам. Показатели микроклимата и других физических факторов, содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны всех производственных помещений с постоянным или непостоянным пребыванием в них работников соответствуют гигиеническим требованиям к микроклимату производственных помещений;
- система общего электрического освещения, обеспечивающего оптимальное сочетание естественного и искусственного освещения в соответствии с СП 52.13330.2016 и СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания";
- система местного аварийного освещения (освещение безопасности и эвакуационное освещение) производственных и непромышленных помещений, территории подземной автостоянки, в том числе подключение световых указателей в соответствии с СП 113.13330.2016;
- система наружного освещения;
- заземление оборудования и ограждений, изоляция токонесущих частей оборудования;
- цветовая отделка поверхностей производственных помещений и оборудования в соответствии с «Указаниями к проектированию цветовой отделки

Взам. инв. №	
Подпись и дата	
Инв. № подл.	

Изм.	Кол.уч	Лист	№ док	Подп.	Дата

02/09-2023-РП-П-ТХ.ТЧ

интерьеров производственных зданий промышленных предприятий» СН 181-70;

- покрытие полов в помещениях в соответствии с требованиями СП 29.13330.2011 (наружные подходы должны очищаться от снега и льда);

- технологическое оборудование и мебель имеют необходимые сертификаты соответствия и санитарно-эпидемиологические заключения;

- помещения обеспечиваются системами пожарной сигнализации, отоплением, электроснабжением и телефонной сетью.

- внутренняя отделка помещений соответствует их назначению, применены сертифицированные отделочные материалы, позволяющие проводить влажную уборку помещений;

- местные вытяжные устройства во встроенных помещениях отсутствуют ввиду специфики работы предприятий на полуфабрикатах высокой степени готовности;

- технологическое оборудование и мебель размещены с учетом выделения необходимых свободных эвакуационных проходов и рабочих зон для персонала;

- арендаторы обеспечены санитарно-бытовыми помещениями внутри помещений (в том числе для нужд МГН);

- используемые в помещениях оргтехника, мебель и оборудование сертифицированы, размещение помещений произведено в соответствии с их назначением, вентиляторное и шумное оборудование отсутствует, уровень шума не превышает 60дБ. Уровни звуков и октавные уровни звукового давления на рабочих местах не должны превышать допустимых по СанПиН 1.2.3685-21, вибрационные характеристики на рабочих местах не превышают значений, установленных ГОСТ 12.1.012-2004;

- окраска оборудования выполняется в сигнально предупредительные цвета в соответствии с ГОСТ 12.4.026-2015;

- изоляция электрооборудования и электрических сетей принимается в соответствии с их номинальным напряжением. Электропроводка в хранилищах скрытая, штепсельные розетки - герметичные, переносная электроаппаратура должна иметь резиновую изоляцию шнуров.

- планировочные и конструктивные решения выполнены в соответствии с действующими строительными и санитарными нормами и построены на принципе исключения пересечения рабочих в грязной рабочей и чистой одежде;

- предусмотрено размещение у наружных выходов в здание грязезащитных устройств для очистки обуви и навесы от атмосферных осадков;

- курение в здании запрещено;

- в здании должны быть аптечки для оказания первой медицинской помощи и инструкции по оказанию первой помощи. Все работники должны знать места

Взам. инв. №	
Подпись и дата	
Инв. № подл.	

Изм.	Кол.уч	Лист	№ док	Подп.	Дата

02/09-2023-РП-П-ТХ.ТЧ

расположения аптек, место вызова медицинской помощи и уметь оказать первую помощь пострадавшему;

- размещение оборудования в соответствии с технологическим процессом;
 - предусмотрено устройство централизованного и резервного горячего водоснабжения;
 - предусмотрен внутренний график для своевременного выноса бытового мусора из помещений (также не допускается загромождение и захламление коридоров и эвакуационных дверей);
 - при заключении договоров на поставку оборудования и мебели должны быть получены необходимые сертификаты соответствия и санитарно-эпидемиологические заключения. Применяемая мебель не должна являться источником травматизма;
 - эксплуатация оборудования должна быть только в режимах, указанных в паспортах фирм-изготовителей оборудования;
 - предусматривается защитное заземление оборудования и защита от статического электричества; электрическая безопасность обеспечивается наличием розеток с заземляющим контактом. Все металлические части аппаратуры заземлены. Сопротивление устройств заземления обеспечения не более 4 Ом в любое время года. Изоляция электрооборудования и электрических сетей принята в соответствии с их номинальным напряжением.
 - помещения обеспечиваются системами пожарной сигнализации, отоплением, электроснабжением, интернет и телефонной сетью. Рабочие места персонала оснащаются средствами связи, оборудованием, инструментом, инвентарем, материалами и запчастями в необходимом объеме.
 - внутренняя отделка помещений соответствует их назначению, применены сертифицированные отделочные материалы, позволяющие проводить влажную уборку помещений;
 - все работники обеспечиваются бытовыми помещениями и санитарными устройствами. Персонал, работающий с дез. средствами, должен защищать кожу рук резиновыми перчатками. В объекте используются средства малой механизации – тележки, в комнатах персонала устанавливаются холодильники, кулеры, офисные мини-кухни;
 - дополнительно питьевое водоснабжение персонала в здании организовано путем доставки бутилированной воды, которая устанавливается в кулеры, расположенные в кабинетах и в вестибюлях;
- Естественный свет поступает на рабочие места через оконные проемы в наружных стенах. Коэффициент естественного освещения производственных цехов и рабочих зон с постоянным прибыванием работников соответствует

Взам. инв. №	
Подпись и дата	
Инв. № подл.	

Изм.	Кол.уч	Лист	№ док	Подп.	Дата

02/09-2023-РП-П-ТХ.ТЧ

нормативному.

Для искусственного освещения применяют различные светильники (в том числе лампы накаливания в закрытых плафонах с гладкой наружной поверхностью, люминесцентные лампы с урезанным ультрафиолетовым участком спектра излучения или светильники во влагопылезащитном исполнении). Светильники не размещают над технологическим оборудованием.

Технологическое оборудование размещается с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания.

В конце рабочего дня производится уборка помещений.

Эргономические требования к орудиям труда, организационной оснастке, планировке и оснащению рабочих мест определяются антропометрическими, физиологическими и психологическими характеристиками человека и осуществляются в целях оптимизации трудовой деятельности.

Для обеззараживания воздуха в необходимых помещениях предусмотрены настенные ультрафиолетовые бактерицидные-рециркуляторы закрытого типа, применение которых возможно в присутствии людей. Рециркуляторы подобраны в соответствии с техническими характеристиками в зависимости от назначения и объема помещений по рекомендациям изготовителя и установлены в соответствии с требованиями Р 3.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях».

Здание обеспечивается средствами связи и сигнализации: 1) телефонной (местной и городской); 2) радиотрансляцией; 3) ТВ; 4) системой оповещения; 5) пожарной и охранной сигнализацией.

Эксплуатирующей организации надлежит разработать инструкцию по технике безопасности с учетом требований ГОСТ системы стандартов безопасности труда и решений данного проекта.

Соблюдение всех правил техники безопасности, пожарной безопасности, производственной санитарии, гарантирует безопасную эксплуатацию здания.

И_1) перечень мероприятий, направленных на предупреждение вредного воздействия факторов производственной среды и трудового процесса на состояние здоровья работника

Рабочие места обслуживающего персонала обеспечены всеми необходимыми гигиеническими нормативами микроклиматических параметров и воздушной среды (температура, влажность, скорость движения воздуха, химический и бактериологический состав). Во всех помещениях, требуемых контроля за климатическими параметрами, устанавливаются термометры, гигрометры, психрометры и иные измерительные приборы.

Взам. инв. №

Подпись и дата

Инв. № подл.

Изм.	Кол.уч	Лист	№ док	Подп.	Дата

02/09-2023-РП-П-ТХ.ТЧ

Лист

23

Для предупреждения вредного воздействия факторов производственной среды и трудового процесса на состояние здоровья работника предусмотрены следующие меры (в соответствии с Руководством Р 2.2.2006-05):

- выбор производственного оборудования и коммуникаций, не допускающих выделения вредных веществ в воздух рабочей зоны в количествах, превышающих ПДК при нормальном ведении технологического процесса;
- применение специальных систем по улавливанию и утилизации газов, рекуперацией вредных веществ и очисткой от них технологических выбросов, нейтрализацией отходов производства, промывных и сточных вод;
- замена вредных веществ в производстве менее вредными;
- контроль за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны;
- проведение мероприятий по ограничению тяжести труда;
- применение безопасных способов хранения и транспортировки растворителей, усилителей, отходов, моющих средств и других препаратов;
- осуществление технических и организационных мер по предотвращению пожара и (или) взрыва и противопожарной защите в соответствии с ГОСТ 12.1.004-91 и ГОСТ 12.1.010-76;
- оснащение рабочего места с учетом физиолого-анатомических особенностей работника;
- разработка и применение специальных режимов труда и отдыха;
- смена видов деятельности в течение одной смены;
- при спец. условиях работы - введение внутрисменных перерывов, сокращение рабочего дня, увеличение продолжительности отпуска, ограничение стажа работы в данных условиях;

- предотвращение появления вредителей и переносчиков заболеваний. Для борьбы с проникновением грызунов во всех потенциально «привлекательных» помещениях предприятий питания и торговли установлен отпугиватель грызунов (против крыс, мышей, мышей-полевых, тараканов, клопов, пауков, муравьев, блох, насекомых, летучих мышей) ультразвуковой. Максимальная площадь помещения, защищаемая одним отпугивателем до 500 м², что в достаточной мере перекрывает имеющиеся площади. На окнах предусмотрены противомоскитные сетки.

Администрация (руководство) арендуемых помещений должна:

- 1) разрабатывать систему мероприятий по совершенствованию знаний, повышению квалификации и профессионального мастерства персонала с учетом его теоретической подготовки, практических навыков и умений, инструктировать и обучать персонал соблюдению правил и техники безопасности на рабочих местах;

Взам. инв. №	
Подпись и дата	
Инв. № подл.	

Изм.	Кол.уч	Лист	№ док	Подп.	Дата

02/09-2023-РП-П-ТХ.ТЧ

2) разработать систему планово-предупредительного ремонта оборудования и реализации ее в соответствии с утвержденным ей графиком;

3) следить за содержанием помещений, основным и вспомогательным технологическим оборудованием, держать их в работоспособном состоянии в соответствии с нормативными документами в части безопасности;

4) следить за содержанием рабочих мест персонала согласно действующим правилам безопасности;

5) информировать персонала о любой опасности для здоровья и жизни;

6) разработать должностные инструкции (исходя из требований действующего законодательства Российской Федерации с учетом особенностей функционирования встроенных помещений) и правила внутреннего трудового распорядка, следить за их соблюдением.

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

В производственном процессе встроенных помещений не задействованы автоматизированные системы за исключением автоматического поддержания температурно-влажностного режима в помещениях на усмотрение арендатора.

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

Технологическим процессом оказания услуг (организация досуга, питания, получение консультационных, социальных услуг, обеспечение рабочими местами, продажа продовольственных товаров и пр.) вредные выбросы в атмосферу и в водные источники не производятся. Следует учесть и неорганизованные источники выбросов – от личного автотранспорта сотрудников, транспорта, доставляющего товары на реализацию, а также отвозящего твердые бытовые отходы и ливневые сточные воды с проездов и автопарковки.

Общее количество автомобилей в час пик– 4 автомобиля в час (типа Форд Транзит). Общее количество автомобилей в наиболее напряженные сутки – 15 автомобилей. Примерные данные по количеству, типу автотранспорта, времени пребывания на территории ЖК при разгрузочно/погрузочных работах приведены в таблице 9.

Взам. инв. №	
Подпись и дата	
Инв. № подл.	

Изм.	Кол.уч	Лист	№ док	Подп.	Дата

02/09-2023-РП-П-ТХ.ТЧ

Назначение	Тип а/м	Тип двигателя	Кол-во в сутки, шт.	Время пребывания, мин
Доставка продовольственных и непродовольственных товаров	Форд Транзит	Инжекторный	3-4	20
Вывоз отходов	Форд Транзит	Инжекторный	1	10
Прочие	ВАЗ	Инжекторный	10	20

Характеристики автотранспорта:

- «Форд Транзит» грузоподъемность, т - 1,4, двигатель дизельный, объем – 2,2л, мощность – 125 л.с, дизель – ДТ, расход – 7,2л на 100км.

- ВАЗ 11193 Калина 1.6 грузоподъемность, т - 0,925, двигатель инжекторный L4, объем – 1,596 л, мощность – 90 л, бензин – марка 95, расход 7,2 л на 100км.

При работе транспортных средств в атмосферный воздух выделяются следующие загрязняющие вещества: оксид углерода; углеводороды; оксиды азота (в пересчете на диоксид); диоксид серы; сажа – все выбросы из-за их малого объема считаются не опасными.

Перечень загрязняющих веществ, выбрасываемых в атмосферу в период эксплуатации объекта, представлен в таблице 10.

Таблица 10.

Код в-ва	Название вещества	Макс. выброс (г/с)	Валовый выброс (т/год)
0301	*Азота диоксид (Азот (IV) оксид)	0,0006435	0,012112
0304	*Азот (II) оксид (Азота оксид)	0,0001046	0,001968
0328	Углерод (Сажа)	0,0000605	0,000749
0330	Сера диоксид-Ангидрид сернистый	0,0002087	0,004231
0337	Углерод оксид	0,011425	0,196688
2732	Керосин (Керосин прямой перегонки; керосин дезодорированный)	0,0006071	0,009000
2704	Бензин (нефтяной, малосернистый) (в пересчете на углерод)	0,0005841	0,012634
Всего веществ: 7		0,013634	0,237382

Для ккофейни и кафе-кондитерской предусмотрен отвод сточных вод через жируловители, установленными под мойки. Система канализации выполнена с самостоятельными выпусками в существующую наружную сеть для производственных и бытовых сточных вод. Усредненный состав сточных вод кафе до очистки характеризуется показателями загрязненности, равными: 1) взвешенные вещества – 200-300 мг/л; 2) БПКполн - до 200 мг/л; 3) рН - 6,5 ... 8,5.

Экологическая безопасность должна быть обеспечена соблюдением требований охраны окружающей среды, требований к техническому состоянию и содержанию помещений, вентиляции, водоснабжению и канализации.

Подробный расчет количества выбросов в разделе ООС.

Взам. инв. №	Подпись и дата	Инв. № подл.	02/09-2023-РП-П-ТХ.ТЧ						Лист
			Изм.	Кол.уч	Лист	№ док	Подп.	Дата	26

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

Проектом приняты решения, обеспечивающие охрану окружающей среды:

- отопление - централизованное от городских тепловых сетей;
- отвод хоз. бытовых стоков - централизованный в городскую канализацию;
- отвод ливневых стоков - централизованный в городскую ливневую канализацию;
- сбор мусора - в закрытый мусоросборник с функцией отдельного сбора (контейнер) с навесом с последующим вывозом на городскую свалку;
- при разгрузке доставленной продукции двигатель автотранспорта глушится;
- установка жиросъемщиков для отвода сточных вод кафе и кофейни;
- покрытие проездов - твердое, не пылящее.

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

В целях обеспечения нормируемого санитарного состояния территории Жилого комплекса в проекте предусмотрены организационные мероприятия по сбору и вывозу мусора.

Временное хранение пищевых отходов кофейни и кафе-кондитерской организовано в баке с крышкой. По мере накопления бака в технологические перерывы его вывозят на контейнерную площадку (в том числе из бака для временного хранения отходов упаковки, размещенном в кладовой). Различные мелкие бытовые отходы, а также отходы упаковки от деятельности арендаторов, в том числе магазинов продовольственных товаров собираются по месту образования в мусорные корзины и педальные ведра с крышками с вложением одноразовых полиэтиленовых мешков и в конце рабочего дня выносят на контейнерную асфальтированную площадку, размещенную на территории объекта (1 штука) и рассчитанную для размещения контейнеров с функцией отдельного сбора мусора. Размеры площадки в плане: см. раздел ПЗУ. На площадке предусмотрены стальные ограждающие конструкции, зашитые профлистом на высоту 2000 мм. Разгрузка предусмотрена с широкой стороны.

Вывоз бытовых и пищевых отходов производится городским транспортом по договору со специализированной и лицензированной компанией по схеме ежедневного вывоза отходов.

В случае загрязнения баки, корзины и ведра для сбора отходов промываются в

Взам. инв. №	
Подпись и дата	
Инв. № подл.	

Изм.	Кол.уч	Лист	№ док	Подп.	Дата

02/09-2023-РП-П-ТХ.ТЧ

санузле, где предусмотрен поливочный кран и трап.

Замена ламп освещения в арендуемых помещениях осуществляется по договору специалистами сервисной службы, отработанные лампы немедленно после замены вывозятся персоналом сервисной службы, поэтому специальное помещение для сбора и хранения отработанных люминесцентных ламп не предусматривается. Для хранения отработанных ламп, используемых для нужд жилого комплекса, в подвальном этаже предусмотрено специальное помещение, оборудованное стеллажами и контейнерами для хранения отработанных ламп. По мере необходимости пришедшие в негодность лампы вывозятся на утилизацию по договору со специализированной организацией.

Расчет количества твердых бытовых отходов от деятельности арендаторов произведен с учетом годового и суточного количества отходов и утвержденных норм накопления отходов на территории Санкт-Петербурга №204-р от 15.12.2021г. представлен в таблице 11.

Код отходов по ФККО:

73610001305 «Пищевые отходы кухонь и организаций общественного питания несортированные» класс опасности отходов – V;

73610011725 «Непищевые отходы (мусор) кухонь и организаций общественного питания практически неопасные», класс опасности отходов – V;

73310001724 «Мусор от офисных и бытовых помещений организаций несортированный (исключая крупногабаритный)», класс опасности отходов – IV;

73310002725 «Мусор от офисных и бытовых помещений организаций практически неопасный», класс опасности отходов – V;

Таблица 11.

Расчет количества твердых бытовых отходов от деятельности ЖК

Наименование источника образования отходов	Площадь зала/кол-во сотрудников	Удельный норматив накопления твердых коммунальных отходов в сутки на 1 м ² площади торгового зала (1 сотрудника/ученика)		Расчетное накопление твердых коммунальных отходов в год	
		кг	куб. м	тонны	куб. м
Управляющая компания	2	0,631	0,0038	0,46063	2,774
Кофейня	25,82	1,370	0,007	12,91129	65,9701
Кафе-кондитерская	63,37	0,248	0,0026	5,736252	60,13813
Офисные помещения	21	0,928	0,0056	7,11312	42,924
Продовольственные магазины	175,96	0,718	0,0041	46,11384	263,3241

Взам. инв. №	
Подпись и дата	
Инв. № подл.	

Изм.	Кол.уч	Лист	№ док	Подп.	Дата

02/09-2023-РП-П-ТХ.ТЧ

Лист

28

H_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

Для исключения нерационального расхода энергетических ресурсов проектом предусмотрены различные мероприятия, такие как применение современные строительных и отделочных материалов, позволяющее сократить тепло- и энергопотери, использование энергосберегающего светодиодного освещения, отказ от применения галогеновых и люминесцентных ламп, проведение оптимизации выбора современного высокопроизводительного и качественного оборудования, электрических аппаратов, приборов, техники и режима их работы; контроль за исправностью приборов учёта используемых энергетических ресурсов, а также своевременное техническое обслуживание данных приборов в соответствии с требованиями технической документации производителей; предотвращение несанкционированного доступа в помещения установки приборов учёта используемых энергетических ресурсов, а также контроль за целостностью пломб, установленных на приборах; контроль за исправностью оборудования влияющего на энергетическую эффективность здания, а также своевременное техническое обслуживание данного оборудования в соответствии с требованиями технической документации производителей; контроль за целостностью тепловой изоляции трубопроводов и воздуховодов, а также своевременное восстановление повреждённых участков.

Для эффективного и рационального потребления воды в системах холодного и горячего водоснабжения проектом предусматривается:

- 1) Теплоизоляция трубопроводов водоснабжения;
- 2) Применение смесителей с керамическими запорными устройствами.
- 3) Применение водонагревателей с нагревательными элементами, работающих в двух режимах, с теплоизолированными корпусами, уменьшающими теплопотери и гарантирующими высокую энергоэффективность.
- 4) Оснащение систем холодного и горячего водоснабжения приборами учета (счетчиками воды), с дополнительно установленными обратными клапанами.

Взам. инв. №	
Подпись и дата	
Инв. № подл.	

Изм.	Кол.уч	Лист	№ док	Подп.	Дата

02/09-2023-РП-П-ТХ.ТЧ

H_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)

В соответствии с ФЗ №261 от 21.12.2021г. проектируемый объект жилого комплекса оборудован необходимыми приборами учета используемых энергетических ресурсов. В технологическом процессе не предусмотрено использование низкоэффективного оборудования.

При проектировании выполнены необходимые требования к элементам, конструкциям здания, к их свойствам и к используемым на объекте устройствам и технологиям, а также требования к включаемым в проектную документацию и применяемым при строительстве жилого комплекса технологиям и материалам, позволяющие исключить нерациональный расход энергетических ресурсов как в процессе строительства, так и в процессе его эксплуатации.

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

Инженерные системы и оборудование проектируемого ЖК соответствуют установленным нормам.

Проектируемые встроенные помещения комплекса обеспечены отоплением, водопроводом с подачей холодной и горячей воды, системами канализации, водостоком, системами вентиляции (приточные системы арендопригодных помещений проектом не предусматриваются), электроосвещением, электроснабжением и системами электрооборудования, системами связи и сигнализации, и т. п.

Все санитарно-техническое, технологическое и другое оборудование, приборы, мебель и инвентарь соответствуют действующим нормативно-техническим документам и эксплуатируются с соблюдением их требований. Вышедшее из строя оборудование, мебель, инвентарь подлежат срочному ремонту или замене.

Освещение помещений, сочетающее естественное и искусственное, соответствует санитарным нормам.

Мероприятия по охране труда регулируются внутренними инструкциями.

Технологический регламент является основным документом, определяющим режим и порядок проведения операций технологического процесса. Проектной

Взам. инв. №

Подпись и дата

Инв. № подл.

Изм.	Кол.уч	Лист	№ док	Подп.	Дата

02/09-2023-РП-П-ТХ.ТЧ

Лист

30

документацией не предусматривается разработка технологического регламента.

Требования к объемно-планировочным решениям

Объемно-планировочные параметры приняты унифицированными и определены функциональным зонированием, санитарно-гигиеническими, противопожарными требованиями, градостроительными соображениями и с максимальным использованием географических особенностей участка. Проектные решения приняты с соблюдением предельных параметров разрешенного строительства в соответствии с Градостроительным планом земельного участка. Объект соответствует основным видам разрешенного использования земельного участка. Отвечает высотным требованиям регламента, площадь застройки, в рамках общего баланса площади территории.

Объемно-планировочное решение помещений предусматривает поточность технологического процесса, а также исключает возможность пересечения путей движения посетителей и персонала, сырья и готовой продукции, автотранспорта и пешеходов. Подробнее планировочная структура описана в разделе АР.

При разработке проектной документации использованы следующие нормативные документы:

- СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;

- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

- СП 12.13130.2009 «Определение категорий помещений, зданий и наружных установок по взрывопожарной и пожарной опасности»;

- СП 44.13330.2011 "Административные и бытовые здания";

- СП 52.13330.2016 «Естественное и искусственное освещение»;

- СП 54.13330.2016 «Здания жилые многоквартирные»;

- СП 59.13330.2020 «Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения»;

- СП 60.13330.2020 Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха;

- СП 112.13330.2011 «Пожарная безопасность зданий и сооружений»

- СП 113.13330.2016 «Стоянки автомобилей». Актуализир. редакция СНиП 21-02-99*;

- СП 118.13330.2012 Общественные здания и сооружения. (Актуализированная

Взам. инв. №	
Подпись и дата	
Инв. № подл.	

Изм.	Кол.уч	Лист	№ док	Подп.	Дата

02/09-2023-РП-П-ТХ.ТЧ

редакция СНиП 31-06-2009, в редакции от 7 августа 2014 г);

- СП 132.13330.2011 «Обеспечение антитеррористической защищенности зданий и сооружений. Общие требования проектирования»;

- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания";

- СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий";

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (от 27.10.2020г.)

- СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;

- СанПиН 2.2.4.548-96. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- Федеральный закон № 29-ФЗ от 13 июля 2020 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральный закон № 52-ФЗ от 13.07.2020 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 30.12.2009 г. № 384-ФЗ Технический регламент о безопасности зданий и сооружений (с изменениями на 20 апреля 2021 года);

- Федеральный закон № 123-ФЗ от 30 апреля 2020 года «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»;

- Постановление Правительства РФ № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» от 15.08.97 г. (с изменениями на 4 октября 2012 года);

- Распоряжение №220-р от 16.12.2022г. «Об условиях нормативов накопления твердых коммунальных отходов на территории Санкт-Петербурга»;

- Постановление Правительства Российской Федерации № 87 от 16.02.2008 г. (с изменениями на 15 июля 2021 года) «О составе разделов проектной документации и требованиях к их содержанию»;

- ГОСТ 12.1.007-76* «Вредные вещества. Классификация и общие требования

Взам. инв. №	
Подпись и дата	
Инв. № подл.	

Изм.	Кол.уч	Лист	№ док	Подп.	Дата

02/09-2023-РП-П-ТХ.ТЧ

безопасности»;

- ГОСТ 30494-2011 «Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях»;

-ГОСТ 12.1.005—88 «Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны»;

- ГОСТ 12.1.004-91 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Пожарная безопасность. Общие требования (с Изменением N 1);

- ГОСТ Р 52113-2003 Услуги населению. Номенклатура показателей качества;

- ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования;

-ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;

- ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу;

- ГОСТ 16318–77 «Оборудование технологическое для предприятий торговли и общественного питания. Термины и определения»;

- Р 3.1.683-98 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях»;

- Р 2.2.2006-05 Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда.

Требования к отоплению и вентиляции

Производственные, вспомогательные и рабочие помещения должны быть обеспечены отоплением в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха, обеспечивающие необходимые параметры микроклимата (в зимний период в диапазоне оптимальных значений, в летний период – в диапазоне допустимых).

Система отопления должна быть запроектирована от тепловых сетей здания. Вентоборудование размещено в изолированных помещениях с применением мер по уменьшению шумности и вибрации, для прохода инженерных коммуникаций предусмотрены технологические каналы.

Приточно-вытяжная вентиляция с механическим побуждением, самостоятельная, отдельная от всех прочих систем здания выполняется силами собственника, по отдельному проекту.

Взам. инв. №	
Подпись и дата	
Инв. № подл.	

Изм.	Кол.уч	Лист	№ док	Подп.	Дата

02/09-2023-РП-П-ТХ.ТЧ

Оптимальные параметры микроклимата и уровень освещенности

Наименование помещений	Оптим. t, °С	Влаж ность , %	Скорость движения воздуха, м/с	Уровень искусств енной освещен ности, лк
Кабинет (категория 1 по ГОСТ 30494-96)	20-22	45-30	0,1	300/500
Комната персонала (категория 1 по ГОСТ 30494-96)	20-22	45-30	0,2	150
Вестибюль, коридор (категория 6 по ГОСТ 30494-96)	16-18	-	-	150
Санузел, душевая	24-26	-	0,15	75
Инвентарная, подсобное, техническое помещение, кладовая (категория 6 по ГОСТ 30494-96)	16-18	-	-	75
Зал кафе	19-21	45-30	0,2	300

Подробнее системы описаны в разделе ОВ.

Требования к силовому оборудованию и электроосвещению

Освещённость помещений принимается в соответствии с требованиями СП 52.13330.2016 «Естественное и искусственное освещение».

Во встроенной части проектируемого жилого комплекса (на 1 этаже) предусматриваются следующие виды освещения: рабочее и аварийное.

Рабочее освещение в системе общего равномерного освещения предусмотрено для общественных зон, коридоров, подсобных и административных помещений, залов и кабинетов. Аварийное освещение - для технических зон и коридоров.

На путях эвакуации устанавливаются световые указатели «выход».

Освещение помещений ЖК выполняется в соответствии с интерьерами.

Светильники общего освещения размещаются равномерно по помещению.

В качестве эвакуационного освещения используются светильники с автономными источниками питания.

Монтаж электроосвещения выполнять в соответствии с правилами устройств электроустановок ПУЭ и с рабочим проектом ЭО. Коэффициент одновременности работы электрооборудования — 0,7, коэффициент загрузки принимать в соответствии СП 31-110-2003 "Проектирование и монтаж электроустановок жилых и общественных зданий"

Подробнее система электрообеспечения описана в разделе ЭО.

Требования к водоснабжению, канализации

Качество воды в соответствии с СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации

Взам. инв. №	
Подпись и дата	
Инв. № подл.	

Изм.	Кол.уч	Лист	№ док	Подп.	Дата

02/09-2023-РП-П-ТХ.ТЧ

производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".

Холодное водоснабжение - централизованное в соответствии с ТУ от сети здания. Горячее - централизованное в соответствии с ТУ от сети здания. Резерв горячего водоснабжения – от котельной.

К раковинам для мытья рук, а также, при необходимости, к технологическому оборудованию предусмотрена подводка горячей и холодной воды, над раковинами и ваннами - смесители.

Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65 °С.

Для сетей горячего водоснабжения используются материалы, выдерживающие температуру выше 65 °С.

Подробнее системы водообеспечения и водоотведения описаны в разделе ВК.

О_1) описание и обоснование проектных решений при реализации требований, предусмотренных статьей 8 Федерального закона "О транспортной безопасности"

Проектируемый объект не является объектом транспортной инфраструктуры, а также не является объектом расположенном на земельном участке, прилегающем к объектам транспортной инфраструктуры и отнесенном в соответствии с земельным законодательством Российской Федерации к охраняемым зонам земель транспорта. Проектные решения по обеспечению транспортной безопасности не разрабатываются.

Инв. № подл.	Подпись и дата	Взам. инв. №					02/09-2023-РП-П-ТХ.ТЧ	Лист
			Изм.	Кол.уч	Лист	№ док		Подп.

Ведомость документов графической части

Обозначение	Наименование	Примечание
л. 1	План 1 этажа	

Согласовано		

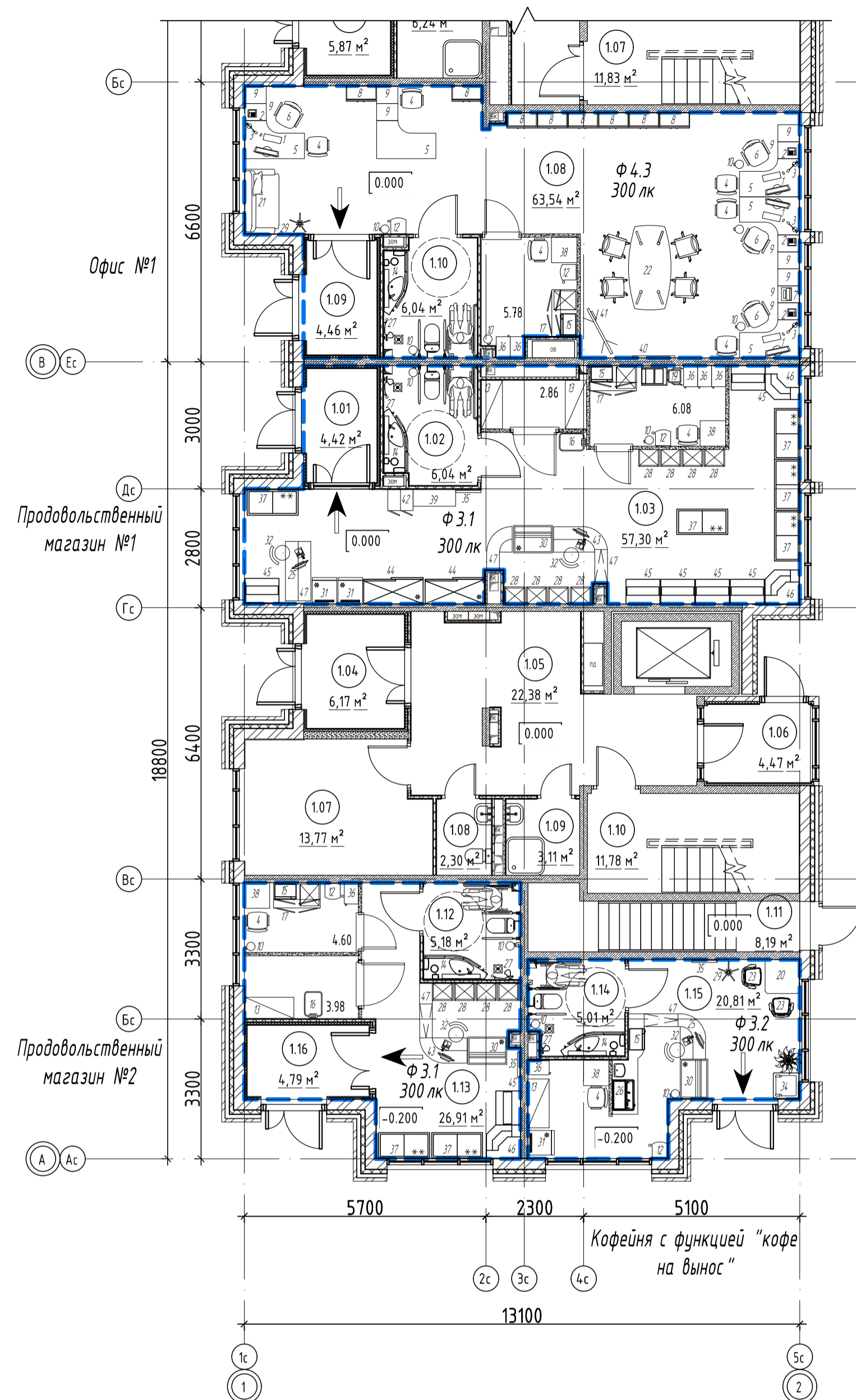
Взам. инв. №

Подпись и дата

Инв. № подл.

02/09-2023-РП-П-ТХ.ГЧ						
Изм.	Кол.уч	Лист	№док	Подп.	Дата	
Разраб.		Соловьева				
Н. контр.		Скорубская				
Ведомость документов графической части				Стадия	Лист	Листов
				П	1	1
				Проектное Бюро¹		

Фрагмент плана в осях 1/2-А/В



Экспликация помещений 1 этажа

Номер пом.	Наименование	Площадь, м²	Кат. пом.
№1.1			
1.01	Тамбур	4,42	
1.02	Санузел в т.ч. МГН	6,04	
1.03	Организация торговли	57,30	
1.04	Тамбур	6,17	
1.05	Лифтовой холл	22,38	
1.06	Тамбур	4,47	
1.07	Колясочная	13,77	
1.08	С/у	2,30	
1.09	ПУИ	3,11	В4
1.10	ЛК	11,78	
1.11	Выход из подвала	8,19	
1.12	Санузел в т.ч. МГН	5,18	
1.13	Организация торговли	26,91	
1.14	Санузел в т.ч. МГН	5,01	
1.15	Организация общественного питания	20,81	
1.16	Тамбур	4,79	
№1.2			
1.01	Офисы	57,84	
1.02	Тамбур	4,55	
1.03	Санузел в т.ч. МГН	5,26	
1.04	Тамбур	4,47	
1.05	Лифтовой холл	22,95	
1.06	Тамбур	6,29	
1.07	ЛК	11,77	
1.08	ПУИ	3,78	В4
1.09	С/у	2,41	
1.10	Колясочная	13,18	
1.11	Выход из подвала	7,18	
1.12	Санузел в т.ч. МГН	5,18	
1.13	Организация общественного питания	53,31	
1.14	Тамбур	4,88	
№2.1			
1.01	Колясочная	13,03	

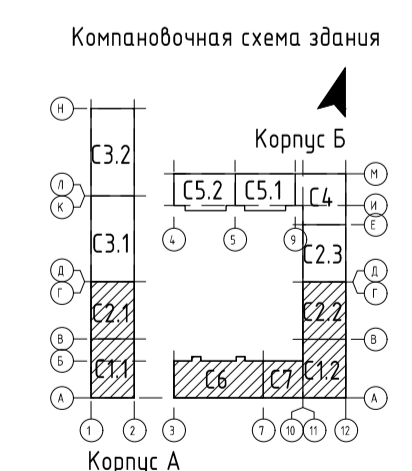
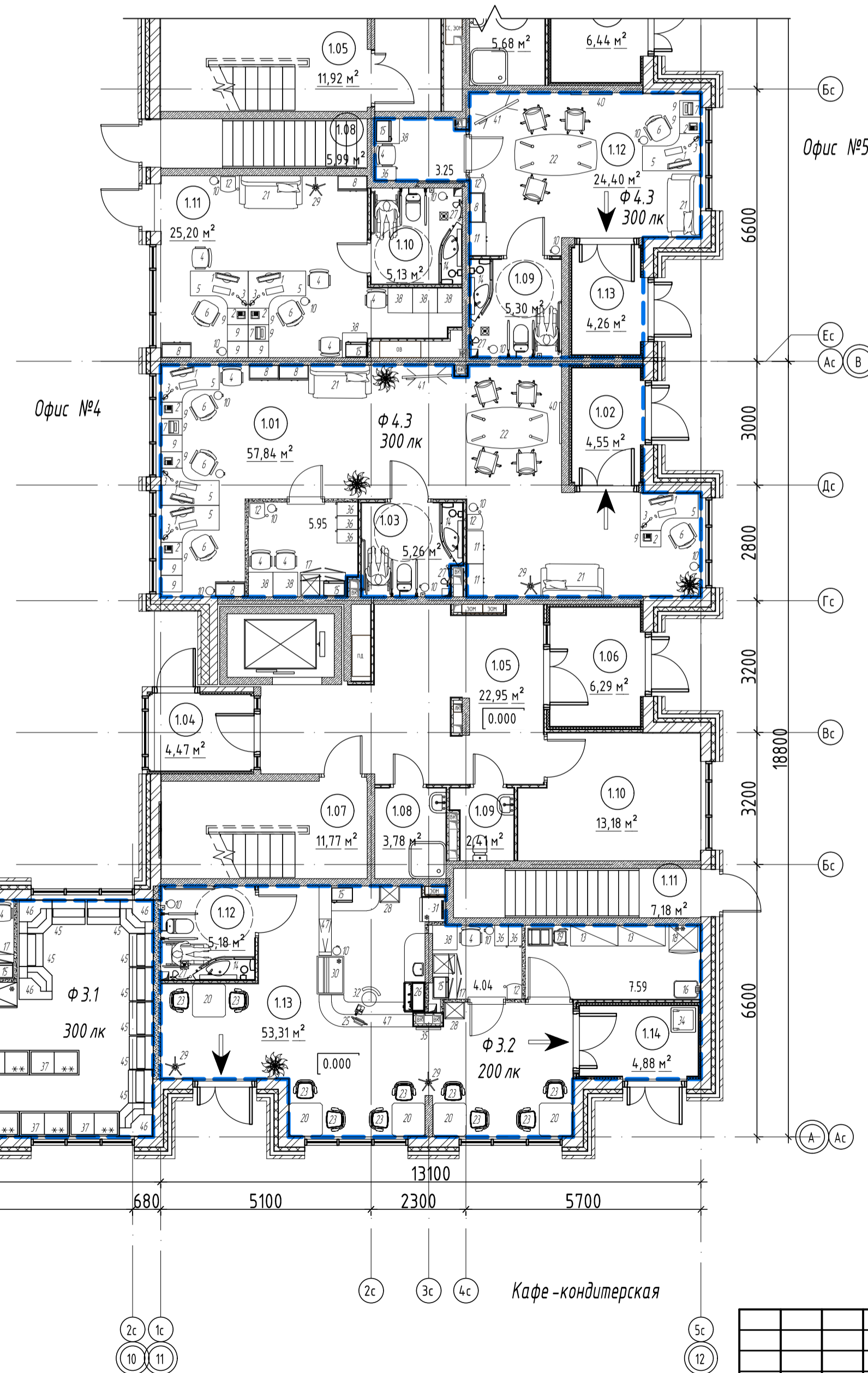
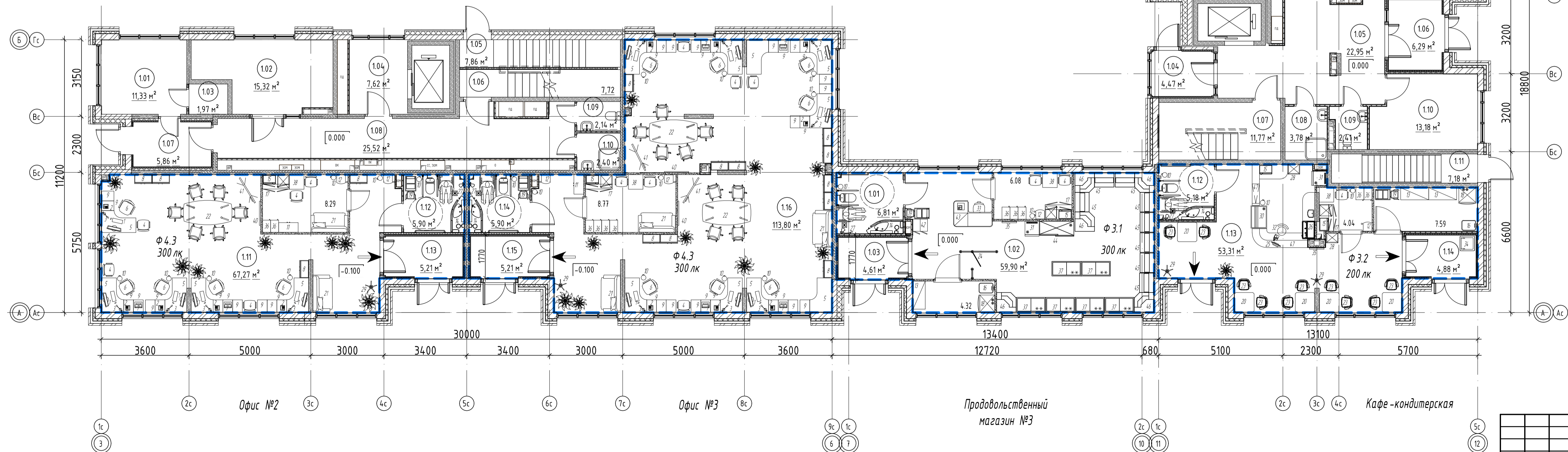
Экспликация помещений 1 этажа

Номер пом.	Наименование	Площадь, м²	Кат. пом.
1.02	С/у	3,10	
1.03	Лифтовой холл	36,68	
1.04	Тамбур	4,47	
1.05	Тамбур	5,87	
1.06	ПУИ	6,24	В4
1.07	ЛК	11,83	
1.08	Офисы	63,54	
1.09	Тамбур	4,47	
№3.2			
1.01	МОП	13,96	
1.02	Колясочная	21,49	
1.03	ПУИ	3,05	В4
1.04	С/у	2,44	
1.05	Лифтовой холл	40,16	
1.06	Выход из подвала	5,98	
1.07	Тамбур	4,47	
1.08	Тамбур	6,26	
1.09	ЛК	11,78	
№4			
1.01	МОП	12,35	
1.02	Колясочная	33,52	
1.03	Тамбур	8,22	
1.04	Лифтовой холл	28,06	
1.05	ЛК	11,59	
1.06	ПУИ	4,57	В4
1.07	С/у	3,34	
1.08	Тамбур	6,53	
№5.1			
1.01	Колясочная	15,29	
1.02	Тамбур	6,33	
1.03	Лифтовой холл	9,48	
1.04	Выход из подвала	6,12	
1.05	ЛК	6,12	
1.06	МОП	44,52	
1.07	С/у	2,75	
1.08	ПУИ	3,33	В4
1.09	Тамбур	6,79	
№5.2			
1.01	Выход из подвала	6,12	
1.02	ЛК	6,12	
1.03	Лифтовой холл	9,53	
1.04	Тамбур	6,33	
1.05	Колясочная	15,29	
1.06	МОП	44,51	
1.07	С/у	2,75	
1.08	ПУИ	3,33	В4
1.09	Тамбур	6,79	
№6			
1.01	Диспетчерская	11,33	
1.02	Колясочная	15,32	
1.03	С/у	1,97	
1.04	Лифтовой холл	7,62	
1.05	Выход из подвала	7,82	
1.06	ЛК	7,72	
1.07	Тамбур	5,86	
1.08	МОП	25,52	
1.09	С/у	2,14	
1.10	ПУИ	2,40	В4
1.11	Офисы	67,27	
1.12	Санузел в т.ч. МГН	5,90	
1.13	Тамбур	5,21	
1.14	Санузел в т.ч. МГН	5,90	
1.15	Тамбур	5,21	
1.16	Организация торговли	113,80	
№7			
1.01	Санузел в т.ч. МГН	6,81	
1.02	Организация торговли	59,90	
1.03	Тамбур	4,61	
		1680,85	

Экспликация помещений 1 этажа

Номер пом.	Наименование	Площадь, м²	Кат. пом.
1.04	ПУИ	2,57	В4
1.05	Колясочная	17,75	
1.06	Лифтовой холл	33,08	
1.07	Тамбур	6,65	
1.08	ЛК	11,78	
1.09	Тамбур	4,47	
№3.2			
1.01	МОП	13,96	
1.02	Колясочная	21,49	
1.03	ПУИ	3,05	В4
1.04	С/у	2,44	
1.05	Лифтовой холл	40,16	
1.06	Выход из подвала	5,98	
1.07	Тамбур	4,47	
1.08	Тамбур	6,26	
1.09	ЛК	11,78	
№4			
1.01	МОП	12,35	
1.02	Колясочная	33,52	
1.03	Тамбур	8,22	
1.04	Лифтовой холл	28,06	
1.05	ЛК	11,59	
1.06	ПУИ	4,57	В4
1.07	С/у	3,34	
1.08	Тамбур	6,53	
№5.1			
1.01	Колясочная	15,29	
1.02	Тамбур	6,33	
1.03	Лифтовой холл	9,48	
1.04	Выход из подвала	6,12	
1.05	ЛК	6,12	
1.06	МОП	44,52	
1.07	С/у	2,75	
1.08	ПУИ	3,33	В4
1.09	Тамбур	6,82	
№5.2			
1.01	Выход из подвала	6,12	
1.02	ЛК	6,12	
1.03	Лифтовой холл	9,53	
1.04	Тамбур	6,33	
1.05	Колясочная	15,29	
1.06	МОП	44,51	
1.07	С/у	2,75	
1.08	ПУИ	3,33	В4
1.09	Тамбур	6,79	
№6			
1.01	Диспетчерская	11,33	
1.02	Колясочная	15,32	
1.03	С/у	1,97	
1.04	Лифтовой холл	7,62	
1.05	Выход из подвала	7,82	
1.06	ЛК	7,72	
1.07	Тамбур	5,86	
1.08	МОП	25,52	
1.09	С/у	2,14	
1.10	ПУИ	2,40	В4
1.11	Офисы	67,27	
1.12	Санузел в т.ч. МГН	5,90	
1.13	Тамбур	5,21	
1.14	Санузел в т.ч. МГН	5,90	
1.15	Тамбур	5,21	
1.16	Организация торговли	113,80	
№7			
1.01	Санузел в т.ч. МГН	6,81	
1.02	Организация торговли	59,90	
1.03	Тамбур	4,61	
		1680,85	

Фрагмент плана в осях 3/12-А/В



			02/09-2023-01-П-ТХГЧ		
			Российская Федерация, Ленинградская область, Ломоносовский муниципальный район, Аннинское городское поселение, ст. Новостое		
Изм.	Кол. уч.	Лист	№ док.	Подп.	Дата
Разработ.	Соловьева				
И. контр.	Коробочкина				
			«Жилой комплекс, первая очередь строительства», на земельном участке с кадастровым номером: 4716/05010017788		
			Статус		
			Лист		
			Листов		
			П		
			02		
			План 1 этажа		
			Проектное Бюро		
			Формат А1		

Поз.	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код продукции	Поставщик	Ед. измерения	Количество	Масса 1 ед., кг	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	МОНОБЛОК 21,5", Э: 220В/50Гц/0,65кВт, мышь, клавиатура	90pt0261-m08340	ASUS A6432UAK	Ситилинк	шт.	23	4.8	
2	Телефон беспроводной, адаптер для сети переменного тока/S003AIV0600040, Э: 220В/50Гц/0.005кВт	7984725	KX-TGE110RU	Panasonic	шт.	23	0.3	
3	Лампа настольная на подставке, Э: 220В/50Гц/0.04кВт	60035069	ЭРА N-214-E27	Ситилинк	шт.	23	1.2	
4	Стул мягкий металлокаркас, сукно, 540x580x810 мм	2380-205	ИЗО	Фабрика Уюта	шт.	31		
5	Стол письменный угловой, 1400(600)x900(500)x750 мм, правый/левый	0930-151	«Менеджер» С9-14	Фабрика Уюта	шт.	26		
6	Кресло, ткань, механизм качания ТГ, регулировка по высоте, 680x750x1070 мм	0270-355	«Менеджер» PL	Фабрика Уюта	шт.	23		
7	МФУ лазерное монохромное (А4, принтер/сканер/копир), Э:220В/50Гц/0,37кВт	1152205	Pantum M6500	Ситилинк	шт.	10	7.5	
8	Шкаф для документов, прозрачное стекло, 720*370*1960мм	0930-34	«Менеджер» Ш-02+ДШК-02+МДС-02	Фабрика Уюта	шт.	28		
9	Тумба подкатная, 3 ящика (+крышка) с нишей, 400x600x750 мм	0930-157	«Менеджер» Т-04/1	Фабрика Уюта	шт.	62		
10	Ведро педальное, пласт., 19 л	392942	М-пластика	Комус	шт.	48	0,5	
11	Шкаф для одежды двух дверный, 720*360*1960мм	0930-37	«Менеджер» Ш-01+ДШ-01/02	Фабрика Уюта	шт.	5		
12	Кулер для питьевой воды с держателем одноразовых стаканов, 360x380x1050 мм, Э: 220В/50Гц/0,5кВт		С10-LXPM	Ecotronic	шт.	15	25	
13	Стеллаж производственный, металл AISI 430, каркас профиль 20x40, 4 полки, сварной, 1150*500*1800мм		СтППр 15/5	«Финист», Россия	шт.	7	35.75	Нагрузка на полку 140 кг, на секцию до 650 кг
14	Тумба-рукомойник для МГН со шкафом для хранения уборочного инвентаря			Торговая сеть	шт.	11		
15	Микроволновая печь, цвет черный, 20л, 700 Вт, переключатели - сенсор, дисплей, 455*284*312мм, Э: 220В/50Гц/0,7кВт		MS2042DARB	LG, Корея	шт.	12	10.9	
16	Весы электронные напольные, 150 кг, 800x600x920 мм, Э: 220В/50Гц/0.006кВт		ТВ-М-150.2-А3	Масса-К, Россия	шт.	4	40	

ООО «Специализированный застройщик «Новый дом»

02/09-2023-РП-П-ТХ.СО

Российская Федерация, Ленинградская область, Ломоносовский муниципальный район, Аннинское городское поселение, гп. Новоселье

Изм.	Колуч	Лист	Недок	Подп.	Дата
Разработал	Соловьева				13.12.23
Проверил	Соловьева				13.12.23
Н. контр	Скорубская				13.12.23
ГИП	Корольков				13.12.23

«Жилой комплекс, первая очередь строительства», на земельном участке

Стадия	Лист	Листов
П	1	3

Спецификация оборудования и мебели

**Проектное
Бюро¹**

Поз.	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код продукции	Поставщик	Ед. измерения	Количество	Масса 1 ед., кг	Примечание
17	Офисная мини-кухня с раковиной и встроенным холодильником, 1100x600x2180 мм	1100-FIT-01	FIT-01	Фабрика Уюта	шт.	8		
18	Шкаф холодильный, внутренний объем 500л, температурный режим -5...+5°C, верхнее расположение блока, динамический тип охлаждения, 697*695*1960 мм, замок, подсветка, педаль, Э: 220В/50Гц/0,4кВт		CV105-Sm	Polair, Россия	шт.	2	95	
19	Тележка для уборочного инвентаря, набор аксессуаров, 2 ведра с отжимом, 460x740x1220 мм	00-00004350		Торговая сеть	шт.	5		
20	Стол 800x800x900, центральная опора			Торговая сеть		6		
21	Диван офисный двухместный, кожзам, 1520*800*850мм	0330-11-3	Клерк 3	Фабрика Уюта	шт.	10	10	
22	Стол для переговоров, 6 стульев, 2000x1000x750 мм	540-844	«Dioni» DCT 2211	Фабрика Уюта	шт.	6		
23	Кресло для посетителя			Торговая сеть	шт.	12		
24	Стойка по системе «Джокер» с турникетом, 1 створка, монтаж и габариты по месту			Торговые сети	шт.	1		
25	Электронный смарт-терминал, касса, Э: 220В/50Гц/0.1кВт			Торговая сеть	шт.	2	2.1	
26	Кофемашинка полуавтоматическая, 70 чашек/час, нагрев воды, 530x450x640 мм, Э: 220В/50Гц/3,6кВт		S1	Gufo, Россия	шт.	2	11.5	Водопотребление 0,004м3/ч
27	Душирующее устройство, лейка, смеситель, настенное крепление			Торговая сеть	шт.	11		См. раздел ВК
28	Витрина холодильная внутренний объем 100л, температурный режим +4...+10°C, 3 полки, замок, подсветка, 485*400*1050 мм, Э: 220В/50Гц/0,22кВт	123739	VRC 100	НІСOLD, Россия	шт.	14	55	
29	Вешалка металлическая, 8 крючков, 470x470x1830 мм	224-220	У-910	Фабрика Уюта	шт.	8		
30	Витрина охлаждаемая, 920x650x1265 мм, Э: 220В/50Гц/0.65кВт		КС70 VM 0,9-1	Полус, Россия	шт.	4	125	
31	Холодильник витринный, внутренний объем 290л, температурный режим +1...+10°C, подсветка, 580x620x1450 мм, Э: 220В/50Гц/0.15кВт		Б290	Бирюса, Россия	шт.	5	57	
32	Стул, крутящийся, регулировка, 520x450x810(1030) мм	2510-036	«Орион» WX1152	Фабрика Уюта	шт.	5		
33	Рабочая поверхность стола выполнена из текстурированной нержавеющей стали, 1600x1070x905 мм, стул крутящийся		КМ10А	Торговая сеть	шт.	1		
34	Контейнер-бак для отходов с крышкой, колеса, 240л	626415		Комус	шт.	2		
35	Облучатель-рециркулятор бактерицидный, 2-х ламповый, металлический корпус, производительность 90м3/ч, 1170x175x110 мм, Э: 220В/50Гц/0.075кВт		СН211-130	Армед, Россия	шт.	5	4.5	

Изм.	Колуч	Лист	№	Подп.	Дата

02/09-2023-РП-П-ТХ.СО

Лист

2

Поз.	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код продукции	Поставщик	Ед. измерения	Количество	Масса 1 ед., кг	Примечание
36	Шкаф гардеробный, металлический с замком, 300x500x1500 мм	840-125	ШГ 11315	Фабрика Уюта	шт.	22	20.6	
37	Ларь морозильный с гнутым стеклом, температурный режим -18...-25°C, внутренний объем 330л, 4 колеса, 1200x600x815 мм, Э: 220В/50Гц/0.2кВт	055929	МЛГ 400	«Снеж», Россия	шт.	13	64	
38	Стол обеденный, 600x600x750 мм	1100-497	«Slim System» С.СП-1.1	Фабрика Уюта	шт.	15		
39	Стол фасовочный, 400x1000			Торговая сеть	шт.	1		
40	Доска магнитно-маркерная 1000x750 мм, в алюминиевой рамке, с полочкой.	2300-114	ДК 116	Фабрика Уюта	шт.	6	2,2	
41	Доска передвижная, поворотная, металл, 1500x1000 мм	2300-146	ДП 126	Фабрика Уюта	шт.	6		
42	Камера хранения, 8 ячеек, ключевые замки, блокираторы, вентиляция, 600x500x1850 мм	840-507	28300	Фабрика Уюта	шт.	2		
43	Аппарат кассовый с ящиком для денег, Э: 220В/50Гц/0,015кВт		АМС-100К	Торговые сети	шт.	4	9	
44	Шкаф для напитков, внутренний объем 1400л, температурный режим +1...+10°C, динамический тип охлаждения, 1402*945*1960 мм, подсветка, 2 двери купе, Э: 220В/50Гц/0,6кВт		DM 114Sd-S, Версия 2.0	Polair, Россия	шт.	3	205	
45	Стеллаж пристенный, основание 500 мм, 2 полки 400 мм, 2 полки 300 мм, комплектуется различным количеством полок, ценникодержателем, ограждениями, 800x580x2230 мм		СК-80	Русь, Россия	шт.	15	61	Максимальная нагрузка 500 кг
46	Стеллаж угловой внутренний, основание 500 мм, 2 полки 400 мм, 2 полки 300 мм, комплектуется различным количеством полок, ценникодержателем, ограждениями, 800x800x2230 мм		СКУ-80	Русь, Россия	шт.	8	60	Максимальная нагрузка 400 кг
47	Стойка-столешница из стойких материалов, со/без встроенной мойкой, угловая/прямая, габариты по месту, откидная панель 2 уровня, встроенные шкафы			Торговая сеть	шт.	7		Индивидуальное изготовление

Примечания:

1. Оборудование и мебель могут быть заменены на аналогичные по своим характеристикам и функциям.
2. Мебель, размещаемая в кабинетах, должна быть выполнена в единой цветовой гамме согласно дизайн-проекту.
3. Конструкция мебели должна учитывать повышенные эксплуатационные нагрузки.
4. При заключении договоров на поставку оборудования и мебели должны быть поручены необходимые сертификаты соответствия и гигиенические сертификаты.
5. Представленное оборудование носит рекомендательный характер. Закупка, оснащение, подключение выполняется силами арендатора/собственника по отдельному дизайн-проекту.

Изм.	Колуч.	Лист	№	Подп.	Дата

02/09-2023-РП-П-ТХ.СО

Лист

3