

СОГЛАСОВАНО:

Генеральный менеджер

В.В. Мякота

«10» февраля 2021 г.

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**  
На разработку проекта строительства Банкет Холла  
в отеле «Изумрудный лес»

Москва 2021 г.

1.	Общее описание объекта
	Наименование объектов «КСБ»
	Функциональное назначение Банкет Холл на территории гостиницы
	Адрес объекта

	Вид строительства	Строительство Банкет Холла
	Категория комфортности	5*
	Основные технико-экономические показатели	<p>Здание запроектировать с комбинированной этажностью:</p> <p>Основная банкетная часть – 1 этаж;</p> <p>Кухня и сопутствующие инженерные помещения (тепловой пункт. Вентиляционные, узел ввода воды, кондиционирование, серверная, канализация, зона погрузки-разгрузки продуктов питания) - цокольный (подвальный) этаж + 2 этаж.</p> <p>Высоту помещений первого этажа принять: -центральная часть – до 9м м., высота технических и административных помещений – 3.6 м.,</p> <p>Основные показатели (площади помещений, высоты, ширины проемов и проч.) определить проектом.</p>
	Перечень основных требований	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Использовать негорючие отделочные материалы и, особенно, напольное покрытие</li> <li>• Предусмотреть систему вентиляции, позволяющую использовать различные машины задымления при создании спецэффектов</li> <li>• Оснастить все помещения современными автоматическими системами пожаротушения</li> <li>• Предусмотреть устройство 3 (трех) переговорных комнат площадью по 60 м<sup>2</sup> каждая.</li> <li>• Предусмотреть помещение для размещения и хранения мультимедийного оборудования (операторская)</li> <li>• При входе Ресепшен и Лобби бар до входа в банкетное зало, с зоной отдыха и сбора гостей.</li> <li>• Выходы с банкетного зала в бэк-зону, кухню и мойку, дебаркадер.</li> <li>• Багажную комнату</li> <li>• Комнату для хранения кофров/ музыкальных инструментов/ сценического оборудования /для тех райдеров</li> <li>• Комнату хранения глажки банкетного текстиля. От 1500 скатерей и 2000 текстильных салфеток.</li> <li>• Комнату-склад для хранения посуды, стекла и приборов на посадку в 500 человек. Около 3000 ед.</li> <li>• Звукоизоляция для проведения одновременно разноплановых мероприятий. Если будет предусмотрено зоны разделение.</li> <li>• Вип комнаты для артистов /отдельно от групповых гримерок (Гримерные комнаты с прямым выходом на сцену и наличием санузлов!)</li> <li>• Учесть наличие Проходной зона для артистов не с центрального входа.</li> <li>• Паркинг</li> <li>• Многофункциональный зал: шведская линия проведение завтраков/банкетный зал.</li> <li>• Обеспечить возможность зонального освещения и диммирования</li> <li>• Предусмотреть сценарий света сцены</li> <li>• Учесть наличие танцпола (условного по площадям)</li> <li>• Предусмотреть подсобную зону бара с удобным доступом в доготовочное производство. Желательно спроектировать общий бек для лобби и бара внутри холла.</li> <li>• Помещения для хранения мебели/ столы/ стулья и т д – 200 м<sup>2</sup></li> <li>• Помещение для склада напитков 50 м<sup>2</sup></li> <li>• Предусмотреть установку шведской линии, (разбить шведскую линию на зоны: горячая станция, холодная станция, кондитерская и выпечка, напитки холодные и горячие)</li> <li>• Предусмотреть остров трансформер для кухни, яичная станция с усиленной вытяжкой.</li> <li>• Предусмотреть зону для проведения мастер-классов с шеф-тейблом-50 м<sup>2</sup></li> <li>• Считаю рациональным перенести туда службу рум сервиса и</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• разгрузить кухню и подсобку библиотеки</li> <li>• Буфетные линии на завтраке развести по разным зонам, чтобы избежать скопления людей</li> <li>• Офисные помещения возможны в формате open спейс общей площадью от 25 м<sup>2</sup></li> <li>• Зал для завтраков лучше разместить ближе к входу, откуда заходят гости, чтобы у них было меньше возможности заблудиться</li> <li>• Между залами должны быть стенки - трансформеры</li> <li>• Необходимо предусмотреть шумоизоляцию</li> <li>• Проход в зону завтрака не должен проходить через другие залы, которые можно параллельно готовить к мероприятиям</li> <li>• Туалеты должны быть расположены в разных крыльях, чтобы гостям не надо было обходить все здание изнутри</li> <li>• Требуются раздевалки для персонала минимум на 30 человек (включая аутсорс).</li> <li>• Требуется встроенная система звукоусиления в каждый зал чтобы могла, как и едино работать так и по отдельности,</li> <li>• Требуются подвесные проекторы, а также экраны опускающиеся на пультах</li> <li>• Обязательно диммерный, желтый ресторанный свет.</li> <li>• Столовая для персонала на 50 человек, чтобы была возможность кормить там персонал с ближайших рабочих зон</li> <li>• Предусмотреть дополнительно 4 подсобных помещения по 40 м<sup>2</sup></li> <li>• предусмотреть разделение входов-выходов и разделение маршрутов для персонала и для гостей без пересечения потоков.</li> <li>•</li> </ul>
	<b>Банquet Холл, для проведения групповых мероприятий (свадьбы, банкеты и т.п.)</b>	<b>Фундаментальный, для круглогодичного (всесезонного) использования</b>
	<b>Входная группа</b>	- предусмотреть проектом размещение логотипа Cosmos Collection Izumrudny Les и/или название Банкет Холла, а также обозначения входной группы словом «Вход»
	<b>Функциональное назначение</b>	<p>Многофункциональный зал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Завтраки Шведский стол (мин 400п/м 200room*2рах*0.8occ%=320seat)</li> <li>• Зал для проведения банкетных мероприятий (НГ, свадьбы и т.п.) Банкетная рассадка не более 500п/м</li> </ul>
	<b>Банquet Холл, основной многофункциональный зал</b>	Общая площадь многофункционального зала с одноразовой посадкой. Не менее 500 п/м (при банкетной рассадке), застройкой сцены размером не менее 8x6 м. и танцполом размером не менее 100 м <sup>2</sup> . Предусмотреть трансформацию основного зала <u>на 4 (3) отдельных</u> звукоизолированных зала, с отдельными входами и выходами на террасу и к сан узлам и prefunction (лобби зона) зоне, (гостевые и персонал); Выход с банкетного зала в бэк-зону, кухню, и мойку.
	<b>Лобби бар</b>	Предусмотреть Лобби зону перед входом в банкетный зал, для проведения фуршетов, выставок, переход с лобби зоны на террасу, из лобби зоны должен быть вход/выход в каждый отдельный зал в случае трансформации на 4(3) отдельных зал ресепшен.
	<b>Терраса Банкет Холла (Лаундж зона) Дополнить информацию</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- предусмотреть проектом террасу по всему периметру и навесом над зоной посадочных мест, второй свет не делать, терраса д/б в уровень с посадкой. Тип ограждения определить проектом в соответствии с общей стилистикой здания.</li> <li>- Кол-во посад. мест террасы – Предусмотреть максимальное количеством посадочных мест но не менее-100 п/м</li> </ul>

Визуальный пример здания Банкет Холла



	<b>Напольное покрытие в залах</b>	Керамогранит стилизованный под дерево либо инженерная доска. Поверхность не скользящая, износостойкая.
	<b>Конструкция Банкет холла в гостевой зоне</b>	Конструкция должна быть с панорамными видом, раздвижными окнами.
	<b>Освещение</b>	<p>Обеспечить возможность зонального освещения и диммирование. Предусмотреть сценарий света (утро/день/вечер), предусмотреть возможность позонного включения/выключения освещения, даже если зоны не разделены стеной.</p> <p>Предусмотреть уличное архитектурное освещение, а также выводы электричества под крышей для крепления временного декоративного оформления, выводы электричества на здании с целью установки дополнительного временного декора.</p> <p>Предусмотреть в зале за пространством сцены двусторонние силовые розетки для возможности подключения дополнительного электрогенератора, установленного на улице.</p>
	<b>Оборудование</b>	<p>Предусмотреть подключение и возможность установки различного оборудования в гостевых залах (напольное, настенное, потолочное), под мероприятия заказчиков. Предусмотреть подвесы в потолке для крепления светового и звукового оборудования, а также настенное крепление для выставочных подвесов, как в основном зале, так и в лобби.</p> <p>Предусмотреть наличие розеток в полу скрытого монтажа, не менее 2 шт на каждые 50 м<sup>2</sup> площади пола.</p>
	<b>Декор для мероприятия</b>	Предусмотреть усиление конструкции помещений зала, для возможности установки различных вариантов декора под мероприятия заказчиков (настенное, потолочное)
	<b>Зона танцпола</b>	Учесть дополнительную площадь зала для танцпола/анимации/артистов.
	<b>Сцена</b>	Определить проектом и предложить заказчику Мобильную конструкцию сцены + с установкой Экранов для трансляций. стационарным звуковым и световым оборудованием карман для складирования сценического оборудования. Определить проектом и предложить заказчику мобильную конструкцию сцены, размером не менее 8x6 м и высотой

		40/60 см., включающую в себя сценический подиум, регулируемый по высоте, лестницы, бесшовный светодиодный экран-задник, размером не менее 5x3 м., конструктив для подвеса экрана над сценой на уровне не менее 60 см, а также каше экрана; стационарным звуковым и световым оборудованием. Предусмотреть дополнительные дублирующие ЖК-экраны, размером не менее 52 дюймов, расположенные по периметру банкетного зала (не менее 4-х штук). Необходимо предусмотреть карман для складирования сценического оборудования.
	<b>Мониторная (пультовая)</b>	Определить проектом и предложить заказчику помещение для управления конференцией: пультовая, свето - звуковая комната. Отдельно предусмотреть помещение для переводчиков синхронистов макс. 4 чел.
	<b>Бар</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Предусмотреть установку стационарной барной стойки, с логистикой обслуживания всех залов.</li> <li>В зоне бара предусмотреть возможность подведения воды и электричества, для подключения оборудования;</li> <li>- Предусмотреть подсобную зону бара с удобным доступом в доготовочное производство .</li> </ul> <p>Мин. длина барной стойки – не менее 3-4 м.</p>
	<b>Шведская линия</b>	<p>Предусмотреть установку шведской линии, не менее 31 м в длину, ширина 1,5м (разбить шведскую линию на зоны: горячая станция-10м, холодная станция-8 м, кондитерская и выпечка-5м, напитки холодные и горячие-8 м).</p> <p>Предусмотреть остров трансформер для кухни, яичная станция с усиленной вытяжкой. Длина острова 4м.</p>
	<b>Производство доготовочной кухни на п/ф.</b>	<p>Необходимы цеха производства:</p> <p>Заготовочные и складские помещения разместить на -1 этаже(цоколь) по нижеуказанным критериям.</p> <p>Холодный цех, кондитерский цех, горячий цех-разместить в непосредственной близости к гостевому залу и залу проведения завтраков. Раздачи данных цехов разместить в одну линию для удобной отдачи блюд во время крупных мероприятий.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Холодный цех с камерой хранения +65 м<sup>2</sup></li> <li>✓ Горячий цех с камерой хранения +100 м<sup>2</sup></li> <li>✓ Кондитерский и пекарский цех с камерой +и- 130м<sup>2</sup></li> <li>✓ Цех обработки корнеплодов с камерой хранения-30 м<sup>2</sup></li> <li>✓ Цех первичной обработки овощей и фруктов с камерой хранения- 40 м<sup>2</sup></li> <li>✓ Заготовочные цех куриный со сквозной камерой + и – 20м<sup>2</sup></li> <li>✓ Заготовочный цех рыбный со сквозной камерой + и – 30 м<sup>2</sup></li> <li>✓ Заготовочный цех мясной со сквозной камерой + и – 40 м<sup>2</sup></li> <li>✓ Склад сухих продуктов-35м<sup>2</sup></li> <li>✓ Склад инвентаря-15 м<sup>2</sup></li> <li>✓ Склад для хранения крупногабаритного кухонного оборудования-25 м<sup>2</sup></li> <li>✓ Камера гастрономии и молочной продукции-20 м<sup>2</sup></li> <li>✓ Камера готовой продукции-20 м<sup>2</sup></li> <li>✓ Мойка кухонного инвентаря-25 м<sup>2</sup></li> <li>✓ Цех обработки яиц-7 м<sup>2</sup></li> <li>✓ <u>Продумать возможность прямого прохода к линии раздачи</u></li> <li>✓ Мойка посуды стекла (белая мойка) с расчетом на 400 п\мест</li> <li>✓ С соблюдением СанПин норм с потоками чистой и грязной посуды</li> <li>✓ Склад для хранения Чистой посуды</li> <li>✓ Склад для хранения барной продукции.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Раздевалка персонала (повара 15 чел, сервис 15чел.)</li> <li>✓ Туалетные комнаты муж/жен-4 шт</li> <li>✓ Холодильная камера хранения пищевых отходов с поливочным краном</li> <li>✓ Зона для контейнера с не пищевыми отходами</li> <li>✓ Предусмотреть Зону работы официантов (натирка посуды, стеллажи закрытые и открытые для посуды и прочего) и <u>удобство прохода к мойке посуды</u>. Размещение стеллажей для посуды и инвентаря</li> <li>✓ Административный кабинет с расчётом на 7-8 чел.</li> <li>✓ КУИ</li> <li>✓ Предусмотреть зону для проведения мастер-классов с шефом тайблом-50 м2</li> </ul>
	<b>Зона для заезда авто</b>	Предусмотреть зону для заезда авто, в случае автомобильных выставок
	<b>Помещения для хранения «складируемой» мебели/текстиля/оборудования</b>	Предложить варианты размещения и перемещения мебели и оборудования (подъемник) помещение для складирования сценического анимационного оборудования
	<b>Артисты/Анимация</b>	Предусмотреть две гримёрных комнаты с отдельным санузлом и прямым выходом на сцену
	<b>Гардеробная и Холл для гостей</b>	Вешала, зеркало, туалетный столик, банкетка/диван
	<b>Туалетные комнаты</b>	Предусмотреть размещение гостевых туалетных комнат
	<b>Раздельные пути подъезда</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Гостевой парадный, оборудованный кольцевым разворотом и местом для временной стоянки клуб-каров</li> <li>Служебный: стаф, кухня, инженерия;</li> <li>- Для разгрузки и погрузки (реквизит, техника и т.д.).</li> </ul> <p>Предусмотреть пожарный объездной проезд вокруг здания.</p>
	<b>Логистика обслуживания</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Предусмотреть гладкие подъездные дорожки для транспортировки оборудования и тележек с посудой</li> <li>- Отдельный вход/выход персонала</li> </ul>
	<b>Прилегающая Территория</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Предусмотреть установку лавочек и мусорных урн;</li> <li>• Благоустройство прилегающей территории;</li> <li>• Предусмотреть на фасаде точки подключения сезонных осветительных приборов (декораций).</li> </ul>
	<b>Дополнительная Мебель для залов</b>	Банкетные и фуршетные складные столы, стулья, подсобные станции официантов, мебель для завтраков (столы для завтраков мин размер 90*90 см).

<b>Стадийность проектирования</b>	<p>Двухстадийное:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. «Проектная документация».</li> <li>2. «Рабочая документация».</li> </ol> <p><b>Проектная документация</b></p> <p>В следующем объеме, в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 16 февраля 2008 г. №87 «о составе разделов проектной документации и требованиях к их содержанию»:</p> <p>ПЗ (Пояснительная записка) ПЗУ (Планировочная схема участка) АР (Архитектурные решения) КР (Конструктивные решения)</p>
-----------------------------------	---

	<p>ИОС1-ЭР (Система электроснабжения)      ИОС2-В (Система водоснабжения)      ИОС3-К (Система водоотведения)      ИОС4-ОВиК (Отопление, вентиляция, кондиционирование, тепловые сети)      ИОС5-СС (Сети связи)</p> <p>ИОС7-ТХ (Технологические решения)      ОДИ (Обеспечение доступа инвалидов)      ПБ (Пожарная безопасность)      ПОС (Проект организаций строительства)      ЭФ (Энергоэффективность)      ООС (Охрана окружающей среды)      ОБЭ (Мероприятия по обеспечению безопасной эксплуатации объекта)</p> <p><b>Рабочая документация</b></p> <p>ГП (Генеральный план)      АР (Архитектурные решения)      АС (Архитектурно-строительные решения)      ЭМ (Силовое электрооборудование)      ЭО (Внутреннее электроосвещение)      ЭС (Электроснабжение)      ЭН (Наружное электроосвещение)      ВК (Водоснабжение и канализация)      НВК (Наружные сети водоснабжения и канализации)      ОВ (Отопление, вентиляция, кондиционирование)      ТС (Теплоснабжение)      СС (Сети связи)      НСС (Наружные сети связи)      ПС (Пожарная сигнализация)      ОС (Охранная сигнализация)      СМ (Сметная документация)</p>
9. Категория сложности объекта	Уровень ответственности (ГОСТ 27751) II-нормальный, степень огнестойкости: 3, класс конструктивной пожарной опасности – С0, срок службы - 50 лет
10. Особые условия строительства	Согласно СНиП, с учетом результатов инженерных изысканий
11. Источник финансирования	Собственные средства
12. Требование по вариантной и конкурсной разработке	Нет
14. Основные требования к архитектурно - планировочному решению здания, отделке здания	<p>В соответствии с требованиями СНиП 31-06-2009 «Общественные здания и сооружения».</p> <p>В существующей подвальной зоне здания разместить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технические помещения для обслуживания здания с отдельным выходом наружу (в существующем направлении).</li> <li>- предусмотреть мужские и женские раздевалки персонала на 10 человек с раздельными душевыми - 2 кабины в каждой раздевалке и с/у для персонала</li> </ul> <p><b>Внутренняя отделка</b> помещений предусматривается в соответствии с требованиями, предъявляемыми по эксплуатации здания. На основные помещения здания разработать дизайн-проект интерьеров. <b>Наружная отделка</b> здания должна быть выполнена в едином архитектурном стиле с существующими зданиями комплекса. Цокольная часть здания облицовывается фибролитовыми панелями «под камень». возможно натуральный камень, крыша – скатная</p>

	стропильная с кровельным материалом из битумной черепицы .
15. Конструктивные решения, изделия и материалы несущих и ограждающих конструкций (фундаменты, несущие и ограждающие конструкции, перекрытия, лестницы, перегородки, кровля). Технические решения по освоению подземного пространства с учетом влияния на окружающую застройку	<p>Конструктивные решения здания предусмотреть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фундаменты – монолитная железобетонная плита,</li> <li>- стены подвального этажа – монолитные железобетонные с утеплением и облицовкой фиброцементными панелями,</li> <li>- перекрытие подвального этажа – монолитное железобетонное или сборное</li> <li>- стены первого этажа – определить проектом</li> <li>- крыша- совмещенная стропильная изогнутой формы, с организованными водостоками с системой снега задержания в местах входных групп.</li> <li>- кровля – битумная черепица,</li> <li>- оконное заполнение - оконные блоки деревянные с двойным стеклопакетом.</li> <li>- перегородки – определить проектом</li> <li>-</li> </ul>
16. Энергоэффективность.	Обеспечение теплотехнических характеристик ограждающих конструкций в соответствии с СНиП 23-101-2004
	17. Наружные инженерные сети
17.1. Теплоснабжение	<p>Источник теплоснабжения- местная котельная, точка подключения - согласно техническим условиям.</p> <p>Наружные сети: трубопроводы из труб стальных электросварных ГОСТ 10704-91 с укладкой в лотке, теплоизоляция - маты прошивные базальтовые.</p>
17.2. Водоснабжение	<p>Источник водоснабжения - централизованное, точка подключения – местная котельная и согласно техническим условиям.</p> <p>Наружные сети водоснабжения: полиэтиленовые трубы ПЭ100 SDR 11 питьевая по ГОСТ 18599-2001. При пересечении водопровода стенками колодца и фундаментом здания предусмотрены футляры из стальных труб по ГОСТ 10704-91*. Глубина заложения водоводов принять согласно СНиП 2.04.02-84.</p> <p>Ввод хозяйствственно-питьевого водопровода предусмотреть в ИТП проектируемого здания. На вводе в здание в помещении ИТП установить водомерный узел.</p>
17.3. Водоотведение	<p>Канализация – в местные очистные сооружения, точку установки очистных определить проектом по дополнительному согласованию с Заказчиком.</p> <p>Наружные сети водоотведения: полиэтиленовые трубы ПЭ100 SDR 17 техническая по ГОСТ 18599-2001. На проектируемой канализационной сети предусмотреть колодцы из железобетонных сборных колец.</p> <p>Ливневая канализация – отвод воды на рельеф.</p>
17.4. Электроснабжение.	Наружное электроснабжение – централизованное, точка подключения – согласно техническим условиям на электроснабжение и наружное электроосвещение. Питающий кабель проложить в земле.
17.5. Наружное освещение	<p>Предусмотреть освещение площадок перед входами в здание, места парковок автомобилей.</p> <p>Управление – в автоматическом режиме и в ручном режиме.</p> <p>Светильники – торшерного типа. Электроснабжение светильников выполнить кабельной линией в земле. Типы светильников согласовать дополнительно.</p>
17.6. Телефонизация	Телефонизация - согласно техническим условиям.
18. Инженерные системы здания. Основные требования к инженерному и технологическому оборудованию	
18.1 Отопление	<p>Тип системы –водяное отопление (двухтрубные горизонтальные системы);</p> <p>Оборудование: определить проектом</p>

	<p>- Радиаторы Арматура фирмы «Danfoss» Трубопроводы для систем отопления: - Трубы водогазопроводные по ГОСТ 3262-75*; - Трубы электросварные по ГОСТ 10704-91; Теплоизоляция K-Flex.</p>
18.2 Вентиляция	<p>Тип систем: механические, приточно-вытяжные обще обменные. . Материал воздуховодов: из листовой оцинкованной стали по ГОСТ 14918-80*. Отдельная вытяжка, с запасом притоков</p>
18.3 Водоснабжение внутреннее.	<p>Внутренние сети - магистрали и стояки предусмотреть из стальных водогазопроводных оцинкованных обычновенных труб по ГОСТ 3262-75*. По периметру здания предусмотреть установку поливочных кранов. Магистральные сети В1, Т3, Т4 , стояки Т3 предусмотреть с универсальной негорючей теплоизоляцией K-Flex in clad или аналог.</p>
18.5 Канализация	<p>Отвод сточных вод системы К1 от проектируемого здания предусмотреть выпусками из полиэтиленовых труб ПЭ-100 SDR-17 по ГОСТ18599-2001. Трубопроводы проложить открыто по подвальному этажу. Отвод ливневых и талых вод предусмотреть по открытым водостокам с выпусками на рельеф.</p>
18.6 Электроосвещение и электрооборудование	<p>Выполнить согласно техническим условиям, требованиям действующих нормативных документов. Напряжение сети - 380/220 В, напряжение на светильниках - 220 В. Для освещения помещений использовать светильники с диммируемыми светодиодными лампами и лампами накаливания в соответствии с назначением помещений, архитектурными и техническими требованиями. По путям эвакуации предусмотреть установку световых указателей, имеющих на лицевой стороне трафарет, указывающий направление выхода. Световые указатели подключить к сети аварийного освещения. Предусмотреть резерв мощности под устройство рекламного оформления фасадов, табло по предоставляемым Заказчиком данным. Использовать светильники Электроустановочные изделия Кабеленесущие системы . Выполнить систему заземления и молниезащиту здания согласно РД 34.21.122-87.</p>
18.7 Внутренние сети связи	<p>В цокольном этаже здании предусмотреть охлаждаемое место (или помещение) для размещения серверного ИТ оборудования. Горизонтальная система должна быть построена в соответствии с требованиями международных стандартов. Предусмотреть возможность установки блоков WI-FI, для организации беспроводного интернета в зонах отдыха здания. Телефонную сеть организовать на базе VoIP.</p>

18.8 Система охранно-пожарной сигнализации и оповещения о пожаре	<p>Систему охранно-пожарной сигнализации выполнить в соответствии с федеральным законом №123 "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности" и СП 5.13130.2009 "Установки пожарной сигнализации и пожаротушения автоматические". Предусмотреть локальное оповещение в случае несанкционированного проникновения и при пожаре, отображением на панели управления в комнате охраны Административного здания . Предусмотреть передачу тревожного сообщения о пожаре на пост пожарной части.</p> <p>Система охранной сигнализации здания должна включать следующие мероприятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль состояния дверей и окон;</li> <li>• контроль состояния помещений;</li> </ul> <p>Систему оповещения о пожаре предусмотреть согласно требованиям СП 3.13130.2009 "Система оповещения и управления эвакуацией людей при пожаре"</p>
18.9 Система охранного телевидения	<p>Систему охранного наблюдения выполнить на базе оборудования импортного производства.</p> <p>Оборудование охранного видеонаблюдения должно включать в себя:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• наружные стационарные видеокамеры;</li> <li>• внутренние скрытые видеокамеры;</li> <li>• центральное оборудование - видеомониторы и аппаратуру видеорегистрации для просмотра текущих или записанных видеоизображений в полноэкранном или мультиплексированном режимах.</li> </ul> <p>Места установки и расположения видеокамер согласовать с Заказчиком на стадии проектирования.</p> <p>Камеры наблюдения расположить таким образом, чтобы просматривались следующие зоны охраняемого объекта:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• периметр и прилегающая территория здания;</li> </ul> <p>Произвести необходимый расчет потребности системы видеонаблюдения исходя из условия исключения возможности возникновения «мёртвых зон».</p>
18.10 Радиофикация	<p>Радиофикация объекта осуществляется с использованием оборудования системы оповещения. Оборудование радиофикации (оповещение) устанавливается и подключается к усилителю мощности системы оповещения о пожаре.</p>
18.11 Телевидение	<p>В помещениях здания предусмотреть систему цифрового спутникового телевидения. Для ТВ вещания будет использовано центральное кабельное ТВ. Необходимо предусмотреть RF розетки напротив каждой ТВ панели. Также использовать внутри объектовый телевизионный канал.</p> <p>Места установки телевизионных розеток определить при проектировании.</p> <p>Схему установки антенны, ТВ розеток согласовать с Заказчиком.</p>
22. Требования по обеспечению условий жизнедеятельности маломобильных групп населения	<p>Обеспечение условий жизнедеятельности маломобильных групп населения согласно СНиП 35-01-2001 "Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения". Рабочих мест для маломобильных групп населения в здании не предусматривать</p>

4.1.1. Иметь необходимую лицензию согласно действующей редакции Федерального Закона «О лицензировании отдельных видов деятельности» от 08.08.01 № 128-ФЗ;

4.1.2. Обладать необходимыми профессиональными знаниями, опытом и репутацией –не менее трёх специалистов с высшим профильным образованием и опыт работы -3 года;

4.1.3. Иметь ресурсные возможности -финансовые, материально – технические, производственные.

4.1.4. Обладать гражданской правоспособностью в полном объеме для заключения и исполнения Договора и деятельность не должна быть приостановлена по решению органов власти (всех уровней);

4.1.5. Обеспечить способность проведения необходимого комплекса работ в требуемые сроки и с должным качеством, качество должно соответствовать предъявляемым техническим требованиям.

4.1.6. Не иметь задолженности перед бюджетами всех уровней и государственными внебюджетными органами;

4.1.7. Не должен находиться в процессе конкурсного производства, банкротства, финансового оздоровления или ликвидации и имущество не должно быть заложено или находиться в аресте;

4.1.8. Иметь сервисный центр (производственную базу), позволяющие выполнить весь объем работ по Договору;

4.1.9. Предоставить отзывы о выполненных организацией работах, аналогичных указанным за период 2014-2016г

4.1.10. Оплата Заказчиком выполненных работ осуществляется путем безналичного перечисления в российских рублях на расчетный счет в МТС банке Подрядчика. Оплата считается произведенной в момент списания денежных средств с расчетного счета Заказчика.

#### **5.Гарантийные обязательства:**

5.1. Гарантийный срок на выполненные работы определяется договором и должен быть не менее 60 месяцев с момента подписания сторонами каждого Акта сдачи-приемки выполненных работ.

5.2. Если в период гарантийного срока эксплуатации Объекта Заказчиком обнаружатся дефекты или иные недостатки, которые не позволяют продолжить нормальную эксплуатацию Объекта до их устранения, то гарантийный срок продлевается соответственно на период устранения данных дефектов.