

УТВЕРЖДЕНО:

Президент

А.С. Акиндинов



**Техническое задание**  
на разработку архитектурно функциональной концепции объекта капитального строительства

**«Гостиничный комплекс категории 4\* под маркой "COSMOS" в г. Якутск»**

Перечень основных требований		Перечень основных требований
<b>1. Общая часть</b>		
1.1.	Основание для проектирования	Решение собственника
1.2.	Стадии проектирования	1 стадия – предпроектное проектирование (создание Архитектурно-функциональной концепции);
1.3.	Заказчик	
1.4.	Исполнитель	Определяется в ходе тендерной процедуры.
1.5.	Адрес строительства	Республика Саха, г. Якутск, ул. Чернышевского, д.8/3
1.6.	Вид строительства	Новое строительство
1.7.	Сроки выполнения работ	60 рабочих дней с даты подписания Договора.
1.8.	Источники финансирования	Финансирование строительства за счет средств Инвестора
1.9.	Нормативные документы и требования	Работы выполнять в соответствии с действующим законодательством РФ, СНиП, СП, ВСН, техническими регламентами, национальными и региональными стандартами, иными нормативными документами, действующими на территории РФ.
1.10.	Исходные данные, предоставляемые Заказчиком	<ul style="list-style-type: none"><li>• Кадастровый план земельного участка с указанием координат (при наличии);</li><li>• Градостроительный план земельного участка;</li><li>• Справка от Росавиации (ближайших аэропортов) максимальной высотной отметки Объекта.</li><li>• Технический отчет по результатам инженерно-геодезических изысканий (Топографический план);</li><li>• - Технические условия на подключение к наружным сетям теплоснабжения;</li><li>• Технические условия на подключение к наружным сетям водоснабжения;</li><li>• Технические условия на подключение к наружным сетям водоотведения;</li><li>• Технические условия на подключение к наружным сетям дождевой канализации;</li><li>• Технические условия на подключение к наружным сетям электроснабжения;</li><li>• Технические условия на присоединение объекта к уличной дорожной сети;</li></ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Брендбук;</li> </ul> <p><i>Полный перечень исходных данных подлежит уточнению в процессе разработки архитектурно функциональной концепции.</i></p>
1.11.	<b>Общие положения, сведения об участке строительства и планировочных ограничениях</b>	<p>Площадь образуемого участка: 0,6972 Га; кадастровый номер основного земельного участка: 14:36:105042:781.</p> <p>Участок строительства находится в составе жилой застройки и ограничен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• с севера – жилой застройкой, представленной многоэтажными домами.</li> <li>• с запада – старинное здание 1880 года постройки, в котором располагается салон красоты «Цирюльня»</li> <li>• с юга – ул. Чернышевского и административным зданием, расположенным на земельном участке с кадастровым номером 14:36:105042:69.</li> <li>• с востока – Административное здание расположенное на земельном участке с кадастровым номером 14:36:105042:13</li> </ul>
1.12.	<b>Сведения о существующих строениях на участке</b>	<p>Площадь участка: 0,6972 Га, кадастровый номер: 14:36:105042:781</p>
1.13.	<b>Требования к основным технико-экономическим показателям объекта</b>	<p>Гостиничный комплекс представляет собой здание без подвала общей площадью 7671 м<sup>2</sup>, исходя из отношения общей площади здания на 1 номер – 51,1 м<sup>2</sup>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Площадь участка – 0,6972 Га;</li> <li>• Гостинично-туристический комплекс: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Гостиница 4* на 150 номеров;</li> <li>– Ресторан на 147 посадочных мест;</li> <li>– Конференц-зал вместимостью 180 посадочных мест;</li> <li>– Фитнес-зал площадью 50 м<sup>2</sup>;</li> </ul> </li> <li>• Объекты обеспечивающей инфраструктуры;</li> <li>• Парковка (ориентировочно 60 м/м, вместимость уточнить проектом в соответствии с действующим СП для гостиниц классом 4*)</li> <li>• Благоустройство территории – до 0,6972 Га.</li> <li>• Строительный объём – определить проектом;</li> <li>• Предварительная высотность по этажам: <ul style="list-style-type: none"> <li>– 1 этаж– 5 м (от пола перекрытия до потолка перекрытия); в свету не менее 3,9м.</li> <li>– 2 этаж– 5 м (от пола перекрытия до потолка перекрытия); в свету не менее 3,9 м.</li> <li>– Этажи с номерным фондом: гостевые номера – 3,4 м</li> </ul> </li> <li>• Принять целевой коэффициент полезной площади номерного фонда к общей площади гостевого этажа – 0,77</li> </ul>
1.14.	<b>Функциональное назначение площадей гостиницы</b>	<p><i>Площадные характеристики зон и помещений указаны в Программе зонирования (Приложение №1)</i></p> <p style="text-align: center;"><b><u>Подвал:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Не предусмотрен в связи с вечной мерзлотой.</li> </ul>

### 1 этаж:

- **Вестибюль** - со стойкой регистрации на 3 рабочие станции,
- **Бэк-офис** для административного персонала гостиницы;
- **Багажная комната;**
- **Санузел**, в том числе и для МГН);
- **Лобби бар** – 42 п.м. из них до 10 мест. у стойки бара.
- **Административные помещения (офисы персонала)** с отдельным с/у МиЖ для АУП;
- **Коммерческие площади** для размещения street-retail
- **Технические, складские и служебные помещения;**
  - Отдельные служебные помещения для персонала гостиницы и ресторанной службы (с раздевалками, душевыми и с/у);
  - Центральный материальный склад (для номерного фонда и службы питания);
  - Склад технической службы;
  - Склад для чистого и грязного белья, включающий помещение для сортировки;
- **Инженерный блок** для размещения оборудования и коммуникаций;
- **Мастерская;**
- **Прачечная** для стирки гостевого белья и униформы персонала. Предусмотреть смежную с прачечной комнату для хранения и выдачи униформы персонала;
- **Ресторан** –на 147 п/м. Формат - Завтраки утром и a la cart вечером;
- **Производственные площади кухни**, включая складские помещения уточнить проектом. Главную кухню расположить в непосредственной близости к ресторану;
- **Фитнесс-зал** для пользования гостями гостиницы(этаж размещения уточнить проектом).
- **Гардеробная** для посетителей, не являющихся гостями отеля. Предусмотреть гардеробную с учетом вместимости ресторана и конференц зоны.
- **Дополнительно:**
  - Предусмотреть отдельную зону загрузки отеля;
  - Для группы служебных и административных помещений предусмотреть отдельный служебный вход с пожарным постом и с постом охраны на уровне 1-го этажа, связанный с уровнем земли открытой лестницей;
  - Помещение охраны/мониторную, рекомендуется разместить в непосредственной близости с загрузкой/входом персонала для контроля;
  - Выполнить отдельные входы для гостей и персонала;
  - Количество лифтов определить проектом;
  - Предусмотреть площадь для размещения

автоматических стоек заселения в количестве 2х шт. (self – checkin);

- Предусмотреть локальную систему газового пожаротушения для кухонного оборудования;
- При невозможности размещения всех технических и инженерных помещений на первом этаже допускается добавление технического этажа.

## 2 этаж

### • Конференц-зона

- Предусмотреть большой многофункциональный зал вместимостью до 180 п/м с возможностью его деления на 2 зала за счет звуконепроницаемых перегородок и с возможностью организации отдельных гостевых потоков к каждому залу. Зал с открытой площадью (обязательно без колонн).
- Предусмотреть 2 переговорные комнаты;
- Предусмотреть фойе со стойкой регистрации для сбора гостей и организации кофе-брейков;
- Предусмотреть вспомогательные помещения конференц-этажа:
  - Общественные мужские и женские туалеты;
  - Помещения для складирования мебели и оборудования;
  - Помещение сервизной-догоготовочной;
- Для организации обслуживания гостей - обеспечить вертикальные коммуникации данного этажа с кухней на 1 этаже посредством специального лифта;
- Предусмотреть доступ гостей из Вестибюля гостиницы, в т.ч. посредством парадной лестницы;

## Гостевые этажи

### • Гостиничные номера общей численностью не менее 150 шт., из них:

- **87% номеров категории «Стандартный».** Общая площадь 1 номера должна быть 23 м<sup>2</sup>, включая с/у и внутренние перегородки; площадь с/у должна быть в диапазоне: 3,5-3,8 м<sup>2</sup>. Предполагаемые размеры номера категории «Стандартный» 6,7\*3,2 м. В санузле предусмотреть: унитаз инсталляция, раковина на столешнице, зеркало минимум 1х1 м, душевую кабину с полом из керамической плитки со встроенным сливным трапом, ориентировочные размеры душа 130\*100 см, ограждение душа предусмотреть стеклянным с закрыванием двери;
- **3% для маломобильной группы населения** с увеличенной площадью и оборудованием части номеров для проживания инвалидов - колясочников (группа М4 согласно 59.13330.2020) в соответствии с нормами проектирования для данных типов номеров. Часть номеров оборудовать для проживания людей с ограниченными возможностями групп мобильности М1, М2, М3. В с/у предусмотреть душевую кабину в строительном исполнении и сантехнические устройства по аналогии с с/у номера категории «Стандартный», адаптированные для МГН.

		<p><u>Предусмотреть</u> смежный номер категории «Стандартный» для сопровождающих с двойной звуконепроницаемой дверью.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>10% номеров категории «Люкс»</b>, площадью по 38 м2, включая с/у и внутренние перегородки; в площади номера предусмотреть зонирование на спальную зону с двуспальной кроватью и гостиную с размещением дополнительного раскладывающегося дивана и журнального стола со стульями. Предусмотреть два с/у – основной и гостевой. Площадь основного с/у должна быть в диапазоне: 7-8 м2. В основном санузле предусмотреть: унитаз инсталляция, раковину на столешнице, зеркало минимум 1х1 м, ванну, ограждение ванны предусмотреть стеклянным с закрыванием двери. В гостевом предусмотреть унитаз инсталляция, раковину на столешнице, зеркало минимум 1х1.</li> </ul> <p>• <b>Дополнительно:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Номера категории «Люкс» расположить на верхнем этаже;</li> <li>– Предусмотреть номера для гостей из Восточной Азии с ванными вместо душа. 1 номер с ванной на 4 номера с душем (20% от общего количества номеров категории «Стандартный»);</li> <li>– Все типы номеров запроектировать двухместными;</li> <li>– На каждом гостевом этаже предусмотреть комнату горничной с душевым поддоном, местом для размещения металлических стеллажей для складирования чистого постельного белья, хранения 1 тележки для уборки. Помещение горничной должно прилегать к сервисному лифту.</li> <li>– Сервисные помещения дежурного персонала и помещения для хранения уборочного инвентаря, должны быть предусмотрены таким образом, чтобы они не были совмещены с техническими помещениями, например, этажными венткамерами.</li> <li>– На одном из гостевых этажей – предусмотреть 1 помещение для складирования детских кроватей, доп. кроватей и запасных постельных принадлежностей. При невозможности размещения подобного помещения без ущерба для количества номерного фонда гостиницы на гостевом этаже – предусмотреть такое помещение на 1 этаже;</li> <li>– Предусмотреть на каждом этаже по одному смежному номеру, состоящему из двух номеров категории «Стандартный».</li> <li>– Двери между смежными номерами должны обеспечивать высокий уровень звукоизоляции, должны быть двойными, причем каждая должна открываться в сторону соответствующей комнаты. Предусмотреть шумопоглощающую конструкцию.</li> </ul>
1.15.	Типы номеров, их соотношение	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 87% номеров категории «Стандартный»</li> <li>▪ 3% номеров МГН (уточнить проектом количество)</li> <li>▪ 10% номеров категории «Люкс»</li> </ul>

1.16.	Режим работы гостиницы	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Количество рабочих дней в году - 365</li> <li>▪ Количество смен в сутки - 3,0</li> <li>▪ Продолжительность смены - 8 часов</li> <li>▪ Численность сотрудников гостиницы составляет ориентировочно 100 человек, из них 50 человек работает в максимальную смену</li> </ul>
<b>2. Технологические решения 1 этапа (Архитектурно-функциональной концепции)</b>		
2.1.	Технология гостиницы	Документацию разработать на основании технического задания в соответствии с действующими нормативными и правовыми актами законодательства РФ.
2.2.	Технология предприятия питания	<p style="text-align: center;"><b>Вид предприятия общественного питания</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Площадь обеденных залов уточнить проектом согласно действующих нормативов.</li> <li>○ Прием товаров осуществлять через загрузочную, расположенную на 1 этаже.</li> <li>○ Скоропортящиеся продукты питания хранить в среднетемпературной и низкотемпературной камерах. Для сыпучих продуктов предусмотреть кладовую сухих продуктов. Запас товаров должен быть предусмотрен на 1-2 суток. Метод обслуживания посетителей – официантами по системе шведского стола и «а la cart» вечером.</li> <li>○ Применить современное технологическое оборудование отечественного и/или импортного производства, работающее на электроэнергии, в соответствии с требованиями действующих нормативных документов и функциональным назначением.</li> <li>○ Предусмотреть стеллажное хранение товаров на высоту 1850 мм.</li> <li>○ Предусмотреть следующие цеха и технологические помещения: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Овощной цех;</li> <li>• Мясорыбный цех;</li> <li>• Помещение обработки яиц;</li> <li>• Горячий и холодный цех для приготовления завтраков;</li> <li>• Хлеборезка;</li> <li>• Подсобные помещения: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Помещение кладовой и моечной тары;</li> <li>– Помещение мойки кухонной посуды;</li> <li>– Помещение мытья столовой посуды;</li> <li>– Кладовая уборочного инвентаря;</li> <li>– Бельевая;</li> <li>– Помещение кладовщика;</li> <li>– Холодильные камеры;</li> <li>– Комната временного хранения пищевых отходов;</li> <li>– Сервировочная зона официантов;</li> <li>– Сервизная (хранение посуды, инвентаря, оборудования);</li> <li>– Кладовая вина и напитков;</li> </ul> </li> <li>• Бытовые и служебные помещения: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Кабинет зав. производства;</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Единый блок гардероб, душевые и санузлы для поваров пищеблока (мужской и женский);</li> <li>– Столовая для сотрудников.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Форма производства пищеблока:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ На полуфабрикатах промышленного и собственного производства. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Овощи- неочищенные и очищенные.</li> <li>– Мясо – мелкими кусками.</li> <li>– Птица – потрошенная, мякоть.</li> <li>– Рыба – филе, тушка.</li> <li>– Мясорыбное сырье поступает в охлажденном и замороженном виде.</li> </ul> </li> <li>○ Мероприятия по обеспечению техники безопасности, производственной санитарии принимать в соответствии с действующими нормативными требованиями. Все работы на техническом оборудовании должны производиться согласно инструкциям на данное оборудование. Расположение технологического оборудования запроектировать согласно требованиям норм технологического проектирования.</li> <li>○ Архитектурно-планировочные и инженерные решения должны учитывать функциональные и технологические требования по размещению помещений и технологического оборудования.</li> <li>○ Для отделки помещений предприятий питания использовать легкомоющиеся материалы, согласно санитарным нормам</li> </ul>
<b>3. Основные требования</b>		
3.1.	<b>Количество вариантов проектных решений</b>	В ходе реализации 1 этапа разработать и предоставить на утверждение Заказчику архитектурно-функциональную концепцию – включая не менее трех вариантов фасадных решений
3.2.	<b>Требования к исполнителям</b>	Соответствие участников запроса предложений требованиям, устанавливаемым в соответствии с законодательством Российской Федерации к лицам, осуществляющим поставку товаров, выполнение работ, оказание услуг, являющихся предметом закупки, а именно: наличие выданного саморегулируемой организацией в области архитектурно-строительного проектирования объектов капитального строительства в порядке, установленном Градостроительным кодексом Российской Федерации..
3.3.	<b>Требования к Генеральному плану земельного участка, благоустройству территории</b>	<p>Проектные решения увязать с проектом общегородских инженерных систем (в соответствии с техническими условиями), благоустройством и озеленением прилегающих территорий).</p> <p>Территорию комплекса оборудовать устройствами для беспрепятственного доступа МГН.</p> <p>Предусмотреть декоративное, ландшафтное освещение.</p> <p>На генеральном плане отразить пожарные проезды.</p> <p>Предусмотреть размещение вывесок на фасаде и размещение информационных стел на участке.</p>

		<p>Предусмотреть отдельный тех. подъезд для обслуживания гостиницы с разделением потоков.</p> <p>Предусмотреть возможность подъезда ко входу в гостиницу туристических автобусов.</p>
3.4.	<b>Требования к инженерному обеспечению</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Разработать инженерную концепцию;</li> <li>○ Указать основные технические помещения, обосновать габариты;</li> <li>○ Определить категории помещений;</li> <li>○ На планах отразить основные вертикальные шахты для размещения инженерных коммуникаций</li> <li>○ Сформировать предварительные данные: предварительный сбор электрических нагрузок, предварительный баланс водопотребления/водоотведения, предварительный расчет тепловой нагрузки.</li> </ul>
<b>4. Состав и требования к предоставляемым материалам 1 этапа (Архитектурно-функциональной концепции)</b>		
4.1.	<b>Заглавный лист</b>	В свободной форме.
4.2.	<b>Титульный лист</b>	В свободной форме
4.3.	<b>Пояснительная записка</b>	Описание площадки, градостроительный потенциал, обоснование принятых архитектурных решений.
4.4.	<b>Схема расположения</b>	Размещение на карте – план города в произвольном масштабе.
4.5.	<b>Таблица ТЭП</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предельные параметры по ТЗ.</li> <li>2. Проектные ТЭП: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Площадь участка</li> <li>▪ Площадь застройки</li> <li>▪ Площадь благоустройства</li> <li>▪ Суммарная поэтажная площадь объекта в габаритах наружных стен</li> <li>▪ Общая площадь здания;</li> <li>▪ Количество этажей</li> <li>▪ Плотность застройки земельного участка</li> <li>▪ Верхняя высотная отметка</li> <li>▪ Количество номеров</li> <li>▪ Количество машиномест</li> </ul> </li> <li>3. Расчет машиномест по проекту</li> </ol>
4.6.	<b>Схема ситуационного плана М 1:2000</b>	<p>Требуется указать на схеме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ границы участка;</li> <li>▪ названия улиц, магистралей, прилегающих к участку и размещенных непосредственно на нем;</li> <li>▪ экспликация зданий, вкл. здания, расположенных рядом с проектируемым объектом с обозначением их типа и высотности.</li> </ul>
4.7.	<b>Схема генерального плана М</b>	<p>Требуется указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ схема генерального плана участка строительства с</li> </ul>

	<b>1:500</b>	<p>экспликацией размещаемых на нем объектов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ основные габаритные размеры объекта, ширины проездов</li> <li>▪ надземную часть рампы</li> <li>▪ входы/выходы в здания (условно)</li> <li>▪ входы/выходы, въезды/выезды на участок</li> <li>▪ временная автостоянка</li> <li>▪ схема благоустройства с зонированием</li> <li>▪ транспортная схема (при необходимости)</li> </ul>
<b>4.8.</b>	<b>Схема планов типовых и не типовых этажей (нежилые этажи, жилые этажи)</b>	<p>Требуется указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ предполагаемый шаг осей</li> <li>▪ размеры здания в осях</li> <li>▪ гостиничные номера, выделить своим цветом штриховки в соответствии с типом</li> <li>▪ зоны тех. помещений, МОП, коммерческих помещений, выделенные своим цветом штриховки в соответствии с типом</li> <li>▪ площади помещений, групп помещений, зон</li> </ul>
<b>4.9.</b>	<b>Схема разреза</b>	<p>Выполнить не менее 3-х разрезов, обязательно включить разрез по всем ЛЛЮ</p> <p>На разрезах требуется указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ высота здания</li> <li>▪ посадка здания с учетом особенностей рельефа, грунта и окружающей застройки</li> <li>▪ высота всех этажей</li> <li>▪ отметки всех этажей, парапетов, имеющихся перепадов, козырьков, балконов и пр.</li> <li>▪ количество этажей</li> <li>▪ обозначение перепадов в случае наличия</li> </ul>
<b>4.10.</b>	<b>3D-визуализации</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Визуализация объемно-пространственных решений (2-3 варианта)</li> </ul> <p>3D-визуализация должна показывать архитектурные решения в части:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– восприятие фасада с человеческого роста (2 ракурса);</li> <li>– общие визуализации, в которых представлены ракурсы всех фасадов объекта;</li> <li>– развертки фасадов по основным улицам;</li> <li>– визуализация с высоты птичьего полета;</li> <li>– визуализации с ракурсами, показывающие особенности пластики фасада (перепады, балконы, террасы);</li> <li>– визуализация объекта (фасады, генеральный план) встроенные в фотофиксацию окружающей застройки (2-3 ракурса);</li> <li>– визуализация комплекса в светлое и темное время суток;</li> <li>– визуализация комплекса в летний и в зимний периоды времени года;</li> <li>– визуализация входных групп;</li> <li>– визуализация благоустройства.</li> </ul>

4.11.	Дополнительные требования	<p>Предоставляемые материалы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ все размеры, обозначения, надписи, узлы должны быть читаемы при просмотре слайдов;</li> <li>▪ бумажная версия должна быть распечатана на плотной фотобумаге – формата А3 (3 экземпляра);</li> <li>▪ электронная версия должна быть представлена в форматах: *.dwg (AutoCAD) и/или *.pln (ArchiCAD), *.nws и др., а также в формате *.pdf на электронном носителе</li> <li>▪ разработка BIM, уровень детализации LOD100 (Элемент ЦИМ представлен в виде трехмерного объекта или сборки с предварительными изменяемыми размерами, формой, пространственным положением и ориентацией).</li> <li>▪ Вместе с оригиналом Акта о приемке выполненных работ Подрядчик передает Заказчику *.rtv файлы по Объекту</li> </ul>
4.12.	Оформление проектной документации	В соответствии с действующей в РФ системой проектной документации для строительства.
<b>5. Приложения</b>		
5.1.	Приложение №1	Программа зонирования
Замечания и вопросы обсуждаются в процессе разработки архитектурно-функциональной концепции и обсуждаются с Заказчиком для окончательного принятия решения.		

Приложение №1  
 К Техническому Заданию на разработку архитектурно функциональной концепции  
 объекта капитального строительства  
 «Гостиничный комплекс категории 4\* под маркой "COSMOS" в г. Якутск»

ПРОГРАММА ЗОНИРОВАНИЯ							
		Предложено		Актуально	Отклонение (%)	Отклонение (м)	Комментарии
Общая площадь на 1 номер, м <sup>2</sup>		51,1					
Количество номеров		150					

Основные зоны		Предложено	Удельный вес, %	Актуально	Отклонение (%)	Отклонение (м)	Комментарии
A Гостевые этажи		4 538,6	59%				
B Общественные зоны		345,8	5%				
C Рестораны & бары / Вспомогательные зоны		738,4	10%				
D Конференс зона		620,8	8%				
E Зона отдыха (Фитнесс, SPA)		104,0	1%				
F Офисы администрации гостиницы		202,8	3%				
G Служебные зоны		574,6	7%				
H Лестницы, проходы / Технические помещения		546,1	7%				
I Прочие зоны (внутренние) - Паркинг			0%				60 м/м (гости 55 и 5 сотрудники)
<b>*ИТОГО (без учета паркинга)</b>		<b>7 671,1</b>					
<b>ИТОГО</b>		<b>7 671,1</b>	100%				

<b>А. ГОСТЕВЫЕ ЭТАЖИ</b>		<i>Предложено</i>		<i>Актуально</i>	<i>Отклонение (%)</i>	<i>Отклонение (м)</i>	<i>Комментарии</i>
Общее количество гостевых номеров	Шт.	150					
Общее количество койкомест	Шт.	210					
Площадь стандартного номера	м <sup>2</sup>	23,0					
Площадь номера Люкс	м <sup>2</sup>	38,0					
Количество гостевых этажей	Эт.						
<b>Стандартные номера</b>	<i>Предложено, н.</i>	<i>Предложено, м.кв.</i>	<i>Актуально, н.</i>	<i>Актуально, м<sup>2</sup></i>			
Стандартные двухместные номера	135	3 105,0					90% (из них 3% для МГН)
<b>Сьюты</b>	<i>Предложено, н.</i>	<i>Предложено, м.кв.</i>	<i>Актуально, н.</i>	<i>Актуально, м<sup>2</sup></i>			
Номера Люкс	15	570,0					10%
Коридоры, лестницы, проходы		551,3					
Стены и Воздуховоды		183,8					
Лифтовые лобби		36,8					
Склад румсервиса/прачечной		73,5					на каждом гостевом этаже
Комната IT/Техническое помещение		18,4					можно через 1 гостевой этаж
<b>Итого: ГОСТЕВЫЕ ЭТАЖИ</b>		<b>4 538,6</b>					

<b>В. ОБЩЕСТВЕННЫЕ ЗОНЫ</b>		<i>Предложено</i>		<i>Актуально</i>	<i>Отклонение (%)</i>	<i>Отклонение (м)</i>	<i>Комментарии</i>
Лобби		110,0					
Лифтовые лобби		12,0					
Стойка Ресепшн		27,0					
Камера хранения багажа		15,0					
Обменный пункт/ Банкомат		5,0					
Офис ресепшн		12,0					
Общественные туалеты (муж.)		30,0					
Общественные туалеты (жен.)		35,0					
Разное / Магазин подарков		20,0					
Коридоры, лестницы		39,9					
Стены и Воздуховоды		39,9					
<b>Итого: ОБЩЕСТВЕННЫЕ ЗОНЫ</b>		<b>345,8</b>					

<b>С. РЕСТОРАНЫ И БАРЫ / КУХНЯ</b>	<i>Пос.мест</i>	<i>Предложено</i>		<i>Актуально</i>	<i>Отклонение (%)</i>	<i>Отклонение (м)</i>	<i>Комментарии</i>
<b>РЕСТОРАНЫ</b>							
Ресторан 3-х разового питания	147	235,2					Завтраки утром и a la cart вечером
<b>БАРЫ</b>							
Лобби-бар	42	58,8					
Коридоры, лестницы,		44,1					

проходы							
Стены и Воздуховоды		44,1					
<b>Итого: Рестораны и бары</b>		<b>382,2</b>					
<b>Кухня F &amp; B</b>							
		<i>Предложено</i>		<i>Актуально</i>	<i>Отклонение (%)</i>	<i>Отклонение (м)</i>	<i>Комментарии</i>
Офис Шеф-повара		8,0					
Основная кухня		85,0					
Рум-сервис		10,0					
Моечная 1		16,0					
Моечная 2		8,0					
Подготовка		20,0					
Сервизная и склад напитков Лобби бара		12,0					
Доготовочная Лобби бара		15,0					
Склады продуктов		30,0					
Склады напитков		20,0					
Холодильные камеры		20,0					Вопрос доступности продуктов
Прочие помещения кухни		20,0					
Помещения для складирования пищевых отходов		10,0					
Коридоры, лестницы, проходы		41,1					
Стены и Воздуховоды		41,1					
<b>Под итог: Кухня</b>		<b>356,2</b>					
<b>Итого: БАРЫ и РЕСТОРАНЫ / КУХНЯ</b>		<b>738,4</b>					

<b>D. КОНФЕРЕНЦ ЗОНЫ и</b>	<i>Делимые</i>	<i>Предложено</i>		<i>Актуально</i>	<i>Отклонение</i>	<i>Отклонение</i>	<i>Комментарии</i>
----------------------------	----------------	-------------------	--	------------------	-------------------	-------------------	--------------------

<b>функциональное пространство</b>					<b>(%)</b>	<b>(м)</b>	
Многофункциональный зал	2 Секции	200,0					180 п.м.
Переговорная А	1 Секция	40,0					
Переговорная Б	1 Секция	20,0					
<b>Общая арендопригодная функциональная площадь</b>	<b>Площадь (кв.м)</b>	<b>260,0</b>					
<b>Дополнительные зоны</b>		<b>Предложено</b>		<b>Актуально</b>	<b>Отклонение (%)</b>	<b>Отклонение (м)</b>	<b>Комментарии</b>
Префанкшн общий		65,0					
Туалет (мужчины)		20,0					
Туалет (мужчины)		25,0					
Гардероб		15,0					
<b>Вспомогательные площади</b>		<b>Предложено</b>		<b>Актуально</b>	<b>Отклонение (%)</b>	<b>Отклонение (м)</b>	<b>Комментарии</b>
Склад бального зала		30,0					
Банкетная кухня		50,0					
Сервизная		12,5					
Коридоры, лестницы, проходы		71,6					
Стены и Воздуховоды		71,6					
<b>Итого: КОНФЕРЕНЦ ЗОНЫ и ФУНКЦИОНАЛЬНОЕ ПРОСТРАНСТВО</b>		<b>620,8</b>					

<b>Е. ЗОНА ОТДЫХА</b>		<b>Предложено</b>		<b>Актуально</b>	<b>Отклонение</b>	<b>Отклонение</b>	<b>Комментарии</b>
-----------------------	--	-------------------	--	------------------	-------------------	-------------------	--------------------

					(%)	(м)	
Фитнес-центр / Тренажерный зал		50,0					
Раздевалки с душевыми		30,0					
Коридоры, лестницы, проходы		12,0					
Стены и Воздуховоды		12,0					
<b>Итого: ЗОНА ОТДЫХА</b>		<b>104,0</b>					

<b>Ф. АДМИНИСТРАТИВНЫЕ ОФИСЫ</b>		<i>Предложено</i>		<i>Актуально</i>	<i>Отклонение (%)</i>	<i>Отклонение (м)</i>	<i>Комментарии</i>
<b>Фрон Офис</b>		<i>Предложено</i>		<i>Актуально</i>	<i>Отклонение (%)</i>	<i>Отклонение (м)</i>	<i>Комментарии</i>
Кассир		10,0					
Офис IT менеджера		12,0					
Комнат мониторинга охраны и противопожарной системы		16,0					
Коридоры, лестницы, проходы		5,7					
Стены и Воздуховоды		5,7					
<b>Под итог: Фронт офис</b>		<b>49,4</b>					
<b>Исполнительный офис</b>		<i>Предложено</i>		<i>Актуально</i>	<i>Отклонение (%)</i>	<i>Отклонение (м)</i>	<i>Комментарии</i>
Офис Генерального менеджера		15					
Комната для совещаний		15					
Продажи и маркетинг		12					

Офис F&B службы		12					
Офис HR службы и тренингов		10					
Офис бухгалтерии		16					
Офис закупщиков		12					
Архив		10					
Туалет муж.		8					
Туалет жен.		8					
Коридоры, лестницы, проходы		17,7					
Стены и Воздуховоды		17,7					
<b>Под итог: Исполнительный офис</b>		<b>153,4</b>					
<b>Итого: АДМИНИСТРАТИВНЫЕ ОФИСЫ</b>		<b>202,8</b>					
<b>Г. СЛУЖЕБНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ</b>		<i>Предложено</i>		<i>Актуально</i>	<i>Отклонение (%)</i>	<i>Отклонение (м)</i>	
<b>Основные служебные помещения</b>		<i>Предложено</i>		<i>Актуально</i>	<i>Отклонение (%)</i>	<i>Отклонение (м)</i>	
Серверная		20,0					
Столовая для персонала с кухней		50,0					
Раздевалка женская с душевой		20,0					
Раздевалка мужская с душевой		16,0					
Раздевалка мужская для кухни		14,0					
Раздевалка женская для кухни		18,0					
Коридоры, лестницы,		20,7					

проходы							
Стены и Воздуховоды		20,7					
<b>Под итог: Служебные помещения</b>		<b>179,4</b>					
<b>Служба Уборки номеров</b>		<b>Предложено</b>		<b>Актуально</b>	<b>Отклонение (%)</b>	<b>Отклонение (м)</b>	
Выдача униформы		8,0					
Сбор и хранение униформы		10,0					
Офис службы уборки номеров		12,0					
Прачечная и химчистка		60,0					
Склады чистые		16,0					
Склады грязные		16,0					
Склады службы уборки номеров (химия)		12,0					
Коридоры, лестницы, проходы		20,1					
Стены и Воздуховоды		20,1					
<b>Под итог: Служба Уборки номеров</b>		<b>174,2</b>					
<b>Прочие служебные помещения</b>		<b>Предложено</b>		<b>Актуально</b>	<b>Отклонение (%)</b>	<b>Отклонение (м)</b>	
Разгрузка		20,0					
Склады		40,0					
Мусор прочий		8,0					
Мусор пищевой		8,0					
Мусор сухой		8,0					
Хладоцентр и холодильные камеры		30,0					

Помывочная		8,0					
Офис инженеров		12,0					
Склад мебели		20,0					
Мастерская		10,0					
Архив		6,0					
Коридоры, лестницы, проходы		25,5					
Стены и Воздуховоды		25,5					
<b>Итого: Прочие служебные помещения</b>		<b>221,0</b>					
<b>Итого: СЛУЖЕБНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ</b>		<b>574,6</b>					

<b>Н. ЛЕСТНИЦЫ, КОРИДОРЫ / ТЕХНИЧЕСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ</b>		<i>Предложено</i>		<i>Актуально</i>	<i>Отклонение (%)</i>	<i>Отклонение (м)</i>	<i>Комментарии</i>
<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ И ИНЖЕНЕРНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ</b>		<i>Предложено</i>		<i>Актуально</i>	<i>Отклонение (%)</i>	<i>Отклонение (м)</i>	<i>Комментарии</i>
Основные технические и инженерные помещения		260,0					
Другие технические и инженерные помещения		30,0					
Коридоры, лестницы, проходы		43,5					
Стены и Воздуховоды		43,5					
<b>Под-итог: Технические помещения</b>		<b>377,0</b>					
<b>ВЕРТИКАЛЬНЫЙ ТРАНСПОРТ</b>		<i>Предложено</i>		<i>Актуально</i>	<i>Отклонение (%)</i>	<i>Отклонение (м)</i>	<i>Комментарии</i>
Гостевые лифты		14,6					3 лифта.

Сервисные лифты		14,6					3 лифта.
<b>Под-итог: Вертикальный транспорт</b>		<b>29,1</b>					
<b>ЛЕСТНИЦЫ</b>		<i>Предложено</i>		<i>Актуально</i>	<i>Отклонение (%)</i>	<i>Отклонение (м)</i>	<i>Комментарии</i>
Публичные лестницы		30,0					
Сервисные лестницы		110,0					
<b>Под-итог: Лестницы</b>		<b>140,0</b>					
<b>Итого: ЛЕСТНИЦЫ, КОРИДОРЫ / ТЕХНИЧЕСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ</b>		<b>546,1</b>					