

**ЗАДАНИЕ НА РАЗРАБОТКУ АРХИТЕКТУРНО-ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ КОНЦЕПЦИИ ДЛЯ  
СТРОИТЕЛЬСТВА ОБЪЕКТА: «ГОСТИНИЧНЫЙ КОМПЛЕКС КАТЕГОРИИ 4\* ПОД МАРКОЙ  
«COSMOS» ПО АДРЕСУ: Г. МОСКВА, УЛ. МОЖАЙСКИЙ ВАЛ, ВЛ. 12»**

	<b>Перечень основных требований</b>	<b>Перечень основных требований</b>
<b>1. Общая часть</b>		
<b>1.1</b>	<b>Основание и основные исходные данные для проектирования</b>	<p>Разработать архитектурно-функциональную концепцию для строительства нового объекта: «ГОСТИНИЧНЫЙ КОМПЛЕКС КАТЕГОРИИ 4* ПОД МАРКОЙ «COSMOS» ПО АДРЕСУ: Г. МОСКВА, УЛ. МОЖАЙСКИЙ ВАЛ, ВЛ. 12» в соответствии с исходными данными:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Задание на разработку архитектурно-функциональной концепции</li> <li>▪ Брендбук сетевого оператора гостиницы</li> <li>▪ Ситуационный план</li> <li>▪ Кадастровая выписка на земельный участок</li> <li>▪ Технический паспорт БТИ на существующее здание</li> <li>▪ Технические планы БТИ на окружающую застройку для расчета КЕОиИ</li> </ul>
<b>1.2</b>	<b>Заказчик</b>	ООО «Космос Отель Можайский вал»
<b>1.3</b>	<b>Технический заказчик</b>	ООО «ЛИДЕРТЕХИНВЕСТ»
<b>1.4</b>	<b>Исполнитель</b>	
<b>1.5</b>	<b>Адрес строительства</b>	МОСКВА, УЛ. МОЖАЙСКИЙ ВАЛ, ВЛ. 12
<b>1.6</b>	<b>Вид строительства</b>	Новое строительство
<b>1.7</b>	<b>Сроки начала и окончания строительства</b>	В соответствии с технической частью закупочной документации и проектом контракта.
<b>1.8</b>	<b>Источники финансирования</b>	Финансирование строительства за счет средств Инвестора
<b>1.9</b>	<b>Нормативные документы и требования</b>	Работы выполнять в соответствии с действующим законодательством РФ, СНиП, СП, ВСН, техническими регламентами, национальными и региональными стандартами, иными нормативными документами, действующими на территории РФ и г. Москвы.
<b>1.10</b>	<b>Общие положения, сведения об участке строительства и планировочных ограничениях</b>	<p>Площадь участка: 0,3249 га.</p> <p>Участок строительства находится в многофункциональной общественной зоне и ограничен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ с севера – территория (3,2 Га) предназначенной для размещения объектов торговли, объектов питания,</li> </ul>



		<p>торгово-развлекательных центров Дорогомиловского рынка по адресу: ул. Можайский Вал, вл. 10,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ с запада – на расстоянии 10 метров располагается жилая застройка: 8-ми этажный кирпичный жилой дом, 1965 года постройки (Резервный переулок, д.2), в нежилых помещения которого расположен кабинет соматологии и помещение отделения полиции (прием населения); 18-ти этажный монолитный жилой дом, 2007 года постройки (Резервный переулок, д.4);</li> <li>▪ с юга – на расстоянии 25 метров расположено нежилое 5-ти этажное здание, 1988 года постройки (Киевская ул, д.19); на расстоянии 156 метров расположены железнодорожные пути и сортировочная станция Киевского направления АО "РЖД"; со стороны Юго-востока на расстоянии 770 метров расположен Киевский вокзал; Со стороны Юго-Запада на расстоянии 70 метров расположено 2-х этажное нежилое здание, 1946 года постройки, занимаемое под размещение медицинского центра "МобилМед"</li> <li>▪ с востока – На расстоянии 16 метров от границы земельного участка расположена территория автозаправочной станции "ЕКО" (ул. Киевская, д.8А) на 3 колонки, автомойка на 2 поста. На расстоянии 75 метров расположено нежилое 3-х этажное строение, 1986 года постройки используемое под размещение Филиала "Спецавтоцентр" ГлавУпДК при МИД России.</li> </ul> <p>Земельный участок расположен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ в зоне регулирования застройки и хозяйственной деятельности - Постановление от 7 июля 1998 г. N 545-ПП "Об утверждении зон охраны центральной части г. Москвы (в пределах Камер-Коллежского вала)".</li> <li>▪ в технической зоне метрополитена Арбатско-Покровской линии (метро глубокого залегания).</li> <li>▪ в зоне регулируемой застройки (ПП №1215 от 28.12.1999 "Об утверждении зон охраны памятников истории и культуры г.Москвы (на территории между Камер-Коллежским валом и административной границей города).</li> </ul> <p>Граничит с выявленным объектом культурного наследия: Культурный слой в границах города Москвы XVIII в. (Камер-Коллежского вала), Приказ Департамента культурного наследия города Москвы № 885 от 14.11.2017. На расстоянии 160 метров от участка расположен исторически ценный градоформирующий объект: Жилая застройка района Студенческой улицы, 1930-1950-х гг., Распоряжение Департамента культурного наследия города Москвы № 856 от 07.10.2014.</p>
1.11	Сведения о существующих строениях на участке	<p>Участок строительства застроен объектом капитального строительства: ул. Можайский Вал,, дом 12:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ назначение объекта: учреждение (АТС);</li> <li>▪ общая площадь: 3 596,0 м2;</li> <li>▪ класс: нежилое;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ этажность (подземная): 5 + 1 подземный + 1 надстройка</li> </ul> <p>Объект подлежит сносу с последующим возведением на участке новой постройки.</p>
1.12	<b>Назначение и основные показатели объекта</b>	<p>Гостиничный комплекс представляет здание с наземной площадью 12 600 м<sup>2</sup> (ВНС), с подвалом, до 14 этажей. Этажность, площадь и количество подземных этажей определить проектом.</p> <p>Строительный объём – определить проектом.</p> <p>Вынос инженерных коммуникаций определить проектом в соответствии с Техническими условиями.</p> <p>Предварительная высотность по этажам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1 этаж лобби с рецепцией, лобби-бар, арендные площади - 4,5 м</li> <li>▪ 2 этаж конференц-зона – 4,5 м</li> <li>▪ 3 этаж: ресторан, фитнес-зал – 4,5 м;</li> <li>▪ 4-11 этажи гостевые номера – 3,3 м</li> </ul> <p>Принять целевой коэффициент полезной площади номерного фонда к общей площади гостевого этажа – 0,77</p>
1.13	<b>Функциональное назначение площадей гостиницы</b>	<p><b>-1 этаж:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Технические, складские и служебные помещения;</li> <li>▪ Инженерный блок для размещения оборудования и коммуникаций;</li> <li>▪ Отдельные служебные помещения для персонала гостиницы и ресторанной службы;</li> <li>▪ Технологические помещения гостиницы;</li> <li>▪ Часть кухни ресторана для мойки посуды</li> <li>▪ Раздевалки и обеденная зона для персонала.</li> <li>▪ Прачечная для стирки гостевого белья и униформы персонала.</li> </ul> <p>Для данных групп помещений предусмотреть отдельный служебный вход с пожарным постом и с постом охраны на уровне -1-го подземного этажа, связанный с уровнем земли открытой лестницей.</p> <p><b>1 этаж:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Коммерческие площади для размещения street-retail.</li> <li>▪ Вестибюль гостиницы не менее 200 кв. м. с помещениями группы приема клиентов (стойка регистрации с 3 рабочими станциями, бэк офис для административного персонала гостиницы (20-30 кв м), багажная комната (15-20 кв м), санузел, в том числе и для МГН);</li> <li>▪ Лобби-бар с количеством п.м. 65 шт., из них 10 п.м. должны находиться в зоне бара. Площадь зоны лобби бара – 80-100 кв м.</li> </ul>

## 2 этаж:

Ресторан гостиницы и Фитнесс зал.

- Основной ресторан, сервирующий завтраки по системе шведского стола, бизнес-ланчи и вечернее обслуживание «по меню» на не менее чем 300 посадочных мест с производственной кухней полного цикла. Площадь ресторана – 450 -500 кв м;
- Фитнесс-зал для пользования гостями гостиницы с площадью 50-60 кв м.

## Предусмотреть:

- Основной ресторан, сервирующий завтраки по системе шведского стола, бизнес-ланчи и вечернее обслуживание «по меню» на не менее чем 300 посадочных мест с производственной кухней полного цикла. Площадь ресторана – 450 -500 кв м;
- Фитнесс-зал для пользования гостями гостиницы с площадью 50-60 кв м.
- **Гардеробную для посетителей – не гостей отеля;**
- Главную кухню расположить в непосредственной близости к ресторану;
- Площадь кухни должна быть 300-400 кв.м, при этом склады следует разместить на (-1) этаже с обеспечением вертикальных коммуникаций с главной кухней посредством специального лифта;

## 3 этаж:

### Конференц-зона.

#### Предусмотреть:

- Доступ гостей из Вестибюля гостиницы
- Предусмотреть большой многофункциональный зал на 450 п/м с возможностью его деления на 3 зала за счет звуконепроходимых перегородок и с возможностью организации отдельных гостевых потоков к каждому залу. Площадь большого конференц зала 400-500 кв м;
- Предусмотреть отдельно 1-2 зала по 70-100 кв м и 2-3 небольшие переговорные комнаты (20-30 кв м) на 15-20 п/м;
- Фойе со стойкой регистрации для сбора гостей и организации кофе-брейков – 25-30% от общей площади конференц залов (150-200 кв м);
- Вспомогательные помещения конференц-этажа: общественные мужские и женские туалеты, гардеробную (25-30 кв. м), помещения для складирования мебели и оборудования – 40-50 кв м.
- Для организации обслуживания гостей - обеспечить вертикальные коммуникации данного этажа с кухней на 3-м этаже посредством специального лифта.

## 4-14 этажи:

- гостиничные номера общей численность не менее 300 шт., из них:

- 266 стандартных номера. Общая площадь 1 номера должна быть в диапазоне 20-22 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 стандартного номера 6,7\*3,2 м. В санузле предусмотреть: унитаз инсталляция с душем-биде, 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;
- 14 номеров для маломобильной группы населения с увеличенной площадью в соответствии с нормами проектирования для данных типов номеров; В с/у предусмотреть душевую кабину в строительном исполнении и сантехнические устройства по аналогии с с/у стандартного номера, адаптированные для МГН;
- 20 номеров категории Делюкс, площадью по 40-44 м<sup>2</sup>, включая с/у и внутренние перегородки; В площади номера без устройства перегородок предусмотреть зонирование на спальную зону с двуспальной кроватью и гостиную с размещением дополнительного раскладывающегося дивана и журнального стола со стульями; площадь с/у должна быть в диапазоне: 7-8 м<sup>2</sup>. В санузле предусмотреть: унитаз инсталляция, отдельно - биде, раковина на столешнице, зеркало минимум 1х1 м, ванну, ограждение ванны предусмотреть стеклянным с закрыванием двери.

Предусмотреть:

- Делюкс номера расположить на 14-ом этаже. Размещение на плане типового этажа данной категории номеров предусмотреть как смежные из двух стандартных номеров;
- Все типы номеров запроектировать двухместными;
- 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;
- 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 – предусмотреть такое помещение в подвальной части.
- Предусмотреть сервисные помещения дежурного персонала и помещения для хранения уборочного инвентаря, таким образом, чтобы они не были совмещены с техническими помещениями, например, этажными венткамерами.
- Предусмотреть на каждом этаже по одному смежному номеру, состоящему из двух стандартных.
- Двери между смежными номерами должны обеспечивать высокий уровень звукоизоляции, должны быть двойными, причем каждая должна открываться в сторону соответствующей комнаты. Предусмотреть шумопоглощающую конструкцию, рама которой уплотнена специальной эластичной лентой.



		<p>Строительный объём – определить проектом;</p> <p>Вместимость прилегающей автостоянки определить проектом в соответствии с действующим СП для гостиниц классом «четыре звезды».</p> <p>Режим работы гостиницы:  количество рабочих дней в году - 365;  количество смен в сутки - 3,0;  продолжительность смены - 8 часов.  Численность сотрудников гостиницы составляет 130 человек, из них 98 человек работает в максимальную смену.</p>
1.14	<p><b>Типы номеров, их соотношение</b></p>	<p>Гостиничные номера (на 4-14 эт.):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ гостиничные номера общей численность не менее 300 шт., из них: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 266 стандартных номера. Общая площадь 1 номера должна быть в диапазоне 20-22 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 стандартного номера 6,7*3,2 м. В санузле предусмотреть: унитаз инсталляция с душем-биде, 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;</li> <li>• 14 номеров для маломобильной группы населения с увеличенной площадью в соответствии с нормами проектирования для данных типов номеров; В с/у предусмотреть душевую кабину в строительном исполнении и сантехнические устройства по аналогии с с/у стандартного номера, адаптированные для МГН;</li> <li>• 20 номеров категории Делюкс, площадью по 40-44 м<sup>2</sup>, включая с/у и внутренние перегородки; В площади номера без устройства перегородок предусмотреть зонирование на спальную зону с двуспальной кроватью и гостиную с размещением дополнительного раскладывающегося дивана и журнального стола со стульями; площадь с/у должна быть в диапазоне: 7-8 м<sup>2</sup>. В санузле предусмотреть: унитаз инсталляция, отдельно - биде, раковина на столешнице, зеркало минимум 1х1 м, ванну, ограждение ванны предусмотреть стеклянным с закрыванием двери.</li> </ul> </li> </ul>
1.15	<p><b>Режим работы гостиницы</b></p>	<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> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Численность сотрудников гостиницы составляет 100 человек, из них 80 человек работает в максимальную смену</li> </ul>
<b>2. Технологические решения</b>		
2.1	<b>Технология гостиницы</b>	Проектную документацию разработать на основании технического задания в соответствии с действующими нормативными и правовыми актами законодательства РФ.
2.2	<b>Технология предприятия питания</b>	<p><b>Вид предприятия общественного питания</b></p> <p>Предусмотреть проектом предприятие питания на 3-м этаже здания.</p> <p>Предусмотреть проектом предприятие питания на 3-ом этаже здания.</p> <p>Обеденный зал на не менее чем <b>300 посадочных мест</b> (возможно с учетом п.м. бара при ресторане, определить проектом)</p> <p>Мощность пищеблока запроектировать для приготовления завтраков и кофе-брейков в обеденное время.</p> <p><b>Нормативная документация</b></p> <p>Проектные решения разработать в соответствии с техническим заданием и требованиями следующих нормативных документов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• СП 118.13330.2012 «Общественные здания и сооружения»;</li> <li>• СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;</li> <li>• «Изменение и дополнение №4» к СП 2.3.6.1079-01;</li> <li>• СП 257.1325800.2016 «Здания гостиниц. Правила проектирования».</li> </ul> <p><b>Характеристики предприятия общественного питания.</b></p> <p>Площадь обеденных залов уточнить проектом согласно действующих нормативов.</p> <p>Прием товаров осуществлять через загрузочную, расположенную на 1 этаже.</p> <p>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.</p> <p>Применить современное технологическое оборудование отечественного и/или импортного производства, работающее на электроэнергии, в соответствии с требованиями действующих нормативных документов и функциональным назначением.</p> <p>Предусмотреть стеллажное хранение товаров на высоту 1850 мм.</p> <p>Предусмотреть следующие цеха и технологические помещения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Овощной цех;</li> <li>• Мясорыбный цех;</li> </ul>

- Помещение обработки яиц;
- Горячий и холодный цех для приготовления завтраков на 450 человек;
- Хлебобрезка;

**Подсобные помещения:**

- Помещение кладовой и моечной тары;
- Помещение мойки кухонной посуды;
- Помещение мытья столовой посуды;
- Кладовая уборочного инвентаря;
- Бельевая;
- Помещение кладовщика;
- Холодильные камеры;
- Комната временного хранения пищевых отходов;
- Сервировочная зона официантов;
- Кладовая вина и напитков;

**Бытовые и служебные помещения:**

- Кабинет зав. производства;
- Единый блок гардероб, душевые и санузлы для поваров пищеблока (мужской и женский);
- Столовая для сотрудников на 98 человек в смену.

**Форма производства пищеблока:**

На полуфабрикатах промышленного и собственного производства. Овощи- неочищенные и очищенные. Мясо – мелкими кусками. Птица – потрошенная, мякоть. Рыба – филе, тушка. Мясорыбное сырье поступает в охлажденном и замороженном виде.

**Режим работы:**

Пищеблок предусмотрен для приготовления:

- Завтрак 7:00 – 10:00;
- Кафе-брейки 13:00 – 15:00;

Режим работы лобби на 1-ом этаже – круглосуточный.

Учсть штатное расписание сотрудников гостиницы, в том числе и предприятий питания: всего сотрудников 130 человека, из них работает 98 человек в максимальную смену.

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.

Архитектурно-планировочные и инженерные решения должны учитывать функциональные и технологические требования по размещению помещений и технологического оборудования.

Для отделки помещений предприятий питания использовать легкомоющиеся материалы, согласно санитарным нормам.

**3. Основные требования**

3.1	<b>Количество вариантов проектных решений</b>	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, строительства, реконструкции, капитального ремонта объектов капитального строительства в порядке, установленном Градостроительным кодексом Российской Федерации, свидетельства о допуске к видам работ.
3.3	<b>Требования к Генеральному плану земельного участка, благоустройству территории</b>	<p>Все строения расположенные на земельном участке подлежат сносу.</p> <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 на основании дизайн-проекта, предоставленного Заказчиком.</p>
3.4	<b>Требования к архитектурным и объемно-планировочным решениям и функциональной организации объекта</b>	<p>На минус первом этаже предусмотреть помещения для уборочного инвентаря, помещения для хранения ламп гостиницы, помещения для хранения и ремонта светильников, машинного помещения лифтов, венткамер, инвентарной электрощитовой;</p> <p>На 2 этаже предусмотреть минимальное количество колонн в площади большого конференц зала 550-600 кв м (определить проектом).</p> <p>Связь по этажам - лестницами и лифтами, грузоподъемностью 1000 кг и 800 кг. Количество и параметры предусмотреть проектом; Для хозяйственного обслуживания предусмотреть отдельный сервисный лифт в блоке с помещением дежурного персонала.</p> <p>В помещении горничной на каждом этаже запроектировать бельепровод производителя «Прана» или аналога со следующими характеристиками:</p> <p>Предусмотреть 1 ствол из труб типа СМН из нержавеющей стали толщиной 1,5 мм;</p> <p>Шахта бельепровода 700x700 огнестойкостью REI 90;</p> <p>Двери самозакрывающиеся, огнестойкие EI90.</p> <p>На отметке (-1) этажа предусмотреть бельеприемник и сортировочный лоток. Согласовать с Заказчиком.</p>
3.5	<b>Требования к конструктивным решениям, к материалам несущих</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Решения по конструкциям принять на основании архитектурно-планировочных решений и данных инженерно-геологических изысканий.</li> </ul>



	<b>и ограждающих конструкций</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Конструкции фундаментов: _____</li> <li>▪ Каркас здания: _____</li> <li>▪ Междупэтажные плиты перекрытия – _____</li> <li>▪ Внутренние стены и перегородки помещений: все материалы стен и перегородок уточнить проектом с учетом _____ требований _____ пожарной безопасности, акустических характеристик, наличия необходимых сертификатов.</li> <li>▪ Шахты лифтов – _____</li> <li>▪ Лестничные площадки и лестничные марши – _____</li> <li>▪ Предусмотреть установку лифтов _____ или аналог. Количество лифтов и их грузоподъемность определить расчетом. Все лифты, в т.ч грузовой должны иметь возможность опускаться на нижний этаж паркинга.</li> </ul>
<b>3.6</b>	<b>Требования к входным группам</b>	<p>Доступ для пешеходов должен быть безбарьерным и беспроблемным для всех гостей.</p> <p>Тамбур входа в вестибюль гостиничной части проектируемого объекта оборудовать распашными и раздвигающимися автоматическими дверями.</p> <p>Остекление входного тамбура выполнить из однокамерных стеклопакетов.</p> <p>Предусмотреть отдельный вход в гостиницу, не сопряженный с зоной ритейла.</p> <p>Предусмотреть отдельный служебный вход для персонала.</p>
<b>3.7</b>	<b>Расчет требуемого количества машиномест</b>	Предоставить таблицу расчета требуемого для гостиниц классом «четыре звезды» количества машиномест согласно РНГП, утвержденным ПИМ от 23 декабря 2015 года № 945-ПП
<b>3.8</b>	<b>Требования к охране окружающей среды, объектов растительного мира</b>	В соответствии с действующими нормами и правилами согласно проекту.
<b>3.9</b>	<b>Требования по утилизации строительных отходов (при сносе и реконструкции гостиничного комплекса)</b>	В соответствии с действующими нормами и правилами согласно разработанным регламентам процесса обращения с отходами сноса зданий и выноса инженерных сетей и процесса обращения с отходами строительства.
<b>3.10</b>	<b>Мероприятия по обеспечению доступности для инвалидов и мало-</b>	<p>В соответствии с действующими нормами и правилами.</p> <p>Сведения о покрытии пешеходных дорожек, тротуаров, в соответствии с требованиями п.3.7 СНиП 35-01-2001;</p>

	<b>мобильных групп населения</b>	<p>Сведения об оборудовании всех лестниц и пандусов поручнями с двух сторон, в соответствии с требованиями п.3.32 СНИП 35-01-2001.</p> <p>Параметры главного входа в здание в соответствие требованиям п.3.14 СНИП 35-01-2001.</p> <p>Выполнить пространство для размещения кресла-коляски рядом с унитазом в санузлах гостиничных номеров для инвалидов (п.п.3.67, 4.1 СНИП 35-01-2001).</p>
<b>3.11</b>	<b>Общие требования к выполнению строительного-монтажных работ.</b>	<p>Строительно-монтажные работы производить в соответствии с Градостроительным кодексом Российской Федерации, а также действующей нормативно-технической документацией: СП 104-34-96 "Производство земляных работ"; СНИП 12-03-2001. Безопасность труда в строительстве. Общие требования; СНИП 2.02.01-83 Основания зданий и сооружений; СНИП 2.08.01-89 от 01.01.1990 Жилые здания и сооружения; СНИП 3.01.04-87 от 01.01.1988. Приемка в эксплуатацию законченных строительством объектов. СНИП 3.05.03-85. Тепловые сети. Строительство новых, расширение и реконструкция действующих тепловых сетей; СНИП 35-01-2001 Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения, СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03, СанПиН 2.2.3.1384-03, СНИП 35-01-2001, СП 4.13130.2013, СНИП 31-06-2009, СП 1.13130.2009, СП 2.13130.2012 и др.</p>
<b>4. Состав и требования к предоставляемым материалам</b>		
<b>4.1</b>	<b>Заглавный лист</b>	В свободной форме.
<b>4.2</b>	<b>Титульный лист</b>	В свободной форме
<b>4.3</b>	<b>Пояснительная записка</b>	Описание площадки, градостроительный потенциал, обоснование принятых архитектурных решений.
<b>4.4</b>	<b>Схема расположения</b>	Размещение на карте Москвы – план города в произвольном масштабе.
<b>4.5</b>	<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, в т. ч. надземная и подземная части</li> <li>▪ Площадь полезная (продаваемая), в т. ч. площадь номерного фонда, апартаментов, площадь продаваемых помещений, площадь МОП</li> <li>▪ Количество этажей (надземная, подземная части)</li> <li>▪ Плотность застройки земельного участка</li> <li>▪ Верхняя высотная отметка</li> <li>▪ Количество номеров (с разбивкой по категориям)</li> <li>▪ Количество апартаментов</li> <li>▪ Количество машиномест</li> </ul> </li> </ol>

		3. Расчет машиномест по проекту
4.6	Схема ситуационного плана М 1:2000	<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 высоты.</li> </ul>
4.7	Схема генерального плана М 1:500	<p>Требуется указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ схема генерального плана участка строительства с экспликацией размещаемых на нем объектов</li> <li>▪ основные габаритные размеры объекта, ширины проездов</li> <li>▪ границы подземной части здания</li> <li>▪ надземную часть ramпы</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> </ul>
4.8	Схема планов типовых и не типовых этажей (нежилые этажи, жилые этажи)	<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>▪ апартаменты, 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>
4.9	Схема разреза	<p>Выполнить не менее 3-х разрезов (по подземной и надземной частям здания), 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, имеющих перепадов, козырьков, балконов и пр.</li> <li>▪ количество этажей</li> <li>▪ обозначение перепадов в случае наличия</li> </ul>
4.10	3D-визуализации	<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>▪ разверки 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-</li> </ul>

		<p>3 ракурса), исходные материалы для которых предоставляет Заказчи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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	<b>Транспортная схема</b>	Выполнить транспортную схему на периоды эксплуатации.
4.12	<b>Расчет КЕОиИ</b>	Выполнить расчет КЕОиИ проектируемого здания и окружающей застройки
4.13	<b>Дополнительные требования</b>	<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 формате pdf на электронном носителе</li> <li>▪ рендеры должны быть направлены в составе буклета и отдельными файлами.</li> </ul>
4.15	<b>Оформление проектной документации</b>	В соответствии с действующей в РФ системой проектной документации для строительства.
<p>Замечания и вопросы обсуждаются в процессе разработки архитектурно-функциональной концепции и обсуждаются с Заказчиком для окончательного принятия решения. Стоимость работ остается твердой согласно заключенного Договора.</p>		
<p>Все работы выполнить в соответствии с действующим законодательством, проектом, условиями договора и технической частью документации запроса предложений.</p>		

Менеджер строительных проектов  
ООО "Космос ОГ"

Рябанов Е.С.

