

**Сборник цен на проектные  
работы для строительства**

**РАЗДЕЛ 42**

**ПРЕДПРИЯТИЯ ТОРГОВЛИ  
И ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ**

**Издание официальное**

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АГЕНТСТВО АРХИТЕКТУРЫ, СТРОИТЕЛЬСТВА И ЖИЛИЩНО -  
КОММУНАЛЬНОГО ХОЗЯЙСТВА ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ



**Бишкек 2016**

**УТВЕРЖДЕН:** приказом Государственного агентства архитектуры, строительства и жилищно-коммунального хозяйства при Правительстве Кыргызской Республики от \_\_\_\_\_

---

**ПЕРЕРАБОТАН:** Отделом анализа, ценообразования и внешних связей Государственного агентства архитектуры, строительства и жилищно-коммунального хозяйства при Правительстве Кыргызской Республики (под руководством Асановой Г.Э).

**ВНЕСЕН:** Отделом анализа, ценообразования и внешних связей Государственного агентства архитектуры, строительства и жилищно-коммунального хозяйства при Правительстве Кыргызской Республики

**ВЗАМЕН:** Раздел 42. Предприятия торговли и общественного питания. Разработан Государственным союзным институтом по проектированию предприятий торговли и общественного питания (Гипроторгом) Минторга СССР,

**Настоящие нормы и правила не могут быть полностью или частично воспроизведены, тиражированы и распространены в качестве официального издания без решения Государственного агентства архитектуры, строительства и жилищно-коммунального хозяйства при Правительстве Кыргызской Республики.**

## 1. УКАЗАНИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ЦЕН

1. В настоящем разделе Сборника приведены цены на проектирование объектов общественного питания - предприятия и фабрики полуфабрикатов и кулинарных изделий, комбинаты школьного питания (табл. 42-1), общетоварные склады; продовольственных товаров одноэтажные и многоэтажные, непродовольственных товаров одноэтажные, многоэтажные, высотные, склады продовольственных и непродовольственных товаров одноэтажные и многоэтажные (табл. 42-2), распределительных холодильников фабрик мороженого и объектов углекислотного производства (табл. 42-3),

2. Ценами, помимо работ, оговоренных в Общих указаниях по применению Сборника цен на проектные работы для строительства, не учтена стоимость проектирования отдельно стоящих:

а) трансформаторных подстанций, распределительных устройств, котельных, зарядных станций, тепловых пунктов, складов ЛВЖ, очистных сооружений, мезгоотстойников;

б) дренажных насосных станций;

в) сооружений по обработке воды (обезжелезивание, умягчение);

г) сооружений газоснабжения;

д) станций перекачки воды и стоков, артезианских скважин.

3. Стоимость работ по выбору площадки(трассы) для строительства определяется по ценам на разработку проекта соответствующего объекта с коэффициентом 0,06.

4. Стоимость разработки рабочих чертежей архитектурных решений интерьеров, выполняемых в соответствии с ГОСТ 21.507-81, оговоренных заданием на проектирование, определяется по ценам Сборника с коэффициентом 0,08 к архитектурно-строительной части.

5. Диспетчеризация инженерного оборудования (за пределами здания), централизованного контроля управления и сигнализации этого оборудования ценами настоящего раздела не учтена.

6. При пользовании настоящим разделом необходимо руководствоваться Общими указаниями по применению Сборника цен на проектные работы для строительства.

7. При проектировании объектов торговли и общественного питания без встроенных помещений, перечисленных в п. 2а, стоимость определяется по ценам Сборника с коэффициентом 0,9

## 2. ЦЕНЫ НА РАЗРАБОТКУ ПРОЕКТНО-СМЕТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Таблица 42-1

Предприятия и фабрики полуфабрикатов и кулинарных изделий с первичной и без первичной обработки

№ п. п.	Объекты проектирования	Основной показатель объекта проектирования	Постоянные величины стоимости разработки рабочей документации сом.		Отношение к стоимости разработки рабочей документации	
			a	b	проект К <sub>1</sub>	рабочий проект К <sub>2</sub>
1	2	3	4	5	6	7
	Предприятия полуфабрикатов и кулинарных изделий с первичной обработкой тонн переработка сырья в смену:					
1	От 3 до 10	т/ смену	1766423,84	316141,39	0,27	1,14
2	Св. 10 до 25	то же	2189095,82	273874,19	0,27	1,14
3	Св. 25	"	2498552,10	261495,94	0,23	1,12
	Предприятия полуфабрикатов и кулинарных изделий без первичной обработки мощностью тонн переработки сырья в смену:					
4	От 3 до 10	т/ смену	856040,15	276289,46	0,27	1,14
5	Св. 10 до 25	то же	1014326,50	260460,83	0,27	1,14
6	Св. 25	"	1766423,84	316141,39	0,23	1,12

### Примечания:

1. Ценами на разработку проектно-сметной документации предприятий полуфабрикатов и кулинарных изделий не предусмотрено проектирование цеха пельменей, цеха комплектации готовых комплексных обедов (школьные, бортовые и стройки), картонажного цеха, коптильного цеха, отделения бестарного хранения муки, отделения интенсивного охлаждения кулинарной продукции, отдельно стоящих цехов по переработке мяса, овощей, кулинарных и кондитерских изделий.

При проектировании указанных цехов, оговоренных заданием на проектирование, к ценам таблицы применяются коэффициенты: 1,10 - при цехе пельменей, 1,20 - при цехе комплектации готовых комплексных обедов, 1,10 - при картонажном цехе, 1,10 - при коптильном цехе, 1,15 - при отделении бестарного метода хранения муки и 1,20 - при отделении интенсивного охлаждения кулинарной продукции.

Стоимость проектирования отдельно стоящих цехов по переработке мяса, овощей, кулинарных и кондитерских изделий определяется по п.1 - 6 с коэффициентами: 0,35 - для цеха переработки мяса, 0,30 - для цеха переработки овощей, 0,25 - для цеха кулинарии и 0,20 - для кондитерского цеха.

2. Стоимость проектирования комбината школьного питания определяется по цене предприятий и фабрик полуфабрикатов и кулинарных изделий по соответствующим мощностям.

## Относительная стоимость разработки проектно-сметной документации и видов проектных работ, % к цене

Комплекс предприятий	Стадийность	Технико-экономическая часть	Технологическая часть и промпроводка	Механизация транспорта	Автоматизация	Управление электроприводами	Теплоснабжение	Электрооснабжение	Холодоснабжение	Средства связи и сигнализация	Архитектурно-строительная часть	Водоснабжение и канализация	Отопление, вентиляция и кондиционирование	Генплан и транспорт	ПОС	Сметная документация
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Предприятия и фабрики полуфабрикатов и кулинарных изделий с первичной и без первичной обработки	Р.п.	0,7	11,7	3,5	3,9	0,4	1,6	7,0	4,4	1,2	36,7	9,2	9,1	2,0	0,7	7,9
	П	1,6	16,5	3,1	4,0	0,4	1,0	5,6	4,4	1,1	35,4	8,5	6,4	2,0	3,0	7,0
	Р	-	11,0	4,1	4,0	0,4	1,6	7,2	4,6	1,2	36,9	9,4	9,6	2,0	-	8,0

**Примечание:** Стоимость "Научной организации труда рабочих и служащих. Управление предприятием" учтена разделом "Технологическая часть и промпроводки" в размере 1,5 % на стадии "проект" и 0,5 % на стадии "рабочий проект".

## Обще товарные склады продовольственных, непродовольственных и смешанных товаров

№ п.п.	Объект проектирования	Основной показатель проектирования	Постоянные величины стоимости разработки рабочей документации сом.		Отношение стоимости разработки рабочей документации	
			a	b	проект К <sub>1</sub>	рабочий проект К <sub>2</sub>
1	2	3	4	5	6	7
	Склады продовольственных товаров одноэтажные, складской площадью, м <sup>2</sup> :					
1а	От 400 до 1200	м <sup>2</sup>	587427,79	737,52	0,30	1,15
1	От 1200 до 5000	м <sup>2</sup>	924875,30	456,31	0,30	1,15
2	Св. 5000 до 15000	"	1886669,71	263,95	0,30	1,15
3	То же, многоэтажные складской площадью от 2500 до 5000 м <sup>2</sup>	"	1282507,55	478,31	0,29	1,15
	Склады непродовольственных товаров одноэтажные складской площадью, м <sup>2</sup> :					
4а	От 400 до 1200	м <sup>2</sup>	456140,70	565,00	0,29	1,14
4	От 1200 до 5000	м <sup>2</sup>	742350,01	326,49	0,29	1,15
5	Св. 5000 до 25 000	"	1469087,04	181,15	0,29	1,15
6	То же, многоэтажные складской площадью от 5000 до 10000 м <sup>2</sup>		1345649,57	251,02	0,28	1,14
	Склады смешанных товаров одноэтажные складской площадью, м <sup>2</sup> :					
7а	От 400 до 1200	м <sup>2</sup>	522344,94	655,57	0,30	1,15
7	От 1200 до 5000	м <sup>2</sup>	831326,78	394,64	0,30	1,15
8	Св. 5000 до 10000	"	1523559,97	737,52	0,30	1,15

**Примечания:** 1. Стоимость проектирования одноэтажных складов высотой до несущих конструкций от 8,4 м до 16,2 м определяется по ценам пунктов 1-2, 4-5, 7-8 с коэффициентом 1,25.

2. Стоимость проектирования складов смешанных товаров складской площадью 5000 м<sup>2</sup> многоэтажных определяется по пункту 7-8 с коэффициентам 1,11.

3. Стоимость проектирования отдельно стоящего неотапливаемого склада тары в составе складов (поз.1-8) определяется по этим ценам с коэффициентом 1,03.

4. При проектировании складов продовольственных товаров без холодильных камер к ценам пп.1-3 применять коэффициент 0,85.

## Относительная стоимость разработки проектно-сметной документация и видов проектных работ, % к цене

№ п.п	Комплекс предприятий	Стадийность	Технико-экономическая часть	Механотехнологическая часть	Холодоснабжение	Автоматизация	Управление электроприводами	Теплоснабжение	Силовое и осветительное электрооборудование	Средства связи и сигнализация	Сводные коммуникации	Архитектурно-строительная часть	Отопление, вентиляция и кондиционирование	Водоснабжение и канализация	Генплан и транспорт	ПОС	Сметная документация
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
1.	Склады продовольственных товаров	Р.п.	1,0	12,0	7,7	7,1	1,1	1,8	4,9	0,7	1,0	36,0	7,1	7,3	1,8	1,7	8,8
		П	2,1	14,0	8,3	8,6	0,8	1,5	4,0	0,7	0,9	36,0	6,9	4,8	1,7	3,8	5,9
		Р	-	12,6	8,4	7,3	1,1	1,7	5,3	0,7	1,4	35,3	7,1	7,7	1,8	-	9,6
2.	Склады непродовольственных товаров	Р.п.	1,0	16,8	-	6,8	1,2	1,9	4,9	0,7	1,0	38,0	7,6	7,4	1,8	2,1	8,8
		П	2,4	16,4	-	6,3	1,2	1,7	4,2	0,6	0,8	39,0	7,1	7,4	1,7	5,0	6,2
		Р	-	17,9	-	7,2	1,0	1,7	5,3	0,7	1,7	38,4	7,6	7,2	1,8	-	9,5
3.	Склада смешанных товаров	Р.п.	1,0	15,0	3,6	7,0	0,8	1,7	4,9	0,7	1,1	37,8	7,2	7,0	1,6	1,5	9,1
		П	1,9	15,8	3,9	7,0	0,7	1,6	4,6	0,7	1,0	38,1	7,4	6,3	1,7	3,5	5,8
		Р	-	15,5	4,2	7,2	0,8	1,6	5,2	0,8	1,5	37,1	7,5	7,1	1,8	-	9,7

**Примечание.** Стоимость "Научной организации труда рабочих и служащих. Управление предприятием" учтена разделок "Механо-технологическая часть" в размере 1,5 % на стадии "проект" в 0,5 % на стадии "рабочий проект".

**Распределительные холодильники углекислотные производства и фабрики мороженого**

№ п. п.	Объекты проектирования	Основной показатель проекти- рования	Постоянные величины стоимости разработки рабочей документации, сом.		Отношение к стоимости разработки рабочей документации	
			а	А	проект К <sub>1</sub>	рабочий проект К <sub>2</sub>
1	2	3	4	5	6	7
	Распределительные холодильники емкостью тонн единовременного хранения:					
1	От 12 до 100	1 т	456873,91	2221,18	0,30	1,15
2	Св. 100 " 700	то же	461618,19	2173,74	0,30	1,15
3	" 700 " 1500	"	1442821,00	772,01	0,30	1,15
4	" 1500 " 3000	"	1940970,12	439,92	0,30	1,15
5	" 3000 " 20000	"	2406771,89	284,66	0,30	1,15
	Фабрики мороженого про- изводительностью тонн в смену:					
6	От 5 до 10	т/ смену	3856968,09	189037,89	0,32	1,16
7	Св. 10 " 20	то же	4032075,05	171527,19	0,32	1,16
	Углекислотные производства (станции, цехи, установки , заводы сухого льда) с использованием в качестве исходного сырья дымовых газов производи- тельностью т/сут.					
8	От 1 до 5	т/сут	814506,16	16259,93	0,25	1,13
8а	От 5 до 30	"	1451748,87	35452,69	0,25	1,13

**Примечания:** 1. Ценами на разработку проектно-сметной документации распределительных холодильников не предусмотрено проектирование цеха фасовки масла, сыра, мяса, переработки костей и пунктов по ремонту оборотной тары. При проектировании указанных цехов, оговоренных заданием на проектирование, к ценам поз.1-5 при меняются коэффициенты: 1,1 - при цехе фасовки масла; 1,1 - при цехе фасовки сыра, 1,1 - при цехе фасовки мяса; 1,1 - при цехе переработки костей; 1,08 - для пунктов по ремонту оборотной тары.

2. Стоимость проектирования главных корпусов распределительных холодильников, включая конденсаторное отделение, определяется по поз.1-5 с коэффициентами: 1,0 - для емкости до 700 т, 0,6 - свыше 700 до 1500 т; 0,7 - свыше 1500 до 3000 т, 0,75 - свыше 3000 до 20 000 т.

3. При отсутствии производства сухого льда цены поз. 6 применяются с коэффициентом 0,8.

4. При использовании в качестве исходного сырья экспанзерных газов (или аналогичных мер) цены поз.8 применяются с коэффициентом 0,6.

5. Ценами на разработку проектно-сметной документации распределительных холодильников и фабрик мороженого не предусмотрено проектирование цеха по заморозке овощей и фруктов. При проектировании указанных цехов, оговоренных заданием на проектирование, к ценам поз.1-5 применяется коэффициент 1,35; для поз.6 и 7 коэффициент 1,25.

**Относительная стоимость разработки проектно-сметной документации и видов  
проектных работ, % к цене**

№ п.пп	Комплекс предприятия	Стадийность	Технико-экономическая часть	Технологическая часть	Механизация транспорта	Управление электроприводами и автоматизация	Теплоснабжение	Электрооснабжение	Средства связи и сигнализация
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Распределительные холодильники	Р.п.	0,5	19,5	3	8	3,5	7	2
		П	1	21	2	11	3	8	2
		Р	-	19	3	8	3	7	2
2.	Фабрики мороженого	Р.п.	0,5	25,5	2	8	2	7	1
		П	1	23	2	10	2	7	1
		Р	-	26	2	8	2	7	1,5
3.	Углекислотные производства (стадии, цехи, установки, заводы сухого льда) с использованием в качестве исходного сырья дымовых газов	Р.п.	0,5	34	1	9	3	9	0,5
		П	1	46	1	11	3	3	1
		Р	-	35	1	9	3	9	1

**Примечания:** 1. Проектирование автоматизации сантехнических устройств составляет: 10 % от раздела автоматизации и управлением электроприводами для холодильников и углекислотных производств и 15 % - для фабрик мороженого.

2. Стоимость "Научной организации труда рабочих и служащих. Управление предприятием" учтена разделом "Технологическая часть и механизация транспорта" в размере 1,5 % на стадии проекта и 0,5 % на стадии рабочего проекта.