**СОГЛАСОВАНО**  **УТВЕРЖДАЮ**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование организации-разработчика) (наименование организации-заказчика)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(должность )  (должность )

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись, инициалы, фамилия) (подпись, инициалы, фамилия)

"\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. "\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.

М.П. М.П.

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРОЕКТИРОВАНИЕ**

# СИСТЕМЫ ОХРАННОЙ ТЕЛЕВИЗИОННОЙ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Предприятие общественного питания \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование объекта, подлежащего оборудованию системой)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_г. Москва\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(адрес объекта, подлежащего оборудованию системой)

# Общие сведения.

* 1. Заказчик проекта \_\_ЗАО «\*\*\*»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование организации-заказчика, адрес, телефон, факс, банковские реквизиты)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Основание для проектирования:

\_\_\_\_\_\_Договор № \*\*\*\* от \*\*.января 2016 года\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(номер договора)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(другие документы)

Вид строительства: новое, реконструкция, техническое перевооружение

(капитальный ремонт систем охраны), расширение.

(нужное подчеркнуть)

Генеральная проектная организация\_\_\_\_ ООО «\*\*\*»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Заполняется при наличии, наименование организации, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

адрес, телефон)

Срок проектирования:

Начало \_\_\_\*\*.марта 2016 года \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

( месяц, год)

Окончание \_\_\_\_\*\*.июня 2016 года \_\_\_\_\_\_\_

( месяц, год)

Стадии проектирования: проектная документация, рабочая документация

(нужное подчеркнуть).

* 1. При проектировании проектной документации следует руководствоваться действующими нормативными документами по строительству, а также ведомственными и прочими документами, представляемыми заказчиком:

\_

(наименование документов)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

* 1. Прочие сведения:

Система телевизионного наблюдения Предприятия общественного питания (далее – Предприятие) относится к охранному наблюдению, предназначена для обеспечения безопасности и круглосуточного наблюдения помещений общего и служебного пользования согласно требованиям классификации офисных зданий.

Дополнительно СОТ предназначена для контроля работы персонала и сбора статистики посещаемости.

# Исходные данные для проектирования

* 1. Проектирование системы охранной телевизионной (далее, СОТ) осуществлять по чертежам (архитектурно-планировочные решения), разработанным \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ООО «\*\*\*»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

( наименование организации)

и прилагаемым к данному Техническому заданию на проектирование.

Перечень чертежей, необходимых для проектирования СОТ в соответствии с разделом 4.

* 1. При проектировании руководствоваться \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(перечень документов: актами обследования,

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

письмами, протоколами и др.)

* 1. Исходными данными для проектирования являются характеристики защищаемых помещений (пространств), оснащаемых СОТ, изложенные в приложении 1.
  2. Дополнительные условия: Объект представляет собой две группы помещений, занимаемых соответственно рестораном и кафе (являющимися частью сети предприятий общественного питания), встроенных в многоэтажное здание. Ресторан с подсобными помещениями расположен на первом этаже здания, кафе расположено на втором. В помещениях Предприятия отсутствует активная и агрессивная среда, а также запылённость выше санитарных норм.

# Технические требования к проектируемой системе.

* 1. Тип системы \_\_\_\_\_Цифровая\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(аналоговая, цифровая)

* 1. Места размещения рабочих мест видеонаблюдения:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Номер рабочего места | Место размещения поста (оси, отметки, номера чертежей) | Номера контролируемых зон (помещений, территорий), выводимых на пост (*по приложению 7*) | Тип устройств отображения (видеомониторов, компьютеров) | Способ управления режимом отображения |
| 1. | 10 | Предприятие в целом | Компьютер | Компьютер |

Дополнительные сведения.

* 1. Рабочее место видеонаблюдения должно быть расположено на территории Предприятия в помещении №10 на 1 этаже, доступно только для руководящего состава Предприятия. Рабочее место должно осуществлять видеоконтроль всех помещений Предприятия, контроль общей обстановки части улицы, прилегающей к окнам и входам в Предприятие, контроль перемещения и действий сотрудников, контроль движения и использования материальных ценностей (продуктов и напитков) Предприятия, поиск и воспроизведение записанной информации, реализует возможности администрирования видеосервера.
  2. Видеосервер(а) или устройства для архивирования установить в пространстве подиума кафе на втором этаже. Коммутацию также допускается осуществлять в пространстве подиума.

(количество и тип устройств: компьютер, устройство записи на CD-диск или лазерный диск и т.п.;

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

место установки основного и дополнительного устройства для отображения).

* 1. В качестве устройства дистанционного управления телекамерами и параметрами объектива \_\_\_\_\_\_ использовать\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(да, нет) (тип устройства: для управления положением телекамер

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в горизонтальной или вертикальной плоскости, параметрами объектива (угол обзора, диафрагма и т.д.)

* 1. Обеспечить резервирование системы по питанию: не менее 15 мин для станционного оборудования СОТ и камер.

Категория электроснабжения оборудования СОТ – 1-я.

* 1. Дополнительные данные

\_\_Нумерацию портов принять по ГОСТ Р 53246-2008\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(необходимость скрытой прокладки кабелей, в траншеях,

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

потребность в устройствах регистрации потери видеосигнала и т.п.)

# Требования по составу проектной (рабочей) документации (минимальный):

- схемы структурные СОТ;

- схемы электрические подключений СОТ;

- планы размещения оборудования СОТ (в т.ч. с указанием мест размещения оборудования СОТ, углов обзора видеокамер СОТ, мест прокладки кабельных трасс СОТ);

- кабельный журнал;

- спецификация оборудования и материалов.

# Прочие требования к СОТ.

* 1. Требования по хранению записанной информации

Для экономии дискового пространства запись видеоданных должна осуществляться: в рабочее время Предприятия (для ресторана - с 10.00 до 24.00, для кафе – с 10.00. до 22.00) - непрерывно, в нерабочее время - по детекции движения. Для записи должны использоваться кодеки межкадрового сжатия типа H.264. Срок гарантированного хранения видеоданных для всех камер системы должен составлять не менее 14 дней. Устройство записи должно иметь возможность подключения внешних СХД по протоколу iSCSI.

* 1. Требования к области наблюдения и детализации изображения.

Камеры СОТ должны наблюдать общую обстановку на части улицы, прилегающей к окнам и входам в Предприятие, общую обстановку в залах ресторана и кафе, в кладовых, горячем цеху, мучном цеху, заготовочном цеху, в служебных коридорах, ведущих от служебного входа до входа в кладовые, в цеха, в моечную и в гардероб персонала.

В поле зрения камер должно быть:

- подходы к окнам и дверям со стороны улицы;

- входы в Предприятие изнутри;

- вестибюль;

- стеллажи в кладовой сухих продуктов;

- электронные напольные весы в помещении кладовой сухих продуктов;

- стеллажи в кладовой напитков;

- столы и кресла клиентов;

- стойка бара, сидящие на барных стульях клиенты, находящиеся за стойкой бармены, находящиеся за стойкой стеллажи с посудой и напитками;

- стойка кафе полностью, входящих в кафе посетителей, входящий с лестницы персонал.

Качество изображения должно обеспечивать уверенное различение людей. Качество изображения камер в кладовой напитков при этом должно обеспечивать уверенное различение напитков на полках стеллажей и идентификацию находящихся в кладовой лиц. Все стеллажные полки должны быть в поле зрения камер.

В VIP-зонах ресторана на 1 этаже видеонаблюдение не устанавливается.

* 1. Функция подсчета посетителей.

Система должна иметь функцию подсчета входящих и выходящих посетителей с возможностью вывода количества посетителей в текстовом и графическом виде с разбиением по дням. Подсчет должен быть реализован раздельно для ресторана и для кафе. Должно использоваться программное обеспечение Интеллект для реализации выгрузки отчетов в уже имеющуюся программную среду Заказчика.

* 1. Требования к идентификации лиц.

Характеристики системы видеонаблюдения должны быть гарантированно достаточными для уверенной визуальной идентификации лиц по изображению с камер: центральный вход на первом этаже через вестибюль, служебный вход на первом этаже, вход для клиентов в кафе на втором этаже, служебный вход в кафе на втором этаже.

* 1. Контроль кассовых терминалов

Требуется обеспечить контроль кассовых операций на трех кассах. Две кассы расположены на стойке бара, третья находится в кафе на втором этаже на стойке выдачи заказов. В поле зрения камер СОТ должно быть: окно терминала, выдвинутый денежный ящик, вносящиеся и извлекаемые денежные средства, подносимые дисконтные и банковские карты, лица и руки сотрудников, работающих с кассой. Должно быть обеспечено наблюдение, контроль и видеозапись:

- всех действий персонала с кассовым терминалом;

- всех действий персонала с денежным ящиком кассы, включая моменты внесения в кассовый ящик наличных денег и выдачи сдачи;

- распечатки персоналом кассовых чеков и т.н. предчеков заказов.

СОТ должна быть подключена к кассовой системе Предприятия для получения потока событий с кассовых аппаратов. Информация об операциях на кассовом узле должна накладываться на изображение с соответствующей камеры. Помимо наложения информации должна быть фиксация в архиве:

- идентификационных данных работающих с терминалом сотрудников Предприятия;

- фиксация данных с оформляемых заказов (предчеков) и выдаваемых кассовых чеков;

- данных вводимых дисконтных карт;

- моментов инкассации денежных средств.

Должны быть следующие функции поиска видеозаписей:

- по номерам чеков и предчеков;

- по артикулам блюд и напитков;

- по чекам с аннулированными позициями;

- по идентификационным данным сотрудников;

- по типу операций с заказом (отмена, коррекция и т.п.);

- по данным дисконтных карт

с последующей выдачей связанных видеозаписей.

* 1. Интеграция с весовым оборудованием

Используемые для приемки и инвентаризации взвешиваемых продуктов электронные весы располагаются в служебных помещениях ресторана на первом этаже. Должно быть обеспечено наблюдение, контроль и видеозапись процессов взвешивания. СОТ должна получать с контроллера весов показания веса. Показания весов должны накладываться на изображение с соответствующей камеры и отдельно фиксироваться в архиве. Должна быть функция поиска по введенному значению веса с последующей выдачей списка привязанных видеозаписей.

* 1. Работа пользователей с системой.

Просмотр изображения, работа с архивами, настройка системы должны осуществляться на посту в помещении 10 (офис ресторана). Должно быть предусмотрено разграничение прав пользователей (в т.ч. доступ к настройкам системы) с парольной защитой.

СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование подразделения охраны

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ПРИЛОЖЕНИЕ 1. К ТЕХНИЧЕСКОМУ ЗАДАНИЮ НА ПРОЕКТИРОВАНИЕ

подпись, должность, ФИО **Характеристика контролируемых зон (помещений, территорий) для проектирования**

"\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.**системы охранной телевизионной \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

| Номер  зоны | Наименова-ние контролируемой зоны (помещения, территории) | Характеристика контролируемой зоны. Характер освещения | Внешние факторы | | | | | Задачи  видеонаблюдения | | | Вид наблюдения | | | Примечание |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Неблагоприятные климатические условия | Отсутствие или слабая освещенность | Наличие источн. эл. маг. помех | Возможность засветок: прямых - ТК, задних – объекта. | Класс взрывопожароопасности по ПУЭ | Обнаружение | Различение | Идентификация | Открытое демонстративное | Открытое малозаметное | Скрытое |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Фасад и входы в Предприятие снаружи | Естественное, искусственное в темное время суток, не ниже 20лк | + | + | - | + |  |  | + |  | + |  |  | - |
| 2 | Вестибюль | Естественное, искусственное в темное время суток во время работы ресторана, не ниже 100лк | - | + | - | - |  |  | + |  | + |  |  | - |
| 3 | Зал ресторана | Естественное, искусственное в темное время суток во время работы ресторана, не ниже 100лк | - | - | - | - |  |  | + |  | + |  |  | - |
| 4 | Кладовая сухих продуктов | Искусственное, не ниже 100лк, во время работы ресторана | - | - | - | - |  |  | + | - | + |  |  | - |
| 5 | Кладовая напитков | Искусственное, не ниже 100лк, во время работы ресторана | - | - | - | - |  |  |  | + | + |  |  | - |
| 6 | Горячий цех | Искусственное, не ниже 100лк, во время работы ресторана | - | - | - | - |  |  | + |  | + |  |  | - |
| 7 | Коридоры, загрузочная | Искусственное, не ниже 100лк, во время работы ресторана | - | - | - | - |  |  | + |  | + |  |  | - |
| 8 | Мучной цех | Искусственное, во время работы ресторана, не ниже 100лк | - | - | - | - |  |  | + |  | + |  |  | - |
| 9 | Зал кафе | Естественное, искусственное в темное время суток во время работы кафе, не ниже 100лк | - | - | - | - |  |  | + |  | + |  |  | - |
| 10 | Вход в вестибюль изнутри | Естественное, искусственное в темное время суток во время работы ресторана, не ниже 100лк | - | - | - | - |  |  |  | + | + |  |  | - |
| 11 | Служебный вход в ресторан изнутри | Искусственное, во время работы ресторана, не ниже 100лк | - | - | - | - |  |  |  | + | + |  |  | - |
| 12 | Вход в кафе для посетителей | Естественное, искусственное в темное время суток во время работы кафе, не ниже 100лк | - | - | - | - |  |  |  | + | + |  |  | - |
| 13 | Служебный вход в кафе с лестницы | Искусственное, во время работы кафе, не ниже 100лк | - | - | - | - |  |  |  | + | + |  |  | - |

Ответственный представитель организации-заказчика\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись, инициалы, фамилия)

Главный инженер проекта организации-разработчика\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись, инициалы, фамилия)