

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий в деле о банкротстве
ОАО «Мозырский спиртоводочный завод»
директор ОДО «Артхавасана»

С.А. Сосновский
07.04 2019

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

По выбору подрядной организации для строительства под «ключ» по объекта: «Реконструкция помещения цеха вина ОАО «Мозырский спиртоводочный завод» по адресу: Гомельская область, Мозырский район, Михалковский сельский совет 15/93.

Закупаемое количество: (комплект) – один.

Ориентировочная стоимость закупки: – от 3000 базовых величин до 10000 базовых величин.

Процедура закупки: – Переговоры.

Положение о закупках: Указ Президента Республики Беларусь от 20.10.2016 № 380 «О закупках товаров (работ, услуг) при строительстве. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 31.01.2014 № 88

Сведения о заказчике (наименование и местоположение):

ОАО «Мозырский спиртоводочный завод» 2477755 Гомельская область, Мозырский район, Михалковский сельский совет 15/93.

Источник финансирования закупки: – собственные средства.

Валюта платежа:

-для резидентов Республики Беларусь - белорусский рубль;

Место поставки: ОАО «Мозырский спиртоводочный завод» 2477755 Гомельская область, Мозырский район, Михалковский с/с 15/93.

-для резидентов Республики Беларусь – ОАО «Мозырский спиртоводочный завод» 2477755 Гомельская область, Мозырский район, Михалковский сельский совет 15/93.

Способ получения технического задания: с сайта ОАО «Мозырский спиртоводочный завод» в глобальной компьютерной сети Интернет по адресу: <http://www.mozyr-svz.by>

Способ предоставления рабочих чертежей марок ТХ, МС, ТК, АТХ документов: по адресу: 2477755 Гомельская область, Мозырский район, Михалковский с/с 15/93.

1. «Реконструкция помещения цеха вина ОАО «Мозырский спиртоводочный завод» проводится в существующем здании производства и розлива вина цеха №2 «Приготовление и розлив водок, ЛВИ и вина».

«Реконструкция помещения цеха вина» со строительством «под ключ» участка по производству висковых напитков, кальвадосов, напитков спиртных крепких на основе зерновых дистиллятов) с последующим приготовлением готового продукта (напитка вискового, кальвадоса), выпуском зерновых и фруктовых дистиллятов, ароматных спиртов.» (далее по тексту – строительство).

Место строительства: Гомельская область, Мозырский район, Михалковский сельский совет 15/117-1.

2. Участок выдержки дистиллятов предусматривает использование емкостного оборудования установленного на участке «производство и розлива вина» (купажное отделение №2) цеха №2 « Приготовление и розлив водок, ЛВИ и вина». Оборудование цеха выдержки должно позволять производить выдержку в резервуарах из нержавеющей стали на щепе дубовой дистиллята вискового по ГОСТ 33723-2016, дистиллята кальвадосного по СТБ 2139-2011.

Выдержка дистиллятов зерновых и кальвадосных производится в различных резервуарах

3. ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПРОИЗВОДСТВА.
«Реконструкция помещения цеха вина ОАО «Мозырский спиртоводочный завод» со строительством «под ключ» участка по производству и кальвадосов, напитков спиртных крепких на основе зерновых дистиллятов) с последующим приготовлением готового продукта (напитка спиртного, кальвадоса), выпуском зерновых и кальвадосных дистиллятов должна соответствовать следующим техническим показателям:

3.1 Производимая продукция.

- Дистиллят зерновой, выдержанный не менее 6 месяцев – 29 000 дал/год.

- Дистиллят кальвадосный, выдержанный не менее 6 месяцев – 23 500 дал/год, не выдержанный 18 000 дал/год

Расчет выпускаемой продукции (не выдержанного дистиллята) произведен по Аламбику производительностью 80-110 дал/сутки.

Расчет выдержанных дистиллятов произведен по объемам емкостного оборудования батарей выдержки.

3.2. Сырье.

- Дистиллят кальвадосный производят из виноматериалов столовых с объемной долей спирта этилового не менее 55 %

- Дистиллят зерновой (висковый) не выдержанный с объемной долей спирта этилового не менее 52 % производят из сусла зернового сброженного.

3.3. В состав производства должны быть включены следующие технологические отделения и участки:

3.3.1. Участок приемки и хранения сырья.

- Приемка и хранение зерна, зерно смеси, муки и т.д.
- Приемка и хранение ферментных препаратов.
- Приемка и хранение дезинфицирующих препаратов.

3.3.2. Бражной участок:

- Приемные бункера (зерно, мука)
- подача зерна на сепаратор.
- сепаратор
- учет очищенного зерна
- подача зерна на мельницу.
- мельница
- подача измельченного зерна в чанок замеса V-8м³
- подача суслу в емкость выдержки (ГДФО)
- подача ферментных препаратов и пара для разварки суслу.
- подача суслу в емкости для брожения (6 шт. по V-30м³. Существующие, установить мешалки и Т/О)
- подача браги в передаточную емкость

3.3.2.1 Отделение по приготовлению дрожжей.

- предусмотреть три дрожжанки с работой на сухих и жидких дрожжах.

3.3.3. Участок производства дистиллятов:

3.3.3.1 отделение приемки сырья (виноматериалов, суслу сброженно-го);

- передаточная емкость V- 30м³
- емкость для виноматериала V- 30м³
- подача браги, виноматериалов в кубовую часть Аламбика V-500 дал и на тарелку питания перегонной колонны непрерывного действия (500 дал.сутки).

3.3.3.2. отделение аппаратное;

- Аламбик (производительность 80-110 дал./сутки);
- перегонная колонна непрерывного действия (500 дал.сутки);
- пульт управления технологическим режимом.

3.3.3.3. отделение спиртоприемное;

- емкости под дистиллят 2 шт. V-16м³
- емкости под головную фракцию 2 шт. V-5м³
- емкости под хвостовую фракцию 2 шт. V-5м³
- мерники 1 класса 3 шт (V-250дал-2шт; V-75дал-1шт);
- насосы перекачки продуктов;
- участок приема промывных вод.

3.3.3.4 расходный склад дистиллятов;

- емкость под зерновой дистиллят V-30м³;
- емкость под кальдосный дистиллят V-30м³;
- емкость под головные примеси V-30м³;
- емкость под хвостовые примеси - V-30м³;

- две емкости под кубовые остаттки V-30м³;
- мерники первого класса (2 - 250 дал, 1-75 дал);
- насосы отгрузки продуктов и барды.

3.3.4. Участок выдержки дистиллятов:

- использование емкостного оборудования установленного в купажном отделении №2.(18 емкостей, мерники, насосы и другое существующее оборудование)
 - отделение эгализационное;
 - батарея выдержки дистиллятов кальвадосных в резервуарах 5 емкостей;
 - батарея выдержки зерновых дистиллятов в резервуарах 6 емкостей;
 - участок дозирования газообразного кислорода;
- участок термообработки древесины дуба;
 - участок обработки купажей холодом (2 емкости по 30м³, холодильная установка);
 - участок обработки купажей теплом;
 - емкости для отдыха готовых купажей;
 - мерники для отпуска готовых купажей на розлив;
 - электрощитовая;
 - теплопункт;
 - вентиляторная.

3.3.5 Участок производства и розлива напитков спиртных.

- готовые купажи перевозятся автотранспортом на участок приготовления и розлива водок и ЛВИ для розлива, оформления и сдачи на склад готовой продукции.

Допускается объединение в одних помещениях электрощитовых, тепло пунктов и вентиляторных различных участков.

3.4 Все участки Производства размещены компактно на территории действующего предприятия Заказчика в здании участка «Производство и розлив вина»

Котельная и остальные цеха и отделения, необходимые для работы Производства, имеются в распоряжении Заказчика, считаются действующими.

3.5 На территории предприятия Заказчика имеются системы: пожаротушения и пожарной сигнализации, сети связи и ЛВС, электроснабжения, водоснабжения, канализации производственной и ливневой. Указанные объекты считаются действующими.

3.6 Качество поставляемого на переработку сырья, вспомогательных материалов соответствует действующей в РБ нормативной документации (СТБ, ПТР, ГОСТ, ТУ, СТО, ТИ) и позволяет производить вышеуказанную продукцию. Качество сырья и материалов обеспечивает Заказчик.

4. ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ТЕХНОЛОГИИ И ОБОРУДОВАНИЮ.

Необходимо разработать технологическую часть проекта, начиная от приемки сырья до получения готовых купажей висковых, кальвадосных напитков и ароматных спиртов, включая следующие конструктивные решения.

4.1 Цех производства зерновых, кальвадосных дистиллятов.

4.1.1 Отделение приемки сырья.

Отделение должно позволять принимать сырье в количестве не менее трехсуточной производительности аппаратного отделения.

Сырье для производства зерновых и кальвадосных дистиллятов должно подаваться в соответствующие расходные емкости отделения насосами центробежными из соответствующих участков. Габаритные размеры резервуаров согласно ПСД.

4.1.2 Отделение аппаратное.

4.1.2.1 В отделении размещается оборудование, позволяющее производить перегонку как виноматериалов, так и сула зернового сброженного. Перегонное оборудование должно позволять реализовывать технологический процесс по следующим схемам:

- перегонку сырья по двух стадийной схеме
- непрерывная фракционная перегонка с выделением дистиллята, головной и хвостовой фракций.

4.1.2.2 В отделении предусматривается монтаж следующего оборудования:

- один комплект оборудования непрерывно действующей перегонной колонны (с паспортной производительностью по дистилляту 500 дал б.с./сутки);
- один комплект оборудования кубовой перегонной установки периодического действия модели «ПУА-500 (с паспортной производительностью 80-110 дал б.с./сутки);

4.1.2.3 Оборудование установок монтируется на этажерке из металлопрофиля в соответствии с требованиями их паспортов.

4.1.3 Отделение спиртоприёмное.

Оборудование отделения предусматривает поочередную приемку дистиллята зернового и кальвадосного, в одни и те же емкости с предварительной их мойкой.

Все емкости выполнить вертикальными из нержавеющей стали. Объем и размеры емкостей определяется ПСД.

4.1.4 Расходный склад дистиллятов.

4.1.4.1 В складе дистиллятов устанавливаются емкости нержавеющей стали вертикальные из расчета отдельного хранения дистиллятов зерновых и кальвадосных в количестве, обеспечивающем непрерывную работу аппаратного отделения не менее чем в течение 10,0 рабочих суток.

Объем и размеры емкостей определяются расчётом и согласовываются с Заказчиком в рабочем порядке.

4.1.4.2 В складе устанавливаются емкости для отдельной приемки головной и хвостовой фракций зернового и кальдосного производства. Объем хранения фракций на складе должен обеспечивать непрерывную работу аппаратного отделения в течение производства полугодового объёма дистиллятов.

4.1.4.3 Склад снабжается отделением приемно-отпускным с мерниками (75,0; 250,0 дал) и насосами, обеспечивающими приемку дистиллятов из спиртоприемного отделения и отгрузку дистиллятов по трубопроводам к месту выдержки дистиллятов.

4.1.5 Отделение приемки кубового остатка.

Оборудование отделения должно обеспечить приемку и промежуточное хранение кубового остатка, удаляемого из аппаратного отделения для дальнейшей отгрузки его потребителям.

Отделение должно быть снабжено нержавеющей вертикальными резервуарами, позволяющим принимать отдельно кубовые остатки в количестве трехсуточной производительности аппаратного отделения.

Приемка кубового остатка от перегонки виноматериалов и перегонки сула сброженного должна производиться в разные резервуары, для дальнейшей отгрузки его потребителям. Объем, размеры и количество резервуаров согласно ПСД.

4.2 Цех выдержки дистиллятов.

4.2.1 Отделение эгализационное.

4.2.1.1 Отделение должно быть снабжено вертикальными резервуарами с пропеллерными мешалками, позволяющими проводить отдельную эгализацию дистиллятов.

4.2.1.2 Оборудование отделения должно позволять выполнять технологические операции, в соответствии с требованиями технологических инструкций.

4.2.2. Батарея выдержки дистиллятов висковых.

4.2.2.1 Количество емкостей для выдержки дистиллятов определить исходя из сроков выдержки дистиллятов в ассортименте.

4.2.3. Реализацию технологических процессов вести в соответствии с требованиями технологических инструкций и действующей нормативной документации отрасли.

4.2.3. В отделении выдержки дистиллятов предусмотреть индивидуальное кондиционирование воздуха, обеспечивающее нормируемую влажность и температуру в течение всего времени года.

4.3.2. Купажные емкости.

4.3.2.1 Оборудование купажного отделения должно позволять готовить купажи кальвадосов и купажи висковых напитков в разных

купажорах периодическим способом с оклейкой по технологии приготовления.

4.3.2.2В качестве купажоров использовать вертикальные емкости из нержавеющей стали с пропеллерными мешалками. Объем и размеры каждого купажора определяется расчётом и согласовывается с Заказчиком.

4.3.2.3В отделении предусмотреть установку емкостей для приемки: воды исправленной, дистиллята вискового, сиропа сахарного, колера сахарного, экстракта дуба. Объем емкостей определить расчетом, исходя из требуемого объема купажных материалов для работы отделения по пятидневной рабочей неделе.

4.3.2.3 Технологические приемы, реализуемые при производстве купажей, должны соответствовать технологическим инструкциям.

4.3.3 Отделение приготовления купажных материалов.

4.3.3.1.В отделении предусмотреть приготовление необходимых купажных материалов за исключением тех, которые уже производятся Заказчиком. Количество приготавливаемых материалов купажных согласовывается с Заказчиком в рабочем порядке по факту выделенного технологического оборудования.

4.3.3.2 Технология приготовления купажных материалов должна соответствовать технологическим инструкциям.

4.3.3.3 Технологическое оборудование отделения согласовывается с Заказчиком в рабочем порядке.

4.3.4 Отделение обработки купажей холодом.

4.3.4.1Обработку купажей производить по технологическим инструкциям. Для кальвадосов и висковых напитков предусмотреть установку отдельных термоемкостей.

4.3.4.2Фильтрация купажей реализовывать на рамных фильтр-прессах.

4.3.5 Отделение отдыха напитков.

4.3.5.1 Количество резервуаров определить расчетом из условия длительности отдыха:

4.3.5.2Отдых напитков спиртных кальвадосных и висковых (без срока выдержки) назначить 10,0 суток.

4.3.6 Отделение розлива напитков.

4.3.6.1 Отделение розлива напитков спиртных (учесть имеющую линию №5) комплектуется оборудованием поточной линии розлива. Розлив кальвадосов и висковых напитков вести в стеклянные бутылки. Объём и количество емкостей напорного отделения розлива напитков определить расчётом и согласовать с Заказчиком.

4.3.6.2 Производительность линии розлива согласовывается с Заказчиком в рабочем порядке

4.3.6.3 Состав линии розлива (применить существующее оборудование) согласовывается с Заказчиком в рабочем порядке.

4.3.7 Склад готовой продукции.

4.3.1 Склад (рассмотреть существующий) готовой продукции проектируется в соответствии с требованиями действующей в РБ нормативной документации и согласовывается с Заказчиком в рабочем порядке. Площади склада должны позволять хранить готовую продукцию в объеме суточной производительности линии розлива. Последующее хранение готовой продукции осуществляется на действующих складах готовой продукции предприятия Заказчика.

4.3.8 Склад тарный.

4.3.8.1 Склад тары (рассмотреть существующие) проектируется в соответствии с требованиями действующей в РБ нормативной документации и согласовывается с Заказчиком в рабочем порядке. Площади склада должны позволять хранить бутылки в паллетах на поддонах, установленные в два яруса, в объеме, необходимом для работы линии розлива в течение двух суток.

4.3.8.2 Транспортировку поддонов с паллетами по складу производить погрузчиком.

4.3.9 Отвод производственных стоков осуществлять в действующие канализационные системы предприятия Заказчика.

4. Требования, предъявляемые к остальным отделениям и участкам, Подрядчик назначает самостоятельно в соответствии с требованиями действующей в РБ нормативной документации.

5. Требования, предъявляемые к конструктивным и объемно-планировочным решениям.

Применительно к условиям проектируемого Участка необходимо выполнить следующие требования.

5.1 Местом строительства Участка, назначается здание цеха по производству вина по плану предприятия Заказчика. При проектировании несущих конструкций участка учитывать имеющиеся на участке строительства фундаменты.

Обследование фундаментов производится подрядчиком.

5.2 Все технологические отделения выше указанных участка размещаются в помещении цеха вина, здании прямоугольной формы, изготовленного из материалов соответствующих категории здания «А». Несущий каркас здания и дополнительные фундаменты согласовываются с Заказчиком в рабочем порядке.

5.3 Аппаратное отделение размещается внутри здания в этажерке, изготавливаемой из металлокаркаса, либо в пристройке к зданию корпуса. Этажерка возвышается над кровлей здания. Боковое покрытие этажерки - сэндвичи, утепленные негорючими материалами. Этажерка снабжается тамбуром для размещения маршевых лестниц, пожарной боковой лестницей.

5.4 Площадки обслуживания оборудования внутри здания изготавливаются из металлопрофиля в соответствии с требованиями нормативной документации. Размеры площадок назначаются в разделе проекта «Технологические решения».

5.5 В Участке предусмотреть дополнительно следующие помещения:

- операторские для обслуживающего персонала;

5.6 Внутренняя и наружная отделка помещений здания согласовывается с Заказчиком в рабочем порядке.

5.7 Электроснабжение помещений цеха должно быть силовым и осветительным. Предусмотреть самостоятельные контуры заземления участка, корпусов и систему молниезащиты. Устанавливаемое электрооборудование должно быть выполнено во взрывобезопасном исполнении.

5.8 Все принимаемые инженерно-технические решения должны соответствовать требованиям действующей в РБ нормативной документации, в том числе:

- Техническому регламенту Таможенного Союза ТР 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- ГССС 22000 «Система менеджмента пищевой безопасности»;

- Программе ИФС «Безопасность пищевой продукции в РБ»

- Закону РБ «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека» №217-3 от 29.06.2003

6. ОБЪЕМ ПРОЕКТНЫХ РАБОТ И ТРЕБОВАНИЯ К НИМ.

6.1 Применительно к проектируемому Участку, отделений и участков, указанным в п. 3.3 настоящего ТЗ, Подрядчик разрабатывает следующие разделы (подразделы) рабочей документации (проекта):

6.1.1 Раздел «Общая пояснительная записка».

6.1.2 Раздел «Схема планировочной организации земельного участка» (один том, чертежи марки ГП)

- Подраздел «Ситуационный план размещения объектов строительства».

- Подраздел «Схема планировочной организации земельного участка».

6.1.3 Участок производства дистиллятов.

- Раздел «Технологические решения. Участок производства дистиллятов» (два тома, рабочие чертежи марок ТХ, МС, ТК, АТХ).

- Раздел «Конструктивные и объемно-планировочные решения. Цех производства дистиллятов» (один том, рабочие чертежи марок АР, КР).

- Раздел «Конструкции железобетонные. Участок производства дистиллятов» (один том, рабочие чертежи марки КЖ).

- Раздел «Конструкции металлические деталировочные. Участок производства дистиллятов» (два тома, рабочие чертежи марок КМД).

- Раздел «Системы вентиляции и отопления. Участок производства дистиллятов» (один том, рабочие чертежи марки ОВ, ВО).

- Раздел «Системы внутреннего водоснабжения и водоотведения. Участок производства дистиллятов» (один том, рабочие чертежи марок ВК, ВС).

- Раздел «Система внутреннего электроснабжения: силовое и осветительное. Участок производства дистиллятов» (один том, рабочие чертежи марок ЭЗ, ЭМ, ЭО).

- Раздел «Спецификации сводные. Участок производства дистиллятов» (один том, спецификации марок ТХ.С; ТК.С; АТХ.С; АС.С; КМД.С).
В разделе «Технологические решения. Участок производства дистиллятов» предусматривается разработка габаритных чертежей для изготовления (Перепрофилирование существующего) емкостного оборудования по месту (чертежи общего вида, расчет потенциалов).

6.1.4 Участок выдержки дистиллятов.

- Раздел «Технологические решения. Участок выдержки дистиллятов» (два тома, рабочие чертежи марок ТХ, МС, ТК, АТХ).

- Раздел «Конструктивные и объемно-планировочные решения. Участок выдержки дистиллятов» (один том, рабочие чертежи марок АР, КР).

- Раздел «Конструкции железобетонные. Участок выдержки дистиллятов» (один том, рабочие чертежи марки КЖ).

- Раздел «Конструкции металлические деталировочные. Участок выдержки дистиллятов» (два тома, рабочие чертежи марок КМД).

- Раздел «Системы вентиляции и отопления. Участок выдержки дистиллятов» (один том, рабочие чертежи марки ОВ, ВО).

- Раздел «Системы внутреннего водоснабжения и водоотведения. Участок выдержки дистиллятов» (один том, рабочие чертежи марок ВК, ВС).

- Раздел «Система внутреннего электроснабжения: силовое и осветительное. Цех выдержки дистиллятов» (один том, рабочие чертежи марок ЭЗ, ЭМ, ЭО).

- Раздел «Спецификации сводные. Участок производства дистиллятов» (один том, спецификации марок ТХ.С; ТК.С; АТХ.С; АС.С; КМД.С).

В разделе «Технологические решения. Участок выдержки дистиллятов» предусматривается разработка габаритных чертежей для (Перепрофилирование существующего) емкостного оборудования по месту (чертежи общего вида, расчет потенциалов).

В разделе «Системы вентиляции и отопления. Участок выдержки дистиллятов» предусматривается подраздел «Кондиционирование воздуха» для секций выдерживания дистиллятов.

6.1.5 Участок производства и розлива напитков спиртных.

- Раздел «Технологические решения. Участок производства и розлива напитков спиртных» (один том, рабочие чертежи марок ТХ, МС, ТК, АТХ).

- Раздел «Конструктивные и объемно-планировочные решения. Участок производства и розлива напитков спиртных» (два тома, рабочие чертежи марок АР, КР).

- Раздел «Конструкции железобетонные. Участок производства и розлива напитков спиртных» (один том, рабочие чертежи марки КЖ).

- Раздел «Конструкции металлические деталировочные. Участок производства и розлива напитков спиртных» (два тома, рабочие чертежи марок КМД).

- Раздел «Система вентиляции. Участок производства и розлива напитков спиртных» (один том, рабочие чертежи марки ВО).

- Раздел «Система внутреннего водоснабжения. Участок производства и розлива напитков спиртных» (один том, рабочие чертежи марки ВС).

- Раздел «Система внутреннего водоотведения. Участок производства и розлива напитков спиртных» (один том, рабочие чертежи марки ВК).

- Раздел «Система внутреннего электроснабжения: силовое и осветительное. Участок производства и розлива напитков спиртных» (один том, рабочие чертежи марок ЭЗ, ЭМ, ЭО).

- Раздел «Система внутреннего отопления. Участок производства и розлива напитков спиртных» (один том, рабочие чертежи марок ОВ).

- Раздел «Спецификации сводные. Участок производства и розлива напитков спиртных» (один том, спецификации марок ТХ.С; ТК.С; АТХ.С; АС.С; КМД.С).

В разделе «Технологические решения. Участок производства и розлива напитков спиртных» предусматривается разработка габаритных чертежей для изготовления емкостного оборудования по месту (чертежи общего вида, расчет потенциалов).

6.2 Остальные разделы рабочего проекта лежат за пределами настоящего договора и разрабатываются Подрядчиком по факту их внесения в ТЗ на основании дополнительного соглашения сторон, в котором оговариваются сроки и дополнительное финансирование.

6.3 Содержание и состав разрабатываемых разделов рабочего проекта должны соответствовать требованиям ТКП 45.1.02-295-2014.

6.4 Название томов проекта приведено.

6.4.1 Перечень чертежей проекта приведен

6.5 Заказчик передает Подрядчику необходимую для разработки проекта дополнительную информацию и документацию:

- чертежи генерального плана;
- чертежи планов действующих коммуникаций и сетей завода.
- справку о состоянии выбросов в окружающую среду действующих производств, расположенных на территории предприятия Заказчика;
- копии документов,

Заказчик гарантирует достоверность переданных Подрядчику документов и данных.

7. ИНФРАСТРУКТУРНЫЕ ОБЪЕКТЫ.

Подрядчик при проектировании принимает следующие параметры существующих инфраструктурных сетей.

7.1. В качестве воды питьевого качества планируется использовать воду из действующей системы водоснабжения предприятия с рабочим давлением 0,4 МПа.

7.2. Источник пароснабжения и снабжения горячей водой – действующая котельная комбината Заказчика. Рабочее давление насыщенного водяного пара – 1.0 МПа. Рабочая температура ГВС – 65,0 °С. рабочим давлением горячей воды – 0,5 МПа.

7.3 Отопление помещений цеха – водяное централизованное. Температурный режим отопления 90°С – 75°С.

7.4 Источник электроснабжения – действующая силовая электросеть предприятия Заказчика. Рабочее напряжение – 380 В. Однофазное напряжение – 220 В. Напряжение для аварийных ремонтных работ – 12 В.

7.5 В качестве подготовленной (исправленной) воды использовать воду предприятия Заказчика.

7.6. Медпункт и столовая для персонала имеются на территории предприятия Заказчика и считаются действующими.

8. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

8.1 Рабочий режим цеха – 10 месяцев в году, в три смены; два месяца – ремонт; расчетный календарный год – 365 суток; расчетный месяц – 30 суток.

8.2 Заказчик самостоятельно согласовывает с соответствующими организациями необходимую документацию на строительство Участка.

8.3 Технические и технологические требования, не отраженные в настоящем ТЗ, принимаются Подрядчиком самостоятельно в соответствии с действующими в РБ законодательством и нормативными документами по согласованию с Заказчиком.

9. Планируемые условия оплаты:

- для резидентов Республики Беларусь – отсрочка платежа не менее 30 календарных дней с момента подписания акта сдачи выполненных работ.

10.Обследование объекта и принятие решения о проектировании
Подрядчиком производится непосредственно на объекте Заказчика.

11.При проектировании предусмотреть на всех участках автоматическую
систему оповещения и пожаротушения.

12. При проектировании предусмотреть на всех участках систему ви-
део контроля и наблюдения.

Главный инженер




С.К. Богданик

Инженер по строительству

Н.В. Иванов