

«Согласовано»
Подрядчик

« ____ » _____ 2016 г.

« ____ » _____ 2016 г.

ЗАДАНИЕ НА ПРОЕКТИРОВАНИЕ

Объект: Фабрика Мороженого в г. Краснодар, п. Дорожный.

ОСНОВНЫЕ ДАННЫЕ И ТРЕБОВАНИЯ

1. Основание для проектирования	Договор № _____ « ____ » _____ 2016 года
2. Расположение объекта	Краснодарский край, г. Краснодар, район п.Дорожный, индустриальный парк
3. Вид строительства	Новое строительство
4. Стадийность проектирования	Концептуальный проект ТХ, раздел ТХ стадии «П», «Р»
5. Требования по вариантной проработке	Требуется 3 варианта компоновки оборудования на стадии, предшествующей выбору поставщика оборудования. Один вариант после выбора поставщика оборудования.
6. Особые условия строительства	Строительство предприятия в составе общего индустриального парка
7. Выделение отдельных очередей строительства, требования по перспективному расширению предприятия	Фабрика производства Мороженого, в одну очередь
8. Основные технико-экономические показатели объекта	При проектировании раздела технологические решения предусматривается строительство производства в сблокированных заданиях. АБК, склад сырья, щитовая, БКТП, ВНС, ИТП, экспедиция склада готовой продукции. Производственный цех, склад готовой продукции отдельные. Основные ТЭП уточняются в процессе выполнения проектных работ. Утвержденный ассортимент выпускаемой продукции и рецептуры предоставляет Заказчик перед началом работ..
9. Основные требования к технологии, режиму предприятия	Режим работы предприятия круглосуточно. Смен в сутки — 2 смены Продолжительность смены — 12 часов (4 рабочие бригады с режимом работы 2 дня через 2 дня), включая; – 2 перерыва по 15 минут – 10 часов — рабочая смена – 1 час — перерыв на обед – 0,5 час — санитарная мойка
10. Основные требования к архитектурно-планировочному решению здания, его отделке	Задание на разработку АР, в соответствии с требованиями ведения технологических процессов и ВНТП.

11. Основные требования к конструктивным решениям и материалам несущих и ограждающих конструкций	Не требуется
12. Основные требования к инженерному и технологическому оборудованию	<p>Применить отечественное и импортное оборудование в соответствии с технологическими решениями.</p> <p>Подрядчик передает Заказчику спецификацию на оборудование с показателями, техническими характеристиками, производителем и моделью по каждой единице оборудования, выбранного им.</p> <p>По каждой позиции в спецификации Подрядчика, необходимо предложить на выбор 3 модели оборудования. Заказчик, осуществляет выбор одного из 3х вариантов в течение 10 рабочих дней. Потенциальные поставщики оборудования могут быть представлены Заказчиком.</p>
13. Основные требования к технологическим решениям	<p>Предложенные технологические решения должны обеспечивать выпуск продукции отвечающей требованиям действующих нормативных документов в области качества и безопасности пищевой продукции.</p> <p>Условно-планируемый и утвержденный ассортимент и рецептуры предоставляет Заказчик.</p>
14. Требования по обеспечению условий жизнедеятельности маломобильных групп населения	Проектом не предусматривать.
15. Требования к благоустройству площадки и МАФ (малые архитектурные формы)	Не требуется
16. Требования по разработке ИТМ ГО и ЧС	Проектом не предусматривать.
17. Требования о необходимости выполнения экологических и санитарно-эпидемиологических условий к объекту	Все решения должны соответствовать действующим экологическим и санитарно-эпидемиологическим нормативам РФ в области технологической принадлежности объекта.
Состав работ к разделу технологические решения	<p>Первый этап. Составление расширенного Технического задания.</p> <p>На основе представленной заказчиком программы работ (рецептура, ассортиментный перечень), видам сырья, ситуационному плану участка (предварительной схеме ГП), требованиям и перечню технологического оборудования, предполагаемому к использованию в проекте, выполнить анализ полученной информации и составить:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Комплексное техническое задание на выполнение проекта (Основные положения, и технологические схемы <u>характеристики</u>, которым должно отвечать будущее производство); 2. поэтажные планы зонирования производства; 3. Технологический расчетный план с мощностями участков и расчетами на необходимые складские, вспомогательные и иные помещения в производстве. 4. Ассортимент с разбивкой на технологические группы и выявлением возможности роста и оптимизации; 5. Схемы технологических процессов; 6. Схемы потоков сырья, вспомогательных материалов, отходов, персонала и т.д по участкам 7. поэтажные планы зонирования столовой, медпункта, прачечной, раздевалок <p>Второй этап. Разработка Концепт-Плана.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определить размещение основных и вспомогательных производственных участков, в будущем производственном корпусе с учетом точности технологических процессов и общей логистики. 2. Разработать концепцию технологии производства (не менее 3-х (трех)), с схематическим расположением оборудования и объемно-планировочные решения. Применить при разработке

	<p>технологических решений рекомендации и указания, приведенные в общепринятых сборниках технологических инструкций для производства мороженого в соответствии с требованиями ТР ТС, ГОСТ, ОСТ, СТП, ТУ, действующих в РФ.</p> <p>3. При разработке концепции оценить перечень задач на возможность их выполнения, а также определить первоочередность строительства, при необходимости, определенной Заказчиком.</p> <p>4. Предоставить Заказчику Компонировочный чертеж производства, материальные расчеты на каждый этап, спецификацию основного, вспомогательного технологического и нейтрального оборудования, которое позволяет обеспечить производственные мощности, принципиальную блок схему производства.</p> <p>5. Согласовать с Заказчиком один из предоставленных вариантов компоновочных решений.</p> <p>Третий этап. Разработка в две очереди:</p> <p>- проектная документация раздела ТХ с подготовкой заданий для смежных разделов, разрабатываемых сторонними организациями, выбранными Заказчиком.</p> <p>- рабочая документация раздела ТХ.</p>
18. Состав проекта	В соответствии с Положением о составе разделов проектной документации и требованиях к их содержанию (утв. постановлением Правительства РФ от 16 февраля 2008 г. N 87), составом работ по объекту и настоящим заданием при соблюдении требований ГОСТ Р 21.1101-2013. Допускается объединение или внесение дополнительных разделов в состав проекта по предварительному письменному согласованию с Заказчиком.
19. Способ строительства	Подрядный.
20. Инженерные изыскания площадки строительства	Не требуется
21. Дополнительные требования	<p>Раздел 5.7 «Технологические решения» стадии «Проектная документация» разрабатывается в соответствии с «Положением о составе разделов проектной документации» под общим проектным руководством Генерального проектировщика.</p> <p>Вся документация должна быть согласована с Департаментом проектирования АО «Тандер». Проектные решения должны соответствовать требованиям технического задания Заказчика, Концептуального проекта ТХ и применимыми Российскими нормами и техническими стандартами (такие как Строительные норма и правила, санитарные правила, ГОСТ, ТУ),</p> <p>Остальные дополнительные требования перечислены после таблицы.</p>
22. Последующая реализация проекта	На основании согласованных с АО «Тандер» и спроектированных решений, проектировщик технологии осуществляет интеграцию технологического оборудования согласно утверждённой технологической схеме. Поставляет данное оборудование. Осуществляет монтаж и пусконаладочные работы по всему технологическому процессу согласно утверждённой технологической схеме.
23. Порядок передачи документации на рассмотрение	Законченную документацию предоставить за пять дней до истечения срока предоставления в графике выполнения работ в электронной форме на ftp сервер АО «Тандер». После прохождения процедуры входного контроля предоставить комплект документации в бумажной форме по накладной с актом выполненных работ. Рассмотрение разделов документации осуществляют специалисты департамента проектирования АО «Тандер» в установленные внутренним распорядком сроки, но не более 15 (пятнадцати) рабочих дней с момента получения электронной версии разработанной документации. Замечания по разделам предоставленной документации направляются Подрядчику (дублируется по электронной почте).
24. Количество передаваемых экземпляров	4 экз. – на бумажном носителе. 1 экз. – в электронном виде (формат .dwg для чертежей).
25. Сроки начала и окончания проектирования	Апрель 2016 — Июнь 2016.

1. Со стороны заказчика предоставляется следующая исходная информация:

1. План открытия предприятия: Первый квартал 2018 года
2. Режим работы фабрики: 24 часа 7 дней в неделю.
3. Производственная программа (портфолио, базовые рецептуры)
4. Объем производства с учетом пиковой нагрузки
5. Спецификация на технологическое оборудование, выбранное Заказчиком.
6. Паспорта на технологическое оборудование (на русском языке), после утверждения перечня технологического оборудования, указанного в спецификации. Контакты утвержденных поставщиков оборудования для возможных запросов технических данных от имени Заказчика.

2. Принцип проектирования.

1. Разработка общей концепции и планировки завода со спецификацией всего производственного оборудования.
2. Детальная технологическая проработка с применением конкретных моделей оборудования, выбранных Заказчиком. Создание планировочного решения. Разработка раздела «Технологические решения» стадии «Проектная документация». Планировочное решение разрабатывается совместно с генеральным проектировщиком в целях последующего прохождения экспертизы проектной документации.

3. Требования к составу проектной документации по шагам проектирования.

1. Документ «Пояснительная записка: Технологическая концепция фабрики Мороженого» (далее Технологическая Концепция) выполняется по результатам первого этапа проектирования.

1. Требования к содержанию пояснительной записки для 1-го шага проектирования.

1. Обоснование технологических решений должно содержать в себе:
 1. Таблица. Привязки всех продуктов к конкретным производственным линиям.
 2. Таблица. Оценочное энергопотребление по каждой производственной линии с разделением по участкам.
 3. Таблица: Программа выпуска продукции с учетом времени на переходы и заявленного в техническом задании объема продукции с учетом 7 суточного запаса товара на складе.
2. Схема. Размещение каждого рабочего места и маршрута движения сотрудника, выполняющего операции.
3. Схема. Потоки сырья, полуфабрикатов, упаковочных материалов и готовой продукции, отходов возвратных, отходов санитарных, отходов подлежащих вторичной переработке с указанием частоты и объёмов перемещения (в тоннах, в палетах).
4. Таблица. Требования к сырью (кратность поставки и упаковки, размер частиц для сыпучих, вязкость для жиров и т.п.) и упаковочным материалам (толщина и типы плёнок для индивидуальной и групповой упаковки, сортность картона для упаковки в гофрированный короб). Нормы расхода и потерь сырья и упаковочных материалов отдельно для каждого продукта, изготавливаемого на каждой производственной линии.
5. Таблица. Расчёты параметров складских площадей (организация процессов хранения, необходимые запасы), процессов отгрузки готовой продукции (комплектация грузов, товарный запас, организация хранения), подсобных помещений (моечные помещения для тары, инвентаря и форм; склады технических материалов, и запасных частей; помещения для зарядки аккумуляторов внутренних транспортных средств).
6. Таблица. Предварительные данные по тепловыделениям от сырья, трубопроводов, оборудования, готовой продукции.
7. Текстовый документ. Описание технологии переработки возвратных отходов (при необходимости).
8. Текстовый документ. Требования к несущим и ограждающим конструкциям, отделке помещений (полы/стены/потолки/климат помещений/чистота воздуха/перепад давлений).
9. Таблица. Спецификация технологического оборудования (указание возможностей и количественных характеристик. Для систем растаривания и хранения указываются

потенциальные поставщики и производители элементов; для кухни - потенциальные поставщики и производители элементов; для формовочных линий - потенциальные поставщики и производители комплектных линий; для упаковочных решений — потенциальные поставщики и производители упаковочного оборудования и систем.

2. По результатам второго шага проектирования Подрядчиком разрабатываются и предоставляются следующие документы.
 1. Техническое задание на «поставку и монтаж системы централизованной разгрузки, растаривания, очистки, хранения и подачи сырья».
 2. Компонировочный чертеж технологического процесса производства.
 3. Таблица. Спецификация на технологическое оборудование выбранное Заказчиком.
3. По результатам третьего шага проектирования (Стадия «Проектная документация») выполняются документы:
 1. Документ «Пояснительная записка: Технологическая концепция фабрики мороженого возводимой в две очереди. Планировочные решения.»
 1. Обоснование технологических решений должно содержать в себе:
 1. Таблица. Привязки всех продуктов к конкретным производственным линиям.
 2. Таблица. Энергопотребление по каждой производственной линии с разделением по участкам (растаривание, кухня, формование, упаковывание, палетизация с привязкой к выбранному оборудованию).
 3. Таблица: Программа выпуска продукции с учетом времени на переходы и заявленного в техническом задании объема продукции с учетом 7 суточного запаса товара на складе.
 2. Схема. Размещение каждого рабочего места и маршрута движения сотрудника, выполняющего операции
 3. Схема. Карта потоков сырья, полуфабрикатов, упаковочных материалов и готовой продукции, отходов возвратных, отходов санитарных, отходов подлежащих вторичной переработке с указанием частоты и объёмов перемещения (в тоннах, в паллетах).
 4. Таблица. Требования к сырью (кратность поставки и упаковки, размер частиц для сыпучих, вязкость для жиров и т.п.) и упаковочным материалам (толщина и типы плёнок для индивидуальной и групповой упаковки, сортность картона для упаковки в гофрированный короб). Нормы расхода и потерь сырья и упаковочных материалов отдельно для каждой производственной линии.
 5. Схема. Схемы палетизации для каждого продукта.
 6. Схема. Планировки лабораторий и спецификация на лабораторное оборудование (для микробиологической и физико-химической лабораторий). Разработанные процессы лабораторного контроля качества входящего сырья и материалов и отгружаемой готовой продукции.
 7. Таблица. Расчёты параметров складских площадей (организация процессов хранения, необходимые запасы), процессов отгрузки готовой продукции (комплектация грузов, товарный запас, организация хранения), подсобных помещений (моечные помещения для тары, инвентаря и форм; склады технических материалов, и запасных частей; помещения для зарядки аккумуляторов внутренних транспортных средств).
 8. Таблица. Данные по тепловыделениям от сырья, трубопроводов, оборудования, готовой продукции.
 9. Текстовый документ. Описание технологии переработки возвратных отходов
 10. Текстовый документ. Требования к несущим и ограждающим конструкциям, отделке помещений (полы/стены/потолки/климат помещений/чистота воздуха/перепад давлений).
 11. Схема. Концепция планировки фабрики Мороженого. Технологические планы зданий с рекомендуемой планировкой помещений, включая высоту помещений, с указанием требований по кратности воздухообмена, освещения, отопления/охлаждения, требуемой температуры. Требования к надежности обеспечения энергоснабжением, водоснабжением. Общая площадь/общий объем предприятия.
 12. Таблица. Комплект спецификаций на оборудование с нумерацией (<код помещения>. <номер единицы оборудования в формате ЦЦЦ от 001 до 999>).

13. Таблица. Энергопотребление технологического оборудования с указанием потребляемых мощностей для каждой единицы оборудования, средних, пиковых, в режиме простоя (для сжатого воздуха, газа, пара, технологической воды, воды для промывки, электрической энергии, «охлаждаемой» воды, пропиленгликолевого раствора (хладогента), воды для обогревочных рубашек трубопроводов и ёмкостей).

14. Таблица. Расходы для подключения к инженерным сетям предприятия (для сжатого воздуха, газа, пара, технологической воды, воды для промывки, электрической энергии, «охлаждаемой» воды, пропиленгликолевого раствора (хладогента), воды для обогревочных рубашек трубопроводов и ёмкостей).

2. Подраздел 7 раздела 5 «Технологические решения» стадии Проектная документация в соответствии с Положением о составе разделов проектной документации и требованиях к их содержанию (утв. постановлением Правительства РФ от 16 февраля 2008 г. N 87).

4. Общие требования:

1. График выполнения работ:

1. Этап 1 - 15 (пятнадцать) рабочих дней, с даты передачи Заказчиком исходных данных для проектирования.
2. Этап 2 - 15 (пятнадцать) рабочих дней, с даты принятия работ первого этапа.
3. Этап 3 - Проектная документация – 25 (двадцать пять) рабочих дней, с даты утверждения конечного варианта компоновочных концептуальных решений.
- Рабочая документация – 20 (двадцать) рабочих дней, с даты получения Положительного Заключения экспертизы,

2. Требования к документации:

1. Вся документация должна быть выполнена на русском языке.
 2. Количество экземпляров: 4 на бумажных носителях и 2 на цифровых оптических носителях.
 3. Формат файлов с пояснительными записками: PDF+DOC или PDF+ODT.
 4. Формат файлов с расчётами: XLSX без каких либо блокировок или и без защиты паролем.
 5. Формат файлов с чертежами и схемами: DWG (2010 или 2013 формат) и PDF.
3. Требования к самостоятельному выполнению полного объема работ. Все работы должны быть выполнены непосредственно подрядчиком. Привлечение субподрядчиков допустимо только на конкретные виды работ и по согласию с Заказчиком (согласуются официальными письмами и виды работ и выбранная организация-субподрядчик).
4. Требования к процессу разработки:
1. Подрядчик формирует рабочую группу из своих сотрудников с обязательными постоянными участниками на весь срок проведения проекта:
 1. Руководитель проекта.
 2. Главный технолог.
 3. Главный инженер проекта.
 4. Специалист по промышленной безопасности и охране труда.
 2. Подрядчик обеспечивает возможности проведения телефонных конференций с помощью Intercall и посредством Skype - конференций.
 3. Все необходимые очные совещания и консультации проводятся на территории Заказчика в городе Краснодар не менее 1 раза в 2 недели, но не более, чем 1 раз в неделю. Последующие выезды, оплачиваются Заказчиком по Допсоглашению. Проведение рабочих совещаний 1 раз еженедельно при помощи скайп-конференции, по предварительному взаимному оповещению о дате и времени связи.
 4. Планировка помещений и на 1 и на 3 шагах согласовывается с заказчиком в процессе разработки.
 5. Обмен информацией осуществляется только посредством электронной почты (<...>@magnit.ru) АО «Тандер» со стороны Заказчика и корпоративной почты Подрядчика. В случае необходимости обмена файлами более 5 Мб используется только FTP сервер компании Заказчика. Обмен сообщениями через бесплатные почтовые и прочие обменные сервисы не допустим.