

АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО  
**«УРАЛГИПРОМЕЗ»**

**СТРОИТЕЛЬСТВО ПРИМОРСКОГО МЕТАЛЛУРГИЧЕСКОГО  
ЗАВОДА НА ТЕРРИТОРИИ ГОРОДСКОГО ОКРУГА БОЛЬШОЙ  
КАМЕНЬ ПРИМОРСКОГО КРАЯ.  
ЭТАП I «ИНЖЕНЕРНАЯ ПОДГОТОВКА ТЕРРИТОРИИ»**

**ПРОЕКТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ**

**Раздел 6. Технологические решения**

**У-79967.1-ТР**

**Том 6**

Генеральный директор

С.Ю. Кулаков

Главный инженер

С.В. Соловьев

Главный инженер проекта

А.В. Щапов

2023

Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.



Заказчик – АО «Уралгипромез»

**СТРОИТЕЛЬСТВО ПРИМОРСКОГО МЕТАЛЛУРГИЧЕСКОГО  
ЗАВОДА НА ТЕРРИТОРИИ ГОРОДСКОГО ОКРУГА БОЛЬШОЙ  
КАМЕНЬ ПРИМОРСКОГО КРАЯ.  
ЭТАП I «ИНЖЕНЕРНАЯ ПОДГОТОВКА ТЕРРИТОРИИ»**

**ПРОЕКТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ**

**Раздел 6. Технологические решения**

**У-79967.1-ТР**

**Том 6**

**Директор департамента  
проектирования и инжиниринга**

**К.А. Жуков**

**Главный инженер проекта**

**П.А. Иванов**

**2023**


Взам. инв. №

Подп. и дата

Инв. № подл.

**Содержание тома**

Обозначение	Наименование	Примечание
У-79967.1-ТР.С	Содержание тома	2-5
У-79967.1-ТР.ПЗ	Пояснительная записка	
1	Общая часть	5
2	Характеристика принятой технологической схемы производства в целом и характеристика отдельных параметров технологического процесса, требования к организации производства, данные о трудоемкости изготовления продукции	6
3	Обоснование потребности в основных видах ресурсов для технологических нужд	10
4	Описание мест расположения приборов учета используемых в производственном процессе энергетических ресурсов и устройств сбора и передачи данных от таких приборов	10
5	Описание источников поступления сырья и материалов	11
6	Описание требований к параметрам и качественным характеристикам продукции	11
7	Обоснование показателей и характеристик принятых технологических процессов и оборудования	11
8	Обоснование количества и типов вспомогательного оборудования, в том числе грузоподъемного оборудования, транспортных средств и механизмов	11
9	Перечень мероприятий по обеспечению выполнения требований, предъявляемых к техническим устройствам, оборудованию, зданиям, строениям и сооружениям на опасных производственных объектах	11

Взам.инв.№						
	У-79967.1-ТР.С					
Подпись и дата						
	Содержание тома					
Инв.№ подл.	Изм.	Кол.уч	Лист	Н.док	Подп.	Дата
	Разраб.		Крутоголов			10.23
	Проверил		Матурин			10.23
	Н. контр.		Матурин			10.23
	ГИП		Иванов			10.23
			Стадия	Лист	Листов	
			П	1	3	
			 АО «ССС»			

10	Сведения о расчетной численности, профессионально-квалификационном составе работников с распределением по группам производственных процессов, числе рабочих мест и их оснащенности, перечень всех организуемых постоянных рабочих мест отдельно по каждому зданию, строению и сооружению, а также решения по организации бытового обслуживания персонала	12
11	Перечень мероприятий, обеспечивающих соблюдение требований по охране труда при эксплуатации производственных и непромышленных объектов капитального строительства (кроме жилых зданий), и решений, направленных на обеспечение соблюдения нормативов допустимых уровней воздействия шума и других нормативов допустимых физических воздействий на постоянных рабочих местах и в общественных зданиях	13
12	Перечень мероприятий, направленных на предупреждение вредного воздействия факторов производственной среды и трудового процесса на состояние здоровья работника	14
13	Описание автоматизированных систем, используемых в производственном процессе	15
14	Результаты расчетов о количестве и составе вредных выбросов в атмосферу и сбросов в водные источники	15
15	Перечень мероприятий по предотвращению (сокращению) выбросов и сбросов вредных веществ в окружающую среду	16
16	Сведения о виде, составе и планируемом объеме отходов производства, подлежащих утилизации и захоронению, с указанием класса опасности отходов	16

Взам.инв.№

Подпись и дата

Инв.№ подл.

Изм.	Кол.	Лист	Ндок	Подп.	Дата

У-79967.1-ТР.С

Лист

2

17	Перечень мероприятий по обеспечению соблюдения установленных требований энергетической эффективности к устройствам, технологиям и материалам, используемым в производственном процессе, позволяющих исключить нерациональный расход энергетических ресурсов, если такие требования предусмотрены в задании на проектирование	16
18	Обоснование выбора функционально-технологических, конструктивных и инженерно-технических решений, используемых в объектах производственного назначения, в части обеспечения соответствия зданий, строений и сооружений требованиям энергетической эффективности и требованиям оснащенности их приборами учета используемых энергетических ресурсов	16
19	Описание и обоснование проектных решений, направленных на соблюдение требований технологических регламентов	16
20	Описание и обоснование проектных решений при реализации требований, предусмотренных статьей 8 Федерального закона "О транспортной безопасности"	17
У-79967.1-ТР	<b>Графическая часть</b>	
Лист 1	Офисное здание. План расстановки технологического оборудования на первом этаже	18
Лист 2	Офисное здание. План расстановки технологического оборудования на втором этаже	19
Лист 3	Здание временного КПП. План расстановки технологического оборудования на первом этаже	20
У-79967.1-ТР.СО	Спецификация оборудования, изделий и материалов	21-28

Состав проектной документации по объекту: «Строительство Приморского металлургического завода на территории городского округа Большой Камень Приморского края». Этап I «Инженерная подготовка территории» приведен в томе 1.2, шифр У-79967.1-СП.

Инв.№ подл.	Подпись и дата	Взам.инв.№							Лист
			У-79967.1-ТР.С						
Изм.	Кол.	Лист	Ндок	Подп.	Дата				

## Раздел 6 Технологические решения

### 1 Общая часть


Основанием для разработки раздела "Технологические решения" проектной документации «Строительство Приморского металлургического завода на территории городского округа Большой Камень. I этап. «Инженерная подготовка территории» является задание на проектирование, утверждённое Заказчиком.

В подразделе "Технологические решения" разрабатываемой проектной документации применены традиционные технологические процессы и оборудование, что не требует проверки подраздела на патентоспособность и патентную чистоту.

Документация подраздела "Технологические решения" разработана согласно ГОСТ Р 21.101-2020 "Система проектной документации для строительства. Основные требования к проектной и рабочей документации", по составу, предусмотренному Постановлением Правительства Российской Федерации от 16 февраля 2008 г. № 87 "О составе разделов проектной документации и требованиях к их содержанию" в соответствии с действующими национальными нормами, правилами и стандартами.

Согласно статье 762 Гражданского кодекса Российской Федерации (обязанности заказчика), заказчик обязан использовать проектную документацию, полученную от проектировщика, только на цели, предусмотренные договором, не передавать проектно-сметную документацию третьим лицам и не разглашать содержащиеся в ней данные без согласия проектировщика, если иное не предусмотрено договором.

Заказчику необходимо до начала строительства объекта иметь сертификаты соответствия Госстандарта России для применяемых отечественных материалов, изделий, конструкций и инженерного оборудования, подлежащих обязательной сертификации, а также Технические свидетельства Госстроя Российской Федерации для применяемых материалов, изделий, конструкций и инженерного оборудования, Постановление Госстроя РФ № 18-43 от 29.04.98).

Инв.№ подл.	Подпись и дата	Взам.инв.№										
									У-79967.1-ТР.ПЗ			
			Изм.	Кол.уч	Лист	Н.док	Подп.	Дата	Пояснительная записка	Стадия	Лист	Листов
			Разраб.		Крутоголов			10.23		П	1	14
			Проверил		Матурин			10.23		 АООО «СССС»		
			Н. контр.		Матурин			10.23				
			ГИП		Иванов			10.23				



- перед раздачей питания должна проводиться влажная уборка коридора с применением дезинфицирующих средств;
- питание должно транспортироваться в плотно закрытой таре;
- передвижение персонала в рабочее время должно производиться только в сменной одежде;
- нахождение посторонних лиц в пищеблоке запрещается, т.к. он является исключительно служебным.

Питание работников предусмотрено в обеденном зале. Для питания предусмотрена многоразовая посуда.

Столовая посуда моется в моечной столовой посуды. Моечная столовой посуды оснащена всем необходимым технологическим оборудованием. Пищевые отходы собираются в пластиковые контейнеры и водонепроницаемые пакеты и выносятся в Помещение пищевых отходов.

Для мытья кухонного инвентаря запроектирована моечная кухонной посуды, оборудованная моечными ваннами, производственным столом.

Все бытовые отходы в помещениях мойки кухонного инвентаря и столовой посуды собираются в одноразовые полиэтиленовые мешки и хранятся в Помещении пищевых отходов.

В конце рабочей смены (в специально отведенное время) все накапливаемые пищевые отходы транспортируется на площадки хранения ТБО для дальнейшей отгрузки и утилизации.

Для улавливания избыточного тепла, влаги, и улучшения микроклиматических условий в рабочей зоне над моечными установлены вытяжные зонты с местными вентиляционными отсосами.

В каждом производственном помещении для мытья рук установлена раковина.

Для очистки и обеззараживания воздуха и поверхностей в производственных помещениях предусмотрена установка настенных бактерицидных рециркуляторов ОБН-05 (допускается аналог). Обеззараживание помещения данным бактерицидным рециркулятором производится согласно инструкции по эксплуатации.

В технологической части проекта учтены: необходимая последовательность, поточность технологических процессов, исключая встреча потоков пищевых отходов и готовой продукции, чистой и грязной посуды.

Стены производственных помещений на высоту не менее 1,7 м отделываются облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию. Потолки оштукатуриваются и белятся или отделываются другими материалами.

Полы выполняются из влагостойких материалов повышенной механической прочности (ударопрочные) с заделкой сопряжении строительных конструкций мелкоячеистой сеткой, стальным листом или цементно-песчаным раствором с длинной металлической стружкой. Полы по путям загрузки готовой продукции в

Взам.инв.№

Подпись и дата

Инв.№ подл.

Изм.	Кол.	Лист	Ндок	Подп.	Дата

У-79967.1-ТР.ПЗ

Лист

4





террористических угроз, проектируемый объект относится к классу 3 (низкая значимость) – ущерб в результате реализации террористических угроз приобретет муниципальный или локальный масштаб.

В соответствии с СП 132.13330.2011 "Обеспечение антитеррористической защищённости зданий и сооружений. Общие требования проектирования", раздел 8 "Требования к проектированию объектов производственного назначения", проектируемый объект капитального строительства должен быть оснащен средствами защиты согласно таблице 1.

Таблица 1

Общая площадь проектируемого объекта, м <sup>2</sup>	Класс значимости объекта по СП 132.13330.2011	Ограждение периметра и КПП по периметру	КПП в здании	ДРК	СКУД*	СрВД
1	2	3	4	5	7	8
1500 и более	3 (низкая значимость)	-	+	-	+	+

Примечания (условные обозначения):

КПП – контрольно-пропускной пункт;

ДРК – досмотровый радиометрический комплекс;

СКУД – система контроля и управления доступом (ГОСТ Р 51241);

СрВД – средства визуального досмотра (рекомендуются).

\* - предусмотреть СКУД для служебных помещений.

Контроль доступа работников осуществляется через КПП на въезде на территорию. В тамбуре предусмотрена установка механического турникета-трипода марки «Rusgate T3-NO-SF» с планками Антипаника, (или аналогичной марки). Контроль пропуска выполняется охранником, на рабочем столе которого предусматривается установка кнопочного поста управления турникетом и АРМ с базой данных сотрудников. Контроль автотранспорта осуществляется охранником через КПП на въезде на территорию с помощью ручных СрВД.

Данные о проектной мощности объектов приведены в таблице 2.

Ив.№ подл.	Подпись и дата	Взам.инв.№

Изм.	Кол.	Лист	Ндок	Подп.	Дата	У-79967.1-ТР.ПЗ	Лист
							6

Таблица 2

№ поз	Наименование показателя	Размерность	Показатель	Примечание
1	2	3	4	5
<b>1</b>	<b>Столовая-раздаточная</b>			
1.1	Количество посадочных мест	пос. место	72	Питание всех работников производится за два часа, время приема пищи – 20 мин.
1.2	Пропускная способность зала	чел./ч	200	
1.3	Количество работников, принимающих пищу	чел.	400	3-х разовое питание
1.4	Количество блюд в сутки	блюдо	4 000	Пища доставляется в готовом виде. Предусмотрена мойка столовой и кухонной посуды
1.5	Количество блюд в наибольший прием пищи (обед)	блюдо	1 600	
1.4	Продолжительность рабочего времени в сутки / число рабочих дней в году	час / день	8 / 365	
<b>2</b>	<b>Офисные помещения</b>			
2.1	Количество рабочих мест	место	42	
2.2	Продолжительность рабочего времени в сутки / число рабочих дней в году	час / день	8 / 250	
<b>3</b>	<b>Контрольно-пропускной пункт</b>			
3.1	Пропускная способность	чел./мин	30	По показателю турникета

### 3 Обоснование потребности в основных видах ресурсов для технологических нужд - для объектов производственного назначения

Проектируемый объект не является объектом производственного назначения.

### 4 Описание мест расположения приборов учета используемых в производственном процессе энергетических ресурсов и устройств сбора и передачи данных от таких приборов

Проектируемый объект не является объектом производственного назначения.

Взам.инв.№

Подпись и дата

Инв.№ подл.

Изм.	Кол.	Лист	Ндок	Подп.	Дата

У-79967.1-ТР.ПЗ

Лист

7

**5 Описание источников поступления сырья и материалов - для объектов производственного назначения**

Проектируемый объект не является объектом производственного назначения.

**6 Описание требований к параметрам и качественным характеристикам продукции - для объектов производственного назначения**

Проектируемый объект не является объектом производственного назначения.

**7 Обоснование показателей и характеристик принятых технологических процессов и оборудования - для объектов производственного назначения**

Проектируемый объект не является объектом производственного назначения.

**8 Обоснование количества и типов вспомогательного оборудования, в том числе грузоподъемного оборудования, транспортных средств и механизмов**

На проектируемом объекте не предусматривается применение стационарного грузоподъемного оборудования. Все грузовые операции осуществляются при помощи грузовых тележек.

Технические характеристики и количество вспомогательного оборудования приведены в спецификации оборудования, изделий и материалов (У-79967.1-ТР.СО).

**9 Перечень мероприятий по обеспечению выполнения требований, предъявляемых к техническим устройствам, оборудованию, зданиям, строениям и сооружениям на опасных производственных объектах, - для объектов производственного назначения**

Проектируемый объект не является объектом производственного назначения.

Ив.№ подл.	Подпись и дата	Взам.инв.№

Изм.	Кол.	Лист	Ндок	Подп.	Дата	У-79967.1-ТР.ПЗ

**10 Сведения о расчетной численности, профессионально-квалификационном составе работников с распределением по группам производственных процессов, числе рабочих мест и их оснащенности, перечень всех организуемых постоянных рабочих мест отдельно по каждому зданию, строению и сооружению, а также решения по организации бытового обслуживания персонала - для объектов производственного назначения**

Наименование и код профессий рабочих, должностей служащих и тарифные разряды приняты в соответствии с ОК 016-94 «Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов».

Группа производственных процессов, работающих по санитарной характеристике производственных процессов принята согласно СП 44.13330.2011 «Административные и бытовые здания. Актуализированная редакция СНиП 2.09.04-87\*».

Категория работ по уровню энергозатрат принята согласно СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», и ГОСТ 12.1.005 «ССБТ. Воздух рабочей зоны. Общие санитарно-гигиенические требования».

Вышеуказанные данные по составу работающих проектируемого объекта приведены в таблице 3.

Таблица 3

Наименование и код по ОК 016-94 состава профессий и должностей	Пол, диапазон разрядов	Количество работающих, чел.					Группа производст. процесса по СП 44.13330.2011	Категория тяжести работ по СанПиН 2.2.4.548-21
		1-я см.	2-я см.	3-я см.	Подсменные	Всего		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 Мойщик посуды 16675 9 55 5122	ж, 1-2	2	–	–	2	4	2в	Па
2 Кухонный рабочий 13249 8 55 5122	ж, 2	2	–	–	2	4	1б	Пб
3 Администратор (кассир) 20062 3 2 3431	ж	2	–	–	2	4	1а	1а
4 Фельдшер 27328 7 2 3221	м, ж	1	–	–	1	2	1а	1а
5 Офисный работник	м, ж	42	–	–	–	42	1а	1а
6 Охранник 25416 3 3 5169	м, ж	1	1	1	2	5	1а	1б
<b>Итого по объекту</b>		<b>50</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>9</b>	<b>61</b>		

Число работающих в наиболее многочисленную смену составляет 50 человек.

Взам.инв.№

Подпись и дата

Инв.№ подл.

У-79967.1-ТР.ПЗ

Лист

9

Изм. Кол. Лист Ндок Подп. Дата





Контроль за состоянием охраны труда и руководство за работой по охране труда на проектируемом объекте осуществляется в соответствии со структурой учреждения директором учреждения.

Директор обязан обеспечить:

- разработку, внедрение и функционирование системы управления охраной труда в соответствии с требованиями национальных и межгосударственных стандартов ССБТ (Система стандартов по безопасности труда);
- распределение обязанностей по охране труда между структурными подразделениями и работниками согласно стандарту предприятия, составленному в соответствии с требованиями Системы стандартов по безопасности труда;
- организацию деятельности службы охраны труда – согласно стандарту предприятия, составленному в соответствии с требованиями Системы стандартов по безопасности труда;
- организацию проведения проверок, контроля и оценки состояния охраны и условий безопасности в учреждении – согласно стандарту предприятия, составленному в соответствии с требованиями Системы стандартов по безопасности труда";
- организацию проведения профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и совершенствованию системы управления охраной труда в учреждении – согласно стандарту предприятия, составленному в соответствии с требованиями Системы стандартов по безопасности труда ".

Общие требования к управлению и функционированию системы управления охраной труда на проектируемом объекте соответствуют требованиям Системы стандартов по безопасности труда.

**13 Описание автоматизированных систем, используемых в производственном процессе - для объектов производственного назначения**

Проектируемый объект не является объектом производственного назначения.

**14 Результаты расчетов о количестве и составе вредных выбросов в атмосферу и сбросов в водные источники (по отдельным цехам, производственным сооружениям) - для объектов производственного назначения**

Проектируемый объект не является объектом производственного назначения.

Изм.	Кол.	Лист	Ндок	Подп.	Дата

Взам.инв.№

Подпись и дата

Инва.№ подл.



**15 Перечень мероприятий по предотвращению (сокращению) выбросов и сбросов вредных веществ в окружающую среду**

Выбросы и сбросы веществ в окружающую среду от технологического оборудования отсутствуют.

Все накапливаемые бытовые отходы удаляются в мусорный контейнер и вывозятся по договору с коммунальной службой на полигон ТБО.

**16 Сведения о виде, составе и планируемом объеме отходов производства, подлежащих утилизации и захоронению, с указанием класса опасности отходов - для объектов производственного назначения**

Проектируемый объект не является объектом производственного назначения.

**17 Перечень мероприятий по обеспечению соблюдения установленных требований энергетической эффективности к устройствам, технологиям и материалам, используемым в производственном процессе, позволяющих исключить нерациональный расход энергетических ресурсов**

Проектируемый объект не является объектом производственного назначения.

**18 Обоснование выбора функционально-технологических, конструктивных и инженерно-технических решений, используемых в объектах производственного назначения, в части обеспечения соответствия зданий, строений и сооружений требованиям энергетической эффективности и требованиям оснащенности их приборами учета используемых энергетических ресурсов**

Проектируемый объект не является объектом производственного назначения.

**19 Описание и обоснование проектных решений, направленных на соблюдение требований технологических регламентов**

Подраздел "Технологические решения" разработан на основании действующих национальных норм и правил, в том числе актуализированных сводов строительных норм и правил, правил безопасности, утверждённых Ростехнадзором, санитарных правил и гигиенических нормативов, утверждённых Роспотребнадзором, правил пожарной и экологической безопасности, действующих национальных стандартов и правил по охране труда и т. п.

В подразделе "Технологические решения" учтены требования действующих нормативных документов, направленные на выполнение Федерального закона №123-ФЗ

Интв.№ подл.	Подпись и дата	Взам.инв.№
--------------	----------------	------------

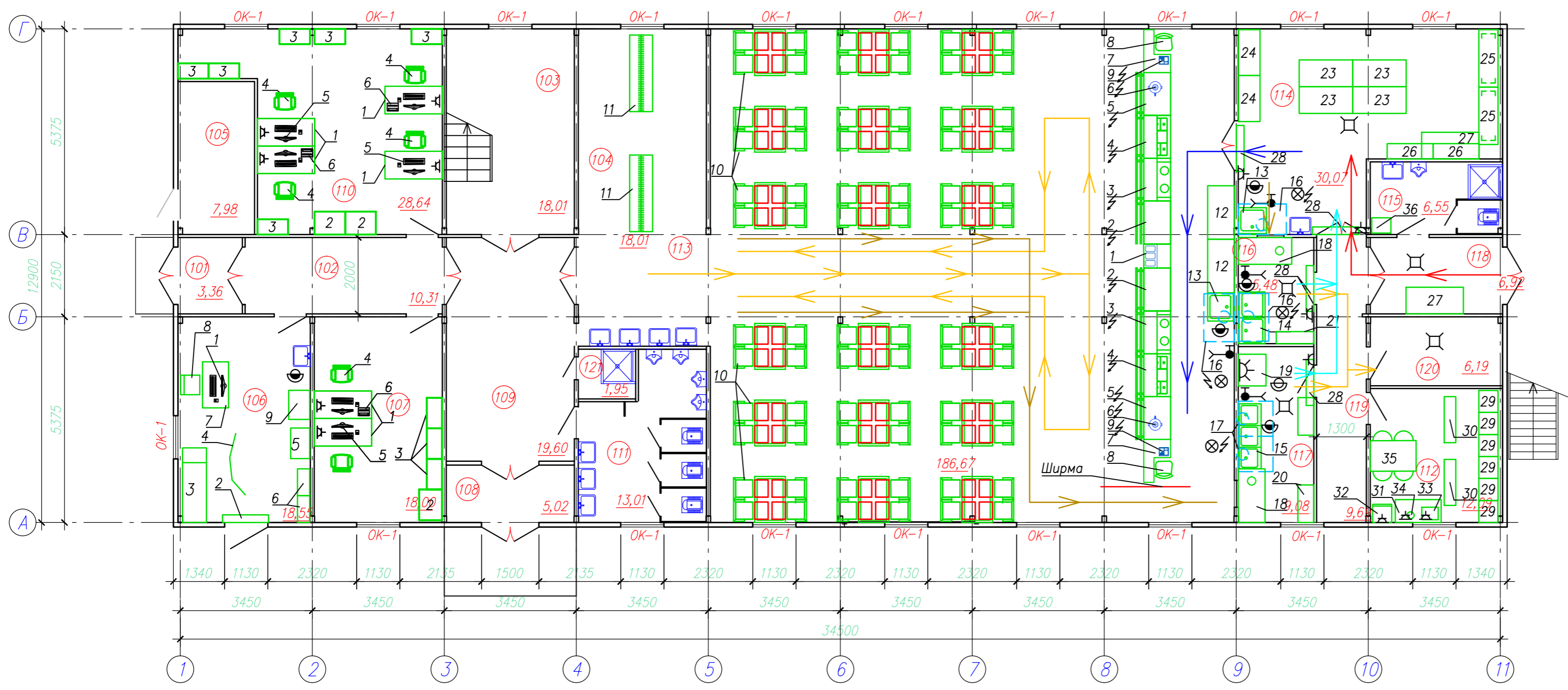
Изм.	Кол.	Лист	Ндок	Подп.	Дата	У-79967.1-ТР.ПЗ

"Технический регламент о требованиях пожарной безопасности" и Федерального закона №384-ФЗ "Технический регламент о безопасности зданий и сооружений".

**20 Описание и обоснование проектных решений при реализации требований, предусмотренных статьей 8 Федерального закона "О транспортной безопасности"**

Проектируемый объект не является объектом транспортной инфраструктуры.

Инв.№ подл.	Подпись и дата	Взам.инв.№							Лист
Изм.	Кол.	Лист	Ндок	Подп.	Дата	У-79967.1-ТР.ПЗ			



Экспликация помещений

Номер помещения	Наименование	Площадь, м <sup>2</sup>	Кат+помещения
101	Тамбур	3,36	-
102	Коридор	10,31	-
103	Лестница	18,01	-
104	Гардероб	18,01	-
105	Электрощитовая	7,98	В4
106	Медпункт	18,55	-
107	Кабинет	18,00	-
108	Тамбур	5,02	-
109	Вестибюль	19,60	-
110	Кабинет	28,64	-
111	Мужская уборная	13,01	-
112	Гардероб	12,09	-
113	Обеденный зал	186,67	-
114	Раздаточная	30,07	Д
115	Уборная с помещением хранением уборочного инвентаря	6,55	В4
116	Мойка кухонной посуды	5,48	Д
117	Мойка столовой посуды	9,08	Д
118	Загрузочная	6,92	В3
119	Коридор	9,69	-
120	Помещение отходов	6,19	В3
121	Помещение уборочного инвентаря	1,95	В4

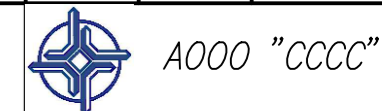
Условные обозначения

Обозначение	Наименование	Примечание
⚡	Подвод электроэнергии	
⚡	Розетка с заземляющим контактом 1-ф	
⚡	Розетка силовая 3-ф	
⊗	Местный вентиляционный отсос	
⊖	Подвод холодной воды	
⊕	Подвод холодной и горячей воды	
⚙	Кран поливочный	
⊠	Трап (отвод воды)	
→ (red)	Движение продуктов на расфасовку	
→ (blue)	Движение готовых блюд	
→ (yellow)	Движение грязной посуды	
→ (cyan)	Движение чистой посуды	
→ (orange)	Движение отходов	
→ (green)	Движение посетителей на раздачу	

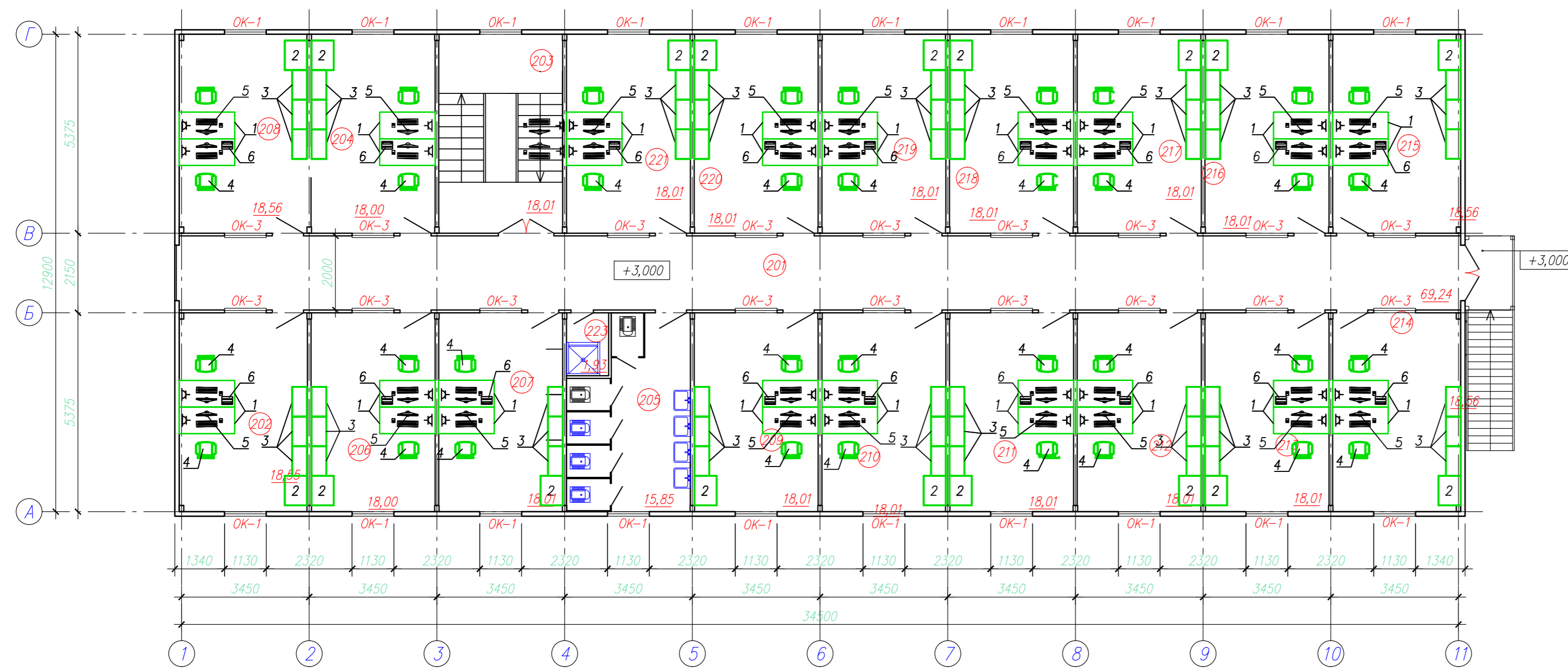
Согласовано

Инв. № подл. Подпись и дата Взам. инв. №

У-79967.1-ТР					
Строительство Приморского металлургического завода на территории городского округа Большой Камень Приморского края. Этап I "Инженерная подготовка территории"					
Изм.	Код.уч.	Лист	Ндоп.	Подпись	Дата
		Крутоголов			10.23
Проверил	Матурин				10.23
Офисное здание			Стадия	Лист	Листов
			П	1	3
План расстановки технологического оборудования на первом этаже					
Н. контр.	Матурин				10.23
ГИП	Иванов				10.23



Экспликация помещений



Номер помещения	Наименование	Площадь, м²	Кат. помещения
201	Коридор	69,24	-
202	Кабинет	18,55	-
203	Лестница	18,01	-
204	Умывальная	18,00	-
205	Женская уборная	15,85	-
206	Кабинет	18,00	-
207	Кабинет	18,01	-
208	Кабинет	18,56	-
209	Кабинет	18,01	-
210	Кабинет	18,01	-
211	Кабинет	18,01	-
212	Кабинет	18,01	-
213	Кабинет	18,01	-
214	Кабинет	18,56	-
215	Кабинет	18,56	-
216	Кабинет	18,01	-
217	Кабинет	18,01	-
218	Кабинет	18,01	-
219	Кабинет	18,01	-
220	Кабинет	18,01	-
221	Кабинет	18,01	-
223	Помещение уборочного инвентаря	1,93	B4

Условные обозначения

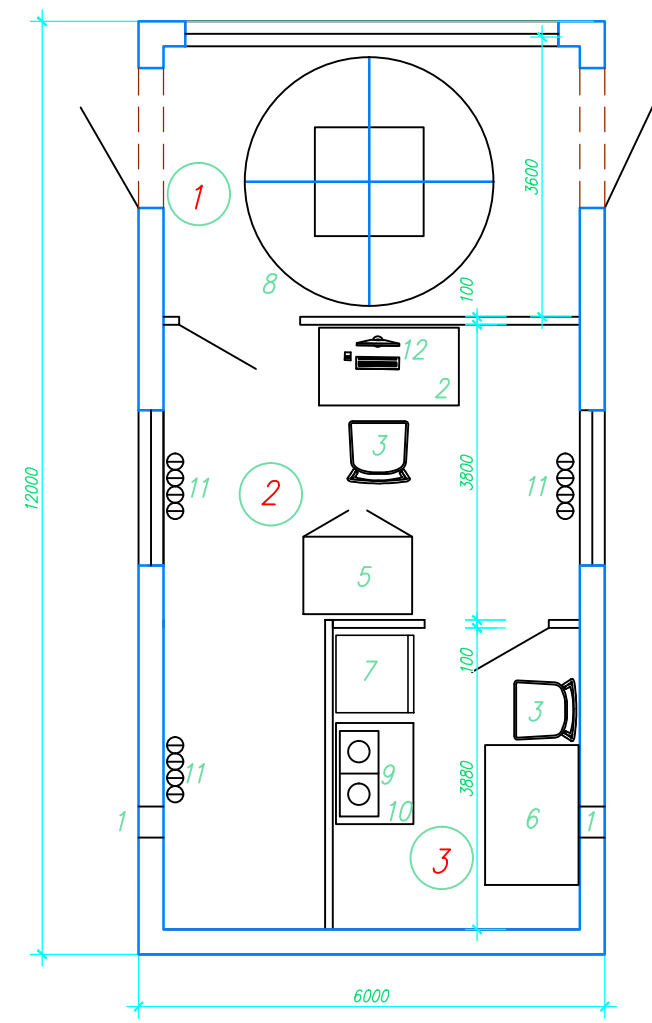
Обозначение	Наименование	Примечание
⚡	Розетка с заземляющим контактом 1-ф	

Согласовано  
 Инв.подл. Подпись и дата Взам. инв.Н

У-79967.1-ТР					
Строительство Приморского металлургического завода на территории городского округа Большой Камень Приморского края. Этап I "Инженерная подготовка территории"					
Изм.	Кол.уч.	Лист	Издок	Подпись	Дата
				Крутоголов	10.23
Проверил	Матурин		10.23		
Н. контр.			Матурин	10.23	
Офисное здание			Стадия	Лист	Листов
			П	2	
План расстановки технологического оборудования на втором этаже			A000 "CCCC"		

Экспликация помещений, участков и служб

План на отм. 0,000



№ по плану	Наименование помещения	Категория помещения по СП 12.13130.2009	Класс по ПУЭ, среда	Площадь, кв.м	Примечание
1	2	3	4	5	6
1	Тамбур	–	Норм.	5,04	
2	Помещение охранника	–	Норм.	7,52	
3	Бытовая комната	–	Норм.	3,30	

Комплектация здания:

1. Электровентилятор
2. Стол письменный однотумбовый
3. Стул полумягкий
4. Вешалка стойка
5. Шкаф двухдверный
6. Стол обеденный
7. Холодильник
8. Турникет
9. Электроплита 2–конфорочная настольная
10. Тумба кухонная
11. Электрорадиатор
12. Пост управления турникетом с АРМ

Примечания:

1. Контрольно–пропускной пункт выполнен на базе блок–контейнера габаритами 6,0х3,0х2,8 м
2. Утеплитель ограждающих конструкций – базальтовое волокно с  $\gamma < \text{или} = 125 \text{ кг/м}^3$ .
3. Технические характеристики и количество оборудования приведены в спецификации оборудования, изделий и материалов.

Согласовано			
Инв.№подл.	Подпись и дата	Взам.инв.№	

						У–79967.1–ТР			
						Строительство Приморского металлургического завода на территории городского округа Большой Камень Приморского края. Этап I "Инженерная подготовка территории"			
Изм.	Кол.уч	Лист	№док	Подпись	Дата	Здание временного КПП	Стадия	Лист	Листов
Разраб.		Крутоголов			10.23		П	3	
Проверил		Матурин			10.23				
Н. контр.		Матурин			10.23	План расстановки технологического оборудования на первом этаже		AOOO "CCCC"	

Поз.	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код продукции	Поставщик	Ед. измерения	Кол.	Масса 1 ед., кг	Примечание
------	---	--	---------------	-----------	---------------	------	-----------------	------------

**Офисное здание**

	<b>Столовая-раздаточная</b>							
1	Прилавок для столовых приборов Габариты: 6300x705x1185мм.	ПСП-70КМ (допускается аналог)		ОАО "Чуваш-ТоргТехника"	шт.	2		
2	Прилавок для холодных закусок открытый, одна полка Мощность-0,357кВт,1ф,220В,50Гц Габариты: 1120x705(1030) x1190мм.	ПВВ(Н)-70КМ-НШ (допускается аналог)		ОАО "Чуваш-ТоргТехника"	шт.	2		
3	Мармит первых блюд, 2-х конфорочный Мощность-2,141кВт,3ф,380В,50Гц Габариты: 1120x705(1030) x1190мм.	ПМЭС-70КМ (допускается аналог)		ОАО "Чуваш-ТоргТехника"	шт.	2		
4	Мармит вторых блюд на 6 гастр-ей Мощность-1,22кВт,1ф,220В,50Гц Габариты: 1120x705(1030) x 1440мм.	ПМЭС-70КМ-60 (допускается аналог)		ОАО "Чуваш-ТоргТехника"	шт.	2		
5	Прилавок для горячих напитков без полок Мощность-0,02кВт,1ф,220В,50Гц	ПГН-70КМ-02 (допускается аналог)		ОАО "Чуваш-ТоргТехника"	шт.	2		
6	Кипятильник	Abat KBЭ-30		ОАО "Чуваш-	шт.	2	7,6	

Оборудование использовано в качестве аналога, возможна замена на оборудование/материалы, не ухудшающие технико-экономические показатели

						<b>У-79967.1-ТР.СО</b>			
						Строительство Приморского металлургического завода на территории городского округа Большой Камень Приморского края. Этап I "Инженерная подготовка территории"			
Изм.	Кол.	Лист	Ндок	Подп.	Дата		Стадия	Лист	Листов
Разработал		Крутоголов			10.23		П	1	8
Проверил		Матурин			10.23				
Н.контр.		Иванов			10.23	Спецификация оборудования, изделий и материалов	АООО «СССС»		
ГИП		Матурин			10.23				

Инов. Подпись и дата Взам. инв.

Поз.	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код продукции	Поставщик	Ед. измерения	Кол.	Масса 1 ед., кг	Примечание
	Объем – 30 л			ТоргТехника"				
	Уст. мощн. – 3,0 кВт, напряжение – 220 В							
7	Прилавок-касса Габариты: 1120x705(1030)x 870мм.	КК-70КМ (допускается аналог)		Торг. сеть	шт.	2		
8	Кресло кассира			Торг. сеть	шт.	2		
9	Кассовый аппарат Мощность-0,025кВт, 1 ф, 220В, 50Гц			Торг. сеть	шт.	2		
10	Комплект обеденный на 4 пос. места: Стол габ. размерами: 900x900 мм Стул габ. размерами: 450x450 мм				шт.	18		
11	Вешалка гардеробная Количество крючков, шт. – 38 Габ. размеры: 2000 x 600 x 1765 мм	М163-05 (допускается аналог)		Торг. сеть	шт.	2		
12	Стол производственный Нагрузка на стол – до 100 кг Габ. размеры: 1400 x 700 x 860 мм	СТН-7-2 (допускается аналог)		ОАО "Чуваш-ТоргТехника"	шт.	2	69	
13	Ванна моечная 1 секционная Габ. размеры: 700 x 700 x 860 мм	ВЦ 14-700 (допускается аналог)		Итерма	шт.	2	27	
14	Ванна 2 секционная Габ. размеры: 700 x 1400 x 860 мм	ВЦ 24-1400/700 (допускается аналог)		Итерма	шт.	1	45	

Инд. Взам. инв. Подпись и дата

Оборудование использовано в качестве аналога, возможна замена на оборудование/материалы, не ухудшающие технико-экономические показатели

Изм.	Кол.	Лист	Ндок	Подпис	Дата

У-79967.1-ТР.СО

Поз.	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код продукции	Поставщик	Ед. измерения	Кол.	Масса 1 ед., кг	Примечание
15	Ванна 3 секционная Габ. размеры: 1700 x 600 x 860 мм	ВЦ 34-1700/600 (допускается аналог)		Итерма	шт.	1	45	
16	Зонт вентиляционный (пристенный) Производительность – 1400 м3/ч Кол. вентиляторов – 1 шт. (вытяжной) Внутренний диаметр патрубка: вытяжного – 315 мм Уст. мощн. – 0,19 кВт, напряжение – 220 В Габ. размеры: 1250 x 800 x 450 мм	Abat ЗВЭ-800-2П (допускается аналог)		ОАО "Чуваш-ТоргТехника"	шт.	3	30	
17	Зонт пристенный вытяжной Производительность – 1400 м3/ч Кол. вентиляторов – 1 шт. (вытяжной) Внутренний диаметр патрубка: вытяжного – 315 мм Уст. мощн. – 0,19 кВт, напряжение – 220 В Габ. размеры: 921 x 909 x 450 мм	Abat ЗВЭ-900-1,5П (допускается аналог)		ОАО "Чуваш-ТоргТехника"	шт.	1	30	
18	Стол для сбора отходов Габ. размеры: 1400 x 702 x 860 мм	Abat ССО-4 (допускается аналог)		ОАО "Чуваш-ТоргТехника"	шт.	2	25	
19	Машина посудомоечная купольная Производительность – 700 тарелок/час Уст. мощн. – 10,5 кВт, напряжение – 380 В Габ. размеры: 725 x 830 x 1490 (1920) мм	Abat МПК-700К (допускается аналог)		ОАО "Чуваш-ТоргТехника"	шт.	1		

Инва. Подпись и дата Взам. инв.

Оборудование использовано в качестве аналога, возможна замена на оборудование/материалы, не ухудшающие технико-экономические показатели

Изм.	Кол.	Лист	Док	Подпис	Дата

У-79967.1-ТР.СО



Поз.	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код продукции	Поставщик	Ед. измерения	Кол.	Масса 1 ед., кг	Примечание
20	Стеллаж для сушки тарелок	Abat ССТ-4-2 (400 серия)		ОАО "Чуваш-ТоргТехника"	шт.	2		
	Количество полок-кассет, шт. - 4	(допускается аналог)						
	Количество тарелок, устанавливаемых на одну кассету, шт. - 32							
	Габ. размеры: 980 x 416 x 1737 мм							
21	Полки для сушки тарелок	Abat ПСТ		ОАО "Чуваш-ТоргТехника"	шт.	2		
	Габ. размеры: 981 x 312 x 585 мм	(допускается аналог)						
22	Тележка для сушки тарелок	Abat ТСТ-100		ОАО "Чуваш-ТоргТехника"	шт.	2		На чертеже не указаны
	Габ. размеры: 1115 x 621 x 950 мм	(допускается аналог)						
23	Стол производственный	СПРО-7-4 серия		ОАО "Чуваш-ТоргТехника"	шт.	4	41	
	Нагрузка на стол – до 100 кг	(допускается аналог)						
	Габ. размеры: 1400 x 700 x 860 мм							
24	Шкаф нейтральный (для посуды)	Abat ШКН 6-3РН		ОАО "Чуваш-ТоргТехника"	шт.	2		
	Нагрузка на полку (шкаф) – 50 (200) кг	(допускается аналог)						
	Габ. размеры: 1200 x 560 x 1800 мм							
25	Стеллаж продуктовый	СТС11/1505		Итерма	шт.	2	42,2	
	Нагрузка на полку (стеллаж) – 200 (800) кг	(допускается аналог)						
	Габ. размеры: 1500 x 500 x 1850 мм							
26	Полка настенная открытая	Abat ПНО-3		ОАО "Чуваш-ТоргТехника"	шт.	2	29	
	Допустимая нагрузка – 60 кг	(допускается аналог)						
	Габ. размеры: 1200 x 400 x 700 мм							
27	Подтоварник	Abat ПК-7-5		ОАО "Чуваш-ТоргТехника"	шт.	2	43	

Изм. Инв. Подпись и дата Взам. инв.

Оборудование использовано в качестве аналога, возможна замена на оборудование/материалы, не ухудшающие технико-экономические показатели

Изм.	Кол.	Лист	Ндок	Подпис	Дата

У-79967.1-ТР.СО

Поз.	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код продукции	Поставщик	Ед. измерения	Кол.	Масса 1 ед., кг	Примечание
	Нагрузка – до 200 кг	(допускается аналог)		ТоргТехника"				
	Габ. размеры: 1502 x 700 x 420 мм							
28	Облучатель бактерицидный настенный	ОБН-05		Торг. сеть	шт.	4		
	Пот. мощность – 200 Вт. Напряжение – 220 В	(допускается аналог)						
	Габ. размеры: 1200 x 200 x 100 мм							
29	Шкаф для одежды	Практик LE-21		"Сейф-Салон"	шт.	6	29,5	
	Габ. размеры: 575 x 500 x 1830 мм	(допускается аналог)		Владивосток				
30	Скамья			Торг. сеть	шт.	2		
	Габ. разм. – 1200 x 300 мм							
31	Стол кухонный с пластиковым покрытием			Торг. сеть	шт.	1		
	Габ. разм. 1200 x 600 x 870 мм							
32	Холодильник бытовой			Торг. сеть	шт.	1		
	Уст. мощность – 0,2 кВт, напряжение – 220 В							
33	Печь микроволновая			Торг. сеть	шт.	1		
	Уст. мощность – 0,8 кВт, напряжение – 220 В							
34	Чайник электрический автоматический			Торг. сеть	шт.	1		
	Уст. мощность – 2,2 кВт, напряжение – 220 В							
35	Стол приёма пищи на 4 посадочных места			Торг. сеть	компл.	1		
	в комплекте со стульями							
	Габ. размеры: 1600 x 800 x 750 мм							

Инд. инв. Подпись и дата Взам. инв.

Оборудование использовано в качестве аналога, возможна замена на оборудование/материалы, не ухудшающие технико-экономические показатели

Изм.	Кол.	Лист	Ндок	Подпис	Дата

У-79967.1-ТР.СО

Поз.	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код продукции	Поставщик	Ед. измерения	Кол.	Масса 1 ед., кг	Примечание
36	Шкаф для хозинвентаря	ШХИ 1-2 ОПТИМЕХ		Торг. сеть	шт.	2		
	Габ. размеры: 500 x 400 x 1860 мм	(допускается аналог)						
<b>Медицинский пункт</b>								
1	Компьютер персональный с блоком бесперебойного питания,			Торг. сеть	компл.	8		
	Уст. мощность – 0,6 кВт, напряжение – 220 В							
2	Облучатель бактерицидный настенный	ОБН-05		Торг. сеть	шт.	1		
	Пот. мощность – 200 Вт. Напряжение – 220 В	(допускается аналог)						
	Габ. размеры: 1200 x 200 x 100 мм							
3	Кушетка смотровая			Торг. сеть	шт.	1		
	Габ. разм. 1950 x 600 x 500 мм							
4	Ширма медицинская	МСК-302-01		Торг. сеть	шт.	1		
	Габ. разм. 800 x 400 x 1650 мм	(допускается аналог)						
5	Столик процедурный передвижной	МСК-504		Торг. сеть	шт.	1		
	Габ. разм. 800 x 500 x 900 мм	(допускается аналог)						
6	Шкаф медицинский двухсекционный	ШМ-02- МСК		Торг. сеть	шт.	2		
	Габ. размеры: 700 x 320 x 1655 мм	(допускается аналог)						
7	Стол врача письменный однотумбовый	SKM-L-03		Торг. сеть	шт.	1		
	Габ. разм. 1200 x 600 x 750 мм	(допускается аналог)						
8	Стул полумягкий			Торг. сеть	шт.	1		

Инва. Подпись и дата. Взам. инв.

Оборудование использовано в качестве аналога, возможна замена на оборудование/материалы, не ухудшающие технико-экономические показатели

Изм.	Кол.	Лист	Ндок	Подпис	Дата

У-79967.1-ТР.СО

Поз.	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код продукции	Поставщик	Ед. измерения	Кол.	Масса 1 ед., кг	Примечание
9	Шкаф для одежды со штангой Габ. размеры: 760 x 550 x 2020 мм	Альфа 62.42 (допускается аналог)		Davita-мебель	шт.	1		
<b>Офисные помещения</b>								
1	Стол компьютерный прямой Габ. размеры: 1500 x 720 x 750 мм	Альфа 61.10 (допускается аналог)		Davita-мебель	шт.	42		
2	Шкаф для одежды со штангой Габ. размеры: 760 x 550 x 2020 мм	Альфа 61.42 (допускается аналог)		Davita-мебель	шт.	21		
3	Шкаф с полками Габ. размеры: 760 x 390 x 1230 мм	Альфа 61.64 (допускается аналог)		Davita-мебель	шт.	63		
4	Кресло мягкое подъёмно-поворотное			Торг. сеть	шт.	42		
5	Компьютер персональный с блоком бесперебойного питания, Уст. мощность – 0,5 кВт, напряжение – 220 В			Торг. сеть	компл.	42		
6	Принтер лазерный Уст. мощность – 0,6 кВт, напряжение – 220 В			Торг. сеть	шт.	21		

**Временный контрольно-пропускной пункт**

1	Пост охраны на базе блок-контейнера комплект блок-контейнера:	БКС-602 (допускается аналог)			компл.	1	2400	
1	электровентилятор 0,05 кВт				шт.	2		
2	стол письменный				шт.	1		

Оборудование использовано в качестве аналога, возможна замена на оборудование/материалы, не ухудшающие технико-экономические показатели

Изм.	Кол.у	Лист	Ндок	Подпис	Дата

У-79967.1-ТР.СО

Инд.   
 Подпись и дата   
 Взам. инв.

Поз.	Наименование и техническая характеристика	Тип, марка, обозначение документа, опросного листа	Код продукции	Поставщик	Ед. измерения	Кол.	Масса 1 ед., кг	Примечание
3	стул полумягкий				шт.	2		
4	вешалка стойка				шт.	1		
5	шкаф двухдверный				шт.	1		
6	стол обеденный				шт.	1		
7	холодильник 0,03 кВт				шт.	1		
8	турникет с планками «Антипаника»	Rusgate T3-NO-SF			шт.	1		
9	электроплита 2-конфорочная настольная 3 кВт				шт.	1		
10	тумба кухонная				шт.	1		
11	электроконвектор 1 кВт				шт.	3		
12	пост управления турникетом с АРМ				шт.	1		
	Общая уст. мощн. – 8 кВт, напряж. – 220 В							
	Габ. размеры: 6000 x 3000 x 2800 мм							

Инов.	Подпись и дата	Взам. инв.

Оборудование использовано в качестве аналога, возможна замена на оборудование/материалы, не ухудшающие технико-экономические показатели

Изм.	Кол.у	Лист	Ндок	Подпис	Дата

У-79967.1-ТР.СО