

XXX 有限公司

果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工项目

可
行
性
研
究
报
告

二〇二四年十月

目 录

- 第一章 总 论 1
 - 1.1 项目概要 1
 - 1.1.1 项目名称 1
 - 1.1.2 项目建设单位 1
 - 1.1.3 项目建设性质 1
 - 1.1.4 项目建设地点 1
 - 1.1.5 项目负责人 1
 - 1.1.6 项目投资规模 1
 - 1.1.7 项目建设规模 2
 - 1.1.8 项目资金来源 2
 - 1.2 项目建设单位介绍 3
 - 1.3 编制依据 5
 - 1.4 编制原则 5
 - 1.5 研究范围 6
 - 1.6 主要经济技术指标 6
 - 1.7 综合评价 7
- 第二章 项目市场分析 9
 - 2.1 建设地经济发展概况 9
 - 2.2 我国果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工行业发展状况分析 9
 - 2.3 我国果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工行业发展趋势分析 10
 - 2.4 市场小结 11
- 第三章 项目建设的背景和必要性 12
 - 3.1 项目提出背景 12
 - 3.2 项目建设必要性分析 13
 - 3.2.1 有利于促进我国果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工工业快速发展的需要13
 - 3.2.2 提升技术进步，满足果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工行业生产高品质产品的需要 14
 - 3.2.3 符合现行产业政策及清洁生产要求 15
 - 3.2.4 提升我国果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工产品研发和技术创新水平的需要 15
 - 3.2.5 提升企业竞争力水平，有助于企业长远战略发展的需要 15
 - 3.2.6 增加当地就业带动产业链发展的需要 16
 - 3.3 项目建设可行性分析 16
 - 3.3.1 政策可行性 16
 - 3.3.2 技术可行性 17
 - 3.3.3 管理可行性 18
 - 3.4 分析结论 18

第四章 项目建设条件	19
4.1 地理位置选择	19
4.2 区域投资环境	19
4.2.1 区域位置	19
4.2.2 区域概况	19
4.2.3 区域地形条件	20
4.2.4 区域气候条件	20
4.2.5 区域水文条件	20
4.2.6 区域交通条件	20
4.2.7 区域经济发展	20
第五章 总体建设方案	22
5.1 总图布置原则	22
5.2 土建方案	22
5.2.1 总体规划方案	22
5.2.2 土建工程方案	23
5.3 主要建设内容	24
5.4 工程管线布置方案	24
5.4.1 给排水	24
5.4.2 供电	26
5.5 道路设计	28
5.6 总图运输方案	29
5.7 土地利用情况	29
5.7.1 项目用地规划选址	29
5.7.2 用地规模及用地类型	29
第六章 产品方案及技术方案	31
6.1 主要产品方案	31
6.2 产品质量指标	31
6.3 产品价格制定原则	31
6.4 产品生产规模确定	31
6.5 项目生产工艺简述	32
6.5.1 产品工艺方案选择	32
6.5.2 工艺技术方案及简述	32
第七章 原料供应及设备选型	33
7.1 主要原材料供应	33
7.2 主要设备选型	33
7.2.1 设备选型原则	33
7.2.2 主要设备明细	34

第八章 节约能源方案	35
8.1 本项目遵循的合理用能标准及节能设计规范	35
8.2 建设项目能源消耗种类和数量分析	35
8.2.1 能源消耗种类	35
8.2.2 能源消耗数量分析	35
8.3 项目所在地能源供应状况分析	36
8.4 主要能耗指标及分析	36
8.5 节能措施和节能效果分析	37
8.5.1 工业节能	37
8.5.2 节水措施	37
8.5.3 建筑节能	38
8.5.4 企业节能管理	39
8.6 结论	39
第九章 环境保护与消防措施	41
9.1 设计依据及原则	41
9.1.1 环境保护设计依据	41
9.1.2 设计原则	41
9.2 建设地环境条件	41
9.3 项目建设和生产对环境的影响	42
9.3.1 项目建设对环境的影响	42
9.3.2 项目生产过程产生的污染物	43
9.4 环境保护措施方案	43
9.4.1 项目建设期环保措施	43
9.4.2 项目运营期环保措施	44
9.5 绿化方案	45
9.6 消防措施	45
9.6.1 设计依据	45
9.6.2 防范措施	46
9.6.3 消防管理	47
9.6.4 消防措施的预期效果	47
第十章 劳动安全卫生	49
10.1 编制依据	49
10.2 概况	49
10.3 劳动安全	49
10.3.1 工程消防	49
10.3.2 防火防爆设计	50
10.3.3 电力	50
10.3.4 防静电防雷措施	50
10.4 劳动卫生	51

10.4.1 防暑降温.....	51
------------------	----

10.4.2 卫生	51
10.4.3 噪声	51
10.4.4 照明	51
10.4.5 个人防护	51
10.4.6 安全教育及防护	51
第十一章 企业组织机构与劳动定员	53
11.1 组织机构	53
11.2 劳动定员	53
11.3 人力资源管理	53
11.4 福利待遇	54
第十二章 项目实施规划	55
12.1 建设工期的规划	55
12.2 建设工期	55
12.3 实施进度安排	55
第十三章 投资估算与资金筹措	56
13.1 投资估算依据	56
13.2 建设投资估算	56
13.3 流动资金估算	57
13.4 资金筹措	57
13.5 项目投资总额	57
13.6 资金使用和管理	60
第十四章 财务及经济评价	61
14.1 销售收入及成本费用估算	61
14.1.1 基本数据的确立	61
14.1.2 产品成本	62
14.1.3 平均产品利润	63
14.2 财务评价	63
14.2.1 项目投资回收期	63
14.2.2 项目投资利润率	63
14.2.3 不确定性分析	64
14.3 经济效益评价结论	66
第十五章 风险分析及规避	68
15.1 项目风险因素	68
15.1.1 不可抗力因素风险	68
15.1.2 市场风险	68
15.1.3 资金管理风险	68

15.2 风险规避对策	68
15.2.1 不可抗力因素风险规避对策	69
15.2.2 市场风险规避对策	69
15.2.3 资金管理风险规避对策	69
第十六章 结论与建议	70
16.1 结论	70
16.2 建议	70

果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工项目可行性研究报告模版

仅供参考或编写过程中格式借鉴使用，不作为实际项目投资使用。本

报告中所发表的观点和结论仅供报告持有者参考使用；报告编制人员

对本报告披露的信息不作承诺性保证，也不对各级政府部门（客户或

潜在投资者）因参考报告内容而产生的相关后果承担法律责任。因此，

报告的持有者和审阅者应当完全拥有自主采纳权和取舍权，敬请本报

告的所有读者给予谅解！

第一章 总 论

1.1 项目概要

1.1.1 项目名称

果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工项目

1.1.2 项目建设单位

XXX 有限公司

1.1.3 项目建设性质

新建项目

1.1.4 项目建设地点

本项目建设地址是铁岭市铁岭县

1.1.5 项目负责人

报告定制编写：中投信德杨刚工程师

1.1.6 项目投资规模

项目的总投资为 10000.00 万元，其中，建设投资为 8353.00 万元（土建工程为 2745.50 万元，设备及安装投资 4104.00 万元，土地费用 1200.00 万元，其他费用为 181.55 万元，预备费 121.95 万元），建设期利息为 147.00 万元，铺底流动资金为 1500.00 万元。

项目建成后，达产年可实现年产值 58000.00 万元，年均销售收入为 42709.09 万元，年均利润总额 2679.99 万元，年均净利润 2009.99 万元，年均上缴税金及附加为 76.26 万元，年均上缴增值税为 762.59 万元；投资利润率为 26.80%，投资利税率 35.19%，税后财务内部收益率 22.60%，税后投资回收期(含建设期)为 6.10 年。

1.1.7 项目建设规模

本项目主要产品：果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工。

本次建设项目占地面积 15 亩，总建筑面积 22615.00 平方米；主要建设内容及规模如下：

主要建筑物、构筑物一览表

工程类别	工段名称	建筑层数(层)	占地面积 (m ²)	建筑面积 (m ²)
1、主要建筑工程	生产车间	3	3500.00	10500.00
	原料库房	3	1000.00	3000.00
	成品库房	3	1500.00	4500.00
	研发办公楼	6	300.00	1800.00
	职工宿舍	6	300.00	1800.00
	职工食堂	3	200.00	600.00
	配电房	1	220.00	220.00
	门卫室	1	45.00	45.00
	其他附属设施	1	150.00	150.00
合计			7215.00	22615.00
2、公共设施	道路硬化及停车场	1	1200.00	1200.00
	绿化景观工程	1	1000.00	1000.00

1.1.8 项目资金来源

本项目总投资资金 10000.00 万元人民币，资金来源为项目企业自筹资金 8000.00 万元，申请银行贷款 2000.00 万元。

1.2 项目建设单位介绍

天津***农业科技股份有限公司是首批农业产业化重点龙头企业，创新型高科技企业。经过十余年发展，已形成涵盖饲料、畜禽养殖、生猪屠宰、低温肉食品、生物制品、禽类加工、农副产品物流、旅游地产、金融等产业的大型企业集团，***集团坚持产业链发展模式，在全国布局***食品工业园，园区内整合了生猪屠宰、禽业加工、熟食加工、动物蛋白及生化制药等相关联产业，并在园区周边配套大型饲料生产及大型畜禽育种养殖基地，形成肉食品全产业链模式，借助产业链的关联优势，在实现产业增效的同时，实现全程保障肉食品安全。

目前，***集团在天津、安徽、江苏、黑龙江、重庆、陕西、江西、湖北、四川、上海、辽宁、山东等十多个省市拥有已投产或在建的大型工业园区和大型畜禽育种养殖基地。2012 年，公司将建成 25 家大型种猪育种场，40 家大型商品猪场，500 家专业养殖基地，年出栏种猪 80 万头，商品猪 1500 万头，全国布局大型综合工业园 15 家，农副产品物流中心 10 家，生猪屠宰量达 3000 万头以上，低温肉食品 20 万吨，血浆蛋白加工 80 万吨，肉鸡加工 5 亿只以上，将公司打造为国内大的肉食品综合企业，形成千亿规模的一体化产业集团。

集团从企业建立之初起，一直以“追求一流品质、提供放心食品、奉献诚信服务、满足市场需求”为服务和管理宗旨，坚持把产品质量安全放在首位，以国际质量标准严格控制产品质量，确保公司在肉制品质量方面的安全。“冷鲜肉”

获得农业部首届全国名牌农产品称号、向北京奥组委的推荐产品、农业部定点菜篮子工程，同时取得了“有机产品认证证书”。***冷鲜肉连锁专卖店遍及华东、华北、东北各地，并形成全国连锁网络，为广大消费者提供安全、健康的肉食品。***集团旗下的“恩彼”品牌是亚洲规模大的生物蛋白系列产品生产的高科技企业，是国内开发猪血红蛋白深加工产品的品牌，被列入国家星火计划推广产品名单、农业部引进国际农业先进项目，荣获国家重点新产品奖，国家星火计划奖。***集团旗下的养殖企业提供的高免疫力、高抗病力种猪受到广大养殖户亲睐，于 2010 年荣获“全国养猪行业百强优秀企业”荣誉称号。

集团在产品质量安全管理实际控制方面采用独特的管理模式进行现代化管理，通过 ISO:9001 质量管理体系、食品安全管理体系的双重监管，现代化 ERP 信息管理技术的导入，我们建立了自动化的产品生产控制系统、质量控制体系，实现了食品安全可追溯。同时，集团投巨资所有工厂及园区建立了高标准的检测机构，建立并健全了集团肉类产品质量安全检验检测体系，整体提升了公司对肉类产品检验检测能力和水平。

集团坚持塑造行业，在中央电视台 1、4、7、新闻、news 等频道多个栏目推广品牌。为了更好的服务三农，创建了技术服务平台，坚持常年向广大农户免费投递《猪业》报，介绍养殖知识，推荐新技术和先进的管理经验，累计免费投递五百万份以上。

集团将服务作为核心竞争力，并致力于服务转型的探索和实践，打造全新的商业模式。注重企业的可持续发展，大程度减少能源消耗，通过科技创新让废弃物循环利用，实现可持续发展。

集团通过良好的企业文化和精细化管理体系，用优质产品作为载体，不断实现和完善“科技兴业，服务民生，推进行业发展”的使命。

1.3 编制依据

1. 《中华人民共和国国民经济和社会发展“十三五”规划纲要》；
2. 《铁岭市铁岭县国民经济和社会发展第十三个五年规划纲要》；
3. 《国家中长期科学和技术发展规划纲要（2006-2020 年）》；
4. 《果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工工业发展规划（2016-2020 年）》；
5. 《中国制造 2025》；
6. 《建设项目经济评价方法与参数及使用手册》（第三版）；
7. 《工业可行性研究编制手册》；
8. 《现代财务会计》；
9. 《工业投资项目评价与决策》；
10. 项目公司提供的发展规划、有关资料及相关数据；
11. 国家公布的相关设备及施工标准。

1.4 编制原则

（1）充分利用企业现有基础设施条件，将该企业现有条件（设备、场地等）均纳入到设计方案，合理调整，以减少重复投资。

（2）坚持技术、设备的先进性、适用性、合理性、经济性的原则，确保工程质量，以达到企业的高效益。

（3）认真贯彻执行国家基本建设的各项方针、政策和有关规定，执行国家及各部委颁发的现行标准和规范。

（4）设计中尽一切努力节能降耗，节约用水，提高能源的重复利用率。

（5）注重环境保护，设计中注重建设垃圾处理方案，在建设过程中采用行之有效的环境综合治理措施。

（6）注重劳动安全和卫生，设计文件应符合国家有关劳动安全、劳动卫生及消防等标准和规范要求。

1.5 研究范围

本研究报告对企业现状和项目建设的可行性、必要性及承办条件进行了调查、分析和论证；对产品的行业市场需求情况进行了重点分析和预测，确定了本项目的经营纲领；对加强环境保护、节约能源等方面提出了建设措施、意见和建议；对工程投资，经营成本和经济效益等进行计算分析并作出总的评价；对项目建设及运营中出现风险因素作出分析，重点阐述规避对策。

1.6 主要经济技术指标

项目主要经济技术指标表

序号	项目名称	单位	数据和指标
一	主要指标		
1	总用地面积	亩	15.00
2	总建筑面积	m²	22615.00
3	达产年设计产能		
3.1	果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工	x/年	x0.00
4	总投资资金，其中：	万元	10000.00
4.1	建筑工程费用	万元	2745.50
4.2	设备及安装费用	万元	4104.00
4.3	土地费用	万元	1200.00

4.4	其他费用	万元	181.55
4.5	预备费用	万元	121.95

4.6	建设期利息	万元	147.00
4.7	铺底流动资金	万元	1500.00
二	主要数据		
1	达产年年产值	万元	58000.00
2	年均销售收入	万元	42709.09
3	年平均利润总额	万元	2679.99
4	年均净利润	万元	2009.99
5	年销售税金及附加	万元	76.26
6	年均增值税	万元	762.59
7	年均所得税	万元	670.00
8	项目定员	人	180
9	建设期	年	2
三	主要评价指标		
1	项目投资利润率	%	26.80%
2	项目投资利税率	%	35.19%
3	税后财务内部收益率	%	22.60%
4	税前财务内部收益率	%	28.40%
5	税后财务净现值(ic=8%)	万元	8,690.49
6	税前财务净现值(ic=8%)	万元	12,888.99
7	投资回收期(税后)含建设期	年	6.10
8	投资回收期(税前)含建设期	年	5.45
9	盈亏平衡点	%	40.25%

1.7 综合评价

本项目重点研究“果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工项目”的设计与建设，项目建成后，可满足当前果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工消费市场的极大需求，推动我国相关产业的快速发展，对地方经济建设有积极的积极促进作用。项目产品市场前景广阔。且该项目投产后，可以带动本地相关配套企业的发展，提供更多的就业机会。

本项目建设符合国家产业政策，选址符合铁岭市铁岭县规划的相关要求。该项目选用先进技术和设备，能达到清洁生产水平，项目营运过程中充分体现了循环经济的理念。污染治理措施能够满足环保管理的要求，废气、废水、噪声、固体废物均能实现达标排放和安全处置。

项目的实施符合我国产业发展政策，是推动我国

果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工产业升级的重要举措，符合我国国民经济可持续发展的战略目标。项目将带动当地就业，增加当地利税，带动当地经济发展。项目建设还将形成产业集群，拉大产业链条，对项目建设地乃至我国的经济发展起到很大的促进作用。因此，本项目的建设不仅会给项目企业带来更好的经济效益，还具有很强的社会效益。

综上所述，该项目市场前景看好，经济效益、社会效益显著，因此，项目可行且必要。

第二章 项目市场分析

2.1 建设地经济发展概况

2017 年，全县生产总值(GDP)实现 94.97 亿元，按可比价格计算，比上年增长 6.8%。其中：第一产业实现增加值 21.44 亿元，同比增长 7.2%;第二产业实现增加值 33.42 亿元，同比增长 9.9%;第三产业实现增加值 40.11 亿元，同比增长 3.9%。三次产业增加值占生产总值(GDP)的比重分别为 22.6%、35.2%和 42.2%。人均 GDP 达到 24737 元。

2.2 我国果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工行业发展状况分析

作为国民经济传统支柱产业、重要的民生产业和国际竞争优势明显产业的果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工工业，在繁荣市场、吸纳就业、增加农民收入、加快城镇化进程以及促进社会和谐发展等方面发挥了重要作用。

尽管外部环境不断变化，中国果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工工业当前在国民经济中仍保持着稳定地位，并发挥着日渐重要的作用。但随着全球果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工产业格局的进一步调整，我国果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工工业发展正面临发达国家“再工业化”和发展中国家加快推进工业化进程的“双重挤压”。中国果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工工业正处于由大而强的关键转型期。

当然随着“中国制造 2025”的落地实施，作为中国传统支柱产业的中国果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工行业在传统果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工技术与新技术之间的差距不断拉大的情况下也在进行着一场变革。随着《果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工工业“十三五”发展规划》的发布，中国果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工

行业正式迈进智能化、数字化的转型当中。

果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工行业发展空间

从产业发展层面看，果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工工业与信息技术、互联网深度融合对传统生产经营方式提出挑战的同时，也为产业的创新发展提供了广阔空间。“中国制造 2025”“互联网+”推动信息技术在果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工行业设计、生产、营销、物流等环节的深入应用，将推动生产模式向柔性化、智能化、精细化转变，由传统生产制造向服务型制造转变。大数据、云平台、云制造、电子商务和跨境电商发展将催生新业态、新模式。

随着社会的进步和发展，在大环境、消费者需求、成本等多重因素变化影响下，中国果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工行业也在逐渐发生新变化，主要分为“创新速度加快”、“消费需求多元”、“智能深度融入”三点：

面对我国果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工工业发展环境和形势的深刻变化，相关企业须积极把握需求增长与消费升级的趋势，利用好新一轮科技和产业变革的战略机遇，推动我国果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工工业加快向中高端迈进。

2.3 我国果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工行业发展趋势分析

技术进步和工艺创新成为促进产业升级和提升产品档次的主要动力。果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工行业将着力增强自主创新能力，转变经济增长方式，提高经济运行的质量和效益，加快果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工先进生产力建设。主要包括“三大创新”：科技创新、经营管理创新、产业链整合创新。以及新材料、新工艺的应用，将会有力地推进我国果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工

行业的结构调整，大大提高我国果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工工艺技术水平，提高我国果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工的技术含量和产品档次。ERP 企业资源计划、PDM 产品数据管理系统及信息网络技术的广泛应用，将加快果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工企业商品的购、销、存等流通过程，进一步规范企业运作流程，加速企业生产效率，大大提高企业的市场应变能力。果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工行业将逐步适应国际消费趋势的主流，由生产低档次产品向高品质、高档次及高附加值的产品转变，逐步完善上下游产业链，向价值链高端迈进。

2.4 市场小结

综上所述可以看出，我国果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工业及果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工产品发展前景十分可观。市场需求十分旺盛。随着国内外消费需求的进一步增加，必将带动果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工市场需求的进一步拉大。因此，项目正是适应市场需求而产生的，产品市场需求潜力较大，前景可观。

第三章 项目建设的背景和必要性

这一部分主要应说明项目的发起过程、提出的理由、前期工作的发展过程、投资者的意向、投资的必要性等可行性研究的工作基础。为此，需将项目的提出背景与发展概况作系统地叙述。说明项目提出的背景、投资理由、在可行性研究前已经进行的工作情况及其成果、重要问题的决策和决策过程等情况。在叙述项目发展概况的同时，应能清楚地提示出本项目可行性研究的重点和问题。

3.1 项目提出背景

说明国家有关的产业政策、技术政策、分析项目是否符合这些宏观经济要求。

“十三五”期间，面对复杂的内外部环境，果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工行业着力推进转型升级，依靠技术创新、管理提升和产品升级，全行业经济运行总体平稳，规模以上企业主要运行指标保持增长。为应对国内外果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工市场的变化，政府大力推动并加快果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工工业转型升级，果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工产业产品结构逐步由低端产品向中高端产品转移，目前高端市场需求激增，果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工市场需求上升，供不应求。

项目方结合我国果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工行业发展较好的行业背景、果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工等相关产品市场需求日益旺盛以及当前项目公司及项目实施地具备多方资源优势的情况下，提出的“果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工项目”。项目企业将充分利用建设地资源、能源、人力成本优势以及产业基础优势，将该项目打造成当地颇具规模的果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工

开发生产基地。本次项目的建设对于加快铁岭市铁岭县果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工行业结构优化升级，大力推进新型工业化发展进程，带动当地国民经济可持续发展具有积极的意义。

该项目建设具备良好的市场发展空间，项目产品具有广泛的应用价值，具有良好的应用前景，其推广应用将产生巨大的社会效益和经济效益。项目采用的技术成熟，环境零影响，运行费用少，抗风险能力强，符合国家的产业政策和环境保护政策，具有明显的投资优势和非常广阔的市场前景。因此，本次项目的提出恰合时宜且意义重大，项目建设具备一定的市场发展空间，项目实施将为项目方带来较为可观的经济效益与社会效益。

3.2 项目建设必要性分析

一般从企业本身所获得的经济效益及项目对宏观经济、对社会发展所产生的影响两方面来说明投资的必要性。包括下面这些内容。

企业获得的利润情况。

企业可以提高产品质量，加强市场竞争力。

扩大生产能力，改变产品结构。

采用新工艺，节约能源，减少环境污染，提高劳动生产率。

产品进入国际市场的优越条件和竞争力。

对当地经济、社会发展的积极影响。包括增加税收、提高就业率、提高科技水平等。

3.2.1 有利于促进我国果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工工业快速发展的需要

果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工工业是我国传统支柱产业、重要民生产业和创造国际化新优势的产业，是科技和时尚融合、生活消费与产业用并举的产业，在美化人民生活、增强文化自信、建设生态文明、带动相关产业发展、拉动内需增长、促进社会和谐等方面发挥着重要作用。从国内经济环境看，国内需求将成为行业增长的重要驱动力。随着国内经济的持续快速增长，居民收入的稳定提升，将拉动内需市场的进一步发展。

随着现代果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工工业的快速发展，自动化、连续化和高效化已成为现代果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工工业生产的主要方向，以减少中国果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工品生产设备和技术与国际先进水平的差距。从而加大力度引进先进的果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工设备和技术，注重消化与吸收，尤其要注重创新能力的提高，使果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工品生产向创新之路发展。本次项目建设将大力引进国内外最先进的生产设备，建设设施完善的现代化车间，通过先进的果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工技术和装备，促进我国果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工工业在新时期继续快速健康发展，有利于将资源优势转变为经济优势，是加快我国经济繁荣发展的重要途径，因此本次项目的提出适时且必要。

3.2.2 提升技术进步，满足果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工行业生产高品质产品的需要

搞好果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工技术进步与产业升级对于果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工

全行业发展具有重要意义。全面提升行业核心竞争力，并发挥优势要素，做大做强。铁岭市铁岭县 XX 有限公司自成立以来一直从事果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工的生产，技术已相当成熟，经过多年的发展与探索，已取得很大的成绩，项目的建设不仅可以弥补我国果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工尖端技术的空白，还可有效满足果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工行业生产高品质产品的需要。

从果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工企业来说，生产高端果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工既是企业实力的象征，更是企业可持续发展的利润增长点，同时也是果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工企业“做精”的战略选择。随着果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工行业产品的创新开发和培育新的增长点，从而加快产品结构调整，重点开发高档次、高品位、高附加值产品，为行业创造新的经济增长点，提高产品质量和品质，注重从加工生产向前端设计研发、后端市场终端控制延伸，引导并创造市场需求，以市场为导向，加强高品质产品开发，更好地满足消费者多层次的需求。面对一个变化迅速、日新月异、多元化、流行周期短的市场，项目企业将提高对市场的反应速度，在充分了解市场的情况下，采用新工艺、新技术和生产效率来生产产品，提高产品质量，快速生产出消费者所需要的产品，在新一轮的竞争中取得先机，从而满足当前市场对果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工的市场需求。

3.2.3 符合现行产业政策及清洁生产要求

本项目符合现行产业政策和地方发展规划，项目建设采用了先进的工艺技术和设备，符合清洁生产要求，各项污染物能够达标排放，污染物排放总量控制方案符合当地环保要求，区域环境质量影响不大，环境风险可以接受。拟建项目将严格执行“三同时”制度、严格落实本报告书提出的

各项环保措施。

3.2.4 提升我国果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工产品研发和技术创新水平的需要

本次项目以节能减排和提升品质为导向，实施多品种、系列化果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工研发生产，是与国家产业政策密切相关的高端、高附加值、具有很好市场前景的产品研发制造，公司坚持以产品创新为动力，加快研发高端果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工，在产品定位上，本项目将主要向低排放、低能耗、高智能化控制、多功能综合使用、先进制造工艺、人机工程化设计等方向发展，实现真正意义上的“零”排放。对推进铁岭市铁岭县产业结构调整和经济转型升级，夯实全省果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工产业、装备制造业等产业根基，带动全省经济发展具有重要意义。

3.2.5 提升企业竞争力水平，有助于企业长远战略发展的需要

随着近年来国内果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工行业的蓬勃发展，项目企业依托当地得天独厚的条件开发优势资源，深挖潜力提升项目产品的生产技术水平，本次“果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工项目”将充分发挥技术领先优势与人才优势，通过企业技术改造提升技术水平，购置先进的技术装备，采用规模化生产经营，提升企业市场竞争力，充分利用本地资源，全力对果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工进行研发及生产，以促进企业可持续性发展，有助于企业做大果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工的生产主业，延伸企业产业链条，促进产业集群发展方面实现突破。

本次项目建设将大力引进国内外最先进的生产设备，建设设施完善的现代化车间，此举是项目公司长远战略规划中极为重要的一环，关系着企业未来的发展能量，因此本次项目的提出适时且必要。

3.2.6 增加当地就业带动产业链发展的需要

本项目除少数的管理人员和关键岗位技术人员由项目公司解决外，新增员工均由当地招工解决，项目建成后，将为当地提供大量就业机会，吸收下岗职工与闲置人口再就业，将有力促进当地经济的繁荣发展和社会稳定；此外，项目的实施可带动我国果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工及相关行业上下游产业的发展，为提高中国综合国力产生巨大而深远影响，对于搞活国民经济、增加国民收入、提高国民生活水平有着非常重要的意义。

3.3 项目建设可行性分析

3.3.1 政策可行性

国务院印发《中国制造 2025》中提出：

持续推进企业技术改造。明确支持战略性重大项目和高端装备实施技术改造的政策方向，稳定中央技术改造引导资金规模，通过贴息等方式，建立支持企业技术改造的长效机制。推动技术改造相关立法，强化激励约束机制，完善促进企业技术改造的政策体系。支持重点行业、高端产品、关键环节进行技术改造，引导企业采用先进适用技术，优化产品结构，全面提升设计、制造、工艺、管理水平，促进钢铁、石化、工程机械、轻工、果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工等产业向价值链高端发展。研究制定重点产业技术改造投资指南和重点项目导向计划，吸引社会资金参与，优化工业投资结构。围绕两化融合、节能降耗、质量提升、安全生产等传统领域改造，推广应用新技术、新工艺、新装备、新材料，提高企业生产技术和效益。

《果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工工业发展规划（2016-2020

年)》提出:

全面贯彻党的十八大和十八届三中、四中、五中全会精神,牢固树立并贯彻创新、协调、绿色、开放、共享的发展理念,落实《中国制造2025》,以提高发展质量和效益为中心,以推进供给侧结构性改革为主线,以增品种、提品质、创品牌的“三品”战略为重点,增强产业创新能力,优化产业结构,推进智能制造和绿色制造,形成发展新动能,创造竞争新优势,促进产业迈向中高端,初步建成果酱、沙拉酱、赤豆馅、饮料生产加工强国。

在国家及项目当地政策的倾斜和政府的大力扶持下,科技、资本、土地、人才等资源将得到进一步整合,科技创新中介平台、融资体系建设、创新机制、人才引进等方面将有新突破,从而为该项目创造了良好的政策环境。因此,本项目属于国家鼓励支持发展项目,符合国家大力发展产业链的战略部署,项目建设具备政策可行性。

3.3.2 技术可行性

本项目拥有专业研究机构和国际一流技术团队,从理论基础研究到应用研究形成多种技术路线研究应用体系。本项目产品生产技术已经达到了成熟应用阶段,该工艺适合我国的国情。本项目建设在技术上可行。项目公司已做了大量前期准备工作,同时拥有国内一流的技术队伍,资金实力及人才优势较强。项目建成后将紧跟国内国际先进技术发展步伐,不断缩短技术更新周期,对生产各环节进行全程质量控制,确保本项目技术水平的先进地位。

3.3.3 管理可行性

本项目将根据项目建设的实际需要，专门组建机构及经营队伍，负责项目规划、立项、设计、组织和实施。在经营管理方面将制定行之有效的各种企业管理制度和人才激励制度，确保本项目按照现代化方式运作。

3.4 分析结论

本项目的建设符合我国的相关产业政策，从项目实施的必要性和建设可行性分析，本项目属于国家鼓励类的建设项目，有当地政府、各相关部门的支持，按国家基本建设程序进行实施，项目符合当地产业规划的工业产业布局建设要求，项目设计可靠合理，是一项具有良好的社会效益和经济效益的项目，可见，本项目的社会及经济评价可行。

综合以上因素，本项目建设可行，且十分必要。

第四章 项目建设条件

4.1 地理位置选择

拟选址辽宁省铁岭市铁岭县腰堡镇平安大街 19 号

4.2 区域投资环境

4.2.1 区域位置

本次项目所在区域



4.2.2 区域概况

铁岭县隶属于辽宁省铁岭市，位于辽宁省北部，是辽宁省铁岭市下辖的一个县，南依沈阳，东邻抚顺，西接调兵山市，中环铁岭市银州区，县域地处东经 123°28′至 124°33′，北纬 41°59′至 42°33′。

4.2.3 区域地形条件

铁岭县境内地势呈东高西低。东部为低山丘陵，属吉林哈达岭的延续部分，海拔平均在 200~300 米之间。西部为辽河冲积平原，地势平坦。大台山位于铁岭县镇西堡镇境内，距城区 14 公里，海拔 225.4 米，大台山山体南北走向，顶峰东南西三面山坡陡峭。

4.2.4 区域气候条件

铁岭县处于中温带亚湿润区季风型大陆性气候，热量充足，年平均光照 2600 小时左右，四季分明，气候温和。年平均气温 7.3℃。一月平均气温 -13.5℃，最低气温 -34.3℃；七月平均气温 24.4℃，最高气温 35.8℃。年平均降水量 675 毫米，雨水充沛，雨热同季，无霜期 146 天左右。

4.2.5 区域水文条件

辽河斜贯铁岭县境西北，柴河、凡河、王河等 8 条河流纵横交错向西注入辽河。

4.2.6 区域交通条件

铁岭县距沈阳北站 55 公里，距沈阳桃仙国际机场仅 75 公里。中长铁路、京哈高速公路、102 国道纵贯南北，沈环线等省级公路与县级公路形成了四通八达的交通运输网，公路密度达到每百平方公里 37.4 公里。

4.2.7 区域经济发展

全县生产总值(GDP)实现 94.97 亿元，按可比价格计算，比上年增长 6.8%。其中：第一产业实现增加值 21.44 亿元，同比增长 7.2%;第二产业实现增加值 33.42 亿元，同比增长 9.9%;第三产业实现增加值 40.11 亿元，同比增长 3.9%。三次产业增加值占生产总值(GDP)的比重分别为 22.6%、35.2%和 42.2%。人均 GDP 达到 24737 元。

第五章 总体建设方案

5.1 总图布置原则

1、强调“以人为本”的设计思想，处理好人与建筑、人与环境、人与交通、人与空间以及人与人之间的关系。从总体上统筹考虑建筑、道路、绿化空间之间的和谐，创造一个宜于生产的环境空间。

2、合理配置自然资源，优化用地结构，配套建设各项目设施。

3、工程内容、建筑面积和建筑结构应适应工艺布置要求，满足生产使用功能要求。

4、因地制宜，充分利用地形地质条件，合理改造利用地形，减少土石方工程量，重视保护生态环境，增强景观效果。

5、工程方案在满足使用功能、确保质量的前提下，力求降低造价，节约建设资金。

6、建筑风格与区域建筑风格吻合，与周边各建筑色彩协调一致。

7、贯彻环保、安全、卫生、绿化、消防、节能、节约用地的设计原则。

5.2 土建方案

5.2.1 总体规划方案

总平面布置的指导原则是合理布局，节约用地，适当预留发展余地。厂区布置工艺物料流向顺畅，道路、管网连接顺畅。建筑物布局按建筑设计防火规范进行，满足生产、交通、防火的各种要求。

本项目总图布置按功能分区，分为生产区、动力区和办公生活区。既满足生产工艺要求，又能美化环境。

按照厂区整体规划，厂区围墙采用铁艺围墙。全厂设计两个出入口，厂区道路为环形，主干道宽度为 9m，次干道宽度为 6m，联系各出入口形成顺畅的运输和消防通道。

本项目在厂区内道路两旁，建（构）筑物周围充分进行绿化，并在厂区空地及入口处重点绿化，种植适宜生长的树木和花卉，创造文明生产环境。

5.2.2 土建工程方案

本项目建构筑物完全按照现代化企业建设要求进行设计，采用轻钢结构、框架结构建设，并按《建筑抗震设计规范》（GB50011—2010）的规定及当地有关文件采取必要的抗震措施。整个厂房设计充分利用自然环境，强调丰富的空间关系，力求设计新颖、优美舒适。主要建筑物的围护结构及屋面，符合建筑节能和防渗漏的要求；车间厂房设有天窗进行采光和自然通风，应选用气密性和防水性良好的产品。

生产车间的建筑采用轻钢框架结构。在符合国家现行有关规范的前提下，做到结构整体性能好，有利于抗震防腐，并节省投资，施工方便。在设计上充分考虑了通风设计，避免火灾、爆炸的危险性。

《建筑内部装修设计防火规范》，耐火等级为二级；

屋面防水等级为三级，按照《屋面工程技术规范》要求施工。

结构设计方案

①地基及基础

根据地质条件及生产要求，对本装置土建结构设计初步定为：生产车间采用钢筋混凝土独立基础。

②结构选型

根据项目的自身情况及当地规划建设管理部门对该区域建筑结构的要求，确定本项目生产车间拟采用全钢结构。

③本项目的抗震设防烈度为 6 度，设计基本地震加速度值为 0.05g，建筑抗震设防类别为丙类，抗震等级为三级。

④建筑结构的设计使用年限为 50 年，安全等级为二级。

5.3 主要建设内容

本次建设项目占地面积 15 亩，总建筑面积 22615.00 平方米；主要建设内容及规模如下：

主要建筑物、构筑物一览表

工程类别	工段名称	建筑层数(层)	占地面积 (m ²)	建筑面积 (m ²)
1、主要建筑工程	生产车间	3	3500.00	10500.00
	原料库房	3	1000.00	3000.00
	成品库房	3	1500.00	4500.00
	研发办公楼	6	300.00	1800.00
	职工宿舍	6	300.00	1800.00
	职工食堂	3	200.00	600.00
	配电房	1	220.00	220.00
	门卫室	1	45.00	45.00
	其他附属设施	1	150.00	150.00
合计			7215.00	22615.00
2、公共设施	道路硬化及停车场	1	1200.00	1200.00
	绿化景观工程	1	1000.00	1000.00

5.4 工程管线布置方案

5.4.1 给排水

一、设计依据

《建筑给水排水设计规范》GB 50015-2003（2009 年版）

《室外给水设计规范》GB50013-2006

《室外排水设计规范 [2014 年版]》GB50014-2006

《建筑设计防火规范》GB 50016-2014

《建筑灭火器配置设计规范》GB 50140-2005

《自动喷水灭火系统设计规范》GB 50084-2017

二、给水设计

A、水源

本项目工程水源由当地自来水供水管网供给。引入管采用管径 DN150。

B、室内给水系统

生活给水系统由当地自来水供水管网直接供水，水质符合生活饮用标准。给水管采用 PP-R 给水管，热熔连接。

消防给水系统

设有室内消火栓。消火栓间距不大于 30 米，确保同层任何部位都有两股水柱同时到达灭火点。消火栓采用 SG24/65 型室内自救式消火栓，消火栓口径为 DN65，水龙带长 25 米，水枪喷嘴为 DN19。消防给水管采用热镀锌管。

C、室外给水系统

室外供水管网系统采用生活、消防合用给水系统，水源为当地自来水供水管网供给。

供水管网系统布置成环状，主要管径由 DN150 组成，室外设有地上式消火栓。

三、排水设计

室内排水

室内排水采用粪便污水与生活洗涤废水合流管道,排水管采用 PVC 芯层发泡管道。

室外排水

室外排水采用雨、污分流制,生活污水排至园区污水处理厂统一处理,达标排放。雨水经雨水管道汇集,进入市政雨水回排放系统。

四、消防固定灭火系统

主要建筑物均按二级耐火等级建造,在各建筑物内设置有室内消防栓,同时设有二个室外消防栓。厂区若有火灾,可以较及时地扑灭。

另外,本项目拟在各车间设置部分干粉灭火器,充装量为 6L,灭火级别为 5A,以备在火灾刚发生时使用,以避免用水灭火而导致产品损坏。

5.4.2 供电

电气工程

(1) 供电电源

本工程电源由国家电网提供电能,承办单位设计自备供电线路系统,安装配电功能齐全的配电装置,即可满足项目供电需求,各种生产设备总装机功率为 5000KW。

无功功率补偿

变电室低压配电间内安装低压电力电容器进行无功功率补偿。10KV 母线侧需配置无功补偿及谐波滤波装置,低压侧集中补偿自动切换。

继电保护

变压器高压侧采用负荷开关加熔断器保护。

(2) 低压配电方式及线路敷设

根据建筑及负荷分布情况，采用干线式与放射式相结合方式。室外电力电缆采用埋地敷设。

(3) 照明

车间配电及照明

a、车间配电采用卜线式配电及放射式配电相结合的配电方式。分支线路敷设采用塑料绝缘线穿管沿墙或埋地敷设；

b、厂房照明采用照明配电箱配电。车间照度：车间工作区照度为 250—300lx；

c、事故照明应采用消防保安电源独立供电，与常用电源自动切换；

d、车间照明灯具采用高效节能的 LED 灯。

电能管理与节电措施

车间低压配电室的低压进线柜装设电流表、电压表和有功、无功电度表。

各电器产品选用最新型、节能型。车间供电尽量缩短线路长度，减少电能损耗。提高功率因数、降低无功损耗。

电气安全

为防止绝缘破坏时的危险电压，在正常情况下，凡不带电的用电设备金属外壳，配电装置的金属构架、电缆外皮、母线外壳，电力线路的金属保护管等均采取接地保护。

厂房屋面设有避雷带，防雷和接地共用接地装置，接地电阻不大于 3 欧姆。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。

如要下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/957162060016006060>