

УТВЕРЖДАЮ

Координатор закупки

Главный технолог по мясопереработке

- начальник ТО Попова О. Н.

«27» июля 2026 г.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

№ 2 на закупку товаров (работ, услуг)

(по процедуре конкурса, ЗЦП, при возникновении срочной потребности, закупка на биржевых торгах) (нужное подчеркнуть)

### 1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

- 1.1. Инициатор закупки (подразделение): цех по производству готовой продукции Козорез О.С., участок полуфабрикатов Набокова Н.В.
- 1.2. Наименование предмета закупки: **шпик свиной хребтовый замороженный, шпик свиной боковой замороженный**
- 1.3. Ориентировочная стоимость: лот №1: **1300000 RUB (с НДС / без НДС)**; лот №2: **1300000 RUB (с НДС / без НДС)**
- 1.4. Источник финансирования: **собственные средства**
- 1.5. Код ОКРБ 007-2012 «Классификатор продукции по видам экономической деятельности» (ОКПРБ). **10.11.32.900**

### 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ И ИНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

(Заполняется в свободной форме или в виде таблицы. Указываются характеристики, позволяющие однозначно идентифицировать товар/услугу)

| Наименование / Описание                                                                                                                                            | Количество /<br>Объем / Ед. изм. | Описание предмета закупки, в том числе требования к его качеству, техническим и функциональным характеристикам, иные требования, связанные с определением соответствия поставляемого товара (выполняемой работы, оказываемой услуги) потребностям закупочной организации;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. шпик свиной хребтовый замороженный для изготовления сыровяленых и сырокопченых колбас с возможностью реализации в РФ.                                           | 140 тонн                         | 1. Качество шпика должно соответствовать требованиям СТБ 742-2009, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013 ветеринарно-санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов в РБ.<br>Шпик должен поставляться с мясоперерабатывающих предприятий Российской Федерации с благополучной эпизоотической ситуацией, имеющих разрешение для реализации шпика на территории Республики Беларусь.<br>Шпик белого цвета, с кремовым или розоватым оттенком, без пожелтения, потемнения.<br>Толщина в тонкой части шпика при прямом срезе не менее 1,5 см. Массовая доля приреси мышечной ткани к массе продукта не более 5,0% (для шпика хребтового) и не более 10% (для шпика бокового). Форма пласта прямоугольная или неправильная. Перекильное число (м/моль активного кислорода/кг) - не более 6,0%;<br>Поверхность продукта чистая, без кровоподтеков, пятен, загрязнений, края ровные. Консистенция плотная.<br>Вкус и запах свойственные доброкачественному продукту, без окисления и прогоркания, без посторонних привкуса и запаха. Вкус несоленый.<br>- Не допускается поставка продукта замороженного более одного раза, с признаками пожелтения и осаливания, с наличием хрящевых и костных включений, с наличием шкуры, с резким неприятным запахом, с изменившимся цветом поверхности;<br>- Срок годности при поставке - не менее 2/3 общего срока годности. |
| 2. шпик свиной боковой замороженный для изготовления вареных, варено - копченых колбасных изделий, п/ф рубленых (колбасок, фаршей) с возможностью реализации в РФ. | 175 тонн                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

- Срок годности шпика замороженного в блоках при температуре хранения минус 18 °С - не менее 12 месяцев;

Температура в любой точке измерения не выше минус 8°C.

2. Размеры блоков, мм не более: 600\*400\*200.

Блоки должны быть упакованы в индивидуальные пакеты (мешки) из полимерных материалов, укуплены способом термосваривания или другим способом, обеспечивающим качество и безопасность продукта, сформированы в паллет, обтянутый стрейч-пленкой.

на каждую единицу продукции (паллета) должна быть прикреплена этикетка с указанием информации о продукции: наименование продукта, термическое состояние продукта, наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя, масса нетто, срок годности, дата изготовления и упаковывания, обозначение ТНПА по которому изготовлен продукт, пищевая ценность, условия хранения, штриховой идентификационный код. Сведения, позволяющие идентифицировать партию продукта (например, номер партии).

3. Каждая партия должна сопровождаться ветеринарным сертификатом или ветеринарным сертификатом идентификации, позволяющим идентифицировать партию сырья и продуктов, удостоверяющим качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов, протоколами исследований на соответствие требований ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013, протоколами исследований на ДНК вируса АЧС.

### 3. УСЛОВИЯ ПОСТАВКИ И ОПЛАТЫ

3.1. Место поставки (выполнения работ, оказания услуг): **ОАО «Витебская бройлерная птицефабрика»**, поставка шпика осуществляется частями, согласно поданных заявок

3.2. Сроки поставки (приобретения иным способом) товара (выполнения работы, оказания услуги): сентябрь 2026 год - февраль 2027 год

| Разработал (инициатор закупки / ответственный исполнитель): | Козорез О.С. /  | 2026 г. |
|-------------------------------------------------------------|-----------------|---------|
|                                                             | Набокова Н.В. / | 2026 г. |

Набокова Н.В. / Набокова / «07» 08 2026 г.