УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора - главный инженер
ОАО «Гомельский мясокомбинат»
_____Левков А.В.
«___» _____2026 г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. Предмет закупки: автоматическая линия для обработки черевы КРС.

Назначение: удаление каныги, слизи с внутренней стороны и жира с наружной стороны черевы КРС.

2. Исходные данные для подбора оборудования:

№ п/п	Наименование	Характеристики
2.1	данная комплектация представляет собой автоматическую линию для обработки черевы КРС	четыре отжимные машины: 1- машина для удаления содержимого кишок,обезжиривания; 2- машина для удаления содержимого кишок,обезжиривания; 3- машина для удаления содержимого кишок; 4- шлямовочная машина.
2.2	производительность	не менее 80 кишечных комплектов КРС в час;
2.3	установленная мощность линии в полной комплектации	не более 20 кВт
2.4	расход воды 45 - 50 ^{0} С	не более 350 л/час при 3 бар
2.5	расход холодной воды 45 - 50 ^{0} С	не более 100 л/час при 3 бар
2.6	расход пара	не более 110 кг/час при 4 бар
2.7	длина вальцов	не более 800 мм
2.8	габаритный размер кишечной линии	- длина не более 9,0 м; - ширина не более 2,0 м; - высота не более 2,5 м;

3.Требования к оборудованию

3.1	три первые отжимные машины	устанавливаются на общем резервуаре для замачивания кишок — автоматическая линия
3.2	подача кишок на первую машину и перемещение от машины к машине	цепные транспортеры
3.3	перед первой машиной	приемный резервуар с двойным дном с перфорированной верхней частью и канализационным отводом в нижней части, с контуром промывки кишок и резервуара мелкими струями воды
3.4	перед каждой машиной	наклонные лотки с горизонтальными спицами для исключения контакта кишок с отжатой каныгой или слизью

3.5	перед второй и третьей машинами	поперечные лотки для отвода отжатой слизи за пределы линии.
3.6	между третьей и четвертой машинами	лоток моечный с устройством для выворачивания черевы
3.7	система сбора жира	сбор жира с поверхности воды в системе рециркуляции горячей воды и отвод жира за пределы резервуара
3.8	наличие распыляющих трубок на всех 4-х машинах линии, для распыления воды на вальцы машин;	
3.9	наличие желобов для улавливания содержимого кишок;	
3.10	наличие системы рециркуляции горячей воды с паровым нагревом;	
3.11	наличие системы централизованной смазки. Всё оборудование, требующее смазки, каждые 30 минут смазывается этой системой;	
3.12	наличие системы поддержания стабильной температуры и стабильного потока воды, подаваемой на отжимные вальцы, устраняющей колебания давления и температуры воды на входе линии;	
3.13	наличие системы безопасности линии согласно нормам CE: концевики безопасности на откидных крышках машин, клавиши аварийной остановки машин, 24-вольтное управление;	
3.14	электрический шкаф, закрепленный непосредственно на линии. Кабели электроподключений между шкафом и машинами, проложенные в защитных трубах из нержавеющей стали, смонтированных непосредственно на линии;	
3.15	необходимые конструктивные элементы для дооснащения системой повторного использования горячей воды;	
3.16	правая сторона линии должна быть полностью свободна для перемещения операторов линии и обслуживающего персонала, то есть выходы поперечных лотков, конструктивные элементы для подключения системы рециркуляции горячей воды, выход системы сбора жира должны располагаться с левой стороны линии;	
3.17	цепи транспортировки кишок, валы и остальная арматура отжимных вальцов, а также силовые каркасы машин;	н/ж сталь
3.18	резервуары, облицовка машин, электрический шкаф, пульты управления	полированная н/ж сталь AISI304
3.19	исполнение отжимных вальцов машин линии	пищевая резина
3.20	валы отжимных вальцов всех машин	на подшипниках скольжения
3.21	узлы регулировки зазора между отжимными вальцами, автоматически обеспечивающие полную соосность вальцов при регулировке зазора	только с одной стороны машины.
3.22	приводы машин	мотор-редукторы и маслонаполненные редукторы
3.23	Все составляющие конструкции линии устанавливаются на регулируемых по высоте опорам;	

4. Требования и документация:

4.1. Качество поставляемого оборудования должно соответствовать действующим стандартам страны производителя и подтверждаться наличием сертификата соответствия (подтверждающий соответствие оборудования требованиям технического регламента таможенного союза ТР ТС 010/2011 от 18.10.2011г.) и сертификата происхождения; качество получаемого сырья должно соответствовать ТУ BY 100098867.246-2010 (кишки обработанные сельскохозяйственных животных)
4.2. Оборудование должно быть безопасным в эксплуатации и соответствовать межотраслевым правилам по охране труда № 70 от 03.06.2003г.
4.3. Уровень шума не должен превышать предельно допустимых значений по ГОСТ 12.1.003;
4.4. Уровень вибрации должен соответствовать ГОСТ 12.1.012
4.5.Электрооборудование должно удовлетворять правилам устройства электроустановок ТКП 339-2011 ПУЭ.
4.6. Гарантийный срок работы оборудования должен составлять не менее 12 месяцев со дня ввода его в эксплуатацию. В период гарантийного срока поставщик обязан без дополнительной оплаты устранять обнаруженные дефекты путем их исправления или замены комплектующих.
4.7. В контракте/договоре на поставку оборудования должны быть указаны все возможные варианты, когда оборудование снимается с гарантии.
4.8. Оборудование должно быть новым и никогда не бывшим в эксплуатации и выпуск оборудования должен датироваться 2026 годом;
4.9. На оборудование должны быть предоставлены документы на русском языке:
- описание (технические характеристики, техническое обслуживание и ремонт оборудования, требование к производственному помещению);
- каталоги запасных частей;
- принципиальные электрические схемы;
- электрические схемы;
- наличие документа о содержании драгоценных металлов в электрообо рудовании и конструкции.
- указания по монтажу и (или) сборке, наладке, регулировке;
- техническая документация должна содержать характеристики измерительных каналов с указанием погрешностей измерения, методик калибровки, рекомендации по проверки измерительных каналов и периодичность проверки;
- средства измерения входящие в состав (конструкцию) оборудования должны быть зарегистрированы в реестре средств измерения РБ и аттестованы в организации Госстандарта за счет Поставщика;
- перечень критических отказов, возможные ошибочные действия персонала, которые приводят к инциденту или аварии;
- поставщик обязан предоставить планировку с расстановкой предлагаемого оборудования в существующем производственном участке;
Желательно предоставление электронной версии техпаспорта и инструкции по эксплуатации.
4.10. Поставляемое оборудование должно укомплектовываться в соответствии с руководством по эксплуатации необходимыми приспособлениями и инструментом для осуществления безопасных регулировок, технического обслуживания и применения по назначению.
4.11. Комплектующие, входящие в состав оборудования, должны быть только новые, а не восстановленные или реставрированные.

4.12. Обязательным условием является наличие у поставщика сервисного центра и склада запчастей на территории Республики Беларусь.
4.13. Наличие защиты в блоке управления от скачков напряжения, все элементы оборудования (блоки управления, электродвигатели, смесители воды) должны быть расположены внутри корпусов из нержавеющей стали.
4.14. Предлагаемое оборудование должно быть совместимо с системой электроснабжения ОАО «Гомельский мясокомбинат»:

- напряжение питающей сети - 380 В
- частота тока - 50 Гц

4.15. На оборудовании обязательно должна быть надежно закрепленная табличка со следующей информацией: производитель, тип машины, заводской номер и год выпуска. Эта надпись должна быть нанесена способом, исключающим ее уничтожение водой, или агрессивными средами и соответствовать паспортным данным.
4.16. Поставщик осуществляет шефмонтаж оборудования, ввод в эксплуатацию оборудования, подключение к существующим коммуникациям с обеспечением необходимых параметров для работы данного оборудования, а также обучение специалистов Заказчика. При этом проживание, питание и транспортные расходы наладчиков и доставка оборудования за счет Поставщика.
4.17. Наименование, марка и технические характеристики оборудования указанные в руководстве по эксплуатации и (или) паспорте должны в точности соответствовать оборудованию указанному в контракте/договоре.
4.18. **Поставщик должен предоставить свое предложение с письменным ответом на каждый пункт данного технического задания;**

4.19. Конкурсная комиссия оставляет за собой право на отклонение предложений, в которых отсутствует ответ на один и более пунктов ТЗ.

СОГЛАСОВАНО:

Главный технолог Штанюк Н.О.

Главный механик Бочков С.В.

Главный энергетик Носовец И.Э. (Гуськовский В.С.)

Главный метролог Лях А.В.

Начальник ЦППС Громыко Н.Л.

Мастер кишечного участка ЦППС Воронов А.Л.