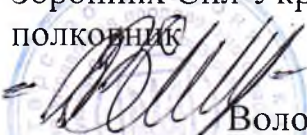


МІНІСТЕРСТВО ОБОРОНИ УКРАЇНИ

ПОГОДЖЕНО

ЗАТВЕРДЖУЮ

Начальник Центрального управління
продовольчого забезпечення Тилу
Командування Сил логістики
Збройних Сил України
полковник


Володимир САХНЕВИЧ

“10” 12 2024 р.

Начальник Центрального управління
розвитку матеріального забезпечення

підполковник


Максим КАЙОЛА

“10” 12 2024 р.

М'ЯСОРУБКА МЕХАНІЧНА 50-150 кг/год

ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ МІНІСТЕРСТВА ОБОРОНИ УКРАЇНИ НА МАЙНО ПРОДОВОЛЬЧОЇ СЛУЖБИ

ТС А01ХJ.05243-556:2024 (01)

Введено вперше

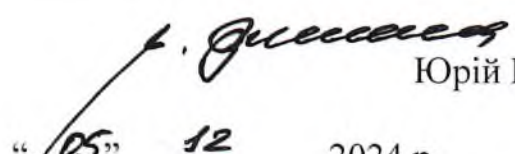
Дата надання чинності 10.12.2024

Центральне управління розвитку
матеріального забезпечення

Зареєстровано «10» 12 2024р.

РОЗРОБЛЕНО за № МО/ 00014 /ТС/ПЗ

Начальник управління розвитку
продовольчого забезпечення
Центрального управління розвитку
матеріального забезпечення
полковник


Юрій ВАРЛАН

“05” 12 2024 р.

ОБЛІК ЗМІН

[illegible]

ПЕРЕДМОВА

I. Розроблено: Центральним управлінням розвитку матеріального забезпечення.

Розробники: **Сандул О.** (керівник розробки), **Коваль С.** (розробник).

II. Назва та позначення технічної специфікації Міністерства оборони України:

“Технічна специфікація Міністерства оборони України “М’ясорубка механічна 50-150 кг/год” ТС А01ХJ.05243-556:2024 (01).

III. Приклад запису назви предмета при закупівлі:

“М’ясорубка механічна 50-150 кг/год” ТС А01ХJ.05243-556:2024 (01).

Додатково може бути зазначена інша інформація.

IV. Затверджено “ 10 ” 12 2024 року.

Введено в дію “ 10 ” 12 2024 року.

Термін дії – постійно.

V. Код предмета закупівлі за:

ВІР 01.002.003-2014 (01): 05243 М’ЯСОРУБКА ЕЛЕКТРИЧНА (GRINDER,MEAT,ELECTRIC).

VI. Ця технічна специфікація Міністерства оборони України використовується у Міністерстві оборони України, Збройних Силах України та іншими суб’єктами господарювання, які здійснюють на договірних засадах виготовлення та постачання Міністерству оборони України та Збройним Силам України майно продовольчої служби.

VII. Ця технічна специфікація Міністерства оборони України не може бути повністю або частково відтворена, тиражована і поширена організаціями або приватними особами без дозволу Міністерства оборони України.

ЗМІСТ

ВСТУПНА ЧАСТИНА.....	5
1. НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ.....	5
2. УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ ТА СКОРОЧЕННЯ.....	6
3. ВИМОГИ ДО ВИРОБУ.....	6
3.1. Технічні та якісні характеристики.....	6
3.2. Вимоги безпеки.....	8
3.3. Правила приймання.....	8
3.4. Методи контролю за якістю.....	9
3.5. Вимоги до маркування та пакування.....	9
3.6. Умови транспортування та зберігання.....	10
3.7. Гарантії постачальника (виробника)	10

ВСТУПНА ЧАСТИНА

Ця технічна специфікація Міністерства оборони України (далі – ТС Міноборони) розроблена в Центральному управлінні розвитку матеріального забезпечення з метою встановлення вимог до м'ясорубки механічної 50-150 кг/год (далі – виріб), яка є електромеханічним пристосуванням з системою нарізання Unger для розмелювання та подрібнення м'яса і риби на фарш та повторного подрібнення котлетної маси.

1. НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

Ця ТС Міноборони розроблена відповідно до вимог Військового стандарту 414.001:2024 (01) (Видання 1). Продовольче забезпечення. “Технічні специфікації Міністерства оборони України. “Розроблення технічних специфікацій на майно продовольчої служби”.

Позначення документа	Назва
Закон України від 01.10.2023 №2718-ІХ	“Про матеріали і предмети, призначені для контакту з харчовими продуктами”
ВСТ 414.001:2024(01)	“Продовольче забезпечення. Технічні специфікації Міністерства оборони України. Розроблення технічних специфікацій на майно продовольчої служби”
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов. (Маркування вантажів).
ДСТУ 2651:2005 (ГОСТ 380-2005)	Сталь вуглецева звичайної якості. Марки.
ДСТУ EN 10088-2:2010 (EN 10088-2:2005, IDT)	Сталі нержавкі. Частина 2. Лист і стрічка з корозійнотривких сталей загальної призначеності. Технічні умови постачальник.
ДСТУ ГОСТ 1557:2005 (ГОСТ 15527-2004, IDT)	Сплави мідно-цинкові (латунні), оброблювані тиском. Марки.
ДСТУ 7238:2011	Система стандартів безпеки праці. Засоби колективного захисту працюючих. Загальні вимоги та класифікація.
ДСТУ EN 12331:2022.	Устаткування для харчової промисловості. Машина для фаршу. Вимоги щодо безпеки та гігієни.

Примітка. Чинність стандартів, на які є посилання в цій ТС Міноборони, перевіряють згідно з офіційним виданням національного органу стандартизації – каталогом національних нормативних документів.

Якщо документ, на який є посилання у цій ТС Міноборони, замінено новим або до нього внесені зміни, потрібно застосовувати новий документ, охоплюючи всі внесені зміни до нього (окрім випадків, коли органами з оцінки відповідності, що акредитовані Національним агентством з акредитації України на технічну компетентність та незалежність не завершено процедуру врегулювання питання акредитації, прийняття та розповсюдження його нової версії).

2. УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ ТА СКОРОЧЕННЯ

У цій ТС Міноборони умовні позначення та скорочення наведені у тексті.

3. ВИМОГИ ДО ВИРОБУ

3.1. Технічні та якісні характеристики

Виріб за основними показниками функціонального призначення, комплектацією, конструкцією, показниками якості основних конструктивних елементів, що використовуються для його виготовлення, повинен відповідати вимогам цієї ТС Міноборони.

Матеріали, з яких виготовлений виріб, та його конструкція повинні забезпечувати збереження робочих характеристик у період усього призначеного строку використання, за умови дотримання вимог інструкції виробника (постачальника) по експлуатації та зберіганню.

Виріб повинен експлуатуватися за призначенням відповідно до вимог, зазначених в цій ТС Міноборони та інструкції з експлуатації.

Основні експлуатаційні характеристики виробу наведені у таблиці 1 цієї ТС Міноборони.

Таблиця 1.

№ з/п	Назва показника, одиниця виміру	Значення показника (одиниця вимірювання)
1.	Вага (маса) виробу кг, не більше	100
2.	Максимальна довжина, см, не більше	95
3.	Максимальна ширина, см, не більше	40
4.	Максимальна висота, см, не більше	50
5.	Продуктивність, кг/год	50-150
6.	Номінальна потужність, кВт	від 0,24 до 0,8
7.	Номінальна напруга, В	380/220
8.	Підключення до перемінного електроструму частотою, Гц	50

Примітка: За згодою замовника виріб може виготовлятися декількох розмірів.

3.1.1. Виріб за конструкцією є електромеханічним обладнанням з функцією розмелювання та подрібнення м'яса і риби на фарш. Конструкція та складові частини виробу повинні забезпечувати надійну і комфортну

експлуатацію, з метою санітарної обробки під час складання та розбирання виключає можливість невірної під'єднання елементів у процесі експлуатації.

Основні складові частини виробу наведені у таблиці 2 цієї ТС Міноборони.

Таблиця 2.

№ з/п	Назва складової частини, одиниця виміру	Значення показника (одиниця вимірювання)
1	Корпус з блоком управління, од.	1
2.	Знімна горловина, од.	1
3.	Знімний завантажувальний лоток, од.	1
4.	Штовхач, од.	1
5.	Шнек, од.	1
6.	Стопорне кільце, од.	1

3.1.2. Корпус виробу, горловина, завантажувальний лоток, шнек, стопорне кільце повинні бути виготовлені з нових складових частин із харчової нержавіючої сталі марки AISI 304 або AISI 201.

Стики (зовнішні та внутрішні кути) виробу повинні з'єднуватись суцільним герметичним швом, бути закріплені завдяки кріпленням прихованого монтажу або методом штампування.

3.1.3. Завантажувальний лоток повинен бути виконаний у вигляді піддону або воронки. Форма і розміри завантажувального лотка повинні забезпечувати високий рівень безпеки при роботі на виробі. До обертаючого шнеку м'ясо та риба повинні притискатися за допомогою штовхача.

3.1.4. Робочим органом виробу є елементи системи нарізання Unger. До складу виробу повинна входити система змінних ножів повний Unger у кількості не менше 3 (трьох) комплектів.

Склад одного комплекту системи нарізання повний Unger наведені у таблиці 3 цієї ТС Міноборони.

Таблиця 3.

№ з/п	Назва елемента, одиниця виміру	Значення показника (одиниця вимірювання)
1.	Підрізний ніж (одиниць), не менше	1
2.	Двосторонній ніж (одиниць), не менше	2
3.	Решітка дрібна (одиниць), не менше	1
4.	Решітка велика (одиниць), не менше	1

Примітка: За згодою замовника виріб може комплектуватись додатковими елементами.

3.1.5. Шестерні механізму та змінні робочі органи мають бути виготовлені з металу з покриттям залежно від функціонального призначення

(напруженості) складової частини або конструкції з відображенням у технічній документації зразка відповідної інформації про матеріал, з якого виготовлено обладнання та нанесене покриття.

3.1.6. Виріб має запобіжник, що виключає можливість попадання руки обслуговуючого персоналу до шнека м'ясорубки. Блок управління повинен бути обладнаний функціями (вимикачі) “СТОП”, “СТАРТ”, “РЕВЕРС” які розташовані на панелі управління та забезпечені низьковольтним (24 В) ізольованим трансформатором, що живить електромагнітний пускач, який включає виріб, замикаючи електричний ланцюг, що буде запобігати випадковому включенню при припиненні подачі електрики або при коливанні напруги, роблячи необхідними повторне включення виробу.

Виріб повинен бути забезпечений захистом електродвигуна від перегріву і захистом низьковольтного ланцюга трансформатора плавкими запобіжниками.

3.1.8. З метою вирівнювання виробу на нерівній поверхні, виріб повинен бути облаштований регульованими шарнірними опорами або гвинтовим кріпленням.

3.1.9. Виріб повинен бути обладнано кабелем електричним необхідного перетину по потужності і струму для безпечного його використання, сучасними з'єднувачами (роз'єднувачами) електромережі, що мають відповідний захист (УЗО, автомати, пускачі тощо).

3.2. Вимоги безпеки

Безпека використання виробу повинна бути визначена в інструкції по експлуатації та гарантуватися постачальником.

Виріб не повинен чинити шкідливого впливу на організм людини та навколишнє середовище.

Виріб повинен відповідати вимогам чинного санітарного законодавства України.

3.3. Правила приймання

Приймання виробу здійснюється згідно з вимогами цієї ТС Міноборони, договору про закупівлю, укладеним між замовником та постачальником (виробником), вимог наказу Міністерства оборони України від 17.08.2017 № 440 (зі змінами) “Про затвердження Інструкції з обліку військового майна у Збройних Силах України” та постановою Держарбітражу при Раді Міністрів СРСР від 25 квітня 1966 № П-7 (із змінами) “Інструкція про порядок

приймання продукції виробничо-технічного призначення і товарів народного споживання за якістю П-7”.

3.4. Методи контролю за якістю

Контроль за якістю здійснюється відповідно до вимог, визначених у цій ТС Міноборони.

Кількість виробів, що відбирають для перевірки у випробувальних лабораторіях (під час приймального контролю), повинна забезпечити необхідну кількість для підтвердження їх якості.

Дозволяється здійснювати перевірку відповідності виробу вимогам цієї ТС Міноборони у випробувальних лабораторіях, акредитованих на технічну компетентність та незалежність, за зіставними методами випробувань, що передбачені у національних або міжнародних стандартах, за умови, що встановлені результати будуть зазначені у визначених цією ТС Міноборони одиницях вимірювань.

Постачальник (виробник) надає документи відповідно пункту 3.1. цієї технічної специфікації, декларацію виробника та протокол випробування по електромагнітній сумісності і безпеці низьковольтного електричного обладнання.

3.5. Вимоги до маркування та пакування

3.5.1. Маркування виробу

Маркування виробу повинно відповідати вимогам цієї ТС Міноборони.

Для маркування готового виробу застосовуються:

- а) маркування на виробі;
- б) пакувальний лист.

Маркування на виріб наноситься у спосіб, який забезпечує його збереження (наявності) протягом терміну експлуатації. Розмір рамки маркування або таблички: довжина не більше 160 мм та висота не більше 100 мм. Маркування повинне бути нанесене державною мовою та розміщуватись на задній частині виробу.

Маркування повинно містити таку інформацію:

- а) назва виробу (відповідно до пункту III Передмови цієї ТС Міноборони);
- б) назва підприємства-постачальника (виробника) та/або товарний знак (постачальника);
- в) емблема Збройних Сил України;
- г) номер партії та рік виготовлення (у форматі – rrrr) та номер договору.

3.5.2. Пакувальний лист

Пакувальний лист повинен бути білого кольору, написи на ньому – чорного кольору. Інформація, що міститься в пакувальному листі, повинна бути нанесена державною мовою друкованим способом.

Пакувальний лист повинен містити таку інформацію:

- а) назва виробу (відповідно до пункту III Передмови цієї ТС Міноборони);
- б) комплектація пакування;
- в) емблема Збройних Сил України;
- г) дата виготовлення (у форматі – мм.рррр);
- г) номер партії;
- д) номер та дата договору про закупівлю (у форматі – дд.мм.рррр);
- е) назва підприємства-постачальника (виробника);
- є) напис “ВЛАСНІСТЬ ЗСУ, НЕ ДЛЯ ПРОДАЖУ”;
- ж) QR-код з зазначеним ННН, інструкцію щодо використання виробу, інформаційним відео та додатковою інформацією.

3.5.3. Транспортне маркування здійснюється із нанесенням маніпуляційних знаків згідно з ГОСТ 14192-96

Примітка: За згодою замовника маркування може змінюватися та/або доповнюватись додатковою інформацією про виріб.

Особливі вимоги до пакування, у разі необхідності, встановлюються замовником у договорі про закупівлю.

3.6. Умови транспортування та зберігання

Транспортування виробів здійснюють відповідно до правил перевезення вантажів, що діють на конкретному виді транспорту та забезпечують його зберігання від механічних пошкоджень, атмосферних впливів та агресивних середовищ.

Вироби зберігаються у відповідно обладнаних складських приміщеннях, захищених від прямого потрапляння сонячних променів та атмосферних впливів, впливу пари, вологи та хімічних речовин або на відкритих підготовлених майданчиках, за умови забезпечення захисту від впливу зовнішнього середовища.

Складське зберігання повинно забезпечити цілісність виробу та його експлуатаційні характеристики

3.7. Гарантії постачальника (виробника)

Гарантійний строк експлуатації, протягом якого виробник (постачальник) гарантує якість виробу, повинен становити не менше 24 (двадцяти чотирьох) місяців з дати початку його експлуатації та наявність на

території України сервісної служби гарантійного та післягарантійного обслуговування. Постачальник (виробник) гарантує відповідність виробу вимогам цієї ТС Міноборони у разі дотриманням замовником умов експлуатації, транспортування та зберігання.

Гарантійний строк зберігання – споживчі властивості виробу не повинні погіршуватися за умови дотримання вимог транспортування та зберігання протягом 5 (п'яти) років з дати їх виготовлення.

Керівник розробки:

Начальник відділу розвитку майна продовольчої служби управління
розвитку продовольчого забезпечення Центрального управління
розвитку матеріального забезпечення
полковник

Олександр САНДУЛ

Розробники:

Головний спеціаліст відділу розвитку майна продовольчої служби
управління розвитку продовольчого забезпечення
Центрального управління розвитку матеріального забезпечення
підполковник

Сергій КОВАЛЬ

