МІНІСТЕРСТВО ОБОРОНИ УКРАЇНИ

ПОГОДЖЕНО

Тимчасово виконуючий обов'язки директора Департаменту закупівель Міністерства оборони України
полковник
Андрій ТИЩУК
“ ” 2026 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Командувач Сил логістики Збройних Сил України
полковник
Юрій ПОГРІБНИЙ
“20” 10 2026 р.

БЕЗПОЛУМЕНЕВИЙ НАГРІВАЧ ЇЖІ

ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ МІНІСТЕРСТВА ОБОРОНИ УКРАЇНИ

ТС МОУ.04042-114:2026 (01)

Розроблено на заміну
ТС А01ХЈ.04042-534:2025 (02)
Дата надання чинності 20.10.2026

ПОГОДЖЕНО

Начальник Центрального управління продовольчого забезпечення Тилу Командування Сил логістики Збройних Сил України
полковник
Віталій ЯРЕМА
“13” 10 2026 р.

Реєстр. № МО/000541/ТС
“23” 10 2026 р.
Підпис
ГУ забезп. супроводж. життєвого циклу озбр. та ВТ

ПОГОДЖЕНО
в частині приймального контролю

Начальник управління оцінювання відповідності тилового майна Головного управління державного гарантування якості
(*наказ начальника ГУДГЯ від 26.12.2025 №80/нагд, зі змінами*)
полковник
Валерій ТОКАР
“10” 10 2026 р.

РОЗРОБЛЕНО

Начальник Центрального управління розвитку матеріального забезпечення Командування Сил логістики Збройних Сил України
полковник
Віталій РЯБОВ
“09” 10 2026 р.

ЗМІСТ

ВСТУПНА ЧАСТИНА……..……..... 3
ВИМОГИ ДО ВИРОБУ…….…….. 4
1. Технічні та якісні характеристики……. 4
2. Вимоги безпеки…….. 6
3. Правила приймання…… 6
4. Методи контролю за якістю…….. 7
5. Вимоги до маркування та пакування…… 7
6. Гарантії постачальника (виробника) …..…….. 8
Нормативні посилання…….. ……..…. 9
Орієнтовний зовнішній вигляд виробу …… ……... 10

ВСТУПНА ЧАСТИНА

Ця технічна специфікація Міністерства оборони України (далі – ТС Міноборони) розроблена в Центральному управлінні розвитку матеріального забезпечення Командування Сил логістики Збройних Сил України на підставі технічного завдання Центрального управління продовольчого забезпечення Тилу Командування Сил логістики Збройних Сил України відповідно до вимог ВСТ 001.002:2024(01) з метою встановлення вимог до безполуменевого нагрівача їжі – виробу одноразового використання, призначеного для розігріву в польових умовах герметично упакованих у реторт пакети готових до вживання першої та другої страв на одну людину, шляхом утворення теплової енергії внаслідок екзотермічної реакції термоелемента з водою, без використання електричної енергії та відкритого полум’я.

Перелік нормативних посилань наведені в додатку 1 цієї ТС Міноборони.

Приклад запису назви предмета при закупівлі:
“Безполуменевий нагрівач їжі” ТС МОУ.04042-114:2026 (01).

Код предмета закупівлі за:
ВПР 01.002.003-2014 (01): 04042 НАГРІВАЧ, РІДИНА, ПРОМИСЛОВИЙ (heater, fluid, industrial).

ДК 020:2016 73 Обладнання для приготування та подачі їжі (Food Preparation and Serving Equipment).
ДК 021:2015 39220000-0 Кухонне приладдя, товари для дому та господарства і приладдя для закладів громадського харчування (Kitchen equipment, household and domestic items and catering supplies).

Ця ТС Міноборони 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 майна продовольчої служби.

ВИМОГИ ДО ВИРОБУ

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 по експлуатації та зберіганню.

1.1. Основні показники виробу наведені у таблиці 1 цієї ТС Міноборони.

Таблиця 1.

№ з/п	Назва показника, одиниця виміру	Значення показника
1.	Пакет для розігріву, од.	1
2.	Зовнішній розмір пакета для розігріву (довжина х ширина), мм	не менше 300 х 220
3.	Спосіб відкривання/закривання пакета для розігріву	надріз (tear notch) / загинання
4.	Термоелемент(и) з хімічною сумішшю (в індивідуальній захисній упаковці), од.	1 - 2
5.	Матеріал індивідуальної захисної упаковки термоелемента підтверджений документом виробника	вологостійкий багатошаровий полімерний матеріал або комбінований полімерно-алюмінієвий матеріал
6.	Матеріал оболонки термоелемента підтверджений документом виробника	водо- та газопроникний полімерний або целюлозний матеріал
7.	Склад термоелемента підтверджений документом виробника	екзотермічна хімічна суміш, що при взаємодії з водою забезпечує необхідне тепловиділення

1.2. Внутрішній розмір виробу в готовому до використання закритому стані повинен забезпечувати вільне розміщення двох реторт-пакетів (розмір кожного 210х160) з готовими першою та другою готовими стравами, термоелемента і води, необхідної для розігріву.

1.3. На поверхні виробу не допускається наскрізних отворів, рваних країв, сторонніх включень, тріщин. Шви, стики мають бути рівні, без пропалених місць та зморшок.

1.4. Виріб повинен мати надріз (tear notch) для відкривання без застосування додаткових інструментів та можливість загинання верхньої частини для утримання води під час розігріву.

1.5. Термоелемент повинен містити позначення: “НЕ ВЖИВАТИ. НЕБЕЗПЕЧНО ДЛЯ ЖИТТЯ”.

1.6. На пакеті для розігріву страв повинно бути зазначено покрокову інструкцію з використання та застереження щодо застосування.

1.7. Окремі показники виробу, що підлягають перевірці в акредитованих випробувальних лабораторіях, наведені у таблиці 2 цієї ТС Міноборони.

Таблиця 2.

№ з/п	Назва показника	Значення показника	Метод перевірки
1.	Матеріал пакета для розігріву страв	поліетилен високої щільності (HDPE)	ІЧ-спектроскопія з ідентифікацією полімеру, згідно з методикою лабораторії
2.	Кількість води, необхідної для розігріву страв, мл	не більше 50	випробування за методикою визначеною п.1.8. цієї ТС МОУ
3.	Здатність пакету для розігріву витримувати температуру протягом терміну розігріву страв, ºС	не менше 100	випробування за методикою визначеною п.1.8. цієї ТС МОУ
4.	Температура термоелемента під час роботи, ºС	не менше 90	випробування за методикою визначеною п.1.8. цієї ТС МОУ
5.	Час розігріву 2 готових страв в реторт пакетах, хв.	не більше 15	випробування за методикою визначеною п.1.8. цієї ТС МОУ
6.	Кінцева температура готових страв після розігріву, ºС	не менше 40	випробування за методикою визначеною п.1.8. цієї ТС МОУ

1.8. Методика послідовної перевірки робочих характеристик виробу.

1.8.1. Випробування проводять за температурою навколишнього середовища 20 (±5) ºС.

1.8.2. Для випробування використовують два герметично запаковані реторт-пакети (розміром 160х210 мм, товщиною плівки не менше 125 мкм) з готовими першою і другою стравами. Перед випробуванням температура кожної страви повинна становити 20 (±5) ºС.

1.8.3. Реторт-пакети розміщують у пакет для розігріву таким чином, щоб забезпечити їх одночасне нагрівання.

1.8.4. У пакет для розігріву вносять 50 мл води та активують термоелемент відповідно інструкції виробника. Відлік часу розігріву розпочинають з моменту внесення води та активації термоелемента.

1.8.5. При використанні не допускається появи різких хімічних запахів.

1.8.6. Температуру термоелемента визначають у зоні його найбільшого тепловиділення – на зовнішній поверхні оболонки термоелемента, у центральній частині його робочої зони, без пошкодження оболонки. Під час роботи температура термоелемента повинна становити не менше 90 ºС.

1.8.7. Під час усього циклу розігріву контролюють стан пакета для розігріву. Температуру до 100 ºС контролюють у найбільш нагрітій зоні пакета. Під час випробування та після його завершення не допускаються витікання води, розриви, проколи, руйнування або порушення цілісності зварних швів.

1.8.8. Кінцеву температуру готових страв визначають окремо для кожного реторт-пакета. Вимірювання проводять у центральній частині маси готової страви після перемішування вмісту реторт-пакета. Вимірювальний наконечник

термометра розміщують приблизно в геометричному центрі маси продукту, не допускаючи його контакту зі стінками або швами реторт-пакета.

1.8.9. Час розігріву визначають від моменту активації термоелемента до моменту, коли температура кожної з двох страв досягне не менше 40 ºС.

1.8.10. Виріб вважають таким, що відповідає зазначеним вимогам, якщо одночасно виконуються всі встановлені критерії: вільно розміщуються два реторт-пакети з готовими стравами; для розігріву використано не більше 50 мл води; температура термоелемента становить не менше 90 ºС; пакет витримує температурний вплив до 100 ºС протягом всього циклу розігріву; пакет зберіг цілісність; час розігріву двох готових страв в реторт-пакетах становить не більше 15 хвилин; кінцева температура кожної готової страви становить не менше 40 ºС.

2. Вимоги безпеки

Виріб повинен відповідати вимогам чинного санітарного законодавства України, ДСТУ, ТУ виробника або технічної документації передбаченої виробником, викладеної українською мовою та мати характеристики відповідно до зазначених технічних вимог цієї ТС Міноборони.

У разі постачання виробу за імпортом, документи складені іноземною мовою, повинні мати офіційний автентичний переклад українською мовою.

Постачальник (виробник) повинен надати наступні документи:

документ виробника (технічний паспорт, технічний опис, каталог, специфікацію або інший документ), що підтверджує технічні характеристики виробу;

сертифікат відповідності, який підтверджує, що виріб відповідає вимогам нормативної документації та нормам безпеки, виданий уповноваженим органом сертифікації (як національним, так і міжнародним, що має відповідні повноваження) або декларацію про відповідність складену виробником, що підтверджує виконання вимог ДСТУ, ТУ та технічних регламентів, оформлену відповідно вимог чинного законодавства України;

документ, що підтверджує безпечність використання виробу (або матеріалів, з яких він виготовлений) у контакті з харчовими продуктами відповідно до вимог чинного законодавства України;

протокол(и) випробувань, щодо підтвердження відповідності окремих показників виробу вимогам цієї ТС Міноборони, виданий(і) випробувальною лабораторією, акредитованою Національним агентством з акредитації України на технічну компетентність та незалежність;

паспорт безпечності хімічної продукції;

висновок санітарно-епідеміологічної експертизи на відповідність санітарному законодавству України;

інформацію про склад термоелемента із зазначенням переліку інгредієнтів;

інструкцію із застосування.

3. Правила приймання

Приймання виробу здійснюється згідно з вимогами цієї ТС Міноборони, умов Державного контракту (договору) про закупівлю, укладеним між

замовником та постачальником (виробником), у відповідності до інструкцій та нормативних документів щодо приймання даного виду виробу, зокрема, але не виключно: інструкції про порядок приймання продукції виробничо-технічного призначення та товарів народного споживання за кількістю, затвердженої постановою Державного арбітражу при Раді Міністрів СРСР від 15.06.65 № П-6; інструкції про порядок приймання продукції виробничо-технічного призначення і товарів народного споживання за якістю № П-7, затвердженої постановою Держарбітражу при Раді Міністрів СРСР від 25.04.1966 (із змінами і доповненнями).

3. Методи контролю за якістю

Контроль за якістю здійснюється відповідно до вимог, визначених у цій ТС Міноборони та державному контракті (договорі) про закупівлю.

Обсяг перевірки зразків виробу включає показники, визначені в таблиці 1 та таблиці 2 цієї ТС Міноборони.

Показники, визначені в таблиці 1, перевіряються шляхом візуального огляду, перевірки комплектності, вимірювання із застосуванням засобів вимірювальної техніки (за потреби), а також за даними технічної документації виробника. Показники, які неможливо перевірити зазначеними способами під час приймання виробу, підтверджуються технічним паспортом або іншою технічною документацією виробника (постачальника).

Показники, визначені в таблиці 2, підлягають випробуванню у випробувальній лабораторії, акредитованій Національним агентством з акредитації України на технічну компетентність та неупередженість (у разі відсутності у відповідній лабораторії акредитації для перевірки деяких визначених показників, дозволяється проводити перевірку цих показників у відповідній акредитованій лабораторії поза сферою її акредитації).

5. Вимоги до маркування та пакування

5.1. Маркування виробу

Маркування виробу повинно відповідати вимогам цієї ТС Міноборони.

Обов’язковим елементом маркування на пакуванні має бути номенклатурний номер НАТО предмета закупівлі та код NCAGE виробника.

Маркування може бути нанесено різними способами, кожен з яких має свої особливості та застосування. Основними методами маркування є сублімація, деколь, тамподрук, гравіювання та нанесення етикеток. Маркування може бути на етикетці, ярлику з текстом, бірці або етикетці зі штрих-кодами.

Маркування може бути безпосередньо на виробі або на кожній упаковці (контейнері, ящику, коробці) з виробами.

Місце та метод маркування визначається виробником.

Маркування повинно містити таку інформацію:

а) назва виробника та/або товарний знак;

б) номер партії;

в) дата виготовлення у форматі – мм.рррр;

г) строк придатності;
д) умови зберігання;
г) покрокову інструкцію із застосування;
ґ) застереження при використанні;
г) штрих-код або QR код.

Примітка: Маркування може змінюватися та/або доповнюватись додатковою інформацією про виріб, вказані показники визначаються замовником у договорі про закупівлю.

Пакувальний лист - документ, у якому відображаються всі види товару, наявного в кожній упаковці (контейнеру, ящику, коробці).

Пакувальний лист повинен містити таку інформацію:
а) номер упаковки;
б) назва виробу;
в) номер партії;
г) дата виготовлення у форматі – мм.рррр;
ґ) назва підприємства-виробника, країна виробництва;
д) назва постачальника, країна походження (зазначається у випадку, якщо постачальник не є виробником);
е) кількість виробів в упаковці;
є) номер та дата договору про закупівлю у форматі – дд.мм.рррр..

5.2. Пакування

Пакування виробу повинне виконувати функцію захисту від пошкоджень, шкідливого впливу навколишнього середовища та запобігати забрудненню, а також забезпечити процеси зберігання, транспортування та перевантаження. Основні елементи упаковки (тара, пакувальні матеріали та засоби консервації) визначаються технічними умовами виробника.

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

6. Гарантії постачальника (виробника)

Постачальник гарантує відповідність виробу, зазначеним вимогам, згідно з чинним законодавством України, протягом всього гарантійного строку придатності при дотриманні умов та правил зберігання.

Безпека використання гарантується дотриманням вимог нормативних документів з питань екологічної безпеки на сировину та матеріали, застосовані для виготовлення виробу та на виріб в цілому.

Гарантійний строк придатності, протягом якого виробник (постачальник) гарантує якість виробу без погіршення споживчих властивостей виробу, що можуть становити небезпеку для життя, здоров'я споживачів і навколишнього природного середовища, повинен становити не менше 24 (двадцяти чотирьох) місяців з дати постачання.

Примітка: Специфічні вимоги до транспортування та зберігання, у разі необхідності, встановлюються замовником у договорі про закупівлю.

НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

Позначення документа	Назва документа
Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР	“Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”
Закон України від 02.12.2010 № 2736-VI	“Про загальну безпечність нехарчової продукції”
Закон України від 14.01.2000 № 1393-XIV	“Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції”
Закон України від 01.12.2022 № 2804-IX	“Про забезпечення хімічної безпеки та управління хімічною продукцією”
Закон України від 03.11.2022 № 2718-IX	“Про матеріали і предмети, призначені для контакту з харчовими продуктами”
Закон України від 25.12.2015 № 922-VIII (зі змінами)	“Про публічні закупівлі”
Закон України від 12.05.1991 № 1023-XII (зі змінами)	“Про захист прав споживачів”
Закон України від 15.01.2015 № 124-VIII (зі змінами)	“Про технічні регламенти та оцінку відповідності”
Постанова КМУ від 23.07.2024 № 847	“Про затвердження Технічного регламенту щодо безпечності хімічної продукції”
Постанова КМУ від 10.05.2024 № 539	“Про затвердження Технічного регламенту класифікації небезпечності, маркування та пакування хімічної продукції”
Наказ МОЗ України від 11.12.2023 № 2104	“Про затвердження спеціальних вимог до пластикових матеріалів і предметів, призначених для контакту з харчовими продуктами”
ВСТ 001.002:2024(01)	“Військова стандартизація. Технічні специфікації Міністерства оборони України. Вимоги до підготовки, оформлення, позначення та обліку”
ДСТУ EN ISO/IEC 17025:2019 (EN ISO/IEC 17025:2017, IDT)	Загальні вимоги до компетентності випробувальних та калібрувальних лабораторій
ДСТУ 7275:2012	Пакети з полімерних та комбінованих матеріалів. Загальні технічні умови.
ДСТУ ISO 9001:2015	Системи управління якістю. Вимоги
ДСТУ 3021-95	Випробування і контроль якості продукції. Терміни та визначення
ДСТУ ISO 2859-1-2001	Статистичний контроль. Вибірковий контроль за альтернативною ознакою.
ДСТУ 2887-94	Паковання та маркування. Терміни та визначення

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).

ОРІЄНТОВНИЙ ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД ВИРОБУ





Примітка: Орієнтовний зовнішній вигляд - це попередня, загальна характеристика (ескіз, фотомонтаж) виробу, що дає уявлення про його майбутні контури та основні елементи без деталізації.