

МІНІСТЕРСТВО ОБОРОНИ УКРАЇНИ

ПОГОДЖЕНО

Тимчасово виконуючий обов'язки
директора Департаменту
матеріального забезпечення
Міністерства оборони України

полковник

Вячеслав ГЛУХМАНЮК

2026 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Командувач Сил логістики
Збройних Сил України

полковник

Юрій ПОГРІБНИЙ

2026 р.

ЛІНІЯ САМООБСЛУГОВУВАННЯ НА 120 ОСІБ

ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ МІНІСТЕРСТВА ОБОРОНИ УКРАЇНИ

ТС МОУ.40920-127:2026 (01)

ПОГОДЖЕНО

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

полковник

Олександр КИЗЛЯК

2026 р.

Введено вперше

Дата надання чинності 08.09.2026

Ресстр. № МОУ	000497/с
"07" 09	2026 р.
Підпис	
ГУ заст. 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

2026 р.

РОЗРОБЛЕНО

Начальник Центрального управління
розвитку матеріального забезпечення
Командування Сил логістики
Збройних Сил України

полковник

Віталій РЯБОВ

2026 р.

ЗМІСТ

ВСТУПНА ЧАСТИНА	3
ВИМОГИ ДО ВИРОБУ	4
1. Технічні та якісні характеристики	4
2. Вимоги безпеки	8
3. Правила приймання	9
4. Методи контролю за якістю	9
5. Вимоги до маркування та пакування	10
6. Гарантії постачальника (виробника)	11
Нормативні посилання	12
Орієнтовний зовнішній вигляд виробу	13

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 лінії самообслуговування (далі – виріб) на 120 осіб, що одночасно харчуються протягом одного прийому їжі, та призначена для раціонального розміщення, короткочасного зберігання, підтримання необхідного температурного режиму гарячих і холодних готових страв та прискорення процесу організації харчування в стаціонарних їдальнях.

Перелік нормативних посилань наведені в додатку І цієї ТС Міноборони.

Приклад запису назви предмета при закупівлі:
“Лінія самообслуговування на 120 осіб ” ТС МОУ 40920-127:2026 (01).

Код предмета закупівлі за:

ВІПР 01.002.003-2014 (01): 40920 КУХОННА КОНСТРУКЦІЯ (KITCHEN MODULE);

ДК 20:2016: 73 Обладнання для приготування та подачі їжі (Food Preparation and Serving Equipment);

ДК 21:2015: 39310000-8 Обладнання для закладів громадського харчування (Catering equipment).

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 технічних характеристик під час використання за призначенням, за умови дотримання вимог по транспортуванню та зберіганню.

Виріб – модульна конструкція, що складається з окремих елементів технологічного обладнання, що забезпечують можливість компонування у різних конфігураціях залежно від планування приміщення.

Комплектність виробу наведена у таблиці 1 цієї ТС Міноборони.

Таблиця 1.

№ з/п	Назва показника, одиниця виміру	Значення показника
1.	Прилавок для столових приборів, од.	1
2.	Марміт перших страв, од.	1
3.	Марміт других страв, од.	1
4.	Нейтральний прилавок, од.	1
5.	Холодильна вітрина, од.	1

1.1. Всі елементи виробу повинні мати однаковий колір, бути в єдиному дизайнерському та конструктивному виконанні, бути суміжними між собою. Після монтажу та регулювання опор, робочі поверхні повинні мати однакову висоту, що забезпечує формування єдиної безперервної технологічної лінії. Конструкція опор повинна забезпечувати регулювання не менше ніж на 20 мм для компенсації нерівностей підлоги.

1.2. Всі елементи виробу повинні мати однакову за дизайном, конструкцією, способом кріплення і шириною напрямну доріжку для переміщення підносів (далі - рейлінг). Рейлінг може мати трубчасту, комбіновану або суцільну конструкцію з опорними кронштейнами, що монтується вздовж усього фронтального боку виробу. Ширина рейлінгу після монтажу повинна забезпечувати вільне переміщення стандартного підноса із розміщеним посудом по лінії і становити в зібраному стані не менше 325 мм.

1.3. Марміти і нейтральний прилавок повинні бути обладнані стійками (надбудовами) з труб однаковими за дизайном, конструкцією, способом кріплення і кількістю ярусів полиць для викладки холодних закусок, напоїв або допоміжного інвентарю. Стійки повинні мати 1-2 рівні ярусів полиць. Ширина полиці для страв повинна складати не менше 300 мм.

1.4. Загальні вимоги до всіх елементів виробу наведені в таблиці 2 цієї ТС Міноборони.

Таблиця 2.

№ з/п	Назва показника, одиниця виміру	Значення показника
1.	Наявність регульованих опор	обов'язкова
2.	Наявність рейлінгу	обов'язкова
3.	Наявність стійок з полицями на мармітах і нейтральному прилавку	обов'язкова
4.	Висота до рейлінгу від рівня підлоги (в зібраному стані), мм	850 - 900
5.	Глибина елементів (без урахування рейлінгу), не менше, мм	700
6.	Довжина мармітів і холодильної вітрини, не менше, мм	1100
7.	Довжина прилавку для столового посуду і прилавку нейтрального не менше, мм	600
8.	Загальна висота елементів, мм	1370 - 1600

1.5. Для виготовлення виробу повинні застосовуватися корозійностійкі нержавіючі сталі, відповідно таблиці 3 цієї ТС Міноборони, експлуатаційні характеристики яких забезпечують довговічну експлуатацію обладнання.

Таблиця 3.

№ з/п	Назва показника, одиниця виміру	Значення показника	Метод перевірки
1.	Матеріал виготовлення робочих поверхонь, ванн мармітів, внутрішніх поверхонь холодильної вітрини, гастростен, напрямних для гастростен, знімних емностей для столових приборів, напрямних для підносів, полиць для розміщення харчових продуктів і столового посуду та інших елементів, що контактують із харчовими продуктами або підлягають регулярній санітарній обробці	нержавіюча сталь марок AISI 304, AISI 304L, AISI 316, AISI 316L або їх міжнародні аналоги	оптико-емісійний спектральний аналіз (OES)/ рентгенофлуоресцентний аналіз (XRF) або інший неруйнівний експрес-метод за методикою лабораторії
2.	Матеріал виготовлення каркасів, бічних, задніх та декоративних панелей, опор, ребер жорсткості, кронштейнів та інших конструктивних елементів, що не контактують із харчовими продуктами	нержавіюча сталь AISI 201, AISI 430 або їх міжнародні аналоги	оптико-емісійний спектральний аналіз (OES)/ рентгенофлуоресцентний аналіз (XRF) або інший неруйнівний експрес-метод за методикою лабораторії
3.	Товщина металу робочих поверхонь (стілниця), каркасу із профільної труби, опор (ніжок) не менше, мм	1,2	за методикою лабораторії
4.	Товщина металу ванн мармітів, напрямних для підносів, напрямних для гастростен, полиць для посуду/продуктів не менше, мм	1,0	за методикою лабораторії
5.	Товщина металу бічних, задніх, фронтальних декоративних панелей, не менше, мм	0,8	за методикою лабораторії

6.	Товщина металу гастростійкостей, не менше, мм	0,6	за методикою лабораторії
7.	Матеріал виготовлення конфорок	чавун	оптико-емісійний спектральний аналіз (OES)/ рентгенофлуоресцентний аналіз (XRF) або інший неруйнівний експрес-метод за методикою лабораторії

1.6. Поличний прилавок для столових приборів – окремий елемент виробу, призначений для розміщення та видачі столових приборів, серветок, підносів та додаткового зберігання запасу посуду. Основні показники прилавка наведені у таблиці 4 цієї ТС Міноборони.

Таблиця 4.

№ з/п	Назва показника, одиниця виміру	Значення показника
1.	Нижня полиця для зберігання запасу посуду та інвентарю, од.	1
2.	Стійка зі знімними гастростійкостями для столових приборів, од.	1
3.	Гастростійкості для столових приборів в комплекті, шт.	3 - 6
4.	Середня полиця, шт.	1

Примітка: Допускається замість середньої полиці комплектування гастростійкістю GN 1/1.

1.7. Марміт перших страв – окремий елемент виробу, оснащений системою нагрівання і призначений для розміщення ємностей з готовими першими стравами та підтримання їх у гарячому стані при температурі, що забезпечує безпечний відпуск готової продукції. Основні показники прилавка наведені у таблиці 5 цієї ТС Міноборони.

Таблиця 5.

№ з/п	Назва показника, одиниця виміру	Значення показника
1.	Кількість конфорок (мармітів), не менше, шт.	2
2.	Тип нагрівальних елементів	електричні, призначені для використання у професійному тепловому обладнанні
3.	Наявність регулятора нагріву на кожну конфорку	обов'язкова
4.	Робочий діапазон регулювання температури, °C	від +30 до не менше +90
5.	Номінальна потужність кожної конфорки, не більше, кВт	2,5
6.	Напруга живлення $\pm 10\%$, В	380/230
7.	Частота змінного струму $\pm 5\%$, Гц	50

1.8. Марміт других страв – окремий елемент виробу, оснащений системою нагрівання і призначений для розміщення гастростійкостей з готовими другими стравами, гарнірами та соусами і підтримання їх у гарячому

стані при температурі, що забезпечує безпечний відпуск готової продукції. Основні показники прилавка наведені у таблиці 6 цієї ТС Міноборони.

Таблиця 6.

№ з/п	Назва показника, одиниця виміру	Значення показника
1.	Тип виробу	електричне обладнання
2.	Тип нагріву (зазначений в паспорті виробу або іншому документі виробника)	водяний (парова ванна) або сухий
3.	Кількість гастроремностей GN 1/1 – 150 мм в комплекті, не менше, шт.	3
4.	Наявність регулятора нагріву	обов'язкова
5.	Робочий діапазон регулювання температури, °C	від +30 до +90
6.	Номинальна потужність, не більше, кВт	2,5
7.	Напруга живлення $\pm 10\%$, В	380/230
8.	Частота змінного струму $\pm 5\%$, Гц	50

1.9. Нейтральний прилавок - окремий елемент виробу призначений для забезпечення додаткової робочої поверхні для комплектації і видачі страв та додаткового зберігання запасу посуду. Основні показники прилавка наведені у таблиці 7 цієї ТС Міноборони.

Таблиця 7.

№ з/п	Назва показника, одиниця виміру	Значення показника
1.	Нижні полиці для зберігання запасу посуду і інвентарю, од.	1 - 2

1.10. Холодильна вітрина - окремий елемент виробу призначений для демонстрації, короткочасного зберігання та видачі охолоджених готових страв, напоїв, салатів, молочних продуктів, десертів та інших харчових продуктів із підтриманням встановленого температурного режиму. Основні показники прилавка наведені у таблиці 8 цієї ТС Міноборони.

Таблиця 8.

№ з/п	Назва показника, одиниця виміру	Значення показника
1.	Тип виробу	холодильне обладнання
2.	Тип охолодження	статичне або динамічне
3.	Температурний режим, °C	від +2 до +8
4.	Корисний об'єм, не менше, л	120
5.	Регулювання температури	електронне або електромеханічне
6.	Наявність внутрішнього освітлення	обов'язкова
7.	Матеріал прозорих елементів надбудови (зазначений в паспорті виробу або іншому документі виробника)	загартоване скло
8.	Матеріал полиць (зазначений в паспорті виробу або іншому документі виробника)	загартоване скло або нержавіюча сталь
9.	Кількість полиць для розміщення страв, шт.	2 - 3
10.	Наявність відкривних (розсувних) дверцят з тильної та фронтальної сторін	обов'язкова
11.	Наявність функції автоматичного відтаювання	обов'язкова
12.	Номинальна потужність, не більше, кВт	1,0

13.	Напруга живлення $\pm 10\%$, В	230
14.	Частота змінного струму $\pm 5\%$, Гц	50

Примітка: Допускається комплектування додатковими комплектуючими (знімним піддоном, гастроемкостями тощо)

1.11. Комплектуюче обладнання, що входить до складу виробу, повинно бути сумісним за дизайном, розмірами і конструкцією. Все комплектуюче обладнання відображається в технічному паспорті виробника і на нього, в тому числі, розповсюджується гарантійне зобов'язання.

1.12. Окремі показники електробезпеки мармітів та холодильної вітрини, що підлягають перевірці в акредитованих випробувальних лабораторіях, наведені у таблиці 9 цієї ТС Міноборони.

Таблиця 9.

№ з/п	Назва показника	Значення показника	Метод перевірки
1.	Електрична міцність ізоляції	відсутність пробою ізоляції	ДСТУ EN 60335-1
2.	Струм витоку, мА	не більше 3,5	ДСТУ EN 60335-1
3.	Опір кола захисного заземлення, Ом	не більше 0,1	ДСТУ EN 60335-1
4.	Захист від ураження електричним струмом	клас захисту 1	ДСТУ EN 60335-1
5.	Температура доступних зовнішніх поверхонь	у межах норм безпеки	ДСТУ EN 60335-1
6.	Стійкість матеріалів до нагрівання	відповідає вимогам стандарту	ДСТУ EN 60335-1
7.	Ступінь захисту оболонки	не нижче IPX3	ДСТУ EN 60529

1.13. Всі матеріали, з яких виготовлено виріб та його складові, що контактують із харчовими продуктами, повинні бути новими, дозволеними для контакту з харчовими продуктами відповідно до законодавства України, не змінювати органолептичні властивості харчових продуктів та не виділяти шкідливі речовини у кількостях, що перевищують встановлені законодавством України гігієнічні нормативи.

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

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;

інструкцію по експлуатації;

гарантійний талон на кожний елемент виробу;

схема монтажу.

3. Правила приймання

Приймання виробу здійснюється згідно з вимогами цієї ТС Міноборони, умов Державного контракту (договору) про закупівлю, укладеним між замовником та постачальником (виробником), відповідно 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 Держарбітражу при Раді Міністрів СРСР від 15.06.1965 № 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).

4. 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 таблицях 1 - 9 цієї ТС Міноборони.

Показники, визначені таблицях 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8 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 таблицях 3, 9 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 кожному 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) штрих-код або QR код.

Примітка: Маркування може змінюватися та/або доповнюватися 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) повна специфікація комплексу обладнання;
- б) назва виробу, номер партії;
- в) точні назви та артикули кожного елемента лінії;
- г) дата виготовлення у форматі – мм.рррр;
- г) назва підприємства-виробника, країна виробництва;
- д) назва постачальника, країна походження (зазначається у випадку, якщо постачальник не є виробником);
- е) кількість пакувальних місць;
- є) загальна вага (брутто/нетто) та об'єм упакованого обладнання;
- ж) номер та дата договору про закупівлю у форматі – дд.мм.рррр.

5.2. Пакування

Пакування виробу повинне виконувати функцію захисту від пошкоджень, втрат, 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 (виробник) гарантує відповідність виробу вимогам цієї ТС Міноборони у разі дотриманням замовником умов транспортування та зберігання.

Гарантійний строк експлуатації, протягом якого виробник (постачальник) гарантує якість виробу, повинен становити не менше 24 (двадцять чотири) місяці. Наявність на території України сервісної служби гарантійного та післягарантійного обслуговування обов'язкова.

Гарантійний строк зберігання (строк придатності для використання за призначенням без погіршення споживчих властивостей виробу, що можуть становити небезпеку для життя, здоров'я споживачів і навколишнього природного середовища) за умови дотримання вимог транспортування та зберігання встановлюється протягом терміну, визначеного виробником.

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

НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

Позначення документа	Назва
Закон України від 03.11.2022 № 2718-IX (із змінами)	“Про матеріали і предмети, призначені для контакту з харчовими продуктами”
Закон України від 25.12.2015 № 922-VIII (із змінами)	“Про публічні закупівлі”
Закон України від 12.05.1991 № 1023-XII (із змінами)	“Про захист прав споживачів”
Закон України від 15.01.2015 № 124-VIII (із змінами)	“Про технічні регламенти та оцінку відповідності”
Військовий стандарт 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 EN 60335-1:2017(EN 60335-1:2012/A15:2021, IDT)	Прилади побутові та аналогічні електричні. Безпека. Частина 1. Загальні вимоги.
ДСТУ 7264:2012	Електроприлади побутові. Загальні технічні умови
ДСТУ 2651:2005	Сталь вуглецева звичайної якості. Марки.
ДСТУ EN 10088-2:2010 (EN 10088-2:2005, IDT)	Сталі нержавкві. Частина 2. Лист і стрічка з корозійнотривких сталей загальної призначеності. Технічні умови постачання.
ДСТУ EN 13130-1:2022 (EN 13130-1:2004, IDT)	Матеріали та вироби, що контактують із харчовими продуктами. Пластмасові речовини, що підлягають обмеженню.
ДСТУ EN 1186-3:2022 (EN 1186-3:2002, IDT)	Матеріали та вироби, що контактують із харчовими продуктами.
ДСТУ ISO 9001:2015	Системи управління якістю. Вимоги
ДСТУ 3021-95	Випробування і контроль якості продукції. Терміни та визначення
ДСТУ 2887-94	Пакування та маркування. Терміни та визначення
ДСТУ 4260:2003	Тара і пакування спожиткові. Маркування. Загальні вимоги

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 неупередженість не завершено процедуру врегулювання питання акредитації, прийняття та розповсюдження його нової версії).

ОРІЄНТОВНИЙ ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД ВИРОБУ

Поличний прилавок для столових приборів



Марміт перших страв



Марміт других страв



Стіл нейтральний



Вітрина холодильна



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