

МІНІСТЕРСТВО ОБОРОНИ УКРАЇНИ

ПОГОДЖЕНО

ЗАТВЕРДЖУЮ



Директор
закупівель
України

Департаменту
Міністерства

політики оборони
Заступник Міністра оборони України

[Handwritten signature]

Гліб КАНЄВСЬКИЙ



Дмитро КЛІМЕНКОВ

"26" 09 2024 р.

"09" 2024 р.

ПОВСЯКДЕННИЙ НАБІР СУХИХ ПРОДУКТІВ
ХАЛЯЛЬ – ПНСП – Х

ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ
МІНІСТЕРСТВА ОБОРОНИ УКРАЇНИ

ТС МОУ.68999-005:2024 (01)

Ресстр. № МО/00046016
"30" 09 2024 р.
Підпис
ГУ забезп. супроводж. життєвого циклу озбр. та ВТ

Введено вперше

Дата надання чинності 30.09.2024

ПОГОДЖЕНО

ПОГОДЖЕНО

Тимчасово виконуючий обов'язки
Командувача Медичних сил
Збройних Сил України
полковник медичної служби

Тимчасово виконуючий обов'язки
начальника Центрального управління
продовольчого забезпечення Тилу
Командування Сил логістики
Збройних Сил України
полковник



Юрій ПОДОЛЯН



Віталій ЯРЕМА

"09" 2024 р.

"09" 2024 р.

ПОГОДЖЕНО

РОЗРОБЛЕНО

Тимчасово виконуючий обов'язки
начальника Управління безпеки
харчових продуктів та ветеринарної
медицини
полковник

Тимчасово виконуючий обов'язки
начальника Головного управління
розвитку матеріального забезпечення
підполковник

Олександр ЦВІЛХОВСЬКИЙ



Максим КАЙОЛА

"20" 09 2024 р.

"20" 09 2024 р.

ОБЛІК ЗМІН

Порядковий номер зміни	Дата зміни	В якому місці документа розміщено зміну

ЗМІСТ

1. Інформаційно-пошукові ознаки.....	4
2. Вступна частина.....	4
3. Вимоги до предмету закупівлі.....	5
3.1. Загальні вимоги до ТС Міноборони.....	5
3.2. Специфічні вимоги до ТС Міноборони.....	23
Додаток 1 Асортимент меню ПНСП – Х від ПНСП – Х1 по ПНСП – Х7....	27

1. ІНФОРМАЦІЙНО-ПОШУКОВІ ОЗНАКИ

а) Назва та позначення ТС Міноборони:

“Повсякденний набір сухих продуктів Халяль – ПНСП – Х. Технічна специфікація Міністерства оборони України ТС МОУ.68999-005:2024 (01)”.

б) Приклад запису назви предмета при закупівлі:

“Повсякденний набір сухих продуктів Халяль – ПНСП – Х0. ТС МОУ.68999-005:2024 (01)”.

Затверджено “16” 09 2024 року.

Введено в дію “30” 09 2024 року.

Строк зберігання – постійно.

в) Розроблено вперше

г) Код предмета закупівлі за:

ВІПР 01.002.003–2014 (01): 68999 Рацион, бойовий (Ration, combat).

2. ВСТУПНА ЧАСТИНА

Ця технічна специфікація Міністерства оборони України (далі – ТС Міноборони) розроблена за дорученням керівництва Міністерства оборони України (далі – Міноборони) у Головному управлінні розвитку матеріального забезпечення та призначена для застосування у Міноборони, Збройних Силах України та іншими суб'єктами господарювання, які здійснюють на договірних засадах виготовлення (постачання) для потреб Збройних Сил України Повсякденного набору сухих продуктів Халяль – ПНСП – Х (далі – ПНСП – Х) для встановлення вимог до нього, відповідно до Норми № 10, затвердженої постановою Кабінету Міністрів України від 29.03.2002 № 426 “Про норми харчування військовослужбовців Збройних Сил, інших військових формувань та Державної служби спеціального зв'язку та захисту інформації, поліцейських, осіб рядового, начальницького складу органів і підрозділів цивільного захисту” (із змінами).

Ця ТС Міноборони є складовою частиною тендерної документації, призначеної для проведення процедур закупівлі відповідно до Закону України “Про публічні закупівлі” від 25.12.2015 № 922-VIII (із змінами).

Ця ТС Міноборони не може бути повністю або частково відтворена, тиражована і поширена організаціями або приватними особами без дозволу Міноборони.

Міноборони не несе відповідальності за наслідки застосування цієї ТС Міноборони не за призначенням.

Ця ТС Міноборони розроблена та погоджена із заінтересованими структурними підрозділами відповідно до вимог Військового стандарту ВСТ 001.002:2024 (01). Військова стандартизація. Технічні специфікації

Міністерства оборони України. Вимоги до підготовки, оформлення, позначення та обліку.

ПНСП – X представляється у формі різноманітних меню (далі – меню ПНСП – X).

Нормативні посилання

Позначення документа	Назва
Закон України від 06.12.2018 № 2639-VIII	“Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів”
Закон України від 25.12.2015 № 922-VIII	“Про публічні закупівлі”
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 23.12.1997 № 771/97-ВР	“Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”
Постанова Кабінету Міністрів України від 29.03.2002 № 426	“Про норми харчування військовослужбовців Збройних Сил, інших військових формувань та Державної служби спеціального зв’язку та захисту інформації, поліцейських, осіб рядового, начальницького складу органів і підрозділів цивільного захисту”

Примітка. Якщо документ, на який є посилання у цій ТС Міноборони, замінено новим або до нього внесені зміни, треба застосовувати новий документ, охоплюючи всі внесені зміни до нього.

3. ВИМОГИ ДО ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ

3.1. Загальні вимоги

3.1.1. Меню ПНСП – X повинно відповідати вимогам цієї ТС Міноборони та виготовлятися за технологічною документацією виробника з дотриманням санітарних норм і правил, затверджених у встановленому порядку відповідно до вимог законодавства України.

3.1.2. Окремі харчові продукти та продукти, які використовуються для приготування страв, що входять до складу меню ПНСП – X, повинні

відповідати вимогам (принципам) Халяль та не містити заборонених для приготування продукції Халяль харчових добавок та інгредієнтів.

3.1.3. Меню ПНСП – Х та окремо їх комплектувальні складові, що відносяться до харчових продуктів мають відповідати положенням Ісламу (стандарт Халяль) та повинні бути підтверджені сертифікатом Халяль, виданого акредитованим органом сертифікації, який наділений повноваженнями на проведення сертифікації харчових продуктів офіційним органом мусульман України, що має статус “Духовного управління” або має офіційну акредитацію в арабо-мусульманських країнах.

3.1.4. Меню ПНСП – Х комплектується шляхом пакування фасованих у спожиткову тару харчових продуктів та непродовольчих товарів вітчизняного та/або закордонного виробництва, які повинні відповідати вимогам цієї ТС Міноборони.

3.1.5. До комплектації ПНСП – Х допускаються комплектувальні складові, які відповідають вимогам цієї ТС Міноборони, та за результатами лабораторних досліджень (випробувань), які проводяться перед комплектуванням, відповідають вимогам нормативно-технічної документації за якою виготовлено складові.

3.1.6. Типова комплектація меню ПНСП – Х наведена в таблиці 1.

Таблиця 1 – Типова комплектація меню ПНСП – Х

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	ПНСП – Х
1.	Галети з борошна пшеничного першого сорту, г	150
2.	Сухарі з борошна пшеничного першого сорту або з борошна житнього оббивного	150
3.	Консерви м'ясні (сніданки м'ясні вищого сорту з м'яса яловичини), г	200
4.	Консерви м'ясні (паштети печінкові курячі), г	100
5.	Консерви м'ясо-рослинні (каші з м'ясом в асортименті), г	650
6.	Консервована друга обідня страва з м'ясом (в асортименті), г	350
7.	Мед натуральний, г	40
8.	Джем (в асортименті)	80
9.	Цукор, г	40
10.	Кава розчинна, г	2
11.	Чай чорний натуральний, г	4
12.	Серветки паперові, штук	3
13.	Серветки гігієнічні, штук	3

Енергетична цінність меню ПНСП – Х повинна становити не менше 3500 кілокалорій.

3.1.7. Меню ПНСП – Х виготовляються в асортименті від ПНСП – Х1 по ПНСП – Х7, що наведені в додатку 1.

Примітка. Допускається відмінність у найменуванні комплектувальних складових меню ПНСП – Х за умови повної відповідності вимогам цих ТС Міноборони.

3.1.8. Вимоги до комплектувальних складових меню ПНСП – Х

3.1.8.1. Галети з борошна пшеничного першого сорту повинні відповідати вимогам цієї ТС Міноборони та виготовлені згідно з ДСТУ, ГСТУ, СОУ, ТУ У, ТУ або іншої чинної нормативної документації виробника, за технологічною інструкцією та рецептурою виробника, затвердженою в установленому порядку із дотриманням санітарних норм та правил відповідно до вимог чинного законодавства України.

За органолептичними показниками галети з борошна пшеничного першого сорту повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 2.

Таблиця 2 – Органолептичні показники галет із борошна пшеничного першого сорту

Назва показника	Характеристика
Форма	Правильна, що відповідає формі, установленій рецептурою. Допустимо: вироби із загнутими краями, якщо це не заважає пакуванню їх у тару; вироби з одностороннім надриком (унаслідок розламування двох виробів, що злиплися ребрами під час випікання) – не більше 2 шт. у пакувальній одиниці
Поверхня	Гладка з проколами, без сторонніх вкраплень і плям. Допустимо на верхній поверхні галет окремі непошкоджені пухирці, наявність тріщин і надломів у кількості не більшій ніж 10 %. Нижня сторона галет – без сторонніх вкраплень і плям, допустимі вкраплення запеченого тіста не більше ніж 1 шт. у пакувальній одиниці, незабруднені сліди від швів листів і стрічкового полотна під час випікання

Колір	Властивий галетам відповідної назви, різних відтінків. Верхнього боку – нерівномірний, від солом'яно-жовтого до світло-коричневого з темнішим забарвленням пухирців, що виступають (але не підгорілих). Нижнього боку – нерівномірний, темніший або світліший, ніж верхня сторона, властивий пропеченим виробам. Загальний тон кольору окремих галет в одиниці пакування має бути однаковий
Вид у розломі	Пропечений без слідів здуття, непромісу та закалу. Листкуватий з рівномірною пористістю
Смак і запах	Властивий виробу, без стороннього запаху та присмаку

За фізико-хімічними показниками галети з борошна пшеничного першого сорту повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 3.

Таблиця 3 – Фізико-хімічні показники галет із борошна пшеничного першого сорту

Назва показника	Норма
Масова частка вологи, %, не більше ніж	11,0
Лужність в перерахунку на суху речовину, градуси, не більше ніж	1,5
Товщина, мм, не більше ніж	10,0
Намочуваність, %, не менше ніж	170

За показниками безпеки галети з борошна пшеничного першого сорту повинні відповідати вимогам законодавства України та чинній нормативній документації та не містити заборонених для приготування продукції Халяль харчових добавок та інгредієнтів.

3.1.8.2. Сухарі повинні відповідати вимогам цієї ТС Міноборони та виготовлені згідно з ДСТУ, ГСТУ, СОУ, ТУ У, ТУ або іншої чинної нормативної документації виробника, за технологічною інструкцією та рецептурою виробника, затвердженою в установленому порядку із дотриманням санітарних норм та правил відповідно до вимог чинного законодавства України.

Залежно від сорту борошна застосовують сухарі наступного асортименту:

- сухарі з борошна пшеничного першого сорту;
- сухарі з борошна житнього оббивного.

За органолептичними показниками сухарі повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 4.

Таблиця 4 – Органолептичні показники сухарів

Назва показника	Характеристика сухарів	
	з борошна пшеничного	з борошна житнього
Зовнішній вигляд:	У вигляді брусків, кубиків або іншої форми зручної до вживання	
Поверхня	Без наскрізних тріщин і порожнин, з достатньо розвинутою пористістю, без слідів непромісу, без ознак плісняви і забруднення. Не допускається сторонніх включень	
Колір	Від світло-жовтого до світло-коричневого	Від світло-жовтого до темно-коричневого без підгорілості
Смак і запах	Властивий даному виду сухарів, без стороннього присмаку і запаху. Не допускається хруст від мінеральних домішок	
Крихкість	Сухарі повинні бути крихкими	

За фізико-хімічними показниками сухарі повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 5.

Таблиця 5 – Фізико-хімічні показники сухарів

Назва показника	Норма для сухарів	
	з борошна пшеничного	з борошна житнього
Масова частка вологи, %, не більше ніж	10,0	8,0
Кислотність в перерахунку на суху речовину, град, не більше ніж	7,5	21,0

За показниками безпеки сухарі повинні відповідати вимогам законодавства України та чинній нормативній документації та не містити заборонених для приготування продукції Халяль харчових добавок та інгредієнтів.

3.1.8.3. Консерви м'ясні (сніданки м'ясні вищого сорту з м'яса яловичини) повинні відповідати вимогам цієї ТС Міноборони та виготовлятися згідно з ДСТУ, ГСТУ, СОУ, ТУ У, ТУ виробника або іншої чинної нормативної документації, за технологічними інструкціями та рецептурами виробника, затвердженими у встановленому порядку із дотриманням санітарних норм та правил відповідно до вимог чинного законодавства України.

Консерви м'ясні повинні бути герметично закупорені та простерилізовані, за мікробіологічними показниками повинні відповідати вимогам промислової стерильності.

За органолептичними показниками консерви м'ясні повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 6.

Таблиця 6 – Органолептичні показники консервів м'ясних

Назва показника	Характеристика консерви
Зовнішній вигляд	Шматочки м'яса в желе з наявністю виплавленого жиру
Консистенція	Під час обережного виймання з банки – шматочки м'яса не розпадаються, желе ніжної консистенції
Колір	М'ясо від рожевого до червоного кольору. Желе жовтуватого кольору. Жир білуватого кольору з жовтуватим відтінком
Запах та смак	Властиві вареному м'ясу з ароматом прянощів, без стороннього запаху та присмаку

За фізико-хімічними показниками консерви м'ясні повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 7.

Таблиця 7 – Фізико-хімічні показники консервів м'ясних

Назва показника	Норма для консервів
Масова частка м'яса і жиру, %, не менше ніж	54
Масова частка жиру, %, не менше ніж	16
Масова частка солі, %	Від 1 до 2
Масова частка нітриту натрію, %, не більше ніж	0,003
Сторонні домішки	Не дозволено

М'ясна продукція повинна виготовлятися за вимогами (принципами) Халяль.

За показниками безпеки консерви м'ясні повинні відповідати вимогам законодавства України та чинній нормативній документації та не містити заборонених для приготування продукції Халяль харчових добавок та інгредієнтів.

3.1.8.4. Консерви м'ясні (паштети печінкові курячі) повинні відповідати вимогам цієї ТС Міноборони та виготовлятися згідно з ДСТУ, ГСТУ, СОУ, ТУ У, ТУ виробника або іншої чинної нормативної документації, за технологічними інструкціями та рецептурами виробника, затвердженими в установленому порядку із дотриманням санітарних норм та правил відповідно до вимог чинного законодавства України.

Виріб пастоподібної консистенції, вироблений з печінки, з додаванням складників за рецептурою. Вміст печінки повинен становити не менше ніж 45 %. Застосування у виробництві сої, соєвих білків або їх похідних, круп або крохмалю не допускається.

Консерви м'ясні (паштети печінкові курячі) повинні бути герметично закупорені та простерилізовані, за мікробіологічними показниками повинні відповідати вимогам промислової стерильності.

За органолептичними показниками консерви м'ясні (паштети печінкові курячі) повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 8.

Таблиця 8 – Органолептичні показники консервів м'ясних (паштети печінкові курячі)

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд	Однорідна маса від сірого до коричневого кольору та з наявністю подрібнених прянощів
Консистенція	Пастоподібна, без крупинок
Смак та запах	Властиві даному продукту, з незначною натуральною гіркотою, притаманною даній сировині, з ароматом прянощів, без стороннього присмаку та запаху

Примітка 1. На поверхні консервів дозволено наявність виплавленого жиру сірувато-білого кольору.

Примітка 2. У разі застосування моркви під час виробництва консервів може бути жовтуватий відтінок кольору фаршу та виплавленого жиру.

За фізико-хімічними показниками консерви м'ясні (паштети печінкові курячі) повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 9.

Таблиця 9 – Фізико-хімічні показники консервів м'ясних (паштети печінкові курячі)

Назва показника	Норма
Масова частка жиру, %, не більше ніж	35,0
Масова частка білка, %, не менше ніж	10,0
Масова частка кухонної солі, %, не більше ніж	1,4
Сторонні домішки	Не дозволено

М'ясна продукція повинна виготовлятися за вимогами (принципами) Халяль.

За показниками безпечності консерви м'ясні (паштети печінкові курячі) повинні відповідати вимогам законодавства України та чинній нормативній документації та не містити заборонених для приготування продукції Халяль харчових добавок та інгредієнтів.

3.1.8.5. Консерви м'ясо-рослинні (каші з м'ясом в асортименті) повинні відповідати вимогам цієї ТС Міноборони та виготовлені згідно з ДСТУ, ГСТУ, СОУ, ТУ У, ТУ або іншої чинної нормативної документації виробника, за технологічною інструкцією та рецептурою виробника, затвердженою в

установленому порядку із дотримуванням санітарних норм та правил відповідно до вимог чинного законодавства України.

Консерви м'ясо-рослинні (каші з м'ясом в асортименті) повинні бути герметично закупорені та простерилізовані, за мікробіологічними показниками повинні відповідати вимогам промислової стерильності.

Залежно від складу сировини консерви м'ясо-рослинні (каші з м'ясом в асортименті) застосовуються наступного асортименту:

- каша рисова з м'ясом яловичини;
- каша рисова з м'ясом курки;
- каша рисова з м'ясом індички;
- каша ячна з м'ясом курки;
- каша ячна з м'ясом яловичини;
- каша ячна з м'ясом баранини;
- каша гречана з м'ясом індички;
- каша гречана з м'ясом яловичини;
- каша гречана з м'ясом курки;
- каша пшоняна з м'ясом баранини;
- каша перлова з м'ясом яловичини;
- каша перлова з м'ясом баранини;
- каша перлова з м'ясом курки.

Примітка. Дозволяється використовувати додатковий склад овочів для покращення органолептичних показників страви.

За органолептичними показниками консерви м'ясо-рослинні (каші з м'ясом в асортименті) повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 10.

Таблиця 10 – Органолептичні показники консерви м'ясо-рослинні (каші з м'ясом в асортименті)

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд	Крупа добре проварена, розсипчаста або напівв'язкої консистенції без грудочок зі шматочками м'яса розміром сторін від 12 мм до 16 мм
Запах та смак	Властивий виду крупи з м'ясом, з ароматом прянощів, без сторонніх запаху і присмаку
Колір	Властивий виду крупи з м'ясом

Фізико-хімічні показники консерв м'ясо-рослинних (каші з м'ясом в асортименті) повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 11.

Таблиця 11 – Фізико-хімічні показники консерв м'ясо-рослинних (каші з м'ясом в асортименті)

Назва показника	Норма для консервів
Масова частка жиру, %, не більше ніж	22,0
Масова частка білку, %, не менше ніж (в каші з бараниною, %, не менше ніж)	5,0 (6,0)
Масова частка кухонної солі, %	Від 1,0 – 1,7
Наявність сторонніх домішок	Не дозволено

М'ясна продукція повинна виготовлятися за вимогами (принципами) Халяль.

За показниками безпеки консерви м'ясо-рослинні (каші з м'ясом в асортименті) повинні відповідати вимогам законодавства України та чинній нормативній документації та не містити заборонених для приготування продукції Халяль харчових добавок та інгредієнтів.

3.1.8.6. Консервована друга обідня страва повинна відповідати вимогам цієї ТС Міноборони та виготовлені згідно з ДСТУ, ГСТУ, СОУ, ТУ У, ТУ або іншої чинної нормативної документації виробника, за технологічною інструкцією та рецептурою виробника, затвердженою в установленому порядку із дотриманням санітарних норм та правил відповідно до вимог чинного законодавства України.

Консервована друга обідня страва повинна бути герметично закупорена та простерилізована, за мікробіологічними показниками повинна відповідати вимогам промислової стерильності.

Залежно від складу сировини консервована друга обідня страва застосовуються наступного асортименту:

- овочеве рагу з м'ясом яловичини;
- горох з м'ясом яловичини та овочами;
- горох з м'ясом курки та овочами;
- квасоля з м'ясом курки та овочами;
- картопля з м'ясом курки з грибами та овочами;
- квасоля з м'ясом яловичини та овочами.

Примітка. Дозволяється використовувати додатковий склад овочів для покращення органолептичних показників страви.

За органолептичними показниками консервована друга обідня страва повинна відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 12.

Таблиця 12 – Органолептичні показники консервованої другої обідньої страви

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд	<p>Залежно від асортименту страв та рецептури:</p> <ul style="list-style-type: none"> – суміш бобів з рівномірно нарізаними овочами та шматочками м'яса, спеціями та/або зеленню; – суміш рівномірно нарізаних овочів з шматочками м'яса, спеціями та/або зеленню. <p>Овочі та коренеплоди нарізані у вигляді кубиків, соломки, брусків або іншої форми, які в основному зберегли свою форму нарізки.</p> <p>Зерна квасолі добре проварені, м'які, допускається незначне розварення. Зерна гороху розварені.</p> <p>М'ясо шматочками масою не менше ніж 10 г. (Допускається наявність шматочків масою менше ніж 10 г, але їх загальна масова частка не повинна перевищувати 30 % від загальної маси м'яса).</p> <p>Шматочки м'яса без кісток, шкірки, хрящів, судинних пучків та грубої сполучної тканини.</p> <p>Не допускається м'ясо у вигляді фаршу</p>
Консистенція	<p>Овочів – м'яка. Коренеплодів – щільна, але не жорстка, характерна вареним овочам.</p> <p>Крупи, бобових – м'яка, добре проварена, допускається незначне розварення. М'яса – не жорстка, непереварена, соковита, що зберегла форму шматочків.</p> <p>Допускається незначна розвареність картоплі</p>
Колір, смак та запах	<p>Властивий даному виду страви, виготовленим звичайним кулінарним способом. Сторонній присмак і запах не допускається. Дозволяється незначне потемніння верхнього шару страви</p>
Сторонні домішки	Не допускаються

Фізико-хімічні показники консервованої другої обідньої страви повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 13.

Таблиця 13 – Фізико-хімічні показники консервованої другої обідньої страви

Назва показника	Норма для страв
Масова частка жиру, %, не більше ніж	10,0
Масова частка м'яса, %, не менше ніж	24,0

Масова частка білку, %, не менше ніж	6,0
Масова частка хлоридів, %, не більше ніж	2,0

М'ясна продукція повинна виготовлятися за вимогами (принципами) Халяль.

За показниками безпечності консервована друга обідня страва повинна відповідати вимогам законодавства України та чинній нормативній документації та не містити заборонених для приготування продукції Халяль харчових добавок та інгредієнтів.

3.1.8.7. Мед натуральний повинен відповідати вимогам цієї ТС Міноборони та виготовлений згідно з ДСТУ, ГСТУ, СОУ, ТУ У, ТУ або іншої чинної нормативної документації виробника, за технологічною інструкцією та рецептурою виробника, затвердженою в установленому порядку із дотриманням санітарних норм та правил відповідно до вимог чинного законодавства України.

За органолептичними показниками мед натуральний повинен відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 14.

Таблиця 14 – Органолептичні показники меду натурального

Назва показника	Характеристика
Колір	Безкольоровий, білий, світло-жовтий, жовтий, темно-жовтий, темний з різними відтінками
Смак	Солодкий, ніжний, приємний, терпкий, подразнює слизову оболонку ротової порожнини, без сторонніх присмаків
Аромат	Специфічний, приємний, слабкий, сильний, ніжний, без сторонніх запахів
Консистенція	Рідка, в'язка, дуже в'язка, щільна
Кристалізація	Від дрібнозернистої до крупнозернистої
Ознаки бродіння (закисання)	Не дозволені
Механічні та сторонні домішки	Не дозволені

Примітка 1. У квітковому меді з домішками паді дозволено гіркуватий або кислуватий присмак.

Примітка 2. До механічних домішок належать видимі природні небажані домішки (мертві бджоли та їх частки, личинки бджіл, шматочки стільників) та видимі сторонні (зола, пил, пісок, солома, волосся, рослинні волокна тощо).

За фізико-хімічними показниками мед натуральний повинен відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 15.

Таблиця 15 – Фізико-хімічні показники меду натурального

Назва показника	Норма
Масова частка води, %, не більше	21,0
Діастазне число (до безводної речовини), од. Готе, не менше	10,0
Вміст гідроксиметил-фурфуролу (ГМФ), мг на 1 кг, не більше	25,0
Кислотність, міліеквіваленти гідроокису натрію (0,1 моль/дм ³) на 1 кг, не більше	50,0

Примітка. Для меду з акації білої діастазне число може дорівнювати не менше ніж 5 од. Готе, масова частка сахарози не більше ніж 10 %, вміст проліну не менше ніж 200 мг на 1 кг.

За показниками безпечності мед натуральний повинен відповідати вимогам законодавства України та чинній нормативній документації та не містити заборонених для приготування продукції Халяль харчових добавок та інгредієнтів.

3.1.8.8. Джем фруктовий в асортименті повинен відповідати вимогам цієї ТС Міноборони та виготовлений згідно з ДСТУ, ГСТУ, СОУ, ТУ У, ТУ або іншої чинної нормативної документації виробника, за технологічною інструкцією та рецептурою виробника, затвердженою в установленому порядку із дотриманням санітарних норм та правил відповідно до вимог чинного законодавства України.

За мікробіологічними показниками стерилізовані джеми мають відповідати вимогам промислової стерильності.

Джеми застосовують наступного асортименту:

- джем вишневий;
- джем яблучний;
- джем з чорної смородини;
- джем абрикосовий.

За органолептичними показниками джем повинен відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 16.

Таблиця 16 – Органолептичні показники джему

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд та консистенція	Шматочки подрібнених фруктів, ягід у желеподібній масі. Консистенція желе однорідна, маса така, що мажеться, але не розтікається на горизонтальній поверхні. Дозволено повільне розтікання на горизонтальній поверхні джему. Не дозволено зацукровування
Смак та запах	Властиві сировині, з якої виготовлені джеми. Смак приємний, солодкий або кислувато-солодкий. Дозволено слабо виражений смак і запах, наявність легкого присмаку карамелізованого цукру

Колір	Однорідний, властивий кольору плодів після уварювання, з яких виготовлено джем. Дозволено наявність відтінку: для джему зі світло забарвлених плодів – від світло-коричневого до коричневого; для джему з темнозабарвлених плодів – буруватого.
-------	--

Примітка. Із яблук джем виготовляють із попереднім очищенням від шкірочки. Дозволено виготовляти джем з тонкошкірих сортів яблук, які не мають дефектів шкірочки та із сульфітованих зерняткових фруктів без очищення від шкірочки.

За фізико-хімічними показниками джем повинен відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 17.

Таблиця 17 – Фізико-хімічні показники джему

Назва показника	Норма
Масова частка розчинних сухих речовин, %, не менше ніж: вишневому, смородиновому яблучному, абрикосовому	68 62
Масова частка сірчистого ангідриду, %, не більше	0,01
Масова частка мінеральних домішок, %, не більше	0,01

Примітка. Масову частку сірчистого ангідриду визначають у джемі виготовленому із сульфітованої сировини.

За показниками безпеки джем фруктовий повинен відповідати вимогам законодавства України та чинній нормативній документації та не містити заборонених для приготування продукції Халяль харчових добавок та інгредієнтів.

3.1.8.9. Цукор повинен відповідати вимогам цієї ТС Міноборони та виготовлений згідно з ДСТУ, ГСТУ, СОУ, ТУ У, ТУ або іншої чинної нормативної документації виробника, за технологічною інструкцією та рецептурою виробника, затвердженою в установленому порядку із дотриманням санітарних норм та правил відповідно до вимог чинного законодавства України.

За органолептичними показниками цукор повинен відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 18.

Таблиця 18 – Органолептичні показники цукру

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд	Білий, чистий без плям і сторонніх домішок. Кристалічний цукор повинен бути сипким, без грудочок
Запах і смак	Солодкий без стороннього запаху і присмаку, як в сухому цукрі, так і в його водному розчині

Чистота розчину	Розчин цукру повинен бути прозорим або таким, що має слабу опалесценцію без нерозчинного осаду, механічних та інших домішок
-----------------	---

За фізико-хімічними показниками цукор повинен відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 19.

Таблиця 19 – Фізико-хімічні показники цукру

Назва показника	Норма
Поляризація, %, не менше ніж	99,7
Вологість (втрати висушуванням), %, до кількості продукту, не більше ніж	0,06

За показниками безпеки цукор повинен відповідати вимогам законодавства України та чинній нормативній документації та не містити заборонених для приготування продукції Халяль харчових добавок та інгредієнтів.

3.1.8.10. Кава розчинна повинна відповідати вимогам цієї ТС Міноборони та виготовлена згідно з ДСТУ, ГСТУ, СОУ, ТУ У, ТУ або іншої чинної нормативної документації виробника, за технологічною інструкцією та рецептурою виробника, затвердженою в установленому порядку із дотриманням санітарних норм та правил відповідно до вимог чинного законодавства України.

За органолептичними показниками кава розчинна повинна відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 20.

Таблиця 20 – Органолептичні показники кави розчинної

Назва показника	Характеристика		
	порошкоподібна	гранульована	сублімована
Зовнішній вигляд	Дрібнодисперсний, сипучий порошок, без грудочок	Крихкі агломеровані частинки різних форм і розмірів пористої структури	Щільні частинки різної форми і розмірів, із гладенької або злегка шорсткою поверхнею
		Дозволено наявність зруйнованих до дрібнодисперсного порошку гранул або частинок у кількості, % не більше ніж: 5,0 0,3	
Не допускаються сторонні домішки			
Колір	Від світлого до темно-коричневого, однорідний за		

	інтенсивністю
Смак та запах	Виражені, з різними відтінками, які властиві цьому продукту. Недопустимо сторонніх присмаку і запаху

За фізико-хімічними показниками кава розчинна повинна відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 21.

Таблиця 21 – Фізико-хімічні показники кави розчинної

Назва показників	Норма
Масова частка вологи в екстракті кави, %, не більше ніж	5,0
Масова частка кофеїну (у перерахунку на суху речовину), %, не менше ніж	2,3
Повна розчинність, хв, не більше: у гарячій воді – від 96 °С до 98 °С; у холодній воді – від 18 °С до 20 °С	0,5 3,0

За показниками безпечності кава розчинна повинна відповідати вимогам законодавства України та чинній нормативній документації та не містити заборонених для приготування продукції Халяль харчових добавок та інгредієнтів.

3.1.8.11. Чай чорний натуральний повинен відповідати вимогам цієї ТС Міноборони та виготовлений згідно з ДСТУ, ГСТУ, СОУ, ТУ У, ТУ або іншої чинної нормативної документації виробника, за технологічною інструкцією та рецептурою виробника, затвердженою в установленому порядку із дотриманням санітарних норм та правил відповідно до вимог чинного законодавства України.

За органолептичними показниками чай чорний натуральний повинен відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 22.

Таблиця 22 – Органолептичні показники чаю чорного натурального

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд	Неоднорідний, подрібнений. Не допускається затхлості, кислуватості, жовтого чайного пилу і домішок
Смак і аромат	Ніжний аромат, приємний з терпкістю смак. Не допускається сторонній аромат та присмак
Настій	Яскравий, прозорий, достатньо насичений
Колір розвареного листя	Коричнево-червоного кольору, однорідний

За фізико-хімічними показниками чай чорний натуральний повинен відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 23.

Таблиця 23 – Фізико-хімічні показники чаю чорного натурального

Назва показника	Норма
Масова частка вологи, %, не більше ніж	8,0
Масова частка водорозчинних екстрактивних речовин, %, не менше ніж	35,0

За показниками безпеки чай чорний натуральний повинен відповідати вимогам законодавства України та чинній нормативній документації та не містити заборонених для приготування продукції Халяль харчових добавок та інгредієнтів.

3.1.8.12. Серветка паперова повинна відповідати вимогам цієї ТС Міноборони та виготовлена згідно з ДСТУ, ГСТУ, СОУ, ТУ У, ТУ або іншої чинної нормативної документації виробника, за технологічною інструкцією, затвердженою в установленому порядку із дотриманням санітарних норм та правил відповідно до вимог чинного законодавства України.

Серветка паперова виготовлена з високоякісної целюлози, передбачена для особистої гігієни під час приймання їжі.

За органолептичними показниками повинна відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 24.

Таблиця 24 – Органолептичні показники серветки паперової

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд	Серветка виготовляється з паперу. Поверхня чиста, гладка, без надривів, повинна складатися не менше ніж із двох шарів
Колір	Однорідний по всій поверхні
Розміри, мм, не менше	240 × 240

За показниками безпеки серветка паперова повинна відповідати вимогам законодавства України та чинній нормативній документації.

3.1.8.13. Серветка гігієнічна повинна відповідати вимогам цієї ТС Міноборони та виготовлена згідно з ДСТУ, ГСТУ, СОУ, ТУ У, ТУ або іншої чинної нормативної документації виробника, за технологічною інструкцією, затвердженою в установленому порядку із дотриманням санітарних норм та правил відповідно до вимог чинного законодавства України.

Основу просоченої вологої серветки становить багатокomпонентний склад з антибактеріальними властивостями, без етилового спирту та компонентів на його основі за органолептичними показниками повинна відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 25.

Таблиця 25 – Органолептичні показники серветки гігієнічної

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд: - серветки - серветки у спожитковому пакуванні	Поверхня чиста, гладка, без надривів, краї серветки повинні бути рівними та чистими, не повинно бути обривів. Не допускаються механічні ушкодження, забруднення та плями, пропуски (дірки), сторонні включення. Вологість серветки повинна зберігатися протягом всього терміну придатності. Серветка герметично упакована у пакет з поліетиленової або полімерної плівки. Не допускається злипання серветки
Колір	Білий, однорідний по всій поверхні
Розміри, мм, не менше	110×180

За показниками безпеки серветка гігієнічна повинна відповідати вимогам законодавства України та чинній нормативній документації та не містити заборонених для приготування продукції Халяль добавок та інгредієнтів.

3.1.8.14. На кожен показник комплектувальних складових меню ПНСП – Х, зазначений у цій ТС Міноборони, похибки, які допускаються відповідно до атестованих, акредитованих методів випробувань дозволяються.

3.1.9. Вимоги до пакування та маркування комплектувальних складових меню ПНСП – Х

3.1.9.1. Спожиткове пакування комплектувальних складових меню ПНСП – Х вітчизняного або закордонного виробництва повинно бути дозволене до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

3.1.9.2. Спожиткове пакування кожної комплектувальної складової меню ПНСП – Х повинно мати знак (емблема, логотип) відповідності Халяль (будь-якою мовою). Дозволяється не наносити знак на спожитковому пакуванні серветки паперової.

3.1.9.3. Спожиткове пакування повинно забезпечувати відповідну якість та безпечність комплектувальних складових впродовж терміну зберігання меню ПНСП – Х. Вимоги до спожиткового пакування комплектувальних складових меню ПНСП – Х наведено у таблиці 26.

Таблиця 26 – Спожиткове пакування комплектувальних складових меню ПНСП – Х

№ з/п	Комплектувальні складові меню ПНСП – Х	Характеристики спожиткового пакування
1	2	3
1.	Галети з борошна пшеничного першого сорту	Фасують у пачки з полімерних плівок або комбінованих матеріалів, під вакуумом або без та бути герметично заклеєними або запаяними тощо.
2.	Консерви м'ясні (сніданки м'ясні вищого сорту з м'яса яловичини)	Фасують не менше ніж в чотирьохшаровий реторт-пакет типу “Дой-пак” або “Саше”, при цьому мікрони шарів реторту повинні становити, не менше ніж: PET – 12 мкм; AL-Foil 9 мкм; OPA або NY – 15 мкм; PP – 80 мкм.
3.	Консерви м'ясні (паштети печінкові курячі)	Зовнішній вигляд реторт-пакета повинен відповідати таким вимогам: ширина не більше 210 мм; висота не більше 210 мм; бокові шви спайки/зварки не менше 6 мм; зварений/спаяний шов над лінією розкриття шириною не менше 10 мм;
4.	Консерви м'ясо-рослинні (каші з м'ясом в асортименті)	мати місця надсічок з обох боків пакету для безпечного розкриття вздовж верхньої частини; заокруглені краї пакету; захисне покриття неяскравого кольору (зелених, коричневих відтінків).
5.	Консервована друга обідня страва з м'ясом (в асортименті)	Дозволяється додатково застосовувати захисну картонну коробку для пакування страви в реторт-пакеті.
6.	Мед натуральний	Фасують у стіки з полімерних плівок, металізованої плівки або комбінованих матеріалів тощо

7.	Цукор	Фасують у паперові, поліетиленові, поліпропіленові пакети (стіки) або пакети (стіки) з комбінованого матеріалу тощо
8.	Кава розчинна	Фасують у стік з комбінованих термоспаюваних матеріалів на основі алюмінієвої фольги, металізованої плівки або пакетик з полімерних та комбінованих матеріалів тощо
9.	Чай чорний натуральний	Пакування чаю складається з внутрішнього пакетика з пористого паперу, що не розмочується, до якого прикріплена віскозна або бавовняна нитка, яка другим кінцем закріплена до етикетки з паперу. Внутрішній пакетик з чаєм вкладений у зовнішній захисний пакетик із паперу для етикеток або герметичний пакетик із багатошарового комбінованого матеріалу.
10.	Серветка паперова	Фасують у паперові або поліетиленові пакети тощо
11.	Серветка гігієнічна волога	Упаковують у пакет з поліетиленової або полімерної плівки тощо

Примітка. Не допускається на поверхні пакування наскрізних отворів, рваних країв, сторонніх включень, тріщин. Зварені шви пакетів, стіків мають бути рівні, без пропалених місць та зморшок. Шви склеєних пакетів мають бути без прогалин клею.

3.1.9.4. Маркування комплектувальних складових меню ПНСП – Х здійснюється відповідно до вимог законодавства та повинно відповідати вимогам Закону України “Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів” від 06.12.2018 № 2639-VIII (із змінами) та вимогам Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” від 23.12.1997 № 771/97-ВР (із змінами) та іншим нормативно-правовим актам України.

3.1.10. Пакування меню ПНСП – Х

3.1.10.1. Меню ПНСП – Х упаковують в рукави або пакети з поліетиленової плівки або з матеріалу, властивості якого не гірші ніж поліетиленова плівка вітчизняного або закордонного виробництва, дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

3.1.10.2. Пакування меню ПНСП – Х, харчових продуктів фасованих у спожиткове пакування повинно проводитись під наглядом експерта Халяль.

3.1.10.3. Перед комплектацією меню ПНСП – Х проводяться лабораторні дослідження (випробування) комплектувальних складових на відповідність нормативно-технічної документації за якою вони виготовлені.

3.1.10.4. Основні параметри пакування меню ПНСП – Х наведено в таблиці 27.

Таблиця 27 – Основні параметри пакування меню ПНСП – Х

Показник	Меню ПНСП – Х
Товщина плівки, мм, не менше	0,200
Колір плівки	Неяскравого кольору (зелених, коричневих відтінків)
Зовнішній вигляд пакету	Забезпечує компактне розміщення комплектувальних складових. Пакет має бути герметичним, поверхня гладка, без рваних країв, сторонніх включень, тріщин. Зварені шви пакету – рівні, без пропалених місць та зморшок. Склеєні шви без прогалин клею. Пакет повинен мати місця надсічок з обох боків для безпечного розкриття вздовж верхньої частини
Розмір пакету, мм, не більше	400×300

3.1.10.5. Запаковані у плівку меню ПНСП – Х упаковують в ящики з гофрованого (тришарового, п'ятишарового) або пресованого картону, виготовлені згідно з чинною нормативною документацією. Ящик повинен витримувати навантаження штабеля (ящик укомплектований меню ПНСП – Х) не менше ніж 2,0 м.

3.1.10.6. Транспортування меню ПНСП – Х здійснюється в ящиках в асортименті по 7 різних меню, з ПНСП – Х1 по ПНСП – Х7.

3.1.10.7. Ящики повинні бути сухими, чистими, без пошкоджень та сторонніх запахів.

3.1.11. Маркування

Маркування меню ПНСП – Х здійснюється відповідно до вимог законодавства та повинно відповідати вимогам Закону України “Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів” від 06.12.2018 № 2639-VIII (із змінами) та вимогам Закону України “Про основні принципи та вимоги

до безпечності та якості харчових продуктів” від 23.12.1997 № 771/97-ВР (із змінами) та іншим нормативно-правовим актам України.

3.1.11.1. Меню ПНСП – Х на одній із сторін пакувальної плівки додатково мають містити таку інформацію:

назва та номер меню ПНСП – Х;
позначення цієї ТС Міноборони;
позначення ННН меню ПНСП – Х;
емблема Збройних Сил України;
напис “ВЛАСНІСТЬ ЗСУ, НЕ ДЛЯ ПРОДАЖУ”;
знак (емблема, логотип) відповідності Халяль.

3.1.11.2. Транспортна тара додатково повинна містити таку інформацію:

назва, кількість та номери меню ПНСП – Х;
позначення цієї ТС Міноборони;
емблема Збройних Сил України;
напис “ВЛАСНІСТЬ ЗСУ, НЕ ДЛЯ ПРОДАЖУ”;
знак (емблема, логотип) відповідності Халяль.

3.1.11.3. Засоби нанесення інформації повинні забезпечувати стійкість маркування під час транспортування, відвантаження та зберігання.

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

3.1.12. Гарантії виробника

Виконавець (виробник, постачальник/продавець) гарантує відповідність меню ПНСП – Х вимогами цієї ТС Міноборони протягом встановленого гарантійного строку (терміну придатності) за умови дотримання правил зберігання.

3.2. Специфічні вимоги до ТС Міноборони

3.2.1. Правила приймання

3.2.1.1. Приймання меню ПНСП – Х здійснюється відповідно до вимог цієї ТС Міноборони, нормативних документів Міноборони та чинного законодавства України.

3.2.1.2. Меню ПНСП – Х приймають партіями. Партія меню ПНСП – Х визначається виконавцем (виробником, постачальником/продавцем) згідно із

Законом України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” від 23.12.1997 № 771/97-ВР (із змінами).

3.2.1.3. Кожна партія комплектувальних складових, що входить до меню ПНСП – Х та кожна партія меню ПНСП – Х повинні супроводжуватися товарно-транспортними накладними відповідно до Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” від 23.12.1997 № 771/97-ВР (із змінами).

3.2.1.4. Меню ПНСП – Х супроводжуються протоколами випробувань комплектувальних складових, отриманих за результатами випробувань, проведених безпосередньо перед комплектацією від органів з оцінки відповідності, компетентність яких підтверджена шляхом акредитації або іншим способом, визначеним законодавством.

3.2.1.5. Приймально-здавальному контролю підлягає кожна партія меню ПНСП – Х. Від партії меню ПНСП – Х відбирають вибірку у кількості, необхідній для проведення перевірки відповідності зовнішнього вигляду (цілісність пакування, відсутність пошкоджень), маркування та його стійкості, комплектності транспортної тари (ящиків), маси бруто меню ПНСП – Х, комплектності меню ПНСП – Х тощо.

3.2.1.6. Меню ПНСП – Х супроводжуються сертифікатом Халяль. Пакування меню ПНСП – Х та спожиткове пакування кожної комплектувальної складової меню ПНСП – Х повинно мати знак (емблема, логотип) відповідності Халяль.

3.2.1.7. Результати перевірки вважаються позитивними, якщо результати перевірки меню ПНСП – Х за показниками, зазначеними у пп. 3.2.1.5. та 3.2.1.6. відповідають вимогам цієї ТС Міноборони.

У разі незадовільних результатів перевірки за зазначеними показниками, партія меню ПНСП – Х бракується, приймання зупиняється до усунення недоліків та прийняття рішення про поновлення приймання.

3.2.1.8. Під час приймання меню ПНСП – Х у разі виникнення підозри до показників безпечності та якості комплектувальних складових меню ПНСП – Х вживаються заходи щодо забезпечення проведення досліджень (випробувань) відповідно до вимог чинного законодавства.

3.2.2. Методи контролю за безпечністю та якістю

3.2.2.1. Відбирання проб проводять відповідно до вимог нормативних документів Міноборони та чинного законодавства України.

3.2.2.2. Визначення показників безпечності та якості проводять відповідно до методів контролю нормативно-технічної документації на кожен вид продукту.

3.2.2.3. Дозволено використовувати інші, атестовані та затверджені в установленому порядку, методи контролювання (дослідження).

3.2.2.4. Перевірку стійкості маркування проводять таким чином: ватний тампон занурюють у воду температури від 15 °С до 25 °С, злегка віджимають і не менше ніж три рази протирають без видимого зусилля маркування меню ПНСП – Х, при цьому маркування не повинно мати слідів розтікання фарби та зберігати нанесену інформацію.

3.2.2.5. Маса бруто меню ПНСП – Х визначається зважуванням на вагах для статистичного зважування, які мають відповідне метрологічне забезпечення згідно з вимогами чинного законодавства.

За результат приймають середнє арифметичне трьох зважувань.

3.2.2.6. Під час приймально-здавального контролю здійснюють перевірку відповідності меню ПНСП – Х зовнішньому вигляду, маркуванню, комплектності транспортної тари (ящиків) та меню ПНСП – Х проводять візуально.

3.2.2.7. Результати перевірки вважають позитивними, якщо показники досліджень відповідають вимогам цієї ТС Міноборони.

3.2.3. Транспортування та зберігання

3.2.3.1. Транспортування меню ПНСП – Х.

3.2.3.1.1. Транспортування меню ПНСП – Х у ящиках здійснюється на плоских конструкціях-палетах (піддонах), що забезпечує виконання вантажно-розвантажувальних робіт будь-яким пересувним вантажопідйомним засобом. Ящики повинні бути зафіксовані до плоскої конструкції ременями (кріпильними стрічками), термозбіжними або стрейчовими плівками.

3.2.3.1.2. Меню ПНСП – Х транспортують усіма видами транспорту у критих транспортних засобах, відповідно до правил перевезення вантажів, які діють на цьому виді транспорту.

3.2.3.1.3. Не дозволено використовувати транспортні засоби, у яких перевозили отруйні речовини та вантажі з різким запахом, а також транспортувати набори разом із продуктами або матеріалами, що мають специфічний запах.

3.2.3.1.4. Меню ПНСП –Х повинні транспортуватися в картонних ящиках по 7 комплектів (від ПНСП – Х1 по ПНСП – Х7), які повинні бути захищеними від атмосферних опадів.

3.2.4. Зберігання меню ПНСП – Х

3.2.4.1. Виконавець (виробник, постачальник/продавець) гарантує збереження властивостей меню ПНСП – Х у сухих, чистих, добре вентильованих приміщеннях, які не заражені шкідниками, за температури від 0 С до 20 °С та відносної вологості повітря не вище ніж 75 % протягом визначеного терміну придатності.

3.2.4.2. Виконавець (виробник, постачальник/продавець) гарантує збереження властивостей меню ПНСП – Х за температури від 0 °С до 25 °С протягом не менше трьох місяців при зберіганні меню ПНСП – Х у польових умовах у спеціально обладнаних укриттях та інженерних спорудах, які захищають від впливу атмосферних опадів і ґрунтових вод.

3.2.4.3. Термін придатності меню ПНСП – Х встановлюється за мінімальним терміном придатності комплектувальних складових, але повинен бути не менше ніж 20 місяців.

3.2.5. Вимоги до захисту довкілля

3.2.5.1. Поводження з виробничими відходами, здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства України.

3.2.5.2. Переробка, утилізація, знищення або подальше використання вилученої з обігу неякісної та небезпечної продукції повинні здійснюватися відповідно до Закону України “Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції” від 14.01.2000 № 1393-ХІV (із змінами).

3.2.6. Вимоги щодо процедур оцінки відповідності

3.2.6.1. Кожна партія меню ПНСП – Х, що постачається повинна супроводжуватися документом, виданим органами з оцінки відповідності, компетентність яких підтверджена шляхом акредитації або іншим способом, визначеним законодавством, який підтверджує відповідність товару вимогам безпечності та якості відповідно до Закону України “Про публічні закупівлі” від 25.12.2015 № 922-VIII (із змінами), а також відповідність окремих показників якості вимогам цієї ТС Міноборони.

Додаток 1
до пункту 3.1.7.

АСОРТИМЕНТ МЕНЮ ПНСП – Х від ПНСП – Х1 по ПНСП – Х7

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	ПНСП – Х1	ПНСП – Х2	ПНСП – Х3	ПНСП – Х4	ПНСП – Х5	ПНСП – Х6	ПНСП – Х7
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Галети з борошна пшеничного першого сорту, г	150	150	150	150	150	150	150
2.	Сухарі з борошна пшеничного першого сорту або з борошна житнього оббивного	150	150	150	150	150	150	150
3.	Консерви м'ясні (сніданки м'ясні вищого сорту з м'яса яловичини), г	200	200	200	200	200	200	200
4.	Консерви м'ясні (паштети печінкові курячі), г	100	100	100	100	100	100	100
5.	Консерви м'ясо-рослинні (каші з м'ясом в асортименті), г:							
5.1	Каша рисова з м'ясом яловичини	325	-	-	-	-	-	-
5.2	Каша ячна з м'ясом курки	325	-	-	-	-	-	-
5.3	Каша рисова з м'ясом курки	-	325	-	-	-	-	-
5.4	Каша ячна з м'ясом яловичини	-	325	-	-	-	-	-
5.5	Каша гречана з м'ясом індички	-	-	325	-	-	-	-
5.6	Каша пшоняна з м'ясом баранини	-	-	325	-	-	-	325
5.7	Каша рисова з м'ясом індички	-	-	-	325	-	-	-
5.8	Каша перлова з м'ясом яловичини	-	-	-	325	-	-	-
5.9	Каша перлова з м'ясом баранини	-	-	-	-	325	-	-
5.10	Каша гречана з м'ясом яловичини	-	-	-	-	325	-	-
5.11	Каша ячна з м'ясом баранини	-	-	-	-	-	325	-
5.12	Каша перлова з м'ясом курки	-	-	-	-	-	325	-
5.13	Каша гречана з м'ясом курки	-	-	-	-	-	-	325
6.	Консервована друга обідня страва з м'ясом (в асортименті), г:							
6.1	Овочеve рагу з м'ясом яловичини	350	-	-	-	-	350	-
6.2	Горох з м'ясом яловичини та овочами	-	350	-	-	-	-	-
6.3	Горох з м'ясом курки та овочами	-	-	350	-	-	-	-

6.4	Квасоля з м'ясом курки та овочами	-	-	-	350	-	-	-
6.5	Картопля з м'ясом курки з грибами та овочами	-	-	-	-	350	-	-
6.6	Квасоля з м'ясом яловичина та овочами	-	-	-	-	-	-	350
6.	Мед натуральний, г	40	40	40	40	40	40	40
	Джем (в асортименті)	80	80	80	80	80	80	80
7.	Цукор, г	40	40	40	40	40	40	40
8.	Кава розчинна, г	2	2	2	2	2	2	2
9.	Чай чорний натуральний, г	4	4	4	4	4	4	4
10.	Серветки паперові, штуки	3	3	3	3	3	3	3
11.	Серветки гігієнічні, штуки	3	3	3	3	3	3	3

Примітка 1. Кількість (об'єми) комплектуючих складових, що упаковані в меню ПНСП – Х (поставлені) понаднормово, оплаті не підлягають.

Примітка 2. Допускається відмінність у найменуванні комплектувальних складових меню ПНСП – Х за умови їх відповідності вимогам цієї ТС Міноборони.

Тимчасово виконуючий обов'язки начальника управління розвитку продовольчого забезпечення Головного управління розвитку матеріального забезпечення

полковник

“10” 09 2024 року



Юрій ВАРЛАН