

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі
(відповідно до постанови КМУ від 11.10.2016 № 710 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

1. Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань: Ліцей №3 Охтирської міської ради Сумської області, вул. Шевченка, 22, м. Охтирка, Сумська область, 42700, код за ЄДРПОУ – 23996999.

2. Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником (у разі поділу на лоти такі відомості повинні зазначатися стосовно кожного лота) та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі і частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): Послуги з організації шкільного харчування учнів (постачання готової їжі), ДК 021:2015: 55520000-1-Кейтерингові послуги (55523100-3 Послуги з організації шкільного харчування)

3. Вид процедури: Відкриті торги з особливостями.

4. Ідентифікатор закупівлі: UA-2025-12-29-007130-a.

5. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі: Організація шкільного харчування учнів в закладах загальної середньої освіти Охтирської міської територіальної громади, в яких запроваджено змішаний режим навчання, за місцем навчання учнів в очному форматі шляхом надання кейтерингових послуг з постачання готової кулінарної продукції оператором ринку харчових продуктів (учасником) з дотримання вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

В закладах встановлено одноразовий режим харчування: для учнів окремих категорій 1-11 класів денної форми навчання.

Кейтерингові послуги для шкіл надаються оператором ринку харчових продуктів (учасником) без застосування матеріально-технічної бази закладу для виготовлення страв. Матеріально-технічна база, яка використовується учасником для виготовлення страв на правах власника, орендаря або інших речових прав, повинна відповідати санітарним вимогам.

Організація харчування здобувачів освіти (надання кейтерингових послуг) проводиться за узгодженням з адміністраціями закладів освіти графіком.

Кількість учнів (дітей) може змінюватися відповідно до фактичного відвідування.

Щоденна кількість порцій визначається адміністрацією закладу та надається у вигляді заявки в електронній або іншій формі попереднього дня.

Приготування, пакування, доставка, розвантаження та роздача їжі здійснюється власними або залученими силами надавача послуг. Їжа пакується, транспортується та роздається в одноразовому посуді належної якості. Надання послуг здійснюється виконавцем з використанням власного автотранспорту, обладнання, посуду, тари, інвентарю, кухонного приладдя тощо.

Примірне меню за яким повинно здійснюватися харчування здобувачів освіти розробляється надавачем послуг у довільній формі, яка передбачає наявність необхідної інформації про склад страв для різних вікових категорій учнів на відповідний сезон. Меню повинно враховувати режим харчування, сезонність, наявні харчові продукти, порцію страв для учнів 1-4 класів, 5-11 класів, а також відповідати вимогам санітарного законодавства та нормам харчування, затвердженим постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку». Відповідно до п. 36. Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку дозволяється використовувати меню, рекомендоване МОЗ, без погодження з територіальним органом Держпродспоживслужби.

Готові страви повинні містити обмежену кількість солі, цукру та жиру відповідно до встановлених МОЗ вимог щодо організації харчування в закладах загальної середньої освіти. Овочі, фрукти та ягоди повинні бути представлені у максимальному розмаїтті, різних формах, у складі готових страв. У різні сезони можуть пропонуватися свіжі, морожені, сушені та квашені

овочі, фрукти та ягоди з вмістом солі, цукру та жиру відповідно до встановлених МОЗ вимог щодо організації харчування в закладах загальної середньої освіти.

Обсяг надання послуг вимірюється кількістю порцій, реалізованих закладу освіти.

Учасник повинен забезпечити необхідну кількість штатного персоналу для приготування їжі, пакування, транспортування, організації роздачі, збору та миття посуду тощо. Персонал, який планується залучати до надання послуг, повинен мати медичні книжки з результатами проходження періодичних профілактичних медичних оглядів.

Продукти, які використовуються під час приготування їжі, повинні мати всі необхідні відповідно до законодавства документи, що підтверджують їх якість та безпечність, та відповідати гігієнічним вимогам до харчових продуктів.

Учасник зобов'язаний надати Замовнику послуги, якість яких відповідає умовам надання послуг у сфері громадського харчування відповідно до чинного законодавства та вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року №771/97-ВР (зі змінами).

Під час провадження діяльності Учасник повинен дотримуватися вимог Методичних настанов щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти (далі – система НАССР), затверджені наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 17.11.2020. № 2347.

Учасник зобов'язується щоденно проводити бракераж страв у відповідності з діючим законодавством України.

Учасник зобов'язується дотримуватися вимог законодавства щодо санітарно-епідеміологічного стану приміщень, де готуються страви, зберігаються продукти харчування (продовольча сировина), а також вимог законодавства про проходження працівниками санітарного огляду.

Учасник повинен забезпечувати приготування їжі лише з безпечних і якісних продуктів харчування і продовольчої сировини, додержуватись умов і термінів їх зберігання, технології виготовлення страв, вимог кулінарної обробки харчових продуктів, правил особистої гігієни працівників.

Учасник під час надання послуг з харчування повинні застосовуватися заходи із захисту довкілля, передбачені законодавством України.

Учасник зобов'язується при обробленні сировини, виготовленні страв та виробів дотримуватись усіх технологічних процесів та санітарних норм згідно з нормативно-технологічною документацією.

Учасник (Виконавець) повинен забезпечити:

- надання послуг (готової їжі) у посуді Виконавця, що відповідає існуючим санітарно-епідеміологічним вимогам. Тара (посуд) повинні забезпечувати збереження якості готової їжі під час транспортування та температурний режим;

- забезпечувати температуру зберігання продуктів харчування та готових страв, яка передбачена для відповідного виду продукції;

- при здійсненні транспортування продуктів харчування або приготованих страв забезпечити виконання санітарних вимог чинного законодавства, у тому числі періодичну санітарну обробку автомобільних транспортів, герметичність тари, тощо.

- мати документи, які повинні засвідчувати походження продуктів (страв), їх гатунок, категорію, дату виготовлення на підприємстві, термін реалізації, умови зберігання (для продуктів, що швидко псуються, термін реалізації і час виготовлення повинні визначаються у годинах);

- забезпечувати належне санітарне утримання виробничих приміщень, обладнання та інвентарю;

- забезпечувати оснащення столовим посудом, наборами, кухонним інвентарем, відповідно до чинних норм оснащення підприємств ресторанного господарства; миття посуду та кухонного інвентарю;

- виконання норм Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» 23 грудня 1997 року № 771/97-ВР, наказу Міністерства аграрної

політики та продовольства України «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» від 01.10.2012 № 590.

6. Обґрунтування розміру бюджетного призначення: розмір бюджетного призначення згідно очікуваної вартості предмета закупівлі, враховуючи попередні показники.

7. Очікувана вартість предмета закупівлі: 4 028 475 грн з ПДВ.

8. Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:

Розрахунок очікуваної вартості предмета закупівлі було проведено з урахуванням рекомендацій Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженої наказом Міністерства економіки від 18.02.2020 № 275 (зі змінами), зокрема використовуючи метод «Розрахунок очікуваної вартості товарів/послуг на підставі закупівельних цін попередніх закупівель». При визначенні очікуваної вартості предмета закупівлі було враховано Рішення виконавчого комітету Охтирської міської ради Сумської області від 21.08.2025 № 158, яким встановлено граничну вартість одноразового гарячого харчування на одну особу з 1 вересня 2025 року:

для учнів 1-4 класів - 80,00 грн.:

- за рахунок субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на забезпечення харчування учнями закладів загальної середньої освіти – 70%, що становить 56,00 грн.;
- за рахунок субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на харчування учнів початкових класів закладів загальної середньої освіти – 15 грн (частина вартості однієї порції харчування учнів, що фінансується за рахунок коштів Всесвітньої продовольчої програми ООН для Сумської області);
- за рахунок коштів місцевого бюджету – 9,00 грн.

для учнів 5-11 класів - 85,00 грн.:

- за рахунок субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на забезпечення харчування учнів закладів загальної середньої освіти – 70%, що становить 59,50 грн.;
- за рахунок коштів місцевого бюджету 30%, що становить – 25,50 грн.

для учнів у групі подовженого дня - 60,00 грн за рахунок батьківської плати.

Вартість харчування не повинна перевищувати граничну вартість одноразового гарячого харчування на одну особу, встановлену рішенням.