

ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

(оприлюднюється на виконання постанови Кабміну № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

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

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 й 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).

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: Переговорна процедура закупівлі.

Нормативно-правове регулювання: Відповідно до пункту 13 Особливостей переговорна процедура закупівлі, відповідно до якої замовник укладає договір про закупівлю після проведення переговорів щодо ціни та інших умов договору про закупівлю з одним або кількома учасниками процедури закупівлі, застосовується замовником як виняток у разі, а саме згідно з підпунктом 1 пункту 13 **Особливостей**, *коли відмінено відкриті торги через неподання жодної тендерної пропозиції для участі у відкритих торгах у строк, установлений замовником згідно з цими особливостями, зокрема за лотом. При цьому предмет закупівлі, його технічні, кількісні та якісні характеристики, проект договору про закупівлю, а також вимоги до учасника процедури закупівлі, з яким укладається договір про закупівлю, зокрема щодо його відповідності кваліфікаційним критеріям, не повинні відрізнятися від вимог, що визначені замовником у тендерній документації (крім вимог, визначених пунктом 47 цих особливостей), і сума договору про закупівлю без урахування податку на додану вартість не може перевищувати очікуваної вартості предмета закупівлі, зазначеної замовником в оголошенні про проведення відкритих торгів, які відмінено через відсутність достатньої кількості учасників процедури закупівлі (учасника процедури закупівлі), з урахуванням прийнятного відсотка перевищення ціни тендерної пропозиції учасника процедури закупівлі над очікуваною вартістю предмета закупівлі, якщо такий прийнятний відсоток зазначений у тендерній документації.*

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 4 171 400,00 грн без ПДВ.

Очікувана вартість предмета закупівлі визначена відповідно до примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженої наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275.

При визначенні очікуваної вартості послуг з організації шкільного харчування учнів Замовником враховано граничну вартість одноразового гарячого харчування на одну особу, встановлену рішенням виконавчого комітету Охтирської міської ради Сумської області від 19.08.2026 № 193.

Відповідно до зазначеного рішення гранична вартість одноразового гарячого харчування на одну особу становить:

для учнів 1–4 класів — 100,00 грн за одну порцію;

для учнів 5–11 класів — 100,00 грн за одну порцію;

для учнів груп продовженого дня — 60,00 грн за одну порцію.

З урахуванням встановленої рішенням виконавчого комітету граничної вартості одноразового гарячого харчування та запланованої кількості порцій, очікувану вартість предмета закупівлі визначено шляхом розрахунку вартості відповідної кількості порцій за встановленою граничною вартістю однієї порції.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Замовник здійснює закупівлю цього виду послуги, оскільки він за своїми якісними та технічними характеристиками найбільше відповідає вимогам і потребам замовника. Технічні та якісні характеристики послуги повинні відповідати чинним нормативним актам (державним стандартам / технічним умовам / нормам) для цієї категорії послуги. При закупівлі послуги замовником враховано та дотримано норм законодавчих актів, зокрема Закону України «Про публічні закупівлі» від 25.12.2015 № 922-VIII, Особливостей здійснення публічних закупівель товарів, робіт і послуг для замовників, передбачених Законом України «Про публічні закупівлі», на період дії правового режиму воєнного стану в Україні та протягом 90 днів з дня його припинення або скасування, затверджених постановою Кабміну від 12.10.2022 № 1178.

Організація шкільного харчування учнів у закладах загальної середньої освіти Охтирської міської територіальної громади, в яких запроваджено змішаний режим навчання, за місцем навчання учнів в очному

форматі здійснюється шляхом надання кейтерингових послуг з постачання готової кулінарної продукції оператором ринку харчових продуктів (далі – Учасник) з дотриманням вимог чинного законодавства України у сфері безпечності та якості харчових продуктів.

У закладах загальної середньої освіти передбачається одноразове гаряче харчування учнів окремих категорій 1–11 класів денної форми навчання, а також харчування учнів груп продовженого дня.

Рішенням виконавчого комітету Охтирської міської ради Сумської області від 19.08.2026 № 193 встановлено граничну вартість одноразового гарячого харчування на одну особу з 01 вересня 2026 року: Для учнів 1–4 класів закладів загальної середньої освіти – 100,00 грн за одну порцію, у тому числі:

1. за рахунок коштів місцевого бюджету – 50,00 грн;
2. за рахунок субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на оплату вартості продуктів харчування (сировини) у межах граничних нормативів надавачам послуг з харчування (кейтеринг або аутсорсинг) – 50,00 грн, у тому числі:

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

- за рахунок субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на забезпечення харчування учнів закладів загальної середньої освіти – 35,00 грн.

Для учнів 5–11 класів закладів загальної середньої освіти – 100,00 грн за одну порцію, у тому числі:

1. за рахунок коштів місцевого бюджету – 40,00 грн;
2. за рахунок субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на оплату вартості продуктів харчування (сировини) у межах граничних нормативів надавачам послуг з харчування (кейтеринг або аутсорсинг) – 60,00 грн.

Для учнів груп продовженого дня закладів загальної середньої освіти – 60,00 грн за одну порцію за рахунок батьківської плати.

Ціна однієї порції для відповідної вікової категорії, зазначена Учасником у тендерній пропозиції, не може перевищувати відповідну граничну вартість одноразового гарячого харчування, встановлену рішенням виконавчого комітету Охтирської міської ради Сумської області від 19.08.2026 № 193.

Кейтерингові послуги надаються оператором ринку харчових продуктів без використання матеріально-технічної бази закладу освіти для приготування страв.

Приготування готової кулінарної продукції здійснюється на матеріально-технічній базі Учасника або іншого оператора ринку харчових продуктів, залученого Учасником до виконання договору. Матеріально-технічна база, яка використовується для приготування, зберігання та пакування готової кулінарної продукції, повинна відповідати вимогам законодавства у сфері безпечності харчових продуктів.

Організація харчування здобувачів освіти здійснюється за погодженням з адміністраціями закладів освіти графіком. Кількість учнів, які підлягають харчуванню, може змінюватися залежно від фактичного відвідування закладу освіти. Щоденна кількість порцій визначається адміністрацією відповідного закладу освіти та повідомляється Учаснику шляхом направлення заявки в електронній або іншій погодженій сторонами формі не пізніше попереднього дня.

Приготування, пакування, транспортування, розвантаження та роздача готової кулінарної продукції здійснюються власними силами Учасника або із залученням інших осіб, відповідальність за дії яких несе Учасник.

Готова кулінарна продукція повинна пакуватися, транспортуватися та роздаватися в одноразовому посуді та/або тарі, що відповідають вимогам законодавства та забезпечують збереження безпечності, якості та належного температурного режиму готових страв під час транспортування та до моменту їх видачі учням.

Для надання послуг Учасник забезпечує необхідний автотранспорт, обладнання, посуд, тару, інвентар, кухонне приладдя та інші матеріально-технічні засоби, необхідні для належного виконання договору.

Вимоги до меню та готової кулінарної продукції

Меню, за яким здійснюється харчування здобувачів освіти, формується, затверджується та/або погоджується у порядку, визначеному законодавством у сфері організації харчування у закладах освіти. Меню повинно містити інформацію про склад страв, їх вихід та відповідати віковим категоріям учнів, для яких організовується харчування. Меню повинно враховувати режим харчування, сезонність, наявність харчових продуктів, вікові особливості учнів, установлені норми харчування, а також передбачати відповідні порції страв для учнів 1–4 класів та 5–11 класів.

Харчування повинно організовуватися відповідно до норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305.

Відповідно до пункту 36 Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку може використовуватися меню, рекомендоване Міністерством охорони здоров'я України, без погодження з територіальним органом Держпродспоживслужби у випадках та порядку, визначених законодавством.

Готові страви повинні відповідати встановленим законодавством вимогам щодо обмеження кількості солі, цукру та жиру. Овочі, фрукти та ягоди повинні бути представлені в раціоні у різноманітних формах та у складі готових страв з урахуванням сезонності. У різні сезони можуть використовуватися свіжі, заморожені, сушені та квашені овочі, фрукти та ягоди за умови дотримання встановлених законодавством вимог щодо їх безпечності та якості.

Обсяг наданих послуг визначається кількістю порцій готової кулінарної продукції, фактично наданих закладам освіти відповідно до поданих заявок. Зазначена у цій Технічній специфікації кількість порцій є орієнтовною та не є гарантованим обсягом замовлення.

Вимоги до персоналу

Учасник повинен забезпечити наявність достатньої кількості працівників, необхідних для належного виконання послуг з приготування, пакування, транспортування та роздачі готової кулінарної продукції, а також виконання інших технологічних і санітарно-гігієнічних процесів, пов'язаних з організацією харчування.

Працівники, які залучаються до надання послуг та діяльність яких пов'язана з виробництвом, зберіганням, транспортуванням та реалізацією харчових продуктів, повинні відповідати вимогам законодавства та мати документи, що підтверджують проходження передбачених законодавством медичних оглядів.

Учасник несе відповідальність за допуск до роботи працівників, які беруть участь у процесах виробництва, транспортування та реалізації готової кулінарної продукції, відповідно до вимог чинного законодавства.

Вимоги до харчових продуктів та продовольчої сировини

Харчові продукти та продовольча сировина, що використовуються для приготування готових страв, повинні бути безпечними, якісними та відповідати вимогам законодавства у сфері безпечності та якості харчових продуктів.

Учасник повинен забезпечувати наявність та належне оформлення передбачених законодавством документів та/або інформації, що підтверджують походження, безпечність та якість харчових продуктів, у випадках, коли наявність таких документів та/або інформації передбачена законодавством.

Під час приймання, зберігання та використання харчових продуктів Учасник повинен забезпечувати дотримання встановлених законодавством умов та строків їх зберігання, а також вимог щодо простежуваності та маркування.

Учасник повинен забезпечувати належне санітарно-гігієнічне утримання виробничих, складських та інших приміщень, обладнання та інвентарю.

Вимоги щодо безпечності харчових продуктів та системи НАССР

Учасник під час провадження діяльності повинен дотримуватися вимог законодавства у сфері безпечності та якості харчових продуктів та забезпечувати функціонування процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР), у випадках та порядку, передбачених законодавством.

Вимоги до транспортування та видачі готових страв

Учасник повинен забезпечити транспортування готової кулінарної продукції до закладів освіти транспортними засобами, що відповідають вимогам законодавства до перевезення харчових продуктів та придатні для такого перевезення.

Під час транспортування повинні забезпечуватися належний санітарний стан транспортного засобу, захист готової продукції від забруднення, дотримання встановленого температурного режиму та інші умови, необхідні для збереження безпечності та якості готових страв.

Перевезення готових страв здійснюється у чистій, справній та придатній для контакту з харчовими продуктами тарі, що забезпечує захист продукції від забруднення та збереження її якості і безпечності.

У разі використання багаторазової тари, контейнерів, термобоксів, термоконтейнерів, термовідер та іншої багаторазової тари вони повинні бути виготовлені з матеріалів, придатних для контакту з харчовими продуктами, бути гладкими, нетоксичними, придатними до миття та очищення, стійкими до застосовуваних мийних і дезінфекційних засобів та утримуватися у справному і непошкодженому стані.

Учасник повинен забезпечувати дотримання встановлених температурних режимів під час зберігання та транспортування харчових продуктів і готових страв.

Готові страви повинні видаватися учням у спосіб, що відповідає вимогам законодавства та забезпечує дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

У разі використання одноразового посуду та пакувальних матеріалів вони повинні бути придатними для контакту з харчовими продуктами та відповідати вимогам законодавства.

Контроль за наданням послуг

Замовник має право здійснювати контроль за дотриманням Учасником умов договору та вимог до організації харчування, зокрема щодо якості та безпечності харчових продуктів і готових страв, їх зберігання, транспортування, температурного режиму, дотримання меню та кількості порцій.

Учасник повинен забезпечити представникам Замовника доступ до місць надання послуг та, за необхідності, до виробничих потужностей, які використовуються для виконання договору, у межах здійснення контролю за якістю та безпечністю послуг та з дотриманням вимог законодавства.

Інші вимоги

Учасник зобов'язаний надавати послуги, якість яких відповідає вимогам чинного законодавства України у сфері безпечності та якості харчових продуктів, організації харчування здобувачів освіти, санітарно-гігієнічним вимогам, умовам цієї тендерної документації та договору про закупівлю.

Учасник під час надання послуг повинен дотримуватися вимог законодавства щодо охорони праці, пожежної безпеки, охорони навколишнього природного середовища та інших вимог, що застосовуються до відповідного виду діяльності.

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

У разі залучення третіх осіб до виконання окремих етапів надання послуг Учасник несе повну відповідальність перед Замовником за якість, безпечність та належне виконання таких послуг.

Учасник зобов'язаний під час надання послуг дотримуватися вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», чинних гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів та інших нормативно-правових актів, що регулюють питання безпечності харчових продуктів та організації харчування здобувачів освіти.

Кількість послуг, що підлягає закупівлі, розраховано відповідно до потреб замовника з огляду на кількість здобувачів освіти та період навчання.

Термін надання послуги — до 28 грудня 2026 р.

СПЕЦИФІКАЦІЯ

Послуги з організації шкільного харчування учнів (постачання готової їжі)

ДК 021:2015: 55520000-1 Кейтерингові послуги

(55523100-3 Послуги з організації шкільного харчування)

№ з/п	Місце надання послуг	Вікові категорії	Орієнтовна кількість учнів	Одиниця виміру	Орієнтовна кількість
1.	ЛПЦЕЙ №3 ОХТИРСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ СУМСЬКОЇ ОБЛАСТІ вул. Шевченка, 22, м. Охтирка, Сумська область	1-4 класи	245	порція	18555
		5-11 класи	270	порція	20441
		група продовженого дня	60	порція	4530