

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

Предмет закупівлі: Послуги з організації гарячого харчування учнів Долинського ліцею №4

ДК 021:2015: 55510000-8: Послуги їдалень

Вид процедури закупівлі: відкриті торги з врахуванням постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження 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» від 12.10.2022 № 1178 (із змінами).

Мета проведення закупівлі: забезпечення гарячим харчуванням учнів Долинського ліцею №4 Долинської міської ради Івано-Франківської області у 2026 році

Ідентифікатор закупівлі: UA-2026-05-06-014713-a

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Найменування закладу	Прогнозована кількість порцій для учнів 1-4 класів	Прогнозована кількість порцій для учнів 5-11 класів, з числа: - дітей-сиріт, дітей, позбавлених батьківського піклування, дітей з особливими освітніми потребами, які навчаються у спеціальних та інклюзивних класах (групах), дітей з інвалідністю; - дітей із сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям»; - дітей із числа внутрішньо переміщених осіб чи дітей, які мають статус дитини, яка постраждала внаслідок воєнних дій і збройних конфліктів згідно із Законом України «Про забезпечення прав і свобод внутрішньо переміщених осіб»; - дітей із сімей військовослужбовців (захисників України), які беруть участь у заходах із забезпечення оборони держави (за наявності довідки або витягу з наказу про зарахування до складу військової частини Збройних Сил України); дітей із сімей учасників бойових дій, які брали (беруть) участь у захисті незалежності, суверенітету та територіальної цілісності України, яким надано статус учасника бойових дій або видано довідку про безпосередню участь у бойових діях (забезпеченні здійснення заходів із національної безпеки і оборони, відсічі та стримування збройної агресії проти України), відповідно до чинного законодавства; - дітей із сімей учасників Революції Гідності, які отримали поранення та/або загинули на Майдані; - дітей із числа осіб, визначених у статтях 10, 10-1 Закону України «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту»; - дітей, евакуйованих із зони відчуження, дітей, які є особами з інвалідністю внаслідок Чорнобильської катастрофи, і тих, що проживали у зоні безумовного (обов'язкового) відселення з моменту аварії до прийняття постанови про відселення, відповідно до Закону України «Про статус і соціальний захист громадян, які постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи»; - дітей інших категорій, визначених окремим рішенням Долинської міської ради
Долинський ліцей №4	421	981

Вимоги до якісних характеристик:

Харчування учнів повинно повністю відповідати фізіологічній потребі дитячого організму у поживних речовинах та енергії відповідно до віково-статевих особливостей, а також вимогам санітарного законодавства та нормам харчування, встановленим постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 (зі змінами).

Учасник розраховує ціну послуги відповідно до примірного чотиритижневого сезонного меню для різних вікових груп, що також враховують особливі дієтичні потреби здобувачів освіти/дітей (у разі їх наявності), потребу у лікувальному харчуванні (у разі прийняття відповідного рішення засновником закладу), та сезонність (осінь, зима, весна, літо).

Кількість учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування.

Учасник у пропозиції також враховує, що протягом року змінюється віковий та кількісний склад учнів, а також необхідність в організації дієтичного та, можливо, - лікувального харчування, тому можливі зміни в кількості дітей в кожній віковій групі та потребі у дієтичному та лікувальному харчуванні.

Організація харчування учнів загальноосвітніх закладів проводиться щоденно під час навчального періоду. Учасник має врахувати та суворо дотримуватися графіку харчування дітей визначеного керівником закладу.

Харчування учнів здійснюється Учасником відповідно до щоденних меню. Складання щоденних меню здійснюється на підставі примірного чотиритижневого сезонного меню, яке погоджується з територіальним органом Держпродспоживслужби відповідно до чинного законодавства України

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.

Харчові продукти, що поступають на харчоблок, повинні відповідати вимогам нормативно-технічної документації і супроводжуватися документами, що встановлюють їх якість.

Не допускається приймати харчові продукти без супроводжувальних документів, з минулим строком зберігання, з ознаками псування. У супроводжувальних документах про якість продуктів, які особливо швидко псуються, повинні бути вказані дата випуску продукту, а також і дата його кінцевого строку зберігання. Супроводжувальні документи (товарно-транспортна накладна, якісне посвідчення, сертифікат) необхідно зберігати до кінця реалізації продукту.

Під час надання послуг та приготування їжі учасник забезпечує безперешкодний доступ на харчоблок працівникам замовника, здійснюючим контроль і нагляд, для проведення перевірки відповідності виробництва, зберігання, транспортування, реалізації і використання харчових продуктів.

Учасник повинен щодня проводити бракераж готових страв за участю медичного працівника школи чи іншої визначеної керівником закладу відповідальною за проведення бракеражу особою/ами. У разі встановлення та актування бракеражем факту неякісного приготування готових страв їх заміна повинна бути проведена не пізніше ніж протягом двох годин (у відповідності до вимог п.24 постанови 305). та забезпечити дотримання вимог щодо відбору і зберігання добових проб страв.

Готові страви повинні бути належної якості та відповідати встановленим Державним санітарним правилам і нормам.

Кількість учнів на харчування узгоджується замовником кожного дня.

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати їдальню достатньою кількістю столового та кухонного посуду, кухонного інвентаря, спеціального та санітарного одягу, миючими і дезінфікуючими засобами, здійснювати технічне обслуговування та поточний ремонт обладнання харчоблоку, здійснювати прання санітарного одягу, вживати заходи щодо забезпечення дотримання правил пожежної безпеки.

Надання послуг повинно здійснюватися лише при наявності умов для дотримання правил особистої гігієни персоналом харчоблоку.

Персонал Учасника, який займається постачанням продуктів, приготуванням та роздачею їжі, повинен мати санітарний допуск до роботи.

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати належний санітарний стан харчоблоку замовника.

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати збереження приміщень та обладнання, розташованого в харчоблоку замовника. У разі необхідності здійснювати

проведення поточних ремонтів приміщень, інженерних мереж та відшкодування завданих збитків.

На вимогу замовника учасник повинен представляти документи про якість та безпечність на усі продукти харчування, які використовуються для надання послуг.

Послуга з організації гарячого харчування надається в приміщенні їдальні навчального закладу. Врахувати, що організація харчування здійснюється безпосередньо в приміщенні навчального закладу, підвіз готових страв і їх розігрівання не дозволяється.

Учасник повинен надати замовнику послуги, якість яких відповідає наступним нормативним документам:

Вимогам Постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами).

Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР.

Наказу Міністерства охорони здоров'я України від 23.07.2002 № 280 «Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб».

Виконавець несе відповідальність за якість та безпеку готової продукції, яка видається до споживання згідно норм чинного законодавства України.

Під час надання послуг з організації шкільного харчування учасник застосовує заходи із захисту довкілля.

Розмір бюджетного призначення за тимчасовим кошторисом за КЕКВ 2230 становить 82015,00грн (вісімдесят дві тисячі п'ятнадцять гривень, 00 копійок), без ПДВ.

Очікувана вартість предмета закупівлі:

Очікувана вартість предмета закупівлі визначена на підставі наказу Мінекономіки від 18.02.2020 № 275 "Про затвердження примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі", обрано метод розрахунку очікуваної вартості товару/послуг, щодо яких проводиться державне регулювання цін і тарифів.

Очікувана вартість закупівлі товарів/послуг, щодо яких проводиться державне регулювання цін і тарифів (відповідно до постанов, наказів, інших нормативно-правових актів органів державної влади, уповноважених на здійснення державного регулювання цін у відповідній сфері), визначається як добуток обсягу товарів/послуг та ціни (тарифу), затвердженої відповідним нормативно-правовим актом.

Очікувана вартість предмету закупівлі розрахована виходячи із орієнтовної кількості учнів, граничної кількості днів та вартості харчування, встановленої рішенням сесії Долинської міської ради від 20.11.2025 № 4483-63/2025 «Про встановлення вартості безоплатного гарячого харчування учнів, вихованців у закладах освіти Долинської міської ради та встановлення батьківської плати за гаряче харчування у 2026 році».

Очікувана вартість закупівлі – 82015,00грн. без ПДВ.