

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

(на виконання положень Постанови КМУ від 11.10.2016 № 710)

Найменування замовника:	Ліцей № 24 Івано-Франківської міської ради			
Адреса Замовника:	Україна, 76008, Івано-Франківська область, м. Івано-Франківськ, вул. Хіміків, будинок 1			
Код ЄДРПОУ замовника:	13654507			
Категорія замовника:	Юридичні особи, які забезпечують потреби держави або територіальної громади			
Назва предмета закупівлі	Послуги з організації гарячого харчування учнів пільгових категорій Ліцею №24 Івано-Франківської міської ради (аутсорсинг) (код ДК 021:2015:55320000-9: Послуги з організації харчування)			
Посилання на закупівлю:	https://zakupivli.pro/gov/tenders/ua-2026-08-31-013570-a/lot-431cccec0f2ad4b069c118ffb2c74ee22			
Вид процедури та ідентифікатор процедури закупівлі:	Відкриті торги з особливостями, ID: UA-2026-08-31-013570-a			
Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі	Для забезпечення харчування учнів Ліцею №24 Івано-Франківської міської ради наявна фактична потреба в закупівлі Послуги з організації гарячого харчування учнів 1-9,11 класів у Ліцеї №24 Івано-Франківської міської ради (аутсорсинг) (код ДК 021:2015:55320000-9: Послуги з організації харчування)в обсязі та за технічними і якісними характеристиками, що заявлені.			
	№ з/п	Категорія учнів	Кількість днів харчування	Кількість учнів які будуть отримувати харчування
	Ціна за одиницю, грн. без ПДВ			
	Другий прийом їжі для учнів пільгових категорій Ліцею №24 Івано-Франківської міської ради за кошти бюджету Івано-Франківської міської територіальної громади			
	1.	Учні 1-4 класів (УБД), стаття 10,10.1 (другий прийом їжі)	77	101
	2.	Учні 5-9 класів (УБД), стаття 10,10.1 (другий прийом їжі)	77	109
	3.	Учні 11 класів (УБД), стаття 10 (другий прийом їжі)	77	5
Гранична вартість харчування (другий прийом їжі) становить 60,00 грн. на одного учня Гранична вартість харчування (другий прийом їжі) для учнів 5-9 класів становить 75,00 грн. на одного учня Гранична вартість харчування (другий прийом їжі) для учнів 11 класів становить 75,00 грн. на одного учня Кількість учнів пільгових категорій визначена при умові 100% відвідуванні школи учнями. Кількість учнів пільгових категорій може змінюватись протягом року відповідно до фактичного відвідування. Кількість учнів пільгових категорій, які будуть харчуватися, узгоджується із Замовником кожного дня. Послуги з організації гарячого харчування учнів пільгових категорій повинні надаватися безпосередньо на базі їдальні Ліцею №24 Івано-Франківської міської ради з використанням власного обладнання та обладнання закладу, в тому числі технологічного обладнання, підсобних приміщень та буфету закладу. Організація гарячого харчування учнів пільгових категорій проводиться щоденно - один раз на день під час навчального періоду. Учасник-переможець має врахувати та суворо дотримуватися графіку харчування дітей, визначеного керівником закладу. Протягом надання послуг Учасник-переможець 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 централізоване прання санітарного одягу, вживати заходи щодо забезпечення дотримання правил пожежної безпеки. Учасник-				

	переможець забезпечує належне санітарне утримання харчоблоку, виробничих приміщень та обладнання. Працівники кухні зобов'язані дотримуватись існуючих санітарно-гігієнічних вимог (працювати за наявності діючих особистих медичних книжок, у відповідному одязі, бути чистими, не приступати до роботи у випадках наявності інфекційних захворювань, тощо). Надання послуг повинно здійснюватися лише при наявності умов для дотримання правил особистої гігієни персоналом харчоблоку. Персонал Учасника-переможця, який займається постачанням продуктів, приготуванням та роздачею їжі, повинен мати санітарний допуск до роботи. Продуктами харчування Учасник-переможець забезпечується самостійно. Продукти повинні бути вітчизняного виробництва, безпечні, належної якості, без вмісту токсичних речовин та генетично модифікованих організмів. Учасник-переможець забезпечує суворе дотримання правил приймання продуктів, які використовуються під час надання послуг, а також умов і строків зберігання і реалізації продуктів, що швидко псуються. Продукти харчування, які використовуються під час надання послуг повинні мати, зокрема, упаковку (тару), кожна партія повинна бути пронумерована, тобто на упаковці (тарі) повинна бути зазначена дата виготовлення, термін зберігання та термін реалізації, назва виробника. Харчування учнів здійснюється Учасником-переможцем відповідно до щоденних меню. Складання щоденних меню здійснюється на підставі примірних чотиритижневих сезонних меню відповідно до наказу МОН і МОЗ України № 242/329 від 01.06.2005р. «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах» з урахуванням вимог постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004р. № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах». Примірні меню погоджуються з територіальною установою Держпродспоживслужби. Учасник-переможець, який буде надавати послуги з організації гарячого харчування учнів 1-9,11 класів, зобов'язаний забезпечити учнів безпечною, якісною, повноцінною та корисною їжею відповідно до норм харчування у навчальних та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою КМУ від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» із змінами внесеними постановою Кабінету Міністрів України від 4 жовтня 2024 р. №1145, наказом МОЗ від 25.09.2020 №2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти», який зареєстрований у Міністерстві юстиції України 10.10.2020 за №1111/35394. Харчування учнів пільгових категорій повинно повністю відповідати фізіологічній потребі дитячого організму у поживних речовинах та енергії відповідно до певної вікової групи. Приготовлені страви повинні бути свіжими, належної якості та відповідати встановленим Державним санітарним правилам і нормам. 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. 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 дата його кінцевого строку зберігання. Супроводжувальні документи (товарно-транспортна накладна, якісне посвідчення, сертифікат) необхідно зберігати до кінця реалізації продукту. Учасник-переможець повинен щодня проводити бракераж готових страв за участю медичного працівника закладу чи іншої визначеної керівником закладу відповідальної за проведення бракеражу особою/ами. Учасник-переможець повинен забезпечити дотримання вимог щодо відбору і зберігання добових проб страв. 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). Учасник-переможець несе відповідальність за якість та безпеку готової продукції, яка видається до споживання згідно з нормами чинного законодавства України. Учасник-переможець зобов'язаний організовувати дієтичне харчування для учнів, які цього потребують у тому числі з непереносимістю глютену та лактози. Вимоги до організації харчування дітей з особливими дієтичними потребами, включаючи харчову алергію та непереносимість окремих харчових продуктів або речовин, наведено у додатку 11 до Санітарного регламенту, затвердженого Наказом Міністерства охорони здоров'я України 25.09.2020 року №2205. Для уникнення харчових отруєнь, з метою профілактики захворювань, приготування та реалізації харчової продукції повинні здійснюватися у відповідності до загальних вимог до організації харчування дітей в закладах освіти, наведених у додатку 9 до Санітарного регламенту, затвердженого Наказом Міністерства охорони здоров'я України 25.09.2020 року №2205. Перелік харчових продуктів, які заборонено реалізовувати у шкільних буфетах та у
--	--

торгівельних апаратах, розміщених у закладах загальної середньої освіти, наведено у додатку 10 до даного Санітарного регламенту.

Вимоги до утримання та оснащення приміщень їдальні (харчоблоку), буфету закладу освіти, транспортування, приймання та зберігання харчових продуктів, обробки сировини, виробництва та реалізації продукції повинні відповідати вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та законодавству про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

Згідно з вимогами статті 25 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» оператори ринку харчових продуктів, які провадять діяльність, що не вимагає отримання експлуатаційного дозволу, зобов'язані зареєструвати потужності, які використовуються на будь-якій стадії виробництва та / або обігу харчових продуктів. З метою виконання вимог частин першої та другої статті 22 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» оператори ринку повинні застосовувати системи процедури, що забезпечують доступність такої інформації компетентному органу за його запитами.

Учасник-переможець розраховує ціну послуги відповідно до примірного чотириричного сезонного меню, що також враховує особливі дієтичні потреби здобувачів освіти/дітей (у разі їх наявності), потребу у лікувальному харчуванні (у разі прийняття відповідного рішення засновником закладу) та сезонність (зима, весна (осінь)).

В ціну послуги Учасник-переможець повинен врахувати всі витрати на сплату (відшкодування) комунальних послуг (електроенергії, тепло- і водопостачання, водовідведення, тощо), які будуть використані в харчоблоці (їдальні) закладу освіти, зобов'язаний укласти відповідні договори та своєчасно відшкодовувати спожиті комунальні послуги, в тому числі за спожиту електроенергію, тепло- і водопостачання, водовідведення, тощо відповідно до виставлених Замовником (закладом освіти) рахунків.

Під час надання послуг з приготування їжі Учасник-переможець забезпечує безперешкодний доступ на харчоблок працівникам Замовника, які здійснюють контроль і нагляд, для проведення перевірки відповідності виробництва, зберігання, транспортування, реалізації і використання харчових продуктів.

На вимогу Замовника Учасник-переможець повинен представляти документи про якість та безпечність на усі продукти харчування, які використовуються для надання Послуг.

Під час надання послуг з організації шкільного харчування Учасник-переможець повинен застосовувати заходи із захисту довкілля.

При наданні послуг з організації гарячого харчування учнів пільгових категорій Учасник-переможець повинен керуватися наступними нормативно-правовими актами, зокрема, але не виключно:

- Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
- Закон України «Основи законодавства про охорону здоров'я».
- Закон України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо приведення законодавства України у сфері забезпечення дитячим харчуванням у відповідність з вимогами законодавства Європейського Союзу» №1822-IX від 21.10.2021р.
- Закон України «Про повну загальну середню освіту»;
- Постанова Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (із змінами та доповненнями).
- Постанова Кабінету Міністрів України від 02.02.2011 № 116 «Про затвердження Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість» (із змінами та доповненнями).
- Наказ 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 хворіб».
- Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти, затверджений Наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 № 2205.
- Наказ Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 15.08.2006 № 620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», в тому числі щодо заборони м'яса та яєць водоплаваючої птиці, субпродуктів, що містять синтетичні барвники.
- Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 20.02.2013 № 144 «Про затвердження Державних санітарних норм та правил».
- Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів

	(НАССР). - Закон України № 2042-VIII від 18.05.2017 «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, ветеринарну медицину та благополуччя тварин» (із змінами). - Постанова Кабінет Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку». - Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 446 від 08.08.2019 «Про затвердження форми акту, складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР». - Наказ Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України №2532 від 03.12.2020 «Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти». Чинні нормативні акти, які стосуються предмета закупівлі, що буде надаватися Учасником-переможцем, та які не перелічені вище, також повинні бути враховані при наданні послуг з організації гарячого харчування учнів пільгових категорій *Даний Додаток № 2 повинен бути поданий Учасником у складі тендерної пропозиції у наведеному нижче вигляді без змін та підписаний Учасником. «З умовами надання Послуг ознайомлений, виконання підтверджую» П.І.Б. повністю Учасника (уповноваженої особи), підпис, печатка (у разі наявності) Термін надання послуг – до 31.12.2026 року
Обґрунтування розміру бюджетного призначення	Розмір бюджетного призначення та очікуваної вартості закупівлі, визначений відповідно до потреб Замовника на 2026 рік та кошторисних призначень на 2026 рік
Очікувана вартість предмета закупівлі	1 124 970,00 грн. без ПДВ , в т.ч.: 1 124 970,00 - кошти місцевого бюджету
Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі	Очікувана вартість предмета закупівлі розрахована з урахуванням наступних положень: Граничні вартості безоплатного гарячого харчування (другий прийом їжі) для учнів 1-9,11 класів, з числа дітей, чиї батьки є учасниками бойових дій (на підставі посвідчень встановленого зразка для учасників бойових дій або на підставі довідки за форою згідно з додатком 6 до Порядку, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 20.08.2014 № 413 про безпосередню участь особи у заходах, необхідних для забезпечення оборони України, захисту безпеки населення та інтересів держави у зв'язку із військовою агресією Російської Федерації проти України) та із сімей осіб, визначених статтями.10 та ст.10.1. Закону України «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту», визначені Рішенням 64 сесії Івано-Франківської міської ради від 27.08.2026 р № 178-64 «Про встановлення вартості харчування учнів, які здобувають початкову, базову та профільну середню освіту у закладах загальної середньої освіти комунальної форми власності Івано-Франківської міської ради» та наказом Ліцею №24 Івано-Франківської міської ради від 28.08.2026 року №31 «Про організацію харчування учнів, які здобувають початкову, базову та профільну середню освіту у закладах загальної середньої освіти комунальної форми власності Івано-Франківської міської ради у 2026-2027 навчальному році», та становлять: 60,00 грн на одну особу за один навчальний день - для учнів, які здобувають початкову освіту; 75,00 грн на одну особу за один навчальний день - для учнів, які здобувають базову та профільну середню освіту. Пільгова категорія учнів включає з числа: - дітей, чиї батьки є учасниками бойових дій (на підставі посвідчень встановленого зразка для учасників бойових дій або на підставі довідки за форою згідно з додатком 6 до Порядку, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 20.08.2014 № 413 про безпосередню участь особи у заходах, необхідних для забезпечення оборони України, захисту безпеки населення та інтересів держави у зв'язку із військовою агресією Російської Федерації проти України); - дітей, із числа сімей осіб, визначених статтями.10 та ст.10.1. Закону України «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту».