

**Обґрунтування обсягів, технічних та якісних характеристик, розміру витрат,
очікуваної вартості предмета закупівлі**
(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання
державних коштів» (зі змінами))

Замовник: Вараський ліцей №2 Вараської міської ради.

ЄДРПОУ: 33451143

Категорія замовника: юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади.

Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником:
Послуги з організації гарячого харчування (Аутсорсинг) учнів Вараського ліцею № 2 Вараської міської ради (код ДК 021:2015 – 55320000-9 Послуги з організації харчування)

Вид процедури: Відкриті торги з особливостями.

Підстава та умови використання процедури закупівлі: Закон України «Про публічні закупівлі» (далі - Закон), Постанова КМУ від 12 жовтня 2022р. № 1178 «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 30.12.2022р. № 1495 із змінами (далі - Особливості).

Ідентифікатор закупівлі: UA-2026-08-17-012217-a

Дата оголошення: 17.08.2026

Кількість: 51262 діто/днів (послуг)

Очікувана вартість предмета закупівлі: 3877006.00 грн без ПДВ (згідно пункту 197.1 статті 197 Податкового кодексу України)

Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: Замовником визначено очікувану вартість на підставі проекту рішення Вараської міської ради №311-ПРВ-26-5200 від 17.08.2026 року «Про організацію харчування учнів закладів загальної середньої освіти Вараської МТГ, на 2026 рік», Постанови КМУ №1456 від 20.12.2024 року «Про затвердження Порядку та умов надання субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на забезпечення харчування учнів закладів загальної середньої освіти», комерційної пропозиції та обсягів послуг.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик:

№ з/п	Повна назва закладу освіти в якому надаються послуги	Адреса (місце) надання послуг	Розрахункова кількість діто-днів надання послуг			
			Вікова категорія здобувачів освіти від 6 до 11 років	Вікова категорія здобувачів освіти від 11 до 14 років	Вікова категорія здобувачів освіти від 14 до 18 років	Учні груп подовженого дня (ГПД) вікова категорія від 6 до 9 років
1	Вараський ліцей № 2 Вараської міської ради	34401, Україна, Рівненська область, Вараський р-н., м. Вараш, мікрорайон Будівельників, будинок 56	23309	14710	5909	7334

Послуги з організації харчування учнів надаються по трьом віковим категоріям (6-11, 11-14, 14-18 років), для учнів, які здобувають початкову, базову та профільну середню освіту в закладах загальної середньої освіти, та полягають у забезпеченні одноразовим харчуванням (сніданок) в межах виконання норми споживання основних груп продуктів відповідно до постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» від 24.03.2021 № 305 (Додаток № 9 до норм).

Для здобувачів загальної середньої освіти, зарахованих до груп подовженого дня, послуги з харчування надаються відповідно до встановленого режиму роботи ГПД та кількості учнів, які підлягають харчуванню.

Послуги з організації харчування учнів, а також приготування їжі будуть здійснюватися за аутсорсинговою системою в приміщеннях їдальні та харчоблоку навчального закладу. Ціна послуг має включати в себе витрати на закупівлю харчових продуктів, транспорт, приготування, а також витрати на прибирання та миття посуду, тощо та включати в себе всі податки та збори, обов'язкові платежі.

Послуги з організації харчування учнів проводяться відповідного виділеного бюджетного фінансування, відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 20 грудня 2024 року № 1456 «Про затвердження Порядку та умов надання субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на забезпечення харчуванням учнів закладів загальної середньої освіти», та у порядку, встановленому постановою Кабінету Міністрів України «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» від 02.02.11 р. № 116, та з урахуванням вимог законодавства, яке регулює надання послуг громадського харчування.

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

З метою забезпечення різноманітності харчування, достатнього циклу зміни страв, що пропонуються здобувачам освіти, Учасник послуг зобов'язаний розробити примірні чотири тижневі сезонні меню з урахуванням вимог Постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 та МОЗ щодо організації харчування в закладі освіти.

Меню дозволено використовувати після погодження з територіальним органом Держпродспоживслужби. Без такого погодження дозволено використовувати меню, рекомендоване МОЗ.

Меню-розклад складається на основі примірного чотири тижневого сезонного меню з урахуванням технологічної документації на страви та вироби. Заміна страв та продуктів харчування у меню-розкладі допускається у разі виникнення об'єктивних причин (проблема з постачанням або якістю чи безпечністю окремого харчового продукту) та здійснюється в межах примірного чотири тижневого сезонного меню (зокрема, меню четверга може бути запропоновано в понеділок, відповідно меню понеділка - в четвер).

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

Кількість учнів може змінюватись відповідно до фактичного відвідування.

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

Учасник має врахувати та суворо дотримуватися графіку харчування здобувачів освіти визначеного керівником закладу освіти.

Учасник під час надання послуг повинен передбачити заходи із захисту довкілля, а саме надати гарантійний лист в довільній формі в якому гарантує застосування заходів із захисту довкілля.

Виробничі приміщення (харчоблок) мають бути укомплектовані кваліфікованими кадрами, з обов'язковим проходженням ними медичних оглядів відповідно до норм 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.

Учасник 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 пронумерована, тобто на упаковці (тарі) повинна бути зазначена дата виготовлення, термін зберігання та термін реалізації, назва виробника. Учасник забезпечує належне санітарне утримання виробничих приміщень, обладнання та інвентарю.

Приготування калорійних високоякісних страв повинно здійснюватися з використанням сировини, яка повинна відповідати вимогам чинного законодавства України та з чітким дотриманням термінів реалізації.

Під час надання послуг Учасник забезпечує безперешкодний доступ на харчоблок працівникам Замовника, здійснюючи контроль і нагляд, для проведення перевірки відповідності зберігання, транспортування, реалізації і використання харчових продуктів та/або готових страв та виробів.

З метою проведення щоденного бракеражу харчових продуктів та/або готових страв і виробів, що постачаються у заклад освіти, відповідним наказом керівника закладу освіти створюється бракеражна комісія. Відповідно до п.19 постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 керівник закладу освіти забезпечує своєчасне планування та організацію харчування у закладі, координує роботу бракеражної комісії та визначає склад бракеражної комісії відповідно до чинного законодавства України. Бракеражна комісія діє відповідно до затвердженого положення та норм чинного законодавства України. Інформація про проведений бракераж вноситься до відповідного бракеражного журналу окремо за кожним харчовим продуктом та готовою стравою, що надходять до закладу освіти, у хронологічному порядку. У разі встановлення недоброякісності харчових продуктів та/або готових страв, виявлення нестачі або надлишку харчового продукту та/або готової страви складається акт бракеражу. Недоброякісні харчові продукти та/або готові страви разом з актом бракеражу повертаються виконавцю, про що повідомляється засновнику закладу освіти. У такому разі виконавець повинен забезпечити постачання аналогічних харчових продуктів відповідно до умов договору в односторонній строк. У разі повернення постачальнику готових страв їх заміна повинна бути проведена не пізніше ніж протягом двох годин. (у відповідності до вимог п.24 постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305) та забезпечено дотримання вимог щодо відбору і зберігання добових проб страв. Учасником має забезпечуватися щоденне надання контрольної порції та порції, з якої відбираються проби відповідно до п.30 постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305.

Кількість здобувачів освіти на харчування узгоджується керівником закладу освіти кожного дня.

Для транспортування харчових продуктів з баз та транспортування готової продукції у закладу освіти, повинен використовуватися автотранспорт, що має рішення про державну реєстрацію потужності на транспортування, або лист щодо державної реєстрації потужності на транспортування. Автотранспорт для перевезення харчових продуктів має бути чистим. Щодня, а в разі забруднення транспорту і після кожного перевезення харчових продуктів, він повинен промиватися.

На вимогу закладу освіти Учасник повинен надати документи про якість та безпечність на усі продукти харчування, які використовуються для надання послуги.

Забезпечити належний санітарно-гігієнічний стан їдалень, та не використовувати приміщення для їдалень в інших цілях, забезпечити в необхідній кількості дезінфікуючими засобами та створити запас миючих та дезінфікуючих засобів згідно з вимогами чинного законодавства.

Учасник (виконавець) повинен використовувати наступні документи та враховувати законодавчі акти:

1. Закон України «Про дитяче харчування»;
2. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;
3. 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»;
4. 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».
5. Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти, затверджений Наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 № 2205;
6. 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;
7. Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 20.02.2013 № 144 «Про затвердження Державних санітарних норм та правил»;
8. 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 хвороб».

Учасник (виконавець) несе відповідальність за якість та безпеку готової продукції, яка видається до споживання згідно норм чинного законодавства України.

*Якщо у цій специфікації містяться посилання на стандартні характеристики, технічні регламенти та умови, вимоги, умовні позначення та термінологію, пов'язані з товарами, роботами чи послугами, що закупаються, передбачені існуючими міжнародними, європейськими стандартами, іншими спільними технічними європейськими нормами, іншими технічними еталонними системами, визнаними європейськими органами зі стандартизації або національними стандартами, нормами та правилами. Після кожного такого посилання слід вважати наявний вираз «або еквівалент».

Якщо ця технічна специфікація містить посилання на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб'єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва, таке посилання є необхідним та обґрунтованим. Після кожного такого посилання слід вважати наявний вираз «або еквівалент».

Кінцевий строк виконання робіт – 31.12.2026 р.