

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 № 1 Охтирської міської ради Сумської області; вул. Перемоги, 2, м. Охтирка, Сумська область, 42700; код за ЄДРПОУ – 22977103.

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 харчування учнів 1-4 класів, учнів 5-11 класів, учнів групи подовженого дня (аутсорсинг), ДК 021:2015:55320000-9-Послуги з організації харчування.

3. Вид процедури: Відкриті торги з особливостями.

4. 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 послуги з організації харчування учнів з дотримання вимог законодавства.

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

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, їжі здійснюється на базі харчоблоку закладу освіти. Їжа готується лише з безпечних і якісних продуктів харчування і продовольчої сировини у необхідній кількості, дотримуватись умов і термінів їх зберігання, технології виготовлення страв, правил особистої гігієни працівників харчоблоків, виконувати норми харчування.

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.

Обсяг послуг на один день визначається представником Виконавця за погодженням представника освітнього закладу відповідно до кількості фактично присутніх у закладі дітей у цей день (кількість дітей, які фактично отримали харчування) шляхом надання заявок Виконавцю. Подання заявок здійснюється завчасно з відведенням достатнього строку для приготування їжі.

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:

- забезпечувати температуру зберігання продуктів харчування, 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, 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.

5. Обґрунтування розміру бюджетного призначення: розмір бюджетного призначення відповідно до кошторису на 2026 рік.

Відповідно до частини третьої статті 56 Закону України «Про освіту», Закону України «Про повну загальну середню освіту», постанов Кабінету Міністрів України від 02 лютого 2011 року № 116 «Про затвердження Порядку надання послуг з харчування дітей у закладах дошкільної освіти, учнів у закладах загальної середньої освіти та профільної (професійно-технічної) освіти, операції з надання яких звільняються від обкладання податком на додану вартість», від 20 грудня 2024 р. № 1456 «Про затвердження Порядку та умов надання субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на забезпечення харчуванням учнів закладів загальної середньої освіти» (зі змінами), від 01 липня 2026 року № 869 «Деякі питання надання субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на забезпечення харчуванням учнів

закладів загальної середньої освіти у 2026 році», від 27 липня 2026 року № 968 «Деякі питання надання субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на покращення гарячого харчування та фінансування харчування учнів на покращення гарячого харчування та фінансування харчування учнів початкових класів закладів загальної середньої освіти за спеціальним фондом», керуючись частиною шостою статті 59 Закону України «Про місцеве самоврядування в Україні», виконавчий комітет Охтирської міської ради рішенням «Про розмір плати за харчування у закладах загальної середньої освіти Охтирської міської територіальної громади» від 19.08.2026р. № 193 **вирішив:**

1. Установити з 1 вересня 2026 року, в межах затверджених норм, розмір плати за харчування у закладах загальної середньої освіти:

1) учням 1-4 класів - 100,00 грн, в тому числі:

- за рахунок коштів місцевого бюджету, що становить – 50,00 грн;
- за рахунок субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на оплату вартості продуктів харчування (сировини) у межах граничних нормативів надавачами послуг з харчування (кейтеринг або аутсорсинг), що становить 50,00 грн, з них:
- 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 учням закладів загальної середньої освіти, що становить 35,00 грн;

2) учням 5-11 класів закладів загальної середньої освіти 100,00 грн, в тому числі:

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

3) дітям у групі подовженого дня закладів загальної середньої освіти 60,00 грн за рахунок батьківської плати.

6. Очікувана вартість предмета закупівлі: 3 595 800,00 грн (три мільйони п'ятсот дев'яносто п'ять тисяч вісімсот гривень 00 коп.) без ПДВ.

7. Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:

Розрахунок очікуваної вартості предмета закупівлі було проведено з урахуванням рекомендацій Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженої наказом Мінекономіки 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 19.08.2026 р. № 193, яким встановлено граничну вартість одноразового гарячого харчування на одну особу на 2026 рік.

Детальна інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі та технічна специфікація до предмета закупівлі наведена в Додатку № 4 до тендерної документації за ідентифікатором закупівлі: UA-2026-08-26-013994-a.