

Обґрунтування технічних та якісних характеристик закупівлі послуг з організації гарячого харчування учнів пільгових категорій Хриплинської гімназії, очікуваної вартості предмета закупівлі

(оприлюднюється на виконання Постанови Кабінету Міністрів України від 11 жовтня 2016 року №710 «Про ефективне використання коштів» (зі змінами))

1. Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань, його категорія:

1.1. найменування замовника: **Департамент освіти та науки Івано-Франківської міської ради.**

1.2. місцезнаходження замовника: **м. Івано-Франківськ, вул. Кардинала Любомира Гузара, 15, 76019.**

1.3. ідентифікаційний код замовника: **40312499.**

1.4. категорія замовника: **Орган місцевого самоврядування.**

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 й частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): код ДК 021:2015 – 55320000-9 Послуги з організації харчування (Послуги з організації гарячого харчування учнів пільгових категорій Хриплинської гімназії Івано-Франківської міської ради (аутсорсинг)).

3. Вид та ідентифікатор процедури закупівлі:

3.1. вид предмета закупівлі: **відкриті торги (з особливостями).**

3.2. ідентифікатор закупівлі: **UA-2026-08-31-005443-а.**

4. Мета проведення закупівлі: потреба у проведенні даної закупівлі зумовлена необхідністю забезпечення гарячим шкільним харчуванням учнів пільгових категорій Хриплинської гімназії Івано-Франківської міської ради у вересні-грудні 2026 року. Придбання даних послуг дозволить забезпечити повноцінний розвиток дитячого організму та дотриматися виконання норм харчування.

Пільгова категорія учнів включає з числа:

- дітей, чий 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»;

- дітей, які відвідують групу продовженого дня та за рішенням педагогічної ради звільнені від оплати за гаряче харчування (у відсотках від чисельності групи за списком: 10% - у повному обсязі, 15% - на 50 відсотків вартості).

5. Період надання послуг: до 31.12.2026 року

6. Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: **167 500,00 грн без ПДВ** (Сто шістьдесят сім тисяч п'ятсот гривень 00 копійок без ПДВ) *(відповідно до постанови КМУ від 02.02.2011 року № 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 обкладання податком на додану вартість»).*

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі здійснено на підставі Рішення 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 наказу Департаменту освіти та науки Івано-Франківської міської ради від 27.08.2026 року №417 «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».

При цьому розрахунок очікуваної вартості закупівлі проводився виходячи із кількості учнів пільгової категорії станом на серпень 2026 року, граничних вартостей харчування на одну особу на один навчальний день, визначених рішенням № 178-64 від 27.08.2026 та кількості робочих днів (днів харчування) у вересні-грудні 2026 року - 67 днів харчування.

До ціни послуг з організації гарячого харчування учнів пільгових категорій включаються всі визначені законодавством податки та збори. Відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 02.02.2011р. № 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» вартість послуг з організації гарячого харчування учнів не включає в себе суму ПДВ.

7. Нормативно-правове регулювання. Дана закупівля послуг з організації гарячого харчування учнів пільгових категорій регулюється Законом України «Про освіту»; Законом України «Про основні принципи та вимоги безпечності та якості харчових продуктів»; розпорядженнями Кабінету Міністрів від 5 серпня 2020 р. № 1008-р «Про затвердження плану заходів з реформування системи шкільного харчування», від 27.10.2023 №990-р «Про схвалення Стратегії реформування системи шкільного харчування на період до 2027 року та затвердження операційного плану заходів з реалізації у 2023-2024 роках»; Порядком організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженим постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 р. №305 зі змінами; Санітарним регламентом для закладів загальної середньої освіти, затвердженим наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 р. № 2205; Гігієнічними вимогами до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти, затвердженими наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України, зареєстрованими в Міністерстві юстиції України 22 грудня 2020 року № 1275/35558; постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 року № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (із змінами); постановою Кабінету Міністрів України від 02.02.2011 року № 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); 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»; наказом Департаменту освіти та науки Івано-Франківської міської ради від 27.08.2026 року №417 «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».

8. Обґрунтування якісних характеристик. Послуги з організації гарячого харчування учнів пільгових категорій надаються в приміщенні їдальні Хриплинської гімназії, з використанням власного обладнання та обладнання ліцею, в тому числі технологічного обладнання, підсобних приміщень та буфету закладу. Організація харчування здійснюється безпосередньо в приміщенні ліцею, підвіз готових страв і їх розігрівання не дозволяється.

Організація гарячого харчування учнів відбувається за моделлю «Базова кухня» - де уся їжа готується безпосередньо на харчоблоці на території навчального закладу і подається учням одразу після приготування.

Учасник-переможець повинен забезпечити збереження обладнання (якщо таке буде надано учаснику-переможцю), яке належить навчальному закладу та в разі необхідності здійснювати його ремонт за власні кошти.

Організація гарячого харчування учнів пільгових категорій проводиться щоденно - другий прийом їжі (обіди), 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 інвентарю, 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 та обідніх зон, 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). Персонал учасника-переможця, який займається закупівлею продуктів, приготуванням та роздачею їжі, повинен мати санітарний допуск до роботи.

Продуктами харчування учасник-переможець забезпечується самостійно. Продукти харчування повинні бути вітчизняного виробництва, належної якості, без вмісту токсичних речовин та генетично модифікованих організмів, мати всі необхідні дозвільні документи. 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 дата його кінцевого строку зберігання. Супроводжувальні документи (товарно-транспортна накладна, якісне посвідчення, сертифікат якості, тощо) необхідно зберігати до кінця реалізації продукту.

Учасник-переможець, який надає послуги з організації гарячого харчування зобов'язаний забезпечити учнів пільгової категорій безпечною, якісною, збалансованою, повноцінною та корисною їжею з дотриманням норм харчування, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 року № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами). Приготовлені страви повинні бути свіжими, належної якості та відповідати встановленим Державним санітарним правилам і нормам.

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 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.

Учасник-переможець несе відповідальність за якість та безпеку готової продукції, яка видається до споживання згідно з нормами чинного законодавства України.

Для уникнення харчових отруєнь, з метою профілактики захворювань, приготування та реалізації харчової продукції повинно здійснюватися у відповідності до загальних вимог до організації харчування дітей в закладах освіти, наведених у додатку 9 до Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України 25.09.2020 року № 2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти» (із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства охорони здоров'я № 1984 від 20.09.2021р. «Про затвердження Змін до Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти» (далі по тексту - Санітарний регламент).

Перелік харчових продуктів, які заборонено реалізовувати у шкільних буфетах та у торговельних апаратах, розміщених у закладах освіти, наведено у додатку 10 до даного Санітарного регламенту.

Харчування учнів пільгових категорій повинно повністю відповідати фізіологічній потребі дитячого організму у поживних речовинах та енергії відповідно до певної вікової групи.

Харчування учнів здійснюється учасником-переможцем відповідно до щоденних меню. Складання щоденних меню здійснюється на підставі примірного чотиритижневого сезонного меню, розробленого на підставі норм харчування у закладах освіти, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами), з урахуванням Наказу Міністерства освіти і науки України від 03.09.2017 року №1073 «Про затвердження норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії», Наказу Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 15.08.2006 року № 620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», Наказу Міністерства охорони здоров'я України 25.09.2020 року № 2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти» (із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства охорони здоров'я №1984 від 20.09.2021р. «Про затвердження Змін до Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти»), Закону України «Про дитяче харчування» від 14.09.2006р. № 142-V (із змінами). Примірне чотиритижнє сезонне меню повинно бути погоджено з територіальним органом Держпродспоживслужби.

Вимоги до утримання та оснащення приміщень їдальні (харчоблоку), буфету Ліцею №22, 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» (в редакції Закону від 22.07.2014 року № 16002-VII (із змінами)) та законодавства 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

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

9. Підстава та умови використання процедури закупівлі:

Закону України «Про публічні закупівлі» від 25.12.2015р. № 922-VIII (із змінами та доповненнями), 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 12.10.2022р. № 1178 (із змінами та доповненнями).

Предмет закупівлі ДК 021:2015 -55320000-9 Послуги з організації харчування (Послуги організації харчування учнів пільгових категорій Хриплинської гімназії Івано-Франківської міської ради (аутсорсинг).

