

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Директором Микитинецького ліцею

Івано-Франківської міської ради

Роман ХРОМЕЙ

2026р.



ОБГРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик закупівлі послуг з організації харчування учнів 1-4 класів Ліцею №1 Івано-Франківської міської ради (аутсорсинг) ДК 021:2015(CPV) - 55320000-9 - Послуги з організації харчування, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі.

Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб: Микитинецький ліцей Івано-Франківської міської ради; код ЄДРПОУ 24684090.

Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним Послуги з організації гарячого харчування пільгових категорій Микитинецький ліцей Івано-Франківської міської ради (аутсорсинг)

ДК 021:2015 -55320000-9 «Послуги з організації харчування»

Вид процедури закупівлі: відкриті торги з Особливостями*

Період надання послуг: до 31.12.2026 року

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 2235120,00 грн. без ПДВ (Два мільйони двісті тридцять п'ять тисяч сто двадцять гривень 00 копійок) без ПДВ) (відповідно до постанови К.МУ від 02.02.2011 року № 116 «Про затвердження Порядку надання послуг ч харчування дітей у дотикальних, 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 сесії Івано-Франківської міської ради від 27.08.2026 №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 », Наказу Департаменту освіти та науки Івано-Франківської міської ради від 27.08.2026 №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», Наказу Микитинецького ліцею Івано-Франківської міської ради від 28.08.2026 №69 «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 проводився, виходячи із кількості учнів пільгових категорій, вартості харчування учнів (затверджених рішенням Івано-Франківської міської ради від 27.08.2026 р. та кількості робочих днів у році. До ціни послуг з організації гарячого харчування 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 (кейтерингових послуг) не включає в себе суму ПДВ.

- Нормативно-правове регулювання. Керуючись статтями 26, 56 Закону України «Про освіту», статтею 20 Закону України «Про повну загальну середню освіту», Законами України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», «Про основні принципи та вимоги безпечності та якості харчових продуктів», постановами Кабінету Міністрів України від 02.02.2011 року № 116 «Про затвердження Порядку надання послуг з харчування дітей у закладах дошкільної освіти, учнів у закладах загальної середньої та професійної (професійно-технічної) освіти, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість» (зі змінами), 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» (зі змінами), від 24.03.2021 року № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами від 24.06.2026 № 809), Постанова Кабінету Міністрів України 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», Постанова Кабінету Міністрів України від 24 червня 2026 року № 809 «Про внесення змін до Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», Санітарним регламентом для закладів загальної середньої освіти, затвердженим наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 року № 2205 (зі змінами), листами Міністерства освіти і науки України від 17.06.2026 № 1/13114-26 «Про спільні рекомендації МОІ, МОЗ та Держпродспожислужби щодо організації гарячого харчування в пристосованих приміщеннях закладів загальної середньої освіти», від 01.07.2026 року № 1/14217 «Про організацію харчування учнів» щодо внесення ЗЗСО в АІКОМ-2 інформації про забезпечення харчуванням учнів 1-11 (12) класів з 01.09.2026 року, від 10.07.2026 № 1/15031-26 «Про надання роз'яснень щодо розрахунку та використання субвенцій на забезпечення харчуванням учнів закладів загальної середньої освіти», Міністерства охорони здоров'я України від 17.06.2026 року № 02.2.0/33551/2-26 «Рекомендації для закладів загальної середньої освіти з організації харчування у пристосованих приміщеннях», рішеннями Івано-Франківської міської ради від 15.12.2023 року № 225-39 «Про затвердження Комплексної програми реалізації Стратегії реформування системи харчування у закладах освіти Івано-Франківської міської ради на 2024 - 2027 роки», від 27.08.2026 року № 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 іншими чинними нормативно-правовими актами, що регулюють організацію харчування у закладах освіти-

Обґрунтування якісних характеристик. Послуга з організації гарячого харчування учнів надається в приміщенні їдальні даного навчального закладу, з використанням власного обладнання та обладнання цього закладу, в тому числі технологічного обладнання, підсобних приміщень та буфету закладу. Організація харчування здійснюється безпосередньо в приміщенні навчального закладу, підвіз готових страв і їх розігрівання не дозволяється.

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

Персонал учасника-переможця, який займається закупівлею продуктів, приготуванням та роздачею їжі, повинен мати санітарний допуск до роботи.

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). Продуктами харчування учасники забезпечуються самостійно. Продукти 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) необхідно зберігати до кінця реалізації продукту.

Учасники, які надають послуги з організації гарячого харчування зобов'язані забезпечити учнів 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.

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 тексті - 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.

У закладі освіти повинні бути організовані умови для забезпечення харчування учнів з особливими дієтичними потребами, 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.

Організація гарячого харчування учнів проводиться щоденно під час навчального періоду.

Харчування учнів здійснюється учасником відповідно до щоденних меню. Складання щоденних меню здійснюється на підставі примірних чотиритижневих сезонних меню, розроблених 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 чотиритижневе сезонне меню повинно бути погоджено з територіальним органом Держпродспоживслужби.

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» (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 продуктів.

Підстава та умови використання процедури закупівлі:

Закон України "Про публічні закупівлі" (далі Закон) та Постанови 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" зі змінами від 30.12.2022р. № 1495 (далі — Особливості). Терміни, які використовуються в цій документації, вживаються у значенні, наведеному в Законі та з урахуванням Особливостей.

Уповноважена особа з питань організації
та проведенні процедур закупівель
вчитель інформатики Микитинецького ліцею



Олег ГОЛУБЧАК