

ОБҐРУНТУВАННЯ

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

Відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 11 жовтня 2016 року № 710 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами)

1. Інформація про замовника

Найменування замовника: **Ізмаїльська гімназія № 10 з початковою школою Ізмаїльського району Одеської області.**

Код за ЄДРПОУ: 19044307.

Місцезнаходження: 68600, Україна, Одеська область, Ізмаїльський район, м. Ізмаїл, вул. Франка Івана, буд. 17.

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

2. Інформація про закупівлю

Ідентифікатор закупівлі: UA-2026-08-14-006446-a

Ідентифікатор річного плану: UA-P-2026-08-14-004013-a

Вид процедури закупівлі: відкриті торги з особливостями.

Назва предмета закупівлі: Послуги з забезпечення харчуванням учнів 1-9 класів (55520000-1 - Кейтерингові послуги за ДК 021:2015 Єдиного закупівельного словника)

Вид предмета закупівлі: послуги.

Кількість: 1 послуга.

Місце надання послуг: 68600, Україна, Одеська область, Ізмаїльський район, м. Ізмаїл, вул. Франка Івана, буд. 17.

Строк надання послуг: до 23 жовтня 2026 року.

3. Нормативно-правові підстави

Планування та проведення закупівлі здійснюється відповідно до:

- 1) Закону України «Про публічні закупівлі» від 25.12.2015 № 922-VIII;
- 2) постанови Кабінету Міністрів України від 12.10.2022 № 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»;
- 3) Бюджетного кодексу України;
- 4) постанови Кабінету Міністрів України від 11.10.2016 № 710 «Про ефективне використання державних коштів»;
- 5) Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженої наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275;

4. Обґрунтування потреби в закупівлі

Необхідність проведення закупівлі обумовлена потребою у забезпеченні харчування учнів 1-9 класів Ізмаїльської гімназії № 10 з початковою школою Ізмаїльського району Одеської області на виконання Постанови Кабінету Міністрів України від 1 липня 2026 р. № 869 «Деякі питання надання субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на забезпечення харчуванням учнів закладів загальної середньої освіти у 2026 році» та Рішення виконавчого комітету Ізмаїльської міської ради Ізмаїльського району Одеської області від 07 серпня 2026 року № 795 «Про організацію безоплатного харчування учнів 1-11 класів комунальних закладів загальної середньої освіти у 2026/2027 навчальному році».

5. Обґрунтування технічних та якісних характеристик

Технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі визначено відповідно до фактичної потреби замовника

Технічні характеристики предмета закупівлі:

Найменування предмета закупівлі (послуги)	Кількість днів	Кількість учнів	Кількість порцій	Строк надання послуг
Послуги із забезпечення гарячим харчуванням учнів 1-4 класів	38	347	13 186	до 23 жовтня 2026 року (включно)
Послуги із забезпечення гарячим харчуванням учнів 5-9 класів	38	489	18 582	до 23 жовтня 2026 року (включно)
ВСЬОГО	38	836	31 768	до 23 жовтня 2026 року (включно)

Якісні характеристики предмета закупівлі:

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

1) Закон України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”;

2) Закон України “Про інформацію для споживачів щодо 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 МОЗ від 25.09.2020 № 2205, зареєстрований у Мін’юсті 10.11.2020 за № 1111/35394;

6) наказ МОН та МОЗ від 15.08.2006 № 620/563 “Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах”;

7) наказ МОЗ від 20.02.2013 № 144 “Про затвердження Державних санітарних норм та правил “Гігієнічні вимоги до улаштування, утримання і режиму спеціальних загальноосвітніх шкіл (шкіл-інтернатів) для дітей, які потребують корекції фізичного та (або) розумового розвитку, та навчально-реабілітаційних центрів”, зареєстрований у Мін’юсті 14.03.2013 за № 410/22942;

8) наказ МОЗ 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”, зареєстрований у Мін’юсті 08.08.2002 за № 639/6927;

9) наказ Мінекономіки від 03.12.2020 № 2532 “Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти”, зареєстрований у Мін’юсті 22.12.2020 за № 1275/35558;

10) наказ Мінагрополітики від 20.10.2022 № 813 “Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження”, зареєстрований у Мін’юсті 15.11.2022 за № 1409/38745. Учасник несе відповідальність за якість та безпечність готової продукції, яка видається до споживання згідно із законодавством України

Харчування здобувачів освіти / дітей повинно повністю відповідати фізіологічній потребі дитячого організму в поживних речовинах та енергії відповідно до статеві-вікових особливостей, а також вимогам санітарного законодавства та нормам харчування, визначеним постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305.

Учасник розраховує ціну послуги відповідно до примірного чотиритижневого сезонного меню для різних вікових груп, що також ураховують особливі дієтичні потреби здобувачів освіти / дітей (у разі їх наявності), потребу в лікувальному харчуванні (у разі

прийняття відповідного рішення засновником закладу освіти) та сезонність (осінь, зима, весна, літо). Кількість учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування.

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

Учасник повинен урахувати та суворо дотримуватися графіка харчування здобувачів освіти / дітей, визначеного керівником закладу освіти. 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 кейтерингових послуг, а також умов і строків зберігання та реалізації продуктів, що швидко псуються. Харчові продукти, які використовуються під час надання кейтерингових 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, що повинна відповідати вимогам законодавства України та з чітким дотриманням термінів реалізації з використанням власної матеріально-технічної бази учасника, готові страви та вироби повинні доставлятися безпосередньо до місця надання послуг (закладу освіти) згідно з договором про закупівлю.

Під час надання послуг учасник забезпечує безперешкодний доступ на харчоблок працівникам замовника, що здійснюють 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 утворюється бракеражна комісія. Відповідно до пункту 19 Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305, керівник закладу освіти забезпечує своєчасне планування та організацію харчування у закладі, координує роботу бракеражної комісії та визначає склад бракеражної комісії відповідно до законодавства України. Бракеражна комісія діє відповідно до затвердженого положення та норм 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 постачальнику, про що повідомляється засновнику (засновникам) відповідного закладу освіти. У такому разі постачальник повинен забезпечити постачання аналогічних харчових продуктів відповідно до умов договору в одnodенний строк. У разі повернення постачальнику готових страв їх заміна повинна бути проведена не пізніше ніж протягом двох годин (відповідно до вимог пункту 24 Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305) та забезпечено дотримання вимог щодо відбору і зберігання добових проб страв. Учасником повинно забезпечуватися щоденне надання контрольної порції та порції, з якої відбираються проби відповідно до пункту 30 Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305.

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

Для транспортування харчових продуктів та/або готової продукції в заклади освіти транспорт повинен відповідати гігієнічним вимогам до транспортних засобів, що використовуються для перевезення харчових продуктів та/або готової продукції, вимогам щодо сумісності та іншим вимогам, установленим для перевезення харчових продуктів / готової продукції, а також, в разі наявності нормативних вимог, транспортування харчових продуктів / готової продукції повинно відбуватися з дотриманням вимог щодо температурного режиму.

Транспорт для перевезення харчових продуктів повинен бути чистим. Щодня, а в разі забруднення і після кожного перевезення харчових продуктів, транспорт повинен обмиватися.

Перевезення готових страв повинно здійснюватися в герметичній упаковці та/або іншій тарі. Упаковка (контейнер, термовідро, термобокс, термоконтейнер) та/або інша тара, у тому числі зворотна тара, які є багаторазовими, повинні відповідати таким вимогам:

- 1) бути виготовленими з гладких, нетоксичних матеріалів, придатних до миття;
- 2) утримуватись у непошкодженому стані;
- 3) бути стійкими до дії мийних та дезінфекційних засобів.

Після кожного використання упаковка (контейнер, термовідро, термобокс, термоконтейнер) та/або інша тара, у тому числі зворотна тара, які є багаторазовими, повинні митися, просушуватися та в разі потреби дезінфікуватися. Харчові продукти перевозяться з дотриманням вимог щодо температурного режиму, який унеможливує розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, та із забезпеченням такого розділення харчових продуктів, що унеможливує їх забруднення.

Учасник (виконавець) повинен забезпечити належний санітарно-гігієнічний стан їдалень, та не використовувати приміщення їдалень в інших цілях.

Учасник (виконавець) повинен створити запас мийних та сучасних дезінфікуючих засобів згідно з вимогами законодавства.

6. Обґрунтування розміру бюджетного призначення та очікуваної вартості

Розмір бюджетного призначення визначено відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 1 липня 2026 р. № 869 «Деякі питання надання субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на забезпечення харчуванням учнів закладів загальної середньої освіти у 2026 році» та Рішення виконавчого комітету Ізмаїльської міської ради Ізмаїльського району Одеської області від 07 серпня 2026 року № 795 «Про організацію безоплатного харчування учнів 1-11 класів комунальних закладів загальної середньої освіти у 2026/2027 навчальному році».

Відповідно до підпункту «г» підпункту 197.1.7 пункту 197.1 статті 197 Податкового Кодексу України від оподаткування (ПДВ) звільнені операції з постачання послуг з харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах.

Розмір бюджетного призначення: **2 952 030 грн. (без ПДВ).**

Джерело фінансування: місцевий бюджет:

- КПК 0611702 «Забезпечення харчуванням учнів початкових класів закладів загальної середньої освіти за рахунок субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам» - **1 576 430** грн.;

- КПК 0611700 «Виконання заходів за рахунок субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на покращення якості гарячого харчування та фінансування харчування учнів початкових класів закладів загальної середньої освіти» - **197 790** грн.;

- КПК 0611021 «Надання загальної середньої освіти закладами загальної середньої освіти за рахунок коштів місцевого бюджету» - **1 177 810** грн.;

14.08.2026 року