

ВАРАСЬКИЙ ЛІЦЕЙ №3 ВАРАСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

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

(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

Закупівля здійснюється відповідно до норм постанови КМУ від 12.10.2022р. № 1178

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): Послуги з організації гарячого харчування (аутсорсинг) учнів Вараського ліцею №3 Вараської міської ради (код ДК 021:2015 – 55320000-9 Послуги з організації харчування)Замовник: Вараський ліцей №3 Вараської міської ради

Код ЄДРПОУ: 33351471

Ідентифікатор закупівлі: UA-2026-08-17-012192-a

Вид процедури: Відкриті торги (з особливостями)

Посилання на закупівлю: <https://prozorro.gov.ua/uk/tender/UA-2026-08-17-012192-a>

Дата оголошення закупівлі: 17.08.2026 р.

Мета проведення закупівлі: Для забезпечення гарячого харчування учнів 1-11 класів Вараського ліцею №3 Вараської міської ради

Розмір бюджетного призначення: фінансування закупівлі здійснюється за рахунок коштів місцевого бюджету (ТПКВКМБ: 1702 – Забезпечення харчуванням учнів закладів загальної середньої освіти за рахунок субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам; ТПКВКМБ: 1021: Надання загальної середньої освіти закладами загальної середньої освіти за рахунок коштів місцевого бюджету), відповідно до затвердженого кошторису на 2026 рік.

Кількість та місце поставки товарів або обсяг і місце виконання робіт чи надання послуг:

- Кількість товарів, обсяг робіт або послуг: 50426 діто/дні (послуг)

- Місце поставки товарів, виконання робіт чи надання послуг: Рівненська область, Вараський район, місто Вараш,

Очікувана вартість предмета закупівлі: 3928036,00 грн без ПДВ (Операція звільнена від оподаткування згідно підпункту 197.1.5. пункту 197.1. статті 197 ПКУ.)

Строк поставки товарів, виконання робіт, надання послуг: до 31.12.2026 року.

Кінцевий строк подання тендерних пропозицій: 25.08.2026р. о 00:00

Умови оплати:

Подія	Опис	Тип оплати	Період, (днів)	Тип днів	Розмір оплати, (%)
надання послуг	на підставі підписаного Акту приймання-передачі наданих послуг	Післяплата	7	Робочі	100

Мова (мови), якою (якими) повинні готуватися тендерні пропозиції: українська

Розмір забезпечення тендерних пропозицій (якщо замовник вимагає його надати): не вимагається

Дата та час розкриття тендерних пропозицій, якщо оголошення про проведення відкритих торгів оприлюднюється відповідно до частини третьої статті 10 цього Закону: **відповідно до пункту 25 Особливостей**

положення частини третьої статті 10 Закону до відкритих торгів, оголошених замовником згідно з Особливостями, не застосовується.

Розмір мінімального кроку пониження ціни під час електронного аукціону у межах від 0,5 відсотка до 3 відсотків очікуваної вартості закупівлі або в грошових одиницях: 0,5 %

Математична формула для розрахунку приведеної ціни (у разі її застосування):

$PP = P / (1 / PV)$, де:

PP – приведена ціна;

P – ціна;

PV – питома вага критерію “ціна”.

До розгляду приймається / не приймається тендерна пропозиція, ціна якої є вищою ніж очікувана вартість предмета закупівлі, визначена замовником в оголошенні про проведення відкритих торгів: **не приймається**

Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі - технічні вимоги до предмета закупівлі)

Послуги надаються із врахуванням нормативно-правових актів:

№ з/п	Найменування	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	Вікова категорія здобувачів освіти групи подовженого дня від 6 до 7 (8) років
1	Послуги з організації гарячого харчування (аутсорсинг)	18499	19388	9056	3483

Послуги з організації гарячого 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, обід) 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).

Відповідно до Постанови КМУ 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), Рішення виконавчого комітету Вараської міської ради від 09.01.2026 р. №4-РВ-26 «Про організацію харчування учнів закладів загальної середньої освіти Вараської міської територіальної громади на 2026 рік»:

- Організувати з 1 вересня 2026 року безоплатне гаряче харчування (сніданок, обід) для всіх учнів 1-11 класів закладів загальної середньої освіти Вараської міської територіальної громади, які здобувають освіту в очній, з урахуванням спроможності органів місцевого самоврядування забезпечити таке харчування, за рахунок коштів субвенції з державного бюджету
- Організувати гаряче харчування (обід) для учнів 1-2 класів груп подовженого дня та встановити батьківську плату у розмірі 100 відсотків від вартості харчування. Звільнити від плати за гаряче харчування (у відсотках чисельності групи за списком): 15 % складу групи- в повному обсязі та 25%-на половину вартості.

Послуги з організації гарячого 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 гарячого 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 статеві-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 чотиритижневі 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 чотиритижневого 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 чотиритижневого сезонного меню (зокрема, меню четверга може бути запропоновано в понеділок, відповідно меню понеділка - в четвер).

Учасник розраховує ціну послуги відповідно до примірного чотиритижневого 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 гарячого 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 так/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 одинденний 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 заклади 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 закуповуються, 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».

III. Документи, які підтверджують відповідність тендерної пропозиції Учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, установленим Замовником

1. Довідка в довільній формі про те, що Учасник погоджується з усіма необхідними технічними, якісними, кількісними та іншими характеристиками предмета закупівлі зазначеними в технічній специфікації;
2. Гарантійний лист в довільній формі в якому Учасник гарантує застосування заходів із захисту довкілля.
3. Затверджене учасником примірне чотиритижневе сезонне меню на осінній та зимовий період 2026 року для організації одноразового п'ятиденного харчування (сніданки) учнів закладів загальної середньої освіти Вараського району Рівненської області та погоджене Вараським районним управлінням ГУ Держпродспожислужби в Рівненській області.
4. Сертифікат на систему управління безпечністю харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), сертифікат на систему управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT), ДСТУ EN ISO 9001:2018, сертифікат на систему екологічного управління ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015, IDT), сертифікат на систему управління щодо протидії корупції ДСТУ ISO 37001:2018 (ISO 37001:2016, IDT), сертифікат на систему управління охороною здоров'я та безпекою праці ДСТУ ISO 45001:2019 (ISO 45001:2018, IDT). Сертифікати повинні бути видані органами з оцінки відповідності, компетентність яких підтверджена шляхом акредитації або іншим способом, визначеним законодавством – учасник разом із сертифікатами надає атестат про акредитацію органу з оцінки відповідності, який видав відповідні сертифікати, а також документ, яким підтверджується його компетентність у цій сфері – перелік сфер акредитації органу з оцінки відповідності.
5. Звіт за результатами технічного нагляду за сертифікованою інтегрованою системою управління якістю, безпечністю харчових продуктів, екологічного управління, системою управління щодо протидії корупції, системою управління охороною здоров'я та безпекою праці за період не раніше 2025 року
6. Сканований оригінал акту, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти на виробниче приміщення за видом господарської діяльності (згідно КВЕД) 10.85 Виробництво готової їжі та страв, виданий на ім'я Учасника в поточному році, без виявлених порушень.
7. Сканований оригінал акту, складеного на ім'я Учасника у поточному році, за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР на виробниче приміщення за видом господарської діяльності (згідно КВЕД) 10.85 Виробництво готової їжі та страв, без виявлених порушень.
8. Сканований оригінал акту, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти за місцем розташування складського приміщення, вказаного в довідці, виданий на ім'я Учасника в поточному році за видом господарської діяльності (згідно КВЕД): 52.10 складське господарство, без виявлених порушень.
9. Сканований оригінал акту, за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР на складське приміщення, вказане в довідці, виданий на ім'я Учасника в поточному році та за видом господарської діяльності (згідно КВЕД): 52.10 складське господарство, без виявлених порушень.
8. Акт обстеження приміщення (з обов'язковим описом його технічного стану), де здійснюватиметься приготування/надання послуг харчування учнів закладу освіти, стосовно якого здійснюється дана закупівля, складений Учасником та засвідчений підписами уповноважених осіб Замовника та Учасника у період прийому пропозицій даною закупівлею.
9. Довідка в довільній формі з інформацією про державну реєстрацію на ім'я Учасника потужності виробничого приміщення для приготування страв з використанням якого буде здійснюватись надання послуг.
10. Скан-копія експлуатаційного дозволу, який виданий Учаснику як оператору ринку, що провадить діяльність зі зберігання харчових продуктів на складі. Потужність згідно експлуатаційного дозволу має бути за місцем розташування в Рівненській області.