

Обґрунтування

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

- «Послуги з організації гарячого харчування учнів»,

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

Найменування замовника : Тернопільська загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів №4 ТМР ТО

Місце знаходження: Україна, 46001, Тернопільська область, м. Тернопіль. вул.. М.Грушевського .2

Код ЄДРПОУ: 14040061

Назва предмету закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником:

«Послуги з організації гарячого харчування учнів»

Код ДК 021:2015:55510000-8: Послуги їдалень

Дата оголошення: 09 жовтня 2026 року;

Процедура закупівлі: відкриті торги з особливостями;

Ідентифікатор закупівлі : UA-2026-10-09-009090-a

Очікуваний обсяг закупівлі: 1 послуга (23 970 діто/днів (порцій)) ;

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 1 698 750 ,00 (Один мільйон шістьсот дев'яносто вісім тисяч сімсот п'ятдесят гривень 00 коп)

Операції з надання послуг з харчування учнів у межах та за умов, визначених законодавством, звільняються від оподаткування ПДВ відповідно до підпункту 197.1.7 пункту 197.1 статті 197 Податкового кодексу України та постанови Кабінету Міністрів України від 02.02.2011 № 116. Учасник визначає ціну пропозиції з урахуванням свого податкового статусу та законодавчого режиму оподаткування операцій, що є предметом закупівлі

Організація харчування у закладі загальної середньої освіти відповідно Постанови КМУ №400 від 25 березня 2026 року та Рішення виконавчого комітету Тернопільської міської ради №1149 від 12.08.2026 року здійснюється для всіх учнів 1-4 класів та 5- 11 класів незалежно від наявності пільгових категорій, незалежно від навчальної зміни (у разі організації в закладі освіти змінного навчання) шляхом одноразового безоплатного гарячого харчування відповідно до норм харчування.

Розмір вартості харчування визначено відповідно до рішення виконавчого комітету Тернопільської міської ради від 12.08.2026 №1149 «Про встановлення граничної вартості харчування здобувачів освіти у закладах загальної середньої, професійної та фахової передвищої освіти», яким з 01.09.2026 встановлено грошові норми вартості харчування однієї дитини на один день за рахунок коштів державної субвенції та місцевого бюджету.

Оплата послуг гарячого харчування здійснюється за рахунок субвенції державного бюджету, а саме: вартості продуктів харчування відповідно до погодженої сторонами калькуляції та за рахунок коштів місцевого бюджету, а саме: інших складових вартості послуги (логістика, енергоносії, податки тощо). Державна субвенція ,відповідно до Постанови КМУ №869 від 01.07.2026 року, виділяється фіксовано: 50 грн/день для учнів 1-4 класів та **60 грн/день** для учнів 5-11 класів середньої освіти .

Інші складові вартості послуги гарячого харчування , відповідно до Рішення ВК ТМР ТО № 1149 від 12.08.2026 року , становить 15грн/день для учнів 1-4 класів та 5-11 класів.

Орієнтовні обсяги надання послуг та кількість учнів закладу освіти

Очікувана вартість предмета закупівлі визначена розрахунковим методом на підставі планової кількості учнів, планової кількості діто-днів та встановленої вартості харчування однієї дитини на день.

№ п /п	Найменування	Розмір витрат,грн, за категоріями учнів	
		1-4 класи	5-11 класи
1	Вартість гарячого харчування однієї дитини на день.грн	65,00	75,00
	у тому числі :		
1 .1	Вартість продуктів харчування,грн	50,00	60,00
1 .2	Інші складові вартості, грн	15,00	15,00
2	К-ть дітей, учні	330	469
3	Орієнтовна кількість навчальних днів надання послуг, дні	30	30

4	Разом вартість продуктів харчування (50*330*30) (60*469* 30),грн	495 000,00	844 200,00
5	Разом вартість інших складових (15*330*30) (15 *469*30),грн	148 500	211 050,00
	Всього,грн	643 500,00	1 055 250,00
ВСЬОГО : 1 698 750 ,00 (Один мільйон шістьсот дев'яносто вісім тисяч сімсот п'ятдесят гривень 00 коп)			

Кількість учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування.

Учасник повинен забезпечити необхідну кількість штатного персоналу для приготування їжі, миття посуду, прибирання харчоблоку, видачі готових страв, повного сервірування столів та прибирання столів. Персонал, який планується залучати безпосередньо до приготування їжі, повинен мати медичні книжки з результатами проходження періодичних профілактичних медичних оглядів, та інші необхідні документи. Персонал повинен проходити гігієнічне навчання. 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. Під час надання послуг та приготування їжі учасник забезпечує безперешкодний доступ на харчоблок працівникам замовника, здійснюючим контроль і нагляд, для проведення перевірки відповідності виробництва, зберігання, транспортування, реалізації і використання харчових продуктів.

Харчування, що надається, повинне бути якісним та відповідати вимогам діючих стандартів відповідно до норм Постанови КМУ «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» від 24 березня 2021 року №305(зі змінами) та розробленого чотиритижневого сезонного меню, складеного та погодженого у порядку, встановленому законодавством, з урахуванням особливих дієтичних потреб здобувачів освіти (за наявності)Приготування страв здійснюється з продуктів Учасника(Виконавця договору).

Виконавець забезпечує проведення бракеражу готових страв відповідно до законодавства за участю медичного працівника закладу освіти або іншої особи, визначеної керівником закладу відповідальною за проведення бракеражу. У разі встановлення та актування бракеражем факту неякісного приготування готових страв їх заміна повинна бути проведена (у відповідності до вимог п.24 постанови 305(зі змінами))та забезпечити дотримання вимог щодо відбору і зберігання добових проб страв. Протягом надання послуг учасник повинен вживати заходи щодо забезпечення дотримання правил пожежної безпеки, а також забезпечувати їдальню достатньою кількістю столового та кухонного посуду, кухонного інвентарю , спеціального та санітарного одягу, миючими і дезінфікуючими засобами, а також необхідним для роботи технологічним обладнанням (розділові металеві столи, холодильники, ваги для готової продукції, плити, сковороди, витяжки тощо). Необхідне технологічне обладнання, посуд, інвентар та інші матеріали, передбачені технічною специфікацією, Виконавець повинен забезпечити до початку фактичного надання послуг. Якщо для належного надання послуг необхідне встановлення додаткового обладнання, його встановлення здійснюється у погоджений із Замовником строк до початку надання послуг.

Процес організації харчування має складатися з відпрацьованого режиму і графіка харчування дітей закладів та дотриманням своєчасного завезення Учасником/Виконавцем продуктів харчування і продовольчої сировини.

Послуги з організації гарячого харчування надаються у приміщеннях їдальні та харчоблоку закладу освіти. Буфетна продукція та робота буфету не є предметом цієї закупівлі, якщо інше прямо не визначено оголошенням та тендерною документацією.

Зазначені технічні та якісні характеристики визначені з урахуванням вимог законодавства у сфері організації харчування у закладах освіти, безпечності та якості харчових продуктів, санітарного та епідемічного благополуччя, а також з урахуванням фактичних умов надання послуг у закладі освіти, кількості учнів та необхідності забезпечення одноразовим безоплатним гарячим харчуванням.

Учасник повинен надати замовнику послуги, якість яких відповідає наступним нормативним документам:

- Постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами)

- Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР.

- Наказу 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».

Виконавець зобов'язаний забезпечити повну прозорість процесу харчування шляхом безперервної фіксації та щоденного обліку фактично наданих порцій відповідно до порядку обліку, встановленого Замовником та законодавством.

Переможець процедури закупівлі під час виконання договору повинен забезпечити безперервну систему фіксації, обліку, систематизації та накопичення даних щодо фактично наданих послуг і формування щоденної, тижневої та місячної звітності. Такий облік може здійснюватися власними засобами Виконавця або із залученням профільного суб'єкта, якщо це відповідає законодавству та умовам договору.

Уповноважена особа

Т.О.Лецишин