ЗАТВЕРДЖЕНО
РІШЕННЯМ УПОВНОВАЖЕНОЇ ОСОБИ
Протокол № 58 від 14 серпня 2026 року

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНІЧНИХ ТА ЯКІСНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРЕДМЕТАЗАКУПІВЛІ, РОЗМІРУ БЮДЖЕТНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ, ОЧІКУВАНОЇ ВАРТОСТІ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ

(відповідно до пункту 4^1 постанови КМУ від 11.10.2016 № 710 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

1. **Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань, його категорія:** заклад загальної середньої освіти «Володимирська гімназія №1 Володимирської міської ради », вул. Степана Бандери,8, м. Володимир, Волинська обл., 44700; код за ЄДРПОУ – 21739726; категорія замовника – юридична особа, одержувач бюджетних коштів.
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 і частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності):** Послуги з організації гарячого харчування (код 55510000-8 національного класифікатора України ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник»)
3. **Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:**

   З метою виконання Постанов КМУ від 24 червня 2026 року №809 «Про внесення змін до Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», від 01 липня 2026 року № 869 «Про деякі питання надання субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на забезпечення харчуванням учнів закладів загальної середньої освіти у 2026 році», рішення сесії Володимирської міської ради від 30 липня 2026 №59/2 «Про внесення змін та доповнень до рішення міської ради від 02.12.2022 року №19/10 «Про Програму розвитку освіти міської територіальної громади на 2023-2027 роки» зі змінами та доповненнями, з метою дотримання чинного законодавства виникла необхідність провести закупівлю послуг з організації гарячого харчування (аутсорсинг).
   Технічне завдання передбачене Додатком № 2 до Тендерної документації (додається).
4. **Очікувана вартість предмета закупівлі:** 1 886 290 грн. (один мільйон вісімсот вісімдесят шість тисяч двісті дев’яносто гривень 00 копійок).
5. **Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:** Очікувана вартість предмета закупівлі визначена відповідно до затвердженої вартості харчування та фактичної кількості учнів відповідних категорій. *Очікувана вартість робіт розрахована без урахування ПДВ.*
6. **Обґрунтування розміру бюджетного призначення:** Розмір бюджетного призначення передбачений у бюджетному запиті на 2026 рік.
7. **Процедура закупівлі:** Відкриті торги (з врахуванням 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», затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 12.10.2022 № 1178, із змінами).

ДОДАТОК 2
до тендерної документації
закупівлі послуги з організації гарячого
харчування

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

ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ

Послуги з організації гарячого харчування (аутсорсінг)
код ДК 021:2015 - 55510000-8 Послуги їдалень

Послуга з організації гарячого харчування повинна надаватися безпосередньо на базі гімназії №1. Їжа має бути приготовлена тільки в день споживання і тільки у харчоблоці закладу.

Приміщення та усе обладнання буде надаватися на умовах оренди (укладання договорів із Засновником). Оплата за електроенергію, водопостачання, та водовідведення здійснюється згідно показників лічильників, за теплопостачання у відсотковому відношенні орендованої площі до загальної опалювальної (укладання договору), за вивезення та утилізацію відходів згідно укладеного договору.

Ремонт обладнання здійснюється Учасником.

Вимоги до якісних характеристик:

Продукти харчування Учасник-переможець закуповує самостійно. Продукти повинні бути безпечні, належної якості, без вмісту токсичних речовин та генетично модифікованих організмів. Харчові продукти, що поступають на харчоблок, повинні відповідати вимогам нормативно-технічної документації і супроводжуватися документами, що встановлюють їх якість (сертифікація УКРСУПРО). На вимогу Замовника (протягом 2026 року) Учасник- переможець повинен надавати сертифікати якості та товаро-транспортні накладні на усі продукти харчування, які будуть використовуватися для надання послуги.

Не допускається приймати харчові продукти без супроводжувальних документів, із закінченим терміном придатності, з ознаками псування. У супроводжувальних документах про якість продуктів, які особливо швидко псуються, повинні бути вказані дата і година випуску продукту, а також година і дата його кінцевого терміну зберігання. Супроводжувальні документи (товарно-транспортна накладна, якісне посвідчення, сертифікат) необхідно зберігати до кінця реалізації продукту, контроль за якістю продуктів, що швидко псуються фіксується в журналі. Готові страви повинні бути належної якості та відповідати встановленим Державним санітарним правилам і нормам. Харчування здійснюється за нормами, передбаченими 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», додатком 4 до Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, Законами України «Про дитяче харчування» та «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», Наказом 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 розраховує ціну послуги відповідно до примірного чотиритижневого сезонного меню для різних вікових груп, що також враховують особливі дієтичні потреби здобувачів освіти/дітей (у разі їх наявності), потребу у лікувальному харчуванні (у разі прийняття відповідного рішення засновником закладу) та сезонність (осінь, зима, весна, літо). Крім послуг їдальні, учасник може забезпечити відповідною дозволеною постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 до реалізації в закладі освіти буфетною продукцією та забезпечити роботу буфету відповідним персоналом і обладнанням.

Кількість учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування.

Учасник у пропозиції також враховує необхідність в організації дієтичного та, можливо, - лікувального харчування, тому можливі зміни в потребі у дієтичному та лікувальному харчуванні.

Якість послуг має відповідати усім чинним нормативним документам.

Під час надання послуг та приготування їжі учасник забезпечує безперешкодний доступ на харчоблок черговому адміністратору замовника, здійснюючим контроль і нагляд, для проведення перевірки відповідності виробництва, зберігання, транспортування, реалізації і використання харчових продуктів.

Учасник повинен щодня проводити бракераж готових страв за участю медичного працівника гімназії чи іншої визначеної керівником закладу відповідальною за проведення бракеражу особою/ами. 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). та забезпечити дотримання вимог щодо відбору і зберігання добових проб страв.

Кількість учнів на харчування узгоджується замовником кожного дня.

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати їдальню достатньою кількістю столового та кухонного посуду, кухонного інвентаря, 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.

Під час організації гарячого харчування надавач послуги складає і погоджує із замовником та управлінням держпродспоживслужби у місті Володимирі 4-тижневе меню, яке відповідає нормам споживання основних груп харчових продуктів. Примірне чотиритижневе сезонне меню та щоденне меню повинні враховувати особливі дієтичні потреби здобувачів освіти/дітей (у разі наявності), сезонність, наявні харчові продукти, порцію страв для різних вікових груп, а також відповідати вимогам санітарного законодавства та нормам харчування. При зміні сезону у меню вносяться зміни, погоджені Сторонами.

При приготуванні страв рекомендовано користуватися Технологічними картами страв та виробів для харчування дітей віком від 6 до 18 років у закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та дитячих закладах соціального захисту, розроблених ФОП Клопотенком Є.В.

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).

Замовник для здійснення послуги надає обладнання, а саме:

- плита електрична промислова на 6 конфорок з духовою шафою – 1 шт.;
- піч пароконвектаційна –1 шт.;
- посудомийна машина промислова – 1 шт;
- шафа гардеробна металева 2-секційна – 5 шт.;
- стелаж кондитерський 1-секційний на 16 рівнів – 1 шт.;
- лінія роздачі, вітрина кондитерська з холодильним агрегатом – 1 шт.;
- лінія роздачі (марміт) других страв – 1 шт.;
- лінія роздачі (марміт) перших страв – 1 шт.;
- лінія роздачі , прилавок для столових приборів – 1 шт.;
- лінія роздачі, стіл нейтральний – 1 шт.;
- каструля висока з кришкою 25, 7 л – 2 шт.;
- каструля висока з кришкою 11, 1 л – 2 шт.;
- чашка чайна біла – 300шт.;
- тарілка обідня біла – 300 шт.;
- бульйонниця біла – 300шт.;
- відро кругле з педаллю (контейнер для сміття) – 1 шт.;
- стіл обідній 6-х місний – 13шт.;
- табурет 310Х310Х440 – 75 шт.;
- стіл нейтральний кутовий – 1 шт.;

- стіл виробничий – 4 шт.;
- вага настільна – 1 шт.;
- стелаж виробничий 615Х400Х1800 – 1 шт.;
- стіл виробничий для збирання відходів 1200Х500Х850 – 1 шт.;
- слайсер-ломтерізка – 1 шт.;
- стелаж-сушка для посуду – 4 шт.;
- шафа для зберігання хліба – 1 шт.;
- стелаж для кухонного посуду – 1 шт.;
- мийка з нержавіючої сталі односекційна 600Х600Х850 – 4 шт.;
- острівний витяжний зонт – 2 шт.;
- зонт витяжний пристінний ЗП – 1 шт.;
- машина тісто змішувальна – 1 шт.;
- привід універсальний в комплекті: м'ясорубка, механізм для нарізання – 1 шт.;
- котел стравоварочний – 1 шт.;
- електроводонагрівач V=100л – 2 шт.;
- електроводонагрівач V=50 л – 1 шт.;
- машина картоплеочисна – 1 шт.;
-електрорушник – 4 шт.;
- ванна миєчна металева 1500Х800Х900 – 1 шт.

Решту обладнання (при необхідності) для здійснення послуги Учасник забезпечує самостійно.

Обов'язковою умовою є наявність у Учасника:
- виделок, ложок з нержавіючої сталі;
- спецодягу працівників (халат, ковпак кухарський, шапочка або бандана, разові рукавички, бахіли, медичні маски або щитки).

Кількість учнів, які потребують обслуговування в 2026 році
та обсяги закупівлі послуги по Гімназії №1

Загальна вартість сніданків учнів 1-4 класів		
1.	Вартість харчування учнів	70,00 грн.
2.	Кількість дітоднів	11 627
Загальна вартість сніданків учнів 5-9 класів		
3.	Вартість харчування учнів	80,00 грн
4.	Кількість дітоднів	19 866
Загальна вартість послуг (без ПДВ)		

Учасник (переможець) повинен використовувати наступні документи та враховувати законодавчі акти:

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

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»;

Постанова Кабінету Міністрів України від 02.02.2011 № 116 (із змінами) «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».

Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти, затверджений Наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 № 2205 (із змінами);

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;

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».

Переможець закупівлі зобов'язаний укласти з замовником договір на оренду приміщення харчоблоку та технологічного обладнання.