

ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик закупівлі послуг їдалень (послуги з організації гарячого харчування учнів загальноосвітніх закладів та вихованців Ірпінської гімназії "Освіта" (Джерельце") (дошкільне відділення), розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

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

Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань, його категорія:

Управління освіти і науки Ірпінської міської ради Бучанського району Київської області
08200, м. Ірпінь, вул. Шевченка, 3-а
ЄДРПОУ 02143815
Неприбуткова установа

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 учнів загальноосвітніх закладів та вихованців Ірпінської гімназії "Освіта" (Джерельце") (дошкільне відділення) за кодом ДК 021:2015 55510000-8 Послуги їдалень на 20226 рік.

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: UA-2026-01-23-009117-а .

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 31 586 818 грн.

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлене статистичним аналізом про контингент учнів загальноосвітніх закладів та садочку, кількістю пільговиків, відсотку відвідуваності та вартості однієї порції за попередній аналогічний період.

Розмір бюджетного призначення: 31 586 818 грн. згідно з Рішення 60 позачергової сесії №4743-60-VIII від 25.12.2025 р. «Про бюджет Ірпінської міської територіальної громади на 2026 рік». Розрахунок потреби на послуги їдалень у 2026 році підтверджений розрахунками планово-фінансового відділу з економічним обґрунтуванням при формуванні бюджетного запиту.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі: Термін постачання — протягом 2026 року.

Орієнтована специфікація на послуги їдалень (послуги з організації гарячого харчування учнів загальноосвітніх закладів та вихованців Ірпінської гімназії "Освіта" (Джерельце") (дошкільне відділення)***

Найменування послуг	Учебні дні	Орієнтовна кількість дітей (Орієнтовний обсяг надання послуг по категоріям дітей)		
		всього	100% відшкодування	40% відшкодування

Харчування учнів 1-4 класів (Київська обл., м. Ірпінь, с.Козинці, с. Михайлівка-Рубежівка)	165	3762	3762	0
Харчування учнів пільгових категорій (5-11 (12) класи) (Київська обл., м. Ірпінь, с.Козинці, с. Михайлівка-Рубежівка)	165	3026	2205	821
Вихованці Ірпінської гімназії "Освіта" (Джерельце") (вікова категорія – 5-6 (7) років)	208	38	31	7

Харчування здобувачів освіти / дітей повинно повністю відповідати фізіологічній потребі дитячого організму у поживних речовинах та енергії відповідно до статевих-вікових особливостей, а також вимогам санітарного законодавства та нормам харчування, визначеним постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305. Ціна послуг повинна включати витрати на закупівлю продуктів, транспорт, приготування, а також витрати на прибирання та миття посуду тощо. Ціна послуг повинна включати всі податки та збори, обов'язкові платежі. Кількість учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування.

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

Учасник повинен урахувати та суворо дотримуватися графіка харчування дітей, визначеного керівником закладу у відповідності до постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305.

Учасник повинен забезпечити необхідну кількість штатного персоналу для приготування їжі, миття посуду, прибирання харчоблоку, видачі готових страв, повного сервірування столів та прибирання столів.

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, що здійснюють 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 школи 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 (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 повинно бути забезпечено 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 інвентарю, спеціального та санітарного одягу, мийними і дезінфікуючими засобами, здійснювати технічне обслуговування та поточний ремонт обладнання харчоблоку, здійснювати централізоване прання санітарного одягу, вживати заходів щодо забезпечення дотримання правил пожежної безпеки. Надання послуг повинно здійснюватися лише за наявності умов для дотримання правил особистої гігієни персоналом харчоблоку.

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати належний санітарний стан харчоблоку.

Учасник повинен передбачити проведення відомчого лабораторного контролю питної води, готових страв, гігієнічних змивів з об'єктів навколишнього середовища, параметрів мікроклімату та освітленості в приміщеннях харчоблоку.

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати збереження приміщень та обладнання замовника. У разі необхідності здійснювати проведення поточних ремонтів приміщень, інженерних мереж та відшкодування завданих збитків.

На вимогу замовника учасник повинен представляти документи про якість та безпечність на всі харчові продукти, які використовуються для надання послуг.

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

- 1) Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів";
- 2) Закону України "Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів";
- 3) постанові 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) 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, затвердженому постановою Кабінету Міністрів України від 02.02.2011 № 116 (із змінами);
- 5) наказу Мінекономіки від 03.12.2020 № 2532 "Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти", зареєстрованому в Мін'юсті 22.12.2020 за № 1275/35558;
- 6) наказу Мінагрополітики від 20.10.2022 № 813 "Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження", зареєстрованому в Мін'юсті 15.11.2022 за № 1409/38745;

7) наказу 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”, зареєстрованому в Мін’юсті 08.08.2002 за № 639/6927.

Учасник несе відповідальність за якість та безпечність готової продукції, яка видається до споживання згідно із законодавством України.

*Викладається Учасником у стверджувальній формі. У разі наявності в технічних, якісних та кількісних характеристиках, у тому числі технічній специфікації посилання на конкретні торговельні марки чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника, після такого посилання слід вважати в наявності вираз «або еквівалент».

Для підтвердження відповідності тендерної пропозиції технічній специфікації (технічним та якісним характеристикам предмета закупівлі) та іншим вимогам до предмету закупівлі, учасники повинні надати примірне чотиририжневе меню на зимовий період (сезон) 2025-2026 навчального року для учнів Ірпінського ліцею №1, Ірпінського ліцею №2, Ірпінського гуманітарного ліцею "Лінгвіст", Ірпінського академічного ліцею "Мрія", Михайлівсько-Рубежівської гімназії, Козинцівської гімназії, Ірпінської гімназії "Освіта" (Джерельце) (дошкільне відділення), Академічного ліцею НУБіП, які мають бути погоджені з територіальним органом Держпродспоживслужби відповідно до чинного законодавства України (крім випадків, коли використовується меню, рекомендоване МОЗ) та зразки затверджених технологічних карток страв, що використовуються в запропонованому меню (на вибіркові страви).