

КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД «ВІННИЦЬКИЙ ЛІЦЕЙ № 20»

ОБҐРУНТУВАННЯ

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

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

Інформація про замовника:

Найменування – КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД «ВІННИЦЬКИЙ ЛІЦЕЙ № 20».

Місцезнаходження замовника – Україна, 21023 Вінницька область, Вінницький район, м. Вінниця вул. Чумацька, 266

Ідентифікаційний код в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань – 26224240

Категорія: передбачено п.3 ч.4 ст. 2 ЗУ "Про публічні закупівлі"

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): ДК 021:2015:55510000-8 Послуги їдалень (Послуги їдалень дітей в пришкільному таборі (аутсорсинг)).

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: відкриті торги з особливостями, UA-2026-05-11-001907-a.

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:

350 000,00 грн. (Триста п'ятдесят тисяч гривень 00 копійок).

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено статистичним аналізом загальнодоступної інформації про ціну предмета закупівлі на підставі затвердженої центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері публічних закупівель, примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме: згідно з пунктом 1 розділу III наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із змінами.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі. Термін надання послуг: «з 08.06.2026 р. по 25.06.2026 р. включно».

Якісні та технічні характеристики предмета закупівлі визначені з урахуванням реальних потреб замовника та оптимального співвідношення ціни та якості.

Враховуючи зазначене, замовник прийняв рішення стосовно застосування таких технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Харчування здобувачів освіти / дітей 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, визначеним постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 (зі змінами).

Учасник розраховує ціну послуги відповідно до примірного чотирнадцятиденного меню для дітей в пришкільному таборі.

Послуги їдалень (ДК 021:2015: 55510000-8 – Послуги їдалень (Послуги їдалень дітей в пришкільному таборі (аутсорсинг))), а також приготування їжі будуть здійснюватися виключно в приміщеннях їдалень та харчоблоків навчального закладу, наведених у додатку 2. 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 повинен урахувати та суворо дотримуватися графіка харчування дітей, визначеного керівником закладу.

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.

Обсяги:

Кількість дітей в пришкільному таборі – 200 дітей;

Кількість днів харчування – 14 днів;

Обсяги: - 2800 послуг.

Місце, де повинні бути надані послуги: Україна, 21023 Вінницька область, Вінницький район, м. Вінниця, вул. Чумацька, 266.

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 замовника.

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, розташованого в харчоблоку 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” (зі змінами);
- 2) Закону України “Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів” (зі змінами);
- 3) Постанові Кабінету Міністрів України від 24.03.2021р. № 305 “Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку”;
- 4) Постанові Кабінету Міністрів України від 02.02.2011р. № 116 “Про затвердження Порядку надання послуг з харчування дітей у закладах дошкільної освіти, учнів у закладах загальної середньої та професійної (професійно-технічної) освіти, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість” (зі змінами);
- 5) Наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 03.12.2020р. №2532 “Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти”, зареєстровано в Міністерстві юстиції України 22.12.2020 за № 1275/35558;
- 6) Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 20.10.2022 № 813 “Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження”, зареєстровано в Міністерстві юстиції України 15.11.2022 за № 1409/38745;
- 7) 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”, зареєстровано в Міністерстві юстиції України 08.08.2002 за № 639/6927.

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

Примірне чотирнадцятиденне меню для харчування дітей в пришкільному таборі, грошова норма 125,00 грн.

Назва страв	Вихід страви, г	Енергоцінність ккал
1	2	4

Варіант 1:		
Сніданок:		
Салат зі свіжих овочів	90	43
Фиш бол у соусі	90/30	187
Каша «Артек»	120	132
Хліб цільнозерновий з сиром	30/15	122
Напій з цикорієм	150	33
Фрукти свіжі	100	64
Обід:		
Овочі свіжі	25	6
Борщ зі свіжою капустою зі сметаною	200/25	148
М'ясо тушковане	50/50	301
Макарони відварені	120	155
Хліб цільнозерновий	30	71
Напій каркаде	150	38
Фрукти/ ягоди свіжі	100	64
		1364
Варіант 2:		
Сніданок:		
Салат зі свіжих огірків	100	43
Омлет з орегано/ паровий/натуральний яйце варене	50	87
Каша кукурудзяна	120	143
Хліб цільнозерновий	30	71
Какао	190	106
Фрукти / ягоди свіжі	100	64
Обід:		
Овочі свіжі	85	20
Суп гороховий	200/10	156
Фрикаделька куряча	90	158
Каша гречана	120	132
Хліб цільнозерновий	30	71
Компот фруктовий/ ягідний/ кисіль	150	39
Фрукти / ягоди свіжі	65	48
		1138
Варіант 3:		
Сніданок:		
Салат з овочів варених/ овочі припущені	100	80
Каша молочна з крупою з родзинками/ з бананом	200	250
Бутерброд з сиром, маслом	10/4/30	135

Чай з лимоном	150/7	3
Фрукти свіжі	90	58
Обід:		
Овочі свіжі	45	11
Суп зі свіжою капустою зі сметаною	200/25	128
Плов з м'ясом	150	407
Хліб цільнозерновий	30	71
Сік фруктовий	200	84
Фрукти свіжі	100	64
		1291
Варіант 4:		
Салат зі свіжих овочів	75	36
Паличка куряча	56	141
Ризотто з зеленим горошком та твердим сиром/ макарони з сиром	120	191
Компот з родзинками/ з фруктів з родзинками	200	44
Обід:		
Овочеве асорті	70	14
Суп картопляний з рисом	200	83
Биточок м'ясний	85	332
Каша гречана	120	132
Хліб цільнозерновий	30	71
Напій трав'яний	150	31
Фрукти, ягоди	100	64
		1139
Варіант 5:		
Сніданок:		
Овочі свіжі та сир твердий	100/15	75
Котлети курячі з соусом	90/25	258
Відварена картопля з вершковим маслом	120	151
Сік фруктовий	200	84
Обід:		
Салат зі свіжих овочів	100	48
Суп гречаний	200	82
Фриттата/ яйце варене	50	87
Каша «Артек»	120	132
Хліб цільнозерновий запечений з сиром	30/15	122
Узвар фруктовий	200	136
Фрукти, ягоди	100	64

		1239
Варіант 6:		
Сніданок:		
Салат зі свіжих овочів	100	48
Стіки / нагетси / рибні	70	112
Картопляне пюре /картопля відварена	120	125
Хліб цільнозерновий з сиром твердим	30/15	122
Сік фруктовий	200	84
Обід:		
Овочі свіжі	50	12
Суп з макаронами	200	97
Шпундра з куркою / піджарка куряча	100/ 65	142
Рис розсипчастий/ булгур	120	202
Хліб цільнозерновий	30	71
Какао	190	106
Фрукти свіжі	100	64
		1185
Варіант 7:		
Сніданок:		
Салат зі свіжих/ варених овочів	100	68
Макарони відварені з сиром твердим	135	207
Узвар фруктовий	200	136
Обід:		
Овочеve асорті	90	18
Суп гороховий	200	120
Котлети м'ясні	95	437
Каша пшенична	120	132
Хліб цільнозерновий	30	71
Компот фруктовий/ ягідний	150	39
Фрукти свіжі	70	45
		1273
Варіант 8:		
Сніданок:		
Салат зі свіжих помідорів / огірків	100	48
Фрикадельки курячі	90	158
Каша гречана	120	132
Какао	190	106
Фрукти свіжі	100	64
Обід:		
Салат з буряка з сухариками	100	95
Суп з крупою	200	83

Плов з булгура та свининою	150	322
Хліб цільнозерновий	30	71
Сік	200	84
Фрукти свіжі	100	64
		1227
Варіант 9:		
Сніданок:		
Асорті овочеve та омлет /яйце варене/	100/40	84
Банош / каша молочна/ запіканка з кисломолочного сиру з морквою	150/75	242
Хліб цільнозерновий з сиром	30/10	105
Каркаде / напій з цикорієм	150	38
Фрукти свіжі	100	64
Обід:		
Овочі свіжі	25	6
Борщ зі сметаною	200/25	148
Фрикадельки м'ясні	100/50	340
Каша гречана	120	132
Хліб цільнозерновий	30	71
Фрукти свіжі	100	64
		1294
Варіант 10:		
Сніданок:		
Овочеve асорті, сир твердий	90/15	78
М'ясо куряче тушковане	50/50	139
Горохове пюре	120	214
Хліб цільнозерновий	30	71
Чай з лимоном / трав'яний	150	3
Обід:		
Салат зі свіжих овочів	60	29
Суп селянський зі сметаною	200/25	137
Скрамбл / омлет натуральний яйце варене	50	78
Кускус	120	235
Хліб цільнозерновий	30	71
Узвар фруктовий	200	136
Фрукти свіжі	100	64
		1255

Варіант 11:		
Сніданок:		
Салат зі свіжих овочів	100	48
Омлет натуральний/ яйце варене	50	87

Каша «Артек» / булгур	120	132
Хліб цільнозерновий	30	71
Какао	190	106
Фрукти / ягоди свіжі	100	64
Обід:		
Овочі свіжі	85	24
Суп гороховий	200/10	156
Фрикаделька куряча	90	158
Каша гречана	120	132
Хліб цільнозерновий	30	71
Компот фруктовий/ ягідний	150	39
Фрукти / ягоди свіжі	65	48
		1136
Варіант 12:		
Сніданок:		
Салат зі свіжих овочів	100	48
Макарони відварені з сиром твердим	135	207
Сік фруктовий	200	84
Фрукти, ягоди	100	64
Обід:		
Овочі свіжі	45	11
Суп зі свіжою капустою зі сметаною	200/25	128
Плов з м'ясом	150	407
Хліб цільнозерновий	30	71
Узвар /компот фруктовий	200	136
Фрукти свіжі	90	58
		1214
Варіант 13:		
Салат з вареної моркви/ зі свіжих овочів та сир твердий	75/15	87
Паличка куряча	56	141
Плов овочевий	120	198
Напій трав'яний	150	31
Обід:		
Овочеве асорті	70	14
Суп картопляний з рисом	200	83
Биточок м'ясний	85	332
Каша гречана	120	132
Хліб цільнозерновий	30	71
Кисіль фруктовий/ ягідний/	150	39
Фрукти, ягоди	60	38
		1166

Варіант 14:		
Сніданок:		
Овочі свіжі та сир твердий	100/15	75
Котлети курячі з соусом	90/25	258
Картопля відварена з вершковим маслом / картопляне пюре	120	151
Каркаде / напій з цикорієм	150	38
Обід:		
Салат зі свіжих овочів	100	48
Суп гречаний	200	82
Фриттата / яйце варене	50	87
Кускус	120	235
Хліб цільнозер. запечений з сиром	30/15	122
Компот з родзинками	200	85
Фрукти, ягоди	100	64
		1245