

НІЖИНСЬКА ГІМНАЗІЯ №3 НІЖИНСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик: **Послуги з організації харчування (згідно код ДК 2015: 55320000-9 Послуги з організації харчування) розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі**

від 25.09.2025 року

(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 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: Ніжинська гімназія №3 Ніжинської міської ради, 16600, Україна, м. Ніжин, вул. Станіслава Прощенка, 6 А, ЄДРПОУ 26468137, заклад загальної середньої освіти.

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 харчування (згідно код ДК 2015: 55320000-9 Послуги з організації харчування) .

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: відкриті торги (з особливостями) :
UA-2025-09-24-014989-a

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:

Розмір очікуваної вартості: 2 000 000,00 грн.

Міністерством розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України затверджена примірна методика визначення очікуваної вартості предмета закупівлі від 18.02.2020 №275, якою передбачені методи визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме:

- здійснення пошуку, збору та аналізу загальнодоступної інформації про ціну товару (інформація у відкритому доступі мережі Інтернет, на спеціалізованих торговельних майданчиках, в електронних каталогах, у системі закупівель «Прозорро» тощо);
- отримання комерційних (цінових) пропозицій від виробників, офіційних представників (дилерів), постачальників;
- у разі обмеження конкуренції на ринку певних товарів та враховуючи їх специфіку – використання цін попередніх закупівель аналогічного товару та/або минулих періодів (з урахуванням індексу інфляції, зміни курсів іноземних валют).

Відповідно до вказаної методики, при визначенні очікуваної вартості предмета закупівлі товарів, робіт та послуг використовується один із зазначених методів, а також проводиться моніторинг цін для подальшого укладення договорів.

Окрім того, вартість харчування учнів різних вікових категорій у закладах загальної середньої освіти міста Ніжина визначена на підставі рішення Виконавчого комітету Ніжинської міської ради від 28 серпня 2025 року №439 «Про організацію харчування учнів закладів загальної середньої освіти з 1 вересня 2025 року». Це рішення прийнято у межах повноважень виконавчого органу місцевого самоврядування відповідно до законодавства України у сфері освіти та фінансів і воно встановлює конкретні розміри вартості харчування залежно від вікових груп школярів.

При визначенні очікуваної вартості також було враховано:

- діючий договір на харчування, укладений на 2025 рік, який містить актуальні розрахунки вартості послуг;
- результати моніторингу цін у системі **Prozorro**, що дозволило підтвердити обґрунтованість очікуваної вартості та співставити її з ринковим рівнем.

Попри воєнний стан в Україні, заклади загальної середньої освіти Ніжинської міської територіальної громади продовжують здійснювати освітній процес та забезпечувати право дітей на навчання. Одним із ключових завдань є організація повноцінного та безпечного харчування учнів, що сприяє їхньому фізичному розвитку, збереженню здоров'я та підвищенню успішності.

Саме проведення процедури відкритих торгів дає можливість забезпечити прозоре використання бюджетних коштів, підвищити рівень конкуренції серед постачальників та отримати якісні послуги харчування за оптимальною ціною.

Кількісні характеристики предмета закупівлі:

Послуги з організації харчування (згідно код ДК 2015: 55320000-9 Послуги з організації харчування)

Строк надання послуг: до 31.12.2025 року.

Місце надання послуг: 16600, Чернігівська область, м. Ніжин, вул. Станіслава Прощенка, 6 А.

Під час здійснення цієї закупівлі стосовно технічних, якісних характеристик предмета закупівлі, Учасник повинен застосовувати заходи із захисту довкілля, в тому числі під час виконання договору про закупівлю учасник зобов'язується дотримуватись передбачених чинним законодавством вимог щодо застосування заходів із захисту довкілля.

№ з/п	Перелік послуг	Од. виміру	Кількість
1.	Харчування дітей 5-9 класів (сніданки)	Дітодні	30 550
ВСЬОГО:			30 550

Кількість дітоднів взята з мережі закладів загальної середньої освіти Ніжинської міської територіальної громади на 2025/2026 навчальний рік затверджена міським головою.

** Кількість учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування.*

1. Харчування учнів у закладах загальної середньої освіти Учасник повинен здійснювати у відповідності до фізіологічних потреб дитячого організму у поживних речовинах та енергії відповідно до віково-статевих особливостей та відповідно до:

- **Норм та Порядку** організації харчування у закладах освіти згідно діючого нормативного законодавства. Дотримання вимог Постанови КМУ від 24 березня 2021 р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».

- Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» від 18.05.2017 № 2042-VIII,

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

- Наказу Мінагрополітики «Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин» від 08.08.2023 № 1503

- Наказу Мінагрополітики «Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР» від 08.08.2019 № 446

- Методичних рекомендацій щодо методології особливостей здійснення закупівель у сфері організації харчування в закладах освіти (наказом Мінекономіки від 30.10.2020 № 2208).

2. Учасник зобов'язаний здійснити розрахунок ціни послуг на підставі примірного чотиритижневого сезонного меню для вікових груп 5-9 класів (11–14 років) із урахуванням сезонності (осінь-зима). У складі тендерної пропозиції Учасник подає примірне чотиритижнєве меню, складене відповідно до 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», погоджене із Замовником та територіальним органом Держпродспоживслужби в установленому законодавством порядку. У меню обов'язково зазначаються: номер рецептури (збірника, розкладки тощо) до кожної страви, перелік алергенів, найменування страв на кожен день тижня (з понеділка по п'ятницю), вихід готової страви, її енергетична цінність у ккал, а також вміст білків, жирів і вуглеводів для кожної вікової групи.

За відсутності будь якого виду продукту, для збереження харчової та біологічної цінності, належить провести заміну, керуючись переліком блюд, включених в збірник рецептур блюд для харчування школярів.

Дозволяється заміна гарнірів з круп, напоїв, борошняних виробів, м'ясних, фруктів рівноцінними продуктами за біологічною цінністю та вартістю блюд.

3. До ціни тендерної пропозиції включаються податки і збори (обов'язкові платежі), що сплачуються або мають бути сплачені, а також інші витрати, передбачені для послуг даного виду, з урахуванням особливостей, зазначених в тендерній документації, а саме: витрати на закупівлю продуктів, транспортні витрати, приготування їжі, а також витрати на заробітну плату робітників, податки до бюджету, інші обов'язкові платежі, що сплачуються або мають бути сплачені.

4. Не врахована Учасником вартість окремих послуг не сплачується Замовником окремо та вважається врахованою у ціні його тендерної пропозиції.

5. Учасник, що виявив намір взяти участь у торгах, повинен відповідати за одержання будь-яких та всіх необхідних дозволів, ліцензій, сертифікатів (у тому числі експортних та імпорتنих) та інших документів, пов'язаних із поданням пропозиції торгів, та самостійно несе всі витрати на їх отримання.

6. Учасник повинен мати досвід праці підприємства в галузі організації харчування дітей не менше 2 років (надати в складі пропозиції гарантійний лист).

7. Учасник повинен надати через шкільну їдальню дітям збалансоване харчування. Набір продуктів харчування для приготування страв у школах обов'язково повинен відповідати діючим нормам харчування в закладах освіти.

Відповідальність за безпеку і якість продуктів харчування та продовольчої сировини, готової продукції покладається на виконавця, що забезпечує харчування учнів.

Приготування їжі повинно здійснюватися відповідно до діючих збірників рецептур блюд для харчування школярів. Продукти харчування та продовольча сировина повинні надходити разом із супровідними документами, які свідчать про їх походження та якість.

Учасник забезпечує суворе дотримання умов, термінів зберігання та реалізації продуктів, що швидко псуються, згідно норм діючого законодавства.

Приготування страв повинно відбуватися з дотриманням усіх технологічних процесів та санітарних норм згідно з нормативно-технологічною документацією, збірниками рецептур страв для харчування учнів. При роздачі готової їжі дотримуватися температури відпуску страв і термінів зберігання:

- гарячі страви (супи, соуси, напої) повинні мати температуру не нижче 75° С,
- другі страви та гарніри - не нижче 65° С,
- холодні напої - не вище 14° С
- холодні закуски (салати) - не вище 8° С

Термін зберігання гарячих страв – не більше 2 годин, напоїв та холодних закусок - не більше 1 години. Забороняється залишати готові страви на наступний день.

Учасником при приготуванні страв повинна звертатись увага на пропозиції та зауваження зі сторони Замовника щодо якості страв та їх асортименту. Надати гарантійний лист.

8. Під час надання послуг та приготування їжі постачальник повинен забезпечити безперешкодний доступ на харчоблок працівникам замовника, здійснюючим контроль і нагляд, для проведення перевірки відповідності виробництва, зберігання, транспортування, реалізації і використання харчових продуктів. Надати гарантійний лист.

Обов'язкове проведення щоденного бракеражу страв за участю медичного працівника (або відповідального працівника) школи, згідно з діючим положенням про бракераж на підприємствах громадського харчування, ведення журналу бракеражу сирової продукції та ін. затвердженої документації.

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.

9. Послуги з організації гарячого харчування та роботи буфета, а також приготування їжі будуть здійснюватися виключно в приміщенні їдальні та харчоблоків закладів загальної середньої освіти.

Учасник має врахувати та суворо дотримуватися графіку харчування дітей, визначеного керівником закладу.

Кількість учнів на харчування узгоджується замовником кожного дня.

Виконавець використовує приміщення, вказані нижче, майно та обладнання на умовах оренди, а також відшкодування комунальних послуг.

10. Для забезпечення нагляду за організацією роботи шкільних їдалень, за безпечністю та якістю приготування їжі згідно з вимогами інструктивно-нормативних документів, надавач послуг повинен мати в своєму штаті технологічну службу (технолога).

11. Учасник повинен забезпечити необхідну кількість штатного персоналу для приготування їжі, миття посуду, прибирання харчоблоку, видачі готових страв, повного сервірування столів та прибирання столів. Обов'язкова наявність в штаті не менше десяти кухарів.

Надавач послуг повинен дотримуватися вимог діючого законодавства щодо санітарно-епідеміологічного стану приміщень, де готуються страви, а також вимог законодавства про проходження працівниками санітарного огляду.

Учасник забезпечує наявність журналу щоденного огляду працівників харчоблоку на гнійничкові захворювання та аптечок для надання первинної медичної допомоги.

Учасник забезпечує контроль за дотриманням працівниками правил особистої гігієни, дотримання санітарно-гігієнічних заходів.

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 пройти санітарно - гігієнічне навчання зі здачею заліку з гігієнічних знань та відміткою про це в медичній книжці/медичній картці.

12. Протягом надання послуг, учасник повинен забезпечувати ідальню 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 (надати гарантійний лист).

13. Учасник повинен надати гарантійний лист в довільній формі, в якому гарантує застосування заходів із захисту довкілля, також надати копію договору на утилізацію відходів .

14. Постачальник зобов'язаний щомісяця, не пізніше ніж за 3 дні до закінчення місяця, вивіряти розрахунки і не допускати дебіторсько – кредиторської заборгованості, а на кінець кварталу розрахунки проводяться повністю із звіренням взаємних розрахунків.

15. З метою забезпечення належного контролю за якістю та безпечністю продукції, що використовується у процесі надання послуг, Учасник повинен надати договір із лабораторією, яка має відповідні технічні можливості та кваліфікований персонал для проведення досліджень.

Предметом зазначеного договору має бути здійснення лабораторних досліджень готових страв, кондитерських виробів, води, а також змивів із об'єктів навколишнього середовища та обладнання, що використовуються у процесі приготування та зберігання харчових продуктів.

Лабораторія, з якою укладено договір, повинна відповідати вимогам чинного законодавства у сфері санітарно-епідеміологічного контролю та мати відповідні дозволи або сертифікацію, що підтверджує її компетентність у проведенні зазначених досліджень.

Документальне підтвердження відповідності лабораторії вимогам має включати копію договору з лабораторією, а також, за наявності, документи, що підтверджують її акредитацію та можливість виконання відповідних досліджень.

16. Інформація та/або документи про маркування, протоколи випробувань або сертифікати, що підтверджують відповідність предмета закупівлі встановленим замовником вимогам, та інші документи відповідно до пункту 3 статті 22 Закону:

16.1. Продукти харчування та продовольча сировина, які постачаються надавачем послуг у заклади освіти, повинні відповідати вимогам законодавства щодо їх безпеки і

якості (ГОСТ, ДСТУ та ТУ), мати документи, які підтверджують якість та походження продуктів харчування (декларація виробника, сертифікати якості, висновок санітарно-епідеміологічної експертизи, тощо). Мають відповідати вимогам Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» від 18.05.2017 № 2042-VIII; Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 р. № 771/97 (Надати довідку в довільній формі про наявність посвідчень якості, сертифікатів якості, декларація виробника, висновків санітарно-епідеміологічної експертизи, тощо на продовольчі товари та сировину).

16.2. З метою підтвердження відповідності якості води вимогам ДСанПіН 2.2.4-171-10 «Вода питна», Учасник повинен надати протокол випробувань питної води за місцем знаходження виробничих потужностей, виданий акредитованою лабораторією не раніше 2025 року, або інший рівнозначний документ (експертний висновок, довідку чи інше підтвердження, видане компетентним органом), а у разі їх відсутності – лист-пояснення із зазначенням джерела водопостачання, способу очищення та протоколом випробувань води, що фактично використовується у процесі приготування страв.

16.3. Учасник повинен надати документ з результатами санітарно-мікробіологічного дослідження, виданий не раніше 2025 року. Дослідження має передбачати аналіз змивів з об'єктів навколишнього середовища (виробничих поверхонь, обладнання, інвентарю, рук персоналу тощо) за місцем знаходження виробничих потужностей Учасника відповідно до встановлених санітарно-гігієнічних норм. У результатах дослідження обов'язково має бути підтверджено, що бактерії групи кишкової палички не виявлені.