

ПРИЛУЦЬКИЙ ЛІЦЕЙ №1 ІМ. ГЕОРГІЯ ВОРОНОГО ПРИЛУЦЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ  
ЧЕРНІГІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

ОБГРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик предмету закупівлі за кодом ДК 021:2015- 55320000-9  
**Послуги з організації харчування**, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості  
предмета закупівлі від 03.02.2026 року

1. **Найменування замовника:** Прилуцький ліцей № 1 ім. Георгія Вороного Прилуцької міської ради Чернігівської області
2. **Код ЄДРПОУ** 33358330
3. **Місцезнаходження замовника:** 17500, Чернігівська область, місто Прилуки, вулиця Київська, 190
4. **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- 55320000-9 Послуги з організації харчування.
5. **Ідентифікатор закупівлі:** відкриті торги (з особливостями)  
**UA-2026-02-03-002912-a**
6. **Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:**  
Розмір очікуваної вартості закупівлі **5 183 867,98 грн.** Розрахунок вартості проведено відповідно до рішення 64 (позачергової) сесії 8 скликання Прилуцької міської ради Чернігівської області від 24 грудня 2025 року №48 «Про встановлення вартості безоплатного харчування в закладах дошкільної, загальної середньої освіти м. Прилуки на 2026 рік», а саме:  
«...1.3. Для учнів у закладах загальної середньої освіти безоплатне гаряче харчування за рахунок коштів бюджету міста:  
- сніданки, вікова група 6-11 років (1-4 класи) – 59,48 грн.;  
- сніданки, вікова група 11-14 років (5-8 класи) – 68,66 грн.;  
- сніданки, вікова група 14-18 років (9-11 класи) – 72,98 грн.;  
- обіди, вікова група 6-11 років (1-4 класи) – 62,69 грн.;  
- обіди, вікова група 11-14 років (5-8 класи) – 74,30 грн.;  
- обіди, вікова група 14-18 років (9-11 класи) – 81,46 грн.»
7. **Віковий та кількісний склад дітей Прилуцького ліцею № 1 ім. Г. Вороного для проведення розрахунку на надання гарячого безоплатного гарячого харчування за рахунок коштів бюджету міста по з 01.03.2026- по 19.06.2026 (81 н. д.), 85% відвідування:**  
- сніданки (1-4 класи) – 370 дітей\*81 днів\*59,48 грн.\*85%=1 515 223,26 грн.  
- сніданки (5-8 класи) – 367 дітей\*81днів\*68,66 грн.\*85%=1 734 897,45 грн.  
- сніданки (9-11 класи) – 256 дітей\*81 днів\*72,98 грн.\*85%=1 286 316,29 грн.  
- обіди (1-4 класи) – 150 дітей\*81 днів\*62,69 грн.\*85%=647 430,98 грн.  
**Всього на суму 5 183 867,98 грн.**

**8. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:**

Процес організації харчування має складатися з відпрацьованого режиму своєчасного завезення продуктів харчування та продовольчої сировини відповідно до затвердженого графіку для безперебійного дотримання примірного чотириденного сезонного меню, розробленого згідно з постановою КМУ від 24.03.2021 № 305, забезпечення приготування страв високої якості, проведення щоденного бракеражу страв за участю працівників замовника у відповідності до чинного положення.

Учасник повинен забезпечити формування та підтримання запасів продовольчих продуктів тривалого зберігання (консерви, сухі продукти, готові батончики тощо) не менше ніж на 72 години (3 доби) на випадок повного відключення електропостачання / надзвичайних ситуацій під час воєнного стану або інших форс-мажорних обставин, що робить неможливим своєчасне приготування їжі. Ця вимога узгоджена з розділом організації харчування в об'єктах фонду захисних споруд цивільного захисту, встановленим змінами до постанови КМУ № 305 (через № 1280 від 08.10.2025)

Процес організації харчування має складатися з відпрацьованого режиму своєчасного завезення продуктів харчування та продовольчої сировини відповідно до затвердженого графіку для безперебійного дотримання примірного чотиритижневого сезонного меню, розробленого згідно з постановою КМУ від 24.03.2021 № 305, забезпечення приготування страв високої якості, проведення щоденного бракеражу страв за участю працівників замовника у відповідності до чинного положення.

Учасник повинен забезпечити необхідну кількість штатного персоналу для приготування їжі, миття посуду, прибирання харчоблоку, видачі готових страв, повного сервірування та прибирання столів. Персонал, який планується залучати безпосередньо до приготування їжі, повинен мати медичні книжки з результатами проходження періодичних профілактичних медичних оглядів, та інші, передбачені чинним законодавством, документи.

Щодня персонал їдальні (харчоблоку) особисто розписується у журналі здоров'я працівників їдальні (харчоблоку) про відсутність дисфункції кишківника та гострих респіраторних інфекцій. У журналі зазначається дата, прізвище, ім'я, по батькові (за наявності), особистий підпис працівника про відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій, підпис медичного працівника, який входить до штату ліцею, про відсутність у працівника гнійничкових захворювань.

Учасник повинен проводити бракераж сирової продукції. Бракераж готових страв здійснюється за участю бракеражної комісії закладу, склад якої визначається наказом керівника закладу. 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.

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.

Протягом надання послуг учасник повинен вживати заходи щодо забезпечення дотримання правил пожежної безпеки, а також забезпечувати їдальню достатньою кількістю столового та кухонного посуду, кухонного інвентаря, спеціального та санітарного одягу, миючими та дезінфікуючими засобами, а також необхідними для роботи технологічним обладнанням. З метою запобігання зриву харчування необхідно відповідне обладнання при потребі мати в наявності до укладення договору та встановити за один робочий день до підписання договору.

Під час надання послуг відповідальність за збереження об'єктів замовника та їх складових, дотримання протипожежного стану та вимог безпеки праці покладається на учасника, у т. ч. учасник несе у повному обсязі відповідальність за дотримання вимог охорони праці, виробничої санітарії, електробезпеки, пожежної безпеки та інших робіт, необхідних для належного надання послуг. Учасник зобов'язаний здійснювати відшкодування завданих збитків майну та обладнанню замовника.

Учасник повинен забезпечити заклад приборами, які змірюють вагу. У разі необхідності перевірка та ремонтування приборів здійснюється виконавцем послуг.

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.

Під час надання послуг та приготування їжі виконавець забезпечує безперешкодний доступ на харчоблоку працівниками замовника для здійснення контролю, нагляду та проведення перевірки відповідності виробництва, збереження, транспортування, реалізації і використання харчових продуктів.

Протягом надання послуг виконавець повинен забезпечувати належний санітарний стан харчоблоку замовника. Прибирання харчоблоку (поточне та генеральне) здійснюється відповідно до графіку, затвердженого керівником закладу та надавачем послуг. Графік складається після підписання договору перед початком надання послуг.

Учасник повинен суворо дотримуватися правил приймання продуктів, які надходять на харчоблок та до їдальні, а також умов і строків зберігання та реалізації продуктів, що швидко псуються. Відповідальність за безпеку і якість продуктів харчування та продовольчої сировини, готової продукції покладається на учасника, що забезпечує харчування учнів.

Учасник несе відповідальність за зберігання та використання денного запасу продуктів, повноту закладки продуктів і вихід страв, якість і своєчасне приготування їжі, дотримання технології виготовлення, відбір та зберігання добової проби страв, додержання правил особистої гігієни, санітарний стан приміщень харчоблоку.

Реалізація (видача) готових страв здійснюється після закінчення їх приготування та бракеражу.

На вимогу замовника виконавець повинен пред'явити декларацію відповідності та/або сертифікати якості виробника на усі продукти харчування, які використовуються для приготування їжі.

Учасник зобов'язаний вести облік здобувачів освіти, що забезпечуються безоплатним гарячим харчуванням за рахунок бюджетних коштів.

Харчування учнів повинно здійснюватися за місцем безпосередньо у закладі, у дні, коли проводиться навчання, з дотриманням норм харчування, вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність якості харчових продуктів. Приготування готових страв

повинно здійснюватися з дотриманням процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР).

Послуги з організації харчування повинні повністю відповідати фізіологічній потребі дитячого організму у поживних речовинах та енергії відповідно до віково-статевих особливостей, а також вимогам санітарного законодавства та нормам харчування, встановленими постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305.

Процес організації харчування має складатися з відпрацьованого режиму і графіку харчування учнів ЗЗСО та дотриманням своєчасного завезення виконавцем продуктів харчування і продовольчої сировини.

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

Надання послуг повинно здійснюватися лише при наявності умов для дотримання правил особистої гігієни персоналом харчоблоку.

Учасник зобов'язаний врахувати, що при наданні послуг з організації харчування (послуги з харчування учнів закладів загальної середньої освіти) в обов'язковому порядку застосовуються постійно діючі процедури, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР).

При виконанні послуг учасник повинен дотримуватися вимог чинних законодавчих актів, а саме:

- Податкового кодексу України, Бюджетного кодексу України, Господарського кодексу України, Цивільного кодексу України;

- Постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»;

- 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» (із змінами та доповненнями);

- Закону України від 23.12.1997 № 771/97-ВР «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (із змінами та доповненнями);

- 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 (із змінами);

- Закону України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо приведення законодавства України у сфері забезпечення дитячим харчуванням у відповідність з вимогами законодавства Європейського Союзу» від 21 жовтня 2021 року № 1822-IX;

- Порядку проведення державної реєстрації потужностей, ведення державного реєстру потужностей операторів ринку та надання інформації з нього заінтересованим суб'єктам, затвердженого наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 10.02.2016 № 39;

- Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх навчальних закладах та професійно-технічних навчальних закладах, операції з надання яких

звільняються від обкладення податком на додану вартість, затвердженого Постановою Кабінету Міністрів України № 116 від 02 лютого 2011 року (із змінами);

- рішення Прилуцької міської ради (64 (позачергова) сесія 8 скликання) від 24 грудня 2025 року № 19 «Про організацію харчування учнів у закладах загальної середньої освіти та дітей у закладах дошкільної освіти міста у 2026 році»;

- рішення виконавчого комітету Прилуцької міської ради від 13.01.2026 №19 «Про затвердження переліку харчових продуктів».

Учасник несе відповідальність за якість та безпеку готової продукції, яка видається до споживання згідно з нормами чинного законодавства України.

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

Важливим заходом безпеки на харчоблоці, який запобігатиме ризику забруднення продуктів та появи шкідників, є правильне поводження з відходами.

Для сміття на харчоблоці має бути достатньо спеціально маркованих контейнерів з кришкою. Їх потрібно розмістити в окремо відведених для цього місцях. Побутові відходи слід виносити з приміщень щодня після завершення роботи, а якщо сміттеві контейнери заповнюються швидше, то і частіше.

Місце, куди щодня виноситься сміття, має розташовуватися не менше, ніж за 10 м від харчоблока та зон постачання продуктів. Сміття в цьому місці складається також у контейнери з кришками, що легко миються та дезінфікуються.

Прибирання, миття та дезінфекцію контейнерів, ємностей для зовнішнього зберігання відходів проводять окремо від іншої тари. Контейнери для внутрішнього зберігання відходів можуть бути одноразовими або повертатися в приміщення після їх очищення, миття та дезінфекції.

#### **Виконавець має забезпечити:**

- виконання всіх передбачених законодавством вимог щодо утилізації відходів;
- інформацію про місця збору відходів у зонах поводження з харчовими продуктами;
- визначення графіків і способів вивезення відходів з приміщення, у якому здійснюється поводження з харчовими продуктами, з метою уникнення їх накопичення. Графік і спосіб вивезення виконавець погоджує з керівником закладу після підписання договору на утилізацію.
- стан контейнерів, ємностей для відходів, їх маркування, очищення, миття та дезінфекцію;
- вивезення відходів з території закладу та їх утилізацію, у тому числі за укладеним відповідним договором.

#### **Учасники процедури закупівлі повинні:**

- надати довідку (інформацію) в довільній формі про наявність автотранспорту у достатній кількості, копію свідоцтва про реєстрацію транспортного засобу або договори оренди/суборенди, лізингу/сублізингу транспортного засобу, копію медичної довідки водіїв, та сканкопію договору на санітарну обробку транспортних засобів учасника та останнього акту здачі-приймання наданих послуг за таким договором;

- надати довідку (інформацію) в довільній формі про наявність централізованих складських приміщень, де зберігається товар та сировина відповідно до санітарних норм зберігання, холодильного, морозильного та технологічного обладнання в достатній кількості, яка відповідає зберіганню товару, інвентарю;

- надати довідку (інформацію) в довільній формі про проходження медичного огляду та сканкопії особових медичних книжок працівників з відмітками про проходження ними обов'язкового профілактичного медичного огляду, відповідно до Наказу МОЗ України від 21.02.2013 № 150, які здійснюють харчування дітей в закладах освіти учасника;

- надати примірне чотириденне сезонне меню (весна, літо) – документ, що містить набір страв, вихід (масу) їх порцій для різних вікових груп у закладі загальної середньої освіти, погоджене з територіальним органом Держпродспоживслужби (згідно постанови КМУ від 24.03.2021 №305). Меню має містити сніданки та обіди;

- надати довідку (інформацію) в довільній формі про наявність в штаті інженера-технолога (копія диплому, копія трудової книжки / копії наказу про призначення на посаду/сумісництво / цивільно-правову угоду / інші документи, передбачені законодавством, які підтверджують наявність правових відносин учасника процедури закупівлі з відповідним працівником);

- надати довідку (інформацію) в довільній формі про наявність у штаті кухарів (копії дипломів, трудові книжки / копії наказів про призначення на посаду/сумісництво / цивільно-правові угоди / інші документи, передбачені законодавством, які підтверджують наявність правових відносин учасника процедури закупівлі з відповідними працівниками);

- надати довідку (інформацію) в довільній формі про наявність у штаті працівника, який керуватиме виробничо-господарською діяльністю харчоблоку та їдальні (шеф-кухар / завідувач виробництвом) (копію трудової книжки / копію наказів про призначення на посаду/сумісництво / цивільно-правової угоди / інші документи, передбачені законодавством, які підтверджують наявність правових відносин учасника процедури закупівлі з відповідним працівником);

- надати довідку (інформацію) в довільній формі про наявність у штаті водія (копія трудової книжки / копії наказів про призначення на посаду / сумісництво / цивільно-правові угоди / інші документи, передбачені законодавством, які підтверджують наявність правових відносин учасника процедури закупівлі з відповідним працівником). У довідці повинна зазначатись інформація про можливість керування відповідною категорією транспортного засобу.

- надати сканкопії посвідчень з електробезпеки з групою допуску не нижче ніж II завідувача виробництвом / шеф-кухаря, кухарів, які відповідатимуть за експлуатацію електроустаткування;

- надати посвідчення (скан-копії) про проходження навчання з питань пожежної безпеки завідувача виробництвом / шеф-кухаря.

- надати підтверджуючі документи про те, що завідувач виробництвом/ шеф-кухар, кухарі, водій автотранспортного засобу пройшли гігієнічне навчання зі здачею заліку;

- надати гарантійний лист, що організація харчування буде здійснюватися лише на харчоблоці та в їдальні закладу замовника;

- надати гарантійний лист в довільній формі, в якому гарантує застосування заходів із захисту довкілля;

- надати гарантійний лист в довільній формі, у якому гарантує, що перед наданням послуг з організації харчування переможцем буде укладено договір на вивезення та утилізацію побутових відходів відповідно до постанови КМУ «Про затвердження Правил надання послуги з управління побутовими відходами та типових договорів про надання послуги з управління побутовими відходами» від 08.08.2023 № 835;

- надати гарантійний лист в довільній формі щодо забезпечення харчоблоку та їдальні достатньою кількістю столового та кухонного посуду, кухонного інвентаря, спеціального та

санітарного одягу, миючими та дезінфікуючими засобами, а також необхідним для роботи технологічним обладнанням;

- 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 № 771/97 (Надати довідку в довільній формі про наявність посвідчень якості, сертифікатів якості декларация виробника, висновків санітарно-епідеміологічної експертизи, тощо на продовольчі товари та сировину);

- надати гарантійний лист в довільній формі щодо можливого відшкодування завданих збитків майну та обладнанню замовника, спричинене недотриманням працівниками учасника вимог охорони праці, виробничої санітарії, електробезпеки, пожежної безпеки та інших робіт, необхідних для належного надання послуг;

- надати довідку (інформацію) в довільній формі про наявність антикорупційної програми чи уповноваженого з реалізації антикорупційної програми, якщо вартість закупівлі товару (товарів), послуги (послуг) або робіт дорівнює чи перевищує 20 млн. гривень.