

Ужгородський ліцей № 3 Ужгородської міської ради Закарпатської області

ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик **закупівлі послуг з організації харчування учнів ліцею (послуги їдалень)**, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі
(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:

- 1.1. найменування замовника: **Ужгородський ліцей № 3 Ужгородської міської ради Закарпатської області;**
- 1.2. місцезнаходження замовника: **88000, Україна, Закарпатська область, м. Ужгород, набережна Незалежності, 19;**
- 1.3. ідентифікаційний код замовника: **22110060;**
- 1.4. категорія замовника: **юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади.**

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):

Код : 55510000-8 «Послуги їдалень» (послуги з організації харчування учнів ліцею (код: 55511000-5)) за ДК 021:2015 Єдиного закупівельного словника.

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі :

відкрити торги з особливостями: № UA-2026-08-12-011497-а.

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:

Замовником визначено очікувану вартість закупівлі послуг з організації харчування учнів закладу освіти та на виконання законів України «Про освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про охорону дитинства», Порядку та умов надання субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на забезпечення харчуванням учнів початкових класів закладів загальної середньої освіти, затверджених постановою Кабінету Міністрів України 20.12.2024 № 1456 (зі змінами), Норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою Кабінету Міністрів України 24.03.2021 № 305 (зі змінами, затвердженими постановою Кабінету Міністрів України від 24 червня 2026 р. № 809 «Про внесення змін до Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»), 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, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України 02.02.2011 № 116 (зі змінами), Постанови Кабінету Міністрів України від 01.07.2026 №869 «Деякі питання надання субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на забезпечення харчуванням учнів закладів загальної середньої освіти у 2026 році.», розпорядження голови Закарпатської обласної державної адміністрації від 27.11.2008 № 775 «Про державне регулювання цін на продукцію громадського харчування у навчальних закладах» та рішень виконавчого комітету Ужгородської міської ради від 28.09.2022 №457 «Про організацію харчування дітей міста», від 22.02.2023 № 148 «Про зміну співвідношення плати за харчування здобувачів освіти комунальних закладів загальної середньої освіти міста у 202/2027 навчальному році», з метою забезпечення повноцінного та якісного харчування здобувачів освіти комунальних закладів загальної середньої освіти міста.

Відповідно до Постанови № 305:

- спосіб організації харчування: постачальником послуг з харчування (аутсорсинг));
- режим (кратність) харчування: одноразово - обід;
- примірне чотириразове сезонне меню (осінь-зима) розробляється учасником відповідно до норм харчування, затверджених постановою КМУ від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» та погоджується з територіальним органом Держпродспоживслужби.

Учасник розраховує ціну послуги відповідно до примірного чотириразового сезонного меню для різних вікових груп, що також ураховують особливі дієтичні потреби здобувачів освіти (у разі їх наявності), потребу в лікувальному харчуванні (у разі прийняття відповідного рішення засновником закладу) та сезонність (осінь, зима, весна, літо). 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.

Одноразове гаряче харчування (обід) учнів у закладі освіти здійснюється згідно з вартістю та кратністю харчування, затверджених рішенням виконавчого комітету Ужгородської міської ради від 22.07.2026 № 377 та наказу Управління освіти Ужгородської міської ради від 28.07.2026 № 126, а саме:

- грошова норма вартості продуктів харчування для забезпечення безоплатним одноразовим гарячим харчуванням (обід) у розмірі, що не перевищує 59 грн 00 коп. (п'ятдесят дев'ять гривень 00 копійок) на одного учня 1–4 класів : 50,00 грн - за рахунок субвенції: 9,00 грн – за рахунок місцевого бюджету;
- грошова норма вартості продуктів харчування для забезпечення безоплатним одноразовим гарячим харчуванням (обід) у розмірі, що не перевищує 73 грн 00 коп. (сімдесят три гривні 00 копійок) на одного учня 5–11 класів : 60,00 грн - за рахунок субвенції: 13,00 грн – за рахунок місцевого бюджету.

Спрямування субвенції на харчування виключно на оплату вартості продуктів харчування у разі забезпечення одноразовим гарячим харчуванням учнів надавачем послуг з харчування (кейтеринг або аутсорсинг).

Відповідно до Постанови № 1456 :

- ціна вказується учасником в цілому за одноразове гаряче харчування учня з обов'язковим включенням калькуляції вартості послуги учасником, де чітко розмежовано вартість продуктів (яка в подальшому сплачується за рахунок субвенції) та вартість самої послуги з харчування (кейтеринг або аутсорсинг).

При наданні послуг учасник застосовує граничні торговельні націнки відповідно до розпорядження голови Закарпатської обласної державної адміністрації 27.11.2008 № 775 «Про державне регулювання цін на продукцію громадського харчування у навчальних закладах», а саме:

- на продукцію власного виробництва — до 30 відсотків;
- на продукцію інших товаровиробників (буфетну продукцію) — до 10 відсотків.

Розмір бюджетного призначення: згідно кошторисних призначень – 4 192 793,80 грн.

Нормативно-правове регулювання та обґрунтування якісних характеристик .

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” від 23.12.1997 № 771/97-ВР;
- 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, затверджені постановою Кабінету Міністрів України від 02.02.2011 № 116 (із змінами);
- 5) спільного наказу МОН України та МОЗ України «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах» від 15.08.2006 № 620/563;
- 6) постанови Кабінету Міністрів України від 25 березня 2026 р № 400 «Про внесення змін до пункту 4 Порядку та умов надання субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на забезпечення харчуванням учнів закладів загальної середньої освіти» (зміни до постанови КМУ від 20 грудня 2024 року № 1456);
- 7) 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;
- 8) 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;
- 9) Закону України «Про охорону дитинства» від 26.04.2001 № 2402-ІІ;
- 10) 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;

а також вимогам санітарного законодавства, іншій нормативно-технічній документації та чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством України порядку.

Учасник **зобов'язується дотримуватися вимог законодавства** щодо санітарно-епідеміологічного стану приміщень, де готуються страви, зберігаються продукти харчування (продовольча сировина) та здійснюється безпосереднє харчування дітей, а також вимог законодавства про проходження працівниками санітарного огляду.

Учасник **зобов'язується проводити** закупівлю продуктів харчування та продовольчої сировини, які будуть використовуватися у шкільній їдальні для приготування їжі, що відповідають вимогам законодавства щодо їх безпеки і якості (ГОСТ, ДСТУ, ТУ тощо) та мають документи, які підтверджують якість та походження продуктів харчування (декларація виробника, сертифікат якості товару, висновок санітарно-епідеміологічної експертизи тощо).

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

Кількість дітей на харчування узгоджується замовником **кожного дня**. Кількість учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування.

Учасник **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.

Харчування здобувачів освіти **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,

Учасник **має врахувати та суворо дотримуватися графіку 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.

Учасник **зобов'язується** при обробленні сировини, виготовленні страв та виробів дотримуватись усіх технологічних процесів та санітарних норм згідно з нормативно-технологічною документацією.

Учасник при обробленні сировини, виготовленні страв та виробів **повинен враховувати** пропозиції та зауваження зі сторони адміністрації школи, дітей, батьківського комітету щодо якості страв та їх асортименту.

Учасник **зобов'язується** під час надання послуг застосовувати заходи із захисту довкілля, передбачені законодавством України.

Послуги з організації одноразового гарячого харчування учнів ліцею та роботу буфету, а також приготування їжі **повинні здійснюватися виключно в приміщенні їдальні та харчоблоку закладу освіти – Ужгородського ліцею № 3 Ужгородської міської ради Закарпатської області за адресою : 88000, місто Ужгород, набережна Незалежності, буд.19.**

Термін постачання послуг з організації харчування — з 01 вересня 2026 року по 31 грудня 2026 року..