

## ОБГРУНТУВАННЯ

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

Послуги з організації гарячого харчування учнів Бобровицького закладу загальної середньої освіти І-ІІІ ступенів №1 Бобровицької міської ради Чернігівської області  
(аутсорсинг), код CPV за ДК 021:2015: 55510000-8 Послуги їдалень

**Замовник:** Бобровицький заклад загальної середньої освіти І-ІІІ ступенів №1 Бобровицької міської ради Чернігівської області.

Код за ЄДРПОУ: 21401743

**Місце надання послуг:** Послуги з організації гарячого харчування учнів Бобровицького закладу загальної середньої освіти І-ІІІ ступенів №1 Бобровицької міської ради Чернігівської області, 17400, Ніжинський район, Чернігівська область, вул. Незалежності, 60.

**Контактна особа:** Майко Лідія Григорівна – Уповноважена особа, фахівець з публічних закупівель Бобровицького закладу загальної середньої освіти І-ІІІ ступенів №1 Бобровицької міської ради Чернігівської області, тел. +380985951603,

Email: [bobrshkola1@gmail.com](mailto:bobrshkola1@gmail.com)

**Очікувана вартість закупівлі:** 3 783 600,00 грн. (Три мільйони сімсот вісімдесят три тисячі шістсот грн. 00 коп.). Розрахунок здійснений з врахуванням кількості учнів початкових класів (1-4 класів) та кількості учнів 5-11 класів в закладі загальної середньої освіти.

**Ідентифікатор закупівлі:** UA-2026-02-24-008752-a

**Кількість:** харчування учнів 1-4 класів – 20 040 шт. порцій, харчування учнів 5-11 класів – 29 760 шт. порцій.

**КЕКВ:** 2230

**Крок:** 0,5 % від очікуваної вартості предмета закупівлі.

**Термін надання послуг:** по 29.05.2026 року.

### Обґрунтування технічних та якісних характеристик закупівлі:

Послуги з організації харчування у закладах освіти повинні надаватись з дотриманням Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771/97-ВР від 23.12.1997 р.; Постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»; Постанови Кабінету Міністрів України від 02.02.2011 № 116 «Про затвердження Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійнотехнічних навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість»; Санітарному регламенту для закладів загальної середньої освіти, затверженому Наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 № 2205; Наказу Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 15.08.2006 № 620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», в тому числі щодо заборони м'яса та яєць водоплаваючої птиці, субпродуктів, що містять синтетичні барвники; 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».

Харчування учнів повинно повністю відповідати фізіологічній потребі дитячого організму у поживних речовинах та енергії відповідно до віково-статевих особливостей, вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

Організація харчування у закладах освіти здійснюється з дотриманням норм харчування, вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. Приготування готових страв здійснюється з дотриманням процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР).

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.

Ціна за один день харчування на одну дитину не повинна перевищувати граничну ціну, на 2026 рік, а саме:

Загальна вартість одного дітодня у 2026 році в Бобровицькому закладі загальної середньої освіти I-III ступенів №1 Бобровицької міської ради Чернігівської області становить:

- Для учнів 1-4 класів 70,00 гривень.

- Для учнів 5-11 класів 80,00 гривень.

Послуги харчування надаються здобувачам освіти загальноосвітніх навчальних закладах під час їх навчального року в школах залежно від норм харчування, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 року № 305.

Приготування страв для учнів повинно відбуватися з дотриманням усіх технологічних процесів та санітарних норм згідно з нормативно-технологічною документацією, збірниками рецептур страв для гарячого харчування дітей.

В тендерній пропозиції необхідно надати **чотиритижневе меню**. Орієнтовні варіанти меню Учасник повинен надавати з розрахунками в грамах, яке складається з перших, других, третіх страв та інші, розроблених відповідно до норм харчування, затверджених постановою КМУ від 24.03.2021 року №305. Під час складання примірною чотиритижневого сезонного меню та асортименту буфету у закладах освіти та закладах оздоровлення та відпочинку обов'язково враховуються вимоги Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого Постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 та встановлені МОЗ вимоги щодо організації харчування в закладах загальної середньої освіти. Примірне чотиритижневе сезонне меню та асортимент буфету дозволено використовувати після погодження з територіальним органом Держпродспоживслужби. Без такого погодження дозволено використовувати меню, рекомендоване МОЗ.

Примірне чотиритижневе меню повинно враховувати особливі дієтичні потреби здобувачів освіти (у разі наявності), потребу у лікувальному харчуванні (у разі прийняття відповідного рішення засновником закладу), сезонність (осінь, зима, весна, літо), наявні харчові продукти, порцію страв для різних вікових груп, а також відповідати вимогам санітарного законодавства та нормам харчування.

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 в кожній віковій групі та потребі у дієтичному та лікувальному харчуванні.

Меню-розклад (після укладення договору) складається на основі примірною чотиритижневого сезонного меню з урахуванням технологічної документації на страви та виробу. Заміна страв та продуктів харчування у меню-розкладі допускається у разі виникнення об'єктивних причин (проблема з постачанням або якістю чи безпечністю окремого харчового продукту) та здійснюється в межах примірною чотиритижневого сезонного меню (зокрема, меню четверга може бути запропоновано в понеділок, відповідно меню понеділка - в четвер).

Складається єдине меню-розклад для відповідного закладу, але з різною кількістю продуктів відповідно до норм харчування для кожної вікової групи здобувачів освіти. В меню-розкладі обов'язково зазначається назва страв та їх теоретичний вихід для кожної вікової групи, кількість порцій для різних вікових категорій здобувачів освіти, кількість продуктів харчування, необхідних для виконання меню (вага бруто/нетто): у чисельнику - на одного здобувача освіти/дитину, у знаменнику - на всіх здобувачів освіти.

Готові страви повинні містити обмежену кількість солі, цукру та жиру відповідно до встановлених МОЗ вимог щодо організації харчування в закладах загальної середньої освіти. Не допускається відварювання овочів для приготування салатів на наступний день.

Салати необхідно заправляти безпосередньо перед видачею.

Каші та макаронні вироби слід пропонувати у вигляді самостійних страв або як гарніри. Перевага надається продуктам з вищим вмістом харчових волокон.

Хліб за вмістом солі повинен відповідати встановленим МОЗ вимогам щодо харчування в закладах загальної середньої освіти. Слід надавати перевагу цільнозерновим хлібо-булочним виробам з високим вмістом клітковини, з додаванням висівок, насіння.

Бобові продукти (зелений горошок, квасоля, горох, сочевиця) та страви з їх вмістом слід пропонувати як гарніри або самостійні страви.

Молоко та молочні продукти, що пропонуються, за вмістом цукру повинні відповідати встановленим МОЗ вимогам щодо харчування в закладах загальної середньої освіти. Доцільно включати до асортименту буфетів та готувати страви із застосуванням молока та молочних продуктів, до яких додано вітамін D. Молоко та кефір повинні бути з масовою часткою жиру від 2,5 до 3,2 відсотка, йогурт - від 1,5 до 2,5 відсотка, сир кисломолочний - не менше 5 відсотків, сметана - не менше 15 відсотків.

Для приготування страв з м'яса слід використовувати м'ясо птиці (курки, індички), очищене від шкіри, нежирну свинину, телятину, яловичину.

Кількість страв з м'яса, птиці, риби, що пропонуються протягом тижня, повинна відповідати нормам харчування.

М'ясні страви слід якомога частіше комбінувати з овочевими гарнірами та/або салатами.

У закладі освіти заборонено замовляти та використовувати/реалізовувати технологічно-оброблені м'ясні та рибні продукти, м'ясо та яйця водоплавної птиці, річкову рибу, харчові продукти (в тому числі снеки) із вмістом солі понад 0,12 грама натрію або еквівалентної кількості солі на 100 грамів готового продукту, харчові продукти з вмістом цукрів понад 10 грамів на 100 грамів готового продукту, харчові продукти з вмістом синтетичних барвників та ароматизаторів (крім ваніліну, етилваніліну та ванільного екстракту), підсолоджувачів, підсилювачів смаку та аромату, консервантів, непастеризоване молоко та молочні продукти, що виготовлені з непастеризованого молока, гриби, каву та кавові напої, рибні, м'ясні, плодоовочеві та інші консерви промислового виробництва, крім пастеризованих соків промислового виробництва без додавання цукрів та підсолоджувачів, газовані напої, зокрема солодкі газовані та енергетичні напої, непастеризовані соки, продукцію домашнього виробництва.

Не допускається використання пастеризованого фляжного молока без кип'ятіння, сиру кисломолочного (за відсутності первинного пакування) та фляжної сметани без термічної обробки. Забороняється виготовлення кислого молока "самоквасу", холодців, м'ясних і рибних салатів, холодників, паштетів, зельців, форшмаку, виробів у фритюрі, макаронів "по-флотськи" із сиром м'яким, сиром кисломолочним або м'ясом, млинців із сиром м'яким, сиром кисломолочним або м'ясом, кремів, морсів, напоїв із штучними барвниками, ароматизаторами та підсолоджувачами.

Рослинна олія (соняшникова, кукурудзяна, оливкова) рекомендується для приготування салатів, а також є пріоритетним вибором під час приготування інших страв, які потребують додавання жиру.

Насичені жири, зокрема вершкове масло, не повинні становити більше 10 відсотків загальної кількості калорій.

Пастеризований сік без додавання цукрів та підсолоджувачів може пропонуватися в обмеженій кількості відповідно до норм харчування.

Вміст солі є одним з основних критеріїв відбору продуктів та страв, які пропонуються у закладах освіти та закладах оздоровлення та відпочинку, та повинен відповідати нормам харчування, а також встановленим МОЗ вимогам щодо організації харчування в закладах загальної середньої освіти.

Кількість доданих цукрів у продуктах та стравах, що пропонуються у закладах освіти та закладах оздоровлення та відпочинку, обмежується відповідно до норм харчування та встановлених

МОЗ вимог щодо організації харчування в закладах загальної середньої освіти. Вміст цукрів, який природньо міститься у молочних продуктах, фруктах, ягодах та овочах, не обмежується.

Учасник повинен харчувати дітей в межах кошторисних призначень, які будуть залежати від реального фінансування до закінчення 2026 року:

- 1) харчування дітей у навчальних закладах здійснюється за графіком, узгодженим з адміністрацією навчального закладу;
- 2) зобов'язаний разом з пільговою категорією учнів надавати послуги з харчування всім бажаючим учням закладів освіти. З метою впровадження проекту «Нове шкільне харчування» не менше 30% страв у шкільній їдальні повинно готуватися з використанням Збірника рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах, заснованого кулінарним експертом Євгеном Клопотенко, який погоджено Міністерством освіти і науки України. Міністерством охорони здоров'я України та має висновок Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів.

**Розмір бюджетного призначення** визначено відповідно до затвердженого кошторису на 2026 рік. (потреба до 29.05.2026 р.), яка становить 3 783 600,00 грн. (Три мільйони сімсот вісімдесят три тисячі шістсот грн. 00 коп.) з них: місцевий бюджет - 1 135 080,00 грн., державний бюджет (субвенція з державного бюджету місцевим бюджетам на забезпечення харчуванням учнів початкових класів закладів середньої освіти) - 2 347 920,00 грн., державний бюджет (субвенція з державного бюджету місцевим бюджетам на покращення якості гарячого харчування учнів початкових класів закладів загальної середньої освіти) - 300 600,00 грн.

#### **Обґрунтування очікуваної ціни закупівлі послуги:**

розрахунок очікуваної вартості предмета закупівлі проведено відповідно рекомендаціям Наказу Мінекономіки від 18.02.2020 р. №275 «Про затвердження примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі» з урахуванням ст. 25 Закону України «Про освіту», ст.20, 21 Закону України «Про повну загальну середню освіту», на виконання Указу Президента України від 07 грудня 2019 року №894/2019 «Про невідкладні заходи щодо покращення здоров'я дітей», постанов Кабінету Міністрів України від 19 червня 2002 року № 856 «Про організацію харчування окремих категорій учнів у загальноосвітніх навчальних закладах», від 02 лютого 2011 року № 116 «Про затвердження 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», спільних наказів Міністерства охорони здоров'я України та Міністерства освіти і науки України від 01.06.2005 № 242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах» і від 15.08.2006 № 620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 року № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».

#### **Нормативно-правові акти, що формують підстави застосування процедури відкритих торгів з особливостями:**

1. Закон України «Про публічні закупівлі» №922-VIII від 25.12.2015 року, в редакції від 19.04.2020 №114-IX в редакції зі змінами до Закону України "Про публічні закупівлі" та інших законодавчих актів України щодо здійснення оборонних та публічних закупівель на період дії правового режиму воєнного стану» №7163 від 14.03.2022 року, зокрема в частині дії пунктів 3<sup>7</sup>-3<sup>8</sup> розділу X «Прикінцеві та перехідні положення» Закону;
2. Постанова Кабінету Міністрів України від 12 жовтня 2022 р. № 1178 «Про затвердження особливостей здійснення публічних закупівель товарів, робіт і послуг для замовників, передбачених Законом України «Про публічні закупівлі», на період дії правового режиму воєнного стану в Україні та протягом 90 днів з дня його припинення або скасування».
3. Лист Мінекономіки України «Щодо особливостей здійснення публічних закупівель на період дії правового режиму воєнного стану та протягом 90 днів з дня його припинення або скасування» № 3323-04\_70997-06 від 20.10.2022 року.