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

Підстава для публікації обґрунтування: постанова Кабінету Міністрів України від 16.12.2020 №1266 «Про внесення змін до постанов Кабінету Міністрів України від 01.08.2013 №631 і від 11.10.2016 №710», постанова Кабінету Міністрів України від 11.10.2016 р. № 710 «Про ефективне використання бюджетних коштів» зі змінами

Мета проведення закупівлі: Необхідність у закупівлі **ДК 021:2015 - 55320000-9 «Послуги з організації харчування» (забезпечення харчуванням учнів закладів загальної середньої освіти у загальноосвітніх навчальних закладах Святошинського району міста Києва)** зумовлена необхідністю забезпечення безперебійного харчування дітей у закладах загальної середньої освіти Святошинського району міста Києва. Придбання послуги харчування дозволить забезпечити повноцінний розвиток дитячого організму завдяки виконанню норм харчування.

Замовник: Управління освіти Святошинської районної в місті Києві державної адміністрації

Код ЄДРПОУ: 37498536

Вид процедури: відкриті торги з особливостями.

КЕКВ – 2230

Фінансування – кошти державного та місцевого бюджетів

Ідентифікатор закупівлі:

Предмет закупівлі: ДК 021:2015 - 55320000-9 «Послуги з організації харчування» (забезпечення харчуванням учнів закладів загальної середньої освіти у загальноосвітніх навчальних закладах Святошинського району міста Києва)

Бюджет закупівлі становить: 116078171,00 грн. (сто шістнадцять мільйонів сімдесят вісім тисяч сто сімдесят одна гривня 00 копійок), без ПДВ*, у тому числі:

Кошти державного бюджету – 81254719,70 грн (вісімдесят один мільйон двісті п’ятдесят чотири тисячі сімсот дев’ятнадцять гривень 70 копійок)), без ПДВ*

Кошти місцевого бюджету – 34823451,30 (тридцять чотири мільйони вісімсот двадцять три тисячі чотириста п’ятдесят одна гривня 30 копійок)), без ПДВ*

Розподіл коштів з державного та місцевого бюджету є очікуваним. Обсяги перерахування субвенції, взятих бюджетних зобов’язань та касових видатків здійснюватимуться відповідно до укладеного договору та його виконання, згідно **Порядку та умов надання субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на забезпечення харчуванням учнів закладів загальної середньої освіти, затвердженого постановою КМУ від 20 грудня 2024 р. № 1456 «Про затвердження Порядку та умов надання субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на забезпечення харчуванням учнів закладів загальної середньої освіти», зі змінами.*

Орієнтовна вартість закупівлі сформована відповідно до рекомендованих цін на аналогічні послуги у м. Києві у 2026 році (відповідно до листа Департаменту фінансів КМДА від 06.08.2025 №054-4-1-07/1719)

Інформація
про необхідні технічні та якісні характеристики предмета закупівлі

ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

ДК 021:2015 - 55320000-9 «Послуги з організації харчування» (забезпечення харчуванням учнів закладів загальної середньої освіти у загальноосвітніх навчальних закладах Святошинського району міста Києва)

Комплекс послуг з організації харчування включає:

- Організація гарячого харчування учнів на базі закладів освіти Святошинського району.
- Забезпечення в дні шкільних навчань щоденного приготування збалансованого гарячого харчування високої якості, проведення щоденного бракеражу страв за участю медичного працівника

та/або відповідальної особи закладу освіти у відповідності з положенням про бракеражну комісію з обов'язковим веденням журналів бракеражу готової та сирої продукції.

Організація мультипрофільного харчування в закладах освіти в умовах технічної можливості у відповідності до норм НАССР та відповідно до вимог постанови КМУ «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку від 24 березня 2021 р. № 305» (зі змінами).

- Форма організації харчування – мультипрофільне харчування за принципом "шведського столу" з обов'язковою видачею страв працівником їдальні (харчоблоку).

Чотиритижневе сезонне мультипрофільне меню для організації харчування повинно бути розроблене та погоджене відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 №305 (зі змінами) за принципом «шведського столу». Меню повинно відповідати вимогам пункту 18 Порядку організації харчування, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України №305, та передбачати самостійний вибір споживачами окремих компонентів харчування із запропонованого асортименту страв.

У складі меню повинні бути передбачені альтернативні варіанти щонайменше для таких категорій страв:

салати/овочеві компоненти; гарніри; м'ясні та/або рибні страви; фрукти та/або десерти. Меню у формі фіксованих комплексів (наборів страв без можливості окремого вибору компонентів) не відповідає вимогам цієї тендерної документації.

Надане меню повинно бути погоджене будь-яким територіальним органом Держпродспоживслужби, до компетенції якого відповідно до законодавства належить погодження такого меню.

- Забезпечення мультипрофільного меню за принципом «шведського столу» відповідно до постанови Кабінету Міністрів України №305 із забезпеченням можливості самостійного вибору споживачами окремих компонентів харчування із запропонованого асортименту страв, із зазначенням в меню одночасно не менше 2 страв з можливістю їх вибору з обов'язковою видачею страв працівником їдальні (харчоблоку).
- Комплектація їдалень закладів освіти кадрами згідно з встановленими типовими штатними нормативами.
- Забезпечення працівників спецодягом, миючими та дезінфікуючими засобами у відповідності до діючих норм.
- Забезпечення їдалень закладів освіти усіма необхідними якісними продуктами харчування з документами, що передбачені законодавством про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.
- Дотримуватись правил прийому харчових продуктів та сировини, технології приготування їжі, а також умов, строків зберігання і реалізації продуктів, що швидко псуються (термін реалізації продуктів, на момент отримання має бути не менше 70%).
- Забезпечення лабораторного контролю за повним вкладенням сировини в стравах.
- Забезпечення контролю за якістю сировини та готовими продуктами, санітарним станом шкільних їдалень, обладнання та інвентарю.
- Забезпечення своєчасного проходження медичного огляду працівників кухні, інструктажу з техніки безпеки, гігієнічної підготовки (навчання) відповідно до законодавства.
- Учасник повинен забезпечити виконання умов експлуатації та обслуговування обладнання, закупівля всіх засобів догляду за обладнанням здійснюється за рахунок Учасника, а також дотримуватись правил техніки безпеки.

Дотримання вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

Застосування санітарних заходів та належної практики виробництва, системи НАССР.

При організації харчування необхідно забезпечити умови для дотримання працівниками правил особистої гігієни (рукомийники, мило рідке, паперові рушники (або електросушарки для рук), антисептичні засоби для обробки рук, тощо.

Підлога дезінфікується дезінфікуючим розчином. Після дезінфекції здійснюється обов'язкове провітрювання з одночасним відкриванням дверей та вікон впродовж 30 хвилин.

Отримання готових страв працівниками здійснюється в спеціальному одязі, із суворим дотриманням графіку видачі їжі з максимальним уникненням контактів з іншими працівниками.

Увесь посуд слід чистити та дезінфікувати відразу, після кожного прийому їжі.

Поверхні шаф ручки вимикачів тощо обприскуються та дезінфікуються раз на день, щоб забезпечити безпеку харчових продуктів та виробництва.

Підлогу, стіни, двері, підвіконня, меблі прибирають ганчіркою, змоченою у миючому засобі або в дезінфікуючому розчині.

Учасник в складі своєї пропозиції повинен надати:

1.Учасники зобов'язані надати розроблене та погоджене відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 №305 (зі змінами) чотиритижневе сезонне мультипрофільне меню для організації харчування за принципом «шведського столу».

Меню повинно відповідати вимогам пункту 18 Порядку організації харчування, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України №305, та передбачати самостійний вибір споживачами окремих компонентів харчування із запропонованого асортименту страв.

У складі меню повинні бути передбачені альтернативні варіанти щонайменше для таких категорій страв:

салати/овочеві компоненти; гарніри; м'ясні та/або рибні страви;фрукти та/або десерти. Меню у формі фіксованих комплексів (наборів страв без можливості окремого вибору компонентів) не відповідає вимогам цієї тендерної документації.

Надане меню повинно бути погоджене будь-яким територіальним органом Держпродспоживслужби, до компетенції якого відповідно до законодавства належить погодження такого меню.

2. Учасник повинен надати на кожну страву з наданих у складі пропозиції чотиритижневого мультипрофільного сезонного меню технологічні картки, які містять повну інформацію щодо набору продуктів*, необхідних для приготування окремої порції страви, а саме: назва страви, її номер у довіднику, маса брутто та нетто, хімічний склад (білки, жири, вуглеводи) калорійність, вихід (вага) страви, коротко опис технології приготування страви.

3. На виконання вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» для операторів ринку харчових продуктів, для підтвердження контрою якості на всіх етапах виробничих процесів та створення належної виробничої гігієни на основі впровадженої системи менеджменту якості харчових продуктів, надати:

- результат санітарно-мікробіологічного дослідження зразку змивів (результат має бути виданий Учаснику не раніше ніж у 2026 році, мета дослідження – на наявність патогенної та умовно-патогенної мікрофлори. Згідно вказаного документу, має бути досліджено не менше 4 змивів з поверхонь виробничого приміщення (інвентаря, тощо).
- протокол дослідження питної води з крану виробничого приміщення (цеху), зазначеного учасником. Протокол повинен бути виданий учаснику не раніше ніж у 2026 році та в ньому обов'язково повинна бути зазначена адреса відбору проби води. Вказаний протокол має бути виданий центром контролю та профілактики хвороб МОЗ України або його міжрайонним відділом.

4. Надати калькуляцію на вартість **одного сніданку (одного набору страв) за одноразовим режимом (сніданок) для кожної категорії дітей**, згідно наведених таблиць (подається разом з тендерною (ціновою) пропозицією).

Калькуляція вартості одного сніданку

категорії дітей	найменування продуктів або страв	вага продукту або страви у грамах	ціна одного сніданку, з урахуванням вартості продуктового набору та торгівельної надбавки, грн.
Учні 1-4 класів (віком від 6 до 11 років)			
учні віком від 11 до 14 років			
учні віком від 14 до 18 років			

№ п/п	Найменування витрат	Розмір витрат, грн. за категоріями учнів		
		учні1-4 класів (віком від 6 до 11 років)	учні віком від 11 до 14 років	учні віком від 14 до 18 років
1	Вартість гарячого харчування			

	однієї дитини за день, грн.			
у тому числі:				
1.1	Вартість продуктів харчування			
1.2	Вартість послуг приготування страв			

- До калькуляції повинна включатися вартість продуктового набору для приготування харчування складеного відповідно до вікових норм харчування; вартість послуг приготування страв, розмір торговельної надбавки, та інші затрати. (подається разом з тендерною (ціновою) пропозицією). У калькуляції чітко розмежувати вартість продуктів та вартість послуги приготування страв із урахуванням усіх витрат, податків і зборів
- Калькуляція вартості одного сніданку (одного набору страв) має бути підтверджена калькуляційними картками. (подається разом з тендерною (ціновою) пропозицією)

**Набір основних продуктів, з урахуванням основних принципів раціонального та збалансованого харчування дітей, асортименту, різноманітності їжі та її якості, що будуть використовуватись для приготування страв за нормами, згідно з постановою КМУ «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» від 24 березня 2021 р. № 305 (зі змінами).*

Якщо будь-який із документів не може бути наданий з причин його втрати чинності або зміни форми, назви тощо, учасник надає інший рівнозначний документ або письмове пояснення.

Додаткові умови закупівлі:

1. Харчування, що надається, повинно бути якісним та відповідати вимогам діючих стандартів та розробленого чотиритижневого сезонного меню, погоджене з будь-яким територіальним органом Держпродспоживслужби, до компетенції якого відповідно до законодавства належить погодження такого меню, з урахуванням особливих дієтичних потреб здобувачів освіти (за наявності).

2. Меню повинно бути розроблене та затверджене Учасником (Виконавцем послуги) відповідно до норм постанови КМУ «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» від 24 березня 2021 р. № 305 (зі змінами) та погоджене будь-яким територіальним органом Держпродспоживслужби, до компетенції якого відповідно до законодавства належить погодження такого меню, з урахуванням особливих дієтичних потреб здобувачів освіти.

Приготування страв здійснюється з продуктів Учасника (Виконавця договору).

Учасник визначає ціни на послуги, які він пропонує поставити за договором, з урахуванням податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, транспортних витрат, усіх інших витрат.

Учасник відповідає за отримання всіх необхідних дозволів на надання послуг, який пропонується постачати за Договором, та інших документів, пов'язаних із поданням пропозиції, та самостійно несе всі витрати на їх отримання.

3. Процес організації харчування має складатися з відпрацьованого режиму і графіку харчування дітей закладів та дотриманням своєчасного завезення Учасником/Виконавцем продуктів харчування і продовольчої сировини.

4. Харчування учнів у закладах освіти з денною формою навчання повинно здійснюватися тільки в дні здійснення освітнього процесу.

5. **Протягом трьох робочих днів з дати укладання договору на закупівлю «Послуги з організації харчування» Учасник/Виконавець повинен укласти із Замовником договір про відшкодування вартості комунальних послуг (холодне водопостачання, водовідведення, електрична енергія) та відшкодування вартості палива для генераторів замовника, відповідно до норм використання, враховуючи їх технічні характеристики, якщо останні використовувались для процесу надання послуг за цим договором.**

МІСЦЕ ТА ОБСЯГ НАДАННЯ ПОСЛУГ

ДК 021:2015 - 55320000-9 «Послуги з організації харчування» (забезпечення харчуванням учнів закладів загальної середньої освіти у загальноосвітніх навчальних закладах Святошинського району міста Києва)

№ п/п	Назва ЗЗСО	Адреса	Дітo-дні	Дітo-дні	Дітo-дні
			Учні1-4 класів (віком від 6 до 11 років)	Учні (віком від 11 до 14 років)	Учні (віком від 14 до 18 років)
1	Ліцей № 13 Святошинського району міста Києва	вул. Василя Доманицького, 3, м. Київ, 03158	501765	599665	348920
2	Ліцей № 35 Святошинського району міста Києва	вул. Гната Юри, 10 - Б, м. Київ, 03148			
3	Ліцей № 40 Святошинського району міста Києва	вул. Львівська, 6/3, м. Київ, 03115			
4	Ліцей № 50 Святошинського району міста Києва	вул. Миколи Ушакова, 12а, м. Київ, 03179			
5	Середня загальноосвітня школа № 55 Святошинського району м. Києва	вул. Осіння, 35, м. Київ, 03164			
6	Ліцей № 72 Святошинського району міста Києва	вул. Олега Мудрака, 35а, м. Київ, 03164			
7	Ліцей № 76 імені Олеся Гончара Святошинського району міста Києва	вул. Жмеринська, 8, м. Київ, 03170			
8	Ліцей № 83 Святошинського району міста Києва	вул. Героїв Космосу, 3, м. Київ, 03148			
9	Спеціалізована школа І-ІІІ ступенів № 96 ім.О.К.Антонова Святошинського району м. Києва	вул. Огарьова, 2, м. Київ, 03115			
10	Спеціалізована школа № 131 Святошинського району м. Києва	вул. Литвиненко-Вольгемут, 2, м. Київ, 03194			
11	Ліцей № 140 Святошинського району міста Києва	вул. Львівська, 47/8, м. Київ, 03179			
12	Ліцей № 154 Святошинського району міста Києва	просп. Берестейський, 63, м. Київ, 03113			
13	Ліцей № 162 Святошинського району міста Києва	вул. Рахманінова, 47, м. Київ, 03164			
14	Ліцей № 185 ім. Володимира Вернадського Святошинського району міста Києва	вул. Серпова, 20/6, м. Київ, 03115			

15	Ліцей № 196 Святошинського району міста Києва	вул. Зодчих, 22, м. Київ, 03194				
16	Ліцей № 197 ім. Дмитра Луценка Святошинського району міста Києва	вул. Василя Доманицького, 12, м. Київ, 03148				
17	Ліцей "Еко"№ 198 Святошинського району міста Києва	вул. Тулузи, 6, м. Київ, 03162				
18	Ліцей № 200 Святошинського району міста Києва	вул. Мирослава Поповича, 9, м. Київ, 03142				
19	Ліцей № 203 Святошинського району міста Києва	вул. Мрії,17, м. Київ, 04128				
20	Ліцей № 205 Святошинського району міста Києва	просп. Леся Курбаса, 10-Д, м. Київ, 03162				
21	Ліцей № 206 імені Леся Курбаса Святошинського району міста Києва	просп. Леся Курбаса, 9-а, м. Київ, 03194				
22	Ліцей № 215 Святошинського району міста Києва	вул. Жмеринська, 20, м. Київ, 03148				
23	Ліцей № 222 Святошинського району міста Києва	вул. Тулузи, 6-А, м. Київ, 03170				
24	Ліцей № 223 Святошинського району міста Києва	вул. Олександра Махова, 6Г, м. Київ, 03134				
25	Ліцей № 230 Святошинського району міста Києва	вул. Олега Мудрака, 35-Б, м. Київ, 03164				
26	Середня загальноосвітня школа № 235 імені В'ячеслава Чорновола Святошинського району м. Києва	вул. Кільцева дорога, 1-б, м. Київ, 03134				
27	Ліцей № 253 Святошинського району міста Києва	вул. Жмеринська, 34, м. Київ, 03148				
28	Ліцей № 254 Святошинського району міста Києва	просп. Корольова, 12 М, м. Київ, 03134				
29	Ліцей № 281 Святошинського району міста Києва	б-р М. Руденка, 7-Б, м. Київ, 03194				
30	Ліцей № 287 Святошинського району міста Києва	вул. Чорнобильська, 10-б, м. Київ, 03179				
31	Ліцей № 288 Святошинського району міста Києва	вул. Ірпінська, 68а, м. Київ, 03179				
32	Ліцей № 297 Святошинського району міста Києва	вул. Олександра Махова, 3-г, м. Київ, 03134				

33	Ліцей № 304 Святошинського району міста Києва	вул. Академіка Єфремова, 21 а, м. Київ, 03179			
34	Ліцей № 317 Святошинського району міста Києва	вул. Вахтанга Кікабідзе, 12, м. Київ, 03134			
35	Ліцей "Академія" Святошинського району міста Києва	вул. Ореста Васкула, 4, м. Київ, 03115			
36	Ліцей "Київська гімназія східних мов № 1" Святошинського району міста Києва	вул. Львівська, 25, м. Київ, 03115			

** заклади освіти та адреси можуть бути уточнені під час укладання договору*

Примітка:

Технологія та якість виконаних послуг, якість застосованих матеріалів (продуктів) повинні відповідати вимогам діючих державних стандартів, будівельних, протипожежних та санітарних норм і правил встановлених для даних видів послуг.

У разі, якщо інформація про необхідні технічні характеристики предмета закупівлі містить посилання на конкретні торговельну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника, мається на увазі «або еквівалент».