ЗАТВЕРДЖЕНО

Директор Руслана ПЕТРОКУШИН

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі (відповідно до пункту 41 постанови КМУ від 11.10.2016 N710 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

1. Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань, його категорія: **Тернопільська спеціалізована школа І-ІІІ ступенів №3 з поглибленим вивченням іноземних мов Тернопільської міської ради Тернопільської області,**
Код згідно з ЄДРПОУ: 14040173,
Місцезнаходження: **Україна, Тернопільська область, Тернопіль, 46001, вул. М. Грушевського 3,**
Категорія: Юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади.
2. 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 і частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): **ДК 021:2015 55510000-8 Послуги їдалень (Послуги з організації харчування учнів)**

3 Процедура закупівлі: **Відкриті торги з особливостями.**
4. Ідентифікатор закупівлі: UA-2026-08-18-007089-a

5. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:
Послуги їдалень (Послуги з організації харчування учнів), повинні бути якісними та відповідати стандартам та вимогам, які передбачені чинним законодавством України та іншим нормативним документам.

Приготування калорійних високоякісних страв повинно здійснюватися з використанням сертифікованої сировини та з чітким дотриманням термінів реалізації.

Кількість учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування. Учасник також враховує, що протягом року змінюється віковий та кількісний склад учнів.

Учасник повинен забезпечити необхідну кількість штатного персоналу для приготування їжі, миття посуду, прибирання харчоблоку, видачі готових страв, повного сервірування столів та прибирання столів. 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 проходити гігієнічне навчання. 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. Під час надання послуг та приготування їжі учасник забезпечує безперешкодний доступ на харчоблок працівникам замовника, здійснюючим контроль і нагляд, для проведення перевірки відповідності виробництва, зберігання, транспортування, реалізації і використання харчових продуктів.

Харчування, що надається, повинне бути якісним та відповідати вимогам діючих стандартів 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 року №305 (зі змінами) та розробленого чотиритижневого сезонного меню, погоджене з Держпродспоживслужбою з урахуванням особливих дієтичних потреб здобувачів освіти (за наявності).

Приготування страв здійснюється з продуктів Учасника (Виконавця договору).

Учасник повинен проводити бракераж готових страв за участю медичного працівника навчального закладу чи іншої визначеної керівником закладу відповідальною за проведення бракеражу особою/ами. 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. 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 і дезінфікуючими засобами, а також необхідним для роботи технологічним обладнанням (розділові металеві столи, холодильники, ваги для готової продукції, плити, сковороди, витяжки тощо). 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.

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

Відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 учасник може забезпечити до реалізації в закладі освіти буфетною продукцією та забезпечити роботу буфету відповідним персоналом і обладнанням. Послуги їдалень та буфета, а також приготування їжі здійснюються в приміщеннях їдальні та харчоблоку навчального закладу.

Учасник повинен надати замовнику послуги, якість яких відповідає наступним нормативним документам:

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

Надавач послуг зобов'язаний забезпечити повну прозорість процесу харчування через безперервну фіксацію та щоденний облік фактично спожитих порцій.

Учасник повинен мати власну або залучену профільну систему електронного/документального обліку, яка здійснює систематизацію, накопичення даних та формує щоденну, тижневу й місячну звітність щодо надання кейтерингових або аутсорсингових послуг.**

**Відповідно до Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість, затвердженого Постановою КМУ № 116 від 02 лютого 2011 року, від обкладення податком на додану вартість звільняються операції з надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах у межах затверджених норм харчування в грамах, а для тих учнів, для яких не встановлено норми харчування в грамах, - у межах визначеної грошової норми.*

***Відповідно до рішення виконавчого комітету №99 від 29.01.2025 року затверджений порядок фіксації обліку та звітності послуг харчування. Рішенням виконавчого комітету для фіксації обліку та звітності послуг харчування встановлено валідатор , який зчитує дані «Соціальної картки Тернополянина». Картка є персоналізованим засобом, який дає змогу фіксувати факт отримання безкоштовних харчових послуг.*

Організація харчування в закладі освіти повинна здійснюватися з дотриманням вимог Наказу міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров`я України від 15.05.2006 №620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», Закону України «Про освітні принципи та вимоги до безпечності та якісні харчових продуктів»

6. Очікувана вартість предмета закупівлі: 6 253 125,00 гривень (шість мільйонів двісті п’ятдесят три тисячі сто двадцять п’ять гривень 00 копійок) без ПДВ Період доставки: **по 31 грудня 2026 року.**

7. Очікувана вартість предмета закупівлі розраховано на підставі розрахунку вартості організації харчування одного учня на день виходячи з розрахунку середньої кількості дітей та середньої кількості днів харчування наказ управління освіти і науки Тернопільської міської ради від 14.08.2026 року №269 «Про організацію харчування здобувачів освіти у закладах загальної середньої, професійної та фахової передвищої освіти» та наказу Тернопільської спеціалізованої школи І-ІІІ ступенів №3 з поглибленим вивченням іноземних мов ТМР ТО від 14.08.2026 року №223 «Про звільнення учнів від оплати за харчування у 2026 році» здійснюється для всіх **учнів 2-4 класів та 5 - 11 класів незалежно від наявності пільг,** незалежно від навчальної зміни (у разі організації в закладі освіти змінного

(сніданок - до 12 години 00 хвилин або обід з 12 години 00 хвилин) відповідно до норм харчування.

Оплата послуг гарячого харчування здійснюється за рахунок субвенції державного бюджету, а саме: вартості продуктів харчування відповідно до погодженої сторонами калькуляції та за рахунок коштів місцевого бюджету, а саме: інших складових вартості послуги (логістика, енергоносії, податки тощо). Державна субвенція, відповідно до Постанови КМУ №869 від 01.07.2026 року, виділяється фіксовано: **50 грн/день** для учнів 2-4 класів та **60 грн/день** для учнів 5-11 класів середньої освіти.

Інші складові вартості послуги гарячого харчування, відповідно до Рішення ВК ТМР ТО №1149 від 12.08.2026 року, становить 15 грн/день для учнів 2-4 класів та 5-11 класів.*

Уповноважена особа **Марія БЕНДЕРСЬКА**