

КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД «ВІННИЦЬКИЙ ЛІЦЕЙ № 33»

ОБҐРУНТУВАННЯ

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

(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

Інформація про замовника:

Найменування – КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД «ВІННИЦЬКИЙ ЛІЦЕЙ № 33».

Місцезнаходження замовника – Україна, 21021 Вінницька область, Вінницький район, м. Вінниця вул. В. Порика, 20

Ідентифікаційний код в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань – 21725210

Категорія: передбачено п.3 ч.4 ст. 2 ЗУ "Про публічні закупівлі"

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 - 55510000-8 Послуги їдалень (Послуги їдалень учнів 1-4 класів, в тому числі, пільгових категорій (аутсорсинг). Послуги їдалень учнів 5-11 класів пільгових категорій (аутсорсинг)).

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: відкриті торги з особливостями, UA-2025-08-18-005232-а.

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:

1 583 700,00 грн. (Один мільйон п'ятсот вісімдесят три тисячі сімсот гривень 00 копійок).

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено статистичним аналізом загальнодоступної інформації про ціну предмета закупівлі на підставі затвердженої центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері публічних закупівель, примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме: згідно з пунктом 1 розділу III наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із змінами.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі. Термін надання послуг: до 31 грудня 2025 року включно.

Якісні та технічні характеристики предмета закупівлі визначені з урахуванням реальних потреб замовника та оптимального співвідношення ціни та якості.

Враховуючи зазначене, замовник прийняв рішення стосовно застосування таких технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Харчування здобувачів освіти / дітей повинно повністю відповідати фізіологічній потребі дитячого організму у поживних речовинах та енергії відповідно до статевих-вікових особливостей, а також вимогам санітарного законодавства та нормам харчування, визначеним постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 (зі змінами).

Учасник розраховує ціну послуги відповідно до примірною чотиритижневого сезонного меню для учнів 1-4 класів, в тому числі, пільгових категорій та учнів 5-11 класів пільгових категорій.

Послуги їдалень (ДК 021:2015 - 55510000-8 Послуги їдалень (Послуги їдалень учнів 1-4 класів, в тому числі, пільгових категорій (аутсорсинг). Послуги їдалень учнів 5-11 класів пільгових категорій (аутсорсинг))), а також приготування їжі будуть здійснюватися виключно в приміщеннях їдалень та харчоблоків навчального закладу, наведених у додатку 1.1 до цього додатка. 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. Кількість учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування.

Учасник повинен урахувати та суворо дотримуватися графіка 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.

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, що здійснюють контроль і нагляд, для проведення перевірки відповідності виробництва, зберігання, транспортування, реалізації і використання харчових продуктів.

Учасник повинен щодня проводити бракераж готових страв за участю медичного працівника школи 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 (відповідно до вимог пункту 24 Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305) та повинно бути забезпечено дотримання вимог щодо відбору і зберігання добових проб страв.

Обсяги:

Послуги їдалень учнів 1-4 класів, в тому числі, пільгових категорій (аутсорсинг) - 25266 послуг.

Послуги їдалень учнів 5-11 класів пільгових категорій (аутсорсинг) – 6408 послуг.

Місце, де повинні бути виконані роботи чи надані послуги: Україна, 21021 Вінницька область, Вінницький район, м. Вінниця, вул. В. Порика, 20.

Кількість учнів на харчування узгоджується замовником кожного дня.

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати їдальню достатньою кількістю столового та кухонного посуду, кухонного інвентарю, спеціального та санітарного одягу, мийними і дезінфікуючими засобами, здійснювати технічне обслуговування та поточний ремонт обладнання харчоблоку, здійснювати централізоване прання санітарного одягу, вживати заходів щодо забезпечення дотримання правил пожежної безпеки. Надання послуг повинно здійснюватися лише за наявності умов для дотримання правил особистої гігієни персоналом харчоблоку.

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати належний санітарний стан харчоблоку замовника.

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.

Протягом надання послуг учасник повинен забезпечувати збереження приміщень та обладнання, розташованого в харчоблоку замовника. У разі необхідності здійснювати проведення поточних ремонтів приміщень, інженерних мереж та відшкодування завданих збитків.

На вимогу замовника учасник повинен представляти документи про якість та безпечність на всі харчові продукти, які використовуються для надання послуг.

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”;
- 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) постанові Кабінету Міністрів України від 27.06.2025 № 767 “Деякі питання надання освітньої субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам (за спеціальним фондом державного бюджету) в частині забезпечення харчуванням учнів початкових класів закладів загальної середньої освіти у 2025 році”;
- 5) 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);
- 6) 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;
- 7) 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;
- 8) 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.

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

**Примірне чотиритижневе осіннє меню для харчування
учнів 1-4 класів, в тому числі, пільгових категорій
учнів 5-11 класів пільгових категорій
грошова норма 50,00 грн.**

Назва страв	Вихід страви, г	Енерго- цінність ккал
1-й тиждень		
1	2	3
Варіант 1:		
Салат з гарбузом (морквою) і яблуком / з помідорів та солодкого перцю / з помідорів та огірків / та сир твердий	50/15	86
Курка по - італійські	50	63
Каша булгур / пшенична	120	132
Узвар з сухофруктів	150	111
		392
Варіант 2:		
Салат з моркви з сиром	50	56
Відбивна з філе/ паличка куряча	40	122
Каша “Сонячна” кукурудзяна / кускус	120	143
Хліб цільнозерновий	30	71
Напій трав’яний / чай	150	1
Фрукти свіжі	70	45
		438
Варіант 3:		
Овочі тушковані, яйце варене	50/20	75
Каша молочна з крупою /гарбузова/ з сухофруктами та маслом вершковим	200/4	280
Напій лимонно -апельсиновий / з цикорієм	150	48
Фрукти свіжі	70	45
		448
Варіант 4:		
Овочі свіжі/ варені/ квашені	50	12
Макаронник з сиром / макарони відварні з сиром твердим	140	244
Хліб цільнозерновий	30	71
Сік фруктовий	200	84
Фрукти свіжі	70	45
		456
Варіант 5:		
Салат з капусти, моркви та зеленого горошку	50	34
Рибні нагетси / котлети	50	81
Картопля відварна / пюре	120	128
Запечений бутерброд з сиром	30/10	105
Компот з ягід або фруктів / кисіль	150	39

фруктовий		
		387
2-й тиждень		
Варіант 6:		
Салат зі свіжих огірків / морква вітамінна з лимонним соком/ морква припущена	50	29
Нагетси / биточки / курячі	45	97
Каша пшенична «Артек»/ кускус / булгур	120	132
Хліб цільнозерновий	30	71
Какао	100	56
Фрукти свіжі	70	45
		430
Варіант 7:		
Овочеve асорті, сир твердий	50/10	49
Котлета куряча з соусом«кетчуп»/ м'ясо куряче тушковане	50/20	146
Горохове пюре	120	214
Чай з лимоном / трав'яний	150	3
Фрукти свіжі	70	45
		457
Варіант 8:		
Буряк тушкований зі сметаною/з сухариками /салат з буряка з сиром	50	35
Фиш бол у соусі	50/50	124
Картопляне пюре	120	125
Хліб цільнозерновий	30	71
Напій каркаде / з цикорієм	150	38
Фрукти свіжі	70	45
		438
Варіант 9:		
Салат зі свіжих огірків / зі свіжої капусти з кунжутом/ з квашеної капусти	50	51
Омлет з орегано/ паровий/ яйце варене	40	63
Каша “Сонячна” кукурудзяна	120	143
Хліб цільнозерновий	30	71
Кефір/ йогурт/ ряжанка	125	62
Фрукти свіжі	70	45
		435
Варіант 10 :		
Салат зі свіжих помідорів / зі свіжих помідорів та огірків / з варених овочів	100	56
Макарони відварені з сиром твердим	140	241
Сік фруктовий	200	84
Фрукти свіжі	70	45
		426
3-й тиждень		
Варіант 11:		
Салат зі свіжих помідорів та солодкого перцю /зі свіжих огірків / з моркви та яблука з олією	50	35

Мак енд чіз/ макарони з сиром	150	226
Напій каркаде/ з цикорієм / трав'яний	150	38
Фрукти свіжі	70	45
		344
Варіант 12:		
Овочі свіжі /квашені/варені	50	15
Рис «Паєлья» /плов з куркою	150	234
Хліб цільнозерновий	30	71
Кефір/йогурт/ ряжанка	100	50
Фрукти свіжі	70	45
		415
Варіант 13:		
Риба тушкована з овочами / риба запечена з морквою та цибулею під соусом “Бешамель”	60	71
Картопляне пюре	120	167
Хліб цільнозерновий з сиром твердим	30/10	105
Сік фруктовий/ кисіль фруктовий	150	63
		406
Варіант 14:		
Салат зі свіжих огірків / зі свіжих помідорів та огірків / зі свіжої капусти з насінням	50	44
Фрикадельки курячі / піджарка	50	88
Каша гречана / кускус	120	132
Какао	150	84
Фрукти свіжі	70	45
		393
Варіант 15:		
Салат з капусти, моркви та зеленого горошку та яйце варене	70/40	97
Запіканка сирна з бананом/ пудинг манний з бананом	150	282
Хліб цільнозерновий	30	71
Чай з лимоном / чай / напій з липою	150/7	3
		453
4-й тиждень		
Варіант 16:		
Салат зі свіжих помідорів / морква вітамінна / припущена/ та сир твердий	50/10	62
Тефтелі курячі	60/60	198
Каша кускус / гречана	120	132
Напій каркаде/ м'ятний/ з цикорієм	150	38
Фрукти свіжі	70	45
		475
Варіант 17:		
Асорті овочеve та омлет /яйце варене/	50/40	75
Банаш	120	194
Хліб цільнозерновий	10/4/30	120
Напій лимонний / чай з лимоном	150/7	3
Фрукти свіжі	70	45

		437
Варіант 18:		
Салат зі свіжих помідорів та солодкого перцю /з капусти з кунжутом /з квашених овочів	50	51
Зраза куряча з сиром / котлета поміланські з сиром	40	102
Картопля тушкована / пюре	120	125
Узвар / компот з фруктів або ягід	150	111
Фрукти свіжі	70	45
		434
Варіант 19:		
Салат з моркви з сиром	50	56
Рибні стіки (палички) /биточок	50	112
Пюре з зеленого гороху	120	173
Хліб цільнозерновий	30	71
Напій лимонно-апельсиновий / апельсиновий	150	33
		445
Варіант 20:		
Овочеve cote / овочеve рагу з зеленим горошком	100	85
Запіканка сирна з бананом / сирна з рисом/ сирна з яблуком та морквою	100	183
Хліб цільнозерновий	30	71
Сік фруктовий/ кисіль фруктовий	150	63
		402

**Примірне чотиритижневе зимове меню для харчування
учнів 1-4 класів, в тому числі, пільгових категорій
учнів 5-11 класів пільгових категорій
грошова норма 50,00 грн.**

Назва страв	Вихід страви, г	Енерго- цінність ккал
1-й тиждень		
1	2	3
Варіант 1:		
Морква вітамінна з лимонним соком/ морква припущена	50	29
Нагетси / биточки / курячі	45	97
Каша пшенична «Артек»/ кускус	120	132
Хліб цільнозерновий	30	71
Какао	100	56
Фрукти свіжі	70	45
		430
Варіант 2:		
Овочеve асорті, сир твердий	50/10	48
Котлета куряча з соусом «кетчуп»/ м'ясо куряче тушковане	50/20	146

Горохове пюре	120	214
Чай з лимоном / трав'яний	150	3
Фрукти свіжі	70	45
		456
Варіант 3:		
Буряк тушкований зі сметаною /з сухариками	50	35
Фиш бол у соусі	50/50	124
Картопляне пюре	120	125
Хліб цільнозерновий	30	71
Напій каркаде / з цикорієм	150	38
Фрукти свіжі	70	45
		438
Варіант 4:		
Салат зі свіжої капусти з кунжутом/ з квашеної капусти /з квашених огірків	50	51
Омлет з орегано/ паровий/ яйце варене	40	63
Каша “Сонячна” кукурудзяна	120	143
Хліб цільнозерновий	30	71
Кефір/ йогурт	125	62
Фрукти свіжі	70	45
		435
Варіант 5:		
Салат овочевий /з варених овочів / вінегрет	100	88
Макарони відварені з сиром твердим	140	241
Сік фруктовий	200	84
Фрукти свіжі	70	45
		458
2-й тиждень		
Варіант 6:		
Салат з гарбузом /морквою/ та яблуком з сиром твердим	50/15	86
Курка по - італійські	50	63
Каша пшенична / булгур	120	132
Узвар з сухофруктів	150	111
		392
Варіант 7:		
Овочі тушковані, яйце варене	50/20	75
Каша молочна з крупою /гарбузова/ з сухофруктами та маслом вершковим	200/4	280
Напій трав'яний / чай	150	1
Фрукти свіжі	70	45
		401
Варіант 8:		
Морква тушкова в сметанному соусі	50	39
Відбивна з філе/ паличка куряча	40	122
Пюре з бобових з цибулею	100	167
Хліб цільнозерновий	30	71
Напій лимонно -апельсиновий / з цикорієм	150	48
Фрукти свіжі	70	45

		492
Варіант 9:		
Овочі квашені / варені/ свіжі	50	12
Макаронник з сиром кисломолочн / макарони відварні з сиром твердим	140	244
Хліб цільнозерновий	30	71
Сік фруктовий	200	84
Фрукти свіжі	70	45
		456
Варіант 10:		
Вінегрет /салат з варених овочів	50	64
Рибні нагетси / котлети	50	81
Картопля відварна / пюре	120	128
Запечений бутерброд з сиром	30/10	105
Компот з ягід або фруктів / кисіль фруктовий	150	39
		417
3-й тиждень		
Варіант 11:		
Салат з моркви та яблук з олією	50	35
Мак енд чіз/ макарони з сиром	150	226
Напій каркаде/ з цикорієм / трав'яний	150	38
Фрукти свіжі	70	45
		344
Варіант12:		
Овочі квашені/варені	50	15
Рис «Паєлья» /плов з куркою	150	234
Хліб цільнозерновий	30	71
Кефір/ йогурт/ряжанка	100	50
Фрукти свіжі	70	45
		415
Варіант 13:		
Риба тушкована з овочами	60	72
Картопляне пюре	120	167
Хліб цільнозерновий з сиром твердим	30/8	98
Сік фруктовий/ кисіль фруктовий	150	63
		400
Варіант 14:		
Салат з капусти з насіння/вінегрет	50	44
Фрикадельки курячі	50	88
Каша гречана / кускус	120	132
Какао	150	84
Фрукти свіжі	70	45
		393
Варіант 15:		
Салат з капусти, моркви та зеленого горошку та яйце варене	50/40	97
Пудинг манний з бананом / запіканка сирна з яблуком та морквою	150	282
Хліб цільнозерновий	30	71
Чай з лимоном / чай/ напій з липою	150/7	3

		453
4-й тиждень		
Варіант 16:		
Салат з капусти з кунжутом / вінегрет / та сир твердий	70/10	79
Тефтелі курячі	60/60	198
Каша гречана/ “Сонячна” кукурудзяна/ булгур	120	132
Напій каркаде/ м’ятний	150	38
Фрукти свіжі	70	45
		492
Варіант 17:		
Овочі свіжі/ варені	50	12
Каша молочна з крупою з родзинками/ з гарбузом	200	250
Бутерброд з маслом і сиром	10/4/30	120
Чай з лимоном / напій лимонний	150/7	3
Фрукти свіжі	70	45
		430
Варіант 18:		
Капуста тушкована / салат з квашеної капусти / та сир твердий	50/10	73
Пастуший пиріг з курячим м’ясом / піджарка куряча з картоплею	150	189
Узвар / компот з фруктів або ягід	150	111
Фрукти свіжі	70	45
		418
Варіант 19:		
Буряк, тушкований в сметанному соусі , салат з буряка з сиром	50	35
Рибні стіки (палички) /биточок	50	112
Пюре з зеленого гороху	120	173
Хліб цільнозерновий	30	71
Напій лимонно-апельсиновий / апельсиновий	150	33
		424
Варіант 20:		
Скрамбл / яйце варене/ та сир твердий	50/10	112
Рагу овочеve/ плов овочевий	120	130
Хліб цільнозерновий	30	71
Сік фруктовий/ кисіль фруктовий	150	63
		376