



EUACSI

EUROPEAN UNION
ANTI-CORRUPTION
INITIATIVE



Funded by
the European Union



**UK International
Development**

Partnership | Progress | Prosperity



Проведення прозорих та ефективних закупівель харчових продуктів і послуг з харчування

для організації харчування
у закладах загальної середньої освіти



ПРОЗОРИСТЬ



ЕФЕКТИВНІСТЬ



ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ



ЯКІСТЬ



БЕЗПЕКА І КОРИСТЬ





ОСОБЛИВОСТІ ЗДІЙСНЕННЯ ПОСЛУГ З ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ

...



Планування та організація харчування здійснюються відповідно до:

Законів України “Про освіту”, “Про дошкільну освіту”, “Про повну загальну середню освіту”

Закону України “Про місцеве самоврядування в Україні”, Закону України “Про оздоровлення та відпочинок дітей”,

Закону України “Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення”,

Закону України “Про захист населення від інфекційних хвороб”,

Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”,

Закону України “Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів”,

Закону України “Про забезпечення прав і свобод внутрішньо переміщених осіб”,

Закону України “Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту”,

“Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям”,
санітарного законодавства

Порядку.

НОРМАТИВНІ ДОКУМЕНТИ

- 1. ПОСТАНОВА КМУ від 24 березня 2021 р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»**
- 2. Наказ МОЗ НАКАЗ від 25.09.2020 № 2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти»**
- 3. Наказ Мінекономіки від 02.03.2025 № 1507 "Про затвердження Методичних рекомендацій щодо особливостей здійснення закупівель у сфері організації харчування в закладах загальної середньої освіти"**

Закупівля послуг з організації шкільного харчування



Способи організації харчування:

- **Спосіб 1.** Заклад освіти, тобто працівники, що входять до штатного розпису закладу, самостійно готують та реалізують готові страви (працівниками, що входять до штатного розпису закладу)
- **Спосіб 2.** Харчування організовує постачальник харчових продуктів та/або послуг з харчування — кейтеринг або аутсорсинг. Працівники їдальні (харчоблоку), буфету не входять до штатного розпису закладу.
- У **дошкільних закладах** кейтеринг можна застосувати, якщо немає харчоблоку. Як виняток, можна організувати кейтеринг на час проведення ремонтних робіт — реконструкції, капітального ремонту тощо харчоблоку закладу та ремонту чи придбання технологічного обладнання, що використовується на харчоблоці закладу.

Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, Постанова КМУ від 24 березня 2021 р. № 305

ДК 021:2015 - 55510000-8 Послуги їдалень



ДК 021:2015 - 55520000-1 – Кейтерингові послуги



Моделі організації харчування:

- **базова кухня** - модель організації харчування, за якої процес приготування та видача готових страв реалізується закладом освіти та закладом оздоровлення та відпочинку самостійно (працівниками, що входять до штатного розпису закладу) або шляхом аутсорсингу, що передбачає виготовлення та реалізацію готових страв оператором ринку харчових продуктів, який здійснює постачання послуг з харчування, з використанням матеріально-технічної бази (харчоблоку) закладу освіти або закладу оздоровлення та відпочинку.

Базова кухня, харчоблок якої повинен бути оснащений зонами для отримання та зберігання сировини, заготівельною зоною, зоною основного приготування страв, зоною видавання готових страв, зоною роздаткової лінії в обідньому залі, зоною миття та зберігання столового і кухонного посуду та інвентарю, службово-побутовою зоною, а також усім необхідним обладнанням та інвентарем відповідно до вимог санітарного законодавства, законодавства про безпечність та окремих показників якості харчових продуктів

- **опорна кухня** - модель організації харчування, що є ідентичною до моделі “базова кухня” та передбачає виконання функцій постачальника послуг з харчування, шляхом доставки готової гарячої їжі у прилеглі заклади освіти і заклади оздоровлення та відпочинку, де організація гарячого харчування є неможливою та/або економічно недоцільною.

Передбачає доставку готової гарячої їжі в термоізоляційних боксах. Загальний час з моменту приготування, транспортування та видачі не повинен перевищувати дві години. Харчоблок опорної кухні повинен бути оснащений усіма необхідними зонами, обладнанням та інвентарем ідентично до моделі “базова кухня” та додатково зоною фасування та пакування готової їжі, окремим входом/виходом для доставки їжі до прилеглих закладів та зонами повернення, миття та зберігання тари для доставки їжі

При цьому харчоблок отримувача готової гарячої їжі повинен бути оснащений зоною приймання готової гарячої їжі, зоною недовготривалого зберігання та видавання використаних термобоксів, зоною видавання готових страв, зоною лінії роздачі в обідньому залі, зоною миття та зберігання столового посуду та службово-побутовою зоною. Усі процеси приготування, транспортування, зберігання та видачі готових страв, а також обладнання та інвентар повинні відповідати вимогам санітарного законодавства, законодавства про безпечність та окремим показникам якості харчових продуктів

Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, Постанова КМУ від 24 березня 2021 р. № 305

ДК 021:2015 - 55510000-8 Послуги їдалень, якщо здійснюється закупівля послуг

Модель “Базова кухня”

сучасна організація харчування у закладі освіти



КЛЮЧОВІ АКЦЕНТИ МОДЕЛІ



процес приготування та видача готових страв реалізується закладом освіти **самостійно** (працівниками, що входять до штатного розпису закладу) або шляхом аутсорсингу, що передбачає виготовлення та реалізацію готових страв оператором ринку харчових продуктів, який здійснює постачання послуг з харчування, з використанням матеріально-технічної бази (харчоблоку) закладу освіти або закладу оздоровлення та відпочинку.



Базова кухня, харчоблок якої повинен бути оснащений зонами для забезпечення повного циклу приготування та видачі безпечних і якісних страв відповідно до вимог законодавства.

ЗОНИ БАЗОВОЇ КУХНІ



Оснащення, обладнання та організація роботи базової кухні відповідають вимогам санітарного законодавства, законодавства про безпечність та окремих показників якості харчових продуктів



ДК 021:2015 - 55510000-8 Послуги їдалень ДК 021:2015 - 55520000-1 – Кейтерингові послуги

Модель “Опорна кухня”

сучасна організація харчування у закладі освіти



Опорна кухня – модель організації харчування, що є ідентичною до моделі “Базова кухня” та передбачає виконання функцій постачальника послуг з харчування шляхом доставки готової гарячої їжі у прилеглі заклади освіти і заклади оздоровлення та відпочинку, де організація гарячого харчування є неможливою та/або економічно недоцільною.

КЛЮЧОВІ АКЦЕНТИ МОДЕЛІ



Ідентична моделі «Базова кухня»
харчоблок оснащений усіма необхідними зонами, обладнанням та інвентарем.



Приготування та видача страв + доставка
процес приготування та видача готових страв реалізується закладом освіти, з доставкою гарячої їжі до прилеглих закладів.



Доставка гарячої їжі в термобоксах
доставка здійснюється в термоізоляційних боксах. Загальний час з моменту приготування, транспортування та видачі – не більше 2 годин.



Додаткові зони опорної кухні
фасування та пакування готової їжі, окремий вхід/вихід для доставки їжі, зони повернення, миття та зберігання тари для доставки.



Вимоги до харчоблоку отримувача
зона приймання, недовготривалого зберігання та видавання термобоксів, видавання готових страв, лінія роздачі в обідньому залі, миття та зберігання посуду, службово-побутова зона.

СХЕМА РОБОТИ МОДЕЛІ «ОПОРНА КУХНЯ»



Усі процеси приготування, транспортування, зберігання та видачі готових страв, а також обладнання та інвентар повинні відповідати вимогам санітарного законодавства, законодавства про безпечність та окремим показникам якості харчових продуктів.



Моделі організації харчування:

- **фабрика-кухня** - модель організації харчування, що передбачає використання потужностей окремого підприємства з приготування страв та/або надання послуг з харчування для закладів освіти та закладів оздоровлення та відпочинку.

Передбачає приготування, шокове охолодження готової їжі, зберігання та транспортування всієї продукції на всіх технологічних етапах в безпечному середовищі за температури від 3 °С до 5 °С. Доставка готової їжі здійснюється в герметичних гастроємностях та термоізоляційних боксах.

Харчоблок отримувача готової охолодженої їжі повинен бути оснащений зоною приймання та зберігання охолодженої продукції, зоною недовготривалого зберігання та видавання використаних термобоксів, зоною для розігрівання готової продукції, що оснащена пароконвекційною піччю, зоною видавання готових страв, зоною лінії роздачі в обідньому залі, зоною миття та зберігання столового посуду та службово-побутовою зоною.

Період з моменту приготування до моменту видачі готової страви споживачу не може перевищувати 24 години. Усі технологічні етапи приготування оператором ринку: охолодження, зберігання, транспортування та видавання готової їжі, повинні відповідати вимогам санітарного законодавства, законодавства про безпечність та окремим показникам якості харчових продуктів.

Під час організації харчування за технологічними моделями “опорна кухня” та “фабрика-кухня” оператор ринку харчових продуктів, який здійснює виготовлення та реалізацію готових страв, забезпечує наявність, обслуговування та експлуатацію технологічного обладнання їдалень (харчоблоків) закладів освіти або закладів оздоровлення та відпочинку, які є отримувачами готової гарячої або готової охолодженої їжі, а також забезпечує організацію процесу харчування в таких їдальнях (харчоблоках) своїми працівниками.

Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, Постанова КМУ від 24 березня 2021 р. № 305

55320000-9 — Послуги з організації харчування / 55520000-1 — Кейтерингові послуги

Модель “Фабрика-кухня”

сучасна організація харчування у закладі освіти



Фабрика-кухня – модель організації харчування, що передбачає використання потужностей окремого підприємства з приготування страв та/або надання послуг з харчування для закладів освіти та закладів оздоровлення та відпочинку.



Передбачає приготування, шокове охолодження готової їжі, зберігання та транспортування всієї продукції на всіх технологічних етапах в безпечному середовищі за температури від 3 °С до 5 °С.



Доставка готової їжі здійснюється в герметичних гастроємностях та термоізоляційних боксах.

КЛЮЧОВІ АКЦЕНТИ МОДЕЛІ



Окреме виробництво
приготування страв на потужностях окремого підприємства – фабрики-кухні.



Безпечний температурний режим
шокове охолодження, зберігання та транспортування готової їжі за температури від 3 °С до 5 °С.



Доставка охолодженої їжі
здійснюється в герметичних гастроємностях та термоізоляційних боксах.



Обмеження часу
період з моменту приготування до моменту видачі готової страви споживачу не може перевищувати 24 години.



Відповідність вимогам
усі технологічні етапи повинні відповідати вимогам санітарного законодавства, законодавства про безпечність та окремим показникам якості харчових продуктів.

СХЕМА РОБОТИ МОДЕЛІ «ФАБРИКА-КУХНЯ»



Усі процеси приготування, охолодження, зберігання, транспортування та видачі готової їжі повинні відповідати вимогам санітарного законодавства, законодавства про безпечність та окремим показникам якості харчових продуктів.



Постанова КМУ від 24 березня 2021 р. № 305
Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах
освіти
та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку

Пункт 19: Керівник закладу освіти, закладу оздоровлення та відпочинку:

- 1) забезпечує своєчасне **планування та організацію харчування** у закладі, координує роботу бракеражної комісії;
- 2) визначає відповідальну особу, склад бракеражної комісії;
- 3) **за погодженням із засновником (засновниками) відповідного закладу** визначає:
 - режим та спосіб організації харчування з урахуванням наявної матеріально-технічної бази;
 - вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів;
 - типу закладу освіти, дитячого закладу оздоровлення та відпочинку;
 - типу організації освітньої діяльності закладу ;
 - тривалості перебування здобувачів освіти; наявності груп подовженого дня, чергових груп та груп вихідного дня, пансіону тощо,
 - а також пропозицій органів самоврядування закладу освіти (у разі наявності);
- 4) з урахуванням пропозицій **відповідальної особи, відповідних органів самоврядування** закладу освіти (у разі наявності) визначає **форму організації харчування та графік харчування** здобувачів освіти/дітей у закладі освіти, закладі оздоровлення та відпочинку;
- 5) у разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв закладом освіти, **самостійно затверджує примірне чотириришневне сезонне меню за погодженням з територіальним органом Держпродспоживслужби** (крім випадків, коли використовується меню, рекомендоване МОЗ), а **також щоденне меню-розклад**;
- 6) у разі наявності **організовує роботу буфету** та затверджує його асортимент з урахуванням встановлених МОЗ вимог до організації харчування, переліку харчових продуктів, які заборонено реалізовувати у шкільних буфетах та торговельних апаратах у закладах загальної середньої освіти.

Визначення очікуваної вартості послуг з організації шкільного харчування



Постанова Кабінету Міністрів України від 11.10.2016 № 1178

«Про затвердження Особливостей здійснення публічних закупівель товарів, робіт і послуг для замовників, передбачених Законом України “Про публічні закупівлі”»



Постанова Кабінету Міністрів України від 18.03.2022 № 305

«Про затвердження Порядку організації харчування окремих категорій здобувачів освіти у державних і комунальних закладах освіти на період дії правового режиму воєнного стану»

Постанова КМУ 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»

Пункт 14:

Очікувана вартість предмета закупівлі зазначається в річному плані закупівель з урахуванням податку на додану вартість у разі, коли операція з постачання такого предмета закупівлі (товарів, робіт, послуг) підлягає оподаткуванню податком на додану вартість відповідно до законодавства.

Абзац 2 пункту 26:

Очікувана вартість предмета закупівлі в оголошенні про проведення відкритих торгів зазначається без урахування податку на додану вартість.

Постанова КМУ від 2 лютого 2011 р. № 116

Про затвердження Порядку надання послуг з харчування дітей у закладах дошкільної освіти, учнів у закладах загальної середньої та професійної (професійно-технічної) освіти, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість

Пункт 4:

Від обкладення податком на додану вартість звільняються операції з надання послуг з харчування вихованців у закладах дошкільної освіти, учнів у закладах загальної середньої та професійної (професійно-технічної) освіти у межах грошової норми, визначеної відповідно до затверджених норм харчування в грамах.

(норми харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305)

Постанова КМУ від 24 березня 2021 р. № 305
Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах
освіти
та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку

Пункт 4:

Від обкладення податком на додану вартість звільняються операції з надання послуг з харчування вихованців у закладах дошкільної освіти, учнів у закладах загальної середньої та професійної (професійно-технічної) освіти у межах грошової норми, визначеної відповідно до затверджених норм харчування в грамах.

Пункт 8:

Вартість безоплатного гарячого харчування в закладах освіти, встановлюється засновником або уповноваженими ним органами таких закладів щороку відповідно до норм харчування з урахуванням режиму (кратності) харчування.

Зазначене рішення враховується під час встановлення вартості харчування один раз на календарний рік.

Визначаємо орієнтовну кількість послуг

в межах бюджетних призначень



Кількість учнів

загальна кількість
здобувачів освіти



Кількість днів

кількість навчальних
днів у плановому
періоді



**Затверджена
вартість послуг**

вартість послуг з організації
харчування на одного учня
на один день



Орієнтовна кількість послуг
у межах бюджетних призначень

ПОСТАНОВА КМУ від 27 липня 2026 р. № 968 «Деякі питання надання субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на покращення гарячого харчування та фінансування харчування учнів початкових класів закладів загальної середньої освіти за спеціальним фондом» -

Здійснити розподіл у 2026 році коштів, отриманих від Всесвітньої продовольчої програми Організації Об'єднаних Націй на рахунок для задоволення потреб освіти і науки, для надання **субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на покращення гарячого харчування та фінансування харчування учнів початкових класів закладів загальної середньої освіти за бюджетною програмою 2211380 “Субвенція з державного бюджету місцевим бюджетам на покращення гарячого харчування та фінансування харчування учнів початкових класів закладів загальної середньої освіти”** згідно з додатком.

Закупівля без використання електронної системи

Укладення прямого договору, якщо вартість предмета закупівлі не дорівнює/не перевищує 100 тис. (з 01.09.2026 – 200 тис.)

1



СТВОРЕННЯ РІЧНОГО ПЛАНУ

Річний план оприлюднюється протягом 5 р.д. з дня затвердження

2



УКЛАДЕННЯ ДОГОВОРУ

до 50 тис.



оприлюднюємо лише план або план + звіт про договір про закупівлю (протягом 3 р.д. з дати укладення договору)

від 50 тис. до порогів



обов'язково звіт про договір про закупівлю (протягом 10 р.д. з дати укладення договору)



Додаткова інформація

Під час здійснення публічних закупівель, передбачених цим пунктом, без використання електронної системи закупівель замовники повинні відповідно до Закону дотримуватися принципів здійснення публічних закупівель, зокрема максимальної економії, ефективності, запобігання корупційним діям і зловживанням, та за результатами їх здійснення за умови, що вартість закупівлі становить або перевищує 50 тис. гривень, оприлюднювати в електронній системі закупівель звіт про договір про закупівлю, укладений без використання електронної системи закупівель, відповідно до [пункту 3-8](#) розділу X "Прикінцеві та перехідні положення" Закону, а також обґрунтування підстави для здійснення замовником закупівлі відповідно до цього пункту.



Звіт про договір про закупівлю, укладений без використання електронної системи закупівель, додатково повинен містити інформацію про кінцевих бенефіціарних власників постачальника товару (товарів), виконавця робіт, надавача послуг (послуг).

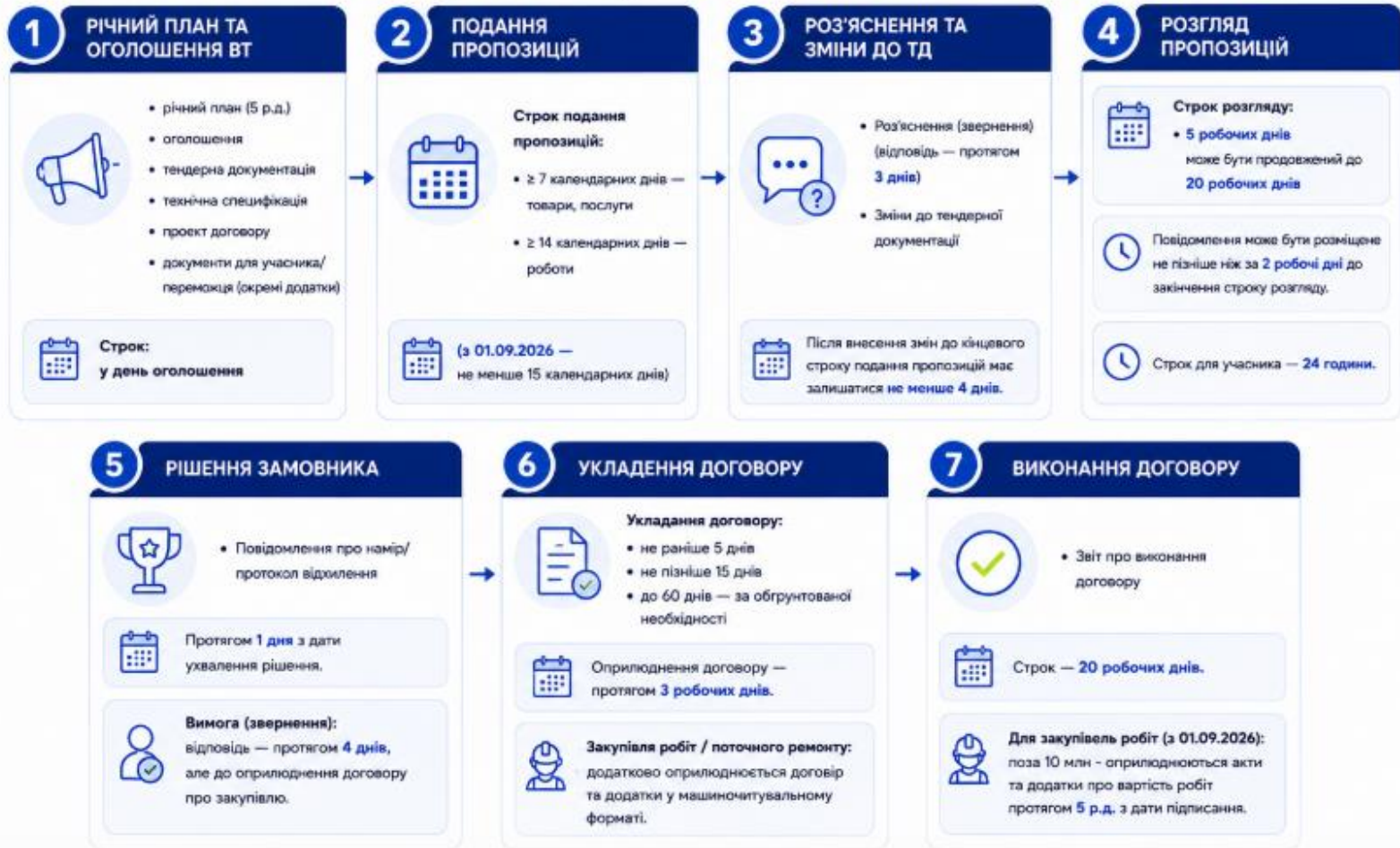


Така інформація про кінцевих бенефіціарних власників постачальника товару (товарів), виконавця робіт, надавача послуг (послуг) формується автоматично засобами електронної системи закупівель.



У разі відсутності технічної можливості, реалізованої засобами електронної системи закупівель, або у разі, коли постачальник товару (товарів), виконавець робіт, надавач послуг (послуг) є нерезидентом, замовник самостійно додає до звіту зазначену цим абзацом інформацію про кінцевих бенефіціарних власників.

Відкриті торги з особливостями



Кваліфікаційні критерії

1. Матеріально-технічна база
2. Наявність працівників
3. Аналогічний досвід
4. Фінансова спроможність

Пункт 48 Особливостей

«Під час здійснення закупівлі товарів замовник може не застосовувати до учасників процедури закупівлі кваліфікаційні критерії, визначені статтею 16 Закону.

У разі закупівлі послуг або робіт замовник вимагає від учасників процедури закупівлі подання ними документально підтвердженої інформації про їх відповідність кваліфікаційному критерію (кваліфікаційним критеріям) відповідно до статті 16 Закону.».

Що таке матеріально-технічна база?



Матеріально-технічна база — це сукупність матеріальних ресурсів (предметів праці) та засобів виробництва, які використовуються для забезпечення діяльності та надання послуг.



Наявність належної матеріально-технічної бази є важливою умовою ефективного та якісного виконання завдань і надання послуг.

Матеріально-технічна база	 КЕЙТЕРИНГ	 АУТСОРСИНГ
 Документи, що підтверджують правовий статус користування складами, приміщень, харчоблоків, транспортних засобів	Документи, що підтверджують правовий статус користування складами, приміщень, харчоблоків, транспортних засобів	—
 Наявність обладнання, інвентарю та технологій У разі потреби наявність обладнання для зберігання продуктів харчування з дотриманням температурного режиму.	- Наявність обладнання, інвентарю та технологій - У разі потреби наявність обладнання для зберігання продуктів харчування з дотриманням температурного режиму.	- Наявність обладнання, інвентарю та технологій - У разі потреби наявність обладнання для зберігання продуктів харчування з дотриманням температурного режиму.
 Надання інформації про впровадження та застосування НАССР	Надання інформації про впровадження та застосування постійно діючих процедур заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) на потужностях.	Надання інформації про впровадження та застосування постійно діючих процедур заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) на потужностях на об'єктах, на які надаються послуги.

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНА БАЗА

НАЯВНІСТЬ РЕЄСТРАЦІЇ ПОТУЖНОСТЕЙ НА ПРИМІЩЕННЯ

РЕЄСТРАЦІЯ ПОТУЖНОСТІ ОПЕРАТОРА РИНКУ: ЩО ПЕРЕВІРЯЄМО ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ ХАРЧУВАННЯ



Оператор ринку — суб'єкт господарювання (юридична особа, ФОП тощо), в управлінні якого перебувають потужності та який відповідає за дотримання вимог законодавства про безпеку харчових продуктів (ст. 1 Закону № 771/97-ВР).



Потужність — місце/об'єкт, де здійснюється виробництво та/або обіг харчових продуктів. Державній реєстрації підлягає кожна окрема потужність (якщо для неї не потрібен експлуатаційний дозвіл).



КЕЙТЕРИНГ



Їжа готується на власній або залученій потужності учасника поза закладом освіти та доставляється до закладу/ліцею.

➔ **ЩО ПЕРЕВІРЯЄМО:** державну реєстрацію потужності (потужностей) учасника, на якій (яких) здійснюється виробництво готових страв (приготування, зберігання, охолодження тощо).



АУТСОРСИНГ



Їжа готується на харчоблоці (матеріально-технічній базі) закладу освіти.

➔ **ЩО ПЕРЕВІРЯЄМО:** статус потужності харчоблоку закладу освіти, на якому фактично здійснюється діяльність. Від учасника не вимагається наявність власної зареєстрованої виробничої потужності для приготування страв на цьому об'єкті.

БАЗОВА КУХНЯ / ОПОРНА КУХНЯ / ФАБРИКА-КУХНЯ: ЯКА ПОТУЖНІСТЬ ПЕРЕВІРЯЄТЬСЯ



БАЗОВА КУХНЯ

Реєстрація стосується харчоблоку, де безпосередньо здійснюється виробництво/обіг харчових продуктів.

- Перевіряємо державну реєстрацію потужності (потужностей) базової кухні.
- Адреса та види діяльності потужності мають відповідати фактичному місцю надання послуг.
- Види діяльності повинні охоплювати: приготування, зберігання, транспортування (за потреби) тощо.



ОПОРНА КУХНЯ

Ключова — виробнича потужність опорної кухні, де готують їжу для доставки в інші заклади.

- Перевіряємо державну реєстрацію виробничої потужності опорної кухні.
- Види діяльності мають включати приготування, пакування, охолодження/заморожування (за потреби), зберігання та транспортування.
- Окремо оцінюємо статус потужностей закладів-отримувачів (місця приймання/розігрівання їжі).



ФАБРИКА-КУХНЯ

Ключова — виробнича потужність фабрики-кухні, де відбуваються всі технологічні процеси.

- Перевіряємо державну реєстрацію виробничої потужності фабрики-кухні.
- Види діяльності мають включати приготування, пакування, охолодження/заморожування, зберігання та транспортування.
- Реєстраційні дані мають відповідати фактичній потужності та заявленим видам діяльності.



ВАЖЛИВО

- Державній реєстрації підлягає **кожна окрема потужність** оператора ринку (ст. 1 Закону № 771/97-ВР).
- У заяві про реєстрацію зазначаються: назва/опис потужності, її адреса, заплановані види діяльності та перелік харчових продуктів, виробництво та/або обіг яких планується здійснювати.
- Перевіряємо реєстрацію саме **тієї потужності**, яка буде використовуватися під час надання послуг.



ФОРМУЛЮВАННЯ В ТЕНДЕРНІЙ ДОКУМЕНТАЦІЇ

Інформація, що підтверджує державну реєстрацію потужності оператора ринку, яка буде використовуватися під час надання послуг, відповідно до вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів».



Нормативна база: Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів» № 771/97-ВР; Наказ Мінарегістрації від 15.02.2024 № 431 «Про затвердження Порядку державної реєстрації потужностей операторів ринку».



Актуально станом на травень 2025 року

Наказ Міністерства економіки від 02.03.2025 № 1507

"Про затвердження Методичних рекомендацій щодо особливостей здійснення закупівель у сфері організації харчування в закладах загальної середньої освіти"

4. Учасникам процедури закупівлі рекомендується підтверджувати у складі тендерних пропозицій інформацію щодо наявності експлуатаційного дозволу для потужностей з виробництва та/або зберігання харчових продуктів тваринного походження (отриманого лише за результатами проведення відповідного інспектування потужності, що буде використовуватись для здійснення господарської діяльності) або державної реєстрації потужностей з виробництва та/або обігу харчових продуктів у випадках, визначених відповідно статтями 23 і 25 Закону про безпечність.

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНА БАЗА

Державна реєстрація потужностей оператора ринку

Замовити послугу державна реєстрація потужностей оператора ринку можна онлайн, або звернутись до Центру надання адміністративних послуг

Рішення ДПСС про внесення або відмову у внесенні реєстрації потужності до реєстру, а також унікальний номер потужності у разі її успішної реєстрації ви можете перевірити у своєму кабінеті, переглянувши статус заяви.

Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 15.02.2024 року №431 «Про затвердження Порядку державної реєстрації потужностей та Порядку ведення державного реєстру операторів ринку та їхніх потужностей»

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНА БАЗА

НАЯВНІСТЬ СКЛАДСЬКИХ ПРИМІЩЕНЬ/ПРИМІЩЕНЬ

чинний документ обстеження /
перевірки приміщення,
виданий територіальним
управлінням
Держпродспоживслужби
на ім'я учасника та на
приміщення в якому учасник
здійснює діяльність зокрема на
приміщення попереднього
замовника

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства аграрної полі-
тики
та продовольства України
08 серпня 2023 року № 1503



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА УКРАЇНИ
З ПИТАНЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ЗАХИСТУ СПОЖИВАЧІВ
ГОЛОВНЕ УПРАВЛІННЯ ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ У ЛЬВІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ
вул. Вітовського, 18, м. Львів, 79011, тел./факс: +38 032-261-36-90
web: www.lvivdpss.gov.ua; e-mail: office@lvivdpss.gov.ua, код ЄДРПОУ 40349068
(найменування ЦОВВ, що реалізує державну політику у сфері безпеності та окремих показників якості харчових продуктів, його місцезнаходження, тел./факс та адреса електронної пошти)

АКТ

від 04 вересня 2025 року
(дата складення акта)

№ 5/09/1

складений за результатами проведення планового (позапланового) заходу
державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами
ринку вимог законодавства про харчові продукти

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНА БАЗА

Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від
15.02.2024 року №431 «Про затвердження Порядку державної реєстрації
потужностей та Порядку ведення державного реєстру операторів ринку та
їхніх потужностей»

3. Державній реєстрації підлягає **кожна окрема потужність оператора ринку**, в тому числі транспортний засіб, що використовується як потужність з реалізації харчових продуктів кінцевим споживачам.

4. **Транспорт, що використовуються оператором ринку виключно для перевезення харчових продуктівні засоби**, яке не пов'язане з експлуатацією належної йому зареєстрованої потужності або потужності, на яку видано експлуатаційний дозвіл, підлягають кумулятивній державній реєстрації, для якої подається одна заява (незалежно від кількості відповідних транспортних засобів) та за результатами якої присвоюється один особистий реєстраційний номер.

5. Не підлягає державній реєстрації **як окрема потужність транспортний засіб**, що використовується оператором ринку у зв'язку з експлуатацією іншої належної йому зареєстрованої потужності або потужності, на яку видано експлуатаційний дозвіл.

6. **Адресою потужності, яка є транспортним засобом або іншим рухомим майном**, вважається місцезнаходження (для юридичної особи) або задеклароване/зареєстроване місце проживання (перебування) (для фізичної особи) оператора ринку, в управлінні якого перебуває така потужність.

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНА БАЗА

НАЯВНІСТЬ СКЛАДСЬКИХ ПРИМІЩЕНЬ/ПРИМІЩЕНЬ

чинний документ обстеження /
перевірки приміщення,
виданий територіальним
управлінням
Держпродспоживслужби
на ім'я учасника та на
приміщення в якому учасник
здійснює діяльність зокрема на
приміщення попереднього
замовника

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства аграрної політики
та продовольства України
08 серпня 2019 року № 446



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА УКРАЇНИ
З ПИТАНЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА
ЗАХИСТУ СПОЖИВАЧІВ
ГОЛОВНЕ УПРАВЛІННЯ ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ
У ЛЬВІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ
вул. Вітовського, 18, м. Львів, 79011, тел. 252 – 69-29, факс 294-88-36
web: www.lvivdpss.gov.ua, e-mail: office@lvivdpss.gov.ua код ЄДРПОУ 40349068

(найменування, місцезнаходження, номер телефону, факсу та адреса електронної пошти
компетентного органу та/або його територіального органу)

АКТ

від 04.01.2024 . № 4
(дата складання акта)

складений за результатами проведення заходу державного контролю
у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР

НАЯВНІСТЬ КВАЛІФІКОВАНИХ ПРАЦІВНИКІВ



ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ

Працівники мають необхідну освіту та досвід роботи



ПІДТВЕРДЖЕНА КВАЛІФІКАЦІЯ

Наявність документів про освіту, сертифікатів, посвідчень



ДОСТАТНЯ КІЛЬКІСТЬ ПЕРСОНАЛУ

Відповідність кількості працівників обсягу та специфіці послуг



ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ТА НАДІЙНІСТЬ

Офіційне працевлаштування, дотримання трудового законодавства



НАВЧАННЯ ТА РОЗВИТОК

Підвищення кваліфікації, інструктажі з питань безпеки харчових продуктів (НАССР)

НАЯВНІСТЬ КВАЛІФІКОВАНИХ ПРАЦІВНИКІВ

Законодавство вимагає, щоб персонал:

- ✓ Періодично проходив навчання на тему гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів в оператора ринку, періодичність такого навчання встановлюється самим оператором ринку (стаття 48 Закону України від 23.12.1997 № 771/97-ВР «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»);
- ✓ Володів знаннями про систему НАССР (наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)»);
- ✓ Проходження профілактичних медичних оглядів працівників відповідно до 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» (зі змінами)

Наказ Мінекономіки від 02.03.2025 № 1507

"Про затвердження Методичних рекомендацій щодо особливостей здійснення закупівель у сфері організації харчування в закладах загальної середньої освіти"

2. Інформація, щоо працівників, може бути підтверджена, зокрема, однією з таких копій документів, завірених належним чином:

- 1) трудової книжки;
- 2) наказу про призначення на посаду, наказу про сумісництво (за наявності);
- 3) іншого документа, передбаченого законодавством та який підтверджує наявність правовідносин учасника процедури закупівлі з відповідними працівниками.

3. Рекомендовано передбачати в тендерній документації подання копій документів про освіту відповідних працівників, документальне підтвердження проходження такими працівниками навчання з питань гігієни та розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР), а також особових медичних книжок працівників (кухарів, водія, експедитора, вантажника тощо), що мають безпосереднє відношення до надання Послуг відповідно до наказу МОЗ від 23.07.2002 № 280

4. Розрахунок чисельності працівників (технолог, кухар, кухонний робітник, комірник тощо), які безпосередньо беруть участь у наданні Послуг, рекомендовано здійснювати відповідно до Типових штатних нормативів закладів загальної середньої освіти, затверджених наказом МОН від 06.12.2010 № 1205, зареєстрованих у Мін'юсті 22.12.2010 за № 1308/18603.

НАЯВНІСТЬ ДОСВІДУ ВИКОНАННЯ АНАЛОГІЧНИХ ДОГОВОРІВ



Наказ Мінекономіки від 02.03.2025 № 1507

"Про затвердження Методичних рекомендацій щодо особливостей здійснення закупівель у сфері організації харчування в закладах загальної середньої освіти"

При закупівлі послуг замовнику рекомендовано визначити критерій аналогічності договору шляхом зазначення конкретного предмета договору, **під аналогічним за предметом закупівлі договором слід розуміти** договір (договірні зобов'язання по якому виконані повністю) про надання аналогічних послуг відповідно до предмету даної закупівлі, а саме надання послуг їдалень (послуг з організації гарячого харчування для учнів 1-4 класів та/або пільгових категорій).

Не може вважатись аналогічним договором такий, при якому не прослідковується повний цикл організації гарячого харчування, зокрема, разові та поодинокі договори на послуги з організації харчування під час проведення короткострокових заходів (фестивалів, свят, конкурсів, оглядів, концертів, виставок, конференцій, семінарів, тощо).

ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ



КАБІНЕТ МІНІСТРІВ УКРАЇНИ
ПОСТАНОВА

від 24 березня 2021 р. № 305
Київ

**Про затвердження норм та Порядку організації харчування у
закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та
відпочинку**

У разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв закладом освіти, самостійно затверджує примірне чотиритижневе сезонне меню за погодженням з територіальним органом Держпродспоживслужби (крім випадків, коли використовується меню, рекомендоване МОЗ), а також щоденне меню-розклад;

Постанова КМУ від 24 березня 2021 р. № 305
Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах
освіти
та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку

Пункт 18:

Формами організації харчування є:

- **монопрофільне меню**, що визначає один набір страв та не передбачає самостійного вибору споживачами його компонентів;
- **мультипрофільне меню**, що містить кілька наборів страв, передбачає їх вибір або вибір їх компонентів споживачами та може бути реалізовано як комплексне меню, два - три меню на вибір, “шведський стіл” тощо з обов’язковою видачею страв працівником їдальні (харчоблоку) (крім закладів дошкільної освіти).
- **Примірне чотиритижневе сезонне меню та щоденне меню-розклад** повинно враховувати особливі дієтичні потреби здобувачів освіти/дітей (у разі наявності), сезонність, наявні харчові продукти, порцію страв для різних вікових груп, а також відповідати вимогам санітарного законодавства та нормам харчування.

ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ, ДОДАТКОВІ ВИМОГИ

Відповідно до частини сьомої статті 21 Закону про безпечність сертифікація постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР), не є обов'язковою.



ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ, ДОДАТКОВІ ВИМОГИ

Прийнятні	Надмірні (дискримінаційні)
Документальне підтвердження, що підтверджує проведення лабораторних досліджень кулінарного(их) виробу(ів), змиву(ів) в акредитованих лабораторіях	Необґрунтовані гарантійні листи або їх занадто велика кількість
Документальне підтвердження проходження контролю лабораторних досліджень (випробувань) відібраних зразків харчових продуктів	вимога щодо надання декларації про відходи
Надання копії акта державного контролю, складеного за результатами проведення позапланового заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти, проведеного територіальним органом Держпродспоживслужби на підставі заяви оператора ринку (учасника процедури закупівлі)	Сертифікати ISO
	Акт обстеження приміщення учасником до моменту подання пропозиції
	Надмірні кваліфікаційні вимоги



ДОГОВІР ПОВИНЕН МІСТИТИ

1.



ПРЕДМЕТ ДОГОВОРУ = ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ

2.



ПОРЯДОК ЗДІЙСНЕННЯ ФІНАНСУВАННЯ

3.



ПРИЙМАННЯ ПОСЛУГ ТА КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ

4.



УМОВУ ПРО ДОСТРОКОВЕ РОЗІРВАННЯ ДОГОВОРУ
ЗА ГРУБІ ПОРУШЕННЯ В ОДНОСТОРОННЬОМУ ПОРЯДКУ

5.



ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА ПОРУШЕННЯ УМОВ ДОГОВОРУ

6.



ПОРЯДОК ЗМІН ДО ДОГОВОРУ,
ОКРЕМО – ПІДСТАВИ ДЛЯ ЗМІНИ ЦІНИ



КОНТРОЛЬ ЗА ВИКОНАННЯМ ДОГОВОРУ



ОБОВ'ЯЗКИ ВИКОНАВЦЯ/НАДАВАЧА ПОСЛУГ:



1.

Надавати сертифікати якості, інші документи, які підтверджують якість та безпеку харчового продукту (сировини).



2.

Проводити бракераж сирої продукції.



3.

Забезпечувати допуск уповноважених осіб Замовника до бракеражу готових страв.



4.

Забезпечити проходження працівниками, які пов'язані з організацією та харчуванням дітей, обов'язкових медичних оглядів.



5.

Призначити відповідальних осіб для складання Актів у разі порушення умов договору, у тому числі – надання послуг чи товару невідповідної якості.



ЗАКУПІВЛІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДІВ



Постанова КМУ 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
пункт 11. протягом 90 днів з дня його припинення або скасування»

Для здійснення закупівель товарів і послуг (крім послуг з поточного ремонту), вартість яких є меншою, ніж 100 тис. гривень, послуг з поточного ремонту, вартість яких є меншою, ніж 200 тис. гривень, робіт, вартість яких є меншою, ніж 1,5 млн. гривень, **замовники можуть використовувати електронну систему закупівель відповідно до умов, визначених адміністратором електронної системи закупівель, у тому числі електронний каталог для закупівлі товарів.**

Пункт 11-2.

У разі коли замовники здійснюють закупівлі **продуктів харчування за переліком згідно з додатком 2**, вартість предмета закупівлі яких **становить або перевищує 100 тис. гривень**, такі закупівлі здійснюються з використанням електронного каталогу відповідно до Порядку формування та використання електронного каталогу, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 14 вересня 2020 р. № 822, з урахуванням положень, визначених цими особливостями.

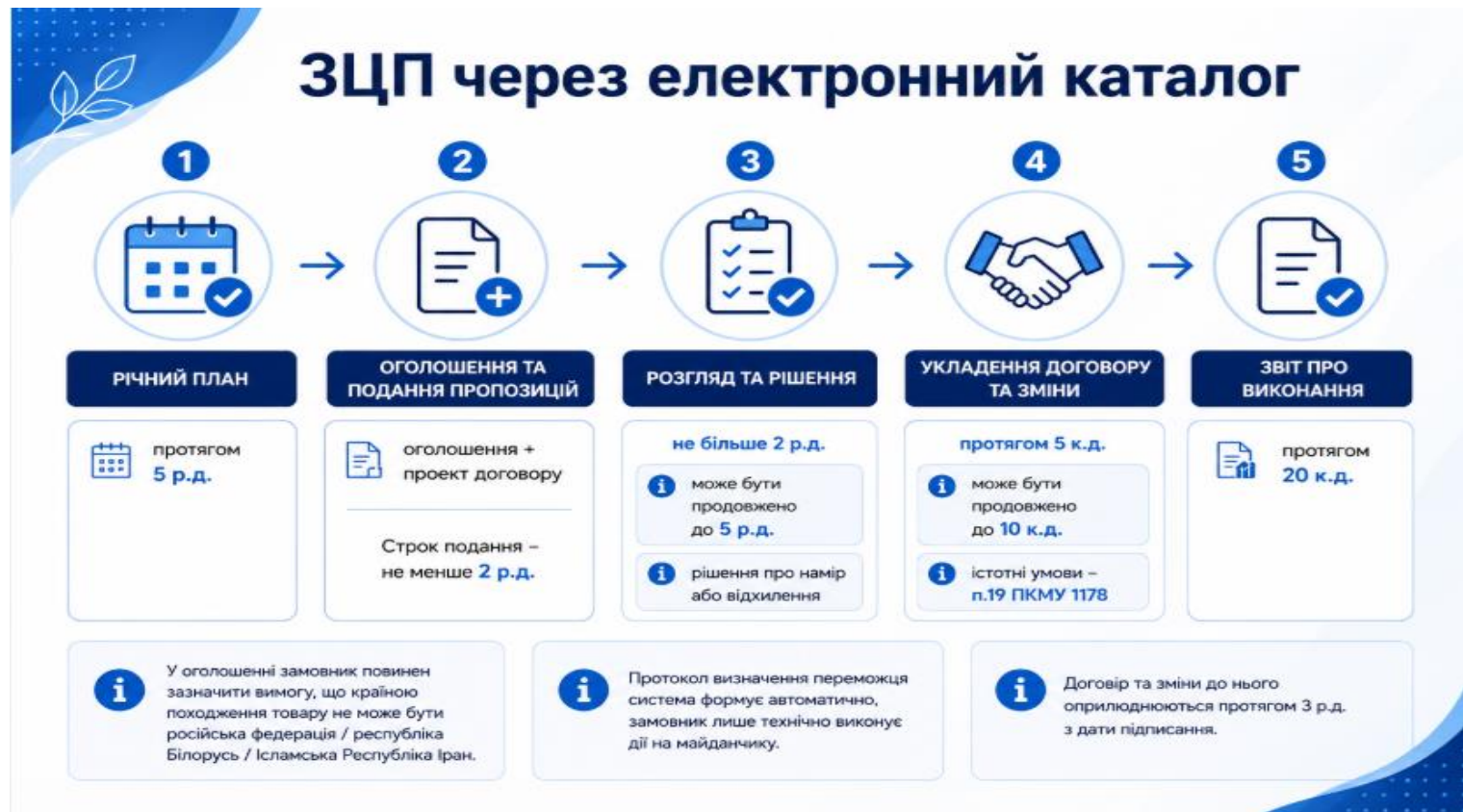
У разі коли закупівля з використанням електронного каталогу шляхом запиту пропозицій постачальників **не відбулася, замовник здійснює закупівлю шляхом застосування відкритих торгів** у порядку, визначеному цими особливостями, не збільшуючи при цьому очікувану вартість закупівлі, **або шляхом запиту пропозицій постачальників в електронному каталозі** відповідно до Порядку формування та використання електронного каталогу, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 14 вересня 2020 р. № 822, з урахуванням цих особливостей.

Пункт 12.

У запиті пропозицій постачальників щодо предмета закупівлі товару, **вартість якого є меншою ніж 500 тис. гривень, замовник може визначити інформацію про характеристики товару та їх допустимі значення в межах специфікації товару**, визначеної адміністратором електронного каталогу.

Запит пропозицій постачальників щодо предмета закупівлі товару, **вартість якого дорівнює або перевищує 500 тис. гривень, здійснюється відповідно до специфікації товару, сформованої адміністратором електронного каталогу**, яка не передбачає можливості замовника самостійно визначати інформацію про характеристики товару та їх допустимі значення.

Постанова КМУ від 14 вересня 2020 р. № 822 Про затвердження Порядку формування та використання електронного каталогу



Постанова КМУ 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
Пункт 57 протягом 90 днів з дня його припинення або скасування»

Замовник **оголошує запит пропозицій постачальників в електронному каталозі:**

- через електронну систему закупівель шляхом заповнення електронних форм з окремими полями, де зазначається виключно інформація:
 - про назву,
 - очікувану вартість предмета закупівлі без урахування податку на додану вартість,
 - кількість, строк, умови,
 - місце поставки товару,
 - умови його оплати
- та кінцевий строк подання постачальником ціни пропозиції (строк подання постачальником ціни пропозиції не може становити менш як два робочих дні з дня оприлюднення замовником запиту пропозицій постачальників в електронній системі закупівель),
- характеристики товару та їх допустимі значення в межах специфікації товару, визначеної адміністратором для відповідної категорії товарів,
- розмір, вид, строк та умови надання, повернення забезпечення виконання договору (якщо замовник вимагає таке забезпечення надати),
- а також вимога, що країною-походження товару не може бути Російська Федерація/Республіка Білорусь/Ісламська Республіка Іран.

Визначаємо технічні характеристики товару

Насичені жири тваринного походження (**масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру**) - постанова 305

15530000-2 Вершкове масло

Назва категорії: Масло солодковершкове для дитячого харчування фасоване
Відноситься до відбору: [Вершкове масло](#)
Опис категорії: Масло солодковершкове для дитячого харчування фасоване
Одиниці виміру: кілограм

Обов'язкові категорії

Аналіз цін за одиницю (без ПДВ) ?

[Отримати Excel](#)

За останній місяць

Вся Україна

Очистити

☐ В обраних ☐ Товари з цінами

Запит для пошуку

Товар

Назва товару

Технічні характеристики

☒ Вміст жиру, відсоток

72

- 95

ОК

Зверніть увагу! Ви можете вказати конкретні характеристики товару тільки для закуп

Знайдено: 16

[Дізнайтеся середні ціни в Prozorro Market на цей товар](#)

min median max



Масло солодковершкове екстра
AMA 82.5%, 200г, для дітей від 3-х
років та дорослих

min median max



Масло солодковершкове Екстра
MiLova 82.5%, 200 г

min median max



min median max



Визначаємо технічні характеристики товару

Насичені жири тваринного походження (**масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру**) - постанова 305

Масло солодковершкове екстра КОМО КІДЗ 82,5% 180г, для дітей від 3-х років



Додати до обраних

Аналіз цін за одиницю (без ПДВ)

Отримати Excel Усі фільтри

За останній місяць Всього України

	Мінімальна	Медіана	Максимальна
Середнє значення по ринку	389.00	409.50	430.00

Ви можете купити цей товар через запит (ціни) пропозицій. Для цього оберіть одну з наведених нижче специфікацій

Масло солодковершкове для дитячого харчування фасоване

Додати в кошик ЗЦП

Масло солодковершкове 82,5% для дітей від 3-х років, фасування 180-200г

Додати в кошик ЗЦП

Товар	
Узагальнена назва товару	Масло солодковершкове екстра КОМО КІДЗ 82,5% 180г, для дітей від 3-х років
Опис товару	Масло солодковершкове екстра КОМО КІДЗ 82,5% 180г, для дітей від 3-х років
Пов'язана категорія	Масло солодковершкове для дитячого харчування фасоване
Відноситься до відбору	Вершкове масло

Характеристики товару:

Технічні характеристики	
Вік дітей	для дітей від 3-х років
Маса нетто	180 , грам
Характеристики не суперечать ДСТУ 4399	так
Безлактозне	ні
Вид	солодковершкове

Визначаємо технічні характеристики товару

Насичені жири тваринного походження (**масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру**) - постанова 305

Масло солодковершкове екстра КОМО КІДЗ 82,5% 180г, для дітей від 3-х років



Додати до обраних

Ви можете купити цей товар через запит (ціни) пропозицій. Для цього оберіть одну з наведених нижче специфікацій

Масло солодковершкове для дитячого харчування фасоване

Масло солодковершкове 82,5% для дітей від 3-х років, фасування 180-200г

Обираючи загальну специфікацію, ви зможете оголосити ЗЦП з характеристиками цього товару.

Додати в кошик ЗЦП

Додати в кошик ЗЦП

Товар

Узагальнена назва товару

Масло солодковершкове екстра КОМО КІДЗ 82,5% 180г, для дітей від 3-х років

Опис товару

Масло солодковершкове екстра КОМО КІДЗ 82,5% 180г, для дітей від 3-х років

Пов'язана категорія

[Масло солодковершкове для дитячого харчування фасоване](#)

Відноситься до відбору

[Вершкове масло](#)

Характеристики товару:

Ви можете купити цей товар через запит (ціни) пропозицій. Для цього оберіть одну з наведених нижче специфікацій

Масло солодковершкове для дитячого харчування фасоване

Масло солодковершкове 82,5% для дітей від 3-х років, фасування 180-200г

Обираючи специфікацію створену адміністратором каталогу, в ЗЦП будуть додані фіксовані характеристики

Додати в кошик ЗЦП

Додати в кошик ЗЦП

Визначаємо технічні характеристики товару

Насичені жири тваринного походження (**масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру**) - постанова 305

Масло солодковершкове екстра КОМО КІДЗ 82,5% 180г, для дітей від 3-х років



Додати до обраних

Ви можете купити цей товар через запит (ціни) пропозицій. Для цього оберіть одну з наведених нижче специфікацій

Масло солодковершкове для дитячого харчування фасоване

Обираючи загальну специфікацію, ви зможете оголосити ЗЦП з характеристиками цього товару.

Додати в кошик ЗЦП

Додати в кошик ЗЦП

Специфікація

Масло солодковершкове для дитячого харчування фасоване

[Характеристики](#) ^

Технічні характеристики:

Вміст жиру, відсоток: від 82.5 до 82.5

Безлактозне: Так, Ні

Бренд: КОМО

Мінімальна очікувана кількість значень: 1

Максимальна очікувана кількість значень: 1

Маса нетто, грам: від 180 до 180

Вік дітей: для дітей від 3-х років

Мінімальна очікувана кількість значень: 1

Максимальна очікувана кількість значень: 1

Вид: солодковершкове

Мінімальна очікувана кількість значень: 1

Максимальна очікувана кількість значень: 1

Характеристики не суперечать ДСТУ 4399: так

Мінімальна очікувана кількість значень: 1

Максимальна очікувана кількість значень: 1

олодковершкове екстра КОМО КІДЗ 82,5% 180г, для дітей від ів

олодковершкове екстра КОМО КІДЗ 82,5% 180г, для дітей від ів

олодковершкове для дитячого харчування фасоване

ве масло

Визначаємо технічні характеристики товару

Насичені жири тваринного походження (**масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру**) - постанова 305

Масло солодковершкове екстра КОМО КІДЗ 82,5% 180г, для дітей від 3-х років



Додати до обраних

Ви можете купити цей товар через запит (ціни) пропозицій. Для цього оберіть одну з наведених нижче специфікацій

Масло солодковершкове для дитячого харчування фасоване

Масло солодковершкове 82,5% для дітей від 3-х років, фасування 180-200г

Обираючи специфікацію створену адміністратором каталогу, в ЗЦП будуть додані фіксовані характеристики

Додати в кошик ЗЦП

Додати в кошик ЗЦП

Товар

Узагальнена назва товару

Масло солодковершкове екстра КОМО КІДЗ 82,5% 180г, для дітей від 3-х років

Опис товару

Масло солодковершкове екстра КОМО КІДЗ 82,5% 180г, для дітей від 3-х років

Специфікація

Масло солодковершкове 82,5% для дітей від 3-х років, фасування 180-200г

Інструкція: як обрати та налаштувати специфікацію

Специфікація (профіль)

Масло солодковершкове 82,5% для дітей від 3-х років, фасування 180-200г

Технічні характеристики

Маса нетто:	від 180 до 200 грам
Характеристики не суперечать ДСТУ 4399:	так
Вміст жиру:	82.5 відсоток
Вік дітей:	для дітей від 3-х років
Безлактозне:	Ні
Вид:	солодковершкове

+ Додати ще специфікацію

Постанова КМУ 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»

Пункт 57.

Запит пропозицій постачальників повинен містити **проект договору з обов’язковим зазначенням підстав та у разі потреби із зазначенням порядку зміни його умов.**

Якщо відповідно до законодавства затверджено **обов’язкову для застосування форму договору** для окремих товарів і адміністратор розмістив її разом з оголошенням про проведення кваліфікації до електронного каталогу в електронній системі закупівель, то під час оголошення запиту пропозицій постачальників замовник зобов’язаний використовувати таку форму.

Проект договору, що є складовою частиною запиту пропозицій постачальників, не повинен суперечити інформації, оприлюдненій в електронній системі закупівель шляхом заповнення відповідних електронних форм з окремими полями, та може містити інші умови, які передбачені законодавством для такого договору та які замовник вважає необхідними для виконання такого договору під час строку його дії.

У разі коли замовником використовується **форма проекту договору, оприлюднена адміністратором разом з оголошенням про проведення кваліфікації** до електронного каталогу в електронній системі закупівель, такий договір укладається у формі електронного документа на підставі дій осіб, уповноважених замовником та постачальником на укладення договору, з накладенням електронних підписів відповідно до Закону України “Про електронну ідентифікацію та електронні довірчі послуги”.

Запит пропозицій постачальників не повинен **містити вимоги до постачальника, переможця відбору, інших документів, які не передбачені цим Порядком, а також вимоги щодо обмеження нижньої межі ціни пропозиції постачальника.**

Постанова КМУ 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»

Пункт 58.

У пропозиції ціна подається без урахування
податку на додану вартість.

Аналіз цін за одиницю (без ПДВ) ⓘ

Оформити Excel

За останній місяць

Вся Україна

Зверніть увагу! Ви можете вказати конкретні характеристики товару тільки для закупівель з річною потребою до 500 тис. грн

Знайдено: 16

[Дізнайтеся середні ціни в Prozorro Market на цей товар](#)

Постанова КМУ 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»

Пункт 62.

Замовник відхиляє пропозицію постачальника, що за результатами оцінки визначена економічно вигідною, якщо постачальник:

- пропонує товар походженням з Російської Федерації/Республіки Білорусь/Ісламської Республіки Іран;
- подав дві або більше пропозиції в межах одного запиту пропозицій постачальників.

Замовник має право відхилити пропозицію постачальника, що за результатами оцінки визначена економічно вигідною, якщо постачальник не виконав свої зобов'язання за раніше укладеним договором із цим самим замовником, що призвело до його дострокового розірвання, і було застосовано санкції у вигляді штрафів та/або відшкодування збитків протягом трьох років з дати дострокового розірвання такого договору, що підтверджується рішенням суду.

За результатами оцінки електронною системою закупівель та розгляду пропозиції постачальника замовник визначає переможця відбору та приймає згідно з цим пунктом рішення про намір укласти договір, яке оформлюється протоколом. Протокол автоматично формується та оприлюднюється електронною системою закупівель на підставі дії (дій) уповноваженої замовником особи в електронній системі закупівель після накладення нею кваліфікованого електронного підпису відповідно до Закону України “Про електронну ідентифікацію та електронні довірчі послуги” і не потребує формування окремого протоколу в паперовій формі.

Постанова КМУ 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»

Пункт 64.

Замовник відхиляє пропозицію переможця відбору у разі, коли переможець відбору:

- 1) не підписав договір на умовах, визначених замовником у запиті пропозицій постачальників, шляхом заповнення електронних форм з окремими полями, та у проекті договору, що є складовою частиною запиту пропозицій постачальників у строк, визначений пунктом 66 цього Порядку;**
- 2) не надав забезпечення виконання договору у строк, визначений пунктом 66 цього Порядку;**
- 3) письмово відмовився від укладення договору на умовах, визначених замовником у запиті пропозицій постачальників, шляхом заповнення електронних форм з окремими полями, та у проекті договору, що є складовою частиною запиту пропозицій постачальників.**

У разі відхилення пропозиції переможця відбору замовник оприлюднює таке рішення із зазначенням причин такого відхилення в електронній системі закупівель протягом одного робочого дня з дня його прийняття.

У разі відхилення пропозиції переможця відбору з підстав, визначених цим пунктом, замовник розглядає наступну економічно вигідну пропозицію, визначену відповідно до пункту 61 цього Порядку, в порядку та строки, визначені пунктом 62 цього Порядку.

Постанова КМУ 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»

Пункт 65.

Замовник може відмінити запит пропозицій постачальників до укладення договору у разі:

- 1) відсутності подальшої потреби в закупівлі;**
- 2) скорочення обсягу видатків на здійснення закупівлі;**
- 3) якщо здійснення закупівлі стало неможливим внаслідок дії обставин непереборної сили;**
- 4) неможливості усунення виявлених порушень вимог законодавства у сфері публічних закупівель з описом таких порушень. Цей підпункт може бути застосований замовником виключно до закінчення строку подання пропозицій постачальників, визначеного замовником у запиті пропозицій постачальників.**

У разі відміни запиту пропозицій постачальників замовник обов’язково зазначає причину такої відміни.

У разі відміни запиту пропозицій постачальників замовник оприлюднює таке рішення в електронній системі закупівель протягом одного робочого дня з дня його прийняття.

Постанова КМУ 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»

Пункт 66.

Замовник укладає договір з переможцем відбору не пізніше ніж через п'ять календарних днів з дня оприлюднення повідомлення про намір укласти договір. У разі обґрунтованої потреби строк укладення договору може бути продовжений до 10 календарних днів.

Договір між замовником та переможцем відбору укладається відповідно до вимог законодавства.

У сумі договору повинен враховуватися податок на додану вартість у разі, коли постачальник товару є платником податку на додану вартість, а операція з постачання товару підлягає оподаткуванню податком на додану вартість.

Постанова КМУ 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»

Пункт 66.

Умови договору не можуть відрізнятися від умов, визначених замовником у запиті пропозицій постачальників шляхом заповнення електронних форм з окремими полями та у проекті договору, що є складовою частиною запиту пропозицій постачальників, та/або пропозиції переможця відбору, крім випадку:

- зменшення ціни договору без зміни обсягу**
- або перерахунку ціни та обсягів товарів у бік зменшення за умови необхідності приведення обсягів товарів до кратності упаковки,**
- або приведення умов договору у відповідність з умовами, визначеними у запиті пропозицій постачальників шляхом заповнення електронних форм з окремими полями в електронній системі закупівель, якщо такі умови відрізняються у проекті договору.**

Постанова КМУ 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»
Пункт 66.

Договір може містити вимоги щодо забезпечення його виконання.

Замовник має право вимагати від переможця відбору внесення ним не пізніше дати укладення договору забезпечення виконання такого договору, якщо внесення такого забезпечення передбачено в запиті пропозицій постачальників. У такому випадку замовник зобов’язаний зазначити дані, що необхідні для виконання обов’язку із забезпечення виконання договору переможцем відбору.

Замовник повертає забезпечення виконання договору:

- після виконання переможцем відбору договору;**
- за рішенням суду, що набрало законної сили, щодо повернення забезпечення договору у випадку визнання результатів запиту пропозицій постачальників недійсними або договору нікчемним;**
- згідно з умовами, зазначеними в договорі, але не пізніше ніж протягом п’яти календарних днів з дня настання зазначених обставин.**

Розмір забезпечення виконання договору не може перевищувати 5 відсотків вартості договору.

Постанова КМУ 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»

Пункт 49.

Замовник може подати адміністратору, який здійснив кваліфікацію постачальника до електронного каталогу, звернення про порушення такого постачальника, якщо постачальник:

- 1) не підписав договір на умовах, визначених замовником у запиті пропозицій постачальників шляхом заповнення електронних форм з окремими полями та у проекті договору, що є складовою частиною запиту пропозицій постачальників, та/або не надав забезпечення виконання договору у строк, передбачений пунктом 66 цього Порядку;**
- 2) письмово відмовився від укладення договору на умовах, визначених замовником у запиті пропозицій постачальників шляхом заповнення електронних форм з окремими полями та у проекті договору, що є складовою частиною запиту пропозицій постачальників, після закінчення трьох календарних днів з дня оприлюднення в електронній системі закупівель повідомлення про намір укласти договір;**
- 3) не виконав свої зобов’язання за раніше укладеним договором з цим самим замовником, що призвело до дострокового розірвання договору і застосування санкцій у вигляді штрафів та/або відшкодування збитків протягом трьох років з дати дострокового розірвання такого договору, що підтверджується рішенням суду, що набрало законної сили.**

Адміністратор розглядає звернення про порушення постачальника протягом 10 робочих днів з дня отримання такого звернення

Постанова КМУ 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»

Пункт 52.

У разі наявності у постачальника трьох випадків порушень, передбачених підпунктами 1-2 пункту 49 цього Порядку, протягом **одного календарного місяця або п'яти випадків таких порушень протягом трьох календарних місяців** можливість подавати таким постачальником пропозиції на запити замовників **блокується адміністратором в електронному каталозі на 90 календарних днів з дня оприлюднення адміністратором останнього рішення про наявність порушення постачальника на веб-порталі Уповноваженого органу.**

Після закінчення строку, визначеного абзацом першим цього пункту, **можливість подавати постачальником пропозиції на запити замовників поновлюється автоматично.**

Закупівля продуктів харчування за процедурою відкриті торги

- Визначити орієнтовну кількість товару, та технічні характеристики відповідно до Постанови 305 та Санітарного регламенту
- Визначити ціну за одиницю, керуючись Примірною методикою визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженою наказом Мінекономіки від 18.02.2020 № 275
- Співставити орієнтовну кількість товару з ціною та затвердженим кошторисом

Визначаємо ціну за одиницю товару з ПДВ та без ПДВ



МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА СІЛЬСЬКОГО
ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ

НАКАЗ

18.02.2020 № 275

Про затвердження примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі

{Із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства розвитку економіки,
торгівлі та сільського господарства

[№ 649 від 07.04.2020](#)

Наказом Міністерства економіки

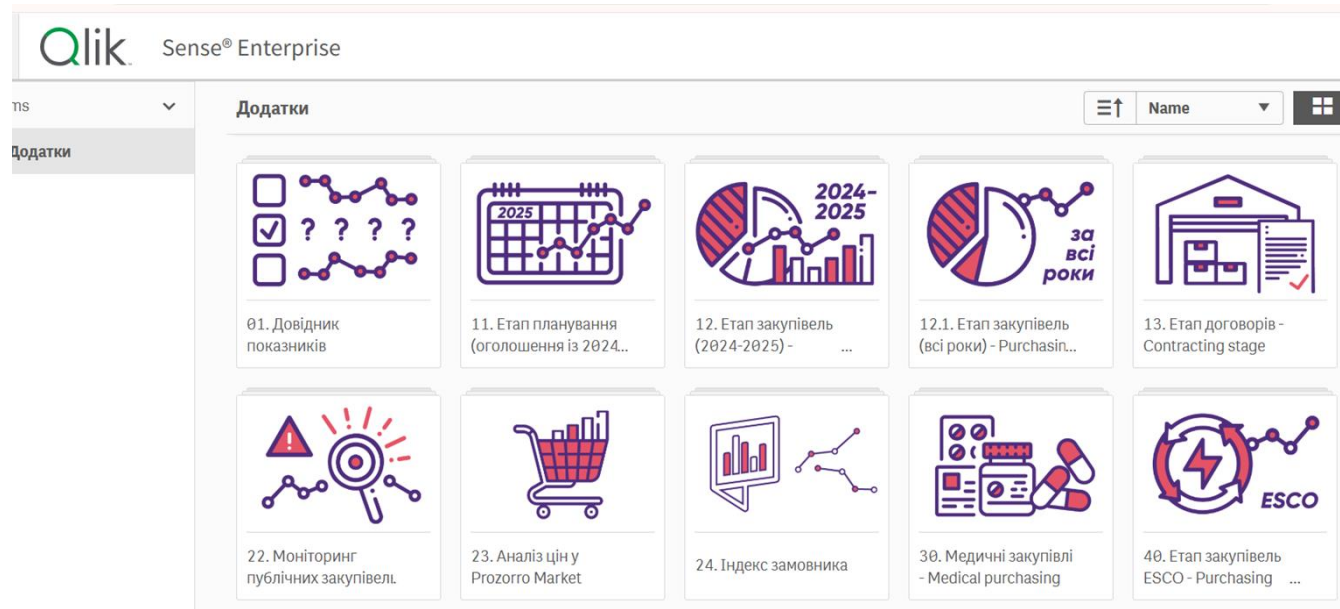
[№ 904 від 11.02.2023](#)}

г

<https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0275915-20#Text>

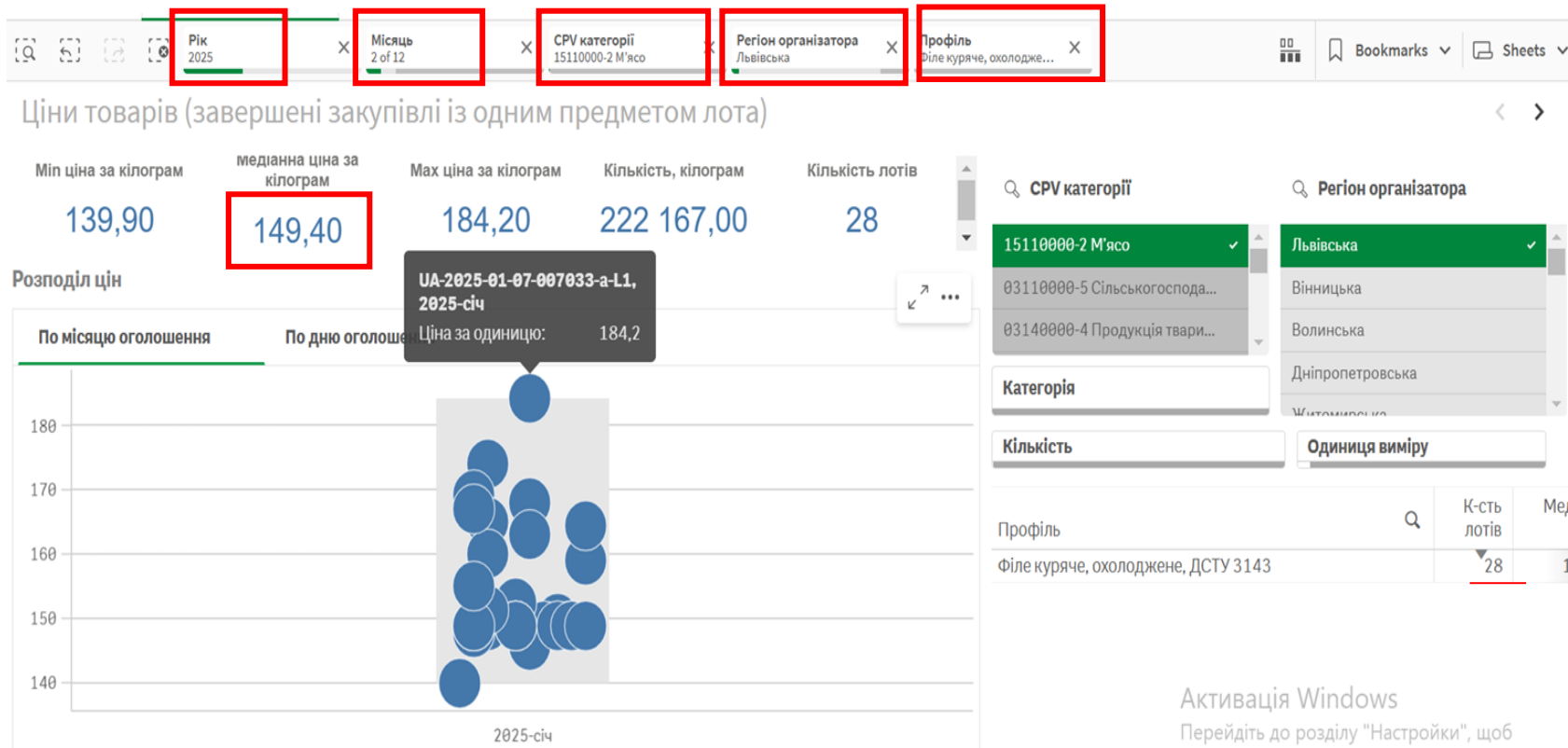
Визначаємо ціну за одиницю товару

<https://bi.prozorro.org/>



Визначаємо ціну за одиницю товару

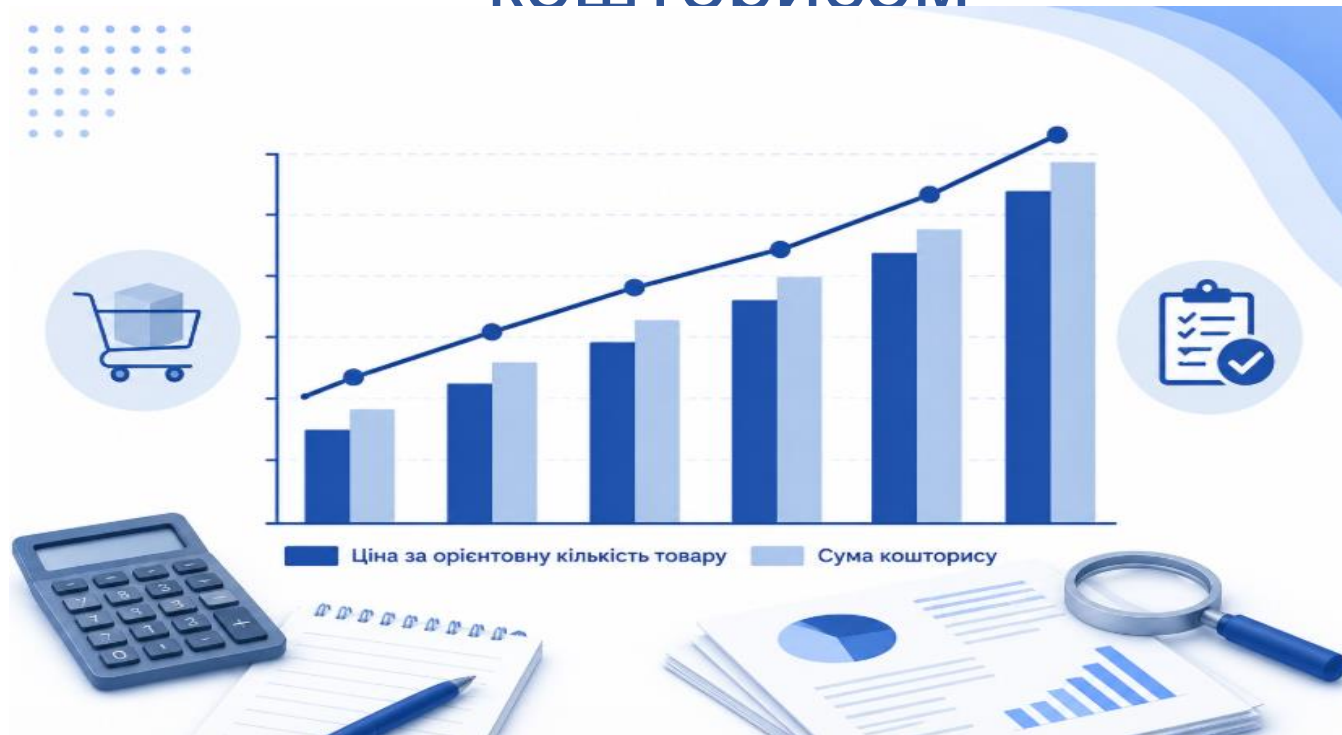
<https://bi.prozorro.org/>



<https://dozorro.org/blog/yak-diznatis-aktualnu-cinu-za-odinicyu-tovaru>

<https://dozorro.org/tools/bi-prices-market>

Співставляємо орієнтовну кількість товару з ціною та затвердженим КОШТОРИСОМ



Визначаємо предмет закупівлі

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0500-20#Text>

НАКАЗ

15.04.2020 № 708

Зареєстровано в Міністерстві
юстиції України
09 червня 2020 р.
за № 500/34783

Про затвердження Порядку визначення предмета закупівлі

Предмет закупівлі товарів і послуг визначається замовником згідно з пунктами 21 і 34 частини першої статті 1 Закону та за показником четвертої цифри Єдиного закупівельного словника.

Замовник може визначити окремі частини предмета закупівлі (лоти) за показниками четвертої-восьмої цифр Єдиного закупівельного словника, обсягом, номенклатурою, місцем поставки товарів, виконання робіт або надання послуг.

Визначаємо предмет закупівлі

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0500-20#Text>



CPV-тул

<https://cpvtool.kse.ua> ⋮

CPV-tool - Kyiv School of Economics



ДК 021

<https://dk21.dovidnyk.info> ⋮

і ДК 021:2015 і

Обираємо процедуру закупівлі



- Шляхом **укладення прямого договору**, якщо вартість товару становить до 100 тис грн/ з 1 вересня до 200 тис грн



- Шляхом використанням **електронного каталогу** відповідно до Порядку формування та використання електронного каталогу, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 14 вересня 2020 р. № 822



- шляхом застосування **відкритих торгів** у порядку, визначеному Особливостями, затвердженими постановою 1178



Кваліфікаційні критерії

- 1. Матеріально-технічна база
- 2. Наявність працівників
- 3. Аналогічний досвід
- 4. Фінансова спроможність

Пункт 48 Особливостей

«Під час здійснення закупівлі товарів замовник може не застосовувати до учасників процедури закупівлі кваліфікаційні критерії, визначені статтею 16 Закону».

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНА БАЗА

НАЯВНІСТЬ СКЛАДСЬКИХ ПРИМІЩЕНЬ

власне або орендоване:

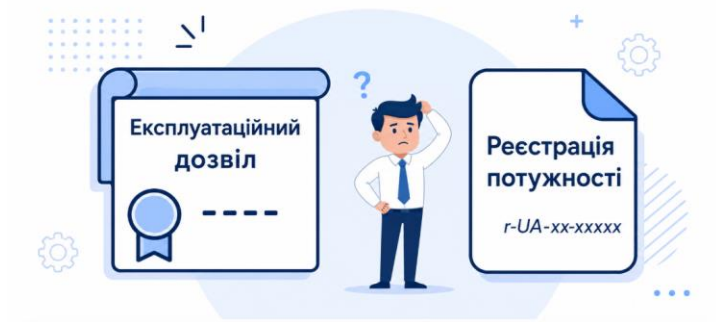
свідоцтво про право власності або діючий договір оренди

експлуатаційний дозвіл для потужностей з виробництва, переробки та реалізації харчових продуктів та/або документ, який підтвердить реєстрацію потужностей оператора ринку видана на ім'я учасника або орендодавця

акт обстеження складського приміщення Держпродспоживслужби України видана на ім'я учасника або орендодавця



МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНА БАЗА



ЗАКОН УКРАЇНИ

Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів

(Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98)

{Із змінами, внесеними згідно із Законами
[№ 2681-III від 13.09.2001](#), ВВР, 2002, № 1, ст.2

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНА БАЗА

Експлуатаційний дозвіл - документ дозвільного характеру, що видається територіальним органом компетентного органу операторові ринку за результатами інспектування його потужності та посвідчує право оператора ринку здійснювати визначену цим Законом діяльність з виробництва та/або зберігання **харчових продуктів тваринного походження (ст.23)**

Державній реєстрації підлягають потужності з виробництва (первинне виробництво, виробництво, реалізація) та/або обігу харчових продуктів, на які не вимагається отримання експлуатаційного дозволу.

Не підлягає державній реєстрації як окрема потужність транспортний засіб, що використовується оператором ринку у зв'язку з експлуатацією іншої належної йому зареєстрованої потужності або потужності, на яку видано експлуатаційний дозвіл.



ЗАКОН УКРАЇНИ

Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів

(Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98)

(З урахуванням внесення змін із Законом
№ 2681-III від 12.09.2001, ВВР, 2002, № 1, ст.2)

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНА БАЗА

НАЯВНІСТЬ СКЛАДСЬКИХ ПРИМІЩЕНЬ ТА МТБ



МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНА БАЗА

- НАЯВНІСТЬ СПЕЦІАЛЬНО ОБЛАДНАНОГО ТРАНСПОРТНОГО ЗАСОБУ



СПЕЦІАЛЬНО ОБЛАДНАНИЙ ТРАНСПОРТНИЙ ЗАСІБ
для перевезення продуктів харчування



Підтримання
необхідного
температурного
режиму



Гігієнічність
та безпечність
перевезення



Вентиляція
та рівномірний
розподіл холоду



Надійна фіксація
та захист
продуктів



Відповідність
санітарним
нормам



МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНА БАЗА

НАЯВНІСТЬ СПЕЦІАЛЬНО ОБЛАДНАНОГО ТРАНСПОРТНОГО ЗАСОБУ

- власний або орендований:

реєстраційне посвідчення на ТЗ або діючий договір оренди
+ реєстраційне посвідчення на ТЗ

Якщо договір укладено з фізичною особою, то він має бути
нотаріально посвідчений (ч 2 ст 799 ЦКУ)

САНІТАРНІ ПАСПОРТИ НА ТРАНСПОРТНІ ЗАСОБИ СКАСОВАНІ !!!

- Договір про санітарну обробку на кожен з наведених транспортних засобів та акти щодо їх проведення

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНА БАЗА

НАЯВНІСТЬ СПЕЦІАЛЬНОГО ОБЛАДНАННЯ

Наявність спеціального обладнання
для зберігання продуктів харчування

 Холодильні шафи для зберігання швидкопсувних продуктів при температурі 0...+6 °С.	 Холодильні камери для зберігання великого обсягу продуктів при температурі 0...+6 °С.	 Морозильні камери для зберігання заморожених продуктів при температурі -18 °С і нижче.
 Стелажи для сухих продуктів для зберігання круп, борошна, макаронних виробів, консервів та інших продуктів тривалого зберігання за кімнатної температури.	 Шафи для дозрівання для м'яса, риби, овирів та інших продуктів із спеціальним температурним режимом.	 Складські стелажи для овочів та коренеплодів забезпечують умови для зберігання овочів і фруктів при оптимальній температурі та вологості.
 Стелажи для напоїв для зберігання напоїв (вода, соки, алкогольні напої тощо) при відповідних умовах.	 Ємності та контейнери для зберігання сирих інгредієнтів із захистом від вологості, сторонніх запахів та шкідників.	 Підтоварники та піддони для правильного розміщення продуктів на підлозі, забезпечуючи циркуляцію повітря та дотримання санітарних вимог.

Якщо йдеться про закупівлю, наприклад, м'яса охолодженого або масла, молока, то такі продукти харчування мають бути обов'язково доставлені у транспортному засобі, що містить **холодильну камеру**, яка забезпечить необхідний **для збереження таких продуктів температурний режим**.

Наявність кваліфікованих працівників з доставки в заклади освіти продуктів харчування



Кваліфікований персонал

досвід роботи з харчовими
продуктами та їх доставкою



Медичні книжки

наявність дійсних особистих
медичних книжок у працівників



Санітарне навчання

проходження санітарного мінімуму
та інструктажів з гігієни



Спецодяг та засоби захисту

забезпечення працівників
спецодягом, взуттям
та засобами індивідуального захисту



Відповідальність та контроль

дотримання правил безпечного
транспортування та доставки
продуктів харчування



НАЯВНІСТЬ ДОСВІДУ ВИКОНАННЯ АНАЛОГІЧНИХ ДОГОВОРІВ



ВИКОНАННЯ АНАЛОГІЧНИХ ДОГОВОРІВ



Підтвердження досвіду постачальника у постачанні продуктів харчування та його здатності належно виконувати зобов'язання за договором.



Кількість договорів



не менше одного, але не більше 2



Період, за який враховуються договори



за попередні періоди (наприклад – 2 останні роки)



Предмет договору



предметом закупівлі були продукти харчування (з поставкою відповідно до заявок замовника)



Статус виконання договору



аналогічний договір має бути повністю виконаний



Підтвердження виконання



надання до аналогічного договору листа відгука або довідки із зазначенням ідентифікатора закупівлі в системі Prozorro

Наказ Мінекономіки від 02.03.2025 № 1507
"Про затвердження Методичних рекомендацій щодо
особливостей

здійснення закупівель у сфері організації харчування в закладах
загальної середньої освіти"

Форма довідки запропонована у примірній тендерній
документації

Форма 1						
Довідка, що містить інформацію про наявність в учасника досвіду виконання аналогічного (аналогічних) за предметом закупівлі договору (договорів)						
№ з/п	Найменування замовника (контрагента) за аналогічним договором	Номер та дата аналогічного договору	Предмет аналогічного договору	Перелік первинних документів (акти виконаних робіт, приймання-передачі тощо)	Контактні дані осіб замовника (контрагента) (телефон)	ID-номер закупівлі, за якою укладено аналогічний договір, та посилання в електронній системі закупівель (за наявності)
1	2	3	4	5	6	7

ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

МАЮТЬ ВІДПОВІДАТИ НОРМАТИВНИМ АКТАМ ПРО
ЗАТВЕРДЖЕННЯ НОРМ ТА ПОРЯДКУ ХАРЧУВАННЯ:

- ПОСТАНОВА КМУ від 24 березня 2021 р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»
- Наказ МОЗ НАКАЗ від 25.09.2020 № 2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти»

ВИМОГИ ЩОДО ТЕХНІЧНОГО ЗАВДАННЯ

Постачання продуктів харчування в заклади освіти

1



Найменування товару з зазначенням моделі, виду

Вказати повне найменування кожного товару з зазначенням моделі (за наявності) та виду.

2



Обсяг закупівлі

Зазначити кількість продуктів, що підлягають закупівлі, у розрізі найменувань.
Передбачити продукти для харчування дітей з особливими потребами.

3



Детальні характеристики товару з вказанням нормативно-технічної документації

Надати детальні характеристики кожного товару з посиланням на нормативно-технічну документацію (ДСТУ, ТУ, ГОСТ тощо).

4



Відповідність нормам харчування

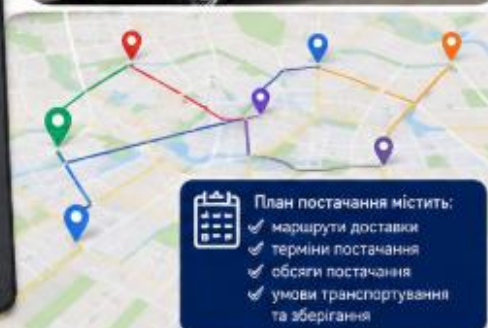
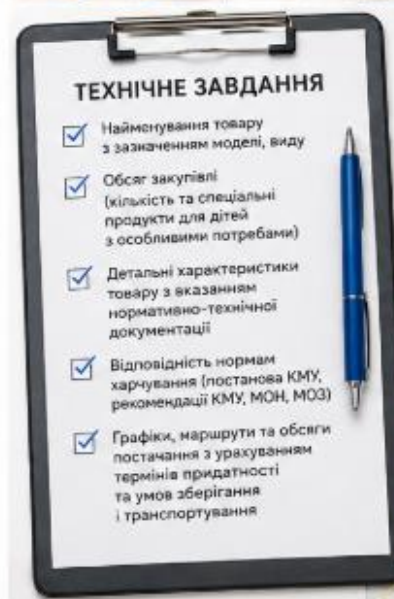
Товари повинні відповідати нормам харчування, визначеним у постанові КМУ та рекомендаціях КМУ, МОН та МОЗ щодо відповідності продуктів харчування у закладах освіти.

5



Наявність графіків, маршрутів постачання та обсягів постачання товарів

Надати графіки та маршрути постачання із зазначенням обсягів поставок, з урахуванням термінів придатності та наявності умов для зберігання і транспортування швидкопсувних, охолоджених або заморожених товарів.



ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

Найменування товару:

Натуральні соки промислового випуску (освітлені та з м'якоттю, без консервантів, на основі натуральних фруктів, ягід).

Вид товару: Сік яблучний

Відповідність нормам: ДСТУ 42836:2007

Детальні характеристики: За якістю вищого або 1 ґатунку.

На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, БЕЗ ГМО, що має бути зазначене на упаковці, В тетрапаках 1 кг(0,95л).

Термін придатності на момент поставки товару не менш 70% до завершення терміну придатності.

Відповідність іншим вимогам:

Продукт має відповідати вимогам Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку

Прикла
д
СІК

Масло солодковершкове для дитячого харчування фасоване

[Характеристики](#) ^

Технічні характеристики:

Вміст жиру, відсоток: від 82.5 до 82.5

Безлактозне: Так, Ні

Бренд: КОМО

Мінімальна очікувана кількість значень: 1

Максимальна очікувана кількість значень: 1

Маса нетто, грам: від 180 до 180

Вік дітей: для дітей від 3-х років

Мінімальна очікувана кількість значень: 1

Максимальна очікувана кількість значень: 1

Вид: солодковершкове

Мінімальна очікувана кількість значень: 1

Максимальна очікувана кількість значень: 1

Характеристики не суперечать ДСТУ 4399: так

Мінімальна очікувана кількість значень: 1

Максимальна очікувана кількість значень: 1



Характеристики товару:

Наявність м'якоті	так
Цукор або підсолоджувачі у складі	ні
Кількість соку або плодової частини у складі	100
Вид	відновлений
Об'єм	0.2
Спосіб обробки	стерилізований
Основа соку	яблуко
Освітлений	так
Упаковка	пляшка картонна
Бренд	САДОЧОК

ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

Використання профілю Prozorro Market при проведенні відкритих торгів (для деяких товарів)

Оберіть класифікатори ДК 021:2015 (CPV):

Додаткові класифікатори (ДКО18, ДКО03):

Кількість: Оддиниця виміру:

ОБЕРІТЬ ПРОФІЛЬ

ВВЕДІТЬ НАЗВУ

Назва	
Паска з цукатами, глазур з оздобленням, пакет поліпропіленовий	Технічні характеристики Додавки: цукати Тип продукту: паска Упаковка: пакет поліпропіленовий Глазур: Так Наявність оздоблення: Так
Слойка з полуницею	Технічні характеристики Присипка: без присипки Начинка: полуниця Вид: слойка

Позиції окремої частини предмета закупівлі

Оберіть класифікатори ДК 021:2015 (CPV):

Додаткові класифікатори (ДКО18, ДКО03):

Технічні характеристики:

ОПИС ХАРАКТЕРИСТИКИ	ЗНАЧЕННЯ	КІЛЬКІСТЬ ЗНАЧЕНЬ	ОДИНИЦІ ВІМІРУ	СТАТУС	ДАТА ПУБЛІКАЦІЇ
Додавки	цукати	від 1 до 1		Активна	
Тип продукту	паска	від 1 до 1		Активна	
Упаковка	пакет поліпропіленовий	від 1 до 1		Активна	
Глазур	Так			Активна	
Наявність оздоблення	Так			Активна	

Конкретна назва предмета закупівлі:

ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

НА КОЖНУ ПОЗИЦІЮ ТОВАРУ УЧАСНИК МАЄ НАДАТИ В СКЛАДІ ПРОПОЗИЦІЇ та/або ПРОПИСАТИ ОБОВ'ЯЗОК НАДАВАТИ ДАНИЙ ДОКУМЕНТ ПРИ ПОСТАВЦІ



- СЕРТИФІКАТ ЯКОСТІ/
- КОПІЯ ЯКІСНОГО ПОСВІДЧЕННЯ/
- КОПІЯ СЕРТИФІКАТУ ЯКОСТІ/
- ДЕКЛАРАЦІЯ ВИРОБНИКА/
- ЕКСПЕРТНИЙ ВИСНОВОК/
- ВИСНОВОК САНІТАРНО-ЕПІДЕМІОЛОГІЧНОЇ ЕКСПЕРТИЗИ/
- ІНШІ ДОКУМЕНТИ, ЯКІ ПІДТВЕРДЖУЮТЬ ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКУ ПРОПОНОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ ТОЩО

ЦІНА ТОВАРУ (ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ) ПОВИННА ВКЛЮЧАТИ:



Запропонована ціна повинна бути остаточною та включати всі витрати, пов'язані з постачанням продуктів харчування до замовника.

1 ВАРТІСТЬ ПРОДУКТУ



Вартість самих продуктів харчування.

2 ПАКУВАННЯ

Вартість тари та пакувальних матеріалів, що забезпечують належне зберігання та транспортування продуктів.



3 ФАСУВАННЯ

Вартість фасування продуктів відповідно до вимог замовника.



4 ТРАНСПОРТНІ ВИТРАТИ

Витрати на доставку товару до місця постачання замовника.



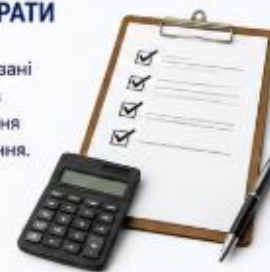
5 НАВАНТАЖЕННЯ ТА РОЗВАНТАЖЕННЯ

Витрати на навантаження товару у транспортний засіб та розвантаження за місцем постачання.



6 ІНШІ ВИТРАТИ

Інші витрати, пов'язані з виконанням умов договору постачання продуктів харчування.



УВАГА! Ціна повинна бути розрахована з урахуванням усіх складових витрат. Додаткові платежі після підписання договору не допускаються.



ДОГОВІР ПОВИНЕН МІСТИТИ



1 ПРЕДМЕТ ДОГОВОРУ = ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ



Предмет договору повинен у повній мірі відповідати предмету закупівлі, визначеному в оголошенні та тендерній документації.

2 ЩО ВКЛЮЧАЄ В СЕБЕ ЦІНА ТОВАРУ



- Вартість продукту
- Пакування
- Фасування
- Транспортні витрати
- Навантаження та розвантаження
- Інші витрати

3 УМОВИ ЗМІНИ ЦІНИ ДОГОВОРУ



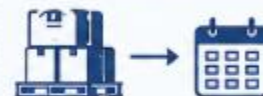
Визначаються випадки та порядок зміни ціни договору відповідно до вимог законодавства (окремо зазначаються підстави для зміни ціни).

4 ПОРЯДОК ЗДІЙСНЕННЯ ФІНАНСУВАННЯ



Визначаються умови, форма розрахунків, строки та порядок оплати товару (послуг).

5 ПОСТАВКА ТОВАРІВ ОКРЕМИМИ ПАРТІЯМИ, ЗГІДНО ЗАМОВЛЕНЬ/ ГРАФІК НАДАННЯ ПОСЛУГ



Поставка здійснюється окремими партіями відповідно до замовлень Замовника та/або затвердженого графіка.

6 КОЖНА ПАРТІЯ ТОВАРУ МАЄ СУПРОВОДЖУВАТИСЯ ДОКУМЕНТАМИ, ЩО ПІДТВЕРДЖУЮТЬ ЯКІСТЬ



Кожна партія товару супроводжується документами, що підтверджують якість, безпеку та відповідність вимогам.

7 ПРИЙМАННЯ ТОВАРУ ТА КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ



Визначаються порядок приймання товару (послуг), перевірки кількості, якості та відповідності умовам договору.

8 УМОВУ ПРО ДОСТРОКОВЕ РОЗРІВАННЯ ДОГОВОРУ ЗА ГРУБІ ПОРУШЕННЯ В ОДНОСТОРОНЬНОМУ ПОРЯДКУ



Встановлюється право Замовника на одностороннє розірвання договору у разі грубих порушень умов договору Постачальником.

9 ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА ПОРУШЕННЯ УМОВ ДОГОВОРУ



Визначаються види відповідальності Сторін за невиконання або неналежне виконання умов договору (штрафи, пеня, відшкодування збитків тощо).

10 ПОРЯДОК ТА ПІДСТАВИ ЗМІН ДО ДОГОВОРУ, ОКРЕМО – ПІДСТАВИ ДЛЯ ЗМІНИ ЦІНИ



Визначається порядок внесення змін до договору та окремо підстави для зміни ціни договору відповідно до законодавства.



Умови договору повинні відповідати вимогам законодавства України про публічні закупівлі, цивільного та господарського законодавства та забезпечувати захист прав і законних інтересів сторін.

ЗМІНА ІСТОТНИХ УМОВ ДОГОВОРУ

ПП 2 ПУНКТУ 19

узгодженого сторонами збільшення ціни за одиницю товару не більше ніж на 10 відсотків пропорційно коливанню ціни такого товару на ринку, що відбулося з дня укладення договору про закупівлю (у разі збільшення ціни за одиницю товару за цим підпунктом вперше) або з дня останнього внесення змін до договору про закупівлю в частині зміни ціни (у разі збільшення ціни за одиницю товару за цим підпунктом вдруге і далі), за умови документального підтвердження такого коливання.

Такі зміни до договору про закупівлю можуть бути внесені не раніше 90 днів з дня підписання договору про закупівлю або внесення до нього змін щодо збільшення ціни за одиницю товару за умови, що такі зміни не призведуть до збільшення суми, визначеної в договорі про закупівлю.

Обмеження стосовно строків внесення змін до договору про закупівлю щодо збільшення ціни за одиницю товару не застосовується у разі зміни умов договору про закупівлю бензину та дизельного пального, природного газу та електричної енергії.

Обмеження щодо збільшення ціни за одиницю товару не більше ніж на 10 відсотків застосовується щодо кожного окремого випадку збільшення ціни за одиницю товару (без обмеження кількості змін).

Змінена ціна за одиницю товару не повинна перевищувати ціну за одиницю товару, що передбачена в початковому договорі про закупівлю, більше ніж на 50 відсотків;

ЗМІНА ІСТОТНИХ УМОВ ДОГОВОРУ

Лист Міністерства економіки України
№ 3322-07/49693-03 від 21.07.2025

<https://me.gov.ua/Documents/MoreDetails?lang=uk-UA&id=2049ebb8-abf3-45cc-be85-5ca5cf4b3ebb&title=OgliadZakupivelnoiPraktikiSchodoVipadkivVnesenniaZminDolstotnikhUmovDogovoruPr oZakupivliu>



МІНІСТЕРСТВО ЕКОНОМІКИ УКРАЇНИ Мінекономіки

вул. М. Грушевського, 12/2, м. Київ, 01008, тел. (044) 200-47-53, факс (044) 253-63-71,
e-mail: meconomy@me.gov.ua, сайт: www.me.gov.ua, код згідно з ЄДРПОУ 37508596

від _____ 20__ р. № _____

На № _____ від _____ 20__ р.

Органи державної влади,
органи місцевого самоврядування,
установи, організації, підприємства
та інші суб'єкти сфери публічних
закупівель

*Щодо випадків внесення змін до
істотних умов договору про закупівлю*

МОНІТОРИНГИ

<https://prozorro.gov.ua/uk/tender/UA-2026-01-15-011353-a/monitorings>

Пунктом 2 розділу I Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженої наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України 18 лютого 2020 року № 275 (далі

Методика) визначено зокрема, що очікувана вартість - розрахункова вартість предмета закупівлі на конкретних умовах поставки із зазначенням інформації про включення/не включення до очікуваної вартості податку на додану вартість (ПДВ) та інших податків і зборів.

Відповідно до підпункту «г» підпункту 197.1.7 пункту 197.1 статті 197 Податкового кодексу України звільняються від оподаткування на додану вартість операції з постачання послуг з харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах та громадян у

закладах охорони здоров'я.

Вказані послуги звільняються від оподаткування на додану вартість.

Водночас, моніторингом встановлено, що в електронній системі закупівель Замовником визначено очікувану на закупівлю в сумі 34 655 880,00 грн з ПДВ, що вплинуло на збільшення розміру очікуваної вартості на суму 6 931 176 грн.

здійснити заходи щодо недопущення таких порушень в подальшому та з дотриманням вимог частини двадцять другої статті 18 Закону № 922-VIII, (шляхом проведення роз'яснювальної роботи, економічних навчань, тощо) та протягом п'яти робочих днів з дня оприлюднення висновку оприлюднити через електронну систему закупівель інформацію та/або документи, що свідчать про вжиття таких заходів

МОНІТОРИНГИ

<https://prozorro.gov.ua/uk/tender/UA-2026-01-19-004797-a/monitorings>

1. У складі тендерної пропозиції Учасника надано довідку від 21.01.2026 №13-47/48.01-15 (далі – Довідка), яка містить інформацію про наявність в учасника працівників відповідної кваліфікації в кількості 60 осіб, з яких 52 працівники, здійснюють за основним місцем роботи та 8 осіб (водії), залучені для за договором про надання послуг

Також, в тендерній пропозиції учасника у файлі «Трудові книжки ЗДО» надано трудові книжки працівників учасника, в яких зазначена інформація про посади працівників не відповідає інформації, зазначеній учасником у Довідці.

На порушення пункту 43 особливостей Замовник не розмістив в електронній системі закупівель повідомлення з вимогою про усунення невідповідностей в інформації та/або документах, які наявні у складі тендерної пропозиції учасника, тим самим Замовник не надав можливість учаснику усунути такі невідповідності.

здійснити заходи щодо недопущення таких порушень в подальшому та з дотриманням вимог частини двадцять другої статті 18 Закону № 922-VIII, (шляхом проведення роз'яснювальної роботи, економічних навчань, тощо) та протягом п'яти робочих днів з дня оприлюднення висновку оприлюднити через електронну систему закупівель інформацію та/або документи, що свідчать про вжиття таких заходів

МОНІТОРИНГИ

<https://prozorro.gov.ua/uk/tender/UA-2026-03-24-010112-a/monitorings>

Замовником встановлено вимогу щодо надання гарантійного листа про забезпечення можливості доступу представників Замовника до приміщення, де відбуватиметься приготування їжі.

Проте, аналізом документів тендерної пропозиції встановлено, що в складі пропозиції Учасника відсутній вищевказаний гарантійний лист, чим недотримано вимоги пункту 10 Додатку 1.1 до ТД.

Також відповідно до вимоги пункту 1 частини 1 Додатку 1 до ТД, Замовником встановлено вимогу щодо надання довідки в довільній формі, яка підтверджує наявність в Учасника

процедури закупівлі відповідного обладнання, матеріальнотехнічної бази та технологій, необхідних для надання послуг визначених у технічних вимогах.

При цьому, на підтвердження інформації стосовно наявності обладнання, матеріально технічної бази та технологій, зазначеної в довідці, Учасник має надати документи/документ на підтвердження права власності/володіння/користування тощо відповідним майном.

Так, на виконання вказаних вимог надано довідку Учасника від 23.03.2026 № 04 (файл: «1 Кваліфікаційні вимоги.pdf»), проте документів на підтвердження права власності / володіння / користування майном, яке зазначено в довідці, зокрема договору оренди виробничого приміщення для розміщення закладів харчування (№2 в довідці Учасника) та підтвердження права власності щодо обладнання №№18-30 не надано, чим недотримано вимоги пункту 1 частини 1 Додатку 1 до ТД

відповідно до вимог пункту 10 Додатку 1.1 «Технічна специфікація» до ТД, Замовник встановив вимогу щодо надання у складі тендерної пропозиції Сертифікату ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018,IDT), дійсного на дату подання тендерної пропозиції.

Проте, моніторингом встановлено, що на виконання зазначених вимог пункту 10 Додатку 1.1 до ТД, у складі тендерної пропозиції надано файл: «12 ISO 22000_нов. (1) .pdf», в якому Сертифікат ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018,IDT) має термін дії до 15.01.2026, та не дійсний на дату подання тендерної пропозиції

(30.03.2026), що не відповідає вимогам Замовника, чим недотримано вимоги пункту 10 Додатку 1.1 до ТД.

Замовником під час здійснення моніторингу процедури закупівлі в електронній системі закупівель 07.05.2026 оприлюднено Додаткову угоду від 07.05.2026 №1 щодо розірвання договору про закупівлю послуг від 07.04.2026 № 9030/10

МОНІТОРИНГИ

<https://prozorro.gov.ua/uk/tender/UA-2026-01-16-005612-a/monitorings>

Відповідно до вимог підпунктів 2.1 та 2.2 пункту 2 Форми 1 розділу 1 Додатку № 1 до тендерної документації Замовника, на підтвердження відповідності учасника кваліфікаційному критерію «наявність в учасника процедури закупівлі працівників відповідної кваліфікації, які мають необхідні знання та досвід», від учасників процедури закупівлі імперативно вимагалось надання у складі тендерної пропозиції, зокрема, довідки з інформацією про наявність працівників необхідних професій і кваліфікації (кухарі, кухонні робітники тощо), які будуть залучені до виконання послуг, та копій діючих особових медичних книжок з результатами проходження обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників, зазначених у довідці.

На виконання вказаних вимог учасником у складі тендерної пропозиції надано довідку про наявність працівників відповідної кваліфікації від 23.01.2026 № 24 та копії особових медичних книжок працівників, зазначених у довідці.

Проте, аналізом встановлено, що копії вказаних особових медичних книжок працівників надано без результатів проходження обов'язкових профілактичних медичних оглядів, що не відповідає вимогам, встановленим Замовником в підпунктах 2.1 та 2.2 пункту 2 Форми 1 розділу 1 Додатку № 1 до тендерної документації.

Враховуючи вищевикладене, Замовник в порушення вимог пункту 43 Особливостей, не виявив та не розмістив в електронній системі закупівель повідомлення з вимогою про усунення вищезазначеної невідповідності, чим не надав можливість учаснику усунути таку невідповідність в інформації та/або документах у складі своєї тендерної пропозиції.

зобов'язує здійснити заходи направлені на недопущення встановлених порушень у подальшому та забезпечити притягнення до дисциплінарної або матеріальної відповідальності осіб, якими допущені порушення,

МОНІТОРИНГИ

<https://prozorro.gov.ua/uk/tender/UA-2026-01-12-006960-a/monitorings>

Відповідне примірне меню міститься в Розділі 4 додатку № 1 до тендерної документації на цю закупівлю».

Також, у пункті 5 розділу 3 Додатку 1 до тендерної документації зазначено, що «...Відповідне примірне меню міститься в Розділі 4 додатку № 1 до тендерної документації на цю закупівлю».

Однак, оприлюднений Замовником в електронній системі закупівель Додаток 1 до тендерної документації складається з трьох розділів та не містить розділу 4 із відповідним примірним меню.

Також, оприлюднені Замовником в електронній системі закупівель файли з тендерною документацією («Додаток №3 Проект договору.docx»; «Тендерна документація.docx»; «Додаток_№1_Перелік_документів_та_або_інформації,_які_по_даються.docx»; «Додаток_№2_Перелік_документів_та_або_інформації_які_подаються_переможцем.docx») не містять примірного меню, на яке є посилання у пункті 8 розділу III тендерної документації та пункті 5 розділу 3 Додатку 1 до неї.

Замовник оприлюднив в електронній системі закупівель пояснення, в якому, зокрема, зазначив: «...відсутність окремого додатка з примірним меню має характер технічної (редакційної) неточності».

Таким чином, Замовник не оприлюднив інформацію про закупівлю, а саме частину тендерної документації (розділ 4 Додатку 1 до тендерної документації з примірним меню, наявність якого прямо передбачена пунктом 8 розділу III тендерної документації та пунктом 5 розділу 3 Додатку 1 до неї), чим порушив вимоги пункту 1 частини першої статті 10 Закону та пункту 24 Особливостей

зобов'язує здійснити заходи направлені на недопущення встановлених порушень у подальшому та протягом п'яти робочих днів

Складено протокол про притягнення до адміністративної відповідальності

МОНІТОРИНГИ

<https://prozorro.gov.ua/uk/tender/UA-2026-01-23-009117-a/monitorings>

Відповідно до підпункту 7.5 пункту 7 «Довідки та документи, що надаються Учасником для підтвердження відповідності тендерної пропозиції технічній специфікації (технічним та якісним характеристикам предмета закупівлі) та іншим вимогам до предмету закупівлі» Додатку 1 до ТД, Учасник у складі тендерної пропозиції повинен надати експертні висновки досліджень об'єктів навколишнього середовища, що підлягають ветеринарно-санітарному нагляду (змиви з поверхонь, тарілок та іншого приладдя, що необхідне для приготування страв), видані Учаснику у поточному році відповідною акредитованою лабораторією з документом, що підтверджує правові відносини між учасником та лабораторією (Договір). На підтвердження акредитації лабораторії у складі тендерної пропозиції надається копія відповідного документу (атестату/сертифікату/тощо) з додатками та іншими його невід'ємними частинами.

На виконання вищезазначеної вимоги, Учасником в складі пропозиції надано договір з лабораторією, який підтверджує правові відносини між учасником та лабораторією, а саме: договір на виконання лабораторних випробувань зразків, підконтрольних Держпродспоживслужбі, що виробляються, реалізуються, експортуються та імпортуються від 09.01.2026 № 81 з Центральною випробувальною державною лабораторією Держпродспоживслужби в Київській області та м. Києві (файл: «13.1. Договір лабораторія 2026 та атестат.pdf»).

Однак, у складі тендерної пропозиції Учасника не надано відповідного документу (атестату/сертифікату/тощо) на підтвердження акредитації лабораторії, а саме – «Центральної випробувальної державної лабораторії Держпродспоживслужби в Київській області та м. Києві», з якою Учасник підтверджує правові відносини згідно наданого договору від 09.01.2026 № 81, чим, в свою чергу недотримано вимоги підпункту 7.5 пункту 7 Додатку 1. до ТД.

Пояснення Замовника: відповідно до частини п'ятої статті 17 Закону України «Про публічні закупівлі» замовник не вимагає документального підтвердження публічної інформації, що оприлюднена у формі відкритих даних згідно із Законом України «Про доступ до публічної інформації» та/або міститься у відкритих єдиних державних реєстрах, доступ до яких є вільним, або публічної інформації, що є доступною в електронній системі закупівель... акредитація Центральної випробувальної державної лабораторії Держпродспоживслужби в Київській області та м. Києві була підтверджена Замовником шляхом перевірки відповідної інформації у реєстрі органів з оцінки відповідності, який ведеться Національним агентством з акредитації України за посиланням <https://naau.org.ua/3-reiestr-akreditovanikhoov...>

Надані пояснення Замовником підтверджують встановлене порушення, в частині не надання Учасником в складі пропозиції відповідного документу (атестату/сертифікату/тощо) з додатками та іншими його невід'ємними частинами на підтвердження акредитації, чим недотримано вимоги підпункту 7.5 пункту 7 Додатку 1. до ТД. Замовник на порушення пункту 43 Особливостей № 1178 не розмістив в електронній системі закупівель повідомлення з вимогою про усунення таких невідповідностей, а відтак, не надав можливість учаснику усунути такі невідповідності

зобов'язує зобов'язує здійснити заходи щодо притягнення до відповідальності осіб, якими допущені порушення

МОНІТОРИНГИ

<https://prozorro.gov.ua/uk/tender/UA-2026-01-06-004783-a/monitorings>

Згідно з пунктом 28 Особливостей №1178, тендерна документація формується замовником відповідно до вимог статті 22 Закону з урахуванням цих особливостей.

Відповідно до вимог пункту 1 «Зміст і спосіб подання тендерної пропозиції» розділу 3 «Інструкція з підготовки тендерної пропозиції» тендерної документації Замовником встановлено вимогу про надання учасниками у складі пропозиції листа-гарантії (відповідно Додатку №5) в якому зазначено «Протягом трьох днів з дня підписання Договору про надання послуг з організації харчування зобов'язуємося укласти договір про надання послуг з ТОВ «Системний зв'язок», затверджений рішенням виконавчого комітету від 29.01.2025 № 99 «Про затвердження порядку фіксації, обліку та звітності послуг з харчування у закладах освіти» (зі змінами) стосовно фіксації обліку, систематизації, накопичення та інших облікових операцій кейтерингових чи аутсорсингових послуг - послуг з харчування учнів у закладах освіти комунальної форми власності ... міської ради, які надаватимуться нами (мною) - суб'єктом господарювання та оплачуватимуться за рахунок бюджету органу місцевого самоврядування чи за рахунок батьків учня.»

Слід підкреслити, що предметом даної закупівлі є «Послуги їдалень (Послуги з організації гарячого харчування учнів 5-11 класів пільгових категорій)».

З огляду на викладене, тендерна документація Замовника містить інформацію, вимоги щодо наявності якої не відносяться до предмету цієї закупівлі, чим недотримано вимоги абзацу першого частини третьої статті 22 Закону, абзацу першого пункту 28 Особливостей №1178 та принципи закупівель, визначені статтею 5 Закону.

зобов'язує вжити заходи щодо недопущення у подальшому виявлених порушень. Протягом п'яти робочих днів з дня оприлюднення висновку оприлюднити через електронну систему закупівель інформацію та/або документи, що свідчать про усунення порушення (порушень) законодавства у сфері публічних закупівель



КОНТРОЛЬ ЗА ВИКОНАННЯМ ДОГОВОРУ

Мета контролю — забезпечення належної якості, безпеки харчових продуктів та дотримання умов договору в інтересах здоров'я та безпеки дітей.

ОБОВ'ЯЗКИ ВИКОНАВЦЯ / НАДАВАЧА ПОСЛУГ:



- 1** Надавати сертифікати якості, інші документи, які підтверджують якість та безпеку харчового продукту (сировини).



- 2** Проводити бракераж сирової продукції.



- 3** Забезпечувати допуск уповноважених осіб Замовника до бракеражу готових страв.



- 4** Забезпечити проходження працівниками, які пов'язані з організацією та харчуванням дітей, обов'язкових медичних оглядів.



- 5** Призначити відповідальних осіб для складання Актів у разі порушення умов договору, у тому числі — надання послуг чи товару невідповідної якості.



Замовник має право здійснювати контроль за виконанням договору, у тому числі шляхом перевірки документів, проведення моніторингу якості продукції та умов її постачання.



Дотримання виконавцем/надавачем послуг зазначених обов'язків є невід'ємною умовою належного виконання договору та запорукою безпечного і якісного харчування дітей.

НОРМАТИВНА БАЗА ЩОДО ЗАСТОСУВАННЯ ТА РОЗПОДІЛУ СУБВЕНЦІЙ

1. Про надання роз'яснення щодо розрахунку та використання субвенції на забезпечення харчуванням учнів закладів загальної середньої освіти, лист МОН № 1/160 – 26 від 06.01.2026
2. Про надання роз'яснення щодо розрахунку та використання субвенцій на забезпечення харчуванням учнів закладів загальної середньої освіти, лист МОН № 1/15031-26 від 10.07.2026
3. Про надання роз'яснення
4. ПОСТАНОВА КМУ 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
5. ПОСТАНОВА КМУ від 1 липня 2026 р. № 869 Деякі питання надання субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на забезпечення харчуванням учнів закладів загальної середньої освіти у 2026 році

ВАШІ ЗАПИТАННЯ



ДЯКУЮ ЗА УВАГУ!



ЯКІСТЬ
І БЕЗПЕКА



ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ
І КОНТРОЛЬ



СВОЄЧАСНА
ПОСТАВКА



ДОТРИМАННЯ НОРМ
ТА СТАНДАРТІВ