

# Нагодувати дітей якісно і без порушень закупівельного законодавства. Як правильно провести закупівлі з організації харчування в закладах освіти

*Організація харчування для дітей є важливою складовою їх розвитку та виховання здорової нації. І хоча основну увагу цьому мають приділяти батьки, навчальні заклади, у яких діти перебувають більшу частину дня, теж мають забезпечити відповідне харчування.*

*На сьогодні цьому питанню приділяється неабияка увага на державному рівні. Зокрема, у 2020 році була розпочата реформа системи харчування в українських закладах освіти, заснована з ініціативи Олени Зеленської, розроблена платформа [znaймо.gov.ua](https://znaймо.gov.ua), на якій розміщується корисна інформація про оновлене законодавство та виявлення проблем щодо організації даної послуги, а також прийнято постанову КМУ [від 24.03.2021 № 305](#) «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», якою уряд затвердив нові норми та порядок організації харчування у закладах освіти (далі — Порядок).*

## Як правильно провести закупівлю, враховуючи всі особливості послуги з харчування

У першу чергу замовники мають **спланувати свою закупівлю згідно з власними кошторисними призначеннями та оформити тендерну документацію** згідно з вимогами постанови КМУ [від 12.12.2022 № 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» (далі — Постанова).

Зверніть увагу, що до Постанови регулярно вносяться зміни. Станом на дату написання цієї статті до Постанови внесено зміни вже всьоме. У зв'язку зі змінами замовникам слід оновити свої тендерні документації. Порівняльна таблиця змін — у статті [«Нові зміни до Особливостей: тримаємо закупівельний стрій з Радником та виявляємо зміни вже зараз»](#). А також відео за цією тематикою:

## Визначаємо предмет закупівлі

У пункті 15 Порядку визначено способи організації харчування:

приготування та реалізація готових страв закладом освіти та закладом оздоровлення та відпочинку **самостійно** (працівниками, що входять до штатного розпису закладу);

організація харчування постачальником харчових продуктів та / або **послуг з харчування (кейтеринг або аутсорсинг)**. У такому разі штат їдальні (харчоблоку), буфету не належить до штатного розпису відповідного закладу. У закладах освіти організація кейтерингу допускається на час проведення ремонтних робіт (реконструкції, капітального ремонту тощо) харчоблоку такого закладу та ремонту чи придбання технологічного обладнання, що використовується на харчоблоці такого закладу;

**організація роздрібною торгівлі харчовими продуктами через буфет, торговельні автомати тощо** (окремо або в поєднанні з іншим способом, визначеним цим пунктом), крім закладів дошкільної освіти.

*Чим відрізняється закупівля послуг кейтерингу від аутсорсингу?*

<b>Пункт 3 Порядку</b>	
під <b>кейтерингом</b> слід розуміти спосіб організації харчування здобувачів освіти/дітей, що передбачає доставку і реалізацію готових страв, виготовлених без використання матеріально-технічної бази закладу освіти або закладу оздоровлення та відпочинку оператором ринку харчових продуктів, який здійснює постачання послуг з харчування	<b>аутсорсинг</b> — спосіб організації харчування здобувачів освіти/дітей, що передбачає виготовлення та реалізацію готових страв оператором ринку харчових продуктів, який здійснює постачання послуг з харчування, з використанням матеріально-технічної бази закладу освіти або закладу оздоровлення та відпочинку

Таким чином, оголошуючи закупівлю, замовник має розуміти, яку ж саме послугу йому потрібно закупити. А якщо в штаті замовника є працівники, відповідальні за приготування та реалізацію готових страв, тоді потрібно спланувати закупівлю не послуги, а товару, тобто необхідних продуктів харчування.

## Як сформуванати кваліфікаційні критерії при закупівлі послуг з організації шкільного харчування

З огляду на предмет закупівлі замовник має розуміти, які ж кваліфікаційні критерії має підтвердити потенційний учасник для участі в торгах. Для підтвердження наявності в учасника процедури закупівлі обладнання, матеріально-технічної бази та технологій уповноважена особа повинна розуміти, що можна вимагати залежно від сутності предмета закупівлі (у т. ч. аутсорсинг це чи кейтеринг):

На що варто звернути увагу	Самостійно	Кейтеринг	Аутсорсинг
Наявність автотранспорту	+	+	+
Наявність складського приміщення	+	+	-
Наявність приміщення для приготування їжі	-	+	-

Рекомендуємо не обмежувати учасників у наявності лише власної матеріально-технічної бази, адже на якість надання послуг не впливає те, власне це обладнання чи орендоване.

Для підтвердження відповідності приміщень для зберігання продуктів та /або приготування їжі учасник може надати документ, що підтверджує державну реєстрацію потужностей оператора ринку, виданий на ім'я учасника торгів, та чинний документ обстеження / перевірки приміщення(ь), виданий територіальним управлінням Держпродспоживслужби.

При закупівлі послуг з кейтерингу місце знаходження об'єкта(ів) обстеження, зазначеного(их) в акті(ах) Держпродспоживслужби, відповідає місцю розміщення складського приміщення та приміщення, де безпосередньо здійснюється приготування їжі, а при закупівлі послуг з аутсорсингу місцезнаходження надання послуг відповідає місцю знаходження навчальних закладів, які зазначені в аналогічних договорах, поданих учасником у складі тендерної пропозиції для підтвердження наявності досвіду виконання аналогічних договорів.

У випадку, якщо документ обстеження / перевірки приміщення(ь) виданий територіальним управлінням Держпродспоживслужби не на ім'я учасника, останній зобов'язаний надати документ (наприклад, чинний договір оренди тощо), який підтверджує право користування потужностями (об'єктами) власника, на ім'я якого виданий документ, що підтверджує державну реєстрацію потужностей оператора ринку, виданого на ім'я власника потужностей.

Якщо замовник здійснює самостійно приготування та реалізацію їжі, для нього важливо, щоб учасник мав відповідно обладнаний автотранспорт, і, якщо є потреба у закупівлі великого обсягу продуктів чи їх зберігання, то і наявність у користуванні відповідного складського приміщення, адже не всі замовники мають власні склади (обладнані для зберігання продуктів харчування з дотриманням температурного режиму).

Що ж до інших найменувань для підтвердження матеріально-технічної бази та технологій учасника, то тут замовник має розуміти, яку саме матеріально-технічну базу має мати учасник для надання цих послуг за предметом закупівлі. Наведемо приклади.

### Приклад 1

*Якщо закупляються послуги з кейтерингу, то, відповідно, учасник мав би мати обладнання для приготування їжі та зберігання продуктів, кухонне обладнання (посуд, кухонний інвентар), автотранспорт, приміщення для приготування їжі.*

### Приклад 2

*Для послуг з аутсорсингу, перед тим як прописувати вимоги для підтвердження наявності матеріально-технічної бази, замовник має проаналізувати, що в нього є на балансі та стан такого обладнання та кухонного приладдя, щоб прописати вимоги для учасників, які виявлять бажання взяти участь у торгах.*

### Приклад 3

*Замовник має в себе на балансі кухонне обладнання (плити, духовки, холодильники), але не має посуду. Відповідно, основною вимогою для учасників такий замовник може встановити наявність саме посуду, а не великогабаритного обладнання, бо воно встановлене у навчальному закладі.*

*Наприклад, якщо є несправний холодильник чи електрична духовка, і замовник не має фінансування для їх заміни, а вони необхідні для приготування їжі, він про це зазначає у своїх вимогах.*

Під використанням технологій при наданні послуг з організації харчування слід розуміти застосування технологічних процесів у процесі приготування їжі.

Варто зазначити, що стратегія реформування системи шкільного харчування на 2023–2027 роки передбачає п'ять основних напрямів Реформи шкільного харчування. Серед них відновлення та модернізація харчоблоків у закладах освіти, фінансова підтримка територіальних громад та впровадження нових норм і меню. Їх результатом і буде промоція культури здорового харчування. А отже, враховуючи дані напрями, варто сподіватися, що українські навчальні заклади будуть мати сучасне власне кухонне обладнання, на якому буде легко, смачно і просто дотримуватися меню з дотриманням необхідних технологій приготування їжі.

**Другим кваліфікаційним критерієм є наявність працівників відповідної кваліфікації, які мають необхідні знання та досвід.** Для аутсорсингу та кейтерингу це передовсім мають бути кухарі та допоміжний персонал на кухні, які мають досвід та знання для надання послуг з організації харчування та документальне підтвердження свого допуску (зокрема, проходження медичного огляду та навчання з питань гігієни та розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках).

Практика АМКУ щодо цього критерію — у статті [«Наявність в учасника працівників відповідної кваліфікації, які мають необхідні знання та досвід: практика замовників»](#).

Для самостійної організації учасник може підтвердити наявність водіїв, експедиторів та вантажників, які будуть доставляти продукти харчування.

**Третім кваліфікаційним критерієм є наявність документально підтвердженого досвіду виконання аналогічного (аналогічних) за предметом закупівлі договору (договорів).** Звичайно, є випадки, коли учасник є новоствореною юридичною чи фізичною особою — підприємцем, яка має бажання працювати й надавати якісні послуги, але й буває, що учасник має багаторічний досвід з надання послуг з організації харчування, але їхня якість бажає бути кращою або й зовсім погана.

Саме цей критерій може відіграти вагому роль при кваліфікації, адже замовник може прописати вимогу надати не лише договір про надання аналогічних послуг, що має відповідати предмету закупівлі, але й відгук щодо його виконання.

При цьому під аналогічним договором у публічних закупівлях зазвичай мається на увазі договір, який відповідає предмету оголошеної закупівлі [за відповідною цифрою ДК 021:2015](#), якщо інше не передбачено тендерною документацією.

Звичайно, коли такі послуги надаються державним та комунальним установам, замовник торгів має ще й можливість перевірити укладення та виконання таких договорів через систему Prozorro чи на єдиному вебпорталі використання публічних коштів.

Також слід зазначити, що коли замовник закупляє продукти для власної організації харчування, він може скористатися закупівлею через Prozorro Market, де потенційні учасники пройшли перевірку.

Що стосується застосування четвертого кваліфікаційного критерію, який визначений у

статті 16 Закону України про «Про публічні закупівлі», «Наявність фінансової спроможності, яка підтверджується фінансовою звітністю», то його замовник може застосувати за власним бажанням, однак слід врахувати, що цей критерій має бути сформований відповідно до абзацу 1 пункту 1 Національного положення (стандарту) бухгалтерського обліку 1 «Загальні вимоги до фінансової звітності», затвердженого наказом Міністерства фінансів України від 07.02.2013 № 73.

Відповідно до пункту 45 Постанови у разі закупівлі послуг замовник вимагає від учасників процедури закупівлі подання ними документально підтвердженої інформації про їх відповідність кваліфікаційному критерію (кваліфікаційним критеріям) відповідно до статті 16 Закону, отже, замовник самостійно визначає, скільки критеріїв мають підтвердити учасники.

Прописуючи **вимоги технічної специфікації**, замовнику доцільно керуватися нормативним актом про затвердження норм та порядку з організації харчування: вимогами Порядку та документом, виданим уповноваженим органом на місцях (наказом чи розпорядженням управління освіти) і т. д.

Важливо зазначити вимоги до продуктів, наявність сертифікатів якості чи інших документів, які підтверджують якість і безпеку продуктів, а також впровадження при наданні даних послуг системи НАССР («**Аргументи на користь безпечності: чому впровадження системи НАССР є обов'язковим для всіх операторів ринку харчової продукції в Україні**»).

Усі гарантійні листи, надання яких є вимогою тендерної документації, не мають жодної гарантії, якщо та інформація, яка в них зазначена, не буде включена у проєкт договору. Тому в разі виникнення між сторонами спорів під час виконання договору вони не будуть вважатися документами, які підтверджують права та обов'язки сторін.

## Які ж існують проблеми під час проведення закупівель послуг з організації харчування та отримання якісних послуг?

Дуже часто на практиці зустрічаються дискримінаційні вимоги до учасників. Наприклад, підтвердити наявність обладнання, яке не має жодного відношення до надання послуг (до прикладу, наявність комп'ютерної техніки), чи підтвердити, що обладнання є власністю учасника. І хоча потенційні учасники на стадії уточнення мали б звернутися до замовника з вимогою усунути дискримінаційні вимоги, та чомусь на практиці вони про це згадують на етапі оскарження рішення (UA-2021-03-16-003941-b).

Не менш поширеним порушенням є невідповідність вимог тендерної документації вимогам Закону, а наразі Постанови.

Враховуючи часті зміни до закупівельного законодавства в цілому, слід враховувати всі

зміни на час затвердження тендерної документації та оголошення закупівлі, адже контролюючий орган перевіряє не лише рішення замовника щодо правомірності чи неправомірності визнання переможця торгів, але й вимоги щодо дотримання чинного закупівельного законодавства, а в частині технічного завдання — й інших нормативних актів, на підставі яких формується технічна частина документації.

Підбиваючи **підсумки**, можна сказати, що проведення кожної закупівлі, зокрема й закупівлі послуг з організації харчування, потребує розуміння від замовника, що саме має підтвердити учасник, для того щоб на стадії оцінки пропозиції та визнання переможця, а також після укладення договору в процесі надання послуг не виникало непорозумінь, і замовник зміг отримати якісні послуги з харчування учнів навчального закладу.

Але не слід забувати, що навчальний заклад має і зі свого боку здійснювати контроль за якістю організації харчування, адже відповідальність за дитяче здоров'я в навчальному закладі лежить на керівнику.

Саме тому і проводяться зустрічі не лише між представниками реформи, але й органами, що працюють над ефективним проведенням закупівель. Так, на останній зустрічі обговорювали можливість у майбутньому застосовувати Prozorro Market, розроблення та запровадження примірних договорів з описом підстав для відповідальності постачальників, а також проведення постійного контролю та моніторингу за якістю продуктів.

Сподіваємося, що завдяки стратегіям, розробленим на державному рівні, покращенню матеріально-технічної бази їдалень, що належать навчальним закладам, а також особистій відповідальності зі сторони учасників, які прагнуть надавати якісні послуги, враховуючи вік своїх споживачів, в Україні не лише зросте рівень організації харчування в закладах освіти, але й запровадиться культура харчування у суспільстві.

Нагадаємо, що на порталі Радник вже [понад 500 прикладів документів](#), зокрема [«Шпаргалка УО щодо строків реєстрації зобов'язань в органах казначейського обслуговування»](#).