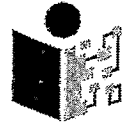




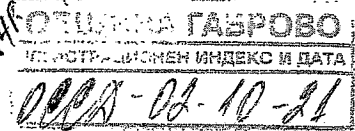
Н. Димитров
26.04.24
СРЕДНО УЧИЛИЩЕ „РАЙЧО КАРОЛЕВ“
гр. Габрово, ул. „Л. Каравелов“ № 48, тел 066/80 70 87,
e-mail: info-700114@edu.mon.bg, Web: http://raichokarolev.com



Изх. № ДА-02-152
Габрово, 26.04.2024 г.

В. Христова
29.04.24

Иван Иванов
29.04.24



26.04.2024

ДО
Г-ЖА ТАНЯ ХРИСТОВА
КМЕТ НА ОБЩИНА ГАБРОВО

Относно: Отдаване под наем на училищен бюфет за продажба на закуски в СУ „Райчо Каролев“

УВАЖАЕМА ГОСПОЖО ХРИСТОВА,

Ръководството на СУ „Райчо Каролев“ - Габрово заявява желанието си за разрешение за откриване на процедура за отдаване под наем на Бюфет за продажба на закуски на територията на училището, които представляват обособена част от публична общинска собственост с АОС № 353 от 23.07.1997 г. с идентификатор 14218.509.6.2 по КККР на гр. Габрово.

Бюфетът за продажба на закуски в СУ „Райчо Каролев“ е отдаден под наем с договор за срок от 5 години, който изтича на 30.06.2024 г.

Училищното ръководство и Обществения съвет предлагат наемателят да осигурява най-малко 10 бр. безплатни закуски за ученици с нисък социален статус, съгласно чл. 111, ал. 4, т.3-рт НРПУРОИ.

Договорът с бъдещия наемател да бъде сключен за срок от 5 години.

Училищният бюфет е разположен на първия етаж, срещу главния вход на училището с достъп откъм учебния корпус, с полезна площ от 12,00 кв.м., с предназначение – продажба на закуски.

Към настоящото предложение прилагам следните документи:

1. Копие на писмо с изх. № 1597/26.04.2024 г. от ОДБХ - Габрово относно създадените условия за организиране на ученическо бюфетно хранене на подрастващите и съгласуван задължителен асортимент – минимум за групи храни и напитки за училищните бюфети.

СИЛВИЯ ХРИСТОВА
Директор на СУ „Райчо Каролев“ -
Габрово



ИВАН ИВАНОВ
Председател на
Обществения съвет на СУ „Райчо Каролев“



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ
ОБЛАСТНА ДИРЕКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ - ГАБРОВО

Изх. №1597/26.04.2024 год.

До
Г-жа Христова
ДИРЕКТОР СУ "Райчо Каролев"
ГАБРОВО

Относно Ваша молба за становище с изх.№ДА 02-150/25.05.2024 год.

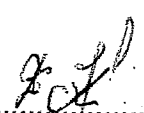
Уважаема госпожо Христова,

В отговор на Ваше писмо №ДА 02-150/25.04.2024 г. и след извършена проверка в СОУ "Райчо Каролев", ОДБХ – Габрово дава следното становище за ползване на ученически бюфет.

В обекта са създадени условия за организиране на ученическо бюфетно хранене на подрастващите в ръководеното от Вас учебно заведение на основание действащата нормативна база за осигуряване на безопасно и здравословно хранене.

Областна Дирекция по безопасност на храните – Габрово съгласува задължителен асортимент – минимум за групи храни и напитки, които се предлагат в ученическия бюфет.

С уважение:

Директор ОДБХ: 

(Д-р Св. Спасов)



О Ф Е Р Т А

От.....
 /фирма/ ЕИК....., със седалище и адресна
 управление:.....

С представител....., л.к.№.....,
 издадена на..... от....., ЕГН..... тел./моб.тел.....,
 за участие в публично оповестен конкурс за отдаване под наем на Бюфет за продажба на закуски в
 сградата на Средно училище „Райчо Каролов“ – Габрово.

1. Предложена месечна наемна цена /не се начислява ДДС/:.....

/цифром и словом/

2. Задължителен асортимент – минимум за групи храни и напитки за училищните бюфети:

Групи храни и напитки	Тегло в готов вид, гр.	Миним. допустими цени с вкл. ДДС, лв.	Офертна цена с вкл. ДДС, лв.
1	2	3	4
I. Тестени закуски			
1. Баници с различни пълнки:			
- млечна	100		
- месна	100		
- зеленчукова/плодова	100		
2. Питки:			
- със сирене	100/20		
- с кашкавал	100/20		
3. Кифли с различен пълнеж:			
- с мармалад	100/20		
- със сирене	100/20		
- с шоколад	100/20		
II. Хамбургери и сандвичи			
1. С различни пълнки /нетлъсти меса и месни продукти/, млечни продукти /без растителни мазнини/ и яйца, с добавка от пресни зеленчуци, пълнозърнест хляб или питки.	140		
2. С различни пълнки /свинско, пилешко месо/, с добавки от пресни зеленчуци, пълнозърнест хляб или питки.	140		
3. Със зеленчукови пълнки /пресни сезонни зеленчуци, варени на пара или печени, пълнозърнест хляб или питки.	140		
4. Сандвичи с млечни продукти /без растителни мазнини/, нетлъсти меса и месни продукти, риби, яйца с добавка от зеленчуци, пълнозърнест хляб.	115		
III. Пици			
- с различен пълнеж	120		

IV. Млека			
1. Прясно мляко натурално по ТД, със съдържание тна мазнини до 2%, без растителни мазнини.	200		
2. Айрян без добавена сол.	200		
3. Кисели млека със съдържание на мазнини до 2%, без растителни мазнини.	200		
4. Млека с добавен плодов компонент, какао, овесени ядки, растителни влакнини, с натурални подсладители, като подсладането и общото съдържание на моно- и дизахариди не превишава 15%.	200		
V. Плодове, зеленчуци – според сезона	200 – 250 г.		
VI. Натурални 100% плодови и зеленчукови сокове	200		
VII. Плодови и плодово-зеленчукови нектари, в които съдържанието на моно- и дизахариди не превишава 20% от общата маса на продукта.	200		
Други напитки: - билков и плодов чай с мед.	200		
VIII. Бутилирани минерални, изворни и трапезни води: - бутилка - бутилка	330 мл 500 мл		
Общо:	x		

Обща сума:..... ЛВ.

/цифром и словом/

* Доставяните хранителните продукти, следва да отговарят на изискванията на нормативните актове, свързани с ученическото хранене, относими към предмета на търга, в т.ч. посочените в техническите спецификации и изброените по-долу, както следва:

* Теглото на храните и напитките е съобразено действащия «Сборник рецепти за ученическите столове и бюфети», изд. «Техника», София. 2015 г.; одобрен от Министерство на здравеопазването с писмо №74-04-73/28.06.2012 г. и съгласувано от ОДБХ – Габрово;

* При организирано хранене на учениците в ученически столове се спазват изискванията на:

- Наредба № 37 от 21.07.2009 г. за здравословно хранене на учениците на Министерство на здравеопазването;

- Закон за храните ;

- Наредба № 8 от 4 декември 2018 г. за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищните столове и обектите за търговия на дребно на територията на училищата и на детските заведения, както и към храни, предлагани при организирани мероприятия за деца и ученици

- Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните;

- Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните;

- Наредба № 4 от 3 февруари към използване на добавките в храните;

- Наемателят е длъжен при регистрирани кухни - разливочни, да осигури топла храна до обекта, като за целта е необходимо да осъществи безопасен превоз на готовата храна в термофонни съдове или термокутии за транспортиране и запазване на температурен баланс на продуктите в кетъринга за съхранение на топла храна за кухните – разливочни, като същите да отговарят на изискванията по НАССР, съгласно изискванията на БАБХ, както и да осигури възможност за подгряване на храната;

- Наемателят няма право да доставя храна в обектите в опаковки за еднократна употреба;
- Наемателят е длъжен да разсипва храната в трапезна посуда (порцеланови съдове или алпака), да се осигурят салфетници по масите за столовото хранене на учениците;
- Менютата да включват веднъж седмично риба и бобови храни.

2. Предложена месечна наемна цена:.....

/цифром и словом/

3. Брой на ежедневно осигурени безплатни закуски за деца от семейства с нисък социален статус.....

/цифром и словом/

Забележка: Не се допускат поправки в офертата!

.....2024 г.
гр. Габрово

Участник:.....
/подпис/