



ОСНОВНО УЧИЛИЩЕ „РАН БОСИЛЕК“

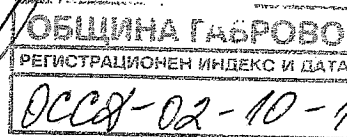
5300 Габрово, ул. "Орлово гнездо" 12, www.ou-ranbosilek.webnode.com

тел.: 066 / 807 516

e-mail: info-700102@edu.mon.bg

Изм. № РД-10-79 / 25.04.2024 г.

До
Г-жа Таня Христова
Кмет на Община Габрово



25.04.2024

УВАЖАЕМА ГОСПОЖО ХРИСТОВА,

Във връзка с изтичането на договора за наем на училищен бюфет и последваща процедура за обявяване на конкурс за отдаване под наем, приложено изпращаме Ви:

1. Предложение за обявяване на конкурс за отдаване под наем на училищен бюфет за продажба на закуски в ОУ „Ран Босилек“.
2. Становище на ОДБХ – Габрово за базата на училищния бюфет и съгласуване на задължителен асортимент-минимум за групи храни и напитки за осъществяване на ученическо бюфетно хранене.
3. Пакет документи, част от конкурсната документация, изготвени от експерти към Община Габрово.

С уважение:

Нина Митева
Директор на ОУ „Ран Босилек“





ОСНОВНО УЧИЛИЩЕ „РАН БОСИЛЕК“

5300 Габрово, ул. "Орлово гнездо" 12, www.ou-ranbosilek.webnode.com

тел.: 066 / 807 516

e-mail: info-700102@edu.mon.bg

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ЗА ОБЯВЯВАНЕ НА КОНКУРС ЗА ОТДАВАНЕ ПОД НАЕМ НА УЧИЛИЩЕН БЮФЕТ ЗА ПРОДАЖБА НА ЗАКУСКИ В ОУ „РАН БОСИЛЕК“

ОУ „Ран Босилек“ – Габрово представлява масивна сграда построена през 1968 г., публична общинска собственост /АКТ № 381 /18.08.1997г./, застроена площ – 1400 кв.м на два и четири етажа.

Голямата застроена площ дава възможност за отдаване под наем на помещения, които ще подобрят качеството на учебно-възпитателната работа с учениците, както и техните здравословни и безопасни условия на обучение и възпитание.

Ръководството на училището предлага на сесия на Общински съвет да бъде приета процедура за отдаване под наем на част от имот, разположен в южната полусутеренна част от сградата на училището, с възможност за достъп откъм столовата и южния вход, представляваща училищен бюфет за продажба на закуски, с полезна площ от 12,20 кв.м., с право на ползване на санитарен възел.

В момента в ОУ „Ран Босилек“ съществува училищен бюфет, чийто срок на договора за наем изтича на 30.06.2024 г.

С уважение:

Нина Митева
Директор на ОУ „Ран Босилек“





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

Изх.№1566/24.04.2024 г.

ДО
ДИРЕКТОРА НА
ОУ"РАН БОСИЛЕК"
Габрово

УВАЖАЕМА ГОСПОЖО МИТЕВА,

В отговор на Ваше писмо № РД-10-71/16.04.2024 г. и след извършена проверка в ОУ "Ран Босилек", ОДБХ – Габрово дава следното становище за базата на училищния бюфет:

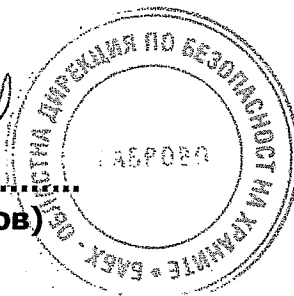
В обекта са създадени условия за организиране на ученическо бюфетно хранене на подрастващите /I – VIII клас/ в ръководеното от Вас учебно заведение на основание действащата нормативна база за осигуряване на безопасно и здравословно хранене.

ОДБХ Габрово съгласува задължителен асортимент-минимум за групи храни и напитки за осъществяване на ученическо организирано бюфетно хранене.

С уважение:

Директор ОДБХ:

(Д-р Св. Спасов)



Ц Е Н О В А О Ф Е Р Т А

От.....

./фирма/

ЕИК/ЕГН.....

със седалище и адрес на

управление:.....

С представител....., тел.....

за участие в публично оповестен конкурс за отдаване под наем на Бюфет за продажба на закуски в сградата на

ЗАДЪЛЖИТЕЛЕН АСОРТИМЕНТ – МИНИМУМ ЗА ГРУПИ ХРАНИ И НАПИТКИ ЗА ОРГАНИЗИРАНЕ НА УЧЕНИЧЕСКО СТОЛОВО ХРАНЕНЕ

Група храни и напитки	Тегло в готов вид, гр.	Офертна цена с вкл. ДДС, лв.
1	2	3
<u>I. Тестени закуски</u>		
1. Баници с различни плънки:		
- 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	
<u>II. Хамбургери и сандвичи</u>		
1. С различни плънки /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 плънки /свинско, пилешко месо/, с добавки от пресни зеленчуци, пълнозърнест хляб или питки.	140	
3. Със зеленчукови плънки /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	
<u>III. Пици</u>		
- 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 сума в лева с вкл. ДДС:	X	ДВ.

1. ИЗИСКВАНИЯ ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ХРАНИТЕ:

Предлаганата храна в бюфетите следва да бъде приготвяна при спазване технологичните изисквания за приготвяне на храни, запазване на вкусовите качества и добър външен вид. За приготвяне на ястията да се използват висококачествени продукти, несъдържащи вредни за здравето примеси и добавки, като се спазват изискванията на:

- Закон за храните (обн. ДВ, бр. 52 от 09.06.2020 г.);
- Закон за здравето (доп. ДВ, бр. 21 от 12.03.2021 г.);
- Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните, ДВ. бр.10 от 05.02.2016 г;
- Наредба № 2 от 20 януари 2021 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 предоставянето на информация на потребителите за храните (в сила от 10.04.2021 г., Обн. ДВ. бр. 25 от 26 Март 2021 г.);
- Наредба за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели;
- Наредба № 4 от 3 февруари 2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните;
- Наредба № 16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци.
- Наредба № 1 от 22.01.20018 г. за физиологичните норми за хранене на населението, издадена от МЗ.

Предлага се само прясно приготвена храна. Не се допуска доставянето на храна, приготвена и останала от предишния ден.

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 подслаждането 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 сума в лева с вкл. ДДС:	x	

1.ИЗИСКВАНИЯ ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ХРАНИТЕ:

Предлаганата храна в бюфетите следва да бъде приготвяна при спазване технологичните изисквания за приготвяне на храни, запазване на вкусовите качества и добър външен вид. За приготвяне на ястията да се използват висококачествени продукти, несъдържащи вредни за здравето примеси и добавки, като се спазват изискванията на:

- Закон за храните (обн. ДВ, бр. 52 от 09.06.2020 г.);
- Закон за здравето (доп. ДВ, бр. 21 от 12.03.2021 г.);
- Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните, ДВ. бр.10 от 05.02.2016 г;
- Наредба № 2 от 20 януари 2021 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 предоставянето на информация на потребителите за храните (в сила от 10.04.2021 г., Обн. ДВ. бр. 25 от 26 Март 2021 г.);
- Наредба за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели;
- Наредба № 4 от 3 февруари 2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните;
- Наредба № 16/28.05.2010 г. за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци.
- Наредба № 1 от 22.01.20018 г. за физиологичните норми за хранене на населението, издадена от МЗ.

Предлага се само прясно приготвена храна. Не се допуска доставянето на храна, приготвена и останала от предишния ден.

С поставените изисквания се цели да се осигури правилен режим на хранене, отчитащ изискванията на Закона за здравето и нормативните актове по прилагането му.

2. ЗАДЪЛЖЕНИЯ, СВЪРЗАНИ С ПОЛЗВАНЕТО НА ИМОТА:

- Наемателят е длъжен да ползва имота, според предназначението си и да спазва всички нормативни изисквания, свързани с експлоатацията му;
- Наемателят е длъжен да поддържа за своя сметка изправността на техниката и съоръженията от кухненския блок и предоставения инвентар, посочени в приемно-предавателния протокол;
- Наемателят е длъжен да заплаща редовно и в срок всички разходи, свързани с експлоатацията на имота – вода, ел. енергия, такса смет, както и необходимите и полезни разноски за поддържане на общите части в етажната собственост и други;
- Наемателят е длъжен да заплаща всички разходи по издаване на съответните разрешителни за извършване на дейността, като поема всички отговорности, свързани с изискванията на нормативните документи на РЗИ, БАБХ, Областна инспекция по труда и др. държавни и общински институции, свързани с дейността на обекта и да осигури необходимите разрешителни за съвременното започване на дейността;
- Наемателят е длъжен, за своя сметка, да поправя всички виновно причинени от него вреди на имота;
- Наемателят е длъжен да осигурява достъп до имота на Наемодателя и компетентните органи, във връзка с осъществяване на контрол по изпълнението на дейността;
- Наемателят няма право да преотдава, да преотстъпва за ползване на трети лица, както и да ползва по договор или друг начин, съвместно с трети лица, имота или части от него;
- Наемателят е длъжен, в седемдневен срок, считано от датата на прекратяване на настоящия договор, да предаде имота на Наемодателя, ведно с направените подобрения, за което се съставя приемно-предавателен протокол, подписан от страните;
- Основни и текущи ремонти, реконструкции, преустройства и подобрения в имота, които се извършват от наемателя, изцяло за негова сметка, след прекратяване действието на договора, подобренията остават в собственост на наемодателя и наемателят няма право да претендира за заплащането им.

3. ПРЕДЛОЖЕНА МЕСЕЧНА НАЕМНА ЦЕНА:

.....
/цифром и словом/

4. БРОЙ НА ЕЖЕДНЕВНО ОСИГУРЕНА БЕЗПЛАТНА ХРАНА ЗА ДЕЦА ОТ СЕМЕЙСТВА С НИСЪК СОЦИАЛЕН СТАТУС:

.....
/цифром и словом/

Забележка: Не се допускат поправки в офертата!

.....2024 г.
гр. Габрово

Участник:.....
/подпис/

Изготвил: инж. Янка Маркова

Технолог