

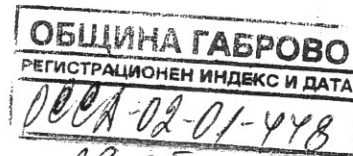


НАЧАЛНО УЧИЛИЩЕ "ВАСИЛ ЛЕВСКИ" ГАБРОВО

Ул. „Христо Смирненски“ №27 тел.: 066/ 807 736

e-mail: info-700101@edu.mon.bg

[//nu-vlevski-gabrovo.com/](http://nu-vlevski-gabrovo.com/)



МОТИВИРАНО ПРЕДЛОЖЕНИЕ

от Валентина I Венкова – Иванова
директор на НУ „Васил Левски“ – гр. Габрово

ОТНОСНО: Отдаване под наем на част от имот – публична общинска собственост, представляващ разливочна, разположена на първия етаж в училищната сграда, в ляво на коридора. Полезната площ на разливочната е 33,26 кв. м.

УВАЖАЕМА ГОСПОЖО ХРИСТОВА,

Във връзка с подадено Предизвестие вх. №РД-09-729/29.04.2025 г. от „МАНДАЙС“ООД за прекратяване на договора на отдадена под наем разливочна в НУ „Васил Левски“, считано от 01.06.2025 г. възниква необходимост да бъде открита процедура за отдаване под наем на разливочната в сградата за следващ период от 5 години, за да се осигури предлагане на обяд на учениците в училището.

Моля в задължителните условия на конкурса за отдаване под наем на помещенията да бъдат включени следните изисквания:

1. Наемателят на разливочната да се задължи да организира ученическото хранене съобразно нормативните изисквания за здравословно хранене на учениците съобразно Списък на задължителен асортимент-минимум за група храни и напитки, изготвен в съответствие със „Сборник рецепти за ученическите столове и бюфети“, одобрен от Министерство на здравеопазването с писмо № 74-01-73/28.06.2012 г., който е задължително ръководство за всички фирми, които стопанисват ученически столове и бюфети.
2. Наемателят на разливочната да осигурява ежедневно минимум 16 обяда за деца с нисък социален статус по списък, предложен от Педагогическия съвет на училището.
3. Разливочната представлява обособена част от имот – публична общинска собственост, находящ се в сграда на ул. Хр. Смирненски №27, разположени на първия етаж в училищната сграда, в ляво по коридора от фойето на главния вход. Полезната площ на разливочната е 33,26 кв. м.

Училищното настоятелство подкрепя предложението ми.

С уважение,

Валентина Венкова

Директор

на НУ „В.Левски“ – гр. Габрово

Съгласувал:

София Димитрова

Председател на УН

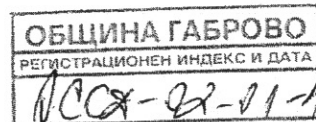


**НАЧАЛНО УЧИЛИЩЕ „ВАСИЛ ЛЕВСКИ“
Габрово**

Ул. „Христо Смирненски“ №27
e-mail: info-700101@edu.mon.bg

тел.: 066/ 807 736
<http://nu-vlevski-gabrovo.com/>

Изх. № РД-04-140
Габрово 06.06.2025 г.



ДО
ТАНЯ ХРИСТОВА
КМЕТ НА ОБЩИНА ГАБРОВО

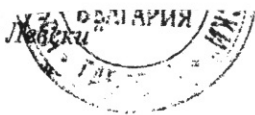
Относно: Отдаване под наем на част от имот – публична общинска собственост, представляващ разливочна

УВАЖАЕМА ГОСПОЖО ХРИСТОВА,

Във връзка с подадено мотивирано предложение с Вх. № ОССД-02-01-448/29.05.2025 г. за отдаване под наем на част от имот - публична общинска собственост, разливочна и необходимост от откриване на нова процедура приложено Ви изпращам:

1. Становище от ОДБХ за съгласуван асортимент
2. Задължителен асортимент – минимум за групи храни и напитки за организиране на ученическо столово хранене

Валентина Венкова
Директор на НУ „Васил Левски“





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

Изх. №2701/06.06.2025 год.

До
Г-жа Венкова
ДИРЕКТОР НУ "ВАСИЛ ЛЕВСКИ"
ГАБРОВО

Относно Ваша молба за становище с изх.№РД- 09-138/04.06.2025 год.

Уважаема госпожо Венкова,

В отговор на Ваше писмо №РД - 09-138/04.06.2025 г. и след извършена проверка в НУ "Васил Левски", ОДБХ – Габрово дава следното становище за ползване на разливочна и столова.

В обекта са създадени условия за организиране на ученическо столово хранене – разливане и сервиране на топъл обяд на подрастващите в ръководеното от Вас учебно заведение на основание действащата нормативна база за осигуряване на безопасно, качествено и здравословно хранене.

Областна Дирекция по безопасност на храните – Габрово съгласува задължителен асортимент – минимум за групи храни и напитки за осъществяване на ученическо столово хранене.

С уважение:

Директор ОДБХ:

(Д-р Св. Спасов)



Задължителен асортимент - минимум за групи храни и напитки за организиране на ученическо столово хранене

Групи храни и напитки	I-ви вариант - От 6 до 12 г.	II-ри вариант - от 13 до 18 г.
	Тегло в грамове	Тегло в грамове
I. Тестени изделия		
1. Хляб - пълнозърнест / „Добруджа“	50	50
2. Пълнозърнести макаронени изделия - макарони, юфка, спагети или закуски на зърнена основа	150	200
II. Салати	100	150
III. Супи		
1. Безмесни		200
2. Месни		200
IV. Безмесни ястия		250
V. Ястия от риба	80/150	120/250
VI. Ястия от птици	150	250
VII. Ястия с месо		250
VIII. Ястия от млечни продукти	150	250
IX. Ястия от яйца и омлети	150	250
X. Гарнитюри	100	150
XI. Десерти		
1. Пресни плодове	200	250
2. Млечни десерти и кремове	200	200
3. Тестени десерти	120	150
4. Кисели млека със съдържание на мазнини до 2% и млечни продукти без растителни мазнини	200	200

XII. Напитки		
1. Прясно мляко натурално със съдържание на мазнини до 2%	200	200
2. Плодов и билков чай с мед	200	200
3. Айрян без добавена сол	200	200
4. Натурални 100% плодови и зеленчукови сокове	200	200
5. Плодови и плодово-зеленчукови нектари, в които съдържанието на моно- и дизахариди не превишава 20% от общата маса на продукта.	200	200
XI. Бутилирани минерални води		
- бутилка	330 мл	330 мл.
- бутилка	500 мл	500 мл

* Теглото на храните и напитките е съобразено със Сборник рецепти за "ученическите столове и бюфети", одобрен от МЗ с писмо №74-01-73128.06.2012г., като задължително ръководство за внедряване на здравословни принципи в организираното хранене на децата в ученическите столове и бюфети.

* При организираното хранене на учениците в ученическите столове се спазват изискванията на Наредба № 37 от 21.07.2009 г. за здравословно хранене на учениците и Наредба №1 от 22.01.2018 г. за физиологични норми за хранене на населението, обн. ДВ бр. 11 от 2018 г. на Министерството на здравеопазването.

Наредба №8 за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищни 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. (Загл. доп. - ДВ, бр. 60 от 2012 г., изм. бр. 85 от 2015 г., в сила от 03.11.2015 г.)

Ц Е Н О В А О Ф Е Р Т А

от.....,
 представлявано от.....,
 ЕИН/ЕГН,
 адрес: гр./с.....,
 ул.тел.
 за участие в публично оповестен конкурс за отдаване под наем
 на.....
 находящ се в

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

Групи храни и напитки	I-ви вариант от 6 до 12 г.		II-ри вариант от 13 до 18 г.	
	Тегло в готов вид, гр.	Офертна цена в лева с вкл. ДДС	Тегло в готов вид, гр.	Офертна цена в лева с вкл. ДДС
1	2	3	4	5
I. Тестени изделия:				
1. Хляб – пълнозърнест	50		50	
2. Хляб „Добруджа“ по утвърден стандарт „България“ № 03/2011	50		50	
2. Пълнозърнести макаронени изделия – макарони, юфка, спагети или закуски на зърнена основа	150		200	
II. Салати	100		150	
III. Видове супи:				
1. Безмесни	150		200	
2. Месни	150		200	
IV. Безмесни ястия	150		250	
V. Ястия от риба	80/150		120/250	
VI. Ястия от птици	150		250	
VII. Ястия с месо	150		250	
VIII. Ястия от млечни продукти	150		250	
IX. Ястия от яйца и омлети	150		250	
X. Гарнитур	100		150	
XI. Видове десерти:				
1. Пресни плодове	200		250	
2. Млечни и плодови десерти	200		200	
3. Тестени десерти с млечни, плодови или зеленчукови плънки	120		150	

4. Кисело мляко с 2 % масленост по стандарт БДС 12:2010	200		200	
XII. Напитки:				
1. Прясно мляко натурално със съдържание на мазнини до 2%	200		200	
2. Плодов или билков чай	200		200	
3. Айрян без добавена сол	200		200	
4. Натурални 100% плодови и зеленчукови сокове	200		200	
5. Плодови и плодово-зеленчукови нектари, в които съдържанието на моно- и дизахариди не превишава 20% от общата маса на продукта	200		200	
XIII. Бутилирани минерални води:				
- бутилка	330 мл		330 мл	
- бутилка	500 мл		500 мл	
Общо сума в лева с вкл. ДДС:		лв.		лв.
1. Общо сума в лева с вкл. ДДС от колона 3 и колона 5:	лв.			

1. ИЗИСКВАНИЯ ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ХРАНА ЗА ДЕЦАТА И УЧЕНИЦИТЕ:

Храната 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.

Приемът на енергия и хранителни вещества и грамажът на порциите трябва да е съобразен спрямо съответната възрастова група на децата и учениците. Приготвянето и предоставянето на храната да бъде на база предварително разработени седмични менюта.

Обедното меню трябва да бъде трикомпонентно:

- супа;
- основно ястие;
- десерт/плод.

При изготвянето на менюто се включват ежедневно представители от всички основни групи храни: зърнени храни и картофи; зеленчуци и плодове; мляко и млечни продукти; месо, риба, яйца, бобови храни; добавени растителни масла и/или млечни мазнини (масло). Ежедневно се включват и пресни зеленчуци и пресни плодове според сезона, като се осигурява тяхното разнообразие. Да се включват най-малко 4 (четири) вида пресни плодове и най-малко 3 (три) вида пресни зеленчуци седмично. В менюто изрично се упоменава видът на съответния плод или зеленчук. В зимния сезон могат да се включват и нектари, сокове, компоти и др., които не съдържат консерванти, подсладители и оцветители и са с ниско съдържание на захар. Когато към определено ястие има включена гарнитура, изрично се упоменава нейният състав.

При необходимост от преминаване на деца и ученици на диетичен режим на хранене, поради здравословни проблеми, установяване на алергия към определен вид храна и/или други причини, да се осигури възможност за диетично хранене, съгласно поставената медицинска диагноза и лекарски указания за хранителния режим.

Менюто следва да включва:

- разнообразни ястия;
- да е съобразено със специфичните изисквания за хранене;
- да е съобразено със сезона;
- да е с приятен и разноцветен цвят;
- с контрастна консистенция, структура, форма, аромат;
- не включва различни ястия, приготвени от един и същ продукт, с един и същ състав, вкус и цвят.

Приготвяната храна трябва да е висококачествена, пълноценна и безопасна, да осигурява разнообразно седмично меню и балансирано хранене на децата и ученици.

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.

При кухни-разливочни, транспортирането на готовата продукция следва да е самостоятелно в:

- термоизолиращи съдове, осигуряващи запазване на първоначалната ѝ температура, с плътно прилепващи капаци, изработени от материали, разрешени за контакт с храни, позволяващи миене и дезинфекция, съгласно Наредба № 3 от 04.06.2007 г. за специфичните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни и Наредба № 2 от 22.01.2008 г. за материали и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни.

- С превозни средства, позволяващи поддръждането на съдовете по начин, който не допуска разливане и нарушение на структурата и целостта на готовата продукция по време на транспорт.

- Превозните средства и съдовете да бъдат почистени, измити и дезинфекцирани преди всяка употреба.

- Не се допускат остатъчни количества от миещи препарати и/или дезинфекционни средства върху измитите и/или дезинфекцирани повърхности на предметите, приборите и оборудването, които влизат в контакт с храните.

Доставката на приготвената храна се извършва всеки учебен ден с транспорт на Изпълнителя в часовия диапазон от 11:00 ч. до 11:20 ч.

При установяване на приготвена храна (в стола или в кетъринговата фирма), която не отговаря на изискванията на приложимите нормативни актове, директорът на училището или определен от него служител, има право да направи рекламация, като откаже предлагането на храната на децата и изиска приготвена храна, напълно отговаряща като съдържание, количество и качество на изискванията на актуалните наредби за хранене на учениците.

В този случай Изпълнителят е длъжен незабавно и своевременно да достави храна, която напълно съответства на изискванията, като разходите са за сметка на Наемателя.

Всяка доставена партида готова храна се придружава от необходимите документи, съгласно изискванията на БАБХ.

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 разходи 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 своевременното 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.

2. ПРЕДЛОЖЕНА МЕСЕЧНА НАЕМНА ЦЕНА:

.....

/цифром и словом/

3. БРОЙ НА ЕЖЕДНЕВНО ОСИГУРЕНИ БЕЗПЛАТНИ ОБЯДИ ЗА ДЕЦА ОТ СЕМЕЙСТВА С НИСЪК СОЦИАЛЕН СТАТУС:

.....

/цифром и словом/

Забележка: Не се допускат поправки в офертата!

.....2025 г.

Участник:.....

гр. Габрово

/подпис /

Изготвил: инж. Янка Маркова

Технолог