

И. Христов

**ПРИРОДОМАТЕМАТИЧЕСКА ГИМНАЗИЯ
"АКАД. ИВАН ГЮЗЕЛЕВ" – гр. ГАБРОВО**

Ул. "Елин Пелин" 2
5300 Габрово

Директор: (+359) 66/ 808 246
Канцелария: (+359) 66/ 804 096

site: pmg-gabrovo.bg
e-mail: info-700116@edu.mon.bg

Изх. № РД-10-388/22.04.2026 г.

ОБЩИНА ГАБРОВО
РЕГИСТРАЦИОНЕН ИНДЕКС И ДАТА

0000-02-08-26

22.04.2026

*м. Камево
22.04.2026*

**ДО
Г-ЖА ТАНЯ ХРИСТОВА
КМЕТ НА ОБЩИНА ГАБРОВО**

УВАЖАЕМА ГОСПОЖО ХРИСТОВА,

Приложено Ви изпращам мотивирано предложение за отдаване под наем на кухненски блок със столова и бюфет за продажба на топъл обяд в ПМГ "Акад. Иван Гюзелев" и заверено копие на писмо от ОДБХ-Габрово, изх. № КХ -147/17.04.2026 г.

Приложение: съгласно текста.

С уважение,

ЦВЕТАНА КРИСТИАНОВА
Директор на ПМГ "Академик Иван Гюзелев" – Габрово

ПРИРОДОМАТЕМАТИЧЕСКА ГИМНАЗИЯ "АКАДЕМИК ИВАН ГЮЗЕЛЕВ"

ПРЕДЛОЖЕНИЕ

от Цветана [] Кюмюрджиева,
директор на ПМГ "Акад. Иван Гюзелев" - Габрово.

Относно: Отдаване под наем на кухненски блок с прилежащите му спомагателни и сервизни помещения, намиращи се в сградата на ПМГ "Академик Иван Гюзелев" - Габрово.

УВАЖАЕМА ГОСПОЖО ХРИСТОВА,

Във връзка с изтичане срока на договора, сключен с наемателя за отдаване под наем на кухненския блок с прилежащите му спомагателни и сервизни помещения предлагам да бъде открита процедура за отдаване под наем.

С цел осигуряване на здравословно хранене на учениците в ПМГ "Акад. Иван Гюзелев" предвид недостатъчно място за закуска в ученическия бюфет, големия брой ученици и ограниченото време в голямото междучасие, както и отдалечеността на сградата от други подобни обекти в района налагат ползването на още един обект за хранене. В последните три години в училищният стол ежедневно се предлага топла и здравословна храна, която е предпочитана от голям брой ученици.

Във връзка с гореизложеното, предлагам да бъде открита процедура за отдаване под наем за срок от 5 години, считано от датата на подписване на договора на част от имот-публична общинска собственост, намиращ се в ПМГ "Акад. Иван Гюзелев" - Габрово, представляващ Кухненски блок със спомагателни и сервизни помещения към него, съответстващ на идентификатор 14218.518.373.1 по кадастралната карта на град Габрово, с АОС №512/10.12.1997 г., Протокол образец №16 от 22.01.1980 г., заемащ първи надземен етаж и част от полуподземния етаж в едноетажния корпус от западната част на сградата, с достъп откъм столовата и два самостоятелни входа откъм двора на гимназията, с обща полезна площ от 243,43 кв.м., от които в първи надземен етаж: кухненски блок-49,92 кв.м., спомагателни помещения-65,23 кв.м.; фойе-17,76 кв.м.; коридори-23,90 кв.м.; офис-9,45 кв.м. и сервизно помещение-4,27 кв.м.; в полуподземния етаж: складове-51,30 кв.м.; ½ ид. част от фойе с товарен асансьор-16 кв.м. и ½ ид. част от коридор-5,60 кв.м. Предназначение – приготвяне на кулинарна продукция за ученическо столово хранене.

Моля в задълженията на наемателя, вписани в договора да бъде регламентирано изискване за осигуряване във всеки учебен ден на поне 23 броя безплатни обяда за нуждаещи се ученици, по списък определен от Педагогическия съвет.

Общественият съвет подкрепя предложението за отдаване под наем на кухненския блок със спомагателните и сервизните помещения към него.

ЦВЕТАНА КЮМИОРДЖИЕВА

Д. [] Г. "Акад. Иван Гюзелев" - Габрово

ДОЦ. БОРИСЛАВ СТОЯНОВ

Председател на Обществения съвет



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

ОДБХ "Акад. Иван Гюзелев"
ГАБРОВО
РА-10-1358/2104 20

Изх. №КХ-147/17.04.2026 год.

До
Г-жа Кюмюрджиева
ДИРЕКТОР ПМГ "Академик Иван Гюзелев"
ГАБРОВО

Относно Ваша молба за становище с изх.№РД - 10 -376/16.04.2026 год.

Уважаема госпожо Кюмюрджиева,

В отговор на Ваше писмо №РД – 10 -376/16.04.2026 г. и след извършена проверка в ПМГ "Академик Иван Гюзелев", ОДБХ – Габрово дава следното становище за ползване на кухненски блок със столова и бюфет.

В обекта са създадени условия за организиране на ученическо столово хранене – приготвяне, 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 готов вид, гр.	Тегло в готов вид, гр.
1	2	4
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. Гарнигури	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. Пряено 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

* Теглото на храните и напитките е съобразено със „Сборник рецепти за ученическите столове и бюфети“, одобрен от Министерство на здравеопазването с писмо № 74-01-73/28.06.2012 г. 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 на хранене на населението, обн. в ДВ бр. 11 от 2018 на Министерство на здравеопазването.

Наредба № 8 за специфичните изисквания към безопасността и качеството на храните, предлагани в детските заведения, училищни столове и обекти 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. – ДЗ, 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 евро с вкл. ДДС	Тегло в готов вид, гр.	Офертна цена в евро 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. Гарнитюри	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 пълнки	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 евро с вкл. ДДС:		 евро. евро.
Общо сума в евро с вкл. ДДС от колона 3 и колона 5:		 евро.	

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, подсладител и оцветители и са с ниско съдържание на захар. Когато към определено ястие има включена гарнитурa, 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 училищата.

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 разноски за поддръжане 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 поправи 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 ОСИГУРЕНИ БЕЗПЛАТНИ ОБЯДИ ЗА ДЕЦА ОТ СЕМЕЙСТВА С НИСЪК СОЦИАЛЕН СТАТУС:

.....
/цифром и словом/

Забележка: Не се допускат поправки в офертата!

.....2026 г.
гр. Габрово

Участник:.....
/подпис /

*Изготвил: инж. Янка Маркова
Технолог*

ПРОЕКТ!

ПРИРОДОМАТЕМАТИЧЕСКА ГИМНАЗИЯ «АКАДЕМИК ИВАН ГЮЗЕЛЕВ»

ДОГОВОР

№ г.

Днес, г., в гр. Габрово, между ПМГ „Акад. Иван Гюзелев” - Габрово, ул. „Елин Пелин” № 2, ЕИК 000212569, представлявана от Цветана Йорданова Кюмюрджиева - Директор, наричана за краткост **НАЕМОДАТЕЛ** от една страна и, със седалище и адрес на управление:, ЕИК представлявано от, наричан за краткост **НАЕМАТЕЛ** от друга страна, на основание Протокол от г. на комисията, назначена със Заповед № г. и Заповед № г. на Директора на ПМГ „Акад. Иван Гюзелев” за определяне на наемател, във връзка с чл.12, ал.4 от НРПУРОИ на Общински съвет Габрово, се сключи настоящия договор за следното:

I. ПРЕДМЕТ НА ДОГОВОРА, НАЕМНА ЦЕНА И СРОК

1. Наемодателят предоставя на наемателя под наем на обособена част от имот - публична общинска собственост, находяща се в сграда на ПМГ „Акад. Иван Гюзелев“ Габрово, с идентификатор 14218.518.372.1 по кадастралната карта и кадастралните регистри на гр. Габрово, с АОС № 1081 / 04.06.2019 г., представляваща Кухненски блок, спомагателни и сервизни помещения към него, находящи се на първи надземен етаж и в част от полуподземния етаж в едноетажния корпус от западната страна на сградата с достъп от към столовата и с два самостоятелни входа от двора на гимназията с обща полезна площ от 243,43 кв.м., от които на първия етаж: кухненски блок – 49,92 кв.м.; спомагателни помещения – 65,23 кв.м.; фойе – 17,76 кв.м.; коридори – 23,90 кв.м.; офис 9,45 кв.м.; сервизно помещение 4,27 кв.м.; в полуподземния етаж: складове – 51,30 кв.м.; ½ ид.ч. от фойе с товарен асансьор – 16,00 кв.м. и ½ ид.ч. от коридор 5,60 кв.м., с предназначение – приготвяне на кулинарна продукция за ученическо, столово хранене, за срок 5 /пет/ години, считано от датата на подписване на договора.

2. Наемодателят предоставя на Наемателя описания в т.1 имот срещу наемна цена в размер на /..... / евро.

3. При сключване на договора, Наемателят изплаща на Наемодателя **депозит** в размер на **1 /един/ месечен наем** достигнат на конкурса, като гаранция за изпълнение на договорните задължения, по сметка на **Община Габрово, IBAN-BG52STSA93003305016910** при **“Банка ДСК” ЕАД** - Финансов център Габрово, **BIC-STSABGSF**. Същите се възстановяват след прекратяване на договора при липса на задължения, свързани с ползването на имота.

4. Плащането на наемните вноски се извършва по сметка на ПМГ „Акад. Иван Гюзелев“ Габрово, **IBAN-BG53STSA93003112891320** при **“Банка ДСК” ЕАД**, **BIC-STSABGSF**, до **10-то** число на текущия месец.

5. Върху достигнатата наемна цена не се начислява ДДС.

II. ПРАВА И ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА НАЕМОДАТЕЛЯ

6. Наемодателят има права да получава наемна цена по т. 2 от договора, по начина и в сроковете посочени в т. 4 от съдния.

7. Наемодателят има права да упражнява контрол по отношение на управлението и ползването на имота, съгласно условията на договора.

8. Наемодателят предоставя на наемателя обекта в състоянието му към момента на предаването. Предаването на имота и неговото състояние се удостоверяват с двустранно подписан предавателен протокол.

III. ПРАВА И ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА НАЕМАТЕЛЯ

9. Наемателят има право:

9.1 Да му бъде предаден имота, съгласно т. 8 от Раздел II – Права и задължения на Наемодателя“ от настоящия договор;

9.2 Да ползва и си служи с наетия имот съгласно неговото предназначение.

10. Наемателят е длъжен да заплаща месечен наем по начина и в сроковете посочени в Раздел I от настоящия договор.

11. Наемателят експлоатира обекта при следните условия:

11.1 Наемателят се задължава да подготви обекта за организиране на ученическо хранене, като се съобрази със санитарно-хигиенните изисквания и извърши необходимите ремонти и подобрения за негова сметка, след предварително съгласуване с училищното ръководство.

11.2 Наемателят е длъжен да приготвя храната 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, да предлага храни и напитки, съгласно изискванията за безопасност и качество, регламентирани в европейското и националното законодателство:

- 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.

11.3. Наемателят се задължава да осигурява ежедневно безплатен обеден порцион, на минимум 23 бр. /двадесет и три/ деца от семейства с нисък социален статус по списък, предложен от педагогическия съвет на училището.

11.4. Наемателят е длъжен да открие за своя сметка партида за доставка на ел. енергия и партида за вода и заплаща всички разходи по поддръжката и експлоатацията на обекта по собствените си партиди.

11.5. Наемателят се задължава да спазва здравно-хигиенните изисквания в обекта – училищен стол и столова, в съответствие с нормативните изисквания за здравословно хранене на учениците.

11.6. Наемателят се задължава да постави в обекта на видно място, ценоразпис на предлагания асортимент, с посочен грамаж и единична цена, с вкл. ДДС, съответстващ на предложените офертни цени.

11.7. За периода на лятната ученическа ваканция от 30 юни до 15 септември наемателят заплаща **25%** от месечния наем.

11.8. Промяна в ценовата листа може да се извършва всяка учебна година, във връзка с официално обявения от НСИ инфлационен индекс за предходната година, при положително становище от училищното ръководство и Обществения съвет.

11.9. Наемателят е длъжен да се снабди за своя сметка и на свое име с всички необходими разрешителни за осъществяване на конкретния вид дейност – организиране на ученическо столово хранене. 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.

11.10. Прекият контрол по спазване на вътрешния ред на училището и дейността на училищния стол, работното време на обекта, санитарно-хигиенните изисквания и предлагания асортимент от храни и напитки, се осъществява от директора на учебното заведение.

12. Наемателят е длъжен да организира цялостния процес на ученическото хранене - снабдяване с продукти, ежедневно приготвяне на прясна и качествена храна и предоставянето ѝ на учениците в столовата. Осигурява пропускателен режим в района и сградата на училището във време, съгласувано с училищното ръководство, без да се нарушава учебния процес и без да се застрашава живота и здравето на децата;

13. Наемателят е длъжен да полага грижи на добър стопанин за предоставения му обект и съвестно да изпълнява дейностите за осъществяване на ученическото хранене.

14. Наемателят е длъжен да съобщава незабавно на Наемодателя за повредите, както и за посегателствата на трети лица върху имота;

14.1 Наемателят дължи обезщетение за вредите, причинени виновно през време на ползването на имота, по действащите в момента на предаването пазарни цени.

14.2. Наемателят заплаща липсите и щетите в двоен размер спрямо действащите към момента на установяването им пазарни цени.

15. Наемателят се задължава да осигурява безпрепятствен контрол на Наемодателя и представители на Община Габрово по отношение управлението на обекта и използването му съгласно условията на договора.

16. Наемателят не може да преотстъпва и преотдава обекта на други юридически и физически лица, както и да го ползва съвместно по договор с трети лица.

17. Наемателят може да извършва подобрения в обекта само след предварително писмено съгласие на Наемодателя и Община Габрово.

17.1. В този случай, той няма право да задържа имота след изтичане срока на договора.

17.2. След прекратяване на договора, предава обекта спрямо изискванията на училището и приема предавателен протокол.

18. Наемателят е длъжен да възстанови на Наемодателя частта от заплатената такса „Битови отпадъци“, съответстваща на наетия имот.

19. При прекратяване на договора, Наемателят е длъжен да предаде обекта и ползания инвентар в седемдневен срок и в добро състояние, което се удостоверява с двустранно подписан протокол.

IV. ПРЕКРАТЯВАНЕ НА ДОГОВОРА

20. Настоящият договор се прекратява:

- а/ по взаимно писмено споразумение между страните
- б/ с изтичане на договорения срок
- в/ при неизпълнение на една от страните на поетите договорени задължения
- г/ с писмено предизвестие на една от страните в едномесечен срок
- д/ при несъгласие с промяна на наема, съгласно Раздел V, т. 21 от договора
- е/ поради неплащане на наемната цена за повече от един месец или поради системното ѝ неплащане в срок
- ж/ поради лошо управление
- з/ когато имота се ползва в нарушение на забраните по т.16 от договора

V. ДРУГИ УСЛОВИЯ

21. Размерът на определения месечен наем постигнат на конкурса се актуализира от 01.03 ежегодно при положителна средногодишна инфлация на потребителските цени на годишна база, спрямо предходната година, публикувана от Националния статистически институт или след вземане на Решение от Общински съвет Габрово за промяна на Тарифа по Приложение 1 към НРПУРОИ.

21.1. Актуализацията се прилага от годината следващ годината на сключване на договора.

21.2. Индексираният месечен наем за текущата година е основа за извършване на индексация през следващата година.

22. Настоящият договор може да бъде променян и допълван с писмени споразумения /анекси/, които стават неразделна част от същия.

VI. САНКЦИИ

23. При забавяне на заплащането на месечния наем съгласно договора, Наемателят заплаща на Наемодателя неустойка, в размер на законовата лихва, за всеки ден забава.

24. При просрочие, Наемателят погасява първо сумата за лихвите и след това сумата на главницата, съгласно чл.76, от ЗЗД.

25. При неспазване на седемдневния срок за предаване на обекта, съгласно т. 19 от договора, Наемателят заплаща на Наемодателя неустойка, в размер на 1/10 от месечния наем за всеки просрочен ден.

26. При прекратяване на договора на основание т. 20/в от същия, виновната страна заплаща на изправната неустойка, в размер на две месечни наемни вноски.

Настоящият договор се състави в два еднообразни екземпляра – по един за Наемодателя и за Наемателя и влиза в сила от датата на неговото подписване.

НАЕМОДАТЕЛ:

НАЕМАТЕЛ:

.....
Счетоводител в

Съгласувал:

.....
За отдел „Правен“ при Община Габрово

Изготвил:.....