

ИЗИСКВАНИЯ КЪМ НАЕМАТЕЛИТЕ НА УЧИЛИЩНИ СТОЛОВЕ:

- Стойността на един купон е 3,60 лв. с ДДС (3,00 лв. без ДДС);
- За лица, регистрирани по Търговския закон е задължително посочването на ЕИК/БУЛСТАТ. Когато кандидатът е юридическо лице, което не е регистрирано по търговския закон, допълнително се представя и удостоверение за актуално състояние, издадено до шест месеца от датата на търга.
- Участникът следва да разполага минимум с един обект за приготвяне на готова храна (обект тип обществена кухня с дейност кетъринг), в който ще се извършва приготвянето на храната, отговарящ на действащите санитарно-хигиенни изисквания, притежаващ валидна регистрация по реда на чл. 26 или одобрение по реда на чл. 31 от Закона за храните.
- Участникът следва да представи списък на техническите лица, включително на тези, отговарящи за контрола на качеството;
- Участникът следва да представи сертификат и/или документ, доказващ внедрена НАССР система за управление безопасността на храните и/или ISO 22000:2018 и/или еквивалент.
- Участникът следва да разполага минимум с 1 (едно) собствено или наето транспортно средство, регистрирано по реда на чл. 55 от Закона за храните и вписано в регистъра по чл. 24, ал. 1 от Закона за храните. Същото трябва да отговаря на приложимите нормативни изисквания за транспортиране на готова храна (кетъринг).

Всяка доставена партида готова храна се придружава от:

- документ за съответствие, по образец, удостоверяващ: наименованието на доставената храна (ястие, хляб, плодове и т.н.), количество; партида №....., идентифицираща дата и часа на производството; количество - брой на доставената готова храна; срок на минимална трайност; съответства (изписва се технологичната документация и/или друг документ, гарантиращ качеството и произхода); номер на експедиционния документ; №..... на транспортното средство; температура на реализация според ТД; дата и час на получаване; отговорника за доставяне на стоката;
- етикет на всяка приготвена храна за деня, включваща състава, енергийната стойност на 100 грама, съдържаните алергени, краен срок на реализация на храната; партиден номер; нетно тегло;
- стокова разписка за предоставената храна за деня №..., включваща артикулационния номер на всяко ястие, количеството на доставените менюта, единичната цена и общата сума.
- При транспортиране на храните се спазват изискванията на приложение II, глава IV на Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните (ОВ L 139,30.4.2004 г.) и Наредба № 1/26.01.2016 г. за хигиената на храните, издадена от Министерство на здравеопазването и Министерство на земеделието и храните, в сила от 05.02.2016 г.(ДВ, бр.10 от 05.02.2016 г.).

ИЗИСКВАНИЯ ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА ХРАНА ЗА ДЕЦАТА И УЧЕНИЦИТЕ

При приготвяне на храната да се спазват изискванията за хигиена, качество и енергийна стойност на храната, както и разнообразие на видовете ястия, съобразно действащите в страната стандарти и нормативни документи.

Приготвянето и доставката на готовата храна в училищните столове следва да се извършва при спазване на изискванията за безопасност и качество на храните, регламентирани в:

- Закон за храните (обн. ДВ, бр. 52 от 09.06.2020 г.);
- Закон за здравето (доп. ДВ, бр. 21 от 12.03.2021 г.)
- Закон за ветеринарно-медицинската дейност (изм. и доп. ДВ. бр. 71 от 11.08.2020 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 № 6/10.08.2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения (обн. ДВ, бр.65/23.08.2011 г., изм. и доп. ДВ. бр. 87 от 05.11.2019 г.);
- Наредба № 37 от 21 юли 2009 г. за здравословно хранене на учениците, в сила от 15.09.2009 г. (обн. ДВ, бр.63 /07.08.2009 г.)
- 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 за изискванията към бързо замразените храни (обн. ДВ. бр. 26 от 30.03.2021 г., в сила от 14.04.2021 г.);
- Наредба № 1 от 22.01.20018 г. за физиологичните норми за хранене на населението, издадена от МЗ;
- Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския Парламент и на Съвета от 20 декември 2006 г. относно хранителни и здравни претенции за храните;
- Регламент (ЕО) № 466/2001 на Комисията от 8 март 2001 г. за определяне на максималното съдържание на някои замърсители в храните;
- Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните;
- Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейски парламенти на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход;
- Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 г. относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни;
- Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 година за предоставянето на информация за храните на потребителите;
- Регламент (ЕС) № 10/2011 на Комисията от 14 януари 2011 г. относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни (ОВ, L 12, 15.01.2011 г.)
- Регламент на Комисията (ЕО) № 889/2008 от 5 септември 2008 г. за определяне на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 834/2007 на Съвета относно биологичното производство и етиктирането на биологични продукти по отношение на биологичното производство, етиктирането и контрола (ОВ, L 250, 18.09.2008 г.);
- Регламент (ЕО) № 543 на Европейската комисия от 07 юни 2011 г. за определяне на подробни правила за прилагането на регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета по отношение на секторите на плодове и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци;
- както и в цялата действаща нормативна уредба относно производството, преработката и търговията с храни и хранителни продукти.

Доставяната готова храна следва да бъде приготвяна при спазване технологичните изисквания за приготвяне на храни, запазване на вкусовите качества и добър външен вид. При приготвянето на храна в обекта, да участва най-малко едно лице с образование или квалификация в областта на хранителните технологии. За приготвяне на ястията да се използват висококачествени продукти, несъдържащи вредни за здравето примеси и добавки, като се спазват изискванията на:

- Наредба № 6/10.08.2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения (обн. ДВ, бр.65/23.08.2011 г., изм. и доп. ДВ. бр. 87 от 05.11.2019 г.);

- Наредба № 37 от 21 юли 2009 г. за здравословно хранене на учениците, в сила от 15.09.2009 г. (обн. ДВ, бр.63 /07.08.2009 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;

- „Сборник рецепти и ръководство за здравословно хранене на деца от 3- до 7-годишна възраст“ – второ преработено и допълнено издание 2020 г.;

- „Сборник рецепти за ученическите столове и бюфети“ (одобрен от Министерството на здравеопазването с писмо № 74-01-73 от 28.06.2012 г. като ръководство за внедряване на здравословните принципи в организираното хранене на децата в ученическа възраст), издателство „Техника“, последно издание.

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 до крайните потребители да бъде на база предварително разработени седмични менюта, изготвени с участието на медицински специалист и/или технолог по хранене, представител на фирмата за кетъринг. Всяко меню се предоставя предварително за одобрение от представител на Възложителя – Директора на Общинско предприятие „Кухня-майка, в т. ч. дейност Детска млечна кухня“, гр. Казанлък, не по-късно от първия работен ден на предходната седмица. Одобреният вариант да бъде предоставен на директора на съответното училище не по-късно от третия работен ден на предходната седмица.

Обедното меню трябва да бъде трикомпонентно: супа, основно ястие и 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. Директорът на съответното училище предоставя информация в писмен вид на Изпълнителя за изискванията, на които трябва да отговаря приготвяната храна, придружена от медицински документи, представени от родителите на съответния ученик.

Менюто следва да:

- включва разнообразни ястия;
- е съобразено със специфичните изисквания за хранене;
- е съобразено със сезона;
- 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.

ИЗИСКВАНИЯ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ И КАЧЕСТВО НА ДОСТАВКАТА

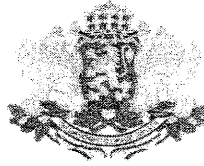
Готовата продукция се транспортира самостоятелно:

- 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 доставена храна, която не отговаря на настоящите технически спецификации и на договорените условия, включително на приложимите нормативни актове, директорът на училището или определен от него служител, има право да направи рекламация, като откаже приемането на доставката и изиска доставянето на храна, напълно отговаряща като съдържание, количество, качество и начин на доставяне на договорените условия и на приложимите нормативни актове. В този случай Изпълнителят е длъжен незабавно и своевременно, според предложението от него срок за реакция в техническото си предложение, да достави храна, която напълно съответства на изискванията. В този случай разходите за неприетата доставка са за сметка на Изпълнителя.

Изготвил: Габриела Попова, старши експерт „Образование“



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
МИНИСТЕРСТВО НА РЕГИОНАЛНОТО РАЗВИТИЕ И БЛАГОУСТРОЙСТВО И
МИНИСТЕРСТВО НА ПРАВОСЪДИЕТО

ОБЩИНА: КАЗАНЛЪК

ОБЛАСТ: СТАРА ЗАГОРА

УТВЪРЖДАВАМ:.....

/подпис и печат/

Вписване по ЗС/ПВ

Служба по вписванията: 14 -05- 2016

Вх № 3649

№ 24 с К.д.д 2337

КМЕТ НА ОБЩИНА:

Галина Георгиева Стоянова

/име, презиме и фамилия/

СЪДИЯ ПО ВПИСВАНИЯТА

/име, презиме и фамилия/

АКТ № 384**ЗА ПУБЛИЧНА ОБЩИНСКА СОБСТВЕНОСТ**

Регистър 2

Досие: 384

1. ДАТА НА СЪСТАВЯНЕ	28.4.2016 г.
2. ПРАВНО ОСНОВАНИЕ:	чл. 59, ал. 1 от ЗОС, чл. 19 от Наредба №8/2009 г. на МРРБ и МП, Заповеди №РД-18-88/ 26.11.2015 г. на ИД на АГКК и №670/ 28.04.2016 г. на кмета на община Казанлък
3. ВИД И ОПИСАНИЕ НА ИМОТА:	ПОЗЕМЛЕН ИМОТ , с обща площ 6423 (шест хиляди и четиристотин двадесет и три кв.м.) с идентификатор 35167.504.703 (три пет едно шест седем точка пет нула четири точка седем нула три) по кадастрални карта и регистри на гр. Казанлък, одобрени със заповед №РД-18-88/ 2015 г. на ИД на АГКК, Трайно предназначение на територията: Урбанизирана . Начин на трайно ползване: За обект комплекс за образование, ведно с построените върху него сгради, масивна конструкция: Сграда с идентификатор 35167.504.703.1 (три пет едно шест седем точка пет нула четири точка седем нула три точка едно), на три етажа и приземен етаж, със застроена площ 417 (четиристотин и седемнадесет) кв. м, с предназначение: Сграда за образование, Продължава в раздел 11 "Забележки" ----->
4. МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ НА ИМОТА:	област Стара Загора, община Казанлък, гр.(с.) гр.Казанлък ЕКАТТЕ: 35167 кв: 198 УПИ V Заповед: РД-02-14-192/ 1987 г пл./ид. №: 35167.504.703 местност: ж.к.: ул: ул. "Петко Стайнов" бл: вх: ет: ап.№: №: 27А
5. ГРАНИЦИ НА ИМОТА:	35167.504.39, 35167.504.38, 35167.504.9058, 35167.504.9034, 35167.504.708, 35167.504.704, 35167.504.773, 35167.504.9067 и 35167.504.772.
6. ДАТЪЧНА ОЦЕНКА НА ИМОТА КЪМ МОМЕНТА НА УТВЪРЖДАВАНЕ НА АКТА:	1 686 898,60 лв

7. СЪСОБСТВЕНИЦИ	Няма
8. НОМЕРАТА НА СЪСТАВЕНИ ПО-РАНО АКТОВЕ	АПОС №442/ 25.10.2001 г., вписан в СВ-Казанлък с вх. рег. №214/ 17.01.2007 г., №56, т. 1, н. д. 112, 15920.
9. ПРЕДОСТАВЕНИ ПРАВА ЗА УПРАВЛЕНИЕ ОУ "Паисий Хилендарски", гр. Казанлък с БУЛСТАТ 000802324, на основание чл. 12, ал. 1 от Закона за общинската собственост.	
10. АКТОСЪСТАВИТЕЛ Таня Василева Бъчварова, мл. експерт ИУС /подпис/	
11. ЗАБЕЛЕЖКИ Продължение от раздел 3 "Вид и описание на имота": построена 1962 (хиляда деветстотин шестдесет и втора) г.; Сграда с идентификатор 35167.504.703.2 (три пет едно шест седем точка пет нула четири точка седем нула три точка две), на два етажа и приземен етаж, със застроена площ 469 (четиристотин шестдесет и девет) кв. м, предназначение: Сграда за образование, построена 1963 (хиляда деветстотин шестдесет и трета) г.; Сграда с идентификатор 35167.504.703.3 (три пет едно шест седем точка пет нула четири точка седем нула три точка три), на един етаж, със застроена площ 309 (триста и девет) кв. м, предназначение: Сграда за образование, построена 1969 (хиляда деветстотин шестдесет и девета) г.; Сграда с идентификатор 35167.504.703.4 (три пет едно шест седем точка пет нула четири точка седем нула три точка четири), на един етаж, със застроена площ 99 (деветдесет и девет) кв. м, предназначение: Сграда за образование, построена 1969 (хиляда деветстотин шестдесет и девета) г. Сграда с идентификатор 35167.504.703.5 (три пет едно шест седем точка пет нула четири точка седем нула три точка пет), на един етаж и приземен етаж, със застроена площ 139 (сто тридесет и девет) кв. м, предназначение: Сграда за образование, построена 1962 (хиляда деветстотин шестдесет и втора) г. Сграда с идентификатор 35167.504.703.6 (три пет едно шест седем точка пет нула четири точка седем нула три точка шест), на един етаж, със застроена площ 4 (четири) кв. м, предназначение: Сграда за образование, построена 1963 (хиляда деветстотин шестдесет и трета) г. Сграда с идентификатор 35167.504.703.7 (три пет едно шест седем точка пет нула четири точка седем нула три точка седем), метален павилион с площ 22 (двадесет и два) кв. м, предназначение: Сграда за образование, Подобрения: ограда, плочник, асфалтирана спортна площадка и други. Обект: Основно училище „Св. Паисий Хилендарски“ гр. Казанлък. По Подобен устройствен план, одобрен със заповед №РД-02-14-192/ 1987 г. за имота е отреден урегулиран поземлен имот V „За училище“ в кв. 198 на гр. Казанлък.	

РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

МИНИСТЕРСТВО НА РЕГИОНАЛНОТО РАЗВИТИЕ И БЛАГОУСТРОЙСТВО

ОБЩИНСКА АДМИНИСТРАЦИЯ Казанлък

ОДОБРЯВАМ:
(Кмет на община): Стефан Христов Дервишев

(име, презиме, подпис и печат)

регистър 2 - 26

картотека 1

досие (РЗ) 191

АКТ № 443

ЗА ОБЩИНСКА СОБСТВЕНОСТ

публична

(ПУБЛИЧНА, ЧАСТНА)

на недвижим имот, находящ се в гр.Казанлък
ул. СТ.МИХАЙЛОВСКИ №16

1. ДАТА и МЯСТО на съставяне на акта:	25.10.2001 гр.Казанлък
2. ПРАВНО ОСНОВАНИЕ	заповед на кмета №631 от 18.10.2001г. 25.10.2001
3. ВИД И ОПИСАНИЕ НА ИМОТА - характер (къща, апартамент, дворно място, п-л и др.); - размер (целия имот или ид.ч. с общински); (обща пл.-застр.,незастр.) (площ в кв.м., етажност, конструкция, година на построяване);	ЗАСТРОЕН ИМОТ, с обща площ 7,180 кв.м. 1. ОУ "ГЕОРГИ КИРКОВ", - , , , , 2. ведно с построените в него : , , , , 3. - Училищна сграда, състояща се от класни стаи, кабинети, канцеларии, - , , , , 4. коридори, складови и санитарни помещения, физкултурен салон и, - , , , , 5. столова, - , , , , 6. /триетажен корпус/, - 286.00, 3, масивна, 1960 7. /двуетажен корпус/, - 570.00, 2, масивна, 1960 8. /едноетажна сграда-физкултурен салон/, - 200.00, 1, масивна, 1960 9. - Сграда /ползва се от МУЦ/, - 470.00, 2, масивна, 1972 10. - Подобрения - плочник, спортна площадка и ограда , - , , , ,
4.БИВШ СОБСТВЕНИК НА ИМОТА(име, адрес):	
5. СЪСОБСТВЕНИЦИ (име, адрес):	
6. СЪСТАВЕНИ ПО-РАНО АКТОВЕ (№ и дата):	
7. МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ НА ИМОТА: (гр., кв., парцел, пл.№, местност, ж.к, ул. №, бл., вх., ап.ет.):	гр.(с) гр.Казанлък кв. 255, парцел I, пл.№ ул. СТ.МИХАЙЛОВСКИ №16
8. ГРАНИЦИ на целия имот (съседи) и на сервизните помещения (тавани, мазета):	1. север- ул."Стара планина" 2. изток-ул."Ст.Михайловски" 3. юг-ул."Гео Милев" 4. запад - ул."Ст.Караджа"

РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

МИНИСТЕРСТВО НА РЕГИОНАЛНОТО РАЗВИТИЕ И БЛАГОУСТРОЙСТВО

ОБЩИНСКА АДМИНИСТРАЦИЯ Казанлък

ОДОБРЯВАМ:

(Кмет на община): Стефан Христов Дервишев

(име, презиме, подпис и печат)

регистър 2 - 26

картотека 1

досие (РЗ) 191

АКТ № 443

ЗА ОБЩИНСКА СОБСТВЕНОСТ

публична

(ПУБЛИЧНА, ЧАСТНА)

на недвижим имот, находящ се в гр.Казанлък
ул. СТ.МИХАЙЛОВСКИ №16

1. ДАТА и МЯСТО на съставяне на акта:	25.10.2001 гр.Казанлък
2. ПРАВНО ОСНОВАНИЕ	заповед на кмета №631 от 18.10.2001г. 25.10.2001
3. ВИД И ОПИСАНИЕ НА ИМОТА - характер (къща, апартамент, дворно място, п-л и др.); - размер (целия имот или ид.ч. с общински); (обща пл.-застр.,незастр.) (площ в кв.м., етажност, конструкция, година на построяване);	ЗАСТРОЕН ИМОТ, с обща площ 7,180 кв.м. 1. ОУ "ГЕОРГИ КИРКОВ", - , , , , 2. ведно с построените в него : , - , , , , 3. - Училищна сграда, състояща се от класни стаи, кабинети, канцеларии, - , , , , 4. коридори, складови и санитарни помещения, физкултурен салон и, - , , , , 5. столова, - , , , , 6. /триетажен корпус/, - 286.00, 3, масивна, 1960 7. /двуетажен корпус/, - 570.00, 2, масивна, 1960 8. /едноетажна сграда-физкултурен салон/, - 200.00, 1, масивна, 1960 9. - Сграда /ползва се от МУЦ/, - 470.00, 2, масивна, 1972 10. - Подобрения - плочник, спортна площадка и ограда , - , , , ,
4.БИВШ СОБСТВЕНИК НА ИМОТА(име, адрес):	
5. СЪСОБСТВЕНИЦИ (име, адрес):	
6. СЪСТАВЕНИ ПО-РАНО АКТОВЕ (№ и дата):	
7. МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ НА ИМОТА: (гр., кв., парцел, пл.№, местност, ж.к, ул. №, бл., вх., ап.ет.):	гр.(с) гр.Казанлък кв. 255, парцел I, пл.№ ул. СТ.МИХАЙЛОВСКИ №16
8. ГРАНИЦИ на целия имот (съседни) и на сервизните помещения (тавани, мазета):	1. север- ул."Стара планина" 2. изток-ул."Ст.Михайловски" 3. юг-ул."Гео Милев" 4. запад - ул."Ст.Караджа"

РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

МИНИСТЕРСТВО НА РЕГИОНАЛНОТО РАЗВИТИЕ И БЛАГОУСТРОЙСТВО

ОБЩИНСКА АДМИНИСТРАЦИЯ Казанлък

ОДОБРЯВАМ:
(Кмет на община): Стефан Христов Дервишев

(име, презиме, подпис и печат)

регистър 2 - 26

картотека 1

досие (РЗ) 193

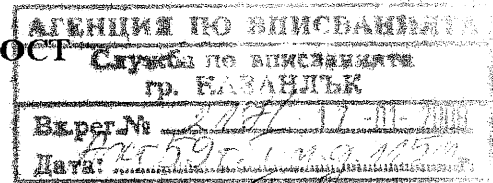
АКТ № 446

ЗА ОБЩИНСКА СОБСТВЕНОСТ

публична

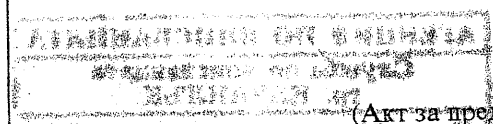
(ПУБЛИЧНА, ЧАСТНА)

на недвижим имот, находящ се в гр.Казанлък



1. ДАТА и МЯСТО на съставяне на акта:	26.10.2001 гр.Казанлък
2. ПРАВНО ОСНОВАНИЕ	заповед на кмета N629 17.10.2001
3. ВИД И ОПИСАНИЕ НА ИМОТА - характер (къща, апартамент, дворно място, п-л и др.); - размер (целия имот или ид.ч. с общински); (обща пл.-застр.,незастр.) (площ в кв.м., етажност, конструкция, година на построяване);	ЗАСТРОЕН УРЕГУЛИРАН ПОЗЕМЛЕН ИМОТ, с обща площ 17352 кв.м. 1. СГРАДИ -ОУ"Н.Й.ВАПЦАРОВ и ПГ"АКАД.П.СТАЙНОВ", - , , , 2. училищна сграда с обща площ 1953 кв.м с 44 класни стаи., - , , , 3. дирекции, канцеларии, кабинети-лекарски и стоматологичен, - , , , 4. ученически стол, и корпус за I-ви клас, - , , , 5. /четирисажен корпус/, реална част - 1.253.00, 4, масивна, 1976 6. /двуетажен корпус/, реална част - 700.00, 2, масивна, 1976 7. сграда-топла връзка, изцяло - 233.00, 2, масивна, 1976 8. сграда-физкултурен салон, изцяло - 375.00, 1, масивна, 1976 9. метален павилион, изцяло - 73.00, 1, МК, 1976 10. СПОРТНИ СЪОРЪЖЕНИЯ, - , , , 11. спортна площадка-асфалтирана, - , , , 12. ЗЕЛЕНА ПЛОЩ, - , , , 13. градинка- 1240 кв.м, - , , ,
4.БИВШ СОБСТВЕНИК НА ИМОТА(име, адрес):	
5. СЪСОБСТВЕНИЦИ (име, адрес):	
6. СЪСТАВЕНИ ПО-РАНО АКТОВЕ (№ и дата):	1. 1791 - 24.06.76
7. МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ НА ИМОТА: (гр., кв., парцел, пл.№, местност, ж.к, ул. №, бл., вх., ап.ет.):	гр.(с) гр.Казанлък кв. 6 , парцел I, пл.№ 18
8. ГРАНИЦИ на целия имот (съсед) и на сервизните помещения (тавани, мазета):	1. север-улица 2. запад-улица 3. изток-улица 4. юг-улица

9. ПРЕДОСТАВЕНИ ПРАВА ВЪРХУ ИМОТА:



(Акт за предоставяне, право, срок, приобретатели)

10. РАЗПОРЕЖДАНЯ С ИМОТА (С ЧАСТ ОТ ИМОТА):

1. на Община Казанлък, със зап. N: 629 / 17.10.2001

(Акт за разпореждане, описание, приобретатели)

11. ИМОТЪТ Е ВКЛЮЧЕН В КАПИТАЛА НА ТЪРГОВСКО ДРУЖЕСТВО:

- на основание

12. АКТОСЪСТАВИТЕЛ (трите имена и длъжност):

Пенка Желева Миронова, гл.експерт

Миронова

(подп)

13. ЗАБЕЛЕЖКА:

Със заповед N159 от 05.09.1996г.е уредено ползването на сградите, спортната площадка и зелените площи.

На основание Заповед N: 700 от 03.10.2002г. на
Кмет на Община Казанлък АРС N: 446 от 26.10.2001г.
действа с помещения за закуски с площ 70 кв.м, на
именито се в съществува на масивна сградата
сграда. *Миронова*