ИЗИСКВАНИЯ КЪМ НАЕМАТЕЛИТЕ НА УЧИЛИЩНИ СТОЛОВЕ

I. Общи положения

- Стойността на един купон е 4.50 лв. с включено 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 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 HACCP 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 вписани 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).

- Наемателят на училищния стол се задължава да използва предоставените помещения само за посоченото им предназначение – организиране и осъществяване на ученическо столово хранене. Не се допуска използването им за производство на друга продукция, както и използването им в извънучебно време за други дейности.

- При липса на кухненски инвентар, включително прибори (лъжици, вилици и др.) и посуда (чинии, купички, чашки и др.), необходими за осъществяване на столовото хранене, наемателят е длъжен да го осигури за своя сметка. Допуска се използването на еднократни прибори и посуда само в единични случаи:

  - При възникнали аварии с ВиК инсталацията;
  - При инцидентно спиране на водата;
  - При обявена пандемична обстановка в страната.

  При всички други ситуации Наемателят е длъжен да получи писмено разрешение от Наемодателя.

- Наемателят на училищния стол е длъжен да поддържа наетите помещения съгласно приложимите в националното и европейско законодателство санитарно-хигиенни изисквания за съответната дейност – осъществяване на училищно столово хранене.

II. 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 час 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, включващ 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) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните (ОВ L 139,30.4.2004 г.) и Наредба № 14/09.12.2021 г. за хигиената на храните, издадена от Министерство на здравеопазването и Министерство на земеделието, храните и горите, в сила от 30.12.2021 г.(ДВ, бр.106 от 15.12.2021 г.).

III. 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
- Закон за здравето
- Закон за ветеринарно-медицинската дейност
- Наредба № 14/ 09.12.2021 г. за хигиената на храните, издадена от Министерство на здравеопазването и Министерство на земеделието, храните, горите, в сила от 30.12.2021 г.
- Наредба № 2/ 20.01.2021 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;
- Наредба № 37/ 21.07.2009 г. за здравословно хранене на учениците, в сила от 15.09.2009 г.;

• Наредба за предоставянето на информация на потребителите за храните (в сила от 10.04.2021 г.;

• Наредба за изискванията към състава и характеристиките на солта за хранителни цели;

• Наредба № 4 / 3.02. 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;

• Наредба № 1/ 22.01.2018 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) № 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.)

• **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 нормативните изисквания, както и:

• Наредба № 2/ 20.01.2021 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;

• Наредба № 37/ 21.07.2009 г. за здравословно хранене на учениците, в сила от 15.09.2009 г.;

„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 предлагат най-малко 4 (четири) пъти седмично пресни плодове и/или пресни зеленчуци. 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.

IV. Изисквания за изпълнение и качество на доставката

Готовата кулинарна продукция се транспортира самостоятелно:

- В термоизолиращи съдове, осигуряващи запазване на първоначалната температура на продукцията с плътно прилепващи капаци, изработени от материали разрешени за контакт с храни, позволяващи миене и дезинфекция, съгласно Наредба № 3/ 04.06.2007 г. за специфичните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни и Наредба № 2 от 23.01.2008 г. за материали и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни.
- С превозни средства позволяващи подреждането 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.

Доставките на приготвената храна се извършват всеки работен ден, три пъти дневно, 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 Наемателят е длъжен незабавно и своевременно, да достави храна, която напълно съответства на изискванията, като разходите за неприетата доставка са за негова сметка.

АГЕНЦИЯ ПО ГЕОДЕЗИЯ,
КАРТОГРАФИЯ И КАДАСТЪР

София 1618, кв.Павлово, ул.Мусала №1
тел.:02/955 45 40, факс: 02/955 53 33
ACAD@CADASTRE.BG • WWW.CADASTRE.BG

СКИЦА НА СГРАДА

№15-1550144-02.09.2025 г.

Сграда с идентификатор **35167.506.3716.4**

По кадастралната карта и кадастралните регистри на гр. **Казанлък**, общ. **Казанлък**, обл. **Стара Загора**, одобрени със **Заповед №РД-18-88/26.11.2015 г. на ИЗПЪЛНИТЕЛЕН ДИРЕКТОР НА АГКК**

Последно изменение на кадастралната карта и кадастралните регистри, засягащо сградата: **няма извършено изменение на КККР със заповед**

Адрес на сградата: **гр. Казанлък, 19-ТИ ФЕВРУАРИ №3**

Сградата е разположена в поземлен имот с идентификатор: **35167.506.3716**

Застроена площ: **148 кв.м**

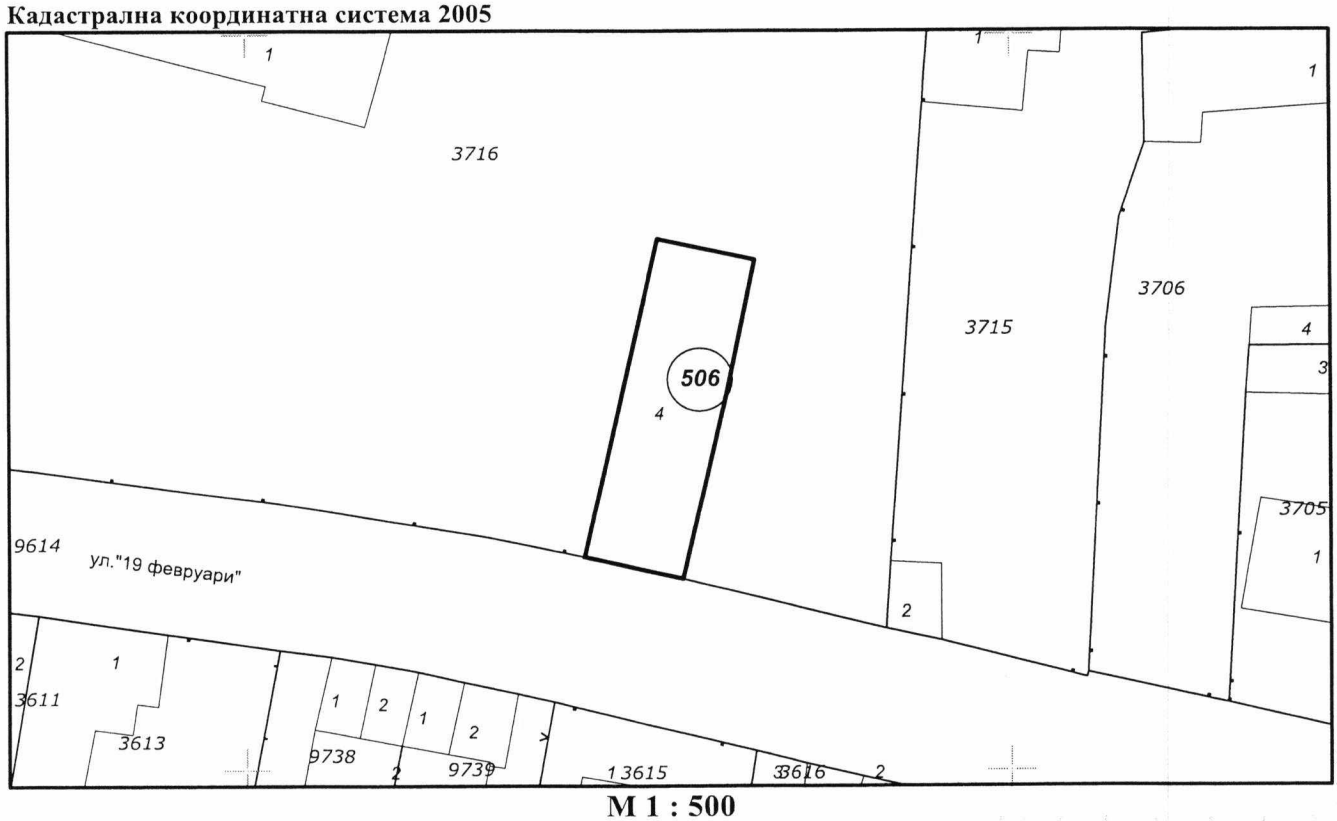
Брой етажи: **1**

Брой самостоятелни обекти в сградата: **0**

Предназначение: **Сграда за образование**

Предишен идентификатор: **няма**

Кадастрална координатна система 2005



М 1 : 500

Собственици по данни от КРНИ:

Скица **№15-1550144-02.09.2025 г.**,
издадена въз основа на
Заявление **№01-692639-02.09.2025 г.**

София 1618, кв.Павлово, ул.Мусала №1
тел.:02/955 45 40, факс: 02/955 53 33
ACAD@CADASTRE.BG • WWW.CADASTRE.BG

000817778, ОБЩИНА КАЗАНЛЪК

Ид. част 1/1 от правото на собственост върху сградата

Акт за публична общинска собственост № 60, том I, рег. 218 от 17.01.2007г., вписан в Служба по вписванията гр.Казанлък

Няма данни за идеалните части

Акт за публична общинска собственост № 107, том X, рег. 3206, дело 2000 от 27.04.2016г., вписан в Служба по вписванията гр.Казанлък

Носители на вещни и други права по данни от КРНИ:

Няма данни

Приложение №1 към чл.2,т.1 и чл.3

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 27-04-2016

Служба по вписванията:
Дв. вх № 3206

Акт № 107 том. 10 нд. 2000

КМЕТ НА ОБЩИНА:
Галина Стоянова
/име,презиме и фамилия/

СЪДИЯ ПО ВПИСВАНИЯТА
Дянко Бат
/име,презиме и фамилия/

АКТ № 380
ЗА ПУБЛИЧНА ОБЩИНСКА СОБСТВЕНОСТ

Регистър 2
Досие: 380

1. ДАТА НА СЪСТАВЯНЕ	26.4.2016 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 №626/26.04.2016 г. на кмета на община Казанлък
3. ВИД И ОПИСАНИЕ НА ИМОТА:	ПОЗЕМЛЕН ИМОТ , с обща площ 7241 (седем хиляди и двеста четиридесет и един кв.м.) **с идентификатор 35167.506.3716**(три пет едно шест седем точка пет нула шест точка три седем едно шест) по Кадастрална карта и регистри на град 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 **35167.506. 3716.1** (три пет едно шест седем точка пет нула шест точка три седем едно шест точка едно) **със застроена площ 742**(седемстотин четиридесет и два) **кв.м, брой етажи: 2**(два), **Продължава в раздел 11 "Забележки" ----->**
4. МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ НА ИМОТА:	**област Стара Загора, община Казанлък, гр.(с.)** гр.Казанлък **EKATTE: 35167** **кв:** 67 **УПИ:** I **Заповед:** №965/1992 г. **пл./ид. №:** 35167.506.3716 **местност:** **ж.к.:** **ул:** "19-ТИ ФЕВРУАРИ" **бл:** **вх:** **ет:** **ап.№:** **№:** 3
5.ГРАНИЦИ НА ИМОТА:	35167.506.9603(ул. „Ем. Манолов“), 35167.506.3712, 35167.506.3711, 35167. 506.3710, 35167.506.3709, 35167.506.3706, 35167.506.3715, 35167.506.9614 (улици „19-ги февруари“ и „К. Бозвелиев“)
6.ДАНЪЧНА ОЦЕНКА НА ИМОТА КЪМ МОМЕНТА НА УТВЪРЖДАВАНЕ НА АКТА:	557 699,00 лв

7. СЪСОБСТВЕНИЦИ	няма
8. НОМЕР И ДАТА НА СЪСТАВЕНИ ПО-РАНО АКТОВЕ	АПОС №447/26.10.2001 г., вписан в Служба по вписванията град Казанлък с вх. рег. №218/17.01.2007 г, № 60, т. I, н.д. 116, п. 15920

9.ПРЕДОСТАВЕНИ ПРАВА ЗА УПРАВЛЕНИЕ

ОУ"Кулата" гр. Казанлък БУЛСТАТ 000802303, на основание чл. 12, ал. 1 от Закона за общинската собственост.

10. АКТОСЪСТАВИТЕЛ

Шикова, Гл.експерт ИУС . .../подпис/

11. ЗАБЕЛЕЖКИ

Продължение от раздел 3 "Вид и описание на имота":
предназначение: **Сграда за образование**; Година на построяване - 1962(хиляда деветстотин шестдесет и втора);
Сграда с идентификатор **35167.506.3716.2**(три пет едно шест седем точка пет нула шест точка три седем едно шест точка две) **със застроена площ 144**(сто четиридесет и четири)**кв.м, брой етажи: 1**(един), предназначение: **Сграда за образование** (топла връзка); Година на построяване - 1987 (хиляда деветстотин осемдесет и седма);

Сграда с идентификатор **35167.506.3716.3**(три пет едно шест седем точка пет нула шест точка три седем едно шест точка три) **със застроена площ 389**(триста осемдесет и девет)**кв.м, брой етажи: 1**(един), предназначение: **Сграда за образование** (физкултурен салон); Година на построяване - 1987(хиляда деветстотин осемдесет и седма);

Сграда с идентификатор **35167.506.3716.4**(три пет едно шест седем точка пет нула шест точка три седем едно шест точка четири) **със застроена площ 148**(сто четиридесет и осем)**кв.м, брой етажи: 1**(един), предназначение: **Сграда за образование** (ученическа столова); Година на построяване - 1957(хиляда деветстотин петдесет и седма);

Сграда с идентификатор **35167.506.3716.5**(три пет едно шест седем точка пет нула шест точка три седем едно шест точка пет) **със застроена площ 55**(петдесет и пет)**кв.м, брой етажи: 2**(два), предназначение: **Сграда за образование**; Година на построяване - 1962(хиляда деветстотин шестдесет и втора) и **Подобрения** – ограда, плочници и др.
Имотът е включен в **Урегулиран поземлен имот** (УПИ) **I -„За училище“ в кв. 67** по действащ Подробен устройствен план на **гр. Казанлък**, одобрен със Заповед №965/1992 година на кмета на общината.
Обект: Основно училище "Кулата" град Казанлък

О Б Щ И Н А К А З А Н Л Ъ К

61-01-246
26.09. 25 г.

ДО
Г-Н НИКОЛАЙ ЗЛАТАНОВ
ПРЕДСЕДАТЕЛ НА
ОБЩИНСКИ СЪВЕТ – КАЗАНЛЪК

ОБЩИНСКИ СЪВЕТ
КАЗАНЛЪК
№ ОС-1739
26.09.2025 г.

На Ваши вх. № ОС–1701/12.09.2025 г., вх. № ОС–1702/12.09.2025 г., вх. № ОС–1703/12.09.2025 г., вх. № ОС–1704/12.09.2025 г., вх. № ОС–1705/12.09.2025 г. и вх. № ОС–1706/12.09.2025 г., вх. № ОС–1707/12.09.2025 г.

УВАЖАЕМИ Г-Н ЗЛАТАНОВ,

Във връзка със становищата на комисия по правни въпроси, сигурност и обществен ред, по въпроси за противодействие на корупцията внасям следното уточнение:

В чл. 8, ал. 3 от проекта на договор, както и в Изискванията към наемателите на училищни столове, е вписано, че наемателят е длъжен да приготвя храната съгласно „Сборник рецепти и ръководство за здравословно хранене на деца от 3- до 7-годишна възраст“ – второ преработено и допълнено издание 2020 г. и „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, поради следните причини:

В чл. 8, ал. 3 от Закона за предучилищното и училищното образование е допусната възможност училищното образование да започне от учебната година с начало в годината на навършване **на 6-годишна възраст на детето**, а в Наредба № 5 от 3 юни 2016 г. за предучилищното образование е допусната възможност задължителното предучилищно образование освен от детските градини да може да се осъществява и от училищата, които могат да осигурят условия за това и при спазване на другите законови изисквания. Децата в подготвителните групи са на възраст **от 4 до 6 години.** Изложеното налага извода, че наемателят на съответния училищен стол правилно следва да е задължен да приготвя храната и по двата Сборника. Още повече, че по този начин се осигурява възможността за по-голям избор от рецепти за приготвяне на храната на учениците, която да отговаря на изискванията за здравословно хранене.

С оглед изложеното, моля да бъде одобрен проекта на договор във вида, в който е приложен към внесения доклад.

Приемам предложението в проекта за решение под т. 3 да се допълни текста: 3. Одобрява представения проекто-договор, като съответно т. 3 от предложения диспозитив да стане т.4.

О Б Щ И Н А К А З А Н Л Ъ К

С уважение,
ДРАГОМИР ПЕТКОВ
Заместник-кмет община Казанлък