



ТЕХНИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - СОФИЯ

ДОГОВОР № 3-99/08.10.2019

Днес,.....2019 г., в гр. София, между:

ТЕХНИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - СОФИЯ, ЕИК 831917834, ИН по ЗДДС: BG831917834, представляван от чл.-кор. проф. д-н инж. Георги Михов - Ректор и д-р инж. ик. Мария Иванова - главен счетоводител, наричан по-долу „Възложител“ от една страна,

и

ФАНТАСТИКА 2002 ЕООД, със седалище и адрес на управление: гр. Пловдив 4003, р-н Северен, УЛ.ВАСИЛ ЛЕВСКИ № 174, ЕИК/код по Регистър БУЛСТАТ/регистрационен номер или друг идентификационен код 115761916, ДДС номер BG 115761916, представляван от Светослав Иванов Цанков, в качеството на управител, наричано по-долу за краткост Изпълнител, от друга страна, (Възложителят и Изпълнителят наричани заедно „Страните“, а всеки от тях поотделно „Страна“)

на основание чл.112, ал.1 и при условията на чл. 79, ал. 1, т. 4 от Закона за обществените поръчки и Решение № ОП-278/26.09.2019г. на Възложителят за определяне на Изпълнител на обществена поръчка с предмет **“Извършване на периодични доставки на хранителни продукти, осъществени по предварително подадени заявки за нуждите на ТУ – София”, по обособена позиция № 2, „Доставка на Месни продукти за ТУ -София - филиал Пловдив“** се сключи настоящия договор при следните условия:

I. ПРЕДМЕТ НА ДОГОВОРА

Член 1. Предмет

(1.1) Възложителят възлага, а Изпълнителят приема да извършва периодични доставки на хранителни продукти („Продукти/те“) за нуждите на ТУ - София, описани съгласно Техническата спецификация – (Приложение № 1), както и в Техническото и Ценово предложение на Изпълнителя (Приложения № 2 и 3), неразделна част от Договора, и в съответствие с изискванията на настоящия Договор.

(1.2) Доставките се извършват периодично по заявка на Възложителя. Възложителят е задължен да приеме и заплати само количествата и видовете, които е заявил и които са доставени при условията на настоящия Договор.

(1.3) Доставките на Продуктите ще се извършват периодично в рамките на работното време на Възложителя 2 пъти седмично – понеделник и четвъртък от 8,30 ч. до 15,00 часа.

II. ЦЕНИ И НАЧИН НА ПЛАЩАНЕ

Член 2. Цена

(2.1) Общата прогнозна стойност на доставките, предмет на Договора е в размер на **54 752,50 лева без ДДС** и **65 703,00 лева с ДДС**. Обявената стойност е максимално допустима и не трябва да се надвишава.

(2.2.) Доставените Продукти се заплащат по единична цена за всеки Продукт без ДДС, в зависимост от доставените количества, съгласно Техническото и Ценово предложение на Изпълнителя – Приложения № 2 и № 3 към настоящия Договор. В предложените от Изпълнителя единични цени в лева без ДДС на всеки продукт са включени всички разходи за изпълнение на доставките, включително разходите за складиране, съхранение, наеми на помещения, енергия, транспорт франко складовете на Възложителя, труд и др.

(2.3.) Корекционният коефициент К за всеки продукт се запазва постоянен през целия срок на действие на договора.

(2.4) Единичните цени без ДДС от Ценовото предложение на изпълнителя, Приложение № 3 от настоящия договор, подлежат на промяна единствено за тези продукти, чиито единични цени без ДДС са променени съгласно Бюлетина на „САПИ“ ЕООД за средните цени на едро за регион София.

Единичните цени се променят по следния начин: В срок от 5 работни дни от влизане в сила на договора, Изпълнителят за своя сметка представя в деловодството на Възложителя, в оригинал или нотариално заверено копие, актуален бюлетин на „САПИ“ ЕООД, в който са посочени единичните цени без ДДС (Ц сапи- актуализирана) на всички продукти, предмет на договора. Датата на представяне на бюлетина в деловодството на Възложителя следва да е най-късно до 3 работни дни от издаването му от „САПИ“ ЕООД. Промяната в цените на продуктите се извършва автоматично, без подписване на анекс (допълнително споразумение) между страните. Промяната на цените влиза в сила от първо число на месеца, следващ датата на вхождане на Бюлетина в деловодството на Възложителя. Актуалният бюлетин става неразделна част от документацията по изпълнението на договора.

До влизане в сила на новите единични цени Възложителят заплаща доставените продукти съгласно единичните цени без ДДС от Ценовото предложение на изпълнителя, Приложение № 3 към настоящия договор.

Единичните цени на продукти се актуализират съобразно следната формула: $C_{\text{продукт}} = (K \times C_{\text{сапи-актуализирана}}) / 100$, където: „C продукт“ представлява променената единична цена без ДДС на продукт и е положително число, закръглено до втори знак след десетичната запетая; K е постоянния корекционен коефициент за продукт от Ценовото предложение на изпълнителя; „C сапи-актуализирана“ представлява единичната цена без ДДС на продукт по актуалния представен Бюлетин на „САПИ“ ЕООД за средните цени на едро за регион София.

По време на действието на договора промяна в единичните цени без ДДС на отделните продукти се прави само след представяне на писмено искане от Изпълнителя или от Възложителя. Всяка от страните по договора може да поиска най-много веднъж месечно промяна на единичните цени за даден продукт. С депозиране на искането от Изпълнител или Възложител за промяната на цената, Изпълнителят за негова сметка, в срок от 5 работни дни, представя в деловодството на Възложителя актуален Бюлетин на „САПИ“ ЕООД за средните цени на стоките за регион София в оригинал или нотариално заверено копие, издаден не по-рано от 3 работни дни, от който да е видна актуализираната единична цена на стоката/стоките, за която/които се иска промяната. Ако Изпълнителят не представи Бюлетина в деловодството на Възложителя в указания срок, Възложителят има право да прекрати действието на договора чрез писмено предизвестие. Актуалният бюлетин става неразделна част от документацията по изпълнението на настоящия договор.

Промяната в цените на продуктите се извършва автоматично, без подписване на анекс (допълнително споразумение) между страните. Промяната на цените влиза в сила от първо число на месеца следващ датата на входиране на Бюлетина в деловодството на Възложителя.

Посочените нови стойности за единичните цени на продуктите се запазват до представяне на ново писмено искане за следваща промяна, придружено от нов актуален Бюлетин на „САПИ“ ЕООД за регион София от Изпълнителя, като се извършват същите гореописани действия.

Член 3. Начин на плащане

(3.1) Заплащането на всяка доставка се извършва на база на документ, удостоверяващ приемането на стоката (протокол за доставка, търговски документ или друг съотносим документ), подписан от оправомощени представители на Страните и съдържащ видовете, количеството, партидните номера на доставените Продукти, тяхната единична и обща цена, както и срещу издадена фактура, съдържаща данни за доставката, както и всички необходими законови реквизити.

(3.2) Заплащането се извършва в български лева по банков път в срок от 30 (тридесет) дни от датата на подписване на документ, удостоверяващ

присмането на стоката (протокол за доставка, търговски документ или друг съотносим документ) и от издаване на фактурата.

(3.3) Плащанията се извършват в български лева, с платежно нареждане по следната банкова сметка, посочена от Изпълнителя: **IBAN сметка** [REDACTED] **BIC код на банката** [REDACTED] **Банка:** [REDACTED] Изпълнителят е длъжен да уведомява писмено Възложителя за всички последващи промени на банковата му сметка в срок до 7 (седем) дни считано от момента на промяната. В случай че Изпълнителят не уведоми Възложителя в този срок, счита се, че плащанията, по посочената в настоящия член банкова сметка са надлежно извършени.

(3.1) За дата на плащането, се счита датата на заверяване на банковата сметка на Изпълнителя със съответната дължима сума.

III. СРОКОВЕ

Член 4.

(1.1) Настоящият Договор влиза в сила от датата на извеждането и регистрирането му в деловодството на Възложителя и е със срок на действие до сключване на договор с избран изпълнител по обжалваната открита процедура (уникален номер в АОП 00193-2019-0010, в частта по обособена позиция № 1 с наименование „Доставка на Месни продукти за ТУ -София - СОС гр. София и филиал Пловдив“), но не повече от 12 (дванадесет) месеца, считано от датата на сключване на договора или до достигане на максимално допустимата стойност на договора, посочена в чл. 2 в зависимост от това кое събитие настъпи по-рано.

(4.2) Изпълнителят е длъжен да доставя заявените Продукти съгласно графика, посочен в алинея (1.3).

IV. МЯСТО И УСЛОВИЯ НА ДОСТАВКА

Член 5.

(5.1) Мястото на доставка е:

Студентски стол към Филиал Пловдив, намиращ се в гр. Пловдив, Студентски стол „Втори корпус“, намиращ се в гр. Пловдив, бул. „Санкт Петербург“ 63, Ведомствено барче, намиращо се в гр. Пловдив, ул. „Цанко Дюстабанов“ 25 и Ведомствено барче, намиращо се в гр. Пловдив, бул. „Санкт Петербург“ 63;

Доставката на Продуктите до мястото на доставка се осъществява от Изпълнителя с транспорт, отговарящ на всички нормативни, технически и технологични изисквания за доставка на съответния вид Продукти, предмет на доставка.

(5.2) Доставяните Продукти, следва да отговарят на изискванията на:

1. Закон за храните, ДВ, бр. 90 от 15.10.1999 г.;
2. Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните (обн. в ДВ., бр. 10 от 05.02.2016 г.)
3. Наредба № 4 от 03.02.2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните (обн. ДВ. 12/13.02.2015 г.);
4. Наредба № 16 за хигиенните и ветеринарно-санитарните изисквания за съхраняване и използване на особено бързо-развалящите се хранителни продукти (обн. ДВ. бр.83/19.10.1984 г.);
5. Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г.;
6. Наредба № 4 от 19 февруари 2008 г. за специфичните изисквания при производството, съхранението и транспортирането на сурово краве мляко и изискванията за търговия и пускане на пазара на мляко и млечни продукти, ДВ. бр.23 от 29.02.2008 г.;
7. Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския Парламент и на Съвета от 20 декември 2006 година относно хранителни и здравни претенции за храните;
8. Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета от 20 март 2006 година относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер;
9. Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно хигиената на храните;
10. Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейски парламенти на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход;
11. Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейски парламенти на Съвета от 29 април 2004 година относно определянето на специфични правила за организирането на официалния контрол върху продуктите от животински произход, предназначени за човешка консумация;

(5.3) Доставяните Продукти:

- (i) следва да бъдат придружавани при всяка доставка с търговски или друг документ, съдържащ изчерпателно изброяване на стоките по асортименти, количеството им, партиден номер за всяка от тях, както и другите данни, съобразно приложимите нормативни изисквания за съответния вид продукти;
- (ii) следва да бъдат придружавани при всяка доставка с етикет, посочващ съдържанието и количеството на съставките, съдържащи се в тях.
- (iii) следва да имат добър търговски вид;

(iv) всеки доставен продукт следва да бъде в срок на годност към датата на съответната доставка и с достатъчен остатъчен срок на годност за неговото консумиране не по-малко от 70 процента от общия срок на годност, обявен от производителя;

(5.4) Доставките на стоките се извършват след писмена заявка от страна на Възложителя, предоставяна на Изпълнителя всеки вторник и петък до 16.00 часа за следващата седмица чрез обектите-краен получател. Заявката следва да се предостави в писмена форма по електронен път/факс/електронна поща/на представител на изпълнителя и да бъде изготвена по установен от страните образец, като съдържа подробно описание на заявените артикули, техните количества и график за доставката им. Обектите крайни получатели могат да правят промени в заявката в зависимост от реалните им потребности не по-късно от 24 часа преди доставката, като писмено уведомят за това Изпълнителя. Изпълнителят уведомява Възложителя предварително и своевременно за часа на планираното пристигане на доставката, за да може той да вземе необходимите мерки за прибирането и складирането ѝ.

(5.5) Всяка доставка се удостоверява с подписване в два екземпляра на двустранен документ, удостоверяващ приемането на стоката (протокол за доставка, търговски документ или друг съотносим документ) от Страните или техни упълномощени представители, след проверка за съответствието на доставката с изискванията на настоящия Договор и съответствието на Продуктите с Техническото и Ценовото предложение на Изпълнителя, Техническата спецификация на Възложителя, както и с направената заявка.

(5.6) При констатиране на частично или цялостно несъответствие на доставените Продукти съобразно алинея (5.7) от този Договор, Възложителят има право да откаже да подпише документа, удостоверяващ доставката, както и да откаже изцяло или частично да приеме доставката. В тези случаи, Страните подписват констативен протокол, в който се описват констатираните недостатъци, липси и/или несъответствия, дефинирани в алинея (5.7) по-долу („Несъответствия“) и се посочва срокът, в който същите ще бъдат отстранени по реда, посочен в настоящия Договор. След отстраняване на Несъответствията, Страните подписват двустранен документ, удостоверяващ приемането на стоката.

(5.7) Възложителят има право на рекламации пред Изпълнителя за:

(i) несъответствие на доставените Продукти със заявеното/договореното количество и/или със заявления/договорен вид;

(ii) несъответствието на доставените Продукти с Техническото предложение (Приложение № 2 към настоящия Договор) и с Техническата спецификация на Възложителя (Приложение № 1 към настоящия Договор);

(iii) несъответствие на партидните номера с указаните в етикета на доставените Продукти;

- (iv) несъответствие на срока на годност на Продуктите с изискванията на настоящия Договор;
- (v) несъответствие на доставените Продукти с изискванията за безопасност;
- (vi) нарушена цялост на опаковката на доставяните Продукти;

(5.8) Рекламации за явни Несъответствия, съгласно алинея (5.7) на доставката с Техническото предложение (Приложение № 2 към Договора), с Техническата спецификация (Приложение № 1 към Договора) или с изискванията за безопасността на доставения Продукт се отбелязват в констативния протокол по алинея (5.6). Рекламации за скрити Несъответствия се правят при откриването им, като Възложителят е длъжен да уведоми писмено Изпълнителя незабавно при констатирането им. В рекламациите се посочва номерът на Договора, документа, с който е удостоверено приемането на стоките, партидният номер на Продукта, точното количество на получените Продукти, основанието за рекламация и конкретното искане на Възложителя.

(5.9) При отправена рекламация и възникване на спор относно съответствието по ал. (5.8) и ал. (5.10) контролни проби се вземат от оторизиран, съгласно закона орган (Българска агенция по безопасност на храните или на акредитирана лаборатория) в присъствието на Възложителя и Изпълнителя или упълномощени от тях лица, в деня на оспорване на рекламацията от Изпълнителя или най-късно на следващия ден. За обвързващ Страните ще се счита протоколът от анализа на оторизирания орган по настоящата разпоредба. В случай, че протоколът на оторизирания орган потвърждава несъответствието на доставените Продукти, разходите за изпитването, както и стойността на Продукта при погиването му са за сметка на Изпълнителя. В случай че Продуктите съответстват на договорените и нормативно установените изисквания, Възложителят дължи на Изпълнителя заплащане на действително извършваните разходи по анализите и доставката на Продуктите, както и стойността на продуктите, за които е предявена необоснованата рекламация. Независимо от обекта на рекламация Възложителят е длъжен да съхранява продуктите съобразно температурните режими и условия, посочени на етикета.

(5.10) (i) Рекламация относно явни Несъответствия на доставените Продукти със заявеното/договореното количество и/или със заявления/договорен вид и/или несъответствие на партидни номера с указаните в етикета на доставените Продукти и/или Несъответствие на срока на годност на Продуктите с изискванията на настоящия Договор, както и Несъответствия, свързани с нарушена цялост на опаковката на Продуктите се вписват в констативния протокол по алинея (5.6) и са обвързващи за Изпълнителя.

(ii) При рекламации относно скрити Несъответствия на доставените Продукти с Техническото предложение (Приложение №2 към договора), с Техническата спецификация (Приложение №1 към Договора) или с изискванията за безопасността на доставения Продукт и при извършен лабораторен анализ по предвидения в договора ред, установяващ, че стоката не съответства на договорените и нормативно установените изисквания, Изпълнителят изпраща

свой представител за констатиране на скритите несъответствия в срок от 3 (три) дни от уведомяването. Несъответствията се отразяват в констативния протокол алинея (5.6) подписан от представители на Страните, като при отказ за изпращане на представител от Изпълнителя, или отказ на представителя на Изпълнителя да подпише протокола, Възложителят изпраща протокол подписан от негов представител на Изпълнителя, който е обвързващ за последния.

(5.11) При Несъответствия на доставените Продукти с изискванията на Договора, констатирани по реда на предходните алинеи: (i) Изпълнителят заменя несъответстващите Продукти с нови, съответно допълва доставката в срок от 2 дни от подписване на съответния протокол от Страните или от издаване на протокола от анализа на оторизирания орган; или (ii) цената по Договора се намалява съответно с цената на Несъответстващите Продукти, ако не води до съществени изменения на договора.

(5.12) В случаите на Несъответствия посочени в констативния протокол по член (5.6), Възложителят дължи заплащане на цената на съответната доставка по отношение, на която същите са констатирани, само след отстраняването им, по предвидения в Договора ред, съответно при установяване, че Продуктите съответстват на договорените и нормативно установени изисквания по реда на ал. (5.9) и подписването на документ, удостоверяващ приемането на стоката и при другите условия на настоящия Договор.

(5.13) Възложителят не носи отговорност за погиване на доставени количества, надвишаващи заявените, като същите се връщат на Изпълнителя, за негова сметка. В хипотезата на алинея (5.11), точка (ii), Възложителят има право да прихване цената на Несъответстващите Продукти срещу цената на Продуктите, предмет на следващата доставка на Изпълнителя.

(5.14) Когато Изпълнителят е сключил договор/договори за подизпълнение, работата на подизпълнителите се приема от Възложителя в присъствието на Изпълнителя и подизпълнителя или упълномощени от тях представители.

Член 6.

Собствеността и риска от случайно повреждане или погиване на Продуктите, предмет на доставка преминават от Изпълнителя върху Възложителя от датата на приемането им, вписана в документа, удостоверяващ приемането на стоката (протокол за доставка, търговски документ или друг съотносим документ).

V. ПРАВА И ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА ИЗПЪЛНИТЕЛЯ

Член 7.

(7.1) Изпълнителят се задължава да доставя Продуктите, предмет на настоящия Договор, отговарящи на изискванията на Договора, както и на условията на Техническото предложение на Изпълнителя и на Техническата спецификация

на Възложителя по единични и общи цени, посочени в Ценовото предложение на Изпълнителя или при условията на чл. 2, ал. (2.2).

(7.2) Изпълнителят е длъжен да изпълни задълженията си по Договора и да упражнява всичките си права, с оглед защита интересите на Възложителя.

(7.3) Изпълнителят се задължава да изпълнява в договорения срок заявките на Възложителя. При невъзможност за доставяне на определените Продукти или количества по получената заявка, незабавно писмено да уведоми Възложителя за отказа за доставка. При системен отказ на Изпълнителя (повече от 3 пъти в рамките на един месец) да изпълни направена заявка, Възложителят има право да прекрати Договора, както и право да получи неустойка в размер на сумата по гаранцията за изпълнение на Договора, включително да усвои сумата по предоставената гаранция.

(7.4) Изпълнителят е длъжен да извършва транспортирането на Продуктите за своя сметка и с транспортни средства, които отговарят на всички изисквания (нормативни, санитарно-хигиенни, технически, технологични, изисквания за съхранение и други) за превоз на Продукти от съответния вид, за които има издадено съответното удостоверение за регистрация на транспортно средство (ако е приложимо).

(7.5) Изпълнителят е длъжен да приема и урежда по уговорения ред надлежно предявените от Възложителя рекламации по реда на настоящия Договор.

(7.6) При точно и навременно изпълнение на задълженията си по настоящия Договор, Изпълнителят има право да получи цената по Договора, съгласно определения начин на плащане.

(7.7) Изпълнителят се задължава да сключи договор/договори за подизпълнение с посочените в офертата му подизпълнители в срок от 7 (седем) дни от сключване на настоящия Договор. В срок от 3 дни от сключването на договор за подизпълнение или на допълнително споразумение за замяна на посочен в офертата подизпълнител, изпълнителят изпраща копие на договора или на допълнителното споразумение на възложителя заедно с доказателства, че са изпълнени условията по чл.66, ал.2 и 11 ЗОП.

(7.8) Изпълнителят има право да иска от Възложителя необходимото съдействие за осъществяване на работата по Договора, включително предоставяне на нужната информация и документи за изпълнение на Договора.

(7.9) Изпълнителят се задължава да подпише лично или чрез надлежно упълномощени представители протокола/документа за доставка и/или констативните протоколи, както и другите документи съпътстващи доставката и/или предвидени в настоящия Договор. При отказ на Изпълнителя или на упълномощено от него лице да подпише протокол, предвиден в този договор,

Възложителят изпраща на Изпълнителя констативен протокол подписан от свой представител, който е обвързващ за Изпълнителя. Констатации относно Несъответствието/съответствието на доставените Продукти с Техническото предложение на Изпълнителя (Приложение № 2 към Договора), с Техническата спецификация (Приложение №1 към Договора) или с изискванията за безопасността на доставения Продукт се вписват в протокола след извършване на лабораторен анализ от Акредитиран орган.

(7.10) Изпълнителят носи отговорност за съответствието на доставените Продукти с изискванията на Техническата спецификация и всички останали изисквания по този Договор и е длъжен да обезщети всички вреди, нанесени на Възложителя и/или трети лица от Несъответстващи Продукти.

(7.11) Изпълнителят не носи отговорност за забава на доставка, която не е заявена в необходимия срок (не по-късно от 7 дни от предходната седмица преди желаната дата на доставката) отразена в заявката по чл. 5, ал. (5.4).

VI. ПРАВА И ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ

Член 8.

(8.1) Възложителят се задължава да заплаща цената на доставените Продукти, съгласно условията и по начина, посочен в настоящия Договор.

(8.2) Възложителят се задължава да приеме доставката на Продуктите, предмет на доставка по реда на член 5, ако отговарят на договорените изисквания.

(8.3) Възложителят осигурява свои представители, които да приемат доставките в договореното време.

(8.4) Възложителят има право да иска от Изпълнителя да изпълнява доставката на Продуктите до посоченото в алинея (5.1) от Договора място на доставка, в срок и без отклонения от договорените изисквания.

(8.5) Възложителят има право да получава информация по всяко време относно подготовката, хода и организацията по изпълнението на доставката и дейностите, предмет на Договора.

(8.6) Възложителят има право на рекламация на доставените по Договора Продукти, при условията посочени в настоящия Договор.

(8.7) Възложителят има право да изисква от Изпълнителя замяната на несъответстващи с изискванията на Договора Продукти, или съответно намаляване на цената по реда и в сроковете, определени в член (5.12) от този Договор.

(8.8) Възложителят има право да откаже приемането на доставката, когато Изпълнителят не спазва изискванията на Договора и Техническата спецификация, докато Изпълнителят не изпълни изцяло своите задължения съгласно условията на Договора, или да откаже да изплати частично или изцяло договорената цена.

(8.9) Възложителят има право да изисква от Изпълнителя да склочи и да му представи копия от договори за подизпълнение с посочените в офертата му подизпълнители.

(8.10) Възложителят е длъжен да не разпространява под каквато и да е форма всяка предоставена му от Изпълнителя информация, имаща характер на търговска тайна и изрично упомената от Изпълнителя като такава в представената от него оферта.

VII. ГАРАНЦИЯ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ

Член 9. Видове гаранции, размер и форма на гаранциите

(9.1) Видове и размер на гаранциите

(9.1.1) Изпълнителят гарантира изпълнението на произтичащите от настоящия Договор свои задължения с гаранция за изпълнение в размер на 1 % (пет процента) от стойността на Договора по алинея (2.1) или сумата от **547,53 лв**;

(9.1.2) Изпълнителят представя документи за внесена гаранция за изпълнение на Договора към датата на сключването му.

(9.2) Форма на гаранциите

Изпълнителят избира формата на гаранцията измежду една от следните: (i) парична сума внесена по банковата сметка на Възложителя; (ii) банкова гаранция; или (iii) застраховка, която обезпечава изпълнението чрез покритие на отговорността на Изпълнителя.

Член 10. Изисквания по отношение на гаранциите

(10.1) Когато гаранцията се представя във вид на парична сума, тя се внася по следната банкова сметка на Възложителя: Банка: БНБ, Банков код (BIC): BNBGBGSD, Банкова сметка (IBAN): BG 80 BNBG 9661 3300 1036 01. Всички банкови разходи, свързани с преводите на сумата са за сметка на Изпълнителя;

(10.2) Когато Изпълнителят представя банкова гаранция се представя оригиналът ѝ, като тя е безусловна, неотменяема и непрехвърляема като покрива 100 % (сто процента) от стойността на гаранцията за изпълнението му със срок на валидност, срока на действие на Договора, плюс 30 (тридесет) дни.

(10.2.1) Страните се съгласяват в случай на учредяване на банкова гаранция, тя да съдържа условие, че при първо поискване банката следва да заплати сумата

по гаранцията независимо от направените възражения и защита, възникващи във връзка с основните задължения.

(10.2.2) Всички банкови разходи, такси, комисионни и други плащания свързани с обслужването на превода на гаранцията, включително при нейното възстановяване, са за сметка на Изпълнителя.

(10.3) Застраховката, която обезпечава изпълнението, чрез покритие на отговорността на Изпълнителя, е със срок на валидност, срока на действие на договора, плюс 30 (тридесет) дни. Възложителят следва да бъде посочен като трето ползващо се лице по тази застраховка. Застраховката следва да покрива отговорността на Изпълнителя при пълно или частично неизпълнение на Договора, и не може да бъде използвана за обезпечение на неговата отговорността по друг договор. Разходите по сключването на застрахователния договор и поддържането на валидността на застраховката за изисквания срок, както и по всяко изплащане на застрахователно обезщетение в полза на възложителя, при наличие на основание за това, са за сметка на Изпълнителя.

Член 11. Задържане и освобождаване на гаранциите

(11.1) Възложителят освобождава гаранцията за изпълнение на Договора на етапи и при условия, както следва:

(11.1.1) частично освобождаване в размер на 50% (петдесет на сто) от стойността на гаранцията в размер на **273,76 (двеста седемдесет и три лева и седемдесет и шест стотинки) лева**, в срок от 30 (тридесет) календарни дни, след осъществяване на съответните доставки на стойност 50% (петдесет на сто) от стойността на Договора, при условие, че съответните доставки са надлежно приети от Възложителя по установения в договора ред.

(11.1.2) окончателно освобождаване на остатъчната сума по гаранцията се извършва в срок от 30 (тридесет) дни, след изтичане на срока на настоящия Договор, посочен в алинея (4.1).

(11.2) Ако Изпълнителят е представил банкова гаранция за изпълнение на Договора, преди частичното и освобождаване следва да представи гаранция за изпълнение в остатъчния изискуем по Договора размер на гаранцията след приспадане на сумата по алинея (11.1.1).

(11.3) Ако Изпълнителят е внесъл гаранцията за изпълнение на Договора по банков път, Възложителят освобождава съответната част от нея в срока и при условията на алинея (11.1).

(11.4) Възложителят не дължи лихви върху сумите по предоставените гаранции, независимо от формата, под която са предоставени.

(11.5) Гаранциите не се освобождават от Възложителя, ако в процеса на изпълнение на Договора е възникнал спор между Страните относно неизпълнение на задълженията на Изпълнителя и въпросът е отнесен за решаване пред съд. При решаване на спора в полза на Възложителя той може да пристъпи към усвояване на гаранциите.

(11.6) Възложителят има право да задържи изцяло или частично гаранцията за изпълнение при пълно или частично неизпълнение на задълженията по настоящия Договор от страна на Изпълнителя и/или при разваляне или прекратяване на настоящия Договор по вина на Изпълнителя. В тези случаи, Възложителят има право да усвои от гаранцията за изпълнение суми, покриващи отговорността на Изпълнителя за неизпълнението. В допълнение към горното, Страните изрично се споразумяват, че:

(11.6.1) Възложителят има право да задържи гаранцията в пълен размер при системен (три или повече пъти в рамките на 1 месец) отказ от страна на Изпълнителя за доставка на заявени от Възложителя Продукти; и/или при системно (три или повече пъти в рамките на 1 месец) Несъответствие на доставените Продукти с договорените изисквания; както и че

(11.6.2) При неизпълнение на задължения на Изпълнителя за отстраняване на явни и/или скрити Несъответствия, установени по предвидения в Договора ред, в договорения срок, както и отказ за доставка на заявени Продукти, Възложителят има право да задържи от гаранцията за изпълнение суми, на стойност съответно на Несъответстващите Продукти или на Продуктите, чиято доставка е отказана.

(11.7) Възложителят има право да задържа от сумите по гаранцията за изпълнение суми равни на размера на начислените неустойки и обезщетения по настоящия Договор, поради неизпълнение на задълженията на Изпълнителя.

(11.8) В случай на задържане от Възложителя на суми от гаранциите, Изпълнителят е длъжен в срок до 30 (тридесет) дни да допълни съответната гаранция до размера ѝ, уговорен в алинея (9.1), като внесе задържаната от Възложителя сума по сметка на Възложителя, или учреди банкова гаранция за сума в размер на задържаната или да застрахова отговорността си до размера в алинея (9.1).

VIII. НЕУСТОЙКИ

Член 12.

(12.1) При забавено изпълнение на задължения по Договора от страна на Изпълнителя, същият заплаща на Възложителя неустойка в размер на 0.2 % (нула две на сто) от стойността на Продуктите, чиято доставка е забавена, или по отношение на които не са отстранени констатираните Несъответствия в

договорения срок, за всеки просрочен ден, но не повече от 5% (пет на сто) от цената на стоката, за която се отнася забавата.

(12.2) При забава на Възложителя за изпълнение на задълженията му за плащане по Договора, същият заплаща на Изпълнителя неустойка в размер на 0.1% (нула едно на сто) от дължимата сума за всеки просрочен ден, но не повече от 5% (пет на сто) от размера на забавеното плащане.

(12.3) При забава на доставка от страна на Изпълнителя, или забава на Изпълнителя да отстрани констатирани Несъответствия, продължила повече от 30 дни, Възложителят има право да прекрати настоящия Договор, като даде на Изпълнителя минимум двудневен срок за изпълнение. В този случай Възложителят има право на неустойка равна на 5% (пет на сто) от разликата между прогнозната стойност на Договора по алинея (2.1) и цената на извършените доставки в изпълнение на Договора.

(12.4) В случай на 3 (три) и повече рекламации в рамките на 1 месец, чиято основателност е установена по предвидения в Договора ред, Възложителят има право да прекрати Договора едностранно, както и на неустойка равна на 5% (пет на сто) от разликата между прогнозната стойност на Договора по алинея (2.1) и цената на извършените доставки в изпълнение на Договора.

(12.5) При прекратяване на настоящия Договор от Възложителя на някое от основанията по алинея (16.2), точки (i) или (ii), Възложителят има право да получи неустойка в размер на сумата по гаранцията за изпълнение на Договора, включително да усвои сумите по предоставените гаранции.

(12.6) Възложителят може да претендира обезщетение за нанесени вреди и пропуснати ползи по общия ред, независимо от начислените неустойки и независимо от усвояването на гаранцията за изпълнение.

(12.7.) Неустойките се заплащат незабавно, при поискване от Възложителя, по следната банкова сметка Банка: БНБ, Банков код (BIC): BNBGBGSD, Банкова сметка (IBAN): BG 80 BNBG 9661 3300 1036 01. В случай че банковата сметка на Възложителя не е заверена със сумата на неустойката в срок от 7 (седем) дни от искането на Възложителя за плащане на неустойка, Възложителят има право да задържи съответната сума от гаранцията за изпълнение.

(12.8) В случай, че Възложителят прекрати или развали настоящия договор без основание или преустанови заявяването на стоки обект на договора за период по- дълъг от един месец без основание, той дължи на Изпълнителя неустойка равна на 5 % от разликата между прогнозната стойност на договора по алинея (2.1) и цената на извършените до момента на прекратяване доставки.

IX. ПОДИЗПЪЛНИТЕЛИ¹ - неприложимо

Член 13. (13.1) За извършване на дейностите по Договора, Изпълнителят има право да ползва само подизпълнителите, посочени от него в офертата, въз основа на която е избран за Изпълнител.

(13.2) Процентното участие на подизпълнителите в цената за изпълнение на Договора не може да бъде различно от посоченото в офертата на Изпълнителя.

(13.3) Изпълнителят може да извършва замяна на посочените подизпълнители за изпълнение на Договора, както и да включва нови подизпълнители в предвидените в ЗОП случаи и при предвидените в ЗОП условия.

(13.4) Независимо от използването на подизпълнители, отговорността за изпълнение на настоящия Договор и на Изпълнителя.

(13.5) Сключването на договор с подизпълнител, който не е обявен в офертата на Изпълнителя и не е включен по време на изпълнение на Договора по предвидения в ЗОП ред или изпълнението на дейностите по договора от лице, което не е подизпълнител, обявено в офертата на Изпълнителя, се счита за неизпълнение на Договора и е основание за едностранно прекратяване на договора от страна на Възложителя и за усвояване на пълния размер на гаранцията за изпълнение.

Член 14.

При сключването на Договорите с подизпълнителите, оферирани в офертата на Изпълнителя, последният е длъжен да създаде условия и гаранции, че:

- (i) приложимите клаузи на Договора са задължителни за изпълнение от подизпълнителите;
- (ii) действията на Подизпълнителите няма да доведат пряко или косвено до неизпълнение на Договора;
- (iii) при осъществяване на контролните си функции по договора Възложителят ще може безпрепятствено да извършва проверка на дейността и документацията на подизпълнителите.

Член 15.

(15.1) Когато частта от поръчката, която се изпълнява от подизпълнител, може да бъде предадена като отделен обект на Изпълнителя или на Възложителя, Възложителят заплаща възнаграждение за тази част директно на подизпълнителя.

¹ Изискванията и условията, предвидени в този раздел се прилагат в случаите, когато Изпълнителят е предвидил използването на подизпълнители.

(15.2) Разплащанията по ал. (15.1) се осъществяват въз основа на искане, отправено от подизпълнителя до Възложителя чрез Изпълнителя, който е длъжен да го предостави на Възложителя в 15-дневен срок от получаването му.

(15.3) Към искането по ал. (15.2) Изпълнителят предоставя становище, от което да е видно дали оспорва плащанията или част от тях като недължими.

(15.4) Възложителят има право да откаже плащане по ал. (15.2), когато искането за плащане е оспорено, до момента на отстраняване на причината за отказа.

Х.УСЛОВИЯ ЗА ПРЕКРАТЯВАНЕ НА ДОГОВОРА

Член 16.

(16.1) Настоящият Договор се прекратява в следните случаи:

- (i) по взаимно съгласие на Страните, изразено в писмена форма;
- (ii) с изтичане на уговорения срок или с достигане на максимално допустимата стойност на договора, посочена в чл. 2, алинея (2.1), в зависимост от това кое от двете събития настъпи по – рано;
- (iii) когато са настъпили съществени промени във финансирането на обществената поръчка - предмет на Договора, извън правомощията на Възложителя, които той не е могъл или не е бил длъжен да предвиди или да предотврати - с писмено уведомление, веднага след настъпване на обстоятелствата;
- (iv) При настъпване на невиновна невъзможност за изпълнение - непредвидено или непредотвратимо събитие от извънреден характер, възникнало след сключването на Договора („непреодолима сила“) продължила повече от 10 дни;

(16.2) Възложителят може да прекрати едностранно настоящия Договор:

- (i) при системни (три или повече пъти) в рамките на един месец :(а) забавяне на доставка на Продукти; и/или (б) забавяне или отказ за отстраняване на Несъответствия на Продукти, констатирани по реда на Договора; и/или (в) отказ за извършване на доставка; и/или (г) доставки на Продукти с Несъответствия с изискванията на Договора, констатирани по реда на Договора;
- (ii) в случай че Изпълнителят използва подизпълнител, без да е декларирал това в документите за участие, или използва подизпълнител, който е различен от този, който е посочен, освен в случаите, в които замяната, съответно включването на подизпълнител е извършено със съгласието на Възложителя и в съответствие със ЗОП и настоящия Договор;

(16.3) Възложителят прекратява Договора в случаите по чл.118, ал.1 от ЗОП, без да дължи обезщетение на Изпълнителя за претърпени от прекратяването на

Договора вреди, освен ако прекратяването е на основание чл. 118, ал.1, т. 1 от ЗОП.

(16.4) Прекратяването влиза в сила след уреждане на финансовите взаимоотношения между Страните за извършените от страна на Изпълнителя и одобрени от Възложителя дейности по изпълнение на Договора.

Член 17. Настоящият Договор може да бъде изменян или допълван от Страните при условията на чл. 116 от ЗОП.

XI. НЕПРЕОДОЛИМА СИЛА

Член 18.

(18.1) Страните се освобождават от отговорност за неизпълнение на задълженията си, когато невъзможността за изпълнение се дължи на непреодолима сила. Никоя от Страните не може да се позовава на непреодолима сила, ако е била в забава и не е информирала другата Страна за възникването на непреодолима сила.

(18.2) Страната, засегната от непреодолима сила, е длъжна да предприеме всички разумни усилия и мерки, за да намали до минимум понесените вреди и загуби, както и да уведоми писмено другата Страна незабавно при настъпване на непреодолимата сила.

(18.3) Докато трае непреодолимата сила, изпълнението на задължението се спира.

(18.4) Не може да се позовава на непреодолима сила онази Страна, чиято небрежност или умишлени действия или бездействия са довели до невъзможност за изпълнение на Договора.

XII. КОНФИДЕНЦИАЛНОСТ

Член 19.

(19.1) Никоя Страна няма право без предварителното писмено съгласие на другата да разкрива по какъвто и да е начин и под каквато и да е форма конфиденциална информация, на когото и да е, освен пред своите служители и/или консултанти. Разкриването на конфиденциална информация пред такъв служител/консултант се осъществява само в необходимата степен и само за целите на изпълнението на Договора и след поемане на съответните задължения за конфиденциалност.

XIII. ДОПЪЛНИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ

Член 20.

За всички неуредени в настоящия Договор въпроси се прилага действащото българско законодателство.

Член 21.

(21.1) Упълномощени представители на Страните, които могат да приемат и правят изявления по изпълнението на настоящия Договор са:

ЗА ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ:

Цветан Петров – главен секретар на филиал Пловдив към ТУ – София

Телефон: 0895 588 664

Email: glsek@tu-plovdiv.bg

ЗА ИЗПЪЛНИТЕЛЯ:

Светослав Цанков – управител на Фантастика 2002 ЕООД

Телефон: 032/969796

Email: fantastika2002@abv.bg

(21.2) Всички съобщения и уведомления, свързани с изпълнението на този Договор, следва да съдържат наименованието и номера на Договора, да бъдат в писмена форма за действителност.

(21.3) Страните се задължават да се информират взаимно за всяка промяна на правния си статут, адресите си на управление, телефоните и лицата, които ги представляват.

(21.4) Официална кореспонденция между Страните се разменя на посочените в настоящия Договор адреси на управление, освен ако Страните не се информират писмено за други свои адреси. При неуведомяване или несвоевременно уведомяване за промяна на адрес, кореспонденцията изпратена на адресите по настоящия член 21 се считат за валидно изпратени и получени от другата Страна.

(21.5) Всички съобщения и уведомления се изпращат по пощата с препоръчана пратка или по куриер. Писмените уведомления между Страните по настоящия Договор се считат за валидно изпратени по факс с автоматично генерирано съобщение за получаване от адресата или по електронната поща на страните, подписани с електронен подпис.

Член 22.

Изпълнителят няма право да прехвърля своите права или задължения по настоящия Договор на трети лица, освен в случаите предвидени в ЗОП.

Член 23.

(23.1) Всички спорове, породени от този Договор или отнасящи се до него, ще бъдат разрешавани първо по извънсъдебен ред чрез преговори между двете Страни, като в случай на спор, всяка Страна може да изпрати на другата на посочените адреси за кореспонденция по-долу покана за преговори с посочване на дата, час и място за провеждането им.

(23.2) В случай на непостигане на договореност по реда на предходната алинея, всички спорове, породени от този Договор или отнасящи се до него, включително споровете, отнасящи се до неговото тълкуване, недействителност, неизпълнение или прекратяване ще бъдат отнасяни за разглеждане и решаване от компетентния съд на Република България по реда на ГПК.

Член 24.

Нищожността на някоя от клаузите по Договора или на допълнително уговорени условия не води до нищожност на друга клауза или на Договора като цяло.

Член 25.

При подписването на настоящия Договор се представиха следните документи:

Неразделна част от настоящия Договор са следните приложения:

1. Приложение № 1 – Техническа спецификация на Възложителя;
2. Приложение № 2 – Техническо предложение на Изпълнителя о обособената позиция;
3. Приложение № 3 - Ценово предложение на Изпълнителя и Приложението към него по обособената позиция.

Настоящият Договор се подписа в 4 еднообразни екземпляра - 3 за Възложителя и 1 за Изпълнителя.

ВЪЗЛОЖИТЕЛ:
РЕКТОР:.....
(чл.-кор. проф. д-р



ИЗПЪЛНИТЕЛ:
Светослав Ца



ГЛАВЕН СЧЕТОВОДИТЕЛ:
(д-р инж. икон. М. Иванова





**ДО
ТЕХНИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ СОФИЯ
БУЛ. КЛ. ОХРИДСКИ 8
СОФИЯ**

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКАТА

ОТ: ФАНТАСТИКА 2002 ЕООД

УВАЖАЕМИ ГОСПОДА,

След запознаване с условията за участие в обявената от Вас процедура с предмет: „Доставка на Месни продукти за ТУ -София - филиал Пловдив“, представяме нашето Техническо предложение за изпълнение на поръчката, както следва:

1. Декларираме, че ако бъде избрани за изпълнители ще изпълним предмета на поръчката в пълно съответствие с техническата спецификация, изискванията на възложителя, нормативните изисквания и представеното от нас техническо предложение.
2. Гарантираме, че доставяните продукти, ще отговарят на изискванията на техническата спецификация и законодателството в областта на хранителните продукти.
3. Гарантираме, че ще доставяме предлаганите хранителни продукти в добър търговски вид както и че същите ще са етикетирани съгласно чл. 6 от Наредбата за изискванията за етиктирането и представянето на храните.
4. Към датата на съответната доставка всеки доставен продукт ще бъде в срок на годност не по-малко от 70 (седемдесет) процента от общия срок на годност, обявен от производителя.



5. За изпълнение на дейностите по настоящата обществена поръчка, НАШЕТО ТЕХНИЧЕСКО ПРЕДЛОЖЕНИЕ Е :

Участникът следва да предложи план и организация на доставката на продуктите, описващ особеностите на предмета на поръчката и организацията на работа, методите, чрез които участникът възнамерява да изпълни всички предвидени дейности на поръчката, изискващи се съгласно нормативната уредба. Участникът трябва да предложи организация на доставката с разпределение на техническите и човешките ресурси, методите за осъществяване на комуникацията с Възложителя, координация и други организационни аспекти, които са необходими за качествено и срочно изпълнение на поръчката. От предложението на участника следва да е видно, че с предложения план са гарантирани безпроблемни и навремени доставки на продукти.

В предложението си участникът следва да предложи мерки, които ще предприеме в случай на настъпване на идентифицираните от Възложителя рискове с цел недопускане/редуциране на негативното им въздействие върху успешното постигане на заложените в поръчката цели. Участникът следва да обясни определените потенциални рискове, които могат да окажат влияние върху изпълнението на договора, да представи вероятните потенциални рискове, както и да предложи стратегия за управление на рисковете и това как предлага да действа при всеки един възможен риск с цел влиянието му да бъде ограничено или въобще да не настъпи.

Рисковете и предпоставките, идентифицирани от възложителя, които могат да окажат влияние върху изпълнението на договора са:

Потенциални рискове при изпълнение на поръчката

- 1/ Невъзможност за навременно обработване на заявките от Възложителя;
- 2/ Подготовка за експедиция/доставка на хранителни продукти от различни групи, в това число такива в замразено състояние и такива, съхранявани в „плюсов“ температурен режим, при една доставка с едно или няколко транспортни средства;
- 3/ Липса на ликвидни средства за обезпечаване на доставката или част от нея (плащането по договора е отложено с 30 календарни дни).

Конкретните продукти, които предлагаме да доставяме са:



№	Наименование	Мярка	Количество
1	2	3	4
Доставка на "Месни продукти"			
1	Кайма – смес телешко и свинско - ТД на производителя, хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини, с чиста повърхност. Консистенция – мека, пластична. Цвят – бледокафяв до червен, 40% свинско, 60% телешко в опаковка пликове по 1 кг, без съдържание на соев протеин, вода в % от общата маса до 60%, масленост в % от сухото вещество до 55%. /замразена/	Кг.	1000
2	Кебабче – 70 гр. бройката от свинско и телешко - ТД на производителя, полуфабрикат, свинско месо 40%, телешко месо 60%, готварска сол 2%, чер и бял пипер 0.15%, кимион- 15% /замразено/	Бр.	9000
3	Кюфте – 70 гр. бройката от свинско и телешко - ТД на производителя, полуфабрикат, свинско месо 40%, телешко месо 60%, готварска сол 2%, чер и бял пипер 0.15%, кимион 0.15%, лук кромид зрял 9% /замразено/	Бр.	9000
4	Кренвирши – пушени, телешки - ТД на производителя, от телешко месо с цилиндрична форма и дължина 12+18 см. С цвята на изкуствената обвивка. Бледорозов цвят, без сухожилия, фасции, лой. Водно съдържание не повече от 62%, масленост не повече от 70%, белтък по /АШМ/ не по-малко от 21.5%, готварска сол не повече от 2.2%.	Кг.	120
5	Наденица - варено пушена от свинско и телешко - ТД на производителя, цилиндрична, дъгообразна с дължина 16+20 см, водно съдържание не повече от 60%, масленост не повече от 60%, белтък не по- малко от 21%, готварска сол не повече от 2,2% с ядлива обвивка	Кг.	80
6	Карначета от свинско и телешко - ТД на производителя, полуфабрикат, свинско месо 40%, телешко месо 60%, готварска сол 2%, подправки - опаковка - 1 кг с ядлива обвивка	Кг.	85
7	Наденица сурова за скара от свинско и телешко - ТД на производителя, полуфабрикат, свинско месо 40%, телешко месо 60%, готварска сол 2%, подправки, опаковка - 1 кг с ядлива обвивка /замразена/	Кг.	80



8	Хамбургски салам /в естествено черво/ - БДС 127-83 или еквивалентна ТД на производителя. Цилиндрична обвивка с диаметър 80÷120 мм. Разрезна повърхност с розово червен цвят. Водно съдържание в % не повече 68% от общата маса. Масленост не повече от 67% от сухото вещество. Белтък не по- малко от 26% от сухото вещество /АШМ/. Готварски сол не повече от 2.2%.	Кг.	80
9	Телешки салам /в естествено черво/ -ТД на производителя. Цилиндрична обвивка с диаметър 80÷120 мм. Разрезна повърхност с розово червен цвят. Водно съдържание в % не повече 68% от общата маса. Масленост не повече от 67% от сухото вещество. Белтък не по- малко от 26% от сухото вещество /АШМ/. Готварска сол не повече от 2.2%.	Кг.	80
10	Свинска шунка от бут без кожа- ТД на производителя, пресувана, готварска сол 3÷4%, селитра 0.100, нитрит 0.050, захар 0.250, цвят- бледожълт; консистенция- плътна; разрезна повърхност- сочно месо с нежни влакнини, равномерен розово- червен цвят. Тлъстини с бял цвят, без сиви и сиво- зелени участъци. Мирис- специфичен, приятен. Дебелина на подкожната тълстина в см не повече от 2,5.	Кг.	50
11	Сурово сушени колбаси /луканков салам/- ТД на производителя	Кг.	35
12	Биренки от свинско и телешко - ТД на производителя	Кг.	60
13	Луканка – смес телешко и свинско, тип "Смядовска", "Панагурска", "Карловска" прави, сплеснати парчета с дължина 40÷55см. Разрезна повърхност- светлочервен до тъмнокафяв цвят. Равномерно разпределени парченца месо с размер 2÷5мм, с бял или бледорозов цвят. Без сухожилия, лой и фасции. Водно съдържание 28÷32%, масленост не повече от 65% от сухото вещество, белтък не по- малко от 28%, готварска сол не повече от 4,2%.	Кг.	50
14	Свинско пушено филе ТД на производителя	Кг.	30
15	Колбас – сух, шпек - БДС 2589-83 или еквивалентна ТД на производителя	Кг.	40
16	Свински гърди без кост - ТД на производителя	Кг.	80
17	Паприкован свински врат - ТД на производителя	Кг.	150
18	Свински бут пушен - ТД на производителя	Кг.	20
19	Свински бут без кост/ - свинска плешка обезкостена по ТД на производителя, да бъде замразен с температура- 18 градуса С, от екстра качество месо. /замразен/	Кг.	180



20	Разфасовка свинско – врат с кост - по ТД на производителя, да бъде замразен с температура минус 18 градуса С, РБ, без сланина. съдържание на вода и/или други течности не повече от 5% /замразен/	Кг.	40
21	Телешко месо - ТД на производителя, замразен с температура минус 18 градуса С. Месо отделено от бута на животно до 2 г. възраст, състоящо се от полушпестия мускул, нежния мускул, приближително и др. Границите да минават по задния ръб на шивашкия мускул и задния ръб на полушпестия мускул., съдържание на вода и/или други течности не повече от 5% /замразено/	Кг.	200
22	Телешко шкембе чистено, съдържание на вода и/или други течности не повече от 5% /замразено/	Кг.	100
23	Агнешко месо трупно - трупно от 11+14кг, /замразено/	Кг.	120
24	Агнешки комплект – Субпродукт от агнешко месо /шкембе, черва, черен и бял дроб/, добре почистена, без кръвни съсиреци, /замразен/	Кг.	150
25	Свински език /замразен/ - ТД на производителя.	Кг.	30
26	Свински джолан ТД на производителя. /замразен/	Кг.	80
27	Телешки език ТД на производителя. /замразен/	Кг.	30
28	Телешки джолан ТД на производителя. /замразен/	Кг.	150
29	Пиле за грил външен вид бледожълти, без видими механични повреди с нето тегло от 1,2 кг до 1.5 кг по ТД на производителя. Птиците да са бройлери 1- во качество, замразени с температура в дълбочина на гръдния мускул не по – висока от минус 18 градуса Целзий и с минимално тегло не по – ниско от 1200 грама, съдържание на вода и/или други течности не повече от 4,3%	Кг.	800
30	Пилешки дробчета - по ТД на производителя, добре почистени, замразени с температура минус 18 градуса С, в разфасовка по 1 кг, съдържание на вода и/или други течности не повече от 4,3%	Кг.	180
31	Пилешка разфасовка филе замразено - външен вид свеж, мирис специфичен за прясно месо, без разкъсвания., по ТД на производителя, в разфасовка по 1.500 кг. съдържание на вода и/или други течности не повече от 4,3%	Кг.	380
32	Пилешка пържола бутче - външен вид свеж, мирис специфичен за прясно месо, без разкъсвания., по ТД на производителя, в разфасовка по 1.500 кг. съдържание на вода и/или други течности не повече от 4,3%	Кг.	180



33	Пилешка разфасовка бутче - по ТД на производителя, включващи разстоянието от тазобедрената става до тарзалната става, замразени с температура минус 18 градуса С, в кашони. Разфасовка в тарелки до 1 кг. съдържание на вода и/или други течности не повече от 4,3%	Кг.	2800
34	Пилешки хапки - ТД на производителя	Кг.	180
35	Скумрия чистена без глави - по ТД на производителя, съдържание на вода и/или други течности не повече от 5%	Кг.	200
36	Хек филе - по ТД на производителя, съдържание на вода и/или други течности не повече от 5%	Кг.	80
37	Бяла риба - филе по ТД на производителя, единични филета, без кожа, замразени при температура минус 18 градуса, съдържание на вода и/или други течности не повече от 5%	Кг.	80
38	Скумрия филе - ТД на производителя, съдържание на вода и/или други течности не повече от 5%	Кг.	80
39	Пъстърва чистена без глави - ТД на производителя, съдържание на вода и/или други течности не повече от 5%	Кг.	100

Дата
Име и фамилия
Подпис на лицето, представляващо
участника или на упълномощеното
лице
Длъжност
Наименование на участника

18/01/2002
Све

управител
ФАНТАСТИКА 2002 ЕООД

**ОБЯСНИТЕЛНА ЗАПИСКА
ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКА С ПРЕДМЕТ:**

“ИЗВЪРШВАНЕ НА ПЕРИОДИЧНИ ДОСТАВКИ НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ, ОСЪЩЕСТВЕНИ ПО ПРЕДВАРИТЕЛНО ПОДАДЕНИ ЗАЯВКИ ЗА НУЖДИТЕ НА ТУ – СОФИЯ”, ПО ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 2: “ДОСТАВКА НА МЕСНИ ПРОДУКТИ ЗА ТУ – СОФИЯ – ФИЛИАЛ ПЛОВДИВ”

ИДЕНТИФИЦИРАНИ ОТ ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ РИСКОВЕ ПРИ ИЗПЪЛНЕНИЕТО

УВАЖАЕМИ ДАМИ И ГОСПОДА,

Фирма „Фантастика 2002“ ЕООД е дружество със ограничена отговорност със седалище в град Пловдив. Залочва активна дейност в сферата на доставките на хранителни продукти по проведени процедури за възлагане на обществени поръчки през 2015 година и е регистрирана с предмет на дейност складване, транспорт и търговия на едро с хранителни продукти.

**РЕСУРСНА ОБЕЗПЕЧЕНОСТ НА „ФАНТАСТИКА 2002“ ЕООД,
СТРАДИ, ПОМЕЩЕНИЯ И ТЕХНОЛОГИЧНО ОБОРУДВАНЕ. ЕЖИП**

Фирма „Фантастика 2002“ ЕООД има всички необходими регистрирани за извършване на търговия с хранителни продукти на едро в съответствие с законодателство.

Фирма „Фантастика 2002“ ЕООД разполага със складови площи, състоящи се от сухи складови площи със стелажи и палето места, и хладилни помещения на замразява продукти и продукти изискващи специален температурен режим. Налични са санитарно-хигиенни помещения за мерената, както и офис помещения за успешно управление на процесите във фирмата.

Помещението по вид и предназначение, облицовки и подови покрития, е изпълнено според санитарно-хигиенните изисквания и дава възможност за лесно и ефективно почистване, измиване и дезинфекция. Помещението е проектирано и изпълнено така, че да се осигуряват вентилация и разделност на съхранение на стоките, без да се допуска вредно влияние между храни, напитки и отпадъци. Подовите, вратите, вратите и прозорците са без дефекти и fugи, направено е ушитиене, покритието позволява лесно почистване. Стените са

покрити с водоустойчиви неабсорбиращи материали, подходящи за почистване и дезинфекция. Таваните и инсталациите са проектирани и изпълнени така, че да не се допускат замърсяване на хранителните стоки чрез задържане, образуване или натрупване на прах, кондензати, плесени и др. Достъпни и лесни за почистване, дезинфекция и ремонт. Подовите настилки са гладки и без дефекти. Вратите и прозорците позволяват ефективно почистване и дезинфекция, с конструкция, която осигурява пълното им прилепване и защита от грязачи.

1.1. Хладилната база е напълно достъпна, за да се осигури разделното съхранение в отделни охлаждаеми и неохладяеми площи на стоките и налитките, според нормативните предписания и изисквания.

1.2. Повърхностите и инвентарът, влизащи в контакт с храните са гладки, водоустойчиви, некорозиращи и нетоксични. Поддържат се чисти и в добро състояние. Използвани са облицовки и покрития, осигуряващи минимално замърсяване и задържане на прах. Позволяват ефективно вляжно почистване, дезинфекция и лесно общо хигиенно поддържане, трудно параняване целостта на работните площи при въздействие с остри предмети, почистващи препарати, температурни промени и т.н.

1.3. Електрозахранването се подава от индивидуално табло.

1.4. Осигурено е осветление и водоснабдяване с течащи студена и топла вода.

Изкуственото осветление е с интензитет по-висок от 220 люкса, като не променя прета на хранителните продукти, вятки външни части на електрическата инсталация са обезопасени и изолирани със защитни средства, недопускатни попадане на външни тела в храните при евентуално аваряване. Създадена е организация за лесно почистване и поддръжка на осветителните тела.

За поддържане на добра хигиена в обекта са монтирани 3бр. мивки с дозатори за течен миещ препарат. Използваната вода отговаря по качество за питейно-битови цели, съгласно Наредба №9/2001 г., ДВ бр. 30.

1.5. Канализационната система се включва в централната канализационна мрежа и качествено отговаря на нуждите, без да допуска риск от замърсяване на храните.

1.6. Оборудването и инвентарът са обезопасени срещу замърсяване на храните със смазочни масла, метални части и др. физични и химични вещества.

1.7. Храните и опаковъчните материали се покриват и изнасят от помещението по време на почистване на оборудването.

1.8. Почистващите препарати /химикали/ се съхраняват отделно от храните и опаковките на определени за целта места и нямат контакт и замърсяване на хранителните стоки.

1.9. Опаковъчните материали се съхраняват във водоупорни торби, полимерни торби за еднократна употреба и съдове с плътни затварящи се звоняват ефикасно измиване и дезинфекция. Изнасянето на отпадъците става чрез изхвърлянето им в контейнери, намиращи се в специално отведено помещение за отпадъци и изхвърлят извън обекта от специализирани общински фирми.

1.10. Инвентарът за почистване /метли, кофи, парцали и др./ се държи отделно от помещението, в които се съхраняват хранителни продукти и опаковъчни материали, като за целта са обозначени, за да се използват само по предназначение, отговаряйки на Добрите Практики. Съдовете за отпадъци се съхраняват на специално за целта място, изолирано и недостъпно за вредители, удобно за ефикасно измиване и дезинфекция.

1.11. Технологичните режими на технологичното оборудване се наблюдават и контролират, термометрите не съдържат стъкло и живак и редовно се калибрират.

1.12. Транспортни средства – видно от приложените документи, дружеството разполага с транспортни средства, надлежно регистрирани по реда на чл. 12 от Закона за храните за превоз на хранителни продукти от съответната хранителна група.

ОСНОВНИТЕ ПРИНЦИПИ ЗАЛОЖЕНИ В ДЕЙНОСТТА НА ФИРМАТА СА:

- Поддържане на големи складови наличности;
- Поддържане на богат асортимент стоки;
- Контрол на входа и изхода на склада за качество на хранителните продукти и тяхната безопасност.
- Управление на процесите на доставка на хранителни продукти до клиентя в съответствие с техните изисквания и срокове за доставка;
- Определене на отговорни лица по всеки конкретен договор;
- Работа с квалифициран персонал, осъзнал отговорностите си за качество и безопасност на предоставяните продукти.

Ръководството на фирмата - Управител, Началник склад и Ръководител на НАССР екип са с квалификация и практически опит в управление на системи по качеството и безопасността на хранителните продукти. Работили са на същите позиции над 3 години във фирма сертифицирана по ISO 9001:2015 и ISO 22000:2005 и добре познават и прилагат изискванията на двата стандарта.

Име	Длъжност наименование	Функции по изпълнение на договора
Светослав Цанков	УПРАВИТЕЛ	Ръководни функции, определя политиката на фирмата. Извършва цялостна организация и ръководство на търговското дружество Вътрешно си взаимодействия с ръководителите на всички отдели и с целия персонал на търговското дружество. Отговаря за официалното комуникация с ръководните органи на заинтересованите страни.
	НАЧАЛНИК СКЛАД	Координира цялостния процес на доставката, организира и контролира дейността на служителите при осъществяване на доставките, извършва дейностите по предварителен контрол, планиране и управление на процесите на доставка на хранителните продукти.



Тодор Казанлиев	ОПЕРАТОРИ РЪКОВОДИТЕЛ НА НАССР - ЕКИПА	Ръководител на екипа по безопасност на храните НАССР, организира вътрешно /външно/ обучение на служителите, при необходимост и спешни случаи събира екипа и организира неговата дейност, координира връзките с доставчиците; специализира управителя за евентуален проблем с определен доставчик и замяната му с друг, актуализира списък с одобрени доставчици; съществуващия на контрол по качеството /входно-изходно/ контролира качеството на входяща - изходяща стока; контрол на качеството и количеството на доставяните продукти; контрол на етикетването и срок на годност;
Георги Добрев	ОБЩ РАБОТНИК	Съществува дейността по подготовка на заявката, поддръжане на продуктите във вид подходящ за транспортиране, товарене и др. физически дейности;
Теодора Трайкова	ФАКТУРИСТ	Отговаря за правилно количествено изписване на заявките от софтуерната система на дружеството и навременно изготвяне на необходимите търговски документи, съпровождащи доставките;
Денко Кочоков	ШОФЬОР	Отговаря за транспортиране на продуктите до съответните обекти, извършва реалната доставка на съответните хранителни продукти. Извършва товаро-разтоварителната дейност до франко склада на съответния обект. Осъзна необходимостта съдействието и помощта на служителите на възложителя;
Костадин Ракев	ШОФЬОР	Отговаря за транспортиране на продуктите до съответните обекти, извършва реалната доставка на съответните хранителни продукти. Извършва товаро-разтоварителната дейност до франко склада на съответния обект. Осъзна необходимостта съдействието и помощта на служителите на възложителя;

Разработена е Система за управление на качеството и безопасността на храните, НАССР план, основан на анализ на риска и оценка на опасностите, които могат да възникнат по време на закупуване, съхранение и транспорт до клиента. Въведена е система за самоконтрол на база добри практики, дистрибуторски практики, която може да Ви бъде предоставена в случай на поискване от Ваша страна.

материала на фирмата илюстрира управленската структура, функционалните връзки и организирането на дейностите по управление на безопасността на предлаганите хранителни продукти и управлението на околната среда.

Системата е създадена в сътрудничество с клиентите и на база на техните изисквания и нормативни актове, които са в сила, провизтиращи от нормативни и правни изисквания или наложили от спецификата на дейността.

Планирането на дейността. На основата на сключените договори по обществени поръчки, наличните продукти в склада и пазарната конюнктура се планира работата на доставките в „Фантастика 2002“ ЕООД. Проучването на възможностите за закупуване на съответните продукти се извършва от Началника на склада. Това е предварителна дейност по изпълнението. Същата се извършва ежедневно, като целта е в складовите

Площи на дружеството да има подsigурени големи количества, така че да се избегне недостиг в дeя на доставката. Тези дейности се извършват чрез прецизно планиране и на база техническите спецификации по всеки конкретен договор. „Фантастика 2002“ ЕООД извършва избор и оценка на доставчици на продукти, на подизпълнители и на услуги съгласно вътрешни документи на дружеството, които могат да бъдат предоставени в случай на поискване. Началникът на склада оценява доставчиците и одобрява доставчиците от тях включва като основни и резервни в "Списък на доставчиците". Ежегодно се прави преглед на списъка и оценките на доставчиците и при необходимост се извършват промени.

„Фантастика 2002“ ЕООД осъществява стриктен контрол на процесите по закупуване, съхраняване и доставка на хранителни продукти на клиенти. Процесите се осъществяват в складова база, осигурена с подходящи климатни съоръжения за съхранение на продуктите, тяхното предпазване от замърсяване и развигие на опасности, които могат да уредят човешкото здраве.

ОСНОВНИТЕ ЕТАПИ НА ПРОЦЕСИТЕ СА:

- Планиране – предварителна дейност, която се извършва ежедневно, като целта е в складовите площи на дружеството да има подsigурени големи количества, така че да се избегне недостиг в дeя на доставката. Тези дейности се извършват чрез прецизно планиране и на база техническите спецификации по всеки конкретен договор. Извършва се от началник склада;
- Поддръжка на материалната база – извършва се според одобрения HACCP план – някои дейности ежедневно, други според възникналата необходимост;
- Контрол и проследимост на процесите;
- Съхранение и проследимост на хранителни продукти;
- Подготовка на продуктите, описани в заявката;
- Доставка на закупените хранителни продукти;
- Контрол на процесите и продуктите;
- Отчет;
- Подобрение.

Поддръжка на материалната база. Фармата възлага на външни изпълнители да извършват процеси по поддръжка на оборудването, автомобилите и софтуерната складова програма, борба с вредителите и други, които влияят на съответствието с изискванията за продукта. За организирането и спазването на дейностите, осигуряващи идентификацията и проследимостта на хранителните продукти през закупуване, съхранение и експедиция на продукта, носят всички звена на фирмата.

и проследимост. За да се осигури проследването на изпълнението на дейностите в и недопускането на погрешни действия в „Фантастика 2002“ ЕООД се използват следните начини на идентифициране:

- стикети, в съответствие с изискванията на националната нормативна база;
- партидни номера на продукти;
- срок на годност на продукта;
- софтуерна складова програма;
- табели, надписи, левеници, бланки.

11

Според необходимостта може да се използва една или комбинация от няколко форми за идентификация. Формата за идентификация трябва да е челива, трайна и да съответства на спецификацията на документа или продукта. „Фантастичка 2002“ ЕООД съхранява собствени хранителни продукти в складовата база при нормални климатични условия и при температура, съгласно изискванията за съхранение за съответните продукти, указания от производителя в етикета и маркировката, с цел предпазване на продуктите от замърсяване с физични, химични и микробиологични опасности. Хранителните продукти се съхраняват разделно по видове, по начин който недопуска кръстосано замърсяване. Обособени са хладилни камери за птиче месо и продукти, риба и рибни продукти, мляко и млечни продукти, месо, замразени зеленчуци, колбаси. Хладилните съоръжения са проектирани и конструирани така, че осигуряват възможност за поддържане на необходимата температура (за охладени продукти от 0 до +4С и за замразени продукти -18 до -12С), възможност за почистване и дезинфекция, както и предотвратяват достъпа на вредители и други физични замърсители. Контролът на температура на съхранение за почистване и дезинфекция, както и предотвратяват достъпа на вредители и други физични замърсители. Контролът на температура на съхранение се извършва с калибрирани и редовно проверявани за точност термометри. Управителят определя със заповед служителя, изпълняващ длъжността "Метролог" /М/ Всички технически средства за наблюдение и контрол /ТСНИ/ на територията на фирмата, подлежащи и неподлежащи на метрологично потвърждаване, се обозначават така, че да получат собствена и единствена идентификация с цел проследимост на състоянието и годността им за използване. Съставя се списък, който се актуализира ежегодно или при необходимост. Идентификационният номер може да бъде собствен фирмен номер или друг уникален идентификационен номер, даден от фирмата при липса на фабричен номер. Всички нови средства за измерване се представят за първоначално метрологично потвърждаване, освен в случаите, когато производителя е издал свидетелство първоначална за проверка / калибриране, което е актуално към момента на закупуването. За ТСНИ, които съгласно действащите в Република България разпоредби, подлежат на задължителна държавна проверка, се процедура в съответствие с изискванията на нормативните актове за метрологичен контрол. Всички останали ТСНИ във фирмата се проверяват (калибрират) за установяване на съответствието им с регламентарите в документацията метрологична и технически характеристики от акредитирана за съответния вид измерване външна лаборатория или посредством вътрешноедомствена проверка при наличие на разработена методика и калибрирани еталонни средства за измерване. Техническите средства за измерване се идентифицират, за определени на валидността за тяхното калибриране. Несъответстващите ТСНИ при потвърждаване, проверка или калибриране се маркират със знак "X", спират се от употреба и се предават за ремонт. Резултатите от извършените измервания с несъответстващите ТСНИ се преценяват.

Контрол и проследимост на процесите. Дейността на „Фантастичка 2002“ ЕООД се осъществява в съответствие с изискванията на те, Наредба № 5/25.05.2006 г. за хигиената на храните, Наредба 31 за максимално допустимите количества замърсители в храните и в дейността изисквания и подзаконов нормативни актове, Европейските регламенти 852 за хигиена на храните, 2073 за ите замърсители. Ръководството на дружеството е осигурило необходимите финансови и човешки ресурси за разработване, поддържане на програмни-предпоставки, с които се подпомага контролното на верояността от външни ресурси за разработване, хранителните продукти чрез производствената среда и човешки фактор, вънакше на физични, химични и биологични замърсители в храните при кръстосано замърсяване, замърсяване от вредители, замърсяване с опашалци от производствената и жизнена дейност на организацията и др. „Фантастичка 2002“ ЕООД закупува, съхранява и доставя хранителни продукти, чиито характеристики са описани в „Спецификация на продукт“ та информация: биологични, физични и биологични характеристики, състав, произход, опаковане и етикетироване, условия на съхранение

продуктите. Поддържа се производствената среда в съответствие с нормативните изисквания за безопасен съхранение и манипулиране на хранителните продукти. Ако резултатът от валидирането показва, че един или двама от горните елементи не могат да бъдат потвърдени, мерката за контрол и/или комбинация от тях се изменя и оценява повторно. Измененията включват промени в мерките за контрол, напр. параметри на процеса на съхранение или доставка, методите за манипулиране на продуктите, характеристиките на хранителните продукти и др. HACCP екшън на персонала на „Фантастика 2002“ ЕООД работят непрекъснато за подобряване на системата за управление на безопасността на продуктите. HACCP екшън поддържа непрекъсната връзка с останалите участници в хранителната верига за управление на безопасността на продуктите, за настъпили изменения в съдържанието на опасности и техните критични граници. На база извършения анализ за верификация на системата за безопасност на хранителните продукти на заседание на екипа и на Прегледа от ръководството, се предприемат необходимите мерки за подобряване на контрола, за промяна на мерките за контрол и други подходящи мерки, ако анализа показва необходимост от това. Системата за управление на качеството на „Фантастика 2002“ ЕООД отговаря на: ISO 9001:2008, ISO 22000:2005, ISO 14001:2004 и BS OHSAS 18001:2007. Тя обхваща управление на дейностите закупуване, съхранение и предоставяне на хранителни продукти на клиентите.

„Фантастика 2002“ ЕООД е сертифицирано в по ISO 28000:2007 - стандарта за управление на сигурността на веригата за доставки. Между другото стандарт ISO 28000 е разработен в отговор на потребността на организацията от стандарт за управление на сигурността. Основното му предназначение е подобряване на веригата на доставки в организацията чрез оценка на сигурността на веригата, анализа, анализирани подкомпоненти са влязлите мерки за сигурност и да се съществуват и други нормативни изисквания, които трябва да бъдат изпълнени. Във въвеждането в сертифицирането по стандарт ISO 28000 има гаранция, че веригата за доставки и организацията работят в една безопасна среда, и демонстрира значителни доказателства за постигането на сигурност чрез мерките и изискванията от страните, в които те и получават клиентите.

Най-важното преимущество на ISO 28000 е контролните и изискванията на рисковете и заплахите, които могат да изникнат във веригата за доставки, (всички предмети):

- Минава избран броя на инвентарите по сигурността и от там намалява размера на щетите;
- Намаляване броя на грешките, допускани от персонала на организацията чрез получаване нивото на информираност и обучение по сигурност;
- Въвеждане на нови подходи към управлението на сигурността на веригата за доставки;

днес на разходите за поддържане на високо ниво на сигурност на веригата за доставки. [REDACTED] се на издържа и редицата на поддържане паритет на пазара за предлаганите стоки / услуги, преимущество в търговия.

ISO 2002“ ЕООД ползва складово помещение, в което са разположени и офис помещения за персонала. На тази територия извършва основните си дейности по закупуване, съхранение, и предоставяне на хранителни продукти на клиентите по договори от обществени поръчки. В офис помещенията се извършват оперативни и административни действия свързани с обработка на заявки за продукти, доставки на хранителни продукти и тяхното изписване към клиентите.

Целта на „Фантастика 2002“ ЕООД е осъзнатото високо качество на дейността на всеки за пълно удовлетворяване изискванията на пазара с качество и безопасни хранителни продукти и на заинтересованите страни за опазване здравето на хората и околната среда.



Основната дейност на фирмата – закупуване, съхраняване и доставка на хранителни продукти на клиентни отговаря на международните и национални нормативни изисквания и стандарти, както и на очакванията на клиентите и заинтересованите страни за качество и срокове на изпълнение, при осигуряване на ЗБР и предолително замърсяване на околната среда.

Политиката по качество и безопасност на хранителните продукти е създадена, доведена до знание и разяснена на целия колектив на фирмата. Персоналът е обучен и задължен, чрез дълбочинните характеристики, да се включва активно в практическото провеждане на обявената политика по качество и безопасност и да следи съответните процедури. Политиката на фирмата е отразена и в правилата и инструкциите за работа доведени до знание на всички фирми и лица чрез инструктажи, правила за пребиваване на територията на фирмата, писма и др.

Ръководството на фирма „Фантастика 2002“ ЕООД се позовава на пазара с ясно съзнание за отговорността, която поема за предоставяне на качествени и безопасни за здравето на крайните потребители хранителни продукти. Приоритет в нашата работа е закупуването и предлагането на качествени и безопасни продукти със сигурен произход и тяхното правилно съхранение, с цел запазване на характеристиките на продуктите при получаването им. Нашето място в тази сфера зависи в голяма степен от качеството в нашата работа, от предоставяната от нас максимална сигурност за здравето и безопасността на персонала и опазването на околната среда.

Намивайки се в средата на хранителната верига – между производителите на храни и потребителите – наша основна цел е на всеки етап на процесите от приемане до доставка/продажба на клиент да осигуряваме качеството и безопасността на хранителните продукти чрез:

➤ Възприемане и прилагане на изискванията за качествено управление на международния стандарт ISO 9001:2008, за управление на безопасността на храните, заложен в стандарт ISO 22000:2005, за осигуряване на здравето и безопасността при работа, съгласно BS OHSAS 18001: 2007, за управлението на околната среда заложен в ISO 14001:2004 и ISO 28000:2007 - система за управление на сигурността на веригата за доставки;

➤ Мотивиране на персонала за непрекъснато подобряване на качеството на работата, безопасността на продуктите и опазването на здравето и безопасността при работа, на основата на професионализъм и осъзнаване на личната и колективна отговорност;

➤ Осъществяване на потенциалните възможности за замърсяване и осъществяване на контрол на критичните точки, съществени за безопасността на продуктите.

➤ Прилагане на добри производствени и хигиенни практики, заложен в Системата за самоконтрол;

➤ Осъществяване, определяне, оценяване и контролиране на всички възможни опасности, които могат да възникнат при приемане, съхранение и дистрибуция на хранителните продукти;

➤ Непрекъснато осъществяване на вътрешни комуникации за своевременно отчитане на проблемите и мерките, които трябва да се приложат в ежедневната практика за непрекъснато повишаване на качеството на работата, опазването на безопасността на продуктите, здравето и безопасността при работа и околната среда.

- Усъвършенстване управлението на здравето и безопасността на работното място: предотвратяване на нараняванията и заболяванията, свеждане до минимум трудовите злополуки, подобряване на микроклимата.
- Въвеждане на оценката на риска като основен инструмент за решаване на проблемите на управлението на основните процеси и здравето и безопасността при работа, както и оценка на аспектите на околната среда;
- Осъществяване на комуникации с потребителите, доставчиците и други заинтересовани страни за установяване на мнението им относно удовлетвореността от качеството и безопасността на предлаганите продукти, както и набелязване на общи насоки за постигане на резултати в съвместната ни работа по опазване здравето на човека, здравето и безопасността при работа и околната среда.
- Безусловно съзвоние на националната и европейска нормативна база свързана с безопасността на храните, на работните места и околната среда;
- Периодичен анализ на националните и международни нормативни документи, създадени от законодателен орган или от друг овластен орган и браншни споразумения, оценка за отразеността им върху извършваната от фирмата дейност, както и непрекъснат контрол за изпълнението на всички задължения, наложени от този вид документи.

Политиката по качество, безопасност на храните, здраве и безопасност при работа и околна среда, Наръчникът по управление на системата и документиращите процедури са задължителни за всички служители на фирмата.

В "Фантастика 2002" ЕООД поставят хранителни продукти: птиче месо, риба, мляко и млечни продукти, бакалски стоки, плодове, зеленчуци и друга, необходими за изпълнение на договорите с клиенти. Постъпващите хранителни продукти трябва да отговарят на следните изисквания:

- съответствие с нормативните документи на Европейското и националното законодателство, на ТД на производител - да са произведени от одобрени обекти, регистрирани по Закона за храните и/или Закона за ветеринарномедицинската дейност за храни от животински произход, в които има въведени добри производствени и хигиенни практики, система за самоконтрол или от разрешен внос;

Клиенти съгласно нормативните изисквания (Наредба за етиктирането и представянето на храните) и в съответствие със скъвания за различните групи храни;

извени при съответните хигиенни и температурни условия;

дружават от търговски документи, като за продуктите от животински произход, е вписано задължително вида на храните, номера на партидата, ветеринарния регистрационен номер на предприятието, в което са произведени продуктите; както и страната на произход за храни от внос;

Констатирането на посочените изисквания се извършва при подготовката за избор на доставчиците през изискване на доказателства за това решение при доставчиците и оценка на място.



Планирането и заявяването на продуктите, необходимите за извършване на основните дейности във фирмата, се осъществява от началник склада на база съществуващи складови наличности, прогнозни количества необходими за изпълнение на поръчките на клиентите или пазарна конюнктура. Определените, съгласно нормативните изисквания показатели за качество и безопасност се контролират чрез задължително изискване от доставчиците на документи за качество и безопасност на преддоставяните партиди продукти, включително анализни свидетелства, сертификати, техническа документация и други подходящи документи гарантиращи изискванията към хранителните продукти. Закупуването на хранителните продукти с определените качества показатели и таква за безопасност се извършва от оценени доставчици по критериите определени от управителя на „Фантастика 2002“ ЕООД:

- Качество на доставяните стоки;
- Време за доставка на продуктите (срочност);
- Сертификат за работеща СУБХ;
- Сертификат за ISO 9001:2008;
- Въведена система за СУБХ;
- Цени на продукта;
- Търговски документ, придружаващ стоката с необходимите реквизити;
- Документи за качество и безопасност на продуктите;
- Транспортниране на стоката с хладилен транспорт, с разрешения от БАБХ;

Контрол и проследяемост на продуктите. Началник склада прави списък на доставчиците по видове продукти и оценяват по критериите техните възможности за доставка на продуктите. Началник склада прави списък на доставчиците по видове продукти и оценяват по критериите извършва от нов доставчик, Началник склада или Завеждащ склад, посещават на място доставчика за установяване на условията за произходство или съхранение продуктите, за степента на въведената система за безопасност на продуктите, включително по преценка да предоставят проба от продуктите с по-висок риск за безопасност за анализ в акредитирана лаборатория. Доставката на продуктите се извършва на място в склада на „Фантастика 2002“ ЕООД от самите доставчици. Когато се налага доставката може да се извърши и със собствен транспорт. Доставените

ават на входящ контрол от Завеждащ склад, който проверява:

ответствието на заявката и доставката;

личеството;

доставката на опаковката на продуктите и наличие на етикети;

- срока на годност на продуктите;

- съответствие на придружителните документи за качество и безопасност с партидата на продукта;

- отсъствие на наченки на разваля на продукта;

Съответствията на изискванията продукти се приемат и разпределят по камерите за съхранение при температури указани на етикета. Поддават се в складова програма със „Складова разписка“, като задължително се вписва партидата на продукта, срока на годност,



3. При всеки случай на изменение на заявките, както от страна на клиента така и от страна на „Фантастика 2002“ ЕООД, КДП информира клиента по телефона. Промените в заявките могат да бъдат промяна в количеството, вида на заявения продукт или закъснение в изпълнението на самата заявка. Измененията в заявките се отразяват от КДП в комплектната програма, като потвърждение за съгласие от страна на клиента за това изменение е подписа на присмичка на стоквата разписка, която съпровожда доставката.

4. Началник-транспорт е отговорен за определяне на маршрутите и последователността на доставка на поръчките към съответните клиенти. Съответните поръчки са отговорни за спазване на сроковете за доставка и предаване на хранителните продукти по време на транспортниране да клиентите.

5. Складовите работници са отговорни за подготовката на необходимите продукти, като следят за всички партидни номера, срок на годност, точното количество и ненарушена цялост на опаковките. Всичката необходима информация относно произхода и срока на годност се записва върху заявките.

6. Така подготвена заявката се предава на фактуриста, който изготвя всички необходими съпровождащи доставката документи.

Придружаващи документи.

Всяка доставка ще бъде придружавана с търговски или друг документ, съдържащ изчерпателно изброяване на стоките по асортимент, количество им, партиден номер за всяка от тях, както и другите данни, съобразно приложимите нормативни изисквания за съответния вид продукти; Всячки продукти ще бъдат с добър търговски и с качество, съобразно изискванията на Възложителя и законовите изисквания за осъществяване хранене на деца в детските заведения.

Продуктите ще бъдат със срок на годност към датата на съответната доставка и с достатъчен остатъчен срок на годност за неговото консумиране не по-малко от 70 (седемдесет) процента от общия срок на годност, обявен от производителя.

1. Два броя приемо-предавателни протоколи/ стокови разписки. Единият екземпляр се предава на материално-отговорното лице в обекта – краен получател, а втория остава за извършителите;

2. фактура за съответния обект, изготвена съобразно действащите нормативни актове, уредящи издаването на счетоводни документи;

3. Протокол за съответствие или търговски документ, удостоверяващ качеството на всеки един продукт от заявката. Предаването и оставените хранителни продукти се извършва със подписване на приемо-предавателни протоколи / стокови разписки в 2 (два) екземпляра за изпълнение на доставките.

4. Протокол за приемане на приемо-предавателния протокол/стокова разписка съдържа необходимата съгласно нормативните актове информация, а именно: вида и произхода на продуктите, мерна единица, количество, партиден номер, срок на годност, ВГ - номера на предприятияето от което произхождат, ВГ - номера на складовата ни база, единична цена и обща стойност на продуктите. Служителите, които отговорят пряко за изготвяне на фактурите и приемо-предавателните протоколи са преминали обучение за работа със софтуерната програма, както и курсове за подготовка и изготвяне на фактурите и други счетоводни документи. Това е основна гаранция за изготвянето на документи, съобразени с действащите нормативни актове. Фантастика 2002 ЕООД осигурява на своите служители и периодични обучения, които да поддържат знания относно всички промени, свързани с



Началник-транспорт – Съответствие с изискванията на Възложителя 2002 ЕООД

доставчицка, количеството от получената партида. "Фантастика 2002" ЕООД съхранява хранителните продукти в складовата база при нормални климатични условия и при температура, съгласно изискванията за съхранение за съответните продукти, указани от производителя в етикета и маркировката, с цел предпазване на продуктите от физични, химични и микробиологични замърсители. В складовата база не се съхраняват продукти собственост на клиенти, не се ползват по никакъв начин такова, поради изключителните мерки за безопасност на хранителните продукти и опазване здравето на консуматорите. Хранителните продукти се съхраняват разделно по видове, по начин който недопуска кръстосано замърсяване. Обособени са хладилни камери за птиче месо и продукти, риба и рибни продукти, мляко и млечни продукти, меса, замразени зеленчуци, колбаси. Хладилните съоръжения са проектирани и конструирани така, че осигуряват възможност за поддържане на необходимата температура (за охладени продукти от 0 до +4°C и за замразени продукти - под - 18°C), възможност за почистване и дезинфекция, както и предотвратяват достъпа на вредители и други физични замърсители. Завеждащия склада има задължението три пъти дневно да проверява показателите на термометрите и вписва резултатите в "Дневник за контрол на температурата" - въведен за всяко хладилно съоръжение. При установени отклонения, се предприемат мерки за затваряне на вратите на хладилното съоръжение, проверка на изправността за същото и при установена повреда се организира бързо преместване на продуктите в друго хладилно съоръжение до отстраняване на повреда. Два пъти седмично Завеждащия склада прави проверка на срока на годност на всеки продукт. Завените продукти от клиенти се изваждат от хладилните съоръжения от складащ контрол от Завеждащ склада на заделяните продукти: за партиден номер, срок на годност, цялост на опаковката, наличие на етикет, издихмо наличие на развала, търговски над и др. Заделяните продукти се изписват от склада чрез софтуерна складова програма със "Стоква разписка", на база получавените продукти по заявка на клиентите. В стоквата разписка се вписва вида продукти, тяхното количество и производителят, партиден номер и срок на годност. Проследимостта на закупените и предоставени на клиент продуктите се осъществява по партиден номер на продукта, с който е запорходен и изписан, както и по името на доставчика. При установена опасност на продукт за човешкото здраве, бързо чрез складовата програма може да се направи проследимост на партидата до други клиенти, както и обратна проследимост на продукта до доставчика. "Фантастика 2002" ЕООД има възможност за доставка на еднаква по вид стока от различен производител, в зависимост от наличностите в офертата единична цена.

ДЕЙНОСТИ ПО ПОЛУЧАВАНЕ И ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ЗАЯВКИТЕ.

Доставките ще се извършват периодично, в количества и в срокове, определени по заявки на възложителите, които следва да бъдат изпълнени в указан от възложителя срок или на посочени от него дати, нарочно определени в заявката.

Обработване на заявките - вътрешна и външна комуникация по целта верига, готовност за непредвидени ситуации и способност



Примане на заявките.

1. Заявките ще бъдат приемани от ОВД / Оператор въвеждане на данни/ по телефона, по факс, по имейл или по друг подходящ и удобен за всеки отделен обект начин.
2. КДП / Координатор доставки и продажби/ изготвя заявката на хартиен носител, съобразно офериранияте в поръчката, техническото и ценовото предложение артикули и подава на складовите работници за подготовка на поръчката за доставка.
3. Всяка заявка по реда на своето постъпване се въвежда в програмата на компютър. В края на работния ден заявките се обобщават по продукти от КДП. На база на обобщената заявка се пристъпва към поръчка на необходимите продукти към доставчиците.

Планиране на дейностите.

1. Отговорността за планиране на доставките към клиентите е на КДП.
2. Поръчките се изпълняват по реда на тяхното постъпване. На определени поръчки може да се дава приоритет по разпореджание на Управителя.
3. При всеки случай на изменение на заявките, както от страна на клиента така и от страна на „Фантастика 2002“ ЕООД, КДП информира клиента по телефона. Промените в заявките могат да бъдат промяна в количеството, вида на заявения продукт или заключението в изпълнението на самата заявка. Измененията в заявките се отразяват от КДП в компютърната програма, като потвърждение за съгласие от страна на клиента за това изменение с подписа на приемчика на стоквата разписка, която съпровожда доставката.
4. Началник-транспорт е отговорен за определяне на маршрутите и последователността на доставка на поръчките към съответните клиенти. Съответните шофьори са отговорни за спазване на сроковете за доставка и предаване на хранителните продукти по време на транспортна транс да клиентите.
5. Складовите работници са отговорни за подготовката на необходимите продукти, като следят за всички партидни номера, срок на годност, точното количество и немарушена целост на опаковките. Всяка необходима информация относно прохода и срока на годност се записва върху заявката.
6. Така подготовена заявката се предава на фактуриста, който изготвя всички необходими съпровождащи доставката документи.

Придружаващи документи.

Заявката ще бъде придружавана с търговски или друг документ, съдържащ изчерпателно изброяване на стоките по асортименти, партиден номер за всяка от тях, както и другите данни, съобразно приложимите нормативни изисквания за съответния вид продукция ще бъдат с добър търговски и с качество, съобразно изискванията на Възложителя и законовите наредби за здравославно хранене.

Продуктите ще бъдат със срок на годност към датата на съответната доставка и с достатъчен остатъчен срок на годност за неговото консумиране не по-малко от 70 (седемдесет) процента от общия срок на годност, обявен от производителя.

След изготвянето на броя пратки-предавателни протоколи/ стокови разписки. Единият екземпляр екземпляр се предава на материално-отговорното лице на склада, а втория остава за изпълнителя;

2. фактура за съответния обект, изготвена съобразно действащите нормативни актове, уредящи издаването на счетоводни документи;

3. декларация за съответствие или търговски документ, удостоверяващ качеството на всеки един продукт от заявката. Предването и приемането на доставените хранителни продукти се извършва със подписване на приемо-предавателни протоколи / стокова разписка в съответното място за изпъленост на доставките.

Приемо - предавателният протокол/стокова разписка съдържа необходимите актове информация, а именно: вида и прохода на продуктите, мерна единица, количество, партиден номер, срок на годност, ВГ - номера на предприятието от което произхождат, ВГ - номера на складовата ни база, единична цена и обща стойност на продуктите. Служителите, които отговарят пряко за изготвяне на фактурите и приемо-предавателните протоколи са преминали обучение за работа със софтуерната програма, както и курсове за подготовка и изготвяне на фактура и други счетоводни документи. Това е основна гаранция за изготвянето на документи, съобразени с действащите нормативни актове. Фантастика 2002 ЕООД осигурява на своите служители и периодични обучения, които да поддържат знания относно всички промени, свързани с дейностите по издаване на придружаващите документи.

Проследимостта на закупените и предоставени на клиенти продукти се осъществява по партидни номер на продукта, с които е запечатен и изписан, както и по името на доставчика. При установена опасност на продукт за човешкото здраве, бързо чрез складовата програма може да се направи проследимост на партидата до други клиенти, както и обратна проследимост на продукта до доставчика.

При товарене на стоката в автомобила, същата се проверява по документи от отговорник - изходен контрол. Шофьорът, определен да извърши доставка е запознат предварително с маршрута до съответния обект. При доставянето той оказва пълно съдействие на персонала, съответно отговорните за получаване на продуктите лица. Разтоварва заявените количества, изикава наредбата проверка на количествата и качеството на продуктите.

Подготовката на заявката се извършва в деня предхождащ дена на доставката. Междувременно КДП е предприел действия по снабдяване с необходимите количества. В случай на липса на даден продукт и необходимост от спешна доставка, същият може да бъде набавен в кратки срокове. Голямо преимущество за нас е, че базата ни е разположена в оживена индустриална зона и повечето големи производители, с които работим, са на не повече от 10 - 15 мин. от нас.

Активно и качествено изпълняваме на доставките ще се стремим да поддържаме безпроблемно сътрудничество с Възложителя, който ще са пряко отговорни за данане на заявките и приемане на доставките /директорът и/или домакинните на съответните на доставките ще е съгласуван в зависимост от работното време на лицата, които правят хранителните продукти в съответните зимост от нуждите на отделните обекти.

Подготовка за експедиция - производствени и лични практики; система за проследимост - идентификация на партидите от продукти и тяхната връзка с партидите от суровини, обработката и доставките;

Продуктите, които се доставят в склада на "Фантастика 2002" ЕООД преминават на входен контрол от съответния служител, който

отговаря за количеството заявена продукция и доставената такава;



- целостта на опаковката на продуктите и наличие на етикети;
- срока на годност на продуктите;
- съответствие на придружаващите документи за качество и безопасност с маркирката на продукта;
- отсъствие на наценки на развала на продукта;

Съответствията на изискванията продукти се приемат и разпределят по камерите за съхранение при температурите, указани от производителите в етикета и маркировката, с цел предпаване на продуктите от физични, химични и микробиологични замърсятели. Всяка доставка се въвежда в складова програма, като задължително се въвежда партидата на продукта, срока на годност, доставчика, количеството от получената партида. Хранителните продукти се съхраняват разделно по видове, по начин, който недопуска кръстосано замърсяване.

Хладилните съоръжения са проектирани и конструирани така, че осигуряват възможност за поддържане на необходимата температура (за охладени продукти от 0 до +4°C и за замразени продукти – под - 18°C), възможност за почистване и дезинфекция, както и предотвратяват достъпа на вредители и други физични замърсятели. Контролът на температурата на продуктите се извършва с калибрирани и редовно проверявани за точност термометри. Началник – склада ежедневно проверява показанията на термометрите и вписва резултатите в „Дневник за контрол на температурата“ - въведен за всяко хладилно съоръжение. При установени отклонения, се предприемат мерки за затваряне на вратите на хладилното съоръжение, проверка на изправността на същото. При установена повреда се организира бързо преместване на продуктите в друго хладилно съоръжение до отстраняване на повредата.

Ежедневно се прави проверка на срока на годност на всеки продукт, наличен складовата база. Заявените продукти от клиентите се изваждат от хладилните съоръжения от складовите работници, които влизат в хладилните камери с подходящо облекло и предпазни средства /маслонова каплуни/, за да предпазят продуктите от замърсяване.

Преди да се започнат товарителните дейности задължително се прави проверка на заделените продукти от отговорника по изходящ контрол: за партиден номер, срок на годност, цялост на опаковката, наличие на стикет, видимо наличие на развала, търговски вид и др.

Конкретната подготовка на дадена заявка се извършва в деня предхождащ доставката, а товарната дейност в деня на доставката. Подготовката на продуктите, описани в заявката по вид и количество се извършва до края на работния ден, преди деня за доставка. Подготвят се във вид, подходящ за товарене и транспорт и се извършва изходяща проверка от отговорника за това служител. Товаро-разтоварителните дейности изосредствено преди тръгване на автомобила, в деня на доставката.

на продуктите ще се извършва понеделник и четвъртък от 8,30 ч. до 15,00 ч. в рамките на установеното работно време на писмена заявка от страна на Възложителя, предоставена на Изпълнителя всеки вторник и петък до 16.00 часа за следващата сряда –краен получател.

Заявката следва да се предостави в писмена форма по електронен път/факс/електронна поща/на представител на изпълнителя и да бъде изготвена по установен от страните образец, като съдържа подробно описание на заявените артикули, техните количества и график за доставката (срещно плащане). Доските крайни получатели могат да правят промени в заявката за доставка на стоки в зависимост от реалните им потребности не по-късно от 10 работни дни преди доставката, като писмено уведомят за това ИЗПЪЛНИТЕЛЯ. Изпълнителят уведомява Възложителя предварително и съедновременно



1. ОЦЕНКА НА РИСКА – ОБХВАТ

За изпълнението на договора за: **„Доставка на Месни продукти за ТУ-София - филиал Пловдив“**;

1.1. Риск - това е възможността да настъпи дадено събитие, което може да повлияе за постигане на определените цели от организацията. Рискът се измерва с неговото оказване на влияние и вероятността от настъпването му.

1.2. При настъпването си и при оказването на влияние рискът може да се окаже като висок и нисък, като се управлява и затова казваме че имаме „значим риск“.

1.3. През целия период от време за изпълнението на договора се извършва „Процес на управление на риска“. Той е последователен, изпълнен с действия, насочени към идентифициране, оценяване и контролиране на потенциалните събития или рискове, чиято цел е да влияят отрицателно за постигане на целите и е предназначен да даде разумна увереност, че целите за изпълнението на договора ще бъдат изпълнени. Управлението на риска ще се осъществява, като нашата фирма ще идентифицира, оценява и наблюдава рисковете, които могат да повлияят върху успешното изпълнение на целите по сключения договор за доставка на хранителни продукти и въвеждането на контролни дейности, с цел ограничаването на рисковете до най-приемливо ниво на допускане.

2. ПРОЦЕС ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА РИСКА

Процеса за управление на риска и неговите цели са:

- ръководството и служителите непрекъснато да следят и своевременно да откриват и противодействат на всички установени значими рискове;

- ръководството да извършва своевременно промисли в действията за управление на рисковете, като извършва оценка на ефективност на процесите.

2.1. УПРАВЛЕНИЕТО НА РИСКА Е НЕПРЕКЪСНАТ И ПОСТОЯНЕН ПРОЦЕС.

Различните фази на управление на риска са с оглед на всяка една да се прави описание на действията, които се извършват за всяка една от тях и да се извършва навременно и редовно.

Документирание
Всички риск трябва да се:
▪ Идентифицира
▪ Анализира
▪ Оцени
▪ Извърши реакции на риска
Целата дейност от управлението на риска е съпроводена от:
Мониторинг и информирание



Бул. „Княз Борис Трънски“ № 10, Филиал Пловдив 2502, БГ

2.2. В ПРОЦЕСА НА УПРАВЛЕНИЕ НА РИСКА, ВЛИЯНИЕ ОКАЗВАТ РАЗЛИЧНИ ФАКТОРИ.

ОПЕРАТИВНА СРЕДА
Това е рамката, в която следва да се прилага управлението на риска. Тази среда се състои от:
Външни фактори
Вътрешни фактори

Външните фактори са съществуващата нормативна уредба, икономическите условия в страната, наличната инфраструктура, автомобилния-парк, природните бедствия, стихии и други.

Вътрешни фактори са наличните ресурси на фирмата, добрата организация на оперативните дейности, IT-системите които се използват, финансово-счетоводната дейност на фирмата, нейната репутация на пазара и други.

2.3. Не без значение е какви са поставяните **ЦЕЛИ НА ФИРМАТА** в цялостния процес на изпълнение на договора за доставки на хранителни стоки за управлението на риска.

Целите служат като отправни точки при идентифицирането, оценката, анализа и при определянето на подходящата реакция за управлението на риска. Винаги процесът за управление на риска трябва да е насочен за осигуряване на условия за постигане на набелязаните цели на фирмата за доброто изпълнение на сключения договор и постегте задължения по него.

2.4. ЕТАПИ НА ПРОЦЕСИТЕ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА РИСКА

По време на управление на рисковете, процесите включват следните етапи;

Идентифициране
Анализ и оценка
Целене на мерки за намаляване или ограничаване влиянието на
вете

ИДЕНТИФИЦИРАНЕ НА РИСКОВЕТЕ

От т. 2.4. е видно, че идентифицирането на рисковете е първия етап от процеса на управление на риска. Тук се търсят и определят рисковете, които биха могли да оказат не-добро влияние върху доброто изпълнение на поетите задължения по сключения договор за обществена доставка за: „Доставка на Местни продукти за ТУ-София - филиал Пловдив“;

важно значение при идентифицирането на рисковете е :

- Възможно най-пълното откриване, защото има вероятност рисковете, не открити на тази фаза, да не бъдат открити до крам на изпълнението на договора;
- Да се намери най-добрият момент за идентифициране/откриване/ на рисковете, защото колкото по рано е открит един риск, толкова по бързо и успешно ще бъде неговото противодействие.
- Рисковете свързани с постигането на определена от фирмата цел се идентифицират и се определят като;
- Откриват се и се описват основните дейности на фирмата, свързани с реализирането на сключения договор;
- Откриват се и се определят неблагоприятните рискове, които могат да настъпят и да окажат/повлияят/ на определената дейност.
- Описване на рисковете.

2.4.2. АНАЛИЗИ И ОЦЕНКА НА РИСКА:

Оценката на идентифицираните рискове и свързаните с това опасности, касаещи безопасността на продукта се извършва като се сумират стойностите на честота на възникване и тежест на въздействието. При оценката на тежестта на риска са взети предвид вредите, които могат да се нанесат на консуматора и на околната среда, а също така и финансови вреди, вреди свързани с имиджа на Възложителя и „Фантастика 2002“ ЕООД. При идентифицирането на рисковете са взети предвид случващите се през години природни бедствия и аварии. Във връзка с това „Фантастика 2002“ ЕООД е подготвила специална процедура част от нейната СУБХ, която касае идентифицирането на възможни такива ситуации, действащата при възникването им и необходимостта от обучение на персонала ангажиран с разрешаването на този вид проблем.

„Фантастика 2002“ ЕООД е сертифицирана по следните стандарти - ISO 9001+HACCP, ISO 22000:2005, ISO 14001:2004, OHSAS 18001:2007. Служителите на дружеството са преминали през специално обучение във връзка с посочените стандарти, за което имат издадени сертификати за успешно преминало обучение.

Скала за оценка на честотата:

Вероятност (B)	
Практически невъможна	1
Малко възможна	2
Малко възможна, но възможна в ограничени случаи	3
Ниска вероятност	4
Напълно възможна	5
Относително висока вероятност	6



Фантастика 2002 - Обществено дружество с ограничена отговорност, София

Скала за оценка на рисковете:

Оценка на тежестта	Описание на неблагоприятното въздействие
3	- Смъртни случаи;
2	- Необходимост от оказване на първа помощ на консуматора;
1	- Дискомфорт при консумация на продукта

P = B+T

Ако полученият резултат е над 4 рискът се определя като значим.

2.4.3. ОГРАНИЧАВАНЕ НА РИСКА. ВКЛЮЧИТЕЛНО НАМАЛЯВАНЕТО МУ ДО "0". МЕРКИ ЗА КОНТРОЛ. ПРЕВЕНЦИЯ.

За да бъде направена пълна и правилна оценка на риска и съответно да бъдат дефинирани мерките за контрол и ограничаване на риска, е използван процесен подход. Цялостният процес от поръчката до доставката на територията на Възложителя е разделен на отделни етапи. На всеки от тях е направено кратко описание и са упоменати съответните рискове, извършени им е оценка. За всеки етап за определени потенциалните опасности от възникването на риска, както и методите за ограничаването им и свеждането им до "0".

Всички посочени мерки имат характер на превантивни действия за ограничаване на риска, включително намаляването му до "0". На база на събраните данни относно историята на „Фантастика 2002“ ЕООД, изпълнението на поръчки от „Фантастика 2002“ ЕООД с подобен характер, взаимностноползвания със заинтересовани страни се извърши идентификация и оценка на рисковете свързани с безопасността на храните, като не са констатирани "значими" рискове. Всички рискове са оценени като "незначителни". За тях са предоставени необходимите мерки за въздействие, както и техническите решения за всеки един риск.

При извършване на анализа на риска по отношение на безопасността на храните процесът е разделен на следните етапи :

- Приемане и обработване на заявките от възложителя;
- Подготовка за експедиция;
- Съответстващ продукт;
- Идове продукти с различен температурен режим;
- Транспортна схема за извършване на доставките, оптимизация на маршрутите и гаранции за последващо изпълнение през територията на договора.

За всеки един от етапите съставеният и одобрен от управителя на дружеството екип за оценка на риска с идентифициран и оценен, както и е предложил съответните мерки за въздействие върху риска. Оценка на идентифицираните рискове от Възложителя се документира в таблицата за рисковете. Тук се посочват и всички контролни дейности/мерки/, които ще бъдат прилагани за изпълнение на договора.



2.8. ПРОГРАМА ЗА МОНИТОРИНГ И ИНФОРМИРАНЕ

Целта на програмата е да се определят реда и степените на дейностите, свързани с редовното измерване на ключовите характеристики на дейностите, които дружеството извършва, и които могат да имат значимо въздействие върху изпълнението на договора, безопасността на хранителните продукти и съответно върху здравето на човека.

Мониторингът е от изключителна важност за проследяване на дейността по изпълнението на договора, опазване на безопасността на хранителните продукти, и опазване на ефективността и. Той включва действия по събиране на информация. Данните, събрани от мониторинга и измерването се обработват, за да се идентифицират тенденциите и служат като основа за необходимостта от повторна оценка на риска. Измерванията могат да бъдат качествени или количествени, вътрешни или външни по произход. Измерванията се провеждат от вътрешни или външни оторизирани органи, при контролирани условия с подходящи процедури за осигуряване на валидността на резултатите.

За да гарантира качествено съхранение на продуктите, с които работи „Фантастикъ 2002“ ЕООД периодично провежда мероприятия, които целта да докажат, че продуктите се съхраняват по начин, позволяващ тяхната увреда и нощеп до вредни въздействия върху околната среда и здравето на човека. Мониторингът е много важна и съществена част от всички етапи свързани с управлението на риска. Затова ефективността на процеса на управление на рисковете изисква редовно и непрекъснат систематичен мониторинг /наблюдение/ на всеки негов етап и информирание на идентифицираните рискове и предприетите мерки за тяхното намаляване. За осъществяване на систематично наблюдение, Таблицата на рисковете се преглежда периодично и се прави анализ на проблемните рискове. Определени рискове могат да бъдат прегледани по-често, в зависимост от тяхната специфика или особена значимост. Някои съществени рискове могат да изискват и ежедневен преглед. При възникване на внезапни събития, таблицата може да се разглежда извънредно, без да се чака редовния преглед.

С процеса по мониторинг и информирание, се следи дали рисковете профил /вероятността и влиянието на идентифицираните рискове/ се променя и да дава разумна увереност на ръководството на фирмата, че управлението на риска с ефективно и предприетите действия са достатъчно ефективни и могат да допринасят за приемливо намаляване на риска и спомога за доброто изпълнение на договора за доставки на хранителни продукти.

ЦЕЛ ЗА ДЕЙСТВИЕ ПРИ ВЪЗНИКВАНЕ НА ИДЕНТИФИЦИРАНИТЕ РИСКОВЕ. Всеки идентифицирани рискове могат да имат значително въздействие върху здравето на крайния потребител. След извършената оценка на рисковете се вижда, че във „Фантастикъ 2002“ ЕООД са идентифицирани „значими“ рискове свързани със здравето на потребителя. Във фирмата е създаден план за действие при идентифицираните рискове.

Създаден е Кризисен екип, който се свиква при и възникване на някой от посочените по-горе рискове свързани с безопасността на храните. Членовете на екипа са преминали обучения и притежават съответните компетенции, за вземане на решения и извършване на действия при идентифициране на проблем свързан с безопасността на храните.



ОСНОВНИ СЪПКИ ПРИ ВЪВЕЖДАНЕТО И ПРИЛАГАНЕТО НА ПРИНЦИПИТЕ НА HACCP СИСТЕМАТА
Въвеждането на Системата и разработването на HACCP плана става в логична последователност.

1. Предварителни задачи – Въвеждащи стъпки:

Създаване на HACCP екип

Описание на продукта

Определяне на потенциалния консуматор/употребата на продукта

Съставяне на диаграма на процес

Вътрешно потвърждаване на диаграмата на процеса на място

2. Прилагане на принципите на HACCP;

1. Определяне на всички възможни опасности.

2. Извършване анализ на опасностите.

3. Определяне на мерки за контрол на идентифицираните опасности.

4. Въвеждане на система за наблюдение на всяка критична точка.

5. Определяне на критичните контролни точки.

6. Въвеждане на коригиращи действия.

7. Въвеждане на проверочни (верификационни) процедури.

8. Изготвяне и съхранение на записи.

Сформирание на HACCP екип

За разработването на ефективен HACCP план е необходимо в HACCP екипа да участват хора със специфични познания и достатъчно опит. Тази екипа трябва да е мултидисциплинарен. Задача на екипа е да определи обхвата на системата, както се посочват кои части от хранителната верига се включват и за които от тях конкретния HACCP план се отнася.

Описание на продукта, потенциалния консуматор и мястото на употреба Изисква се пълно описание на продукта включващо, както зана с безопасността така и информация за неговата структура, (вкл. Aw, pH, и др), опаковка, устойчивост, съхранение, и условия. Тук подробно се описват предназначението на продукта - дали е за масова консумация или за обществено хранене, кои автори- съответно деца, възрастни, със специален режим на хранене и т.н. Точната употреба на продукта трябва да се опише, за да се осигури безопасност при неправоилна употреба. **Изработване на процес**. HACCP екипа изработва диаграма на процеса която покрива всички стъпки от производствения цикъл. Тази диаграма служи за анализ на всички потенциални опасности във всеки етап от процеса, т.е. разработване на първи принцип както и за определяне на критичните контролни точки - разработване на принцип 2. **Вътрешно потвърждаване на диаграмата на процеса**. Вътрешно потвърждаване на диаграмата за процеса се прави на място и се проследява целия процес, потопите на продуктите и персонала с цел да се избегнат евентуални грешки и кръгосано замърсяване, да се определят действителни и да се отразят промените на самата диаграма.

23

След извършване на тези първи стъпки се пристъпва към прилагането на седемте принципа на НАССР системата. Определение на всички възможни опасности във всеки етап от процеса, анализ на опасностите както и определяне на мерките за контрол на идентифицираните опасности-принцип 1. Анализът на опасностите се извършва в три насоки:

- Идентифициране на значимите опасности
- Определяне на степента на риска за появяване на тези опасности
- Използване на идентифицираните опасности за разработване на превантивни мерки с цел осигуряване безопасността на храните.

ВИДОВЕ РИСКОВЕ, ИДЕНТИФИЦИРАНИ ОТ ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ.

1. НЕВЪЗМОЖНОСТ ЗА НАВРЕМЕННО ОБРАБОТВАНЕ НА ЗАЯВКИТЕ. Риск от невременно или частично изпълнение на подадените заявки. А. Риск да не бъде приета своевременно заявката от Възложителя; Б. Риск да не бъде обработена своевременно заявката от Възложителя; И в двата случая съществува опасност подадената от Възложителя заявка да не се изпълни навреме, съгласно предложеното в техническото предложение време за реакция.

Мерки за недопускане на риска:

1. Служителите на „Фантастика 2002“ ЕООД, които ще са пряко ангажирани с изпълнението на поръчката в частта относно приемане и обработване на заявките от Възложителя са преминали фирмено обучение, включващо осъществяване на комуникативните умения, компютърни умения и компетенции; специално обучение за работа със софтуерната програма на складовата база;
2. Паралелно проследяване на подадените заявки от Възложителя от двамa служители на фирмата, с цел да не се допуска пропускане на заявка;
3. Проследяване на обработката на Заявката от началник – склади, съвместно с работниците на фирмата, които я подготвят; Преди да се наговори стоката се осъществява т.нар. изходна проверка за съответствието на количеството и качеството на подготвените продукти и тези, описани в съответната заявка. Проверката се осъществява от началник-склада и приключва с печат „Проверено“

лучение на служителите по отношение на приемане и подготвяне на заявките, изготвяне и комплектуване на документацията на заявките. Осъществяване на контрол за пълнота на информацията, която съдържа етикетите на доставяните хранителни продукти.

Мерки за недопускане доставка на стоки, които не отговарят на заявените характеристики, на санитария, ветеринарно-зани и други норми, установени от действащото законодателство в България. Мерки за недопускане доставка на стоки, които не отговарят на изискванията за качество, или са с изтекъл срок на годност, или са негодни за консумация или с нарушени опаковки. Мерки за недопускане на доставка на стоки със скрити дефекти или несъответствия, в т.ч. и технологии на премане и реагиране на евентуални рекламации

2004

5. Определене на служител, отговорен за конкретния договор. Същия следя качеството на продуктите да съответства на определеното от възложителя.
6. Непрекъснат мониторинг на цялостната дейност на „Фантастика 2002“ ЕООД с цел превенция и контрол върху изпълнението;
7. Внедрени са системи за управление на качеството – ISO 9001, ISO 22000, ISO 14001, ISO 18001;
8. Провеждане на планирани и непланирани проверки от ръководни служители, с цел превенция и контрол над системата за управление на качеството и служителите, отговарящи за изпълнението ѝ;
9. Осигуряване на необходимите човешки, технически и финансови ресурси за развитие и подобряване на дейността по контрол на качеството;
10. Използване на съвременни транспортни средства, поддържащи в необходимата техническа изправност, с цел спазване на температурните режими и поддържане на качеството;
11. Работа само с контрагенти с висока търговска репутация, което е гаранция за доставка на качествени продукти;

Мерки за преодоляване на последиците на риска при неговото проявление:

1. Ако в срока за получаване на заявка, такава няма, операторът се свързва със съответния обект за потвърждение.
2. Ако дадена заявка не бъде приета по някаква причина, то при установяването ще се извърши извънредна доставка в рамките на работния ден.
3. Персонално обучение на служителите за работа със софтуерната програма;
4. Провеждане на курсове за подготовка и изготвяне на фактури и други счетоводни документи.
5. Инсталиране на ремейкър, който подава информация за наличието или липсата на получена заявка. Включва се звуков сигнал, на база който отговорните лица са длъжни да реагират;

В. Недостатъчна координация и сътрудничество между заинтересованите страни в рамките на дейността по доставката на артикулите;
Съществува опасност от ненавременно получаване на заявки и съответно да се стигне до забавяне на обработването им и осъществяване на доставките.

Мерки за недопускане на риска:

1. За да се избегне възможността от настъпване на подобна ситуация ще се стареем да поддържаме безпроблемно сътрудничество с Възложителя, а, които ще са пряко отговорни за даване на заявки и приемане на доставките /директорите и/или домакините на съответните сн и т. нар. График за графни доставки, който в никакъв случай не изключва и извънредни такива. При неподаване на заявка или са налице други обстоятелства, възпрепятстващи подаването на заявка, то този риск ще бъде предотвратен.
3. Поддържане на телефонна линия само за конкретния възложител, което гарантира навременно свързване.



Ще осигуряване на електронна поща за подаване на заявки и сигнали;
Ще определим нарочен слезител, който да осъществява обратна връзка с възложителя при всяка възникнала необходимост.
Ще определим регионален оператор, който ще се намира на територията на град Пловдив и ще може да реагира своевременно на място.

7. Атажиране на необходимите човешки и технически ресурси за подпигуряване на безпроблемно сътрудничество и изпълнение;

Мерки за предотвратяване на риска при нетоварното проявление:

1. Директна намеса от управители на дружеството и предприемане на спешни преговори и мерки;
2. Директна намеса от регионалния оператор, на място във франко склада на съответния обект;
3. Специално преназначаване на човешки, технически и финансови ресурси за покриване на прелуска в рамките на работния ден;
4. Извършване на спешни коригиращи действия и осъществяване на доставка в рамките на работния ден;
5. Организиране на работна среща с ръководните лица на възложителя за изясняване на ситуацията.

Г. Риск да не бъде изпълнена навреме заявката от Възложителя поради ремонт на пътен участък: Съществува опасност закъснението от Възложителя заявка да не се изпълни навреме, съобразно подадената заявка, поради ремонт на пътен участък. Степента на въздействие на риска е средна, тъй като към настоящия момент транспортната мрежа на РБ е добре поддържана. Ремонтите в град Пловдив са планирани и общинските власти предвременно уведомяват за предстоящия ремонт.

Мерки за недопускане на риска:

- 1) Обектите и маршрутите до всеки един от обектите, на територията на град Пловдив, за които ще се извършват доставките, са предварително обходени
- 2) Изготвен график, с цел да се поддигури възможно най-бързо и безпрепятствено доставяне на хранителните продукти. До всеки обект е изготвен един основен маршрут, и един алтернативен.
- 3) Началник – транспорта следи ежедневно информацията публикувана на сайта на Агенция „Пътна инфраструктура“ и предприема преантвни мерки като променя маршрутите своевременно.
- 4) Поддържане на всички транспортни средства в техническа изправност;
- 5) Фантастичка 2002 ЕООД периодично увеличава броя на транспортни средства;
- 6) Складовите площи на Фантастичка 2002 ЕООД са разположени в центъра на индустриална зона, и всички основни доставчици и големи производители са в непосредствена близост;

големи хладилни камери, което позволява поддържане на големи количества хранителни продукти;

о обучение на служителите по отпощение на приемане и подготвяне на заявки, изготвяне и комплектуване на документацията шките. Осъществяване на контрол за пълнота на информацията, която съдържа етикетите на доставяните хранителни продукти.

Мерки за недопускане доставка на стоки, които не отговарят на заявените характеристики, на санитарни, встериварно-санитарни, хигиенни и други норми, установени от действащото законодателство в България. Мерки за недопускане доставка на стоки, които не отговарят на изискванията за качество, или са с изтекъл срок на годност, или са негодни за консумация или с нарушени опаковки. Мерки за недопускане на доставка на стоки със скрити дефекти или несъответствия, в т.ч. и технология на приемане и реагиране на евентуални рекламации на клиента; Изпълнение на поръчки - мерки за цялостно изпълнение на заявките. Промени в пазара - гъвкавост и адаптивност при промени, като изпълнение от пазара на конкретен продукт, навлизане и утвърждаване на пазара на нов продукт.

9) Назначаване на отговорник по изпълнението на всеки отделен договор и извършването на пряк контрол от него по всички въпроси, касаещи изпълнението;

10) Извършване на мониторинг, съгласно утвърдена програма за приемане и обработване на заявления;

Мерки за преоформяне на последните на риска при ветовото проявление:

- 1) Началник – транспорта осъществява проследимост на движението на автомобилите със джи пи ес система, в реално време. Ако установи, че е започнал ремонт на пътен участък по време на изпълнение на заявката, ще предприеме контролни мерки и промени маршрута до съответния обект.
- 2) Възможност за бързо преназначване и оптимизиране на маршрута;
- 3) Насочване на резервно транспортно средство към обекта, което да обезпечи доставката.
- 4) Постоянен контрол над профьорите;
- 5) Проследимост на транспортното средство чрез джи пи ес мрежата;
- 6) Поддържане на резервни транспортни средства, чиято функция е за обезпечаване на инциденти;
- 7) Промяна на графика за подготовка и експедиция, съобразно конкретната обстановка;
- 8) Наличие на повече служители със ръководни правомощия, с цел покриване на извънредни ситуации в максимално кратки срокове.

По отношение на допълнителни рискове – от буква „Б“ до буква „Е“ вж.ат всички описани в буква „А“ мерки за недопускане на риска и мерките за преоформяне на последните при неговото проявление. Изрично са посочени само допълнителните относими мерки, извън вече посочените.

Д. Риск да не бъде изпълнена навреме заявката от Възложителя поради промяна в климатичните /атмосферните/ условия. Съществува опасност подадената от Възложителя заявка да не се изпълни навреме, съобразно подадената заявка. Степента на въздействие на риска е ниска, тъй като метеорологичната обстановка в гр.Пловдив е сравнително постоянна и не са налице резки климатични промени, които да оказват влияние върху изпълнението на доставките. Взели сме предвид и факта, че базата ни е в гр.Пловдив и обектите на възложителя също са в град

недопускане на риска:

специализирани транспортни средства на дружеството подлежат на технически преглед и обслужване спрямо сезона, най-вече зимните условия. Началник – транспорта подготвя изпълнението на всички законни изисквания за издръжност на транспортните средства, така че да не се допусне проявление на риска.

Мерки за преоформяне на последните на риска при неговото проявление:

Началник – транспорта осъществява проследимост на движението на автомобилите със джи пи ес система, в реално време. Ако установи, че е започнал ремонт на пътен участък по време на изпълнение на заявката, ще предприеме контролни мерки и промени маршрута до съответния обект.

Е. Риск да не бъде изпълнена навреме заявката от Възложителя поради повреда на товарен автомобил; Съществува опасност подадената от Възложителя заявка да не се изпълни навреме, съобразно подадената заявка. Степента на въздействие на риска е ниска, тъй като автомобилна на дарк е от нови автомобили, които премитават ежегодно технически прегледи.

Мерки за недопускане на риска:

Доброто разполага с над 10 специализирани средства. Ежегодно – на всеки шест месеца, всеки един от автомобилите ни преминава технически преглед, съобразно действащото в Р. България законодателство. Началник – транспортна поддържа изпълнението на всички законови изисквания за издръжка на транспортните средства, така че да не се допусне проявление на риска.

Мерки за преодоляване на последиците на риска при неговото проявление:

Имаме създаден кризисен екип, и за целите на настоящата процедура сме разработили програма за незабавна реакция при възникнал технически проблем с автомобил до всеки един обект. Началник транспортна свиква екипа и се подготвява преговаряне за стоката и съответно извършване на доставката до обекта на Възложителя, в рамките на работното време.

Ж. Риск от товарене на продукти, които са несъответствали по отношение на техническите спецификации на Възложителя. Съществува опасност от доставка на продукти, които не отговарят на техническите спецификации, заложи от Възложителя. Степента на въздействие на риска е ниска, тъй като в дружеството нд, ако бъде определено за изпълнител в процедура с предмет: „Доставка на Месни продукти за ТУ - София - филиал Плевен“ ще бъде изготвен нарочен списък с продуктите и тяхната спецификация, които да се следат от Регионалният координатор, който няма да допуска излизане от склада на продукти, който не отговаря на спецификацията на възложителя.

Мерки за недопускане на риска:

1. Регионалният координатор отговаря за селекцията на хранителните продукти, съобразно заложените от Възложителя характеристики на хранителните продукти и съобразно офериранияте производители;
2. Проследяване на обработката на Заявката от началник – склада, съвместно с работниците на фирмата, които я подготвят;
3. Проверка на подготвената заявка на изхода на склада /изходящ контрол/ от служителя на фирмата по отношение на техническата спецификация. Координатор следи за съответствието на продуктите със заложените от Възложителя показатели; струкциите за оформяне на документите, които придружават стоките; правилата за работа, внедрени съобразно HACCP принципите и процедурите за сертификация за контрол на качеството и храните;

6. Използване на транспортни опаковки, които нямат остри ръбове, изтъбени краища и др., които биха били предпоставка за нарушаване целостта на продуктите;

7. Използване на някои продукти, които имат специфични опаковки и съответно по-висок риск за нарушаване на целостта им, в допълнителни опаковки – килони;

Мерки за преодоляване на последиците на риска при неговото проявление:

1. Ако се установи излизане от склада продукт, който не отговаря на спецификацията на възложителя, Регионалният координатор ще разпореди този продукт да не се доставя до съответното детско заведение, а с друг автомобил ще бъде доставен нов продукт, който отговаря на спецификацията на възложителя.

2. Ако домакина на съответното детско заведение установи доставка на продукт, който не отговаря на спецификацията на възложителя, ще влезе в сила режима за рекламация.

3. Риск от доставка на стоки, които не отговарят на изискванията за вид, количество, качество, или са с изтекъл срок на годност, или са негодни за консумация:

Степента на въздействие на риска е ниска, тъй като в дружеството ни, ако бъде определено за изпълнител в процедура с предмет: *„Доставка на Месни продукти за ТУ -София - филиал Пловдив“* ще бъде изготвен нарочен списък с продуктите и тяхната спецификация, които да се следят от Регионалният координатор, който няма да допуска излизане от склада на продукт, който не отговаря на спецификацията на възложителя – за вид, качество и количество, съобразно направената заявка.

Мерки за недопускане на риска:

1. Изходящ контрол на стоките – извършва се проверка на всички продукти в подготвената заявка по отношение на срок на годност и недопускане на такъв с изтекъл срок от служител на изхода на склада – отговорник стокос контрол;

2. Ежедневна проверка на всички продукти в склада по отношение на срок на годност и отстраняване на такъв с изтекъл срок;

3. Извършване на мониторинг, съгласно утвърдена програма за прием и съхранение на хранителните продукти в склада на дружеството.

4. Не се допуска доставка на продукти без налична партида до клиента. Входен контрол на стоките - при приемане на продуктите в склада задължително се проверява за наличие на партида на стикета на продукта;

5. Извършване на мониторинг, съгласно утвърдена програма за прием и съхранение на хранителните продукти в склада на дружеството;

Мерки за преодоляване на последиците на риска при неговото проявление:

1. Ако се установи излизане от склада продукт, който не отговаря по вид, качество и количество, съобразно заявката от възложителя, Регионалният координатор ще разпореди този продукт да не се доставя до съответното детско заведение, а с друг автомобил ще бъде доставен нов продукт, вид, качество и количество, съобразно заявката от възложителя.

2. Ако се установи излизане от склада продукт, който не отговаря по вид, качество и количество, съобразно заявката от възложителя, ще влезе в сила режима за рекламация.

И. Риск от експедиция на продукти, които са несъответствали по отношение на етикетиране и опаковка: Доставка на продукти с изтекъл срок на годност. Съществува опасност / възможност за развитие на стомашно-чревни инфекции при консуматора. Степента на въздействие на риска е ниска, тъй като в дружеството ни е въведена мониторингова програма, съгласно която всеки месец се подават проби на хранителни продукти от всяка получена в дружеството партида за лабораторни изследвания.

Мерки за недопускане на риска:

1. Проверка на всички продукти в подготвената заявка по отношение на срок на годност и недопускане на такива с изтекъл срок от служител на склада /изходящ контрол/ - отговорняк стоков контрол;
2. Ежедневна проверка на всички продукти в склада по отношение на срока на годност и отстраняване на такива с изтекъл;
3. Извършване на мониторинг, съгласно утвърдена програма за прием и съхранение на хранителните продукти в склада на дружеството. Извършва се от ръководителя на НАССР сква.
4. Спазване на правилата за работа, внедрени съобразно НАССР принципите и процедурите за сертификация за контрол на качеството и безопасност на храните;
5. Ползване на транспортни опаковки, които нямат остри ръбове, вазбени краища и др., които биха били предпоставка за нарушаване целостта на другите;
6. Поставяне на някои продукти, които имат специфични опаковки и съответно по-висок риск за нарушаване на целостта им, в допълнителни транспортни опаковки – капони;
7. Провежда се периодично обучение на всички служители, относно експлоатацията с продукти, опаковка, етикетирание, ротация. Обучението се провежда на всяко тримесечие от ръководителя на НАССР сква. Веднъж годишно и/или при промяна на персонала на значимите размери, сертифицираща компания подготвя обучение на лектор от Агенция по храните.

Мерки за преодоляване на последиците на риска при неговото проявление:

1. Регионалният координатор ще разпореди този продукт да не се доставя до съответното детско заведение, а с друг автомобил ще бъде доставен нов продукт, който отговаря на изискванията на възложителя.
2. Ако домакина на съответното детско заведение установи доставка на продукт, който не отговаря на изискванията на възложителя, ще влезе в сила режима за рекламшия.

2. ПОДГОТОВКА ЗА ЕКСПЛИЦИЦИЯ И ДОСТАВКА НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ ОТ РАЗЛИЧНИ ГРУПИ. Риск от доставка на негодни за употреба хранителни продукти. А. Риск от контаминация на хранителните продукти с биологични замърсители при

изми и плесени в складовата база или вече контаминирани такива. Съществува възможност за развитието на патогенни микроорганизми в продуктите.

1. Внедряване на стриктни хигиенни практики, които намаляват риска.
2. Внедряване на стриктни хигиенни практики. Имаме внедрени добра хигиенни практики, обезпечавани стриктното поддържане на хигиенните и на ветеринарно - санитарните изисквания, съгласно действащите нормативни актове.
3. Обучение на персонала по отношение на хигиена при работа;
4. Допускане на работници само с валидни здравни книжки и клинично здрави;
5. Спазване на инструкциите за почистване и дезинфекция на оборудването и съоръженията;
6. Проверка на доставчиците;



6. Ежегодна оценка на доставчиците и при необходимост и констатирани нарушения замаяната им с други. Имаме изградена отлична мониторингова система и при необходимост бързо можем да замениме един доставчик или производител с друг, предлагащ продукт със същото или по-добро качество;

7. Извършване на периодични микробиологични изследвания на слевовс и отливки от оборудването и съоръженията в акредитирана лаборатория;

8. Периодично извършване на лабораторни анализи на стоките от съответната хранителна група, с цел да се избегне възможността от доставка на некачествена стока;

9. Имаме договор с фирма за пест – контрол и извършване на регулярни дейности по мониторинг на инсектите в склада.

10. Транспортиране само с транспортни средства, регистрирани съгласно Закона за храните, годни да превозват хранителни продукти;

11. Правилно разпределение на стоките в товарния отсет, което гарантира запазване целостта на опаковките и несмесване на мирямаи и вкусове;

Мерки за предотвратяване на последиците на риска при неговото проявление:

1. Сформира се НАССР екипът и се предприемат мерки по изтегляне на замърсения продукт от съответния обект.

2. Подава се информация до всички обекти, до които е извършена доставка за проверка на въпросните продукти и евентуалното им изтегляне.

3. Предприемане на спешни коригиращи действия по замаяна на съответната стока;

4. Извършване на лабораторен анализ на изтеглената стока;

5. Спазване на всички правила за хигиена и дезинфекция и добрите хигиенни практики;

6. Проверка на изправността на всички хладилни съоръжения на Фантастика 2002 ЕООД.

Б. Риск от нарушаване на опаковката на продуктите при неправилно транспортиране. Съществува опасност / възможност за развитие на стомашно-чревни инфекции при клиента, който е консумирал продукт с нарушена опаковка. Степента на въздействие на риска е ниска, тъй като дружеството е разработило стриктен входен и изходен контрол.

Мерки за недопускане на риска:

1. Проверка на всички продукти в подготвената заявка по отговорен целостта на опаковките - отговорник стокен контрол;

подготовка на транспортна опаковка, която съхранява целостта на всеки отделен продукт;

в мониторинг, съгласно утвърдена програма за прием и съхранение на хранителните продукти в склада на дружеството,

яководителя на НАССР екипа.

в мониторинг, съгласно утвърдена програма за транспортиране на хранителните продукти. Извършва се от ръководителя на НАССР екипа.

5. Ползване на транспортни опаковки, които нямат остри ръбове, нарязани краища и др., които биха били предпоставка за нарушаване целостта на

С. МОНТОРИНГ

на някои продукти, които имат специфични опаковки и съответно по-висок риск за нарушаване на целостта им в допълнителни опаковки – кашони;

7. Провежда се периодично обучение на всички служители, относно експлоатацията с продукти, опаковка, етикетиране, ротация. Обучението се провежда на всяко тримесечие от ръководителя на НАССР скипа. Веднъж годишно или при промяна на персонала на персонала в значителни размери, сертифицираща компания подготвя обучение на лектор от Агенция по храните.

8. Правилно разпределение на стоките в товарния отсел, което гарантира запазване целостта на опаковките и несмесване на миграми и вкусове.

Мерки за преодоляване на последиците на риска при неговото проявление:

1. Съответният продукт няма да се достави до съответното детско заведение, а с друг автомобил ще бъде доставен нов продукт, който отговаря на изискванията на възложителя.

2. Ако домиката на съответното детско заведение установи доставка на продукт, който не отговаря на изискванията на възложителя, ще влезе в сила ржжма за рекламация.

В. Риск от нарушаване на температурния режим при отделните групи храни, които изискват специфичен режим на съхранение, в периода на товаренето им в транспортните средства. Възможност за развятие в продукта и поглъщане от крайния потребител на патогенни микроорганизми и плесени; Опасност от нарушаване на вакуумната опаковка на продуктите;

Мерки за недопускане на риска:

1. Създаване на "температурен ръкав" между склада и товарният камцион;
 2. Създаване на график на товарене на поръчката, като се следи за температурно чувствителните продукти и те се товарят с предимство;
 3. Предварително в транспортното средство се задава температурния режим за съхранение на стоките. Преди доставяне до необходимата температура не се предприемат действия по натоварване;
 4. Редовна проверка на изправността на всички хранили съоръжения на Фантастика 2002 ЕООД;
 5. Ползване само на транспортни средства, регистрирани по реда на Закона за храните;
 6. Ползване на транспортни опаковки, които нямат остри ръбове, назъбени краища и др., които биха били предпоставка за нарушаване целостта на другите;
 7. Поставяне на някои продукти, които имат специфични опаковки и съответно по-висок риск за нарушаване на целостта им, в допълнителни овки - кашони;
- а преодоляване на последиците на риска при неговото проявление:
- одукт няма да се достави до съответното детско заведение;
- ще бъде доставен нов продукт, който отговаря на изискванията на възложителя.
3. Извършване на лабораторен анализ на изтеглената стока;
 4. Извършване на мониторинг, съгласно утвърдена програма за транспортноране на хранителните продукти. Извършва се от ръководителя на НАССР скипа.
 5. Провежда се периодично обучение на всички служители, относно експлоатацията с продукти, опаковка, етикетиране, ротация. Обучението се



провежда на всяко тримесечие от ръководителя на НАССР екипа. Веднъж годишно и/или при промяна на персонала в значителни размери, сертифицираща компания подготвява обучение на лектор от Агенция по храните.

6. Правилно разпределение на стоките в товарния отсап, което гарантира запазване целостта па опаковките и несмесване на микробами и вкусове

3. ДЪПСА НА ЛИКВИДНИ СРЕДСТВА ЗА ОБЕЗПЕЧАВАНЕ НА ДОСТАВКАТА ИЛИ ЧАСТ ОТ НЕЯ.

А. Липса на ликвидни средства. Съществува опасност от Възникване на непредвидени /допълнителни разходи по изпълнение па договора, непредвиден ценови скок на продукти и горива, което ще наруши нормалният ритъм на доставките. Вероятност за настъпване па риска е средна и напълно обезпечена.

Мерки за недопускане на риска:

- 1) Планиране и програмиране на мерки за движението на цените, за краткосрочен, среден и дългосрочен период.
 - 2) Напачни ликвидни средства от кредитна линия.
 - 3) Предвиждане на авансово плащане, което ще покрне евентуален недостиг.
 - 4) Адекватно разпределение на финансовите ресурси,
 - 5) Периодичен /ежемесечен/ анализ на финансовия пазар и предварителни мерки за подсилуване финансовата стабилност на дружеството;
 - 6) Ефективна система за финансово управление и контрол, която гарантира ефективно и целесъобразно разходване на средствата;
 - 7) Внедрен предварителен контрол за извърпване на разходи и посевне на задължения;
 - 8) Опитен ръководен персонал, с икономическо образование и богат финансов опит;
 - 9) Проследяемост на промените в законодателството и финансовия пазар;
- Мерки за преодоляване на последиците на риска при неговото проявление:
- 1) Отграничаване на инвестициите и други възможни разходи, които не са свързани пряко с изпълнението на договора;
 - 2) Определене на резервни ресурси в случай на недостиг на основните;

на допълнителните разходи за сметка на печалбата, зложена в оферираната цена;
не на допълнителни ресурсе чрез пренасочване на средства от други договори;
т за осигане на плащания към доставчици и производители дългосрочни договори;
т за вземане на стоки на консигнация;

Б. Риск, свързан с промяна на цените. Съществува опасност от Възникване на непредвидени /допълнителни разходи по изпълнение на договора, непредвиден ценови скок на продукти и горива, което ще наруши нормалният ритъм на доставките. Вероятност за настъпване па риска е средна и напълно обезпечена.

Мерки за недопускане на риска:



- 1) Планиране и програмиране на мерки за движението на цените, за краткосрочен, среден и дългосрочен период.
 - 2) Актуализиране на ценовата политика в посока намаляване на разходите;
 - 3) Периодичен /ежемесечен/ анализ и мерки. В зависимост от очакванията на цената на определените стоки, те могат да се доставят, преди да са станали нужни за производствения процес. По този начин фирмата се подготвя срещу покачането на цените на съответните стоки.
 - 4) Фантастика 2002 ЕООД работи с ценова политика, така че при повишение на цените при производителите, има възможност за пренасочване към другите контракти;
 - 5) Работа само с утвърдени производители, вносители или търговци, които имат доказано качество, финансова стабилност и добра репутация;
 - 6) Ежеседмично проследяване на средните цени на продуктите, информацията предоставяна от САПИ ЕООД и осигуряване на възможност за предпазително планиране и прогнозиране на скокови и спадове в единичните цени на продуктите;
 - 7) Проследяване на справките за цени от Бюро Слатина – гр. София, Бюро Родопи – с. Първенец, Бюро в село Пловдивско, общ. Първомай и Бюро в с. Огняново, общ. Пазарджик - основни стокови тържества, от които черпам стока.
 - 8) Тъй като част от продуктите не се произвеждат в България, цената им зависи от валутните курсове. Имаме сключена застраховка валутен риск с Инвестбанк АД, което позволява поддържане на цените постоянни и/или без резки скокове.
- Мерки за проследяване на последните на риска при неговото проявление:
- 1) Отривчаване на инвестициите и други възможни разходи, които не са свързани пряко с изпълнението на договора;
 - 2) Гъвкаво управление на финансите на дружеството;
 - 3) Определение на резервни ресурси в случай на недостиг на основните;
 - 4) Покриване на допълнителните разходи за сметка на печалбата, заложена в сферираната цена;
 - 5) Оптимизиране на разходите за доставка и транспортната схема;
 - 6) Оптимизиране на заетите човешки ресурси с цел намаляване на разходите;
 - 7) Намаляване на процента печалба;

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: НЕ СА УСТАНОВЕНИ ВИСОКИ РИСКОВЕ, ВОДЕЩИ ДО НЕИЗПЪЛНЕНИЕ НА ДОГОВОРА.

Подпис:.....
 Управител на ЕООД
 Светослав Цан

ПРЕДЛАГАНИ ЦЕНОВИ ПАРАМЕТРИ

за участие в процедура за възлагане на обществена поръчка с предмет:
„Извършване на периодични доставки на хранителни продукти, осъществени по
предварително подадени заявки за нуждите на ТУ-София“

по Обособена позиция № 2 – Доставка на месни продукти за ТУ-София-
филиал Пловдив.



ОБРАЗЕЦ № 3

**ДО
ТЕХНИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ СОФИЯ
БУЛ. „СВ. КЛИМЕНТ ОХРИДСКИ“ № 8
ГР. СОФИЯ**

ЦЕНОВО ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ЗА ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 2 с наименование "Доставка на месни продукти за ТУ-София-филмал Пловдив"

ОТ: ФАНТАСТИКА 2002 ЕООД
с адрес: гр. Пловдив, ул. Васил Левски № 174
тел.: 032/944344, факс: 032/944344, e-mail: fantastika2002@abv.bg,
ЕИК: 115761916, ДДС №: BG115761916

Разплащателна сметка:

IBAN сметка BG83IORT81291003088100
BIC код на банката IORT8129
Банка: ИНВЕСТБАНК АД

УВАЖАЕМИ ГОСПОДА,

Във връзка с обявената открита процедура с предмет "Извършване на периодични доставки на хранителни продукти, осъществени по предварително подадени заявки за нуждите на ТУ – София", Ви представяме нашето ценово предложение за горепосочената обособена позиция, както следва:

Цената за цялостно изпълнение на горепосочената обособена позиция е **54752,50 лева без ДДС /словом петдесет и четири хиляди седемстотин петдесет и два лева и петдесет стотинки/ лева без ДДС, формирана съгласно Приложението към Ценовото предложение за обособената позиция, неразделна част от настоящото Ценово предложение.**

В горепосочената цена за цялостно изпълнение на обособената позиция са включени всички разходи, свързани с качествено и срочно изпълнение на горепосочената позиция в описания вид и обхват.

При oferиране на цена за цялостно изпълнение на горепосочената обособена позиция над прогнозната стойност на обособената позиция УЧАСТНИКЪТ ще бъде отстранен от участие в процедурата по тази обособена позиция.

Към настоящото Ценово предложение прилагам:

1. Попълнено и подписано Приложение към Ценово предложение за горепосочената обособена позиция.
2. Актуален бюлетин на „САПИ“ ООД за регион София към датата на решението за откриване на процедурата

Дата
Име и фамилия
Подпис на лицето, представляващо
участника или на упълномощеното
лице
Длъжност
Наименование на участника

18/09/2010 -
Светосла

управител
ФАНТАСТИК 2002 ООД



ТЕХНИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - СОФИЯ

Образец № 3-2

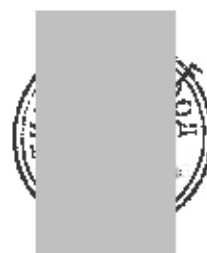
Приложение към Ценово предложение за обособена позиция № 2

№	Наименование	Мярка	Количество	Предлагана от участника единична цена в лева без ДДС	Предлагана от участника обща стойност в лева без ДДС за 12 месеца** (K6 = K4 x K5)	Единична цена в лева без ДДС по Бюлетин "САПИ" за регион София към датата на решението за откриване на процедурата	Корекционен коефициент (K) *** (K6 = (K5 / K7) x 100)
1	2	3	4	5	6	7	8
	Доставка на "Месни продукти"						
1	Кайма – смес телешко и свинско - ТД на производителя, хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини, с чиста повърхност. Консистенция – мека, пластична. Цвят – бледокафяв до червен, 40% свинско, 60% телешко в опаковка пликче по 1 кг, без съдържание на соев протеин, вода в % от общата маса до 60%, масленост в % от сухото вещество до 55%. /замразена/	Кг.	1000	7,00	7000,00	7,29	96,02
2	Кебапче – 70 гр. бройката от свинско и телешко - ТД на производителя, полуфабрикат, свинско месо 40%, телешко месо 60%, готварска сол 2%, чер и бял пипер 0.15%, кимион- 15% /замразено/	Бр.	9000	0,45	4050,00	0,48	93,75

3	Кюфте – 70 гр. бройката от свинско и телешко - ТД на производителя, полуфабрикат, свинско месо 40%, телешко месо 60%, готварска сол 2%, чер и бял пипер 0.15%, кимион 0.15%, лук кромид зрял 9% /замразено/	Бр.	9000	0,45	4050,00	0,48	93,75
4	Кренвирши – пушени, телешки - ТД на производителя, от телешко месо с цилиндрична форма и дължина 12÷18 см. С цвета на изкуствената обвивка. Бледорозов цвят, без сухожилия, фасции, лой. Водно съдържание не повече от 62%, масленост не повече от 70%, белтък по /АШМ/ не по- малко от 21.5%, готварска сол не повече от 2.2%.	Кг.	120	7,00	840,00	7,00	100,00
5	Наденица - варено пушена от свинско и телешко - ТД на производителя, цилиндрична, дъгообразна с дължина 16÷20 см, водно съдържание не повече от 60%, масленост не повече от 60%, белтък не по- малко от 21%, готварска сол не повече от 2,2% с ядлива обвивка	Кг.	80	5,00	400,00	5,93	84,32
6	Карначета от свинско и телешко - ТД на производителя, полуфабрикат, свинско месо 40%, телешко месо 60%, готварска сол 2%, подправки - опаковка - 1 кг с ядлива обвивка	Кг.	85	6,50	552,50	6,92	93,93
7	Наденица сурова за скара от свинско и телешко - ТД на производителя, полуфабрикат, свинско месо 40%, телешко месо 60%, готварска сол 2%, подправки, опаковка - 1 кг с ядлива обвивка /замразена/	Кг.	80	6,50	520,00	6,92	93,93

8	Хамбургски салам /в естествено черво/ - БДС 127-83 или еквивалентна ТД на производителя. Цилиндрична обвивка с диаметър 80+120 мм. Разрезна повърхност с розово червен цвят. Водно съдържание в % не повече 68% от общата маса. Масленост не повече от 67% от сухото вещество. Белтък не по-малко от 26% от сухото вещество /АШМ/. Готварска сол не повече от 2.2%.	Кг.	80	7,00	560,00	7,53	92,96
9	Телешки салам /в естествено черво/ -ТД на производителя. Цилиндрична обвивка с диаметър 80+120 мм. Разрезна повърхност с розово червен цвят. Водно съдържание в % не повече 68% от общата маса. Масленост не повече от 67% от сухото вещество. Белтък не по-малко от 26% от сухото вещество /АШМ/. Готварска сол не повече от 2.2%.	Кг.	80	7,00	560,00	7,58	92,35
10	Свинска шунка от бут без кожа-ТД на производителя, пресувана, готварска сол 3+4%, селитра 0.100, нитрит 0.050, захар 0.250, цвят- бледожълт; консистенция-плътна; разрезна повърхност-сочно месо с нежни влакнини, равномерен розово-червен цвят. Тлъстини с бял цвят, без сиви и сиво-зелени участъци. Мирис-специфичен, приятен. Дебелина на подкожната тлъстина в см не повече от 2,5.	Кг.	50	10,00	500,00	11,58	86,36
11	Сурово сушени колбаси /луканков салам/- ТД на производителя	Кг.	35	12,00	420,00	13,13	91,39
12	Биренки от свинско и телешко - ТД на производителя	Кг.	50	5,00	300,00	4,73	105,71

13	Луканка – смес телешко и свинско, тип "Смядровска", "Паналорска", "Карловска" прави, сплеснати парчета с дължина 40+55см. Разрезна повърхност – светлочервен до тъмнокафяв цвят. Равномерно разпределени парченца месо с размер 2+5мм, с бял или бледорозов цвят. Без сухожилия, лой и фасции. Водно съдържание 28÷32%, масленост не повече от 65% от сухото вещество, белтък не по-малко от 28%, готварска сол не повече от 4.2%.	Кг.	50	18,00	900,00	21,11	85,27
14	Свинско пушено филе ТД на производителя	Кг.	30	11,00	330,00	11,33	97,09
15	Колбас – сух, шпек - БДС 2589-83 или еквивалентна ТД на производителя	Кг.	40	13,00	520,00	13,58	95,73
16	Свински гърди без кост - ТД на производителя	Кг.	80	6,50	520,00	6,57	98,83
17	Паприкован свински врат - ТД на производителя	Кг.	150	10,00	1500,00	9,21	108,58
18	Свински бут пушен - ТД на производителя	Кг.	20	8,00	160,00	8,31	96,27
19	Свински бут без кост/ - свинска плешка обезкостена по ТД на производителя, да бъде замразен с температура - 18 градуса С, от екстра качество месо. /замразен/	Кг.	180	7,50	1350,00	7,00	107,14
20	Разфасовка свинско – врат с кост - ло ТД на производителя, да бъде замразен с температура минус 18 градуса С, РБ, без сланина. съдържание на вода и/или други течности не повече от 5% /замразен/	Кг.	40	7,50	300,00	7,13	105,19



21	Телешко месо - ТД на производителя, замразен с температура минус 18 градуса С. Месо отделено от бута на животно до 2 г. възраст, състоящо се от полуципестия мускул, нежния мускул, приближително и др. Границите да минават по задния ръб на шивашкия мускул и задния ръб на полуципестия мускул., съдържание на вода и/или други течности не повече от 5% /замразено/	Кг.	200	12,00	2400,00	12,33	97,32
22	Телешко шкембе чистено, съдържание на вода и/или други течности не повече от 5% /замразено/	Кг.	100	5,93	593,00	5,93	100,00
23	Агнешко месо трупно - трупно от 11+14кг, /замразено/	Кг.	120	11,65	1398,00	11,65	100,00
24	Агнешки комплект – Субпродукт от агнешко месо /шкембе, черва, черен и бял дроб/, добре почистена, без кръвни съсиреци, /замразен/	Кг.	150	5,00	750,00	5,33	93,81
25	Свински език /замразен/ - ТД на производителя.	Кг	30	6,60	195,00	6,73	96,58
26	Свински джолан ТД на производителя. /замразен/	Кг.	80	6,20	496,00	5,83	106,35
27	Телешки език ТД на производителя. /замразен/	Кг.	30	10,00	300,00	11,13	89,85
28	Телешки джолан ТД на производителя. /замразен/	Кг.	150	8,00	1200,00	7,46	107,24
29	Пиле за грил външен вид бледожълти, без видими механични повреди с нето тегло от 1,2 кг до 1.5 кг по ТД на производителя. Птиците да са бройлери 1- во качество, замразени с температура в дълбочина на гръдния мускул не по – висока от минус 18 градуса	Кг.	800	3,80	3040,00	3,79	100,28



	Целзий и с минимално тегло не по – ниско от 1200 грама, съдържание на вода и/или други течности не повече от 4,3%						
30	Пилешки дробчета - по ТД на производителя, добре почистени, замразени с температура минус 18 градуса С, в разфасовка по 1 кг. съдържание на вода и/или други течности не повече от 4,3%	Кг.	180	3,00	540,00	3,15	95,24
31	Пилешка разфасовка филе замразено - външен вид свеж, мирис специфичен за прясно месо, без разкъсвания., по ТД на производителя, в разфасовка по 1.500 кг. съдържание на вода и/или други течности не повече от 4,3%	Кг.	380	7,80	2964,00	7,92	98,48
32	Пилешка пържола бутче - външен вид свеж, мирис специфичен за прясно месо, без разкъсвания., по ТД на производителя, в разфасовка по 1.500 кг. съдържание на вода и/или други течности не повече от 4,3%	Кг.	180	8,80	1224,00	8,92	98,27
33	Пилешка разфасовка бутче - по ТД на производителя, включващи разстоянието от тазобедрената става до тарзалната става, замразени с температура минус 18 градуса С, в кашони. Разфасовка в тарелки до 1 кг. съдържание на вода и/или други течности не повече от 4,3%	Кг.	2800	3,30	8240,00	3,35	98,51
34	Пилешки хапки - ТД на производителя	Кг.	180	7,00	1260,00	7,20	87,22
35	Скумрия чистена без глави - по ТД на производителя, съдържание на вода и/или други течности не повече от 5%	Кг.	200	6,00	1200,00	6,18	87,09



36	Хек филе - по ТД на производителя, съдържание на вода и/или други течности не повече от 5%	Кг.	80	7,00	560,00	7,08	98,87
37	Била риба - филе по ТД на производителя, единични филета, без кожа, замразени при температура минус 18 градуса., съдържание на вода и/или други течности не повече от 5%	Кг.	80	7,50	600,00	7,50	100,00
38	Скумрия филе - ТД на производителя, съдържание на вода и/или други течности не повече от 5%	Кг.	80	8,00	640,00	8,29	98,50
39	Пъстърва чистена без глави - ТД на производителя, съдържание на вода и/или други течности не повече от 5%	Кг.	100	8,20	820,00	8,29	98,81
Предлагана от участника обща стойност в лева без ДДС:							54752,50

Забележки:

** Предлаганата от участника обща стойност за всеки хранителен продукт в колона 6 (K6) е равна на произведението от числата в колона 4 (K4) и колона 5 (K5) за този продукт, т. е. $K6 = K4 \times K5$.

*** Корекционният коефициент К в колона 8 за всеки хранителен продукт се получава като се раздели числото от колона 5 на числото от колона 7 за този продукт и се умножи по 100 ($K8 = (K5 / K7) \times 100$). Корекционният коефициент К е положително число, закръглено до втория знак след десетичната запетая. Корекционният коефициент К за всеки хранителен продукт се запазва постоянен през целия срок на действие на договора от дадена обособена позиция.

**** Всички цени са в лева без ДДС и са положителни числа, закръглени до втория знак след десетичната запетая.

***** При допуснати артефакти и/или пропуски и/или несъответствия с условията на образците и/или изискванията на производителя, участникът се отстранява по тази обособена позиция.

Дата 18/09/2019 г.

Име и фамилия Свилен Иванов

Подпис на лицето, представляващо участника или на упълномощеното лице

Длъжност улравител

Наименование на участника ФАНТАСТИКА 2002 ЕООД



СИСТЕМА ЗА АГРОПАЗАРНА ИНФОРМАЦИЯ



ДО
"КВАНТАСТИКА 2002" ЕООД
4000 ГР. ПЛОВДИВ
УЛ. "ОАСИЛ ЛЕВСКИ" №174
e-mail: kvantastika2002@gmail.bg

СПРАВКА

ЗА ОСРЕДНЕНИ ЦЕНИ НА ЕДРО БЕЗ ДДС НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ ПЪРВО И ЕКСТРА КАЧЕСТВО ЗА ГРАД СОФИЯ НА ТЕХНИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ-СОФИЯ КЪМ 13.08.2019 Г. ПО ЗОП

№	АРТИКУЛИ	ЗАБЕЛЕЖКА (вид, опаковка, размерности, откъдето)	М я р к ч	Средни цени на едко без ДДС към 13.08.2019г.
---	----------	---	-----------------------	--

ОВОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 2 „Доставка на Мясна продукция” -ТУ

1	Кейфа -свино телешко и свинско	ТД на производителя, хомогенна маса с равномерно разпределени парчета месо и тлъстини. Висота прозрачни полиетиленови пакети. Цвет-бледокафяво до червен, 40% свинско, 60% телешко и опакотки пластмасови до 1 кг без съдържание на бовс протеин. вода в % от общата маса до 60%, изкопрант в % от сухото вещество до 55%. (замразена)	кг.	7,29
2	Кейфа - 70 гр.	Бройка от свинско и телешко - ТД на производителя, полуфабрикат, свинско месо 40%, телешко месо 60%, готовост сол 2%, вода и били пилар 0,16%, изкопрант 0,15% (замразена)	кг.	0,48
3	Кюфта - 70 гр.	Бройка от свинско и телешко - ТД на производителя, полуфабрикат, свинско месо 40%, телешко месо 60%, готовост сол 2%, вода и били пилар 0,16%, изкопрант 0,15% (замразена)	кг.	0,48
4	Кренвирши - пушена, телешки -	ТД на производителя, от телешко месо с цилиндрична форма и дължина 10-18 см. С цвят на изкуствено бояване. Без добавяне на сит, без добавяне на сит, лоп, лоп. Водна съдържание не повече от 60%, изкопрант не повече от 10%, белтък по /АЦМ/ не по-малко от 21,5%, готовост сол не повече от 2,2%.	кг.	7,00
5	Наденца - варено пушена от свинско и телешко	ТД на производителя, цилиндрична, дължина с дължина 18-20 см, водно съдържание не повече от 60%, изкопрант не повече от 80%, белтък не по-малко от 21%, готовост сол не повече от 2,2% с малко бояване	кг.	5,83
6	Кармачета от свинско и телешко	ТД на производителя, полуфабрикат свинско месо 40% телешко месо 60%, готовост сол 2%, подправки - опакотки - 1 кг и повече бояване (замразена)	кг.	6,82
7	Наденца сурова за сара от свинско и телешко	ТД на производителя, полуфабрикат свинско месо 40%, телешко месо 60%, готовост сол 2%, подправки - опакотки - 1 кг и повече бояване (замразена)	кг.	3,92
8	Хамбурски сагаи /в естествено черво/	БДС 127.63 или еквивалентна ТД на производителя. Цилиндрична боявана с диаметър 80-120 мм. Разрязана по дължина с дължина червен цвят. Водна съдържание в % не повече от 60% от общата маса. Изкопрант в % от сухото вещество. Белтък не по-малко от 20% от сухото вещество. Готовост сол не повече от 2,2%.	кг.	7,53
9	Телешки сагаи естествено черво	БДС 127.63 или еквивалентна ТД на производителя. Цилиндрична боявана с диаметър 80-120 мм. Разрязана по дължина с дължина червен цвят. Водна съдържание в % не повече от 60% от общата маса. Изкопрант в % от сухото вещество. Белтък не по-малко от 20% от сухото вещество. Готовост сол не повече от 2,2%.	кг.	5,83

Документът е маркиран

1 510 ул "Мадридска" №10, 1-ва етаж, София 1000, телефон: 02 925 82 82, факс: 02 925 82 83, e-mail: kvantastika2002@gmail.com



СИСТЕМА ЗА АГРОПАЗАРНА ИНФОРМАЦИЯ

№	Артикули	Забележка (вид, бранд, размер, а. описание)	М е р к и н	Осреднени цени на цено без ДДС към 13.09.2018г.
10	Свинска шунка от бут без кости	ТД на производителя, проследима, гарантирана с 3 м% гаранция и 100 млитра 0.060, захар 0.25%, цвят - бледокал, от козметичен - бяла, равномерна повърхност - сочно месо с малки блясъци, равномерно разпределен червен цвят. Тлъстини с бял цвят, без соли и зехн - зехн участъци. Мускул - мускулен, принтом. Дебелина на подложната тъкан е см. не повече от 2.5.	кг	11,58
11	Сурово пушени колбаси /лукарски салами/	ТД на производителя	кг	13,13
12	Бирани от свинско и телешко	ТД на производителя	кг	4,73
13	Лукарска - смес телешко и свинско	тип "Сладкава", "Пачагорска", "Китовска" прави, солена и парчета с дължина 40-55см. Разрезна повърхност - светла, явна до тъмнокорича цвят. Мускулен разпределени парченца месо с размер 2-3см, с тил или блясъци на цвят. Без сухожилия, лоп и фасции. Гладна надпухване 20-30%, издръжливост на водата от 65% от сухото вещество, солта не по-малко от 2%, издръжливост сол на повече от 4 м%.	кг	21,11
14	Свинско пушено филе	ТД на производителя	кг	11,33
15	Колбас - сух, шпек	БДС 2689-83 или еквивалентна ТД на производителя	кг	13,58
16	Свински гърди без кости	ТД на производителя /гаранция/	кг	6,57
17	Полприван свински прят	ТД на производителя	кг	6,21
18	Свински бут пушен	ТД на производителя	кг	5,31
19	Свински бут без кости	свинско прясно обезкостено по ТД на производителя, до 5% деазиризен температура 15 градуса С, от остатък количество месо, замразено	кг	7,30
20	Разфасован свинско - прят с кости	по ТД на производителя, да бъде замразен и температура минимум 10 градуса С, м% без шпек, съдържащи не повече от други компоненти не повече от 5% замразено	кг	7,13
21	Телешко месо	ТД на производителя, температурата минимум 10 градуса С. Месо от едно от бут или мляко до 2 кг, мляко, без кости от от остатък мускул, мазен мускул, приблизително и др. Гарантирано да съдържа не повече от на шивашкия мускул и задния от на остатък мускул, съдържащи не вода, или други компоненти не повече от 5% замразено	кг	12,33
22	Телешко шкябе чиргено	съдържание на вода и/или други компоненти не повече от 5% замразено	кг	5,83
23	Агнешко месо трупил	трупил от 3-4 кг, замразено	кг	11,65
24	Агнешки шпеклет	Субпродукт от агнешко месо (мляко) прясно, прясно и бут дръж, добре почисти и без кости, замразено	кг	5,33
25	Свински банк	замразено - ТД на производителя	кг	6,73
26	Свински джолан с кости	ТД на производителя /гаранция/	кг	5,83
27	Телешки език	ТД на производителя /гаранция/	кг	11,13
28	Телешки джолан с кости	ТД на производителя /замразено/	кг	7,46
29	Пиле за грил	визуелен вид блясъкът, без видими замръзвания, парчета с по ТД на производителя (гаранция) в са трясина с температура в дълбочина на продукта замразено с температура не повече от 5% замразено	кг	3,79

ОРИГИНАЛ

Документът е мерка

1 БДС УЛ "Метроинформ" АД, тел: 02 92 55 12 98, факс: 02 92 55 16 23, e-mail: metro@metro.bg

34



СИСТЕМА ЗА АГРОПАЗАРНА ИНФОРМАЦИЯ

№	АРТИКУЛИ	ЗАБЕЛЕЖКА (Вид, опаковка, размерова, описание)	М А Р К В	Осреднени цени на едно баз ДДС към 13.09.2019г.
30	Пилешки дробчета	по ТД на производителя, добър произход, извадени в температура минус 18 градуса С в разфасовка по 1 кг. съдържание на вода и/или други течности не повече от 4,7%	Кг	8,15
31	Пилешка разфасовка филе замразено	визуелен вид свеж, мирис специфичен за прясно месо, от разфасовката по ТД на производителя, в разфасовка по 1,500 кг. съдържание на вода и/или други течности не повече от 4,5%	Кг	7,92
32	Пилешка пържола бутче	Замразена - визуелен вид свеж, мирис специфичен за прясно месо, без разкъсвания по ТД на производителя, в разфасовка по 1,500 кг. съдържание на вода и/или други течности не повече от 4,5%	Кг	6,92
33	Пилешка разфасовка бутче	по ТД на производителя, визуелен вид разстояните от твърдалемката ставе до твърдалемката стави, замразени в температура минус 18 градуса С в опаковки. Разфасовка в табелки до 1 кг. съдържание на вода и/или други течности не повече от 4,3%	Кг	8,35
34	Пилешки хапки	Замразени - ТД на производителя	Кг	7,20
35	Скункрия чистена без глази	Замразена/ - по ТД на производителя, съдържание на вода и/или други течности не повече от 5%	Кг	6,15
36	Хек филе	Замразена/ - по ТД на производителя, съдържание на вода и/или други течности не повече от 5%	Кг	7,06
37	Бяла риба филе	по ТД на производителя, адиктивни вещества, без кости, замразени при температура минус 18 градуса, съдържание на вода и/или други течности не повече от 5%	Кг	7,50
38	Скункрия филе	Замразена/ - ТД на производителя, съдържание на вода и/или други течности не повече от 5%	Кг	8,29
39	Пъстърва чистена без глази	Замразена - ТД на производителя, съдържание на вода и/или други течности не повече от 5%	Кг	8,26**

Забележка: Цените, обозначени със (**), се отнасят съответно за:

Поз.13 Скункрия бут без кост, овината пилешка обезкостена замр. по ТД на произв. - цената е за Скункрия бут без кост замр. за кг.

Поз.24 Пилешко месо по ТД на произв. Месо отсепано от сува замр. - цената е за Пилешко месо замр. за кг.

Поз.39 Пъстърва чистена без глази замр. по ТД на произв. за кг. цената е за Пъстърва чистена замр. за кг.

Удирител "САГИ" ЕООД

Сингап

ВЯРНО С
РИГИНАЛА

Документът е маркиран

1-4 (1) ул. "Митричкова" Бургас, тел. 07460 28 28, факс 07460 28 28, e-mail: office@saqi.com

55

- дейностите, които ще изпълнява всеки член на обединението;
- определяне на партньор, който да представлява обединението за целите на обществената поръчка.

3.5. Техническо предложение, съдържащо: Предложение за изпълнение на поръчката по обособената позиция в съответствие с техническите спецификации и изискванията на възложителя. Изготвя се съгласно Образец № 2-2.

3.6. Ценово предложение по образец № 3, подписано от представляващия участник или упълномощено лице, заедно с Приложението към него по обособената позиция (образец 3.2).

Всички предложени цени трябва да са в лева без ДДС и да са положителни числа, закръглени до втория знак след десетичната запетая.

4. Запечатване

4.1. Документите се представят в запечатана непрозрачна опаковка, върху която се посочва:

Технически университет - София

гр. София, ул. „.....“ №

О Ф Е Р Т А

За участие в обществена поръчка с предмет: „Извършване на периодични доставки на хранителни продукти, осъществявани по предварително подадени заявки за нуждите на ТУ – София“, по обособена позиция № 2: „Доставка на Месни продукти за ТУ -София – филиал Пловдив“

Оферта от:

/наименование на участника/

Адрес за кореспонденция:

Телефон:

Факс:

e-mail:

4.2. Опаковката включва документите посочени в т. 3 „Съдържание на офертата“.

IV. ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ. ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПОРЪЧКАТА:

ТЕХНИЧЕСКА СПЕЦИФИКАЦИЯ ЗА ВЪЗЛАГАНЕ НА ОБЩЕСТВЕНА ПОРЪЧКА С ПРЕДМЕТ „Извършване на периодични доставки на хранителни продукти, осъществявани по предварително подадени заявки за нуждите на ТУ – София“, по обособена позиция № 2: „Доставка на Месни продукти за ТУ - София – филиал Пловдив“

№	Наименование	Марка	Количество
Доставка на "Месни продукти"			
1	Кайма – смес телешко и свинско - ТД на производителя, хомогенна маса с равномерно разпределени парченца месо и тлъстини, с чиста повърхност. Консистенция – мека, пластична. Цвят – бледокафяв до червен, 40% свинско, 60% телешко в опаковка пликове по 1 кг, без съдържание на соев протеин, вода в % от общата маса до 60%, масленост в % от сухото вещество до 55%. /замразена/	Кг.	1000
2	Кебапче – 70 гр. бройката от свинско и телешко - ТД на производителя, полуфабрикат, свинско месо 40%, телешко месо 60%, готварска сол 2%, чер и бял пипер 0.15%, кимион- 16% /замразено/	Бр.	9000
3	Кюфта – 70 гр. бройката от свинско и телешко - ТД на производителя, полуфабрикат, свинско месо 40%, телешко месо 60%, готварска сол 2%, чер и бял пипер 0.15%, кимион 0.15%, лук кромид арил 9% /замразено/	Бр.	9000
4	Кръкварши – пушени, телешки - ТД на производителя, от телешко месо с цилиндрична форма и дължина 12*18 см. С цвята на изкуствената обвивка. Бледорозов цвят, без сухожилия, фасции, лой. Водно съдържание не повече от 62%, масленост не повече от 70%, белтък по /АШМ/ не по- малко от 21.5%, готварска сол не повече от 2.2%.	Кг.	120
5	Наденица - варено пушена от свинско и телешко - ТД на производителя, цилиндрична, дългообразна с дължина 16*20 см, водно съдържание не повече от 60%, масленост не повече от 60%, белтък не по- малко от 21%, готварска сол не повече от 2,2% с ядлива обвивка	Кг.	80
6	Карначета от свинско и телешко - ТД на производителя, полуфабрикат, свинско месо 40%, телешко месо 60%, готварска сол 2%, подправки - олакровка - 1 кг с ядлива обвивка	Кг.	85
7	Наденица сурова за скара от свинско и телешко - ТД на производителя, полуфабрикат, свинско месо 40%, телешко месо 60%, готварска сол 2%, подправки, олакровка - 1 кг с ядлива обвивка /замразена/	Кг.	80

8	Хамбургски салам /в естествено черво/ - БДС 127-83 или еквивалентна ТД на производителя. Цилиндрична обвивка с диаметър 80÷120 мм. Разрезна повърхност с розово червен цвят. Водно съдържание в % не повече 68% от общата маса. Масленост не повече от 67% от сухото вещество. Белтък не по-малко от 26% от сухото вещество /АШМ/. Готварска сол не повече от 2.2%.	Кг.	80
9	Телешки салам /в естествено черво/ -ТД на производителя. Цилиндрична обвивка с диаметър 80÷120 мм. Разрезна повърхност с розово червен цвят. Водно съдържание в % не повече 68% от общата маса. Масленост не повече от 67% от сухото вещество. Белтък не по-малко от 26% от сухото вещество /АШМ/. Готварска сол не повече от 2.2%.	Кг.	80
10	Свинска шунка от бут без кожа- ТД на производителя, пресувана, готварска сол 3÷4%, селитра 0.100, нитрит 0.050, захар 0.250, цвят-бледожълт, консистенция-плътна; разрезна повърхност- сочно месо с нежни влакнини, равномерен розово-червен цвят. Тлъстини с бял цвят, без сиви и сиво-зелени участъци. Мирис- специфичен, приятен. Дебелина на подкожната тълстина в жи не повече от 2,5.	Кг.	50
11	Сурово сушени колбаси /луканков салами/- ТД на производителя	Кг.	35
12	Биренки от свинско и телешко - ТД на производителя	Кг.	60
13	Луканка – смес телешко и свинско, тил "Смядовска", "Панагюрска", "Карловска" прави, сплеснати парчета с дължина 40÷55см. Разрезна повърхност- светлочервен до тъмнокафяв цвят. Равномерно разпределени парченца месо с размер 2÷5мм, с бял или бледорозов цвят. Без сухожилия, лой и фасции. Водно съдържание 28÷32%, масленост не повече от 65% от сухото вещество, белтък не по-малко от 26%, готварска сол не повече от 4.2%.	Кг.	50
14	Свинско пушено филе ТД на производителя	Кг.	30
15	Колбас – сух, шпек - БДС 2589-83 или еквивалентна ТД на производителя	Кг.	40
16	Свински гърди без кост - ТД на производителя	Кг.	80
17	Паприкован свински врат - ТД на производителя	Кг.	150
18	Свински бут пушен - ТД на производителя	Кг.	20
19	Свински бут без кост - свинска плешка обезкостена по ТД на производителя, да бъде замразен с температура- 18 градуса С, от екстра качество месо. /замразен/	Кг.	180
20	Разфасовка свинско – врат с кост - по ТД на производителя, да замразен с температура минус 18 градуса С, РБ, без сланина. съдържание на вода и/или други течности не повече от 6% /замра	Кг.	40

21	Телешко месо - ТД на производителя, замразен с температура минус 18 градуса С. Месо отделено от бута на животно до 2 г. възраст, състоящо се от полуципестия мускул, нежния мускул, приближително и др. Границите да минават по задния ръб на шивашкия мускул и задния ръб на полуципестия мускул., съдържание на вода и/или други течности не повече от 5% /замразено/	Кг.	200
22	Телешко шкембе чистено, съдържание на вода и/или други течности не повече от 5% /замразено/	Кг.	100
23	Агнешко месо трупно - трупно от 11-14кг. /замразено/	Кг.	120
24	Агнешки комплект – Субпродукт от агнешко месо /шкембе, черва, черен и бял дроб/, добре почистена, без кръвни съсиреци, /замразен/	Кг.	160
25	Свински език /замразен/ - ТД на производителя.	Кг.	30
26	Свински джолан ТД на производителя. /замразен/	Кг.	80
27	Телешки език ТД на производителя. /замразен/	Кг.	30
28	Телешки джолан ТД на производителя. /замразен/	Кг.	150
29	Пиле за грил външен вид бледожълти, без видими механични повреди с нето тегло от 1,2 кг до 1.5 кг по ТД на производителя. Птиците да са бройлери 1- во качество, замразени с температура в дълбочина на гърдия мускул не по – висока от минус 18 градуса Целзий и с минимално тегло не по – ниско от 1200 грама, съдържание на вода и/или други течности не повече от 4,3%	Кг.	800
30	Пилешки дробчета - по ТД на производителя, добре почистени, замразени с температура минус 18 градуса С, в разфасовка по 1 кг. съдържание на вода и/или други течности не повече от 4,3%	Кг.	180
31	Пилешка разфасовка филе замразено - външен вид свеж, мирис специфичен за прясно месо, без разкъсвания, по ТД на производителя, в разфасовка по 1.500 кг. съдържание на вода и/или други течности не повече от 4,3%	Кг.	380
32	Пилешка пържолка бутче - външен вид свеж, мирис специфичен за прясно месо, без разкъсвания, по ТД на производителя, в разфасовка по 1.500 кг. съдържание на вода и/или други течности не повече от 4,3%	Кг.	180
33	Пилешка разфасовка бутче - по ТД на производителя, включващи разстоянието от тазобадрената става до тарзелната става, замразени с температура минус 18 градуса С, в кашони. Разфасовка в тарелки до 1 кг. съдържание на вода и/или други течности не повече от 4,3%	Кг.	2800
34	Пилешки халки - ТД на производителя	Кг.	180
35	Скумрия чистена без глави - по ТД на производителя, съдържане на вода и/или други течности не повече от 5%	Кг.	200

36	Хек филе - по ТД на производителя, съдържание на вода и/или други течности не повече от 6%	Кг	80
37	Бяла риба - филе по ТД на производителя, единични филета, без кожа, замразени при температура минус 18 градуса., съдържание на вода и/или други течности не повече от 5%	Кг	80
38	Скумрия филе - ТД на производителя, съдържание на вода и/или други течности не повече от 6%	Кг	80
39	Пъстърва чистена без глави - ТД на производителя, съдържание на вода и/или други течности не повече от 6%	Кг	100

I. Нормативни изисквания при доставката на хранителните продукти

I. Хранителните продукти трябва да отговарят на следните нормативни изисквания:

- Закон за храните, ДВ, бр. 90 от 15.10.1999 г.;
- Наредба № 1 от 26.01.2016 г. за хигиената на храните (обл. в ДВ., бр. 10 от 05.02.2016 г.)
- Наредба № 4 от 03.02.2015 г. за изискванията към използване на добавки в храните (обл. ДВ. 12/13.02.2015 г.);
- Наредба № 16 за хигиените и ветеринарно-санитарните изисквания за съхраняване и използване на особено бързо-развалящите се хранителни продукти (обл. ДВ. бр.83/19.10.1984 г.);
- Наредба за изискванията към бързо замразените храни (обл. ДВ. бр.114/06.12.2002 г., изм. и доп. ДВ. бр.84/27.09.2013 г.)
- Наредба за изискванията за етиктирането и представянето на храните, ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г.;
- Регламент (ЕО) № 1924/2006 на Европейския Парламент и на Съвета от 20 декември 2006 година относно хранителни и здравни претенции за храните;
- Регламент (ЕО) № 509/2006 на Съвета от 20 март 2006 година относно селскостопански и хранителни продукти с традиционен специфичен характер;
- Регламент (ЕО) № 1825/2000 на Комисията от 25 август 2000 година за утановяване на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1760/2000 на Европейския парламент и на Съвета във връзка с етиктирането на говеждо месо и продукти от говеждо месо;
- 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 парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход;
- Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейски парламенти на Съвета от 29 април 2004 година относно определянето на специфични правила за организирането на официалния контрол върху продуктите от животински произход, предназначени за човешка консумация;
- Регламент (ЕО) № 566/2008 на Комисията от 18 юни 2008 г. за определяне на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1825/2000 на Съвета по