



ДОГОВОР № 3-101/08.10.2019

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

ТЕХНИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ - СОФИЯ, ЕИК 831917834, ИН по ЗДДС: BG831917834, представляван от чл.-кор. проф. д-р 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 № 4 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 **52 226,00 лева без ДДС** и **62671,20 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 входиране 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: „ $C_{\text{продукт}}$ “ 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; „ $C_{\text{сапи-актуализирана}}$ “ 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 вхождане 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 приемането на стоката (протокол за доставка, търговски документ или друг съотносителен 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.

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

III. СРОКОВЕ

Член 4.

(4.1) 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 № 3 с наименование "Доставка на Бакалия и консерви 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 етиктирането 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 заявения/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 съгответстващи 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 сключи 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 **522,26 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 обезпечавя 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 **261,13 (двеста шестдесет и един лева и тринадесет 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.

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

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.

(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: [REDACTED]

Email: [REDACTED]

ЗА ИЗПЪЛНИТЕЛЯ:

Светослав Цанков – управител на Фантастика 2002 ЕООД

Телефон [REDACTED]

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.



ИЗПЪЛНИТЕЛ:
Светослав Цанков



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





ТЕХНИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ-СОФИЯ

ОБРАЗЕЦ № 2-4

ДО
ТЕХНИЧЕСКИ УНИВЕРСИТЕТ СОФИЯ
БУЛ. КЛ. ОХРИДСКИ 8
СОФИЯ

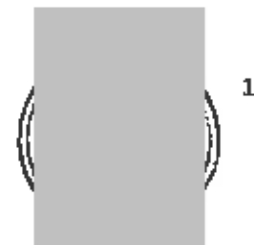
ПРЕДЛОЖЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКАТА

ОТ: ФАНГАСТИКА 2002 ЕООД

УВАЖАЕМИ ГОСПОДА,

След запознаване с условията за участие в обявената от Вас процедура по обособена позиция № 4: "Доставка на Бакалия и консерви 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 съдите 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 обособената позиция 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 обособената позиция. От предложението на участника следва да е видно, че с предложения план са гарантирани безпроблемни и навременни 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
Доставка на "Бакалии и консерви"			
1	Брашно бяло тип 500 - разф. 1 кг - цвят светлокремав; вкус и мирис - специфични без страничен привкус на плесен и запарено; хрус при сдъкване да не се усеща.	Кг.	300
2	Ванилия разфасовка 0.002 кг - по ТД на производителя.	Бр.	500
3	Грис - по ТД на производителя. Пшеничен грис от подобрани зърна мека пшеница. След сваряване става мек и кремообразен. Пакетиран в пакети по 1 кг. (*цената ще бъде променена спрямо цената на брашно бяло)	Кг.	100
4	Дафинов лист разфасовка 0.010 кг - по ТД на производителя.	Бр.	100
5	Джоджен - сух разфасовка 0.010 кг- Сушени и наронени цели или начупени листа от растението джоджен. Джодженът има специфична, силна и приятна миризма. Аромат- специфичен. Не трябва да има чужди мирис и вкус. Да е опакован в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества	Бр.	450
6	Захар -разфасовка 1 кг - ТД на производителя. Сухи, неспелени, еднородни кристали при пипане не лепнат, бели с блясък, сладки, без страничен привкус, не се допускат чужди примеси. Еднородност на кристалите, рафинирана захар- 80%. Съдържание на захароза от сухото вещество не по- малко от 99.9%. Обща пепел не повече от 0,025% и влага не повече от 0.10 %	Кг.	250
7	Леща - по ТД на производителя. Леща I-во качество, от здрави, средно големи зърна с високи вкусови качества, пакети по 1 кг.	Кг.	180
8	Канела разфасовка 0.010 кг - по ТД на производителя.	Бр.	250
9	Маслини черни размер колосал 121/140/ген. 5 кг Съдържание- маслини черни, вода, сол и растителна мазнина. Оригинална опаковка на производителя.	Кг.	60
10	Нишесте - разфасовка 0.090 кг. - по ТД на производителя.	Бр.	600

11	Олио слънчогледово - ТД на производителя. Слънчогледово масло получено от слънчогледови семена чрез пресуване, екстрахиране и рафиниране. Външен вид— бистро, без утайки при 20°С. Да бъде I-во качество, със златисто жълт цвят. Вкус и мирис— приятни, характерни за прясно рафинирано слънчогледово масло, без страничен привкус и мирис. Влага не повече от 0,10%. Опаковка— чисти и сухи PVC бутилки от 1 литър. Всяка бутилка да бъде маркирана с художествено оформен етикет, съдържащ информация за производителя, дата на производство, срок на годност.	Л.	1800
12	Ориз - по ТД на производителя. Ориз екстра качество. Едри, обли и меки зърна с бяло оцветяване, в пакети по 1 кг	Кг.	600
13	Оцет винен - ТД на производителя. Получен чрез оцетно-кисела ферментация на гроздово вино. Бистрота— бистър, без утайка. Цвят— вишеночервен. Вкус и аромат— кисел, приятен, характерен за оцета. Обща киселинност /оцетна киселина/- 6%, бутилки от 0,700 л.	Бр.	180
14	Сол готварска йодирана - по ТД на производителя. Готварска, вакуумно изпарена, йодирана сол в пакети по 1 кг. Калиев йодат— 28+ 65 мг/кг	Кг.	220
15	Зрял фасул — по ТД на производителя. Бял боб I-во качество, със средно едри зърна без примеси, в пакети по 1 кг.	Кг.	400
16	Фиде - по ТД на производителя. Произведени 100% от пшеничен грис и вода, с яйца. Пакетирани в пакети по 0.400 кг. От твърда пшеница. (*цената ще бъде променена спрямо цената на макарони)	Бр.	250
17	Червен пипер - пакет 0.200 кг - ТД на производителя. Екстра качество, сладък, багрилно вещество в единици по АСТА- не по- малко от 125. Влага в %- не повече от 10.	Бр.	450
18	Черен пипер - пакет 0,010 кв опаковки по 10 гр. Мирис- характерен, по ТД на производителя.	Бр.	1200
19	Чубрица — суха пакет 0.010 кг- ТД на производителя. Сушени и наронени цели или начупени листа от растението градинска чубрица. Чубрицата има специфична, силна и приятна миризма. Аромат— благоуханен, топъл. Не трябва да има чужди мирис и вкус. Съдържание на влага- макс. 13%. Обща пепел на база сухо вещество— макс 11%. Съдържание на летливи масла на база сухо вещество— минимум 0,3 % m/100 g. Да е опакована в чисти пакети, направени от материал, който не влияе на продукта, но го предпазва от достъп или загуба на влага и летливи вещества	Бр.	500
20	Яйца —размер L - ТД на производителя. Първо качество. Яйцата да бъдат "пресни" със срок на годност не по-дълъг от 28 дни, считано от деня на снасянето със средно тегло 67.5 гр., маркирани съгласно Наредба №1/09.01.2008 г.	Бр.	26000
21	Макарони - по ТД на производителя. Произведени 100% от пшеничен грис и вода, с яйца. Пакетирани в пакети по 0.400 кг. От твърда пшеница.	Бр.	120
22	Спагети - по ТД на производителя. Произведени 100% от пшеничен грис и вода, с яйца. Пакетирани в пакети по 0.400 кг. От твърда пшеница. (*цената ще бъде променена спрямо цената на макарони)	Бр.	60

23	Домашна юфка - по ТД на производителя. Произведени 100% от пшеничен грис и вода, с яйца. Пакетирани в пакети по 0.500 кг. От твърда пшеница. (*цената ще бъде променяна спрямо цената на макарони)	Бр.	90
24	Майонеза бутилка - 1 л. по ТД на производител.	Кг.	50
25	Палмово масло - по ТД на производителя.	Кг.	0
26	Царевично брашно - по ТД на производителя.	Кг.	50
27	Жито разфасовка 1 кг - по ТД на производителя.	Кг.	50
28	Мляко сухо - ТД на производителя. Обезмаслено в разфасовки по 1 кг, влажност не повече от 4%, общ белтък не по-малко от 32%, киселинност 'Т 20	Кг.	20
29	Яйчен прах /маланиш/ - по ТД на производителя, разфасовка по 5 кг.	Кг.	10
30	Пудра захар - по ТД на производителя. (*цената ще бъде променяна спрямо цената на захар)	Кг.	30
31	Бахар разфасовка 0.010 кг - по ТД на производителя.	Бр.	150
32	Желатин разфасовка 0.010 кг - по ТД на производителя.	Бр.	50
33	Какао - по ТД на производителя.	Кг.	10
34	Кимшон разфасовка 0.010 кг - по ТД на производителя.	Бр.	800
35	Соев сос - разфасовка 0.250 л - по ТД на производителя.	Бр.	80
36	Суша паста /индивид.опаковка/ - ТД на производителя. Сухи, сладкарски тестени изделия със съдържание на сухо вещество не по-малко от 87%, с крем и шоколадова глазура. 0.035 кг за брой	Бр.	1800
37	Обикновена вафла /индивид.опаковка/ - по ТД на производителя. 0.025 кг за брой	Бр.	1300
38	Шоколадова вафла тъмен шоколад /индивид.опаковка/ - ТД на производителя. Тунквани, състоящи се от вафлени кори, слепени с пълнеж, покрити с квертор. Вафлите да са опаковани поединично. Влага не повече от 2.5%, квертор не по-малко от 22%. - 0.035 кг за брой	Бр.	2000
39	Шоколадова вафла бял шоколад /индивид.опаковка/ - ТД на производителя. Тунквани, състоящи се от вафлени кори, слепени с пълнеж, покрити с квертор. Вафлите да са опаковани поединично. Влага не повече от 2.5%, квертор не по-малко от 22%. - 0.050 кг за брой	Бр.	1000
40	Кекчета /индивид.опаковка/ 55 гр. - По ТД на производител	Бр.	2000
41	Кейк с различни пълнеж - 80 гр /индивид.опаковка/ - по ТД на производител.	Бр.	1200

42	Шоколадова вафла с фъстъци – 39 гр. /индивид.опаковка/ - по ТД на производител.	Бр	1800
43	Меден линцер – 65 гр. /индивид.опаковка/ - по ТД на производител.	Бр	1000
44	Меденка – 50 гр. /индивид.опаковка/ - по ТД на производител.	Бр	1800
45	Вино червено/бяло, обикновено, сухо, за готвене – бутилирано и запечатано от производител. В стъклени бутилки от по 0,750 литра.	Бр	80
46	Зехтин - по ТД на производителя. Бутилки - 1 л	Л.	30
47	Велета - по ТД на производителя. Разфасовка 0,500 кг	Кг.	30
48	Куркума - по ТД на производителя. Разф. 0.100 кг	Кг.	20
49	Къри люто - по ТД на производителя. Разф. 0.250 кг	Кг.	3
50	Чили люто - по ТД на производителя. Разф. 0.250 кг	Кг.	12
51	Сода бикарбонат 0.100 кг - по ТД на производителя.	Бр.	80
52	Сироп /топинг/ - по ТД на производителя.	Л.	25
53	Плодов сироп "Арония" концентрат, бутилка - 1 л - по ТД на производител.	Бр.	150
54	Кервиз сух - 0.010 гр. Мирис- характерен, по ТД на производител.	Бр.	80
55	Горчица – бутилка 1л. по ТД на производител.	Бр.	35
56	Бульон – различни видове, в кутии по 1 кг. по ТД на производител.	Кутия	15
57	Какво разтворимо разтворимо – в кутии по 0.300 кг по ТД на производител.	Кутия	15
58	Капучино – разтворимо в пакетчета по 12.5 гр по ТД на производител.	Бр.	200
59	Горещ шоколад – разтворимо в пакетчета по 25 гр. по ТД на производител.	Бр.	800
60	Кафе – мляно, 50 % Арабика, Робуста - кофевно съдържащо, подходящо за употреба в еспресо кафемашини, пакетирано в заводска опаковка, в разфасовки по 1 кг.	Кг.	80
61	Екстратно кафе – в пакетчета по 2 гр. по ТД на производител.	Бр.	900

62	Гонизиращи напитки кафе 3 в 1 (преобразна или гранулирана) да съдържа: кафе, мляко (сметана) и захар, да е в индивидуална опаковка с нетно тегло 18 гр. - съгласно ТД на производителя. Продуктът да е предназначен за консумация след разтварянето му в 150-200 ml топла вода или мляко.	Бр.	1500
63	Сметана суха за кафе - в пакетчета по 3 гр. - по ТД на производителя.	Бр.	1500
64	Сметана течна разфасовка 7.6 гр. за кафе. - по ТД на производителя.	Бр.	1500
65	Чай различни видове пакетирани в индивидуални кимжени водопропускливи филтри, по 20 бройки в кутия по ТД на производител.	Кутия	150
66	Мед - в разфасовка 16 гр. по ТД на производител.	Бр.	550
67	Захар - пакетчета - 2,0 гр. по ТД на производител.	Кг.	150
68	Кафе тип "Лавача" или еквивалентно	Кг.	150
69	Капсули за кафе машина "KP1201SC MINI ME G&W" в оп. по 16 бр.	Бр.	150
70	Безкофеиново кафе мляно - 0.100 гр по ТД на производител.	Бр.	80
71	Кафе сорт арабика на зърна	Кг.	30
72	Кафява захар на кубчета	Кг.	50
73	Кръгли сухарчета от пшенично брашно, растителни масла, сол, захар и различни ароматизатори - 80 гр. по ТД на производител.	Бр.	1500
74	Бисквити с шоколадов пълнеж - 88 гр. по ТД на производител.	Бр.	200
75	Бисквити слепени с какао - 88 гр. по ТД на производител.	Бр.	100
76	Бисквити със сирене на прах - 70 гр. по ТД на производител.	Бр.	300
77	Вафли с фъстък - 80 гр. по ТД на производител.	Бр.	700
78	Вафли обикновени, пакет 4 - бр., 100 гр. по ТД на производител.	Бр.	400
79	Десерт тип домашна паста с шоколадова глазура - 120 гр. по ТД на производител.	Бр.	200

80	Десерт с фъстък - 35 гр. по ТД на производител.	Бр.	100
81	Десерт с кокос - 35 гр. по ТД на производител.	Бр.	200
82	Десерт с какаов кувертюр, пшенично брашно, растително масло, захар, оризов флейкс - 43 гр. по ТД на производител.	Бр.	100
83	Дъвки драже по 10 бр в опаковка - различни видове по ТД на производител.	Бр.	500
84	Дъвки лента по 10 бр в опаковка - различни видове по ТД на производител.	Бр.	500
85	Кейк с различни пълнежи - 80 гр по ТД на производител.	Бр.	800
86	Десерт със захар, какаово масло, какаова паста, обезмаслено сухо мляко на прах, какаова маса - 40 гр. - различни видове по ТД на производител.	Бр.	3000
87	Кросанси мини различен пълнеж- 65 гр. по ТД на производител.	Бр.	100
88	Кросанси различен пълнеж - 65 гр. по ТД на производител.	Бр.	100
89	Кросанси с шоколад - 85 гр. по ТД на производител.	Бр.	2800
90	Шоколадова вафла с фъстъци - 39 гр. по ТД на производител.	Бр.	300
91	Шоколадова вафла с фъстъци - 52 гр. по ТД на производител.	Бр.	1000
92	Млечен шоколад с фъстъци, лешник и др. 100 гр. по ТД на производител.	Бр.	250
93	Вафла - бисквити, лешников крем, млечен шоколад, фъстъци - 40 гр. по ТД на производител.	Бр.	600
94	Десерт с лясно изпечени фъстъци, нуга, карамел - 51 гр. по ТД на производител.	Бр.	350
95	Десерт с млечен шоколад, сушен кокос и др. - 57 гр. по ТД на производител.	Бр.	500



11

96	Десерт с бисквити, лешников крем, млечен шоколад 2 бр. в опаковка – 51гр. по ТД на производител.	Бр.	200
97	Десерт с млечен шоколад, нуга и карамел- 48 гр. по ТД на производител.	Бр.	250
98	Солети обичновани - 60 гр. по ТД на производител.	Бр.	1000
99	Солети с кашкавал, с подправки - 50 гр. по ТД на производител.	Бр.	800
100	Суша паста индивидуална опаковка – 38 гр. по ТД на производител.	Бр.	1000
101	Фъстъци печени - 100 гр. по ТД на производител.	Бр.	400
102	Шоколад аериран - 40гр. по ТД на производител.	Бр.	500
103	Шоколадови бонбони – различни видове – 150-200 гр. по ТД на производител.	Бр.	100
104	Бисквити тунквани - кутия - 160-180 гр. по ТД на производител.	Бр.	100
105	Сладолед в разфасовки по 0.200 кг в индивидуална опаковка по ТД на производител.	Бр.	600
106	Шоколадов десерт тип "Кит - кат" по ТД на производител.	Бр.	800
107	Компот праскови- Първо качество. Нарязани плодове, еднакви по големина, без механични повреди. Бистър, еднообразен захарен сироп. Съдържание на плод 45+50%. Стекляни буркани тип ТО с вместимост 0.7 литра.	Бр.	50
108	Стерилизирани гъби, 0,680 кг – по ТД на производителя. Състав- нарязани култивирани печурки, вода, сол, лимонена киселина. Опаковка- стъклен буркан, херметически затворени и стерилизирани. Отцедено количество 60%.	Бр.	300
109	Гювеч стерилизиран, 0,680 кг. – Първо качество. Пиперияте в една опаковка да са еднакво нарязани, червените домати– цели или нарязани, патладжанът– на парчета с размери до 40 мм. Бамбата- цяла с отстранени дръжки, нарязана над венеца, цяла или нарязана, зеленият фасул– с отстранени дръжки и връхчета, цял или нарязан, магданозът– нарязан като за подправка, заляти с доматиена заливка, в буркани ТО– 07 литра, херметически затворени и стерилизирани, процентно съотношение на съставките в опаковката: зеленчукова смес : доматиена заливка от 65:35 до 60:40	Бр.	80



110	Домати, консерва 0.680 кг. – Домати - Първо качество. Домати цели, червени, здрави, без петна от болести и неприятели, залити с доматена заливка с прибавена сол, процентно съотношение не по-малко от 50%, от един и същ сорт, сравнително еднакви по форма и степен на зрялост, в буркани ТО– 07 литра, херметически затворени и стерилизирани. Допуска се наличието на единични самки в заливката и напукани домати, в %, не повече от 10,0.	Бр.	1200
111	Зелен фасул 0,680 кг - Първо качество. Шушулки цели или нарязани /напречно или надлъжно/, нарязкъсани, без дръжки и връхчета, без повреди от болести и неприятели, с цвят, характерен за сорта и приблизително еднакъв в цялата опаковка, със заливка от сол и вода, отцедено тегло на зеления фасул- не по- малко от 60%, стерилизиран консерва в буркани ТО– 07. Допускат се единични недоразвити зърна в заливката, в %, не повече от 10 %.	Бр.	80
112	Консерва паприкаш 0,680 кг - ТД на производителя Първо качество, стерилизиран в буркани 0.7 ТО. Нарязани червени пиперки и домати със заливка- доматен сок в съотношение:- пиперки 53%, домати 18%, заливка 29%, сол готварска 0.8+1.5%, бурк. ТО – 0.7	Бр.	200
113	Лютеница буркан, 0,400 кг. -ТД на производителя. Първо качество. Еднородна, гъста фино или едро смляна маса с наситен червен цвят и специфичен вкус на вложените продукти, без странични примеси. Не пикантна, от печени чушки и домати. Сухо вещество - 23+25 %; Готварска сол -1.3+ 1.7%.	Бр.	300
114	Доматено пюре - ТД на производителя. Първо качество. Еднородна, гъста фино смляна маса с наситен червен цвят и специфичен вкус на вложените продукти, без странични примеси. Сухо вещество не по-малко от 35 % - бурк. ТО - 0.7 литра	Бр.	150
116	Турския царска по ТД на производителя. Състав- карфиол, камби, моркови, вода, сол, захар, оцет, целина, подправки, - бурк. 1.7 кг	Кг.	60
118	Компот кайсии - Първо качество. Цели плодове, еднакви по големина, без механични повреди. Бистър, червен захарен сироп. Съдържание на плод 45-50 %. Стъклени буркани тип ТО с вместимост 0.7 литра.	Бр.	50
117	Компот сини сливи - Първо качество. Цели плодове, еднакви по големина, без механични повреди. Бистър, червен захарен сироп. Съдържание на плод 50-55 %. Стъклени буркани тип ТО с вместимост 0.7 литра.	Бр.	50
118	Компот череши - Първо качество. Цели плодове, еднакви по големина, без механични повреди. Бистър, червен захарен сироп. Съдържание на плод 50-55 %. Стъклени буркани тип ТО с вместимост 0.7 литра.	Бр.	50
119	Корнишони цели маринувани - ТД на производителя. Чисти, цели, ненабръчкани, неповехнали, без механични и др. повреди, без плододръжки и остатъци от цветове. Цвят – зелен до жълто-зелен. Размер на краставичките- от 6 до 9 см, Приятна, хрупкава месеста част, без кухини, пропита от заливката. Заливка – прозрачна със слаб жълтеникав оттенък. Краставичките да бъдат в стъклени буркани по 0.680 кг.-брото, а отцедено тегло – 0.420 кг.	Бр.	190



120	Компот ягоди - Първо качество. Цели плодове, еднакви по големина, без механични повреди. Бистър, червен захарен сироп. Съдържание на плод 50-55 %. Стыклени буржани тип ТО с вместимост 0.7 литра.	Бр.	50
121	Лозов лист консерва- по ТД на производителя. Състав- попарени лозови листа, вода, сол. Опаковка- стъклен буркан тип ТО- 07, херметически затворени и стерилизирани.	Бр.	50
122	Зелен лист- буржани 1.7 кг ТО или еквивалантна ТД на производителя. Здрави листа от кисело зеле. Готварска сол в % от 1.5 до 3.0. Киселинност /като млечна/ в % от 0.7 до 2.0. Отцедено количество не по-малко от 60%	Бр.	40
123	Грах, 0,680 кг. – ТД на производителя. Първо качество, стерилизиран в буржани 0.7 ТО. Цели зърна, сортирани по едрини и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи, ларчета от шушулки и др. Леко скорбелен вкус, без страничен мирис. Прозрачна утайка. Добре сварен, готов за директна консумация, маса на граха- 65 %, готварска сол- 1.3 до 1.8 %	Бр.	80
124	Лютин чушлета – бурк. 0.4 л. – по ТД на производителя.	Бр.	50
125	Капия печена, 0,680 кг. – по ТД на производителя. Състав- печена, белена червена капия, вода и сол, без оцвет. Опаковка- стъклен буркан тип ТО- 07, херметически затворен и стерилизиран. Отцедено количество не по-малко от 0,500 кг.	Бр.	180
126	Консерва царевича кутия 0.4 кг - ТД на производителя.	Бр.	150
127	Консерва бамба- разф. 0.2 кг - ТД на производителя.	Бр.	10
128	Конфитюр ягоди - бурк. ТО 0.4 кг - по ТД на производителя.	Бр.	20
129	Конфитюр смекнини - бурк. ТО 0.4 кг - по ТД на производителя.	Бр.	20
130	Конфитюр горски плодове - бурк. ТО 0.4 кг - по ТД на производителя.	Бр.	20
131	Кетчуп -бутылка 1 кг. по ТД на производител.	Бр.	50
132	Пчелен мед - ТД на производителя.	Кг.	20

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

02 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 ОБСОБОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 4: "ДОСТАВКА НА БАКАЛИЯ И КОНСЕРВИ 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. Започва 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,
СГРАДИ, ПОМЕЩЕНИЯ И ТЕХНОЛОГИЧНО ОБОРУДВАНЕ, ЕКИП.**

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

Фантастика 2002“ ЕООД разполага със складови площи, състоящи се от сухи складови площи със стелажки и палето места, и хладилни яни за съхранение на замразени продукти и продукти изискващи специален температурен режим. Налични са санитарно-хигиенни мярчи за персонала, както и офис помещения за успешно управление на процесите във фирмата.

Земещието по вид и предназначение, облицовки и подови покрития, е изпълнено според санитарно-хигиенните изисквания и дава ост за лесно и ефективно почистване, измиване и дезинфекция. Помещението е проектирано и изпълнено така, че да се осигуряват ателност и разделност на съхраняемите стоки, без да се допуска вредно влияние между храни, напитки и отпадъци. Подовите, таваните, вратите и прозорците са без дефекти и фуги, направено е уплътнение, покритието позволява лесно почистване. Стените са

покрили с водоустойчиви неабсорбиращи материали, подложили за почистване и дезинфекция. Таваките 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 плътното им прищепване и защита от гризачи.

1.1. Хладилната база е напълно достъпна, за да се осигури разделното съхранение в отделни охлаждаеми и неохладяеми шлопи на стоките и напитките, 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 влажно почистване, дезинфекция и лесно общо хигиенно поддържане, трудно нараняване целостта на работните шлопи 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 интензивно и водоснабдяване с течащи студена и топла вода. Електрическата инсталация са обезопасени и изолирани със защитни средства, недопускащи попадане на вършни тела в храните при евентуално авариране. 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 качества за питейно-битови цели, съгласно Наредба №9/2001 г., ДВ бр. 30.

1.5. Канализационната система се включва в централната канализационна мрежа и капацитетно 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 възможност за замърсяване на хранителните стоки.

1.9. Твърдите отпадъци се събират във водонепроницаеми, полимерни торби за еднократна употреба и съдове с плътна затварящи се капачици, които позволяват ефикасно измиване и дезинфекция. Изнасянето на отпадъците става чрез изхвърлянето им в контейнери, намиращи се в близост до обекта. Контейнерите се почистват от отпадъците и изхвърлят извън обекта от специализирана общинска фирма.

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

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 регистрирана 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 клиента в съответствие с техните изисквания и срокове за доставка;
- Определяне на отговорни лица по всеки конкретен договор;
- Работа с квалифициран персонал, осъзнал отговорностите си за качество и безопасност на предоставяните продукти.

Руководството 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	Руководни функции, определя политиката на фирмата. Извършва цялостна организация и ръководство на търговското дружество Вътрешно си взаимоотношения с ръководителите на всички отдели и с целия персонал на търговското дружество. Отговаря за официалното комуникация с ръководните органи на възложителя.
Стефан Герясамов	НАЧАЛНИК СКЛАД	Координира цялостния процес на доставките, организира и контролира дейността на служителите при осъществяване на доставката, извършва дейностите по предварителен контрол, планиране и управление на процесите на доставка на хранителните продукти.



Handwritten signature or mark.

Толор Казанчиев	ОПЕРАТОРИ РЪКОВОДИТЕЛ НА НАССР - ЕКИПА	Ръководител на екипа по безопасност на храните /НАССР/, организира вътрешно /фирмено/ обучение на служителите, при необходимост и спешни случаи събира екипа и организира неговата дейност, координира връзките с доставчиците; съгласява управителя за евентуален проблем с определен доставчик и замяната му с друг; актуализира списък с одобрени доставчици; осъществяване на контрол по качеството /входящ-изходящ/, контролира качеството на входяща - изходяща стока; контрол на качеството и количеството на доставяните продукти; контрол на етикетирането и срок на годност;
Георги Добрев	ОБЩ РАБОТНИК	Осъществява дейности по подготовка на заплата, поддръжане на продуктите във вид подходящ за транспортиране, товарене и др. физически дейности;
Теогора Трайкова	ФАКТУРИСТ	Отговаря за правилно количество изписване на заваките от софтуерната система на дружеството и навременно изготвяне на необходимите търговски документи, съпровождащи доставките;
Денко Кочевков	ШОФЬОР	Отговаря за транспортиране на продуктите до съответните обекти, извършва реалната доставка на съответните хранителни продукти. Извършва товаро-разтоварвателната дейност до фракко склада на съответния обект. Оказва необходимото съдействие и помощ на служителите на възложителя.
Костадин Раков	ШОФЬОР	Отговаря за транспортиране на продуктите до съответните обекти, извършва реалната доставка на съответните хранителни продукти. Извършва товаро-разтоварвателната дейност до фракко склада на съответния обект. Оказва необходимото съдействие и помощ 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 хигиенни и дистрибуторски практики, която може да Ви бъде предоставена в случай на поискване от Ваша страна.

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

Фантастика 2002“ ЕООД е създаден ред за участие в търгове по обществен поръчки за доставка на хранителни продукти на определени изискванията на клиентите, както и на такси, промята от нормативен и правни изисквания или наложени от та на дейността.

Няма. На основата на сключените договори по обществен поръчки, наличните продукти в склада и пазарната конкуренция се планирането на доставките в „Фантастика 2002“ ЕООД. Проучването на възможностите за закупуване на съответните продукти се от Началника на склада. Това е предвидителна дейност по изпълнението. Същата се извършва ежедневно, като целта е в складовите

площи на дружеството да има подсигурени големи количества, така че да се избегне недостиг в деня 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 поскъпване. Началникът на склада оценява доставчиците и одобрява 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 клиентите. Процесите се осъществяват в складова база, осигурена с подходящи хладилни съоръжения за съхранение на продуктите, тяхното предпазване от замърсяване и развитие на опасности, които могат да увредят човешкото здраве.

ОСНОВНИТЕ ЕТАПИ НА ПРОЦЕСИТЕ СА:

- Планиране – предварителна дейност, която се извършва ежедневно, като целта е в складовите площи на дружеството да има подсигурени големи количества, така че да се избегне недостиг в деня 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 НАССР план – изкои дейности ежедневно, други според изискванията необходимост;
- Контрол и проследяемост на процесите;
- Съхранение и проследяемост на хранителни продукти;
- Подготовка на продуктите, описани в заявката;
- Доставка на заявените хранителни продукти;
- Контрол на процесите и продуктите;
- Отчет;
- Подобрение.

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

Мониторинг и проследяемост. За да се осигури проследяването на изпълнението на дейностите и недопускането на погрешни и/или действия в „Фантастика 2002“ ЕООД се използват следните начини на идентифициране:

- пакети, в съответствие с изискванията на националната нормативна база;
- артидни номера на продукта;
- срок на годност на продукта;
- софтуерна складова програма;
- табели, надписи, ливелини, бляпки.



Според необходимостта може да се използва една или комбинация от няколко форми за идентификация. Формата за идентификация трябва да е четлива, трайна и да съответства на спецификацията на документа или продукта. "Фанктива 2002" ЕООД съхранява собствени хранителни продукти в складовата база при нормални климатични условия и при температура, съгласно изискванията за съхранение за съответните хранителни указания от производителя в етикета и маркировката, с цел предпаване на продуктите от замърсяване с физични, химични и микробиологични опасности. Хранителните продукти се съхраняват отделно 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 замършители. Контролът на температурата на съхранение на продуктите се извършва с калибрирани и редовно проверявани за точност термометри. Управителят определя със заповед служител, изтъняващ длъжността "Метролог" /М/. Всеки 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. Всеки нов продукт за измерване се представят за първоначално метрологично потвърждаване, освен в случаите, когато производителя е издал свидетелство първоначално за проверка / калибриране, което е актуално към момента на закупуването. За ТСНИ, които съгласно действателните в Република България разпоредби, подлежат на задължителна държавна проверка, се предприема в съответствие с изискванията на нормативните актове за метрологичен контрол. Всеки останал ТСНИ във фирмата се проверяват (калибрират) за установяване на съответствието им с регламентираните в документацията метрологични и технически характеристики от акредитирана за съответния вид измерване външна лаборатория или посредством вътрешноведомствена проверка при наличие на разработена методика и калибрирани еталонни средства за измерване. Техническите средства за измерване се идентифицират, за определяне на валидността за тяхното калибриране. Несъответстващите ТСНИ при потвърждаване, проверка или калибриране се маркират със знак "Х", спират се от употреба и се предават за ремонт. Резултатите от извършените измервания с несъответстващите ТСНИ се преоценяват.

Контрол и проследимост на процесите. Дейността на "Фанктива 2002" ЕООД се осъществява в съответствие с изискванията на "Закона за храните, Наредба № 5/25.05.2006 г. за хигиената на храните, Наредба 31 за максимално допустимите количества замършители в храните и други приложими в дейността изисквания и подзаконови нормативни актове, Европейските регламенти 852 за максимално допустимите количества замършители в храните и личните замършители. Раководството на дружеството е осигурило необходимите финансови и човешки ресурси за разработване, и поддържане на програми-предоставка, с които се подпомага контролирането на верооятността от внасяне на опасности в продуктите чрез производствената среда и човешкия фактор, внасяне на физични, химични и биологични замършители в храните при замърсяване, замърсяване от вредители, замърсяване с отпадъци от производствената и жизнена дейност на организацията и др. За 2002" ЕООД закупува, съхранява и доставя хранителни продукти, чийто характеристики са описани в "Спецификация на продукт" информация: биологични, физични и биологични характеристики, състав, произход, опаковане и етикетирание, условия на съхранение



20

и срок на годност, предвидено ползване, транспортиране и изискванията към продуктите от нормативните актове по отношение на безопасността на продуктите. Персоналът на дружеството не извършва каквато и да е обработка на хранителни продукти.

Информацията за продуктите от спецификациите се използва за анализа на опасностите и оценката на рисковете от тях, както и при избор и оценка на доставчик на хранителни продукти. Технологична схема на процесите при извършване на основната дейност на фирмата: закупуване, съхранение и доставка на клиенти на хранителни продукти. Технологична схема на документите на дружеството.

Технологичната схема се разработва от Началник склада и се актуализира при промяна в дейността или промени във външните изисквания. Разработената Технологична схема се проверява на място от Управителя. Управителят на фирмата прави сравнение на отрязаното в документа и практически извършваните дейности. При съответствие утвърждава технологичната схема. Началник склада изготвя „Списък на потенциалните опасности“, на база на който извършва анализа на риска от всяка стъпка от технологичния процес. Оценката на риска се извършва на база тежестта на опасността върху здравето на човека и вероятността от нейната поява. Началник склада разработва план, който включва:

- идентифицирашките опасности за хранителните продукти, които трябва да се контролират;
- мерките за контрол;
- критичните граници, определени от нормативната база;
- процедурите за систематично наблюдение;
- корекциите и коригиращите дейности, предприемани при нарушаване на критичните граници;
- отговорности и пълномощия;
- списък от систематичното наблюдение.

Критичните граници се определят от нормативната база, от практиката и други подходящи за целта начини и са измерими. Мрежата за контрол, начина на тяхното систематично наблюдение, честотата на контрола, къде се контролира, от кого и къде се регистрира резултатът от контрола, се описват в „План за мониторинг“ за всяка идентифицирана критична точка за контрол /КТК/. В плана за мониторинг се определят и корекционните мерки и коригиращите действия при излизане на КТК от критичните граници, както и отговорниците за вземане на решение за отстраняване на несъответствието и/или бракуване на хранителните продукти. Ръководителят на екша изготвя План за верификация на HACCP системата, в който се включват проверки на ефективността на Програмите-предпоставки, както и отговорниците за вземане на измененията в нормативните документи, касаещи безопасността на хранителните продукти. Ръководителят на екша изготвя План за верификация бстващия контрол на идентифицираните КТК, както и този на акредитирани лаборатории за контрол за безопасността на хранителните продукти, за отсъствие на замърсятели от контактни повърхности и т.н. Екшп от Управителя, Ръководителят на HACCP екша и привалячено лице-консултант или санитарен инспектор, валидира мерките за контрол, включени в HACCP планове и мерките за контрол разработените на системата и програмите предпоставки преди внедряването и след всяко изменение в тях.

Избраните мерки за контрол са в състояние да постигнат очаквани контролни върху опасността, за който те са предназначени. HACCP и персонала на „Фантастика 2002“ ЕООД работят непрекъснато за подобряване на системата за управление на безопасността на

продуктите. Поддържа се производствената среда в съответствие с нормативните изисквания за безопасно съхранение и манипулиране на хранителните продукти. Ако резултатът от валидирането показва, че един или двата от горните елементи не могат да бъдат потвърдени, микроба за контрол и/или комбинация от тях се вземат и оценява повторно. Измененията включват промени в мерките за контрол, напр. параметри на процеса на съхранение или доставка, методите за манипулиране на продуктите и характеристиките на хранителните продукти и др. НАССР скицът и персонала на „Фантастика 2002“ ЕООД работят непрекъснато за подобряване на системата за управление на безопасността на продуктите. НАССР скицът поддържа непрекъсната връзка с останалите участници в хранителната верига за поведенето на хранителните продукти, 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 за закупуване, съхранение и предоставяне на хранителни продукти на клиентите.

„Фантастика 2002“ ЕООД, е сертифицирана и по ISO 28000:2007 - система за управление на веригата за доставки. Международният стандарт ISO 28000 е разработен в отговор на потребността на организацията да гарантира ниво на сигурност за доставките. Основното му предназначение е подобряване ефективността на веригата за доставки в организацията чрез оданк на сигурността на работната среда, анализирани потенциални рискове и други съществени фактори, които съществуват и други нормативни изисквания, които трябва да бъдат изпълнени. Внедряването и сертифицирането по стандарт ISO 28000 дава гаранция, че веригата за доставки в организацията работи в една законна среда, и демонстрира значителен показател за постигнатото ниво на сигурност чрез всички заинтересовани страни, включително и потенциални клиенти.

Най-важното предимство на ISO 28000 е контролиране и намаляване на рисковете и намаляване на загубите, които могат да възникнат във веригата за доставки, други предимства:

- ▲ Минимизиране броя на инцидентите по сигурността и от нам намаляване размера на загубите;
- ▲ Намаляване броя на грешките, допускани от персонала от персонала чрез повишаване нивото на информираност и обяснение по сигурност;
- ▲ Въвеждане на нови процедури към управлението на сигурността на веригата за доставки;
- ▲ Оптимизиране на разходите за поддържане на необходимото ниво на сигурност на веригата за доставки;
- ▲ Подобряване на чинджата и репутацията на надежден партньор на пазара за предлаганите стоки, услуги, пряко участие в търгове;

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

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

202

Основната дейност на фирмата – закупуване, съхраняване и доставка на хранителни продукти на клиенти 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 предотвратяване замърсяването на околната среда.

Политиката по качество и безопасност на хранителните продукти е създадена, доведена до знание и рязана 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 спазва съответните процедури. Политиката на фирмата е отразена и в правилата и инструкциите доведени до знание на всички фирми и лица чрез инструктаж, правила за пребиваване на територията на фирмата, писма и др.

Ръководството на фирма „Фантастика 2002“ ЕООД се появява на пазара с ясно съзнание за отговорността, която поема за предоставяне на качествен и безопасен за здравето на крайните потребители хранителен продукт. Приоритет в нашата работа е закупуването и предлагането на качествен и безопасен продукт със сигурен произход и тяхното правилно съхранение, с цел запазване на характеристиките на продуктите при ползуването 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.

Намаляйки 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;
- Определяне 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;

Анализирание, определяне, отстраняване 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 околна среда.



23

- 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 области насоки за постигане на резултати в съвместната ни работа по оздравяване здравето на човека, здравето и безопасността при работа и околната среда.
- Безусловно спазване 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 браншови споразумения, оценка за отражението 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 документационните процедури са задължителни за всички служители на фирмата.

В „Фактшита 2002“ ЕООД постъпват хранителни продукти: птиче месо, риба, мляко и млечни продукти, бакалски стоки, плодове, зеленчуци и други, необходими за изпълнение на договорите с клиентите. Постъпващите хранителни продукти трябва да отговарят на следните изисквания:

- съответствие с нормативните документи на Европейското и националното законодателство, на ТД на производителите - да са произведени от одобрени обекти, регистрирани по Закона за храните и/или Закона за ветеринарномедицинската дейност за храна от животински произход, в които има въведени добри производствени и хигиенни практики, система за самоконтрол или от разрешен внос;
- да са етикетирани съгласно нормативните изисквания (Наредба за етикетването и представянето на храните) и в съответствие със статистическите изисквания за различните групи храни;
- са доставени при съответните хигиенни и температурни условия;
- се придружават от търговски документи, като за продуктите от животински произход, с вписано задължително вида на храните, номера та, ветеринарни регистрационен номер на производителя, в което са произведени продуктите; както и страната на произход за храни стипиратето на посочените изисквания се извършва при подготовката за избор на доставчиците чрез изискване на доказателства за това лание при доставчиците и оценка на място.

Планирането и заявяването на продуктите, необходими за извършване на основните дейности във фармата се осъществява от началник склада на база съществуващи складови наличности, протозни количества необходими за изпълнение на поръчките на клиентите или пазарна конюнктурa. Определените, съгласно нормативните изисквания показатели за качество и безопасност се контролират чрез задължително изискване от доставчиците на документи за качество и безопасност на предоставяните партии продукти, включително анализни свидетелства, сертификати, техническа документация и други подходящи документи гарантираща изискванията към хранителните продукти. Закупуването на хранителните продукти с определените качествени показатели и такява за безопасност се извършва от оценени доставчици по критерии определени от управителя на „Фантастайк 2002“ ЕООД:

- Качество на доставяните стоки;
- Време за доставка на продуктите /срочност/;
- Сертификат за работа СУБХ;
- Сертификат за ISO 9001:2008;
- Въведена система за СУБХ;
- Цена на продукта;
- Търговски документ, придружаващ стоката с необходимите реквизити;
- Документи за качество и безопасност на продуктите;
- Транспортиране на стоката с хладилен транспорт, с разрешителни от БАБХ;

Контрол и проследяемост на продуктите. Началник склада прави списък на доставчиците по видове продукти и оценяват по критерияте техните възможности за доставка на хранителни продукти с посочените в Спецификация на продуктите изисквания. Когато закупуването се извършва от нов доставчик, Началник склада или Завеждащ склад, посещават на място доставчика за установяване на условията за производство или съхранение продуктите, за стелена 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. Доставка на продуктите се извършва на място в склада на „Фантастайк 2002“ ЕООД от самите доставчици. Когато се налага доставката може да се извърши и със собствен транспорт. Доставените продукти преминават на входящ контрол от Завеждащ склад, който проверява:

- Съответствието на заявката и доставката;
- количеството;
- целостта на опаковката на продуктите и наличие на стикети;
- срока на годност на продуктите;
- съответствие на придружителните документи за качество и безопасност с партидата на продукта;
- отсъствие на наченки на развала на продукта;

Ветшащите на изискванията продукти се приемат и разпределят по камерите за съхранение при температура указани на етикета. В склада се в склада програма със „Складова разписка“, като задължително се вписва партидата на продукта, срока на годност,

20

доставчика, 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 замърсятели. В складовата база не се съхраняват продукти собственост на клиентите, не се ползват по никакън начин теглава, поради изключителните мерки за безопасност на хранителните продукти и опазване здравето на клиентите. 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 +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 температура на съхранение на продуктите се извършва с валибрирани и редовно проверявани за точност термометри. 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 па същото и при установена повреда се организира бързо преместване на продуктите в друго хладилно съоръжение, проверка на изправността па същото и при установена Завеждащия склада прави проверка на срока на годност на всеки продукт. Завените продукти от клиентите се изваждат от хладилните съоръжения от складовите работници, които влизат в хладилните камери с калцунки, за да предпазят продуктите от замърсяване. Задължително се прави изходен контрол от Завеждащ склада на заделяните продукти: за партиден номер, срок на годност, целост на опаковката, наличие на етикет, видимо наличие на развала, търговски вид и др. Заделяните продукти се изписват от склада чрез софтуерна складова програма със "Стокова разписка", на база подготвените продукти по заявка на клиентите. В стоковата разписка се вписва вида продукти, тяхното количество и производителя, партиден номер и срок на годност. Проследимостта на закупените и предоставени на клиентни продукти се осъществява по партиден номер на продукта, с който е заприходен и изписан, както и по името на доставчика. При установена опасност на продукт за човешкото здраве, бързо чрез складовата програма може да се направя 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 рамките на предвидената в офертата еднократна цена.

ДЕЙНОСТИ ПО ПОЛУЧАВАНЕ И ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ЗАЯВКИТЕ.

Заявките ще се извършват периодично, в количества и в срокове, определени по заявки на вълдожателта, които следва да бъдат в указан от вълдожателта срок или на посочени от него дати, изрично определени в заявката.

Изпълнение на заявките - вътрешна и външна комуникация по цялата верига, готовност за непрекъснати ситуации и способност

Приемане 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 към изпълнение 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 разпореждане на Управителя.
3. При всеки случай на изменение на заявките, както от страна на клиента така и от страна на „Фантастиска 2002“ ЕООД, КДП информира клиента по телефона. Промените в заявките могат да бъдат промяна в количеството, вида на заявения продукт или заключение 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 е подписа на приемача на стоквата разлика, която съпровожда доставката.
4. Началник-транспортта 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 транспортиране на клиентите.
5. Складовите работници са отговорни за подготовката на необходимите продукти, като следат за всички партидни номера, срок на годност, точното количество и ненарушена цялост на опаковките. Всяка необходима информация относно прохода и срока на годност се записва върху заявката.
6. Така подготвена заявката се предава на фактуриста, който изготвя всички необходими съпровождаща доставката документи.

Придружавани документи.

Всяка доставка ще бъде придружавана с търговски или друг документ, съдържащ изчерпателно изброяване на стоките по асортимента, количеството им, партиден номер за всяка от тях, както и другите данни, съобразно приложимите нормативни изисквания за съответния вид ;
Всяки продукти ще бъдат с добър търговски и с качество, съобразно изискванията на Възложителя и законите предвидени за даване на здравославно хранене.

Ще бъдат със срок на годност към датата на съответната доставка и с достатъчен остатъчен срок на годност за неговото консумиране до 70 (седемдесет) процента от общия срок на годност, обявен от производителя.

Два броя приемо-предавателни протоколи/ стокови разлики. Единият екземпляр екземпляр се предава на материално-отговорното лице – краен получател, а втория остава за изпълнителя;

24

2. фактура за съответния обект, изготвена съобразно действителните нормативни актове, уреждащи издаването на счетоводни документи;
3. декларация за съответствие или търговски документ, удостоверяващ качеството на всеки един продукт от заявката. Предаването и приемането на доставените хранителни продукти се извършва със подписване на прямо-предавателни протоколи / стокосни разписки в съответното място за изгълнение на доставките.

Прямо – предавателният 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 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 прямо-предавателните протоколи са преминали обучение за работа със софтуерната програма, както и курсове за подготовка и изготвяне на фактури и други счетоводни документи. Това е основна гаранция за изготвянето на документи, съобразени с действителните нормативни актове. Фактастиката 2002 ЕОУД осигурява на своите служители и периодични обучения, които да поддигурят знания относно всячки промени, свързани с дейностите по издаване на придружаващите документи.

Проследимостта на закупените и предоставени на клиентя продукти се осъществява по партидни номер на продукта, с които е заприходен 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 - изходящ 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. Разговарява за обявените количества, изчаква наредна проверка на количествата и качеството на продуктите.

Подготовката на заявката се извършва в деня предхождащ деня на доставката. Междуременно КДП е предприел действия до снабдяване с необходимите количества. В случай на лица на даден продукт и необходимост от спешна доставка, същият може да бъде добавен 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.

С оглед ефективно и качествено изпълнение на доставките ще се стремим да поддържаме безпроблемно сътрудничество с Възложителя, съответно с лицата, които ще са пряко отговорни за даване на заявките и приемане на доставките /директорът и/или домакините на съответните обекти. В зависимост от нуждите на отделните обекти.

Сулуква за експедиция - производствени и хигиенни практики; Система за проследимост - идентифициране на партидите от доставката въз основа на партидите от стуровни, обработката и доставките;

Доставките, които се доставят в склада на „Фантастика 2002“ ЕООД преминават на входящ 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 партидата на продукта;
- отсъствие на напечки на развала на продукта;

Съответствията на изискванията продукти се приемат и разпределят по камерите за съхранение при температурите, указани от производителя в етикета и маркировката, с цел предпазване на продуктите от физични, химични и микробиологични замърсители. Всяка доставка се въвежда в складова програма, като задължително се вписва партидата на продукта, срока на годност, доставчика, количеството от получената партида. Хранителните продукти се съхраняват отделно 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 замърсители. Контролът на температура на съхранение на продуктите се извършва с калибрирани и редовно проверявани за точност термометри. Началник - склада ежедневно 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 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 за всеки продукт, наличен в складовата база. За всеки продукт от класираните се изваждат от хладилните съоръжения от складовите работилници, които влизат в хладилните камери с подходящо облекло и предпазни средства /наеловни калцунци/, за да предпазят продуктите от замърсяване.

Преди да се започнат товарителните дейности задължително се прави проверка на задлежените продукти от отговорника до изходния контрол за виртиден номер, срок на годност, цялост на опаковката, наличие на етикет, 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 изходна проверка от отговорник за това служителят. Товаро-разтоварителните дейности се осъществяват непосредствено преди тръгване на автомобилна, в деня на доставката.

Доставката на продуктите ще се извършва понеделник и четвъртък от 8,30 ч. до 15,00 ч. в рамките на установеното работно време на [REDACTED] и след писмена заявка от страна на Възложителя, предоставена на Изпълнителя всеки вторник и петък до 16,00 часа за следващата [REDACTED] за обектите -краен полузател.

Заявката следва да се предостави в писмена форма по електронен път/факс/електронна поща/на представител на изпълнителя и да бъде [REDACTED] установен от страните образец, като съдържа подробно описание на заявките артикули, техните количества и график за доставката [REDACTED] е крайни получатели могат да правят промени в заявката за доставка на стоки в зависимост от реалните им потребности не по-късно от [REDACTED] доставката, като писмено уведомят за това ИЗПЪЛНИТЕЛЯ. Изпълнителят уведомява Възложителя предварително и своевременно

28

за часа на планираното пристигане на доставката, за да може той да вземе необходимите мерки за преработването и складването ѝ.

Доставката на хранителни продукти ще извършваме до следните адреси: Студентски стол към Филвал Пловдив, намиращ се в гр. Пловдив, Студентски стол „Втори корпус“, намиращ се в гр. Пловдив, бул. „Сввкт Петербург“ 63, Ведомствено барже, намиращо се в гр. Пловдив, ул. „Царко Дослабанов“ 25 и Ведомствено барже, намиращо се в гр. Пловдив, бул. „Сввкт Петербург“ 63.

УПРАВЛЕНИЕ НА РИСКА ПО ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ДОГОВОРА.

Управление на риска с процесът по идентифициране, оценяване и мониториране на рисковете, които могат да повлияят върху постигане на поставените цели и възможността на необходимите контролни дейности, с цел ограничаване на рисковете до едно приемливо равнище. За предмета на поръчката, Възложителя е идентифицирал съществени рискове, които биха настъпили и биха довели до оказване на влияние по изпълнението на договора /поръчката/, а именно:

Потенциални рискове при изпълнение на поръчката

- 1/ Невъзможност за навременно обработване на заявки от Възложителя;
- 2/ Подготовка за експедиция/доставка на хранителни продукти от различни групи, в това число тегла 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 (платянето по договора е отложено с 30 календарни дни).

Цердивизкательство пред нас е как да определим и да оценим вероятността от настъпването на рисковете и тяхното влияние и да решим какви мерки трябва да се предприемат и какви контроли дейности да се организират, за да се ограничат рисковете до едно приемливо равнище, с което искаме да поемем нашата отговорност за изпълнението на предмета на поръчката /договора/. Ние посмаме отговорност по управление на рисковете, посочени от Възложителя, както да осигуряваме гарантиран текущ мониторинг върху тях и да бъдат актуализирани при необходимост. Така описаният процес на управление на риска ще допринесе за доброто ръководене на процеса по изпълнение на поръчката, създаване на добра организация и постигане на разумна увереност, че целите ѝ ще бъдат постигнати.

Възможността на риска ще бъде непрекъснат процес, който ще е неразделна част от управленския процес през целия срок на изпълнението. Ментитс и уменията, нужни за въвеждане на процеса по управление на риска и за получаване на разумна увереност, че целите ще бъдат постигнати, ще се избират в съответствие с рисковете, защото всеки е специфичен за себе си, но в частта взаимно са свързани и при кодване на средства. Ще се разработят процедури за идентифицирането на тези рискове и ще бъдат въведени в система за контрол и трешно и външно) на рисковете на всички нива.

1. ОЦЕНКА НА РИСКА – ОБХВАТ

За изпълнението на договора за: **"Доставка на Бакалия и консерви за ГУ - София – филиал Плевна"**;

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 свързване на влиянието и вероятността от настъпването му.

1.2. При настъпването си и при оказването на влияние рискът може да се окаже като висок и неможещ да 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 повлияят 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 и 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 реакция на риска
и ата дейност от управлението на риска е съпроводена от;
Мониторинг и информирание

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 поставените 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, анализ и при определеното 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 постегите 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
Определяне на мерки за намаляване или ограничаване влианието на рисковете

ИНТЕФИЦИРАНЕ НА РИСКОВЕТЕ

Т. 2.4. е видно, че идентифицирането на рисковете е първи етап от процеса на управление на риска. Тук се търсят и определят о биха могли да оказат не-добро влияние върху доброто изпълнение на постегите задължения по сключения договор за обществена доставка на *Бакарция и консерви за ТУ - София - Филмал Пловдив*“; аченне при идентифицирането на рисковете е :

- Възможно най-целното откриване, защото има вероятност рисковете, не открити на тази фаза, да не бъдат открити до края на изпълнението на договора;
- Да се намръе 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 поставянето на определена от фирмата цел се идентифицират и се определят като;
- Определят 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.
- Описание на рисковете.

2.4.2. АНАЛИЗ 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 „Фантастива 2002“ ЕООД. При идентифицирането на рисковете са взети предвид случващите се през години природни бедствия и аварии. Във връзка с това „Фантастива 2002“ ЕООД е подготвила специална процедура част от нейната СУБХ, която касае идентифицирането на възможни такива ситуации, действията при възникването им и необходимостта от обучение на персонала ангажиран с разрешаването на този вид проблем.

„Фантастива 2002“ ЕООД е сертифицирана по следните стандарти - ISO 9001+НАССР, 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 (В)	
Практически невъможна	1
Малко възможна	2
Малко възможна, но възможна в ограничени случаи	3
Ниска вероятност	4
Напълно възможна	5
Относително висока вероятност	6

Скала за оценка на тежестта:

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

R= B+T

Ако получения бал 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, извършена им е оценка. За всеки етап са 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, изцъленето на поръчки от "Фантастика 2002" ЕООД с подобен характер, взаимоотношенията 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 заявки от възложителя;
- Подготовка за експедиция;
- Управление на несъответстващ продукт;

Тях видове продукти с различен температурен режим;
на транспортна схема за извършване на доставките, оптимизация на маршрутите и гаранции за последващо изпълнение през до на договора.

Всички етапи от етапите съставеният и одобрен от управителя на дружеството екип за оценка на риска е идентифицирал и оценил, както ли съответните мерки за въздействие върху риска. Оценка на идентифицираните рискове от Възложителя се документира в таблицата . 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 отговорностите, свързани с редовното измерване на ключовите характеристики па 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, омаване на безопасността на хранителните продукти, и оценяване 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, определяне на ефективността на приложимия оперативен контрол и на съответствието с общите и конкретни цели по безопасност на фирмата. Измерванията могат да бъдат качествени или количествени, вътрешни или външни по произход. Измерванията се провеждат от вътрешни или външни оторизирани органи, при контролирана условия с подходящи процеси за осигуряване на валидността на резултатите.

За да гарантира качествено съхранение на продуктите, с които работи „Фантастика 2002“ ЕООД пераодианно провежда мероприятия, които целта да докажат, че продуктите се съхраняват по начин, позволяващ тяхната уи реда и водещ до вредни въздействия върху околната среда и здравето на човека. Мониторингът е много важна и съществена част от всички етапа свързани с управлението на риска. Затова ефективността на процеса на управление на рисковете изисква редовно и непрекъснат мониторинг /наблюдение/ на всеки негов етап и информиране 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 информиране, се следи дали рисковия профил /вероятността и влиянието на идентифицираните рискове/ се променя и да дава разумна увереност на ръководството на фирмата, че управлението на риска е ефективно и предприетите действия са достатъчно ефективни и могат да допринасят за приемливо намаляване на риска и спомага за доброто изпълнение на договора за доставка на хранителни продукти.

3. ПЛАН ЗА ДЕЙСТВИЕ ПРИ ВЪЗНИКВАНЕ НА ИДЕНТИФИЦИРАНИТЕ РИСКОВЕ. Всички идентифицирани рискове могат да окажат неблагоприятно въздействие върху здравето на крайния потребител. След извършената оценка на рисковете се вижда, че във „Фантастика 2002“ няма идентифицирани „значими“ рискове свързани със здравето на потребителя. Във фирмата е създаден план за действие при всякой от посочените рискове.

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

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

1. Предварителни задачи – Въвеждащи стъпки:

Създаване на НАССР 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 НАССР:

1. Определяне на всички възможни опасности.

2. Извършване анализ за 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 коригирални действия.

7. Въвеждане на проверочни (верификационни) процедури.

8. Изготвяне и съхранение на записи.

Сформирване на НАССР екип

За разработването на ефективен НАССР план е необходимо в НАССР екипа да участват хора със специфични познания и достатъчно опит. Този екип трябва да е мултидисциплинарен. Задача на екипа е да определи обхвата на системата, както се посочат кон части от крайната верига се включват и за колто от тях конкретния НАССР план се отнася.

Описание на продукта, логичната конструкция и начина на употреба Изисква се пълно описание на продукта включващо, както информация свързана с безопасността така и информация за неговата структура, (вкл. Aw, pH, и др), опаковка, устойчивост, съхранение, транспорт и дистрибуция. Тук подробно се описват предназначенията на продукта - дали е за масова консумация или за обществено хранене, кои консуматори- съответно деца, възрастни, със специален режим на хранене и т.в. Точната употреба на продукта трябва да се опише, за да се евалуираща опасност при неправилна употреба. Изработване диаграма на процеса. НАССР екипа изработва диаграма на процеса на всяка стъпка от производствения цикъл. Тази диаграма служи за анализ на всички потенциални опасности във всеки етап от разработване на първи принцип както и за определяне на критичните контролни точки - разработване на принцип 2. Въвеждане на диаграмата на процеса. Вътрешно потвърждаване на диаграмата на процеса се прави на място и се проследява целия етап процес, постопите на продуктите и персонала с цел да се избегнат евентуални грешки и кръгосано замърсяване, да се определят действия и да се отразят промените на самата диаграма.

След извършване на тези първи стъпки се пристъпва към прилагането на седемте принципа на НАССР системата. Определенے на всички възможни опасности във всеки етап ет процеса, анализ на опасностите както и определяне на мерките за контрол на идентифицираните опасности-принцип 1.

Анализът на опасностите се извършва в три посоки:

- Идентифициране на значимите опасности
- Определене 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 неточно 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 "Фантастико 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 двама служителя на фирмата, с цел да не се допусна пропускане на заявка;
3. Проследяване на обработката на Заявката от началник - склада, съвместно с работниците на фирмата, които я подготвят; Предя 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"
4. Периодично обучение на служителите по отношение на приемане и подготвяне на заявките, изготвяне и комплектуване на документацията

да доставяте. Осъществяване на контрол за пълнота на информацията, която съдържа стикетите на доставяните хранителни продукти. Мерки за недопускане доставка на стоки, които не отговарят на заявените характеристики, на санитарни, ветеринарно-хигиенни и други норми, установени от действащото законодателство в България. Мерки за недопускане доставка на стоки, които не са изключени за качество, или са с изтекъл срок на годност, или са негодни за консумация или с нарушена опаковка. Мерки за недопускане доставка на стоки със скрити дефекти или несъответствия, в т.ч. и технология на приемане и реализиране на евентуални рекламации за клиента; Изпълнение на поръчки - мерки за пълно изпълнение на заявките. Промени в пазара - гъвкавост и адаптивност при промени, като изтегляне от пазара на конкретен продукт, навлизане и утвърждаване на пазара на нов продукт.

5. Определене на служител, отговорен за конкретния договор. Същият следи 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. Въвеждане на 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 развитието и подобряване на дейността по контрол на качеството;
10. Използване на съвременни транспортни средства, поддържани 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. Периодично 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 ремайндр, който подава информация за наличието или липсата на получена заявка. Включва се звуков сигнал, на база когото 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 ненавременен 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, съответно с лицата, които ще са пряко отговорни за даване на заявки и присъждане на доставките /директорите и/или домакините на съответните служебни столове/.
- и т. нар. график за трейни доставки, който в никакъв случай не изключва и извънредни такива. При неподдаване на заявка нашият оператор ще се свърже със съответния обект за потвърждение. Така в случай, че служител е пропуснал да подаде заявка в работния ден на телефонна линия само за конкретния възложител, което гарантира напреденно свързване. Ще се използва електронна поща за подаване на заявки и сигнали; ще се използва електронна поща за подаване на заявки и сигнали;

делен нарочен служител, който да осъществява обратна връзка с възложителя при всяка възникнала необходимост.
делен регионален оператор, който ще се намира на територията на град Пловдив и ще може да реагира своевременно на място.

7. Ангажиране на необходимите човешки и технически ресурси за подмгурване на безпроблемно сътрудничество и изпълнение;

Мерки за преодоляване на последиците на риска при неговото проявление:

1. Директна намеса от управителя на дружеството и предприемане на спешни преговори и мерки.
2. Директна намеса от регионални оператор, на място във франко склада на съответния обект;
3. Спешно пренасочване на човешки, технически и финансови ресурси за покриване на пропуски в 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 лъмен участък; Съществува опасност подадената 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 предпорително уведомяват за предстоящи ремонти.

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 подктури 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 превантивни мерки като променя маршрутите своевременно.
 - 4) Поддържане на всички транспортни средства в нехическа изравност;
 - 5) Фантастика 2002 ВООД периодично увеличава броя на транспортни средства;
 - 6) Складовите площи на Фантастика 2002 ЕООД са разположени в центъра на индустриална зона, а всички основни доставчици и големи производители са в непосредствена близост;
 - 7) Наличие на големи хладилни камери, което позволява поддържане на големи количества хранителни продукти;
 - 8) Периодично обучение на служителите по отношение на приемане и подготвяне на заявките, изготвяне и комплектуване на документацията доставките. Осъществяване на контрол за пълвота на информацията, която съдържа етикетите на доставяните хранителни продукти.
- Мерки за недопускане доставка на стоки, които не отговарят на заявените характеристики, на санитария, ветеринарно-хигиенни и други норми, установени от действащото законодателство в България. Мерки за недопускане доставка на стоки, които не отговарят на годност, или са с изтекъл срок на годност, или с нарушени опаковки. Мерки за недопускане доставка на стоки със скрити дефекти или несъответствия, в т.ч. и технология на приемане и реагиране на евентуални рекламации от клиентите; Изпълнение на поръчки - мерки за цялостно изпълнение на заявките. Промени в пазара - гъвкавост и адекватност при промени, като изтегляне 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 присъмане и обработване на заявките;

Мерки за преодоляване на последиците на риска при неговото проявление:

- 1) Началник – транспортна осъществява проследимост на движението на автомобилите със джипи 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 преназначаване и оптимизиране на маршрута;
- 3) Насочване на резервно транспортно средство към обекта, което да обезпечи доставката.
- 4) Постоянен контрол над шофьорите;
- 5) Проследимост на транспортното средство чрез джипи ес мрежата;
- 6) Поддържане на резервни транспортни средства, чиято функция е за обезпечаване на инциденти;
- 7) Промяна на графика за подготовка и експедиция, съобразно контретната обстановка;
- 8) Наличие на повече служители със ръководни правомощия, с цел покриване на извънредни ситуации в максимално кратки срокове.

По отношение на долупосочените допълнителни рискове – от буква „Б“ до буква „Е“ вземат всички описани в букви „А“ мерки за недопускане на риска и мерките за преодаляване на 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 Пловдив.

Мерки за недопускане на риска:

И специализирани транспортна средства на дружеството подлежат на технически преглед и обслужване спрямо сезона, най-вече със зимните условия. Началник – транспортна осъществява проследимост на движението на автомобилите със джипи 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.

Мерки за преодоляване на последиците на риска при неговото проявление:

Началник – транспортна осъществява проследимост на движението на автомобилите със джипи 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.