

Техническа спецификация

За Обособена позиция № 4 " ДОСТАВКА НА ТРАЙНИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ И ПОДПРАВКИ, ШОКОЛАДОВИ И ЗАХАРНИ ИЗДЕЛИЯ "

№	Номенклатура	Мерна единица	Прогнозно количество
1	Ориз в пакет по 1 кг., ТД на производителя	кг.	1000
2	Захар в пакет по 1 кг., по ТД на производителя	кг.	650
3	Нишесте /царевично / 60 гр., по ТД на производителя	бр.	1010
4	Нишесте / пшенично/ 60 гр., по ТД на производителя	бр.	100
5	Грис в пакет по 1 кг. , ТД на производителя	кг.	70
6	Жито в пакет по 1 кг., ТД на производителя	кг.	5
7	Булгур в пакет по 1 кг., по ТД на производителя	кг.	10
8	Елда в пакет по 1 кг., по ТД на производителя	кг.	5
9	Леща в пакет по 1 кг., по ТД на производителя	кг.	400
10	Люпена- червена леща в пакет по 1 кг., по ТД на производителя	кг.	6
11	Зрял боб в пакет по 1 кг., по ТД на производителя	кг	610
12	Нахут в пакет по 1 кг., по ТД на производителя	кг.	3
13	Олио браншови стандарт- PVC бутилка по 1 л.	л.	1550
14	Оцет -/0,700 л. /, по ТД на производителя	бр.	148
15	Сол йодирана, ТД на производителя	кг.	180
16	Пчелен мед - 1 кг. ,ТД на производителя	кг.	5
17	Корнфлейкс -1 кг. , ТД на производителя	кг	5
18	Какао на прах -100 гр. , ТД на производителя	бр.	40
19	Мая за хляб-кубче 42 гр., ТД на производителя	бр.	25
20	Сода бикарбонат -100 гр. , ТД на производителя	бр.	90
21	Овесени ядки -1 кг. , по ТД на производителя	кг.	5
22	Солети опаковка 60 гр., ТД на производителя	бр.	150
23	Чай билков-кутия 20 бр. филтър, ТД на производителя	бр.	140

24	Червен пипер -100 г, ТД на производителя	бр.	320
25	Черен пипер/млян/ -10г., ТД на производителя	бр.	150
26	Чубрица ронена 70 гр., ТД на производителя	бр.	200
27	Джоджен -10г, ТД на производителя	бр.	150
28	Кимион млян 10г, ТД на производителя	бр.	220
29	Дафинов лист -10г, ТД на производителя	бр.	10
30	Канела -10г, ТД на производителя	бр.	40
31	Ванилия 2 гр., ТД на производителя	бр.	20
32	Бакпулвер 10 гр., ТД на производителя	бр.	150
33	Бахаропаковка 10 гр., ТД на производителя	бр.	20
34	Лимонена киселина 10 гр., ТД на производителя	бр.	20
35	Копър сух 10 гр., ТД на производителя	бр.	10
36	Бишкоти - 1 кг., ТД на производителя	кг.	6
37	Бисквити "Закуска" 0.330 к г., ТД на производителя	бр.	50
38	Обикновенни бисквити/пакет/ -0.200 кг., ТД на производителя	бр.	550
39	Шоколадова вафла-60 гр., ТД на производителя	бр.	200
40	Шоколадови бонбони -197 гр., ТД на производителя	бр.	80
41	Пудра захар- 1 кг., ТД на производителя	кг.	5
42	Сладолед -65 гр., ТД на производителя	бр.	1800
43	Кроасан -80 гр. индв.опаковка, ТД на производителя	бр.	800
44	Суша паста-60 гр.,индв.опаковка, ТД на производителя	бр.	140
45	Баклава- 100 гр., ТД на производителя	бр.	60
46	Толумбички- 100 гр., ТД на производителя	бр.	60
47	Медена питка -50 гр., ТД на производителя	бр.	540
48	Торти /15 парчета/, ТД на производителя	бр.	70
49	Паста-120 гр., ТД на производителя	бр.	120
50	Млечен шоколад -80 гр., ТД на производителя	бр.	200
51	Меден линцер -80 гр.,ТД на производител	бр.	100
52	Кадаиф , ТД на производител	кг.	100

ТЕХНИЧЕСКО ПРЕДЛОЖЕНИЕ

от МИРА ФУУД ЕООД, Гр.Пловдив ул. Васил Левски №174, ЕИК 202604179,
Тел 032/8 969796 , Е-mail: mira_food@abv.bg, подписано от
Станислав Стоянов Николов с ЕГН _____ , в качеството му на управител.

УВАЖАЕМИ ГОСПОЖИ И ГОСПОДА,

След като се запознахме с документацията на обществената поръчка с предмет „Доставка на хранителни продукти за нуждите на Домашен социален патронаж, Дневен център за възрастни хора с увреждания, Осигуряване на Топъл обяд по оперативна програма за храни и/или основно материално подпомагане към домашен социален патронаж и Комплекс за социални услуги за деца и семейства в гр.Брацигово, община Брацигово“ по обособени позиции, Обособена позиция № 1 “ДОСТАВКА НА ХЛЯБ,ХЛЕБНИ И ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ“ Обособена позиция № 2 “ДОСТАВКА НА МЛЯКО И МЛЕЧНИ ИЗДЕЛИЯ, ЯЙЦА “ Обособена позиция № 3 “ДОСТАВКА НА МЕСО И МЕСНИ ПРОДУКТИ, РИБА И РИБНИ ПРОДУКТИ “ Обособена позиция № 4 “ДОСТАВКА НА ТРАЙНИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ И ПОДПРАВКИ, ШОКОЛАДОВИ И ЗАХАРНИ ИЗДЕЛИЯ” Обособена позиция № 5“ ДОСТАВКА НА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ, ПЛОДОВИ И ЗЕЛЕНЧУКОВИ КОНСЕРВИ И ЗАМРАЗЕНИ ХРАНИ” , представяме нашето техническо предложение съдържащо:

1. Предложение за изпълнение на обществената поръчка

Предлагаме да изпълним обществената поръчка с предмет „Доставка на хранителни продукти за нуждите на Домашен социален патронаж, Дневен център за възрастни хора с увреждания, Осигуряване на Топъл обяд по оперативна програма за храни и/или основно материално подпомагане към домашен социален патронаж и Комплекс за социални услуги за деца и семейства в гр.Брацигово, община Брацигово“ обявена по обособени позиции

За Обособена позиция № 4 “ДОСТАВКА НА ТРАЙНИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ И ПОДПРАВКИ, ШОКОЛАДОВИ И ЗАХАРНИ ИЗДЕЛИЯ” при спазване на следните условия:

1.1. Заявените хранителни продукти ще се доставят до складовете на заведенанията на посочените адреси:

- Домашен социален патронаж – гр. Брацигово, ул. „Трети март“ № 34;
- Дневен център за възрастни хора с увреждания - – гр. Брацигово, ул. „Трети март“ № 34 ; .
- Осигуряване на Топъл обяд към домашен социален патронаж гр. Брацигово, ул. „Трети март“ № 34.
- Комплекс за социални услуги за деца и семейства - гр. Брацигово, ул.„Трети март „ № 57;

1.2. Заявките за хранителни продукти ще приемаме на e-mail mira_food@abv.bg, и факс 032/ 969796, или тел.№ 032/969796 от Домашен социален патронаж 2/два/ пъти в седмицата , а за Комплекса за социални услуги за деца и семейства - 3/три / в седмицата.

Handwritten signatures



1.3. Изпълнението на заявките ще извършваме по график както следва :

- за **Обособена позиция № 4 “ДОСТАВКА НА ТРАЙНИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ И ПОДПРАВКИ, ШОКОЛАДОВИ И ЗАХАРНИ ИЗДЕЛИЯ”**

• В Комплекса за социални услуги за деца и семейства - **три пъти** седмично /понеделник,сряда и петък/ от 14:00 часа до 15:00.часа.;

• В Домашен социален патронаж - **два пъти** седмично /понеделник и четвъртък/ от 8:00 часа до 14:00 часа.;

1.4. Доставените видове и количества стоки по подадените заявки ще отговарят на действащите стандарти, като при установено отклонение, същите ще бъдат подменени .

Предлагания от нас срок за рекламация е 1 час /словом:един час/ , считано от момента на уведомяването за възникналата рекламация - по телефон, факс, e-mail, или друг начин.

1.5. **Предлагания от нас срок за извънредни доставки е 1 час /словом:един час/** считано от момента на получаване на заявката - по телефон, факс, e-mail, или друг начин.

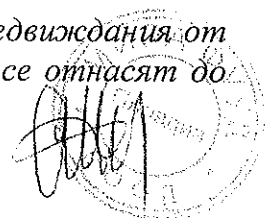
1.6. Доставяните видове и количества стоки ще отговарят на изискванията на техническата спецификация за **Обособена позиция № 4 “ДОСТАВКА НА ТРАЙНИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ И ПОДПРАВКИ, ШОКОЛАДОВИ И ЗАХАРНИ ИЗДЕЛИЯ”** към документацията на поръчката както и на нормативните документи : 1.Закон за храните, ДВ, бр. 90 от 15.10.1999 г.;2. Наредба № 1 от 26 януари 2016 г. за хигиената на храните, ДВ. бр.10 от 5.02.2016 г; 3.. Наредба 2 от 7.03.2013 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 0 до 3 години в детските заведения и детските кухни, ДВ, бр. 28 от 19.03.2013 г; 4. Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, ДВ, бр. 102 от 12.12.2014 г.;5. Наредба №6 от 10.08.2011г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения, ДВ, бр. 65 от 23.08.2011г.; 6. Наредба № 37 от 21.09.2009г. за здравословно хранене на ученици; 7. Наредба № 9 от 16.09.2011/изм. и доп.ДВ бр.85 от 03.11.2015 г./,

8. 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;

1.7. Доставяните стоки ще са с остатъчен срок на годност не по-малко от 75 % (седемдесет и пет процента) към датата на доставката и всяка доставка ще бъде придружена от експертен лист или сертификат за качество, сертификат за произход, документ за произход или друг аналогичен документ (за хранителните продукти - съгласно изискванията на Закона за храните).

1.8. За изпълнение на предмета на поръчката представяме на Вашето внимание нашето Техническо предложение **работен план за изпълнение на поръчката за Обособена позиция № 4 “ДОСТАВКА НА ТРАЙНИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ И ПОДПРАВКИ, ШОКОЛАДОВИ И ЗАХАРНИ ИЗДЕЛИЯ”**

/В тази част на офертата си участника следва да разпише предвиждания от него подход и стратегия за изпълнение на поръчката, които се отнасят до



всички дейности на изпълнение при евентуално възлагане на договора. Да опише последователността на предвидените от него дейности за изпълнение на доставките, включително чрез определяне на тяхната продължителност и периодичност. Следва да се обхванат всички дейности, необходими за изпълнение на поръчката, отчитайки времето за подготвителните дейности и дейностите по фактическото изпълнение на доставките, съобразно заложената от възложителя периодичност на доставките. Посочване на предвижданията договорна комуникация, включително начина на управление на комуникацията между служителите на участника и между участника и възложителя. Да се посочи ресурсната обезпеченост на участника за изпълнение на поръчката, както и вътрешните организационни връзки. Да се предложат мерки за изпълнение на качеството на изпълнение на поръчката, който да обхваща цялото изпълнение на дейностите. Всяка една мярка да бъде съпроводена с посочване на конкретно лице, което ще е отговорно за изпълнението и, посочване на конкретните ангажименти на това лице по изпълнение на мярката и очакваните резултати от изпълнението на мярката. Участникът следва да направи анализ на потенциалните рискове, които могат да окажат влияние при изпълнение на поръчката. Участникът следва за всеки един от рисковете да посочи обхват и степен на въздействие на риска върху изпълнението на обществената поръчка, мерки за недопускане /предотвратяване на риска и мерки за преодоляване при неговото проявление. Участникът следва да посочи кои от служителите ще бъдат ангажирани с всеки от рисковете и кои мерки по какъв начин ще изпълняват. Разработката следва да обхваща следните идентифицирани от възложителя рискове:

- рискове при приемане на заявките, водещи до забава в срока на доставките;

- рискове при изпълнение на заявките, водещи до забава в срока на доставките;

- рискове при транспортиране на продуктите;

2. Неразделна част от Техническото предложение за **Обособена позиция № 4 "ДОСТАВКА НА ТРАЙНИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ И ПОДПРАВКИ, ШОКОЛАДОВИ И ЗАХАРНИ ИЗДЕЛИЯ"** са:

* документ за упълномощаване, /когато лицето, което подава офертата, не е законният представител на участника/

* декларация за съгласие с клаузите на проект на договор- **Образец 5;**

* декларация, че при изготвяне на офертата са спазени задълженията свързани с данъци и осигуровки, опазване на околната среда, закрила на заетостта и условията на труд- **Образец 6;**

* декларация за срока на валидност на офертата-**Образец 7;**

* декларация по чл.3, т.8 от Закона за икономическите и финансови отношения с дружествата, регистрирани в юрисдикция с преференциален данъчен режим, свързаните с тях лица и техните действителни собственици - **Образец 8;**

дата: 26/02/2018 год.

Участник:

(длъжност, име, подпис и печат)

Станислав Николов – управител

РАБОТЕН ПЛАН ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКАТА ЗА:

»Доставка на хранителни продукти за нуждите на Домашен социален патронаж, Дневен център за възрастни хора с увреждания, Осигуряване на Топъл обяд по оперативна програма за храни и/или основно материално подпомагане към домашен социален патронаж и Комплекс за социални услуги за деца и семейства в гр.Брацигово, община Брацигово «

Обособена позиция № 4 «ДОСТАВКА НА ТРАЙНИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ И ПОДПРАВКИ, ШОКОЛАДОВИ И ЗАХАРНИ ИЗДЕЛИЯ»

Уважаеми Дами и Господа,

Фирма МИРА ФУУД 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 месец януари 2015 година и е регистрирана с предмет на дейност складиране, транспорт и търговия на едро с хранителни продукти.

РЕСУРСНА ОБЕЗПЕЧЕНОСТ НА МИРА ФУУД. СГРАДИ, ПОМЕЩЕНИЯ И ТЕХНОЛОГИЧНО ОБОРУДВАНЕ. ЕКИП.

МИРАФУУД ЕООД има всички необходими регистрации за извършване на търговия с хранителни продукти на едро в съответствие с националното законодателство.

МИРА ФУУД ЕООД разполага със складови площи, състоящи се от сухи складови площи със стелажи и палето места, и хладилни съоръжения за съхранение на замразени продукти и продукти изискващи специален температурен режим. Налични са санитарно-хигиенни съоръжения за персонала, както и офис помещения за успешно управление на процесите във фирмата.

Помещението по вид и предназначение, облицовки и подови покрития, е изпълнено според санитарно-хигиенните изисквания и дава възможност за лесно и ефективно почистване, измиване и дезинфекция.

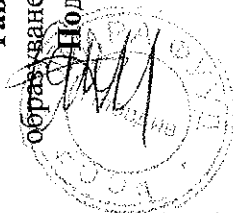
Помещението е проектирано и изпълнено така, че да се осигуряват последователност и разделност на съхранение на стоките, без да се допуска вредно влияние между храни, напитки и отпадъци.

Подовете, стените, таваните, вратите и прозорците са без дефекти и фуги, направено е уплътнение, покритието позволява лесно почистване.

Стените са покрити с водоустойчиви неабсорбиращи материали, подходящи за почистване и дезинфекция.

Таваните и инсталациите са проектирани и изпълнени така, че да не се допускат замърсяване на хранителните стоки чрез задържане, образуване или нагрупване на прах, кондензати, плесени и др. Достъпни и лесни за почистване, дезинфекция и ремонт.

Новите настилки са гладки и без дефекти.



Вратите и прозорците позволяват ефективно почистване и дезинфекция, с конструкция, която осигурява плътното им прилепване и защита от гризачи.

1.1. Хладилната база е напълно достатъчна, за да се осигури разделното съхранение в отделни охлаждаеми и неохладяеми площи 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. Поддържа 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 нанасяване целостта на работните площи при въздействие с остри предмети, почистващи препарати, температурни промени и т.н.

1.3. Електрозахранването се подава от индивидуално табло.

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

Изкуственото осветление е с интензитет по-висок от 220 лукса, като не променя цвета на хранителните продукти, всички външни части на електрическата инсталация са обезопасени и изолирани със защитни средства, недопускащи попадане на външни тела в храните при евентуално аварирание. 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 миеш 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 капачително 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.

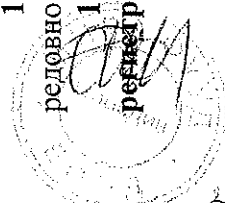
1.8. Почистващите препарати /химикали/ се съхраняват отделно от храните и опаковките на определени за целта места и нямат контакт и възможност за замърсяване на хранителните стоки.

1.9. Твърдите отпадъци се събират във водонепроницаеми, полимерни торби за еднократна употреба и съдове с плътно затварящи се капаци, които позволяват ефикасно измиване и дезинфекция. Изнасянето на отпадъците става чрез изхвърлянето им в контейнери, намиращи се извън обекта. Контейнерите се почистват от отпадъците и изхвърлят извън обекта от специализирани общински фирми.

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

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

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

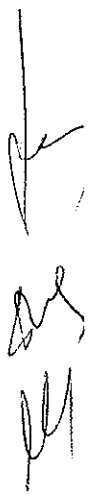


Handwritten signature in blue ink.

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

Име	Длъжност наименование	Функции по изпълнение на договора
СТАНИСЛАВ СТОЯНОВ НИКОЛОВ	УПРАВИТЕЛ	Ръководни функции, определя политиката на фирмата. Извършва цялостна организация и ръководство на търговското дружество Вътрешно си взаимодействия с ръководителите на всички отдели и с целия персонал на търговското дружество. Отговаря за официалното комуникация с ръководните органи на възложителя.
ВАСИЛ ИВАНОВ ГЮРДИЕВ	НАЧАЛНИК СКЛАД	Координира цялостния процес на доставките, организира и контролира дейността на служителите при осъществяване на доставките, извършва дейностите по предварителен контрол, планиране и управление на процесите на доставка на хранителните продукти.
ТАНЯ АТАНАСОВА ТАКЕВА	ОПЕРАТОР И 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; сигнализира управителя за евентуален проблем с определен доставчик и замаяната му с друг; актуализира списъка 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



НИКОЛАЙ ЙОРДАНОВ ПАНАЙОТОВ	ОБЩ РАБОТНИК	на етикетирането и срок на годност;
БОРИСЛАВА БОРИСЛАВОВА БАРАКОВА	ФАКТУРИСТ	Осъществява дейности по подготовка на заявката, подреждане на продуктите във вид подходящ за транспортiranje, товарене и др. физически дейности;
КАЛИН ДИМИТРОВ БОНЧЕВ	ШОФЬОР	Отговаря за правилно количествено изписване на заявките и навременно изготвяне на необходимите търговски документи;
АТАНАС ГЕОРГИЕВ ГЕШЕВ	ШОФЬОР	Отговаря за транспортiranje на продуктите до съответните обекти, извършва реалната доставка на съответните хранителни продукти. Извършва товаро-разтоварителната дейност до франко склада на съответния обект. Оказва необходимото съдействие и помощ на служителите на възложителя.

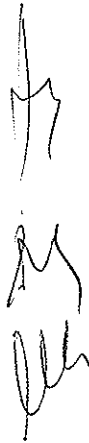
Разработена е Система за управление на качеството и безопасността на храните, НАССР план, основан на анализ на риска и оценка на опасностите, които могат да възникнат по време на закупуване, съхранение и транспорт до клиента. Въведена е система за самоконтрол на база добри хигиенни и дистрибуторски практики, 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 качеството и безопасността на предлаганите хранителни продукти и управлението на околната среда.

В МИРА ФУУД ЕООД е създаден ред за участие в търгове по обществени поръчки за доставка на хранителни продукти на клиенти, определяне изискванията на клиентите, както и на тези, произтичащи от нормативни и правни изисквания или наложени от спецификата на дейността.

Планиране. На основата на сключените договори по обществени поръчки, наличните продукти в склада и пазарната конюнктура се извършва планирането на доставките в МИРА ФУУД ЕООД. Прочуването на възможностите за закупуване на съответните продукти се извършва от Началника на склада. Това е предварителна дейност по изпълнението. Същата се извършва ежедневно, като целта е в складовите площи на дружеството да има подsigурени големи количества, така че да се избегне недостиг в деня на доставката. Тези дейности се извършват чрез прецизно планиране и на база техническите спецификации по всеки конкретен договор. МИРА ФУУД ЕООД извършва избор и оценка на доставчици на продукти, на подизпълнители и на услуги съгласно вътрешни документи на дружеството, които могат да бъдат предоставени в случай на поискване. Началникът на склада оценява доставчиците и одобрените 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.

МИРА ФУУД ЕООД осъществява стриктен контрол на процесите по закупуване, съхраняване и доставка на хранителни продукти на клиенти. Процесите се осъществяват в складова база, осигурена с подходящи 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:

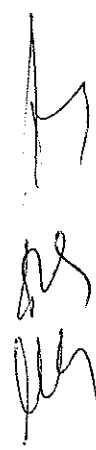
- Планиране – предварителна дейност, която се извършва ежедневно, като целта е в складовите площи на дружеството да има подигурени големи количества, така че да се избегне недостиг в деня на доставката. Тези дейности се извършват чрез прецизно планиране и на база техническите спецификации по всеки конкретен договор. Извършва се от началник склада;
- Поддръжка на материалната база – извършва се според одобрения НАССР план – някои дейности ежедневно, други според възникналата 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 процеси 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 всички звена на фирмата.

Съхранение и проследяемост. За да се осигури проследяването на изпълнението на дейностите и недопускането на погрешни манипулации или действия в МИРА ФУУД ЕООД се използват следните начини на идентифициране:

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

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. МИРА ФУУД ЕООД съхранява собствени хранителни продукти в складовата база при нормални климатични условия и при температури, съгласно изискванията за съхранение за съответните продукти, указани от производителя в етикета и маркировката, с цел предпазване на продуктите от замърсяване с физични, химични и микробиологични опасности. Хранителните продукти се съхраняват разделно по видове, по начин който недопуска кръстосано замърсяване. Обособени са хладилни камери за птиче месо и продукти, риба и рибни продукти, мляко и млечни продукти, месо, замразени зеленчуци, колбаси. Хладилните съоръжения са проектирани и конструирани така, че осигуряват възможност за поддържане на необходимата температура (за охладени продукти от 0 до +4С и за замразени продукти -18 до -12С), възможност за почистване и дезинфекция, както и предотвратяват достъпа на вредители и други физични замърсители. Контролът на температура на съхранение на продуктите се извършва с калибрирани и редовно проверявани за точност термометри.



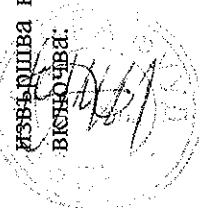
Управителят определя със заповед служител, изпълняващ длъжността "Метролог" /М/. Всички технически средства за наблюдение и контрол /ТСНИ/ на територията на фирмата, подлежащи и неподлежащи на метрологично потвърждаване, се обозначават така, че да получат собствена и единствена идентификация с цел проследимост на състоянието и годността им за използване. Съставя се списък, който се актуализира ежегодно или при необходимост. Идентификационният номер може да бъде собствения фабричен номер или друг уникален идентификационен номер, даден от фирмата при липса на фабричен номер. Всички нови средства за измерване се представят за първоначално метрологично потвърждаване, освен в случаите, когато производителя е издал свидетелство първоначална за проверка / калибриране, което е актуално към момента на закупуването. За ТСНИ, които съгласно действащите в Република България разпоредби, подлежат на задължителна държавна проверка, се процедурира в съответствие с изискванията на нормативните актове за метрологичен контрол. Всички останали 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 "X", спират се от употреба и се предават за ремонт. Резултатите от извършените измервания с несъответстващите ТСНИ се преоценяват.

Контрол и проследяемост на процесите. Дейността на МИРА ФУУД 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 замърсители в храните и други приложения в дейността изисквания и подзаконови нормативни актове, Европейските регламенти 852 за хигиена на храните, 2073 за микробиологичните замърсители. Ръководството на МИРА ФУУД ЕООД е осигурило необходимите финансови и човешки ресурси за разработване, внедряване и поддържане на програми-предпоставки, с които се подпомага контролирането на вероятността от внасяне на опасности в хранителните продукти чрез производствената среда и човешкия фактор, внасяне на физични, химични и биологични замърсители в храните при кръстосано замърсяване, замърсяване от вредители, замърсяване с отпадъци от производствената и жизнена дейност на организацията и др. МИРА ФУУД ЕООД закупува, съхранява и доставя хранителни продукти, чиито характеристики са описани в „Спецификация на продукт“ със следната информация: биологични, физични и биологични характеристики, състав, произход, опаковане и етикетирание, условия на съхранение и срок на годност, предвидено ползване, транспортиране, като са идентифицирани и изискванията към продуктите от нормативните актове по отношение на безопасността на продуктите. Персоналът на МИРА ФУУД ЕООД **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, се разработва и прилага към документите на дружеството.

Технологичната схема се разработва от Началник склада и променя в дейността или промени във външните изисквания. Разработената Технологична схема се проверява на място от Управителя. Управителят на фирмата прави сравнение на отразеното 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 опасност, на 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, които

Включва:



- идентифицираните 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;
- записи от систематичното наблюдение.

Критичните граници се определят от нормативната база, от практиката и други подходящи за целта начини и са измерими. Мерките за контрол, начина на тяхното систематично наблюдение, честотата на контрола, къде се контролира, от кого и къде се регистрира резултата от контрола, се оказват 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 екипа изготвя План за верификация на HACCP системата, в който се включват проверки на ефикасността на Програмите-предпоставки; входните данни за анализа на опасностите; изменението в нормативните документи, касаещи безопасността на хранителните продукти и влиянието им върху HACCP плана; потвърждаване с данни собствения контрол на идентифицираните КТК, както и този на акредитирани лаборатории за контрол за безопасността на хранителните продукти, за отсъствие на замърсители от контактни повърхности и т.н. Екип от Управителя, Ръководителят на HACCP екипа и привлечено външно лице-консултант или санитарен инспектор, валидира мерките за контрол, включени в HACCP планове и мерките за контрол разработени в процедурите на системата и програмите предпоставки преди внедряването и след всяко изменение в тях. Валидирането е необходимо да потвърди, че:

- Избраните мерки за контрол са в състояние да постигнат очаквания контрол върху опасността, за която те са предназначени. HACCP екипът и персонала на МИРА ФУУД 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, мярката за контрол и/или комбинация от тях се изменя и оценява повторно. Измененията включват промени в мерките за контрол, напр. параметри на процеса на съхранение или доставка, методите за манипулиране на продуктите, характеристиките на хранителните продукти и др. HACCP екипът и персонала на МИРА ФУУД ЕООД работят непрекъснато за подобряване на системата за управление на безопасността на продуктите. HACCP екипът поддържа непрекъсната връзка с останалите участници в хранителната верига за поведението 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 МИРА ФУУД ЕООД отговаря на модела ISO 9001:2008, ISO 22000:2005, ISO 14001:2004 и BS OHSAS 18001:2007. Тя обхваща управление на дейностите закупуване, съхранение и предпоставяне на хранителни продукти на клиенти.

МИРА ФУУД ЕООД ползва складово помещение, в което са разположени и офис помещения за персонала. На тази територия извършва



основните си дейности по закупуване, съхранение, и предоставяне на хранителни продукти на клиенти по договори от обществени поръчки. В офис помещенията се извършват оперативни и административни действия свързани с обработка на заявки за продукти, доставки на хранителни продукти и тяхното изписване към клиентите.

Целта на МИРА ФУУД ЕООД е осъзнатото високо качество на дейността на всеки за пълно удовлетворяване изискванията на пазара и клиентите с качествени и безопасни хранителни продукти и на заинтересованите страни за опазване здравето на хората и околната среда. Основната дейност на фирмата – закупуване, съхраняване и доставка на хранителни продукти на 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 знанието и разяснена на целия колектив на фирмата. Персоналът е обучен и задължен, чрез дължостните характеристики, да се включва активно в практическото провеждане на обявената политика по качество и безопасност и да спазва съответните процедури.

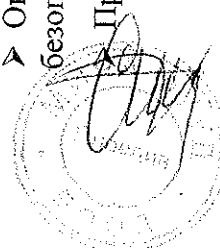
Политиката на МИРА ФУУД ЕООД е предоставена на вниманието на обществеността чрез сайта на фирмата. Политиката на фирмата е отразена и в правилата и инструкции за работа доведени до знанието на външни фирми и лица чрез инструктажи, правила за пребиваване на територията на фирмата, писма и др.

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

Намירайки 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 качество 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;
- Мотивиране на персонала за непрекъснато подобряване на качеството на работата, безопасността на продуктите и опазването на здравето и безопасността при работа, на основата 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;



- Анализирани, определяне, оценяване и контролиране на всички възможни опасности, които могат да възникнат при приемане, съхранение и дистрибуция на хранителните продукти;
- Непрекъснато осъществяване на вътрешни комуникации за своевременно отчитане на проблемите и мерките, които трябва да се приложат в ежедневната практика за непрекъснато повишаване на качеството на работа, опазването на безопасността на продуктите, здравето и безопасността при работа и околна среда.

➤ Усъвършенстване управлението на здравето и безопасността на работното място: предотвратяване на нараняванията и заболяванията, свеждане до минимум трудовите злополуки, подобряване на микроклимата.

Въвеждане на оценката на риска като основен инструмент за решаване на проблемите на управлението на основните процеси и здравето и безопасността при работа, както и оценка на аспектите на околната среда;

➤ Осъществяване на комуникации с потребителите, доставчиците и други заинтересовани страни за установяване на мнението им относно удовлетвореността от качеството и безопасността на предлаганите продукти, както и набявяване на общи насоки за постигане на резултати в съвместната ни работа по опазване здравето на човека, здравето и безопасността при работа и околната среда.

➤ Безусловно 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 отразението 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 документиранияте процедури са задължителни за всички служители на фирмата.

В МИРА ФУУД ЕООД постъпват хранителни продукти: птиче месо, риба, мляко и млечни продукти, бакалски стоки, плодове, зеленчуци и други, необходими за изпълнение на договорите с клиенти. Постъпващите хранителни продукти трябва да отговарят на следните изисквания:

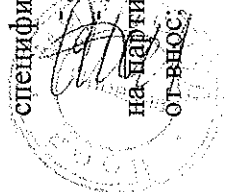
- съответствие с нормативните документи на Европейското и националното законодателство, на ТД на производителите - да са произведени от одобрени обекти, регистрирани по Закона за храните и/или Закона за ветеринарномедицинската дейност за храна от животински произход, в които има въведени добри производствени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

- да са етикетирани съгласно нормативните изисквания (Наредба за етикетирането и представянето на храните) и в съответствие със специфичните изисквания за различните групи храна;

- да са доставени при съответните хигиенни и температурни условия;

- да се придружават от търговски документи, като за продуктите от животински произход, е вписано задължително вида на храните, номера на партидата, ветеринарния регистрационен номер на предприятието, в което са произведени продуктите; както и страната на произход за храна

от-внос:



Handwritten signatures and initials in blue ink.

- Удостоверение за качество и безопасност на храни от неживотински произход, издадено то фирмага производител.

Констатирането на посочените изисквания се извършва при подготовката за избор на доставчиците чрез изискване на доказателства за това или посещение при доставчиците и оценка на място.

Планирането и заявяването на продуктите, необходими за извършване на основните дейности във фирмага се осъществява от началник склада на база съществуващи складови наличности, прогнозни количества необходими за изпълнение на поръчките на клиентите или пазарна конюнктура. Определените от МИРА ФУУД ЕООД показатели за качество и безопасност се контролират чрез задължително изискване от доставчиците на документи за качество и безопасност на предоставяните партии продукти, включително анализи свидетелства, сертификати, техническа документация и други подходящи документи гарантиращи изискванията към хранителните продукти. Закупуването на хранителните продукти с определените качествени показатели и такива за безопасност се извършва от оценени доставчици по критерии определени от МИРА ФУУД ЕООД:

- Качество на доставяните стоки;
- Време за доставка на продуктите /срочност/;
- Сертификат за работеща СУБХ;
- Сертификат за ISO 9001:2008;
- Въведена система за СУБХ;
- Цени на продукта;
- Търговски документ, придружаващ стоката с необходимите реквизити;
- Документи за качество и безопасност на продуктите;
- 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 критериите 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 степента на въведената система за безопасност на продуктите, включително по преценка да предоставят проба от продуктите с по-висок риск за безопасност за анализ в акредитирана лаборатория. Доставка на продуктите се извършва на място в склада на МИРА ФУУД 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 етикети;
- срока на годност на продуктите;
- съответствие на придружителните документи за качество и безопасност с партидата на продукта;
- отсъствие на наченки на развала на продукта;



Съответстващите на изискванията продукти се приемат и разпределят по камерите за съхранение при температури указани на етикета. Заприходяват се в складова програма със „Складова разписка“, като задължително се вписва партидата на продукта, срока на годност, доставчика, количеството от получената партида. МИРА ФУУД ЕООД съхранява собствени хранителни продукти в складовата база при нормални климатични условия и при температура, съгласно изискванията за съхранение за съответните производители. В складовата база на МИРА ЕТИКЕТА и маркировката, с цел предпазване на продуктите от физични, химични и микробиологични замърсители. Указани от производителя в ФУУД ЕООД не се съхраняват продукти собственост на клиенти, не се ползват по никакъв начин такива, поради изключителните мерки за безопасност на хранителните продукти и опазване здравето на консуматорите. Хранителните продукти се съхраняват разделно по видове, по начин който недопуска кръстосано замърсяване. Обособени са хладилни камери за птиче месо и продукти, риба и рибни продукти, мляко и млечни продукти, меса, замразени зеленчуци, колбаси. Хладилните съоръжения са проектирани и конструирани така, че осигуряват възможност за поддържане на необходимата температура (за охладени продукти от 0 до +4°C и за замразени продукти – под -18°C), възможност за почистване и дезинфекция, както и предотвратяват достъпа на вредители и други физични замърсители. Контролът на температура на съхранение на продуктите се извършва с калибрирани 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 запяване на вратите на хладилното съоръжение, проверка на изправността на същото и при установена повреда се организира бързо преместване на продуктите в друго хладилно съоръжение до отстраняване на повреда. Два пъти седмично Завеждащия склада прави проверка на срока на годност на всеки продукт. Заявените продукти от клиенти се изваждат от хладилните съоръжения от складовите работници, които влизат в хладилните камери с калцуни, за да предпазят продуктите от замърсяване. Задължително се прави изходящ контрол от Завеждащ склада на заделените продукти: за партиден номер, срок на годност, цялост на опаковката, наличие на етикет, видимо наличие на развала, търговски вид и др. Заделените продукти се изписват от склада чрез софтуерна складова програма със „Стокова разписка“, на база подготвените продукти по заявка на клиентите. В стоквата разписка се вписва партиден номер, срок на годност. Проследимостта на закупените и предоставени на клиенти 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. МИРА ФУУД ЕООД се задължава да издава ежеседмично фактура с отразени количества и единични цени на доставените стоки. В последния работен ден от текущия месец, ще се извършва окончателно фактуриране на доставените хранителни продукти.

МИРА ФУУД ЕООД има възможност за доставка на еднаква по вид стока от различен производител, в рамките на предложената в офертата единична цена.

ДЕЙНОСТИ ПО ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ДОСТАВКИТЕ И ТЯХНАТА ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ И ПЕРИОДИЧНОСТ.

Доставките на Стоките се извършват след заявка в електронен вид от страна на Възложителя/ съответната структура, предоставяна на Изпълнителя в рамките на работното време на изпълнителя 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