



ДОГОВОР

30. 07. 2020

№ 80.09-123 от

Днес, г., в гр. София, между:

СОФИЙСКИ УНИВЕРСИТЕТ „СВ. КЛИМЕНТ ОХРИДСКИ“, със седалище и адрес на управление: гр. София, бул. „Цар Освободител“ № 15 и с БУЛСТАТ 000670680, представляван от проф. дфн Анастас Герджиков – Ректор и Дари Иванов – и.д. Гл. счетоводител, наричани по – долу за краткост **„ВЪЗЛОЖИТЕЛ“**, от една страна

и
„НОВЕ ИНЖЕНЕРИНГ“ ЕООД, със седалище и адрес на управление: 5250 град Свищов, ул. „33-ти Свищовски полк“ №41, ЕИК 203467395, представлявано от Антон Ненчев Антонов - 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 от Закона за обществените поръчки и в изпълнение на Решение № РД 40-151 / 22.06.2020 г. на Ректора на Софийски университет „Св. Климент Охридски“ за избор на изпълнител, след проведена открита процедура, с предмет: **„ПЕРИОДИЧНА ДОСТАВКА НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ ЗА НУЖДИТЕ НА СУ „СВ. КЛИМЕНТ ОХРИДСКИ“**, по 10 обособени позиции:

Обособена позиция № 7: „Доставка на зеленчукови и плодови консерви“, се сключи настоящият договор за следното:

I. ПРЕДМЕТ НА ДОГОВОРА

Чл.1. (1) ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ възлага, а **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** приема да извършва периодична доставка на хранителни продукти за нуждите на СУ „Св. Климент Охридски“, посочени в Техническата спецификация (*Приложение №3*) на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**, срещу заплащане на възнаграждение съгласно Ценовото предложение (*Приложение №2*) на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, неразделна част от Договора и в съответствие с изискванията на настоящия Договор.

(2) Видът, количество и характеристиките на продуктите, които следва да достави **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ**, са подробно посочени в Техническата спецификация към Документацията.

(3) 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.

II. СРОКОВЕ ПО ДОГОВОРА. МЯСТО И УСЛОВИЯ НА ДОСТАВКА

Чл. 2. (1) Срокът за изпълнение на предмета на договора е **3 /три/ години**, считано от датата на регистриране на настоящия договор в деловодната система на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** или до достигане на максималната стойност на договора, което от двете събития настъпи по-рано.

(2) ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ е длъжен да доставя заявените Продукти в срок от 1 работен ден, считано от деня, следващ получаването на заявката на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** за територията на гр. София и 3 (три) работни дни - за базите извън гр. София.



Чл. 3. (1) Мястото на доставка са сградите на СУ „Св. Климент Охридски“. Доставката на Продуктите до мястото на доставка, посочено в конкретната заявка, се осъществява от **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** с транспорт, отговарящ на всички нормативни, технически и технологични изисквания за доставка на съответния вид Продукти, предмет на доставка.

(2) Доставяните хранителните Продукти, следва да отговарят на европейското и национално законодателство в областта на предмета на поръчката, вкл. изискванията на:

- Закон за храните, ДВ бр. 90 от 15.10.1999 г.;
- Наредба № 1 от 26 януари 2016 г., за хигиената на храните;
- Наредба № 1 от 09.01.2008 г., за изискванията за търговия с яйца;
- Наредба № 2 от 23.01.2008 г., за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни;
- Наредба № 3 от 04.06.2007 г., за специфичните изисквания към материалите и предметите, различни от пластмаси, предназначени за контакт с храни;
- Наредба № 9 от 16.03.2001 г., за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели;
- Наредба за изискванията за етикирането и представянето на храните;
- Наредба № 16 от 28.05.2010 г., за изискванията за качество и контрол за съответствие на пресни плодове и зеленчуци;
- Наредба № 4 от 19.02.2008 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;
- Наредба за изискванията към бързо замразените храни;
- Наредба за изискванията към храните със специално предназначение;
- Наредба за изискванията към какаото и шоколадовите продукти;
- Наредба за изискванията към някои частично или напълно дехидратирани млека, предназначени за консумация от човека;
- Наредба за изискванията към пчелния мед, предназначен за консумация от човека;
- Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени;
- Наредбата за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека;
- Наредба № 32 от 23.03.2006 г., за окачествяване, съхраняване и предлагане на пазара на месо и черен дроб от домашни птици;
- Наредбата за изискванията към храните на зърнена основа и към детските храни, предназначени за кърмачета и малки деца;
- Регламент (ЕО) №1924/2006 на Европейския Парламент и на Съвета от 20 декември 2006, относно хранителни и здравни претенции за храните;
- Регламент (ЕО) №834/2007 на Съвета от 28 юни 2007 година, относно биологичното производство и етикирането на биологичните продукти;
- Регламент (ЕС) №10/2011 на Комисията от 14 януари 2011 година, относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни;
- Регламент (ЕО) №1/2005 на Съвета от 22 декември 2004 година, относно защитата на животните по време на транспортиране и свързаните с това операции;
- Регламент (ЕО) №466/2001 на Комисията от 8 март 2001 година, за определяне на максималното съдържание на някои замърсители в храните;
- Регламент (ЕО) №509/2006 на Съвета от 20 март 2006 година, относно селскостопански и хранителни продукти с традиционно специфичен характер;
- Делегиран регламент (ЕС) №1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета на по отношение на определянето на символите на Съюза за защитени наименования за



произход, защитени географски указания и храни с традиционно специфичен характер, както и по отношение на определени правила за снабдяване, някои процедурни правила и някои допълнителни преходни разпоредби;

- Регламент (ЕО) №41/2009 на Комисията от 20 януари 2009 година, относно състава и етикетирването на храни, подходящи за употреба от хора, които имат непоносимост към глутен;
- Регламент за изпълнение (ЕС) №29/2012 на Комисията от 13 януари 2012 година, относно стандартите за търговия с маслиново масло;
- Регламент (ЕО) №1825/2000 на Комисията от 25 август 2000 за установяване на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) №1760/2000 на Европейския парламент и на Съвета във връзка с етикетирването на говеждо месо и продукти от говеждо месо;
- Регламент (ЕО) №2065/2003 на Европейския парламент и на Съвета от 10 ноември 2003 година, относно пушилни ароматизирани, използвани или предназначени за влагане в или върху храни;
- Регламент (ЕО) №852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година, относно хигиената на храните;
- Регламент (ЕО) №853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година, относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход;
- Регламент (ЕО) №854/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година, относно определяне на специфични правила за организирането на официалния контрол върху продуктите от животински произход, предназначени за човешка консумация;
- Регламент (ЕО) №1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 година, относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни;
- Регламент (ЕО) №566/2008 на Комисията от 18 юни 2008 година за определяне на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) №1234/2007 на Съвета по отношение на предлагане на пазара на месо от животни от рода на едрия рогат добитък на възраст 12 месеца или по-малко;
- Регламент (ЕО) №589/2008 на Комисията от 23 юни 2008 за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) №1234/2007 на Съвета, относно стандартите за търговия с яйца;
- Регламент (ЕО) №1331/2008 на Европейски парламент и на Съвета от 16 декември 2008 година за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните;
- Регламент (ЕО) №2073/2005 на Европейската комисия от 15 ноември 2005 година, относно микробиологичните критерии за храните;
- Регламент (ЕО) №543/2011 на Европейската комисия от 7 юни 2011 година, за определяне на подробни правила за прилагане от на Регламент (ЕО) №1234/2007 на Съвета, по отношение на секторите на плодовете и зеленчуците и на преработените плодове и зеленчуци.

(3) Доставяните хранителни Продукти:

- 1) 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;
- 2) следва да бъдат придружавани при всяка доставка с етикет, посочващ съдържанието и количеството на съставките, съдържащи се в тях;
- 3) следва да имат добър търговски вид;



- 4) всеки доставен продукт следва да бъде в срок на годност, от който да не са изтекли повече от 10 % към датата, на която се доставят, с изключение на консервите зеленчуци и вината, за които следва да има остатък от минимум 10% от гаранционния им срок към датата на доставка;
- 5) следва да отговарят на всички изисквания, посочени в техническата спецификация, която е неразделна част от настоящия договор;
- (4) Доставките на продуктите се извършват след заявка от страна на упълномощени от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** лица. Заявката следва да се предостави по телефон/факс/електронна поща/ на упълномощен представител на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** и да бъде изготвена по установен от страните образец, като съдържа подробно описание на заявените продукти, техните количества, както и график за доставката им, ако такъв е необходим. Обектите крайни получатели могат да правят промени в заявката в зависимост от реалните им потребности не по-късно от 24 часа преди доставката, като уведомят за това **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** уведомява **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** предварително и своевременно за часа на планираното пристигане на доставката.

III. ЦЕНИ И НАЧИН НА ПЛАЩАНЕ

- Чл. 4. (1) ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** заплаща стойността на заявените, доставени и приети без забележка хранителни продукти на цени, съгласно Ценовото предложение на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, представляващо неразделна част от настоящия договор.
- (2) В цената по ал. 1 са включени всички разходи на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** за изпълнение на дейностите по чл. 1 от договора, а именно, но не само: стойността на Продуктите, транспортни разходи, товаро-разтоварни работи, застраховки, данъци, такси, и други.
- (3) Цените на артикулите посочени в ценовото предложение на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, са окончателни и не подлежат на промяна за срока на действие на договора.
- (4) Максималната стойност на договора е **142 621.60 лева /Сто четиридесет и две хиляди шестстотин двадесет и един лева и 60 ст./ без ДДС.**
- (5) **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** има правото да активира опцията за „допълнителни доставки“ при необходимост от осигуряването на продукти, които не са обособени по вид и количество в Техническа спецификация, и да направи заявки за допълнителни продукти на стойност до 10% от прогнозната стойност за обособената позиция. Единичните цени на хранителните продукти, извън посочените в Ценовото предложение на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** към настоящия Договор, се изчисляват като **средномесечната цена за региона, изготвена от „САПИ“ ЕООД за предходния месец се умножи с предложената 25 % (двадесет и пет на сто) отстъпка за съответната обособена позиция, предложена от ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** в Ценовото му предложение.
- (6) В случаите по ал. 5, **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ**, се задължава да предоставя на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**, ежемесечните цени, обявени от „САПИ“ ЕООД за район - гр. София, за групата хранителни продукти, по съответната обособена позиция, на първо число на всеки месец. При поискване от страна на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**, **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** се задължава да предостави и справка за ежемесечните цени за група хранителни продукти за други региони, обявени от „САПИ“ ЕООД. Процентът за корекция на единичните цени на продуктите по ал.5, предложен в Техническото предложение на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, се запазва за цялото време на действие на договора.
- Чл. 5.** Цената по чл. 4, ал. 1 ще се изплаща на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, за конкретна доставка, в срок до 60 /шестдесет/ дни от регистриране от страна на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** на придружително писмо в деловодството на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** (стая № № 114,115 – централна сграда - Ректорат, с адрес: гр. София, бул. „Цар Освободител“ № 15), ведно с фактура-оригинал и приемо-предавателен протокол, подписан без забележки от упълномощени представители на страните.



Чл. 6 Плащанията се извършват в лева с платежно нареждане по банкова сметка на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, както следва:

Банка: Райфайзен бан АД
IBAN RZBB BGSF
BIC: BG 87 RZBB 9155 1008 3848 98.

IV. ПРАВА И ЗАДЪЛЖЕНИЯ НА СТРАНИТЕ

Чл. 7. (1) ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ има право:

1. да проверява доставените продукти за съответствие с изискванията на настоящия договор;
2. да не приема доставката, ако тя не съответства на обема и качеството на неговите изисквания;
3. да изисква информация от **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, свързана с изпълнението на настоящия договор;
4. да иска отстраняването на констатираните недостатъци и пропуски в рамките на предмета на договора, както и допълването и отстраняването им в определен срок.

(2) ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ се задължава:

1. Да осигури на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** съдействието, информацията и документите, необходими му за качествено извършване на дейностите, включени в обхвата на договора;
2. Да заплати на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** в срок дължимото възнаграждение съгласно чл. 4, по реда на чл. 5 от настоящия договор;
3. Да посочи упълномощени лица, които да приемат доставките и да подписват приемо-предавателни протоколи, при качествено и точно изпълнение на заявката.

(3) ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ има право да:

1. получи в срок уговореното възнаграждение, съгласно чл. 4, по реда на чл. 5 от настоящия договор;

(4) ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ се задължава:

1. Да извършва доставките на продуктите, качествено и в срок, според изискванията на документация за участие, техническата спецификация и конкретната заявка на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**, както и да изпълнява задълженията си, произтичащи от изпълнението на предмета на договора;
2. Да извършва транспортирането на хранителните Продукти 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 хранителни Продукти от съответния вид, за които има издадено съответното удостоверение за регистрация на транспортно средство (ако е приложимо);
3. Да приема и урежда по уговорения ред надлежно предявените от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** рекламации по реда на настоящия Договор;
4. Да подпише лично или чрез надлежно упълномощени представители протокола/документа за доставка и/или констативните протоколи, както и другите документи съпътстващи доставката и/или предвидени в настоящия Договор. При отказ на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** или на упълномощено от него лице да подпише протокол, предвиден в този договор, **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** изпраща на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** констативен протокол подписан от свой представител, който е обвързващ за **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**. Констатации относно Несъответствието/съответствието на доставените Продукти с Техническото предложение, Техническата спецификация или с изискванията за безопасността на доставения Продукт се



вписват в протокола след извършване на лабораторен анализ от Акредитиран орган;

5. **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. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** се задължава всяка доставка на място при **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** да се осъществява от лице, което е надлежно упълномощено да подписва протокола/документа за доставка и/или констативните протоколи, както и другите документи съпътстващи доставката и/или предвидени в настоящия Договор;

6. Да информира **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** за възникнали проблеми при изпълнението на договора и за предприетите мерки за тяхното разрешаване;

7. Да отстрани в определения от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** срок всички констатирани несъответствия, съобразно дадените от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** препоръки;

8. В срок до три дни от сключването на договор за подизпълнение или на допълнително споразумение за замяна на посочен в офертата подизпълнител, да уведоми **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** като приложи копие на договора или на допълнителното споразумение на възложителя заедно с доказателства, че са изпълнени условията по чл. 66, ал. 2 и 14 ЗОП;

9. Да изпълнява мерките и препоръките на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**;

10. Да следи и докладва за нередности при изпълнение на настоящия договор. В случай на установена нередност **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** е длъжен да възстанови на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** всички неправомерно изплатени суми, които е получил, заедно с дължимите лихви.

У. ПРИЕМАНЕ НА РАБОТАТА И РЕКЛАМАЦИИ

Чл. 8. (1) Всяка доставка се удостоверява с подписване в два екземпляра на приемо-предавателен протокол, удостоверяващ приемането на стоката 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.

(2) При констатиране на частично или цялостно несъответствие на доставените Продукти съобразно ал. 4, ал. 1 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 на място констативен протокол, в който се описват констатираните недостатъци, липси и/или 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.

(3) **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** има право на рекламации пред **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** за:

- несъответствие на доставените Продукти със заявеното/договореното количество и/или със заявления/договорен вид;
- несъответствието на доставените Продукти с Техническото предложение и с Техническата спецификация на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**;
- несъответствие на партидните номера с указанията в етикета на доставените Продукти;
- несъответствие на срока на годност на Продуктите с изискванията на настоящия Договор;
- несъответствие на доставените Продукти с изискванията за безопасност;
- нарушена цялост на опаковката на доставяните Продукти.



(4) Рекламации за явни Несъответствия, с Техническото предложение, с Техническата спецификация или с изискванията за безопасността на доставения Продукт се отбелязват в констативния протокол по ал. 2. 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, основанията за рекламацията и конкретното искане на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**.

(5) При отправена рекламация и възникване на спор относно съответствието по ал. 4 и 6, 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 рекламацията, **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** е длъжен да съхранява продуктите съобразно температурните режими и условия, посочени на етикета.

(6) Рекламацията относно явни Несъответствия на доставените Продукти със заявеното/договореното количество и/или със заявления/договорен вид и/или несъответствие на партидни номера с указаните в етикета на доставените Продукти и/или Несъответствие на срока на годност на Продуктите с изискванията на настоящия Договор, както и Несъответствия, свързани с нарушена цялост на опаковката на Продуктите се вписват в констативния протокол по ал.2 и са обвързващи за **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**. При рекламации относно скрити Несъответствия на доставените Продукти с Техническото предложение, с Техническата спецификация 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 до 2 (два) дни от уведомяването. Несъответствията се отразяват в констативния протокол по ал. 2, 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.

(7) При Несъответствия на доставените Продукти с изискванията на Договора, констатирани по реда на предходните алинеи:

1. **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
2. цената по издадената фактура се намалява съответно с цената на Несъответстващите Продукти, като за целта се съставя кредитно известие.

(8) В случаите на Несъответствия посочени в констативния протокол по ал.2, **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. 9 и подписването на документ, удостоверяващ приемането на стоката и при другите условия на настоящия Договор.

(9) **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** не носи отговорност за погиване на доставени количества, надвишаващи заявените, като същите се връщат на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, за негова сметка. В хипотезата на алинея ал. 7, т. 2 **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** има право да прихване цената на Несъответстващите Продукти срещу цената на Продуктите, предмет на следващата доставка на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**.

(10) 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.

Чл. 9. 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 относим документ).

VI. НЕИЗПЪЛНЕНИЕ. ОТГОВОРНОСТ ЗА НЕИЗПЪЛНЕНИЕ

Чл. 10. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** носи отговорност за точното и качествено изпълнение на дейностите по този договор.

Чл. 11. (1) Ако **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** не изпълни възложената доставка или част от нея, или изискванията за нея съгласно договора, или не изпълни други договорени дейности в установения в договора срок, същият дължи на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**, неустойка в размер на 0,1 % (нула цяло и един процент) за всеки просрочен ден, но не повече от 20 % (двадесет процента) от стойността на конкретната заявка, без ДДС.

(2) За неизпълнението на други задължения по договора неизправната страна дължи на изправната неустойка в размер на 0,1 % (нула цяло и един процент) за всеки просрочен ден, но не повече от 10 % (десет процента) от стойността на конкретната заявка, без ДДС. Страната, която е понесла вреди от неизпълнението, може да търси обезщетение за пълния им размер.

Чл. 12. (1) **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** превежда неустойките по настоящия договор, както и подлежащите на възстановяване от него неусвоени средства по следната банкова сметка:

Банка: БНБ

Банков код (BIC): BNBGBGSD

Банкова сметка (IBAN): BG52 BNBG 9661 3100 1743 01

(2) **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** има право да удържи начислените неустойки от последващото дължимо по договора плащане.

Чл. 13. Независимо от изплащането на неустойките, страните могат да искат обезщетение по общия ред за причинените им вреди, ако техният размер надвишава уговорената неустойка.

VII. КОНФИДЕНЦИАЛНОСТ

Чл. 14. (1) Всяка от страните по договора се задължава да не разпространява информация за другата страна, станала ѝ известна при или по повод изпълнението на договора за обществена поръчка, която страната, за която се отнася информацията, е посочила писмено, че е конфиденциална.

(2) Не е конфиденциална информацията, която **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** следва да представи на Агенцията по обществени поръчки във връзка с изпълнение на Закона за обществени поръчки.

Чл. 15. (1) **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** ще използва предоставената от **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** конфиденциална информация, свързана с дейността – предмет на този договор, с изключителната цел да изпълни задълженията си по този договор.



(2) **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** не може да дава конфиденциална информация на трети лица и да участва в медийни изяви във връзка с изпълнението на договора без предварителното писмено съгласие на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**.

VIII. СПИРАНЕ ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ДОГОВОРА ПОРАДИ ФОРСМАЖОРНИ ИЛИ НЕПРЕДВИДЕНИ ОБСТОЯТЕЛСТВА, ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПЪЛНЕНИЯ НА ДОГОВОРА

Чл. 16. Страните по настоящия договор не дължат обезщетение за понесени вреди и загуби, ако последните са причинени в резултат на непреодолима сила.

Чл. 17 (1) Страната, засегната от непреодолима сила, е длъжна да предприеме всички действия с грижата на добър стопанин, за да намали до минимум нанесените вреди и загуби, както и да уведоми писмено другата страна в 3-дневен срок от настъпването на непреодолимата сила. При неуведомяване се дължи обезщетение за настъпилите от това вреди. Непреодолимата сила се доказва от засегнатата страна.

(2) Докато трае непреодолимата сила, изпълнението на задълженията и свързаните с тях насрещни задължения се спира.

Чл. 18. Изменения в клаузите на договора са възможни само при условията на чл. 116 от Закона за обществените поръчки, с подписването на допълнително споразумение от страните, което става неразделна част от настоящия договор.

IX. ПОДИЗПЪЛНИТЕЛИ¹

Чл. 19. (1) За извършване на дейностите по договора **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** има право да наема само подизпълнителите, посочени от него в офертата, въз основа на която е избран за Изпълнител.

(2) Делът от поръчката, който ще бъде възложен на подизпълнителите, не може да бъде различен от посочения в заявлението (офертата) за участие на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**.

(3) Замяна или включване на подизпълнител по време на изпълнение на договор за обществена поръчка се допуска по изключение, когато възникне необходимост, ако са изпълнени едновременно следните условия:

1. за новия подизпълнител не са налице основанията за отстраняване в процедурата;

2. новият подизпълнител отговаря на критериите за подбор, на които е отговарял предишният подизпълнител, включително по отношение на дела и вида на дейностите, които ще изпълнява, коригирани съобразно изпълнените до момента дейности. При замяна или включване на подизпълнител, **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** представя на Възложителя всички документи, които доказват изпълнението на условията по ал. 3.

(4) Независимо от възможността за използване на подизпълнители отговорността за изпълнение на договора за обществена поръчка е на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**.

(5) В случай че **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** установи, че подизпълнител не изпълнява възложените му дейности, съгласно настоящия договор, той има право да изиска от **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** последният незабавно сам да извърши тези работи. ¹ Изискванията и условията, предвидени в този раздел се прилагат в случаите, когато **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** е предвидил използването на подизпълнители.

(6) Сключването на договор с подизпълнител, който не отговаря на условията на чл. 66, ал. 11 от ЗОП или за него не са представени всички документи, които доказват изпълнението на условията по чл. 66, ал. 11 от ЗОП е основание за едностранно прекратяване на договора от страна на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**.

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



Чл. 20. При сключването на договорите с подизпълнителите, посочени в заявлението за участие на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, последният е длъжен да създаде условия и гаранции, че:

- приложимите клаузи на договора са задължителни за изпълнение от подизпълнителите;
- действията на подизпълнителите няма да доведат пряко или косвено до неизпълнение на договора;
- при осъществяване на контролните си функции по договора **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** ще може безпрепятствено да извършва проверка на дейността и документацията на подизпълнителите.

X. ПРЕКРАТЯВАНЕ НА ДОГОВОРА

Чл. 21. Действието на настоящия договор се прекратява при условията на чл. 118 от ЗОП и предсрочно в следните хипотези:

1. По взаимно съгласие с двустранно писмено споразумение.
2. При виновно неизпълнение на задълженията на една от страните по договора, с 5 /пет/ дневно писмено предизвестие от изправната до неизправната страна. При виновно неизпълнение от страна на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** гаранцията остава в полза на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**.

XI. ГАРАНЦИЯ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ДОГОВОРА

Чл. 22 (1) Преди подписването на този договор, **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** представя на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** гаранция за изпълнение в размер на 5 % (пет на сто) от стойността на договора без ДДС, а именно **7 131,08 лв. (седем хиляди сто тридесет и един лева и 8 ст.)**.

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

(3) Когато гаранцията се представя във вид на парична сума, тя се внася по следната банкова сметка на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**:

Банка: БНБ

Банков код (BIC): VNBGBGSD

Банкова сметка (IBAN): BG43 VNBG 9661 3300 1743 01

Всички банкови разходи, свързани с преводите на сумата са за сметка на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**;

(4) 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:

т. 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.

т. 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**.

(5) 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 отговорност 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**.

(6) В случай на изменение на договора, извършено в съответствие с този договор и приложимото право, включително когато изменението е свързано с индексирание на цената, **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** се задължава да предприеме необходимите действия за привеждане на гаранцията за изпълнение, в съответствие с изменените условия на договора и да представи на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** документ за изменение, в срок до **10 (десет) дни** от подписването на допълнително споразумение за изменението.

(3) Действията за привеждане на гаранцията за изпълнение в съответствие с изменените условия на договора могат да включват, по избор на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**:

1. внасяне на допълнителна парична сума по банковата сметка на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**, при спазване на изискванията на ал.3; и/или;

2. предоставяне на документ за изменение на първоначалната банкова гаранция или нова банкова гаранция, при спазване на изискванията на ал. 4; и/или

3. предоставяне на документ за изменение на първоначалната застраховка или нова застраховка, при спазване на изискванията на ал. 5 от настоящия член.

Чл. 23. (1) ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ освобождава гаранцията за изпълнение на Договора в срок до 30 (тридесет) дни след изтичане на срока на настоящия Договор. **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** подава писмена заявка до **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** за окончателното освобождаване на гаранцията.

(2) Ако **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ** е внесъл гаранцията за изпълнение на Договора по банков път, **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ** освобождава същата, в срока и при условията на ал. 1.

(3) Гаранцията 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.

(4) **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.

Чл. 24. ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ не дължи лихви върху сумите по гаранцията за изпълнение на договора, независимо от формата под която са представени.

ХII. ОПЦИЯ ЗА ДОПЪЛНИТЕЛНИ ДОСТАВКИ

Чл. 25. (1) ВЪЗЛОЖИТЕЛЯТ си запазва правото да възложи „опция“ за допълнителни доставки на хранителни продукти от съответната група, на стойност 10% от прогнозната стойност за обособената позиция.

(2) „Опцията за допълнителна доставка“ се счита за активирана, след изрична писмена заявка от страна на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** до **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** и сключено допълнително споразумение между двете страни.



(3) Заявката по ал. 2 съдържа цялата налична информация при **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**, необходима на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ** за извършване на допълнителната доставка за съответната група хранителни продукти.

(4) С получаване на заявката, **ИЗПЪЛНИТЕЛЯТ**, се задължава да предостави на **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ**, ежемесечните осреднени цени, обявени от „САПИ“ ЕООД за района на извършване на доставката, за групата хранителни продукти, по съответната обособена позиция, като за начална дата на доставяне на бюлетина от „САПИ“ ЕООД е първо число на следващия месец.

(5) След получаване на бюлетина и преди възлагане на услугата, **Страните** сключват допълнително споразумение, в което се описват групата, подлежащи на допълнително заявяване хранителни продукти и предложения от участника процент отстъпка от цената, при условията на настоящия договор.

(6) По отношение на останалите условия - реда и начина на възлагане, сроковете на доставка на продуктите, гаранции, рекламации, приемане и заплащане на услугата по „опцията“ се прилага реда, указан в настоящия договор, включително условията за неизпълнение, прекратяване и неустойки.

ХІІІ. ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ

Чл. 26 (1). Всички спорове, произтичащи от настоящия договор, ще се уреждат между страните чрез преговори, а при непостигане на съгласие – спорът ще се отнася за решаване от компетентния български съд.

(2). Изменения на настоящия договор се правят при условията на чл. 116 от ЗОП.

Чл. 27. (1) Всички уведомления между страните във връзка с този договор се извършват в писмена форма и могат да се предават лично или чрез препоръчано писмо, по куриер, по факс, електронна поща.

(2) За целите на този Договор данните и лицата за контакт на Страните са, както следва:

За ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ:

Адрес за кореспонденция:

Тел.: 0888543930

Факс:

e-mail:

Лице за контакт: Росен Костов

За ИЗПЪЛНИТЕЛЯ:

Адрес за кореспонденция: 5250 гр. Свищов, ул. “33-ти Свищовски полк” № 41

Тел.: 0631 6 09 62 ; 0897 97 53 72 ; 0631 6 03 99

Факс: 0631 4 25 75

e-mail: nove1991@abv.bg

Лице за контакт: ДИАНА ГЕОРГИЕВА КИРОВА

(3) За дата на уведомлението се счита:

1. датата на предаването – при лично предаване на уведомлението;
2. датата на пощенското клеймо на обратната разписка – при изпращане по пощата;
3. датата на доставка, отбелязана върху куриерската разписка – при изпращане по куриер;
4. датата на приемането – при изпращане по факс;
5. датата на изпращане – при изпращане по електронна поща.



(4) Всяка кореспонденция между страните ще се счита за валидна, ако е изпратена на посочените по-горе адреси (в т.ч. електронни), чрез посочените по-горе средства за комуникация и на посочените лица за контакт. При промяна на посочените адреси, телефони и други данни за контакт, съответната страна е длъжна да уведоми другата в писмен вид в срок до 3 (три) дни от настъпване на промяната. При неизпълнение на това задължение всяко уведомление ще се счита за валидно връчено, ако е изпратено на посочените по-горе адреси, чрез описаните средства за комуникация и на посочените лица за контакт.

(5) При преобразуване без прекратяване, промяна на наименованието, правноорганизационната форма, седалището, адреса на управление, предмета на дейност, срока на съществуване, органите на управление и представителство на **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**, същият се задължава да уведоми **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** за промяната в срок до 3 (три) дни от вписването ѝ в съответния регистър.

Към този Договор се прилагат и са неразделна част от него следните приложения:

1. Приложение № 1 – Техническо предложение;
2. Приложение № 2 – Ценово предложение;
3. Приложение № 3 – Техническа спецификация.

*Настоящият договор се изготви и подписа в 4 (четири) еднообразни екземпляра, от които три за **ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ** и един за **ИЗПЪЛНИТЕЛЯ**.*

ВЪЗЛОЖИТЕЛ:
СУ „СВ. КЛИМЕНТ ОХРИДСКИ“

ПРОФ. Д-Р АНАСТАС ГЕРДЖИКОВ
РЕКТОР

ДАРИ ИВАНОВ
ГЛАВЕН СЧЕТОВОДИТЕЛ

На осн. чл. 37
от ЗОП

На осн. чл. 37
от ЗОП



ИЗПЪЛНИТЕЛ:
„НОВЕ ИНЖЕНЕРИНГ“ ЕООД

Инж. АНТОН АНТОНОВ
УПРАВИТЕЛ

На осн. чл. 37
от ЗОП



Обособена позиция № 7 - "Доставка на зеленчукови и плодови консерви"

№	Вид артикул	Описание	Мярка	Прогнози о количест во	Техническа спецификация на предлаганите от участника продукти	Разфасовка на предлаганите продукти	Марка, производител на предлаганите продукти
1	Зелен фасул - о.680 гр	Зелен фасул - Първо качество. Шушулки цели или нарязани /напречно или надлъжно/, неразкъсани, 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	2969	Зелен фасул - Първо качество. Шушулки цели или нарязани /напречно или надлъжно/, неразкъсани, 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 %.	Стъклен буркан о.680 гр.	Арте / Арте ООД

На осн. чл. 37
от ЗОП

На осн. чл. 37
от ЗОП

На осн. чл. 37
от ЗОП

На осн. чл. 37
от ЗОП

2	Домати консерва - 0.680 гр	Домати - Първо качество. Домати цели, червени, здрави, без петна от болести и неприятели, заляти с доматиена 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, херметически затворени и стерилизирани. Допуска се наличието на единични семки в заливката и напукани домати, в %, не повече от 10,0.	бр	23750	Домати - Първо качество. Домати цели, червени, здрави, без петна от болести и неприятели, заляти с доматиена 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, херметически затворени и стерилизирани. Допуска се наличието на единични семки в заливката и напукани домати, в %, не повече от 10,0.	Стъклен буркан 0.680 гр.	Арте / Арте ООД
---	-------------------------------	---	----	-------	--	-----------------------------	-----------------

*На осн. чл. 37
от ЗОП*

*На осн. чл. 37
от ЗОП*

*На осн. чл. 37
от ЗОП*

*На осн. чл. 37
от ЗОП*

3	Гювеч - 0.680 гр	<p>Гювеч - Пиперките в една опаковка да са еднакво нарязани, червените домати- цели или нарязани, патладжанът- на парчета с размери до 40 мм. бамята- цяла с отстранени дръжки, изрязана 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, херметически затворени и стерилизирани, процентно съотношение на съставките в опаковката: зеленчукова смес: доматиена заливка от 65:35 до 60:40</p>	бр	1188	<p>Гювеч - Пиперките в една опаковка са еднакво нарязани, червените домати- цели или нарязани, патладжанът- на парчета с размери до 40 мм. бамята- цяла с отстранени дръжки, изрязана 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, херметически затворени и стерилизирани, процентно съотношение на съставките в опаковката: зеленчукова смес : доматиена заливка от 65:35 до 60:40</p>	Стъклен буркан 0.680 гр.	Арте /Арте ООД
---	------------------	---	----	------	---	-----------------------------	----------------

**На осн. чл. 37
от ЗОП**

**На осн. чл. 37
от ЗОП**

**На осн. чл. 37
от ЗОП**

**На осн. чл. 37
от ЗОП**

4	Граха - 0.680 гр	Граха - БДС 547- 77 или еквивалентна ТД на производителя. Първо качество, стерилизиран в буркани 0.7 ТО. Цели зърна, сортирани по едрината и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи, парчета 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	4156	Граха - еквивалентна ТД на производителя. Първо качество, стерилизиран в буркани 0.7 ТО. Цели зърна, сортирани по едрината и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи, парчета 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 %	Стъклен буркан 0.680 гр.	Арте / Арте ООД
5	Мариновани краставици - 2,7 л	Мариновани краставици - БДС 2294-76 или еквивалентна ТД на производителя Първо качество. Краставици с правилна форма, чисти, цели, ненабити, неповехнали, без механични повреди, без плододръжки и остатъци от цветовете, приблизително еднакви по големина. Приятна, хрупкава месеста част, без кухини, пропита от заливката. Заливка- прозрачна със слаб жълтеникав оттенък. Размер на краставичките- от 6 до 9 см.; Маса- не по- малко от 55 % Подправки- 1.5÷2.5 %; Захар- не повече от 2%; Киселинност- от 0.6÷1.0%.	бр	4156	Мариновани краставици - еквивалентна ТД на производителя Първо качество. Краставици с правилна форма, чисти, цели, ненабити, неповехнали, без механични повреди, без плододръжки и остатъци от цветовете, приблизително еднакви по големина. Приятна, хрупкава месеста част, без кухини, пропита от заливката. Заливка- прозрачна със слаб жълтеникав оттенък. Размер на краставичките- от 6 до 9 см.; Маса- не по- малко от 55 % Подправки- 1.5÷2.5 %; Захар- не повече от 2%; Киселинност- от 0.6÷1.0%.	Стъклен буркан 2,7 л.	Аро/ Произведени за метрo кеш енд кери България ЕООД

На осн. чл. 37
от ЗОП

На осн. чл. 37
от ЗОП

На осн. чл. 37
от ЗОП

На осн. чл. 37
от ЗОП

6	Лютеница - 5 кг	Лютеница - БДС 01/2011 или еквивалентна 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 - $23 \div 25$ %; Готварска сол - $1.3 \div 1.7$ %.	бр	4156	Лютеница - еквивалентна 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 - $23 \div 25$ %; Готварска сол - $1.3 \div 1.7$ %.	Пластмасова кофа по 5 кг.	Атлантико / Атлантик Ко ЕООД
7	Кисело зеле рязано - 1.700 кг	Зеле кисело - буркани 1.7 кг ТО или еквивалентна ТД на производителя. Равномерно нарязани ивици с широчина до 5 мм. 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	594	Зеле кисело - буркани 1.7 кг ТО или еквивалентна ТД на производителя. Равномерно нарязани ивици с широчина до 5 мм. 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%	Стъклен буркан 1.700 кг.	Арте/ Арте ООД
8	Зелеви листа - 1.700 кг	Зеле кисело, листа - буркани 1.7 кг ТО или еквивалентна ТД на производителя. 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	594	Зеле кисело, листа - буркани 1.7 кг ТО или еквивалентна ТД на производителя. 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%	Стъклен буркан 1.700 кг.	Арте/ Арте ООД

На осн. чл. 37
от ЗОП

На осн. чл. 37
от ЗОП

На осн. чл. 37
от ЗОП

На осн. чл. 37
от ЗОП

9	Доматено пюре - 5 кг	Доматено пюре - по ТД на производителя и сухо вещество не по-малко от 18 %. Опаковка в пластмасов контейнер от 5 кг.	бр	4156	Доматено пюре - по ТД на производителя и сухо вещество не по-малко от 18 %. Опаковка в пластмасов контейнер от 5 кг.	Пластмасова кутия по 5 кг.	Атлантико/ Атлантик Ко ЕООД
10	Ловджийска салата 1.700 кг	Ловджийска салата - по ТД на производителя. Състав- карфиол/зеле, камби, моркови, вода, сол, захар, оцет, целина, подправки. Буркани по 1.700 кг.	бр	594	Ловджийска салата - по ТД на производителя. Състав- карфиол/зеле, камби, моркови, вода, сол, захар, оцет, целина, подправки. Буркани по 1.700 кг.	Стъклен буркан 1.700 кг.	Арте/ Арте ООД
11	Пипер печен, белен - 0.680 кг	Печена капия - по ТД на производителя. Състав - печена, белена червена капия, вода и сол, без оцет. Опаковка- стъклен буркан тип ТО- 07, херметически затворен и стерилизиран.	бр	594	Печена капия - по ТД на производителя. Състав - печена, белена червена капия, вода и сол, без оцет. Опаковка- стъклен буркан тип ТО- 07, херметически затворен и стерилизиран.	Стъклен буркан 0.680 кг.	Арте/ Арте ООД
12	Гъби консерва - 0.700 кг	Стерилизирани гъби - по ТД на производителя. Състав- нарязани култивирани печурки, вода, сол, лимонена киселина. Опаковка- стъклен буркан тип ТО- 07, херметически затворени и стерилизирани. Отцедено количество 60%.	бр	594	Стерилизирани гъби - по ТД на производителя. Състав- нарязани култивирани печурки, вода, сол, лимонена киселина. Опаковка- стъклен буркан тип ТО- 07, херметически затворени и стерилизирани. Отцедено количество 60%.	Стъклен буркан 0.700 кг.	Кайлъшка печурка/ Брумо ЕООД
13	Граха замразен - 1.00 кг	Граха замразен - по ТД на производителя. В опаковка - плик от 1 кг.	кг	475	Граха замразен - по ТД на производителя. В опаковка - плик от 1 кг.	Плик от 1.00 кг.	Валбес / Валбе - С - Стаменов ООД

На осн. чл. 37
от ЗОП

На осн. чл. 37
от ЗОП

На осн. чл. 37
от ЗОП

На осн. чл. 37
от ЗОП

14	Зеленчуци микс - замразени - 1.00 кг	Зеленчуци микс - по ТД на производителя. В опаковка - плик от 1 кг.	кг	475	Зеленчуци микс - по ТД на производителя. В опаковка - плик от 1 кг.	Плик от 1,00 кг.	Валбес / Валбе - С - Стаменов ООД
15	Конфитюри - 900 мл	Конфитюр /череша, боровинка, ягода, праскова, кайсия, асорт/ - БДС 689- 91 или еквивалентна ТД на производителя. Опаковка- Първо качество. Желиран продукт със сравнително равномерно разпределени приблизително еднакви по големина цели плодове или резени. Приятен, специфичен за съответния зрял плод вкус сладък или сладко- кисел. Сухо вещество в %- не по- малко от 63. Киселинност общо /като лимонена/ от 0.3÷ 1.3%.	бр	4156	Конфитюр /череша, боровинка, ягода, праскова, кайсия, асорт/ - еквивалентна ТД на производителя. Опаковка- Първо качество. Желиран продукт със сравнително равномерно разпределени приблизително еднакви по големина цели плодове или резени. Приятен, специфичен за съответния зрял плод вкус сладък или сладко- кисел. Сухо вещество в %- не по- малко от 63. Киселинност общо /като лимонена/ от 0.3÷ 1.3%.	Пластмасова кофичка - 900 мл.	Атлантико / Атлантик Ко ЕООД
16	Маслини - 1.00 кг	Маслини - по ТД на производителя. Маслините да са тип 91-100, не-по-малки от 1,5 см, в подходяща опаковка по 3кг/5 кг. Съдържание- маслини черни, вода, сол и растителна мазнина. Оригинална опаковка на производителя.	кг	1306	Маслини - по ТД на производителя. Маслините са тип 91-100, не-по-малки от 1,5 см, в подходяща опаковка по 3кг. Съдържание- маслини черни, вода, сол и растителна мазнина. Оригинална опаковка на производителя.	Пластмасова кутия - 3кг.	Мирина / Вносител Бонев ООД

**На осн. чл. 37
от ЗОП**

**На осн. чл. 37
от ЗОП**

**На осн. чл. 37
от ЗОП**

**На осн. чл. 37
от ЗОП**

17	Алвеоли кетъринг пчелен мед - 15 гр	Мед полифлорен - БДС 2673- 89 или еквивалентно ТД на производителя. Неоцветен, слабо жълт със зелен оттенък, червено-кафяв, характерен за меда вкус, сладък. Не се допускат механични примеси. Съдържание на вода не повече от 20%. Захароза не повече от 5%, неразтворими във вода вещества не повече от 0.1%, не се допускат признаци на ферментация. Пчелният мед да е на порции по 15 гр.	бр	2613	Мед полифлорен - еквивалентно ТД на производителя. Неоцветен, слабо жълт със зелен оттенък, червено-кафяв, характерен за меда вкус, сладък. Без механични примеси. Съдържание на вода не повече от 20%. Захароза не повече от 5%, неразтворими във вода вещества не повече от 0.1%, не се допускат признаци на ферментация. Пчелният мед е на порции по 15 гр.	Доза 15 гр.	Сладък букет /Булмед 2002 ЕООД
18	Алвеоли кетъринг - конфитюр - 15 гр	Конфитюр /различни видове/ - БДС 689- 91 или еквивалентна ТД на производителя. Първо качество. Желиран продукт със сравнително равномерно разпределени приблизително еднакви по големина плодове или резени. Приятен, специфичен за съответния зрял плод вкус сладък или сладко-кисел. Сухо вещество в %- не по-малко от 63. Киселинност общо /като лимонена/ от 0.3÷ 1.3%.Опаковка в порции по 15 гр.	бр	1188	Конфитюр /различни видове/ - еквивалентна ТД на производителя. Първо качество. Желиран продукт със сравнително равномерно разпределени приблизително еднакви по големина плодове или резени. Приятен, специфичен за съответния зрял плод вкус сладък или сладко- кисел. Сухо вещество в %- не по- малко от 63. Киселинност общо /като лимонена/ от 0.3÷ 1.3%.Опаковка в порции по 15 гр.	Доза 15 гр.	Атлантико/ Атлантик Ко ЕООД

**На осн. чл. 37
от ЗОП**

**На осн. чл. 37
от ЗОП**

**На осн. чл. 37
от ЗОП**

**На осн. чл. 37
от ЗОП**

19	Алвеоли кетъринг - течен шоколад - 12 гр	Течен шоколад - По ТД на производителя, Състав: сухо мляко, какаово масло, растително масло, какаова маса във вид на крем с хомогенна консистенция. Опаковка в порция 12 гр.	бр	1188	Течен шоколад - По ТД на производителя, Състав: сухо мляко, какаово масло, растително масло, какаова маса във вид на крем с хомогенна консистенция. Опаковка в порция 12 гр.	порция 12 гр.	Ивела / Берк ООД
20	Туршия - 1.700 кг	Царска туршия - съставена от карфиол, чушка капия, моркови, зеле - стерилизирана. Буркан от 1.7 кг.	бр	178	Царска туршия - съставена от карфиол, чушка капия, моркови, зеле - стерилизирана. Буркан от 1.7 кг.	Стъклен буркан 1.700 кг.	Арте/ Арте ООД
21	Къпоолу - 400 гр	Къпоолу - съставен от патладжани, червени чушки, домати, магданоз. В опаковка от 400 гр.	бр	356	Къпоолу - съставен от патладжани, червени чушки, домати, магданоз. В опаковка от 400 гр.	опаковка от 400 гр.	Апетито/Юнифейс ЕООД
22	Лозов лист - 0.680 кг	Лозови листа - ТД на производителя, първо качество, опаковка в буркани по 0.680 кг.	бр	416	Лозови листа - ТД на производителя, първо качество, опаковка в буркани по 0.680 кг.	Стъклен буркан 0.680 кг.	Арте/ Арте ООД
23	Замразени зеленчуци - 2.50 кг	Замразен зеленчуков микс - по ТД на производителя. Замразени зеленчуци различни видове. Шоково замразени в полиетиленови торби от 2,500 кг.	бр	71	Замразен зеленчуков микс - по ТД на производителя. Замразени зеленчуци различни видове. Шоково замразени в полиетиленови торби от 2,500 кг.	Полиетилено ва торба по 2.50 кг.	Валбес / Валбе - С - Стаменов ООД
24	Нахут - 0.570 кг	Нахут - консерва в стъклен буркан 0.570 кг.	бр	95	Нахут - консерва в стъклен буркан 0.570 кг.	Стъклен буркан 0.570 кг.	Арте/ Арте ООД

**На осн. чл. 37
от ЗОП**

**На осн. чл. 37
от ЗОП**

**На осн. чл. 37
от ЗОП**

**На осн. чл. 37
от ЗОП**

25	Каперси - 0.540 кг	Каперси - метална опаковка, 0.540 кг	бр	95	Каперси - метална опаковка, 0.540 кг	Метална кутия 0.540 кг.	Аро Произведен за метро кеш енд кери България ЕООД
26	Кисело зеле - 60 кг	Кисело зеле - БДС 813 -78 или еквивалентно ТД на производителя. Опаковка - в пластмасови бидони по 60 кг.	бр	24	Кисело зеле - еквивалентно ТД на производителя. Опаковка - в пластмасови бидони по 60 кг.	Бидон 60 кг.	Витамина/ Първановски ООД
27	Царевица - 0.425 кг	Царевица - сладка на зърна, метална опаковка, тегло 0.425 кг	бр	261	Царевица - сладка на зърна, метална опаковка, тегло 0.425 кг	метална кутия 0.425 кг.	Арте / Арте ООД
28	Туршия - 10 кг	Мешана туршия - по ТД на производителя в пластмасови бидони по 10 кг.	бр	83	Мешана туршия - по ТД на производителя в пластмасови бидони по 10 кг.	Бидон по 10 кг.	Витамина / Първановски ООД

Забележка: За артикулите с посочени конкретни сертификати, стандарти, марки, модели или други подобни в техническата спецификация, следва навсякъде да се чете с „или еквивалент“.

За артикулите с посочени конкретни стойности за тегло (грамажи или други подобни) в техническата спецификация, следва навсякъде да се приема, че стойностите са индикативни и ще се приемат тегло / грамажи, които са близки до посочените. Под тегло / грамажи, близки до посочените, се разбира до 2 % отклонение от посочената стойност.

13.12.2019
град Свищов

Управител :
Антон Антонов



На осн. чл. 37
от ЗОП

На осн. чл. 37
от ЗОП

На осн. чл. 37
от ЗОП

На осн. чл. 37
от ЗОП

На осн. чл. 37
от ЗОП

ДО
РЕКТОРА
НА СУ „СВ. КЛИМЕНТ ОХРИДСКИ

ЦЕНОВО ПРЕДЛОЖЕНИЕ

за обществена поръчка с предмет:

„Периодична доставка на хранителни продукти за нуждите на СУ „Св. Климент Охридски”, по обособена позиция № 7 Доставка на зеленчукови и плодови консерви

от „НОВЕ ИНЖЕНЕРИНГ „ ЕООД.....
(наименование на участника)

и подписано отАНТОН НЕНЧЕВ АНТОНОВ.....
(трите имена и ЕГН)

в качеството му/ ѝ наУПРАВИТЕЛ.....
(на длъжност)

с ЕИК/БУЛСТАТ/ЕГН:....203467395 / BG 203467395....;

УВАЖАЕМИ ГОСПОДИН РЕКТОР,

1. Желая да участвам в обществена поръчка с предмет „Периодична доставка на хранителни продукти за нуждите на СУ „Св. Климент Охридски”, по обособена позиция № 7 Доставка на зеленчукови и плодови консерви

и предлагаме:

ОБЩА ЦЕНА: 142 621,60 лв. / цифром в лева без ДДС /

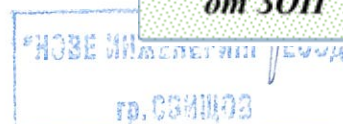
Словом без ДДС: Сто четиридесет две хиляди шестотин двадесет един лев 60 ст.
[посочва се словом стойността и валутата - лева]

Отстъпка за продукти, извън посочените в техническата спецификация, в размер на 25 %. Двадесет пет процента (словом)

2. Посочените цени включват всички разходи за точното и качествено изпълнение на дейностите, предмет на поръчката, в съответствие с нормите и нормативите, действащи в Република България и ЕС. Цените са посочени в български лева.

3. Предложените цени са определени при пълно съответствие с условията от документацията и техническата спецификация по процедурата.

На осн. чл. 37
от ЗОП



4. Запознати сме с условието на процедурата и Закона за обществените поръчки, че участник, чието предложение, свързано с цена или разходи, което подлежи на оценяване, е с повече от 20 на сто по-благоприятно от средната стойност на предложенията на останалите участници по същия показател за оценка, ще трябва писмено да докаже как е постигнал тази цена по смисъла на чл. 72 от ЗОП, с подробна писмена обосновка за начина на нейното образуване. Комисията изисква подробна писмена обосновка за начина на образуване на предложението, която се представя в 5-дневен срок от получаване на искането.

5. Задължаваме се, ако нашата оферта бъде приета и сме определени за изпълнители, да изпълним доставката, съгласно сроковете и условията, посочени от Възложителя. Декларираме, че сме съгласни заплащането да става съгласно клаузите залегнали в (проекто) договора, като всички наши действия подлежат на проверка и съгласуване от страна на Възложителя.

6. При условие, че бъдем избрани за Изпълнител на обществената поръчка, не по-късно от датата на сключване на договора ние се задължаваме да представим:

а) Гаранция за изпълнение по договора в размер на 5 % от стойността на договора.

7. Съгласни сме, при активиране на „опция за доставка на допълнителни продукти“ да доставяме и други хранителни продукти, заявени от Възложителя, извън оферираниите в количествено-стойностната сметка – Образец № 5.7, на стойност до 10% от прогнозната стойност за обособената позиция.

До влизане в сила на официалния договор, тази оферта, заедно с потвърждението от Ваша страна за възлагане на договора ще формират обвързващо споразумение между двете страни.

ВАЖНО !!!!!

Участниците изработват предложенията си при съобразяване със стойността на осигурения от възложителя бюджет за обособена позиция, а именно за:

Обособена позиция №1: „Доставка на хляб и хлебни изделия“ – 390 000 (триста и деветдесет хиляди) лева без ДДС, с включена опция или 351 000 (триста петдесет и една хиляди) лева без стойността на опцията;

Обособена позиция №2: „Доставка на мляко и млечни продукти“ – 350 000 (триста и петдесет хиляди) лева без ДДС, с включена опция или 315 000 (триста и петнадесет хиляди) лева без стойността на опцията;

Обособена позиция №3: „Доставка на месо и продукти от месо“ – 700 000 (седемстотин хиляди) лева без ДДС, с включена опция или 630 000 (шестстотин и тридесет хиляди) лева без стойността на опцията;

Обособена позиция №4: „Доставка на риба“ – 35 000 (тридесет и пет хиляди) лева без ДДС, с включена опция или 31 500 (тридесет и една хиляди и петстотин) лева без стойността на опцията;

Обособена позиция №5: „Доставка на пилета и продукти от пилешко месо“ – 250 000 (двеста и петдесет хиляди) лева без ДДС, с включена опция или 225 000 (двеста двадесет и пет хиляди) лева без стойността на опцията;

На осн. чл. 37
от ЗОП

НОВЕ ИНЖЕНЕРНИ УСЛУГИ
ГР. СЪФИЯ

Обособена позиция №6: „Доставка на тестени и сладкарски изделия” – 750 000 (седемстотин и петдесет хиляди) лева без ДДС, с включена опция или 675 000 (шестстотин седемдесет и пет хиляди) лева без стойността на опцията;

Обособена позиция №7: „Доставка на зеленчукови и плодови консерви” – 155 000 (сто петдесет и пет хиляди) лева без ДДС, с включена опция или 139 500 (сто тридесет и девет хиляди и петстотин) лева без стойността на опцията;

Обособена позиция №8: „Доставка на пресни плодове и зеленчуци” – 375 000 (триста седемдесет и пет хиляди) лева без ДДС, с включена опция или 337 500 (триста тридесет и седем хиляди и петстотин) лева без стойността на опцията;

Обособена позиция №9: „Доставка на други храни” - 300 000 (триста хиляди) лева без ДДС или 270 000 (двеста и седемдесет хиляди) лева без стойността на опцията;

Обособена позиция №10: „Доставка на напитки” – 695 000 (шестстотин деветдесет и пет хиляди) лева без ДДС, с включена опция или 625 500 (шестстотин двадесет и пет хиляди и петстотин) лева без стойността на опцията;

Ценовото предложение задължително включва пълния обем разходи за дейности по доставка на продуктите, франко мястото на изпълнение.

Запознати сме, че ако участник включи елементи от ценовото си предложение извън съответния плик, ще бъде отстранен от участие в процедурата.

Известна ми е отговорността по чл. 313 от Наказателния кодекс за посочване на неверни данни.

Приложение:

1. Количествено-стойностна сметка – Образец № 5.7

Забележка: Количествено-стойностната сметка се представя и на електронен носител /CD/ в редактируем вариант.

Име и фамилия: Антон Антонов
Качество, в което подписва офертата: управител
Дата: 13.12.2019 г.
Подпис и печат:



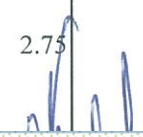
Обособена позиция № 7 - "Доставка на зеленчукови и плодови консерви"

№	Вид артикул	Описание	Мярка	Прогнозно количество	Ед. цена в лв. без ДДС	Обща цена в лв. без ДДС
1	Зелен фасул - 0.680 гр	Зелен фасул - Първо качество. Шушулки цели или нарязани /напречно или надлъжно/, неразкъсани, 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	2969	1.30	3859.38
2	Домати консерва - 0.680 гр	Домати - Първо качество. Домати цели, червени, здрави, без петна от болести и неприятели, заляти с доматиена 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, херметически затворени и стерилизирани. Допуска се наличието на единични семки в заливката и напукани домати, в %, не повече от 10,0.	бр	23750	1.09	25887.50
3	Гювеч - 0.680 гр	Гювеч - Пиперките в една опаковка да са еднакво нарязани, червените домати– цели или нарязани, патладжанът– на парчета с размери до 40 мм. бамята- цяла с отстранени дръжки, изрязана над венета, 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, херметически затворени и стерилизирани, процентно съотношение на съставките в опаковката: зеленчукова смес	бр	1188	1.17	1389.38

На осн. чл. 37
от ЗОП

НОВЕ ЛАЖЕВНИЦИ
гр. СВИЦОВ

4	Граха - 0.680 гр	Граха - БДС 547- 77 или еквивалентна ТД на производителя. Първо качество, стерилизиран в буркани 0.7 ТО. Цели зърна, сортирани по едрина и вид, ненабити, без пукнатини, без примеси на люспи, парчета 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	4156	1.17	4862.81
5	Мариновани краставици - 2,7 л	Мариновани краставици - БДС 2294-76 или еквивалентна ТД на производителя Първо качество. Краставици с правилна форма, чисти, цели, ненабити, неповехнали, без механични повреди, без плододръжки и остатъци от цветове, приблизително еднакви по големина. Приятна, хрупкава месеста част, без кухини, пропита от заливката. Заливка-прозрачна със слаб жълтеникав оттенък. Размер на краставичките- от 6 до 9 см.; Маса- не по- малко от 55 % Подправки- 1.5÷2.5 %; Захар- не повече от 2%; Киселинност- от 0.6÷1.0%.	бр	4156	5.25	21820.31
6	Лютеница - 5 кг	Лютеница - БДС 01/2011 или еквивалентна 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	4156	6.67	27722.19
7	Кисело зеле рязано - 1.700 кг	Зеле кисело - буркани 1.7 кг ТО или еквивалентна ТД на производителя. Равномерно нарязани ивици с широчина до 5 мм. 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	594	2.25	1335.94
8	Зелеви листа - 1.700 кг	Зеле кисело, листа - буркани 1.7 кг ТО или еквивалентна ТД на производителя. 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	594	2.75	1632.81


 На осн. чл. 37
 от ЗОП
 ГР. СЪЩИНО

9	Доматено пюре - 5 кг	Доматено пюре – по ТД на производителя и сухо вещество не по-малко от 18 %. Опаковка в пластмасов контейнер от 5 кг.	бр	4156	5.84	24272.50
10	Ловджийска салата - 1.700 кг	Ловджийска салата – по ТД на производителя. Състав- карфиол/зеле, камби, моркови, вода, сол, захар, оцет, целина, подправки. Буркани по 1.700 кг.	бр	594	2.50	1484.38
11	Пипер печен, белен - 0.680 кг	Печена капия - по ТД на производителя. Състав - печена, белена червена капия, вода и сол, без оцет. Опаковка- стъклен буркан тип ТО- 07, херметически затворен и стерилизиран.	бр	594	2.68	1591.25
12	Гъби консерва - 0.700 кг	Стерилизирани гъби - по ТД на производителя. Състав- нарязани култивирани печурки, вода, сол, лимонена киселина. Опаковка- стъклен буркан тип ТО- 07, херметически затворени и стерилизирани. Отцедено количество 60%.	бр	594	1.92	1140.00
13	Граха замразен - 1.00 кг	Граха замразен - по ТД на производителя. В опаковка - плик от 1 кг.	кг	475	1.96	931.00
14	Зеленчуци микс - замразени - 1.00 кг	Зеленчуци микс - по ТД на производителя. В опаковка – плик от 1 кг.	кг	475	2.17	1030.75
15	Конфитюри – 900 мл	Конфитюр /череша, боровинка, ягода, праскова, кайсия, асорт/ - БДС 689- 91 или еквивалентна ТД на производителя. Опаковка- Първо качество. Желиран продукт със сравнително равномерно разпределени приблизително еднакви по големина цели плодове или резени. Приятен, специфичен за съответния зрял плод вкус сладък или сладко- кисел. Сухо вещество в %- не по- малко от 63. Киселинност общо /като лимонена/ от 0.3÷ 1.3%.	бр	4156	2.34	9725.63
16	Маслини - 1.00 кг	Маслини - по ТД на производителя. Маслините да са тип 91-100, не-по-малки от 1,5 см, в подходяща опаковка по 3кг/5 кг. Съдържание– маслини черни, вода, сол и растителна мазнина. Оригинална опаковка на производителя.	кг	1306	4.84	6322.25

На осн. чл. 37
от ЗОП

17	Алвеоли кетъринг пчелен мед - 15 гр	Мед полифлорен - БДС 2673– 89 или еквивалентно ТД на производителя. Неоцветен, слабо жълт със зелен оттенък, червено-кафяв, характерен за меда вкус, сладък. Не се допускат механични примеси. Съдържание на вода не повече от 20%. Захароза не повече от 5%, неразтворими във вода вещества не повече от 0.1%, не се допускат признаци на ферментация. Пчелният мед да е на порции по 15 гр.	бр	2613	0.08	209.00
18	Алвеоли кетъринг – конфитюр - 15 гр	Конфитюр /различни видове/ - БДС 689- 91 или еквивалентна ТД на производителя. Първо качество. Желиран продукт със сравнително равномерно разпределени приблизително еднакви по големина плодове или резени. Приятен, специфичен за съответния зрял плод вкус сладък или сладко- кисел. Сухо вещество в %- не по- малко от 63. Киселинност общо /като лимонена/ от 0.3÷ 1.3%.Опаковка в порции по 15 гр.	бр	1188	0.12	142.50
19	Алвеоли кетъринг - течен шоколад - 12 гр	Течен шоколад - По ТД на производителя, Състав: сухо мляко, какаово масло, растително масло, какаова маса във вид на крем с хомогенна консистенция. Опаковка в порция 12 гр.	бр	1188	0.17	201.88
20	Туршия - 1.700 кг	Царска туршия - съставена от карфиол, чушка капия, моркови, зеле - стерилизирана. Буркан от 1.7 кг.	бр	178	2.50	445.31
21	Къпоолу - 400 гр	Къпоолу - съставен от патладжани, червени чушки, домати, магданоз. В опаковка от 400 гр.	бр	356	3.09	1100.81
22	Лозов лист - 0.680 кг	Лозови листа - ТД на производителя, първо качество, опаковка в буркани по 0.680 кг.	бр	416	1.34	556.94
23	Замразени зеленчуци - 2.50 кг	Замразен зеленчуков микс – по ТД на производителя. Замразени зеленчуци различни видове. Шоково замразени в полиетиленови торби от 2,500 кг.	бр	71	5.42	386.18
24	Нахут - 0.570 кг	Нахут - консерва в стъклен буркан 0.570 кг.	бр	95	1.40	133.00
25	Каперси - 0.540 кг	Каперси - метална опаковка, 0.540 кг	бр	95	3.34	317.30

На осн. чл. 37
от ЗОП

НОВЕ ЛИБЕРА
гр. Свещица

ДО
РЕКТОРА
НА СУ „СВ. КЛИМЕНТ ОХРИДСКИ”

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКАТА

с предмет: „Периодична доставка на хранителни продукти за нуждите на СУ „Св. Климент Охридски”

по обособени позиции №

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

- Обособена позиция №2: „Доставка на мляко и млечни продукти”
- Обособена позиция №5: „Доставка на пилета и продукти от пилешко месо”
- Обособена позиция №6: „Доставка на тестени и сладкарски изделия”
- Обособена позиция №7: „Доставка на зеленчукови и плодови консерви”
- Обособена позиция №8: „Доставка на пресни плодове и зеленчуци”
- Обособена позиция №9: „Доставка на други храни”
- Обособена позиция №10: „Доставка на напитки”

ОГ УЧАСТНИК: _____ „НОВЕ ИНЖЕНЕРИНГ „ ЕООД _____
/посочете фирма/наименованието на участника/.

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

АДМИНИСТРАТИВНИ СВЕДЕНИЯ НА УЧАСТНИКА:	
Седалище и адрес на управление:	
<ul style="list-style-type: none"> • Страна, код, град, община • Квартал, ул., №, • Телефон, факс, 	Република България Ул. 33-ти Свищовски полк № 41 0631 6 0399 ; 0631 4 25 75

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

Енерже Фудъ Трейд ЕООД

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

• E-mail:	nove_1991@abv.bg
Единен идентификационен код	203467395
Инд. № по ЗДДС	BG 203467395
Банковни сметки Обслужваща банка	
• Град, клон, офис	Свищов, Райфайзенбанк АД
• Титуляр на сметката	Нове Инженеринг ЕООД
• Банкова сметка (IBAN)	BG 87 RZBB 9155 1008 3848 98
• Банков код (BIC)	RZBB BGSF
Данни за представляващия /законния представител/ пълномощника:	
• Трите имена	АНТОН НЕНЧЕВ АНТОНОВ
• Л.к. №, дата, изд. от, ЕГН	Л.к. № 648249278/18,06,2019 ; 5606151469
• Длъжност	УПРАВИТЕЛ
• Телефон / факс / e-mail:	063160399 ; 0631 42575 nove_1991@abv.bg

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

УВАЖАЕМИ ГОСПОДИН РЕКТОР,

С настоящото представям техническо предложение за изпълнение на поръчката по обявената от Вас открита процедура с предмет:
„Периодични доставки на хранителни продукти за нуждите на СУ „Св. Климент Охридски“, по обособена позиция № Обособена позиция №2: „Доставка на мляко и млечни продукти“
Обособена позиция №5: „Доставка на пилета и продукти от пилешко месо“
Обособена позиция №6: „Доставка на тестени и сладкарски изделия“
Обособена позиция №7: „Доставка на зеленчукови и плодови консерви“
Обособена позиция №8: „Доставка на пресни плодове и зеленчуци“
Обособена позиция №9: „Доставка на други храни“

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

Обособена позиция №10: „Доставка на напитки“ , при посочените от Вас условия в обявлението и документацията.

Поемам ангажимент да изпълня предмета на поръчката в съответствие с изискванията Ви, посочени в Техническите спецификации на настоящата поръчка:

I. Критични точки:

<i>Технически решения при управление на критичните точки, които могат да възникнат по време на изпълнение на поръчка</i>	<i>Предложено от Участника</i>
<p>1. Риск, свързан с непредвидени ситуации и способност за реакция при обработка на заявката, подготовка на експедицията и транспорт на продуктите</p>	<p>I. Идентифициране на потенциалните критични точки при изпълнение на договора</p> <p>Критична точка е възможността да настъпи опасно събитие, действие или бездействие, което при определени обстоятелства да се прояви и да застраши качествено и в срок изпълнение на договора. Това е прагова точка, критичната граница, която разделя приемливата от неприемливата стойност на дадената опасност. Затова неспазването на периметъра определен за контрол може да повлияе отрицателно върху способността, както на Изпълнителя, така и на Възложителя да изпълняват договора. Опасността е измерима с ефекта, който може да окаже и с вероятността от настъпването ѝ.</p> <p>Критичните точки са идентифицирани от Възложителя в следните направления:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Закъснение на доставките2. Невъзможност да се доставят съответстващи на изискванията хранителни продукти3. Липса на средства за обезпечаване на доставката или част от нея4. Невъзможност да се спазват изискванията за транспорт на храни5. Замърсяване на храните при съхранение и транспорт

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

6. Съхранение на храните в неподходящи помещения
7. Ненавременна реакция при рекламации за явни и/или скрити недостатъци на продуктите
8. Ненавременна реакция при изпълнение на допълнителни заявки
9. Проблеми при снабдяване с хранителни продукти от производителя

I. Анализ на критичните точки

Качествен анализ – качественият анализ на критичните точки е един от начините за определяне важността на дадени критични точки и насочване на усилията към справяне с тях. Времето за реакция може да е критичен фактор при някои критични точки. Оценката на качеството на наличната информация също спомага при преоценката на критичните точки. Качественият анализ на критичните точки изисква оценка на вероятностите и последствията, чрез установени методи и инструменти.

Количественият анализ на критичните точки – цифровото изражение на вероятността от дадена критична точка и последствията върху целите на проекта.

II. Мерки за намаляване на критичните точки

При налази и оценката на критичните точки са описани създадените и прилагани в ежедневната практика методи за организация и контрол при изпълнение на договори с идентична същност от „Нове Инженеринг“ ЕООД, които намаляват вероятността за тяхната поява и снижават значимостта на потенциалната критична точка.

III. Превантивни действия

Превантивните действия се приемат с цел намаляването на критичните точки по изпълнение на договора и включват:

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

Избор на алтернативна стратегия,

Прибягване до резервен план,

Планирани обучения на персонала,

Внедряване на система за мониторинг на критичните точки.

IV. Мониторинг на критичните точки

Наблюдението и контролът на критичните точки се извършва с цел проследяване на идентифицираните критични точки, наблюдаване на остатъчни критични точки и идентифициране на нови критични точки, появили се от промяна в политическата и икономическа обстановка, както и от промяната на нормативната уредба.

Мониторингът спомага за осъществяването на плановете за намаляване на критичните точки, както и за оценка на ефективността им. Той е постоянен процес в хода на изпълнение на договора. С времето критичните точки се променят, появяват се нови, някои очаквани критични точки не се материализират. Доброто наблюдение и контрол на критичните точки дава информация, която помага при взимането на ефективни решения преди материализирането на критичните точки.

1) КРИТИЧНА ТОЧКА: ЗАКЪСНЕНИЕ НА ДОСТАВКИТЕ

Управлението на критични точки свързани с ненавременната доставка изискват предприемане на превантивни мерки за обезпечаване на навременното изпълнение на доставките. Това включва мерки срещу ненавременни и неточни заявки на ползвателите по договора – СУ „Св.Климент Охридски „ София , както и тези свързани с доставката на продуктите: неналичие на транспортни средства и водачи, неправилно приети и обработени доставки, критични точки свързани с използване на неадекватен, необратен маршрут, промяна на маршрута за доставка до франко складовете на СУ, лоши метеорологични условия, авария на автомобила за доставка,

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

претърпяно пътно-транспортно произшествие, умишлено вредителство или грабеж по време на доставката.

ЗАКЪСНЕНИЕТО НА ДОСТАВКИТЕ ПРЕМИНАВА ПРЕЗ СЛЕДНИТЕ ЕТАПИ:

ОБРАБОТВАНЕ НА ЗАЯВКИТЕ

Обработването на заявките включва цялата вътрешна и външна комуникация по веригата и готовността на дружеството за реакция в непредвидени ситуации, възможността за текущ контрол на документооборота.

ОБЛАСТ И СФЕРА НА ВЛИЯНИЕ

Приемането и обработването на заявките би могло да повлияе върху своевременно и точно изпълнение на заявките на Възложителя.

АСПЕКТИ НА ПРОЯВЛЕНИЕ

Приемане и обработване на заявките от Възложителя може да се идентифицира като критична точка в следните варианти:

- 1.1. Да не бъде приета своевременно заявката от Възложителя
- 1.2. Да не бъде обработена своевременно и правилно заявката от Възложителя

Последица: да не се изпълни навреме, съгласно договора, подадената от Възложителя заявка.

КОНТРОЛНИ МЕРКИ И КОНТРОЛНИ ДЕЙНОСТИ ЗА НЕДОПУСКАНЕ/ПРЕДОТВРАТЯВАНЕ НА НАСТЪПВАНЕТО ѝ.

Техническите решения и мерките за контрол при управление на тези критични точки са:

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

1. Обучение на служителите пряко ангажирани с изпълнението на поръчката по отношение на приемане и обработване на заявките от Възложителя.
2. Проследяване на подадените заявки от Възложителя от двама служители на дружеството последователно, с цел да не се допускат грешки.
3. Проследяване на обработката на заявката от Началник склада на Дружеството.
4. Извършване на мониторинг съгласно утвърдена програма за приемане и обработване на заявки.
5. Приемане на заявките по факс и имейл за намаляване на възможността от грешки при писане под диктовка по телефона.
6. Изготвяне на оперативни документи – клиентска поръчка и обобщена заявка от различни служители.
7. Поддържане на досие на хартиен носител за всяка получена заявка.
8. Ежедневен контрол от страна на Управителя на Дружеството за правилната координация между отделните служители на Дружеството във връзка с приемането на заявки, правилното им обработване, поръчване на стока и експедиция.

ПОДГОТОВКА ЗА ЕКСПЕДИЦИЯ

ОБЛАСТ И СФЕРА НА ВЛИЯНИЕ

Подготовката за експедиция изисква такава организация и управление, при която да не се допусне неточно изпълнение, частично или пълно неизпълнение на подадените заявки, да се приложи система за проследимост на хранителната верига, входящ и изходящ контрол, недопускане на експедиция на продукти с остатъчен срок на годност по-малко от 80%.

АСПЕКТИ НА ПРОЯВЛЕНИЕ

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

Вариантите на проявлението на тази критична точка могат да бъдат:

1. Неправилно изпълнение на заявката на Възложителя – съгласно обявената номенклатура от Техническата спецификация.
2. Възможност за контаминация на хранителни продукти с биологични замърсители при обработка от персонала в складовата база или вече контаминирани такива.
3. Експедиция на продукти, които са несъответстващи по отношение на етиктиране и опаковка – доставка на продукти с остатъчен срок на годност по-малко от 70%.
4. Експедиция на продукти, които са несъответстващи по отношение на етиктиране и опаковка – Доставка на продукти до краен потребител без ясна информация за съдържащите се алергени в тях.
5. Контаминация на продуктите с физични, химични и биологични замърсители при товарене.
6. Нарушаване на температурния режим при отделните групи храни, които изискват специфичен режим на съхранение в периода на товаренето им в транспортните средства.
7. Нарушаване на целостта на опаковките на продуктите при товарене.
8. Попадане в транспортните средства на вредители.
9. Да не бъде изпълнена коректно и правилно заявката на Възложителя.
10. Забавяне на доставката на съответните продукти от заявката на Възложителя.
11. Възможност за развитие на патогенни микроорганизми и плесени в хранителните продукти и консумацията им от краен потребител.
12. Възможност за развитие на патогенни микроорганизми и плесени в хранителните продукти и консумацията им от краен потребител.

**На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

13. Консумация на продукт с неизяснен произход и съдържание от крайния потребител, което може да окаже вредно въздействие върху здравето му.
14. Не е възможно проследяване на продукта в доставката и по веригата на доставка, като по този начин не може да се ограничи консумацията му.
15. Възможност за развитие на метални, стъклени, дървени и други физични замърсители от консуматора.
16. Възможност за развитие на алергична реакция от краен потребител.
17. Опасност от поглъщане от крайния потребител на пестициди, дезинфекционни средства, тежки метали и други.
18. Възможност за развитие в продукта и поглъщане от крайния потребител на патогенни микроорганизми и плесени.
19. Възможност за развитие в продукта и поглъщане от крайния потребител на патогенни микроорганизми и плесени в резултат от нарушаване на вакуумната опаковка на продуктите или излагането им на неподходящи температурни условия.
20. Възможност за попадане в продукта на физични, биологични или химични замърсители, развитие на патогенни микроорганизми.
21. Възможност от развитие на патогенни микроорганизми пренасяни от гризачите и попадането им в хранителните продукти, а в следствие и поглъщането им от консуматора.

КОНТРОЛНИ МЕРКИ И КОНТРОЛНИ ДЕЙНОСТИ ЗА НЕДЕПУСКАНЕ/ПРЕДОТВЯВАНЕ НА НАСТЪПВАНЕТО ѝ

Техническите решения и мерките за контрол при управление на тези критични точки са:

**На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

1. Обучение на служителите на Дружеството пряко ангажирани с изпълнението на поръчката по отношение на приемане и обработване на заявките на Възложителя за познаване на номенклатурата от Техническата спецификация.
2. Контрол на заявката от Началник склада при подготвянето на и от работниците на Дружеството.
3. Извършване на мониторинг на подготвената заявка на изхода на склада от Началник склад.
4. Спазване на Добри Търговски и Хигиенни Практики.
5. Обучение на персонала по отношение на хигиена при работа.
6. Допускане на работници само с валидни здравни книжки и клинично здрави.
7. Спазване на инструкция за почистване и дезинфекция на оборудването и съоръженията.
8. Микробиологично изследване на смивове от оборудването и съоръженията в акредитирана лаборатория.
9. Договор с фирма за пест контрол и извършване на регулярни дейност по мониторинг на вредителите в склада.
10. Закупуване на продукти само от одобрени доставчици, регистрирани като производители съгласно нормативните изисквания.
11. Периодично извършване на одити на одобрените доставчици, съгласно одобрен план.

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

12. Проверка на продуктите по отношение на етикирането и срок на годност при подготовка а заявката, отстраняване на продукти със срок под 80% и такива с изтекъл срок (ако има такива).
13. Контрол при доставка на хранителни продукти в склада на Дружеството за вид, количество, етикиране, партида, срок на годност, придружаващи документи, цялост на опаковката, температура на продукта при доставка, температура на МПС извършващо доставката, хигиена на продуктите, правилно съхранение по време на транспорт.
14. Проверка на продуктите по отношение етикирането и информация за съдържащите се алергени в тях при подготовка на заявката.
15. Контрол при доставка на хранителни продукти в склада на Дружеството за етикирането и информация за съдържащите се алергени в тях.
16. Спазване на правилата за хигиена на работа.
17. Употреба на работно облекло и ЛПС от работещите.
18. Поддържане на отлична хигиена в склада съгласно утвърдената програма и методи.
19. Всички използвани средства за почистване и дезинфекция се държат заключени в метална каса, като право на достъп имат само упълномощени от Управителя служители.
20. Поддържане на отлична хигиена на повърхностите и съоръженията с склада съгласно утвърдената програма и методи.
21. Създаване на график на товарене на поръчката, като се следи за температурно чувствителните продукти и те се товарят с предимство.
22. Предварително в товарното средство се задава температурен режим на съхранение на стоките и преди достигане до желаната температура те не се товарят.

**На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

23. Проверка на знанията на персонала за познаване с номенклатурата от Техническата спецификация, чрез провеждане на беседа с Управителя.
24. Началник склад ръководи изготвяне на заявката за съответния обект и извършва мониторинг на изхода на склада.
25. Обучение на персонала по спазване на Добри Търговски Практики и хигиена на работа, почистване и дезинфекция на машини и съоръжения.
26. Ежедневен контрол от Началник склад на здравословното състояние на персонала.
27. Контрол от Началник склад при почистване и дезинфекция на оборудване и съоръжения, пест контрол.
28. Годишна мониторингова програма за изследване на смивове от оборудване и съоръжения в акредитирана лаборатория.
29. Обучение на персонала по отношение на етиктиране на продуктите.
30. Строг контрол и недопускане при доставка на хранителни продукти в склада на Дружеството неотговарящи на изискванията аз етиктиране, партида, срок на годност, несъответствие на придружаващите документи, с нарушена цялост на опаковката, неотговаряща температура на продукта при доставка, съгласно изискванията на производителя.
31. Строг контрол и недопускане при подготовката на заявката за краен потребител на продукти неотговарящи на изискванията за етиктиране, партида, срок на годност, с нарушена цялост на опаковката.
32. Обучение на персонала по отношение на етиктиране на продуктите, относно алергените, съдържащи се в тях.

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

33. Строг контрол и недопускане от Началник склад при подготовка на заявката за краен потребител на продукти без ясна информация за съдържащите се алергени в тях.
34. Обучение на персонала по отношение на спазване правилата за хигиена на работа, употреба на работно облекло и ЛПС.
35. Строг контрол за използване на препарати за почистване и дезинфекция от Началник склад.
36. Строг контрол от Началник склад за поддържане на отлична хигиена в склада и складовите съоръжения и повърхности.
37. Строг контрол от Началник склад за поддържане на отлична хигиена в товарния отсек на хладилните автомобили.
38. Изходящ контрол от Началник склад при товарене на хранителните продукти предварително задаване на температурен режим в товарния отсек на хладилните автомобили.
39. Обучение на персонала по отношение на спазване правилата за товаро-разтоварната дейност.
40. Употреба на изправни транспалетни колички други помощни средства за товаро-разтоварната дейност.
41. Обучение на персонала по отношение на метода на работа за борба с вредителите, както и необходимите мерки за осигуряване на превенция.
42. Сключен договор за извършване на пест контрол. Ежемесечна обработка на примамките.
43. Спазване на правилата за работа.

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

44. При възможност поставяне на вакуумни опаковки в допълнителни транспортни опаковки – пластмасови каси.

45. Използване на палета, които са здрави, без стърчащи пирони, и признаци на замърсяване.

46. Осигуряване на пълно унищожаване на вредителите на територията на обекта и прилежащите му площи.

47. Ползване на транспортни опаковки, които нямат остри ръбове, назъбени краища.

48. Затваряне на вратите на транспортните средства веднага след приключване на товарене.

ДЕЙНОСТИ ПО ОТСТРАНЯВАНЕ И УПРАВЛЕНИЕ НА ПОСЛЕДИЦИ ОТ НАСТЪПВАНЕ НА КРИТИЧНА ТОЧКА

1. Анализ и при необходимост промяна на маршрутни схеми за доставка.

2. Обучение на персонала във връзка с дейностите по приемане и експедиция на доставки.

3. Поддържане на резервен автомобил за обезпечаване на различни инциденти, в които може да настъпи забавяне на доставките.

4. Промяна на график за подготовка и експедиция на заявките.

5. Организиране и незабавна повторна доставка до Възложителя на заявените хранителни продукти.

1) НЕВЪЗМОЖНОСТ ДА СЕ ДОСТАВЯТ СЪОТВЕТСТВАЩИ НА ИЗИСКВАНИЯТА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

Управлението на критичните точки, свързани с невъзможността да се покрият стандартите за качество изискват да се приемат превантивни мерки във водене на документация, коригиращи действия, постоянен мониторинг, системи за управление, регулиране на дейностите по европейски стандарти, маркировка, опаковка, наличие на вредни вещества – хранителни добавки, пестициди, ветеринарни химикали, хигиена на храните.

ОБЛАСТ И СФЕРА НА ВЛИЯНИЕ

Тази критична точка оказва влияние върху навременно и качествено изпълнение на договора, както и върху риска от доставка на продукти, които не отговарят на изискванията за качество.

АСПЕКТИ НА ПРОЯВЛЕНИЕ

1. Доставка на хранителни продукти, които не отговарят на необходимите стандарти за качество;
2. Нарушаване на създадения график за доставки;
3. Създаване на риск по отношение на изпълнение на нормативните изисквания за храненето.
4. Създаване на предпоставки от санкции от контролни органи.

КОНТРОЛНИ МЕРКИ И КОНТРОЛНИ ДЕЙНОСТИ ЗА НЕДОПУСКАНЕ/ПРЕДОТВРАТЯВАНЕ НА НАСТЪПВАНЕТО Й.

1. За превенция от непокриване на стандартите за качество е създадена организация за непрекъснат мониторинг на цялостната дейност, мониторинг на качеството на хранителните продукти, както и са създадени, внедрени и се поддържат ефикасни мерки за обменна информация с:

· доставчици и контрагенти;

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

· клиенти или консуматори и по-точно относно информацията за продукта (включваща инструкциите относно предвиденото му използване, специфичните изисквания за съхраняване, срока на годност), анкети и запитвания, договори или обработване на заявки, включително и техните допълнения и обратна информация от клиенти, обикновено рекламации;

· органи на законодателната и изпълнителната власт;

· други организации, които могат да повлияят върху ефикасността или актуализирането на системата за управление на безопасността на хранителните продукти.

2. Информацията за продуктите от спецификациите и технологична схема се използват за анализ на опасностите и оценката на критичните точки, както и при избор и оценка на доставчик на хранителни продукти. Технологичната схема на процесите при извършване на основната дейност на фирмата: закупуване, прием, съхранение и доставка на хранителни продукти, се разработва и прилага към документите на Дружеството.

3. Ръководството на „Нове инженеринг“ ЕООД е осигурило всички необходимий ресурси и подкрепа при разработката и внедряването на ИСУ съгласно изискванията на ISO 9001:2015+НАССР, ISO 18001:2007 и ISO 22000:2006. Ръководството на Дружеството е участвало в изграждането на ИСУ и нейното непрекъснато подобряване чрез:

· съблюдаване на нормативните изисквания и техническите стандарти, които са валидни за дейността на Дружеството;

· насърчаване на инициативите на служителите и изпълнение на техните задължения по такъв начин, че да удовлетворят изискванията и очакванията на клиентите;

· внедряване на Фирмената политика, която отразява целите и приоритетите на фирмата;

· определяне на конкретни измерими цели и показатели, съвместими с Фирмената политика на ежегоден принцип;

· провеждане на прегледи от Ръководството през планирани интервали за осигуряване на непрекъсната актуалност, адекватност и ефикасност на ИСУ и дейността на фирмата;

**На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

· осигуряване на необходимите ресурси (човешки, финансови, инфраструктура и работна среда) за развитие и подобряване на ИСУ, за постигане съответствието с изискванията за продукта.

4. Ръководството на „Нове Инженеринг“ ЕООД, в лицето на нейния Управител, извършва следните дейности с цел доставка до обектите на Възложителя на продукти с гарантирана хранителна безопасност и качества:

· използва се съвременна техника и технология и се осъществява непрекъснат контрол по цялата верига на съхранение и доставка;

· използват се качествени и безопасни суровини и материали.

5. Създаване на Екип по безопасност, Кризисен екип и ТАССР екип.

За оптимизиране и следене на резултатите от осъществяването на всички дейности по непрекъснатото усъвършенстване на ИСУ. Ръководството е сформирало следните екипи.

· Екип по безопасност на храните – следи за всички промени в нормативната база. Участва в поддържането на Добрите търговски и хигиенни практики и НАССР план в „Нове инженеринг“ ЕООД. Поддържа контакти с външни страни по въпроси свързани с безопасността на храните. Извършва периодична оценка на критични точки свързани с безопасността на храните. Извършва обучения на персонала свързани с безопасността на храните.

Кризисен екип – отговаря и извършва всички действия при създаване на кризисни ситуации. Разработва планове за действие при кризисни ситуации. Отговаря за изтеглянето на продукт от пазара при необходимост. Също създадения в „Нове инженеринг“ ЕООД екип извършва: събиране, обработване, обмен и разпространение на информация за потенциални опасности от производствена дейност и от природни бедствия;

➤ Определяне на рисковите зони на територията на дружеството за възникване на извънредни ситуации и инциденти;

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

- Определяне на рискови дейности в близост до територията на Дружеството;
- Определяне на рисковите влияния на природни бедствия върху дейността на „Нове инженеринг“ ЕООД;
- Поддържане/актуализиране на списък с лица за контакт и телефони на всички клиенти на фирмата;
- Поддържане/актуализиране на списък с лица за контакт и телефони на всички доставчици на фирмата, организации;
- Създаване на организация за реагиране при възникване на извънредни ситуации;
- Изграждане и обучение на аварийно-спасителни групи за извършване на възстановителни дейности;
- Обучение на персонала на „Нове инженеринг“ ЕООД за поведение и действия при възникване на извънредни ситуации.

ТАССР Екип – определя потенциално възможните хора/групи, които могат да бъдат заплахата за Дружеството – доставчици, контрактори; недоволен персонал; конкуренти; терористични организации; криминални елементи. Определя нивото на риска в зависимост от заплахите – нормално (няма данни за терористични актове до сега), повишено, извънредно. Документира анализа на заплахите като прилага инструмент за оценка CARVER and Shock (определяне на критични зони или стъпки) в ТАССР оценка. Определя в ТАССР оценка съответните контролни точки – особено за критичните зони или стъпки. Извършва най-малко веднъж годишно или при необходимост (след терористични актове, при съществени промени в технологията и /или оборудването) преглед и тестване/одитиране на План за защита от тероризъм, като резултатите отразява в Протокол на ТАССР – екипа.

**На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

1. Ръководството на „Нове инженеринг“ ЕООД се е ангажирало със своите отговорности, права и задължения да поддържа Фирмена политика на Организацията в съответствие с изискванията на ИСУ.
2. Ръководството на Организацията осигурява необходимите ресурси (човешки и финансови) за изграждане на ИСУ, определило е нейния обхват, както и е дефинирало правата и отговорностите на персонала във връзка с нейното внедряване и поддържане.
3. Като осъзнава своето място в хранителната верига Ръководството на „Нове инженеринг“ ЕООД е предприело необходимите действия, за да гарантира безопасността на продуктите. Дейностите, отнасящи се до безопасността на продуктите са свързани с целите и с очакванията на клиентите.
4. Ръководството извършва поне веднъж на 12 месеца периодичен преглед (одит), контрол и оценка на резултатите от прилагането на ИСУ с цел анализиране на несъответствията (рекламации или външни грешки) и предприема необходимите действия за отстраняване на откритите несъответствия с цел недопускане на дефектна продукция.
5. Извършен е анализ на опасностите и се определени мерки за контрол, а при систематичното наблюдение на оперативните програми – предпоставки и ККТ (Критичните точки за контрол) – са определени съответните коригиращи действия.
6. При установяване на несъответствие се престъпва към анализ на причините, действия за идентифицирането му и отстраняване на причината за появата му.
7. Ръководството предприема действия по свикване и информиране на HACCP – Екип в случай на взети решения за:
 - промени в системите за съхранение и дистрибуция;

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

· промени в нивото на квалификация на персонала и/или във възлагането на отговорностите;

· промени в законодателните и нормативни изисквания.

8. Поставени са Бизнес цели, които подкрепят създадената система за осигуряване на безопасност на храните.

9. Дейността на дружеството се осъществява в съответствие с изискванията на Закона за храните, Наредба № 1/26.01.2016г. за хигиена на храните, Наредба 31 за максимално допустимите количества замърсители в храните и други приложими в дейността нормативни изисквания и подзаконови нормативни актове.

10. Веднъж годишно външна сертифицираща организация извършва одити на място, с цел проверка на съответствие с изискванията на стандартите за качество и безопасност на хранителните продукти.

11. Осигурени са всички необходими средства от ръководството на „Нове инженеринг“ ЕООД за съответствие с изискванията на стандартите за качество.

ДЕЙНОСТИ ПО ОТСТРАНЯВАНЕ И УПРАВЛЕНИЕ НА ПОСЛЕДИЦИ ОТ НАСТЪПВАНЕ НА КРИТИЧНАТА ТОЧКА

1. Незабавен одит и анализ на причините.

2. Предприемане на незабавни действия по отстраняване на несъответствията.

3. Предприемане на необходимите коригиращи действия – промяна в ИСУ, НАССР план, предприемане на обучения на персонала.

4. Незабавно наемане на външен експерт за коригиране на несъответствията.

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

1) **ЛИПСА НА СРЕДСТВА ЗА ОБЕЗПЕЧАВАНЕ НА ДОСТАВКАТА ИЛИ ЧАСТ ОТ НЕЯ**

Управлението на критичните точки, свързани с липсата на ликвидни средства спадат към финансовите критични точки и тяхното обезпечаване изисква регулярно осигуряване на средства за разплащане на хранителни продукти за доставка, по договора, непроменяне условията по разплащане, неповлияване на финансовото състояние на Изпълнителя от непредвиден ценови скок или възникнали нови допълнителни плащания.

ОБЛАСТ И СФЕРА НА ВЛИЯНИЕ

Липсата на ликвидни средства за обезпечаване на доставката или част от нея би могло да повлияе на своевременното изпълнение на заявките на Възложителя.

АСПЕКТИ НА ПРОЯВЛЕНИЕ

1. Закъснение при изпълнение на заявките.
2. Невъзможност за изпълнение на заявките на Възложителя.
3. Невъзможност за поддържане на необходимият асортимент хранителни продукти със срок на годност съгласно изискванията на Възложителя.
4. Невъзможност да се овладеят ситуации на възникване на непредвидени допълнителни разходи по изпълнение на договора.
5. Трудности при ценови скок на продукти и горива.

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

КОНТРОЛНИ МЕРКИ И КОНТРОЛНИ ДЕЙНОСТИ ЗА НЕДОПУСКАНЕ/ПРЕДОТВРАТЯВАНЕ НА НАСТЪПВАНЕТО Й

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

1. Дружеството разполага с необходимите оборотни средства.
2. Дружеството държи неснижаеми складови наличности на стоки.
3. Кредитна линия – отворена, която може да се ползва при необходимост.
4. Осигурена референция от банка за ползване на паричен кредит при необходимост.
5. Функционира Система за финансово управление и контрол, която гарантира законосъобразно и ефективно управление на финансите.
6. Дружеството разполага с необходимите оборотни средства за целия срок на договора.
7. Въведен е предварителен контрол преди вземане на решение за извършване на разхода и поемане на задължение. Въведена е системата на двойния подпис.
8. Предвиден финансов резерв за непредвидени/допълнителни разходи по изпълнение по изпълнение на договора.
9. Опитен ръководен персонал, който се е срещал с различни непредвидени ситуации.
10. Дружеството следи информацията, касаеща цените на стоките на пазара.

ДЕЙНОСТИ ПО ОТСТРАНЯВАНЕ И УПРАВЛЕНИЕ НА ПОСЛЕДИЦИ ОТ НАСТЪПВАНЕ НА КРИТИЧНАТА ТОЧКА

1. Изтегляне на резервни складови наличности от стоки.
2. Използване на кредитна линия.

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

3. Изтегляне на паричен кредит от банка.

1) **НЕВЪЗМОЖНОСТ ДА СЕ СПАЗВАТ ИЗИСКВАНИЯТА ЗА ТРАНСПОРТ НА ХРАНИ**

Критични точки при транспортиране на хранителни продукти са свързани с обезпечаване на достатъчно и годни транспортни средства, обезпечаване на възможностите за доставка на хранителни продукти от различни групи, в това число тези в замразено състояние и тези съхранявани в плюсов температурен режим, при една доставка с едно или няколко транспортни средства, предотвратяване на контаминацията на хранителните продукти, превозвани в транспортните средства, поради неподходящи температурни и хигиенни изисквания.

ОБЛАСТ И СФЕРА НА ВЛИЯНИЕ

Този етап включва възможностите за доставка на хранителни продукти от различни групи, в това число тези в замразено състояние и тези съхранявани в плюсов температурен режим, при една доставка с едно или няколко транспортни средства, контаминацията на хранителните

продукти превозвани в транспортните средства на участника, поради неподходящи температурни и хигиенни изисквания влошаване на качеството на доставяните продукти.

АСПЕКТИ НА ПРОЯВЛЕНИЕ

1. Доставка до Възложителя на продукти с влошено качество.
2. Доставка до Възложителя на замърсени хранителни продукти с физични, химични и биологични замърсители.

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

3. Влошаване на качеството и органолептичните показатели на хранителните продукти, възможност за развитие в продукта и поглъщане от крайния потребител на патогенни микроорганизми и плесени.
4. Опасност от поглъщане на метални, стъклени, дървени и други физични замърсители, пестициди, дезинфекционни средства, тежки метали, патогенни микроорганизми и плесени от консуматора.
5. Опасност от нарушаване на вакуумната опаковка на продуктите.
6. Консумация на храни контаминирани с алергени.

КОНТРОЛНИ МЕРКИ И КОНТРОЛНИ ДЕЙНОСТИ ЗА НЕДОПУСКАНЕ/ПРЕДОТВРАТЯВАНЕ НА НАСТЪПВАНЕТО Й

Техническите решения и мерките за контрол при управление на тези критични точки са:

1. Началник склада извършва преценка на обема на заявката за хранителни продукти с плюсов и минусов температурен режим, възможността за товароносимост на съответните автомобили, които ще извършат доставката и броя им.
2. Осигурени са автомобил, на който товарният отсек позволява транспортирането на хранителни продукти с плюсов и минусов режим на съхранение.
3. Води се дневник за профилактика на автомобилите.
4. Води се дневник за проверка на средствата за измерване.
5. Водят се записи върху придружаващите документи на хранителните продукти за температурата на МПС при тръгване, на всеки кръгъл час и при доставка от водача на МПС.

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

6. Осигурена е мобилна връзка с водача на МПС, като дружеството има сключен договор с мобилен оператор за мобилна телефонна връзка и GPS за автомобилите.
7. Извършва се профилактика на всеки 6 месеца на охладителните системи на всички автомобили в Дружеството.
8. Ежемесечно се извършва проверка на всички средства за измерване на автомобилите с калибриран термометър от метролога на Дружеството.
9. Извършва се постоянен контрол на температурата в товарния отсек по време на транспорт от водача на МПС.

10. Осигурен е дежурен резервен автомобил, който при необходимост може да претовари на мястото на аварията заявка, а в случай на нарушаване на опаковката или качеството на заявката да натовари, тръгвайки от складовата база нова идентична с тази, която е компрометирана вече.
11. Спазват се правилата за хигиена на товаро-разтоварни работи.
12. Поддържа се отлична хигиена в товарния отсек на хладилното МПС, извършват се почистване и дезинфекция по утвърден от Ръководителя НАССР екип график и при необходимост.
13. Осигурена е и GPS система за проследяване в реално време на всички автомобили.
14. Извършва се непрекъснат контрол от Началник склад на поддръжката на хигиена в товарния отсек на хладилните автомобили. При отклонения не се допуска товарене на хранителните продукти.

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

ДЕЙНОСТИ ПО ОТСТРАНЯВАНЕ И УПРАВЛЕНИЕ НА ПОСЛЕДИЦИ ОТ НАСТЪПВАНЕ НА КРИТИЧНА ТОЧКА

1. Незабавно почистване и дезинфекция на всички транспортни средства.
2. Подмяна на доставените хранителни продукти при клиент.
3. Подмяна на препарати за почистване и дезинфекция на МПС
4. Проверка на хладилната система на МПС и при необходимост ремонт.
5. Проверка на измервателните уреди за температури на МПС и при необходимост ремонт.
6. Обучение на шофьор на МПС за добрите практики за транспорт на хранителни продукти одобрени от „Нове инженеринг“ ЕООД.
7. Проверка на всички съпроводителни документи на пратката.
8. При необходимост подмяна на персонала.
9. Промяна на броя на автомобили необходими за доставката.
10. Промяна на маршрутните схеми за доставка на Възложителя.
11. Извършване на изследвания на хранителни продукти в акредитирани лаборатории.

1) ЗАМЪРСЯВАНЕ НА ХРАНИТЕ ПРИ СЪХРАНИНИЕ И ТРАНСПОРТ

Критични точки свързани с кръстосано замърсяване изискват предприемане на мерки свързани с адекватното технологично оборудване, изискванията към терена „в“ и „около“ складовите помещения и процесите на приемане, съхранение, приготвяне на асортимента и

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

предлагане на доставките, подготовка на персонала, борбата с вредителите и начин на осигуряване на проследимост на хранителни продукти.

ОБЛАСТ И СФЕРА НА ВЛИЯНИЕ

АСПЕКТИ НА ПРОЯВЛЕНИЕ

1. Риск от контаминация на продуктите с физични, химични и биологични замърсители при товарене.
2. Опасност от поглъщане на метални, стъклени, дървени и други физични замърсители от консуматора.
3. Опасност от поглъщане от крайния потребител на пестициди, дезинфекционни средства, тежки метали и други.
4. Възможност за развитие в продукта и поглъщане от крайния потребител на патогенни микроорганизми и плесени.

КАНТРОЛНИ МЕРКИ И КОНТРИЛНИ ДЕЙНОСТИ ЗА НИДОПУСКАНЕ/ПРЕДОТВРАТЯВАНЕ НА НАСТЪПВАНЕТО Й

1. Обекта е разположен, поддържан и оборудван в съответствие с принципите на санитарното проектиране.
2. Създадени са технологични пътища за движение на продукта и контрол на придвижването му в търговския процес, за да се намали до минимум кръстосаното замърсяване.

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

3. Създадени са чиста и мръсна зона, като се спазват правилата за движение на персонал и отпадъци.
4. Проектирането и разположението в складовата база позволява надеждно поддържане, почистване и дезинфекция.
5. Повърхностите и материалите и особено тези, които са в контакт с продуктите не са токсични при използването им по предназначение, достатъчно издържливи са и лесни за поддържане и почистване.
6. Технологичното оборудване е съобразено със спецификата на обекта и капацитета му.
7. Проектирането, изграждането и устройството на обекта отговаря на изискванията на Наредба №1/26.01.2016г. за хигиената на храните и други нормативни документи, свързани с изискванията към безопасността на храните.
8. Обектът и прилежащия терен се поддържат чисти и в добро състояние.
9. Проектът, технологичния план, конструкцията, местоположението и размерите на помещението в обекта са изпълнени по начин, който осигурява:
 - съответно поддържане, почистване и/или дезинфекция на помещенията и избягване или свеждане до минимум на замърсяване на въздуха;
 - съответно работно пространство, което позволява извършване на всички дейности при хигиенни условия;

**На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

· предпазване от натрупване на отпадъци, замърсяване, контакт с токсични материали, попадане на чужди тела в храните и кондензация на пари или поява на нежелани плесени по повърхностите;

· условия за прилагане на добри търговски и хигиенни практики, включително защита от замърсяване и борба с вредителите;

· има съоръжения с достатъчен капацитет за поддържане и контрол на температурата за съхранение на храните, които позволяват мониторинг на температурите и тяхното записване.

10. В помещенията, на достъпни и подходящи места, са монтирани мивки за измиване на ръцете, снабдени с топла и студена течаща вода, миешци и подсушаващи средства, а при необходимост и средства за дезинфекция на ръцете.

11. Складът, включително санитарните помещения, са осигурени с подходящи съоръжения за вентилация по механичен път. Вентилационната система е конструирана по начин, който позволява лесен достъп за почистване и замяна на филтри и други части.

12. Помещенията за съхранение на храните са осигурени с достатъчно естествено и изкуствено осветление.

13. В обекта е осигурена ефективна канализационна система за предотвратяване на риска от замърсяване на храните.

14. Осигурени са подходящи условия за преобличане на персонала.

15. Препаратите за почистване и дезинфекция се съхраняват в заключена метална каса.

16. Хранителните продукти си съхраняват съгласно изискванията на производителя.

17. При извършване на дейностите по контрол на вредителите (пест контрол) вътре в склада се поставят безопасни за храните и здравето на човека лепенки.

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

18. Предметите и оборудването, които влизат в контакт с храните:

- се поддържат чисти и при необходимост се почистват и дезинфекцията се извършва с периодичност, която не допуска риск от замърсяване на храните;
- са с конструкции, изработени от материали и поддържани в добро състояние, така че да се намали до минимум риска от замърсяване на храните;
- са с конструкция и изработени от материали, които позволяват ефективното им почистване, измиване и при необходимост – дезинфекциране;
- са инсталирани / монтирани по начин, който осигурява ефективното им почистване и на местата около тях.

19. Върху измитите и/или дезинфекцирани повърхности на предметите и оборудването не се допускат остатъчни количества миешки препарати и/или дезинфекционни средства.

20. Почистените и дезинфекцираните контактни повърхности на предметите, приборите и оборудването отговарят на следните микробиологични показатели:

- общ брой на мезофилните и факултативно анаеробните микроорганизми;
- за повърхностите на технологичното оборудване не повече от 100 КОЛ/смк;
- колиформи – не се установяват в смивове и откривки от технологичното оборудване;
- патогенни микроорганизми – не се установяват в смивове и откривки от технологичното оборудване.

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

21. Периодично се следи състоянието на сградата за спазване на предназначението ѝ.

22. Периодично се следи за състоянието на подовете, стените, таваните, прозорците, вратите, външните части на ел. инсталацията, оборудване, водопроводи и канализация за съответните изисквания.

23. Извършва се входящ контрол на всяка доставка по отношение на:

Хигиена на продуктите, да са окомплектовани със съответните придружителни документи и указания за употреба, цялост на опаковката и хигиена на МПС извършващо доставката до склада, срок на годност, партида, спазване на изисквания за температурен режим за транспорт.

По преценка на Управителя се изпращат проби за изследване в лицензирана лаборатория за извършване на периодични изследвания.

24. Извършва се своевременно отстраняване на всички видове отпадъци, като се спазват нормативните изисквания.

25. В Дружеството действат и персонала е обучен по следните документи:

- Инструкция за безопасна работа с химикали
- Инструкция за средства за почистване с химикали
- Инструкция за етикиране, съхранение и използване на химикали
- Дневник на препарати за измиване и дезинфекция
- Програма за почистване и дезинфекция
- Контролна карта остатъчни количества миешки и дезинфекциращи препарати
- Контролна карта експедиция и административна част

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

- Контролна карта складови помещения
- Контролна карта хладилни съоръжения
- Контролна карта санитарно-битови помещения
- Инструкция за почистване, измиване и дезинфекция – обща
- Инструкция за почистване, измиване и дезинфекция промишлени помещения
- Инструкция за почистване, измиване и дезинфекция хладилни съоръжения
- Инструкция за почистване, измиване и дезинфекция санитарно-битови помещения
- Инструкция за почистване, измиване и дезинфекция на МПС

26. В обекта са изградени санитарно-битови помещения за работещите, които включват: съблекални за съхранение на лично и работно облекло, баня, тоалетна. Тоалетната няма директна връзка с работещите помещения. Тоалетната е канализирана, отоплена, с мивка за миене на ръце, снабдена със смесител за топла и студена вода и кърпи за еднократна употреба. За миене и дезинфекция на санитарните възли е определен специален инвентар (кофи, четки, лопатки и др.), които се съхраняват отделно от подобния инвентар, използван в работните помещения.

27. Температурата на хладилните камери за съхранение на хранителните продукти се спазва съгласно предписаните от производителя температури от 19 до -20 градуса. Температурите на хладилните камери се замерват три пъти на ден от склададжията.

28. Температурно-измервателната апаратура е правилно калибрирана и се проверява ежемесечно.

**На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

29. Склада и хладилните камери за съхранение се почистват и дезинфекцират не рядко от един път в месеца, през което време същите се освобождават от хранителни продукти.

ДЕЙНОСТИ ПО ОТСТРАНЯВАНЕ И УПРАВЛЕНИЕ ОТ НАСТЪПВАНЕ НА КРИТИЧНА ТОЧКА

1. При необходимост извършване на незабавни строително-монтажни ремонтни дейности за провеждане на сградата и оборудването в съответствие със санитарно-хигиенните установени норми.
2. Незабавно почистване и дезинфекция на складовата база.
3. Подмяна на почистващи и дезинфекциращи средства.
4. Преразглеждане на график за почистване и дезинфекция и при необходимост увеличаване на честотата на извършване.
5. Проверка на здравословното състояние на персонала.
6. Извършване на микробиологични изследвания на смимове от повърхности и оборудване в акредитирани лаборатории.

1) СЪХРАНЕНИЕ НА ХРАНИТЕ В НЕПОДХОДЯЩИ ПОМЕЩЕНИЯ

Критични точки свързани със съхранение в неподходящи помещения. Този етап предполага превенция за това сградите и съоръженията да се проектират и изграждат по начин, който свежда до минимум възможностите за замърсяване на храните от източници на околна среда; осигурява достатъчно работно пространство за извършване на търговските дейности в съответствие с хигиенните норми и изисквания; регулиране на поточността на приемането и предлагането им; физически бариери – разделителна стена, отделни обособени помещения; технологична бариера – почистване и дезинфекция между извършените последователни операции; времева бариера – сградите и съоръженията да са със здрава конструкция и да се поддържат в добър вид, за да са намалят потенциалните възможности за замърсяване на

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

храните от източници на околната среда. Използвани материали да не са токсични и да позволяват лесно и ефективно почистване и дезинфекция.

ОБЛАСТ И СФЕРА НА ВЛИЯНИЕ

Това съхранение влияе върху качеството на доставяните хранителни продукти и съответно здравето на консуматора. Критичната точка оказва съществено влияние върху риска от контаминация с алергени, различни видове замърсители (физични, химични) и патогенна микрофлора.

АСТЕКТИ НА ПРОЯВЛЕНИЕ

1. Доставка на продукт с влошени органолептични качества
2. Доставка на продукт с нарушена опаковка
3. Доставка на продукт контаминиран с алергени и консумацията му
4. Доставка на продукт със скрити дефекти
5. Доставка на продукт контаминиран с физични и/или химични замърсители и консумацията му
6. Увреждане здравето на потребителя

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

7. Нарушаване на графика на доставки

КАНТРОЛНИ МЕРКИ И КОНТРОЛНИ ДЕЙНОСТИ ЗА НЕЗОПУСКАНЕ/ПРЕДОТВРАТЯВАНЕ НА НАСТЪПВАНЕТО Й

1. Дружеството разполага с помещение от 2000кв.м., в което са разположени осем хладилни камери за минусов и плюсов хладилен режим и са обособени сухи и тъмни складови площадки за съхранение на хранителни продукти, които нямат нужда от специален температурен режим.
2. Ежедневно преди започване на работа се извършва проверка на оборудването за възникнали повреди и неизправности.
3. Ежедневно се наблюдава изправността на електронните системи за отчетена на температурите на хладилните съоръжения.
4. Следи се ежедневно по време на процесите на съхранение на хранителните продукти, съгласно изискванията на съответните стандартизационни документи.
5. Извършва се ежедневен контрол на температурния режим на хладилните съоръжения. Всички данни се записват в контролна карта три пъти на ден.
6. Следи за своевременно калибриране на температурно-измервателната апаратура и наличието на маркировка, удостоверяваща нейното контролиране. Показанията от температурните устройства се проверяват ежемесечно от отговорника на програмата с калибриран термометър.
7. Дневникът за хранителните продукти се съхранява 5 (пет) години след изтичане на срока за годност.
8. На всички продукти се извършва входящ контрол по време на експедиция. Контролирани параметри са: количество, външен вид, срок на годност, партида, етикет,

**На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

чистота на опаковката и по преценка на Управителя си изпращат проби за изследване в лицензирана лаборатория.

9. Управлението на отпадъците се осъществява с цел предотвратяване, намаляване и ограничаване замърсяването и вредното въздействие върху храните, човешката здраве и околната среда.

10. Отпадъците се отстраняват на 30м. извън склада, ежедневно в 16:30.

11. При събиране, съхранение, предаване на отпадъците се спазват принципите на разделност според вида, свойствата и съвместимостта на отпадъците. За отстраняването на производствените и битови отпадни води обекта има централно изградена канализационна система според изискванията на Министерството на околната среда и водите.

12. Отпадните води чрез система от сифони и канали се направляват в градската канализационна и пречиствателна станция.

13. Дружеството е ангажирало компетентна фирма, която да приема редовни огледи и обработки с цел недопускане в обекта на вредители.

14. Извършва се добра поддръжка на сградите.

15. Съхранението на всички храни се извършва върху палета, далеч от пода.

16. Всеки служител почиства работно си място преди напускане.

17. Спазва се график за почистване.

18. Външния район се поддържа чист.

19. Всички посещения на фирмите за борба с вредителите се отразяват с протокол.

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

20. За всяко откриване на вредители се съобщава незабавно на управителя на обекта и незабавно се уведомява фирмата за контрол на вредителите.

1. Извършват се следните проверки:

· Седмична

На седмична база, управителят на обекта трябва да провери документацията и да се увери, че всички изискани формуляри от Политиката за хигиена на помещенията в склада са попълнени изцяло и правилно

· Вътрешни одити

Докладът за одитите е за вътрешна употреба и отбелязва различните възникнали въпроси. В докладът се оставя свободно място за да може да се отметне (или не) дали нужните стандарти са били достигнати. Когато се изиска някое незабавно действие то трябва да бъде записан в доклада и ре-инспектиране една седмица по-късно, с цел да се осигури решаване на проблема (прогрес).

2. Изготвена е програма от профилактични мерки, обезпечена с необходимите средства, която се изпълнява от лицензирана специализирана фирма за ДДД дейност.

3. ДДД дейностите са възложени на лицензирана ДДД фирма.

4. Наблюдава се ежедневно хигиенното състояние на производствените помещения, технологичното оборудване, хладилните съоръжения и санитарните възли.

5. Редовно се наблюдават и проверяват складовите помещения за наличие на живи или мъртви гризачи, насекоми, както и за следи, оставени от тях (изпражнения, отлюспени обвивки или пера).

6. Ежедневно се проверяват лепилата за гризачи, както и за нашествие от насекоми.

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

7. Проверява се целостта на амбалажа (чували всякакви платнени материали) при получаване и в момента на използване за какавиди и молци, прилепнали към плата.

8. Ежедневно се следи за поддържането на идеална обща хигиена в производствените помещения и хладилните съоръжения, както и своевременното изхвърляне на отпадъци (привличащи вредителите) в съдовете за боклук.

9. Пръскането или пулверизирането срещу инсекти се извършва когато в склада няма хранителни продукти. След това си извършва основно измиване на всички третирани повърхности.

10. За запазване на помещенията чисти и неамортизирани се спазват и следните регулации на лична хигиена от страна на персонала:

- влизане в обекта
- всеки работник влиза в обекта през вход за персонала
- преминаване през съблекалня
- влизане в работното помещение и започване на работа.

11. Всеки работник лично е отговорен за спазване на хигиената в тези помещения:

- в помещенията за преобличане трябва да се съхраняват минимален брой лични вещи и нито един ненужен предмет;
- в тези помещения трябва да се съхраняват минимален брой лични вещи и нито един ненужен предмет;
- чистите работни дрехи не трябва да влизат в контакт с ежедневните дрехи или с личните вещи;
- спазване на процедурите по смяна на дрехите и дезинфекция на обувките.

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

12. При напускане на работното място всеки работник се преоблича и оставя личните си предпазни средства и работно облекло в съблекалните, облича личното си облекло и напуска обекта.

13. Забранява се преминаването на работници с лично облекло през помещенията за съхранение на хранителни продукти.

ДЕЙНОСТИ ПО ОТСТРАНЯВАНЕ И УПРАВЛЕНИЕ НА ПОСЛЕДИЦИ ОТ НАСТЪПВАНЕ НА КРИТИЧНАТА ТОЧКА

1. В случай на повреда на хладилните камери се действа съгласно План за предпазване на продукта при извънредни ситуации. Съгласно плана се предвиждат следните действия:

- при повреда на хладилни камери – незабавно преместване на всички продукти в резервна хладилна камера;

- при спиране на тока – включване на резервно захранване – дизелов генератор.

2. Незабавна поправка на възникнали дефекти

- всички отвори и празнини, през които могат да минават вредители (грязачи, насекоми, птици и др. подобни вредители) се запълват добре с цимент;

- счупените прозорци се остъкляват;

- всички повредени мрежи, поставени върху отвори (прозорци, аератори, вентилационни уредби) се подменят своевременно;

- новопоявили се луфтове се уплътняват с подходящ материал;

3. Отпадъците незабавно се премахват

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

	<ol style="list-style-type: none"> 4. Смяна препаратите за борба с вредителите 5. Преразглежда се плана за дератизация, като се скъсява времето на контрола 6. Почистване и дезинфекция на всички помещения 7. Извършване на цялостна проверка на режим на съхранение на продуктите в складовата база 8. Проверка на средствата за измерване на температура
<p>2. Ненавременна реакция при рекламация или допълнителна заявка.</p>	<p>2) НЕНАВРЕМЕННА РЕАКЦИЯ ПРИ РЕКЛАМАЦИИ ЗА ЯВНИ И/ИЛИ СКРИТИ НЕДОСТАТЪЦИ НА ПРОДУКТИТЕ</p> <p>Критични точки свързани с ненавременна реакция при рекламации за явни или скрити недостатъци на продуктите. Етапът изисква отлична комуникация с Възложителя, Началник склада, приемащия заявките, изправно свободно транспортно средство (ако е необходимо допълнително), прецизна логистична схема с предвиден резервен маршрут, наличие на резервен шофьор и достатъчно хранителни продукти в наличност.</p> <p>ОБЛАСТ И СФЕРА НА ВЛИЯНИЕ</p> <p>Засегнати при ненавременната реакция при рекламации за явни или скрити недостатъци на продуктите са крайните потребители, поради невъзможност за повторна доставка на продукти навреме. Това оказва влияние върху графика на дейности на Възложителя, може да породи остри реакции от обществеността предвид вида и характера на доставките.</p> <p>АСПЕКТИ НА ПРОЯВЛЕНИЕ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Липса на хранителни продукти за нуждите на Възложителя

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

2. Нарушаване на графика на доставки
3. Компрометиране на Възложителя
4. Финансови загуби на Възложителя
5. Финансови загуби за „Нове инженеринг“ ЕООД

КОНТРОЛНИ МЕРКИ И КОНТРОЛНИ ДЕЙНОСТИ ЗА НЕДОПУСКАНЕ/ПРЕДОТВРАТЯВАНЕ НА НАСТЪПВАНЕТО Й

1. В „Нове инженеринг“ ЕООД се назначава само компетентен и добре обучен за конкретната позиция персонал
2. Ежегодно се заделят средства за обучение на персонала съгласно създадения График за обучение
3. Ежегодно се извършва атестация на служителите
4. Ежегодно се извършва вътрешен одит от външен специалист за оценка на степента на управление на елементите на инфраструктурата
5. Такъв одит се извършва веднъж годишно от сертифицираща фирма
6. Създаден е кризисен екип от служители на „Нове инженеринг“ ЕООД. В техните задължения влиза и предприемането на действия при необходимост от изтегляне на продукт от пазара
7. Мониторинг на инфраструктурата и работната среда съгласно утвърдения от управителя план
8. Обучение на служителите във връзка с предприемане на действия при констатиране от тях на проблеми свързани с инфраструктура и работна среда.

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

9. Мониторинг на изправност техническо оборудване съгласно утвърденият от управителя план
10. Обучение на служителите във връзка със създадения график за поддръжка и ремонт на техническото оборудване
11. Обучение на служителите във връзка с констатирани нарушения в работата на техническото оборудване (камери, техника за комуникации) – предприемане на действия
12. Проиграване веднъж годишно на Аварийен план в частта за неизправност в работата на техническото оборудване
13. Обучение на служителите във връзка с изтегляне на продукт от пазара
14. Проиграване на ситуация за изтегляне на продукт от пазара
15. Осигуряване в склада на персонал, който да поддържа непрекъсната комуникация с Възложителя относно възникнали проблеми
16. Осигуряване на резервен автомобил за извънредни доставки
17. Всички служители имат налични мобилни телефони за непрекъсната връзка със склада
18. Поддържане на складова наличност за подмяна на рекламираните стоки при необходимост.

ДЕЙНОСТИ ПО ОТСТРАНЯВАНЕ И УПРАВЛЕНИЕ НА ПОСЛЕДИЦИ ОТ НАСТЪПВАНЕ НА КРИТИЧНА ТОЧКА

1. Незабавно уведомяване на Управител и/или Началник склад
2. Незабавна подмяна на рекламираните стоки

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

3. Провеждане на обучение на персонала на тема Управление на рекламациите от клиенти

3) **НЕНАВРЕМЕННА РЕАКЦИЯ ПРИ ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ДОПЪЛНИТЕЛНИ ЗАЯВКИ**

Критични точки свързани с ненавременна реакция при изпълнение на допълнителни доставки. Етапът изисква отлична комуникация в Възложителя, началник склада, приемащия заявките, изправно транспортно средства (ако е необходимо допълнително), прецизна логистична схема с предвиден резервен маршрут, наличие на резервен шофьор и достатъчно хранителни продукти в наличност.

ОБЛАСТ И СФЕРА НА ВЛИЯНИЕ

Ненавременната реакция при изпълнение на допълнителни заявки влияе върху графика на дейност на Възложителя. Необходим е допълнителен човешки и времеви ресурс за решаване на проблема. Това също така води до невъзможност за осигуряване на необходимите хранителни продукти за консуматора.

АСЕКТИ НА ПРОЯВЛЕНИЕ

1. Невъзможност за извършване на доставката
2. Доставка на продукти извън регламентираните срокове

КОНТРОЛНИ МЕРКИ И КОНТРОЛНИ ДЕЙНОСТИ

1. Назначаване на персонал, който отговаря на заложените изисквания от „Нове инженеринг“ ЕООД за съответната позиция
2. Обучение на персонала съгласно утвърдената годишна програма за обучение

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

3. При необходимост извършване на извънредни и допълнителни обучение на персонала
4. Извършване на оценка на ефективността на проведените обучения
5. Ежегодно извършване на астетация на служителите на „Нове инженеринг“ ЕООД
6. Осигурени са следните ресурси:

РЕСУРСИ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ДОГОВОРА

ЧОВЕШКИ

Налични:

При избора не екипа са взети предвид компететностите. Обучени са по различните процеси извършване в дейността на дружеството. Запознати са с детайли и боравят отлично с техническото оборудване и софтуерните продукти. Трудовият стаж, образованието и опитът им са съобразени с нуждите на дружеството и действащите му ангажименти по текущите договори, както и потенциалните проблеми, които могат да възникнат и да предизвикат замърсяване на хранителните продукти, а оттам и компрометиране на доставките.

В Дружеството непрекъснато се обновяват знанието, опита и практиките в съответствие с най-новите изисквания

МАТЕРИАЛНИ

Налични:

„Нове инженеринг“ ЕООД разполага с седемнадесет товарни хладилни автомобили, част от които имат GPS система.

Оборудван офис с компютърна техника, обезпечена постоянна интернет , мобилна и телефонна връзка.

Склад оборудван с осем хладилни камери и 2000кв.м. площ за съхранение на складова наличност, с техника за наблюдение.

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

	<p>на законодателството и контрагентите по договорите.</p> <p>Основният екип се състои от: Началник склад – Ръководител на НАССР екип – 1бр.; Счетоводител – Отговорник по качеството – 1бр.; Диспечер – 1бр.; Стоковед – 1бр.; Фактурист – 1бр.; Шофьори – 10бр.</p>		
	<p><u>НЕМАТЕРИАЛНИ</u></p> <p><u>Налични:</u></p> <p>Дружеството се ползва с добро име след своите контрагенти и клиентите си. Във връзка с изпълнените до момента договори, текущите договори и свързаните с тях мониторинг, анкети за изпълнените дейности и липсата на рекламации, може да се направи обоснован извод за <u>отличен търговски статут на дружеството.</u></p> <p>Притежава референции от почти всички свои клиенти</p> <p><u>Дружеството е сертифицирано по ISO 22000:2006; ISO9001:2018+НАССР; ISO 14001:2015; BS OHSAS 18001:2007</u></p>	<p><u>ФИНАНСОВИ</u></p> <p><u>Налични:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дружеството разполага с уставен капитал от 766947,05 лв. и допълнителен капитал от 576932,41лв. 2. „Заклучен“ в стокови наличност финансов ресурс 3561322 лв. 3. Дружеството има отлични позиции пред кредитните институции и може за ползва изгодни кредитни линии 	<p>На осн. 33ЛД вр. Регламент (ЕС) 2016/679</p>

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

ДЕЙНОСТИ ПО ОТСТРАНЯВАНЕ И УПРАВЛЕНИЕ НА ПОСЛЕДИЦИ ОТ НАСТЪПВАНЕ НА КРИТИЧНИ ТОЧКА

1. Незабавно извършване на доставка
2. Преразглеждане на комуникациите с Възложителя
3. Обучение на персонала по отношение на приемане на заявки от Възложителя
4. Промяна на организационната структура
5. Промяна в отговорностите и пълномощията на служителите на „Нове инженеринг“ ЕООД
6. При необходимост осигуряване на допълнителен персонал за комуникация с Възложителя

3. Проблеми при снабдяване с хранителни продукти от производители или търговци.

4) ПРОБЛЕМИ ПРИ СНАБДЯВАНЕ С ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Критични точки свързани с набавяне на необходимите хранителни продукти от производители, доставчици, дистрибутори, качеството и безопасността на хранителните продукти в съответствие с приложимите нормативни изисквания.

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

ОБЛАСТ И СФЕРА НА ВЛИЯНИЕ

Тази критична точка може да окаже влияние върху графика на изпълнение на дейностите по доставка и съответно да създаде рискове за Възложителя. Предвид общественото положение на Възложителя това би оказало неблагоприятно влияние върху дейността му. Това може да

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

доведе до необходимост от допълнителни финансови и човешки ресурси за Възложителя и „Нове инженеринг“ ЕООД.

АСПЕКТИ НА ПРОЯВЛЕНИЕ

1. Невъзможност за извършване на доставка
2. Неспазване на техническите спецификации на продуктите, които доставят
3. Доставка на продукти извън регламентираните срокове
4. Доставка на продукти, които не са одобрени от доставчици на „Нове инженеринг“ ЕООД
5. Увреждане здравето на консуматора

КАНТРОЛНИ МЕРКИ И КОНТРОЛНИ ДЕЙНОСТИ ЗА НЕДОПУСКАНЕ/ПРЕДОТВРАТЯВАНЕ НА НАСТЪПВАНЕТО Й

1. Закупуването на хранителни продукти с определени качествени показатели и такива за безопасност се извършва от оценени доставчици по критерии определени от „Нове инженеринг“ ЕООД:
 - качество на доставяните стоки
 - време за доставка на продуктите (срочност)
 - сертификат по ISO 22000:2006
 - сертификат по ISO 9001:2015+НАССР
 - сертификат по ISO 14001:2015
 - въведена система за СУБХ
 - цени на продукта
 - търговски документ, придружаващ стоката с необходимите реквизити

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

- документи за качество и безопасност на храните
 - транспортиране на стоката с хладилен транспорт, с разрешителни от БАБХ, с предписаната от производителя температура
2. Началник склад и завеждащ склад правят списък на доставчиците по видове продукти и оценяват по критериите техните възможност за доставка на хранителни продукти с посочените в Спецификация на продуктите изисквания
3. Когато закупуването се извършва от нов доставчик началник склад или завеждащ склад посещават мястото на доставчика за установяване на условия за производство или съхранение на 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.
4. Доставката на продуктите се извършва на място в склада на „Нове инженеринг“ ЕООД от самите доставчици
5. Когато се налага доставката може да се извърши със собствен транспорт
6. 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;
 - съответствие на придружителните документи за качество и безопасност с партидата на продукта
 - отсъствие на наченки на развала на продукта.
7. В зависимост от поетите ангажименти и сключените договори от страна на „Нове инженеринг“ ЕООД, в това число и договора по настоящата процедура Управителят на Дружеството, началникът и завеждащия склад проверяват наличностите в склада и ги

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

сравняват с текущите и дългосрочни нужди от поддържане и закупуване на нови хранителни продукти.

8. Всички длъжностни лица и структурни звена в дружеството спазват стриктно инструкциите и приетия план за идентификация и проследимост на хранителните продукти през целия процес от закупуване, съхранение и експедиция на продукта, в това число: етикети, в съответствие с изискванията на националната и европейската нормативна база, партидните номера, срока на годност, софтуерна складова програма, табели, надписи, дневници, бланки.

9. Складовата база на Дружеството е с общ обем на складовите помещения от 2000кв.м.и постоянни нормални температурни условия, съобразени със специфичните физични, химични и микробиологични изисквания на хранителните продукти.

От гореизложеното и видно, че идентифицирането на критичните точки е първи етап от процеса на управление на риска. Тук се търсят и определят критичните точки, които биха могли да окажат не добри влияние върху доброто изпълнение на поетите задължения по сключения договор за обществена поръчка за доставка на хранителни продукти. Много важно значение при идентифицирането на критичните точки е:

- възможно най-пълното откриване, защото има вероятност критичните точки не открити на тази фаза да не бъдат открити до края на изпълнение на договора;
- да се намери най-добрият момент за идентифициране (откриване) на критичните точки, защото колкото по-рано е открит един риск, толкова по-бързо и успешно ще бъде неговото противодействие.

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

Критичните точки свързани с постигането 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 критични, които могат да настъпят и да окажат (повлияят) на определена дейност.

Оценката на идентифицираните критични точки и свързаните с това опасности, касаещи безопасността на продукта се извършва като се сумират стойностите на честота на възникване и тежест на въздействие. При оценка на тежестта на риска от настъпване на критичните точки са взети предвид вредите, които могат да се нанесат на консуматора и на околната среда, а също така и финансови вреди свързани с имиджа на Възложителя и Дружеството. При идентифицирането на критичните точки са взети предвид случващите се през годините природни бедствия и аварии. Във връзка с това Дружеството е подготвило специална процедура, част от нейната Интегрирана система за управление на качеството, която касае идентифицирането на възможни такива ситуации, действията при възникването им и необходимостта от обучение на персонала на Дружеството ангажиран с разрешаването на този вид проблем.

В последния работен ден от текущия месец ще се извършва окончателно фактуриране на доставените хранителни продукти, фактурирането на хранителните продукти ще се извършва ежеседмично. Възложителят може да променя определените количества в седмичните заявки в зависимост от реалните потребности, като заявят допълнително количество продукти, които се задължаваме да доставим.

„Нове инженеринг“ ЕООД има възможност за доставка на еднаква по вид стока от различен производител, в рамките на предложената в офертата единична цена.

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

**На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679**

МЕТОДИКА ЗА ОЦЕНКА НА ЗНАЧИМОСТТА НА ТРИТИЧНИТЕ ТОЧКИ ПРИ ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ДОГОВОРА

Методиката включва два критерия:

Степен на въздействие върху обществената поръчка: D

1. Без критична точка – не оказва никакво влияние върху изпълнението на договора;
2. ниско ниво на критична точка – оказва малко влияние върху качеството
3. средно ниво на критична точка – забавена или затруднена доставка
4. високо ниво на критична точка – договорът не се изпълнява

Вероятност от настъпване – V

0,1 – много малка

0,2 – малка

0,3 – средна

0,4 – голяма

Обща оценка на критичните точки

$$R = D * V.$$

Класифициране на критичните точки

От 0,2 до 0,6	Малка степен на вероятност	Критичните точки са управляеми чрез внедрената система за управление на качеството и безопасността на храните. Всички мерки са посочени при оценката на
---------------	----------------------------	---

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

	за критична точка	критичните точки. Съгласно въведената Система за управление се предприемат непрекъснато допълнителни мерки за отстраняване на бъдещи или настоящи проблеми, като се оценява и тяхната ефикасност при въвеждането им.
≥ 0,6 до 1	Значима вероятност от критична точка	Необходими допълнителни мерки за намаляване или ограничаване на критичните точки в допустими приемливи граници.
≥ 1	Висока опасност от критична точка	Критична точка, която застрашава изпълнението на договора. Необходими са активни мерки за намаляване на критичните точки и прекратяване на дейността до отстраняване на критичните точки.

Оценката на критичните точки

Критична точка	Критерий "D"	Критерий "V"	Оценка $R=D*V$	
Ненавременна доставка			$R=3*0,1=0,3$	Критичната точка е управляема чрез внедрената система за управление на качеството и безопасността на храните. Всички мерки са посочени при оценката на критичните точки. Съгласно въведената Система за управление се предприемат

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

				непрекъснато допълнителни мерки за отстраняване на бъдещи или настоящи проблеми, като се оценява и тяхната ефикасност при въвеждането им.	
	Липса на ликвидни средства			$R=2*0,1=0,2$	Критичните точки са управляеми чрез внедрената система за управление на качеството и безопасността на храните. Всички мерки са посочени при оценката на критичните точки. Съгласно въведената Система за управление се предприемат непрекъснато допълнителни мерки за отстраняване на бъдещи или настоящи проблеми като се оценява и тяхната ефикасност при въвеждането им.
	Невъзможност да се покрият стандартите за качество			$R=1*0,1=0,1$	Критичните точки са управляеми чрез внедрената система за управление на качеството и безопасността на храните. Всички мерки са посочени при оценката на критичните точки. Съгласно въведената Система за управление се предприемат непрекъснато допълнителни мерки за отстраняване на бъдещи

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

					или настоящи проблеми като се оценява и тяхната ефикасност при въвеждането им.
	Доставка на негодни за употреба хранителни продукти			$R=1*0,1=0,1$	Критичните точки са управляеми чрез внедрената система за управление на качеството и безопасността на храните. Всички мерки са посочени при оценката на критичните точки. Съгласно въведената Система за управление се предприемат непрекъснато допълнителни мерки за отстраняване на бъдещи или настоящи проблеми като се оценява и тяхната ефикасност при въвеждането им.
	Критична точка свързана с неспазване на изискванията за транспорт на храни			$R=1*0,1=0,1$	Критичните точки са управляеми чрез внедрената система за управление на качеството и безопасността на храните. Всички мерки са посочени при оценката на критичните точки. Съгласно въведената Система за управление се предприемат непрекъснато допълнителни мерки за отстраняване на бъдещи

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

					или настоящи проблеми като се оценява и тяхната ефикасност при въвеждането им.
	Кръстосано замърсяване			$R=1*0,1=0,1$	Критичните точки са управляеми чрез внедрената система за управление на качеството и безопасността на храните. Всички мерки са посочени при оценката на критичните точки. Съгласно въведената Система за управление се предприемат непрекъснато допълнителни мерки за отстраняване на бъдещи или настоящи проблеми като се оценява и тяхната ефикасност при въвеждането им.
	Съхранение на храните в неподходящи помещения			$R=1*0,1=0,1$	Критичните точки са управляеми чрез внедрената система за управление на качеството и безопасността на храните. Всички мерки са посочени при оценката на критичните точки. Съгласно въведената Система за управление се предприемат непрекъснато допълнителни мерки за отстраняване на бъдещи

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

					или настоящи проблеми като се оценява и тяхната ефикасност при въвеждането им.
	Ненавременна реакция при рекламации за явни или скрити недостатъци на продуктите			$R=1*0,1=0,1$	Критичните точки са управляеми чрез внедрената система за управление на качеството и безопасността на храните. Всички мерки са посочени при оценката на критичните точки. Съгласно въведената Система за управление се предприемат непрекъснато допълнителни мерки за отстраняване на бъдещи или настоящи проблеми като се оценява и тяхната ефикасност при въвеждането им.
	Ненавременна реакция при изпълнение на допълнителни заявки			$R=1*0,1=0,1$	Критичните точки са управляеми чрез внедрената система за управление на качеството и безопасността на храните. Всички мерки са посочени при оценката на критичните точки. Съгласно въведената Система за управление се предприемат непрекъснато допълнителни мерки за отстраняване на бъдещи

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

					или настоящи проблеми като се оценява и тяхната ефикасност при въвеждането им.
	Проблеми при снабдяване с хранителни продукти от производителя			R=1*0,1=0,1	Критичните точки са управляеми чрез внедрената система за управление на качеството и безопасността на храните. Всички мерки са посочени при оценката на критичните точки. Съгласно въведената Система за управление се предприемат непрекъснато допълнителни мерки за отстраняване на бъдещи или настоящи проблеми като се оценява и тяхната ефикасност при въвеждането им.
<p>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.</p>					

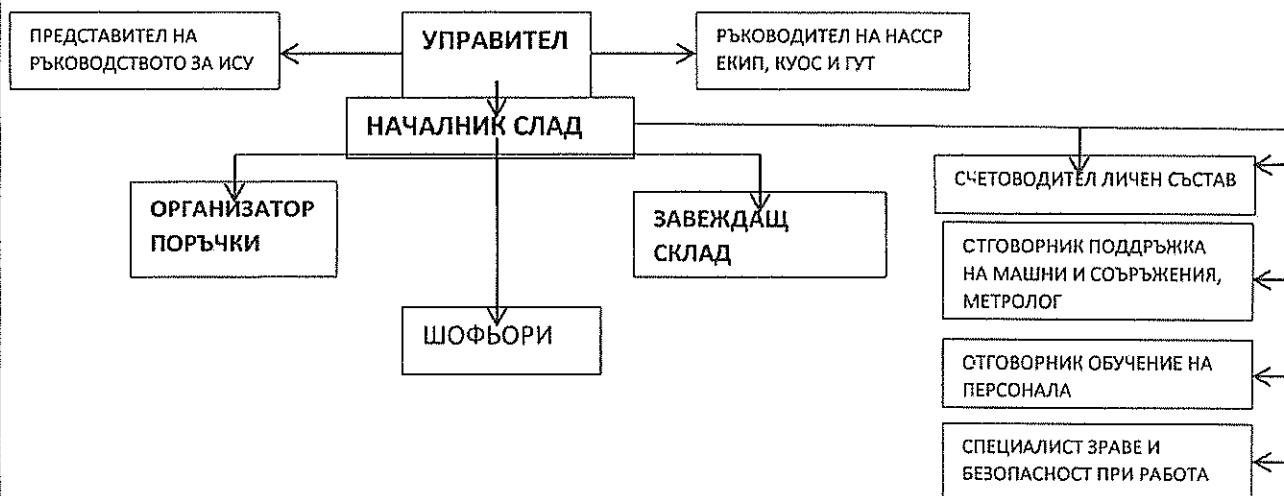
На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

Органограма на „Нове инженеринг“ ЕООД



Дейността на „Нове инженеринг“ ЕООД се осъществява в съответствие с изискванията на „Закона за храните“, Наредба №1/26.01.2016г. за хигиената на храните, Наредба 31 за максимално допустимите количества замърсители в храните и други приложими в дейността изисквания и подзаконовни нормативни актове, хранителните продукти ще отговарят на европейската нормативна база съгласно Регламенти ЕО с №№ 1169/2011, 825/2004, 853/2004, 2073/2005, 1441/2007, 1234/2007, 543/2008, 2668/91, 543/2011, 912/2001, 288/2009, 1333/2008.

Ръководството на „Нове инженеринг“ ЕООД е осигурило необходимите финансови и човешки ресурси за разработване, внедряване и поддържане на програми-предпоставки, които се подпомага контролирането на вероятността от внасяне на опасности в хранителните продукти чрез производствената и жизнена дейност на организацията и др. „Нове инженеринг“ ЕООД закупува, съхранява и доставя хранителни продукти, чиито

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

характеристики са описани в „Спецификация на продукт“ със следната информация: биологични, физични и биологични характеристики, състав, произход, опаковане и етиктиране, условия на съхранение и срок на годност, предвидено ползване, транспортиране, като са идентифицирани и изискванията към продуктите от нормативни актове по отношение на безопасността на продуктите. Персоналът на „Нове инженеринг“ ЕООД не извършва каквато и де обработка на хранителни продукти. Информацията за продуктите от спецификациите се използва за анализа на опасностите и оценка на критичните точки от тях, както и при избор и оценка на доставчик на хранителни продукти. Технологична схема за процесите при извършване на основната дейност на фирмата: закупуване, съхранение и доставка на хранителни продукти, се разработва и прилага към документите на дружеството.

Технологичната схема се разработва от Ръководителя на екипа 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 отразеното в документа и практически извършваните дейности. При съответствие утвърждава технологичната схема. Ръководителят на екипа изготвя „Списък на потенциалните опасности“, на база на който извършва анализ 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. Ръководителят на екипа разработва план, който включва:

- идентифицирани опасности за хранителните продукти, които трябва да се контролират;
- мерките за контрол;
- критичните граници, определени по Нормативната база;
- процедурите за систематично наблюдение;
- корекциите и коригиращите дейност, предприемани при нарушаване на критичните граници;

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

- отговорности пълномощия;
- запаси 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 са оказват в „План за мониторинг“ за всяка идентифицирана критична точка за контрол (КТК). В плана за мониторинг се определят и корекционните мерки и коригиращи действия при излизане на КТК от критичните граници, както и отговорниците за вземане на решение за отстраняване на несъответствията и/или бракуване на хранителни 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; измененията 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 на безопасността на хранителните продукти, за отсъствие на замърсители от контактни повърхности и т.н. екип от Управителя, Ръководителя на HACCP екипа и привлечено външно лице-консултант или ветеринарен доктор, валидира мерките за контрол, включени в HACCP плановете и мерките за контрол разработени в процедурите на системата и програмите-предпоставки преди внедряването и след всяко изменение в тях.

Валидиране е необходимо да потвърди, че:

Избраните мерки за контрол са в състояние да постигнат очаквания контрол върху опасността, за който те са предназначени.

HACCP екипът и персонала на „Нове инженеринг“ ЕООД работят непрекъснато за подобряване на системата за управление на безопасността на продуктите.

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

Поддържа се производствена 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 комбинации 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. НАССР екипът и персонала на „Нове инженеринг“ ЕООД работят непрекъснато за подобряване на системата за управление на безопасността на продуктите. НАССР 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 приемат необходимите мерки за подобряване на контрола, за промяна на мерките за контрол и други подходящи мерки, ако анализа показва необходимост от това

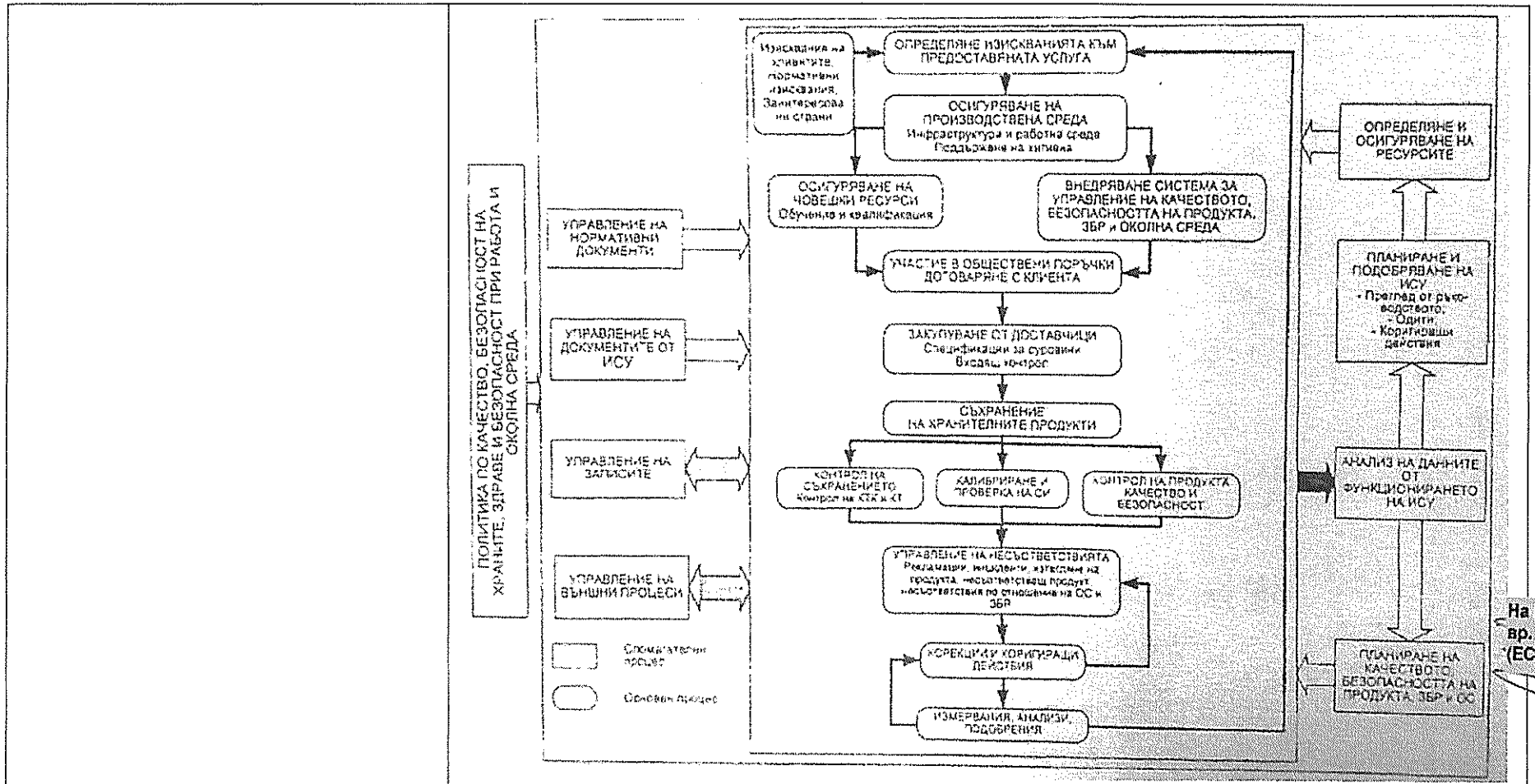
На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

КАРТА НА ПРОЦЕСИТЕ

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679



Във фирма „Нове инженеринг“ ЕООД се стремим към непрекъснато подобряване на своята дейност, като:

- Предлагаме продукти, които отговарят на клиентските потребности и са в съответствие с актуалните нормативни изисквания към тях.

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

На осн. 33ЛД
вр. Регламент
(ЕС) 2016/679

	<ul style="list-style-type: none"> · Подобряваме организацията на труда и повишаване на икономическата ефективност. · Осъществяваме коректно сътрудничество с клиентите на базата на взаимно доверие и взаимноизгодни условия, при максимално задоволяване на техните изисквания и очаквания. · Имаме повишени изисквания към доставчиците на продукти и услуги с цел подобряване на предлагания от нас продукт на пазара. · Утвърждаваме позициите си на регионалния и националния пазар. · Непрекъснато повишаваме квалификацията, професионалното развитие и мотивацията на персонала ни. <p>Стремим се към постигане на пълна ангажираност на служителите на „Нове инженеринг“ ЕООД с Фирмена политика и целите на фирмата.</p>
--	--

Важно при попълване на предложението от участника по точка 2. Критични точки: В колона „Предложено от участника“, участникът следва да предложи технически решения за управление и оценка на идентифицираните от Възложителя критични точки и мерки за предотвратяването им.

2. С подаването на офертата си, като участник в обществената поръчка се съгласяваме с всички условия на Възложителя, в т.ч. и с определения срок за валидност на офертата посочен в раздел IV.2.6 от обявлението на поръчката и с проекта на договор, приложен като неразделна част от документацията за обществената поръчка.

3. Приложено представям на хартиен и електронен носител Таблица Excel с описание на спецификацията, разфасовката, количеството, марката и производителя на предлаганите хранителни продукти – Образец 7.2; 7.5; 7.6; 7.7; 7.8; 7.9 и 7.10 (в зависимост от обособената/ните позиции, за които участника подава оферта).

Име и фамилия: Антон Антонов
 Качество, в което подписва офертата:управител
 Дата: 13.12.2019
 Подпис и печат:

На осн. ЗЗЛД
 вр. Регламент
 (ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
 вр. Регламент
 (ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
 вр. Регламент
 (ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
 вр. Регламент
 (ЕС) 2016/679

На осн. ЗЗЛД
 вр. Регламент
 (ЕС) 2016/679