

Тендерне завдання

Проведення тендеру з послуг по розробці та впровадженню плану НАССР (ХАССП) для об'єкту управління громадського харчування (WOG CAFÉ) на базі АЗК

1. Замовник торгів:

- 1.1. Найменування: Товариство з обмеженою відповідальністю «ВОГ РИТЕЙЛ».
- 1.2. Місцезнаходження: 43010, Волинська обл., м. Луцьк, вул. Кременецька, 38.
- 1.3. Відповідальний за проведення торгів: **Матаков Олександр Ігорович**, електронна пошта: oleksandr.matakov@wog.ua

2. Інформація про предмет тендеру:

2.1. Предметом тендеру є можливість заключення контракту на виконання робіт з розробки та впровадження плану НАССР (ХАССП) на об'єкті управління громадського харчування (WOG SAFE) на базі АЗК, з метою отримання відповідної документації для подальшої сертифікації органами міжнародного аудиту.

2.2. Кількість об'єктів :

- 2.1. 1-й етап. м. Київ : 5 пілотних об'єктів WOG CAFÉ різного формату.
- 2.2. 2-й етап. Подальший супровід імплементації створеною групою НАССР (ХАССП) на 100 об'єктах мережі WOG CAFÉ при участі консультанта (учасника тендеру) з розробки та впровадження плану НАССР (ХАССП).

3. Вимоги до кількісних характеристик об'єму робіт

- 3.1. Роботи, які є предметом Закупівлі, виконуються в об'ємі відповідно до додатку №1 до технічного завдання.
- 3.2. Виконавець має надати Замовнику поетапний календарний план виконання робіт з розробки та впровадження плану НАССР на об'єкті Замовника.
- 3.2. Виконавець має організувати очне навчання персоналу об'єкта впровадження системи НАССР (ХАССП) , робочої групи НАССР, а також тих співробітників компанії, які приймають безпосередньо участь у впровадженні даної системи протягом усіх етапів впровадження. Приміщення для навчання надається Замовником.

4. Вимоги до технічних характеристик, якості та безпеки робіт

4.1. Виконані роботи з розробки та впровадження системи НАССР (ХАССП) мають відповідати вимогам :

- ДСТУ 4161-2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги»
- ДСТУ ISO 22000:2007 (ідентичний міжнародному стандарту ISO 22000:2005).

4.2. Виконавець повинен мати відповідну кваліфікацію з розробки та впровадження системи НАССР або системи менеджменту безпеки харчової продукції (надати документ, який підтверджує кваліфікацію Виконавця).

5. Вимоги до терміну та/або об'єму гарантії якості виконаних робіт

5.1 Виконавець надає гарантію на результат виконаних робіт – 24 (двадцять чотири) місяці з моменту підписання сторонами акту прийому виконаних робіт.

5.2. При виявленні недоліків результату робіт в межах дії гарантійного терміну Виконавець має усунути дані недоліки протягом 10 (десяти) робочих днів з моменту отримання відповідної претензії Замовника.

5.3 Остаточний розрахунок з Виконавцем проводиться після успішного проходження Замовником сертифікації пілотних об'єктів мережі WOG CAFÉ та отримання відповідних сертифікатів від органу міжнародного аудиту.

6. Основні вимоги від Учасників:

6.1. Загальна інформація про підприємство (історія підприємства, потужності), презентація підприємства.

6.2. Свідоцтво платника ПДВ.

6.3. Свідоцтво про державну реєстрацію.

6.4. Оригінал довідки про те, що учасник не визнаний у встановленому Законом порядку банкрутом та відносно нього не відкрита процедура ліквідації або оригінал листа з підписом керівника.

6.5. Довідка з банку про відкриті рахунки та заборгованість по кредитах.

6.6. Документи, які підтверджують кваліфікацію учасника на предмет консультаційних послуг та/або послуг з розробки та впровадження систем менеджменту безпеки харчової продукції.

6.7. Термін реалізації проекту, який повинен включати перелік етапів впровадження системи НАССР (ХАССП) та необхідну кількість днів на впровадження кожного з етапів.

6.8. Список партнерів, а саме :

6.8.1. Партнери (Замовники) , які успішно пройшли подальшу сертифікацію після розробки та впровадження системи НАССР (ХАССП) або Системи менеджменту безпеки харчової продукції з їх підтвердженням (офіційний лист з печаткою), що розробляв та впроваджував для них систему учасник тендеру.

6.8.2. Партнери (тільки міжнародні компанії з сертифікації) , з якими працює учасник тендеру для подальшої сертифікації об'єктів мережі WOG CAFÉ (підтвердження про співпрацю між учасником та міжнародною компанією).

6.9. Цінова пропозиція з обов'язковим зазначенням умов оплати, вартості розробки та впровадження кожного етапу та проекту в цілому. (Цінова пропозиція має включати усі представницькі витрати).

6.10. Отримання тендерної документації відбувається – безкоштовно.

6.11. Спосіб подання пропозицій – Документація: в закритому та закріпленому печаткою конверті секретарю офісу ТОВ «ВОГ РИТЕЙЛ» з вказанням відповідальної особи поміткою «НЕ ВІДКРИВАТИ. ДЛЯ УЧАСТІ В ТЕНДЕРІ по НАССР».

6.12. Кінцевий термін подання пропозицій - 24.04.2017р. до 14.00.

7. Місце проведення тендеру:

7.1. Місце - Україна, м. Київ, вул. Новоконстантинівська 18, бізнес-центр «Ріальто», 6-й поверх.

Додаток №1 до технічного завдання з

**«Проведення тендеру з послуг по розробці та впровадження плану НАССР (ХАССП)
для об'єкту управління громадського харчування (WOG CAFÉ) на базі АЗК**

Перелік документації до розробки під час впровадження НАССР (ХАССП) на об'єктах
мережі WOG CAFÉ

1. Діагностика АЗК в області забезпечення безпеки харчової продукції
2. Наказ про створення робочої групи НАССР (ХАССП)
3. Наказ про призначення керівника групи НАССР (ХАССП)
4. Наказ про призначення «внутрішніх аудиторів
5. Область розповсюдження системи ХАССП серед підприємства ТОВ «ВОГ РИТЕЙЛ»
6. Правила безпеки харчової продукції
7. Політика в області безпеки харчової продукції
8. Документування порядку актуалізації та покращення системи менеджменту безпеки харчової продукції (СМБХП)
9. Специфікація "Опис сировини та матеріалів, які входять у склад продукції, що випускається» на кожен страву ВОГ КАФЕ
10. Опис характеристики продукції, що випускається: письмові рекомендації експерта про внесення додаткової інформації в документацію підприємства, для дотримання вимог НАССР (ХАССП) про повноту зазначеної інформації
11. Блок-схеми виробничих (технологічних) процесів, які можуть здійснювати вплив на безпеку продукції, з ідентифікацією всіх технологічних операцій. Складання блок-схеми на кожний процес.
12. Методика (процедура) ідентифікації, аналізу та оцінки небезпеки
13. Методика "Вибору критичних контрольних точок (ККТ)" (дерево прийняття рішень)

14. Документування результатів аналізу ризиків по кожному врахованому небезпечному фактору по сировині та по технологічним (протокол аналізу ККТ)
15. Перелік ККТ та встановлення критичних меж
16. Розробка систем моніторингу для ККТ
17. Програма обов'язкових попередніх заходів
- 17.1. Процедури та інструкції:
 - вхідний контроль сировини, матеріалів та контроль при прийманні готової продукції
 - ідентифікація та відслідкування продукції
 - контроль технологічної дисципліни
 - прийом відвідувачів, пропускний режим
 - технічне обслуговування та ремонт обладнання
 - повірка та калібровка вимірювальних пристроїв
 - прибирання, миття та дезінфекція виробничих, допоміжних та побутових приміщень
 - миття та дезінфекція інвентаря та обладнання
 - прибирання території
 - знищення гризунів, комах та інших шкідників
 - транспортування та зберігання сировини, продукції
 - вимоги стосовно здоров'я та гігієни персоналу
 - вимоги до навчання та атестації персоналу
 - вимоги до належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення
 - вимоги стосовно стану території, приміщень, обладнання, комунікацій, а також проведення ремонтних робіт на об'єкті
 - заходи по захисту харчових продуктів від забруднення та попадання сторонніх предметів
 - забезпечення якості води
 - вимоги стосовно зберігання та використання токсичних речовин
 - вимоги стосовно поводження з відходами виробництва та сміття
 - контроль постачальників
 - управління алергенами та ГМО
 - аналіз з боку керівництва
 - робота зі скаргами покупців
 - порядок поводження зі скляними виробами та виробами із крихкого пластика
18. Методика (процедура) «Порядок розробки та впровадження Плана НАССР (ХАССП)»
19. Бланк протоколів робочої групи безпеки харчових продуктів
20. Затверджені форми для функціонування системи менеджменту безпеки харчової продукції:
 - форма Протокол Аналізу небезпек та Оцінки ризиків
 - форма Протокол Аналізу ККТ
 - форма Перелік істотних небезпек та засобів управління
 - план ХАССП. ККТ
 - звіт із вхідного контролю сировини
 - звіт про інспекцію пакувального матеріалу
 - звіт про інспекцію готової продукції
 - карта контрольних точок періодичного профілактичного обслуговування
 - карта контрольних точок щоденного профілактичного обслуговування
 - основний перелік розповсюдження документів
 - записка про зміни
 - звіт про корегуючі дії
 - основний перелік записів
 - план аудита
 - звіт про внутрішній аудит невідповідності
 - звіт аналізу аудиту
 - звіт про попереджувальні дії

- план постійного покращення
 - статус повірки / калібровки інструменту / обладнання
 - програми обов'язкових попередніх заходів (ПОПЗ)
 - план робочих програм обов'язкових попередніх заходів (РПОПЗ)
 - специфікація продукції
 - звіт про очистку, прибирання, санітарний контроль
 - звіт по знищенню шкідників
 - звіт про дезінфекцію
 - звіт аудиту щоденної санітарної обробки
 - звіт про медичну перевірку
 - утилізація невідповідної продукції
 - замовлення на закупку
 - перелік визнаних постачальників
 - протокол оцінки постачальників
 - претензія к постачальнику
 - форма зворотнього зв'язку від покупця
 - звіт про скаргу зі сторони покупця
 - календар навчання
 - журнал записів потреб в навчанні
 - звіт про початкове навчання
21. Методика (процедура) «Порядок організації та проведення внутрішнього аудиту»
 22. Форма програми та графіку внутрішніх перевірок
 23. Форма звіту про проведення внутрішніх перевірок
 24. Процедура «Управління документацією»
 25. Процедура «Управління записами»
 26. Форма реєстру реєстраційно-облікової документації
 27. Процедура "Управління невідповідностями, корегуванням, корегуючими та попереджувальними діями"
 28. Процедура "Управління невідповідною продукцією та утилізація"
 29. Процедура управління вимірювальним обладнанням
 30. Процедура аналізу зі сторони керівництва
 31. Процедура готовності до надзвичайних обставин та реагування на них
 32. Процедура підготовки та навчання
 33. Процедура попереднього аналізу виробничого процесу