

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ПОРЪЧКАТА

Наименование на поръчката:	„ДОСТАВКА НА ХРАНИ ЗА НУЖДИТЕ НА „УЧЕНИЧЕСКО ХРАНЕНЕ“ ЕООД ГР. СТАРА ЗАГОРА ПО 5 ОБОСОБЕНИ ПОЗИЦИИ” <u>за обособена позиция №1- „Месо и месни продукти от свинско и телешко месо”</u>
----------------------------	--

от „КУМИР-СИ“ ЕООД
(наименование на участника)

и подписано **Данаил Дечков Колев, ЕГН 8708087521**

(трите имена и ЕГН)

в качеството му на **Прокуриснт**
(на отъждяност)

с ЕИК/БУЛСТАТ/ЕГН/друга индивидуализация на участника или подизпълнителя (когато е приложимо); Идентификационен номер по ДДС: BG833050513;

УВАЖАЕМИ ДАМИ И ГОСПОДА,

1. След запознаване с всички документи и образци от документацията за участие в процедурата, получаването, на които потвърждаваме с настоящото, ние удостоверяваме и потвърждаваме, че представляваният от нас участник отговаря на изискванията и условията посочени в документацията за участие в открита процедура с предмет: **„ДОСТАВКА НА ХРАНИ ЗА НУЖДИТЕ НА „УЧЕНИЧЕСКО ХРАНЕНЕ“ ЕООД ГР. СТАРА ЗАГОРА ПО 5 ОБОСОБЕНИ ПОЗИЦИИ”**: за обособена позиция № 1- „Месо и месни продукти от свинско и телешко месо”

2. Декларираме, че сме получили посредством „Профила на купувача” документация за участие и сме запознати с указанията и условията за участие в обявената от Вас процедура. Съгласни сме с поставените от Вас условия и ги приемаме без възражения.

3. Поемаме ангажмент да изпълним дейностите по предмета на обществената поръчка качествено и в срок в пълно съответствие с изискванията Ви, посочени в Техническата спецификация на настоящата поръчка, изискванията на Възложителя в документацията за участие и всички приложими нормативни актове.

4. Подаването на настоящата оферта и техническо предложение удостоверява безусловното приемане на всички изисквания и задължения, поставени от Възложителя в провежданата процедура.

ВЯРНО е

Приложение – „Обяснителна записка“, съдържаща:

- Организация за получаване и завеждане на заявките;
- Деятности по подготовка и експедиция на заявените стоки;
- Организация на доставяне;
- гарантиране на актуална и законово-съответстваща, съпътстваща доставките документация;
- организация за замяна на стоки, които не отговарят на заявените характеристики на стоките;
- организация за замяна на стоките, които имат скрити дефекти, неконстатирани при доставянето на стоката;
- допълване на стоките при частично неизпълнение на заявка
- мерки за вътрешен контрол и организация на работата, с които да се гарантира качествено изпълнение на поръчката;
- управление на риска (за идентифицираните от Възложителя рискове)
 - Обхват, вероятност за настъпване и степен на въздействие на риска върху изпълнението на обществената поръчка;
 - Мерки за недопускане/предотвратяване на риска;
 - Мерки за преодоляване на риска.

Ние потвърждаваме, че настоящата оферта е съобразена с изискванията посочени в документацията за участие в процедурата.

Дата: 21.07.2017 г.

ПОДПИС И ПЕЧАТ:

[име и фамилия Данаил Колев]

[качество на представящия участника Прокурисл]

**ВЯРНО С
ОРИГИНАЛА**

Техническо предложение:

Организация за получаване и завеждане на заявките.

Датата на доставка е съобразена с желанието на възложителя и е ~~уточнена~~ в момента на подаване на заявка към изпълнителя.

Приемането на заявките се извършва от Началник експедиция на фирма „Кумир-СИ“ или негов заместник, които са специално упълномощени от ръководството на фирмата да отговарят за приемането на заявките от Възложителя. Заявката може да бъде приета по електронен път: e-mail, факс, както по телефон или от офиса на Възложителя. Когато се приема по ел.път, задължително се връща потвърждение, че е приета.

Заявката е по образец на Възложителя и съдържа: дата и срок на доставка, видове продукти и техните количества, обекти за доставка.

При установяване на пропуски в оформянето на заявката като не достатъчна четливост, пропуснати количества или др. не яснота относно дата и обект за доставка, се връща задължително e-mail или телефонно обаждане за уточняване на проблемните позиции. С цел елиминиране на възможност заявката да не бъде получена, входящата ел. поща за заявки по Обществени поръчки се получава и в Отдел „Технологичен“ от мениджър-производство на фирма „Кумир-СИ“ и в Отдел „Продажби“ от мениджър-продажби.

Дейности по подготовка и експедиция на заявените стоки

Приетите заявки се обобщават в Поръчка за производство и се предават на инж.-технолог, който обобщава количествата по вид продукт и ги включва за производство към производствената програма. Времето за производство на продуктите се съобразява с желаното време за доставка. Целта е да се гарантира максимална преснота на продуктите.

Месните разфасовки, предмет на обществената поръчка / телешко месо, телешки шол, свински бут, свински котлети, агнешко месо / се оформят съгласно утвърдените анатомични граници, заложи в Технологичната документация за производство ТД 04-2007; ТД 06-2007; ТД 01-2015. Месните

продукти, за които има Утвърден стандарт „Стара планина” / кебапче, кюфте, сурова наденица, кренвирш, колбаси малотрайни, траен варено пушен салам /се произвеждат съгласно утвърдените рецептури в стандарта. Останалите продукти /мляно месо 100% свинско , кайма смес, шунков салам, луканка, сушеница, пушено свинско филе, пастърма / се произвеждат по утвърдена Технологична документация.

Доставяните хранителни продукти са със здрави опаковки. Всяка опаковка съдържа етикет на български език, който носи информация относно вид на стоката, нейния състав, производител, срок на годност, произход, партиден номер и количество.

В цялостната подготовка по изпълнението на поръчката са ангажирани общо 33 бр. служители на фирмата. Разпределение на човешките ресурси по длъжности както следва: прием на заявка и контрол на изхода на продукцията – 2 бр., предварителна подготовка на месото/обезкостяване, транжиране/ - 4 бр. , машинна обработка на мляно месо, каймата и кебапчетата - 3 бр., машинна обработка на колбасите - 3 бр., опаковане и етикетирание - 4 бр., окомплектоване на заявките по обекти – 2 бр., изготвяне на съпроводителни документи и фактуриране – 2 бр, хигиенисти- 3 бр., ръководен персонал /инж.-технолог/ - 2 бр., отговорник по качеството и хигиената – 1 бр., шофьори - 7 бр.

За извършване на горепосочените дейности, предприятието разполага с необходимия технически ресурс /машини и съоръжения/, които са нови и модерни, с висока технологична производителност, дават възможност за безопасна работа, производство на безопасен продукт и отговарят на санитарно-хигиенните изисквания. Използваните машини и съоръжения за производството на продукти, обект на поръчката са: транжорна с тръбен път и маси за обезкостяване, машина за нарязване на месо, машина за смилане на месо, вакуум-смесител, кутер машина, пълначна машина- 2 бр./за колбаси и за кайма/, пароварилни камери - 2 бр., фолиращи машини - 2 бр., претеглящи и етикетиращи везни- 4 бр.

Произведените, опаковани и етикетирани продукти се окомплектоват по видове продукти, количество и съответно по обекти.

Не се допускат за доставка:

- не достатъчно добре опаковани продукти или такива с нарушена цялост на опаковката

- храни с признаци на развала и изтекъл срок на годност
- храни, обработени с йонизиращи лъчения.

Организация на доставяне

Срокове и начини на извършване на доставките:

Продуктите по Обособена позиция 1 се доставят съгласно подадена от Възложителя заявка, съдържаща дата на доставка, вид продукти, количества, срок на доставка и обекти за доставка.

Предлагаме следното:

С цел максимално бързо зареждане на обектите – ученически столове, както и реакция за подмяна на продукт, в случай на рекламация сме извършили следно райониране на гр. Стара Загора. Обособили сме общо 7 района. Броят на районите е равен на броя на транспортните средства, които посочваме в настоящата Обществена поръчка – 7 бр. Броят на обектите по райони е съобразен с разстоянието между отделните обекти, така че зареждането да се извърши максимално бързо.

При товаренето на продуктите в Производствената база „КУМИР-СИ“ се извършва задължително контрол на тегло, етикетиране, срок на годност.

Мястото на изпълнение на поръчката е гр. Стара Загора. Доставките ще бъдат извършвани франко посочените обекти на възложителя, в рамките на работното време : за ученически столове от 06.00-14.00 часа.

Транспортирането на храните се извършва при спазване на изискванията на Регламент(ЕО) 852/2004 относно хигиената на храните и Наредба №5 от 2006 г., касаеща хигиената на храните.

Превозните средства, които ще се използват да са специализирани за превоз на храни със съответните разрешителни за това от Агенцията по храните. Същите се поддържащи чисти и дезинфекцирани.

Гарантиране на актуална и законово- съответстваща, съпътстваща доставките документация:

Във фирма „Кумир-СИ“ ЕООД има внедрена софтуерна финансово счетоводна програма за издаване на придружаваща стоката документация. Тази програма е обвързана със наличностите на стоките по партии в складовете за готова продукция. Целта е осъществяване на пълна проследимост на продуктите, в случай на необходимост. Съобразена е с всички европейски изисквания за търговия с хранителни продукти.

Всяка доставка до обект на Възложителя се съпътства освен от стока и от придружаваща стоката документация. Документацията съдържа:

- **Стокова разписка** – вид продукт, количество и цена
- **Търговски документ** – съгласно изискванията на Регламент (ЕО)

№ 931/19.09.2011 г. относно изискванията за възможността за проследяване, установени с Регламент (ЕО) № 178/2002 на Европейския парламент и на Съвета относно храните от животински произход и съдържа:

- * Производител
- * Получател
- * Ветеринарен регистрационен номер на предприятието BG 2404034 ЕО
- * Наименование на продукта
- * Партиден номер, L
- * Произход
- * Маса нето
- * Условия на съхранение
- * Срок на годност или срок на минимална трайност, в зависимост от физическото състояние на продукта
- **Финансово-счетоводен документ /фактура/** – издава се общ за конкретната доставка, обхващащ обобщените количества стоки и техните цени по обекти. Към нея се прилагат и копия от стоковите разписки с подписи -

предал, приел по обекти за конкретната доставка. С цел пълен контрол върху документацията и недопускане на несъответствия се определя служител, който да преглежда съпровождащите всяка доставка документи. След констатация на пълно съответствие между стоки, количества и съпровождащи документи доставката може да бъде извършена.

- **Протоколи от извършен микробиологичен и физико-химичен анализ на продуктите** – периодично предоставяме на обектите на Възложителя като доказателство за качество на продуктите, които доставяме. Анализите са извършени от акредитирана лаборатория.

Всички документи са подписани и подпечатани от страна на фирма „Кумир-СИ“. На тях присъства и името на лицето, което ги е съставило.

Организация за замяна на стоки, които не отговарят на заявените характеристики на стоките:

– При прием на стоки в обектите на Възложителя :

При констатиране на стоки, които не отговарят на заявените характеристики, в момента на доставката, стоката не се допуска за прием, а директно максимално бързо се заменя с нова.

– В склада на Възложителя :

В случай на констатация от страна на Възложителя за стоки, които не отговарят на заявените характеристики, информацията се свежда до знанието на Изпълнителя. На място в обекта се анализират причините, довели до конкретното несъответствие – преглед и анализ на информацията, относно съхранението на продукта. Когато причината е по вина на Изпълнителя на място се съставя „Акт за обратно вземане на продукцията“, в който се описват:

- Вид на продукта

- Партида и дата на производство
- Причина за обратно изтегляне
- Количеството изпратено в обекта и констатираното там количество

Акта се съставя в присъствието на отговорни лица от двете страни. Несъответстващият продукт се маркира и отделя от другите продукти в склада на Възложителя. Максимално бързо се извършва доставка на нова стока, защото фирма „Кумир-СИ“ е производител и разполага винаги с налични продукти /обект на обществената поръчка/ на склад.

Несъответстващата продукция се изтегля от склада на Изпълнителя и се управлява съгласно утвърдена Инструкция – РИ 01/ПР 06- Инструкция за действия при постъпване на жалби и рекламации.

Организация за замяна на стоки, които имат скрити дефекти, неконстатирани при доставянето на стоката

При констатиране на скрити дефекти на продуктите в склада на Възложителя се действа по горе описания начин. Действа се максимално бързо.

Допълване на стоките при частично неизпълнение на заявка:

Организацията във фирмата не допуска частично неизпълнение на заявката. В производствена база „Кумир-СИ“ разполагаме с достатъчно количество суровини, подправъчни смеси, материали, технически и човешки ресурс, хладилна база, налични продукти /обект на обществената поръчка/ на склад, защото изпълняваме и други сходни на тази дейности, както и достатъчен брой специализирани транспортни средства.

Мерки за вътрешен контрол и организация на работата, с които да се гарантира качествено изпълнение на поръчката:

1. Всички необходими месни суровини се закупуват от утвърдени доставчици за работа в Европейската общност, които от своя страна също имат утвърдени системи за самоконтрол. Налице са договори за доставка на месни суровини. По този начин се гарантира винаги своевременна доставка с необходимото качество.

2. Контрол относно хигиената на използваната суровина, хигиената на производство, хигиената на готовия продукта и контрол на физикохимичните показатели по Технологична Документация се извършва по утвърдена Мониторинг- програма за вземане на проби. Мониторинг- програмата е изготвена съгласно изискванията на Регламент (ЕО) 2073/2005 г. относно Микробиологичните критерии за храните и Регламент (ЕО) 1881/2006, относно определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните и Наредба №5/25.05.2006г за хигиената на храните. Вземат се проби от обучени за това лица.

3. Пробите се изследват в акредитирана лаборатория. За всеки проведен анализ се предоставя протокол с данни. Резултатите от анализите се контролират от съответния р-л НАССР екип в обекта и се съхраняват за период от 5 год. Контролират се и от контролните органи. При желание на Възложителя могат да му се предоставят периодично такива, обект на продуктите, които ще му се доставят.

4. Утвърдени са следните ДПП програми/ Добри производствени и хигиенни практики/:

- безопасност на водата;
- обучение на персонала;
- чистота на повърхностите, влизащи в контакт с храните;
- лична хигиена на персонала и неговото здраве;
- контрол на вредителите;
- обратна връзка и проследяемост
- входящ контрол на суровини и материали
- програма за транспорт и съхранение

- за предпазване от кръстосано замърсяване
- за поддръжка на хигиенните съоръжения
- за предпазване на храните от чужди вещества
- отстраняване на отпадъците
- технологична преработка и производствен контрол



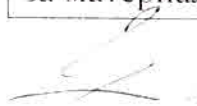
Към всяка програма се водят чек-листи от обучени лица, които удостоверяват и гарантират хигиенната безопасност на продукта.

5. Обучен персонал:

Разполагаме с висококвалифициран ръководен и изпълнителски персонал, притежаващ дългогодишен опит при изпълнението на договори сходни или подобни с предмета на поръчката, което позволява създаване на добра организация и утвърдени практики при изпълнението на същата и минимизиране (елиминирание) рискът от невъзможност да се покрият стандартите за качество. Въведени са следните мерки за недопускане доставка на стоки, неотговарящи на изискванията за качество:

- обучение на персонала, което се извършва ежемесечно по определена тема, свързана с производството на храни, касаеща качество, параметри за постигането му, хигиена на производство и персонал. Всяко обучение завършва с тестово изпитване, като не се допускат до работа лицата, които не са издържали изпира. Всички от заетите служители имат здравни книжки.

6. Контрол във всеки един етап от производството на храни . Започва от входа на суровините и материалите и завършва с получаване на стоката от клиента. За всичко това се водят записи на хартиен носител/ дневници за входящ контрол и чек-листи на етапи от производството , съхранението и транспортирането на продукта/. Този контрол се извършва от обучени за това лица, наречени монитори. В етапите, в които съществува реална опасност за продукта се водят и записи на електронен носител. Това са т.нар. ККТ/контролно критични точки/. Контрола на входящата суровина се отразява в „Дневници за прием” – извършва се постоянен мониторинг на температурата и качеството на месото, както условията на транспортиране, търговските документи на доставчика, за подправките се изисква документ за съответствие, продуктова спецификация, а за материалите, че могат да влизат в контакт с храни. За целта фирмите са взели



решение да работят само с регламентирани за работа в междуобществна търговия фирми. Температурата на въздуха в хладилниците и работните помещения се контролира непрекъснато на електронен носител. Водят се и записи на температурата в дълбочина на продукта по време на производствените етапи. Контролира се и се документира и температурата на превозните средства преди товарене, както и по време на транспорт на продуктите.

- в предприятието има въведена електронна система за проследяване, което е гарант, че в случай на несъответстващ продукт може веднага да се докаже какви суровини са използвани за производството му, както и на кои клиенти е продаден. Това гарантира бързото им изземване от пазара и забрана за продажба и консумация. Нямаме установен несъответстващ продукт.

7. Контрол на хигиената на персонала и производството, чрез въведен хигиенен план, включващ съоръженията за почистване, начина на извършването му, вид препарат и концентрацията му. Използват се само препарати със сертификат за използване в хранителната индустрия. Имаме договор със фирма за провеждане на борба с насекоми и гризачи. Ежедневно се извършва измиване и дезинфекция на транспортните средства като след това им се поставя стикер за извършена такава.

8. Контрол при експедиция на стоката.

С цел елиминиране на риск от доставка на продукти с изтекъл или изтичащ срок на годност експедитора е длъжен да провери остатъчния срок на годност на продуктите, обект на заявката. Остатъчният срок на годност не трябва да е по-малък от 90% от общия срок на продукта. Трябва да се установи пълно съответствие между вид продукт, тегло, срок на годност, цялост на опаковката, наличие на етикет и пълна придружаваща документация. Тогава може да се осъществи доставка.

9. Доставка на хранителни продукти

Доставката се извършва със специализиран хладилен транспорт, според вида на продуктите и тяхното термично състояние. Преди и по време на транспорт се извършва мониторинг на температурата на транспортното средство, което гарантира непрекъсване на хладилната верига за съхранение на продукта до съответните обекти на Възложителя.

Управление на риска

Мерки за недопускане/предотвратяване на рискове и мерки за преодоляване на рискове:

1.Риск, свързан с промяната на цените на доставяните продукти –

Обхват, вероятност за настъпване и степен на въздействие на риска върху изпълнението на обществената поръчка:

Вероятността за настъпване на този риск е продиктувана от промяната на цените на основните и допълнителните суровини, необходими за производството на месните продукти, обект на настоящата обществена поръчка през периода на изпълнение.

Степен на въздействие върху изпълнението на обществената поръчка - минимален

Мерки за недопускане/предотвратяване на риска:

1. Фирма „Кумир-СИ“ ЕООД има сключени договори за доставка с доставчици на основни и допълнителни суровини, така че изпълнението, обект на настоящата обществена поръчка е обезпечено.
2. В договорите за доставка се фиксират цени на доставяните месни суровини, допълнителни материали и други свързани с производството продукти за една година .
3. Като производител фирмата успява да договори изключително добри цени на доставяните суровини , защото купува достатъчно големи количества за цялостното и производство.
4. Достатъчен брой доставчици- фирма „Кумир-СИ“ работи с 8 бр. доставчици на месни суровини и 10 бр. доставчици на допълнителни материали за производството.
5. Реална пазарна цена - всички доставчици са регламентирани за работа в Европейската общност и са представители на водещи европейски фирми. Това гарантира предлагане на реална пазарна цена идентична с тази в Европейската общност.

6. Не допускаме да купуваме суровини на по-висока пазарна цена от реалната – ежемесечно сравняваме доставните ни цени с тези по САПИ за региона.

Мерки за преодоляване на риска:

1. Екип от специалисти следи пазарните промени на цените на месните суровини и не допускаме повишение на доставките към нас, респективно към Вас.
2. Финансова обезпеченост – фирмата разполага с достатъчно оборотни средства, надхвърлящи многократно тези, необходими по изпълнението на Договора за доставка по Обособена позиция 1: "Доставка на месо и месни продукти от свинско и телешко месо".
2. С цел осигуряване на добри доставни цени на суровини, фирмата предплаща количества на доставчиците.
3. В производствена база „Кумир-СИ“ разполагаме с достатъчен брой складове за съхранение – 11 бр. хладилни и 4 бр. складове за материали, така че можем да се запасяваме със суровини на по-ниски цени.
4. Големият брой доставчици предотвратява риска от липса на своевременна доставка на суровини за производството.
5. Голяма част от тези доставчици са позиционирани в регион Стара Загора – това гарантира бързина на доставката и в случай на лоши метериологични условия.

2. Риск от ненавременна доставка.

Обхват, вероятност за настъпване и степен на въздействие на риска върху изпълнението на обществената поръчка:

Този риск може да се прояви в случай на липса на суровини за производството липса на персонал, липса на ел.захранване, аварирани машини и съоръжения, липса на достатъчен брой транспортни средства лоши метериологични условия и др.

Степент на въздействие върху изпълнението на обществената поръчка - минимален

**ВЯРНО С
ОРИГИНАЛ**

Мерки за недопускане/предотвратяване на риска:

1. Наличност на достатъчно количество суровини и материали, необходими за производството.
2. Спиране на ел. захранване:
 - поради техническа неизправност – риска се предотвратява чрез използването на наличен в предприятието дизелов агрегат за ел. енергия, който захранва последното до отстраняване на повредата;
 - неплатени фактури към доставчика – стабилно финансово състояние, липса на неплатени задължения към доставчиците на ел. енергия.
3. Аварирала машина за производство - риска също се елиминира, поради това, че основните машини в предприятието са взаимно заменяеми, а от повечето са налични по 2 бр.
4. Аварирало транспортно средство - риска се преодолява чрез използване на друго такова, поради достатъчната наличност на специализирани транспортни средства в предприятието.
5. Риск от недостатъчен брой на служителите, ангажирани в производството и доставката на хранителни продукти - този риск е предотвратен чрез достатъчния брой на служители - в производството 33 бр. и в доставките общо 12 бр., при необходими 26 бр. за производство и 7 бр. в доставките.
6. Риск от лоши метеорологични условия

При опасност от настъпване на лоши метеорологични условия високо квалифицираният персонал в дългогодишната си практика е създал отлична организация за предварителна подготовка и възможност за доставка и в най-тежки условия. Фирмата ни е част от голяма група свързани предприятия и разполага с високо проходима специализирана техника, обезпечаваща навременност на доставките.

Мерки за преодоляване на риска:

1. Разполагаме с техническо грамотно лице за своевременно отстраняване на повредата по машините и съоръженията - механик Въто Стоянов с 40 год. трудов стаж по специалността „Механик на машини в хран. вкусовата

ВЯРНО С

индустрия”.

2. Всички служители на фирмата са с достатъчен трудов стаж по длъжността, която заемат. Преминават ежесмесечни обучения по качество, заложенн в „Програма за обучение на персонала” на теми, касаещи производството на безопасен продукт.

3. „Кумир-СИ” е част от група свързани предприятия. В групата има обособен отдел за бързо реагиране при отстраняване на ел. аварии – отдел „Енергиен”.

4. Сключен договор за ремонт и поддръжка на транспортните средства със специализиран технически сервис за обслужване.

5. Нови транспортни средства- фирмата разполага с 4 бр. нови специализирани транспортни средства за превоз на храни, закупени през 2017 год., които са с гаранционен срок 5 год.

6. Рискът от забавяне на доставките при лоши метеорологични условия се преодолява и чрез зареждане от множеството фирмени обекти в град Стара Загора, разположени в близост до обектите за доставка на Възложителя.

3. Риск от липса на ликвидни средства за обезпечаване на доставката

Обхват, вероятност за настъпване и степен на въздействие на риска върху изпълнението на обществената поръчка:

Този риск може да настъпи в случай на липса на парични средства, необходими за изпълнението на обществената поръчка. Това може да е резултат от недостатъчно реализирани обеми от продукти „Кумир-СИ”, не своевременно плащане от страна на клиенти на фирмата, запорирани фирмени сметки от държавни институции, както и от доставчици и т.н. .

Степен на въздействие върху изпълнението на обществената поръчка- минимален

Мерки за недопускане/предотвратяване на риска:

1. Сключени многобройни дългосрочни договори за продажба на едро, които предвиждат регулярни доставки, респективно плащания – между отделните фирми от свързаните предприятия на собственика, фирми за търговия на едро

10 бр., национални търговски вериги и др.

2. Ежедневно налични средства от търговската дейност на нашите фирмени магазини "Кумир-СИ" – 8 бр.

3. Наличен свободен финансов ресурс, обезпечаваш стойността на поръчката над 15 пъти.

4. Договори с доставчици с отложено плащане, гарантиращи регулярност на доставките.

5. Липса на задължения на фирма „Кумир-СИ“ към държавните институции – данъци, осигуровки, ДДС и др.

6. Липса на задължения към основните доставчици на ел. енергия, вода и др.

Мерки за преодоляване на риска:

1. Участие в група от предприятия, чиито годишен оборот надхвърля 30 милиона лева и гарантира възможност за получаване на финансова помощ от свързани лица.

2. Липсата на фирмени банкови кредити гарантира отпускането на такива, в случай на необходимост

3. Сключените договори с търговци за продажба на продукти ни гарантират достатъчно годишни приходи, надхвърлящи многократно тези по обезпечаването на обществената поръчка.

4. Обезпечени месни суровини и други суровини за производството, гарантращи изпълнението на Договора за доставка.

5. Сключени 3 бр. Договори за доставка с нови едрови клиенти – големи хотелски комплекси с целогодишна дейност .

6. Сключени договори за работа на продукти на ишлеме под друга търговска марка – „Пендар“, „Гош“, Аскент, които гарантират допълнително приходи.

4. Риск от невъзможност да се покрият стандартите за качество:

Обхват, вероятност за настъпване и степен на въздействие на риска върху изпълнението на обществената поръчка:

Фирма "Кумир-СИ" ЕООД е одобрена за производство и търговия в Европейска общност с храни от животински произход. Съгласно Удостоверения за регистрация № 2 / 24.09.2012 г., издадено от ОДБХ гр. Стара Загора, отговаря на изискванията на Регламент (ЕО) 852/2004 относно хигиената на храните и Регламент (ЕО) 853/2004 относно определяне на специфичните хигиенни правила за храните от животински произход и Наредба №5/25.05.2006г за хигиената на храните.

Степен на въздействие върху изпълнението на обществената поръчка – **минимален**

Мерки за недопускане/предотвратяване на риска:

1. Утвърдена и работеща система HACCP - контрол във всички точки на производството
2. Контрол на доставките на суровини:

Всички необходими месни суровини се закупуват от утвърдени доставчици за работа в Европейската общност, които от своя страна също имат утвърдени системи за самоконтрол. Налице са договори за доставка на месни суровини. По този начин се гарантира винаги своевременна доставка с необходимото качество.

3. Контрол на хигиената:

Контрола относно хигиената на използваната суровина, хигиената на производство, хигиената на готовия продукта и контрол на физико-химичните показатели по Технологична Документация се извършва по утвърдена Мониторинг- програма за вземане на проби. Мониторинг- програмата е изготвена съгласно изискванията на Регламент (ЕО) 2073/2005 г. относно Микробиологичните критерии за храните и Регламент (ЕО) 1881/2006, относно определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните и Наредба №5/25.05.2006г за хигиената на храните. Вземат се проби от обучени за това лица със следната кратност за :

- контрол на суровина- 4 пъти годишно;
- хигиена на производство- 2 пъти месечно
- хигиена на готов продукт- 2 пъти месечно;

ВЯРНО С

- физико-химия на готов продукт- 1 път годишно анализ на всички Физико-химични показатели на 1 продукт от продуктова група / общо са 6 бр. групи/;
- смивки от контактни и неконтактни повърхности-2 пъти месечно по 3-4 бр.;
- контрол на вода по Наредба №9/2001г- 2 пъти годишно- физикохимия и микробиология.

4.Лабораторни анализи:

Пробите се изследват в акредитирана лаборатория, с която фирма „Кумир-СИ“ има сключен договор. За всеки проведен анализ се предоставя протокол с нанесени резултати от анализа и референтните стойности на показателите за контрол. 4. Утвърдени и въведени ДПП програми/ Добри производствени и хигиенни практики/:

- безопасност на водата;
- обучение на персонала;
- чистота на повърхностите, влизащи в контакт с храните;
- лична хигиена на персонала и неговото здраве;
- контрол на вредителите;
- обратна връзка и проследяемост
- входящ контрол на суровини и материали
- програма за транспорт и съхранение
- за предпазване от кръстосано замърсяване
- за поддръжка на хигиенните съоръжения
- за предпазване на храните от чужди вещества
- отстраняване на отпадъците
- технологична преработка и производствен контрол

Към всяка програма се водят чек-листи от обучени лица, които удостоверяват и гарантират хигиенната безопасност на продукта.

5. Обучен персонал:

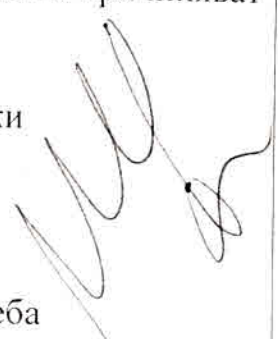
Разполагаме с висококвалифициран ръководен и изпълнителски персонал, притежаващ дългогодишен опит при изпълнението на договори сходни или подобни с предмета на поръчката, което позволява създаване на добра организация и утвърдени практики при изпълнението на същата и минимизиране (елиминирание) рискът от невъзможност да се покрият стандартите за качество.

6. Контрол при етикетиране на продуктите:

Етикетирането на продуктите трябва да отговаря на изискванията на Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25.10.2011г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, , Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните (приета с ПМС №383 от 04.12.2014, обн.ДВ бр.102 от 12.12.2014, в сила от 13.12.2014), Регламент (ЕС) № 1337/2013 за определяне на правила за прилагане на Регламент (ЕС) № 1169/2011 относно посочването на страната на произход или мястото на произход за прясно, охладено или замразено месо от свине, овце, кози и домашни птици, Регламент (ЕС) № 1825/2000 на Комисията от 25.08.2000г. за установяване на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕС) № 1760/2000 на Европейския парламент и на Съвета във връзка с етикетирането на говеждо месо и продукти от говеждо месо, Наредбата за изискванията към бързо замразените храни/обн.ДВ бр.114 от 06.12.2002, изм.ДВ бр.20/07.03.2006, изм. ДВ бр.39 от 15.05.2007/ и всичките и изменения.

Върху всяка потребителска и транспортна опаковка се поставя етикет със съдържание на български език. Етикетът трябва да съдържа следните задължителни данни:

- наименование на храната (вкл. и нейното физическо състояние)
- списък на съставките

- списък на всички съставки или спомагателни вещества, които причиняват алергии и непоносимост
 - количество на определени съставки или категории съставки
 - нетно количество на храната
 - срок на минимална трайност или срок на годност
 - специални условия на съхранение и/или условия на употреба
 - името или търговското наименование и адреса на стопанския субект в хранителната промишленост, които е отговорен за информацията за храните
 - страна на произход или място на произход, когато това е предвидено в законодателството
 - указания за употреба, когато при липсата им се затруднява използването на храната по подходящ начин
 - обявяване на хранителната стойност (в сила от 2016г.)
- 

За замразени продукти се добавя и:

- замразено на : дата, месец, година
- „да не се замразява повторно след размразяване”

Регламент 1169/2011г влезе в сила от 13.12.2014г. Всеки производител и търговец на храни носи наказателна отговорност относно изискването за правилно етикетиране на произвежданите или внасяните в страната продукти.

Мерки за преодоляване на риска:

1. В предприятието са въведени Добри производствени практики, има изградени и работещи: система HACCP, система за управление на качеството БДС EN ISO 9001:2008 и система за производство на безопасен продукт БДС EN ISO 22000:2006.
2. Обучение на персонала, което се извършва ежемесечно по определена тема, свързана с производството на храни, касаеща качество, параметри за постигането му, хигиена на производство и персонал. Всяко обучение завършва с тестово изпитване, като не се допускат до работа лицата, които не са

издържали изпира.

3. Всички служители на фирмата, пряко заети в производството и търговията с хранителни продукти имат здравни книжки.

4. В предприятието има въведена електронна система за проследяване, което е гарант, че в случай на несъответстващ продукт може веднага да се докаже какви суровини са използвани за производството му, както и на кои клиенти е продаден. Това гарантира бързото им изнемване от пазара и забрана за продажба и консумация.

5. Резултатите от анализите се контролират от съответния р-л НАССР екип в обекта и се съхраняват за период от 5 год. В случай, че се констатира отклонение от обичайните норми на контролиран показател веднага се предприемат необходимите мерки. Резултатите се контролират и от контролните органи. При желание на Възложителя могат да му се предоставят периодично такива, обект на продуктите, които ще му се доставят.

6. Нямаме установен случай несъответстващ продукт, т.е. на продукт, който не покрива стандартите за качество.

7. Гарант за преодоляване на този риск са положителните резултати от годишните надзорни одити на комисия от инспектори от Агенцията по храните, както и надзорните одити от сертифициращата ни по ISO стандартите фирма TUV Reinland.

5. Риск от доставка на негодни за употреба хранителни продукти

Обхват, вероятност за настъпване и степен на въздействие на риска върху изпълнението на обществената поръчка:

Всичко, описано досега в изложението гарантира производството на безопасен продукт, т.е. елиминира риска от доставка на негодни за употреба хранителни продукти.

Степен на въздействие върху изпълнението на обществената поръчка – минимален

Мерки за недопускане/предотвратяване на риска:

1. Контрол във всеки един етап от производството на храни.

Започва от входа на суровините и материалите и завършва с получаване на стоката от клиента. За всичко това се водят записи на хартиен носител/дневници за входящ контрол и чек-листи на етапи от производството, съхранението и транспортирането на продукта/. Този контрол се извършва от обучени за това лица, наречени монитори. В етапите, в които съществува реална опасност за продукта се водят и записи на електронен носител. Това са т.нар. ККТ/контролно критични точки/. Контрола на входящата суровина се отразява в „Дневници за прием“ - извършва се постоянен мониторинг на температурата и качеството на месото, както условията на транспортиране, търговските документи на доставчика, за подправките се изисква документ за съответствие, продуктова спецификация, а за материалите, че могат да влизат в контакт с храни. За целта фирмата е взела решение да работят само с регламентирани за работа в междуобщностна търговия фирми. Температурата на въздуха в хладилниците и работните помещения се контролира непрекъснато на електронен носител. Водят се и записи на температурата в дълбочина на продукта по време на производствените етапи. Контролира се и се документира и температурата на превозните средства преди товарене, както и по време на транспорт на продуктите.

2. Контрол на хигиената на персонала и производството, чрез въведен хигиенен план, включващ съоръженията за почистване, начина на извършването му, вид препарат и концентрацията му. Използват се само препарати със сертификат за използване в хранителната индустрия.

3. Борба с вредителите – насекоми и гризачи:

Имаме договор със фирма за провеждане на борба с насекоми и гризачи, т.нар дератизация. Нямаме установено присъствие на вредители в производствената база.

4. Контрол при експедиция на стоката.

С цел елиминиране на риск от доставка на продукти с изтекъл или изтичащ срок на годност експедитора е длъжен да провери остатъчния срок на годност на продуктите, обект на заявката. Остатъчният срок на годност не трябва да е по-малък от 90% от общия срок на продукта. Трябва да се установи пълно съответствие между вид продукт, тегло, срок на годност, цялост на опаковката, наличие на етикет и пълна придружаваща документация. Тогава може да се осъществи доставка.

5. Хигиена на транспортните средства – ежедневно, а понякога и по-често измиване и дезинфекция на транспортните средства. Доказателство – поставен стикер с дата и име на лицето, което го извършва.

6. Контрол при транспортиране:

Доставката се извършва със специализиран хладилен транспорт, според вида на продуктите и тяхното термично състояние. Преди и по време на транспорт се извършва мониторинг на температурата на транспортното средство, което гарантира непрекъсване на хладилната верига за съхранение на продукта до съответните обекти на Възложителя

Мерки за преодоляване на риска:

2. Ангажираност на ръководството на фирмата относно производството на безопасен продукт.

2. Високо квалифициран екип от специалисти упражнява непрекъснат контрол при производството, съхранението и транспортирането на продуктите

- Мениджър производство - инж.-технолог Лидия Динчева, магистър по специалност „Технология на месото и млякото“ и следдипломна квалификация „Контрол и анализ на хранителни продукти“ от ВИХВП гр. Пловдив-19 год. трудов стаж по специалността -

- Технолог – инж. Захарина Колева, магистърска степен по специалност „Технология на месото и млякото“ от ВИХВП гр. Пловдив със трудов стаж съответно 11 год.

- Технолог - инж. Димитър Димитров със магистърска степен по специалност „Технология на месото и млякото“ от ВИХВП гр. Пловдив със трудов стаж съответно 9 год.

- Инспектор „Качество и безопасност на продуктите“ - д-р Валентин Даковски, специалност „Ветеринарна медицина“ от Тракийски Университет, гр. Стара Загора- стаж по специалността 25 год.

- Въто Стоянов - механик с 40 год. трудов стаж по специалността „Механик на машини в хран. вкусовата индустрия“.

3. Обучение на висококвалифицираните специалисти по стандартите на ISO

4. Поддържане на сградов фонд и инфраструктура на производствена база

Кумир-СИ в необходим вид за производство на безопасен продукт

5. Строг контрол на входа на предприятието, относно посещение на външни лица .

6. Цел за непрекъснато покриване на по-високи международни стандарти за гарантиране на качество на продукта – IFS.

Ръководител:



Христина Котева -

Предишното на Кумир-СИ ЕООД



ВЯРНО С
ОРИГИНАЛА

ЦЕНОВО ПРЕДЛОЖЕНИЕ

от „КУМНР-СИ“ ЕООД

(наименование на участника)

и подписано от Данаил Дечков Колев, ЕГН 8708087521

(първо име и ЕГН)

в качеството му на Прокурист

(посредник)

с ЕИК/БУЛСТАТ/ЕГН/друга индивидуализация на участника или под изпълнителя (когато е приложимо); Идентификационен номер по ДДС: BG833050513

УВАЖАЕМИ ДАМИ И ГОСПОДА,

С настоящото, Ви представяме нашата ценова оферта за участие в обявената от Вас обществена поръчка с предмет: **„ДОСТАВКА НА ХРАНИ ЗА НУЖДИТЕ НА „УЧЕНИЧЕСКО ХРАНЕНЕ“ ЕООД ГР. СТАРА ЗАГОРА ПО 5 ОБОСОБЕНИ ПОЗИЦИИ: за обособена позиция № 1 „Месо и месни продукти от свинско и телешко месо“**

Ние предлагаме да изпълним поръчката по обособена позиция № 1 за обща цена в размер на 192 724.25 лв. (словом: Сто деветдесет и две хиляди седемстотин двадесет и четири лева и двадесет и пет стотинки) без ДДС или 231 269.10 лв. (словом: Двеста тридесет и една хиляди двеста шестдесет и девет лева и десет стотинки) с ДДС, която е формирана както следва:

Вид хранителни стоки	Мяр-ка	Прогнозно количество	Ед. цена без ДДС	Стойност
Свински котлети – замразени, по Технологична документация на производителя. Да отговаря на изискванията по Регламент (ЕО) №853/2004 и Наредба №4/2014 или еквивалентно.	кг	350	5.90	2 065.00
Свински бут-замразен, по Технологична документация на производителя. Да отговаря на изискванията по Регламент (ЕО) №853/2004 и Наредба №4/2014 или еквивалентно.	кг	8 000	5.60	44 800.00
Телешко месо- замразено, по Технологична документация на производителя. Да отговаря на изискванията по Регламент (ЕО) №853/2004 и Наредба №4/2014 или еквивалентно.	кг	130	6.80	884.00

**ВЯРНО С
ОРИГИНАЛА**

Вид хранителни стоки	Мяр-ка	Прогнозно количество	Ед. цена без ДДС	Стойност
Телешко месо шол-замразено, по Технологична документация на производителя. Да отговаря на изискванията по Регламент (ЕО) №853/2004 и Наредба №4/2014 или еквивалентно.	кг	600	7.50	4 500.00
Агнешко месо-замразено, по Технологична документация на производителя. Да отговаря на изискванията по Регламент (ЕО) №853/2004 и Наредба №4/2014 или еквивалентно.	кг	10	12.50	125.00
Мляно месо (100% свинско месо) замразено, без добавки и оцветители по УС „Стара планина“ или еквивалент	кг	8 000	3.90	31 200.00
Кайма смес (60% свинско и 40% телешко или говеждо месо)-замразена по ТД на производителя	кг	1 600	4.10	6 560.00
Кебанчета от мляно свинско месо-замразени (60г/бр.) без подправки с намалено съдържание на сол по УС „Стара планина“ или еквивалент	кг	3 200	3.90	12 480.00
Сурова наденица охладена (140гр./брой) по УС „Стара планина“ или еквивалент	кг	1 000	4.20	4 200.00
Чирпанска наденица охладена по УС „Стара планина“ или еквивалент	кг	3 000	4.20	12 600.00
Кренвирши от свинско месо (90 г/брой) по УС „Стара планина“ или еквивалент	кг	8 500	3.99	33 915.00
Колбаси малотрайни по УС „Стара планина“ или еквивалент	кг	3 100	3.99	12 369.00
Шупков салам	кг	3 000	4.80	14 400.00
Трайно варено пушен колбас по УС „Стара планина“ или еквивалент	кг	900	8.50	7 650.00
Луканка	кг	11	11.50	126.50
Пастърма	кг	1	24.85	24.85
Сушеница	кг	15	9.20	138.00
Пушено свинско филе	кг	1	6.90	6.90

Вид хранителни стоки	Мяр- ка	Прогнозно количество	Ед. цена без ДДС	Стойност
Кюфтета от мляно свинско месо-охладени (60гр./бр.) без подправки с намалено съдържание на сол по УС „Стара планина“ или еквивалент	кг	1 200	3.90	4 680.00
ОБЩА СТОЙНОСТ БЕЗ ДДС ЗА ОБОСОБЕНА ПОЗИЦИЯ № 1:				192 724.25

*посочените цени включват всички разходи за точното и качествено изпълнение на поръчката в съответствие с техническата спецификация и нормативите действащи в Република България. Цените са посочени в български лева.

Количествата на хранителните продукти ще се определят според необходимостта на обслужваните обекти, като Възложителят си запазва правото при необходимост да не поръчва част от изброения асортимент в обществената поръчка. Количествата, описани по обособената позиция, са приблизително необходимите за едногодишен период и са съобразени със заложените финансови средства на дружеството. Те могат да бъдат увеличавани до 30 % в рамките на стойността на договора.

Възложителят си запазва правото при необходимост да не поръчва част от изброения асортимент в обществената поръчка.

Дата: 24.07.2017 г.

ПОДПИС И ПЕЧАТ: _____

[име и фамилия Данаил Колев]

[качество на представляващия участника Прокурисл]

**ВЯРНО С
ОРИГИНАЛА**