ПОДРОБНА КОНЦЕПЦИЯ НА ТЕХНИЧЕСКИТЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ЗА УПРАВЛЕНИЕ И ОЦЕНКА НА ИДЕНТИФИЦИРАНИТЕ ОТ ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ КРИТИЧНИ ТОЧКИ И МЕРКИ ЗА ПРЕДОТВРАТЯВАНЕТО ИМ ПРИ ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ОБЩЕСТВЕНА ПОРЪЧКА С ПРЕДМЕТ: „ДОСТАВКА НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ ДЕТСКИТЕ ГРАДИНИ НА ТЕРИТОРИЯТА НА СТОЛИЧНА ОБЩИНА - РАЙОН „ВРЪБНИЦА“ ПО ОБОСОБЕНИ ПОЗИЦИИ“

Настоящата концепция е развита с цел разработване на ясни критерии за идентифициране на рисковете при изпълнение на обществената поръчка и начините за избягването им и/или справянето с тях, като по-конкретно са засегнати следните основни направления:

„АЛЛУР” ООД се намира на стоковата борса „Кърa”, ползва складово помещение № 216, в което са разположени и офис помещения за персонала. На тази територия извършва основните си дейности по закупуване, съхранение, и предоставяне на хранителни продукти на клиенти по договори от обществени поръчки. В офис помещенията се извършват оперативни и административни действия свързани с обработка на заявки за продукти, доставки на хранителни продукти и тяхното изписване към клиентите.

Цел на „АЛЛУР” ООД е осъзнато високо качество на дейността за пълно удовлетворяване изискванията на пазара и клиентите с качествени и безопасни хранителни продукти и на заинтересованите страни за опазване здравето на хората и околната среда. Основната дейност на фирмата –закупуване, съхраняване и доставка на хранителни продукти на клиенти отговаря на международните и национални нормативни изисквания и стандарти, както и на очакванията на клиентите и заинтересованите страни за качество и срокове на изпълнение, при осигуряване на ЗБР и предотвратяване замърсяването на околната среда.

Фирмената Политика по качество,безопасност на хранителните продукти, безопасни условия на труд и опазване на околната среда е създадена и доведена до знанието, и разяснена на целия колектив на фирмата. Персоналът е обучен и задължен, чрез длъжностните характеристики, да се включва активно в практическото провеждане на обявената Фирмена политика на организацията и да спазва съответните процедури.

Фирмената Политика на "АЛЛУР" ООД е предоставена на вниманието на обществеността чрез сайта на фирмата. Фирмената Политика на фирмата е отразена и в правила и инструкции за работа доведени до знанието на външни фирми и лица чрез инструктажи, правила за пребиваване на територията на фирмата, писма и др.

Ръководството на фирма "АЛЛУР" ООД се появява на пазара с ясното съзнание за отговорността, която поема за предоставяне на качествени и безопасни за здравето на крайните потребители хранителните продукти.

Приоритет в нашата работа е закупуването и предлагането на качествени и безопасни продукти със сигурен произход и тяхното правилно съхранение, с цел запазване на характеристиките на продуктите при получаването им.

Нашето място в тази сфера зависи в голяма степен от качеството в нашата работа, от предоставяната от нас максимална сигурност за здравето и безопасността на персонала и опазването на околната среда.

Намирайки се в средата на хранителната верига – между производителите на храни и потребителите – наша основна цел е на всеки етап на процесите от приемане до доставка/продажба на клиент да осигуряваме качеството и безопасността на хранителните продукти чрез:

– Възприемане и прилагане на изискванията за качествено управление на международния стандарт ISO 9001:2015 с HACCP принципи, за управление на безопасността на храните, заложена в стандарт ISO 22000:2005, за осигуряване на здравето и безопасността при работа, съгласно BS OHSAS 18001: 2007, за управлението на околната среда заложени в ISO 14001:2004;

– Мотивиране на персонала за непрекъснато подобряване на качеството на работата, безопасността на продуктите и опазването на здравето и безопасността при работа, на основата професионализъм и осъзнаване на личната и колективна отговорност;

– Определяне на потенциалните възможности за замърсяване и осъществяване на контрол на критичните точки, съществени за безопасността на продуктите.

– Прилагане на добри производствени и хигиенни практики, заложени в Системата за самоконтрол;

– Анализиране, определяне, оценяване и контролиране на всички възможни опасности, които могат да възникнат при приемане, съхранение и дистрибуция на хранителните продукти;

– Непрекъснато осъществяване на вътрешни комуникации за своевременно отчитане на проблемите и мерките, които трябва да се приложат в ежедневната практика за непрекъснато повишаване на качеството на работа, опазването на безопасността на продуктите, здравето и безопасността при работа и околна среда.

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

– Интегрираната система за управление на „АЛЛУР" ООД отговаря на модела ISO 9001:2015 с HACCP принципи, ISO 22000:2005, ISO 14001:2004 и BS OHSAS 18001: 2007. **Тя обхваща управление на дейностите закупуване, съхранение и предоставяне на хранителни продукти на клиенти.**

I. Идентифициране на потенциалните критични точки при изпълнение на договора

Критична точка е възможността да настъпи опасно събитие, действие или бездействие, което при определени обстоятелства да се прояви и да застраши качественото и в срок изпълнение на договора. Това е праговата 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 й.

Критични точките са идентифицирани от Възложителя в следните направления:

Риск свързан с Непредвидени ситуации и способност за реакция при обработка на заявките.
Риск свързан с Непредвидени ситуации и способност за подготовка за експедиция
Риск свързан с Непредвидени ситуации и способност за транспорт на продукти
Ненавременна реакция при рекламация
Ненавременна реакция при допълнителна заявка
Проблеми при снабдяване с хранителни продукти от производители или търговци
Липса на ликвидни средства за обезпечаване на доставката или част от нея.

Дейността на дружеството се осъществява в съответствие с изискванията на Закона за храните, Наредба № 1/26.01.2016 г. за хигиената на храните, Наредба 31 за максимално допустимите количества замърсители в храните и други приложими в дейността изисквания и подзаконови нормативни актове. Храните ще са произведени и съхранявани в обекти, регистрирани по чл.12 от Закона за храните. Транспортирането на продуктите от животински произход ще се извършва с транспортни средства регистрирани за превоз на храни, съобразно изискванията на чл. 246, ал. 1 от Закона за ветеринарномедицинската дейности отговарящи на изискванията на Регламент (ЕО) 852 от 2004 за хигиената за храните. Храните ще бъдат етикетирани съгласно изискванията на Регламент (ЕО) 1169/2011 от 25 октомври 2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, Закона за храните и Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с ПМС № 383 от 04.12.2014 г., в сила от 13.12.2014 г. За хранителните продукти, за които е приложимо изискването, ще отговарят на микробиологичните критерии на Регламент (ЕО) № 2073 от 2005 и Регламент (ЕО) № 1441 от 2007 .

Ръководството на дружеството е осигурило необходимите финансови и човешки ресурси за разработване, внедряване и поддържане на програми и предпоставки, с които се подпомага избягването контролирането до минимум на вероятността от внасяне на опасности в хранителните продукти чрез производствената среда и човешкия фактор, внасяне на физични, химични и биологични замърсители в храните при кръстосано замърсяване, замърсяване от вредители, замърсяване с отпадъци от производствената и жизнена дейност на организацията и др. АЛЛУР" ООД закупува, съхранява и доставя хранителни продукти, чиито характеристики са описани в „Спецификация на продукт" със следната информация: биологични, физични и биологични характеристики, състав, произход, опаковане и етикетиране, условия на съхранение и срок на годност, предвидено ползване, транспортиране, като са идентифицирани и изискванията към продуктите от нормативните актове по отношение на безопасността на продуктите. Персоналът на дружеството не извършва каквато и да е обработка на хранителни продукти.

Служителите на АЛЛУР ООД са преминали през специално обучение във връзка с **Интегрирана система за управление на качеството с HACCP принципи, за здравословни и безопасни условия на труд, управление на аспекти на околна среда и управление на безопасността на хранителните продукти на база международните стандарти ISO 9001:2015+HACCP , ISO 14001:2004, OHSAS 18001:2007,ISO 22000:2005**, за което имат издадени сертификати за успешно преминато обучение.

Управлението на риска и критичните контролни точки е част от отговорностите на висшето ръководство на АЛЛУР ООД и е неразделна част от организационните процеси, включително от стратегическото планиране и всички процеси за управление.
Управлението на риска ни подпомага когато вземаме решения, да правим аргументиран избор, да избираме и да определяме приоритети за действие, както и да избираме между различни планове за действие.
АЛЛУР ООД се стреми към непрекъснато усъвършенстване на всички разработени и внедрени системи с цел подобряване на цялостното изпълнение по отношение на сигурността.
За да определи риска и са извърши оценка АЛЛУР ООД е идентифицирала веригата за доставки при изпълнение на поръчката.
Създадената система за управление на риска и критичните контролни точки позволява да се идентифицират заплахите за сигурността, да се оценят рисковете и критичните контролни точки, да се контролират и намалят последиците от тях.

При оценката на риска са взети различни фактори като:

- злонамерено причиняване на щети, терористично или криминално действие
- проблеми свързани с човешките фактори
- естествени природни явления - буря, наводнение, земетресение и други
- фактори извън контрола на организацията, като недостатъци на услуги предоставяни от външни доставчици, отказ на съоръжения
- фактори свързани със замяна на техническо оборудване и други
- рискове свързани с управление на информацията.

След извършената оценка информацията от нея е използвана при разработване на програмите за управление на рисковете, идентификация на необходимите ресурси/ включително човешки/, идентификация на потребностите от обучение и разработване на механизми за контрол.

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 оценката 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, вреди свързани с имиджа на Възложителя и Дружеството. При идентифицирането на критичните точки са взети предвид случващите се през години 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. Директорите на детските заведения могат да променят определените количества в седмичните заявки в зависимост от реалните потребности, като заявят допълнително количество продукти, които се задължаваме да доставим.

Аллур ООД има възможност за доставка на еднаква по вид стока от различен производител, в рамките на предложеният в офертата % отстъпка.

Методика за оценка на значимостта на критичните 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 качественото изпълнение на договора;

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 за критична точка**	Критични точките 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.
≥ 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, който 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.**	
Риск свързан с Непредвидени ситуации и способност за реакция при обработка на заявките.	3	0.1	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 непрекъснато допълнителни мерки за отстраняване на бъдещи или настоящи проблеми, като се оценява и тяхната ефикасност при въвеждането им.
Риск свързан с Непредвидени ситуации и способност за подготовка за експедиция	3	0.1	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 непрекъснато допълнителни мерки за отстраняване на бъдещи или настоящи проблеми, като се оценява и тяхната ефикасност при въвеждането им.
Риск свързан с Непредвидени ситуации и способност за	2	0.1	R=2*0,1= 0,2	Критични точките са управляеми чрез внедрената система за управление на качеството и безопасността на

транспорт на продукти				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 рекламация	1	0.1	R=1*0,1= 0,1	Критични точките 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	1	0.1	R=1*0,1= 0,1	Критични точките 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.
Проблеми при снабдяване с хранителни продукти от производители и търговци	1	0.1	R=1*0,1= 0,1	Критични точките 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.
Липса на ликвидни средства за обезпечаване на доставката или част от нея	1	0.1	R=1*0,1= 0,1	Критични точките 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.

При извършване на анализа свързан с вероятността за настъпване, както и въздействието върху изпълнението на обществената поръчка е извършен задълбочен анализ на дейността на АЛЛУР ООД - изследвани са всички регистрирани случаи на природни бедствия и аварии, извънредни ситуации и инциденти, случаи на изтегляне на продукт от пазара при извършването на доставки по поръчки със сходен предмет на тази, както и особеностите на самата обществена поръчка. При извършване на Анализа е взета под внимание и специфичната дейност на ВЪЗЛОЖИТЕЛЯ.

ИДЕНТИФИЦИРАНИ КРИТИЧНИ ТОЧКИ

РИСК СВЪРЗАН С НЕПРЕДВИДЕНИ СИТУАЦИИ И СПОСОБНОСТ ЗА РЕАКЦИЯ ПРИ ОБРАБОТКА НА ЗАЯВКИТЕ.

Идентифицирани непредвидени ситуации:
Липса на външни комуникации между АЛЛУР ООД и Възложителя.
Липса на вътрешни комуникации в АЛЛУР ООД
Неправилно записана от служителите на АЛЛУР ООД заявка на Възложителя.
Неправилно обобщение на заявките заявка на Директора на съответното детско заведение от служителите на АЛЛУР ООД.
Липса на способност за реакция при промяна в заявка или подаване на извънредна такава.

Аспектите на проявление на тази критична точка и създаваният от нея риск: Да не бъде приета своевременно заявката от Директора на съответното детско заведение. Да бъде допусната грешка в доставените количества стоки до клиента, Да не се подбере правилната маршрутна схема и МПС за извършване на доставките. Създава се риск - закъснение или не извършване на доставките, доставка на непълни и/ или грешни заявки. .

Област и сфера на влияние – критичната точка и създаваните от нея рискове влияе върху процеса на правилно и ефективно извършване на доставките съгласно определените транспортни схеми – закъснение в заявките, непълност и неточност в заявките, негативно влияние върху работата на клиента.

Вероятност за настъпване – вероятността за настъпване съгласно описаната методология е „1“ – практически невъзможна.
Степен на въздействие върху изпълнението на обществената поръчка- степента на въздействие е „1“ от 1 до 5 доставки от поръчката не могат да бъдат изпълнени

Контролни дейности :
Проверка на комуникациите ежедневно
Поддържане на договори с повече от един оператор с цел да не се допусне липса на спиране на телефонната връзка
Поддържане на алтернативен мейл на компанията, за да не се допускат проблеми при подаване на заявките по електронна поща .
Поддържане на интернет достъп само от утвърдени доставчици.
Проверка от началник склад на дейността по прием на заявки от Директора на съответното детско заведение.

Организация :
Клиентът може да подава своите заявки по телефон, електронна поща или факс. Достъпът до електронната поща на фирмата се контролира от управителя на АЛЛУР ООД.
В склада на АЛЛУР ООД заявките за доставка на стока се приемат от фактурист и/или стоковед. При възникнали въпроси на този етап получаващият заявката фактурист и/ или стоковед извършва уточнения по заявките като се свързва с клиент и/ или с управител и началник склад.
Фактурист и/ или стоковед извършва проверка в складовата система на АЛЛУР ООД за наличности и ако е необходимо предлага на началник склад закупуване на стоки при

необходимост. При проверката на наличните количества се извършва и проверка на срок на годност и партида на продуктите. След уточняване на наличностите фактурист и/ или стоковед генерира запис в складовата програма на фирмата. В записа / документа/, който се генерира в складовата програма подробно са описаните количество, вид, партида на стоките и наименование на клиент. Достъпът до електронната поща на фирмата се контролира от управителя на АЛЛУР ООД.

Постъпилите заявки се обобщават от фактурист и/ или стоковед по обекти и продуктови групи. Предвидено е в срок до 24 преди доставката клиентът да може да прави промени по дадената вече заявка. Промените по заявките се приемат отново от фактурист и/ или стоковед.

Обобщените заявки се предават от фактурист и/ или стоковед на началник склад за изпълнение. Задължителен елемент е всяка заявка да бъде максимално подробна и изчерпателна по отношение на вид и количество , партида на заявените хранителни продукти, клиент.

Извършва се верифициране на подадените обобщени заявки и одобрените маршрути. Целта е доставката до обектите на Възложителя да се извърши съгласно одобрените транспортни схеми и да не се допускат технически грешки.

Мерки за недопускане - Обучение на персонала на АЛЛУР ООД във връзка с въведените добри практики във фирмата за приемане на поръчки и тяхното последващо обработване. Оценка на ефективността на проведеното обучение, на персонала, чрез практически занятия и тестове. Създаване на График за приемане на поръчките от Директора на съответното детско заведение и Мониторинг на Графика от упълномощено от Управителя лице съгласно утвърдената мониторингова програма. Проиграване веднъж годишно от всички служители на фирмата на извънредна и аварийна ситуация, с нарушаване на вътрешните и външни комуникации

Мерки за отстраняване и управление на последиците – При настъпване на събития, резултат от критичната точка фирмата е създала необходимите условия за тяхното управление. Осигурени са допълни автомобили с необходимият температурен режим за извършване на доставки в случай на възникване на непредвидени събития. Също така е осигурен необходимият персонал за изпълнението им. При възникване на извънредно събитие, допълнителна доставка може да бъде извършена в рамките на не повече от 24 часа

РИСК СВЪРЗАН С НЕПРЕДВИДЕНИ СИТУАЦИИ И СПОСОБНОСТ ЗА ПОДГОТОВКА ЗА ЕКСПЕДИЦИЯ

Идентифицирани непредвидени ситуации

Контаминация на хранителни продукти с биологични замърсители при обработка от персонала в складовата база или от вече контаминирани други такива продукти

Експедиция на продукти, които са несъответстващи по отношение на етикетиране, опаковка и срок на годност.

Неточно документално оформление на заявката

Недостатъчно количество налични хранителни продукти за изпълнение на подадената Заявка от Директора на съответното детско заведение

Възникване на извънредни ситуации свързани с спиране на електричеството по време на подготовката за експедиция на заявката.

Възникване на извънредни ситуации свързани с лоши метеорологични условия - обилни дъждове / наводнения/, голяма снежна покривка и др./.

Терористична заплаха - възможност за контаминация на хран. продукти с биологични и/или химични замърсители.

Товарене на продукти, които са несъответстващи по отношение на техническа спецификация на Възложителя.
Нарушаване на целостта на опаковките на продуктите при товарене.
Попадане в транспортните средства на гризачи.

Аспектите на проявление на тази критична точка и създаваният от нея риск –

1. Неправилно изпълнение на заявката от Директора на съответното детско заведение – 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 етикетиране и опаковка - доставка на продукти с остатъчен срок на годност по-малко от 80%, изтекъл или изтичащ срок на годност, без възможност за проследяване на партидата.
4. Експедиция на продукти, които са несъответстващи по отношение на етикетиране 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 Директора на съответното детско заведение.
10. Забавяне на доставката на съответните продукти от заявката на Директора на съответното детско заведение.
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.
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 алергична реакция от краен потребител.
16. Опасност от поглъщане на метални, стъклени, дървени и други физични замърсители от консуматора.
17. Опасност от поглъщане от крайния потребител на пестициди, дезинфекционни средства, тежки метали 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 излагане им на неподходящи темп. условия.
20. Възможност за попадане в продукта на физични, биологични и химични замърсители, развитие на патогенни микроорганизми.
21. Възможност за развитие на патогенни микроорганизми пренасяни от гризачите и попадането им в хранителните продукти, а в последствие и поглъщането им от консуматора.

Област и сфера на влияние - критичната точка и създаваните от нея рискове влияе върху качеството на доставяните продукти, безопасността на доставяните продукти.

Вероятност за настъпване- вероятността за настъпване съгласно описаната методология е „1“ – практически невъзможна.

Степен на въздействие върху изпълнението на обществената поръчка - Степен на въздействие върху изпълнението на обществената поръчка- степента на въздействие е „1“ от 1 до 5 доставки от поръчката не могат да бъдат изпълнени

Контролни дейности –

1. Обучение на служителите на дружеството пряко ангажирани с изпълнението на поръчката по отношение на приемане и обработване на заявките от Възложителя за познаване на номенклатурата от Техническата спецификация.
2. Контрол на заявката от Началник склад при подготвянето и от работниците на фирмата.
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 оборудване и съоръжения.
8. Микробиологично изследване на смивове от оборудване и съоръжения в акредитирана лаборатория.
9. Договор с фирма за пест контрол и извършване на регулярни дейности 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.
12. Проверка на продуктите по отношение етикетирането и срок на годност при подготовка на заявката, отстраняване на продукти с 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, етикетиране, партида, срок на годност, придружаващи документи, цялост на опаковката, температура на продукта при доставка, температура на МПС извършващо доставката, хигиена на МПС извършващо доставката, хигиена на продуктите, правилно съхранение по време на транспорт.
14. Проверка на продуктите по отношение етикетирането и информация за съдържащите се алергени в тях при подготовка на заявката.
15. Контрол при доставка на хранителни продукти в склада на ДРУЖЕСТВОТО за етикетирането 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 отделено помещение, като право на достъп имат само упълномощени от управителя служители.
20. Поддържане на отлична хигиена на повърхности и съоръжения в 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 транспортното средство се задава темп. режим на съхранение на стоките и преди достигане до желаната темп. те не се товарят.
23. Проверка на знанията на персонала за познаване на номенклатурата от Техническата спецификация, чрез провеждане на беседа от Управителя.
24. Началник склад ръководи изготвянето на заявката за съответния обект и извършва мониторинг на изхода на склада.
25. Обучение на персонал 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 етикетиране на продуктите.
30. Строг контрол и недопускане при доставка на хранителни продукти в склада на ДРУЖЕСТВОТО неотговарящи на изискванията за етикетиране, 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 от началник склад при подготовка на заявка за краен потребител на продукти неотговарящи на изискванията за етикетиране, партида, срок на годност, с нарушена цялост на опаковката.
32. Обучение на персонала по отношение на етикетиране на продуктите, относно алергените, съдържащи се в тях.
33. Строг контрол и недопускане от началник склад при подготовка на заявка 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 на използваните 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 и предварително задаване на температурен режим в товарния отсек на хладилните автомобилите.
39. Обучение на персонала по отношение на спазване правилата за товаро-разтоварна дейност.
40. Употреба на изправни транспалетни колички и други помощни средства за товаро-разтоварна дейност.
41. Обучение на персонала по отношение на методите 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.
44. Ползване на транспортни опаковки, които нямат остри ръбове, назъбени краища.
45. При възможност поставяне на вакуумните опаковки в допълнителни транспортни опаковки – пластмасови каси.

46. Използване на палета, които са здрави, без стърчащи пирони и признаци на замърсяване.
47. Сключване на договор с фирма за пест контрол.
48. Осигуряване на пълно унищожаване на вредителите на територията на обекта и прилежащите му площи.
49. Затваряне вратите на транспортните средства веднага след приключване на товарене.

Организация-

Преглед на заявените количества. Началник склад извършва преглед на заявените количества хранителни продукти- той проверява за наличност в складовите площи. След това предава заявката за изпълнение на складовите работници.

Подготвяне на стоката за всеки обект от складов работник. Подготовката се извършва на база на подадената заявка от началник склад. Началник склад определя на кого да възложи изпълнението на всяка доставка. Складов работник набавя необходимите количества стоки и ги подрежда на палета. При подготовката им той се съобразява с количества и партидите описани в заявката и техническите спецификации на продуктите.

Проверка на всички продукти за срок на годност, партида и съответствие със заявените количества и продуктови спецификации. Складовият работник извършва допълнителен преглед на стоката по отношение на срок на годност, партида и съответствие със заявените количества.

Подготовка на съпроводителната документация- Подготовката на съпроводителната документация се извършва от фактурист и/ или стоковед. При този етап се използва складов софтуер, който генерира необходимите съпроводителни документи за доставката. В подготвеният документи се вписва задължително наименованието на обекта, наименованието на всеки артикул, партида и срок на годност на всеки артикул, количество Документацията той предава на началник склад отговарящ за доставките, кой съответно я предава на шофьорите на МПС.

Придвижване на стоките до рампа за товарене. След подреждането на стоките по палета те се придвижат до зоната за товарене. На този етап началник склад извършва повторна проверка за съответствие, като извършва съпоставка и проверка на: заявката подадена от клиента, стоката която е подредена на палета за клиента и съпроводителната документация.

Получаване на придружителната документация от шофьор МПС и нейната проверка. Шофьорът на всяко МПС получава съпроводителната документация за всяко доставка от началник склад и извършва отново проверка на всички документи. Всички шофьори във фирма АЛЛУР ООД са преминали обучения относно извършване на доставки при клиента – подготовка на пратките, съпроводителна документация.

Проверка на МПС за хигиенен статус преди товарене на МПС. Шофьорът на МПС извършва проверка на МПС относно хигиенен статус – ниво на почистване и дезинфекция и температурен статус /ако се изисква от продукта/. При констатиране на проблеми не се извършва товарене.

Товарене на стоката в съответните отдели на МПС, съгласно изискванията на температура по време на превоз. Стоките определени за доставка със съответното МПС се подреждат в отделните камери на МПС в зависимост от температурните изисквания. При подреждането им се спазват правилата на добрите хигиенни практики -

Шофьорът на МПС има задължението да затвори вратите на МПС след натоварване на всички продукти. При този процес се следи за правилното затваряне на вратите, за да се осигури сигурност на доставката по време на транспорт.

Мерки за недопускане-

Спазване на Добри Хигиенни /Търговски/ Практики

Обучение на персонала по отношение на хигиена при работа

Допускане на работа в склада на работници само с валидни здравни книжки и клинично здрави.

Спазване от всички работници в склада на инструкция за почистване и дезинфекция на оборудване и съоръжения.

Одит от страна на АЛЛУР ООД при доставчици на фирмата с цел осигуряване на доставка на хран. Продукти ,които отговарят на изискванията на АЛЛУР ООД.

Ежегодна оценка от АЛЛУР ООД на доставчиците и при необходимост и констатирани нарушения замяната им с други.

Извършване съгласно утвърдена от управителя на АЛЛУР ООД програма на микробиологично изследване на смивове от оборудване и съоръжения в акредитирана лаборатория

Сключване на договор с фирма за пест контрол и извършване на регулярни дейности по мониторинг на инсектите в склада.

Осъществяване на строг входящ контрол още при приемане на продуктите в склада на АЛЛУР ООД.

Проверка на всички продукти в подготвената заявка по отношение на срок на годност и недопускане на такива с изтекъл срок от служител на изхода на склада на АЛЛУР ООД

Ежедневна проверка на всички продукти в склада по отношение на етикети и опаковки и отстраняване на такива с нарушена цялост на опаковката и/или етикета / ако има такива/, както и на такива с нечетлив етикет.

Извършване на мониторинг съгласно утвърдена програма на входящият контрол и прием, както и съхранение на хран. продукти в склада на АЛЛУР ООД.

Извършване на проследимост на продукт поне 4 пъти годишно.

Проверка на всички продукти от заявката по отношение на етикет, опаковка и отстраняване на такива , които имат проблем.

Извършване на обучение на всички служители на фирмата във връзка с изискванията за етикетиране на продуктите - два годишно и при необходимост.

Проверка на съпътстващите документи преди напускане на стоката от склада и по време на подготовката и от началник склад.

Обучение на служителите на всеки три месеца във връзка с необходимите придружителни документи , изисквани от Възложителя, както и изискванията на актуалните нормативните документи.

Извършване на мониторинг на дейността по оформяне на съпътстващата документация при изпълнение на поръчката - 2 пъти месечно от Рък. екип по безопасност.

Подбор и оценка на доставчиците на фирмата. Тя се извършва ежегодно.

Въвеждане на критерий - срок на доставка до складовете на АЛЛУР ООД при оценката на доставчиците.

Отстраняване на доставчици, които не изпълняват в срок доставките на заявените количества продукти.

Обучение на служителите на АЛЛУР ООД за действия при възникване на извънредни и аварийни ситуации, свързани със спиране на електричеството и проиграване на такава ситуация поне веднъж годишно.

Обучение на служителите на АЛЛУР ООД за действия при възникване на извънредни и аварийни ситуации, свързани със лоши метеорологични явления и проиграване на такава ситуация поне веднъж годишно.

Обучение на служителите на фирмата по отношение на осъществяване на пропускателен режим и достъпа на външни лица на територията на склада на АЛЛУР ООД.

Проиграване на Авариен план за действие в случай на констатирано нарушение в пропускателният режим
Обучение на служителите на АЛЛУР ООД по отношение на идентификация на различните видове доставки по клиенти, с цел недопускане на грешки при товарене на продуктите.
Извършване на мониторинг на процеса на товарене на доставките съгласно утвърденият от Управителя план.
Спазване на правилата за хигиена на работа.
Употреба на работно облекло и ЛПС от работещите
Поддържане на отлична хигиена в склада съгласно утвърдената програма и методи
Всички използвани средства за почистване и дезинфекция се държат заключени в отделено помещение, като право на достъп имат само упълномощени от управителя служители.
Поддържане на отлична хигиена на повърхности и съоръжения в склада съгласно утвърдената програма и методи
Извършване на мониторинг на дейностите по почистване и дезинфекция , употреба на ЛПС, както и съхранение на почистващи вещества съгласно ,утвърдения от Управителя план.
Използване на създаваният на "темп. ръкав" между склада и товарният камион
Спазване на създаденият график на товарене на поръчката, като се следи за температурно чувствителните продукти и те се товарят с предимство.
Спазване на условието за : Предварително в транспортното средство да се задава темп. Режим на съхранение на стоките и преди достигане до желаната темп. те не се товарят.
Спазване на правилата за работа
Ползване на транспортни опаковки, които нямат остри ръбове, назъбени краища
При възможност поставяне на вакуумните опаковки в допълните транспортни опаковки - кашони.
Сключване на договор с пест контрол фирма
Осигуряване на пълно унищожаване на гризачите на територията на обекта и прилежащите му площи.
Затваряне вратите на трансп. Средства веднага след приключване на товарене.
Обучение на служителите на фирмата по отношение на осъществяване на пропускателен режим и достъпа на външни лица на територията на склада на АЛЛУР ООД.

Мерки за отстраняване и управление на последиците – Следните мерки са предвидени и разработени - незабавна подмяна на продукти постъпили в детската градина с признаци на развала или проблеми в етикет, маркировка, срок на годност или други. Осигуряване за тази цел на резервни транспортни средства с температурен режим на превоз, които да могат в рамките на определено от възложителя време да извършат извънредни доставки. Извършване на изследвания в акредитирани лаборатории на продукти в случай на нужда. Аллур ООД има сключена застраховка гражданска отговорност за дейността при необходимост от покриване на разходи от възникнали извънредни ситуации и инциденти. Анализ и при необходимост промяна на маршрутни схеми за доставка. Обучение на персонала във връзка с дейностите по приемане и експедиция на доставки. Поддържане на резервен автомобил за обезпечаване на различни инциденти, в които може да настъпи забавяне на доставките. Промяна на график за подготовка и експедиция на заявките. Организиране и незабавна повторна доставка до детските градини на заявените хранителни продукти.

РИСК СВЪРЗАН С НЕПРЕДВИДЕНИ СИТУАЦИИ И СПОСОБНОСТ ЗА ТРАНСПОРТ НА ПРОДУКТИ

Идентифицирани непредвидени ситуации

Нарушаване на темп. режим при удължаване времето на транспорт при :

- удължаване време на транспорт при проверки от контролни органи
- удължаване време на транспорт природни бедствия /пожари, наводнения, земетресения/ и аварии /ПТП и др./ / форсмажорни обстоятелства/

Нарушаване на темп режим по време на транспорт поради превоз на групи хранителни продукти изискващи различен темп. режим - плюсов и минусов.

Нарушаване на темп. режим при проблем с охладителна система и СИ на транспортните средства на АЛЛУР ООД.

Терористична заплаха- използване на транспортните средства за терористични цели

Нарушаване на хладилна верига по време разтоварване по вина на Изпълнителя

Контаминация от гризачи на продуктите по време на разтоварване по вина на АЛЛУР ООД

Нарушаване на хладилна верига по време на прием на стоките от домакина на детската градина

Аспектите на проявление на тази критична точка и създаваният от нея риск

Развитие на патогенни микроорганизми и плесени като последствие от нарушаване на вакуумната опаковка, завишаване на температура и нарушаване на хладилна верига на продуктите и възможност за развитие в продукта и поглъщане от крайния потребител.

Опасност от контаминация на хранителните продукти в транспортното средство с биологични и химични замърсители.

Опасност от подмяна на използваното транспортното средство от идентично такова ,със заложени експлозиви.

Контаминация на хранителните продукти с химични и/ или биологични замърсители.

Използване на транспортното средства на АЛЛУР ООД за внасяне и възпламеняване на взривни устройства на територията на детската градина.

Доставка до детската градина на продукти с влошено качество.

Доставка до детската градина на замърсени хранителни продукти с физични, химични и биологични замърсители..

Влошаване качеството и органолептичните показатели на хранителните продукти, възможност за развитие в продукта и поглъщане от крайния потребител на патогенни микроорганизми и плесени;

Опасност от поглъщане на метални, стъклени, дървени и други физични замърсители, пестициди, дезинфекционни средства, тежки метали , патогенни микроорганизми и плесени от консуматора.

Опасност от нарушаване на вакуумната опаковка на продуктите.

Консумация на храни контаминирани с алергени.

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

Вероятност за настъпване

вероятността за настъпване съгласно описаната методология е „1“ – практически невъзможна.

Степен на въздействие върху изпълнението на обществената поръчка - Степен на въздействие върху изпълнението на обществената поръчка- степента на въздействие е „1“ от 1 до 5 доставки от поръчката не могат да бъдат изпълнени

Контролни дейности

Организация

Транспорт до детските градини съгласно одобрените маршрути. Доставката се извършва като МПС се движи по вече одобрените от Възложителя маршрути. Всички МПС на фирмата имат монтирани GPS устройства. Управителят или упълномощен от него служител следят ежедневно тяхното движение. На всеки шофьор е осигурен служебен телефон за постоянна връзка с ръководството на фирмата. При възникване на инциденти по време на транспорт шофьорите са длъжни да останат до МПС до пристигане на друга кола от склада на фирмата и разпореждане за предприемане на необходимите действия от страна на управител.

Преглед и записване на температура на МПС два пъти по време на маршрута / при транспорт на продукти изискващи температурно съхранение/ Шофьорът има ангажимент да извърши преглед и да запише температурата на товарен отсег два пъти по време на маршрут, в случай че се возят температурно чувствителни продукти. При отклонения в температура на товарен отсег е длъжен да сигнализира на управител.

Под-дейност 1. Управител уточнява с Директора на съответната детската градина кои са местата на които МПС имат право да извършат разтоварване и кои са отговорните служители, които ще приемат стоката.

Под-дейност 2. Спиране на МПС в точно определеното място в детската градина. Местата за разтоварване на стоката на територията на детската градина са определени от Директора. Шофьорите извършват разтоварните дейности на тези определени места.

Уведомяване на представител на детската градина за пристигане на МПС на място. Шофьорът на МПС допълнително уведомява представителя на детската градина при своето пристигане.

Разтоварване на стоката в детската градина в присъствие на неин представител. Шофьорът извършва разтоварване на стоката в присъствието на представител на детската градина, като има ангажимент за опазване на нейното качество и безопасност по време на този етап.

Преглед на получените хранителни продукти за количество, вид и съответствие със заявените количества от представител на детската градина. Представителя на детската градина извършва преглед заедно с шофьора на МПС на доставените количества продукти и описаното в придружителните документи.

Подписване на съпроводителните документи . Представителят на детската градина и шофьорът подписват където е необходимо съпроводителните документи.

Мерки за недопускане

Обучение на шофьорите на транспортните средства във връзка със създадените няколко маршрута за движение на трансп. средства /алтернативни и резервни/.

При съмнение за нарушаване на темп. режим допълнителна проверка на темп. на хладилна камера и продукт.

При констатиране на несъответствия се уведомява управител, който взема решение относно това дали пратката да се изтегли обратно.

Не се разтоварва при клиента пратка , за която има съмнение че е нарушен темп. режим на съхранение по време на превоз.

Ежегодно в АЛЛУР ООД се проиграва кризисна ситуация във връзка с удължаване на време на доставка, в която участват се обучават всички служители на фирмата.

Във всички транспортни средства на АЛЛУР ООД ангажирани с доставките по договора са налични всички съпроводителни документи за всяка пратка съгласно нормативната уредба

Извършване на постоянен контрол на движение на транспортните средства по време на извършване на доставките от упълномощено лице от управителя, чрез монтираната GPS система.
В трансп. средства на АЛЛУР ООД са създадени две камери с различен температурен режим - плюсов и минусов.
Товаренето на продуктите се извършва съгласно утвърден График, като се спазват изискванията на Възложителя.
При съмнение за нарушаване на темп. режим допълнителна проверка на темп. на хладилна камера и продукт.
При констатиране на несъответствия се уведомява управител, който взема решение дали пратката да се изтегли обратно.
Поддържане на всички средства за измерване изправни и калибрирането им съгласно утвърдена в АЛЛУР ООД програма.
При съмнение за нарушаване на темп. режим шофьорът на трансп. средство на АЛЛУР ООД, извършва допълнителна проверка на темп. на хладилна камера и продукт преди разтоварване при клиента.
При констатиране на несъответствия се уведомява управител
Не се разтоварва при клиента пратка , за която има съмнение че е нарушен темп. режим на съхранение по време на превоз.
Техническа поддръжка на всички използвани от АЛЛУР ООД транспортни средства съгласно утвърден във фирмата графи
Не се допускат в употреба транспортни средства, които не са технически изправни.
В началото на всеки работен ден транспортните средства се проверяват от шофьорите за изправност на охладителна система и СИ.
Извършване на постоянен контрол на движение на транспортните средства по време на извършване на доставките от упълномощено лице от управителя, чрез монтираната GPS система.
Поддържане на непрекъсната връзка с шофьорите на транспортните средства по време на извършване на доставка.
Обучение на шофьорите на транспортните средства относно начините и методите за предпазване на хран. продукти и осигуряване на високо ниво на сигурност на доставката.
Обучение на служителите относно предприемане на действия при съмнения за терористична заплаха.
Проверка при назначаване на работа на служителите - изисква се свидетелство за съдимост.
Осигуряване на високо ниво на сигурност на склада, чрез контрол на достъпа и контрол на информацията.
Проиграване на авариен план , в който е заложена ситуация на терористична заплаха.
Обучение на служителите на АЛЛУР ООД по отношение на добрите практики при разтоварване на хран. продукти на територията на детската градина.
Мониторинг на процеса на разтоварване на хран. продукти - съгласно утвърдената програма от Управителя.
Осигуряване на плътно затваряеми транспортни средства, за превозване на хран. продукти обект на поръчката
Извършване на постоянен контрол на движение на транспортните средства по време на извършване на доставките от упълномощено лице от управителя, чрез монтираната GPS система.
Поддържане на непрекъсната връзка с шофьорите на транспортните средства по време на извършване на доставка.
Обучение на шофьорите на транспортните средства относно начините и методите за предпазване на хран. продукти и осигуряване на високо ниво на сигурност на доставката.

Обучение на служителите относно предприемане на действия при съмнения за терористична заплаха.
Проверка при назначаване на работа на служителите - изисква се свидетелство за съдимост.
Осигуряване на високо ниво на сигурност на склада, чрез контрол на достъпа и контрол на информацията.
Проиграване на авариен план , в който е заложена ситуация на терористична заплаха.
Проверка на представеният списъчен състав от АЛЛУР ООД за изпълнение на поръчката и съответните регистрационни номера на транспортните средства - съгласно утвърденият план за мониторинг от управителя.

Мерки за отстраняване и управление на последиците
Незабавно почистване и дезинфекция на всички транспортни средства.
Подмяна на доставените хранителни продукти при клиент.
Подмяна на препарати за почистване и дезинфекция на МПС
Проверка н хладилна система МПС и при необходимост ремонт
Проверка на измервателни уреди за температури на ПС и при необходимост ремонт
Обучение на шофьор на МПС за добрите практики за транспорт на хранителни продукти одобрени в АЛЛУР ООД
Проверка на всички съпроводителни документи на пратката
При необходимост подмяна на персонала
Подмяна на броя автомобили необходими за доставка
Промяна на маршрутните схеми за доставка до детските градини.
Извършване на изследвания на хранителни продукти в акредитирани лаборатории.

НЕНАВРЕМЕННА РЕАКЦИЯ ПРИ РЕКЛАМАЦИЯ

Аспектите на проявление на тази критична точка и създаваният от нея риск
Нарушаване на създадените във фирмата правила и добри хигиенни практики, с което създаване на условия за нарушаване безопасността на хран. продукти доставяни до детската градина.
Липса на проследимост за възникналите рекламации - причина за ненавременни мерки за отстраняване на причините за възникването им.
Липса на хранителни продукти за нуждите на детските градини
Нарушаване на графика на доставки
Компрометиране на Възложителя
Финансови загуби за Възложителя
Финансови загуби за АЛЛУР ООД

Област и сфера на влияние
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 детските градини, може да породи остри реакции от обществеността предвид вида и характера на доставките.

Вероятност за настъпване
вероятността за настъпване съгласно описаната методология е „1“ – практически невъзможна.

Степен на въздействие върху изпълнението на обществената поръчка - Степен на въздействие върху изпълнението на обществената поръчка- степента на въздействие е „1“ от 1 до 5 доставки от поръчката не могат да бъдат изпълнени

Контролни дейности

1. В АЛЛУР ООД 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 АЛЛУР ООД. В техните задължения влиза и предприемането на действия при необходимост от изтегляне на продукт от пазара

7. Мониторинг на инфраструктурата и работната среда съгласно утвърденият 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.

9. Мониторинг на изправност техническо оборудване съгласно утвърденият от управителя план.

10. Обучение на служителите във връзка със създаденият 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 Авариен план в частта му неизправност в работа на техническо 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 складовата на персонал, който да поддържа непрекъсната комуникация с детските градини 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.

Организация

Управление на рекламациите. Целта на този етап е да се управляват по най-правилният начин възникналите рекламации и да се предприемат действия за намаляване на възникването им. Целта на фирмата е да сведе до нула броя на възникналите рекламации, независимо причината на тяхното възникване. Целта е да се постигне бърз отговор на всяка постъпила рекламация, да се предприемат възможно най-ефективните действия по нейното отстраняване, като се предпази клиента , да се извърши правилен и точен анализ на рекламациите и да се предприемат необходимите мерки за намаляването им. От изключително голямо значение и извършване на анализ на причините за възникване на всяка

Приемане на рекламацията от работник на фирмата. Всеки служител на фирма АЛЛУР ООД е обучен да приема рекламации от клиентите при необходимост. При приемането на рекламация се записва задължително името на клиента, обекта, дата и час на приемане на рекламацията и подробно се описва самата рекламация.

Предаване на рекламацията на началник склад. Всеки служител приел рекламацията има задължението да я предаде на началник склад, който съответно да предприемем действия по нея.
Вземане на решение за действия по рекламацията от началник склад. Началник склад има правомощията да вземе решение за действия при възникнала рекламация. Когато това не е възможно той възлага вземането на решение на упълномощен от него служител.
Извършване на нова доставка на продукти до клиента извън планираните, с цел обезпечаване на клиента с необходимите количества хранителни продукти. При необходимост част от действията по рекламацията могат да бъдат и извършване на нова доставка до клиента. Този тип доставка се извършва извън времевите графици на останалите доставки и със срок до 2 часа.
Анализ на рекламациите минимум веднъж годишно. Анализът на рекламациите постъпили от клиенти се извършва на заседания на екипа по безопасност на хранителните продукти и на прегледа от ръководството. В зависимост от констатираните тенденции могат да се вземат решения за промяна на маршрути, доставчици, наемане на допълнителен персонал и други.

Мерки за недопускане
Провеждане на Вътрешни одити при които се проследява системата за регистриране на несъответствията в АЛЛУР ООД.
Мониторинг на последващите процеси след констатиране на несъответствията. съгласно утвърденият от управителя план.

Мерки за отстраняване и управление на последиците
Незабавно уведомяване на Управител и/или Началник склад
Незабавна подмяна на рекламираните стоки.
Провеждане на обучение на персонала на тема Управление на рекламациите от клиенти.

НЕНАВРЕМЕННА РЕАКЦИЯ ПРИ ДОПЪЛНИТЕЛНА ЗАЯВКА

Аспектите на проявление на тази критична точка и създаваният от нея риск
Невъзможност за извършване на доставката в необходимите срокове.

Област и сфера на влияние
Да не се извършат навреме доставките до детските градини. Консумация от краен потребител на продукти, които не отговарят на изискванията. Ненавременната реакция при изпълнение на допълнителни заявки влияе върху графика на дейности на детските градини. 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.

Вероятност за настъпване
вероятността за настъпване съгласно описаната методология е „1“ – практически невъзможна.

Степен на въздействие върху изпълнението на обществената поръчка - Степен на въздействие върху изпълнението на обществената поръчка- степента на въздействие е „1“ от 1 до 5 доставки от поръчката не могат да бъдат изпълнени

Контролни дейности

1. Назначаване на персонал, който отговаря на заложените изисквания от АЛЛУР ООД за съответната позиция.
2. Обучение на персонала съгласно утвърдената годишна програма за обучение.
3. При необходимост извършване на извънредни и допълнителни обучения на персонала.
4. Извършване на оценка на ефективността на проведените обучения.
5. Ежегодно извършване на атестация на служителите на АЛЛУР ООД.

Организация

Задачите за този етап са преглед на заявените количества и проверка за наличност в складовите площи, предаване заявката за изпълнение на складовите работници.

Подготвяне на стоката за всеки обект от складов работник. Задачите за този етап са определяне на складов работник, който ще подготвя стоката , подготвяне на стоката за всеки обект от складов работник, набавяне на необходимите количества стоки подреждането им на палета.

Проверка на всички продукти за срок на годност, партида и съответствие със заявените количества и продуктови спецификации. Задачите за този етап са проверка на всички продукти за срок на годност, партида и съответствие със заявените количества и продуктови спецификации.

Подготовка на съпроводителната документация Задачите за този етап са подготовка на съпроводителната документация, чрез използване на складов софтуер, който генерира необходимите съпроводителни документи за доставката. Вписване на наименованието на обекта, наименованието на всеки артикул, партида и срок на годност на всеки артикул, количество Предаване на документацията на шофьорите на МПС.

Задачите за този етап са придвижване на стоките до рампа за товарене и повторна проверка за съответствие, като извършва съпоставка и проверка на: заявката подадена от клиента, стоката която е подредена на палета за клиента и съпроводителната документация.

Мерки за недопускане

Назначаване на персонал, който отговаря на заложените изисквания от АЛЛУР ООД за съответната позиция.

Обучение на персонала съгласно утвърдената годишна програма за обучение.

При необходимост извършване на извънредни и допълнителни обучения на персонала.

Извършване на оценка на ефективността на проведените обучения.

Ежегодно извършване на атестация на служителите на АЛЛУР ООД.

Мерки за отстраняване и управление на последиците

Незабавно извършване на доставка

Преразглеждане на комуникациите с детските градини

Обучение на персонала по отношение на приемане на Заявки от детските градини Промяна на организационната структура

Промяна в отговорностите и пълномощията на служителите на АЛЛУР ООД

При необходимост осигуряване на допълнителен персонал за комуникация с детските градини

ПРОБЛЕМИ ПРИ СНАБДЯВАНЕ С ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛИ ИЛИ ТЪРГОВЦИ

Аспектите на проявление на тази критична точка и създаваният от нея риск

Забавяне на доставките и доставяне до детските градини на продукти , които не отговарят на спецификациите заложени от възложителя.

Невъзможност за извършване на доставка.

Неспазване на техническите спецификации на продуктите, които се доставят.
Доставка на продукти извън регламентираните срокове.
Доставка на продукти, които не са от одобрени доставчици от АЛЛУР ООД
Увреждане здравето на консуматора.

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 доведе до необходимост от допълнителни финансови и човешки ресурси за Възложителя и АЛЛУР ООД.

Вероятност за настъпване
вероятността за настъпване съгласно описаната методология е „1" – практически невъзможна.
Степен на въздействие върху изпълнението на обществената поръчка - Степен на въздействие върху изпълнението на обществената поръчка- степента на въздействие е „1" от 1 до 5 доставки от поръчката не могат да бъдат изпълнени

Контролни дейности
Закупуването на хранителните продукти с определените качествени показатели и такива за безопасност се извършва от оценени доставчици по критерии определени от "АЛЛУР" ООД:

- Качество на доставяните стоки;
- Време за доставка на продуктите /срочност/;
- Сертификат за ISO 22000:2005;
- Сертификат за ISO 9001:2015;
- Въведена система за СУБХ;
- Цени на продукта;
- Търговски документ, придружаващ стоката с необходимите реквизити;
- Документи за качество и безопасност на продуктите;.
- Транспортиране на стоката с хладилен транспорт, с разрешителни от БАБХ;

Началник склад и Завеждащ склад правят списък на доставчиците по видове продукти и оценяват по критериите техните възможности за доставка на хранителни продукти с посочените в Спецификация на продуктите изисквания.
Когато закупуването се извършва от нов доставчик, Началник склада или Завеждащ склад, посещават на място доставчика за установяване на условията за производство или съхранение продуктите, за степента на въведената система за безопасност на продуктите, включително по преценка да предоставят проба от продуктите с по-висок риск за безопасност за анализ в акредитирана лаборатория.
Доставката на продуктите се извършва на място в склада на "АЛЛУР" ООД от самите доставчици.
Когато се налага доставката може да се извърши и със собствен транспорт.
Доставените продукти преминават на входящ контрол от Завеждащ склад, който проверява:

- съответствието на заявката и доставката;
- количеството;
- целостта на опаковката на продуктите и наличие на етикети;
- срока на годност на продуктите;
- съответствие на придружителните документи за качество и безопасност с партидата на продукта;

- отсъствие на наченки на развала на продукта;

В зависимост от поетите ангажименти и сключените договори от страна на „АЛЛУР“ ООД, в това число и договора по настоящата процедура, Управителят на дружеството, началникът и завеждащият склада проверяват наличностите в склада и ги сравняват с текущите и дългосрочните нужди от поддържане и закупуване на нови хранителни продукти.

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.

Складовата база на дружеството е наета за дългосрочен период от 6 години с установени добри търговски отношения с наемодателя, с общ обем на складовите помещения над 240 кв.м. и постоянни нормални температурни условия, съобразени със специфичните физични, химични и микробиологични изисквания на хранителните продукти.

Организация

Ежегодно и при необходимост се извършва оценка на всички доставчици на фирмата. Оценката се извършва на база на определение показатели като: качество на доставяните продукти, история на добър доставчик, внедрени системи за управление безопасността на хранителните продукти и др.

Подбор на доставчиците за изпълнение на поръчката. На база на извършената оценка на доставчиците на фирмата се извършва и подбор на фирмите доставчици за изпълнение на поръката. При избора им се залага изискването за изпълнение на заложените критерии за качество на продуктите и сроковете на доставка.

Мерки за недопускане

Оценка на доставчиците на фирмата

Закупуване на хранителните продукти само от утвърдени доставчици, преминали оценка.

Обучение на персонала по дейността закупуване от РЕБХ и управител

Осигуряване на резервни доставчици в случай на невъзможност на основните доставчици да изпълнят заявката

Оценка на всеки доставчик преди да се започне работа с него.

Мерки за отстраняване и управление на последиците

Осигуряване на допълнителен брой транспортни средства и персонал за обезпечаване на различни инциденти, в които може да настъпи забавяне на доставките. Незабавно организиране на доставка от алтернативен доставчик. Промяна на график за подготовка и експедиция на заявките. Организиране и незабавна повторна доставка до детските градини на заявените хранителни продукти.

ЛИПСА НА ЛИКВИДНИ 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 хранителните продукти за доставка, по договора, непроменяне условия 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.

Вероятност за настъпване
вероятността за настъпване съгласно описаната методология е „1“ – практически невъзможна.

Степен на въздействие върху изпълнението на обществената поръчка - Степен на въздействие върху изпълнението на обществената поръчка- степента на въздействие е „1“ от 1 до 5 доставки от поръчката не могат да бъдат изпълнени

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

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

1. ДРУЖЕСТВОТО разполага с необходимите оборотни средства;
2. ДРУЖЕСТВОТО държи неснижаеми резервни складови наличности от 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 целият срок на договора;
7. Въведен е предварителен контрол преди вземане на решение за извършване на разход и поемане на задължение. Въведена е системата на двойния подпис;
8. Предвиден финансов резерв за непредвидени/допълнителни разходи 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.
3. Изтегляне на паричен кредит от банка.

Наименование на участника Аллур ООД

Рег.№ 2016/679

Име и фамилия на представителя на участника Р[illegible] Цепов
Длъжност Управител
Подпис

Дата: 31.05.2018 г.