

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Настоящее коммерческое предложение определяет состав, объем, сроки и стоимость услуг по разработке и внедрению системы ХАССП.

2. СОСТАВ УСЛУГ

2.1. Анализ производственных помещений и исходного состояния

Работы проводятся без выезда эксперта Исполнителя на площадку Заказчика. Анализ выполняется на основе предоставленных Заказчиком материалов и данных, полученных в режиме реального времени.

В рамках дистанционного обследования выполняются следующие мероприятия:

- Анализ предоставленных Заказчиком планировок, схем расстановки оборудования и видео-/фотоматериалов производственных помещений, складских зон, бытовых и вспомогательных помещений;
- Разработка подробной схемы производственных помещений с нанесенными технологическими потоками (движение сырья, материалов, готовой продукции, персонала, отходов) на основании полученных данных;

Результат этапа: подробный отчет эксперта о результатах дистанционного анализа, содержащий:

- перечень выявленных несоответствий и областей для улучшения;
- рекомендации по их устранению с учетом планировочных ограничений;
- заключение о готовности предприятия к внедрению СМБПП;
- согласованную схему производственных помещений с технологическими потоками.

2.2. Разработка документации ХАССП

Формирование полного пакета документов, необходимого для функционирования системы и прохождения оценочных процедур, в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2019.

В состав документации включаются:

Организационные документы:

- 2.2.1. Приказ о создании рабочей группы ХАССП;
- 2.2.2. Приказ о назначении внутренних аудиторов;
- 2.2.3. Положение о группе ХАССП.

Документы верхнего уровня:

- 2.2.4. Область распространения СМБПП;
- 2.2.5. Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции;
- 2.2.6. Политика в области безопасности пищевой продукции.

Процедуры и инструкции:

- 2.2.7. Документированная процедура по обмену информацией (внутренние и внешние коммуникации);
- 2.2.8. Документированная процедура по управлению рисками и выбору критических контрольных точек;
- 2.2.9. Программа обязательных предварительных программ (ОППУ), включающая разделы по санитарии, гигиене персонала, техническому обслуживанию оборудования, контролю условий производственной среды.

План ХАССП:

- 2.2.10. Перечень критических контрольных точек (ККТ) и операционных программ предварительных условий (ОППУ);
- 2.2.11. Критические пределы для каждой ККТ;
- 2.2.12. Процедуры мониторинга с указанием периодичности и ответственных лиц;
- 2.2.13. План корректирующих действий и действий при превышении критических пределов.

Рабочая документация:

- 2.2.14. Программа производственного контроля, адаптированная под требования Роспотребнадзора и Россельхознадзора;
- 2.2.15. Библиотека форм записей и журналов (мониторинг ККТ, управление несоответствиями, внутренние аудиты, контроль условий хранения и проч.) в редактируемых форматах.

Результат этапа: полный комплект документации ХАССП, переданный Заказчику в электронном виде.

2.3. Обучение персонала (дистанционный формат)

Проведение онлайн-обучения для сотрудников Заказчика, входящих в состав рабочей группы ХАССП, а также назначенных внутренних аудиторов.

Программа обучения охватывает следующие темы:

- 2.3.1. Требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- 2.3.2. Принципы ХАССП и порядок их применения в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2019;
- 2.3.3. Методология идентификации опасностей и оценки рисков;
- 2.3.4. Правила и техника проведения внутренних аудитов;
- 2.3.5. Практическая работа с разработанной документацией и записями.

3. СРОКИ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ

Общий срок оказания услуг по настоящему предложению составляет:

до 30 (тридцати) рабочих дней с даты заключения договора при условии своевременного предоставления Заказчиком исходных данных и оперативного согласования документации.

4. СТОИМОСТЬ УСЛУГ

Полная стоимость пакета услуг «под ключ» (диагностика, разработка документации, обучение) составляет:

50 000 (пятьдесят тысяч) рублей
