ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

На разработку и внедрение производственной системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятии в соответствии с требованиями международного стандарта ISO 22000:2018.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Перечень основных требований** | **Содержание требований** |
| **1** | **2** | **3** |
| 1 | Наименование проекта | Внедрение системы менеджмента безопасности пищевой продукции по ISO 22000:2018 на предприятии ОсОО «Ийгиликтуу Чарба». |
| 2 | Информация о проекте | Компания по производству колбасных изделий, полуфабрикатов, пекарни и сэндвичей (нан-кебаб) |
| 3 | Наименование работы | Оказание услуг по внедрению системы менеджмента пищевой безопасности в соответствии с требованиями международного стандарта ISO 22000 версии 2018 года |
| 4 | Основание | На основании письма от РКФР от 14.10.2022 за №И-1516/22 об одобрении концепции. |
| 5 | Заказчик | Российско-Кыргызский Фонд развития  720040, г. Бишкек, бул. Эркиндик, 21, БЦ «ОРИОН», 2-3 этаж  Контактный телефон: 0312 30 37 50  E-mail: [tender@rkdf.org](mailto:tender@rkdf.org) |
| 5 | Задачи проекта | 1. Функционирование производства в соответствии с требованиями международного стандарта ISO 22000:2018; 2. Снижение количества жалоб на производимую пищевую продукцию – не более 1 жалобы в месяц; 3. Увеличение рынков сбыта продукции – не менее 2-х новых рынков сбыта; 4. Увеличение доходов после внедрения и работы по системе на не менее чем 5 % |
| 7 | Требования к содержанию работы | *Включая, но не ограничиваясь:*  - совместно с проектной компанией проведение анализа эскизных и других проектов планируемых производственных помещений на соответствие международного стандарта ISO 22000:2018;  - мониторинг и сопровождение этапов строительства производственных помещений на соответствие стандартам;  - содействие в получении сертификата международного стандарта ISO 22000:2018;  - проведение диагностического аудита текущего состояния инфраструктуры и документации предприятия;  - организация обучения персонала по требованиям стандарта ISO 22000:2018;  - разработка процедур системы менеджмента безопасности пищевой продукции, порядка систематической оценки их выполнения, анализа эффективности и причин возникновения несоответствий требованиям системы, принятие мер по их ликвидации (корректирующих действий);  - проверка на соответствие последовательности и правильности проведения технологических операций, включая параметры, влияющие на безопасность выпускаемой продукции;  - организация и выполнение мероприятий по подготовке к сертификации системы менеджмента безопасности пищевой продукции, сопровождение во время сертификационного аудита. |
| 8 | Требования к претенденту на выполнение работы | Согласно Приложению №1 к Положению, а также:   1. Наличие регистрации в качестве юридического лица на территории Кыргызской Республики или в странах ЕАЭС. 2. Наличие практического опыта работы в оказании консалтинговых услуг не менее 5 лет; 3. Возможность оказания услуг специалистами организации с выездом на место производства в Кыргызской Республике; 4. Предоставление резюме ключевых специалистов и референс-листа основных выполненных работ и услуг. 5. Требования к ключевым специалистам организации:   - наличие практического опыта работы в управлении и реализации проектов по разработке, внерению международных стандартов пищевой безопасности в действующее пищевое производство, а также организации соответствующей сертификации производства;  - знание технологии производства по производству колбасных изделий и производство полуфабрикатов, наличие опыта работы на действующем производстве;  - знание русского языка обязательно. |
| 9 | Источник финансирования | 20% за счет ОсОО “Ийгилуктуу Чарба”, 80% за счет ФПСП Фонда. |
| 10 | Оформление результатов работ | Результаты оказанных услуг оформляются в виде отчета Консультанта и передаются на бумажном и электронном носителе Заказчику в 2-х экземплярах, включая, но не ограничиваясь:   * примеры разработанной документации. |
| 11 | Дополнительные требования | 1. Коммерческое предложение должно состоять из: (а) краткого описания результатов работы по Техническому заданию; (б) календарного плана выполнения работы; (в) бюджета расходов с отметкой о сумме или доли необходимого авансирования; 2. Высшее технологическое образование (хотя бы одного из консультантов, назначенного для оказания услуги); 3. Наличие успешного опыта завершения предыдущих проектов по разработке и внедрению системы менеджмента пищевой безопасности, финансируемых РКФР; 4. Иметь опыт проведения внешних аудитов пищевых предприятия по требованиям стандарта ISO 22000:2018 от международно-признанного органа по сертификации. Наличие официального назначения в качестве аудитора от органа по сертификации TÜV Thüringen e.V. или Cert International s.r.o. является значительным преимуществом |
| 12 | Сроки выполнения работ | В соответствии с договором. |