

Silva Consulting

NABÍDKA

**VNITŘNÍHO AUDITU A KONTROLNÍCH ČINNOSTÍ NA „UPLATŇOVÁNÍ
DODRŽOVÁNÍ HYGIENICKÝCH PŘEDPISŮ, HACCP A UDRŽOVÁNÍ
ÚČINNÝCH MECHANISMŮ KONTROLY DODRŽOVÁNÍ HYGIENICKÝCH
PŘEDPISŮ A ZÁSAD SPRÁVNÉ VÝROBNÍ A HYGIENICKÉ PRAXE
STRAVOVACÍHO PROVOZU“, PROVOZOVEN ORGANIZACE ŠKOLNÍ
JÍDELNA PRAHA 10 P.O.**



Zákazník:

Pan
Mgr. Jaroslav Vrtiška
ředitel organizace

Školní jídelna, Praha 10, Vršovická 68/1429, příspěvková organizace
Vršovická 1429/68
101 00 Praha 10 - Vršovice

Předmět nabídky:

ZJIŠTĚNÍ SKUTEČNÉHO STAVU PROVOZOVEN NA POŽADAVKY LEGISLATIVY, PŘÍPRAVĚ NA REALIZACI, ZAVEDENÍ SYSTÉMU KRITICKÝCH BODŮ (HACCP) A UDRŽOVÁNÍ SOUSTAVNÝCH ÚČINNÝCH MECHANISMŮ KONTROLY DODRŽOVÁNÍ HYGIENICKÝCH PŘEDPISŮ. ČINOSTI VNITŘNÍHO AUDITU A KONTROLNÍ ČINNOSTI NA „UPLATŇOVÁNÍ DODRŽOVÁNÍ HYGIENICKÝCH PŘEDPISŮ, HACCP A UDRŽOVÁNÍ ÚČINNÝCH MECHANISMŮ KONTROLY DODRŽOVÁNÍ HYGIENICKÝCH PŘEDPISŮ A ZÁSAD SPRÁVNÉ VÝROBNÍ A HYGIENICKÉ PRAXE STRAVOVACÍHO PROVOZU“, PROVOZOVEN ORGANIZACE ŠKOLNÍ JÍDELNA PRAHA 10 P.O.

Za řízení prací z hlediska metodického zodpovídá Svatopluk Oehm jako poskytovatel nebo jím pověřeni pracovníci. Poskytovatel zpracuje veškerou dokumentaci na základě seznámení se s provozem a identifikace jeho procesů. Pracovníci provozu uvedeného na straně jedna jako zájemci dodají potřebné podklady a budou spolupracovat v součinnosti s pokyny poskytovatele. Poskytovatel neručí za pochybení při prokázání znalostí zaměstnanců zadavatele při činnosti státního zdravotního dozoru nebo za činnosti zaměstnanců zadavatele, při činnosti státního zdravotního dozoru, jež by mohly být důvodem udělení sankcí.

Obsah smluvních činností:***1. Vstupní audit - činnosti související se zjištěním skutečného stavu dodržování hygienických předpisů stravovacího provozu***

Zjišťování shody se skutečným stavem a uplatňováním požadavků legislativy, zásad bezpečnosti potravin, zásad správné výrobní a hygienické praxe při manipulaci s potravinami, při výrobě a manipulaci s produkty a pokrmy, uplatňování osobní a provozní hygieny.

Zjišťování skutečností přímo v provozu, zjišťování skutečných znalostí dotazováním při jednotlivých činnostech, zjišťování znalostí důsledků při zjištění neshody s požadavky legislativy.

Vypracování závěrečné zprávy, navržení řešení v souladu s požadavky legislativy na provoz potravinářského podniku.

2. Zpracování a zavedení Systému HACCP

zavedení takového systému aby byl pochopitelný pro pracovníky vykonávající jednotlivé činnosti při manipulaci s potravinami a výrobě pokrmů

Proces tvoří:

2a) Vstupní analýza provozu - provedení analýzy provozu pro potřeby vytvoření systému bezpečnosti potravin a souvisejících opatření a dokumentace systému

Posouzení fungování provozu (soulad plánu provozu a realizovaných skutečností) a znalostí vedoucí k ochraně veřejného zdraví. Jedná se zejména o zhodnocení způsobu provádění činností a souvisejících procesů v provozu. Zároveň budou stanoveny výchozí struktury systému bezpečnosti potravin a cílových stavů v této oblasti. Určený pracovník zájemce bude s výsledkem analýzy seznámen.

2b) Vypracování dokumentace dle požadavků platné legislativy a zavedení systému do praxe- příprava a budování systému dle požadavků legislativy v závislosti na výsledku vstupního auditu a dohody se zákazníkem. Poskytovatel proškolí pracovníky ze

systému kritických bodů a dalších potřebných informací, vedoucí k ochraně veřejného zdraví dle požadavků platné legislativy a to zejména ze zásad osobní, provozní hygieny, správné výrobní a hygienické praxe.

Proběhne seznámení všech pracovníků se zásadami a charakteristikami systému bezpečnosti potravin.

V souladu s postupy zavádění systému v provozu. Školení budou provedena v předem dohodnutých a odsouhlasených termínech. O školení bude proveden zápis.

3. Výstupní audit provozu

Zjišťování zavedení Systému HACCP do provozu, zjišťování míry uplatňování systému, zjišťování odchylek a nedostatků. Komunikace s pracovníky o zavedeném systému, vysvětlení nejasností. Výstupní audit slouží k prověření funkčnosti a efektivity zavedeného systému v provozu a shody s požadavky legislativy. Prezentace výsledků výstupního auditu bude provedena ústní formou v prostorách předmětné provozovny a ze závěrů auditu bude proveden písemný záznam.

4. Pravidelné audity provozu - ohlášené

Budou prováděny na základě předem sjednaného termínu po dohodě s vedením organizace.

Cílem auditů je prověření činností a porovnání s požadavky legislativy s důrazem na bezpečnost přípravy a zdravotní nezávadnost pro spotřebitele.

Ze závěrů auditu bude proveden písemný záznam.

5. Pravidelné audity provozu - neohlášené

Budou prováděny na základě požadavku vedení organizace v náhodně vybraném termínu, bez předchozího upozornění.

Cílem auditů je prověření činností a porovnání s požadavky legislativy a zjišťování skutečného stavu v situaci, kdy pracovníci se nebudou moci předem připravit.

Ze závěrů auditu bude proveden písemný záznam.

6. Nepravidelné inspekce provozu - neohlášené

Budou prováděny na základě požadavku vedení organizace se zaměřením na podezření z konkrétního nedostatku, při podezření na neshodu s požadavky legislativy a to v náhodně vybraném termínu, bez předchozího upozornění.

Cílem inspekce je potvrzení nebo vyvrácení podezření na neshodu s požadavky legislativy s cílem udržet bezpečnou potravinu - pokrm pro cílového strávníka.

Ze závěrů inspekce bude proveden písemný záznam.

7. Související činnosti

Help line - poskytnutí telefonické pomoci při potřebách, které vyvstanou z každodenního provozu.

Další činnosti vycházející z potřeb provozu podle předem specifikovaných požadavků.

Plnění bude probíhat v předem dohodnutých termínech a bude závislé na spolupráci zodpovědné osoby stanovené zájemcem a zástupci poskytovatele.

Kalkulace ceny všech smluvních činností souvisejících s plněním předmětu nabídky:

Kalkulovaná položka projektu na jednu provozovnu	Cena
1. Vstupní audit	12.850
2. Zpracování a zavedení Systému HACCP vč. školení	34.850
3. Výstupní audit provozu	12.850
4. Pravidelné audity provozu - ohlášené	14.850
5. Pravidelné audity provozu - neohlášené	14.850
6. Nepravidelné inspekce provozu - neohlášené	12.850
7. Související činnosti - Help line	zdarma

Případný větší rozsah a navýšení ceny bude odsouhlaseno zákazníkem.

Všechny ceny jsou konečné a uvedeny v Kč.

V ceně je zahrnuta doprava.

V případě navýšení odhadované časové náročnosti projektu, musí být zvýšení rozsahu odsouhlasen všemi stranami a potvrzeno písemně.

S pozdravem

V Praze dne 14.11.2016

Svatopluk
SILVA CC
Milánska
Tel: 554 24 00 11
IČ: 16473710

Svatopluk Oehm

IČ 16473710

Milánská 413
109 00 Praha 10