Проект USAID «Конкурентное предприятие»

**Техническое задание**

**Анализ потребностей в Международной Сертификации и внедрение Международных Стандартов Качества на местных предприятиях**

|  |  |
| --- | --- |
| **Период реализации:** | **Сентябрь 2021 – Май 2023** |
| **Место реализации:** | **Кыргызская Республика**  |

# Общая информация

«Конкурентное предприятие» - это пятилетний проект USAID, направленный на повышение объемов продаж и создание новых рабочих мест на предприятиях малого и среднего бизнеса (МСБ) в Кыргызской Республике. Проект будет работать с конечными потребителями, предприятиями МСБ, фирмами, специализирующимися на оказании деловых и консалтинговых услуг, государственными органами, ассоциациями и другими участниками рынка, которые готовы совместно с проектом вкладывать ресурсы в ускорение инклюзивного роста, задаваемого рыночными механизмами. Данная цель будет обеспечиваться за счет создания системы, позволяющей улучшить доступ на рынок и повысить конкурентоспособность МСБ, привлечь инвестиции, создать возможности для женщин и молодежи, развить навыки и обеспечить более благоприятные условия для ведения бизнеса.

Проект USAID «Конкурентное предприятие» работает по четырем основным направлениям:

* Усиление связей с рынками сбыта
* Развитие человеческого и социального капитала МСБ: поддержка индивидуальных предприятий
* Увеличение финансового капитала: поддержка небанковских финансовых учреждений (НБФУ) и нетрадиционных источников финансирования
* Создание благоприятной среды для ведения бизнеса

Проект USAID «Конкурентное предприятие» помогает достигать целей Миссии USAID в Кыргызской Республике в области экономического развития (Цель развития №3 – «Ускорение равномерного роста диверсифицированной экономики»). Деятельностью проекта охвачена вся территория Кыргызской Республики. Проект USAID «Конкурентное предприятие» может оказывать поддержку предприятиям, занятым в любом секторе или отрасли промышленности, которые не запрещены соответствующей политикой USAID. При этом основное внимание будет уделяться секторам и предприятиям, которые способны привлекать к сотрудничеству и создавать новые рабочие места для женщин и представителей молодежи.

Чтобы помочь партнерским предприятиям МСБ привести свою производственную инфраструктуру, процессы и практики в соответствие с международными стандартами качества, Проект намерен предоставить своим партнерским предприятиям краткосрочное техническое содействие (КТС) с хорошим опытом во внедрении международной сертификации, основанной на стандартах ISO, HACCP, Global GAP и других международных стандартах.

ИСТОРИЯ ЗАДАНИЯ

Проект USAID «Конкурентное предприятие» имеет партнерские соглашения с более чем 100 ведущими местными компаниями и индивидуальными предпринимателями в основном с целью приобретения нового оборудования, которое способствует расширению существующего производства. Увеличивающаяся производительность ведет к активной экспансии на новые рынки сбыта как внутри страны, так и в соседние страны региона и на международные рынки. Однако законодательство международных рынков обязывает импортеров предоставлять Международные Сертификаты Качества.

# ЦЕЛИ ТЕХНИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ

Проект USAID «Конкурентное предприятие» намеревается привлечь опытного краткосрочного эксперта или компанию для осуществления следующих задач:

- оценка потребностей в международной сертификации среди партнеров Проекта и других заинтересованных компаний, прошедших отбор через конкурс

- реализация совместно разработанного плана по технической помощи

По итогам реализации технического задания все партнерские предприятия, получившие краткосрочную техническую поддержку, должны быть готовы пройти международную сертификацию.

# КОНКРЕТНЫЕ ЗАДАЧИ

Консультант должен будет исполнить следующие конкретные задачи:

* Анализ предприятия и составление плана действий
* Расчет бюджета подготовки к сертификации и прохождения аудита
* Обучение персонала (руководителей и группы внедрения)
* Предоставление алгоритмов, документов и методик
* Проектирование и разработка элементов системы сертификации
* Внедрение системы сертификации
* Заключительный аудит системы сертификации
* Прочие задачи (уточнить)

|  |  |
| --- | --- |
| **Диагностика и планирование системы управления безопасностью пищевой продукции** | **8** |
| Проведение диагностической оценки инфраструктуры предприятия и существующей системы управления безопасностью пищевой продукции на соответствие требованиям ISO 22000-2018. | 2 |
| Проведение обучения для руководителей высшего и среднего звена.День 1. Планирование системы управления безопасность пищевой продукции. Анализ со стороны высшего руководства.День 2. Программы предварительных условий | 1 |
| Предоставление рекомендаций по определению области применения системы управления безопасностью пищевых продуктов. Предоставление рекомендаций по формированию и оптимизации организационной структуры, подготовке органиграммы, матрицы распределения ответственности и контроля в рамках обеспечения безопасности пищевой продукции | 0.5 |
| Предоставление рекомендаций по формированию Политики и определению измеримых целей в области безопасности пищевых продуктов. Предоставление рекомендаций по формированию группы по обеспечению безопасности пищевых продуктов, определению порядка работы и распределения ответственности. | 0.5 |
| Оказание помощи при разработке контекста организации, определении процессов и их описании. Заинтересованные стороны.  | 1 |
| Предоставление рекомендаций по идентификации и управлению процессами переданными в субподряд, которые влияют на обеспечение безопасности пищевых продуктов. Предоставление рекомендаций по **процедуре предоставления внешних (аутсорсинговых) услуг и** подготовке **спецификаций на предоставление услуг внешними субподрядчиками.** | 1 |
| Предоставление рекомендаций по **процедуре управления документацией.**  | 2 |
| Предоставление рекомендаций по **процедуре управления записями.** |  |
| **Разработка предварительных программ** | **5** |
| Предоставление рекомендаций по разработке Программы предварительных условий (ППУ) с учетом требований международных стандартов, включая ISO 22002, ISO 14159, ISO 18593, стандартов комиссии Кодекс Алиментариус и общедоступных рекомендаций PAS 96: | 4 |
| * Производственная среда;
 |  |
| * Обслуживание помещений и оборудования;
 |  |
| * Персональная гигиена и помещения для персонала;
 |  |
| * Мойка и дезинфекция. Контроль гигиены поверхностей экспресс- методами;
 |  |
| * Контроль вредителей;
 |  |
| * Обеспечения соблюдения товарного соседства;
 |  |
| * Контроль и обеспечение качества воды;
 |  |
| * Контроль аллергенов;
 |  |
| * Управление отходами;
 |  |
| * Хранение и транспортировка;
 |  |
| * Безопасное хранение и обращение с потенциально опасными материалами;
 |  |
| * Предупреждение перекрестного загрязнения;
 |  |
| * Защита пищевой продукции.
 |  |
| * Входной контроль
 |  |
| Предоставление рекомендаций по организации деятельности необходимой для управления ППУ. Рекомендации по разработке чек- листов, отражающих контроль функционирования ППУ. Верификация ППУ. |  |
| Проведение обучения по ППУ для производственного и вспомогательного персонала (4 часа) | 0.5 |
| **Разработка системы НАССР (ХАССП)** | **12** |
| Предоставление рекомендаций по описанию сырья, ингредиентов и материалов, контактирующих с пищевыми продуктами **включая спецификации.** | 1 |
| Предоставление рекомендаций по описанию конечных продуктов, **включая спецификации.** | 1 |
| Предоставление рекомендаций по использованию продуктов по назначению, и непреднамеренному использованию конечных продуктов. | 1 |
| Предоставление рекомендаций по построению блок схем и определению этапов процесса производства. Утверждение бок-схем. | 1 |
| Анализ опасных факторов.Предоставление рекомендаций по идентификации и оценке опасностей. Рассмотрение разных методологий оценки опасностей и определение приемлемых уровней опасных факторов в конечных продуктах с учетом законодательных требований и требований потребителей.Предоставление рекомендаций по выбору и оценке мер контроля и их ранжированию. | 3 |
| Предоставление рекомендаций по созданию операционных программ предварительных условий (ОППУ). Предоставление рекомендаций по валидации комбинаций мер контроля входящих в состав ОППУ | 2 |
| Предоставление рекомендаций по документальному оформлению плана управления опасными факторами (НАССР).Предоставление рекомендаций по идентификации критических контрольных точек (ККТ), определению критических пределов с обоснованием их выбора.Предоставление рекомендаций по валидации комбинаций мер контроля входящих в состав плана НАССР.Предоставление рекомендаций по системе мониторинга ККТ и действиях в случае превышения критических пределов. Предоставление рекомендаций по разработке **коррекций и корректирующих действий.** | 2 |
| Предоставление рекомендаций по **процедуре контроля измерений и средств мониторинга.** | 0.5 |
| Проведение обучения ответственных за мониторинг ККТ (1 день, 4 часа). | 0.5 |
| **Разработка процедур, верификация и оценка результативности системы управления безопасностью пищевой продукции** | **16** |
| Предоставление рекомендаций по **процедуре управления жалобами.** | 1 |
| Предоставление рекомендаций по **процедуре планирования и готовности к аварийным (кризисным) ситуациям.** | 1 |
| Предоставление рекомендаций по **процедуре осуществления закупок, утверждения и мониторинга поставщиков.** | 1 |
| **Предоставление рекомендаций по формированию требований к поставщикам.** |  |
| Предоставление рекомендаций по оценке поставщиков (аудиты второй стороны). |  |
| Предоставление рекомендаций по **процедуре анализа продукции.** | 1 |
| Управление несоответствием |  |
| Предоставление рекомендаций по разработке **процедуры коррекций и корректирующих действий**. | 1 |
| Предоставление рекомендаций по созданию **системы прослеживаемости.** | 1 |
| Предоставление рекомендаций по разработке **процедуры обращения с потенциально опасными продуктами**. | 1 |
| Предоставление рекомендаций по **процедуре отзыва небезопасных продуктов**. | 1 |
| Предоставление рекомендаций по формированию группы управления кризисными ситуациями. | 1 |
| Проведение обучения по управлению кризисными ситуациями (2 часа). |  |
| Проведение проверки системы прослеживаемости и симуляции отзыва продукции. |  |
| Предоставление рекомендаций по планированию, оценке и анализу результатов верификации системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. | 1 |
| Предоставление рекомендаций по разработке **процедуры проведения внутренних аудитов**. | 1 |
| Проведение обучения внутренних аудиторов (4 часа) | 1 |
| Проведение практических занятий по проведению внутренних аудитов. |  |
| Предоставление рекомендаций **по процедуре обучения персонала.** | 1 |
| **Разработка программы обучения персонала.** |  |
| Предоставление рекомендаций по планированию пересмотра системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. | 1 |
| Предоставление рекомендаций по **процедуре анализа со стороны руководства.** |  |
| Предоставление рекомендаций по разработке **руководства по обеспечению безопасности пищевой продукции.** | 1 |
| **Сопровождение сертификационного аудита.** (Работа по выявленным несоответствиям. Оказание помощи при разработке КД и коррекции и др). | 5 |
| **ИТОГО** | **46** |

# КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

* Минимум 3 года практического опыта во внедрении программ международной сертификации
* Подтвержденный опыт во внедрении систем качества на основе ISO, HACCP, Global GAP в местных компаниях
* Умение находить и применять рациональные инженерные решения и осуществлять техническое руководство реализацией конкретных мероприятий на объекте
* Хорошие аналитические навыки и умение устранять неисправности
* Умение хорошо излагать свои мысли в письменной и устной форме
* Хорошее знание кыргызского и русского языков; знание английского языка является значительным преимуществом

# РЕЗУЛЬТАТЫ И ОПЛАТЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результат** | **Крайний срок** | **Оплата** |
| * Диагностика и планирование системы управления безопасностью пищевой продукции;
* Разработка предварительных программ
 | 24.08.2021 | 30% от суммы контракта |
| * Разработка системы НАССР (ХАССП);
* Разработка процедур, верификация и оценка результативности системы управления безопасностью пищевой продукции
 | 20.09.2021 | 30% от суммы контракта |
| * Прохождение независимого аудита
 | 25.09.2021 | 25% от суммы контракта |
| * Получение сертификата ISO22000:2020
 | 15.10.2021 | 15% от суммы контракта |

# ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

* Все результаты должны быть одобрены Проектом перед оплатой
* Консультант должен строго соблюдать требования проекта по брендингу и маркетингу