



## **СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ПО УСЛУГАМ ЛОГИСТИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ. ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЯМ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ И УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ**

Настоящие условия специальные условия применяются к отношениям между Юнилевер (заказчик) и Партнером (Исполнитель) при оказании услуг логистического обслуживания (далее – услуги).

В случае, если законодательно установлены более строгие требования, применению подлежат требования законодательства.

### **1. ТРЕБОВАНИЯ К СКЛАДСКИМ ПОМЕЩЕНИЯМ**

#### *1.1. Общие требования к помещениям.*

1.1.1. В помещениях, отведенных под хранение товара Юнилевер, должны храниться только товары Юнилевер. Партнер обязуется следить за тем, чтобы в таких помещениях не было предметов, свойства которых могли бы нанести вред или негативно повлиять на качество товара Юнилевер

1.1.2. Партнер должен разработать и применять комплекс мер по борьбе с грызунами и насекомыми. Используемые химические средства должны быть безопасными для товара, допускается использование ядов только кумулятивного действия.

1.1.3. Совместное хранение товаров, должно осуществляться в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации и дополнительно отвечать внутренним требованиям по безопасности, разработанным Юнилевер (Требования по безопасности компании Юнилевер).

1.1.4. Стены в помещениях для хранения товара должны быть ровными, покрашенными, не иметь следов плесени и ржавчины. Потолок должен надежно предохранять товар от воздействия внешних факторов и не должен протекать.

1.1.5. На территории складского комплекса должны быть оборудованы отдельные помещения для приема пищи и раздевалки для персонала. Туалеты должны быть вне складского помещения. Партнер следит за чистотой в таких санитарных узлах.

1.1.6. Мусор и отходы должны храниться в контейнерах в специально отведенных для этой цели местах и содержаться в порядке, чтобы не привлекать внимание грызунов и насекомых. Контейнеры с мусором должны иметь соответствующую маркировку и отходы должны собираться отдельно. Площадка для мусора должна содержаться в чистоте и находится на расстоянии не менее 25 метров от здания склада. Мусор должен своевременно вывозиться, для предотвращения загрязнения территории, прилегающей складу.

1.1.7. Необходимо выделить зоны для хранения товаров, потерявших потребительские свойства, (зона брака), исключая возможность ухудшения качества хороших товаров при хранении на складе; складские процедуры должны обеспечить идентификацию (в т.ч. физическую) брака и его своевременное удаление из зон хранения.

#### *1.2. Требования к стеллажам (при условии их использования для хранения товара).*

1.2.1. Стеллажи должны быть в технически исправном рабочем состоянии и иметь предохранительные приспособления, исключающие повреждения их структурных опор подъемниками и другим складским оборудованием.

1.2.2. На стеллажах на видном месте должна быть размещена следующая информация:



А. технические характеристики, в том числе грузоподъемность и допустимое количество ярусов стеллажей;

Б. компания - производитель стеллажей;

В. компания, которая устанавливала/обслуживает стеллажи.

1.2.3. Если стеллажи не были установлены, Партнер складировать товар на поддонах, согласно правилам ярусности для каждого вида товара

1.2.4. В случаях, когда партии товара подбираются поштучно, в местах такого подбора стеллажи должны быть оснащены корзинами или другим оборудованием для хранения штучной продукции из вскрытых коробов.

### *1.3. Требования к окнам.*

1.3.1. Окна и оконные рамы не должны иметь отверстий. Партнер следит за их чистотой.

1.3.2. Окна должны быть снабжены защитными экранами от насекомых и не должны допускать попадания прямых солнечных лучей на товар.

### *1.4. Микроклимат в помещении.*

1.4.1. Помещение склада должно быть оснащено средствами контроля температуры и влажности. Оборудование, предусмотренное настоящим подпунктом, должно поддерживаться в рабочем состоянии.

1.4.2. Партнер ведет журнал контроля температуры и влажности внутри помещений.

1.4.3. Партнер круглогодично поддерживает температурный режим и влажность в соответствии с согласованными требованиями.

### *1.5. Требования к полу и дверям складских помещений.*

1.5.1. Партнер обязуется следить за состоянием полов внутри и снаружи складских помещений, убирать мусор, не допускать появления щелей. Полы не должны хранить следов масла, химических загрязнений, плесени, иного загрязнения.

1.5.2. Партнер следит исправностью и целостностью входные дверей должны быть исправны. Двери должны хорошо запираются. Все входы на склад должны обеспечивать защиту склада от попадания внутрь животных.

## **2. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ В СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЯХ.**

### *2.1. Вспомогательное оборудование.*

2.1.1. Партнер следит за тем, чтобы все складское оборудование, включая но, не ограничиваясь, грузоподъемниками, ручными подъемниками, тележками, а также грузовые машины и др, используемые на складе, постоянно были в исправном состоянии, без внешних повреждений и содержалось в чистоте.

2.1.2. Оборудование, указанное в 2.1.1. должно быть оборудовано электродвигателями.

2.1.3. Партнер может использовать газовые погрузчики только в складских помещениях с достаточным уровнем вентиляции. Партнер может использовать дизельные/бензиновые погрузчики только вне складских помещений. Не допускается использование дизельного/бензинового оборудования внутри склада.

2.1.4. Помещение технического для обслуживания оборудования, а также аккумуляторная (или заправочная) комнаты должны находиться в отдельном, изолированном помещении, оборудованном принудительной вентиляцией и противопожарной защитой в соответствии с пожарными правилами и нормами, установленными законодательством РФ.

Специальные условия по логистическому обслуживанию

Требования к помещениям для хранения товара и условиям хранения (для резидентов РФ)

v.03-20-30-09-22



## 2.2. Системы пожаротушения.

2.2.1. Противопожарная система или спринклерная система пожаротушения должна быть установлены в соответствии с противопожарными и техническими нормами, и должны быть проинспектированы органами пожарного надзора на предмет соответствия требованиями законодательства РФ.

2.2.2. Водоснабжение и водоотведение для систем пожаротушения должно осуществляться в соответствии с техническим нормами и требованиями.

2.2.3. Все огнетушители располагаются на расстоянии не более 20 - 30 метров друг от друга в местах, где к ним обеспечен беспрепятственный доступ. Они должны быть пронумерованы и заметны со значительного расстояния.

2.2.4. Техническое обслуживание противопожарного оборудования должно осуществляться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими требованиями локального законодательства. Дата такого технического обслуживания должна быть четко указана на огнетушителе.

2.2.5. Все противопожарное оборудование, включая пожарные выходы и занавесы, должно содержаться в отличном рабочем состоянии

2.2.6. Партнер должен указать специальные места для курения своих работников за пределами складских помещений, и оснастить их средствами пожаротушения. Партнер следит за тем, чтобы его работники не курили вблизи мест хранения товара .

## 2.3. Освещение.

2.3.1. Уровень освещения на территории складских помещений должно соответствовать требованиями нормативных актов. Источники света должны быть закрыты плафонами.

2.3.2. Партнер поддерживает систему электроснабжения в рабочем состоянии и эксплуатирует приборы и оборудование в соответствии с нормами безопасности и техническими требованиями.

## 2.4.4. Системы отопления, охлаждения и/или вентиляционная система.

2.4.1. Партнер поддерживает систему системы отопления, охлаждения и/или вентиляции в рабочем состоянии и не допускает нанесения повреждений таким системам.

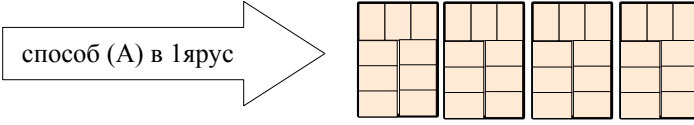
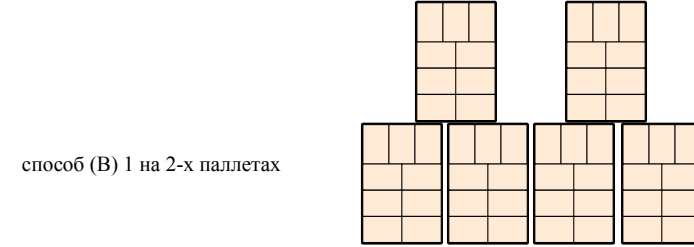
2.4.2. Система электроснабжения, поддерживающая работу систем отопления, охлаждения и/или вентиляции должна соответствовать федеральному и местному законодательству.

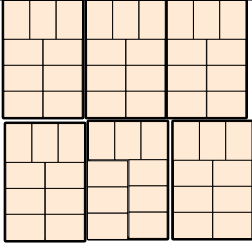
## 3. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

### ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССАМ ПЕРЕМЕЩЕНИЯ И ПОГРУЗКИ

Продолжительность хранения (включая погрузку/разгрузку) мороженого в форкамерах (экспедиции) склада при температуре ниже минус 10С	Не более 3-х часов
Продолжительность погрузочных работ на открытом пандусе при температуре окружающего воздуха выше минус 10°С	Продолжительность погрузки мороженого в автотранспорт - не более 2,4 минуты на 1 поддон (т.е. загрузка фуры 32 поддона - 50 X 2,4 = 120 минут или 2 часа). Продолжительность нахождения каждого поддона на пандусе во время погрузочно-разгрузочных работ - не более 5 минут. Продолжительность транспортировки поддона от камеры холодильного склада до погрузки в авторефрижератор - не более 10 минут.

Внешний вид транспортной тары	Не допускается отгружать продукцию в грязной, мятой или рваной транспортной таре.
Дополнительные условия к погрузочно-разгрузочным работам	<p>При погрузке/выгрузке разрешается использовать только евро-поддоны (целые, чистые, деревянные, пластиковые). При использовании деревянных поддонов гвозди должны быть надежно прибиты.</p> <p>При погрузке/выгрузке мороженого категорически ЗАПРЕЩЕНО:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- кидать, встряхивать коробки (свободное падение с высоты более 10 см.);</li> <li>- устанавливать коробки боком всех без исключения видов мороженого, и вверх дном только для Тортов, Пирожных, Рулетов, вафельных стаканчиков в упаковке;</li> <li>- «втискивать» коробки допуская их деформацию;</li> <li>- закрывать двери фургона с усилием, влекущим за собой деформацию товара.</li> <li>- при разгрузке/погрузке допускать пересортицу в поддонах по наименованию и дате выработки;</li> </ul>
<b>ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ МОРОЖЕНОГО В КАМЕРАХ</b>	
Условия хранения брака.	Брак мороженого должен быть промаркирован ярлыком размером А4 или А5 - "БРАК" и храниться на складе в отдельно отведенном для него месте. Браком в данном случае считать мороженое претерпевшее изменение после неправильного хранения и перевозки (рваные, грязные коробки, деформированные порции мороженого, возврат с розницы, просрочку и т.п.)
При размещении товара в камере должны соблюдаться требования	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ширина основных проходов должна быть достаточной для разворота электропогрузчика;</li> <li>- расстояние от стены камеры (при наличии на ней приборов охлаждения) - не менее 0,3 м;</li> <li>- высота штабеля не должна превышать 3,5 м;</li> <li>- желательно, чтобы товар одной партии находился в сосредоточенном месте;</li> <li>- обязательно паллетирование паллет при штабелировании или хранении в стеллажах.</li> </ul>
Максимальная габаритная высота одного поддона с продукцией при хранении на складе	Не более 175 см
Условия штабелирования.	1. Температура в морозильной камере должна быть не выше минус 20 °С в течение всего периода хранения. Если среднемесячная температура в камере выше минус 20С - штабелирование не допускается.

	<p>2. Коробки в поддоне изначально не деформированы (отсутствуют изменения формы гофрокоробок в нижних рядах)</p> <p>3. Поддон должен быть в исправном состоянии, конструкция поддона включает в себя все составляющие части, надёжно скрепленные между собой.</p> <p>4. При формировании штабеля нижний поддон должен быть установлен строго горизонтально на полу, а верхний должен быть установлен строго по центру нижнего.</p> <p>5. Коробки на поддонах должны быть запаллетированы стретч-пленкой</p> <p>6. При несоблюдении любого условий п.1-5 штабелировать - ЗАПРЕЩЕНО</p> <p>7. Если при хранении заштабелированных поддонов товароведом обнаружено, что коробки деформируются и эта деформация влечет за собой потерю внешнего вида продукции, то такие поддоны должны быть по мере возможности расштабелированы.</p>
<p>Размещение паллет должно производиться одним из трёх способов:</p>	<p>1. Способ "А" - без штабелирования - распространяется на все торты, пластиковые контейнеры. Данный ассортимент может быть установлен во 2-ой ярус на продукции разрешенной к штабелированию.</p> <p>2. Способ "В" - штабелирование 1 на 2 паллетах, 2 на 4 и т.д. - распространяется на в/стакан без упаковки;</p> <p>3. Штабелирование всех других видов продукции допускается на усмотрение товароведов способами (А), (В). (С).</p> <div style="text-align: center;">  <p>способ (А) в 1ярус</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>способ (В) 1 на 2-х паллетах</p> </div>

	способ (С) 1 на 1	
Температура воздуха в камерах хранения	Минимально допустимая температура хранения мороженого на складе не выше минус 20С. Рекомендуемая температура минус 24С и ниже.	
Контроль за температурным режимом склада	Необходимо ежедневно производить запись в журнале регистрации температуры в камерах и использовать для этого только поверенный термометр. Также необходимо, чтобы двери закрывались автоматически или были закрыты шторой для сохранения холода.	

#### **4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

4.1. В случае обнаружения Юнилевер отклонений от требований, установленных настоящими специальными условиями, Партнер обязуется устранить выявленные недостатки в указанный в уведомлении разумный срок (от 5 до 30 дней на усмотрение Юнилевер) с момента получения уведомления Юнилевер.

4.2. В случае, если в установленный в требовании срок требование не будет выполнено, Юнилевер вправе предъявить Партнеру штраф в согласованном в договоре размере.