



## **Umowa o gwarantowanym poziomie świadczenia usług**

**Hoogwegt i**

**Dostawca usług logistycznych (przewoźnik)**

|                  |            |
|------------------|------------|
| Data:            | 21-03-2022 |
| Wersja:          | 1          |
| Wchodzi w życie: | 21-03-2022 |

## Spis treści

|   |          |
|---|----------|
| <b>1. Postanowienia ogólne .....</b>                          | <b>3</b> |
| 1.1 Cel .....   | 3        |
| 1.2 Zakres stosowania .....                                   | 3        |
| <b>2. Warunki transportu drogowego .....</b>                  | <b>3</b> |
| 2.1 Certyfikaty .....   | 3        |
| 2.1.1 Żywność .....   | 3        |
| 2.1.2 Pasza .....   | 3        |
| 2.1.3 Oszustwa związane z żywnością/paszą i obrona .....      | 4        |
| 2.1.4 Odstępstwa .....  | 4        |
| 3. Transport .....  | 4        |
| 3.1 Cysterny spożywcze (produkty płynne) .....                | 4        |
| 3.2 Cysterny/silosy z paszą.....                              | 4        |
| 3.3 Cysterna spożywcza (produkty w proszku) .....             | 4        |
| 3.4 Transport ciężarowy paczkowanej żywności lub pasz .....   | 4        |
| 3.5 Transport kontenerowy paczkowanej żywności lub pasz ..... | 4        |
| • Czystość .....  | 4        |
| • Suchość .....   | 5        |
| • Brak zapachu.....   | 5        |
| 3.6. Czyszczenie cystern spożywczych.....                     | 5        |
| 3.7. Zabezpieczenia .....                                     | 5        |
| 3.8. Korzystanie z usług firm zewnętrznych.....               | 6        |
| 3.9. Numery referencyjne.....                                 | 6        |
| 3.10. Dokumentacja .....                                      | 6        |

## 1. Postanowienia ogólne

Głównym celem niniejszej Umowy o gwarantowanym poziomie świadczenia usług jest zapoznanie Państwa firmy z naszymi wymaganiami wobec procedur egzekwowanych podczas transportu naszych materiałów. Te procedury mają zapewnić, że jakość i bezpieczeństwo naszych produktów żywnościowych są dotrzymane i zapewnione. Niniejsze wytyczne mają być stosowane przez pośredników i bezpośrednich przewoźników. Dlatego pośrednicy są zobowiązani do przekazywania tych wytycznych swoim bezpośrednim przewoźnikom w imieniu Hoogwegt.

### 1.1 Cel

Celem sporządzenia tego roboczego dokumentu jest zapisanie porozumień dotyczących współpracy Hoogwegt i PRZEWOŹNIKA. Zapis tych porozumień w roboczym dokumencie stanowi pierwszy krok w stronę dodawania szczegółów oraz wprowadzania w życie zawartych porozumień. W ten sposób, Hoogwegt i PRZEWOŹNIK podejmują istotny krok w stronę umożliwienia komunikacji i usprawnienia oraz dostosowania procedur. Współpraca w całym łańcuchu może zostać lepiej dostosowana i usprawniona przez strony, co w efekcie powinno zapewnić większą wydajność i skuteczność zarówno dla Hoogwegt, jak i dla PRZEWOŹNIKA.

### 1.2 Zakres stosowania

Niniejszy dokument opisuje porozumienia między Hoogwegt i PRZEWOŹNIKIEM dotyczące współpracy w kwestii dostarczania produktów i świadczenia usług. Określenie zakresu ma stanowić gwarancję całego procesu dostarczania i odbioru, żeby proces wykonany był poprawnie w celu zapewnienia optymalnej jakości produktu oraz utrzymania wskaźnika awaryjności na jak najniższym poziomie. Każdy krok w łańcuchu ma służyć realizacji tego celu. Procedura opisana poniżej jest skierowana do PRZEWOŹNIKA.

Zakres niniejszego dokumentu zobowiązuje poniżej wymienione jednostki Hoogwegt:

- Hoogwegt International
- Hoogwegt Cheese
- Hoogwegt Milk
- Havero Hoogwegt
- Rumi
- Hoogwegt Poland

## 2. Warunki transportu drogowego

### 2.1 Certyfikaty

#### 2.1.1 Żywność

Firma przewozowa musi funkcjonować zgodnie z obowiązującymi przepisami UE dotyczącymi bezpieczeństwa żywności, w tym z systemem HACCP. Kiedy firma otrzyma certyfikat, prosimy o udostępnienie swoich certyfikatów Hoogwegt.

#### 2.1.2 Pasza

PRZEWOŹNIK powinien być certyfikowany zgodnie z GMP+, Qualimat lub QS lub z GMP+ BA 10.

Jeśli certyfikat został odnowiony, każdorazowo raz w roku, dostawca usług powinien wysłać kopię ważnego certyfikatu do działu do spraw jakości Hoogwegt.

### **2.1.3 Oszustwa związane z żywnością/paszą i obrona**

Przewoźnicy mają informować o wszelkich przejawach oszukańczej działalności, jak również o wszelkich przypadkach, w których cysterny nie zostały prawidłowo zamknięte lub brak im odpowiedniego zabezpieczenia.

Przewoźnicy powinni używać pojazdów i sprzętu przeznaczonego wyłącznie do transportowania żywności i paszy.

### **2.1.4 Odstępstwa**

Przewoźnicy powinni informować o wszelkich uszkodzeniach cysterny lub innych problemach, takich jak infestacja, skażenie chemiczne, które mogłyby zagrozić bezpieczeństwu naszych produktów żywnościowych.

## **3. Transport**

### **3.1 Cysterny spożywcze (produkty płynne)**

Należy korzystać wyłącznie z dostępnych cystern spożywczych, chyba że uzgodniono inaczej. Cysterny powinny być oznaczone napisami „Foodstuffs only” / „Nur für Lebensmittel” (Tylko żywność). Wewnętrzne cysterny powinny być czyste i nieuszkodzone. Na zewnątrz cysterna powinna zawsze wyglądać na czystą i w idealnym stanie.

### **3.2 Cysterny/silosy z paszą**

Należy korzystać wyłącznie z dostępnych cystern spożywczych, które posiadają wymaganą przez firmę certyfikację GMP+, Qualimat lub QS Transport. Wewnętrzne cysterny powinny być czyste i nieuszkodzone. Na zewnątrz cysterna powinna zawsze wyglądać na czystą i w idealnym stanie.

### **3.3 Cysterna spożywcza (produkty w proszku)**

Należy korzystać wyłącznie z dostępnych cystern spożywczych, chyba że uzgodniono inaczej. Cysterny powinny być oznaczone napisami „Foodstuffs only” / „Nur für Lebensmittel” (Tylko żywność). Wewnętrzne cysterny powinny być czyste i nieuszkodzone. Na zewnątrz cysterna powinna zawsze wyglądać na czystą i w idealnym stanie.

### **3.4 Transport ciężarowy paczkowanej żywności lub pasz**

Przewoźnicy muszą utrzymywać pojazdy i sprzęt w sanitarnych warunkach wymaganych do transportu żywności oraz pasz.

Wnętrze naczepy samochodowej powinno być czyste (pozamiatane) i nieuszkodzone. Wnętrze naczepy powinno zawsze wyglądać na czyste i w idealnym stanie, biorąc pod uwagę wartość ładunku, jego bezpieczeństwo, bezpieczne zarządzanie oraz brak zanieczyszczeń lub infestacji.

Przewoźnicy powinni zastosować odpowiednie środki, żeby zapewnić, że uprzednio dostarczane ładunki/produkty nie wpłyną na bezpieczeństwo naszych produktów. Do tych środków mogą należeć: sprawdzanie czystości naczepy, żeby żadne produkty lub ich ślady nie były obecne w naczepie przez załadowaniem naszych produktów.

### **3.5 Transport kontenerowy paczkowanej żywności lub pasz**

Kontenery mogą zostać załadowane wyłącznie po spełnieniu następujących warunków:

- **Czystość**

Kontener należy zamieść. Oznacza to, że w kontenerze nie mogą się znajdować żadne luźne cząsteczki (niezależnie czy pochodzą one z poprzednich załadunków, czy nie).

Dlatego wewnątrz kontenera powinno być dokładnie obejrzone we właściwym oświetleniu oraz, jeśli okaże się to konieczne, ręcznie pozamiatane.

- **Suchość**

Zbiornik musi nadawać się do transportu morskiego. Dlatego uszczelki muszą być w doskonałym stanie, a kontener nie może mieć takich wad jak dziury.

Wilgotność drewnianej podłogi nie powinna przekraczać 20% (średnia z dwóch pomiarów). Przy wilgotności  $\geq 20\%$  podłoga musi być przykryta tekturą. Jeżeli zawartość wilgoci wynosi  $\geq 45\%$ , kontener zostanie odrzucony.

Pod żadnym pozorem nie można moczyć czystych kontenerów i udostępniać ich do użytku dla HOOGWEGT. Jeśli dno kontenera wymaga naprawy/czyszczenia, można wtedy zastosować wyłącznie (w UE) produkty zatwierdzone przez prawo. Pod żadnym pozorem nie można używać chlorofenoli.

- **Brak zapachu**

Biorąc pod uwagę fakt, że nasze produkty z łatwością pochłaniają zapach, należy unikać nietypowych zapachów. Zamknięty zbiornik powinien zostać skontrolowany pod kątem niezwykłych zapachów natychmiast po jego otwarciu. Przykładami nieakceptowanych zapachów są: tytoń, ryby i chemikalia.

- **CSC**

Zbiorniki muszą mieć ważne zaświadczenie CSC.

- **Warunki kontenerów**

Wszystkie kontenery muszą nadawać się do transportu żywności.

Należy je sprawdzić pod kątem następujących problemów:

- Należy sprawdzić, czy są dziury: W zamkniętym kontenerze nie może być widać światła.
- Otwory wentylacyjne muszą być zamknięte taśmą przepuszczającą powietrze.
- Rdza lub/i odprysnięta farba są niedopuszczalne.
- Podczas załadowywania należy skontrolować, czy w zbiorniku nie ma robactwa.

### **3.6. Czyszczenie cystern spożywczych**

Cysterna i jej elementy muszą być dokładnie wyczyszczone przed każdym załadowaniem. Zgodnie z regulacjami prawnymi dotyczącymi higieny żywności, a w szczególności Europejskim Rozporządzeniem w sprawie Higieny Żywności (Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004), cysterny są czyszczone w taki sposób, aby nie miało to negatywnego wpływu na ładunek. Cysterna ma dotrzeć na miejsce załadunku czysta i zabezpieczona. Podczas załadunku należy pokazać świadectwo czystości. Zaświadczenie o czystości musi zawierać informacje o metodzie czyszczenia, o osobie wykonującej czynność oraz o 3 produktach, które ostatnio zostały załadowane<sup>1</sup> (nie mogą pojawić się zakazane ładunki). Kopia świadectwa czystości powinna zostać wręczona w miejscu załadunku i wyładunku. Jedna z kopii powinna być dostępna do wzglądu u przewoźnika.

### **3.7. Zabezpieczenia**

Pojazd do załadunku musi być wyposażony w numerowane zabezpieczenia (lub zamek) w taki sposób, aby wykluczyć manipulację przy dostarczonym produkcie.

Oczekuje się, że przewoźnicy będą stale zapewniać bezpieczeństwo przewożonych produktów. Dlatego wymagane jest zainstalowanie zabezpieczeń i zamków na wszystkich drzwiach cystern, chyba że ustalono inaczej. Drzwi mają być otwierane wyłącznie przez wyznaczonych odbiorców wymienionych w zawiadomieniu o odbytych transporcie. W przypadku otwarcia drzwi w innym miejscu niż wyznaczone, dostawcy usług transportowych powinni w pierwszej kolejności poinformować o tym przedstawiciela Hoogwegt.

### **3.8. Korzystanie z usług firm zewnętrznych**

Jeśli korzysta się z usług firm zewnętrznych, nasze warunki dotyczące transportu powinny zostać im przekazane<sup>2</sup>.

### **3.9. Numery referencyjne**

Numer referencyjny załadunku Hoogwegt i numer zamówienia klienta, określone w zleceniu transportowym, muszą zostać załączone w dokumentach dostawy.

### **3.10. Dokumentacja**

Podpisany list przewozowy należy dołączyć do faktury i przesłać e-mailem.