Памятка Поставщику

Уважаемые Поставщики!

Для минимизации времени приемки ваших товаров на РЦ ООО «МК Зенит» просим Вас неукоснительно соблюдать следующие правила поставок:

1. ТОВАР (УПАКОВКА, ТАРА, МАРКИРОВКА)

- Упаковка товаров должна обеспечивать сохранность товаров во время транспортировки при выполнении погрузочно-разгрузочных работ и при хранении на РЦ.
- Поставщик гарантирует, что маркировка товаров позволяет производить немедленную и безошибочную идентификацию товаров в соответствии с Заказом Покупателя. Нарушение Поставщиком требования к маркировке товаров, а также несоответствие информации на упаковке и этикетках товаров действительности, является существенным недостатком товара, РЦ вправе отказать в приемке такого товара.
- Внешняя упаковка товаров должна быть из прочного материала, позволяющего перевозить и складировать товары на поддонах.
- Одна упаковка содержит одну товарную единицу с одним штрих–кодом, при наличие нескольких штрих-кодов на одной коробке, не нужные должны быть зачеркнуты;
- Недопустимо поставлять короба с разным количеством штук в упаковке, а также разным сроком годности.

Короба одного продукта должны быть одинакового размера.
Не квантованные короба к приемке не принимаются.

2. ПАЛЛЕТЫ (КОМПЛЕКТАЦИЯ, УПАКОВКА, МАРКИРОВКА):

- Товары поставляются на евро-поддонах размером 0,8 х 1,2 м, соответствующих требованиям ГОСТ 9078-84 и ГОСТ 9557-87:

Требования к поддонам: **Допуски по качеству поддона:**

При этом не допускается: посторонний запах, плесень, грибок, кора, расколотые шашки, треснутые доски поперек длины, горбыль.

Допускается: частичная или полная окраска поддона; продольные, нераскрытые трещины на досках, надежно закрепленные гвоздями, не более 2-х на одном элементе тупой обзол на досках настила, направленный во внутрь поддона допускается потемнение древесины до серого цвета.

Любые поддоны, которые имеют видимые повреждения или недостающие части не должны быть направлены на РЦ (склад) Покупателя.

- Высота паллета (с учётом поддона) с товаром не должна быть более 1,80 м, масса паллета (с учётом поддона) не должна превышать 950 кг. Объём паллета 1,2 м*0,8 м*1,8 м (с учётом поддона) должен быть максимально заполнен. (Приемлемые отклонения по габаритам паллета с учётом поддона от 1,2 м*0,8 м*1,6 м до 1,2 м*0,8 м*1,8 м (длина*ширина*высота). Товар не должен выступать за края паллеты более чем на 2 см с каждой стороны.

- Товар должен быть уложен на поддоне маркировкой наружу.
- Товар должен быть надежно закреплен, обмотан пленкой с захватом самой паллеты, углы должны быть защищены, при необходимости добавлены стяжки. Для обеспечения большей устойчивости Товара на паллете между слоями необходимо прокладывать картон.

- На одном паллете могут быть размещены не более 5 (пяти) SKU.
  Каждое SKU на паллете должно быть сформировано слоями или столбиками и отделено от других артикулов пленкой или картоном. При наличии в поставке 1 SKU с разными датами производства (допускается в поставке не более 3-х дат производства (кроме поставщиков с кем согласовано другое количество дат в поставке), при этом товар должен быть сложен по датам. Если на паллете даты будут сложены в хаотичном порядке, это может являться причиной возврата.

- Товар должен поставляться в закрытых коробах, без доступа к содержимому. Товар в открытых коробах Покупатель имеет право вернуть Поставщику. Исключением является товар в лотках молочной группы (йогурт).

- Товар низкотемпературного режима хранения (заморозка), каждая коробка должна быть оклеена скотчем синего цвета по всему периметру транспортного короба. В случае, если в заказе присутствует Товар с разным температурным режимом, то Товар должен поставляться отдельными партиями и с отдельным комплектом документов, так как Товар будет приниматься на разных складах.

- Товары на поддонах фиксируются стрейч-пленкой, обеспечивающей устойчивость и сохранность товара при хранении и/или транспортировке, но не менее двух слоев. Пленка должна надежно закреплять товар на поддоне.

При хранении и транспортировке пищевых продуктов должны строго соблюдаться правила товарного соседства и нормы складирования:

1. Допустимо совмещать на один паллет товары одного и того же температурного режима.
2. Допустима совместная укладка «Злой химии» (товары с резким запахом даже в упаковке) и *алкоголя*, пива, напитков, консервов, кормов для животных, сопутствующих товаров, непродовольственных товаров с соблюдением правила «от тяжелого к легкому».
3. Не допустима совместная укладка «Злой химии» со следующими товарами:

- кондитерские изделия
- шоколад
- прикасса
- несыпучая бакалея
- крупы
- сахар, соль
- кофе, чай и т.д.

Примечание: возврат паллет поставщику производится в день поставки именно в ту машину, в которой прибыла поставка. Водитель в праве попросить замену возвратных паллет если их качество не соответствует привезенным в поставке в этот день. В случае отказа в замене со стороны сотрудников РЦ просим, не уезжая с РЦ сообщать по телефону: В случае если водитель/представитель Поставщика не забрали паллеты сразу после приёмки и оставили их у Покупателя, то последний вправе распорядиться ими по своему усмотрению без выплаты Поставщику каких-либо компенсаций за них. Покупатель не обязан хранить и учитывать оставленные у него при поставке Товара паллеты.

3. ПРИЕМКА

- Приемка товаров по количеству производится путем:
  1) пересчёта (при приёмке штучного товара);
  2) перевеса (при приёмке весового товара);

- Приёмка по грузовым местам: по просчёту грузовых мест, без пересчёта коробов и без взвешивания.
- «Доверительная приёмка» может осуществляться с Поставщиками по письменной договорённости приёмки груза.
- Если в товарно-транспортной накладной указан вес груза и количество мест, сотрудники РЦ при приемке товаров, вправе проверить вес и количество мест. При невозможности определения веса товаров без тары определение веса нетто производится путем определения веса брутто в момент получения товаров, завеса тары после освобождения её из-под товаров и определения разницы между полученными значениями.
- РЦ имеет право не принять товары, если срок годности товаров в момент приёмки составляет менее сроков, указанных в договоре.
- Отсутствие товаросопроводительных документов на бумажном носителе, является основанием для отказа в приемке товаров.
- В случае, если один заказ/ поставка поставляется двумя и более машинами, то на каждую машину должен быть отдельный комплект документов (разные накладные в соответствии с содержимым каждой машины), 1 машина - 1 УПД/Товарная накладная.
- Допустимы поставки сэндвич-паллетами. На паллете-сэндвиче может располагаться только 1 (один) Товар.
  1) Поставщик, формируя груз сэндвич-паллетами, определяет порядок размещения товаров так, чтобы это не влияло на качество упаковки и товаров.
  2) Товары на паллете размещаются по периметру этикетками наружу, но без допущения внутри «пустых колодцев», чтобы не возникало смещения товаров при движении.

3) Сэндвич-паллеты должны быть между собой скреплены обмоткой из стретч-пленки, надежно зафиксированы, чтобы не рассыпались при движении и могли быть выгружены.
4) В транспорте на одном месте должно быть не боле двух сэндвич-паллет, во избежание повреждения Товара.

4. ОТКАЗ В ПРИЕМКЕ

❖ **Причины частичного отказа (равному кванту) от товара:**

1) испорченный или разбитый товар;
2) некачественная упаковка;
3) количество привезенного товара превышает заказанный товар;
4) короба открыты, мокрые, мятые (поврежденные);
5) Несоблюдение нормативного кванта (количества штук в упаковке), указанного в заказе.

❖ **Причины полного отказа:**

1) товар с неизвестным штрих-кодом или относящийся к другому артикулу;
2) товар без штрих-кода, штрих-код поврежден, затерт;
3) при наличие нескольких штрих-кодов на одной коробке, не нужные должны быть зачеркнуты;
4) несколько кодов PLU/SKU в одной коробке;
5) несоблюдение срока годности товара - продукция должна поставляться со сроками не менее, чем указано в договоре.
6) товар, поставленный с нарушением условий хранения и транспортировки;
7) продукты, присутствующие в накладной, но отсутствующие по факту;
8) Незаказанный товар (отсутствие заказа);
9) товар, наименование которого не соответствует спецификации, прогруженной в систему;
10) Отсутствие товаросопроводительных документов на бумажном носителе;
11) несоблюдение российского законодательства в отношении документации в отношении информации для потребителей;
12) товар поставлен россыпью без поддона;
13) на паллетах с продукцией обнаружены колодцы (пустоты внутри паллеты), что делает невозможным просчет паллеты;
14) Габариты паллета противоречат правилам, указанным в 2 разделе;
15) Прибытие поставки в не регламентное время;

❖ **Административные нарушения:**

1) Нарушение скоростного режима на территории РЦ;
2) Курение в неположенном месте;
3) Порча имущества РЦ;
4) Оскорбления, нецензурная брань в адрес сотрудников РЦ;
5) Проезд под запрещающие знаки и по газонам;
6) Парковка в неположенном месте;

5. ТРЕБОВАНИЯ К ТС

1) Высота рампы 1,2 м., ширина кузова - 2 м. на РЦ
2) Высота рампы 0,9 м., ширина кузова – 1,8м. на РЦ («лыжи»)
3) Если ТС не подходит под параметры доклевеллера и докшелтера – покупатель в праве отказать в приемке.

Требования технологов

1. Общие требования к продукции.

Продукция, поступающая на склады компании «Зенит», должна соответствовать всем нижеперечисленным требованиям!

❖ Требования к групповой упаковке (ГУ)

Внешний вид гофр коробов должен быть:

- без повреждений (порезов, замятий, заломов, проколов, порезов, оторванных частей и т.д.),

- иметь правильную форму,
- без пятен природного (грязь, песок, масло/жир, вода/лед/снег) и иного происхождения (ГСМ, химические реагенты, иное),
- без посторонних запахов (природных, в т.ч. продуктов жизнедеятельности животных, и искусственных),
- аккуратно заклеены клейкой лентой по всей длине «крышек»,
- с прочным дном (во избежание выпадения продуктов).

Групповой штрих-код (ГШК) должен быть:

- четко пропечатан без дефектов («проплешин», структуры «решетки», затертостей, срезов информации по контуру, отсутствия или наличия лишних частей цифр, букв),
- легко считываемым сканером,
- корректным: иметь соответствие информации «зашитой» в шк наименованию товара (номенклатура, производитель, квант, вес /количество шт., дата изготовления, срок годности), - дата изготовления на групповой этикетке должна совпадать с датой изготовления на штучной этикетке (для всех видов продукции).

❖ Требования к индивидуальной упаковке (ИУ)

Проверка внешнего вида упаковки на предмет:

- повреждений (целостность подложки, термоформовочной пленки, покровной пленки, вакуум-пакета, коррекса, и т.д.), иные дефекты,
- отсутствия частиц продуктов (под крышками, между запаечными швами, на внешней части упаковки), их следов, разводов, пятен, грязи, волос, шерсти, иных видов загрязнения
- отсутствия/наличия избытков ГМС, вакуум/развакуум,
- посторонних предметов и включений.

Проверка этикетки/термочека и штучного штрих-кода (ШШК) на предмет:

- соответствия и корректности данных в базе (номенклатура, производитель, квант, вес/шт., дата изготовления, срок годности, наличие названия производителя и его юр. адреса), температурные режимы.
- переклейки (следов клея по периметру, частиц от ранее имеющихся этикеток/термочеков, потертости поверхности, обрывки, исправления, вычерки, стикеры, иные явные следы воздействия на место нанесения этикеток/термочеков). Этикетки должны находиться в определенных местах, быть ровно и качественно наклеены, иметь корректную маркировку даты изготовления, без дефектов,
- маркировки (даты изготовления, сроки годности),
- даты изготовления и ее корректности: без использования стикеров, качественно и четко нанесена или выбита в определенных местах, не должна легко удаляться и стираться пальцами рук, должна иметь четкие очертания и однозначно трактоваться (цифры 8 как 3, 6 как 5 и т.д.).

- **Качественные показатели**

- Температура.

Температура продукта замеряется снаружи (пирометром) и внутри (штыревым термометром) у двух (не менее) разных наименований продукции производителя одной партии/даты изготовления. Этот параметр должен соответствовать данным, указанным на этикетке/термочеке.

- Запах.

Исключаются все посторонние, нехарактерные запахи, а также запахи соответствующие начальной стадии порчи продукта. В теплый сезон с апреля по сентябрь необходимо с особой тщательностью проверять данный параметр.

- Жидкость/влажность.

Не допускается содержание излишков влаги (конденсата), крови, сукровицы, излишков сыворотки, расслоения продукта. Для каждой категории указаны допустимые пределы.

- Цвет.

Характерный для свежего продукта соответствующей категории. Для каждой категории указаны свои параметры.

- Вкус и консистенция

Вкус (для термообработанной продукции – без признаков нарушения технологии приготовления) и консистенция должны соответствовать свежему продукту. Для каждой категории указаны необходимые параметры.

Не допускается наличие перечисленных и/или иных, не указанных выше, видов нарушений, допущенных во время изготовления продукта и влияющих на его качество.

2. Приемка продукции

На всех складах компании соблюдается единый формат работы, который состоит из нескольких этапов.

- **Последовательность действий.** Проверка товаров категории проводится следующим образом:

1) Визуальная оценка групповых коробов, ГШК

2) Сканирование ГШК на соответствие информации в базе

В случае несоответствия одному из пунктов на данном этапе, технологом и/или кладовщиком/старшим смены принимается решение о частичном (несколько коробок) или полном возврате.

3) Вскрытие не менее 2-х коробок одного наименования продукции производится при каждой проверке партии. В случае обнаружения в продукте несоответствий по качественным показателям, несоответствиям и иным ситуациям, необходимо увеличить в 3-4 раза дополнительную случайную выборку и проверку данного наименования, до возможности принять однозначное решение.

4) Визуальный осмотр ИУ, проверка этикетки/термочека и ШШК на соответствие информации, имеющейся в базе данных.

В случае несоответствия одному или нескольким параметрам, а так же, при наличии грубых нарушений (переклейка, задвоение информации, некорректная дата изготовления или иная информация о продукте, условиях хранения, сроке годности и т.п.; переизбыток газа в ГМС, развакуум, нарушена упаковка, спаечные швы, подложка, посторонние предметы в ИУ, несоответствие состава, технологии изготовления, агрегатного состояния продукта) технологом принимается решение о частичном или полном возврате. Продукция возвращается немедленно поставщику с занесением в базу данных всей необходимой информации (причина, описание проблемы, дата изготовления партии, количество), либо при следующей поставке или иной договоренности с поставщиком.

5) Замер температуры продукта в ИУ проводится пирометром и/или штыревым термометром. Для подтверждения наличия отклонений в партии, замеры проводятся несколько раз (по усмотрению технолога и в зависимости от объемов поставки, но не менее 5 групповых упаковок) случайным образом из разных слоев поддона. При замерах может присутствовать представитель производителя/перевозчика при условии отсутствия действий, нарушающих процедуру оценки качества (комментарии, отвлечение внимания, передача телефона для разъяснения причин возврата и т.д.)

6) В случае необходимости (для категорий: молочная продукция, охлажденное мясо, рыба, птица, мясная гастрономия, кулинария – обязательное требование), технологами (ТКК), для более точного определения качества продукции, проводится дегустация (вкусо-ароматическая оценка качества продукта). При этом вскрываются случайным

образом одна-две, а при необходимости или возникших подозрениях, несколько упаковок отобранных образцов. По результатам дегустации технологи (ТКК) определяют степень и характер недостатка продукта (несоответствия параметрам вкуса, свежести, в т.ч. запаха, цвета, консистенции, влажности, а также сортности и наименования продукта) и принимают решение о возврате или блокировке данной партии, либо о приемке с замечанием производителю и устранением недостатков в последующих партиях. Технолог (ТКК) имеет право вернуть поставку частично, либо в полном объеме немедленно, либо, по согласованию с поставщиком и складом, при следующей поставке или в иное время). В случае подозрений наличия незаявленных ингредиентов или добавок, определения микробиологии, кислотности и иных качественных показателей продукт передается в лабораторию.

7) В иных случаях, при наличии неустранимых на месте подозрений и/или сомнений в качестве продукции или более полной его оценки в лаборатории, данная поставка блокируется технологом (ТКК) в распределении до момента решения вопроса.

8) В процессе проверки все выявленные нарушения фиксируются с использованием фото-, видеоаппаратуры (в т.ч. смартфоном). Обо всех видах нарушений необходимо уведомить в письменном виде по электронной почте (допускается передача данных посредством мессенджеров)) технолога, ведущего категорию и/или его помощника, а так же руководителя УКК и всех ТКК, в случае необходимости, руководителя УК, продакт-менеджеров и иных заинтересованных лиц в течение 12 часов с момента обнаружения нарушения. Обо всех возвратах, грубых нарушениях (в т.ч. при транспортировке продукции, посторонних запрещенных предметах, отсутствие и некорректное заполнение ветеринарных свидетельств, бой продукции), замечаниях так же необходимо в течение 10 минут сообщить технологу УК и/или его помощнику посредством телефонной связи. Возврат и блокировка продукции так же могут быть инициированы технологом УК и/или его помощником и/или руководителем УК, руководителем УКК, продакт-менеджером с указанием причин и временем действия требования.

9) Проверка веса продукции (в случаях возникновения подозрений и/или ранее были известны случаи нарушения по данному параметру от этого поставщика)

- **Условия, при которых товар не подлежит приемке*:**

1) В случаях нарушения правил перевозки пищевой продукции при наличие посторонних предметов и запахов в кузове автомобиля (при условии, когда упаковка впитала запах): ГСМ в любой таре (топливо и иные технические жидкости для автотранспорта – антифриз/тосол, масла, «незамерзайки» и т.п.).
2) Продукт привезен с нарушениями правил перевозки повторно (второй и более раз) вне зависимости от упаковки товара.

3) Автомобиль не соответствует санинитарно-гигиеническим требованиям:
   - Грязно и пахнет в кузове и эти параметры влияют на качество товара – в данном случае сотрудниками склада составляется акт с водителем.
4) Поставка партии продукта, ранее забракованного по несоответствию температурных режимов и возвращенная поставщику.
5) В случаях, когда товар транспортируется при крайне низких (в зимний период) или высоких (в летний период) температурах при отсутствии на этикетках границ температур хранения продукта (нижних или верхних). При этом нижней границей для товаров считается температура не ниже минус 5°С, а верхней - не более +5°С от максимально указанного значения на продукте.

❖ **Условия, при которых товар может быть принят при наличии «легких» нарушений:**

1) Наличие в кузове автомобиля: колес (не упакованных в мешки или стрейч-пленку), запчастей, предметов и материалов, не относящиеся к пищевому производству (канистры, тросы, инструменты, одежда)
2) Наличие ГСМ и прочих жидкостей (антифриз/тосол, «незамерзайки» и т.п) в кузове – в виде исключения и при условии, что это первое нарушение (фиксируется) и упаковка продукта в процессе транспортировки не впитала никаких посторонних запахов.