Załącznik nr 3

do ogłoszenia o postępowaniu ofertowym na świadczenie usług przechowania cukru na rzecz Krajowej Grupy Spożywczej S. A.

**Minimalne wymagania Krajowej Grupy Spożywczej S.A., jakie powinny spełniać pomieszczenia magazynowe do przechowywania cukru**

Magazyny muszą spełniać wymagania przepisów prawa, zarówno krajowych, jak i unijnych oraz posiadać decyzję właściwego dla danej lokalizacji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego (PPIS) na składowanie produktów żywnościowych.

Magazyny nie mogą stwarzać zagrożenia dla bezpieczeństwa i jakości wyrobu gotowego, tj. cukru.

1. **Otoczenie, lokalizacja**

Magazyn powinien znajdować się w miejscu łatwo dostępnym dla transportu, zarówno w zakresie dostaw cukru, jak i dystrybucji wyrobu gotowego. Ważne jest, aby miejsce było dobrze skomunikowane z drogami.

Lokalizacja magazynu nie powinna znajdować się w miejscach, w których istnieje ryzyko zagrożenia dla bezpieczeństwa wyrobu gotowego. Środowisko zewnętrzne, otoczenie magazynu nie może negatywnie wpływać na jakość składowanego wyrobu.

Należy unikać lokalizacji w pobliżu zanieczyszczonych terenów przemysłowych lub obszarów narażonych na szkodniki (np. w pobliżu wysypisk śmieci, obszarów hodowli zwierząt).

1. **Infrastruktura**

* Pomieszczenia i urządzenia obiektu powinny być zaprojektowane, zbudowane i utrzymywane w sposób zapobiegający występowaniu szkodników oraz zapewniający, że ryzyko zanieczyszczenia wyrobu jest minimalizowane.
* Magazyny muszą być czyste, suche, szczelne, bez obcych zapachów.
* Infrastruktura magazynu nie może stwarzać ryzyka zamoknięcia wyrobu gotowego.
* Obszar magazynowy musi być dobrze oświetlony.
* Obszar załadunku/rozładunku musi być skonstruowany w sposób:
* minimalizujący ryzyko przedostania się szkodników do magazynu,
* zapewniający ochronę wyrobu przed warunkami atmosferycznymi.
* Podłoga, ściany, sufit oraz inne podwieszane elementy powinny być zaprojektowane, skonstruowane i konserwowane w sposób minimalizujący gromadzenie się brudu/zanieczyszczeń i kondensacji wilgoci oraz nie powinny stwarzać żadnego ryzyka skażenia fizycznego i/lub mikrobiologicznego. Okna, drzwi, bramy i inne otwory powinny być zaprojektowane i wykonane w sposób zapobiegający gromadzeniu się brudu, a także utrzymywane w sposób zapobiegający zanieczyszczeniom. Muszą być zamykane, jeśli nie są używane.
* Urządzenia klimatyzacyjne, generujące schłodzone powietrze i sztucznie generowany przepływ powietrza nie mogą zagrażać bezpieczeństwu i jakości produktu. Muszą być odpowiednio konserwowane, regularnie czyszczone, a wszelkie zagrożenia usuwane.
* Magazyn musi być dobrze wentylowany, aby zapewnić cyrkulację powietrza i zapobiec zbieraniu się wilgoci. Sztapel ułożonego cukru musi być tak ułożonym, aby zapewnić dostęp osuszonego powietrza z każdej jego strony.
* Sprężone powietrze/gazy nie mogą stwarzać ryzyka zanieczyszczenia wyrobu.

1. **Ochrona, obrona żywności**

Magazyny powinny być chronione mechanicznie, fizycznie i/lub elektronicznie przed działaniem osób trzecich, tj.:

* zabezpieczony mechanicznie przed nieuprawnionym dostępem osób trzecich,
* zabezpieczony fizycznie przed nieuprawnionym dostępem osób trzecich lub wyposażony w system kontroli dostępu,
* posiadać ogrodzenie zewnętrzne oraz bramy wjazdowe i wejściowe sprawne technicznie (bez uszkodzeń),
* w otoczeniu magazynu powinno znajdować się oświetlenie zewnętrzne zapewniające pracownikowi obserwację chronionego terenu i magazynu w warunkach ograniczonej widoczności,
* w otoczeniu (na zewnątrz) oraz wewnątrz magazynu powinien być zainstalowany system telewizji przemysłowej z możliwością archiwizacji obrazu - minimalny czas archiwizacji powinien wynosić 30 dni,
* system telewizji przemysłowej powinien również obejmować rejestr stanu wyrobu w obszarze załadunków środków transportu - ma to na celu zbieranie dowodów, że opakowania nie zostały uszkodzone podczas operacji załadunkowych np. w przypadku wystąpienia zgłoszeń reklamacyjnych,
* ruch pojazdów, wejść i wyjść gości, kontrahentów i pracowników musi być nadzorowany. Powinna być prowadzona stosowna dokumentacja związana z zabezpieczeniami obiektu oraz ewidencją osób i pojazdów przebywających na terenie magazynu i w jego otoczeniu.

1. **Zabezpieczenie przed szkodnikami**

Magazyn powinien być zabezpieczony przez wyspecjalizowaną firmę zewnętrzną przed dostępem owadów, gryzoni oraz innych szkodników, które mogą zanieczyścić produkt. Konieczne jest stosowanie urządzeń wewnątrz i na zewnątrz obiektu do monitorowania obecności szkodników. Wymagana jest regularna kontrola firmy deratyzacyjnej minimum raz w miesiącu, codzienna kontrola stanu pułapek żywołownych przez pracownika magazynu.  
Minimalnie wymaga się zabezpieczenia przed:

* owadami latającymi - np. lampy owadobójcze,
* owadami biegającymi - np. ecotrapy,
* gryzoniami - np. wewnątrz stacje żywołowne, na zewnątrz obiektu stacje deratyzacyjne,

oraz inne zabezpieczenia wynikające z oceny ryzyka dla obiektu.

Inspekcje zwalczania szkodników i wynikające z nich działania muszą być dokumentowane. Wdrażanie działań musi być monitorowane i rejestrowane. Wszelkie inwazje muszą być dokumentowane, a środki kontroli podejmowane. Rejestry monitorowania muszą być dostępne.

Inwazjami szkodników powinna natychmiast zajmować się wykwalifikowana osoba/ firma oraz powinny być podejmowane działania naprawcze. Zabiegi z użyciem środków chemicznych, fizycznych lub biologicznych powinny być przeprowadzane bez stwarzania zagrożenia dla bezpieczeństwa wyrobu. Przyczyny inwazji szkodników muszą być zidentyfikowane i należy do nich podejmować działania naprawcze, aby zapobiec ponownemu wystąpieniu problemu.

Magazyn/przechowawca powinien stosować dobre praktyki, aby unikać tworzenia środowiska sprzyjającego szkodnikom, m.in.:

* Zagospodarowanie obszaru otaczającego magazyn powinno minimalizować przyciąganie i zasiedlanie się szkodników.
* Należy utrzymywać porządek w zewnętrznym otoczeniu. Jeżeli w otoczeniu budynków znajdują się tereny trawiaste lub rośliny sadzone, rośliny muszą być przycinane, a tereny zielone w dobrym stanie.
* Magazyny powinny być utrzymywane w dobrym stanie technicznym, aby uniemożliwić dostęp szkodników i wyeliminować potencjalne miejsca namnażania.
* Otwory, odpływy i inne miejsca, do których szkodniki mogą się przedostać, powinny być odpowiednio zabezpieczone.
* Wszelkie potencjalne nieczystości, siedliska gryzoni i owadów, takie jak stary i nieużywany sprzęt, powinny być usunięte.
* Sufity podwieszane i poddasza powinny być udostępnione, aby możliwe było sprawdzenie ich pod względem obecności szkodników.
* Drzwi zewnętrzne i bramy powinny być wykonane tak, aby zapobiec przedostawaniu się szkodników i, jeśli to możliwe, powinny być samozamykające. Drzwi/bramy podnoszone powinny szczelnie przylegać do podłogi.
* Okna powinny być dokładnie uszczelnione. Szczeliny i ubytki powinny być zlikwidowane. We wszystkich otwieralnych oknach wymagane są siatki przeciw owadom – moskitiery.
* Otwory wentylacyjne, kratki ściekowe itp. powinny być odpowiednio zabezpieczone.
* Wszystkie zewnętrzne okna i drzwi powinny pozostać zamknięte, kiedy nie są używane. Otwieralne okna powinny posiadać siatki - moskitiery, a nieotwieralne nie powinny mieć możliwości otwarcia.
* Podłogi, ściany, sufity powinny być utrzymane w należytej staranności i dobrym stanie technicznym oraz łatwym do utrzymania w czystości.
* Niedopuszczalnym jest, aby na wewnętrznych powierzchniach magazynu pojawił się punkt rosy i następowało skraplanie się pary wodnej w postaci kropel wody na cukier.
* Struktura zewnętrzna oraz wewnętrzna budynku nie powinna być popękana, dziurawa, posiadać otworów, które umożliwiłyby wejście szkodnikom lub dawały im schronienie. Wszelkiego rodzaju dylatacje powinny być wypełnione/uszczelnione. Uszkodzenia konstrukcyjne, tj. osiadanie fundamentu, pęknięcia, poluzowania, uszkodzone wykończenia, itd. powinny być natychmiast naprawiane.
* Kratki ściekowe należy utrzymywać w stanie umożliwiającym odpływ wód ściekowych oraz regularnie myć i dezynfekować.
* Obszary wewnątrz jak i na zewnątrz powinny być utrzymywane w czystości i wolne od odpadów. Odpady powinny być przechowywane w zakrytych, oznakowanych, zabezpieczonych przed szkodnikami pojemnikach. Wszelkie odpady i pozostałości powinny być usuwane na bieżąco.

1. **Warunki przechowywania cukru (temperatura, wilgotność względna powietrza)**

W magazynie powinny być zachowane optymalne warunki do przechowywania cukru, tj.:

* temperatura powietrza nie powinna być niższa niż +10°C,
* wilgotność względna powietrza nie powinna być wyższa niż 60%. Dopuszcza się wilgotność względną powietrza na poziomie powyżej 60%, ale w krótkim okresie i niezwłocznie po jej przekroczeniu należy podjąć działania mające na celu jej obniżenie do poziomu nie wyższego niż 60%. Poziom wilgotności względnej powietrza nie może w żadnym czasie przekroczyć wartości 70%.

Magazyn powinien posiadać urządzenia, których celem jest zapewnienie odpowiednich warunków magazynowania, np. osuszacze powietrza oraz instalacje ogrzewania pozwalające reagować na zmienne warunki.

Magazyn musi być wyposażony w odpowiednią ilość urządzeń do pomiaru temperatury i wilgotności względnej powietrza.

Wymaga się, aby w każdej powierzchni magazynowej (1 hali/1 pomieszczeniu) do 1000 m2 znajdowały się 2 urządzenia do pomiaru temperatury i wilgotności względnej powietrza, w jej skrajnych miejscach. W przypadku większych powierzchni zaleca się 1 dodatkowe urządzenie do pomiaru temperatury i wilgotności względnej powietrza na każde następne 2000 m2.

Urządzenia do pomiaru temperatury i wilgotności (termohigrometry) powinny być wzorcowane co najmniej 1 raz na 2 lata.

Termohigrometry powinny być zamieszczone w miejscach, które najlepiej odzwierciedlają warunki panujące w całym pomieszczeniu, aby uzyskać dokładny pomiar temperatury i wilgotności względnej powietrza, - miejsca zamocowania termohigrometrów muszą być uzgodnione z pracownikami cukrowni składującej w danym magazynie cukier. Pomiary muszą być reprezentatywne dla ogólnych warunków w całym pomieszczeniu. Urządzenia nie mogą być demontowane i przenoszone poza pomieszczenie magazynowe oraz zlokalizowane w pobliżu wrót magazynu oraz urządzeń grzewczych mogących wpływać na wiarygodność wyników. Wymagane jest stosowanie termohigrometrów z funkcją automatycznych zapisów w formie elektronicznej, dokonujących pomiarów z częstotliwością nie mniejszą niż co 4 godziny.

Rejestry z zapisów elektronicznych przechowawcy muszą systematycznie (nie rzadziej niż co 7 dni) przekazywać do Krajowej Grupy Spożywczej S.A.

1. **Zasady składowania cukru**

W tym samym magazynie nie należy przechowywać produktów mogących wpłynąć negatywnie na jakość i bezpieczeństwo wyrobu, w tym produktów mogących wprowadzić zanieczyszczenie, np. nie należy przechowywać produktów takich, jak:

* wydzielających zapachy,
* toksycznych i niebezpiecznych,
* szklanych lub innych produktów łatwo tłukących się lub łatwo pękających   
  i niezabezpieczonych w należyty sposób,
* mających wygląd podobny do cukru, czyli produkty sypkie, drobne, m.in. granulaty, pokruszone pianki uszczelniające,
* mających właściwości elektrostatyczne w tym wszelkiego rodzaju styropianów,
* wywołujących alergie.

Odległość między wyrobem (cukrem), a innymi produktami nie powinna być mniejsza niż 3 m.

Zabrania się przechowywania opakowań z cukrem w bezpośrednim kontakcie z podłożem.

Wyrób (cukier) pochodzący z różnych Oddziałów KGS S.A. i w różnych asortymentach powinien być składowany oddzielnie.

Podczas planowania/układania wysokości stosów składowania wyrobu należy uwzględniać wytrzymałość opakowań, aby nie doprowadzić do ich uszkodzenia i/lub przemieszczania.

Wyrób należy składować w pozycji pionowej.

Wyrób w asortymencie Big-Bag musi być niezwłocznie po złożeniu zabezpieczony przed zanieczyszczeniem w sposób nie zagrażający bezpieczeństwu i jakości wyrobu gotowego, np. agrowłókniną.

W magazynie muszą być zachowane odległości inspekcyjne składowanego wyrobu gotowego od ścian wynoszące ok. 1 m.

Wyrób przechowywany w magazynie powinien być składowany w sposób umożliwiający jego policzenie.

Sztapel z cukru w Big-Bag lub palet z cukrem musi zostać zbudowanym w sposób prawidłowy, stabilny i bezpieczny, tak aby nie zagrażał zarówno obsłudze magazynu jak i pracownikom KGS S.A. kontrolującym jakość cukru i warunki w magazynie.

Wyrób musi być składowany w sposób nie wpływający negatywnie na jakość i bezpieczeństwo wyrobu gotowego.

Palety drewniane nie mogą znajdować się w bezpośrednim kontakcie z wyrobem.

Przechowawcy powinni składować wyrób zgodnie z preferowanym przez Krajową Grupę Spożywczą S.A. sposobem przechowywania cukru w poszczególnych asortymentach opisanym w umowie.

1. **Rotacja zapasów**

Podczas magazynowania – tam, gdzie jest to możliwe - należy przestrzegać zasady FIFO - najstarsze partie cukru powinny być wydawane jako pierwsze, aby zapobiec długotrwałemu przechowywaniu i zapewnić właściwą jakość wyrobu.

Dobrą praktyką jest przechowywanie wyrobu gotowego nie dłużej niż 1 rok od daty pakowania.

Załadunek i rozładunek musi odbywać się w sposób zapobiegający uszkodzeniom wyrobu.  
W przypadku stosowania palet należy przy przyjęciu, magazynowaniu i dystrybucji sprawdzać ich stan i upewniać się, że są w dobrym stanie i nie zagrażają wyrobowi gotowemu.

1. **Czyszczenie**

Magazyny powinny być zaprojektowane i wykonane tak, aby ułatwić właściwe utrzymanie i czyszczenie.

Sprzęt oraz środki do czyszczenia i dezynfekcji powinny być wyraźnie oznaczone oraz używane i przechowywane w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu. Środki wykorzystywane do mycia w pomieszczeniach magazynowych muszą być przeznaczone do stosowania w przemyśle spożywczym. Zabiegi czyszczenia muszą być prowadzone w sposób nie zagrażający bezpieczeństwu wyrobu gotowego.

Przechowawca musi posiadać procedury czyszczenia opakowań (z zewnątrz) wyrobu gotowego przed załadunkiem na środek transportu w sposób, który nie zagraża jakości i bezpieczeństwu wyrobu gotowego.

1. **Nadzór nad szkłem i innymi materiałami kruchymi**

Elementy wykonane ze szkła i materiałów kruchych w magazynie (jeśli występują) muszą być systematycznie monitorowane. Z monitorowania muszą być sporządzane zapisy.

1. **Nadzór nad drewnem**

Należy minimalizować ryzyko związane z przedostaniem się fragmentów drewna do wyrobu gotowego. Palety drewniane nie mogą znajdować się w bezpośrednim kontakcie z opakowaniem cukru. Opakowania z cukrem muszą być izolowane od palety przekładką.

Palety muszą być w dobrym stanie technicznym. Zabrania się wprowadzania palet, które nie spełniają wymagań określonych w kartach oceny palet ECR.

W pomieszczeniach magazynowych nie mogą być prowadzone żadne prace związane z naprawą palet.

1. **Gospodarka odpadami**

Należy unikać gromadzenia się odpadów. Odpady żywnościowe nie mogą być przechowywane w halach magazynowych. Odpady należy gromadzić w oddzielnych pojemnikach zgodnie z zamierzonym sposobem ich utylizacji. Odpady należy segregować. Pojemniki na odpady muszą być usytuowane w odpowiedniej odległości od budynków. Pojemniki na odpady muszą być szczelnie zamykane i utrzymane w czystości i oznakowane zgodnie z przeznaczeniem.

1. **Szkolenie pracowników**

Pracownicy powinni być świadomi zasad utrzymywania odpowiednich warunków przechowywania i dbać o zgodność z wymaganiami Krajowej Grupy spożywczej S.A.

Pracownicy muszą być szkoleni, co najmniej w zakresie HACCP oraz wymagań usługobiorców. Powinna być prowadzona dokumentacja działań szkoleniowych.

Szkolenia powinny być w miarę potrzeby aktualizowane.

W przypadku magazynów zewnętrznych za przeszkolenie odpowiadają przechowawcy. Przechowawca powinien przedstawić dowód ze szkolenia podległych pracowników.

1. **Higiena pracowników**

Magazyn musi posiadać odpowiednie udogodnienia i procedury, aby zapewnić, że pracownicy nie są źródłem zanieczyszczenia wyrobu (Przed wejściem do magazynu pracownicy muszą mieć możliwość umycia rąk).

Pracownicy muszą posiadać aktualną książeczkę lub/i orzeczenie sanitarno-epidemiologiczne.

Całkowicie niedopuszczalnym jest używanie otwartego ognia oraz palenia tytoniu, wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych w pomieszczeniach, w których przechowywany jest cukier.

1. **Spożywanie posiłków i nadzór nad alergenami**

W miejscu magazynowania należy eliminować zagrożenie związane z alergenami. Do pomieszczeń, w których zmagazynowany jest wyrób zabronione jest wnoszenie i spożywanie jakichkolwiek posiłków, w tym produktów będących alergenami, jak i produktów je zawierających. Zabronione jest wnoszenie szklanych butelek z napojami na teren magazynu (w tym na wózkach widłowych).

1. **Dokumentacja i raportowanie**

Magazyny muszą prowadzić szczegółową dokumentację, która powinna obejmować co najmniej:

* dokumentację dotyczącą ilości cukru przechowywanego w magazynie,
* zapisy z kontroli warunków przechowywania cukru (temperatura, wilgotność),
* raporty z auditów, kontroli, w tym kontroli jednostek nadzorujących wraz z udokumentowaniem działań korygujących,
* zapisy z monitorowania elementów wykonanych ze szkła i innych materiałów kruchych,
* dokumentację związaną z nadzorem nad szkodnikami,
* nagrania z kamer z min. ostatnich 30 dni,
* ewidencję osób i pojazdów na właściwych formularzach przebywających na terenie magazynu i w jego otoczeniu,
* dokumenty związane z ekspedycją wyrobu wraz z zapisami z kontroli środka transportu,
* zapisy ze szkoleń,
* inne zapisy wynikające z warunków umowy pomiędzy Krajową Grupa Spożywczą S.A. oraz przechowawcami lub wynikające z innych wymagań Krajowej Grupy Spożywczej S.A.

1. **Kontrola jakości cukru/ Kontrola warunków przechowywania**

Magazyny muszą umożliwiać prowadzenie regularnych kontroli przez pracowników Krajowej Grupy Spożywczej S.A.

Wyrób, który został uszkodzony, zanieczyszczony lub zidentyfikowany jako niezgodny musi być wyraźnie oznakowany i odizolowany. Taki wyrób nie może zostać skierowany z magazynu do Odbiorców oraz klientów wewnętrznych Krajowej Grupy Spożywczej S.A.

Do wszystkich nieprawidłowości/niezgodności stwierdzonych podczas kontroli, przechowawca musi wdrażać działania naprawcze.

1. **Ekspedycja wyrobu z magazynów**

Kontrola środka transportu oraz wyrobu przed załadunkiem powinna być prowadzona zgodnie z wymaganiami Krajowej Grupy Spożywczej S.A.

Kontrola środków transportu przed załadunkiem musi być dokumentowana.

Tylko wyrób zgodny, czysty, nieuszkodzony może zostać skierowany do wysyłki. Po dokonaniu załadunku wyrobu na naczepę, naczepa musi zostać zabezpieczona za pomocą linki celnej oraz plomby w sposób uniemożliwiający dostęp do wyrobu gotowego bez naruszenia plomby. Numer plomby musi być zapisany w dokumentach wysyłkowych.