



**«Quality and Food Safety, Health & Safety and Environmental Clauses for Suppliers supplying Goods to FE «Coca-Cola Beverages Ukraine Limited» (hereinafter - COCA-COLA HBC)**

**«Положення про якість та харчову безпеку, охорону здоров'я та безпеку навколишнього середовища для Постачальників Товарів ІП «Кока-Кола Бевєріджиз Україна Лімітед» (надалі - COCA-COLA HBC)**

01.01.2021 року

### 1. Purpose

This document defines Quality and Food Safety, Health & Safety and Environmental requirements (the «**QSE Requirements**») that must be adhered to by suppliers supplying goods to COCACOLA HBC and are based on the following sources:

- ✓ COCA-COLA HBC requirements
- ✓ The requirements of The Coca-Cola Company («ТССС») = KORE
- ✓ Local Ukrainian laws and regulations

For the purposes of this document, any obligation on the supplier (a «**Supplier's Obligation**») shall include an obligation on the supplier to procure performance of the Supplier's Obligation by any of supplier's sub-contractors which may be used in relation to the supply of goods to COCA-COLA HBC.

### 2. Scope

The requirements, communicated in advance and set out herein apply to:

- ✓ All suppliers of, but not limited to, raw materials, primary & secondary packaging, equipment and auxiliary materials (e.g. chemicals);
- ✓ Additionally:
  - ❖ The supplier must comply with the COCA-COLA HBC Supplier Guiding Principles, COCA-COLA HBC Human Rights Policy and other COCA COLA HBC policies and/or requirements not mentioned in this document and communicated to the supplier;
  - ❖ The supplier is required to submit all relevant documentation including, but not limited to, certificates of conformity and/or certificates of analysis, in line with the terms of the relevant supply agreement and this document, as well as safety data sheets where applicable under Ukrainian laws and requested by COCA-COLA HBC.

### 3. QSE Requirements

#### 3.1 QSE Legal Compliance

The supplier shall, at its sole cost and expense, comply with QSE Requirements. Any breach of QSE Requirements may result in immediate exclusion from site, in addition to and without prejudice to all other legal and contractual rights COCA-COLA HBC may have.

The supplier shall comply with:

- ✓ loading rules & regulations, limitations on the weight of freight and stopping at scale checkpoints for weighing;
- ✓ issuance of transport documents;
- ✓ stowage and safety of consignments;
- ✓ driving and resting times, driver's log and tachographs;
- ✓ traffic regulations;
- ✓ safety protocols and special instructions at loading and unloading sites.

#### 3.2 QSE Management System

It is highly recommended the supplier to be certified or at least have equivalent management systems to ISO 9001/14001/ ISO 22001/FSSC 22000/OHSAS18001 or ISO45001.

#### 3.3 QSE Method Statement/Risk Assessment

The supplier must provide a health safety and environment risk assessment for the loading and unloading process, if applicable and according to Ukrainian laws for e.g. sugar, chemical, gas, PET resin, etc.

The supplier is asked to use a risk assessment process to determine quality control points and food safety risks (based on the HACCP seven-principle, twelve-step model described in the Annex to Codex

### 1. Мета

Цей документ визначає Вимоги до якості та харчової безпеки, охорони здоров'я та безпеки навколишнього середовища («**Вимоги QSE**»), яких повинні дотримуватися постачальники, що постачають товари COCA-COLA HBC, які базуються на наступних джерелах:

- ✓ Вимоги Coca-Cola HBC
- ✓ Вимоги компанії The Coca-Cola Company («ТССС») = KORE
- ✓ Вимоги чинного законодавства України

Для цілей цього документа будь-яке зобов'язання постачальника («**Зобов'язання Постачальника**») повинно включати зобов'язання постачальника забезпечити виконання Зобов'язання Постачальника будь-яким із його субпідрядників, які можуть бути залучені до постачання товарів COCA-COLA HBC.

### 2. Сфера застосування

Вимоги, заздалегідь доведені до відома постачальника та викладені в цьому документі, застосовуються до:

- ✓ Усіх постачальників сировини, первинної та вторинної упаковки, обладнання та допоміжних матеріалів (наприклад, хімікатів), але не обмежуються ними;
- ✓ Додатково:
  - ❖ Постачальник повинен дотримуватись Керівних принципів роботи постачальників COCA-COLA HBC, Політики прав людини COCA-COLA HBC та інших політик та/або вимог COCA COLA HBC та/або вимог, не зазначених у цьому документі, і повідомлених постачальнику;
  - ❖ Постачальник зобов'язаний подати всю відповідну документацію, включаючи, серед іншого, сертифікати відповідності та (або) сертифікати аналізу, відповідно до умов договору поставки та цього документа, а також паспорту безпеки, якщо це вимагається законодавством України і запитується COCA-COLA HBC.

### 3. Вимоги QSE

#### 3.1 Юридичне дотримання Вимог QSE

Постачальник повинен, за власний рахунок, забезпечувати дотримання Вимог QSE. Будь-яке порушення Вимог QSE може призвести до негайного відсторонення постачальника з об'єкта/території COCA-COLA HBC, на додаток до та без шкоди для всіх інших юридичних та договірних прав, які може мати COCA-COLA HBC.

Постачальник повинен дотримуватись:

- ✓ правил завантаження, обмеження ваги вантажу правил зупинки на пропускних пунктах для зважування;
- ✓ процедури видачі транспортних документів;
- ✓ зберігання та безпеки вантажів;
- ✓ часу водіння й відпочинку, журналу водія і тахографів;
- ✓ правил дорожнього руху;
- ✓ протоколів безпеки та спеціальних інструкцій на завантажувальних та розвантажувальних об'єктах.

#### 3.2 Система управління QSE

Рекомендується, щоб постачальник пройшов сертифікацію або принаймні мав еквівалентні системи управління ISO 9001/14001/ISO 22001/FSSC 22000/OHSAS 18001 або ISO 45001.

#### 3.3 План виконання робіт чи надання послуг / Оцінка ризиків QSE

Постачальник повинен надати оцінку ризиків здоров'я та безпеки праці, навколишнього середовища для процесу навантаження та розвантаження цукру, хімічних речовин, газу, поліетилентерефталат грануляту тощо, якщо це є необхідним, і згідно вимог законодавства України.

Від постачальника вимагається застосовувати процес оцінки ризиків для визначення точок контролю якості та ризиків для харчової безпеки (на основі семи принципів HACCP,



Alimentarius General Principles of Food Hygiene CAC/RCP 1-1969), which allows any identified risks to be reduced to an acceptable level or eliminated. The process must cover Good Agricultural Practices or Good Manufacturing Practices (as applicable) and support the food safety system.

### 3.4 QSE Incident Management

The aim of COCA-COLA HBC is to ensure a systematic approach for prevention of any quality & food safety, health & safety and environmental related incidents (hereinafter - QSE incidents);

The supplier is instructed to report QSE incidents related to COCA-COLA HBC immediately after the incident and complete root cause and appropriate corrective actions to prevent recurrence;

The supplier must also notify their COCA-COLA HBC contact immediately in the event of a near miss incident which could have resulted in any Quality, Food safety, Health and Safety, Environment and products/equipment damages.

### 3.5 Provision of QSE information, instruction and training

The supplier must ensure that employees, including permanent, contract and temporary employees, working for or on behalf of the supplier are qualified and competent based on appropriate education, training, licenses required, skills and experience so that all work/services can be undertaken to prevent road accident / injury / food safety incident /damage to COCA-COLA HBC products and equipment.

### 3.6 Equipment

The supplier must ensure that any equipment used (by itself or by its sub-contractors) in the COCA-COLA HBC site for transportation and/or loading/ unloading is operated and maintained in accordance with QSE requirements, where applicable.

### 3.7 Protection against unauthorised entry and security

Products, data and infrastructure, which belongs to COCA-COLA HBC, has to be protected from wilful malicious third-party influence such as but not limited to chemical and fire risks as well as natural phenomenon by adequate construction, technical and organisational measures.

During transport, the goods must be secured with a numbered seal or lock. Duration of unattended stops needs to be agreed between both parties when applicable.

When a security breach is identified, the truck is not authorized to continue to its destination, but it is to return to point of origin for inspection and investigation. COCA-COLA HBC has to be immediately notified.

In case of security breach COCA-COLA HBC will collaborate with the supplier and is required access to the logistics tracking data if available to understand where trucks are stopping. When a driver stops (fuel/rest etc) it is mandatory to inspect the seals before continuing. If a seal is broken Police are to be called and action taken immediately.

### 3.8 Audits

The supplier is subject to announced audits related to QSE requirements and KORE requirements, in line with the terms of the relevant supply agreement.

дванадцятиетапною моделі, описаної в Додатку до Кодексу Аліментаріус Загальних принципів гієни харчових продуктів CAC/RCP 1-1969), що дозволяє знизити будь-які виявлені ризики до прийняттого рівня або усунути їх. Процес повинен охоплювати належну сільськогосподарську практику/належну виробничу практику (коли це вимагається) та підтримувати систему харчової безпеки.

### 3.4 Управління інцидентами QSE

Мета СОСА-COLA HBC полягає в тому, щоб забезпечити системний підхід для запобігання будь-яким інцидентам, пов'язаним із якістю, харчовою безпекою, охороною здоров'я, безпекою навколишнього середовища (надалі - інциденти QSE);

Постачальник проінструкований повідомляти про інциденти QSE, пов'язані з СОСА-COLA HBC, відразу після настання інциденту, і про повну їх першопричину та відповідні коригувальні дії для запобігання повторенню;

Постачальник також повинен негайно повідомити контактну особу СОСА-COLA HBC у випадку потенційно аварійного інциденту, який може призвести до будь-яких пошкоджень, пов'язаних із якістю, харчовою безпекою, охороною здоров'я, безпекою навколишнього середовища та продукцією/обладнанням.

### 3.5 Надання інформації, інструктування та навчання у сфері QSE

Постачальник повинен забезпечити, щоб працівники, включаючи постійних, тимчасових працівників, працівників за строковим трудовим договором чи за контрактом, які працюють на або від імені постачальника, були кваліфіковані та компетентні, мали відповідну освіту, пройшли відповідні навчання, мали необхідні ліцензії/дозволи, навички та досвід, щоб забезпечити запобігання дорожньо-транспортним пригодам/ травматизму/ порушенню правил безпеки харчових продуктів/пошкодженню продукції та обладнання СОСА-COLA HBC.

### 3.6 Обладнання

Постачальник повинен гарантувати, що будь-яке обладнання, яке використовується (самостійно або його субпідрядниками) на об'єкті/території СОСА-COLA HBC для перевезення та (або) завантаження/ розвантаження, експлуатується та обслуговується відповідно до Вимог QSE, де це є необхідним.

### 3.7 Захист від несанкціонованого входу та заходи безпеки

Продукція, інформація та інфраструктура, що належить СОСА-COLA HBC, повинні бути захищені від навмисних зловмисних сторонніх посягань, таких як, серед іншого, хімічні ризики, ризики пожежі, а також природні явища, - шляхом здійснення відповідних будівельних, технічних та організаційних заходів.

Під час перевезення товари повинні бути захищені пронумерованою пломбою або замком. Тривалість несупроводжуваних зупинок повинна бути узгоджена обома сторонами, коли в цьому є необхідність.

Коли буде виявлено порушення безпеки, вантажний автомобіль не має права продовжувати поїздки до місця призначення, а повинна повернутися до точки виїзду для огляду та розслідування. Компанію СОСА-COLA HBC необхідно негайно повідомити. У разі порушення безпеки СОСА-COLA HBC співпрацюватиме з постачальником та вимагатиме доступу до даних логістичного відстеження, за можливості, щоб зрозуміти, де зупиняються вантажівки.

Коли водій зупиняється (пальне/відпочинок тощо), перед продовженням перевезення обов'язково слід оглянути пломби. Якщо пломба пошкоджена, слід викликати поліцію та негайно вжити відповідних заходів.

### 3.8 Перевірки

Постачальник є суб'єктом перевірки виконання Вимог QSE та вимог KORE, згідно умов відповідного договору поставки.



#### 4. Quality and Food Safety Requirements

The supplier shall comply with the following quality and food safety requirements, which supplement the relevant terms of the respective supply agreement:

##### 4.1 General instructions

- Local laws and requirements in all applicable jurisdictions (including but not limited to country of production and country of delivery) must be observed.
- Quality and the general safety of products must be according to agreed specifications.
- The traceability of the products must be guaranteed at all times (see Traceability).
- In addition to the agreed specifications, and where relevant:
  - ❖ good manufacturing practice (GMP) and good hygiene practice (GHP) is to be followed by the supplier; and
  - ❖ food safety guidelines, including (without limitation) risk assessment need to be in place.
- ✓ All incidents concerning quality and food safety resulting in delayed delivery of orders must be reported immediately to COCA-COLA HBC.
- ✓ Party responsible for carrying out performance test of new/changed goods shall be agreed between the parties in writing.

##### 4.2 Specifications, Performance Criteria and Documentation

- ✓ Supplier will supply the goods to the Customer in accordance with the specifications and performance criteria set out in the relevant supply agreement, as these may be updated from time to time as shall be advised by COCA-COLA HBC.
- ✓ Suppliers are not permitted to change the specifications and/or performance criteria; if case of proposed changes, these need to be notified to COCA-COLA HBC and approved in writing prior to any delivery of products with revised specifications and/or performance criteria.
- ✓ Safety Data Sheets are to be shared by supplier before cooperation.
- ✓ Supplier has to provide statement of food suitability (declaration of conformity) as part of the certification of compliance / conformity prior to commencement of collaboration.
- ✓ Supplier has to share certificate of analysis per batch and general certificate of compliance / conformity once a year under the condition that there are no changes to the goods specification (type of certificate to be agreed between the parties).
- ✓ Acceptable Quality Levels (AQL) for the goods shall be included in the performance criteria description.

##### 4.3 Storage & Transportation

- ✓ The responsibility for the goods during transportation needs to be defined in writing.
- ✓ Chemically treated pallets are prohibited.
- ✓ Raw materials as well as primary & secondary materials need to be shipped with tamper proof seals
- ✓ COCA-COLA HBC products are not allowed to be stored together with third party products, which do not comply with the food requirements and/or could have a qualitative impact (especially sensory) on the COCA-COLA HBC products.
- ✓ The goods are not allowed to be stored or delivered together with strong smelling materials, to prevent a cross-contamination.
- ✓ For raw, primary and secondary materials the storage and transport conditions, defined by the supplier, are to be adhered to.
- ✓ For primary and secondary materials, where supplier does not define the conditions, store/transport at 11°C – max.30°C and protected from direct sunlight and humidity.
- ✓ For finished goods a temperature range from 11°C – max.30°C is to be adhered to. Freezing is prohibited. Finished goods are also to be protected from direct sunlight and humidity.

#### 4. Вимоги до якості та харчової безпеки

Постачальник повинен дотримуватись наступних вимог щодо якості та харчової безпеки, які доповнюють відповідні умови договору поставки:

##### 4.1 Загальні вимоги

- ✓ Необхідно дотримуватися місцевих законів та вимог у всіх застосовуваних юрисдикціях (включаючи, серед іншого, країну виробництва та країну поставки).
- ✓ Якість та безпечність продукції повинні відповідати узгодженим специфікаціям.
- ✓ Простежуваність продукції повинна бути гарантована в будь-який час (див. Простежуваність).
- ✓ На додаток до узгоджених специфікацій та, де це доречно:
  - ❖ постачальник повинен дотримуватися належної виробничої практики (GMP) та належної гігієнічної практики (GHP); і
  - ❖ повинні виконуватись рекомендації щодо харчової безпеки, включаючи (без обмежень) оцінку ризиків.
- ✓ Про всі випадки, пов'язані з якістю та харчовою безпекою, що призводять до затримки виконання замовлень на закупівлю, необхідно негайно повідомляти COCA-COLA HBC.
- ✓ Сторона, відповідальна за проведення перевірки/ випробування характеристик/ якості нових/змінених товарів, повинна бути узгоджена між сторонами в письмовій формі.

##### 4.2 Технічні характеристики, критерії виконання та документація

- ✓ Постачальник повинен здійснювати поставку товару Замовнику у відповідності до специфікацій та критеріїв якості, викладених у відповідному договорі поставки, із урахуванням змін та доповнень, які періодично можуть вноситися згідно рекомендацій COCA-COLA HBC.
- ✓ Постачальникам заборонено змінювати специфікацію та (або) критерії якості; у разі наявності пропозицій щодо змін, про них потрібно повідомити COCA-COLA HBC та затвердити їх у письмовій формі перед будь-якою доставкою продукції зі зміненими специфікаціями та (або) критеріями якості.
- ✓ Паспорти безпеки надаються постачальником до початку співпраці.
- ✓ Постачальник повинен надати документ про придатність харчових продуктів (декларацію відповідності) як частину процесу сертифікації відповідності до початку співпраці.
- ✓ Постачальник повинен надавати сертифікат аналізу на кожну партію та загальний сертифікат відповідності один раз на рік за умови відсутності змін у специфікації товару (тип сертифіката погоджується між сторонами).
- ✓ Прийнятні рівні якості (AQL) для товарів повинні бути включені до опису критеріїв якості.

##### 4.3 Зберігання та перевезення

- ✓ Відповідальність за товар під час перевезення повинна бути визначена в письмовій формі.
- ✓ Хімічно оброблені піддони заборонені.
- ✓ Сировину, а також первинні та вторинні матеріали потрібно доставляти з печаткою захисту від несанкціонованого розкриття.
- ✓ Продукцію COCA-COLA HBC не дозволяється зберігати разом із продукцією третіх осіб, яка не відповідає вимогам до безпечності харчових продуктів та (або) можуть мати якісний вплив (особливо сенсорний) на продукцію COCA-COLA HBC.
- ✓ Забороняється зберігати або доставляти товари разом із сильно пахучими матеріалами для запобігання взаємному забрудненню.
- ✓ Стосовно сировини, первинних та вторинних матеріалів слід дотримуватися умов зберігання та перевезення, визначених постачальником.
- ✓ Якщо інші умови не визначено постачальником, первинні та вторинні матеріали слід зберігати/перевозити за температури 11 °C - макс. 30 °C та захищати від прямих сонячних променів і вологості.



#### 4.4 Traceability

At any time upon COCA-COLA HBC's request, within an acceptable period of time (2 - 3 hours) the following data must be provided by the supplier:

- ✓ Identification of product batch or the production with the same «best-before-date»
- ✓ Two-way-traceability (one step forward and backwards in the supply chain)
- ✓ Possibility to trace 100% of the stock

To ensure traceability the following information as a minimum is needed:

- ✓ Material Number
- ✓ SSCC Code or any other batch identification code
- ✓ Lot-number, production date or best-before-date
- ✓ Quantity of material
- ✓ Date of delivery
- ✓ If needed, date of dispatch

#### 4.5 Incoming goods visual inspection

COCA-COLA HBC may carry out a visual inspection of incoming goods upon delivery in line with its internal inspection process.

The following steps will be carried out:

- 1) Check delivery documents
- 2) Check delivered quantities and book into system
- 3) In case of any differences identified by COCA-COLA HBC, supplier will be contacted within 3 working days of identification
- 4) Damaged goods will be sorted out, documented and reported back to supplier, so that the settlement can take place in accordance the relevant supply agreement

#### 4.6 Non-conforming product management

The responsible person within the supplier to report any non-conformity of goods to COCA-COLA HBC is to be notified by the supplier to COCA-COLA HBC.

For analysis only certified and agreed upon laboratories are allowed to be used. TCCC AQL for relevant goods shall apply.

Actions/measures to be taken in the case of an incident of non-conformity of the AQLs are to be agreed in writing by the supplier and COCA-COLA HBC, subject to the provisions of the relevant supply agreement.

Defective goods, not conforming to the specifications or performance criteria, can be indicatively, but not limited to:

- Damaged and/or soiled goods
- Leaking containers
- Not fit for purpose secondary packaging, even if within specifications
- Damaged pallets, package (container, carton box, etc)
- Goods that have exceeded the remaining shelf life

The appropriate non-conforming product management procedure for defective goods depends primarily on the quantities concerned and the type of defect (AQL).

The below descriptions are supplemental to and/or a brief overview of the TCCC AQLs or TCCC supplier requirements for each type of product (raw material/packaging material) where no local agreement exists and all TCCC requirements apply and supersede in case of deviations:

#### Defect category 1 (food safety relevance):

✓ Стосовно готової продукції слід дотримуватися температурного діапазону від 11 °С - макс. 30 °С. Заморожування заборонено. Готова продукція також підлягає захисту від прямих сонячних променів і вологості.

#### 4.4 Простежуваність

У будь-який час на вимогу COCA-COLA HBC, протягом розумного строку (2–3 години), постачальник повинен надати такі дані:

- ✓ Ідентифікація партії продукції або продукції з тим самим «строком придатності»
- ✓ Простежуваність у двох напрямках (один крок вперед та назад у ланцюзі поставок)
- ✓ Можливість простежити 100 % запасів

Для забезпечення простежуваності необхідна мінімальна інформація:

- ✓ Номер матеріалу
- ✓ Серійний код транспортної упаковки або будь-який інший ідентифікаційний код партії
- ✓ Номер партії, дата випуску чи строк придатності
- ✓ Кількість матеріалу
- ✓ Дата доставки
- ✓ Якщо потрібно, дата відправлення

#### 4.5 Візуальний огляд товарів, що надходять

COCA-COLA HBC може здійснити візуальний огляд товарів, що надходять, після їх доставки, відповідно до процесу внутрішнього огляду.

Наступні кроки будуть здійснені:

- 1) Перевірка документів на поставку.
- 2) Перевірка доставленої кількості та занесення в систему.
- 3) У разі наявності будь-яких розбіжностей, виявлених COCA-COLA HBC, постачальник буде повідомлений про це протягом 3 робочих днів після їх виявлення.
- 4) Пошкоджені товари будуть відсортовані, задокументовані та відповідна інформація/документи чи й/або пошкоджені товари будуть відправлені постачальнику, у результаті чого можуть бути здійснені розрахунки та/або інші дії щодо врегулювання спору згідно умов договору поставки.

#### 4.6 Управління невідповідністю продукції

Постачальник повинен призначити відповідальну особу зі своєї сторони, яка має звітувати COCA-COLA HBC про невідповідність товару, та повідомити про цю особу COCA-COLA HBC.

Для аналізів дозволяється використовувати лише сертифіковані та узгоджені лабораторії. Для відповідних товарів застосовується TCCC AQL. Дії/заходи, яких слід вжити у випадку виявлення інцидентів невідповідності AQL, повинні бути узгоджені в письмовій формі постачальником та COCA-COLA HBC відповідно до положень договору поставки.

Товари з дефектами/недоліками, які не відповідають специфікаціям або критеріям якості, можуть бути, (імовірно, але не виключно):

- Пошкодженими та (або) забрудненими товарами
- Контейнерами, що протікають
- Тими, які не підходять за вторинною упаковкою, навіть якщо відповідають специфікаціям
- Пошкодженими піддонами, упаковкою (контейнер, картонна коробка тощо)
- Товарами, які перевищили термін придатності

Процедура управління невідповідністю продукції щодо дефектного товару залежить насамперед від кількості та типу дефекту (AQL). Нижченаведені переліки є доповненням та (або) коротким оглядом TCCC AQL або вимог постачальника TCCC для кожного виду товару (сировини/пакувального матеріалу) у тих випадках, коли не було укладено договір поставки між постачальником та COCA-COLA HBC, і всі вимоги TCCC застосовуються та замінюються в разі відхилень:

#### Дефект категорії 1 (релевантність харчової безпеки):

- ✓ Видима (явна) мікробіологічна проблема
- ✓ Нехарактерна (чужорідна) речовина в сировині
- ✓ Змінений/нетиповий колір/видимі грудочки тощо



- ✓ Visible microbiological problem
- ✓ Foreign matter in raw material
- ✓ Changed/ untypical colour/ visible lumps, etc
- ✓ Out of specification resulting in food safety issue or out of stock

#### **Defect category 2 (general OOSpec):**

- ✓ Dirty goods
- ✓ Leaking containers
- ✓ Damaged pallets /packages
- ✓ Old goods that have exceeded the remaining shelf life
- ✓ Wrong goods
- ✓ General out of specifications, not resulting in food safety issue or out of stock

#### **Small amounts (defined by COCA-COLA HBC) with defect category 2**

COCA-COLA HBC informs supplier about defect type and quantity upon discovery. The affected products will be sorted where possible. In case of soiled products, they will be cleaned where possible. Supplier will replace sorted defect products.

#### **Large amounts (defined by COCA-COLA HBC) with defect category 2 or all defects category 1**

COCA-COLA HBC informs supplier about defect type and quantity upon discovery. The further procedure will be agreed with the quality department of the supplier according to the situation.

The following information will be provided as a minimum:

- ✓ Item / Item number
  - ✓ Quantity of damaged/defective goods
  - ✓ Lot, production date or expiry date
  - ✓ Reason/Defect
- Images

#### **4.7 Goods destruction**

The goods may only be disposed when the case is closed. Labelled products are only to be disposed of according to agreed local quality COCA-COLA HBC process.

#### **4.8 Products under quarantine**

Should quarantine transport be necessary, COCA-COLA HBC must be informed in writing by supplier well in advance. The official release of the products needs to be communicated in writing.

### **5. Health and Safety Requirements**

#### **5.1 Insurance**

The supplier must ensure it has valid insurance policies (employers and public liability) in place to cover the works being undertaken as further specified in the relevant supply agreement.

#### **5.2 Health and Safety Rules**

The supplier must comply with all site rules at sites managed by COCA-COLA HBC and rules at customer premises e.g. health and safety rules for loading and unloading issued at the site entrance and displayed on site, site security rules.

The personnel of supplier may be subject to on site drug/alcohol testing, subject to Ukrainian laws.

If any personnel of supplier is found to have used drugs or alcohol they will be removed from COCA-COLA HBC premises immediately and refused entry to site.

The supplier should proceed with any actions necessary to facilitate such testing.

In terms of safe operation of vehicles, the supplier will ensure:

- ✓ Невідповідність специфікації, що призводить до загрози харчовій безпеці, або відсутності товару на складі

#### **Дефект 2 категорії (загальний OOSpec):**

- ✓ Брудні товари
- ✓ Контейнери, що протікають
- ✓ Пошкоджені піддони/пакели
- ✓ Старі товари, у яких закінчився термін придатності
- ✓ Неправильний товар
- ✓ Невідповідність специфікації, що не призводить до загрози харчовій безпеці, або відсутності товару на складі

#### **Невелика кількість (визначено COCA-COLA HBC) з дефектом категорії 2**

COCA-COLA HBC інформує постачальника про тип та кількість дефектів після їх виявлення. Дефектна продукція буде відсортована, якщо це можливо. За наявності забрудненої продукції, вона буде очищена, якщо це можливо. Постачальник замінює відсортовану продукцію з дефектом.

#### **Велика кількість (визначено COCA-COLA HBC) з дефектом категорії 2 або всіма дефектами категорії 1**

COCA-COLA HBC інформує постачальника про тип та кількість дефектів після їх виявлення. Подальша процедура буде узгоджена з відділом якості постачальника відповідно до ситуації.

Мінімальна інформація, яка буде надана:

- ✓ Предмет/ номер предмета
  - ✓ Кількість пошкоджених/дефектних товарів
  - ✓ Партія, дата виробництва або термін придатності
  - ✓ Причина/дефект
- Зображення

#### **4.7 Знищення товару**

Товар може бути утилізований лише тоді, коли сторони врегулювали всі питання щодо дефектів/недоліків товару. Утилізувати марковану продукцію слід лише згідно процедури забезпечення якості COCA-COLA HBC.

#### **4.8 Продукція, що знаходиться на карантині**

У разі необхідності перевезення в карантинному режимі, необхідно повідомити COCA-COLA HBC письмово заздалегідь. Про офіційний випуск продукції необхідно повідомити в письмовій формі.

### **5. Вимоги щодо охорони здоров'я**

#### **5.1 Страхування**

Постачальник повинен гарантувати, що у нього є дійсні страхові поліси (відповідальності за збитки, завдані в тому числі третіми особами чи працівниками) для покриття робіт, що проводяться, як зазначено у відповідному договорі поставки.

#### **5.2 Правила охорони здоров'я та безпеки**

Постачальник повинен дотримуватися всіх правил на території/об'єктах COCA-COLA HBC та правил у приміщеннях клієнтів, наприклад, правил охорони здоров'я та безпеки процесу завантаження/ розвантаження, наданих/оголошених на вході на територію/об'єкт та відображених на території/об'єкті, правил безпеки на території/об'єкті.

Персонал постачальника може бути перевірений на наявність наркотиків/алкоголю в крові на території/об'єкті відповідно до законодавства України.

Якщо буде виявлено, що персонал постачальника вживав наркотики чи алкоголь, він буде негайно відсторонений із території/об'єкта COCA-COLA HBC та йому буде відмовлено в доступі на територію/об'єкт.

Постачальник повинен сприяти в проведенні таких обстежень.

В умовах безпечної експлуатації транспортних засобів постачальник повинен забезпечити:



- ✓ it provides controls to prevent a fall from a height of vehicles or loading ramps, avoid work at height where possible, ensure protections of persons, e.g. use of work equipment to minimize the distance and consequences of a fall at height;
- ✓ it provides measures to control risks from manual handling by avoiding manual handling as much as possible e.g. using materials handling/mechanical equipment;
- ✓ control measures are in place against risks to pedestrians in adverse weather conditions e.g. do not rely only on the side tarpaulins to ensure load stability during transport, so that pedestrians are not exposed to the danger of uncontrolled tarpaulins;
- ✓ vehicles are fitted with reversing alarms/cameras in accordance with Ukrainian laws;
- ✓ it forbids the driver of the vehicle loading / unloading to use COCA-COLA HBC vehicles e.g. forklift trucks unless agreed in writing by the supplier and COCA-COLA HBC;
- ✓ drivers are instructed to wear seat belts at all times when driving;
- ✓ the load is secure and vehicle chocks should be used whenever necessary to ensure vehicle / trailer stability;
- ✓ mobile phones /hand held mobile devices are not used whilst operating the vehicle;
- ✓ when vehicle is parked and there is no driver, the keys are removed to prevent unauthorized use;
- ✓ drivers remain in the vehicle or stand/wait in the designated safe zone during loading/unloading process;
- ✓ it is forbidden to jump down from the cabin or loading ramp and steps are used instead;  
it complies with site/legal traffic rules including speed limits, parking and traffic routes

### 5.3 Vehicle check and preventative maintenance

An inspection and maintenance programme must be maintained by the supplier which is at least as stringent as the manufacturer's recommendations. This guarantees the operational safety as well as no unintentional environmental impacts of the vehicles. Vehicle inspection and maintenance must comply with Ukrainian laws.

### 5.4. Personal Protective Equipment

- ✓ The supplier must provide personal protective equipment («PPE») to all of their employees in accordance with Ukrainian laws, COCA-COLA HBC site rules and their method statement/risk assessment.
- ✓ PPE must comply with applicable Ukrainian laws and site requirements.
- ✓ Vehicle drivers must wear high visibility vest and safety shoes in the warehouse and loading area and other PPE if necessary, based on Ukrainian laws or risk assessment requirements.
- ✓ The supplier must ensure that PPE is in good condition and ensure that their employees always wear their PPE.

## 6. Environmental Protection Requirements

### 6.1 Environment Protection Rules

The supplier must comply with environment protection rules.

### Fleet Management Requirements:

- ✓ превентивні заходи для запобігання падінню вантажу з транспортних засобів або навантажувальних рамп, уникання роботи на висоті, де це можливо, забезпечення захисту людей, наприклад, використання робочого обладнання для мінімізації висоту та наслідків падіння;
- ✓ заходи щодо контролю ризиків від ручного управління, максимально уникаючи ручного управління, наприклад, із використанням механічного обладнання;
- ✓ заходи щодо запобігання ризиків для пішоходів при несприятливих погодних умовах, наприклад, не розраховувати лише на бічні брезенти для забезпечення стійкості вантажу під час транспортування, щоб уникнути ризиків падіння вантажу на пішоходів;
- ✓ транспортні засоби оснащені сигналами тривоги/камерами відповідно до законодавства України;
- ✓ заборону водію навантажувально-розвантажувального транспортного засобу користуватися транспортними засобами COCA-COLA HBC, наприклад, навантажувачами, якщо це письмово не погоджено між постачальником та COCA-COLA HBC;
- ✓ водіям необхідно використовувати ремені безпеки щоразу під час руху;
- ✓ щоб вантаж був надійно захищений, гальмівні башмаки безпеки повинні використовуватися для забезпечення стійкості транспортного засобу;
- ✓ водію забороняється користуватись під час водіння мобільними телефонами/ портативними пристроями, які необхідно тримати в руках;
- ✓ коли автомобіль припаркований і немає водія, ключі необхідно виймати з замків, щоб запобігти несанкціонованому користуванню;
- ✓ щоб водії залишалися у транспортних засобах або знаходились лише в спеціально відведених безпечних зонах під час завантаження/ розвантаження;
- ✓ для спускання з кабіни/навантажувальної рампи категорично заборонено стрибати, необхідно здійснювати спускання лише сходами;
- необхідно дотримуватись правил руху на території/об'єкті та правил дорожнього руху, включаючи обмеження швидкості, паркування та маршрутів руху.

### 5.3 Перевірка транспортного засобу та профілактичне обслуговування

Постачальник повинен здійснювати технічний огляд та обслуговування згідно програми, яка є принаймні такою ж суворого, як і рекомендації виробника. Це гарантує безпеку експлуатації, а також відсутність неавтоматичного впливу транспортних засобів на навколишнє середовище.

Огляд і технічне обслуговування транспортних засобів повинні відповідати законодавству України.

### 5.4 Засоби індивідуального захисту

- ✓ Постачальник повинен надати засоби індивідуального захисту («ЗІЗ») усім своїм працівникам відповідно до чинного законодавства України, правил поведінки на території/об'єкті COCA-COLA HBC та їхнього плану виконання робіт чи надання послуг/оцінки ризиків.
- ✓ ЗІЗ повинні відповідати нормам чинного законодавства України/вимогам внутрішніх правил на території/об'єкті.
- ✓ Водії транспортних засобів зобов'язані бути вдягнені в жилети з гарною видимістю (із світло відбиваючими смугами) та взуття із захисним підноском на складі та в зоні завантаження/ розвантаження, та використовувати інші ЗІЗ, якщо це вимагається, із огляду на вимоги законодавства України, оцінку ризиків.
- ✓ Постачальник повинен забезпечити належний стан усіх ЗІЗ, забезпечити, щоб усі працівники завжди носили ЗІЗ.

## 6. Вимоги щодо охорони навколишнього середовища

### 6.1 Правила охорони навколишнього середовища

Постачальник повинен дотримуватись правил охорони навколишнього середовища.

### Вимоги до управління транспортним парком:

- ✓ Необхідно запровадити програму технічного огляду та технічного обслуговування, вимоги якої є не менш суворими, ніж



- ✓ Implement an inspection and maintenance program at least as stringent as manufacturer's recommendations to ensure that vehicles remain safe to operate with no unintended environmental impacts.
- ✓ Perform inspecting and testing to meet government regulations, such as emissions testing and safety performance checks.

### 6.2 Waste Management

The supplier must undertake its work to minimize waste, especially when at COCA-COLA HBC site.

The supplier must seek permission from COCA-COLA HBC to use on site waste facilities and any waste must be segregated to promote recycling.

The supplier must ensure that any waste removed from site is disposed of in accordance with Ukrainian laws.

### 6.3 Hazardous Materials

The supplier must submit technical data sheets/ MSDS on customer's language for any materials which will be used on site. Approval must be received from the COCA-COLA HBC contact before works commence and materials can be used.

The supplier must ensure risk assessments include controls for working with hazardous materials have been agreed with COCA-COLA HBC before works commence.

Hazardous materials must be stored in appropriate sealed, labelled and banded containers/secondary containment (bund capacity at least 110% of volume).

All supplier' personnel who work with hazardous materials must be trained and submit evidence of training to their COCA-COLA HBC site contact. The supplier must ensure that emergency procedures are in place and cooperate with COCA-COLA HBC site rules and procedures.

In the case of spillage or leakage of substances during the works/services (oil, fuel, etc.), supplier is responsible for all costs associated with the spillage/leakage of substance. Such cleaning should include all areas affected by the spilled substances, including premises, land, ground and underground water, etc.

### 7. Precedence of documents

The requirements set out in this document supplement the requirements set out in the relevant agreement. In case of discrepancies, the provisions of the agreement shall supersede.

рекомендації від виробника, щоб забезпечити безпеку експлуатації транспортних засобів без негативного впливу на навколишнє середовище.

- ✓ Необхідно проводити перевірку й тестування, наприклад, випробування на викиди та перевірка безпеки, на предмет відповідності державним нормам.

### 6.2 Управління відходами

Постачальник повинен вживати заходів із мінімізації кількості відходів, особливо коли знаходиться на території/об'єкті СОСА-COLA HBC.

Постачальник повинен отримати дозвіл СОСА-COLA HBC на використання на об'єктах/території пристрої для поводження з відходами, а будь-які відходи повинні бути відокремлені для можливості подальшої утилізації.

Постачальник повинен гарантувати, що будь-які відходи, вилучені ним з території/об'єкта, утилізуються відповідно до законодавства України.

### 6.3 Небезпечні матеріали

Постачальник повинен подати технічні паспорти/ПБР (Паспорти безпеки речовини на мові країни замовника) для будь-яких матеріалів, які будуть використовуватися на території/об'єкті. До початку робіт/послуг та використання матеріалів необхідно отримати погодження від уповноваженої контактної особи СОСА-COLA HBC.

Постачальник повинен забезпечити оцінку ризику, включаючи контроль роботи з небезпечними матеріалами, погоджений з СОСА-COLA HBC до початку робіт/надання послуг.

Небезпечні матеріали повинні зберігатися у відповідній герметичній, маркованій та упакованій тарі/вторинному контейнері (ємність не менше 110 % об'єму).

Весь персонал постачальників, який працює з небезпечними матеріалами, повинен пройти навчання та подати докази про навчання уповноваженій контактній особі на території СОСА-COLA HBC. Постачальник повинен розробити та виконувати план ліквідації аварійних ситуацій та дотримуватись правил і процедур на території/об'єкті СОСА-COLA HBC.

У разі розливу або витоків речовин під час робіт/послуг (нафти, палива тощо) постачальник несе відповідальність за всі витрати, пов'язані з проливанням/витоків речовини та їх очищенням. Таке очищення повинно бути здійснене на всіх ділянках, на які впливають розлиті речовини, включаючи приміщення, землю, ґрунтові та підземні води тощо.

### 7. Пріоритетність документів

Вимоги, викладені в цьому документі, доповнюють вимоги, викладені у відповідному договорі. У разі наявності розбіжностей між ними, положення даного документи превалюють.



**«Quality and Food Safety, Health & Safety and Environmental Clauses for Contractors working/providing services on FE «Coca-Cola Beverages Ukraine Limited» (hereinafter - COCA-COLA HBC) Sites (excluding contractors providing Warehousing & Transportation services)**

**«Положення про якість та харчову безпеку, охорону здоров'я та безпеку навколишнього середовища для Підрядників, які працюють/надають послуги на території/об'єктах ІП «Кока-Кола Беверіджиз Україна Лімітед» (надалі - COCA-COLA HBC) (за винятком підрядників, що надають послуги зі зберігання на складах та перевезення)**

01.01.2021 року

## 1. Purpose

This document defines Quality and Food Safety, Health & Safety and Environmental requirements (the «**QSE Requirements**») that must be adhered to by contractors working/providing services in COCACOLA HBC sites and are based on the following sources:

- ✓ COCA-COLA HBC requirements
- ✓ The requirements of The Coca-Cola Company («ТССС») = KORE
- ✓ Local Ukrainian laws and regulations

For the purposes of this document, the term «contractor» shall include reference to contractor's sub-contractors, which may be used in relation to the provision of works/services to COCA-COLA HBC.

## 2. Scope

The Requirements set out herein will apply to:

- ✓ All owned and leased property which is under control and operation of the COCA-COLA HBC;
- ✓ All contractors working on COCA-COLA HBC sites;
- ✓ Additionally:
  - ❖ Contractors must comply with the COCA-COLA HBC Supplier Guiding Principles, COCA-COLA HBC Human Rights Policy and other COCA COLA HBC policies and/or requirements not mentioned in this document and communicated to the contractor;
  - ❖ Failure to comply with QSE Requirements may result in the contractor being asked to leave site. COCA-COLA HBC reserves the right to charge the contractor for any breach of QSE Requirements, this includes payment of financial penalty;
  - ❖ The contractor is required to submit all relevant documentation including method statements/risk assessments, licenses, training records in advance of works/services commencing

## 3. QSE Requirements

### 3.1 QSE Legal Compliance

The contractor shall, at its sole cost and expense, comply with QSE Requirements. Any breach of QSE Requirements may result in immediate exclusion from site, in addition to and without prejudice to all other legal and contractual rights COCA-COLA HBC may have.

### 3.2 QSE Management System

It is highly recommended the contractor to be certified or at least have equivalent management systems to ISO 9001/14001/ ISO 22001/FSSC 22000/OHSAS18001 or ISO 45001.

### 3.3 QSE Method Statement/Risk Assessment

Before undertaking any work/services on COCA-COLA HBC sites, the contractor must issue a method statement/risk assessment relevant to the works/services that will be undertaken on the COCA-COLA HBC site. The method statement/risk assessment must be reviewed by the contractor in conjunction with COCA-COLA HBC. The contractor must not enter site and commence works until authorization has been received by the COCA-COLA HBC manager responsible for the

## 1. Мета

Цей документ визначає Вимоги до якості та харчової безпеки, охорони здоров'я та безпеки навколишнього середовища («**Вимоги QSE**»), яких повинні дотримуватися підрядники, що працюють/надають послуги на об'єктах/території COCA-COLA HBC, та які базуються на наступних джерелах:

- ✓ Вимоги Соса-Кола HBC
- ✓ Вимоги компанії The Coca-Cola Company («ТССС») = KORE
- ✓ Вимоги чинного законодавства України

Для цілей цього документа термін «підрядник» включає також субпідрядників підрядника, які можуть бути залучені до виконання робіт/ надання послуг COCA-COLA HBC.

## 2. Сфера застосування

Викладені тут Вимоги поширюються на:

- ✓ Усе майно, що перебуває у власності чи в оренді, яке знаходиться під контролем чи в управлінні COCA-COLA HBC;
- ✓ Усіх підрядників, що працюють на об'єктах/ території COCA-COLA HBC;
- ✓ Додатково:
  - ❖ Підрядники повинні дотримуватись Керівних принципів роботи постачальників COCA-COLA HBC, Політики прав людини COCA-COLA HBC та інших політик та (або) вимог COCA COLA HBC та (або) вимог, не зазначених у цьому документі, та доведених до відома підряднику;
  - ❖ Недотримання Вимог QSE може призвести до відсторонення підрядника від виконання робіт/надання послуг на об'єкті/території COCA-COLA HBC. COCA-COLA HBC залишає за собою право стягнути компенсацію з підрядника за будь-які порушення Вимог QSE, зокрема, але не виключно фінансові санкції/штрафи;
  - ❖ Підрядник зобов'язаний подати всю відповідну документацію, включаючи план виконання робіт чи надання послуг/ оцінку ризиків, ліцензії/дозволи, записи про навчання перед початком робіт/послуг

## 3. Вимоги QSE

### 3.1 Юридичне дотримання Вимог QSE

Підрядник повинен, за власний рахунок, забезпечувати дотримання Вимог QSE. Будь-яке порушення Вимог QSE може призвести до негайного відсторонення підрядника від виконання робіт/надання послуг на об'єктах/території COCA-COLA HBC, на додаток до та без шкоди для всіх інших юридичних та договірних прав, які може мати COCA-COLA HBC.

### 3.2 Система управління QSE

Рекомендується, щоб підрядник пройшов сертифікацію або принаймні мав еквівалентні системи управління ISO 9001/14001/ISO 22001/FSSC 22000 /OHSAS 18001 або ISO 45001.

### 3.3 План виконання робіт чи надання послуг / Оцінка ризиків QSE

Перш ніж проводити будь-які роботи/надавати послуги на об'єктах/території COCA-COLA HBC, підрядник повинен надати план виконання робіт чи надання послуг /оцінку ризиків, що стосуються робіт/послуг на об'єктах/території COCA-COLA HBC. План виконання робіт чи надання послуг/оцінка ризиків повинен бути переглянутий підрядником спільно з COCA-COLA HBC. Підрядник не повинен виходити на об'єкт/територію та





work/services. Any deviation from the agreed method statement/risk assessment must be agreed with the COCA-COLA HBC site contact.

The method statement must include a description of the work/services that is to be undertaken, duration, equipment and materials that will be used, the site manager/supervisor responsible for the works.

The risk assessment must include the specific quality/food safety, health and safety, environment hazards associated with the work/services and controls that will be implemented by the contractor to prevent injury, environmental impact, loss and damage to COCA-COLA HBC products and equipment

### 3.4 QSE Incident Management

- ✓ The aim of COCA-COLA HBC is to ensure a systematic approach for prevention of any quality & food safety, health & safety and environmental related incidents (hereinafter - **QSE incidents**);
- ✓ The contractor is instructed to report QSE incidents related to COCA-COLA HBC immediately after the incident and complete root cause and appropriate corrective actions to prevent recurrence;
- ✓ In the event of an incident resulting in injury / quality/ food safety / environmental impact / equipment damages in particular, the contractor must notify their COCA-COLA HBC contact immediately.

The contractor must also notify their COCA-COLA HBC contact immediately in the event of a near miss incident which could have resulted in any Quality, Food safety, Health and Safety, Environment and products/equipment damages.

### 3.5 Provision of QSE information, instruction and training

The contractor must ensure that employees, including permanent, contract and temporary employees, working for or on behalf of the contractor are qualified and competent based on appropriate education, training, licenses required, skills and experience so that all work/services can be undertaken to prevent injury / food safety incident /damage to COCA-COLA HBC products and equipment.

All contractors must sign in and out at security where they will be issued with a contractor pass and receive a site induction.

All contractor's personnel must receive the site health, safety and environmental induction before they commence work on site.

The induction is valid for 12 months or within the other period as may be prescribed by internal acts of COCA-COLA HBC.

### 3.6 Equipment/Machinery

The contractor must ensure that any equipment used (by itself or by its sub-contractors) in the COCA-COLA HBC site is operated and maintained in accordance with QSE requirements, where applicable.

### 3.7 Protection against unauthorised entry and security

Products, data and infrastructure, which belongs to COCA-COLA HBC, has to be protected from wilful malicious third-party influence such as

розпочинати роботи доти, доки не отримає дозвіл від уповноваженого керівника COCA-COLA HBC, відповідального за проведення робіт/послуг. Будь-які відхилення від плану виконання робіт чи надання послуг/оцінки ризиків повинні бути узгоджені з контактною особою на об'єкті/території COCA-COLA HBC.

План виконання робіт чи надання послуг повинен містити опис робіт/послуг, які мають бути виконані, їх тривалість, обладнання та матеріали, які будуть використовуватися, зазначення керівника/уповноваженої особи на об'єкті/території.

Оцінка ризику повинна включати опис небезпек/загроз щодо якості/харчової безпеки, охорони здоров'я та безпеки праці, навколишнього середовища, пов'язаних із роботою/послугами, та перевірки, які будуть здійснені підрядником для запобігання травматизму, впливу на навколишнє середовище, втраті та пошкодженню продукції та обладнання COCA-COLA HBC.

### 3.4 Управління інцидентами QSE

- ✓ Мета COCA-COLA HBC полягає в тому, щоб забезпечити системний підхід для запобігання будь-яким інцидентам, пов'язаним із якістю, харчовою безпекою, охороною здоров'я, безпекою навколишнього середовища (надалі - **інциденти QSE**);
- ✓ Підрядник проінструктований повідомляти про інциденти QSE, пов'язані з COCA-COLA HBC, відразу після настання інциденту, і про повну їх першопричину та відповідні коригувальні дії для запобігання повторенню.
- ✓ У разі настання інциденту, що спричинить травми/ пошкодження, пов'язані з якістю/ харчовою безпекою/ навколишнім середовищем/ обладнанням, підрядник, зокрема, повинен негайно повідомити про це уповноважену контактну особу COCA-COLA HBC.

Підрядник також повинен негайно повідомити контактну особу COCA-COLA HBC у випадку потенційно аварійного інциденту, який може призвести до будь-яких пошкоджень, пов'язаних із якістю, харчовою безпекою, охороною здоров'я, безпекою навколишнього середовища та продукцією/обладнанням.

### 3.5 Надання інформації, інструктування та навчання у сфері QSE

Підрядник повинен забезпечити, щоб працівники, включаючи постійних, тимчасових працівників, працівників за строковим трудовим договором чи за контрактом, які працюють на або від імені підрядника, були кваліфіковані та компетентні, мали відповідну освіту, пройшли відповідні навчання, мали необхідні ліцензії/дозволи, навички та досвід, щоб забезпечити запобігання травматизму/порушенню правил безпеки харчових продуктів/пошкодженню продукції та обладнання COCA-COLA HBC під час виконання робіт/надання послуг.

Усі підрядники зобов'язані реєструватися при вході та при виході на/з об'єкту/території в пункті охорони та пройти вступний інструктаж із правил поведінки на об'єкті/території.

Увесь персонал підрядника повинен пройти вступний інструктаж із безпеки життя та здоров'я, охорони праці, пожежної безпеки та безпеки навколишнього середовища перед тим, як розпочати роботу/надання послуг на об'єкті/території. Інструктаж діє не більше 12 місяців, або інший строк, встановлений внутрішніми актами COCA-COLA HBC.

### 3.6 Обладнання/машини

Підрядник повинен гарантувати, що будь-яке обладнання, яке використовується (самостійно або його субпідрядниками) на об'єкті/території COCA-COLA HBC, експлуатується та обслуговується відповідно до Вимог QSE, де це є необхідним.

### 3.7 Захист від несанкціонованого входу та заходи безпеки

Продукція, інформація та інфраструктура, що належать COCA-COLA HBC, повинні бути захищені від навмисних протиправних сторонніх впливів, таких як, серед іншого, хімічні ризики, ризики



but not limited to chemical and fire risks as well as natural phenomenon by adequate construction, technical and organisational measures.

Access to COCA-COLA HBC sites is restricted to authorised personnel only and must be respected.

### 3.8 Audits

The contractor is subject to announced audits related to QSE requirements and KORE requirements, in line with the terms of the relevant contract agreement.

### 3.9 Monitoring and Supervision on site

The contractor must ensure it has adequate resources for supervision of the works/services to ensure contractors under their control comply with all QSE requirements for the duration of their works/services on site.

The contractor will be subject to unannounced inspection by the COCA-COLA HBC management site representative throughout the duration of the works/services to ensure the contractor is complying with site rules and QSE requirements.

## 4. Quality and Food Safety Requirements

### 4.1 Quality/Food Safety Rules

The contractor must comply with all site quality and food safety rules. The contractor is required to undertake induction training before undertaking any work/services on COCA-COLA HBC premises where site quality and food safety rules will be explained. Training records must be kept by the contractor and be available upon COCA-COLA HBC's request.

### 4.2 Health and Hygiene of Employees

All contractors must verify that they are not ill prior to entering the site. In case of permanent contractors are working on COCA-COLA HBC premises they must have the respective health licenses/ documents as per the Ukrainian laws before commencing any work/services on site.

- ✓ The contractor must not enter the site if they are suffering from coughing, sneezing, diarrhea, vomiting or other transmitted disease, respiratory infections or infected open wounds. The contractor must inform their COCA-COLA HBC site contact if they feel ill whilst on site.
- ✓ Do not allow handling of products and food processing equipment, by people who do not fulfill all the conditions and do not have all the permits / licenses / authorizations required by Ukrainian laws, and COCA-COLA HBC requirements in regards with specific work/services.
- ✓ All contractors must maintain a high level of personal hygiene and adhere to proper behavior during work/services providing.
- ✓ The contractor must follow the hygienic site rules with respect to hand washing, wearing clean clothes, protected shoes and hair protective nets where required as well as e.g. beard protection in sensitive areas according to local site rules, removal of jewelry, before entering the production facilities.
- ✓ The contractor must use only dedicated places for eating and smoking. Entering the production areas with food and drinks is not allowed.
- ✓ Use of alcohol and drug substances is prohibited on COCA-COLA HBC site as well as entering the COCA-COLA HBC sites under influence of such substances.
- ✓ Any loss of small objects within the production facility must be reported immediately.

пожежної небезпеки, а також від природних явищ, шляхом здійснення належних будівельних, технічних та організаційних заходів.

Доступ до об'єктів/території COCA-COLA HBC обмежений лише уповноваженим персоналом, і цих обмежень слід дотримуватися.

### 3.8 Перевірки

Підрядник є суб'єктом перевірки виконання Вимог QSE та вимог KORE, згідно умов відповідного договору.

### 3.9 Моніторинг та контроль на об'єкті/території

Підрядник повинен забезпечити наявність достатніх ресурсів для контролю за виконанням робіт/наданням послуг на предмет дотримання всіх Вимог QSE протягом усього періоду виконання робіт/надання послуг на об'єкті/території.

Підрядник, без його попередження, буде суб'єктом перевірки уповноваженим представником COCA-COLA HBC на об'єкті/території протягом усього періоду робіт/надання послуг, щоб переконатися, що підрядник дотримується правил поведінки на об'єкті/території та Вимог QSE.

## 4. Вимоги до якості та харчової безпеки

### 4.1 Правила якості та харчової безпеки

Підрядник повинен виконувати всі правила щодо якості та харчової безпеки. Підрядник зобов'язаний пройти вступний інструктаж перед тим, як проводити будь-які роботи/надавати послуги в приміщеннях/на території COCA-COLA HBC, де будуть пояснені правила забезпечення якості та харчової безпеки. Записи про зазначені інструктажі повинні вестися підрядником і бути доступними на вимогу COCA-COLA HBC.

### 4.2 Здоров'я та гігієна працівників

Усі підрядники повинні переконатися перед входом на територію/об'єкт, що вони не хворі. Якщо підрядники постійно працюють у приміщеннях COCA-COLA HBC, вони, перед початком будь-якої роботи/наданням послуг на об'єктах/території, повинні мати відповідні медичні довідки/документи, які передбачені законодавством України для харчового виробництва.

- ✓ Підрядник не повинен заходити на територію/об'єкт, якщо він страждає від кашлю, чхання, діареї, блювоти чи іншого інфекційного захворювання, респіраторних захворювань або інфікованих відкритих поранень. Підрядник повинен повідомити контактну особу на об'єктах/території COCA-COLA HBC, якщо він почувається погано, перебуваючи на об'єктах/території.
- ✓ Заборонено допускати до продукції та управління харчовим обладнанням людей, які не відповідають усім вимогам і не мають усіх дозволів/ліцензій/ погоджень, передбачених законодавством України та вимогами COCA-COLA HBC щодо конкретних робіт/послуг.
- ✓ Усі підрядники повинні підтримувати високий рівень особистої гігієни та дотримуватися належної поведінки під час роботи чи надання послуг.
- ✓ Підрядник повинен дотримуватися правил гігієни на території/об'єкті щодо миття рук, носіння чистого спецодягу, спецвзуття (з металевим підносом), головних уборів (кепки/шапочки) та накладок для бороди у виробничих зонах, знімати ювелірні вироби перед входом у виробничі приміщення.
- ✓ Підрядник повинен використовувати лише спеціально відведені місця для вживання їжі та куріння. Входити у виробничі зони з продуктами харчування та напоями заборонено.
- ✓ Вживання алкоголю та наркотичних речовин заборонено на території/об'єкті COCA-COLA HBC, а також заборонено вхід на територію/об'єкт COCA-COLA HBC під впливом таких речовин.
- ✓ Про будь-які втрати дрібних предметів у виробничому приміщенні необхідно негайно повідомити.



- ✓ Any glass or other material breakages on the production equipment that might have food contact must be reported to the COCA-COLA HBC immediately.

#### 4.3 Pest control on COCA-COLA HBC sites

Rooms and installations have to be kept free of pests. All doors must be kept closed. In case of any damage of insects or mice traps it must be reported to the supervising person on behalf of COCA-COLA HBC.

It is prohibited to bring pets to the facility.

### 5. Health and Safety Requirements

#### 5.1 Insurance

The contractor must ensure that they have valid insurance (employers and public liability) policies in place to cover the works/services being undertaken. The contractor must also ensure that contractors under their control have adequate insurance policies in place.

#### 5.2 Site Health and Safety Rules

The contractor must comply with all site health and safety rules, including site security.

- ✓ Contractors employees may be subject to undertake drug/alcohol testing. If any contractor is found to have used drugs or alcohol they will be removed from COCA-COLA HBC premises immediately and refused entry to site. The Contractor should proceed with any actions necessary to facilitate such testing.
- ✓ All staff of contractors must be qualified to undertake work/services in accordance with their method statement/risk assessment.
- ✓ All equipment, tools must have necessary documents, certificates and licenses.
- ✓ All vehicles must comply with all technical requirements, inspections completed on time and in the required scope.
- ✓ A list of contractor names must be provided to COCA-COLA HBC before work commence.
- ✓ Training records or contractors' employees' licenses must be provided to COCA-COLA HBC before works commence.
- ✓ All contractors must be aware that they must receive permission from their COCA-COLA HBC site contact before using any COCA-COLA HBC plant/equipment or site workshop facilities.
- ✓ Use of COCA-COLA HBC containers for any reason must be agreed with the COCA-COLA HBC site contact.
- ✓ Always adhere to the site/Ukrainian laws speed limit and adhere to all site parking/traffic rules.
- ✓ Contractors must report any injury, spillage, property damage and/or near miss to their COCA-COLA HBC site contact immediately.
- ✓ Contractors must provide and maintain their own first aid supplies and ensure first aid arrangements are in place and agreed with their COCA-COLA HBC contact.
- ✓ Contractors must comply with all site fire and emergency procedures.

- ✓ Про будь-які поломки скла або інших матеріалів на виробничому обладнанні, які можуть мати контакт з продукцією, необхідно негайно повідомити COCA-COLA HBC.

#### 4.3 Захист від шкідників на території/об'єкті COCA-COLA HBC

Кімнати та установки повинні бути захищені від шкідників. Усі двері повинні бути закритими. У разі будь-якого пошкодження пасток для комах або мишей, про це потрібно повідомити особу, що здійснює контроль від імені COCA-COLA HBC.

Забороняється приносити домашніх тварин до приміщень/на територію.

### 5. Вимоги щодо охорони здоров'я

#### 5.1 Страхування

Підрядник повинен гарантувати, що в нього є дійсні страхові поліси (відповідальності за збитки, завдані в тому числі третіми особами чи працівниками) для покриття робіт/послуг, що проводяться. Підрядник також повинен гарантувати, що підрядники під його контролем мають відповідні страхові поліси.

#### 5.2 Правила охорони здоров'я та безпеки на території

Підрядник повинен дотримуватися всіх правил охорони здоров'я та безпеки, включаючи безпеку на території/об'єкті.

- ✓ Співробітники підрядника можуть бути перевірені на наявність наркотиків/алкоголю в крові. Якщо буде виявлено, що підрядник вживав наркотики чи алкоголь, він буде негайно відсторонений із території/об'єкта COCA-COLA HBC та йому буде відмовлено в доступі на територію/об'єкт. Підрядник повинен сприяти в проведенні таких обстежень.
- ✓ Весь персонал підрядників повинен бути кваліфікований для виконання робіт/надання послуг відповідно до Плану виконання робіт чи надання послуг робіт/оцінки ризику.
- ✓ Усе обладнання, інструменти повинні мати необхідні документи, сертифікати та ліцензії/дозволи.
- ✓ Усі транспортні засоби повинні відповідати всім технічним вимогам, проходити технічні огляди вчасно та в необхідному обсязі.
- ✓ Підрядник надає список своїх працівників COCA-COLA HBC перед початком роботи/послуг.
- ✓ Записи про навчання або відповідні ліцензії/дозволи працівників підрядника повинні бути надані COCA-COLA HBC до початку робіт/послуг.
- ✓ Усі підрядники повинні знати, що вони повинні отримати дозвіл від уповноваженої контактної особи на території/об'єкті COCA-COLA HBC перед тим, як використовувати будь-яку машину/обладнання COCA-COLA HBC або інших потужностей на території/об'єкті.
- ✓ Використання контейнерів COCA-COLA HBC з будь-якої причини повинно бути узгоджено з уповноваженою контактною особою на території/об'єкті COCA-COLA HBC.
- ✓ Завжди потрібно дотримуватися обмеження швидкості, передбаченого законодавством України та/або правилами території/об'єкту, правил паркування/дорожнього руху на території/об'єкті.
- ✓ Підрядники повинні негайно повідомити про будь-які травми, розсипи, майнові пошкодження та (або) загрози інцидентів уповноваженій контактній особі на території/об'єкті COCA-COLA HBC.
- ✓ Підрядники повинні забезпечувати своїх працівників засобами надання першої медичної допомоги та погоджувати з уповноваженою контактною особою COCA-COLA HBC механізм її надання.
- ✓ Підрядники повинні дотримуватися всіх вимог з пожежної безпеки та запобігання надзвичайним ситуаціям на території/об'єкті COCA-COLA HBC.
- ✓ Підрядники повинні вжити належних превентивних заходів для контролю пилу/ випарів/ шуму та будь-яких викидів, пов'язаних із їхньою роботою/послугами, та погодити



- ✓ Contractors must take adequate precautions to control dust/fumes/noise and any emissions associated with their work and agree controls with their COCA-COLA HBC contact before works commence.
- ✓ Times for noisy work are subject to the agreement of COCA-COLA HBC.
- ✓ No tools or other equipment may be left in areas used by COCA-COLA HBC employees unless cordoned off/locked to restrict access/use.
- ✓ The site must be left in a clean and tidy state at the end of each day.
- ✓ Welfare facilities must be agreed with the COCA-COLA HBC site before works/services commence. The use of site welfare facilities is subject to the agreement of COCA-COLA HBC site contact.

### 5.3 Segregation of Work/Services

The contractor must ensure that their work/services are segregated from COCA-COLA HBC operations whenever possible by suitable fencing/barriers. Health and safety signage should be displayed.

For sites segregated from COCA-COLA HBC operations the contractor must ensure the work/services comply with all Ukrainian laws and health and safety requirements of COCA-COLA HBC.

### 5.4 Permit to Work

Before works commence the responsibility for issue of permits to work must be agreed by the contractor with their COCA-COLA HBC management site representative. Any permits to work issued by the contractor must be agreed with their COCA-COLA HBC management site representative.

Relevant permits to work for high hazard work in accordance with Ukrainian laws, KORE and site requirements must be issued before works commence.

Permits include:

- ✓ Work on COCA-COLA HBC plant and equipment e.g. machinery, site services (electricity, all site energy supplies, fire protection systems), tanks/pipework containing hazardous materials
- ✓ Work in confined spaces
- ✓ Work at height including roof work
- ✓ Hot work
- ✓ Lifting operations
- ✓ Excavations
- ✓ Other dangerous/high hazard work as identified by the «pre work» risk assessment and Ukrainian laws

### 5.5 Workplace Transport

The contractor must ensure that any vehicle is operated by a trained employee.

The vehicle must be roadworthy and maintained in accordance with Ukrainian laws.

The contractor must ensure that site traffic rules are adhered to all times.

### 5.6 Personal Protective Equipment

зазначені заходи контролю з уповноваженою контактною особою COCA-COLA HBC перед початком робіт/послуг.

- ✓ Час виконання робіт/надання послуг із підвищеним рівнем шуму узгоджуються з COCA-COLA HBC.

У місцях, які використовуються працівниками COCA-COLA HBC, не можна залишати жодних інструментів чи іншого обладнання, якщо тільки вони не вимкнені/заблоковані для обмеження доступу/використання.

територія/об'єкт повинен залишатись у чистому та охайному стані наприкінці кожного дня

- ✓ Перед тим, як розпочати роботи/надання послуг, слід погодити з COCA-COLA HBC виділення санітарно-побутових приміщень на території/об'єкті. Використання санітарно-побутових приміщень узгоджується з уповноваженою контактною особою на території/об'єкті COCA-COLA HBC.

### 5.3 Відокремлення робіт/послуг від операційної діяльності

Підрядник повинен забезпечити, щоб їх робота/послуги були відокремлені від операційної діяльності COCA-COLA HBC, коли це можливо, за допомогою відповідних огорожень/бар'єрів. Знаки безпеки повинні бути виставлені.

Для території/об'єктів, відокремлених від операційної діяльності COCA-COLA HBC, підрядник повинен забезпечити, щоб робота/послуги відповідали всім вимогам законодавства України та вимогам охорони здоров'я та безпеки праці COCA-COLA HBC.

### 5.4 Дозвіл на роботу

До початку виконання робіт відповідальність за видачу дозволів на роботи повинна бути погоджена з уповноваженим представником COCA-COLA HBC на території/об'єкті. Будь-які дозволи на роботу, видані підрядником, повинні бути узгоджені з уповноваженим представником COCA-COLA HBC на території/об'єкті.

Відповідні дозволи на виконання робіт з підвищеною небезпекою відповідно до законодавства України, правил KORE та правил на території/об'єкті повинні бути видані до початку робіт.

Дозволи включають:

- ✓ роботи підвищеної небезпеки на машинах і обладнанні COCA-COLA HBC, наприклад, робота з технікою, сервіси на території/об'єкті (електроенергія, усі джерела енергоносіїв, протипожежні системи) роботи на цистернах/трубопроводах, що містять небезпечні матеріали
- ✓ Роботи в замкнених/ обмежених ємностях (цистернах, танках, колодязях)
- ✓ Робота в електроустановках
- ✓ Роботу на висоті, включаючи роботи на даху
- ✓ Вогневі роботи
- ✓ Завантажувально-розвантажувальні роботи з допомогою автотранспорту або кранів.
- ✓ Земляні роботи
- ✓ Газонебезпечні роботи
- ✓ Інші роботи підвищеної небезпеки згідно оцінки ризиків перед початком виконання робіт та відповідно до законодавства України

### 5.5 Транспорт на робочому місці

Підрядник повинен забезпечити, щоб кожним транспортним засобом керував навчений працівник.

Транспортний засіб повинен бути придатним до експлуатації та обслуговуватися відповідно до вимог законодавства України.

Підрядник повинен забезпечити дотримання правил дорожнього руху на території/об'єкті.

### 5.6 Засоби індивідуального захисту

Підрядник повинен надати засоби індивідуального захисту всім своїм працівникам відповідно до правил на території/об'єкті



The contractor must provide personal protective equipment to all of their employees in accordance with COCA-COLA HBC sites rules and their method statement/risk assessment.

Personal protective equipment must comply with Ukrainian laws, KORE and site requirements.

In manufacturing areas, the following minimum PPE must be worn:

- ✓ Protective safety footwear - toe cap and midsole, slip resistant sole, chemical resistant
- ✓ Protective bump cap or hard hat (hard hat must always be worn where there is risk of falling materials)
- ✓ Hearing protection
- ✓ Hi-visibility vest in all areas where workplace vehicles operate
- ✓ Eye protection when working on glass lines and working with chemicals
- ✓ Safety gloves must be worn where there is risk of cuts and contact with chemicals

In logistics areas, the following minimum PPE must be worn:

- ✓ Protective safety footwear
- ✓ Hi-visibility vest in all areas where workplace vehicles operate

The contractor must ensure that PPE is in good condition and ensure that their employees always wear their PPE.

## 6. Environmental Protection Requirements

### 6.1 Environment Protection Rules

The contractor must comply with all site environment protection rules. The contractor is required to undertake induction training before undertaking any work on COCA-COLA HBC premises where site environmental rules will be explained.

### 6.2 Water Use

The contractor must undertake their work/services to ensure efficient water usage.

The contractor must seek permission from their COCA-COLA HBC contact before using site water supplies.

The contractor must ensure any discharge to drain has been agreed with their site contact before discharging any water to drain.

### 6.3 Energy Use

The contractor must undertake their work to ensure efficient energy usage.

### 6.4 Waste Management (Environment)

The contractor must undertake their work/services to minimize waste. The contractor must undertake waste management according with Ukrainian laws and internal documents of COCA-COLA HBC. The contractor must seek permission from COCA-COLA HBC to use on site waste facilities and any waste should be segregated to promote recycling.

The contractor must ensure that any waste removed from site is disposed of in accordance with Ukrainian laws.

### 6.5 Hazardous Materials

The contractor must submit technical data sheets/ MSDS on customer's language for any materials which will be used on site.

COCA-COLA HBC та плану виконання робіт чи надання послуг/ оцінки ризиків.

Засоби індивідуального захисту повинні відповідати вимогам законодавства України, вимогам KORE та вимогам щодо виконання робіт/ надання послуг на території/об'єкті.

На виробничих дільницях необхідно носити наступний мінімум ЗІЗ:

- ✓ Спецвзуття - з захисними підносками, антипрокольною підошвою, стійке до ковзання та хімічних речовин
- ✓ Каска (захисну каску потрібно завжди носити там, де є ризик падіння матеріалів з висоти)
- ✓ Антислухотехніка/ навушники для захисту слуху на дільницях з підвищеним рівнем шуму
- ✓ Жилет зі світловідбивними смугами для забезпечення високої видимості на всіх дільницях, де використовуються транспортні засоби
- ✓ Окуляри/щитки для захисту очей під час роботи на скляних лініях та під час роботи з хімікатами
- ✓ Захисні рукавички потрібно носити там, де є ризик порізів (антипрокольні) і контакту з хімічними речовинами (хімстійкі)

У зонах логістики (склади, транспортна зона тощо) необхідно носити наступний мінімум ЗІЗ:

- ✓ Захисне взуття
- ✓ Жилет зі світловідбивними смугами для забезпечення високої видимості на всіх дільницях, де використовуються транспортні засоби

Підрядник повинен переконаватися в належному стані ЗІЗ та забезпечити, щоб їх працівники завжди носили свої ЗІЗ.

## 6. Вимоги щодо охорони навколишнього середовища

### 6.1 Правила охорони навколишнього середовища

Підрядник повинен виконувати всі правила охорони навколишнього середовища на території/об'єкті. Підрядник зобов'язаний пройти вступний інструктаж перед тим, як проводити будь-які роботи/надавати послуги в приміщеннях COCA-COLA HBC, де будуть пояснені правила охорони навколишнього середовища.

### 6.2 Використання води

Підрядник повинен виконати свою роботу/надавати послуги з ефективним використанням води.

Підрядник повинен отримувати дозволи від уповноваженої контактної особи COCA-COLA HBC перед тим, як використовувати водопостачання на території/об'єкті.

Підрядник повинен переконаватися, що будь-який злив води узгоджений із уповноваженою контактною особою на території/об'єкті, перш ніж зливати воду в дренажну систему.

### 6.3 Використання енергії

Підрядник повинен виконати свою роботу з ефективним використанням енергії.

### 6.4 Управління відходами (довкілля)

Підрядник повинен виконувати роботи/надавати послуги, зважаючи заходів із мінімізації кількості відходів.

Підрядник повинен здійснювати поводження з відходами відповідно до законодавства України та внутрішніх документів COCA-COLA HBC.

Підрядник повинен отримати дозвіл COCA-COLA HBC на використання на території/об'єкті пристрої для поводження з відходами, а будь-які відходи повинні бути відокремлені для можливості подальшої утилізації.

Підрядник повинен гарантувати, що будь-які відходи, вилучені ним з території/об'єкта, утилізуються відповідно до законодавства України.

### 6.5 Небезпечні матеріали

Підрядник повинен подати технічні паспорти/ПБР (Паспорти безпеки речовини на мові країни замовника) для будь-яких



Approval must be received from the COCA-COLA HBC contact before works commence and materials can be used.

The contractor must ensure risk assessments include controls for working with hazardous materials have been agreed with COCA-COLA HBC before works commence.

Hazardous materials must be stored in appropriate sealed, labelled and banded containers/secondary containment (bund capacity at least 110% of volume).

All contractors' personnel who work with hazardous materials must be trained and submit evidence of training to their COCA-COLA HBC site contact. The contractor must ensure that emergency procedures are in place and cooperate with COCA-COLA HBC site rules and procedures.

In the case of spillage or leakage of substances during the works/services (oil, fuel, etc.), contractor is responsible for all costs associated with the spillage/leakage of substance. Such cleaning should include all areas affected by the spilled substances, including premises, land, ground and underground water, etc.

#### **7. Precedence of documents**

The requirements set out in this document supplement the requirements set out in the relevant agreement. In case of discrepancies, the provisions of the agreement shall supersede.

матеріалів, які будуть використовуватися на території/об'єкті. До початку робіт/послуг та використання матеріалів необхідно отримати погодження від уповноваженої контактної особи СОСА-COLA HBC.

Підрядник повинен забезпечити оцінку ризику, включаючи контроль роботи з небезпечними матеріалами, погоджений з СОСА-COLA HBC до початку робіт/надання послуг.

Небезпечні матеріали повинні зберігатися у відповідній герметичній, маркованій та упакованій тарі/вторинному контейнері (ємність не менше 110 % об'єму).

Весь персонал підрядників, який працює з небезпечними матеріалами, повинен пройти навчання та подати докази про навчання уповноваженій контактній особі на території СОСА-COLA HBC. Підрядник повинен розробити та виконувати план ліквідації аварійних ситуацій та дотримуватись правил і процедур на території/об'єкті СОСА-COLA HBC.

У разі розливу або витоку речовин під час робіт/послуг (нафти, палива тощо) підрядник несе відповідальність за всі витрати, пов'язані з проливанням/витоком речовини та їх очищенням. Таке очищення повинно бути здійснене на всіх ділянках, на які впливають розлиті речовини, включаючи приміщення, землю, ґрунтові та підземні води тощо.

#### **7. Пріоритетність документів**

Вимоги, викладені в цьому документі, доповнюють вимоги, викладені у відповідному договорі. У разі наявності розбіжностей між ними, положення даного документи превалюють.



**«Quality and Food Safety, Health & Safety and Environmental Clauses for Contractors providing Transportation Services to FE «Coca-Cola Beverages Ukraine Limited» (hereinafter - COCA-COLA HBC)**

**«Положення про якість та харчову безпеку, охорону здоров'я та безпеку навколишнього середовища для Підрядників, що надають транспортні послуги ІП «Кока-Кола Бевєріджиз Україна Лімітед» (надалі - COCA-COLA HBC)**

01.01.2021 року

## 1. Purpose

This document defines Quality and Food Safety, Health & Safety and Environmental requirements (the «**QSE Requirements**») that must be adhered to by contractors providing transportation services for local and international transport of different types of goods to COCACOLA HBC (the Customer).

Goods means any:

- (a) finished beverages and/or other food products («**Customer Products**»);
- (b) Customer Product packaging, such as proper and damaged empty bottles, cases, exchanged pallets etc. (collectively, «**Materials**»);
- (c) ingredient/material transportation
- (d) Marketing materials
- (e) Cold drink equipment and spare parts («**CDE**»)
- (f) Other non - dangerous goods that may be notified to the Contractor by the Customer from time to time.

These requirements are based on the following sources:

- ✓ COCA-COLA HBC requirements
- ✓ The requirements of The Coca-Cola Company («TCCC») = KORE
- ✓ Local Ukrainian laws and regulations

For the purposes of this document, the term «contractor» shall include reference to contractor's sub-contractors, which may be used in relation to the provision of transportation services to COCA-COLA HBC.

## 2. Scope

- ✓ Vehicles which bear the company name, images or trademarks (COCA-COLA HBC/TCCC);
- ✓ Contractors under long-term contract (greater than 1 year) to transport customer products or contractors exclusively carrying customer products.
- ✓ Additionally:
  - ❖ Contractors must comply with the COCA-COLA HBC Supplier Guiding Principles, COCA-COLA HBC Human Rights Policy and other COCA COLA HBC policies and/or requirements not mentioned in this document and communicated to the contractor;
  - ❖ COCA-COLA HBC reserves the right to charge the contractor for any breach of QSE requirements, this includes payment of financial penalty;
  - ❖ The contractor is required to submit all relevant documentation including, but not limited to, method statements/risk assessment, licenses, training records, in line with the terms of the transportation services agreement and this document, in advance of services commencing.

## 3. QSE Requirements

### 3.1 QSE Legal Compliance

The contractor shall, at its sole cost and expense, comply with QSE Requirements. Any breach of QSE Requirements may result in immediate exclusion from site, in addition to and without prejudice to all other legal and contractual rights COCA-COLA HBC may have.

The contractor is responsible for complying and shall ensure its sub-contractors shall comply with:

## 1. Мета

Цей документ визначає Вимоги до якості та харчової безпеки, охорони здоров'я та безпеки навколишнього середовища («**Вимоги QSE**»), яких повинні дотримуватися підрядники, що надають транспортні послуги місцевого та міжнародного перевезення будь-якого типу товарів компанії COCA-COLA HBC (Замовник).

Товар означає будь-що з нижченаведеного:

- (a) готові напої та (або) інші харчові продукти («**Продукція Замовника**»);
- (b) упаковку Продукції Замовника, зокрема: непошкоджені та пошкоджені порожні пляшки, кейси, поворотна тара, піддони, які підлягають поверненню, тощо (разом «**Матеріали**»)
- (c) інгредієнти/матеріали, які перевозяться
- (d) Маркетингові матеріали
- (e) Холодильне обладнання та запчастини до нього («**CDE**»)
- (f) Інші товари, які не є небезпечними, та про які Замовник може час від часу повідомляти Підрядника.

Ці вимоги базуються на таких джерелах:

- ✓ Вимоги Coca-Cola HBC
- ✓ Вимоги компанії The Coca-Cola Company («TCCC») = KORE
- ✓ Вимоги чинного законодавства України

Для цілей цього документа термін «підрядник» включає також субпідрядників підрядника, які можуть бути залучені до надання послуг перевезення COCA-COLA HBC.

## 2. Сфера застосування

- ✓ Транспортні засоби, що містять найменування компанії, зображення або торговельні марки (COCA-COLA HBC/TCCC);
- ✓ Підрядники за довгостроковим контрактом (більше 1 року), що перевозять продукцію замовника або підрядники, що перевозять тільки продукцію замовника.
- ✓ Додатково:
  - ❖ Підрядники повинні дотримуватись Керівних принципів роботи постачальників COCA-COLA HBC, Політики прав людини COCA-COLA HBC та інших політик та (або) вимог COCA COLA HBC та (або) вимог, не зазначених у цьому документі, та доведених до відома підряднику;
  - ❖ COCA-COLA HBC залишає за собою право стягнути плату з підрядника за будь-які порушення Вимог QSE, це включає сплату штрафів;
  - ❖ Підрядник зобов'язаний подати всю відповідну документацію, включаючи, серед іншого, план надання послуг/оцінку ризиків, ліцензії/дозволи, записи про навчання, відповідно до умов договору про транспортні послуги та цього документа, перед початком надання послуг.

## 3. Вимоги QSE

### 3.1 Юридичне дотримання Вимог QSE

Підрядник повинен, за власний рахунок, забезпечувати дотримання Вимог QSE. Будь-яке порушення Вимог QSE може призвести до негайного відсторонення підрядника з об'єкта/території COCA-COLA HBC, на додаток до та без шкоди для всіх інших юридичних та договірних прав, які може мати COCA-COLA HBC.

Підрядник несе відповідальність за дотримання вимог та забезпечує, щоб його субпідрядники дотримувалися наступного:



- ✓ loading rules & regulations, limitations on the weight of freight and stopping at scale checkpoints for weighing;
- ✓ issuance of transport documents;
- ✓ stowage and safety of consignments;
- ✓ driving and resting times, driver's log and tachographs;
- ✓ traffic regulations;
- ✓ safety protocols and special instructions at loading and unloading sites.

- ✓ правил завантаження, обмеження ваги вантажу та правил про зупинку на пропускних пунктах для зважування;
- ✓ процедури видачі транспортних документів;
- ✓ зберігання та безпеки вантажів;
- ✓ часу водіння та відпочинку, журналу водія та тахографів;
- ✓ правил дорожнього руху;
- ✓ протоколів безпеки та спеціальних інструкцій на завантажувальних та розвантажувальних об'єктах.

### 3.2 QSE Management System

It is highly recommended the contractor to be certified or at least have equivalent management systems to ISO 9001/14001/ISO 22001/FSSC 22000/OHSAS 18001 or ISO 45001.

### 3.2 Система управління QSE

Рекомендується, щоб підрядник пройшов сертифікацію або принаймні мав еквівалентні системи управління ISO 9001/14001/ISO 22001/FSSC 22000/OHSAS 18001 або ISO 45001.

### 3.3 QSE Method Statement/Risk Assessment

The contractor must provide a health safety and environment risk assessment for the loading and unloading process, if applicable and/or according to Ukrainian laws e.g. sugar, chemicals, gas, gases in liquid form, PET resin, concentrate bulk deliveries and cistern deliveries, fuel and oil deliveries.

### 3.3 План виконання робіт чи надання послуг / Оцінка ризиків QSE

Підрядник повинен надати оцінку ризиків здоров'я та безпеки праці, навколишнього середовища для процесу навантаження та розвантаження цукру, хімічних речовин, газу, газів у рідкому стані, поліетилентерефталат грануляту, оптових поставок концентратів та поставок у цистернах доставок палива та нафти, якщо це є необхідним, та у відповідності до вимог законодавства України.

The contractor is asked to use a risk assessment process to determine quality control points and food safety risks (based on the HACCP seven-principle, twelve-step model described in the Annex to Codex Alimentarius General Principles of Food Hygiene CAC/RCP 1- 1969), which allows any identified risks to be reduced to an acceptable level or eliminated. The process must cover Good Transportation Practices (as applicable) and support the food safety system.

Від підрядника вимагається застосовувати процес оцінки ризиків для визначення точок контролю якості та ризиків для харчової безпеки (на основі семи принципів HACCP, дванадцятиетапної моделі, описаної в Додатку до Кодексу Аліментаріус Загальних принципів гігієни харчових продуктів CAC/RCP 1-1969), що дозволяє знизити будь-які виявлені ризики до прийнятого рівня або усунути їх. Процес повинен охоплювати належну сільськогосподарську практику чи належну виробничу практику перевезень (за наявності) та підтримувати систему харчової безпеки.

### 3.4 QSE Incident Management

- ✓ The aim of COCA-COLA HBC is to ensure a systematic approach for prevention of any quality & food safety, health & safety and environmental related incidents (hereinafter - **QSE incidents**);
- ✓ The contractor is instructed to report QSE incidents related to COCA-COLA HBC immediately after the incident and complete root cause and appropriate corrective actions to prevent recurrence;
- ✓ In the event of an incident resulting in injury / quality/ food safety / environmental impact / equipment damages in particular, the contractor must notify their COCA-COLA HBC contact immediately;
- ✓ The contractor must also notify their COCA-COLA HBC contact immediately in the event of a near miss incident which could have resulted in any Quality, Food safety, Health and Safety, Environment and products/equipment damages.

### 3.4 Управління інцидентами QSE

- ✓ Мета COCA-COLA HBC полягає в тому, щоб забезпечити системний підхід для запобігання будь-яким інцидентам, пов'язаним із якістю, харчовою безпекою, охороною здоров'я, безпекою навколишнього середовища (**інциденти QSE**);
- ✓ Підрядник проінструктований повідомляти про інциденти QSE, пов'язані з COCA-COLA HBC, відразу після настання інциденту, і про повну їх першопричину та відповідні коригувальні дії для запобігання повторенню;
- ✓ У разі настання інциденту, що спричинить травми/пошкодження, пов'язані з якістю/ харчовою безпекою/ навколишнім середовищем/ обладнанням, підрядник, зокрема, повинен негайно повідомити про це уповноважену контактну особу COCA-COLA HBC;
- ✓ Підрядник також повинен негайно повідомити контактну особу COCA-COLA HBC у випадку потенційно аварійного інциденту, який може призвести до будь-яких пошкоджень, пов'язаних із якістю, харчовою безпекою, охороною здоров'я, безпекою навколишнього середовища та продукцією/обладнанням.

### Reporting requirements

The contractor shall provide a number of parameters related to the safety of its direct and sub-contractors Fleet, such as but not limited to:

1. monthly RTA (Road Traffic Accidents) report involving lost time, injury to driver or severe injury to members of public;
2. monthly RTA report limited to accidents occurred during transportation of the customer's goods only;
3. annual parameter showing the number of accidents per million kilometers driven by the contractor related to the countries where the contractor operates.

### Вимоги до звітності

Підрядник повинен надати ряд параметрів, пов'язаних із безпекою свого транспортного парку та парку субпідрядників, таких як, серед іншого:

1. щомісячний звіт про ДТП (дорожньо-транспортні пригоди), який включає інформацію про втрачений час, травми водія або важкі травми представників громадськості;
2. щомісячний звіт про ДТП, який включає лише інформацію про аварії, що сталися під час перевезення товару замовника;
3. щорічний параметр, який показує кількість ДТП на мільйон кілометрів, що проїжджає підрядник у країнах, у яких він здійснює господарську діяльність.

### 3.5 Provision of QSE information, instruction and training

### 3.5 Надання інформації, інструктування та навчання у сфері QSE





The contractor must ensure that employees, including permanent, contract and temporary employees, working for or on behalf of the contractor are qualified and competent based on appropriate education, training, licenses required, skills and experience so that all work/services can be undertaken to prevent road accident / injury / food safety incident /damage to COCA-COLA HBC products and equipment.

### 3.6 Equipment

The contractor must ensure that any equipment (used by itself or by its subcontractors) for transportation and loading/ unloading equipment is operated and maintained in accordance with QSE requirements, where applicable.

### 3.7 Protection against unauthorised entry and security

Products, data and infrastructure, which belongs to COCA-COLA HBC, has to be protected from wilful malicious third-party influence such as but not limited to chemical and fire risks as well as natural phenomenon by adequate construction, technical and organisational measures.

During transport, the goods must be secured with a numbered seal or lock. Duration of unattended stops needs to be agreed between both parties when applicable. When a security breach is identified, the truck is not authorized to continue to its destination, but it is to return to point of origin for inspection and investigation. COCA-COLA HBC has to be immediately notified. In case of security breach COCA-COLA HBC will collaborate with the contractor and is required access to the logistics tracking data if available to understand where trucks are stopping. When a driver stops (fuel/rest etc) it is mandatory to inspect the seals before continuing. If a seal is broken Police are to be called and action taken immediately.

### 3.8 Audits

The contractor is subject to announced audits related to QSE requirements and KORE requirements, in line with the terms of the relevant transportation agreement.

## 4. Quality and Food Safety Requirements

The contractor shall comply with the following quality and food safety requirements, which supplement the relevant terms of the respective transportation agreement:

### 4.1 General instructions

- ✓ Local laws and requirements in all applicable jurisdictions.
- ✓ Quality, traceability, food safety and the general safety of products and packaging must not be compromised during transport or distribution to ensure that products are delivered to customers and consumers without loss of quality.
- ✓ Products and packaging are transported and distributed in such a way that the environment and the people who work with the products are protected and uniform environmental protection and occupational safety are guaranteed.
- ✓ Correct transport conditions protect the products and packaging from contamination and loss of quality (see Good Transportation Practice). The products must be protected from extremely high and low temperatures, direct sunlight, UV rays and humidity. Freezing of the products must be avoided at all times.
- ✓ Trucks transporting finished products, ingredients and primary packaging materials must be sealed

Підрядник повинен забезпечити, щоб працівники, включаючи постійних, тимчасових працівників, працівників за строковим трудовим договором чи за контрактом, які працюють на або від імені підрядника, були кваліфіковані та компетентні, мали відповідну освіту, пройшли відповідні навчання, мали необхідні ліцензії/дозволи, навички та досвід, щоб забезпечити запобігання дорожньо-транспортним пригодам/ травматизму/ порушенню правил безпеки харчових продуктів/пошкодженню продукції та обладнання COCA-COLA HBC.

### 3.6 Обладнання

Підрядник повинен гарантувати, що будь-яке обладнання, яке використовується (самостійно або його субпідрядниками) для перевезення та (або) завантаження/ розвантаження, експлуатується та обслуговується відповідно до Вимог QSE, де це є необхідним.

### 3.7 Захист від несанкціонованого входу та заходи безпеки

Продукція, інформація та інфраструктура, що належить COCA-COLA HBC, повинні бути захищені від навмисних зловмисних сторонніх посягань, таких як, серед іншого, хімічні ризики, ризики пожежі, а також природні явища, - шляхом здійснення відповідних будівельних, технічних та організаційних заходів.

Під час перевезення товари повинні бути захищені пронумерованою пломбою або замком. Тривалість несупроводжуваних зупинок повинна бути узгоджена обома сторонами, коли в цьому є необхідність. Коли буде виявлено порушення безпеки, вантажний автомобіль не має права продовжувати поїздки до місця призначення, а повинна повернутися до точки виїзду для огляду та розслідування. Компанію COCA-COLA HBC необхідно негайно повідомити. У разі порушення безпеки COCA-COLA HBC співпрацюватиме з підрядником та вимагатиме доступу до даних логістичного відстеження, за можливості, щоб зрозуміти, де зупиняються вантажівки. Коли водій зупиняється (пальне/відпочинок тощо), перед продовженням перевезення обов'язково слід оглянути пломби. Якщо пломба пошкоджена, слід викликати поліцію та негайно вжити відповідних заходів.

### 3.8 Перевірки

Підрядник є суб'єктом перевірки виконання Вимог QSE та вимог KORE, згідно умов відповідного договору про надання послуг перевезення.

## 4. Вимоги до якості та харчової безпеки

Підрядник повинен дотримуватись наступних вимог щодо якості та харчової безпеки, які доповнюють відповідні умови договору про надання послуг перевезення:

### 4.1 Загальні вимоги

- ✓ Необхідно дотримуватися місцевих законів та вимог у всіх застосовуваних юрисдикціях.
- ✓ Якість, простежуваність, харчова безпека та загальні вимоги безпеки продукції та упаковок не повинні бути порушені під час перевезення або дистрибуції, щоб забезпечити доставку продукції покупцям та споживачам без втрати якості.
- ✓ Продукція та упаковка повинні перевозитися й розповсюджуватися таким чином, щоб навколишнє середовище та люди, які працюють із продукцією, були захищені та гарантувалась безпека навколишнього середовища й охорона праці.
- ✓ Правильні умови перевезення повинні захищати продукцію та упаковку від забруднення та втрати якості (див. «Належна практика перевезень»). Продукти повинні бути захищені від надзвичайно високих і низьких температур, прямих сонячних променів, УФ-променів і вологості. Заморожування продуктів потрібно завжди уникати.
- ✓ Вантажівки, що перевозять готову продукцію, інгредієнти й основні пакувальні матеріали, повинні бути герметичними.



- ✓ Trucks and other goods transport containers must undergo a visual inspection before loading.
- ✓ Coca – Cola HBC products are not allowed to be stored together with third party products, which do not comply with the food requirements and/or could have a qualitative impact (especially sensory) on the COCA-COLA HBC products.
- ✓ The products are not allowed to be stored or delivered together with strong smelling materials, to prevent a cross-contamination.
- ✓ Depending on individual requirements for goods to be transported, special needs for trucks to be used, will be defined by COCA-COLA HBC.

All incidents concerning quality and food safety resulting in delayed delivery of orders must be reported immediately to COCA-COLA HBC.

#### 4.2 Quality/Food Safety Rules

The contractor must comply with all quality and food safety rules.

**The contractor ensures** compliance of **delivery trucks/vehicles** that will serve for goods transportation, regardless of their owner:

- To comply at its own cost to all forms of certification and / or authorization and provide copies within 30 days after signing the agreement of all permits and licenses required by Ukrainian laws for road transport operators to carry freight. (Including specific authorization for food transport).
- To maintain valid licenses and permits that the Ukrainian laws require to carry out road transport operations, throughout the duration of the agreement.
- To meet the requirements of sanitary approvals and authorizations, according to the Ukrainian laws.
- To have and maintain all trucks/vehicles, regardless if used by contractor or its consignee, in an appropriate condition.
- To be in accordance with the ad hoc instructions given by any customer or its consignee and / or third party when the circumstances so require.
- To comply with operational guidelines provided by each customer including all safety protocols and special instructions at loading and unloading sites.
- All vehicles and equipment are suitable for goods' transportation, protected against bad weather (including thermo-trucks when ordered by customer) and frigo-trucks for transportation of frozen goods, without any odour, clean and without any risk of contamination from previous loads, for example through fumes, pollution or toxic input, including without limitation toxic, flammable, explosive, radioactive or corrosive products, solvent-type products, white spirit-based paints, volatile or odorous products whose fumes may settle on plastic films around product packing;
- All vehicles and equipment are used without grouping any of the COCA-COLA HBC goods with any foreign products.

#### 4.3 Health and Hygiene of Employees

Compliance related to **staff / drivers** operating trucks/vehicles of the contractor:

- ✓ Вантажівки та інші транспортні контейнери повинні пройти візуальний огляд перед завантаженням.
- ✓ Продукцію COCA-COLA HBC не дозволяється зберігати разом із продукцією третіх осіб, що не відповідає вимогам до безпечності харчових продуктів та (або) можуть мати якісний вплив (особливо сенсорний) на продукцію COCA-COLA HBC.
- ✓ Забороняється зберігати або доставляти товари разом із сильними пахучими матеріалами для запобігання взаємному забрудненню.
- ✓ Залежно від індивідуальних вимог до товарів, що підлягають перевезенню, спеціальні потреби до вантажних автомобілів, які будуть використовуватися, визначатимуться COCA-COLA HBC.
- ✓ Про всі випадки, пов'язані з якістю та харчовою безпекою, що призводять до затримки виконання замовлень на закупівлю, необхідно негайно повідомляти COCA-COLA HBC.

#### 4.2 Правила забезпечення якості та харчової безпеки

Підрядник повинен виконувати всі правила забезпечення якості та харчової безпеки.

**Підрядник забезпечує** відповідність **вантажівок/транспортних засобів**, які будуть служити для перевезення товарів, незалежно від того, хто є їхнім власником:

- За власні кошти проходити всі форми сертифікації та (або) отримувати дозволи та протягом 30 днів після підписання договору надати копії всіх дозволів та ліцензій, необхідних законодавством України для перевізників вантажів. (Включаючи спеціальні дозволи на перевезення харчової продукції).
- Зберігати дійсні ліцензії та дозволи, передбачені законодавством України для здійснення автомобільних транспортних операцій, протягом усього строку дії договору.
- Дотримуватись вимог санітарних дозволів та доручень відповідно до законодавства України.
- Мати та підтримувати в належному стані всі вантажівки/транспортні засоби, незалежно від того, чи використовуються вони підрядником вантажодержувачем.
- Дотримуватись ситуативних (у залежності від ситуації) інструкцій, наданих замовником чи будь-яким клієнтом замовника або його вантажоодержувачем та (або) третьою стороною, коли цього вимагають обставини.
- Дотримуватись інструкцій із експлуатації, що надаються замовником чи будь-яким клієнтом замовника, включаючи всі протоколи безпеки та спеціальні інструкції на території/об'єктах завантаження та розвантаження.
- Усі транспортні засоби та обладнання повинні підходити для перевезення товарів, бути захищеними від негоди (включаючи термовантажівки за замовленням замовника), заморожені вантажі повинні перевозитися на холодильних вантажівках, вказані транспортні засоби та обладнання повинні бути без запаху, чисті та без ризику забруднення від попередніх вантажів, наприклад, через випаровування, забруднення або введення токсичних речовин, включаючи, поміж іншого, токсичні, горючі, вибухонебезпечні, радіоактивні або корозійні продукти, продукти типу розчинника, білі фарби на основі спирту, летючі або пахучі продукти, дими яких можуть осідати на пластикових плівках навколо упаковки продукції.
- Усі транспортні засоби та обладнання повинні використовуватися без групування будь-якого товару COCA-COLA HBC з будь-якою стороною продукцією.

#### 4.3 Здоров'я та гігієна працівників

Відповідність **персоналу/водіїв**, що експлуатують вантажівки/транспортні засоби підрядника:



The contractor must inform its COCA-COLA HBC site contact if they feel ill whilst on site.

The contractor must not enter the site if they are suffering from coughing, sneezing, diarrhea, vomiting or other infectious disease. Do not allow handling of products by persons who do not fulfill all the hygiene and health conditions and do not have all the permits / licenses / authorizations required by Ukrainian laws.

#### 4.4 Good Transportation Practice (GTP)

- ✓ The transport vehicles have to be cleaned regularly. Cleaning records should be available on request, especially for raw and packaging materials but not limited.
- ✓ The goods must be sufficiently stabilized during transportation.

#### 4.5 Entering COCA-COLA HBC sites

Accompanying persons, such as children or other persons are not permitted to enter COCA-COLA HBC sites. The driver is advised to drive carefully on site. The instructions on warning and safety signs must be strictly followed. Special attention must be paid to pedestrians and forklifts.

The speed limits on site must be adhered to.

The driver should park his vehicle safely at the assigned loading bay. The driver must respect site facilities such as canteens, toilets and smoking areas as well as hygiene rules.

#### 4.6 Transport of finished goods

The goods (finished products, pallets, crates, etc.) must be handled carefully during loading, transport and unloading to prevent any damage. In case special temperature conditions are required (frozen, refrigerated) vehicles shall be equipped with special temperature monitoring devices with registration feature that are subject to regular verification.

Special attention must be paid to canned products which are particularly sensitive to troughs in the event of improper treatment. Transport conditions must ensure that product quality is maintained. Improper transport conditions of the finished products can easily lead to product damage such as foreign flavour or changed appearance. Contamination of the bottles and/or crates and secondary packaging is also regarded as a reduction in quality. The most common reasons for a reduction in quality are:

##### Temperature

The optimum transport conditions for finished products are between 11°C and a maximum of 30°C. The goods must be protected from freezing. If goods freeze, they may no longer be sold.

Preloading is only permitted after consultation with COCA-COLA HBC if night temperatures drop below -5°C for more than 6 hours. In summer, preloading should be delayed as long as possible.

##### Sunlight

The finished product must not be temporarily exposed to direct sunlight, even for a short period of time, as UV rays lead to a reduction in quality.

#### 4.7 Defect products during transport

Damaged products (can damages, soiled packaging, etc.) must be reported directly to COCA-COLA HBC or indirectly via an external warehouse in accordance with the defined process.

Підрядник повинен повідомити уповноважену контактну особу на території/об'єкті СОСА-СОЛА НВС, якщо він почувається погано, перебуваючи на території/об'єкті.

Підрядник не повинен заходити на територію/об'єкт, якщо він страждає від кашлю, чхання, діареї, блювоти чи іншого інфекційного захворювання. Не можна допускати до операцій із продукцією осіб, які не відповідають усім гігієнічним вимогам та вимогам безпеки здоров'я і не мають усіх передбачених законодавством України дозволів/ліцензій/погоджень.

#### 4.4 Практика перевезень (GTP)

- ✓ Транспортні засоби повинні регулярно чиститися. Записи про чищення повинні бути доступними за запитом, особливо стосовно сировини та пакувальних матеріалів, але не обмежуючись ними.
- ✓ Товари повинні бути достатньо зафіксовані під час перевезення.

#### 4.5 Вхід/в'їзд на територію/об'єкти СОСА-СОЛА НВС

Супроводжуваним особам, таким як діти чи іншим особам, заборонено відвідувати територію/об'єкти СОСА-СОЛА НВС. Водію рекомендується обережно їздити на території/об'єкті. Необхідно суворо дотримуватися інструкцій, що містяться на попереджувальних знаках та знаках безпеки. Особливу увагу потрібно приділити пішоходам та навантажувачам.

Необхідно дотримуватись обмежень швидкості на території/об'єкті.

Водій повинен безпечно припаркувати свій транспортний засіб у відведеному місці для навантаження/розвантаження. Водій повинен дотримуватися правил приміщень на території/об'єктах, таких як їдальні, туалети та зони для паління, а також гігієнічних правил.

#### 4.6 Перевезення готової продукції

Із товарами (готовою продукцією, піддонами, ящиками тощо) необхідно обережно поводитися під час завантаження, перевезення та розвантаження, щоб уникнути будь-яких пошкоджень. У разі необхідності дотримання спеціальних температурних умов, транспортні засоби (для замороження, охолодження) повинні бути обладнані спеціальними приладами моніторингу температури з функцією реєстрації, які підлягають регулярній повірці.

Особливу увагу слід приділити консервованим продуктам, які при неправильній обробці зазнають особливого впливу від западин. Умови перевезення повинні забезпечити підтримання належної якості продукції. Неправильні умови перевезення готової продукції можуть легко призвести до пошкодження/недоліків продукції, таких як сторонній аромат або змінений зовнішній вигляд. Забруднення пляшок та (або) ящиків і вторинної упаковки також розцінюється як зниження якості. Найбільш поширеними причинами зниження якості є:

##### Температура

Оптимальними умовами перевезення готової продукції вважаються від 11 °C до максимум 30 °C. Товар повинен бути захищений від замерзання. Якщо товари були заморожені, їх більше не можна продавати.

Попереднє завантаження дозволено лише після консультації з СОСА-СОЛА НВС, якщо нічні температури опускаються нижче -5 °C протягом більш ніж 6 годин. Влітку попереднє завантаження повинно бути здійсненом якомога пізніше.

##### Сонячні промені

Готовий продукт не повинен потрапляти під прямі сонячні промені навіть на короткий проміжок часу, оскільки УФ-промені призводять до зниження якості.

#### 4.7 Продукти з дефектами під час перевезень

Про пошкоджену продукцію (пошкодження банок, забруднення тари тощо) необхідно повідомити безпосередньо СОСА-СОЛА НВС або опосередковано через склад третьої особи відповідно до визначеного процесу.



## 5. Health and Safety Requirements

### 5.1 Insurance

The contractor must ensure that they have valid insurance policies (employers and public liability) in place to cover the works being undertaken as further specified in the relevant transportation agreement. The contractor must also ensure that Subcontractors under their control have adequate insurance policies in place.

### 5.2 Health and Safety Rules

The contractor must comply with all site rules at sites managed by COCA-COLA HBC and rules at customer premises e.g. health and safety rules for loading and unloading issued at the site entrance and displayed on site, site security rules.

The personnel of contractor may be subject to on site drug/alcohol testing, subject to Ukrainian laws.

If any personnel of contractor is found to have used drugs or alcohol they will be removed from COCA-COLA HBC premises immediately and refused entry to site.

The contractor should proceed with any actions necessary to facilitate such testing.

In terms of safe operation of vehicles, the contractor will ensure:

- ✓ it provides controls to prevent a fall from a height of vehicles or loading ramps, avoid work at height where possible, ensure protections of persons, e.g. use of work equipment to minimize the distance and consequences of a fall at height;
- ✓ it provides measures to control risks from manual handling by avoiding manual handling as much as possible e.g. using materials handling/mechanical equipment;
- ✓ control measures are in place against risks to pedestrians in adverse weather conditions e.g. do not rely only on the side tarpaulins to ensure load stability during transport, so that pedestrians are not exposed to the danger of uncontrolled tarpaulins;
- ✓ vehicles are fitted with reversing alarms/cameras in accordance with Ukrainian laws;
- ✓ it forbids the driver of the vehicle loading / unloading to use COCA-COLA HBC vehicles e.g. forklift trucks unless agreed in writing by the contractor and COCA-COLA HBC;
- ✓ drivers are instructed to wear seat belts at all times when driving;
- ✓ the load is secure and vehicle chocks should be used whenever necessary to ensure vehicle / trailer stability;
- ✓ mobile phones /hand held mobile devices are not used whilst operating the vehicle;
- ✓ when vehicle is parked and there is no driver, the keys are removed to prevent unauthorized use;
- ✓ drivers remain in the vehicle or stand/wait in the designated safe zone during loading/unloading process;
- ✓ it is forbidden to jump down from the cabin or loading ramp and steps are used instead;
- ✓ it complies with site/legal traffic rules including speed limits, parking and traffic routes

## 5. Вимоги щодо охорони здоров'я

### 5.1 Страхування

Підрядник повинен гарантувати, що в нього є дійсні страхові поліси (відповідальності за збитки, завдані в тому числі третіми особами чи працівниками) для покриття робіт, що проводяться, як зазначено у відповідному про надання послуг перевезення. Підрядник також повинен гарантувати, що субпідрядники під його контролем мають відповідні страхові поліси.

### 5.2 Правила охорони здоров'я та безпеки

Підрядник повинен дотримуватися всіх правил на території/об'єктах COCA-COLA HBC та правил у приміщеннях клієнтів, наприклад, правил охорони здоров'я та безпеки процесу завантаження/ розвантаження, наданих/оголошених на вході на територію/об'єкт та відображених на території/об'єкті, правил безпеки на території/об'єкті.

Персонал підрядника може бути перевірений на наявність наркотиків/алкоголю в крові на території/об'єкті відповідно до законодавства України.

Якщо буде виявлено, що персонал підрядника вживав наркотики чи алкоголь, він буде негайно відсторонений із території/об'єкта COCA-COLA HBC та йому буде відмовлено в доступі на територію/об'єкт.

Підрядник повинен сприяти в проведенні таких обстежень.

В умовах безпечної експлуатації транспортних засобів підрядник повинен забезпечити:

- ✓ превентивні заходи для запобігання падінню вантажу з транспортних засобів або навантажувальних рамп, уникання роботи на висоті, де це можливо, забезпечення захисту людей, наприклад, використання робочого обладнання для мінімізації висоту та наслідків падіння;
- ✓ заходи щодо контролю ризиків від ручного управління, максимально уникаючи ручного управління, наприклад, із використанням механічного обладнання;
- ✓ заходи щодо запобігання ризиків для пішоходів при несприятливих погодних умовах, наприклад, не розраховувати лише на бічні брезенти для забезпечення стійкості вантажу під час транспортування, щоб уникнути ризиків падіння вантажу на пішоходів;
- ✓ транспортні засоби оснащені сигналами тривоги/камерами відповідно до законодавства України;
- ✓ заборону водію навантажувального-розвантажувального транспортного засобу користуватися транспортними засобами COCA-COLA HBC, наприклад, навантажувачами, якщо це письмово не погоджено між підрядником та COCA-COLA HBC;
- ✓ водіям необхідно використовувати ремені безпеки щоразу під час руху;
- ✓ щоб вантаж був надійно захищений, гальмівні башмаки безпеки повинні використовуватися для забезпечення стійкості транспортного засобу;
- ✓ водію забороняється користуватись під час водіння мобільними телефонами/ портативними пристроями, які необхідно тримати в руках;
- ✓ коли автомобіль припаркований і немає водія, ключі необхідно виймати з замків, щоб запобігти несанкціонованому користуванню;
- ✓ щоб водії залишались у транспортних засобах або знаходились лише в спеціально відведених безпечних зонах під час завантаження/ розвантаження;
- ✓ для спускання з кабіни/навантажувальної рампи категорично заборонено стрибати, необхідно здійснювати спускання лише сходами;
- ✓ необхідно дотримуватись правил руху на території/об'єкті та правил дорожнього руху, включаючи обмеження швидкості, паркування та маршрутів руху.



### 5.3 Vehicle check and preventative maintenance

An inspection and maintenance programme must be maintained by the contractor which is at least as stringent as the manufacturer's recommendations. This guarantees the operational safety as well as no unintentional environmental impacts of the vehicles.

The contractor must implement an inspection and preventative maintenance program that includes:

**5.3.1** Written pre-use inspection by the driver.

**5.3.2** A walk-around/visual inspection prior to entry into the vehicle any time the driver gets into the vehicle.

**5.3.3** Maintenance inspections of:

- ✓ Engine, drive train, and driver controls
- ✓ Brakes, lights and other safety equipment
- ✓ Trailer and tankers
- ✓ Emissions testing
- ✓ General condition of vehicle

**5.3.4** Servicing by a qualified mechanic, according to the manufacturer's recommendations.

**5.3.5** Government-required inspections and testing.

**5.3.6** Maintaining service and repair records.

Vehicle inspection and maintenance must comply with Ukrainian laws and COCA-COLA HBC Fleet Policy.

### 5.4. Personal Protective Equipment

- ✓ The contractor must provide personal protective equipment («PPE») to all of their employees in accordance with Ukrainian laws, COCA-COLA HBC site rules and their method statement/risk assessment.
- ✓ PPE must comply with applicable Ukrainian laws and site requirements.
- ✓ Vehicle drivers must wear high visibility vest and safety shoes in the warehouse and loading area and other PPE if necessary, based on Ukrainian laws or risk assessment requirements.
- ✓ The contractor must ensure that PPE is in good condition and ensure that their employees always wear their PPE.

## 6. Environmental Protection Requirements

### 6.1 Environment Protection Rules

The contractor must comply with environment protection rules defined in method statement/risk assessment.

### 6.2 Waste Management

The contractor must undertake its work to minimize waste, especially when at COCA-COLA HBC site.

The contractor must seek permission from COCA-COLA HBC to use on site waste facilities and any waste must be segregated to promote recycling.

The contractor must ensure that any waste removed from site is disposed of in accordance with Ukrainian laws.

### 6.3 Hazardous Materials

The contractor must submit technical data sheets/ MSDS on customer's language for any materials which will be used on site. Approval must be received from the COCA-COLA HBC contact before works commence and materials can be used.

The contractor must ensure risk assessments include controls for working with hazardous materials have been agreed with COCA-COLA HBC before works commence.

### 5.3 Перевірка транспортного засобу та профілактичне обслуговування

Підрядник повинен здійснювати технічний огляд та обслуговування згідно програми, яка є принаймні такою ж суворію, як і рекомендації виробника. Це гарантує безпеку експлуатації, а також відсутність ненавмисного впливу транспортних засобів на навколишнє середовище.

Підрядник повинен здійснювати зазначені технічний огляд та обслуговування, що включає наступне:

**5.3.1** Письмова перевірка водієм перед використанням.

**5.3.2** Оглядова/візуальна перевірка перед тим, як заходити в транспортний засіб, - кожного разу, коли водій потрапляє в транспортний засіб.

**5.3.3** Перевірка справності:

- ✓ двигуна, трансмісії та управління
- ✓ гальм, ліхтарів та інших засобів безпеки
- ✓ причепу та цистерн
- ✓ випробування на викиди
- ✓ загальний стан транспортного засобу

**5.3.4** Обслуговування кваліфікованим механіком відповідно до рекомендацій виробника.

**5.3.5** Державні інспекції і тестування.

**5.3.6** Ведення записів про обслуговування та ремонт.

Огляд і технічне обслуговування транспортних засобів повинні відповідати законодавству України та політиці транспортного парку COCA-COLA HBC.

### 5.4 Засоби індивідуального захисту

- ✓ Підрядник повинен надати засоби індивідуального захисту («ЗІЗ») усім своїм працівникам відповідно до чинного законодавства України, правил поведінки на території/об'єкті COCA-COLA HBC та їхнього плану виконання робіт чи надання послуг/оцінки ризиків.
- ✓ ЗІЗ повинні відповідати нормам чинного законодавства України та вимогам внутрішніх правил на території/об'єкті.
- ✓ Водії транспортних засобів зобов'язані бути вдягнені в жилети з гарною видимістю (із світло відбиваючими смугами) та взуття із захисним піדносомом на складі та в зоні завантаження/ розвантаження, та використовувати інші ЗІЗ, якщо це вимагається, із огляду на вимоги законодавства України або оцінку ризиків.
- ✓ Підрядник повинен забезпечити належний стан усіх ЗІЗ та забезпечити, щоб його працівники завжди носили свої ЗІЗ.

## 6. Вимоги щодо охорони навколишнього середовища

### 6.1 Правила охорони навколишнього середовища

Підрядник повинен дотримуватись правил охорони навколишнього середовища, визначених у плані надання послуг/оцінці ризиків.

### 6.2 Управління відходами

Підрядник повинен вживати заходів із мінімізації кількості відходів, особливо коли знаходиться на території/об'єкті COCA-COLA HBC. Підрядник повинен отримати дозвіл COCA-COLA HBC на використання на об'єкті/території пристрої для поводження з відходами, а будь-які відходи повинні бути відокремлені для можливості подальшої утилізації.

Підрядник повинен гарантувати, що будь-які відходи, вилучені ним з території/об'єкта, утилізуються відповідно до законодавства України.

### 6.3 Небезпечні матеріали

Підрядник повинен подати паспорти безпеки речовини на мові країни замовника для будь-яких матеріалів, які будуть використовуватися на території/об'єкті. До початку робіт/послуг та використання матеріалів необхідно отримати погодження від уповноваженої контактної особи COCA-COLA HBC.

Підрядник повинен забезпечити оцінку ризиків, включаючи контроль роботи з небезпечними матеріалами, погоджений з COCA-COLA HBC до початку робіт/надання послуг.

**Coca-Cola Beverages Ukraine**  
51 km of St-Petersburg Highway  
village V.Dymerka, Brovary district  
Kiev Region, Ukraine  
07442

**ІП «Кока-Кола Беверіджиз Україна Лімітед»**  
51 км Санкт-Петербурзького шосе  
смт В.Димерка, Броварський р-н  
Київська область, Україна  
07442



T + 38 (044) 490 07 07  
F + 38 (044) 490 07 01

T + 38 (044) 490 07 07  
Ф + 38 (044) 490 07 01

Hazardous materials must be stored in appropriate sealed, labelled and banded containers/secondary containment (bund capacity at least 110% of volume).

All contractor' personnel who work with hazardous materials must be trained. The contractor must ensure that emergency procedures are in place and cooperate with COCA-COLA HBC site rules and procedures.

In the case of spillage or leakage of substances during the works/services (oil, fuel, etc.), contractor is responsible for all costs associated with the spillage/leakage of substance. Such cleaning should include all areas affected by the spilled substances, including premises, land, ground and underground water, etc.

#### **7. Precedence of documents**

The requirements set out in this document supplement the requirements set out in the relevant agreement. In case of discrepancies, the provisions of the agreement shall supersede.

Небезпечні матеріали повинні зберігатися у відповідній герметичній, маркованій та упакованій тарі/вторинному контейнері (ємність не менше 110 % об'єму).

Весь персонал підрядників, який працює з небезпечними матеріалами, повинен пройти навчання. Підрядник повинен розробити та виконувати план ліквідації аварійних ситуацій та дотримуватись правил і процедур на території/об'єкті COCA-COLA HBC.

У разі розливу або витоку речовин під час робіт/послуг (нафти, палива тощо) підрядник несе відповідальність за всі витрати, пов'язані з проливанням/витоком речовини та їх очищенням. Таке очищення повинно бути здійснене на всіх ділянках, на які впливають розлиті речовини, включаючи приміщення, землю, ґрунтові та підземні води тощо.

#### **7. Пріоритетність документів**

Вимоги, викладені в цьому документі, доповнюють вимоги, викладені у відповідному договорі. У разі наявності розбіжностей між ними, положення даного документи превалюють.



**«Quality and Food Safety, Health & Safety and Environmental Clauses for Warehouse Contractors of FE «Coca-Cola Beverages Ukraine Limited» (hereinafter - COCA-COLA HBC)**

**«Положення про якість та харчову безпеку, охорону здоров'я та безпеку навколишнього середовища для Підрядників, які надають складські послуги ІП «Кока-Кола Беверіджиз Україна Лімітед» (надалі - COCA-COLA HBC)**

01.01.2021 року

### 1. Purpose

This document defines Quality and Food Safety, Health & Safety and Environmental requirements (the «**QSE Requirements**») that must be adhered to by Warehouse Contractors working/providing services in COCACOLA HBC sites and are based on the following sources:

- ✓ COCA-COLA HBC requirements
- ✓ The requirements of The Coca-Cola Company («ТССС») = KORE
- ✓ Local Ukrainian laws and regulations

For the purposes of this document, the term «contractor» shall include reference to contractor's sub-contractors, which may be used in relation to the provision of works/services to COCA-COLA HBC.

### 2. Scope

The Requirements set out herein will apply to:

- ✓ All owned and leased property which is under control and operation of the COCA-COLA HBC;
- ✓ All warehouse contractors and suppliers working on COCA-COLA HBC sites;
- ✓ Warehouse premises operated by contractors appointed by COCA-COLA HBC.
- ✓ Additionally:
  - ❖ Contractors must comply with the COCA-COLA HBC Supplier Guiding Principles, COCA-COLA HBC Human Rights Policy and other COCA COLA HBC policies and/or requirements not mentioned in this document and communicated to the contractor;
  - ❖ Failure to comply with QSE Requirements may result in the contractor being asked to leave site. COCA-COLA HBC reserves the right to charge the contractor for any breach of QSE Requirements, this includes payment of financial penalty;
  - ❖ The contractor is required to submit all relevant documentation including method statements/risk assessments, licenses, training records in advance of works/services commencing

### 3. QSE Requirements

#### 3.1 QSE Legal Compliance

The contractor shall, at its sole cost and expense, comply with QSE Requirements.

Any breach of QSE Requirements may result in immediate exclusion from site, in addition to and without prejudice to all other legal and contractual rights COCA-COLA HBC may have.

The contractor is responsible for complying and shall ensure its subcontractors agree to be responsible for the selection and implementation of the necessary and appropriate QSE safety controls related to the warehouse and warehouse equipment.

#### 3.2 QSE Management System

It is highly recommended the contractor to be certified or at least have a management system equivalent to ISO 9001/14001/ ISO 22001/FSSC 22000/OHSAS18001 or ISO45001.

Warehouses which are handling products intended for McDonalds must have food safety certification, in case they are contracted by COCA-COLA HBC and not through McDonalds certified logistic provider.

### 1. Мета

Цей документ визначає Вимоги до якості та харчової безпеки, охорони здоров'я та безпеки навколишнього середовища («**Вимоги QSE**»), яких повинні дотримуватися підрядники, що працюють/надають складські послуги на об'єктах/території COCA-COLA HBC, та які базуються на наступних джерелах:

- ✓ Вимоги Соса-Кола HBC
- ✓ Вимоги компанії The Coca-Cola Company («ТССС») = KORE
- ✓ Вимоги чинного законодавства України

Для цілей цього документа термін «підрядник» включає також субпідрядників підрядника, які можуть бути залучені до виконання робіт/ надання послуг COCA-COLA HBC.

### 2. Сфера застосування

Викладені тут Вимоги поширюються на:

- ✓ Усе майно, що перебуває у власності чи в оренді, яке знаходиться під контролем чи в управлінні COCA-COLA HBC;
- ✓ Усіх підрядників на складах і постачальників, що працюють на території/об'єктах COCA-COLA HBC;
- ✓ Складські приміщення, що експлуатуються підрядниками, визначеними COCA-COLA HBC.
- ✓ Додатково:
  - ❖ Підрядники повинні дотримуватись Керівних принципів роботи постачальників COCA-COLA HBC, Політики прав людини COCA-COLA HBC та інших політик та (або) вимог COCA COLA HBC та (або) вимог, не зазначених у цьому документі, та доведених до відома підряднику;
  - ❖ Недотримання Вимог QSE може призвести до відсторонення підрядника від виконання робіт/надання послуг на об'єкті/території COCA-COLA HBC. COCA-COLA HBC залишає за собою право стягнути компенсацію з підрядника за будь-які порушення Вимог QSE, зокрема, але не виключно фінансові санкції/штрафи;
  - ❖ Підрядник зобов'язаний подати всю відповідну документацію, включаючи план виконання робіт чи надання послуг/ оцінку ризиків, ліцензії/дозволи, записи про навчання перед початком робіт/послуг

### 3. Вимоги QSE

#### 3.1 Юридичне дотримання Вимог QSE

Підрядник повинен, за власний рахунок, забезпечувати дотримання Вимог QSE.

Будь-яке порушення Вимог QSE може призвести до негайного відсторонення підрядника від виконання робіт/надання послуг на об'єктах/території COCA-COLA HBC, на додаток до та без шкоди для всіх інших юридичних та договірних прав, які може мати COCA-COLA HBC.

Підрядник несе відповідальність за дотримання вимог та повинен забезпечити, що його субпідрядники будуть нести відповідальність за вибір та впровадження необхідних та відповідних вимог QSE, пов'язаних зі складом та складським обладнанням.

#### 3.2 Система управління QSE

Рекомендується, щоб підрядник пройшов сертифікацію або принаймні мав системи управління, еквівалентні ISO 9001/14001/ISO 22001/FSSC 22000/OHSAS 18001 або ISO 45001.

У випадку якщо склади, у яких зберігається/знаходиться продукція, призначена для McDonalds, уклали договори з COCA-COLA HBC, а не через сертифікованого логістичного постачальника McDonalds, указані склади повинні мати сертифікацію харчової безпеки.



### 3.3 QSE Method Statement/Risk Assessment

The contractor must provide a health safety and environment risk assessment for the warehousing operation. The risk assessment must be in accordance with Ukrainian laws.

The contractor is asked to use a risk assessment process to determine quality control points and food safety risks (based on the HACCP seven-principle, twelve-step model described in the Annex to Codex Alimentarius General Principles of Food Hygiene CAC/RCP 1- 1969), which allows any identified risks to be reduced to an acceptable level or eliminated.

The process must cover Good Agricultural Practices or Good Warehousing Practices (as applicable) and support the food safety system.

#### 3.4 QSE Incident Management

- ✓ The aim of COCA-COLA HBC is to ensure a systematic approach for prevention of any quality & food safety, health & safety and environmental related incidents (hereinafter - **QSE incidents**);
- ✓
- ✓ The contractor is instructed to report QSE incidents related to COCA-COLA HBC immediately after the incident and complete root cause and appropriate corrective actions to prevent recurrence;
  
- ✓ In the event of an incident resulting in injury / quality/ food safety / environmental impact / equipment damages in particular, the contractor must notify their COCA-COLA HBC contact immediately;
  
- ✓ The contractor must also notify their COCA-COLA HBC contact immediately in the event of a near miss incident which could have resulted in any Quality, Food safety, Health and Safety, Environment and products/equipment damages.

### 3.5 Provision of QSE information, instruction and training

The contractor must ensure that employees, including permanent, contract and temporary employees, working for or on behalf of the contractor are qualified and competent based on appropriate education, training, licenses required, skills and experience so that all work/services can be undertaken to prevent injury / food safety incident /damage to COCA-COLA HBC products and equipment.

#### 3.6 Equipment/Machinery

The contractor must ensure that any equipment used (by itself or by its sub-contractors) in the COCA-COLA HBC site is operated and maintained in accordance with QSE requirements, where applicable.

#### 3.7 Protection against unauthorised entry and security

Products, data and infrastructure, which belongs to COCA-COLA HBC, has to be protected from wilful malicious third-party influence such as but not limited to chemical and fire risks as well as natural phenomenon by adequate construction, technical and organisational measures.

### 3.3 План виконання робіт чи надання послуг / Оцінка ризиків QSE

Підрядник повинен надати оцінку ризиків для здоров'я, безпеки праці та навколишнього середовища під час здійснення складських операцій. Оцінка ризиків повинна відповідати законодавству України.

Від підрядника вимагається застосовувати процес оцінки ризиків для визначення точок контролю якості та ризиків для харчової безпеки (на основі семи принципів HACCP, дванадцятиетапної моделі, описаної в Додатку до Кодексу Аліментаріус Загальних принципів гігієни харчових продуктів CAC/RCP 1-1969), що дозволяє знизити будь-які виявлені ризики до прийнятного рівня або усунути їх.

Процес повинен охоплювати належну сільськогосподарську практику чи належну практику зберігання на складах (якщо це вимагається) та підтримувати систему харчової безпеки.

#### 3.4 Управління інцидентами QSE

- ✓ Мета COCA-COLA HBC полягає в тому, щоб забезпечити системний підхід для запобігання будь-яким інцидентам, пов'язаним із якістю, харчовою безпекою, охороною здоров'я, безпекою навколишнього середовища (**інциденти QSE**);
- ✓ Підрядник проінструктований повідомляти про інциденти QSE, пов'язані з COCA-COLA HBC, відразу після настання інциденту, і про повну їх першопричину та відповідні коригувальні дії для запобігання повторенню;
- ✓ У разі настання інциденту, що спричинить травми/пошкодження, пов'язані з якістю/ харчовою безпекою/ навколишнім середовищем/ обладнанням, підрядник, зокрема, повинен негайно повідомити про це уповноважену контактну особу COCA-COLA HBC;
- ✓ Підрядник також повинен негайно повідомити уповноважену контактну особу COCA-COLA HBC у випадку потенційно аварійного інциденту, який може призвести до будь-яких пошкоджень, пов'язаних із якістю, харчовою безпекою, охороною здоров'я, безпекою навколишнього середовища та продукцією/обладнанням.

### 3.5 Надання інформації, інструктування та навчання у сфері QSE

Підрядник повинен забезпечити, щоб працівники, включаючи постійних, тимчасових працівників, працівників за строковим трудовим договором чи за контрактом, які працюють на або від імені підрядника, були кваліфіковані та компетентні, мали відповідну освіту, пройшли відповідні навчання, мали необхідні ліцензії/дозволи, навички та досвід, щоб забезпечити запобігання травматизму/порушенню правил безпеки харчових продуктів/пошкодженню продукції та обладнання COCA-COLA HBC під час виконання робіт/надання послуг.

#### 3.6 Обладнання/машини

Підрядник повинен гарантувати, що будь-яке обладнання, яке використовується (самостійно або його субпідрядниками) на об'єкті/території COCA-COLA HBC, експлуатується та обслуговується відповідно до Вимог QSE, де це є необхідним.

#### 3.7 Захист від несанкціонованого входу та заходи безпеки

Продукція, інформація та інфраструктура, що належать COCA-COLA HBC, повинні бути захищені від навмисних протиправних сторонніх впливів, таких як, серед іншого, хімічні ризики, ризики пожежної небезпеки, а також від природних явищ, шляхом





When goods arrive at the warehouse it is mandatory to inspect the seals before unloading. If a seal is broken the COCA-COLA HBC site contact and security are to be called and action taken immediately.

Access to the warehouse must be restricted to authorised personnel only.

### 3.8 Audits

The contractor is subject to announced audits related to QSE requirements and KORE requirements, in line with the terms of the relevant warehousing agreement.

Warehouses, attached to plants, KORE, COCA-COLA HBC and FSSC/ISO 22000 audits are announced and will audit warehousing processes and activities.

## 4. Quality and Food Safety Requirements

### 4.1 General instructions

- ✓ Ukrainian laws and requirements must be observed.
- ✓ Quality, traceability, food safety and the general safety of products and packaging must not be compromised during storage and handling, to ensure that products are delivered to customers and consumers without loss of quality.
- ✓ Correct storage conditions protect the products and packaging from contamination and loss of quality (see GMP and Safety and Storage of finished goods). The products must be stored at stable ambient temperature (recommended between 11°C and 30°C maximum), protected from extremely high and low temperatures, direct sunlight, UV rays and humidity. Freezing of the products must be avoided at all times.
- ✓ The maximum storage height should be defined in advance and must never be exceeded. This is applicable when warehouses don't have a racking system for storage and pallets are stacked on each other.
- ✓ The mutual traceability of the products must be guaranteed at all times (see Traceability).
- ✓ The finished products must be rotated according to the First Expire-First Out (FEFO) principle (see FEFO).
- ✓ Only authorized personnel may enter the storage area.
- ✓ It must be ensured that the finished products are easily accessible for visual inspection always to ensure inventory control.
- ✓ Chemically treated pallets are prohibited.  
Use of pallets with damage, absence of construction elements, nails coming out is prohibited.  
Use of diesel/gasoline forklifts inside the warehouse is prohibited.  
The status of the products (blocked, in quarantine, free) must be known always and damaged products must be stored separately and labelled.  
Products which show a loss of quality or defective products (faulty packaging, storage at too high or too low a temperature, etc.) must be treated as described under Incident Management.

**In general, all incidents concerning quality and food safety must be reported immediately to COCA-COLA HBC.**

### 4.2 Quality/Food Safety Rules

The contractor must comply with all site quality and food safety rules. The contractor is required to undertake induction training before undertaking any work on COCA-COLA HBC with Coca Cola products and/or on COCA-COLA HBC premises where site quality and food safety rules will be explained.

здійснення належних будівельних, технічних та організаційних заходів.

При надходженні товарів на склад обов'язково слід перевірити пломби перед розвантаженням. Якщо пломбу пошкоджено, потрібно викликати контактну особу і особу, відповідальну за безпеку на території/об'єкті COCA-COLA HBC, і негайно вжити заходів.

Доступ до складу повинен бути обмежений лише уповноваженим персоналом.

### 3.8 Перевірки

Підрядник є суб'єктом перевірки виконання Вимог QSE та вимог KORE, відповідно до умов угоди про надання складських послуг.

Склади, які розташовані при заводах, підлягають перевіркам згідно KORE, вимогам COCA-COLA HBC та FSSC/ISO 22000, у тому числі складські операції.

## 4. Вимоги до якості та харчової безпеки

### 4.1 Загальні інструкції

- ✓ Необхідно дотримуватися вимог законодавства України.
- ✓ Якість, простежуваність, харчова безпека й загальна безпека продуктів та упаковки не повинні бути порушені під час зберігання та обробки, щоб забезпечити доставку продукції замовникам та споживачам без втрати якості.
- ✓ Правильні умови зберігання захищають продукцію та упаковку від забруднення та втрати якості (див. GMP та Безпека й Зберігання готової продукції). Продукція повинна зберігатися за стабільної температури навколишнього середовища (рекомендується від 11 °C до макс. 30 °C), та бути захищеною від надзвичайно високих і низьких температур, прямих сонячних променів, УФ-променів та вологості. Заморожування продуктів потрібно завжди уникати.
- ✓ Максимальну висоту зберігання слід визначити заздалегідь і ніколи не перевищувати. Це застосовується, коли на складах немає системи стелажів для зберігання й піддони укладаються один на одного.
- ✓ Взаємна простежуваність продукції повинна бути гарантованою в будь-який час (див. Простежуваність).
- ✓ Готову продукцію необхідно переміщати за принципом витрачання в порядку термінів придатності (див. FEFO).
- ✓ У зону зберігання може заходити тільки уповноважений персонал.
- ✓ Необхідно забезпечити, щоб готова продукція завжди була легкодоступна для візуального огляду, щоб можливо було забезпечити контроль запасів.
- ✓ Хімічно оброблені піддони заборонені для використання. Використання пошкоджених піддонів, із відсутніми елементами конструкції або цвяхами, що стирчать із конструкції, заборонено. Використання дизельних/бензинових навантажувачів всередині складу заборонено. Статус продукції (заблокована, у карантині, у вільному доступі) повинен бути відомий завжди, а пошкоджену продукцію потрібно зберігати окремо та маркувати відповідним чином. Продукція, що втратила якість або бракована (дефектна упаковка, зберігання при занадто високій або занадто низькій температурі тощо), слід обробляти так, як описано в розділі Управління інцидентами.

**Загалом, про всі випадки, пов'язані з якістю та харчовою безпекою, слід негайно повідомляти COCA-COLA HBC.**

### 4.2 Правила якості та харчової безпеки

Підрядник повинен дотримуватися всіх правил якості та харчової безпеки на території/об'єкті. Перед тим, як проводити будь-які роботи на COCA-COLA HBC з продуктами Coca-Cola та (або) в приміщеннях COCA-COLA HBC, підрядник зобов'язаний пройти



вступний інструктаж, де будуть пояснені правила якості та харчової безпеки.

#### 4.3 Health and Hygiene of Employees

All contractors must verify that they are not ill prior to entering the site. In case of permanent contractors are working on COCA-COLA HBC premises they must have the respective health licenses/ documents as per the Ukrainian laws before commencing any work/services on site.

The contractor must not enter the site if they are suffering from coughing, sneezing, diarrhea, vomiting or other infectious disease. The contractor must inform their COCA-COLA HBC site contact if they feel ill whilst on site.

The contractor must ensure that clean clothing is worn in warehousing areas and site welfare facilities.

#### 4.4 Good Warehousing Practice (GWP)

- ✓ COCA-COLA HBC products are not allowed to be stored together with foreign products, which do not comply with the food requirements and/or could have a qualitative impact (especially sensory) on the COCA-COLA HBC products. Packaged food should be segregated from fresh food.
- ✓ The products are not allowed to be stored together with strong smelling materials, to prevent a cross-contamination.
- ✓ The dust occurrence due to vehicles needs to be minimized.
- ✓ Products need to be stored on pallets, in frames/ racks or on rolling devices/ racking systems.
- ✓ The products must be stored away from heating units as radiators, to prevent any degradation of quality of goods.
- ✓ Pallets of finished product/materials need to be stored at least 46 cm away from the wall (air circulation and pest control).
- ✓ Recommended air exchange in the warehouse is 5 - 6 hours or as required by Ukrainian laws.
- ✓ The warehouse and loading area must be cleaned regularly. Cleaning records must be kept and available on request.
- ✓ Cleaning procedures shall be established (frequency, cleaning agents applied, monitoring the effectiveness), cleaning utensils shall be stored in dedicated place (if applicable).

##### 4.4.1 Pest control in storage areas

- ✓ Storage and loading areas and installations have to be kept free of pests.
- ✓ Pest control must be carried out by an authorized external company. This company has the responsibility to maintain the system and take/recommend appropriate actions in case of issues. The contractor shall have updated pest control map. Pest control visits and activities during the visits must be recorded. Records must be available on request.
- ✓ If products are stored in closed boxes or similar containers, then QA (Quality Assurance) COCA-COLA HBC can give permission to abstain from additional pest control.

#### 4.5 First Expire-First Out (FEFO) and product age management

#### 4.3 Здоров'я та гігієна працівників

Усі підрядники повинні переконатися перед входом на територію/об'єкт, що вони не хворі. Якщо підрядники постійно працюють у приміщеннях COCA-COLA HBC, вони, перед початком будь-якої роботи/наданням послуг на об'єктах/території, повинні мати відповідні медичні довідки/документи, які передбачені законодавством України для харчового виробництва.

Підрядник не повинен заходити на територію/об'єкт, якщо він страждає від кашлю, чхання, діареї, блювоти чи іншого інфекційного захворювання, респіраторних захворювань або інфікованих відкритих поранень. Підрядник повинен повідомити уповноважену контактну особу на об'єктах/території COCA-COLA HBC, якщо він почувується погано, перебуваючи на об'єктах/території.

Підрядник повинен переконатися, що в складських приміщеннях або в санітарно-побутових приміщеннях використовується чистий одяг.

#### 4.4 Практика складської справи (GWP)

- ✓ Продукцію COCA-COLA HBC не дозволяється зберігати разом зі сторонньою продукцією, що не відповідає вимогам до харчових продуктів та (або) може мати якісний вплив (особливо сенсорний) на продукцію COCA-COLA HBC. Упаковану їжу слід відокремлювати від свіжої їжі.
- ✓ Забороняється зберігати продукцію разом із сильними пахучими матеріалами для запобігання взаємному забрудненню.
- ✓ Поява пилу через транспортні засоби повинна бути мінімізована.
- ✓ Продукцію потрібно зберігати на піддонах, у рамах/стелажах або на прокатних пристроях/стелажних системах.
- ✓ Продукцію необхідно зберігати подалі від опалювальних установок, таких як радіатори, щоб запобігти погіршенню якості продукції.
- ✓ Піддони з готовою продукцією/матеріалами потрібно зберігати на відстані не менше 46 см від стіни (для забезпечення циркуляції повітря та боротьби зі шкідниками).
- ✓ Рекомендований повітрообмін на складі становить 5 - 6 годин або відповідно до вимог законодавства України.
- ✓ Склад і місце для завантаження необхідно регулярно прибирати. Записи про прибирання повинні зберігатися та бути доступними за запитом.
- ✓ Повинні бути запроваджені процедури прибирання (частота, чистячі засоби, що застосовуються, контроль ефективності), інвентар для посуду повинен зберігатися в спеціально відведених для цього місцях (якщо це вимагається).

##### 4.4.1 Захист від шкідників у місцях зберігання

- ✓ Ділянки для зберігання та завантаження та установки повинні бути захищеними від шкідників.
- ✓ Захист від шкідників повинен здійснюватися уповноваженою сторонньою компанією. Ця компанія несе відповідальність за підтримання системи та вчинення дій/надання рекомендацій у разі виникнення проблем. Підрядник повинен мати оновлену схему боротьби зі шкідниками. Контрольні перевірки стосовно боротьби зі шкідниками та дії під час них повинні бути зафіксовані. Записи повинні бути доступні за запитом.
- ✓ Якщо продукція зберігається в закритих ящиках або подібних контейнерах, то QA (відділ гарантування якості) COCA-COLA HBC може надати дозвіл утримуватися від додаткових дій стосовно боротьби зі шкідниками.

#### 4.5 Принцип витрачання в порядку термінів придатності (FEFO) та управління терміном придатності



The FEFO procedure is intended to ensure that goods with an earlier expiry date are removed from storage first. The finished products must be stored in such a way that an optimal rotation can be guaranteed. For compliance with FEFO it is recommended that the products be stored separately according to their expiry date.

The exact stocks per product and expiry date must be known at all times and shared with COCA-COLA HBC. For warehouses without automated WMS recording of stocks expiry dates shall be done at least daily. The data for the calculation of Total Age Management (TAM) warehouse figures must be provided weekly by the warehouse contractor in the required format.

#### 4.6 Storage of finished goods

It is the responsibility of the warehouse contractor to monitor the correct storage conditions.

The storage conditions must ensure the best possible maintenance of the product quality. Incorrect storage of finished products can easily lead to product damage such as foreign flavour or changed appearance.

Contamination of finished product, primary and secondary packaging is also considered a reduction in quality.

The most common reasons for a reduction in quality are:

##### Temperature

The optimal storage of finished products is at ambient temperature between 11°C and a maximum of 30°C. The goods must be protected from freezing, unless characteristics of product require different storage temperature and conditions which would be defined by QA. If goods freeze, they may no longer be sold.

##### Sunlight

The finished product must not be stored in direct sunlight, even for a shorter period of time, as UV rays lead to a reduction in quality.

##### Time

The quality of finished products decreases over time. By keeping to the FEFO, the storage time is kept as short as possible.

##### Unhygienic conditions

Dust, wet or broken floor, damaged and dirty drainage could cause deviations in product quality.

#### 4.6.1 Storage of cans

Can damage can be the result of transport, poor handling and/or secondary corrosion caused by residual moisture (product traces and/or residual water) between the separating cartons or the shrink film, big temperature variations during storage and handling.

Damaged cans must be removed immediately and trays containing moisture or product residues must be removed (see Goods destruction).

#### 4.6.2 Maximum storage of finished goods pallets

Finished products must be stored according to the COCA-COLA HBC local standard.

Improper storage can cause accidents and/or product damage.

#### 4.7 Traceability

At any time within an acceptable period of time (2 - 3 working hours) the following must be possible:

- ✓ Identification of product batch or the production with the same «best-before-date»
- ✓ Product quantity
- ✓ Two-way-traceability (one step forward and backwards in the warehouse)
- ✓ Possibility to trace 100% of the stock

To ensure traceability the following information as a minimum is needed:

- ✓ Material Number

Процедура FEFO покликана забезпечити вилучення товарів із більш раннім терміном придатності. Готова продукція повинна зберігатися таким чином, щоб можна було гарантувати її оптимальний обіг. Для дотримання FEFO рекомендується зберігати продукцію окремо відповідно до терміну придатності.

Точні запаси продукції і термін придатності повинні бути відомі завжди, і COCA-COLA HBC повинна отримувати звіти про це. Для складів без автоматизованої системи управління запис термінів придатності запасів слід проводити щонайменше щодня. Дані для розрахунку складських показників загального терміну (TAM) повинні надаватись підрядником на складах щотижня в необхідному форматі.

#### 4.6 Зберігання готової продукції

Підрядник на складі зобов'язаний здійснювати контроль за дотриманням правильних умов зберігання. Умови зберігання повинні забезпечити найкраще можливе забезпечення якості продукції. Неправильне зберігання готової продукції може легко призвести до її пошкодження, такого як сторонній аромат або змінений зовнішній вигляд. Забруднення готової продукції, первинної та вторинної упаковки також вважається зниженням якості. Найбільш поширеними причинами зниження якості є:

##### Температура

Оптимальна температура навколишнього середовища для зберігання готової продукції становить від 11 °C до максимуму 30 °C. Продукція повинна бути захищена від замерзання, якщо тільки характеристики продукції не вимагають різної температури та умов зберігання, які були б визначені QA. Якщо продукція заморожується, її більше не можна продавати.

##### Сонячні промені

Готову продукцію не слід зберігати під прямими сонячними променями навіть короткий проміжок часу, оскільки УФ-промені призводять до зниження якості.

##### Період часу

Якість готової продукції з часом знижується. При дотриманні FEFO, часом зберігання вважається якомога коротший період.

##### Негігієнічні умови

Пил, мокра, пошкоджена підлога, пошкоджений, брудний стік можуть спричинити відхилення якості продукції.

#### 4.6.1 Зберігання жерстяних банок

Пошкодження жерстяних банок можуть виникнути в результаті перевезення, неналежного поводження та (або) вторинної корозії, спричиненої залишковою вологою (сліди виробу та (або) залишкова вода) між коробками, що розділяють товар, або термозбіжною плівкою, або можуть бути наслідком великих перепадів температур під час зберігання та обробки.

Пошкоджені жерстяні банки необхідно негайно видалити зі складу, а контейнери, що містять вологу/залишки продукції, видаляються зі складу (див. Знищення товарів).

#### 4.6.2 Максимальне зберігання піддонів готової продукції

Готову продукцію необхідно зберігати відповідно до вимог COCA-COLA HBC.

Неправильне зберігання може призвести до аварійних ситуацій та (або) пошкодження виробу.

#### 4.7 Простежуваність

У будь-який час на вимогу COCA-COLA HBC, протягом розумного строку (2–3 години), підрядник повинен надати наступні дані:

- ✓ Ідентифікація партії продукції або продукції з тим самим «строком придатності»
- ✓ Простежуваність у двох напрямках (один крок вперед та назад у ланцюзі поставок)
- ✓ Можливість простежити 100% запасів

Для забезпечення простежуваності необхідна мінімальна інформація:

- ✓ Номер матеріалу



- ✓ SSCC Code
- ✓ Lot-number, production date or best-before-date
- ✓ Date of delivery
- ✓ If needed, date and data of dispatch to customers

- ✓ Серійний код транспортної упаковки або будь-який інший ідентифікаційний код партії
- ✓ Номер партії, дата випуску чи строк придатності
- ✓ Кількість матеріалу
- ✓ Дата доставки
- ✓ Якщо потрібно, дата відправлення

#### 4.7.1 Picking zone

For products in the picking zone the traceability is handled per FEFO principle using the following information:

Checking in in picking zone:

- Time of booking
- Material number
- SSCC Code
- Lot-number, production date or best-before-date
- Product quantity

Checking out of picking zone:

- Time of booking
- Material number
- Product quantity

For return to the picking zone the Lot-number, production date or best-before-date needs to be recorded.

#### 4.7.2 Re-packing

For re-packed articles the following information on top of what is needed for the picking zone is required:

- New generated SSCC Code
- Batch number, Production date or Best before date (BBD) in case it is a single re-packing action (i.e. only one batch number, only one production date or only one BBD).

#### Exceptions are not tolerated (also not for system failure).

COCA-COLA HBC can carry out a traceability exercise twice a year, in case there has been process changes.

#### 4.8 Incoming goods inspection

The warehouse has to carry out a visual inspection of all incoming goods upon delivery.

The following steps should be carried out:

- 5) Check delivery documents
- 6) Check delivered quantities and book into system
- 7) In case of any differences, contact COCA-COLA HBC immediately
- 8) Damaged goods need to be sorted out (see Goods destruction), documented and reported to COCA-COLA HBC.

It is expected that during unloading attention is paid to not damaging the goods. In case of can deliveries, keep a watch out for can leakers.

#### 4.9 Non-conforming product Management

The aim of COCA-COLA HBC is to ensure a systematic approach for the control of defective products and to prevent defective products from entering the market. Defective goods can be detected during product receipt, the incoming goods inspection, handling and during the warehouse tours.

Defective shall be deemed to be for example:

- Damaged and/or soiled goods
- Damaged/ deformed product case
- Leaking cans
- Poor label quality (peeling, wrinkling, etc.)
- Damaged pallets, inclined, insufficiently wrapped pallets
- Old goods that have exceeded the remaining shelf life
- Everything that deviates from the specification

#### 4.7.1. Зона комплектування/забирання

Для продукції, що знаходиться в зоні комплектування/забирання, простежуваність забезпечується за принципом FEFO, із використанням наступної інформації:

Перевірка при в'їзді на зону комплектування/забирання:

- Час бронювання
- Номер матеріалу
- Серійний код транспортної упаковки або будь-який інший ідентифікаційний код партії
- Номер партії, дата випуску чи строк придатності
- Кількість продукції

Перевірка при виїзді із зони комплектування/забирання:

- Час бронювання
- Номер матеріалу
- Кількість продукції

Для повернення в зону комплектування/забирання потрібно записати номер партії, дату виготовлення або строк придатності.

#### 4.7.2 Переупакування

Для переупакованих товарів необхідна наступна інформація для зони комплектування/забирання:

- Новий згенерований серійний код транспортної упаковки або будь-який інший ідентифікаційний код партії
- Номер партії, дата виготовлення або термін придатності (BBD) у випадку, якщо це однократне переупакування (тобто лише один номер партії, лише одна дата виготовлення або лише один BBD).

#### Виятки не допускаються (це не стосуються збоїв системи).

COCA-COLA HBC може проводити інструктаж із простежуваності двічі на рік, якщо відбулися зміни в процесі.

#### 4.8 Огляд товарів, що надходять

Склад повинен здійснити візуальний огляд товарів, що надходять, після їх доставки.

Наступні кроки повинні бути здійснені:

- 1) Перевірка документів на поставку.
- 2) Перевірка доставленої кількості та занесення в систему.
- 3) У разі наявності будь-яких розбіжностей, необхідно негайно повідомити COCA-COLA HBC.
- 4) Пошкоджені товари повинні бути відсортовані (див. Знищення товарів), задокументовані та відповідна інформація/документи будуть відправлені COCA-COLA HBC.

Очікується, що під час розвантаження особлива увага буде приділятися тому, щоб не пошкодити товар. У разі доставки банок, слідкуйте за витоками банок.

#### 4.9 Управління невідповідністю продукції

Мета COCA-COLA HBC полягає в тому, щоб забезпечити системний підхід до контролю за бракованою продукцією та не допустити потрапляння бракованих товарів на ринок. Товар із дефектами можна виявити під час приймання товару, огляду товарів для цілей їх приймання, переміщення та під час виїздів на склад.

Дефектом вважається, наприклад:

- Пошкоджені та (або) забруднені товари
- Пошкоджені/деформований корпус товару
- Жерстяні банки, що протікають
- Погана якість етикетки (лущення, поява складок тощо)
- Пошкоджені піддони, похилені, недостатньо запаковані піддони



The correct procedure for defective goods depends primarily on the quantities concerned and the type of defect.

#### Defect category 1:

- ✓ Visible microbiological problem
- ✓ Foreign matter in the finished product
- ✓ Faded/ visible different colour of the product

Defects must be always shared with COCA-COLA HBC quality team, who should give guidance what should be done.

#### Defect category 2:

- ✓ Dirty goods
- ✓ Leaking cans
- ✓ Damaged/ deformed product case
- ✓ Damaged pallets, inclined, insufficiently wrapped pallets
- ✓ Old goods that have exceeded the remaining shelf life
- ✓ Everything that deviates from the specification

#### Small amounts (Dedicated amount by country) with defect category 2

The affected products must be sorted out immediately (tray by tray) and the pallets must be completed with the same batch and rewrapped appropriately. In case of soiled products, they can be cleaned (provided no chemical products are used and the secondary packaging is not damaged).

The rejected goods must be documented, and the quantity and type of defect communicated to the person responsible at COCA-COLA HBC.

#### Large amounts (Dedicated amount by country) with defect category 2 or all defects category 1

- ✓ The COCA-COLA HBC Quality Department must be informed immediately that the affected batch is in the system and, if necessary, physically blocked to prevent the goods from being delivered. The further procedure is to be agreed with the quality department of COCA-COLA HBC according to the situation. Depending on the extent of the damage, a COCA-COLA HBC employee will inspect the damaged goods.

The following information must be provided as a minimum:

- ✓ Item / Item number
- ✓ Quantity of damaged/defective goods
- ✓ Lot, production date or expiry date
- ✓ Reason/Defect
- ✓ Images

#### 4.10 Blockage and unblocking of products

The COCA-COLA HBC Quality Department is responsible for forwarding information on non-conforming products to the warehouse contractors. The quality department gives clear instructions as to which products and production lots are to be blocked. The warehouse contractor is obliged to block the non-conforming goods in the system and, if necessary, physically to prevent delivery of these goods. Product, blocked for reasons other than quarantine, should be physically identified as HOLD or REJECT. The blocked quantity must be reported directly to the COCA-COLA HBC quality department.

Products blocked due to quality problems may only be released after confirmation by COCA-COLA HBC quality department.

If the COCA-COLA HBC quality department is able to block and unblock the system itself, the warehouse contractor is still responsible for ensuring that the goods in the warehouse are physically blocked if necessary to prevent delivery.

#### 4.11 Goods destruction

- Старі товари, термін зберігання яких закінчився
- Усі товари, що відрізняються від специфікації

Правильна процедура для товарів з дефектами залежить насамперед від відповідної кількості та типу дефекту.

#### Дефект категорії 1 (релевантність харчової безпеки):

- ✓ Видима (явна) мікробіологічна проблема
- ✓ Нехарактерна (чужорідна) речовина в готовій продукції
- ✓ Бляклий колір/ видимі відмінності кольору готової продукції

Про всі дефекти потрібно повідомити команду відділу контролю якості COCA-COLA HBC, яка повинна надавати рекомендації стосовно наступних дій.

#### Дефект 2 категорії:

- ✓ Брудні товари
- ✓ Жерстяні банки, що протікають
- ✓ Пошкоджена/деформована тара/упаковка
- ✓ Пошкоджені піддони, похилені, недостатньо запаковані піддони
- ✓ Старі товари, у яких закінчився термін придатності
- ✓ Невідповідність специфікації

#### Невелика кількість (визначено COCA-COLA HBC) з дефектом категорії 2

Дефектна продукція повинна бути негайно відсортована (контейнер за контейнером), а піддони повинні бути заповнені такими ж товарами та перемотані належним чином. У разі забрудненості продукції її можна очистити (за умови, що не використовуються хімічні речовини та не пошкоджена вторинна упаковка).

Товари, що були відбраковані, повинні бути задокументовані, а кількість і тип дефекту повідомляються уповноваженій контактній особі COCA-COLA HBC.

#### Велика кількість (визначено COCA-COLA HBC) з дефектом категорії 2 або всіма дефектами категорії 1

Відділ якості COCA-COLA HBC повинен бути негайно поінформований про те, що партія, що зазнала пошкоджень, знаходиться в системі, а при необхідності, фізично заблокована, щоб запобігти його доставці. Подальший порядок дій має бути узгоджений із відділом якості COCA-COLA HBC відповідно до ситуації. Залежно від ступеня пошкоджень, працівник COCA-COLA HBC огляне пошкоджений товар.

Мінімальна інформація, яка буде надана:

- ✓ Предмет/ номер предмета
- ✓ Кількість пошкоджених/дефектних товарів
- ✓ Партія, дата виробництва або термін придатності
- ✓ Причина/дефект
- ✓ Зображення

#### 4.10 Блокування та розблокування товарів

Відділ якості COCA-COLA HBC відповідає за передачу інформації про продукцію з дефектами підрядникам, які надають складські послуги. Відділ якості дає чіткі вказівки щодо того, яку продукцію та партії виробництва потрібно заблокувати. Підрядник, який надає складські послуги, зобов'язаний заблокувати товари з дефектами в системі та, у разі необхідності, фізично запобігти доставці цих товарів. Товар, заблокований із причин, відмінних від карантину, повинен бути фізично ідентифікований як HOLD або REJECT. Заблоковану кількість товару необхідно повідомити безпосередньо у відділ якості COCA-COLA HBC.

Продукція, заблокована через проблеми якості, може бути розблокована лише після підтвердження відділом контролю якості COCA-COLA HBC.

Якщо відділ контролю якості COCA-COLA HBC може заблокувати та розблокувати систему самостійно, підрядник на складі все ще несе відповідальність за те, щоб товари на складі були фізично заблоковані, якщо це необхідно для запобігання його доставці.

#### 4.11 Знищення товарів



The goods may only be disposed in accordance with the specifications of COCA-COLA HBC. Larger quantities of non-conforming goods (Dedicated amount by country) may only be destroyed after consultation with COCA-COLA HBC and documented approval is mandatory. Complete report to be provided to QA.

#### 4.12 Products under quarantine

Should quarantine transport be necessary, the warehouse contractor must be informed in writing by COCA-COLA HBC.

#### 4.13 Re-packing

When repacking items, the following points must be followed:

- ✓ Two-way traceability must always be ensured in accordance with 4.7.2.
- ✓ Repacking must be done in batches, unless authorized in writing by the COCA-COLA HBC Quality Department.
- ✓ The shelf life of the goods must be checked.
- ✓ The goods must be handled carefully to ensure intact and clean products.
- ✓ The repackaged goods must be correctly recorded.

### 5. Health and Safety Requirements

#### 5.1 Insurance

The contractor must ensure that they have valid insurance (employers and public liability) policies in place to cover the works/services being undertaken as further specified in the relevant warehousing agreement. The contractor must also ensure that Subcontractors under their control have adequate insurance policies in place.

#### 5.2 Site Health and Safety Rules

The contractor must comply with all site rules, including site security, at sites managed by COCA-COLA HBC.

The contractor is required to undertake induction training before undertaking any work on COCA-COLA HBC premises where site health and safety rules will be explained.

The contractor may be required to undertake on site drug/alcohol testing subject to Ukrainian legislation.

If any contractor is found to have used drugs or alcohol, they will be removed from COCA-COLA HBC premises immediately and refused entry to site.

The contractor should proceed with any actions necessary to facilitate such testing.

In terms of safe operation of warehouses, the contractor will ensure:

- ✓ Emergency exits are identified
- ✓ Fire extinguishers must be located and accessible at all times;
- ✓ Storage requirements must comply with COCA-COLA HBC property loss prevention standards;
- ✓ It is prohibited to smoke in the warehouse;
- ✓ All equipment, tools must have necessary documents, certificates and licenses;
- ✓ All vehicles in operation must comply with all technical and requirements of Ukrainian laws;
- ✓ Vehicle inspection and maintenance must be completed on time and recorded in accordance with Ukrainian laws and COCA-COLA HBC Fleet Policy;
- ✓ Warehouse area must have marking of pedestrian and vehicles segregation;
- ✓ Racking must be protected from vehicle impact by barriers;

Товар можна утилізувати лише відповідно до специфікацій СОСА-COLA HBC. Велика кількість (визначено СОСА-COLA HBC) може бути знищена лише після консультації з СОСА-COLA HBC, і документальне затвердження є обов'язковим. Повний звіт повинен бути наданий до QA.

#### 4.12 Продукція, що знаходиться на карантині

У разі необхідності перевезень товару в режимі карантину, СОСА-COLA HBC повинна письмово повідомити про це підрядника, який надає складські послуги.

#### 4.13 Переупакування

Під час переупакування предметів необхідно дотримуватися наступних правил:

- ✓ Простежуваність у двох напрямках завжди повинна забезпечуватися відповідно до п. 4.7.2.
- ✓ Переупакування повинно проводитися партіями, якщо інше письмово не дозволено відділом контролю якості СОСА-COLA HBC.
- ✓ Термін придатності товару необхідно перевіряти.
- ✓ Із товарами слід поводитися обережно, щоб забезпечити цілісність та чистоту продукції.
- ✓ Переупакований товар повинен бути правильно задокументований.

### 5. Вимоги щодо охорони здоров'я

#### 5.1 Страхування

Підрядник повинен гарантувати, що в нього є дійсні страхові поліси (відповідальності за збитки, завдані в тому числі третіми особами чи працівниками) для покриття робіт/послуг, що проводяться, як зазначено далі у відповідній угоді про надання складських послуг. Підрядник також повинен гарантувати, що субпідрядники під його контролем мають відповідні страхові поліси.

#### 5.2 Правила охорони здоров'я та безпеки на території

Підрядник повинен дотримуватися всіх правил на території/об'єкті, включаючи безпеку території/об'єкта, якими керує СОСА-COLA HBC.

Підрядник зобов'язаний провести вступний інструктаж перед тим, як проводити будь-які роботи в приміщеннях СОСА-COLA HBC, де будуть пояснені правила охорони здоров'я та техніки безпеки.

Персонал підрядника може бути перевірений на наявність наркотиків/алкоголю в крові на території/об'єкті відповідно до законодавства України.

Якщо буде виявлено, що персонал підрядника вживав наркотики чи алкоголь, він буде негайно відсторонений із території/об'єкта СОСА-COLA HBC та йому буде відмовлено в доступі на територію/об'єкт. Підрядник повинен сприяти в проведенні таких обстежень.

Для безпечної роботи складських приміщень підрядник повинен забезпечити наступне:

- ✓ Аварійні виходи визначені та ідентифіковані.
- ✓ Вогнегасники повинні бути розташовані та доступні в будь-який час.
- ✓ Вимоги щодо зберігання повинні відповідати стандартам попередження втрат власності СОСА-COLA HBC.
- ✓ Палити на складі заборонено.
- ✓ Усе обладнання, інструменти повинні мати необхідні документи, сертифікати та ліцензії.
- ✓ Усі транспортні засоби, що експлуатуються, повинні відповідати всім технічним вимогам та вимогам законодавства України.
- ✓ Технічний огляд і технічне обслуговування транспортних засобів повинні бути завершені вчасно та задокументовані відповідно до вимог законодавства України та політики транспортного парку СОСА-COLA HBC.
- ✓ На складі повинні бути розмічені пішохідні проходи та зони проїзду транспортних засобів.
- ✓ Стелажі повинні бути обладнані захисними бар'єрами від удару транспортного засобу.
- ✓ Перевірка стелажів повинна бути проведена та задокументована щотижня. Стелажі повинні



- ✓ Racking inspections must be completed weekly and documented. Racking must be maintained in good condition and repairs arranged when necessary. Damaged racking must be isolated to prevent use;
- ✓ If LPG forklift trucks are in operation, carbon monoxide monitoring must be undertaken;
- ✓ Emergency lighting and fire protection equipment must be inspected;
- ✓ Lighting must be maintained and tested.

#### Forklifts and Vehicles

- ✓ Forklift trucks, route trucks and other vehicles must be maintained in good repair, without leakage of oil or lubricants, free from combustible materials and comply with COCA-COLA HBC fleet and environment requirements;
- ✓ Forklift trucks must be LPG or electric, use of diesel is forbidden when handling COCA-COLA HBC products;
- ✓ Forklift truck operators must load racking from the bottom up and unload from top down;
- ✓ Forklift truck operators and all drivers must always wear seat belt when driving and wear gloves and goggles when refueling or charging;
- ✓ Forklift truck operator must look in the direction of travel especially when reversing and position forks at low level when turning;
- ✓ When travelling without a load, the forks have to be lowered;
- ✓ When the forklift truck is stopped, handbrake must be applied and put into neutral position;
- ✓ Mobile phones are absolutely forbidden whilst operating the forklift truck or any other type of vehicle;
- ✓ When forklift truck or any other vehicle is parked and there is no driver, the keys must be removed to prevent unauthorized use;
- ✓ It is forbidden for anybody to climb and/or walk on the rows of pallets and/or crates;
- ✓ Forklift trucks may not be used to transport or lift personnel to a height unless equipped with a certified cage and the appropriate PPE;
- ✓ It is forbidden for warehouse employees to step on or be moved using the forks of a forklift;
- ✓ It is forbidden for pedestrians to pass under raised forks or goods;
- ✓ Safety barriers must be replaced immediately after unloading at dock levelers.
- ✓ Site/legal traffic rules including speed limits, parking and traffic routes must be adhered to.

Maximum storage of finished goods pallets

See point 4.6.2.

#### **5.3 Personal Protective Equipment**

- ✓ The contractor must provide personal protective equipment (PPE) to all of their employees in accordance with Ukrainian laws, COCA-COLA HBC site rules and their method statement/risk assessment;
- ✓ Personal protective equipment must comply with Ukrainian laws and site requirements.

підтримуватись у належному стані та ремонтуватись при необхідності. Пошкоджені стелажі повинні бути відокремлені від інших, щоб запобігти їх використанню.

- ✓ При наявності автовантажувачів, які для роботи використовують зріджений газ, необхідно проводити моніторинг викидів газів у робочій зоні.
- ✓ Аварійне освітлення та системи протипожежного захисту повинні бути перевірені.
- ✓ Освітлення необхідно підтримувати в робочому стані та випробувати.

#### Навантажувачі та транспортні засоби

- ✓ Навантажувачі, вантажівки та інші транспортні засоби повинні бути належним чином відремонтовані, без підтікання мастильних матеріалів, без горючих матеріалів, та відповідати вимогам роботи транспортного парку та безпеки навколишнього середовища COCA-COLA HBC.
- ✓ Навантажувачі повинні мати LPG (для роботи на газу) або електричний двигун, використання дизеля заборонено при перевезенні продукції COCA-COLA HBC.
- ✓ Оператори навантажувачів повинні завантажувати стелажі знизу вгору та вивантажувати зверху вниз.
- ✓ Оператори навантажувачів та всі водії завжди повинні користуватися паском безпеки під час руху та носити рукавички й окуляри під час заправки чи зарядки.
- ✓ Оператор навантажувача повинен дивитись у напрямку руху, особливо при русі у зворотному напрямку, та розташовувати вилки для захвату вантажу на низькому рівні при повороті.
- ✓ Під час поїздки без вантажу вилки для захвату вантажу повинні бути опущені.
- ✓ Коли навантажувач зупиняється, необхідно застосувати ручне гальмо та поставити в нейтральне положення.
- ✓ Використання мобільних телефонів заборонено під час експлуатації навантажувача або будь-якого іншого типу транспортного засобу.
- ✓ Коли навантажувач або будь-який інший транспортний засіб припарковано та немає водія, ключі потрібно вийняти, щоб запобігти несанкціонованому користуванню.
- ✓ Підніматися та (або) ходити по рядах піддонів та (або) ящиків заборонено.
- ✓ Навантажувачі не можна використовувати для перевезення або підйому персоналу на висоту, якщо вони не обладнані сертифікованою кліткою та відповідним ЗЗІ.
- ✓ Працівникам складу забороняється наступати або переміщуватися за допомогою вилки навантажувача.
- ✓ Пішоходам заборонено проходити під піднятими вилками для захвату вантажу або піднятими товарами.
- ✓ Захисні бар'єри повинні бути замінені відразу після розвантаження на док-станціях.
- ✓ Необхідно дотримуватися правил дорожнього руху на території/об'єкті, включаючи обмеження швидкості, паркування та маршрути руху.

Максимальне зберігання піддонів готових товарів

Див. пункт 4.6.2.

#### **5.3 Засоби індивідуального захисту**

- ✓ Підрядник повинен надати засоби індивідуального захисту всім своїм працівникам відповідно до законодавства України, правил на території/об'єкті COCA-COLA HBC та плану виконання робіт чи надання послуг/ оцінки ризиків.
- ✓ Засоби індивідуального захисту повинні відповідати вимогам законодавства України та вимогам щодо виконання робіт/ надання послуг на території/об'єкті.



- ✓ Warehouse employees must wear high visibility vest and safety shoes and other PPE if necessary, based on Ukrainian laws or risk assessment. (e.g. head protection, hand protection);
- ✓ The contractor must ensure that PPE is in good condition and ensure that their employees always wear their PPE.

- ✓ Водії транспортних засобів зобов'язані бути вдягнені в жилет із світло відбиваючими смугами та взуття із захисним підноском, виконуючи роботи на території, складі (у тому числі складі готової продукції) та в зоні завантаження/розвантаження, та інші ЗІЗ, якщо це вимагається чинним законодавством України результатами оцінки ризиків.
- ✓ Підрядник повинен забезпечити засобами індивідуального захисту кожного свого працівника, переконатися, що ЗІЗ знаходяться в належному стані й забезпечити, щоб працівники їх носили.

## 6. Environmental Protection Requirements

### 6.1 Environment Protection Rules

The contractor must comply with all site environment protection rules. The contractor is required to undertake induction training before undertaking any work on COCA-COLA HBC premises where site environmental rules will be explained.

### 6.2 Water Use

The contractor must undertake their work/services to ensure efficient water usage.

The contractor must seek permission from their COCA-COLA HBC contact before using site water supplies.

The contractor must ensure any discharge to drain has been agreed with their site contact before discharging any water to drain.

### 6.3 Energy Use

The contractor must undertake their work to ensure efficient energy usage.

### 6.4 Waste Management (Environment)

The contractor must undertake their work/services to minimize waste. The contractor must undertake waste management according with Ukrainian laws and internal documents of COCA-COLA HBC.

The contractor must seek permission from COCA-COLA HBC to use on site waste facilities and any waste should be segregated to promote recycling.

The contractor must ensure that any waste removed from site is disposed of in accordance with Ukrainian laws.

### 6.5 Hazardous Materials

The contractor must submit technical data sheets/ MSDS on customer's language for any materials which will be used on site. Approval must be received from the COCA-COLA HBC contact before works commence and materials can be used.

The contractor must ensure risk assessments include controls for working with hazardous materials have been agreed with COCA-COLA HBC before works commence.

Hazardous materials must be stored in appropriate sealed, labelled and banded containers/secondary containment (bund capacity at least 110% of volume).

All contractors' personnel who work with hazardous materials must be trained and submit evidence of training to their COCA-COLA HBC site contact. The contractor must ensure that emergency procedures are in place and cooperate with COCA-COLA HBC site rules and procedures.

In the case of spillage or leakage of substances during the works/services (oil, fuel, etc.), contractor is responsible for all costs associated with the spillage/leakage of substance. Such cleaning should include all areas affected by the spilled substances, including premises, land, ground and underground water, etc.

## 6. Вимоги щодо охорони навколишнього середовища

### 6.1 Правила охорони навколишнього середовища

Підрядник повинен виконувати всі правила охорони навколишнього середовища на території/об'єкті. Підрядник зобов'язаний пройти вступний інструктаж перед тим, як проводити будь-які роботи/надавати послуги в приміщеннях СОСА-COLA HBC, де будуть пояснені правила охорони навколишнього середовища.

### 6.2 Використання води

Підрядник повинен виконати свою роботу/надавати послуги з ефективним використанням води.

Підрядник повинен отримувати дозволи від уповноваженої контактної особи СОСА-COLA HBC перед тим, як використовувати водопостачання на території/об'єкті.

Підрядник повинен переконатися, що будь-який злив води узгоджений із уповноваженою контактною особою на території/об'єкті, перш ніж зливати воду в дренажну систему.

### 6.3 Використання енергії

Підрядник повинен виконати свою роботу з ефективним використанням енергії.

### 6.4 Управління відходами (довкілля)

Підрядник повинен виконувати роботи/надавати послуги, зживаючи заходів із мінімізації кількості відходів.

Підрядник повинен здійснювати поводження з відходами відповідно до законодавства України та внутрішніх документів СОСА-COLA HBC.

Підрядник повинен отримати дозвіл СОСА-COLA HBC на використання на території/об'єкті пристрої для поводження з відходами, а будь-які відходи повинні бути відокремлені для можливості подальшої утилізації.

Підрядник повинен гарантувати, що будь-які відходи, вилучені ним з території/об'єкта, утилізуються відповідно до законодавства України.

### 6.5 Небезпечні матеріали

Підрядник повинен подати технічні паспорти/ПБР (Паспорти безпеки речовини на мові країни замовника) для будь-яких матеріалів, які будуть використовуватися на території/об'єкті. До початку робіт/послуг та використання матеріалів необхідно отримати погодження від уповноваженої контактної особи СОСА-COLA HBC.

Підрядник повинен забезпечити оцінку ризику, включаючи контроль роботи з небезпечними матеріалами, погоджений з СОСА-COLA HBC до початку робіт/надання послуг.

Небезпечні матеріали повинні зберігатися у відповідній герметичній, маркованій та упакованій тарі/вторинному контейнері (ємність не менше 110 % об'єму).

Весь персонал підрядників, який працює з небезпечними матеріалами, повинен пройти навчання та подати докази про навчання уповноваженій контактній особі на території СОСА-COLA HBC. Підрядник повинен розробити та виконувати план ліквідації аварійних ситуацій та дотримуватись правил і процедур на території/об'єкті СОСА-COLA HBC.

У разі розливу або витоків речовин під час робіт/послуг (нафти, палива тощо) підрядник несе відповідальність за всі витрати, пов'язані з проливанням/витоком речовини та їх очищенням. Таке очищення повинно бути здійснене на всіх ділянках, на які



**Coca-Cola Beverages Ukraine**  
51 km of St-Petersburg Highway  
village V.Dymerka, Brovary district  
Kiev Region, Ukraine  
07442

**ІП «Кока-Кола Беве́ріджиз Україна Лімітед»**  
51 км Санкт-Петербурзького шосе  
смт В.Димерка, Броварський р-н  
Київська область, Україна  
07442



T + 38 (044) 490 07 07  
F + 38 (044) 490 07 01

T + 38 (044) 490 07 07  
Ф + 38 (044) 490 07 01

впливають розлиті речовини, включаючи приміщення, землю, ґрунтові та підземні води тощо.

#### **7. Precedence of documents**

The requirements set out in this document supplement the requirements set out in the relevant agreement. In case of discrepancies, the provisions of the agreement shall supersede.

#### **7. Пріоритетність документів**

Вимоги, викладені в цьому документі, доповнюють вимоги, викладені у відповідному договорі. У разі наявності розбіжностей між ними, положення даного документи превалюють.