	<p style="text-align: center;">PROGRAMA</p> <p style="text-align: center;">Aprobación de proveedores de materias primas, material de empaque y servicios</p>	Código y versión
		Fecha elaboración
		No. de páginas:

1. OBJETIVO

Establecer la metodología que permita seleccionar, evaluar y aprobar en forma adecuada los proveedores de las materias primas, material de empaque, productos químicos y servicios que puedan afectar la calidad y/o inocuidad en el proceso productivo de Empresa.

2. ALCANCE

Este programa se debe aplicar en todos los procesos o áreas que requieran abastecerse con insumos suministrados por proveedores externos.

3. RESPONSABILIDAD

Es responsabilidad de la Jefatura de Aseguramiento de Calidad y el Jefe de Compras establecer, implementar y dar seguimiento a este procedimiento.

4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

4.1 Especificaciones de materias primas y material de empaque

El departamento de Aseguramiento de Calidad, en conjunto con los departamentos de Producción y de Compras, son los responsables de emitir las especificaciones para cada una de las materias primas y material de empaque que se compran en Empresa.


Cada especificación incluye criterios que permitan definir la aceptación de la materia prima o el material de empaque.

4.2 Criterios para la selección de nuevos proveedores

Cuando un nuevo proveedor ofrece una materia prima o material de empaque, que afecte directamente la calidad e inocuidad de los productos elaborados, se solicita una muestra para la evaluación por parte del Jefe de Producción y el de Calidad.

Si la materia prima o material de empaque cumple con los aspectos técnicos establecidos en las Especificaciones, se solicita al proveedor los siguientes requisitos:

**Este documento es un ejemplo, por lo que cada empresa lo debe adaptar según su actividad productiva.*

	<p style="text-align: center;">PROGRAMA</p> <p style="text-align: center;">Aprobación de proveedores de materias primas, material de empaque y servicios</p>	Código y versión
		Fecha elaboración
		No. de páginas:

1. Si el proveedor cuenta con certificación del sistema de gestión de inocuidad con alguna norma de GFSI no se realiza la auditoria in situ. En este caso se solicita la documentación correspondiente.
2. Si no cuenta con certificaciones se le envía la sección correspondiente:
 - Proveedores agrícolas
 - Plantas procesadoras
 - Fabricante de material de empaque
 - Importadores de material de empaque, según corresponda

El proveedor aplica una autoevaluación según el DE XX XX Auditoria de proveedores y envía el informe al Jefe de Calidad de Empresa para su revisión. Además, debe adjuntar:

- Copia del permiso de funcionamiento según corresponda
- Carta de garantía continúa
- Certificado de calidad en cada entrega de la materia prima o material de empaque, según corresponda.

Con base en esta información, el Jefe de Compras, junto con el Jefe de Producción y el de Calidad toman la decisión de compra y se incluye al proveedor en el R XX XX Lista de Proveedores Aprobados.


En un plazo no mayor a 3 meses se procede a realizar la auditoria in situ del proveedor, de acuerdo con lo establecido en el DE XX XX Auditoria de proveedores, donde se aplica la sección correspondiente a:

- Proveedores agrícolas
- Plantas procesadoras
- Fabricante de material de empaque
- Importadores de material de empaque, según corresponda

En el caso de oferta de servicios que afecten la calidad, legalidad e inocuidad de los productos, se debe evaluar los siguientes aspectos:

- Precio
- Servicios adicionales
- Experiencia
- Tiempo de entrega
- Condiciones de crédito

**Este documento es un ejemplo, por lo que cada empresa lo debe adaptar según su actividad productiva.*

	<p style="text-align: center;">PROGRAMA</p> <p style="text-align: center;">Aprobación de proveedores de materias primas, material de empaque y servicios</p>	Código y versión
		Fecha elaboración
		No. de páginas:

Se solicita al proveedor los siguientes requisitos:

- Permiso de operación vigente.
- Cumplimiento con los requerimientos de la CCSS para todos los operarios.
- Seguros de trabajo al día para todos sus operarios.
- Póliza de responsabilidad civil.
- Lista actualizada del personal autorizado.
- Lista actualizada de contactos del proveedor.

El Jefe de Producción y el de Calidad, llevan a cabo la selección y se incluye al proveedor en el R XX XX Lista de Proveedores Aprobados.

4.3. Evaluación de proveedores

Cuando el proveedor se incluye en el R XX XX Lista de Proveedores Aprobados, se identifica el nivel de riesgo de la materia prima o material de empaque que provee.

De acuerdo con esta clasificación, se realiza la auditoria in situ:


- Riesgo alto: anual.
- Riesgo medio: cada 2 años con autoevaluaciones anuales.
- Riesgo bajo: cada 3 años o cuando se presente un cambio significativo.

Clasificación de las materias primas (proveedores) según el riesgo. ANZFA 2001b

El Sistema de clasificación de prioridades de Australia para empresas alimentarias "(ANZFA 2001b) ofrece una discusión adicional de los alimentos de alto, mediano y bajo riesgo de la siguiente manera:

- **Riesgo alto:** son alimentos que pueden: contener microorganismos patógenos q llegan a la formación de toxinas o favorecen el crecimiento de microorganismos patógenos. Algunos ejemplos son: carne cruda, pescado, ostras, pollo, pavo, leche, tofu, pasta fresca rellena, pasteles de carne, salchichas, salami, arroz cocido y lasaña.

*Este documento es un ejemplo, por lo que cada empresa lo debe adaptar según su actividad productiva.

	<p style="text-align: center;">PROGRAMA</p> <p style="text-align: center;">Aprobación de proveedores de materias primas, material de empaque y servicios</p>	Código y versión
		Fecha elaboración
		No. de páginas:

- **Riesgo medio:** son alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no permitirán su crecimiento debido a las características de los alimentos, o alimentos que probablemente no contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento, pero que pueden favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos. Algunos ejemplos son frutas y verduras, jugo de naranja, carnes enlatadas, leche pasteurizada, productos lácteos, helados, mantequilla de maní y productos de confitería a base de leche.
- **Riesgo bajo:** son alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos y normalmente no permitirán su crecimiento debido a las características de los alimentos. Algunos ejemplos son granos y cereales, pan, bebidas carbonatadas, productos de confitería a base de azúcar, alcohol y grasas y aceites.

Material de empaque: se recomienda clasificar en riesgo medio y bajo. Siendo de medio riesgo todo material de empaque que esté en contacto directo con el alimento y riesgo bajo el material de empaque secundario.

4.4. Programación de auditorias


El proveedor de acuerdo con la frecuencia establecida contacta al ente auditor para programar la fecha de la auditoria y envía la información al Jefe de Calidad de Empresa y se incluye en el R XX XX Lista de Proveedores Aprobados.

Si el proveedor cuenta con certificación del sistema de gestión de inocuidad con alguna norma de GFSI no se realiza la auditoria in situ. En este caso se solicita la documentación correspondiente.

En caso de que se necesite aprobar un proveedor por una emergencia o proveedores de materias primas de temporada: la evaluación la puede realizar el Jefe de Calidad de Empresa.

Los auditores envían los resultados de las auditorías al Jefe de Calidad de Empresa y al proveedor. Los criterios de aprobación de la auditoria se detallan en el DE XX XX Auditoria de proveedores.

Las modalidades serían auditoria presencial-virtual (documentos), esta modalidad hace que el auditoria haga el recorrido en la planta y después de manera virtual haga la revisión de documentos y auditoria virtual (sólo revisión de documentos).

	<p style="text-align: center;">PROGRAMA</p> <p>Aprobación de proveedores de materias primas, material de empaque y servicios</p>	Código y versión
		Fecha elaboración
		No. de páginas:

4.5. Seguimiento de No Conformidades

Si se presentan fallas que atentan contra la inocuidad de los alimentos el proveedor queda **DESAPROBADO**. Será a criterio del Equipo de Inocuidad de Empresa si se siguen recibiendo las materias primas o el material de empaque. Se tiene que programar una reinspección en un plazo máximo de 60 días

El proveedor tiene 15 días hábiles para enviar el plan de acción al Jefe de Calidad. El plazo de cierre de No Conformidades es:

- Fallas que atentan contra la inocuidad de los alimentos: plazo máximo 60 días
- Otras fallas: 6 meses

El reporte de auditoria es confidencial y no está permitido por ningún motivo hacerlo del conocimiento de otras empresas, salvo que éstas acrediten formalmente la representación del proveedor evaluado.

4.6 Monitoreo y Seguimiento al desempeño de los proveedores

El seguimiento del desempeño de proveedores se realiza mediante:

- Certificado de análisis enviado por el proveedor con cada entrega.
- Inspección de la materia prima o material de empaque en la recepción, R XX XX Verificación de calidad de materia prima y material de empaque.
- Evaluación de las condiciones del transporte, R XX XX Verificación de calidad de materia prima y material de empaque.
- Reporte de rechazos de materias primas, R XX XX.
- Evaluación de desempeño de proveedores, R XX XX.