

CONTROL DE PROVEEDORES DE ALIMENTOS

HOMOLOGACIÓN

1

Los proveedores deben cumplir con los requisitos mínimos obligatorios y proporcionar fichas técnicas con especificaciones de la muestra.

Si la muestra cumple con los criterios o se han planteado acciones correctivas a las deficiencias previas se procede a su homologación.

AUDITORÍA

2

Si no disponen de certificación IFS y/o BRC será necesaria una auditoría presencial que junto a otros criterios como la vulnerabilidad al fraude o el promedio de incidencias por kilo ayudarán a determinar qué proveedores son aptos.

REEVALUACIÓN CONTÍNUA

3

El Responsable de Calidad reevaluará constantemente a los proveedores según factores como su respuesta ante incidencias, nivel de riesgo, documentación en regla, etc.

RENOVACIÓN

4

Cuando en la reevaluación se determine que un proveedor es apto para continuar se renovará a ese proveedor.

Para ello se confirmarán los datos de contacto y toda la información necesaria como la ubicación de los productos o la de facturación.

TRAZABLE