

ECV	CONTROL DE PROVEEDORES	Revisión: 00
		Fecha: 04/05/06
		Página: 1 de 1

PGC 010: CONTROL DE PROVEEDORES

CONTROL DE MODIFICACIONES		
REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIONES
00	04-05-06	Creación del Procedimiento

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Responsable de Compras	Responsable de Calidad	Gerente

ECV	CONTROL DE PROVEEDORES	Revisión: 00
		Fecha: 04/05/06
		Página: 2 de 2

--	--	--

ECV	CONTROL DE PROVEEDORES	Revisión: 00
		Fecha: 04/05/06
		Página: 3 de 3

ÍNDICE	Página
1. – OBJETO.....	4
2. – ALCANCE.....	4
3. – REFERENCIAS.....	4
4. – DEFINICIONES Y ABREVIATURAS.....	4
5. – DESCRIPCIÓN.....	4
5.1.- REQUISITOS.....	4
5.2.- EVALUACIÓN DE PROVEEDORES.....	6
5.2.1.- EVALUACIÓN PREVIA.....	7
5.2.2.- EVALUACIÓN CONTINUA.....	8
6. – ANEXOS.....	9
7. – REGISTROS.....	10
7. – REGISTROS.....	9

ECV	CONTROL DE PROVEEDORES	Revisión: 00
		Fecha: 04/05/06
		Página: 4 de 4

1. - OBJETO.

El objeto de este procedimiento es describir el sistema de evaluación y selección de los proveedores de productos y servicios críticos para la calidad que tiene la ECV, en función de su aptitud evidenciada para cumplir con los requisitos definidos, así como la sistemática de seguimiento de éstos.

2. - ALCANCE.

Este procedimiento alcanza a todos los proveedores actuales de productos y servicios que afecten a la calidad, como a los suministradores potenciales de dichos productos.

3. - REFERENCIAS.

Sección 7.4 del Manual de Calidad.

Procedimiento de Gestión de Compras PGC009.

4. - DEFINICIONES Y ABREVIATURAS.

OGM: Organismos Genéticamente Modificados.

ISO 17025:2005: Requisitos Generales para la Competencia de Laboratorios de Prueba y Calibración

5. - DESCRIPCIÓN.

5.1.- REQUISITOS

Depende de producto/servicio comprado y son los siguientes

ECV	CONTROL DE PROVEEDORES	Revisión: 00
		Fecha: 04/05/06
		Página: 5 de 5

PROVEEDOR DE		REQUISITOS
MATERIA PRIMA		<ul style="list-style-type: none"> • Tener RSI • Tener implantado un sistema de APPCC • Tener implantado un plan de formación para los operarios • Tener implantado un procedimiento de control de proveedores • Productos limpios, en buen estado, libres de contaminantes y metales pesados, producto no procedente de OGM. • Asumir las normas de la ECV en materia de seguridad e higiene alimentaria. • Servicio de entrega. • Productos identificados (nombre y lote)
ADITIVO		<ul style="list-style-type: none"> • Uso alimentario • Que adjunte documentación (RSI, fichas técnicas) • Producto limpio, libre de cuerpos extraños, bien acondicionado, en buen estado, envase cerrado. • Producto libre de contaminantes, metales pesados, no procedente de OGM y no afectado por alérgenos. • Ausencia de patógenos o sus toxinas. • Servicio de entrega. • Productos identificados (nombre y lote) • Vida útil no inferior a 12/24 meses • Asumir las normas de la ECV en materia de seguridad e higiene alimentaria.
MATERIAL DE ENVASE Y EMBALAJE		<ul style="list-style-type: none"> • Uso alimentario • Que adjunte documentación (RSI, fichas técnicas) • Producto limpio, libre de cuerpos extraños, bien acondicionado, en buen estado, envase cerrado. • Cumplir con la legislación en cuanto a ensayos de migración de envases. Aportar los resultados. • Integridad de los envases, dimensiones y color. • Servicio de entrega. • Productos identificados (nombre y lote) • Vida útil entre 12/24 meses • Asumir las normas de la ECV en materia de seguridad e higiene alimentaria.
MAQUINARIA Y PRODUCTOS DE MANTENIMIENTO		<ul style="list-style-type: none"> • Materiales y productos aptos para uso alimentario. • Declaración de conformidad. • Dimensionado acorde con las medidas de las materias primas y los envases usados. • Los mecanismos que necesiten engrase para su mantenimiento, así como los reductores o cualquier dispositivo que pueda tener pérdidas de aceite, lubricantes, grasa, etc... deberán, siempre que sea posible estar fuera de la zona de paso del producto alimenticio. • Disponibilidad de recambios. • Disponibilidad de servicios técnicos. • Asumir las normas de la ECV en materia de seguridad e higiene alimentaria.
SERVICIOS	EMPRESAS DE TRABAJO TEMPORAL	<ul style="list-style-type: none"> • Disponer de los servicios de una empresa formadora debidamente autorizada por la Junta de Andalucía en materia de manipulación de alimentos, seguridad alimentaria e higiene para la formación de los trabajadores en esa materia. • Encargarse de la formación de los trabajadores en Prevención de Riesgos Laborales. • Disponer de una mutua de seguros para el reconocimiento médico de los trabajadores. • Realizar los trámites de contratación, renovación, baja y despido. • Pagar los salarios correspondientes mensualmente antes del día 5 del mes siguiente. • Asumir las normas de la ECV en materia de seguridad e higiene alimentaria.

ECV	CONTROL DE PROVEEDORES	Revisión: 00
		Fecha: 04/05/06
		Página: 6 de 6

MANTENIMIENTO Y ASISTENCIA TÉCNICA	<ul style="list-style-type: none"> • Entrega de un parte de trabajo cada vez que se realice un servicio. • Disponibilidad de servicio técnico 24horas/día. • Asumir las normas de la ECV en materia de seguridad e higiene alimentaria.
LABORATORIOS EXTERNOS	<ul style="list-style-type: none"> • Servicio de alerta inmediata si se encuentra un parámetro fuera de rango. • Emisión y Entrega de informe firmado por el responsable con los resultados solicitados. • Acreditación por ENAC en la norma ISO 17025. • Utilizar patrones en la calibración de los equipos, trazables por ENAC. • Asumir las normas de la ECV en materia de seguridad e higiene alimentaria.
SERVICIOS DE AUDITORIA	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluación de los procesos auditados basándose en registros y anotaciones hechas en la empresa. • Auditar todos los puntos del Manual de Calidad. • Los auditores deben acreditar una experiencia mínima de tres años en auditorías en la Industria Alimentaria, de acuerdo a las normas ISO 9001:2000. • Presentar un informe totalmente objetivo en el que se recojan las conclusiones de la auditoria. • Asumir las normas de la ECV en materia de seguridad e higiene alimentaria.
TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Cumplir los plazos de entrega acordados. • Garantizar que la mercancía llegue sin defectos por el transporte. • Entregar en destino albarán de entrega por triplicado. • Comunicar inmediatamente las incidencias y devoluciones por teléfono, fax, correo electrónico,... • Transporte refrigerado. • Control de Temperatura. • Correcta formación de los conductores. • Limpieza en el transporte. • Asumir las normas de la ECV en materia de seguridad e higiene alimentaria.
CAMARAS FRIGORÍFICAS EXTERNAS DE ALMACENAMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Garantizar la correcta limpieza de las cámaras frigoríficas antes de la entrada de nuestros productos. • Garantizar el correcto almacenaje de la mercancía recibida en las cámaras y la rotación de las existencias. • Control de la temperatura en las cámaras frigoríficas a una temperatura de 4°C. • Comunicación de alguna incidencia producida en sus instalaciones. • Asumir las normas de la ECV en materia de seguridad e higiene alimentaria.

Los requisitos son establecidos por el responsable de cada departamento bajo la supervisión del gerente. Son comunicados al responsable de calidad.

5.2.- EVALUACIÓN DE PROVEEDORES.

Los proveedores de productos y servicios críticos para la calidad de los productos y servicios suministrados por la ECV serán sometidos a una evaluación previa a la realización de su primer pedido y a una evaluación continuada tras la misma, con el fin de asegurar su capacidad de suministrar de acuerdo a los requisitos de la empresa. La evaluación previa es realizada por la persona encargada de realizar las compras a dicho proveedor.

ECV	CONTROL DE PROVEEDORES	Revisión: 00
		Fecha: 04/05/06
		Página: 7 de 7

Existe una “Lista de Proveedores Admitidos” que incluye a aquellos que han superado la evaluación para el suministro a la ECV, S.L. de la actividad para el que están aprobados. Una vez que el proveedor ha superado la evaluación, la persona responsable de la compra lo incluye en el listado. El mantenimiento de las condiciones se comprueba periódicamente a través del control de los suministros.

Las anomalías se registran en la ficha del proveedor.

Un suministrador que ha sido eliminado de la lista de proveedores admitidos no puede ser admitido de nuevo hasta que demuestre que ha subsanado el error que provocó su eliminación, siendo sometido de nuevo a la evaluación previa. Los proveedores serán evaluados tal y como se describe a continuación.

5.2.1.- EVALUACIÓN PREVIA.

La evaluación previa de los proveedores se lleva a cabo por el responsable de compras, según una de las siguientes alternativas:

- a) Basándose en los datos históricos de resultados obtenidos en las experiencias anteriores, si ha sido un proveedor habitual.
- b) Mediante certificación del Sistema de Calidad de la empresa proveedora o de los productos suministrados (productos certificados o aprobados basándose en la normativa aplicable).
- c) Mediante pedidos a prueba o estudio de muestras.
- d) Por imperativo de mercado o referencias externas.

Los resultados de la evaluación previa se registran en la Ficha del Proveedor correspondiente. Si existiera documentación necesaria para evidenciar la evaluación realizada, ésta se conservará como registro de calidad.

Mediante Datos Históricos.

Los resultados disponibles de los proveedores serán examinados y analizados, considerando aprobados todos aquellos que se han comportado satisfactoriamente con la ECV a criterio del responsable de compras. Los aspectos a valorar, son los siguientes:

- Cumplimiento de los requisitos exigidos.

ECV	CONTROL DE PROVEEDORES	Revisión: 00
		Fecha: 04/05/06
		Página: 8 de 8

- Cumplimiento de plazos de entrega y servicio recibido.
- Resultados de las inspecciones realizadas sobre anteriores suministros.
- Evolución seguida con el proveedor.

Mediante certificación de productos o empresas.

Se considerarán aprobadas a todas aquellas empresas certificadas o cuyos productos estén certificados por un organismo competente o acreditación oficial. Se archivarán fotocopias o documento que acredite esta condición.

Se revisará específicamente que el objeto y alcance del certificado ampara el suministro a realizar y que en el momento de la evaluación previa está en vigor.

Mediante pedidos a prueba.

La ECV , cuando desee evaluar a un proveedor nuevo, podrá optar por realizarle un pedido a prueba o solicitar una muestra, el cual será sometido a un control de recepción exhaustivo, registrándolo en el albarán.

Si resultara ser completamente satisfactorio, se pasará a ejecutar una serie de trabajos de prueba para comprobar así su comportamiento, quedando a criterio del responsable de compras el criterio de aceptación en cada caso y reflejándose en el albarán anteriormente citado cualquier incidencia.

Proveedor impuesto por imperativo de mercado o referencia externa.

La ECV aceptará por último al proveedor, si el producto o servicio que suministra conlleva la contratación de un “proveedor impuesto por el mercado”, debido que es el único en el sector o en la zona referida y su no contratación imposibilita la ejecución del producto o servicio suministrado por la empresa.

5.2.2.- EVALUACIÓN CONTINUA

Uno de los objetivos de los controles en recepción es la detección de tendencias o fallos de calidad del suministro, el análisis de los mismos y su comunicación a los proveedores con el fin de eliminar o reducir en un futuro las condiciones adversas en sus suministros. Todas las anomalías detectadas en el

ECV	CONTROL DE PROVEEDORES	Revisión: 00
		Fecha: 04/05/06
		Página: 9 de 9

servicio (incumplimiento de plazos de entrega, etc.) y en la calidad son anotadas por la persona que recepciona el material en el albarán, pasando posteriormente a incluirse en su ficha.

En caso de que existan no conformidades graves (afecten al servicio prestado por la ECV) o repetitivas (3 o más veces la misma incidencia) en el suministro de alguno de los proveedores, el Responsable de Calidad tomará una o varias de las acciones que se indican a continuación en colaboración con los responsables de compra de dicho suministro:

- Acciones correctivas de acuerdo con el proveedor.
- Aumento del nivel de inspección de recepción.
- Darlo de baja en la lista de proveedores.

6. - ANEXOS.

ANEXO 1 : FICHAS DE PROVEEDORES

Este es un registro informático con código R012, cuyo contenido mínimo es:

- Nombre del Proveedor
- Fecha de alta y/o baja
- Producto o servicio que suministra
- Método de evaluación de incidencias generadas.
- Seguimiento del proveedor.

ANEXO 2 : LISTA DE PROVEEDORES ADMITIDOS

ECV		LISTA DE PROVEEDORES ADMITIDOS		Código: R013
				Revisión: 00
				Página: 1 de 1
PROVEEDOR	FECHA ALTA	PRODUCTO/SERVICIO SUMINISTRADO	FIRMA RESPONSABLE DE COMPRAS	

ECV	CONTROL DE PROVEEDORES	Revisión: 00
		Fecha: 04/05/06
		Página: 10 de 10

--	--	--	--

7. - REGISTROS.

REGISTRO	UBICACIÓN	PERIODO DE RETENCION	RESPONSABLE DE SU ARCHIVO
Ficha de proveedor (R012)	Dpto. Administración	Indefinido	Responsable de compras
Lista de proveedores admitidos (R013)	Dpto. Compras	Indefinido	Responsable de compras

This document was created with Win2PDF available at <http://www.win2pdf.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.
This page will not be added after purchasing Win2PDF.