



ANEXO 4

PROCEDIMIENTO PARA EVALUACIÓN DE PROVEEDORES

ANEXO 4 | PROCEDIMIENTO PARA EVALUACIÓN DE PROVEEDORES

	PROCEDIMIENTO PARA EVALUACIÓN DE PROVEEDORES	Código: PRO-EP-05
		Rev.: 01
		Fecha: 10/01/2022

A. Objetivo: El presente procedimiento detalla los pasos a seguir para llevar a cabo la evaluación inicial y la evaluación al desempeño de los proveedores de Aderezos Giuseppe, que suministran materiales y/o servicios al sitio de fabricación, con el fin de controlar variables provenientes de materiales y servicios que pudieran afectar al producto final elaborado en la planta San Juan del Río, Querétaro, México.

B. Alcance: Este procedimiento aplica a los proveedores desde su fase como prospectos, durante su aprobación inicial y en la evaluación de su desempeño asegurando el cumplimiento de las especificaciones definidas por Aderezos Giuseppe.

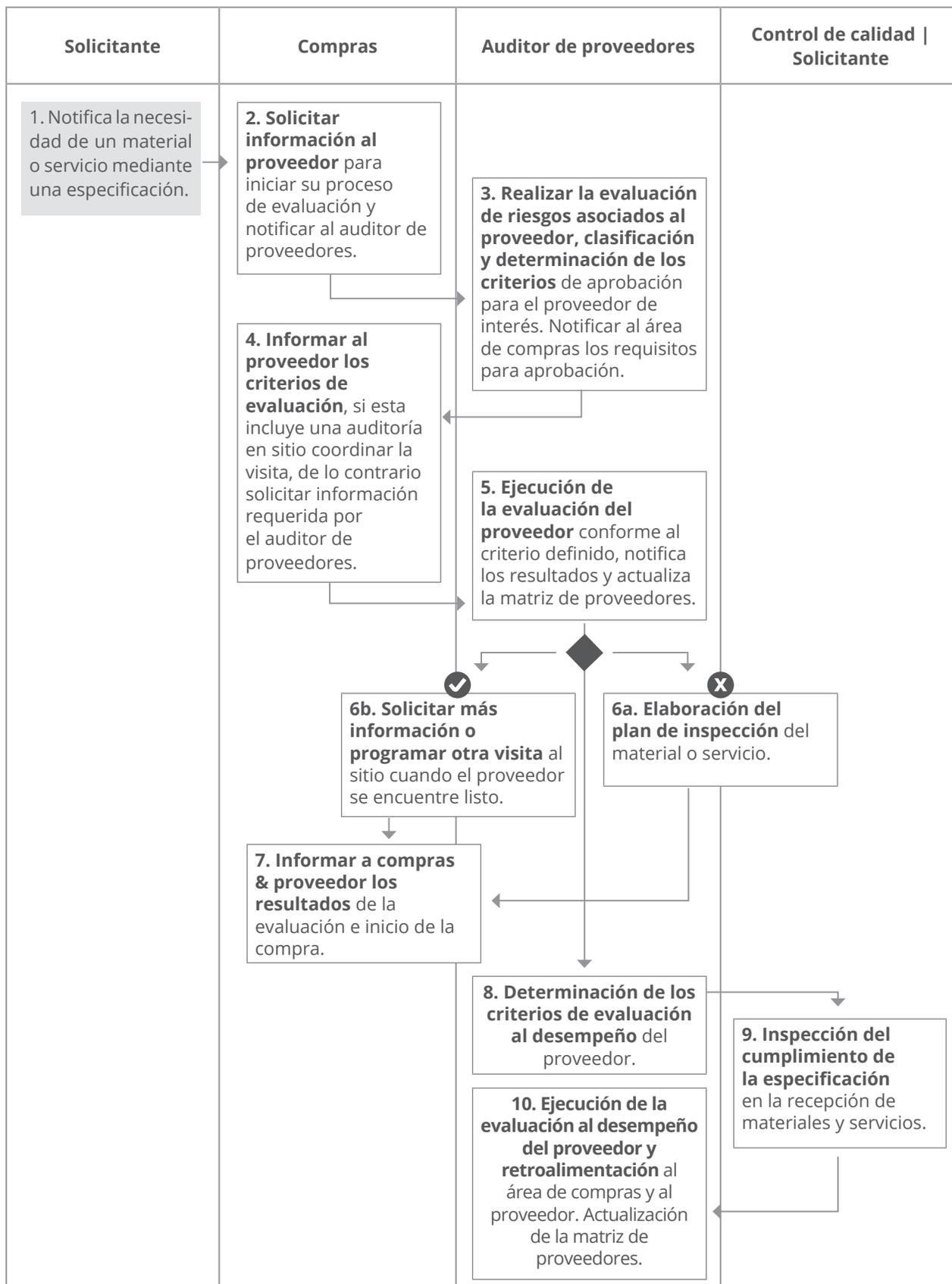
C. Responsabilidades:

- **Departamento de compras:** tiene la responsabilidad de cumplir el presente procedimiento, así como, adquirir materiales y servicios solo de proveedores aprobados.
- **Departamento de control de calidad:** tiene la responsabilidad de inspeccionar los materiales asegurando recibir solo de proveedores aprobados y reportar cualquier desviación a las especificaciones definidas.
- **Departamento solicitante de un servicio:** tiene la responsabilidad de supervisar el servicio contratado asegurando recibir solo de proveedores aprobados y reportar cualquier desviación a las especificaciones o contratos definidos.
- **Auditor de proveedores:** es responsable de implementar y mantener el presente procedimiento, así como informar a los procesos interesados, los resultados obtenidos en las evaluaciones a los proveedores. Debe mantener evidencia documentada y actualizar la matriz de proveedores, detallando el estatus de evaluación de cada proveedor y verificar el cumplimiento a este procedimiento con la frecuencia establecida.

D. Definiciones:

- **Solicitante:** persona que realiza la solicitud de compra.
- **Especificación:** documento que contiene las características que se requieren en los materiales o servicios por comprar.
- **Pruebas de funcionalidad:** pruebas internas que permitirán identificar si el material será adecuado para su uso dentro del producto o empaque.
- **HACCP:** (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) es un proceso sistemático preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria, de forma lógica y objetiva.
- **Fraude alimentario:** cualquier acción deliberada realizada por empresas o individuos con objeto de engañar a otros en relación con la integridad de los alimentos a fin de obtener una ganancia indebida.

E. Diagrama de flujo:



F. Descripción del procedimiento:

1. Notifica la necesidad de un material o servicio: El área solicitante notifica la necesidad de un material o servicio mediante una especificación documentada. Cuando la solicitud sea para la compra de un ingrediente o empaque, el área de investigación y desarrollo deberá realizar pruebas de funcionalidad del material que suministrará el proveedor al cual se le pretende comprar, previamente a su evaluación. Si los resultados no son satisfactorios, no se evaluará al proveedor hasta no estar autorizado dicho ingrediente o empaque.

2. Solicitar información al proveedor: El área de compras solicita información al proveedor, mediante el cuestionario de proveedores y notifica al auditor de proveedores la necesidad de realizar su evaluación. Solicita también al proveedor los documentos administrativos que requiere para su proceso.

3. Realizar la evaluación de riesgos asociados al proveedor, clasificación y determinación de los criterios: El auditor de proveedores realiza la evaluación de riesgos asociados al proveedor siguiendo los siguientes pasos:

3.1. Se realizará el análisis de peligros en materias primas y empaques para obtener un nivel de riesgo como punto de partida para realizar la categorización de proveedores. Esto se realiza bajo la metodología HACCP, utilizando la siguiente matriz de riesgos 3x3 evaluando la probabilidad por la gravedad.

PROBABILIDAD		GRAVEDAD
Probabilidad del peligro		Consecuencia del peligro
1 (B)	Es poco probable que ocurra (p. ej. 1 vez al año o menos de una vez al año).	La presencia del peligro puede resultar en un incumplimiento interno, no conformidad o disgusto del consumidor.
2 (M)	Podría ocurrir alguna vez.	La presencia del peligro puede resultar en una desviación en el proceso, una visita al doctor por el consumidor, un incumplimiento legal o la contaminación del producto sin riesgo a la salud.
3 (A)	Es muy seguro que ocurra (p. ej. podría ocurrir en este momento).	La presencia del peligro puede resultar en una hospitalización del consumidor, un retiro de producto o una fatalidad de un consumidor.

		GRAVEDAD		
		1	2	3
PROBABILIDAD	1	1 (B)	1 (B)	1 (M)
	2	1 (B)	1 (M)	1 (A)
	3	1 (M)	1 (A)	1 (A)

	Riesgo Bajo
	Riesgo Medio
	Riesgo Alto

3.2. Una vez obtenido el nivel de riesgo del material, se evalúan riesgos referentes al proveedor, con la información obtenida a través del cuestionario de proveedores, considerando la probabilidad de ocurrencia y la gravedad del impacto en el producto y en la organización, debido a la presencia de riesgos de calidad, inocuidad y de fraude alimentario, económicos, ambientales y legales.

3.2.1. Para obtener riesgos asociados con la inocuidad, se utiliza la metodología HACCP, como se menciona en el 3.1.

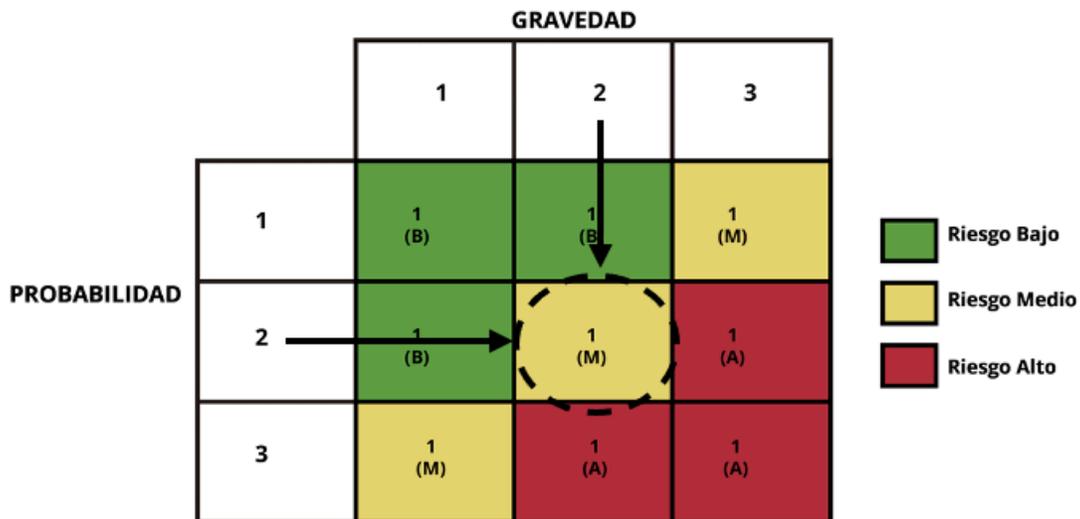
3.2.2. Para obtener riesgos asociadas con autenticidad, se utiliza la metodología VACCP – Evaluación de vulnerabilidad que permite identificar sustitución o fraude alimentario económicamente motivados.

3.2.3. Para obtener riesgos asociados con calidad, económicos, ambientales y legales, se utiliza la metodología AMEF – Análisis de modo y efecto de la falla.

3.3. Se realizará un análisis para determinar la probabilidad y gravedad, considerando la matriz 3x3 mencionada anteriormente, con la cual se clasificarán los riesgos en bajo, medio y alto. Para realizar este análisis se considerará:

- Información del proveedor o cuestionarios de evaluación del proveedor.
- Especificaciones técnicas o normatividad aplicable al insumo o empaque.
- Experiencia del equipo HACCP.
- Datos históricos.
- Guías y conocimiento técnica de fuentes confiables (Codex alimentarius, FDA, guías de inocuidad alimentaria proporcionadas por el gobierno del país, textos de referencia confiables).
- Aportaciones de expertos técnicos (consultores y asesores).
- Grupos o foros de expertos en la materia.
- Etapas previas y siguientes del proceso.

3.4. Obtenida la probabilidad y gravedad se realiza la evaluación, obteniendo el número de riesgo multiplicado o mediante la intersección de las coordenadas.



3.5. Conforme al nivel de riesgo obtenido, se clasificarán los proveedores, acorde a la siguiente clasificación:

Clase	Descripción	Ejemplos
Clase 1	Proveedores de materia prima y materiales de empaque que incorporan riesgos críticos de inocuidad alimentaria, aquellos que su uso en el producto final tiene una participación mayoritaria o que tiene una participación económica muy significativa como proveedor.	P. ej. alimentos microbiológicamente sensibles, empaque en contacto directo con el alimento, ingredientes sin ninguna transformación que provengan de fuentes con riesgos intrínsecos (carne de origen animal, pescados y mariscos, etc.).
Clase 2	Proveedores de materia prima y materiales de empaque que incorporan riesgos críticos de cumplimiento legal e importantes de inocuidad alimentaria, aquellos que su uso en el producto tiene una participación menor, o que tiene una participación económica relevante como proveedor.	P. ej. alimentos microbiológicamente sensibles, materiales de empaque impresos, ingredientes sin ninguna transformación que provengan de fuentes con riesgos intrínsecos (carne de res cruda, mariscos, especies y hiervas, etc.).
Clase 3	Proveedores de materia prima y materiales de empaque de bajo riesgo en la inocuidad alimentaria, pero su uso en el producto tiene una participación mayoritaria, o que tiene una participación económica muy significativa como proveedor.	P. ej. Alimentos procesados, jarabe de alta fructuosa, azúcar, caja de cartón corrugado, pasta de tomate pasteurizada, vinagre, etc.
Clase 4	Proveedores de materia prima y materiales de empaque de bajo riesgo en la inocuidad alimentaria, con baja participación en el producto y con una participación económica baja como proveedor.	P. ej. colorantes, saborizantes y aditivos.

3.6. Una vez asignada la categoría se determinarán los criterios de aprobación por cada proveedor, considerando las siguientes opciones:

Certificación reconocida por GFSI	Auditorías de proveedores	Cuestionarios
<ul style="list-style-type: none"> • Certificación de un sistema de gestión vigente. • Contemplando en el alcance de la certificación al producto de interés. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enfocada a confirmar la existencia de un sistema de gestión. • HACCP Trazabilidad BPM Calidad • Realizada por auditores competentes. • Ejecutada por la organización interesada o por un tercero. 	<ul style="list-style-type: none"> • Preguntas asociadas a la existencia de un sistema de gestión. • Demostrar la existencia de un programa HACCP Trazabilidad BPM Calidad • Cuestionarios verificados por personal competente. • Considerados solo para proveedores de bajo riesgo.

3.7. El auditor de proveedores determina el método de aprobación e informa al área de compras, para informar al proveedor y coordinar las siguientes actividades.

4. Informar al proveedor los criterios de evaluación: El área de compras informa al proveedor los criterios con los cuales será evaluado. Si corresponde una auditoría en sitio, coordinará la visita para auditoría, de lo contrario solicitará la información adicional que requiere el auditor de proveedores.

5. Ejecución de la evaluación del proveedor: El auditor de proveedores ejecutará la evaluación conforme al criterio definido, notificará los resultados y actualizará la matriz de proveedores.

5.1. Cuando la evaluación de proveedores sea realizada mediante una auditoría en sitio, el auditor deberá seguir el "Procedimiento de realización de auditorías a proveedores", donde se detallan los pasos a seguir basados en la norma internacional ISO 19011 – Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión. El auditor de proveedores deberá utilizar el check list de auditoría correspondiente al tipo de proveedor.

5.2. Cuando la evaluación sea realizada mediante una certificación GFSI reconocida, el auditor deberá asegurar su vigencia confirmando la veracidad de este con el organismo de certificación.

5.3. Cuando la evaluación sea realizada mediante el cuestionario de proveedores, el auditor deberá solicitar cualquier información que considere pertinente para evidenciar su cumplimiento. En caso de que el proveedor no desee proporcionar información debido a políticas de confidencialidad, deberá considerarse la realización de una auditoría en sitio debido a la falta de disponibilidad de la información.

De la evaluación de proveedores se pueden obtener cuatro posibles resultados:

Aprobado	No aprobado	Provisional	Condicionado
Proveedor que cumple con los criterios definidos.	Proveedor que incumple los criterios definidos.	Proveedor que suministra, pero no ha completado totalmente su evaluación o está atendiendo correcciones de hallazgos identificados en su evaluación.	Proveedor aprobado que presenta desempeño deficiente en los materiales entregados o que durante la evaluación se ha detectado un incumplimiento que requiere de acciones.

Los proveedores que se encuentran clasificados en clase 1, no podrán clasificarse como "Provisional" o "Condicionado", estos deberán aprobar su evaluación como "Aprobado" para poder suministrar materiales.

Los proveedores clasificados en clase 2 se puede otorgar el estatus de "Provisional" presentando los resultados de auditorías de tercera parte, en un esquema GFSI (SQF, FSSC 22000, BRC) con calificación satisfactoria, en tanto que se programa la auditoría por parte de Aderezos Giuseppe.

Los proveedores "Condicionados", deberán presentar un plan de acciones en atención a los incumplimientos detectados y este debe ser aprobado por el auditor de proveedores, antes de realizar cualquier entrega de material.

Concluida la evaluación y determinado el estatus del proveedor, el auditor de proveedores actualizará la "Matriz de proveedores de ingredientes y empaques" y notificará del cambio a compras y control de calidad.

6. Conforme al estatus del proveedor evaluado, se tomarán las siguientes acciones:

6a. Si el proveedor obtiene calificación de "Aprobado", "Provisional" o "Condicionado", se procederá a realizar el plan de inspección del material o servicio que será proveído, si se trata de un nuevo material. Diferentes proveedores que suministren un mismo producto o servicio se alinearán al plan de inspección ya existente.

6b. Si el proveedor obtiene calificación de "No aprobado" se solicitará más información al proveedor o se programará otra visita al sitio, cuando se encuentre listo para aprobar la evaluación.

7. Informar a compras & proveedor los resultados: Se informa a compras & proveedor los resultados de la evaluación para dar inicio de la compra del material o servicio.

8. Determinación de los criterios de evaluación al desempeño: El auditor de proveedores determinará los criterios con los cuales evaluará el desempeño del proveedor con base al método de evaluación inicial, así como la frecuencia de ejecución. Los criterios definidos, serán documentados en la “Matriz de proveedores de ingredientes y empaques”.

9. Inspección del cumplimiento de la especificación: Determinados los criterios y frecuencias se deberán notificar al personal del área de control de calidad, quiénes realizarán la inspección del cumplimiento de la especificación en cada recepción de materiales. Cuando se trate de un servicio será el solicitante de éste, quién inspeccione la ejecución del servicio y se asegure del cumplimiento de los acuerdos contractados.

10. Ejecución de la evaluación al desempeño del proveedor y retroalimentación: De acuerdo con la frecuencia de evaluación del desempeño y el criterio se llevará a cabo conforme a las siguientes opciones:

Resultados de la recepción	Desempeño durante su uso	Acciones correctivas
<ul style="list-style-type: none"> • Cumplimiento de las especificaciones. • Resultados de las pruebas aplicadas en la recepción del material o servicio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Inspecciones durante el proceso o servicio. 	<ul style="list-style-type: none"> • En cada acción correctiva debido a fallas o incumplimientos. • Quejas de clientes. • Tiempo de atender NCs.

Una vez concluida la evaluación, se obtendrán nuevamente los resultados mencionados en el punto 5 de este procedimiento.

Finalmente se retroalimenta al área de compras y al proveedor los resultados de su evaluación de desempeño. El auditor de proveedores actualizará la “Matriz de proveedores” y compartirá a los procesos involucrados para hacerlo de su conocimiento.

G. Documentos de referencia:

- Procedimiento de realización de auditorías a proveedores
- Procedimiento de compras de materiales y servicios
- Matriz de riesgos 3x3.

H. Registros:

- Especificaciones de materias primas y empaques
- Especificaciones de servicios subcontratados
- Análisis de peligros en ingredientes y empaques
- Matriz de proveedores de ingredientes y empaques
- Cuestionario de proveedores
- Reportes de auditorías a proveedores
 - Check list Global markets | Para proveedores de ingredientes
 - Inspección para proveedores de almacenamiento | Temperatura ambiente
 - Inspección para proveedores de almacenamiento | Refrigerado y congelado

I. Tabla de control de cambios:

Fecha de cambio	Versión anterior	Capítulo - Número	Adición (A) Supresión (B)	Detalle del cambio

J. Flujo de aprobación:

Rol	Nombre	Fecha	Firma
Emitió	Auditor de proveedores	10 enero 2022	
Revisó	Gerencia de Calidad	15 mayo 2022	
Revisó	Gerencia de Compras	15 mayo 2022	
Autorizó	Dirección de operaciones	15 mayo 2022	