

Información requisitos proveedores

La *Dirección de Da Bruno Ristorante*, por el presente documento quiere informarles que disponemos de un sistema de gestión de calidad implantado y certificado según la norma UNE-EN-ISO 9001:2015 y conforme a éste le informamos como proveedor nuestro de las siguientes cuestiones:

- ✓ Cumpliendo con nuestro protocolo de compras y con los requisitos de la norma , sometemos a todos nuestros proveedores a un proceso de selección , seguimiento y re-evaluación, por lo que cualquier incidencias que comenta será tenida en consideración y tratada según corresponda.
- ✓ Para **selección u homologación inicial** de los proveedores se tienen en cuenta los siguientes aspectos:
 - Referencias externas favorables.
 - Diversas solicitudes de ofertas, y su posterior estudio y comparativa.
 - Certificaciones de sus productos y/o Sistemas de Gestión
 - Histórico de funcionamiento correcto con nosotros
- ✓ A todos los proveedores homologados se les realiza el siguiente **seguimiento**:
 - 1) Un **seguimiento continuo**, de forma que cualquier incidencia que se produzca al realizar el pedido (Ej. Retrasos, productos en mal estado, etc.) se registra en nuestro listado de incidencias
 - 2) Un seguimiento anual, en el que se realiza una reunión con el jefe de compras y se realiza la **evaluación anual** de nuestros proveedores , teniendo en cuenta: Las incidencias que hayan surgido a lo largo del año, el cumplimiento de los requisitos especificados en nuestros documentos de compra (calidad y plazo..), el trato, amabilidad en la relación; la flexibilidad ante cambios; el cumplimiento de requisitos no especificados (nuestras expectativas); el precio.
- ✓ Además de informarles sobre nuestro proceso de compras, aprovechamos el siguiente escrito para recordarles algunas cuestiones que son de nuestra exigencia , si es usted un proveedor de productos alimenticios:
 - Los productos deben ser los solicitados tanto en calidad como en cantidad
 - Los pedidos deben venir en perfectas condiciones de higiene, empaquetados, etiquetados y refrigerados o congelados cuando así el producto lo requiera.
 - Las fechas de caducidad deben ser correctas y tener el margen necesario de caducidad
 - El camión donde transporte los alimentos deben estar en perfectas condiciones de higiene
 - Nos suministrará y entregará los pedidos en nuestro/s establecimiento/s en los horarios que se le haya estipulado. El no asistir dentro de ese horario puede ser motivo de no recepción de pedido por nuestra parte.
 - Se debe entregar junto con el pedido el albarán y otros documentos que se requieran. En albarán debe ir anotado el lote y caducidad del producto que ha entregado

Todos estos ítems serán comprobados en cada recepción de pedidos, no aceptando el producto si no cumpliese alguna de estas pautas

Le agradecemos su comprensión y rogamos que nos devuelva el presente documento firmado como comprobante que ha entendido estos requisitos

Fdo: Responsable de Compras y Logística
Francisco Flores

8 de Enero de 2018