

# MANUAL DE SELECCIÓN Y EVALUACIÓN DE PROVEEDORES

**Productos Kiener, S. A.**

**Consultoras:**

Sonia Correa

Lourdes Navarro

Brenda Pitti Jované

Panamá, noviembre de 2009

## INTRODUCCIÓN

Para facilitar el proceso de selección de nuestros socios en el negocio, hemos desarrollado un Manual de Selección y Evaluación de Proveedores, el cual tiene como objetivo aclarar todas las expectativas sobre que espera recibir **Productos Kiener, S. A.**, cuando adquirimos bienes y servicios.

## PROPÓSITO

El objeto de este Manual es proporcionar un estándar de los requisitos aplicables respecto a Calidad, Ambiente, Salud y Seguridad Ocupacional que deben cumplir los proveedores de **Productos Kiener, S. A.**, en beneficio de una mejora en la administración y desempeño de su sistema de calidad. Los Proveedores de productos y servicios relacionados con la producción, están sujetos a los requerimientos de este manual con el fin de que sean tomados en cuenta en toda actividad comercial mantenida entre las partes. Los procedimientos solicitados en este manual están enfocados a aplicar y mantener una relación de mutuo beneficio con nuestros proveedores.

De esta forma aseguramos la transferencia de nuestros compromisos con nuestros clientes a toda la cadena de suministro.

## LA EMPRESA

En **Productos Kiener, S. A.**, la calidad se muestra en cada una de sus productos y acciones, es por esto que parte de su objetivo principal es proporcionar productos de alta calidad en el mercado panameño. A fin de mantener estos objetivos de negocio, **Productos Kiener, S. A.**, se preocupa por contar con una cadena de proveedores que conozcan y compartan sus principios, respeten sus valores y sean sus aliados estratégicos en la promoción de los pilares institucionales de calidad, responsabilidad y excelencia.

## NUESTRA MISION

Ofrecer productos de calidad, que superen las expectativas del cliente, mejorar los procesos continuamente, implementar tecnología de punta, optimizar la rentabilidad, desarrollar y mantener al mejor talento humano y producir con responsabilidad social y ambiental.

## NUESTRA VISION

Ser líder indiscutible en la producción de embutidos y jamones, en los mercados donde decida competir, reconocidos por los clientes por su calidad de productos y servicios, generando confianza y lealtad.

El entregar productos de alta calidad está en el centro de nuestros negocios y también debe ser un requisito básico para nuestros proveedores aunque no debemos descuidar el hecho que tenemos otras expectativas como lo es la ciudadanía corporativa, responsabilidad social empresarial e integridad personal que hacen parte de la evaluación final para escoger nuestros aliados.

## ALCANCE

Este manual ha sido formulado para proporcionar a las personas responsables de compras de la empresa **Productos Kiener, S. A.**, una herramienta que les permita la selección y evaluación de proveedores y subcontratistas, a través de un proceso transparente, acorde con la visión de responsabilidad social empresarial emprendida por la empresa.

Con la visión de evaluar, seleccionar y clasificar a los proveedores, hemos organizado el trabajo desde las perspectivas de:

- Según la naturaleza de las compras:
  1. Materias primas de grado alimenticio
  2. Materiales y servicios generales
  
- Según las variables
  1. Calidad
  2. Salud y Seguridad Social (SySO)
  3. Ambiental

Acompaña a este Manual de Selección y Evaluación de Proveedores, una **GUÌA DE REQUISITOS**, que tiene como propósito resumir todos los puntos contemplados en este documento, con la finalidad de identificar rápidamente los requisitos, según el tipo de proveedor. (VER ANEXO 1).

## **POLÍTICAS DE COMPRAS**

Este Manual de Selección y Evaluación de Proveedores utilizado como elemento general del proceso de Compras, en las negociaciones de **Productos Kiener, S. A.**, con sus proveedores y sub-contratistas. Todos aquellos casos

relacionados que no estén contemplados en este procedimiento, serán informados al Gerente de Operaciones.

Con el objeto de construir una relación sólida con nuestros proveedores, se ha establecido una política de compras fundamentada en:

**1. *Concurrencia de diversos proveedores***

Para el mismo proceso de compras, siempre y cuando sea posible, de forma que se alcance la respuesta más adecuada a la necesidad objeto de la solicitud de compra.

**2. *Transparencia en el proceso de compra e imparcialidad en la toma de decisiones***

Se ponderará de forma objetiva los diversos atributos de la oferta a la hora de determinar el proveedor que servirá el servicio/producto a adquirir.


En este sentido, se tendrá en cuenta aspectos tales como la calidad, el precio, los plazos de entrega, la comunicación, garantías de productos, y el nivel de servicio, la cobertura de la empresa ofertante, su integridad, su responsabilidad financiera, social, al igual que su capacidad técnica y productiva.

Igualmente, se tendrá en cuenta las prácticas de empleo justas y congruentes con los derechos humanos, los programas de salud y seguridad ocupacional para su personal y el cumplimiento de las normas del medio ambiente entre otras.

La empresa se reserva el derecho de revisar cada periodo el listado de proveedores, con la finalidad de evaluar el cumplimiento de todos los aspectos antes mencionados. En caso de encontrar anomalías, se suspenderán las actividades de compras y se notificará por escrito a la empresa proveedora para que corrija la situación con el fin de continuar la relación comercial.

Este Manual de Selección y Evaluación de Proveedores estará disponible en la Página Web de la empresa: [www.pkiener.com](http://www.pkiener.com)

**REQUISITOS**  
**GENERALES Y ESPECIFICOS**  
**PARA PROVEEDORES DE **Productos Kiener, S. A.****

	<b>Manual de Selección y Evaluación de Proveedores</b>	<b>Proyecto INCAE/CEGEST/INWENT</b>
		<b>Revisión: Diciembre 2009</b>
	Referencia a los criterios de Calidad, Ambiente y Salud y Seguridad Ocupacional (SySO).	<b>Páginas 34</b>

## **CAPITULO I**

### **A. REQUISITOS PARA TODOS LOS PROVEEDORES EN GENERAL**

#### **1. Requisitos laborales**

##### *a. Leyes laborales*

Los proveedores deben cumplir con todas las leyes laborales aplicables en la República de Panamá, incluyendo las leyes relacionadas con horas laborables, compensación, derecho de los empleados a decidir si quieren ser representados por un tercero durante la negociación del contrato colectivo de trabajo, condiciones de trabajo u otras prácticas del lugar de trabajo.

Todos los proveedores deben respaldar las prácticas de empleo justas y congruentes con los derechos humanos en el lugar de trabajo y proporcionar un entorno seguro de trabajo.

### *b. Trabajo infantil*

El proveedor no utilizará mano de obra infantil según la definición de la ley local, que hace referencia a cualquiera persona menor de 14 años o menor a la edad requerida para finalizar la educación obligatoria o para acceder al empleo en Panamá. Los menores de 18 años no deben realizar tareas peligrosas y pueden quedar excluidos de trabajos nocturnos prestando especial atención a sus necesidades educativas.

### *c. Trabajo forzado*

El proveedor no practicará trabajo forzado, obligada o condicionada para realizar sus trabajos.

### *d. Prácticas Disciplinarias*

El proveedor no empleará el abuso laboral físico, ni inhumano. Incluido todo tipo de acoso sexual, abuso sexual, castigos corporales, coacción psíquica o física ni abuso verbal para con los trabajadores, ni tampoco deben existir amenazas de tales tratamientos.

### *e. Discriminación y Acoso Sexual*

El proveedor cumplirá con todas las leyes locales de Discriminación. Políticas anti-discriminatorias y acoso sexual. Las relaciones laborales deberán siempre fundarse en un trato compatible con la dignidad de la persona.

Es contrario a ellas, entre otras conductas, el que una persona realice en forma indebida, por cualquier medio, requerimientos de carácter sexual, no consentidos por quien los recibe y que amenacen o perjudiquen su situación laboral o sus oportunidades en el empleo. Entendemos por Acoso Sexual la “Conducta de naturaleza sexual, y toda otra conducta basada en el sexo y que afecte a la dignidad de mujeres y hombres, que resulte ingrata, irrazonable y ofensiva para quien la recibe”

Por lo tanto, **Productos Kiener, S. A.** no admite, bajo ninguna circunstancia, que la empresa proveedora actúe o esté de acuerdo con las siguientes situaciones:

- Permitir que exista entre sus colaboradores conductas que propicien un ambiente de trabajo intimidatorio, hostil o humillante para quien las recibe.
- Permitir que el rechazo de una persona a esa conducta, o su sumisión a ella, se emplee explícita o implícitamente como base para una decisión que afecta al trabajo de esa persona (acceso a la formación profesional o al empleo, continuidad en el empleo, promoción, salario o cualesquiera otras decisiones relativas al empleo)
- Permitir cualquier forma de discriminación por razón del género, tanto desde una perspectiva legal como en su concepto.

## **Algunos comportamientos que se califican como acoso sexual:**

- **Físico** Violencia, roces físicos, acercamientos innecesarios
- **Verbal** Comentarios y preguntas sobre el aspecto, el estilo de vida, la orientación sexual, llamadas de teléfono ofensivas
- **No verbales** Silbidos, gestos de connotación sexual, presentación de objetos pornográficos

## **Políticas y prácticas recomendadas**

Según indicaciones de la OIT las políticas y prácticas contra el acoso sexual deben incluir criterios muy bien definidos, por lo tanto

**Productos Kiener, S. A.**, valora los siguientes aspectos:

- Que la empresa tenga una declaración formal de cuáles son sus políticas y criterios respecto al tema
- Que la empresa tenga un procedimiento formalizado de denuncia adaptado al acoso sexual, que respete la confidencialidad
- Que la empresa implemente sanciones disciplinarias progresivas a los transgresores
- Que la empresa proporcione protección contra las represalia en todo procedimiento de denuncia
- Que la empresa comunique su política y oriente a sus colaboradores respecto al tema

#### f. *Salarios y Prestaciones*

Cumplir con Salarios y Prestaciones, incluidas las relativas al salario mínimo, horas extras y beneficios dispuestos por la ley.

## 2. Requisitos legales

Como mínimo, los proveedores deberán cumplir los requisitos legales aplicables a su industria tales como: Registros, Impuestos, certificaciones, permisos y pagos tributarios, y la legislación en temas de Salud y Seguridad Ocupacional (SySO) y Medio Ambiente.

Estos requisitos mínimos son parte de todos los acuerdos comerciales nuevos y renovados con nuestros proveedores directos. Los proveedores deben demostrar el cumplimiento con estos requisitos ante la solicitud y a satisfacción de **Productos Kiener, S. A.**

La empresa **Productos Kiener, S. A.**, tiene el derecho de inspeccionar cualquier sitio que involucre el trabajo de los bienes contratados.

## 3. Acceso a la inspección

Los proveedores deben permitir el acceso a sus instalaciones al Inspector de **Productos Kiener, S. A.**, con la finalidad de realizar una inspección, con lo referente a la calidad, procesos productivos e instalaciones físicas.

El proveedor que no satisfaga el cumplimiento de los requisitos está sujeto a la terminación de cualquier acuerdo, por parte de **Productos Kiener, S. A.**, sin penalización pero con obligaciones para remediar los daños directos sufridos por la empresa.

## **B. REQUISITOS GENERALES DE CALIDAD**

Los proveedores deben tener un sistema de calidad eficaz implementado que asegure la entrega de productos y servicios de alta calidad.

El sistema de calidad debe estar documentado. El sistema debe incluir políticas, programas y procedimientos que están diseñados para asegurar el cumplimiento con las especificaciones, requisitos regulatorios y expectativas delineados en este manual.

Debe existir un proceso para asegurar que las políticas, programas, fórmulas y procedimientos vigentes se distribuyan correctamente a las áreas funcionales de la instalación del proveedor.

El proveedor debe realizar auditorías periódicas del sistema de calidad para verificar la eficacia del sistema y para identificar las oportunidades de mejora.

## 1. Requisitos de control de calidad:

- a. **Especificaciones:** Todos los proveedores deben enviar las especificaciones de sus productos, incluyendo las recomendaciones de uso o dosificación.
- b. **Hoja de Seguridad:** En los casos que aplique, el proveedor deberá enviar la hoja de seguridad del producto (MSDS).
- c. **Certificado de garantía:** Es responsabilidad del proveedor garantizar la calidad de la materia prima, para lo cual deberá emitir un certificado de garantía, donde se detalla los parámetros de control, por cada lote de entrega.

## C. REQUISITOS GENERALES DE SALUD Y SEGURIDAD Y OCUPACIONAL (SySO)

### 1. Normativa para personas naturales

Toda persona que tenga acceso a la Planta de **Productos Kiener, S. A.**, en condición de contratista y subcontratistas de servicios con la finalidad de realizar un trabajo debe atender los siguientes requisitos y normas de salud y Seguridad Ocupacional.

- a. **Gafete:** Contar con un gafete de identificación el cual debe portar de forma visible durante el tiempo que dure su estadía en las instalaciones el cual acredita a los proveedores para realizar actividades dentro de la Planta.

- b. Permisos:** Entregar en vigilancia una copia del permiso de entrada. Ningún trabajo se debe llevar a cabo en las distintas áreas sin contar con el permiso apropiado y el Análisis de Seguridad en el Trabajo debidamente autorizado.
- c. Inducción:** Haber recibido la charla inducción de seguridad.
- d. Equipo de protección:** Usar el siguiente equipo de protección personal: Lentes de seguridad claros, zapatos de seguridad (o zapato cerrado), uso de manga larga y casco, además deberá usar el equipo de protección personal adicional que se requiera en cada área o para cada trabajo de acuerdo a lo estipulado en los procedimientos y estos deben estar en buen estado.
- e. Equipo de incendio:** Es obligación de la compañía contratista proveer el equipo de incendio, en condiciones óptimas al momento de realizar un trabajo en la empresa.
- f. Protección visual:** Es obligatorio el uso de protección visual o careta en los siguientes trabajos:
- 1) al utilizar el taladro, esmeril, trabajos de corte y soldadura.
  - 2) al romper concreto con cincel y martillo
  - 3) Al manejar o utilizar sustancias peligrosas como: Ácidos, solventes, líquidos calientes, etc., donde exista el riesgo de salpicaduras en la cara y ojos.
- g. Protección en altura:** Es obligatorio el uso de arnés y equipo diseñado para realizar trabajos en altura. en todos los trabajos donde exista el riesgo de caer de diferentes niveles.

## 2. Normativa de Salud y Seguridad Ocupacional para áreas específicas de la empresa

- a. **Protección auditiva:** Es mandatorio el uso de tapones auditivos, en las áreas de Cuarto de Maquinas y plantas de Emergencia, cuando se operen equipos o maquinaria que generen altos niveles de ruido que pudieran sobrepasar los 85 decibeles (dB).
- b. **Protección de la cabeza:** El uso del casco es obligatorio en trabajos donde se exponga al trabajador con materiales o herramientas por caídas de diferente nivel.
- c. **Protección de los ojos y cara:** Es obligatorio el uso de lentes de seguridad, uso de careta o pantalla facial cuando se utilice taladros, pulidores, esmeriles, demolición de concreto con cincel y mazo, trabajos con el equipo de soldadura y oxicorte, en la aplicación o manejo de sustancias peligrosas: solventes, ácidos, alcalinos, etc., y toda actividad donde exista el riesgo de ser impactado por un proyectil en ojos y cara o salpicados por sustancias agresivas a la piel y ojos.
- d. **Uso de Lentes:** Es obligatorio el uso de lentes especiales en actividades donde exista el riesgo de que se introduzcan en los ojos partículas o fibras, como trabajos de remover aislamientos, rasquetear pintura vieja, limpieza de lugares con exceso de polvos, manejo de maderas o aserrín.
- e. **Protección de las Manos:** Es obligatorio el uso de guantes en todas las actividades a realizar y se debe utilizar el tipo de guante que ofrezca la protección necesaria dependiendo el tipo del riesgo al que se esté expuesto, como: Machucones, golpes, fricción, exposición a superficies filosas o punzo cortantes, quemaduras por superficies calientes,

quemaduras por congelamiento, sustancias peligrosas o irritantes para la piel, descargas eléctricas, retardantes de flama, etc.

- f. Uso de fajas:** El uso de fajas es obligatorio al realizar maniobras de carga de objetos que pesen más de 20Kgs., o al realizar movimientos repetitivos y esfuerzos mayores con los músculos de la espalda y abdomen. El uso de la faja se debe complementar utilizando posiciones corporales correctas para realizar las actividades, manteniendo la espalda recta, utilizando los músculos de piernas y brazos, girar el cuerpo completo con los pies y no solo giro de la cintura, pegarse al cuerpo los objetos que se estén cargando, así como utilizar equipos de carga como: montacargas, carretillas etc.
- g. Protección de los pies:** Es obligatorio el uso de zapatos de Seguridad (Cerrados), suela dura y antiderrapante en todas las áreas de la empresa. El uso de botas de hule es obligatorio en lugares donde se este expuesto a: lodos, derrames de sustancias peligrosas, derrames de aguas residuales o actividades donde los pies estén expuestos al humedecimiento.
- h. Protección de las vías respiratorias:** Es Obligatorio utilizar la mascarilla adecuada al trabajo y exposición a polvos o gases.

Notas importantes:

- **Es responsabilidad de quién va a ejecutar el trabajo, de usar herramientas manuales apropiadas para ejecutar el trabajo y deben encontrarse en buenas condiciones.**
- **El incumplimiento de alguno de los puntos anteriores será motivo para prohibirles el acceso.**

### **3. Normas de Salud y Seguridad Ocupacional para tener acceso a la Planta**

#### **a. Artículos o comportamientos prohibidos**

- 1) Está prohibido traer los siguientes artículos al interior de las instalaciones: Cualquier tipo de arma (fuego, o arma blanca) o Bebidas alcohólicas.
- 2) No se permite fumar en ningún lugar de las instalaciones.
- 3) A las personas que se encuentren bajo la influencia del alcohol o sustancias ilegales no se les permitirá el acceso a las instalaciones.
- 4) Todos los accidentes, incidentes deben ser reportados inmediatamente al Supervisor del área, o Vigilancia.
- 5) Todas las emergencias deben ser reportadas al Departamento de Seguridad
- 6) Cualquier trabajo que involucre generación de chispa, fuego o calor será permitido solo a través de Permiso para efectuar trabajos especiales.
- 7) Las áreas de trabajo deben mantenerse limpias y en orden.
- 8) Cualquier material o producto que se desee ingresar a la Planta (que se considere peligroso) deberá ser reportado previamente al departamento de Seguridad y entregando la hoja de datos de seguridad (MSDS) del material para su revisión y obtener la aprobación de ingreso.
- 9) Todos los recipientes que requieran ingresar a planta que contengan combustibles, solventes o sustancias peligrosas deben estar plenamente identificados y con su rombo de clasificación de riesgos.
- 10) Prohibido el uso de tambores, cuñetes, garrafas, pedazos de madera, para alcanzar una altura.

- 11) Prohibido el uso de escaleras de Madera o Aluminio en mal estado.
- 12) Prohibido el arrojar herramientas, materiales ú objetos de diferente nivel
- 13) Las compañías contratistas deben entregar un reporte de actividad o procedimientos de ejecución de actividades cuando se les requiera.

**b. Permisos de seguridad.**

- 1) Todas las actividades que se realicen dentro de nuestras instalaciones requieren el trámite de un permiso de seguridad antes de empezar actividades.
- 2) Esta estrictamente prohibido iniciar alguna actividad si el permiso no esta debidamente tramitado.
- 3) Los permisos de seguridad son intransferibles, solo autorizan: la actividad, equipo o área, personal, horario, fecha, nivel, descritos en el espacio de datos generales del permiso.
- 4) El alterar un permiso ya con sus firmas correspondientes se considera una violación muy grave.

**c. Extensiones de permisos.** Si existe la necesidad de prolongar un trabajo al día siguiente es necesario lo siguiente:

- 1) Tramitar un nuevo permiso con la persona contratante.
- 2) Todos los permisos tramitados deben tener la firma de recepción de trabajo o termino de la jornada por el responsable del área donde se realice la actividad y por el responsable de la actividad.

## D. REQUISITOS GENERALES DE CALIDAD AMBIENTAL

Para mitigar el impacto en el medio ambiente, propios de la actividad de la industria, el proveedor de productos deberá cumplir con los cronogramas de cumplimientos establecidos por la Autoridad Nacional del Ambiente con la finalidad de aplicar las normas de calidad ambiental.

### 1. **Parámetros según el tipo de contaminantes:**

- a. ***Aguas residuales:*** Es requisito presentar evidencias del Programa de Trabajo de los ***Cronogramas de Cumplimiento***, establecido en los Reglamentos DGNTI-COPANIT 39-2000 / DGNTI-COPANIT 35-2000 y la Resolución AG-0026-2002, detallados en las Tablas 1, 2 y 3; especificados según el tipo de actividad que desempeña el proveedor.
- b. ***Combustión ambiental en el aire exterior:*** Siguiendo las reglamentaciones de la Ley No.36 del 17 de mayo de 1996 y el Decreto Ejecutivo No.255 de diciembre de 1998 y el Decreto 160 de 1993, es necesario que los autos, camiones y demás vehículos de combustión interna, propiedad de la empresa proveedora deban poseer un sistema de control de emisiones a fin de que cumplan con los niveles permisibles de contaminantes establecidos. Para esto todos los vehículos deberán contar con un certificado de emisión de gases emitido por la Dirección Nacional de Tránsito y Transporte Terrestre.
- c. ***Contaminación de aire en interiores:*** Todos los proveedores deberán contar con un *Plan de Medidas de Prevención y Protección de la Salud*, con la finalidad de mejorar las condiciones de seguridad de sus empleados en donde se produzcan, almacenen o manejen las

sustancias contaminantes del ambiente (sustancias químicas, polvo, gases, hollín, humo, neblina, fibras entre otros), según el Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 43-2001

- d. **Vibraciones:** *Es necesario que todo proveedor mantenga en vigencia un Plan de Reconocimiento y Evaluación de su establecimiento de trabajo donde se generen o transmitan vibraciones con la finalidad de cumplir con las medidas de control para prevenir alteraciones en la salud de los trabajadores expuestos y tomando en cuenta los parámetros de frecuencia detallados en la Norma DGNTI-COPANIT 45-2000.*
  
- e. **Ruido interno:** Los proveedores deberán contar con un Plan de Prevención y Evaluación de los ruidos de su actividad, con la finalidad de hacer las mediciones y controlar que los niveles de ruidos se registren entre los niveles sonoros permitidos, para asegurar las condiciones de salud y seguridad ocupacional, según el DECRETO LEY 306, del 4 de setiembre de 2002.
  
- f. **Ruido Externo:** Los proveedores deberán respetar las normas vigentes sobre las escalas y horarios permitidos en las áreas residenciales y espacios públicos, según el DECRETO LEY 306, del 4 de setiembre de 2002.
  
- g. **Desechos peligrosos:** Los proveedores deberán contar con un Plan de gestión integral de manejo de desechos peligrosos tal como lo dispone la Ley 21 de la República de Panamá

## 2. **Valoración adicional por parte de Productos Kiener, S. A.**

Para nuestra empresa es muy importante el medio ambiente por lo que valorará los programas adicionales entre sus proveedores:

- a. Uso de empaques y cajas reciclajes.
- b. Programas de reciclaje en las empresas
- c. Programas especiales para la no contaminación del ambiente

## **CAPITULO II**

### **REQUISITOS ADICIONALES DE CALIDAD, según el tipo de proveedor**

#### **A. PROVEEDORES DE MATERIA PRIMA DE GRADO ALIMENTICIO**

Nuestra Misión es ofrecer productos de alta calidad que superen las expectativas del cliente, mejorar los procesos continuamente, implementando tecnología de punta y producir con responsabilidad social y ambiental.

La materia prima de grado alimenticio para nuestra empresa son todos los productos cárnicos (carne de res, cerdo, pavo y pollo) y condimentos y especias utilizados para la elaboración de nuestros productos.

# **1. Requisitos específicos para proveedores de productos cárnicos y aves**

## **a. Buenas prácticas de manufactura (BPM)**

Los proveedores de materia prima de grado alimenticio deben cumplir con los requisitos de las BMP, conforme están establecidos en las leyes y regulaciones actuales.

## **b. Buenas prácticas de laboratorio (BPL)**

Todo el personal de los laboratorios debe implementar Buenas Prácticas de Laboratorio basadas en las leyes y regulaciones en vigor.

Los laboratorios deben estar acreditados en las pruebas que se necesitan.

El laboratorio debe usar métodos de prueba publicados, reconocidos y validados. Cuando no haya disponibilidad métodos de prueba publicados, los métodos desarrollados internamente deben validarse para su uso destinado y que sean congruentes con los requisitos de BPL.

La forma en que el laboratorio está equipado, distribuido y administrado debe asegurar que los resultados de las pruebas sean consistentes y confiables.

## **c. Inocuidad alimentaria**

Los proveedores de materia prima de grado alimenticio deben implementar un programa de protección de Inocuidad Alimentaria, basado en el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de

Control ARPCC (HACCP siglas en ingles), para asegurar la integridad y seguridad de sus productos.

#### **d. Control de plagas**

Los proveedores de materia prima de grado alimenticio deben tener un **programa de Control de Plagas documentado** para prevenir con eficacia la actividad de plagas en sus instalaciones y/o áreas circundantes. Las actividades de Control de Plagas deben ser realizadas por operadores certificados en Control de Plagas o personal con capacitación equivalente.

El uso de insecticidas, funguicidas o rodenticidas debe realizarse en conformidad con las Leyes y Regulaciones locales en vigor en el sitio donde se elaboran los productos, al igual que las leyes y regulaciones del destino donde se entregaran los productos.

**Productos Kiener, S. A.**, valorará a los proveedores que utilicen productos amigables con el medioambiente.

#### **e. Mantenimiento interno, externo y controles de saneamiento.**

Debe existir un programa documentado y verificable de saneamiento y mantenimiento interno y externo que cumpla con todos los requisitos regulatorios y asegure la limpieza del equipo e instalaciones donde se manejan materia prima cárnica y derivados, condimentos y especias.

El proveedor debe asegurar que todos los ingredientes, empaques, componentes del proceso y áreas de almacenamiento, carros y contenedores estén limpios y sin plagas.

#### **f. Programa de acción correctiva / preventiva**

Cada proveedor de materia prima cárnica, especies y condimentos debe diseñar e implementar un programa de acción correctiva / preventiva que asegure que se tome una acción para eliminar la causa del incumplimiento existente o potencial para prevenir la ocurrencia/recurrencia.

Se deberá evaluar periódicamente el programa de acción correctiva para impulsar la mejora continua, y se deberá revisar las acciones correctivas que se tomen como resultado del programa para asegurar su eficacia.

## **2. Requisitos adicionales para proveedores de carne de cerdo nacional**

### **a. Guía de sacrificio del matadero**

Es obligatoria la presentación de la guía de sacrificio del matadero, debidamente lleno y sellado por el veterinario respectivo. Esta guía debe emitirse por separado para cada empresa.

La guía debe presentarse al momento de hacer la respectiva entrega, según la cantidad solicitada en la orden de compra. Se da por entendido que la firma de la guía por parte del veterinario es garantía de que los animales sacrificados son sanos, libre de sustancias tóxicos y que el

proceso de matanza se realizó bajos los mejores procedimientos sanitarios.

De igual forma, es garantía de que el veterinario inspeccionó las condiciones del camión y proceso de carga de las canales, así como la temperatura al momento de carga.

## **b. Exigencias sobre el sacrificio de animales**

La empresa se reserva el derecho de solicitarle al proveedor se realice la matanza en un matadero que sea de su aprobación. El proveedor deberá entregar el pedido bajo las especificaciones estipuladas por el procesador, cumpliendo las normas higiénicas estipuladas por el código sanitario, así como aspectos específicos acordados previamente con ambas partes. Las cuales se detallan:

- 1) **Sacrificios:** Es indispensable que el proveedor haga entrega de lotes de cerdos y/o mamas sacrificados en día anterior a la entrega, y por ningún caso podrán aceptarse un período mayor a este, salvo que el día siguiente al día de matanza fuera un domingo o día feriado. En todo momento, las canales deberán mantener los aspectos físicos y microbiológicos permitidos por nuestra empresa.
- 2) **Normas de higiene para el personal:** Se requiere que el personal observe las normas de higiene elementales y cuente con la vestimenta adecuada: bata, gorra y botas limpias cuando manipule la canal.

- 3) **Transporte:** El camión deberá permanecer cerrado hasta el momento de entrega de la mercancía, a fin de evitar variaciones de temperatura y contaminación. Al momento de descargar, el camión deberá apagar su motor para que los gases del escape no contaminen el área. En el caso de aquellos que cuenten con equipos de refrigeración eléctricos los mismos podrán seguir funcionando.
  
- 4) **Condiciones del transporte:** El camión o vehículo refrigerado deberá mantener la temperatura de las canales, según lo convenido por las partes, y es obligación de proveedor garantizar la higiene de dicho vehículo, así como la temperatura de la canal. En todo momento, la canal no debe rozar el piso. Las mismas condiciones se aplicarán para aquellos que alquilan el servicio de transportación refrigerada. Queda prohibido, por disposición sanitaria, transportar dentro del vagón productos frescos con productos procesados, así como artículos o elementos no alimenticios como lo son: llantas de repuestos, herramientas y otros artículos contaminantes. La temperatura de recibo no debe superar los 40 °F (4 grados centígrados).
  
- 5) **Entrega del pedido:** Se recomienda establecer una coordinación entre el proveedor, el matadero y el procesador, a fin de establecer el mejor período de entrega del pedido. Es recomendable realizar las entregas durante el período de la mañana, como lo es desde las 6:00 a.m. hasta las 10:00 a.m.
  
- 6) **Controles:** De acuerdo con nuestro sistemas de análisis de riesgos y puntos críticos de control (A.R.P.C.C.) se tomará una muestra por parte del personal calificado de control de calidad dentro del camión refrigerado y antes de procedes a su descarga. Finalizada la entrega, se hará entrega de una constancia de condiciones de recibo,

detallando aspectos relevantes de proceso, así como las condiciones relacionadas a los rechazos.

- 7) **Resultados de pruebas:** En el caso de que se realicen pruebas microbiológicas, tanto por una o ambas partes interesadas, y de existir un previo acuerdo de las partes, se podría establecer una comunicación de los resultados microbiológicos a fin de que exista una retroalimentación de las partes involucradas y se busquen medidas para disminuir los agentes contaminantes.
- 8) **Peso:** El peso de la canal completa (dos mitades, con cabezas y patas) debe ser entre 160 y 180 libras para los cerdos blancos. La grasa dorsal de la canal no debe superar una pulgada a nivel de la décima costilla, mientras que la grasa de la pierna debe ser menor de media pulgada de espesor.
- 9) **Temperatura:** La temperatura de recibo en rampa (dentro del camión) no debe pasar los 40 grados Fahrenheit (4 grados centígrados).
- 10) **Cortes:** Para el caso de los cerdos en canal, se debe tener un corte perfecto a la mitad, a fin de que la chuleta mantenga su simetría. Para ello se recomienda la utilización de sierras especiales.

La chuleta no debe tener quebraduras, y la carne de las piernas y paleta deben estar libre de coágulos de sangre y huesos quebrados.

- 11) **Canal.** La canal debe reflejar un perfecto aspecto higiénico, libre de excremento, babosidad, mutilaciones, quistes, o cualquier otro agente contaminante. La falta a uno o varios de los siguientes aspectos de la canal, son causal de rechazo de la canal completa, y del lote en general si se mantiene. Entre ellas mencionamos: temperatura, factor

de PH, coloración de la carne, nivel de grasa dorsal o de la pierna, piezas quebradas, coágulos, contaminaciones fecales, químicas o físicas, aspectos antihigiénicos del transporte o personal de descarga, entre otras.

El rechazo de una canal o corte, por causas justificadas, es responsabilidad exclusiva del proveedor, y le corresponderá realizar los reclamos pertinentes al matadero o al servicio de transportación, según sea el caso.

- 12) **Especificaciones microbiológicas:** Entre las especificaciones microbiológicas podemos estipular las siguientes:

<i>Aerobios Mesófilos Totales</i>	200,000 ufc/g
<i>Enterobacterias</i>	350 ufc/g
<i>Coliformes totales</i>	300 ufc/g
<i>Escherichia Coli:</i>	50 ufc/g
<i>E. Coli Hemorrágico</i>	Ausencia
<i>Hongos Filamentosos</i>	100 ufc/g
<i>Levaduras</i>	1,000 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia
<i>Staphylococcus Aureus</i>	100 ufc/g

**Nota:** Estos parámetros corresponden a especificaciones establecidas por nuestra empresa, basados en datos históricos y consideraciones internacionales y nacionales del manejo y manipulación de carnes y productos cárnicos.

- 13) **Regulaciones:** Se entiende que los requisitos podrán ser mejorados según sea la necesidad, previa notificación anticipada al proveedor, ya sea por disposición interna de nuestra empresa o por regulaciones nacionales impuesta por el Ministerio de Salud o Ministerio de Desarrollo Agropecuario.
- 14) **Registro de trazabilidad:** El proveedor deberá hacer entrega únicamente de los cerdos de las fincas de su propiedad, y contará con un registro que permita constatar la trazabilidad de la canal a lo largo de su desarrollo. De esta forma, se entiende que el proveedor no deberá entregar cerdos correspondientes a fincas que no sean de su propiedad o producto de la reventa.
- 15) **Genética:** El proveedor establecerá la genética a utilizar y mantendrá los aspectos de alimentación acorde con las normas de nuestro país. Se deja establecido que no se aceptan, bajo ningún concepto, berracos de cualquier tamaño o edad.
- 16) **Derecho a inspección:** Es compromiso del porcinocultor cumplir con las normas de sanitarias y ambientales vigentes, y permitirá la visita de personal de nuestra empresa para constatar que se están realizando los cambios solicitados. Esto permitirá que nuestra empresa no se vea afectada por limitaciones del proveedor, y sea descalificada de incentivos o programas de fomento a la producción más limpia.

### **3. Requisitos de calidad adicionales para proveedores de carne de res y pollo nacional**

#### ***a. Requisitos sobre el sacrificio de animales***

La empresa se reserva el derecho de solicitarle al proveedor se realice el sacrificio en un matadero que sea de su aprobación.

El proveedor deberá entregar el pedido bajo las especificaciones estipuladas por el procesador, cumpliendo las normas higiénicas estipuladas por el código sanitario, así como aspectos específicos acordados previamente con ambas partes. Las cuales se detallan:

- 1) **Normas para los mataderos:** Se requiere que las carnes clasificadas nacionales provengan de salas de deshuese aprobadas por nuestra empresa. Es obligación del proveedor que sus carnes provengan de mataderos aprobados por el MINSA.
- 2) **Condiciones del Transporte:** Las carnes deberán ser transportas de manera higiénicas, cumpliendo con las normativas existentes para el manejo de este tipo de producto. Se prohíbe la transportación de carnes con otros tipos de productos. El incumplimiento es causa de rechazo del lote.
- 3) **Temperatura:** Es obligatorio cumplir con el requisito de temperatura, donde no se permite carnes con temperaturas mayores a los 40 °F (4 grados centígrados). El incumplimiento de este aspecto es causa de rechazo del lote completo.
- 4) **Normas de higiene para el personal:** El cargador o chofer deberán cumplir con las medidas higiénicas para la manipulación de carnes. El no manejo de prácticas sanitarias correcta es causal de rechazo del lote completo.

#### **4. Requisitos de calidad adicional para proveedores de carnes importadas (cerdo, pollo, res y pavo)**

- a. **Autorización internacional:** Se requiere que toda planta de exportación de carne esté autorizada por la AUPSA. Cumplir con las regulaciones sanitarias establecidas por la AUPSA, para cada tipo de carne. El proveedor debe estar claro que sólo puede embarcar los tipos de cortes declarados en la notificación de la AUPSA y detallados en el documento de origen (MPG).

b. **Especificaciones:** El proveedor deberá cumplir con el tipo de corte solicitado, según las especificaciones establecidas por nuestra empresa.

1) **Tiempo:** Todas las carnes deberán tener un máximo de 60 días de producción a la fecha de embarque.

2) **Documentos de embarque:** Es obligatorio enviar los documentos correspondientes al embarque con 3 días de anticipación, como mínimo a la llegada de la carga. Se requiere la documentación de parte del proveedor para notificar a la AUPSA, con 48 horas de anticipación, la llegada de la carga.

## 5. REQUISITOS DE CALIDAD PARA PROVEEDORES DE CONDIMENTO Y ESPECIAS

a. **Información de productos:** Los proveedores de condimentos y especias, utilizados para elaborar nuestros productos, deben presentar información completa y precisa para cada producto y que incluya lo siguiente:

1) **Información:** sobre la Composición de Ingredientes de su producto.

2) **Calificación del envase:** Incluye pero no está limitado a las características físicas, certificaciones, declaraciones, certificados de legalidad, certificado de origen, clasificaciones de aduanas

- 3) **Rotulación:** Que el envase este debidamente rotulado y detallado en idioma inglés o español.
- 4) **Certificación de calidad:** Cada producto debe contar con la certificación de calidad por lote, según las especificaciones del producto.
- 5) **Hoja de Información:** Hoja de Información de aplicación y su uso. Hoja de Información de Seguridad del Material (MSDS) con Declaraciones de Componentes Peligrosos

## B. PROVEEDORES DE MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES

### 1. REQUISITOS ADICIONAL DE CALIDAD PARA PROVEEDORES DE PRODUCTOS QUÍMICOS

- a. **Información de productos:** Los proveedores deben presentar información completa y precisa para cada producto y que incluya lo siguiente:
  - 1) **Composición:** Información sobre la Composición de Ingredientes de su producto
  - 2) **Envase:** Calificación del envase (incluye pero no está limitado a las características físicas, certificaciones, declaraciones, certificados de legalidad, certificado de origen, clasificaciones de aduanas)
  - 3) **Idioma:** Rotulación del envase detallado ( inglés o español)

- 4) **Trazabilidad:** Certificación de calidad del producto por lote, según las especificaciones del producto.
- 5) **Hojas de información:** Hoja de Información de aplicación y uso de la Hoja de Información de Seguridad del Material (MSDS) con Declaraciones de Componentes Peligrosos.
- 6) **Plan de entrenamiento:** Capacitación, asesoría, auditoría o monitoreo sobre el uso del producto o uso de equipos a los colaboradores de **Productos Kiener, S. A.**

## 2. REQUISITOS ADICIONALES DE CALIDAD PARA PROVEEDORES DE EMPAQUES

a. **Información de productos:** Los proveedores deben presentar información completa y precisa de los empaques la cual permita la manipulación, conservación y transporte de los productos. Los mismos deberá incluir lo siguiente:

- 1) **Especificaciones:** Información sobre el material, resistencia, y manejo adecuado del empaque.
- 2) **Impresión:** Los empaques deben contener las especificaciones de los diseños de la etiqueta, cuidando la calidad, colores, tamaño solicitado.
- 3) **Tintas:** Los materiales de la impresión debe respetar la normativa vigente nacional e internacional para el uso en productos de grado alimenticios.
- 4) **Certificación de calidad:** Cada producto debe contar con la certificación de calidad por lote, según las especificaciones del producto.

- 5) **Información:** Hoja de Información de aplicación y uso . Hoja de Información de Seguridad del Material (MSDS) con Declaraciones de Componentes Peligrosos

## **CAPITULO III**

### **REQUISITOS ADICIONALES SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL, según el tipo de proveedor**

#### **A. PROVEEDORES DE MATERIA PRIMA**

- 1. Requisitos adicionales de SySO para proveedores materia prima de grado alimenticio (todo tipo de carnes y condimentos)**

- a. *Equipo de protección:***

El proveedor debe suministrar equipo de protección necesaria, adecuada y en buenas condiciones para que su personal realice labores con seguridad. Deberá mantener niveles de inventarios suficientes y adecuados de los equipos de protección personal, herramientas y suministros necesarios para trabajar de manera segura.

**b. Condiciones o prácticas insegura.**

En caso que sea detectada alguna condición o práctica insegura y/o insalubre que atente contra la seguridad y la salud en el área de trabajo el proveedor deberá tomar acciones inmediatas para corregir las anomalías.

**c. Registros de salud.**

El proveedor es responsable por mantener actualizados los carnet de salud, vacunas, credenciales, seguros y demás registros de salud de sus empleados.

**d. Capacitación**

El proveedor deberá capacitar a sus empleados y asegurarse que reciban adiestramiento suficiente, oportuno y adecuado en seguridad y salud ocupacional.

**e. Condiciones para los trabajadores:**

El proveedor es responsable por la limpieza, desinfección y esterilización del material y equipos de trabajo así como deberá proporcionar a sus trabajadores facilidades tales como vestidores, baños y agua potable para mantener una buena higiene.

**f. Reglamentos.**

El proveedor deberá presentar a **Productos Kiener, S. A.**, los reglamentos y normas de salud y seguridad ocupacional que son aplicados en su empresa, si los mismos, le son solicitados.

## 2. REQUISITOS ADICIONALES DE SySO PARA PROVEEDORES DE MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES

### a. *Requisitos para proveedores de productos químicos*

Los proveedores deben presentar información completa y precisa para cada producto y que incluya lo siguiente:

- 1) **Información:** sobre la Composición de Ingredientes de su producto.
- 2) **Calificación del envase:** Incluye pero no está limitado a las características físicas, certificaciones, declaraciones, certificados de legalidad, certificado de origen, clasificaciones de aduanas.
- 3) **Rotulación:** Que el envase este debidamente rotulado y detallado en idioma inglés o español.
- 4) **Certificación de calidad:** Cada producto debe contar con la certificación de calidad por lote, según las especificaciones del producto.
- 5) **Información:** Hoja de Información de aplicación y uso. Hoja de Información de Seguridad del Material (MSDS) con Declaraciones de Componentes Peligrosos.
- 6) **Capacitación:** El personal debe haber recibido la capacitación, asesoría, auditoria o monitoreo sobre el uso del producto o uso de equipos a los empleados de **Productos Kiener, S. A.**
- 7) **Rastreabilidad:** Los proveedores de productos químicos deben tener un sistema para identificar y rastrear todos los productos, ingredientes, componentes, materias primas y bienes en proceso. Esto incluye la identificación de todos los

materiales (incluyendo cualquier trabajo añadido), condiciones de procesamiento, resultados de pruebas y clientes a quienes se les haya distribuido el lote de productos químicos.

## **b. Requisitos para proveedores de equipo, maquinarias, repuestos y piezas**

- 1) **Dispositivos de seguridad:** Que incluyan dispositivos de seguridad de acuerdo al grado de riesgo de la maquinaria o equipo que usará el trabajador.
- 2) **Materiales:** Construcción o fabricación en metales para uso en industria alimenticia.
- 3) **Certificaciones:** Es de preferencia que las empresas estén certificadas en normas internacionales de procedimientos y buenas prácticas y aspectos ambientales.
- 4) **Consumo de electricidad:** Que cumpla con especificaciones técnicas del consumo eléctrico del país
- 5) **Idioma:** Empresas que incluyan manuales en idioma inglés y español
- 6) **Garantías:** Empresas que cumplan con garantía en sus productos, maquinarias, repuestos y piezas

# CAPITULO IV

## REQUISITOS ADICIONALES DE CALIDAD AMBIENTAL, según el tipo de proveedores

### **A. PARA PROVEEDORES DE MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES**

#### **1. Lineamientos ambientales adicionales para realizar servicios en la empresa o planta.**

- a. **Material sobrante o basura:** El proveedor que presta servicios en las instalaciones de **Productos Kiener, S. A.**, no podrá tirar basura, sobrantes de trabajos de mantenimiento, materiales o residuos peligrosos al suelo, agua o drenajes pluviales.
- b. **Residuos peligrosos:** Los residuos peligrosos se deberán manejar de acuerdo a los procedimientos de seguridad ambiental apropiados:
  - 1) **Disposición de residuos:** El proveedor será responsable por el manejo, control y disposición de los todos los residuos en forma segura sin que afecte el medio ambiente y cumpliendo con la legislación y reglamentos vigentes.
  - 2) **Obligaciones del contratista:** Todo residuo peligroso que el contratista genere en las actividades realizadas dentro de nuestras instalaciones como: solventes contaminados, aceites

usados, recipientes de pintura o solvente, trapo o estopa contaminada, guantes usados, entre otros, deben ser retirados por ellos mismos, de ninguna forma serán depositados o dejados dentro de las instalaciones de

**Productos Kiener, S. A.**

c. **Manejo y disposición de residuos no peligrosos** Para controlar y disponer en forma segura sin que afecte el medio ambiente todos aquellos materiales generados por sus actividades dentro de nuestras instalaciones y que por sus características son considerados como no peligrosos es obligatorio llevar a cabo los siguientes pasos:

- 1) **Materiales sobrantes.** Todos los residuos generados por sus actividades, considerados no peligrosos reciclables como: madera, plástico, cartón papel entre otros, es responsabilidad del contratista retirarlos de la planta buscando preferentemente un proceso de reciclaje o el basurero municipal.
  
- 2) **Residuos temporales.** No es permitido el acumulamiento excesivo de estos residuos en nuestras instalaciones, el proveedor deberá habilitar un área para su almacenamiento temporal, esta área debe estar retirada del área de la planta los materiales inflamables.