

Cuestionario de homologación

Código: R6.4.1-3
Revisión: 1.0

VALORACIÓN DEL PROVEEDOR (a cumplimentar por la empresa)

Fecha evaluación:	16/08/2023	Técnico de Calidad:	Sergio Mangas
Seguridad alimentaria y gestión de calidad:	88,89%	Sostenibilidad:	53,33%
Calificación global:	84%	Estado:	HOMOLOGADO

DATOS GENERALES (a cumplimentar por el proveedor)

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Razón Social:	FRIO BILBAO, S.A.		
Nombre Comercial:	FRIO BILBAO		
CIF/NIF:	A48137426	¿Dispone de RGSA?:	Sí
Domicilio social:	IBARRETA, 1 - MERCABILBAO	Código Postal:	48970
Municipio:	BASAURI	Provincia:	BIZKAIA

DATOS DE CONTACTO

Contacto GENERAL			
Teléfono	0034944269070	E-mail	
Contacto ADMINISTRACIÓN			
Nombre y apellidos		Cargo	
Teléfono	0034944269070	E-mail	facturacion@friobilbao.es
Contacto CENTRAL DE PEDIDOS			
Nombre y apellidos		Cargo	
Teléfono	0034944269070	E-mail	pedidos@friobilbao.es
Contacto FACTURACIÓN			
Nombre y apellidos		Cargo	
Teléfono	0034944269070	E-mail	facturacion@friobilbao.es
Contacto COMERCIAL			
Nombre y apellidos	MARGARITA BILBAO	Cargo	DIRECTORA COMERCIAL
Teléfono	0034639663609	E-mail	may@friobilbao.es
Contacto LOGÍSTICA			
Nombre y apellidos		Cargo	
Teléfono		E-mail	
Contacto CALIDAD			
Nombre y apellidos	Ana Gúezmes	Cargo	Responsable de calidad
Teléfono	0034944269070	E-mail	ana.g@friobilbao.es
Contacto para la solicitud de fichas técnicas (interlocutor para Alimentium Connect)		Ana Gúezmes	
Teléfono	0034944269070	E-mail	ana.g@friobilbao.es
Contacto para la gestión de incidencias			
Teléfono		E-mail	may@friobilbao.es; ana.g@friobilbao.es
Contacto 24 HORAS			
Nombre y apellidos		Cargo	
Teléfono	0034639663609	E-mail	

3. CUESTIONARIO

(a cumplimentar por el proveedor)

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE CALIDAD

Conteste si dispone o no de lo siguiente:

1. ¿Dispone de sistema de autocontrol?	SI
2. ¿Dispone de departamento propio y específico para velar por la calidad y seguridad alimentaria?	SI
3. ¿Dispone de sistema de gestión de incidencias y reclamaciones de clientes?	SI
4. ¿Dispone de plan de formación de manipuladores?	SI
5. ¿Dispone de plan de buenas prácticas de manipulación e higiene personal?	SI
6. ¿Dispone de plan de limpieza y desinfección?	SI
7. ¿Dispone de plan de gestión de residuos?	SI
8. ¿Dispone de plan de control de potabilidad del agua?	SI

9. ¿Dispone de plan de control de plagas?	SI
10. Si aplica, indicar nombre de la empresa adjudicataria del servicio	PARASITEC
11 ¿Dispone de plan de mantenimiento y calibrado de instalaciones, utensilios y equipos?	SI
12. ¿Dispone de plan de control de cuerpos extraños?	NO
13. En caso afirmativo, indicar cual/cuales (inspeccion visual, infrarrojos, detector de metales, etc.)	
14. ¿Dispone de plan de control de temperaturas?	SI
15. ¿Poseen las cámaras (refrigeración/ congelación) de sistemas de registro en continuo de temperatura?	SI
16. Tipo de vehículos empleados para la prestación del servicio	Congelado
17. ¿Poseen los vehículos de sistemas de registro en continuo de temperatura?	SI
18. ¿Dispone de plan de control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias alimentarias?	N/A
19. ¿Realiza análisis para el control de alérgenos?	N/A
20. ¿Elabora o distribuye productos específicos destinados a población de riesgo (celiacos, etc.)?	SI
21. ¿Dispone de plan de control de proveedores?	SI
22. ¿Realiza auditorías a sus proveedores?	SI
23. ¿Dispone de plan de trazabilidad?	SI
24. ¿Informa del lote en el albarán?	SI
25. Tipo de loteado de sus productos en albarán (<i>interno/real/ambos</i>)	Ambos
26. ¿Dispone de un procedimiento de gestión de crisis?	SI
27. ¿Se realiza al menos una vez al año un simulacro de trazabilidad y de retirada de producto?	SI
28. ¿Dispone de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)?	SI
29. ¿Realiza auditorías internas en sus instalaciones?	SI
30. ¿Recibe auditorías de sus clientes?	SI
31. ¿Dispone de estudios de vida útil ?	N/A
32. ¿Establece caducidad secundaria a los productos?	N/A
33. ¿La caducidad secundaria se informa en etiquetado?	N/A
34. ¿La caducidad secundaria se informa en ficha técnica?	N/A
35. ¿Dispone de análisis microbiológicos de sus productos?	SI

36. ¿Dispone análisis de contaminantes químicos de sus productos?	SI
37. ¿Determina parámetros nutricionales de sus productos complementarios a los exigidos por la legislación?	N/A
38. ¿Todos los ensayos y calibraciones que se realizan están cubiertos por la acreditación ENAC?	SI
39. ¿Dispone de una evaluación para demostrar que el producto suministrado no está adulterado ni suplantado (Food Fraud)?	NO
40. ¿Se encuentran implantadas medidas propias de un sistema de defensa alimentario contra contaminaciones intencionadas de alimentos (Food Defense, control de visitas, video vigilancia, zonas de acceso restringido, etc.)?	NO
SOSTENIBILIDAD Conteste sí dispone o no de lo siguiente:	
41. ¿Está adscrito al Pacto Mundial?	NO
42. ¿Emprende acciones para comprometerse con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)?	NO
43. ¿Dispone de Política de Responsabilidad Social Corporativa?	SI
44. ¿Dispone de un Código ético o de conducta?	SI
45. ¿Es centro especial de empleo?	NO
46. ¿Dispone de medidas que aseguren que no se emplea trabajo forzoso, ni trabajo infantil en ninguno de los centros de trabajo, incluyendo aquellos situados en terceros países?	SI
47. ¿Promueve la transición hacia la economía circular mediante modelos de negocio sostenibles, productos y materiales innovadores?	SI
48. Dispone de medidas para reducir el impacto ambiental?	NO
49. Indicar cuales (medidas para reducir el consumo de energía, agua, gas, generación de residuos):	
50. ¿Posee una evaluación de la eficiencia energética de la planta?	NO
51. ¿Dispone de flota propia de vehículos de baja emisión (categoría C, de gas, híbridos o eléctricos u otros)?	SI
52. ¿Dispone su envasado del símbolo punto verde que acredita la pertenencia a un sistema integrado de gestión de residuos?	SI
53. ¿Aplica acciones para comprometerse con los objetivos contemplados en la Directiva Europea de Plásticos de un solo uso?	NO
54. ¿Utiliza envases y embalajes biodegradables para la comercialización de sus productos?	SI
55. ¿Dispone de compromisos para la gestión del excedente alimentario?	NO
56. ¿Entrega exigencias medioambientales a sus proveedores?	SI
57. ¿Dispone de Política de Protección y Bienestar Animal acorde a la Directiva Europea?	N/A

Nota: Si se realiza cualquier cambio significativo dentro del contenido de esta evaluación y que puedan afectar a la calidad/seguridad de los productos suministrados, el proveedor tiene la responsabilidad de comunicar estos cambios por escrito.