



DROMINIA S.L.
FIC. 113 Rev.01 2008

HOMOLOGACIÓN DE PROVEEDORES

Razón Social:

Dirección:

Actividad Principal:

Nº R:G:S.:

Nº R.S.I.P.A.C.:

Persona de Contacto:

Cargo que ocupa la persona de contacto:

Teléfono:

Fax:

Fecha:

CUESTIONARIO

Si

No

1. ¿La empresa dispone de algún Sistema de Gestión de la Calidad o Estándar de Seguridad Alimentaria implantado y documentado?

2. ¿La empresa dispone de un Sistema de Autocontrol A.P.P.C.C. (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)?

3. ¿La empresa dispone de un Plan de Limpieza documentado?

4. ¿Se realizan periódicamente controles que verifiquen la efectividad de este Plan de Limpieza?

5. ¿La empresa dispone de un Plan de Control de Plagas?

6. ¿La empresa dispone de un Plan de Formación del Personal específico y que pueda garantizar las Buenas Prácticas de Manipulación de sus trabajadores?

7. ¿Se realizan periódicamente controles microbiológicos de la primera materia recibida y/o suministrada?		
8. ¿Se realizan periódicamente controles microbiológicos del agua mediante un plan de potabilidad de la misma?		
9. ¿La empresa dispone de Fichas Técnicas de los productos nos suministra?		

Observaciones:

Nombre y firma de la persona encargada de cumplimentar el cuestionario:

Cargo que ocupa dentro de la empresa:

Teléfono de contacto:

Fax:

Una vez cumplimentado y firmado el presente cuestionario, agradeceríamos fuera devuelto a DROMINIA S.L. adjuntando fotocopia del Registro General Sanitario vigente en la empresa.



A la att. del Departamento de calidad:

[Les remitimos la presente notificación con el objetivo de revisar las bases de datos de nuestro Sistema de Calidad. Les adjuntamos un formulario a completar y esperamos nos den respuesta diligente al presente documento al departamento de calidad, bien vía mail \(calidad@drominia.com\) o vía fax \(nº fax: 93- 263.19.70\).](#)

Atentamente,

Departamento calidad
S.L. Drominia