|  |  |
| --- | --- |
| A cumplimentar por SOHISCERT | **CUESTIONARIO DE SOLICITUD DE OPERADOR EN**  **CERTIFICACIÓN PRODUCTO**  **ESTÁNDAR DE IFS EN**  **SEGURIDAD ALIMENTARIA**  **IFS FOOD V.7.0** |
| **Nº ENTRADA:**  **FECHA:       /      /**  **Nº POTENCIAL CLIENTE:**  **Nº OPERADOR:** |

|  |
| --- |
| SOHISCERT [www.sohiscert.com](http://www.sohiscert.com) Tlf.: 955 868 051 Fax: 955 868 137 [sohiscert@sohiscert.com](mailto:sohiscert@sohiscert.com)  **Oficinas Andalucía**: Finca la Cañada-Ctra. Sevilla - Utrera km 20,8 Apartado de Correos 349; 41710 - Utrera (Sevilla)  C/Picasso, 14- Bajo Izq. 23400- Úbeda (Jaén)  Parque Científico – Tecnológico (PITA) Av. De la Innovación, 15 Módulo 43 del área B. 04160- Almería.  **Oficinas Castilla La Mancha:** Paseo Recaredo, 1, planta menos 2 (edificio FEDETO), 45002 – Toledo.  C/Amargura, 2 - bajo, 13630 - Socuéllamos (Ciudad Real). |

1. DATOS GENERALES

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| A.1. DATOS DEL SOLICITANTE | | | | | |
| **Nombre y apellidos o razón social** |  | | | | |
| **CIF/NIF/NIE** |  | | | | |
| **Domicilio Fiscal** |  | | | | |
| **Código postal** |  | | | | |
| **Municipio** |  | | Provincia |  | |
| **Teléfono** |  | **Móvil 1** |  | **Móvil 2** |  |
| **Web** |  | | Fax |  | |
| REPRESENTANTE LEGAL | | | | | |
| **Nombre** |  | | Cargo |  | |
| **C.I.F.** |  | | E-mail |  | |
| PERSONA DE CONTACTO | | | | | |
| **Nombre** |  | | Teléfono |  | |
| **Cargo** |  | | E-mail |  | |
| PERSONA RESPONSABLE DE SEGURIDAD ALIMENTARIA | | | | | |
| **Nombre** |  | | Cargo |  | |
| **Teléfono** |  | | E-mail |  | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| A.2. IDENTIFICACIÓN DE LA INDUSTRIA OBJETO DE CERTIFICACIÓN | | | | | |
| Tipo de emplazamiento | Emplazamiento único  Emplazamiento de producción multi-localización con oficina central/gestión centralizada  Emplazamiento de producción multi-localización sin oficina central/gestión centralizada  Emplazamiento de producción con entidades legales múltiples  Emplazamiento de producción con estructura descentralizada | | | | |
| Nº de industrias de manipulado |  | | | | |
| **Nombre industria principal** |  | | | | |
| **Actividad objeto de certificación** |  | | | | |
| **Tipo de productos que manipula** |  | | | | |
| **Dirección** |  | | | | |
| **Código postal** |  | **Municipio** |  | **Provincia** |  |
| **Teléfono** |  | | | | |
| **Fax** |  | | | | |
| **E-mail** |  | | | | |
| **Interlocutor para las evaluaciones** |  | | | | |

🡪En caso de tener otros centros de producción, añada tantos cuadros como necesite, e indique cuáles son sus características, identificando la instalación/oficina central.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| A.3. SUBCONTRATAS | | | | |
| Se realiza la subcontratación parcial de procesos  Sí  No  *(Fase de la producción o parte de un proceso de producción (incluido el envasado primario y el etiquetado) que se lleva a cabo fuera del emplazamiento por un tercero en nombre del emplazamiento de producción certificado IFS Food. Esto también incluye procesos que son parcialmente subcontra­tados por una compañía hermana dentro del mismo grupo de compañías).* | | | | |
| Nombre de la instalación externa | Titular | | Proceso que le realiza/ Productos que elabora | Instalación relacionada  *(Indicar instalación compañía a la que aplica)* |
|  |  | |  |  |
|  |  | |  |  |
| 🡪 Adjuntar contrato por escrito que cubra procesos parcialmente subcontratados. | | | | |
| ¿Se encuentra el proveedor de servicios certificado en IFS Food? | | SI Adjuntar certificado  NO€ | | |
| ¿Se encuentra certificado el proveedor bajo otra norma GFSI reconocida? | | SI Bajo qué norma       Adjuntar certificado  NO | | |
| Se realiza la subcontratación total de producto: Sí  No  En caso afirmativo indicar cuáles: | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| A.4. ANTERIOR ORGANISMO DE CONTROL | |
| Sí, ha estado certificado anteriormente, con el Organismo de Control (OC)      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  No  La compañía solicitante deberá realizar el cambio de entidad de certificación en el portal de IFS para poder tramitar su expediente de evaluación. | |
| **Fecha de baja en el otro OC** |  |
| **Fecha de caducidad del certificado** |  |
| 🡪Ajuntar el certificado y el informe de evaluación del año anterior de la anterior entidad de certificación. | |
| **Año de última evaluación no anunciada** |  |
| **Año evaluación inicial** |  |
| **¿Ha recibido alguna evaluación no anunciada?** | SI Fecha evaluación no anunciada:  NO€ |
| **¿Ha sido suspendido su certificado en el pasado?** | SI Fecha:  NO€ |
| **¿Dispone de la norma en vigor?** | SI NO€ |
| **¿Está o ha estado certificado bajo estándar reconocido GFSI diferente a IFS Food?** | SI  Estándar:  Alcance:  Última auditoría no anunciada:  Fecha de suspensión (si lo ha estado):  NO€ |
| A.5. PAÍSES DE DESTINO | |
| Resumen de productos exportados identificando países de destino: | |

1. **DATOS RELATIVOS AL TIPO DE EVALUACIÓN**

*Por favor, marque la(s) opción(es) que considere oportunas. En su caso, cumplimente la información solicitada.*

|  |
| --- |
| **B.1. TIPO DE EVALUACIÓN** |
| Indique el tipo de evaluación que requiere:  Certificación inicial  Evaluación anunciada Período sugerido para la evaluación:  Evaluación no anunciada  Indique el periodo de bloqueo para planificar la evaluación  Periodos operacionales (no disponibilidad) *(\*)*:  Periodos no operativos *(\*\*)*:  Renovación de un certificado existente  Evaluación Mixta anunciada  Evaluación Mixta no anunciada  Evaluación anunciada  Evaluación no anunciada  Indique el periodo de bloqueo para planificar las evaluación no anunciadas  Periodos operacionales (no disponibilidad) *(\*)*:  Periodos no operativos *(\*\*)*:  Extensión y/o modificación del alcance  *(\*)Periodo en el que no se puede recibir al auditor para hacer la evaluación en buenas condiciones (Ej: visitas de clientes de ya programadas, vacaciones del director de calidad, etc.) Incluye un máximo de 10 días operativos, que se pueden dividir en un máximo de 3 periodos.*  *(\*\*)Periodo de tiempo en el que la(s) línea(s) de producción no están operativas, por ejemplo en casos de trabajo de mantenimiento, puentes, cierre de la planta debido a vacaciones, etc.* |

|  |
| --- |
| **B.2. IDIOMA** |
| Indique el idioma en el que se desea que se presente el informe de evaluación y el texto del certificado:  Español  Inglés  Otro. Indicar cuál: |

|  |
| --- |
| **B.3. COMUNICACIÓN A TERCEROS** |
| Indique los nombres de las grandes cadenas de distribución con las que tiene firmado acuerdos: |

1. **DATOS RELATIVOS AL ALCANCE DE LA EVALUACIÓN**

*Por favor, marque la(s) opción(es) que considere oportunas. En su caso, cumplimente la información solicitada.*

|  |
| --- |
| **C.1. ALCANCE DE LA EVAULACIÓN** |
| Describa el alcance de la evaluación:      Indique el alcance de productos a certificar:  1) Carnes rojas y blancas, aves de corral y productos cárnicos  2) Pescado y productos de pescado  3) Huevos y productos derivados  4) Productos lácteos  5) Frutas y verduras  6) Cereales, panadería y pastelería industrial, confitería, snacks  7) Productos combinados  8) Bebidas  9) Aceite y grasas  10) Productos secos, otros ingredientes y aditivos  11) Alimentos para mascotas  Indique el alcance tecnológico a certificar:  A) Esterilización  B) Pasteurizado térmico, UHT/llenado aséptico, llenado en caliente. Otras técnicas de pasteurización, como pasteurizado a alta presión, microondas.  C) Irradiación de alimentos. Conservación: Salado, marinado, azucarado, acidificado, encurtido, curado, ahumado, etc. Fermentación, acidificación. Evaporación/deshidratación, filtrado al vacío, liofilización, microfiltrado (con tamaño de malla inferior a 10 µ).  D) Congelación (al menos -18ºC/0ºF) incluyendo almacenamiento. Procesos de congelación rápida, enfriado, refrigerado y almacenamiento respectivo en frío.  Inmersión, rociado antimicrobiano, fumigado  E) Envasado MAP, envasado al vacío. Procesos para prevenir la contaminación del producto, en particular contaminación microbiológica, lo que incluye de un estricto control de higiene y/o infraestructuras específicas durante la manipulación, tratamiento y/o procesado, como tecnología de sala blanca, temperatura controlada en la sala de trabajo para la seguridad del producto, desinfección tras la limpieza, sistemas de presión positiva de aire (como filtrado inferior a 10 µ, desinfección tras limpieza). Técnicas específicas de separación: filtrado como ósmosis inversa, uso de carbón activo, etc.  F) Cocción, horneado, embotellado, elaboración de cerveza, fermentación (p. ej. vino), desecado, fritura, asado, extrusión, batido. Recubrimiento, empanado, rebozado, troceado, loncheado, cortado a dados, desmembrado, mezclado/combinado, rellenado, sacrificado, clasificado, manipulado, envasado. Almacenamiento bajo condiciones controladas (atmósfera) excepto temperatura, etiquetado. Destilado, purificado, cocinado al vapor, humectación, hidrogenizado, molienda.  Productos a excluir del alcance de la evaluación:  **SI**   **NO**€  En caso afirmativo, indicar qué producto/s:      Productos estacionales dentro del alcance del certificado:  **SI**   **NO**€  En caso afirmativo, indicar período de producción: |

1. **ORGANIZACIÓN DEL SITIO**

*Por favor, marque la(s) opción(es) que considere oportunas. En su caso, cumplimente la información solicitada.*

|  |
| --- |
| **D.1. ORGANIZACIÓN DEL SITIO** |
| Posee servicios que no están situados en el sitio:  **SI**   **NO**€  En caso afirmativo, indicar cuáles: |
| Superficie total (m2):  Superficie construida (m2): |
| Nº total de empleados (fijos y temporales) ocupados en las actividades incluidas en el alcance del certificado:    Se realiza una actividad productiva de carácter estacional:  **SI**  **NO**  En caso afirmativo:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Nº meses del año que ocupa/n la/s campaña/s de producción | Nº empleados durante los períodos de campaña | Nº empleados fuera de los períodos de campaña | |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |
| Indique los calendarios de producción, programación de las líneas de producción principales incluidas dentro del alcance del certificado. |
| Indique el número de líneas por proceso productivo, identificando cualquier proceso subcontratado y adjunte un diagrama de flujo del proceso.   |  |  | | --- | --- | | Proceso de producción | Número de líneas | |  |  | |  |  | |  |  | |
| Indique el número de estudios HACCP por familia de productos, para cubrir todo el alcance de actividades del Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria |

1. **DURACIÓN DE EVALUACIÓN (*a cumplimentar por la entidad de certificación*)**

Según los datos declarados en el presente Cuestionario, la duración de evaluación in situ es de:

1. **DOCUMENTACIÓN QUE SE ADJUNTA**

Informe evaluación y Certificado del anterior Organismo de Control (Si procede).

APPCC

Planes Generales de Higiene o Prerrequisitos

Planos de las instalaciones.

Diagrama de flujo del proceso.

|  |
| --- |
| **COMPROMISOS DE CERTIFICACIÓN** |
| **Al firmar el presente compromiso, se establecerá un contrato entre las partes firmantes. Lea atentamente los compromisos que acepta al firmar este documento.**  Este compromiso-contrato establece los derechos y obligaciones de SOHISCERT, como entidad de control y certificación autorizada y el operador solicitante de la certificación. La certificación establece una colaboración entre las partes al objeto de proteger la indicación de conformidad de IFS FOOD, que supone la adopción e los siguientes compromisos:  **POR PARTE DEL OPERADOR (CONTRATANTE):**   1. Conocer y respetar el estándar IFS Food versión 7 sobre seguridad alimentaria, y posteriores modificaciones y ampliaciones que se realicen sobre el mismo. 2. Asegurar que sus productos cumplen, y si aplica, continúan cumpliendo con los criterios en los cuales se basa la certificación. 3. Implementar los cambios referentes a los requisitos de certificación cuando sean comunicados por SOHISCERT. 4. Informar a SOHISCERT del cese de actividad en relación a la certificación. 5. Informar a SOHISCERT de cualquier posible intervención no admitida conforme a la normativa de aplicación sobre los productos certificados. 6. Enviar las comunicaciones establecidas reglamentariamente o solicitadas por SOHISCERT. 7. Notificar las modificaciones respecto a la información declarada en esta solicitud. En caso de que entre dos evaluaciones, el operador implemente nuevos procesos o productos, diferentes de aquellos incluidos en el alcance de la actual evaluación IFS, Sohiscert será inmediatamente informado y llevará a cabo una evaluación de riesgo para decidir si una evaluación de ampliación debiera de realizarse. 8. Notificar en el plazo de 3 días hábiles en caso de retirada(s) y/o recuperación(es) de producto por orden oficial con respecto a la seguridad alimentaria y/o por razones de fraude alimentarios, o cualquier visita de las autoridades sanitarias que resulte en notificaciones y/o sanciones emitidas por las autoridades. 9. Tomar las acciones adecuadas sobre reclamaciones de clientes con respecto a deficiencias que se encuentren en los productos que afecten a la conformidad con los requisitos de certificación, llevar un registro de las mismas, investigarlas, documentar las medidas que se llevan para su tratamiento y permitir a SOHISCERT el acceso a las mismas cuando sean solicitadas. Además deberá informar a SOHISCERT de cualquier reclamación que se haya realizado sobre productos certificados. 10. Aceptar los requisitos y procedimientos de Certificación de SOHISCERT contemplado en sus manuales conforme a la Norma UNE-EN 17.065. 11. Facilitar el trabajo de SOHISCERT, especialmente permitiendo el acceso de los técnicos a la documentación y registros, locales, unidades de producción, equipos, personal y subcontratistas, tanto en la práctica de los controles físicos como en la toma de muestras y verificaciones documentales conforme a los procedimientos establecidos en la Entidad. 12. Aceptar la presencia de observadores en las evaluaciones que se le realicen, ya sean de la Entidad de Acreditación, propietarios de esquemas privados, supervisores de la propia entidad o técnicos en formación. 13. Aceptar una comprobación de la integridad en las instalaciones, tanto si se les notifica por adelantado como si no por parte de IFS, y prestar asistencia al auditor de “Integrity Program” asignado. 14. Satisfacer el abono de los servicios de SOHISCERT conforme al presupuesto aceptado, así como, sus renovaciones posteriores, y en caso de Evaluaciones Adicionales, asumir los gastos extraordinarios. 15. Informar por escrito a los compradores del producto con el fin de garantizar que la certificación IFS se retira. 16. Hace un uso correcto del logotipo IFS según se establece en apartado 6 Parte 1 de la norma IFS Food versión 7. 17. Utilizar referencia y marca de conformidad de SOHISCERT conforme a las condiciones establecidas en las Reglas de Uso de la Marca y en las condiciones de utilización del Estándar IFS Food 18. No utilizar la certificación de producto de manera que ocasione mala reputación para SOHISCERT. Realizar declaraciones sobre la certificación que sean coherentes con el alcance de certificación. No realizar declaraciones relacionadas con la certificación de producto que puedan ser consideradas engañosas o no autorizadas. 19. Dejar de utilizar cualquier referencia o publicidad a SOHISCERT y a la certificación de producto en caso que se suspenda, retire o cancele su certificación, así como atender al procedimiento que tiene establecido SOHISCERT para devolver los documentos de certificación y llevar a cabo cualquier otra medida que le sea requerida. 20. Utilizar las referencias y marca de conformidad de SOHISCERT, así como la certificación de producto, en documentos, folletos o publicidad de forma inequívoca para los productos certificados. 21. Reproducir en su totalidad las copias de los documentos de certificación suministrados a terceros. 22. Declara que la información facilitada es auténtica y correcta, manifestando que es el responsable del manejo de la instalación para la que solicita la inscripción. 23. Disponer de aceptación de sus clientes para certificado bajo enfoque de Evaluación Mixta.   **POR PARTE DE SOHISCERT**  Llevar a cabo los controles correspondientes al Estándar IFS Food.  La duración de la evaluación se calculará a partir de los datos declarados, dejando constancia de la misma en el presupuesto que se le oferte, así como en el Plan de evaluación.  Cumpliendo con el "Integrity Program" de IFS, SOHISCERT podrá ser auditado-vigilado por un miembro del organismo IFS durante la evaluación, lo cual se le notificará en cuanto nos sea comunicado por IFS.  Proceder, una vez evaluado el cumplimiento de los requisitos de certificación, a poner su disposición un Informe de evaluación con los requisitos relativos a la certificación.  Proceder, una vez evaluado el cumplimiento de los requisitos de certificación a la concesión de la licencia de uso de la marca y certificación correspondiente de productos.  Notificar a IFS de las certificaciones otorgadas, así como las incidencias posteriores relativas a las mismas.  Respetar el secreto profesional y mantener la confidencialidad:  7.1. SOHISCERT considera *confidencial* todos los documentos e información de los expedientes de los operadores, aquella que afecta o se obtiene del proceso de certificación y la que se obtiene de un tercero a través de fuentes distintas del cliente. SOHISCERT tan sólo podrá divulgar la información considerada confidencial a ENAC, IFS Management GmbH, o en aquellos casos en los que sea exigido por Ley o disposiciones contractuales. SOHISCERT se compromete a informar previamente al cliente en caso de divulgar información confidencial a un tercero o en circunstancias distintas de las mencionadas anteriormente, salvo que esté prohibido por Ley. La información sobre la compañía y empleados, además de almacenarse en la Base de datos de SOHISCERT, se almacena en la Base de datos IFS de acuerdo con el Reglamento General de Protección de Datos.  7.2. SOHISCERT considera datos *públicos* los datos identificativos del operador y de los productos certificados: razón social, dirección, teléfono, fax, correo electrónico, página web, actividad que realiza, ubicación de la unidad de producción, estado y validez de la certificación. Al firmar el presente cuestionario da su consentimiento expreso de que esta información pueda ser divulgada por SOHISCERT a un tercero.  Al firmar el presente compromiso el operador acepta las condiciones establecidas para el uso de su información por parte de SOHISCERT y declara haber sido informado con el contenido del Anexo 4 del acuerdo marco en vigor, disponible en el Área Privada Web de SOHISCERT.  En       a       de       de 20  **OPERADOR (parte contratante) SOHISCERT**  Haga clic aquí para escribir texto.  **Fdo.:**      **Fdo.: Eduardo Merello Álvarez**  **Director-Gerente**  **La presente solicitud no supone ninguna obligación económica hasta la aceptación del presupuesto.**  **Información Básica sobre Protección de Datos:**  Conforme al Reglamento (UE) 2016/679 (RGPD) le informamos que el tratamiento de los datos personales que consten en este cuestionario es responsabilidad de SOHISCERT S. A. con la finalidad de gestionar los datos necesarios para la prestación del servicio solicitado y en relación al ejercicio de nuestra actividad, todo ello bajo la legitimación otorgada por consentimiento expreso del propio interesado, y/o en base a la ejecución de un contrato de servicios. No se cederán datos confidenciales a terceros salvo obligaciones legales, ENAC, Autoridades Competentes u otros organismos de control, los datos públicos pueden ser cedidos a terceros una vez firmado el presente consentimiento. No se cederán datos a terceros países sin su consentimiento previo. En cuanto a sus derechos podrá acceder, rectificar y suprimir los datos, limitarlos o incluso oponerse a su tratamiento, entre otros derechos, contactando con nosotros por email a [sohiscert@sohiscert.com](mailto:sohiscert@sohiscert.com) o por correo postal al Apdo. Correos 349, C.P. 41710 Utrera (Sevilla). Puede consultar mayor información sobre política de privacidad y protección de datos accediendo a nuestra página web en el siguiente enlace: <https://www.sohiscert.com/politica-de-privacidad-proteccion-de-datos/> |