|  |  |
| --- | --- |
| A cumplimentar por SOHISCERT | **CUESTIONARIO DE SOLICITUD DE EVALUACIÓN DE PRODUCTO** **IFS GLOBAL MARKETS FOOD V.3** |
| **Fecha:       /      /****Nº operador:** |

|  |
| --- |
| SOHISCERT [www.sohiscert.com](http://www.sohiscert.com) Tlf.: 955 868 051 Fax: 955 868 137 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). |

|  |
| --- |
| DATOS DEL SOLICITANTE |
| **Nombre y apellidos o razón social** |       |
| **CIF/NIF/NIE** |       |
| **Dirección Fiscal** |       |
| **Código postal** |       | Municipio |       | Provincia  |       |
| **Teléfono** |       | **Móvil**  |  | **Web**  |  |
| 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  |       |
| **INTERLOCUTOR AUDITORÍAS**  |       |

|  |
| --- |
| ANTERIOR ORGANISMO DE CONTROL O PROVEEDOR DE SERVICIOS DE EVALUACIÓN  |
| [ ]  SI [ ]  NO En caso afirmativo indique el responsable de la evaluación:  [ ]  Organismo de Control      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ [ ]  Proveedor de servicios de evaluación      \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Fecha de baja  |       | Fecha de caducidad de la carta de confirmación  |       |
| ¿Dispone de norma en vigor?  |       | ¿Ha sido suspendido? | [ ]  NO€ [ ]  SI Fecha       |
| ¿Ha llevado a cabo autoevaluación o preevaluación?  | [ ]  NO€ **[ ]**  SI  |
| ¿Está o ha estado certificado bajo estándar reconocido GFSI diferente a IFS Food? €Estándar:       Alcance:       Última Auditoría no anunciada:       Fecha de suspensión (si lo ha estado):        | [ ]  NO€ [ ]  SI  |
| Adjuntar la carta y el informe de auditoría del año anterior del organismo de control ó proveedor de servicios. |

|  |
| --- |
| IDENTIFICACIÓN DE EMPLAZAMIENTOS DE PRODUCCIÓN  |
| [ ]  Emplazamiento de producción único[ ]  Emplazamientos de producción multilocalización. Nº de centros:       [ ]  Con oficina central / gestión centralizada  [ ]  Sin oficina central /gestión centralizada[ ]  Emplazamiento de producción con entidades legales múltiples en misma ubicación física. Nº de centros:       [ ]  Mismo alcance en todos los emplazamientos  [ ]  Diferentes alcances en cada emplazamiento. [ ]  Emplazamiento de producción con estructura descentralizada. Nº de centros:       |

|  |
| --- |
| **ALCANCE**  |
| **Alcance de productos** [ ]  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**Alcance (s) tecnológico (s)** [ ]  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.**Detalle de actividades, productos y envases**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Actividad** | **Nombre de productos**  | **Envases** |
|       |       |       |
|       |       |       |

* **Productos estacionales.** Si dispone de productos estacionales, identifíquelos e indique el periodo de producción:
* **Exclusiones.** Productos a excluir del alcance de la auditoría [ ]  NO [ ]  SI

En caso afirmativo, indicar qué producto/s  |
| **PAÍSES DE DESTINO:** |
| IDENTIFICACIÓN DE CENTRO  |
| **Nombre del centro**  |       |
| **Dirección**  |       |
| **Código postal**  |       | Municipio |       | Provincia |       |
| **Teléfono** |       | E-mail |       |
| **Nº Registro Sanitario** |       | GLN  |       |
| **Superficie total (m2)** |       | Superficie construida (m2) |       |
| ACTIVIDAD  |
| Descripción |       |
| Indique el número de estudios HACCP por familia de productos para cubrir todo el alcance de actividades del Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria:       |
| Indique el número de líneas por proceso de producción, identificando cualquier proceso subcontratado. Adjunte un diagrama de flujo del proceso.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Proceso de producción** | **Número de líneas de producción** | **Calendario de producción y programación** | **Marcas** |
|       |       |       | **[ ]** Marca propia **[ ]** Marca clientes  |
|       |       |       | **[ ]** Marca propia **[ ]** Marca clientes |
|       |       |       | **[ ]** Marca propia **[ ]** Marca clientes |

 |
| Indique si realiza actividades productivas de carácter estacional [ ]  NO [ ]  SI 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** |
|       |       |       |
|       |       |       |

 |
| Nº total de empleados (fijos y temporales) en las actividades incluidas en el alcance del certificado  |       |
| SUBCONTRATACIONES  |
| ¿Realiza la subcontratación total de producto? [ ]  NO [ ]  SÍ¿Realiza subcontratación parcial de procesos? [ ]  NO [ ]  SÍ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nombre instalación externa  | Titular | Proceso que le realiza/ Productos que elabora |
|       |       |       |
|       |       |       |

Adjuntar contrato por escrito que cubra procesos parcialmente subcontratados.¿Se encuentra el proveedor de servicios certificado en IFS Food? [ ]  NO [ ]  SÍ ¿Se encuentra certificado el proveedor bajo otra norma GFSI reconocida? [ ]  NO€ [ ]  SÍ Norma:      Adjuntar certificado en caso afirmativo |

**En caso de tener otros centros de producción, añada tantos cuadros como necesite, e indique cuáles son sus características, identificando cada centro**

|  |
| --- |
| IDENTIFICACIÓN DE OFICINAS |
| ¿Dispone de oficinas? [ ]  Sí [ ]  No |
| Nº | Dirección  |
|  |  |
|   |  |

|  |
| --- |
| **SOLICITUD DE EVALUACIÓN**  |
| [ ]  Preevaluación [ ]  Evaluación inicial: [ ]  Primera inicial [ ]  Nueva inicial [ ]  Nivel Básico [ ]  Nivel Básico + HACCP [ ]  Nivel Intermedio [ ]  Evaluación de renovación:  [ ]  Nivel Básico [ ]  Nivel Básico + HACCP [ ]  Nivel Intermedio [ ]  Anunciada [ ]  No anunciada. Indique periodo de bloqueo:      [ ]  Evaluación de seguimiento [ ]  Evaluación de ampliación  |
| **IDIOMA** Indique el idioma en el que se desea que se presente el informe de auditoría y el texto del certificado: [ ]  Español [ ]  Inglés [ ]  Otro. Indicar cuál:  |

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

|  |
| --- |
| **DURACIÓN DE LA EVALUACIÓN (A cumplimentar por SOHISCERT)**  |
| Según los datos declarados en el presente Cuestionario la duración de auditoría in situ es  | **DURACIÓN**       |

**DOCUMENTACIÓN QUE SE ADJUNTA**

[ ]  Informe evaluación y Carta de Confirmación del anterior Organismo de Control ó Proveedor de Servicios de Evaluación (Si procede).

[ ]  APPCC

[ ]  Planes Generales de Higiene o Prerrequisitos

[ ]  Planos de las instalaciones.

[ ]  Diagrama de flujo del proceso.

[ ]  Perfil de empresa F645-versión en vigor.

|  |
| --- |
| **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 evaluación. La certificación establece una colaboración entre las partes al objeto de proteger la indicación de conformidad de IFS GLOBAL MARKETS-FOOD versión 3, que supone la adopción de los siguientes compromisos: **POR PARTE DEL OPERADOR (CONTRATANTE):** 1. Conocer y respetar el estándar IFS GLOBAL MARKET-FOOD versión 3 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 evaluación.
3. Implementar los cambios referentes a los requisitos de evaluación cuando sean comunicados por SOHISCERT.
4. Informar a SOHISCERT del cese de actividad en relación a la evaluación.
5. Informar a SOHISCERT de cualquier posible intervención no admitida conforme a la normativa de aplicación sobre los productos evaluados.
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 adicional debiera de realizarse.
8. 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 evaluación, 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 evaluados.
9. Aceptar los requisitos y procedimientos de SOHISCERT 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.
10. 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.
11. 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.
12. Informar por escrito a los compradores del producto con el fin de garantizar que evaluación IFS GLOBAL AMARKETS-FOOD se retira.
13. 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 GLOBAL MARKETS-FOOD.
14. No utilizar la evaluación de producto de manera que ocasione mala reputación para SOHISCERT. Realizar declaraciones sobre la evaluación que sean coherentes con el alcance. No realizar declaraciones relacionadas con la evaluación de producto que puedan ser consideradas engañosas o no autorizadas.
15. Dejar de utilizar cualquier referencia o publicidad a SOHISCERT y a la evaluación 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 evaluación y llevar a cabo cualquier otra medida que le sea requerida.
16. Utilizar las referencias y marca de conformidad de SOHISCERT, así como la evaluación de producto, en documentos, folletos o publicidad de forma inequívoca para los productos evaluados.
17. Reproducir en su totalidad las copias de los documentos de evaluación suministrados a terceros.
18. 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.
19. El operador informará a SOHISCERT sobre cualquier cambio que pueda afectar su capacidad de cumplir con los requisitos de evaluación (p.ej. retiradas, alerta sobre productos, cambios estructurales y organizativos en la compañía, modificación de productos o métodos de producción, cambios de direccion o cambios en el centro productivo, etc.).

Esta información deberá facilitarse en un plazo máximo de tres (3) días laborables.**POR PARTE DE SOHISCERT**Llevar a cabo los controles correspondientes al Estándar IFS GLOBAL MARKET-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 auditoría.Proceder, una vez evaluado el cumplimiento de los requisitos de evaluación, a poner su disposición un Informe de auditoría con los requisitos relativos a la evaluación.Proceder, una vez evaluado el cumplimiento de los requisitos de evaluación a la concesión de la licencia de uso de la marca y confirmación correspondiente de productos.Notificar a IFS de las confirmaciones 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 evaluación 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 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. 7.2. SOHISCERT considera datos *públicos* los datos identificativos del operador y de los productos evaluados: razón social, dirección, teléfono, fax, correo electrónico, página web, actividad que realiza, ubicación de la unidad de producción, estado y validez de la carta de confirmación. 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 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/> |