

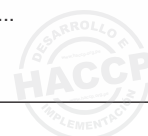
Logo de su empresa		www.haccp.org.pe	
Revisión: 01 Fecha: FEB 2020	ACTA DE REUNIÓN DEL EQUIPO HACCP		Página: 1 de 1 Código: JPOE-R013
REGISTRO			

AGENDA		FECHA	
---------------	--	--------------	--

ACUERDOS	FECHA DE VERIFICACIÓN
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

RESPONSABLE(S) DE VERIFICAR LOS ACUERDOS DE LA REUNIÓN DEL PRESENTE MES:
--

ASISTENTES:	
Nombre: Cargo:	Nombre: Cargo:
Nombre: Cargo:	Nombre: Cargo:
Nombre: Cargo:	Nombre: Cargo:



Logo de su empresa		www.haccp.org.pe
Revisión: 01 Fecha: FEB 2020	EVALUACIÓN Y VALIDACIÓN DE PROVEEDORES	Página: 1 de 1 Código: JPOE-R001
REGISTRO		

FICHA DEL PROVEEDOR	
RAZÓN SOCIAL	
DIRECCIÓN	
RUC	
REGISTRO SANITARIO	
PRODUCTO	
TELÉFONO	
CORREO ELECTRÓNICO	

EVALUACIÓN DEL PROVEEDOR			
CRITERIO	PUNTAJE MAXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	OBSERVACIONES
CUENTA CON FICHAS TÉCNICAS*	1		
EMITE CERTIFICADOS DE CALIDAD**	2		
RESULTADOS DE AUDITORIA***	3		
CALIDAD DEL PRODUCTO****	2		
CONDICIONES DEL TRANSPORTE*	1		
TIEMPOS Y PLAZOS DE ENTREGA*	1		
PUNTAJE TOTAL OBTENIDO		CALIFICATIVO OBTENIDO:	

*Si cumple, otorgar un punto, si no cumple otorgar 0 puntos.

****EMITE CERTIFICADOS DE CALIDAD**

Si los ensayos para certificar la calidad fueron realizados por un laboratorio externo acreditado, otorgar dos puntos; si fue realizado por laboratorio del proveedor ó externo no acreditado, otorgar un punto; si no emite, 0 puntos.

*****RESULTADOS DE AUDITORIA**

Si los resultados de la auditoría al proveedor dieron un puntaje: MUY BUENO, otorgar tres puntos; BUENO, otorgar 2 puntos; REGULAR, otorgar un punto, MALO, otorgar 0 puntos.

******CALIDAD DEL PRODUCTO**

Si todas las características organolépticas del producto son: Buenas, otorgar dos puntos; si presenta una característica organoléptica Regular, otorgar un punto, si presenta dos ó más características regulares, ó una característica mala, otorgar 0 puntos.

TABLA DE CALIFICACIÓN	
MUY BUENO	9 A 10 PUNTOS
BUENO	6 A 8 PUNTOS
REGULAR	4 A 5 PUNTOS
MALO	0 A 3 PUNTOS

CALIFICACIÓN: MUY BUENO ó BUENO (✓)		CALIFICACIÓN: REGULAR (✓)		CALIFICACIÓN: MALO (X)	
PROVEEDOR VÁLIDO		VÁLIDO CON OBSERVACIONES		PROVEEDOR NO VÁLIDO	
CONCLUSIONES:					

ADMINISTRADOR DE PLANTA

JEFE DE ASEG. DE LA CALIDAD

Logo de su empresa		www.haccp.org.pe	
Revisión: 01 Fecha: FEB 2020	CONTROL DE CAPACITACIONES		Página: 1 de 1 Código: JPOE-R010
REGISTRO			

TEMA		FECHA	
-------------	--	--------------	--

EXPOSITOR:	EMPRESA:	FIRMA

PARTICIPANTE	CARGO	FIRMA	NOTA
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			

* NOTA MÍNIMA APROBATORIA: 14 / EN CASO DE EVIDENCIAR UN DESAPROBADO PROGRAMARLE UN REFUERZO.

* LAS CAPACITACIONES PUEDEN SER DESARROLLADAS POR UN PROFESIONAL CALIFICADO DE LA EMPRESA DEJANDO COMO CONSTANCIA LAS EVALUACIONES. TAMBIÉN PUEDEN SER DESARROLLADAS POR PERSONAL EXTERNO, DEBIDAMENTE ACREDITADO, Y DE ACUERDO AL TEMA DE CAPACITACIÓN CORRESPONDIENTE. DEJANDO COMO CONSTANCIA EL CERTIFICADO EMITIDO POR LA EMPRESA PRESTADORA DEL SERVICIO.

* POR CADA INGRESO DE PERSONAL DEBE DESARROLLARSE UNA CAPACITACIÓN DE INDUCCIÓN Y REGISTRAR SU RESPECTIVA EVALUACIÓN.