

# GESTIÓN DE PROVEEDORES BAJO BRCGS: UN CASO PRÁCTICO EN BIMBO ARGENTINA

Carolina Gamba

11vo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD  
EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



11  
AÑOS

# PROVEEDORES DE MATERIA PRIMA/ENVASES

11vo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD  
EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



11  
AÑOS

# ¿Cuál es la importancia de una correcta gestión de proveedores?

- Confiabilidad de la materia prima y envase
- Conocimiento del proceso
- Seguimiento continuo al proveedor
- Materias primas y envases con impacto directo en producto final



# BRCGS V9 – CAPITULO 3.5

## Aprobación y monitoreo de desempeño de proveedores y materias primas

3.5.1.1

Evaluación documentada de materias primas y envases primarios, identificando riesgos de seguridad, autenticidad, legalidad y calidad de producto.

### ¿Qué riesgos se deberán tener en cuenta?

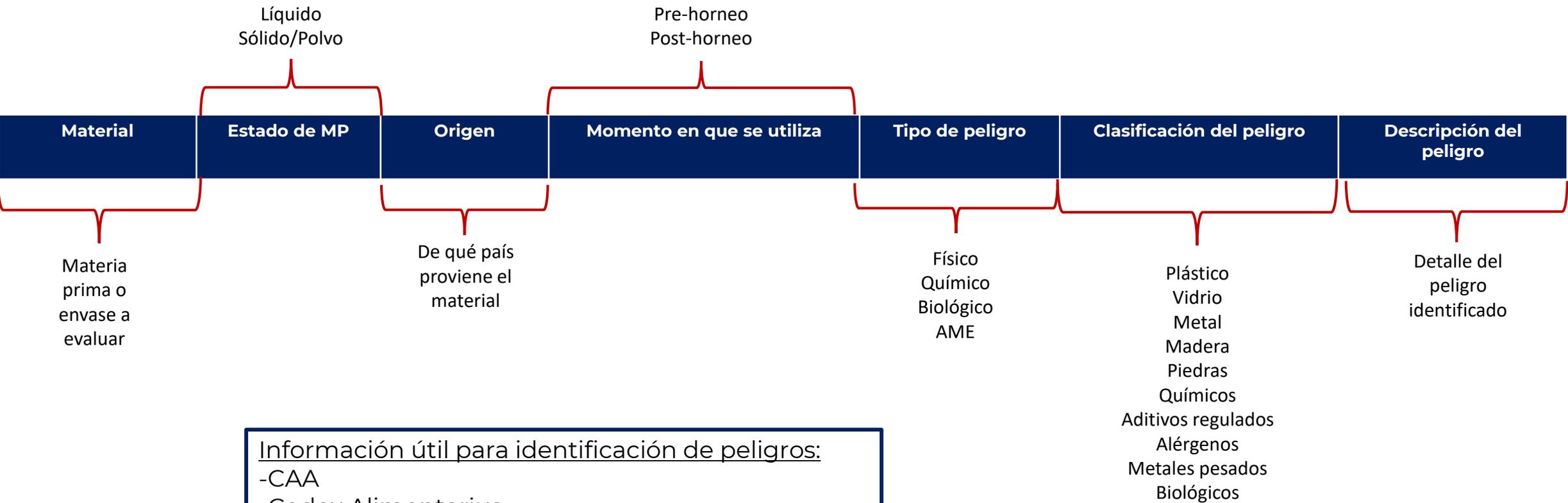
- Alérgenos
- Peligros química
- Peligros físicos
- Peligros biológicos
- Contaminación cruzada por variedad y especie
- Fraude

### ¿En qué casos deberá actualizarse?

- Cambios de materia prima, procesamiento o proveedor
- Nuevo riesgo
- Algún retiro de mercado
- Cada 3 años

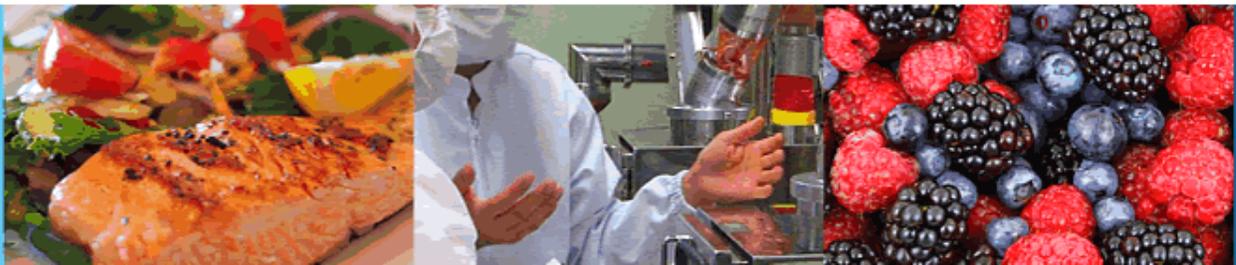


# Análisis de peligro de materias primas y empaque primario en Bimbo Argentina



Información útil para identificación de peligros:

- CAA
- Codex Alimentarius
- Especificaciones del material
- Retiros de mercado: Ejemplo: RASFF (poner link)
- Información bibliográfica



# Metodología/Matriz

Probabilidad (P)	Severidad (S)	¿Peligro potencialmente significativo para la inocuidad?	¿Requiere un PC?	Enliste los puntos de control
------------------	---------------	--	------------------	-------------------------------

PROBABILIDAD DE OCURRENCIA		
A	ALTO	Más de dos veces al año
M	MEDIO	No más de 1 a 2 veces cada 2 o 3 años
B	BAJO	No más de 1 a 2 veces cada 5 años
MB	MUY BAJO	Muy poco probable, no se espera que suceda.

SEVERIDAD		
A	ALTO	Incapacidad permanente o pérdida de vida al momento de consumo instantáneamente, o de una parte del cuerpo.
M	MEDIO	Lesión o enfermedad grave, sin incapacidad permanente.
B	BAJO	Lesión o enfermedad leve.
MB	MUY BAJO	Sin Lesión o enfermedad.

		PROBABILIDAD			
		MB	B	M	A
SEVERIDAD	MB				
	B				
	M				
	A				

SIGNIFICATIVO
PUNTO DE CONTROL
NO SIGNIFICATIVO



3.5.1.2

Se deberá contar con un procedimiento de aprobación y monitoreo de proveedores. El mismo se basará en el riesgo considerando:

- Si proveedor cuenta con una certificación GFSI
- o auditoría de proveedor con alcance en: seguridad, trazabilidad, revisión HACCP, autenticidad y BPM. **Auditor:** con experiencia y competencia demostrable.
- o justificación de bajo riesgo se podrá utilizar un cuestionario que incluya: seguridad, protección, autenticidad, trazabilidad, HACCP y BPM.

3.5.1.3

Proceso documentado de evaluación del desempeño continuo del proveedor basado en riesgos y el criterio de desempeño que se defina.  
En caso de cuestionarios, se deberá completar al menos cada 3 años y el proveedor indicar si el establecimiento realizó algún cambio

3.5.1.4

Se deberá contar con un listado de proveedores aprobados y actualizados y estar a disposición del personal correspondiente

3.5.1.5

En caso de MP de empresas que no son fabricantes, se deberá conocer la identidad del último fabricante y de su distribuidor/envasador



### 3.5.1.6

La empresa deberá garantizar que los proveedores de materias primas (incluidos envases primarios) tengan un sistema de trazabilidad eficaz.

Cuando se haya aprobado un proveedor en función de un cuestionario en lugar de una certificación o auditoría, se deberá verificar el sistema de trazabilidad del proveedor durante la primera aprobación y, luego, cada tres años por lo menos.

Para el caso de distribuidores, se deberá solicitar una trazabilidad del último fabricante

### 3.5.1.7

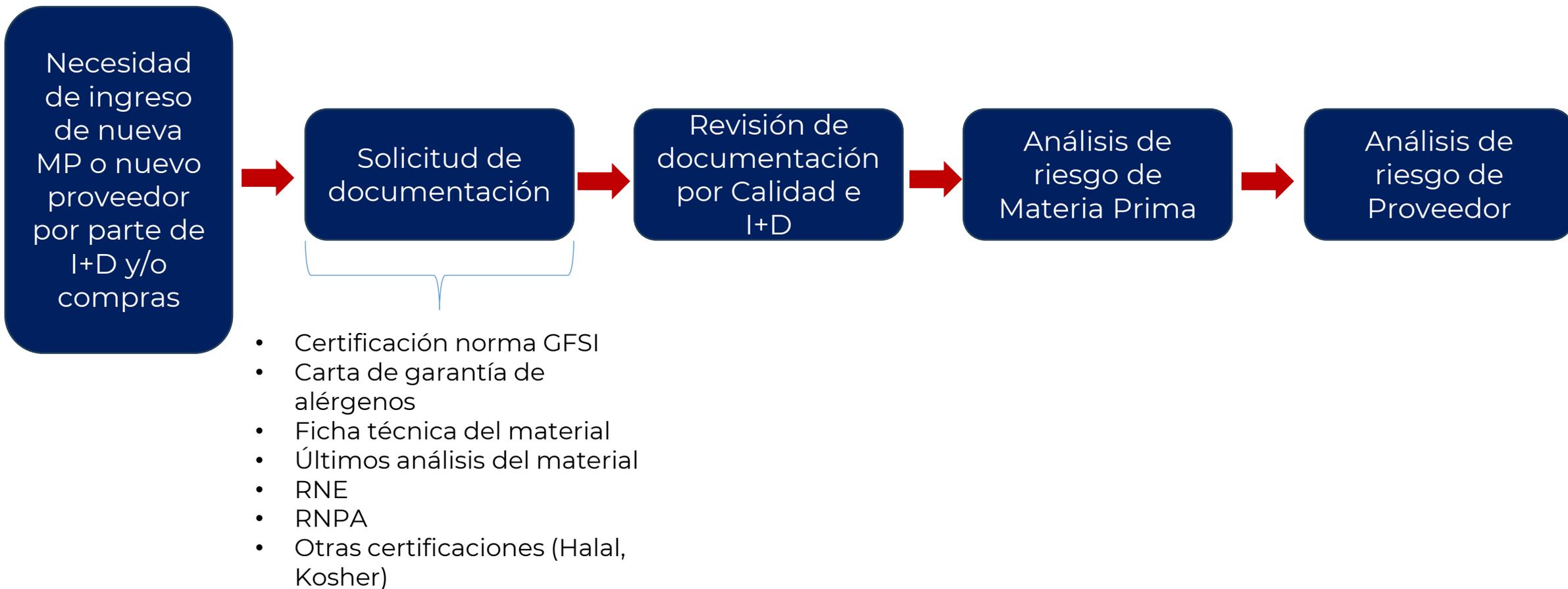
Los procedimientos deberán definir las acciones necesarias en alguna de las siguientes circunstancias:

- una excepción a los procesos de aprobación de proveedores de la cláusula 3.5.1.2 (p. ej. , donde los proveedores de materias primas están estipulados por un cliente)
- no hay información disponible para la aprobación eficiente de proveedores (p. ej. , productos básicos agrícolas a granel).

En ambas situaciones, se utilizan las pruebas de productos para verificar la calidad y seguridad de los productos.



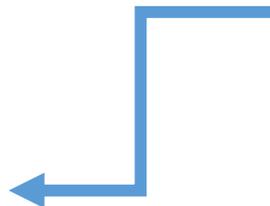
## Paso a paso para la aprobación de proveedores en Bimbo Argentina



# Paso a paso para la aprobación de proveedores en Bimbo Argentina

Análisis de riesgo de Proveedor

Realizamos la suma considerando el criterio seleccionado:



Criterio	Descripción de escala	Escala numérica
Calidad, legalidad y requisito de cliente	Impacto alto en calidad, reclamos masivos, reclamos críticos, MP que asegure un claims. Requisito específico de cliente	<b>5</b>
	Impacto medio en calidad, reclamos aislados	<b>3</b>
	Impacto bajo en calidad. Sin requisito de cliente	<b>1</b>
Origen geográfico, historial del proveedor	Proveedor nuevo, materias primas con desvíos periódicos, recalls	<b>5</b>
	Proveedor ya evaluado, con bajo % de desvíos, inactivo por dos años	<b>3</b>
	Proveedor ya evaluado, historial del proveedor adecuado, activo	<b>1</b>
HACCP	Peligro significativo	<b>5</b>
	Usencia de peligro significativo	<b>1</b>

Nivel de riesgo:

**BAJO** : 3 a 7

**MEDIO**: 8 a 11

**ALTO**: 12 a 15



## Paso a paso para la aprobación de proveedores en Bimbo Argentina

Proveedor con  
certificación  
GFSI



Riesgo:  
**Bajo**  
**Medio**  
**Alto**



Proveedor **APROBADO** para ingresar

Proveedor **SIN**  
Certificación  
GFSI



Riesgo:  
**Bajo**



Se envía un formato de **autoevaluación** y se solicita un ensayo de trazabilidad. Se evalúa la información para su aprobación.



Riesgo:  
**Medio**  
**Alto**



Se realizará una **auditoría** a proveedor. Se espera a resultados y planes de acción para su aprobación como futuro proveedor



## Auditorías a proveedores

Se realiza con checklist de auditoría Bimbo o se solicita informe de auditoría no anunciada de la norma GFSI certificada.

Deben incluir: BPM, food defense, food fraud, trazabilidad, HACCP.

### Auditor:

- Curso aprobado de auditor líder o IRCA
- Curso 16 hs mínimo de norma GFSI
- Titulación universitaria a fin al rubro. Conocimientos en gestión de fraude y food defense.
- Conocimientos en rubro a auditar

**Informe y planes de acción:** Informe junto con las NC realizadas. El proveedor deberá responder en un plazo determinado los planes de acción correspondientes a dichas NC.

### CALIFICACIONES

**Excelente**  
**Muy bueno**  
**Aceptable**  
**Reprobado (solicitud de baja)**

## Autoevaluaciones

**Casos:** Bajo riesgo sin certificación GFSI

Se envía una autoevaluación Bimbo para que el proveedor responda y pueda ser aprobado.

Se revisa por equipo de Calidad de Bimbo con competencias en auditoría interna.

Junto con evaluación se solicita un ensayo de trazabilidad de mp/envase que nos proveen.

Actualización: cada 3 años

### CALIFICACIONES

**Muy bueno**  
**Aceptable**  
**Reprobado (solicitud de baja)**



### 3.5.2.1

Se deberá contar con un procedimiento de aceptación/rechazo de materias primas y envases. La aceptación y liberación deberá considerar lo siguiente:

- Inspección y análisis de producto
- Inspección visual en el momento de la recepción
- Certificados/protocolos de análisis de ese lote
- Certificados de conformidad
- Cumplimiento con especificación

Se deberá contar con un listado de materias primas y envases aprobados

### 3.5.2.2

Deberá haber procedimientos que garanticen que los cambios aprobados a las materias primas (incluidos los envases primarios) se comuniquen al personal que recibe los bienes y que solo se acepte la versión correcta de la materia prima.

Por ejemplo, cuando se han modificado etiquetas o envases impresos, solo se debe aceptar la versión correcta y liberarla para su producción.



## Aduanas de calidad y no conformidades:

Cada ingreso se registra en planillas de QA por planta

### Aduanas de calidad:

- Se realizan en los ingresos de cada planta
- Inspección y análisis de la materia prima/envase ingresado

¿Que se evalúa?

- Inspección de transporte
- Inspección de pallets entregados
- Cantidades entregadas
- Protocolo de calidad en cada entrega
- Cumplimiento con especificación Bimbo

Cumple

Materia prima **aprobada** para ingreso

No cumple

Se realiza una no conformidad al proveedor. Se envía formato de no conformidad detallando lo detectado e incluyendo fotos y videos

Proveedor deberá responder con un plan de acción robusto sobre el formato enviado



## Evaluación de desempeño del proveedor

**Control de aduana (QA):** Resultado anual de la evaluación de cada proveedor. Se utiliza el menor obtenido.

**Índice de no conformidades:** Hallazgos registrados por proveedor anualmente

**Índice de no conformidades:**  $1 - (\text{Cantidad de no conformidades} / \text{Cantidad total de entregas})$

**Valor evaluación de desempeño:**  $QA * \text{Índice de no conformidades}$

Resultados:

- **Proveedor aprobado:** Mayor al 70%. Compras continúan normalmente
- **Proveedor condicional:** Entre 69.9% y 50%. Se requieren planes de mejora
- **Proveedor reprobado:** Menor a 49.9%. Se evalúa el caso puntual

Según el riesgo del proveedor y la evaluación de desempeño se definen nuevas frecuencias de auditorías a proveedores y de autoevaluaciones



## ¿Como registramos la información recopilada?

Registro de proveedores aprobados (Ejemplo):

Proveedor	Código Proveedor	Carácter	Origen	Importacion/Importacion con distribuidor local/ Nacional	Proveedor de Distribuidor	Vto certificado fabricante	Estado	Tipo
Proveedor X	XXX	Fabricante	Argentina	Nacional			Activo	Materia Prima
Proveedor X	XXX	Fabricante	Argentina	Nacional			Activo	Materia Prima

Autoevaluación

Insumo (Descripcion)	Calidad/legalidad / requisito por cliente	Origen geográfico, historia de proveedor, método de producción	Peligro Significativo	Riesgo	Certificacion GFSI	Fecha vto	Estado	Fecha	Resultado Auditoria	Fecha	Resultado Autoevaluacion	Valor obtenido año 2023	Resultado	Observaciones, ¿qué se hizo?
XX	5	5	1	MEDIO	FSSC 22000	d/m/a	ok	6/6/2023	ACEPTABLE	-	-	68.4	Condicional	
XX	5	5	1	MEDIO	FSSC 22000	d/m/a	ok	6/6/2023	ACEPTABLE	-	-	68.4	Condicional	

Auditoría

Evaluación anual desempeño



*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL



Universidad  
Nacional  
de Quilmes



El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina



# PROVEEDORES DE SERVICIOS

11vo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD  
EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



11  
AÑOS

### 3.5.3.1

Se debe contar con un procedimiento de aprobación y monitoreo de proveedores de servicios  
¿Qué servicios se deben incluir?

- MIP
- Limpieza
- Mantenimiento de equipos
- Transporte y distribución
- Almacenamiento de ingredientes o envases fuera de establecimiento
- Envasado de productos fuera de establecimiento
- Laboratorios
- Servicios de catering
- Gestión de residuos
- Capacitaciones
- Consultores
- Servicio de lavandería

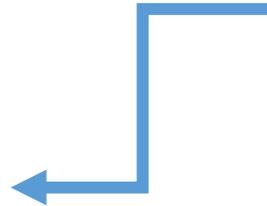
Aprobación y monitoreo basado en riesgos considerando aspectos de calidad, legalidad y seguridad.



## Evaluación proveedores de servicios

Criterio	Descripción de escala	Escala numérica
Calidad	Impacto alto en calidad de productos	3
	Impacto medio en calidad de productos	2
	Impacto bajo en calidad de productos	1
Legalidad	Impacta en el cumplimiento de requisito legal específico	3
	No hay requisito legal vinculado	1
Seguridad	Impacto alto en la seguridad física del producto	3
	Impacto medio en seguridad física del producto	2
	Impacto bajo en seguridad física del producto	1

Realizamos la suma considerando el criterio seleccionado:



Nivel de riesgo:

**Significativo: 6 a 9**

**No significativo: 3 a 5**

**Riesgo significativo:** se establece un plan de monitoreo que detalla el responsable y las acciones de control (qué se controla, cómo, quién, cuándo, dónde, y dónde se evidencia el control efectuado)



## Ejemplo de monitoreo de proveedor de servicio:

Servicio	Descripción	Responsable Interno	Qué se controla	Cómo se controla	Quién lo controla	Cuándo se controla	Dónde se controla	Evidencia del control
Comedor	Servicio de comedor ofrece almuerzo y cena para todo el personal	Personas	Condiciones de trabajo según especificación. Cumplimientos legales	Inspección/Auditoría	Sanidad de planta	Anual	In situ	Informe



3.5.3.2

Deberán establecerse contratos o acuerdos formales, de manera de definir qué se requiere del servicio

3.5.3.3

Deberá haber un proceso documentado del desempeño del proveedor del servicio basado en el riesgo y en criterios definidos.

Deberán conservarse dichos registros

	Especificación de Servicio de Asesoría de Calidad e Inocuidad Calidad	STOBA-QS-05
<b>Descripción</b>		
Requisitos a cumplir por el prestador del servicio		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Contar con toda documentación legal respaldatoria de cualquier índole asociada a su actividad.</li><li>• Profesionales en carreras universitarias (Ingeniería/Licenciatura en Alimentos o Ingeniería Agronómica o afines).</li><li>• Ser auditores de tercera parte en procesos de certificación de Normas GFSI</li></ul>		
<b>Evidencia de la aceptación del presente</b>		
Todo proveedor de servicio tercerizado tiene que mostrar evidencia del cumplimiento de la presente especificación.		
Se le solicita al proveedor del servicio lo siguiente:		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Imprimir, firmar, escanear y enviar por mail la presente especificación técnica.</li><li>• Firmar una versión impresa del presente documento en forma personal en nuestra planta.</li></ul>		
Nombre de la Empresa		Firma, Aclaración y Fecha



# Conclusiones:

- Productos seguros y de calidad
- Consumidores satisfechos, evitando quejas/reclamos
- Continuidad de negocio
- Cuidado de la “Marca”



*tasker*  
consultores

BLASPER  
CONSULTORES  
SRL

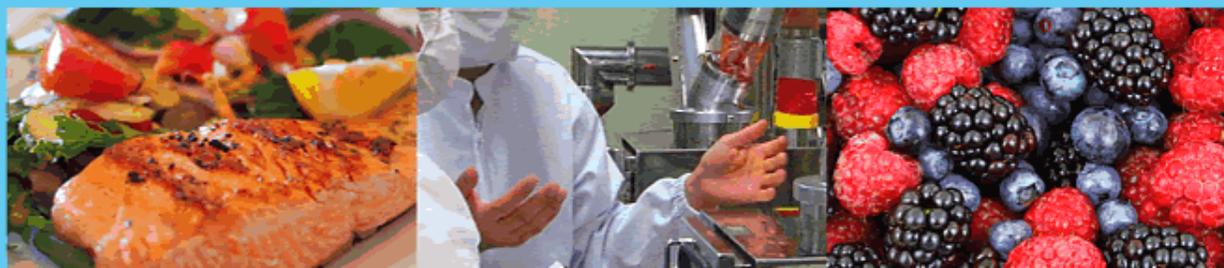


El Consejo de los Profesionales  
BioAgroindustriales de Argentina

# GRACIAS POR PARTICIPAR

## ¡TE ESPERAMOS EN 2025!

11vo. SEMINARIO  
GESTIÓN DE LA INOCUIDAD  
EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA



11  
AÑOS