

Adenda de Calidad 2024

1. Objetivo

Establecer los lineamientos para aprobar y evaluar el desempeño de los proveedores nacionales e importados que suministren productos comestibles, no comestibles de contacto directo con los alimentos, químicos, artículos para manejo de alimentos y uniformes; asegurando que se cumplan con los requisitos de inocuidad, calidad, políticas de lineamientos de sostenibilidad de Alsea y requerimientos regulatorios aplicables.

2. Alcance

Aplica a proveedores, distribuidores nacionales e importados y maquiladores de productos comestibles, no comestibles de contacto directo con los alimentos, químicos, artículos para el manejo de alimentos y uniformes que suministren productos a los Centros de Distribución y plantas de Manufactura de Alsea México, excepto aquellos que se utilicen para la marca Burger King.

3. Certificación GFSI (Global Food Safety Initiative)

Si la empresa cuenta con certificado vigente de GFSI en alguno de los estándares reconocidos cuyo alcance incluya la línea de producción donde se elaborará el producto de interés, este certificado se tomará como válido para el proceso de aprobación del proveedor.

Una auditoría por parte de Alsea se realizará cuando se detecte alguna desviación de inocuidad y/o se presenten eventos (quejas) sucesivos y repetidos (3 o más) de calidad.

4. Auditorías del sistema de Gestión de Inocuidad y Calidad

Para proveedores que no cuentan con certificación en algún esquema reconocido por GFSI, se deberá realizar una auditoría por una de las casas auditoras aprobadas por Alsea, la frecuencia dependerá del resultado de auditoría como se muestra a continuación en la Tabla 1.

Rating	Aprobado con certificado GFSI	Aprobado Alsea	Aprobado Condicionado	No Aprobado
Calificación Auditoría	Aprobado	≥ 82	81-62	≤ 61
Frecuencia de Auditoría	Conforme la vigencia del Certificado	Anual	Semestral	Variable
Frecuencia de actualización de la certificación GFSI	Conforme la vigencia del Certificado	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Tabla 1. Frecuencias establecidas con base en calificación o planes de los criterios descritos en este cuadro podrán ser modificados anualmente.

Entregamos felicidad y experiencias llenas de sabor.

Av. Revolución 1267 | Piso 21, Col. Los Alpes, Álvaro Obregón C.P. 01040, CDMX

www.alsea.net



5. Requerimientos para los proveedores

Es requisito indispensable que el proveedor cumpla con el envío de la siguiente información conforme a la categoría del producto o productos a suministrar en ALSEA; como se describe a continuación.

	CATEGORIA DE PRODUCTOS															
REQUISITOS	Cárnicos	Lácteos	Pescados y Mariscos	Vegetales/ Leguminosas / Productos del campo (Frescos)	Vegetales/ Leguminosas/ Productos del campo (Procesadas)	Aditivos /conservadores	Harinas	Panadería /Panquelería	Aceites /Margarinas	Empaque de contacto directo con alimentos	Empaque de no contacto con alimentos / Artículos para el manejo de alimentos. Ejemplo moldes, vajillas, utensilios etc.	Uniformes	Abarrotes	Jugo /bebidas / Agua	Químicos	Distribuidor
1.Al inicio del proceso de aprobación de proveedores deberá enviarse un cuestionario inicial mediante la plataforma de Aprobación de Proveedores https://alsea-proveedores.bw-globalsolutions.com/login/ .	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2.Certificado de Gestión de inocuidad y calidad reconocido por la iniciativa mundial de inocuidad alimentaria (GFSI) o reporte de auditoria Global Markets (incluyendo plan de acciones correctivas) o auditoría ejecutada por Alsea (cuando aplique).	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓
3.Carta Garantía para productos químicos donde se declare el cumplimiento con la legislación mexicana indicando la norma correspondiente, donde se mencione que el químico es aceptable para limpieza y desinfección en superficies de contacto para áreas de proceso de alimentos, cumplen con ficha técnica, hoja de seguridad y cuentan con retos microbianos que garantice la eficacia en la desinfección (sanitizantes y desinfectantes), entre otros.															✓	
4.Carta Garantía de los productos (uniformes) donde se indiquen que cumplen con todas las regulaciones vigentes que apliquen al sector; deberán cumplir con la ficha técnica, composición del material; así mismo garantice la resistencia, acabado y durabilidad de los textiles.												✓				
5.Carta Garantía de los artículos para el manejo de alimentos; deberán cumplir con la ficha técnica o especificación y garantizar son para uso de grado alimenticio etc.											✓					
6.Carta Garantía del(los) producto(s) que suministrarán que incluya cumplimiento con la legislación mexicana indicando el número de norma, que el producto es grado alimenticio, declaración de alérgenos etc.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓
7. Carta declaratoria de ausencia o presencia de productos genéticamente modificados. En caso de que los productos contengan organismos genéticamente modificados deberán ser declarados en la etiqueta conforme a la legislación vigente.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓		✓
8.Ficha técnica del producto.	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
9. Certificación TIF	✓															
10.Hoja de Seguridad															✓	
11. Carta donde se garantice que el proveedor cumple con mejores prácticas productivas y cumplimiento con políticas de trato digno a los animales, asegurando que viven libres de hambre, sed, desnutrición, dolor, lesiones, enfermedades, angustia, molestias físicas y garantizar una muerte digna.	✓															
12. Incluir en la carta garantía que el producto está libre de antibióticos.	✓	✓														
13. Reporte de resultados de análisis de que el producto está libre de clenbuterol con frecuencia una vez al año. *	✓															
14.Reporte de resultados análisis del producto que se encuentra libre de metales pesados, con frecuencia una vez al año. *			✓	✓			✓	✓					✓	✓		
15.Reporte de resultados de análisis donde se confirme que el empaque esta libre migración química o asegure que es grado alimenticio. *										✓						
16. Reporte de resultados de análisis microbiológicos y fisicoquímicos de acuerdo con lo indicado en la ficha técnica y /o en las Normas Oficiales Mexicanas (NOMs) aplicables. *	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓		✓
17.Reporte de resultados de análisis de aflatoxinas, con frecuencia una vez al año. *							✓									
18. Reporte de resultados de análisis que se encuentra libre de pesticidas, con frecuencia una vez al año.				✓	✓											
19. Certificación donde se garantice que el producto es de origen de granja o finca. Ejemplo. Certificación BAP (Best Aquaculture Practices).			✓						✓							
20. Certificado de análisis de irradiación. **Nota: Aplica para toda la familia de productos que sufren un proceso de irradiación, como ejemplo chile seco y/o especias secas, etc.				✓	✓								✓			
21. Certificado de análisis por lote; deberá realizarse la carga del certificado en el portal MOCI (Modulo de citas). Nota: Aplica para cada entrega del producto en COA y CEDIS (MTY, CUN, HMO) y debe incluirse todos los lotes que se realizará la entrega.	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓		✓
22. Certificación FSC (Forest Stewardship Council- Consejo de administración Forestal)										✓						
Nota: * Los resultados de análisis deberán ser emitidos por un laboratorio tercero acreditado. ** Deberá entregarse en cada entrega.																

Nota: * Los resultados de análisis deberán ser emitidos por un laboratorio tercero acreditado.
 ** Deberá entregarse en cada entrega.

Entregamos felicidad y experiencias llenas de sabor.

Av. Revolución 1267 | Piso 21, Col. Los Alpes, Álvaro Obregón C.P. 01040, CDMX

www.alsea.net



MEMBER OF
Dow Jones Sustainability Indices
 In Collaboration with RobecoSAM

6. Sostenibilidad

En Alsea estamos comprometidos con el cumplimiento de estándares de conducta ética y el respeto a los derechos de las personas, animales y el medio ambiente. Por este motivo, hemos definido como objetivo para el 2030 que nuestros proveedores cuenten por lo menos con una auditoría de responsabilidad social y su respectivo plan de acción para cerrar las oportunidades detectadas. Con base en esto, para aquellos proveedores y /o distribuidores que al día de hoy ya cuenten con este tipo de reporte de auditoría de responsabilidad social nos lo compartan también. Ejemplo de ello, pero no limitativo están las auditorías SEDEX SMETA.

Para proveedores que suministran producto para la marca Starbucks; serán evaluados por la casa auditora "Elevate" mediante el programa de "Ethical Sourcing Zero Tolerance" o "E-learning del programa de Responsabilidad Social".

Así mismo ALSEA está comprometido con el consumo responsable al garantizar un abasto ético y sustentable, promoviendo la aplicación de mejores practicas productivas, por lo que nuestros proveedores de productos de origen animal deben cumplir con políticas de trato digno a los animales, asegurando que viven libres de hambre, sed, desnutrición, dolor, lesiones , enfermedades, angustia ,molestias físicas y térmicas de manifestar un comportamiento natural, además de garantizar una muerte digna.



Entregamos felicidad y experiencias llenas de sabor.

Av. Revolución 1267 | Piso 21, Col. Los Alpes, Álvaro Obregón C.P. 01040, CDMX

www.alsea.net



7. Desempeño de Proveedor: Índice Global de Calidad (IGC).

La evaluación del desempeño en materia de Calidad e Inocuidad de los proveedores en Alsea está conformada por el Índice Global de Calidad (IGC) que permite conocer el desempeño de un proveedor mientras forme parte de la cadena de suministro, tomando en cuenta los 7 rubros siguientes:

No	Rubros de IGC	% en Impacto de desempeño en Proveedor	
I	Auditorias del Sistema de gestión de Inocuidad y calidad (IA)	10%	Proveedor
II	Documentación del proveedor en la recepción del producto	25%	
III	Calidad al recibo de los insumos en nuestros centros de distribución (CR)	30%	Recibo
IV	Concesiones al recibo. (C)		
V	Plan de vigilancia (PV)		
VI	Quejas de insumos en manufactura (QM)	35%	Quejas
VII	Quejas de insumos en restaurante (IQ)		

Con base al porcentaje alcanzado en el IGC, los proveedores son clasificados en las categorías que a continuación se describen:

TABULADOR IGC			
Proveedor Verde IGC $\geq$ 85%	Proveedor amarillo IGC 70.99 % a 84.99%	Proveedor naranja IGC 55.1 % a 70 %	Proveedor rojo IGC $\leq$ 55%
- Se continúa con la relación comercial. - Proveedores aprobados para desarrollos futuros con cualquier marca de Alsea.	- Se continúa con la relación comercial. - Participación en otros proyectos o desarrollos hasta no contar con el cierre de Planes de Acciones Correctivas.	- Alto riesgo de suspensión de la relación comercial. - Su permanencia y participación en desarrollos depende del cierre de los planes de acciones correctivas para mejorar su calificación global.	- Debe realizar un plan de acciones correctivas urgente. - Si presenta este estatus por tres meses se emitirá reporte de plan de salida. - En caso de desviaciones de inocuidad se gestionará plan de salida inmediato. - No aprobado para participar en otros proyectos o desarrollos.

Entregamos felicidad y experiencias llenas de sabor.

Av. Revolución 1267 | Piso 21, Col. Los Alpes, Álvaro Obregón C.P. 01040, CDMX

www.alsea.net



8. Quejas de los insumos y Plan de Acciones correctivas

- Cuando se detecte alguna desviación se procederá de la siguiente manera:
 - Será solicitado formalmente un plan de acciones correctivas (PAC) al proveedor, el cual se debe enviar en un tiempo máximo de 48 horas, el cual debe incluir:
 - la investigación realizada para determinar la causa raíz,
 - las acciones implementadas para contener el riesgo, corregir la desviación y evitar la recurrencia y
 - la manera en que se verificará la efectividad de dichas acciones, adjuntando las evidencias correspondientes.
 - Para el caso de quejas de inocuidad, el proveedor deberá enviar el Plan de Acciones Correctivas (PAC) en un tiempo máximo de 24 horas.
- En caso de que el plan no refleje efectividad para evitar la recurrencia de la no conformidad, se restringirá la vigencia de la aprobación del proveedor.
- En caso de retiro o destrucción de producto derivado de alguna incidencia de calidad o inocuidad, el proveedor absorberá los gastos derivados de dicho evento y será responsable de retirar el producto y de generar la respectiva nota de crédito.

Irma Gabriela Tiburcio Sainz
Directora Calidad y Desarrollo Nuevos Productos

Versión de Documento:06
Fecha de Emisión:26 marzo 2024
Código: ADD-CDS-CYD-ADP-43778

Entregamos felicidad y experiencias llenas de sabor.

📍 Av. Revolución 1267 | Piso 21, Col. Los Alpes, Álvaro Obregón C.P. 01040, CDMX

🌐 www.aalsea.net

