


| | | |
|---|---|--|
|  | ALMAZARA DE ACEITE DE OLIVA | <i>Revisión: 01</i> <i>Fecha 12/01/2019</i> |
| | CRITERIOS DE EVALUACION DE PROVEEDORES | OLEOZUMO S.L B-23528227 |

CRITERIOS DE HOMOLOGACION Y EVALUACIÓN DE PROVEEDORES


OLEOZUMO S.L en su apuesta continua por la mejora del servicio y la calidad de sus productos, lleva a cabo una selección de proveedores.

Todo proceso de calificación inicial tendrá en cuenta todos o algunos de los siguientes factores:

- Histórico de los resultados obtenidos en los suministros de productos o servicios prestados hasta la fecha. Este sistema se utiliza para la evaluación de aquellos proveedores con los que **OLEOZUMO S.L** trabaje de forma habitual desde hace tiempo. Se analiza la capacidad y disponibilidad demostrada por el proveedor/subcontratista a lo largo de los años, si estos factores son favorables, el proveedor es dado de alta.
- La acreditación de estar en posesión de una certificación conforme a las normas UNE-EN-ISO 9001:2015 o equivalente. Pueden ser aprobados, también, aquellos proveedores que posean una marca o sello de Calidad del producto que suministran.
- Disposición de tecnología y medios adecuados y conformes para la prestación del servicio.
- Disponibilidad o situación geográfica de preferencia del proveedor, referente a la ubicación de la prestación del servicio por parte de **OLEOZUMO S.L.**
- Reconocida situación de preferencia del proveedor/subcontratista en el mercado (monopolio, prestigio nacional y/o internacional).
- Distribuidor exclusivo de Marca
- Servicio Posventa
- Profesionalidad y trayectoria profesional

Al menos una vez al año Gerencia y tras consultar con el personal de la organización que considere oportuno, efectúa una revisión de las homologaciones, utilizando como criterio de valoración el histórico de los suministros y servicios prestados en ese periodo. En estos casos, el histórico a considerar corresponderá a los suministros y/o servicios efectuados desde la última evaluación.

En esta revisión se tienen en cuenta aspectos tales como cumplimiento con las especificaciones, calidad del producto/servicio, plazos de entrega, etc.

| | | |
|---|---|--|
|  | ALMAZARA DE ACEITE DE OLIVA | <i>Revisión: 01</i> <i>Fecha 12/01/2019</i> |
| | CRITERIOS DE EVALUACION DE PROVEEDORES | OLEOZUMO S.L B-23528227 |

Basándose en esta revisión, Gerencia toma una decisión acerca del proveedor:

- Mantenimiento en la Lista de Proveedores Homologados. Apto
- En el caso de que existan incidencias negativas apreciables se podrá optar por:
 - Propuesta de acciones correctivas al proveedor. En este caso se excluye provisionalmente de la Lista de Proveedores Homologados hasta que demuestre que se han llevado a cabo dichas acciones correctivas que solucionen dichas incidencias en el futuro.
 - Exclusión automática de la Lista de Proveedores Homologados.

Se podrá retirar automáticamente la homologación de aquellos proveedores, a los que se les observen incidencias en la calidad del servicio prestado o de sus suministros, lo suficientemente graves, para que se considere oportuna esta exclusión.

CRITERIOS DE EVALUACION DE PROVEEDORES

Entendemos como proceso de evaluación de proveedores, al seguimiento del comportamiento en el tiempo de nuestros proveedores más importantes, conforme al cumplimiento de los criterios de evaluación. El proceso se realiza de forma anual atendiendo a los siguientes criterios:

- 1.- Relación calidad/precio: con este se mide y valora la relación existente entre la calidad de los productos o servicio suministrado en relación a su precio.
- 2.- Plazo de entrega: se valora tanto los plazos facilitados por el proveedor como que los mismos se hayan cumplido a lo largo de los pedidos solicitados y servidos por el proveedor.
- 3.- Incidencias: con este criterio se evalúan las posibles incidencias que puedan afectar a la relación con cliente en los diversos aspectos de la relación: recepción y gestión de pedidos, tramitación de pedidos, corrección de los pedidos, cambios, sustituciones y otros aspectos que puedan incidir en el correcto funcionamiento de la relación.

| | | | |
|-------------------------------|-------------|-----------------|----------|
| Cumplimiento plazo de entrega | 1 Siempre | 2 Normalmente | 3 Nunca |
| Calidad/precio | 1 Muy Buena | 2 Buena | 3 Baja |
| Incidencias | 1 Ninguna | 2 Algunas Leves | 3 Graves |

Se consideraran APTOS los proveedores que obtengan una puntuación igual o menor a 2.