Comunicación a proveedores / subcontratistas

F8405 Ed. (00)

Estimado Proveedor,

Uno de los objetivos que **AULA CULINARIA DEL VALLES** (en adelante ***Aula Culinaria***) se plantea como reto diario, es la mejora continua de su capacidad para proporcionar a sus Clientes un mejor servicio y atención, así como mejores productos.

Como fórmula de trabajo que permita alcanzar este objetivo, Aula Culinaria tiene implantado un Sistema de la Calidad basado en las Norma Internacional UNE-EN-ISO 9001:2015.

La capacidad de los Proveedores de productos y servicios es de vital importancia para cumplir los requisitos a los que Aula Culinaria se compromete con sus clientes; por ello uno de los requisitos del Sistema de la Calidad establece la necesidad de evaluar y seleccionar a los proveedores y subcontratas en función de su capacidad para cumplir con los compromisos comerciales que se establecen con Aula Culinaria.

Por todo ello ***AULA CULINARIA, dispone de un sistema de evaluación de proveedores/subcontratistas continuos. Todos los proveedores/subcontratistas en su inicio quedan registrados con el criterio de valoración "A PRUEBA" superado los primeros 30 días desde la primera entrega de material, pedido o prestación del servicio sin ninguna incidencia (producto / servicio suministrado, respuesta requerimientos y cumplimiento en las entregas) y con una clasificación mínima de 26 puntos "apto Mejorable" se le dará el criterio de valoración "CONTINUA" quedando automáticamente homologado. De lo contrario se le dará la clasificación de "No apto", quedando inhabilitado en la base de datos y se bloqueará futuras operaciones.***

CRITERIOS DE EVALUACIÓN INICIAL Y CONTINUA.

Calidad producto y/o servicio:	✓ Cumple lo pactado en tarifas y descuentos ✓ Cumple especificaciones producto, servicio
Respuesta a los requerimientos:	✓ Respuestas ante incidencias ✓ Tiempo respuesta adecuado a necesidades
Cumplimiento:	✓ Entrega en tiempo (proveedor producto) ✓ Cumple tiempos/programas establecidos (proveedor servicios)

Se valorará positivamente a los proveedores que tengan un certificado de su Sistema Gestión de Calidad, Alimentario, etc., por alguna entidad certificadora acreditada (3 ptos.) y proximidad (4 ptos.).

La falta de desempeño (no conformidades) supondrá una valoración negativa por parte del Departamento de Calidad y Compras que realizará, con carácter anual, una evaluación de proveedores, aunque siempre confiaremos en su buen hacer y funcionamiento.

Directora Escuela
Lola Garcia Oliver