




MANUAL DE FORNECEDORES


HERCOSUL ALIMENTOS LTDA

Elaborado por: Hercosul Alimentos Ltda
Área de Compras e Qualidade

	HERCOSUL ALIMENTOS LTDA		MF	
	MANUAL DE FORNECEDORES			
	Elaborado por: Tiago Jotz Revisado por: Mariana Lühring	Aprovado por: Luana Massena	Emissão: 23/02/2015	Revisão: 005

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	3
POLÍTICA DA QUALIDADE.....	3
OBJETIVOS.....	3
APLICAÇÃO	3
DOCUMENTAÇÃO DE REFERÊNCIA	4
1. CREDENCIAMENTO DE FORNECEDORES E MATÉRIAS-PRIMAS	4
1.1 Fornecedores.....	4
1.1.1 Documentação.....	4
1.1.2 Avaliação da Documentação.....	5
1.1.3 Questionário de Auto Avaliação e Seleção de Fornecedores	5
1.1.4 Auditoria Inicial	5
1.1.5 Aprovação de Fornecedores.....	5
1.2 Matéria-Prima e Produtos.....	6
1.2.1 Amostra Inicial.....	6
1.2.2 Aprovação de Matéria-Prima e Produtos	6
1.2.3 Aprovação de Embalagens.....	6
1.2.4 Alteração de Matéria-Prima e Produtos	7
1.2.5 Desvio	7
1.3 Fornecimento	7
2. ENTREGA, EMBALAGEM E IDENTIFICAÇÃO	8
2.1 Entrega.....	8
2.2 Identificação de Matéria-Prima/Produto e Embalagem	8
2.3 Transportadoras	9
2.4 Normas Durante a Entrega	10
2.5 Horário de Recebimento de Matéria-Prima e/ou Produtos	10
3. CONDIÇÕES COMERCIAIS	10
3.1 Envio de Nota Fiscal	10
4. MONITORAMENTO DA QUALIDADE.....	11
4.1 Avaliação das Matérias-primas e Produtos.....	11
4.2 Relatório de Não Conformidade (RNC)	11
4.3 Plano de Ação para Solução dos Problemas.....	11
4.4 Registros.....	12
5. AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO DOS FORNECEDORES.....	12
5.1 Reunião de Qualidade.....	13
5.2 Descredenciamento do Fornecedor	13
5.3 Auditoria de Acompanhamento.....	14
6. TRABALHO FORÇADO, PERIGOSO E TRABALHO INFANTIL.....	14
7. MEIO AMBIENTE	14
8. DOCUMENTOS MANTIDOS EM ANEXO	14
9. CONTROLE DE ALTERAÇÕES E REVISÕES	14

	HERCOSUL ALIMENTOS LTDA		MF	
	MANUAL DE FORNECEDORES			
	Elaborado por: Tiago Jotz Revisado por: Mariana Lühring	Aprovado por: Luana Massena	Emissão: 23/02/2015	Revisão: 005

INTRODUÇÃO

A Hercosul Alimentos Ltda nasceu em 2001 e desde então vem lançando produtos inovadores e marcas consagradas por seu desempenho, segurança e qualidade. Sendo assim, o sucesso da Hercosul como empresa do ramo *Pet Food* está diretamente relacionado ao sucesso de seus fornecedores. Desta forma, esse manual foi construído com o intuito de aprimorar continuamente o relacionamento com sua cadeia de fornecedores, buscando uma maior integração e uma relação de parceria e comprometimento entre as partes, como meio de garantia de uma relação de longo prazo.

Neste contexto, esse manual traz informações pertinentes que buscam orientar o grupo de fornecedores da Hercosul quanto aos requisitos de qualidade e padrões de qualidade esperados, para garantir o bom andamento do processo de aquisição de materiais.

POLÍTICA DA QUALIDADE


“A HERCOSUL busca através da melhoria contínua do sistema de gestão da qualidade e de seus fornecedores, atender as expectativas de clientes e funcionários, baseando-se em práticas sustentáveis e inovadoras.”

OBJETIVOS

- Desenvolver fornecedores que tenham foco na melhoria contínua da qualidade e confiabilidade de seus produtos, garantindo assim a qualidade de fornecimento;
- Capacitar e orientar os fornecedores quanto à sistemática de seleção de novos fornecedores/matérias-primas, assim como quanto à sistemática de avaliação de desempenho e monitoramento contínuo de fornecedores/matérias-primas;
- Orientar os fornecedores quanto ao funcionamento do sistema de descredenciamento e desqualificação de fornecedores;
- Determinar aos fornecedores as práticas operacionais com base nas relações comerciais.

APLICAÇÃO

Este manual se aplica a todos os fornecedores atuais e potenciais de matérias-primas industrializadas e embalagens utilizadas no processo produtivo dos produtos da Hercosul Alimentos.

	HERCOSUL ALIMENTOS LTDA		MF	
	MANUAL DE FORNECEDORES			
	Elaborado por: Tiago Jotz Revisado por: Mariana Lühring	Aprovado por: Luana Massena	Emissão: 23/02/2015	Revisão: 005

DOCUMENTAÇÃO DE REFERÊNCIA

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT NBR 12966 – Avaliação técnica de fornecedores – 1993, 6 p.

LOPES, Ellen Almeida; FURTADO, Gustavo Adolfo Pudenci; ROTONDARO, Roberto. Critérios para seleção de fornecedores em indústrias de alimentos brasileiras. XI SIMPEP. SP, 2004.

NBR ISO 9001 Sistemas de Gestão da Qualidade – Requisitos

NBR ISO 14001 Sistema de Gestão Ambiental - Requisitos

Instrução Normativa Nº 4, de 23 de Fevereiro de 2007 – Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos fabricantes de produtos destinados à alimentação animal, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

CODEX ALIMENTARIUS CAC/RCP 1-1969 (Rev.4-2003).

Manual Pet Food Brasil – ABINPET

1. CREDENCIAMENTO DE FORNECEDORES E MATÉRIAS-PRIMAS

1.1 Fornecedores


1.1.1 Documentação

Serão disponibilizados ao fornecedor:

- Manual de Fornecedores da Hercosul;
- Especificações das matérias-primas e ou embalagens;
- Questionário de Auto Avaliação e Seleção de Fornecedores, Plan 062 (versão em Português) ou Plan 044 (versão em Inglês);

Tendo o fornecedor condições de atender aos requisitos técnicos, o mesmo deve providenciar:

- Preenchimento do Questionário de Auto Avaliação e Seleção de Fornecedores, Plan 062 ou Plan 044;
- Ficha técnica da matéria-prima ou embalagem em questão;
- Cópia do Registro do estabelecimento no órgão competente quando aplicável;
- Cópia das certificações de qualidade caso possuir;

	HERCOSUL ALIMENTOS LTDA		MF	
	MANUAL DE FORNECEDORES			
	Elaborado por: Tiago Jotz Revisado por: Mariana Lühring	Aprovado por: Luana Massena	Emissão: 23/02/2015	Revisão: 005

- Cópia do Registro da matéria-prima no órgão competente quando aplicável;
- Cópia da licença de Operação no órgão ambiental (exigida apenas aos fornecedores nacionais, devido à legislação vigente no Brasil)
- Amostra do produto com laudo técnico após solicitação da área técnica da Hercosul.

Nota 1: Amostras de produtos recebidos antes da documentação acima serão desconsideradas.

Nota 2: Fica o fornecedor responsável em manter atualizada a sua documentação junto a Hercosul, sempre que houver alguma alteração nestes documentos, fichas técnicas, registros no órgão competente, certificações de qualidade e licenças ambientais, o fornecedor deverá imediatamente enviar as novas cópias para a Hercosul.

1.1.2 Avaliação da Documentação

O processo de avaliação inicia-se após o recebimento de toda documentação exigida pela equipe de suprimentos e avaliada pelo Analista de Desenvolvimento de Fornecedores.

1.1.3 Questionário de Auto Avaliação e Seleção de Fornecedores

O Questionário de Auto Avaliação e Seleção de fornecedores é preenchido pelo fornecedor. O questionário tem como base os requisitos BPF (Boas Práticas de Fabricação), PIQPET, APPCC, ISO 9001, SA 8000 e ISO 14000;

Os itens apresentados no questionário são avaliados de forma objetiva (Sim) e (Não), e quando não aplicável, deve ser identificado com (NA).


1.1.4 Auditoria Inicial

Durante o processo de credenciamento ou quando se julgar necessário, o fornecedor poderá ser avaliado através de uma auditoria/visita técnica - Relatório de Avaliação do Sistema de Qualidade dos Fornecedores, Plan 177.

1.1.5 Aprovação de Fornecedores

Com base na pontuação obtida no Questionário de Auto Avaliação e Seleção de Fornecedores e na Auditoria, será atribuída uma nota que será utilizada para classificar o Fornecedor.

Será considerado APROVADO o fornecedor que obtiver nota mínima de 70 pontos no Questionário de Auto Avaliação e Seleção de Fornecedores e/ou 70 pontos no Relatório de avaliação do Sistema de Qualidade dos Fornecedores. Caso a pontuação não seja atingida e a

	HERCOSUL ALIMENTOS LTDA		MF	
	MANUAL DE FORNECEDORES			
	Elaborado por: Tiago Jotz Revisado por: Mariana Lühring	Aprovado por: Luana Massena	Emissão: 23/02/2015	Revisão: 005

Hercosul definir pelo início de fornecimento, será solicitado um plano de ação acompanhado por auditorias.

O plano de ação é gerado quando o resultado dos requisitos não é atendido completamente. O plano de ação deve ser retornado com um prazo máximo de 10 dias.

Os prazos e ações informados serão avaliados criticamente, de forma aceitável ou não. Caso não sejam aceitos, o plano de ação será reprovado e será solicitada uma revisão do mesmo. Entretanto, se o fornecedor não se posicionar com uma proposta aceitável, poderá ter o seu fornecimento bloqueado.

A aprovação do fornecedor será emitida em conjunto com o setor de Qualidade, Suprimentos e Nutrição e Pesquisa & Desenvolvimento da Hercosul através do preenchimento de um Formulário de Aprovação de Matérias-Primas e Fornecedores, Plan 058.

1.2 Matéria-Prima e Produtos

1.2.1 Amostra Inicial

As amostras devem ser enviadas somente após a solicitação por parte da Hercosul, onde devem estar devidamente identificadas com data de fabricação, validade e lote, além de serem embaladas, de forma a preservar a integridade das mesmas, e acompanhadas por relatórios completos, garantindo a conformidade com as especificações.

1.2.2 Aprovação de Matéria-Prima e Produtos

Após a conclusão da análise da amostra inicial da matéria-prima, estando todos os requisitos dentro dos padrões adotados pela Hercosul, a matéria-prima será considerado APROVADO.


A aprovação da matéria-prima é feita mediante assinatura e verificação de todos os requisitos pelas áreas de Qualidade, Nutrição e Pesquisa & Desenvolvimento e Suprimentos através do preenchimento de um Formulário de Aprovação de Matérias-Primas e Fornecedores, Plan 058.

1.2.3 Aprovação de Embalagens

Para o credenciamento de Fornecedores de embalagem primária o candidato a fornecedor apresenta um “portfólio” de embalagem e clientes que ele possui no mercado. Uma amostra de produto da Hercosul Alimentos poderá, ou não, ser disponibilizada para o candidato.

O candidato a fornecedor encaminha para Hercosul os seguintes documentos: Questionário de Auto Avaliação e Seleção de Fornecedores (Plan 062 ou Plan 044) devidamente preenchida e laudo de análise da estrutura que será utilizada para a fabricação da embalagem.

A análise dos documentos é executada pelo Analista de Desenvolvimento de Fornecedores. A avaliação da amostra é realizada pela área de Pesquisa & Desenvolvimento.

	HERCOSUL ALIMENTOS LTDA		MF	
	MANUAL DE FORNECEDORES			
	Elaborado por: Tiago Jotz Revisado por: Mariana Lühring	Aprovado por: Luana Massena	Emissão: 23/02/2015	Revisão: 005

A primeira produção de embalagem em um novo fornecedor será acompanhada em máquina pelo Analista de Desenvolvimento de Fornecedores e/ou o Analista de PD&I. Com a aprovação da mesma, pelo Analista de PD&I, o fornecedor deverá providenciar uma pasta padrão que ficará disponível no laboratório da Hercosul Alimentos e servirá de base para a inspeção de recebimento de matéria-prima.

Estando todos os requisitos de acordo com os parâmetros de qualidade exigidos, o fornecedor é incluído na lista de fornecedores credenciados para embalagens (Tab. 170) pelo analista de desenvolvimento de fornecedores e a área de Suprimentos está habilitada a comprar deste fornecedor, além disto, todas as cargas de embalagens deveram ser acompanhadas de um laudo de qualidade do fornecedor.

Nota 1: O envio das artes de embalagens para o fornecedor e alterações das mesmas, é realizado pelo setor de Pesquisa & Desenvolvimento.

1.2.4 Alteração de Matéria-Prima e Produtos

Após a aprovação de qualquer matéria-prima ou produto, o fornecedor não poderá efetuar qualquer alteração na formulação ou em características dos produtos fornecidos sem antes obter nova aprovação.

A solicitação de alteração técnica de matéria-prima deve ser encaminhada ao responsável de suprimentos. As alterações somente poderão ser implementadas, após aprovação pelas áreas de Qualidade, Nutrição e Pesquisa e Desenvolvimento e Suprimentos da Hercosul.

1.2.5 Desvio


Caso o fornecedor possua um lote que não atenda às especificações técnicas da matéria-prima ou produto atualmente aprovadas junta a Hercosul, o fornecedor deve obter a concessão da Hercosul ou permissão de desvio antes da entrega.

1.3 Fornecimento

O fornecedor estará apto a fornecer quando o mesmo obtiver:

- A aprovação formal de “FORNECEDOR APROVADO”
- A aprovação formal de “Matéria-prima e/ou produto APROVADO”

Qualquer remessa de produtos sem que seja antes obtida a aprovação formal da área de Qualidade ou um desvio aprovado, classifica o embarque como produto defeituoso, estando esse sujeito à notificação, via RNC - Relatório de Não Conformidade.

	HERCOSUL ALIMENTOS LTDA		MF	
	MANUAL DE FORNECEDORES			
	Elaborado por: Tiago Jotz Revisado por: Mariana Lühring	Aprovado por: Luana Massena	Emissão: 23/02/2015	Revisão: 005

Quaisquer custos decorrentes do não cumprimento do estabelecido serão de responsabilidade do fornecedor.

2. ENTREGA, EMBALAGEM E IDENTIFICAÇÃO

2.1 Entrega

As matérias-primas e/ou produtos deverão ser entregues com a nota fiscal (DANFE) mencionando o número da Ordem de Compra da Hercosul, além de anexado o certificado/laudo de análise do produto em questão. No caso das matérias primas em comum acordo com a Hercosul, que não são acompanhados de laudo análise, o fornecedor deverá mencionar na NF a data de fabricação, validade e lote do produto enviado.

Posteriormente à entrega, não serão aceitas notas fiscais de complementação de quantidade/peso em razão de entrega maior do que o constante na nota fiscal. É de responsabilidade do fornecedor o faturamento da quantidade exata carregada.

Quando a quantidade entregue for inferior à quantidade/peso constante na nota fiscal, será emitida uma nota fiscal de devolução parcial em função da divergência.

2.2 Identificação de Matéria-Prima/Produto e Embalagem

Os critérios de identificação de produto e embalagem, relacionados à segurança com o manuseio, devem estar em conformidade com os requisitos legais e com os requisitos da Hercosul. As embalagens das matérias primas devem estar legivelmente identificadas e contendo, no mínimo, as seguintes informações:


- Nome do fornecedor;
- Quantidade do produto;
- Lote;
- Data de fabricação e validade;

A fim de assegurar que as matérias primas do fornecedor sejam transportadas de maneira a prevenir danos, os fornecedores são responsáveis por manter instruções escritas, detalhando a forma de acondicionamento dos itens e embarque de seus produtos.

As embalagens devem garantir a integridade das matérias-primas e/ou produtos de acordo com suas características e especificações, sendo que devem estar em bom estado de conservação.

Para embalagens que possam sofrer deterioração, quando expostas a intempéries, as mesmas deverão ser transportadas cobertas.

A identificação do produto deve permitir a rastreabilidade até os registros específicos de fabricação e inspeção do fornecedor.

	HERCOSUL ALIMENTOS LTDA		MF	
	MANUAL DE FORNECEDORES			
	Elaborado por: Tiago Jotz Revisado por: Mariana Lühring	Aprovado por: Luana Massena	Emissão: 23/02/2015	Revisão: 005

Na carga não pode haver presença de pragas e vetores, vazamentos, materiais tóxicos ou quaisquer outras substâncias que possam contaminar direta ou indiretamente as matérias-primas.

2.3 Transportadoras


Para garantir a entrega dos produtos a Hercosul, as transportadoras devem atender aos requisitos citados abaixo:

- Confirmar o recebimento dos materiais e checar o número e tipos de volume; quando ocorrer qualquer divergência, deve ser informado no ato da constatação;
- Os conhecimentos e as notas fiscais dos materiais transportados devem acompanhar a carga (de acordo com a legislação em vigor);
- Atender a todos os requisitos de transporte, tais como licenças especiais, entre outros;
- Realizar as coletas dentro de um intervalo de tempo determinado (janela de coleta), ou em um determinado horário acordado;
- Preferencialmente possuir sistema de rastreabilidade das cargas;
- Realizar as entregas nas datas acordadas;
- Cumprir os horários para cada modalidade de frete, de modo a atender à necessidade da Hercosul. Caso isto não ocorra, o custo associado às despesas por atraso de produção, restrição e/ou qualquer outro tipo de questão relacionada ao atraso será repassado integralmente à transportadora se a mesma tenha sido contratada pela Hercosul ou quando o transporte for por conta do fornecedor será repassado ao mesmo.

A Hercosul se reserva o direito de recusar o recebimento de mercadorias pelos seguintes motivos:

- Embalagem avariada;
- Divergência de quantidade de volumes e/ou itens e NF;
- Materiais misturados ou sem identificação;
- Caso a NF não conste a ordem de compra.

Nota 1: Será emitido um RNC (Relatório de Não Conformidade) e os custos do processo de devolução ou retrabalho serão por conta da transportadora, ou quando transporte por conta do Fornecedor será repassado ao mesmo;

	HERCOSUL ALIMENTOS LTDA		MF	
	MANUAL DE FORNECEDORES			
	Elaborado por: Tiago Jotz Revisado por: Mariana Lühring	Aprovado por: Luana Massena	Emissão: 23/02/2015	Revisão: 005

Nota 2: Os motoristas ou funcionários de transportadoras, ao realizarem entregas nas dependências da Hercosul, devem obedecer às políticas, procedimentos e diretrizes definidas.

2.4 Normas Durante a Entrega

Durante a entrega, o entregador deve cumprir as seguintes normas:

- Somente poderão entrar na empresa motorista e ajudante maiores de 18 anos, não sendo permitida entrada de acompanhantes ou familiares;
- Não fumar e não ingerir alimentos nas dependências internas da empresa;
- Devem usar calças compridas e calçados fechados;
- Devem permanecer junto ao meio de transporte e não podem transitar nas áreas internas da empresa sem autorização e utilização dos equipamentos de segurança necessários;
- Devem respeitar o limite de velocidade interno, não freando bruscamente ou causando problemas internos (placas de sinalização);
- Respeitar os funcionários da portaria e balança, quando estes, no exercício de suas funções, repassarem alguma informação.

2.5 Horário de Recebimento de Matéria-Prima e/ou Produtos

Os horários de recebimento, dos produtos adquiridos, seguem aos horários pré-determinados abaixo:

De segunda a sexta-feira das 07h00min até às 21h00min.


Não havendo recebimento de matérias-primas em sábados e domingos.

3. CONDIÇÕES COMERCIAIS

As entregas serão autorizadas mediante a emissão do pedido de compra pelo Setor de Suprimentos, sendo que deverão ser realizadas de acordo com o preço, prazo de pagamento, prazo de entrega, quantidade e qualidade acordados na cotação e/ou negociação.

3.1 Envio de Nota Fiscal

De acordo com o AJUSTE SINIEF 07/05 as notas fiscais eletrônicas devem ser enviadas para o e-mail do respectivo comprador ou para o seguinte endereço: nf.fiscal@hercosulalimentos.com.br

	HERCOSUL ALIMENTOS LTDA		MF	
	MANUAL DE FORNECEDORES			
	Elaborado por: Tiago Jotz Revisado por: Mariana Lühring	Aprovado por: Luana Massena	Emissão: 23/02/2015	Revisão: 005

No recebimento e lançamento das respectivas notas fiscais, as mesmas somente serão aceitas com um prazo de vencimento superior a 4 dias úteis, independente do prazo negociado no momento da compra.

4. MONITORAMENTO DA QUALIDADE

4.1 Avaliação das Matérias-primas e Produtos

A Hercosul possui uma Sistemática de Avaliação e Monitoramento Contínuo das matérias-primas e produtos recebidos.

No recebimento, são realizadas análises a fim de verificar o atendimento aos padrões estabelecidos nas especificações. Atendendo aos requisitos a matéria-prima e/ou o produto são recebidos.

4.2 Relatório de Não Conformidade (RNC)

Um Relatório de Não conformidade (RNC) será emitido ao fornecedor quando a Hercosul receber matéria-prima e/ou produtos, que não estiverem em conformidade com as especificações requeridas.

A decisão quanto à devolução ou recebimento da matéria-prima e/ou do produto com restrição fica a critério das áreas de Qualidade e Nutrição, P&D.


Os custos associados ao embarque, manuseio, processamento, retrabalho, inspeção e substituição de material não conforme, inclusive os custos de operações de valor agregado antes da identificação do problema, são de responsabilidade do fornecedor e serão reportados, via custos da não qualidade.

Toda e qualquer não conformidade encontrada nos materiais de embalagem das matérias-primas implicarão na devolução da carga, de forma total ou parcial.

Nota: O Relatório de Não Conformidade (RNC) poderá ser gerado a partir de um problema nos Parâmetros de Qualidade, Credibilidade de Entrega, divergências físicas e/ou fiscais.

4.3 Plano de Ação para Solução dos Problemas

No caso da emissão de um Relatório de Não Conformidade (RNC) ao fornecedor, será requerido ao mesmo um plano de ação para evitar que problemas tornem a ocorrer.

	HERCOSUL ALIMENTOS LTDA		MF	
	MANUAL DE FORNECEDORES			
	Elaborado por: Tiago Jotz Revisado por: Mariana Lühring	Aprovado por: Luana Massena	Emissão: 23/02/2015	Revisão: 005

O fornecedor tem um prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a partir da data da solicitação, para apresentar o plano de ação.

4.4 Registros

A empresa mantém registros das análises realizadas no recebimento das matérias-primas.

5. AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO DOS FORNECEDORES

A avaliação dos fornecedores de matéria-prima se dá através de critérios específicos baseados nos requisitos abaixo:


IQI, índice de qualidade do produto: Mede a quantidade de recebimentos conformes, em relação à quantidade total de recebimentos no período e representa 60% na avaliação de desempenho, este índice é gerado através do ERP.

IES, índice de entregas e serviços (pontualidade): Avalia a capacidade do fornecedor em atender os prazos estabelecidos e representa 10% na avaliação de desempenho, este índice é gerado através do ERP.

ICT, índice de capacitação técnica: Soma entre a pontuação atribuída ao fornecedor no questionário de auto avaliação mais a pontuação atribuída na auditoria in loco. Este índice também pode ser gerado considerando apenas um dos critérios acima citados, neste caso, se assume a pontuação total do critério avaliado. Este índice representa 20% na avaliação de desempenho.

IPR, índice de compras: Soma dos itens de prazo de pagamento e preço informado na nota fiscal versus a ordem de compra enviada ao fornecedor. Ambos itens mencionados acima possuem o mesmo peso, sendo informados no momento do lançamento da NF no sistema ERP. Este índice representa 10% na avaliação de desempenho.

Geração do IQF: O fornecedor é classificado com base na soma do IQI, IES, ICT e IPR, conforme tabela de critérios abaixo. Esta avaliação é realizada mensalmente conforme geração do IQF via ERP e preenchimento da Plan 266 (Avaliação de Desempenho de Fornecedores Diretos).

	HERCOSUL ALIMENTOS LTDA		MF		
	MANUAL DE FORNECEDORES				
	Elaborado por: Tiago Jotz Revisado por: Mariana Lühring		Aprovado por: Luana Massena		Emissão: 23/02/2015

CLASSIFICAÇÃO DE FORNECEDORES	PONTUAÇÃO	1º MÊS	3º MÊS	6º MÊS
A	MAIOR QUE 90 PONTOS (≥90)	APTO PARA FORNECIMENTO E PRIORIDADE PARA NOVOS DESENVOLVIMENTOS		
B	DE 70 ATÉ 90 PONTOS (≥ 70 <90)	APTO PARA FORNECIMENTO E INDICADO PARA NOVOS DESENVOLVIMENTOS		
C	DE 50 ATÉ 70 PONTOS (≥ 50 <70)	APTO PARA FORNECIMENTO, PORÉM DEVERÁ ELABORAR UM PLANO DE AÇÃO PARA TRATATIVA	APTO PARA FORNECIMENTO, PLANO DE AÇÃO E AUDITORIA NO FORNECEDOR	
D	MENOR QUE 50 PONTOS (<50)	FORNECIMENTO COM RESTRIÇÕES E PLANO DE AÇÃO	FORNECIMENTO COM RESTRIÇÕES, PLANO DE AÇÃO E AUDITORIA NO FORNECEDOR	PROCESSO DE DESCONTINUAÇÃO DE FORNECIMENTO

Caso o fornecedor tenha um índice menor a 50% após 6 meses consecutivos, o mesmo será indicado para o processo de descontinuidade do fornecimento.

Fornecedores de grãos e sementes, onde são analisados e avaliados a cada recebimento, e somente se faz a aprovação se este estiver de acordo com a especificação de matéria prima da Hercosul, não se aplica o processo de descredenciamento, porém o fornecedor será notificado com um relatório de não conformidade a cada carga reprovada emitido pelo laboratório da Hercosul.

5.1 Reunião de Qualidade


Fornecedores que não atenderem às expectativas de desempenho da Hercosul podem ser convidados a participar de uma reunião de Qualidade, com base em algum dos critérios citados abaixo:

- a) Desempenho da performance da qualidade;
- b) Desempenho de entrega;
- c) Desempenho em solução de problemas;
- d) Desempenho em auditorias da Hercosul;

Nesta reunião o fornecedor deve apresentar as ações que venham solucionar o assunto abordado. O resultado esperado de uma reunião de Qualidade é a concordância mútua em relação a um plano de ação com objetivos e metas realistas, no qual o fornecedor é monitorado até o encerramento do assunto.

5.2 Descredenciamento do Fornecedor

A recorrência de problemas de qualidade, entregas ou do não atendimento dos requisitos da Hercosul, pode implicar no descredenciamento do fornecedor.

	HERCOSUL ALIMENTOS LTDA		MF	
	MANUAL DE FORNECEDORES			
	Elaborado por: Tiago Jotz Revisado por: Mariana Lühring		Aprovado por: Luana Massena	Emissão: 23/02/2015

5.3 Auditoria de Acompanhamento

A Hercosul se reserva o direito de realizar auditorias no fornecedor, quando julgar necessário, não apenas na seleção e credenciamento, mas também durante o período de fornecimento, seja por motivo de reincidência de não conformidades ou por acompanhamento do fornecedor.

Do mesmo modo, a Hercosul se reserva no direito de realizar auditorias “in loco” juntamente com o seu cliente, quando este for um requisito do mesmo, para a verificação das instalações, processo produtivo, gestão da qualidade e o atendimento de requisitos legais aplicáveis por parte do fornecedor.

6. TRABALHO FORÇADO, PERIGOSO E TRABALHO INFANTIL

O fornecedor deverá cumprir todas as obrigações sociais e fiscais, e em particular, que está em conformidade com as disposições que tratam da proibição do trabalho infantil.

O fornecedor também deverá se certificar que nenhum dos produtos são ou serão produzidos, embalados, transportados, armazenados, prestados ou ainda de qualquer maneira, valendo-se de trabalho forçado, perigoso, oculto ou infantil, na forma legalmente estabelecida.

O fornecedor ainda reconhece que qualquer violação das disposições legais em relação à sua atividade comercial poderá motivar a rescisão unilateral por parte da Hercosul do pedido ou contrato.

7. MEIO AMBIENTE

O fornecedor deverá atender, respeitar, cumprir e fazer cumprir todas a legislação relativas à proteção do meio ambiente.

Deve ainda garantir que todos os equipamentos, máquinas, materiais e/ou substâncias não sejam, de qualquer forma ou meio, direta ou indiretamente lesivos ao meio ambiente.

8. DOCUMENTOS MANTIDOS EM ANEXO


Anexo I – Questionário de Auto Avaliação e Seleção de Fornecedores, Plan 062 (Português).

Anexo II – Questionário de Auto Avaliação e Seleção de Fornecedores, Plan 044 (Inglês).

Anexo III – Relatório de Avaliação do Sistema de Qualidade dos Fornecedores, Plan 177.

9. CONTROLE DE ALTERAÇÕES E REVISÕES

Revisão	Data	Revisor	Motivo
001	07/08/2015	Tiago	Alterado o nome do Revisado Por e incluído a Plan. 044
002	13/08/2015	Tiago	Item 1.1.1 incluído uma nota de observação; Item 5.3, incluído a auditoria “in loco” juntamente com o cliente da Hercosul, quando este for um requisito

	HERCOSUL ALIMENTOS LTDA		MF	
	MANUAL DE FORNECEDORES			
	Elaborado por: Tiago Jotz Revisado por: Mariana Lühring		Aprovado por: Luana Massena	Emissão: 23/02/2015

			solicitado pelo mesmo.
003	03/07/2017	Tiago	Item 5, revisão do índice de IQF, inserindo os índices de IQI, IES, ICT e IPR.
004	04/01/2018	Mariana	Alterado o nome do “Revisado por”. Alterado item 3.1: as notas fiscais eletrônicas devem ser enviadas para o e-mail do respectivo comprador. Alterado as porcentagens dos índices do IQF e as informações do IPR (excluído a quantidade).
005	11/06/2018	Mariana	Alterado item 5.