

Come scegliere correttamente i fornitori alimentari secondo i criteri più idonei e le necessità della Sua azienda?

Buongiorno,

per ogni azienda la **corretta scelta dei fornitori** è un'opportunità di crescita e una garanzia per il **mantenimento degli standard di qualità** dei propri prodotti.

L'**affidabilità dei fornitori** è una condizione fondamentale per poter **garantire i requisiti contrattuali concordati con i clienti e soddisfarne le aspettative**, nel rispetto delle normative applicabili e prevenendo eventuali criticità che possono abbattersi sugli stessi operatori, ma anche sulla serietà e credibilità dell'azienda.

Tuttavia, la **qualifica e la valutazione dei fornitori** richiede l'attuazione di una serie di procedure specifiche, che devono essere svolte in modo rigoroso e non approssimativo.

- ✓ **Quali sono i parametri sanitari, tecnici ed economici per scegliere in modo idoneo i fornitori?**
- ✓ **In concreto come viene effettuata la qualifica fornitori dal punto di vista della procedura documentale?**
- ✓ **Come comportarsi quando i fornitori sono dei tramiti e non i produttori stessi?**
- ✓ **Quali documenti richiedere ai fornitori e quali devono essere presentati obbligatoriamente da loro?**
- ✓ **Su che basi definire obiettivi e indicatori per il mantenimento della qualifica dei fornitori?**
- ✓ **Come e dove registrare le non conformità? Che peso dargli?**

Per guidarLa nella **corretta procedura di selezione, qualifica e monitoraggio dei fornitori** della filiera alimentare, al fine di non commettere errori causati dall'improvvisazione o dalla superficialità, abbiamo realizzato un corso online di formazione pratica.



e-Seminar (Corso online di formazione pratica)

Criteri efficaci per la selezione, la qualifica e il monitoraggio dei fornitori nelle aziende alimentari

A cura della Dott.ssa Giulia Baldelli, Laureata in chimica e tecnologie farmaceutiche a indirizzo nutrizionale, esperta in sistemi di gestione qualità, responsabilità sociale e supply chain

Cos'è l'e-Seminar?

L'e-Seminar è un corso online di formazione pratica costituito da 3 lezioni (*video, slides di sintesi, test di autovalutazione*) accessibili tramite una piattaforma web riservata.

Prima Lezione disponibile **da mercoledì 18 gennaio 2023**.

Perché iscriversi a questo e-Seminar? Quali vantaggi si ottengono?

- ➔ Per apprendere i **criteri e le metodologie necessarie per selezionare il fornitore meglio rispondente** agli obiettivi aziendali.
- ➔ Per **aggiornare le proprie policy e procedure** per mitigare i rischi di compliance, responsabilità legali, reputazione legati a una errata scelta dei fornitori.
- ➔ Per **risolvere dubbi e problematiche** legati alla selezione, alla qualifica e al monitoraggio dei fornitori durante tutta la filiera alimentare.
- ➔ Per **imparare a valutare le condizioni degli alimenti in entrata** secondo determinati criteri.
- ➔ **Attestato di partecipazione** e possibilità di sostenere un **esame per certificare le competenze**.

OFFERTA LIMITATA: SCONTO 20% per iscrizioni entro il 24/11/2022!

Per iscriversi compilare il modulo d'iscrizione e inviarlo via email o via Fax al n. 0376/1582116.

Per ogni chiarimento ci può contattare al n. 0376/391645 o via email a info@aidem.it

Criteri efficaci per la selezione, la qualifica e il monitoraggio dei fornitori nelle aziende alimentari

Programma delle lezioni

Lezione 1 disponibile da mercoledì 18 gennaio 2023

Norme, novità e responsabilità

- ✓ Fondamenti della qualifica dei fornitori nel pacchetto igiene
- ✓ Le novità portate dal D.Lgs. n.198/21: pratiche commerciali sleali
- ✓ Responsabilità dell'OSA e del distributore per rischi provocati a monte della filiera
- ✓ Responsabilità amministrativa d'impresa e gestione dei fornitori
- ✓ Due diligence, normative nazionali degli Stati membri e progetto regolativo UE
- ✓ Ruolo dei supplier nei principali standard e linee guida ISO
- ✓ Vendors' list, da ISO 9001 a ISO 20400: linee guida sulla sostenibilità

Video, slides di sintesi, test di autovalutazione

Lezione 2 disponibile da mercoledì 25 gennaio 2023

Valutazione, qualifica e monitoraggio dei fornitori in concreto

- ✓ Procedura valutazione fornitori per l'acquisto
 - Adempimento HACCP e al "Pacchetto igiene"
 - Qualità del prodotto
 - Modalità di trasporto secondo le norme di legge
 - Certificazioni in possesso
 - Corretta etichettatura alimentare

- Audit presso l'azienda del fornitore
- Analisi microbiologiche

- ✓ Rivalutazione del fornitore: la fase di monitoraggio
 - ✓ FOCUS: Come comportarsi quando i fornitori sono dei tramite e non i produttori stessi (focus outsourcing)?
- Video, slides di sintesi, test di autovalutazione

Lezione 3 disponibile da mercoledì 1° febbraio 2023

Criteri di valutazione fornitori prodotti in entrata

- ✓ Condizioni igieniche e integrità delle confezioni
- ✓ Etichetta: è esaustiva? È corretta?
- ✓ Data di scadenza: validità in corso
- ✓ Corrispondenza rispetto agli ordini effettuati
- ✓ Condizioni igieniche del vano/mezzo
- ✓ Controllo temperatura in caso di alimenti deperibili
- ✓ Registrazione delle non conformità

Video, slides di sintesi, test di autovalutazione

ESAME FINALE (Facoltativo e Online): mercoledì 8 febbraio 2023

I partecipanti che otterranno un punteggio positivo riceveranno un CERTIFICATO di ESPERTO in VALUTAZIONE FORNITORI.

Docente: Dott.ssa Giulia Baldelli

Laureata in chimica e tecnologie farmaceutiche a indirizzo nutrizionale, esperta in sistemi di gestione qualità, responsabilità sociale e supply chain.

➔ Per iscriversi al corso inviare il presente modulo via email o via FAX al n. 03761582116

Sì, desidero iscrivermi all'e-Seminar "Criteri efficaci per la selezione, la qualifica e il monitoraggio dei fornitori nelle aziende alimentari" (cod. 10025801)

Prezzo per partecipante: € 169,00 + IVA*

OFFERTA LIMITATA: SCONTO 20% (€ 135,20 + IVA*) per iscrizioni pervenute entro il 24/11/2022.

Ulteriore sconto del 10% per 2 o più partecipanti della stessa azienda.

3 lezioni (video, slides, esempi e test intermedi) disponibili su un portale online.

Modulo d'iscrizione (si prega di scrivere in stampatello in modo leggibile)

670/22

Intestatario Fattura Partecipante/i (Nome e Cognome)

Partita IVA Codice Fiscale SDI

Via n° CAP Città Provincia

Telefono Fax E-mail.....

Data, Firma e Timbro per accettazione:

Sottoscrivendo il presente ordine confermo di aver preso visione dell'informativa, pubblicata sul sito "aidem.it" al seguente link <https://www.aidem.it/privacy/> per il trattamento dei dati personali per le finalità e con le modalità in essa indicate e previste. Per ogni ulteriore informazione sul trattamento dei tuoi dati, contattatoci all'indirizzo privacy@aidem.it. Ti ricordiamo, altresì, che puoi opporci in ogni momento al trattamento dei tuoi dati personali se esso è fondato sul legittimo interesse, inviando la tua richiesta ad Aidem all'indirizzo privacy@aidem.it. DISDETTA: L'eventuale disdetta all'e-Seminar dovrà essere comunicata in forma scritta entro il 5° giorno antecedente l'inizio del corso. Trascorso tale termine, verrà addebitata l'intera quota d'iscrizione. ORGANIZZAZIONE: In caso di circostanze imprevedibili AIDEM Srl si riserva il diritto di operare eventuali cambiamenti di date, programma o docenti. L'e-Seminar si svolgerà al raggiungimento del numero minimo dei partecipanti. Con la firma del presente modulo di iscrizione si danno per lette e accettate le condizioni generali, pubblicate sulla pagina web www.aidem.it (www.aidem.it/wp-content/uploads/2018/11/Condizioni_Generali.pdf).