

Come scegliere correttamente i fornitori secondo i criteri e le necessità delle aziende alimentari?

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 attuali 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**?
- 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 fornirLe tutte le **indicazioni operative** necessarie per impostare concretamente una **corretta procedura di selezione, qualifica e monitoraggio dei fornitori**, abbiamo realizzato un pratico Online Seminar:

Online Seminar (Corso online di formazione pratica) - **Nuova Edizione 2025**

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

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)



COS'E' L'ONLINE SEMINAR?

- L'Online Seminar è un **corso online di formazione pratica**, costituito da 3 lezioni (video, slides di sintesi, test di autovalutazione), disponibili su un apposito portale web
- **Disponibilità immediata di tutto il materiale didattico.**
- Potrà **accedere ai contenuti formativi in qualsiasi momento e da ogni luogo.**
- Le lezioni **resteranno in Suo possesso** per sempre.

QUALI SONO GLI OBIETTIVI?

- Apprendere i **criteri** e le **metodologie** necessarie per **selezionare il fornitore meglio rispondente** agli obiettivi aziendali.
- **Aggiornare le proprie policy e procedure** per **mitigare i rischi di compliance, responsabilità legali, reputazione**, legati a una errata scelta dei fornitori.
- **Risolvere dubbi e problematiche** relativi alla selezione, alla qualifica e al monitoraggio dei fornitori durante tutta la filiera alimentare.
- Imparare a **valutare le condizioni degli alimenti in entrata** secondo determinati criteri.
- Ricevere un **attestato di partecipazione** e possibilità di **certificare le competenze acquisite**.




PER INFO INQUADRI IL QR-CODE oppure [clicchi qui](#).



OFFERTA LIMITATA: SCONTO 20% per iscrizioni entro il 7 novembre 2025!

Per iscriverti compila il modulo d'iscrizione e invialo via email o via Fax al n. 0376 1582116

Per **INFO** o **CHIARIMENTI**:  **0376 391645**  **formazione@aidem.it**

 **347 0524954**





PROGRAMMA IN SINTESI DELLE LEZIONI

LEZIONE 1

Norme, novità e responsabilità

- Fondamenti della qualifica dei fornitori nel pacchetto igiene
- Responsabilità dell'OSA e del distributore per rischi provocati a monte della filiera
- Direttiva Corporate Sustainability Due Diligence n. 1760/2024
- D.lgs. n.198/21 e attività di contrasto alle pratiche commerciali sleali
- Responsabilità amministrativa d'impresa e gestione dei fornitori
- 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

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.

Video, Slides di sintesi, Test di autovalutazione

LEZIONE 3

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), da svolgersi **entro 60 giorni** dalla data di attivazione, per il conseguimento del certificato di **"ESPERTO in selezione, qualifica e monitoraggio dei fornitori nelle aziende alimentari"**.



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 compilare il modulo e inviarlo via email o via Fax al n. 0376 1582116.

MODULO DI ISCRIZIONE (Si prega di scrivere in stampatello)

☐ Sì, desidero iscrivermi all'Online Seminar:
"Criteri efficaci per la selezione, la qualifica e il monitoraggio dei fornitori nelle aziende alimentari."

Codice 10025804

Prezzo per partecipante: € 189,00 + IVA

OFFERTA LIMITATA: SCONTO 20% (€ 151,20 + IVA) entro il 7 novembre 2025!

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

707/25

Intestatario fattura _____

Partecipante/i (Nome e Cognome) _____

Partita IVA _____ Cod. fiscale _____ SDI _____

Via _____ N° _____ CAP _____ Città _____ Provincia _____

Telefono _____ FAX _____ email _____

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, contattaci 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 dell'Online Seminar dovrà essere comunicata in forma scritta entro 5 giorni dalla data di acquisto. 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'Online 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).

