



KWESTIONARIUSZ / ANKIETA OCENY DOSTAWCY

DANE IDENTYFIKUJĄCE DOSTAWCĘ

Nazwa dostawcy	
Adres dostawcy	
Nazwa produktu (ów) dostarczanego do Krajowej Spółki Cukrowej S.A.	
Dane osoby wypełniającej ankietę <i>(imię, nazwisko, stanowisko, telefon, e-mail)</i>	
Dane osoby do kontaktów w sytuacjach nagłych/kryzysowych <i>(imię, nazwisko, stanowisko, telefon, e-mail)</i>	

I	Informacje dot. systemów zarządzania	TAK	NIE	nie dotyczy
	Czy mają Państwo wdrożony system zarządzania: HACCP, ISO 22000, ISO 9001, ISO 14000, PN-N 18000, BRC, IFS, FSSC 22000 inne?			
Jeżeli tak	jaki, proszę wymienić?			
	Czy system jest certyfikowany? Jeżeli tak, prosimy o dołączenie kopii aktualnego certyfikatu.			
Jeżeli nie	Czy mają Państwo w planach wdrożyć System Zarządzania?			
	Jeżeli tak, to jaki?			



KWESTIONARIUSZ / ANKIETA OCENY DOSTAWCY

II	Informacje związane z bezpieczeństwem produktu dostarczanego do KSC S.A.	TAK	NIE	nie dotyczy
1.	Czy Państwa dostawcy są audytowani, monitorowani / kwalifikowani i zatwierdzani?			
2.	Czy Państwa zakład ma określoną procedurę/plan działania w przypadku sytuacji kryzysowych?			
3.	Czy posiadacie Państwo procedurę wycofania wyrobu z rynku?			
4.	Czy etapy procesu produkcji, bezpośrednio wpływające na jakość Państwa wyrobów są prowadzone w warunkach nadzorowanych?			
5.	Czy prowadzą Państwo zapisy dokumentujące przebieg produkcji?			
6.	Czy prowadzą Państwo kontrolę końcową wyrobów przed ich wysyłką do klienta?			
7.	Czy prowadzą Państwo zapisy dokumentujące wyniki kontroli?			
8.	Czy sprzęt kontrolno-pomiarowy jest pod udokumentowanym nadzorem?			
9.	Czy przeprowadzacie Państwo badania migracji w odniesieniu do opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością lub opakowań bezpośrednich?			
10.	Jakie dokumenty jakościowe typu: świadectwa jakości, atesty, certyfikaty, deklaracje zgodności, świadectwa zgodności, specyfikacje lub inne dokumenty jakościowe, np. wyniki badań migracji dostarczacie Państwo do wyrobów i z jaka częstotliwością? <i>Proszę wymienić:</i>			
11.	Czy posiadają Państwo system identyfikowania i postępowania z wyrobami niezgodnymi?			
12.	Czy podejmują Państwo działania korygujące określające sposób postępowania z wykrytą niezgodnością oraz działania zapobiegawcze eliminujące przyczyny powstania niezgodności?			
13.	Czy posiadają Państwo procedurę postępowania z reklamacjami klientów?			
ZAGROŻENIA CIAŁAMI OBCYMI				
14.	Czy firma posiada udokumentowane procedury zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem swoich wyrobów ciałami obcymi? <i>Proszę opisać mechanizmy zapobiegania przed:</i>			
a	Zanieczyszczeniem metalami:			
b	Zanieczyszczeniem ciałami obcymi typu szkło, drewno:			



KWESTIONARIUSZ / ANKIETA OCENY DOSTAWCY

c	Skażeniem drobnoustrojami:			
d	Skażeniem substancjami chemicznymi:			
15.	Czy zakład jest zabezpieczony przed dostępem szkodników?			
16.	Czy zakład posiada pisemny program zwalczania szkodników? <i>Jeżeli tak proszę podać, kto go prowadzi:</i>			
17.	Czy państwa pracownicy są szkoleni w zakresie systemów zarządzania, na stanowiskach pracy?			
18.	Czy szkolenia są dokumentowane i przeprowadzane minimum jeden raz w roku?			
19.	Czy zapewniają państwo identyfikację swoich wyrobów?			
SUMA PUNKTÓW				
Czy warunki magazynowania mają wpływ na bezpieczeństwo wyrobu dostarczanego do naszej firmy? <i>Jeśli tak, to prosimy podać jakie i w jakim zakresie:</i>				

Data wypełnienia:

Pieczętka firmy

.....

Podpis
osoby wypełniającej kwestionariusz

.....

Podpis
przedstawiciela kierownictwa firmy