

Con el fin de velar por los **requisitos de higiene e inocuidad de los productos y alimentos transportados por y en nombre de TRANSGUISER SLU** y por ende homologarle como proveedor de servicios de transporte de TRANSGUISER SLU necesitamos que nos garantice el cumplimiento de los siguientes **requisitos obligatorios para la prestación del servicio subcontratado** dentro del Sistema de Gestión de la Calidad y Seguridad de los Productos:

- La empresa subcontratista deberá establecer, convendrá y revisará los requisitos definidos entre las partes contratantes respecto a su aceptabilidad antes de firmar un contrato/solicitud de aprovisionamiento. Todas las cláusulas relacionadas con la calidad y la seguridad del producto deberán ser conocidas y comunicadas a cada uno de los departamentos implicados.
- Si no se puede cumplir con los servicios contratados (p. ej. puntualidad de los envíos, incumplimiento de temperaturas, etc.), el cliente deberá ser informado inmediatamente.
- Cambios en los contratos existentes actuales serán documentados y comunicados entre las partes contratantes.
- Deberá estar en posesión del Registro General de Empresas Alimentarias y Alimentos (clave 040 transportistas apartado 605 transporte de productos alimenticios y alimentarios a temperatura regulada).
- Deberá estar asegurado de forma permanente tanto en responsabilidad contractual como civil y profesional. En caso contrario, el proveedor de transporte tiene la obligación de avisar a TRANSGUISER SLU inmediatamente antes de contratar el transporte.
- Deberá conocer la legislación que reglamenta el servicio que presta, así como asegurar su cumplimiento.
- En el caso de subcontratar el servicio prestado a TRANSGUISER SLU, debe ser comunicado con anterioridad para verificar el cumplimiento con los requisitos establecidos y confirmar la aceptación.
- Se dispondrá de un procedimiento para la homologación y el seguimiento de los proveedores y proveedores de servicios en aquellos casos en los que se subcontrate el servicio acordado con TRANSGUISER SLU.
- El procedimiento de homologación y vigilancia deberá contener criterios claros de valoración como fiabilidad del proveedor, reclamaciones, auditorías, basado en la evaluación del riesgo y certificados de cumplimiento, así como el cumplimiento de referenciales requeridos.
- Se hará responsable tanto de la documentación que se le entregue como de la mercancía, desde el instante de su carga hasta el momento de su entrega al destinatario y posterior devolución a TRANSGUISER SLU de la documentación (albaranes...) debidamente sellados por el destinatario.
- En caso de anomalías o mercancías en mal estado, mercancía volcada, etc. No señalado por el remitente, tanto en la carga como en la descarga, el transportista está obligado a hacerlo constar en el CRM y dar aviso a TRANSGUISER SLU inmediatamente. De no ser respetado este punto, el transportista acepta cualquier responsabilidad derivada de cualquier reclamación, la cual les será repercutida.

#### **Buenas Prácticas de Higiene**

- La empresa dispondrá de un procedimiento de limpieza y desinfección donde se reflejen las normas de higiene necesarias para evitar cualquier contaminación (también contaminación cruzada causa por productos incompatibles en el transporte, alérgenos o bien en almacenamiento).
- Se emplearán productos adecuados para cumplir con las condiciones higiénico-sanitarias para el transporte de productos hortofrutícolas.
- Deberá evitarse contaminaciones por emisiones, humos, olores, cuerpos extraños, material de envasado y otro tipo de contaminantes.
- Se deberá establecer las medidas oportunas para evitar la contaminación cruzada de los productos sin envasar.

- En el caso en que se transporten productos no alimentarios, nunca se transportarán juntos y se realizarán limpiezas tras la carga de producto no alimenticio.
- Se cumplirán los requisitos específicos exigidos en relación con la seguridad del producto y/o protección del medio ambiente.
- Cualquier producto que no cumpla con las características establecidas, será considerado como No conforme y se seguirá el protocolo interno establecido de gestión de No conformidades.
- Todo el personal que realice operaciones de carga, descarga y transporte para TRANSGUISER SLU, debe tener formación en buenas prácticas de manipulación de alimentos y seguridad alimentaria y renovarse con frecuencia periódica.
- Los registros de limpieza y desinfección de los vehículos deberán indicar la frecuencia y metodología y deberán estar disponibles en caso de que TRANSGUISER SLU los solicite.

#### Trazabilidad

- Se deberá disponer de un sistema de trazabilidad que sea apropiado para la empresa y para los productos que manejan, el cual asegurará que los productos (incluida cantidad) son identificables dentro de la cadena logística de suministro en todo momento. Además, este sistema deberá permitir la identificación clara de cada persona y / o la empresa logística de la que reciben los productos y a que empresa los productos son entregados.
- La empresa deberá mantener un registro actualizado de todos los clientes y la cantidad de sus productos correspondientes bajo su control. Los productos deben estar asignados a los clientes en el almacén.
- El sistema de trazabilidad será ensayado regularmente, al menos una vez al año y siempre que el sistema de trazabilidad cambie. Los resultados de los ensayos serán registrados y se implementarán acciones correctivas si fuera necesario.
- La documentación asociada (CMR, orden de carga, formación de trabajadores, mantenimiento de vehículos), deberán estar disponibles en caso de ser solicitadas por TRANSGUISER SLU.

#### Vehículos

- Deberá implantarse, mantenerse y documentarse un sistema de mantenimiento adecuado, que cubra todos los vehículos y equipos de frío para cumplir con los requisitos del producto de calidad y seguridad. Esta cláusula será de aplicación tanto para actividades de mantenimiento externas como internas.
- Durante la ejecución de los trabajos de mantenimiento y reparaciones y después de ellos, se asegurará la prevención de contaminación y la conformidad con los requisitos del producto transportado. Se mantendrán registros de mantenimiento y reparaciones, así como de las acciones correctivas adoptadas.
- Todos los materiales utilizados en los trabajos de mantenimiento y reparación serán adecuados para el uso previsto (p. ej. aceites de uso alimentario, pinturas no tóxicas si se manipulan productos sin envasar).
- Todos los vehículos deben cumplir con la normativa aplicable vigente (ATP, ITV, etc.) estando disponible en caso de ser solicitada por TRANSGUISER SLU.
- Cumplir la normativa referente a verificación/calibración de los equipos de medida para la eficacia del equipo de frío de sus vehículos.
- Todos los vehículos contratados por o para TRANSGUISER SLU debe circular cumpliendo la legislación vigente y expresamente en lo referente a la Masa Máxima Autorizada (MMA).

- En caso de avería que afecte al producto transportado, se comunicará a TRANSGUISER SLU para tomar las medidas necesarias.
- Se debe contar con procedimiento de verificación de integridad de los cristales de los equipos de iluminación que puedan casuar un riesgo de contaminación de productos no envasados o semi-ensados. En caso de rotura de luminaria con posible desprendimiento, se avisará a TRANSGUISER SLU para seguir indicaciones establecidas.

#### Condiciones de Transporte

- Se definirán e implantarán los requisitos para el control medio ambiental (p. ej. temperatura, humedad) que tengan influencia en la calidad y seguridad del producto.
- La temperatura de la mercancía transportada debe cumplir con los requisitos legales (si aplica) o con las condiciones indicadas en los documentos de transporte.
- Se implantará un sistema de gestión de temperatura apropiado en la cadena logística para monitorizar el proceso a intervalos adecuados. Se debe evitar la pérdida de la cadena de frío y tener un control continuo de temperatura.
- Se deberá disponer de evidencias del control de temperatura (registro GPS o tickets) y estar disponibles en caso de solicitarse por parte de TRANSGUISER SLU.
- Cuando transporte requiera aire acondicionado/ aire refrigerado, el equipo utilizado para este propósito deberá mantenerse y limpiarse apropiadamente en la frecuencia adecuada.
- En caso de rotura del aire acondicionado/sistema de refrigeración y/ o en caso de desviaciones de la temperatura objetivo, deberá existir un sistema de alarma. Habrá un procedimiento para acciones correctivas de emergencia que asegure que la seguridad del producto o calidad no se vea comprometida.
- Habrá procedimientos para tomar acciones correctivas en el caso de funcionamiento incorrecto del equipo y /o desviaciones del transporte.
- Todos los vehículos de transporte y unidades usadas para el transporte y/o contenedores de transporte que estén siendo utilizados deberán ser capaces de mantener al producto en las condiciones definidas dentro los límites especificados en las hojas de encargo y CMR aportados.
- En el caso de mercancías que requieran unas condiciones definidas (p. ej. temperatura), se verificará y documentará la temperatura en el interior del vehículo antes de proceder a la carga del mismo para verificar el cumplimiento de las condiciones específicas.
- Las unidades usadas para el transporte con temperatura controlada (p. ej. remolques con temperatura) deberán estar en buenas condiciones (limpias, sin olores, secas y en buen estado de mantenimiento). Se deberá asegurar un sistema de pre-enfriamiento antes de la carga del producto.
- Durante el transporte, el respectivo nivel admisible de carga de los vehículos de transporte, unidades de transporte y / o los contenedores no deberán superarse, con el fin de mantener la seguridad y la calidad del producto.
- Los conductores del servicio externo deberán conocer y aplicar los requisitos de higiene del personal de la empresa.

#### Condiciones de carga y descarga

- Se revisará el correcto estado de limpieza previo a la carga.
- Todas las mercancías cargadas deben ir adecuadamente estibadas, comprobándose antes de inicial el viaje.

- Se tomará la temperatura de la mercancía previo a la carga. En caso de que las temperaturas no cumplan con lo establecido en el CMR u orden de carga, se avisará a TRANSGUISER SLU para comunicación oportuna al cliente.
- Deberá quedar constancia de las temperaturas de carga.
- En caso de no poder tomar temperatura o no estar presente durante la carga, se indicará en el CMR.

#### Limpieza

- Deberá de disponer de programas de limpieza y desinfección basados en análisis de peligros y evaluación del riesgo asociado.
- Se deberá verificar y documentar las medidas de limpieza y desinfección.
- Se deberá formar al personal que realice la limpieza y desinfección.
- Los productos químicos de limpieza deberán ser aptos para la industria alimentaria. Se dispondrá de las ediciones vigentes de las fichas de seguridad (SDS) e instrucciones de uso de los productos químicos y los productos de limpieza. El personal responsable deberá conocer las instrucciones.
- Los productos químicos de limpieza deberán estar claramente etiquetados. Se almacenarán y utilizarán de forma correcta para evitar contaminación.
- Cuando la subcontrata subcontrate un proveedor externo para realizar las actividades de limpieza y desinfección, todos los requisitos anteriormente descritos en relación a la limpieza y desinfección.

*En caso de disponer de alguna certificación de calidad ( IFS LOGISTIC, ISO 22000, etc) rogamos nos hagan llegar el certificado en vigor al email: [administracion@transquiser.es](mailto:administracion@transquiser.es)*

Y para que así conste, firma la presente

PROVEEDOR DE TRANSPORTE:  
NORMA Y APELLIDOS DEL FIRMANTE  
POSICIÓN:  
FECHA: