

### Requisitos generales

1. Carta de presentación con datos del proveedor que incluya la siguiente información:
  - a. Nombre o razón social.
  - b. Número de cédula jurídica y copia de la misma.
  - c. Número de cédula física y copia de la misma (en caso de tratarse de una persona física).
  - d. Número de teléfono, correo electrónico.
  - e. Nombre y número telefónico de contacto directo.
  - f. Dirección del centro de producción.
  - g. Llenar formulario: Autorización pagos por transferencia electrónica.
2. Régimen tributario. (adjuntar constancia)
3. Personería jurídica.

### Requisitos Inocuidad Alimentaria

4. **Copia del carné que acredite a todo el personal de la planta, como Manipuladores de Alimentos, o bien certificado de cumplimiento del curso.** Si su planta cuenta con más de 15 colaboradores, enviar una carta declarando el número total de personas y el porcentaje de ellos que tienen el carné de manipulador de Alimentos a la fecha de esta carta.
5. **Permiso Sanitario de Funcionamiento de local al día (CVO para plantas que procesan productos de origen animal y Comprobante de Registro del CVO).**
6. **CVO de transporte para plantas que procesan productos de origen animal.**
7. **Cronograma de muestreos microbiológicos anual** en donde se contemplen los productos terminados; (es recomendable contemplar también materias primas, superficies de trabajo y manos de personal).
8. Como requisito de primer ingreso presentar un reporte de un laboratorio microbiológico externo de producto terminado. Ver los parámetros microbiológicos exigidos en RTCA 67.04.50:08 (Ver referencias)
9. **Reporte de laboratorio externo para análisis de agua potable y hielo**, que incluya coliformes termo tolerantes y E.coli. Ver en Decreto Ejecutivo del Ministerio de Salud (N°32327-S)
10. **Carta de respaldo de la empresa controladora de plagas** (Nombre de la empresa y telefono) que haga constar su compromiso de servicio continuo. Para efectos de auditoría se debe de guardar el respaldo técnico de la visita.
11. Según sea el caso, presentar copia de Certificaciones obtenidas que respalden sus

sistemas de calidad e inocuidad, basados en requisitos nacionales o normas internacionales.

12. Fichas técnicas de cada uno de los productos de su línea de producción que desee incorporar en Auto Mercado. Deben incluir las descripciones que se contemplan en el anexo RE05-PR05IN "Ficha Técnica del Producto". (En caso de contar con su propio formato de ficha técnica, puede hacer uso de éste, siempre y cuando abarque todos los puntos descritos en el formato de AM). Por favor enviar también la versión en digital al coordinador comercial respectivo.
13. **Carta de Garantía Continua** (con la cual se compromete a entregar productos inocuos y con las características de calidad especificadas en la ficha técnica).
14. **Certificación libre de gluten** (proveedores de panadería que producen productos libres de gluten)
15. **Certificado de producto orgánico** (proveedores que comercialicen productos orgánicos)
16. Completar el registro RE01-PR05IN "Guía de Evaluación de BPM para Proveedores de Productos Frescos". En caso específico de los proveedores de productos agrícolas completar el registro RE03-PR05IN "Guía de Evaluación de BPA para Proveedores de Productos Agrícolas". Esta última será utilizada para ejecutar la auditoría de monitoreo.

Hacer llegar toda la información solicitada de forma física a la secretaria del Departamento de Productos Frescos.

#### **Observaciones:**

Los puntos resaltados en negrita tienen el requerimiento de ser renovados anualmente.

Se lleva a cabo muestreos aleatorios de producto desde los Puntos de Servicio, para análisis microbiológicos. Los resultados les son compartidos según aplique y los cobros les son trasladados a los proveedores. Ver AN01-PR05IN Comunicado a Proveedores: Verificación microbiológico de productos frescos.

**Referencias.** Para consulta y/o cumplimiento según tipo de industria:

Reglamento Técnico Centroamericano (RTCA 67.01.33:06) sobre las Buenas Prácticas de Manufactura en Industrias de Alimentos y Bebidas Preparadas.

Reglamento Técnico Centroamericano (RTCA 76.06.55:09) sobre las Buenas Prácticas de Higiene para Alimentos no Procesados y Semiprocados.

Reglamento Técnico Centroamericano (RTCA 67.04.50:08) sobre los criterios microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos.

Reglamento Técnico Centroamericano (RTCA 67. 01. 07:10) Etiquetado General de los alimentos previamente envasados (Preenvasados).

Decreto Ejecutivo del Ministerio de Salud (N° 32327-S) sobre el Reglamento para la Calidad de Agua Potable.

DE39144 Reforma para la calidad de agua potable.

Decreto Ejecutivo del Ministerio de Salud (N° 37308-S) sobre el Reglamento para los Servicios de Alimentación al Público.

Decreto N°17660 Reglamento de Impresión de Envases Desechables. Productos alimenticios

Guía Técnica de Buenas Prácticas Agrícolas (01.08-G04) para Productos Frescos o mínimamente procesados.

Sistema de Certificación Voluntaria de Buenas Prácticas Agrícolas para Productos Agrícolas de consumo fresco en Costa Rica.