

**REQUISITOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Los Productores/Proveedores que proporcionan alimentos, independientemente del país de origen de dichos alimentos (los “Productos”), a Robinson Fresh deberán cumplir con los siguientes Requisitos de Seguridad Alimentaria (los “Requisitos de Seguridad Alimentaria”), y acuerdan que, a través de su provisión de Productos a Robinson Fresh, cumplirán con los Requisitos de Seguridad Alimentaria. Los Productores/Proveedores que no cumplan con los Requisitos de Seguridad Alimentaria no podrán proporcionar Productos a Robinson Fresh y deberán evitar proporcionar Productos a Robinson Fresh.

1. Según corresponda, los Requisitos de Seguridad Alimentaria se aplicarán a la siembra, el cultivo, la cosecha, la refrigeración y el empaque de los Productos (las “Operaciones”), todos los campos de cultivo, los equipos de siembra y cosecha, las instalaciones de refrigeración, el empaque y almacenamiento, así como los equipos de transporte utilizados para cultivar, cosechar, refrigerar, empaquetar, almacenar y/o transportar los Productos (las “Instalaciones”), todo el personal, incluidos los empleados, subcontratistas, agentes y representantes del Productor/Proveedor que trabajen en dichas Operaciones e Instalaciones (el “Personal”). El Productor/Proveedor creará, implementará y mantendrá (por escrito y/o en formato electrónico) todos los planes, procedimientos, procesos y registros requeridos para cumplir los Requisitos de Seguridad Alimentaria, y registrará, conservará, archivará y, a solicitud de Robinson Fresh, pondrá a su disposición y le proporcionará todos los datos e información, lo que incluye, entre otros, dichos planes, procedimientos, procesos y registros relacionados con el cumplimiento por parte de las Operaciones, las Instalaciones y el Personal del Productor/Proveedor de los Requisitos de Seguridad Alimentaria. Según corresponda para sus Operaciones, sus Instalaciones, su Personal y/o sus Productos, el Productor/Proveedor declara y garantiza lo siguiente:
  - a. **Buenas Prácticas Agrícolas (Good Agricultural Practices, GAP)** - El Productor/Proveedor desarrollará, implementará y mantendrá planes, programas y procesos para asegurar el cumplimiento de las GAP, según lo indicado en la “Guía para Minimizar los Peligros de Seguridad Alimentaria Microbiana en Frutas y Vegetales Frescos” de la Administración de Alimentos y Medicamentos (Food and Drug Administration, FDA). Las GAP del Productor/Proveedor tratarán, pero no se limitarán a lo siguiente: (i) uso de agua; (ii) historial de suelos; (iii) uso de tierras adyacentes; (iv) uso de fertilizantes y pesticidas; (v) seguridad e higiene de los empleados; (vi) instalaciones sanitarias del campo; (vii) trazabilidad; y (viii) programas de auditoría.
  - b. **Tolerancias de Residuos de Pesticidas** - El Productor/Proveedor desarrollará, implementará y mantendrá los planes, programas y procesos exigidos por el Departamento de Agricultura de EE. UU. (United States Department of Agriculture, USDA) y/o por la Agencia de Protección al Medio Ambiente (Environmental Protection Agency, EPA), para asegurar que las tolerancias de residuos de pesticidas no excedan el Nivel de Residuos Máximo (Maximum Residue Level, MRL) publicado del País de Destino. Los procesos del Productor/Proveedor no permitirán el envío de Productos a Robinson Fresh si se ha excedido el MRL establecido. Los registros de tolerancia de pesticidas del Productor/Proveedor se conservarán por un período de dos (2) años desde su creación y Robinson Fresh podrá revisar tales registros y/o realizar pruebas del MRL adicionales en cualquier momento.
  - c. **Biosólidos** - Queda estrictamente prohibido el uso de biosólidos en tierras/campos utilizados para el cultivo y la producción de los Productos provistos a Robinson Fresh.
  - d. **Buenas Prácticas de Manufactura (Good Manufacturing Practices, GMP)** - El Productor/Proveedor desarrollará, implementará y mantendrá planes, programas y procesos para asegurar el cumplimiento de las GMP, según lo indicado en el Título 21, Parte 110 del Código de Regulaciones Federales (Code of Federal Regulations, CFR). Las GAP del Productor/Proveedor tratarán, entre otros, lo siguiente: (i) las Operaciones; (ii) las Instalaciones; (iii) el Personal; (iv) los Productos, así como su manipulación y empaque; y (v) la práctica de procesos sanitarios.
  - e. **Programa de Análisis de Riesgos y Punto de Control Crítico (Hazard Analysis and Critical Control Point, “HACCP”)** - El Productor/Proveedor desarrollará, implementará y mantendrá un programa de HACCP

**REQUISITOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA**

- para todas las Instalaciones. El programa de HACCP del Productor/Proveedor tratará, entre otros, lo siguiente: (i) documentación sobre diagramas de flujo; (ii) análisis de identificación de riesgo; (iii) identificación de puntos de control críticos; (iv) determinación de valores límite críticos; (v) procedimientos de monitoreo; (vi) plan de acción correctiva si se sobrepasan los límites críticos; (vii) pasos de verificación; y (viii) procesos de documentación mantenimiento de registros relacionados.
- f. **Programa de Procesos Sanitarios** - El Productor/Proveedor desarrollará, implementará y mantendrá un programa integral de procesos sanitarios que cubra todas las Operaciones, las Instalaciones y el Personal.
  - g. **Programa de Monitoreo y Control Ambiental** - El Productor/Proveedor desarrollará, implementará y mantendrá un programa de monitoreo y control ambiental que cubra todas las Operaciones, Instalaciones y Personal, cuyo programa deberá incluir un procedimiento efectivo de contención y liberación si los Productos entran en contacto con superficies que den positivo en las pruebas de patógenos. Bajo ninguna circunstancia el Productor/Proveedor podrá entregar PRODUCTOS que arrojen resultados positivos con respecto a la presencia de patógenos hasta que se confirme que las pruebas de patógenos arrojan resultados negativos.
  - h. **Programa de Control de Alergénicos** - El Productor/Proveedor desarrollará, implementará y mantendrá un programa de alergénicos si alguno de los “8 alergénicos más importantes” (maní, nueces, huevos, trigo, productos lácteos, mariscos, pescado, soya) se encuentra en alguna de las Instalaciones.
  - i. **Programa de Control de Plagas** - El Productor/Proveedor desarrollará, implementará y mantendrá un programa integral de control de plagas apropiado para cada Operación e Instalación.
  - j. **Programa de Aprobación de Proveedores** - El Productor/Proveedor desarrollará, implementará y mantendrá un Programa de Aprobación de Proveedores de materias primas, ingredientes y empaques.
  - k. **Capacitación del Personal** - El Productor/Proveedor desarrollará, implementará y mantendrá un programa de capacitación para todo el Personal, en relación con estos Requisitos de Seguridad Alimentaria para las Operaciones, Instalaciones y Personal del Productor/Proveedor.
  - l. **Defensa Alimentaria** - El Productor/Proveedor desarrollará, implementará y mantendrá un Plan de Defensa Alimentaria que cumpla con las pautas del USDA específico para cada Instalación, y todos dichos planes cumplirán con los requisitos de la Ley de Seguridad Pública y la Ley de Preparación y Respuesta en Caso de Terrorismo Biológico de 2002 (Ley contra el Terrorismo Biológico).
  - m. **Programa de Recepción y Prácticas de Almacenamiento** -El Productor/Proveedor desarrollará, implementará y mantendrá protocolos integrales para la recepción y el almacenamiento de los Productos, que describan las condiciones aceptables y/o inaceptables.
  - n. **Procedimientos de Manipulación y Envío** - El Productor/Proveedor desarrollará, implementará y mantendrá protocolos integrales de manipulación y envío de los Productos, que aseguren la eliminación de adulteración durante la carga y el tránsito de los Productos.
  - o. **Programa de Rastreo/Retiro del Mercado** - El Productor/Proveedor desarrollará, implementará y mantendrá procedimientos operativos estándares, que aseguren que exista un sistema efectivo de rastreo y retiro de los Productos del mercado. El Productor/Proveedor documentará e implementará un programa formal de retiro de los Productos del mercado y procedimientos relacionados. Este programa incluirá, entre otros, lo siguiente:
    - i) Procedimientos de trazabilidad de Productos, que podrán requerir, si así lo dispusiera Robinson Fresh, los números de la Iniciativa de Trazabilidad de Productos Agrícolas (Produce Traceability Initiative, PTI)/del Artículo de Comercio Global (Global Trade Item Number, GTIN).
    - ii) Ejercicios de simulacro de retiro de los Productos del mercado, por lo menos, una vez al año.
    - iii) Registro de Alimentos Pasibles de Informe: El Productor/Proveedor cumplirá todos los aspectos del Artículo 417 de la Ley de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos (Título 21, Artículo 350f del Código de los Estados Unidos), Registro de Alimentos Pasibles de Informe. Las Instalaciones de Alimentos Registradas del Productor/Proveedor que fabriquen, procesen, refrigeren, empaquen o mantengan Productos deberán informarse cuando existiera alguna probabilidad razonable de que el uso o la exposición de los PRODUCTOS pudieran ocasionar consecuencias adversas graves para la salud.

**REQUISITOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA**

- iv) Se debe notificar y contactar a Robinson Fresh en forma oportuna, a más tardar dentro de las dos horas de una situación que obligue a procesos de retiro del mercado, por correo electrónico, con una carta correspondiente de inicio de los procesos de retiro de Productos del mercado Y una llamada telefónica (con acuse de recibo).
- p. **Requisitos de Certificación/Auditoría de Seguridad Alimentaria de Terceros** - El Productor/Proveedor desarrollará, implementará y mantendrá procesos que aseguren que sus Operaciones e Instalaciones se sometan a auditorías de seguridad alimentaria de terceros, por lo menos, una vez al año, que deberán cumplir con uno de los siguientes esquemas de auditoría del estándar de referencia aprobado por la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (Global Food Safety Initiative, GFSI).
- i) Las Certificaciones y los criterios de puntuación de la GFSI deberán incluir lo siguiente:
    - (1) BRC: Certificación A o B;
    - (2) Certificación SQF: Edición 7, nivel 2 del Código;
    - (3) IFS: Nivel base o más alto;
    - (4) Certificación Primus GFS;
    - (5) Globalgap Integrated Farm Assurance Certification;
    - (6) Certificación GAP Canadá.
  - ii) Las auditorías de seguridad alimentaria de terceros deberán ser revisadas y evaluadas para su posible aprobación o aprobación provisional. Otras Auditorías de Terceros que podrán considerarse incluyen:
    - (1) NSF International;
    - (2) SCS Global;
    - (3) Silliker;
    - (4) Steritech;
    - (5) AIB;
    - (6) Primus Standard;
    - (7) Auditoría Coordinada del USDA.
  - iii) El Productor/Proveedor deberá asegurarse de que sus auditorías de seguridad alimentaria se realicen lo más cerca posible a la fecha de la auditoría del año anterior o al inicio de la temporada de cosecha para mantener su certificación y aprobación como proveedor de Robinson Fresh.
  - iv) Los puntajes de la auditoría de seguridad alimentaria del Productor/Proveedor deberán ser aprobatorios y estar certificados, según lo medido por el órgano certificador.
  - v) El Productor/Proveedor deberá informar a Robinson Fresh mediante notificación escrita sobre cualquier puntaje desaprobatorio de la auditoría, en el transcurso de 24 horas luego de recibidos los resultados preliminares.
  - vi) El Productor/Proveedor proporcionará a Robinson Fresh copias de todas sus auditorías de seguridad alimentaria (informe completo de auditoría, informe de medidas correctivas y certificado) y los puntajes de las mismas, a su solicitud, para su revisión, análisis y conservación.
  - vii) El Productor/Proveedor reconoce y acuerda que sus auditorías y/o puntajes de las mismas podrán ser compartidos con los clientes de Robinson Fresh.
- q. **Requisitos de Cumplimiento de Documentación de Seguridad Alimentaria** - El Productor/Proveedor estará obligado a proporcionar a Robinson Fresh copias electrónicas de todos los documentos requeridos para su evaluación y aprobación en forma anual. La información requerida podrá incluir, entre otros, lo siguiente:
- i) Auditoría Anual de Terceros/Certificación GSFI: informe de auditoría completo, plan de medidas correctivas y certificados de todas las operaciones de cultivo, cosecha, refrigeración, empaque, procesamiento, almacenamiento y distribución.
  - ii) Lista de Contacto en Caso de Crisis.
  - iii) Acuerdo de indemnización/contrato de proveedor firmado.
  - iv) Certificado de seguro de responsabilidad.

**REQUISITOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA**

- v) Certificaciones orgánicas (si correspondiera).
  - vi) Análisis Multirresidual (Multi-Residue Analysis, MRL), a solicitud.
  - vii) Análisis de Metales Pesados, a solicitud.
  - viii) Divulgación total de todas las operaciones de cultivo, empaque y envío, así como un acuerdo de exención de responsabilidades firmado.
  - ix) Otra documentación según pueda ser requerida por Robinson Fresh en relación con la marca, cliente, país y/o requisitos específicos de los productos básicos.
- r. **Divulgación de Operaciones e Instalaciones** – El Productor/Proveedor acuerda que proporcionará a Robinson Fresh la información con respecto a todas las Operaciones e Instalaciones utilizadas para proporcionar los Productos a Robinson Fresh conforme con el presente Acuerdo, según requiera Robinson Fresh.
- s. **Certificación de Producto Orgánico** – Si el Productor/Proveedor proporciona a Robinson Fresh un Producto Orgánico, el Productor/Proveedor declara y garantiza que deberá (i) previo al inicio del plazo del Acuerdo, obtener, y (ii) durante el plazo del Acuerdo, mantener todas las certificaciones para productos Orgánicos necesarias relacionadas con el cultivo, cosecha, procesamiento, fabricación y/o venta del Vendedor, según corresponda, de los Productos Orgánicos a Robinson Fresh. La certificación de Producto Orgánico para los PRODUCTOS deberá expedirla una o más agencias aprobadas por Robinson Fresh. En caso de que el Productor/Proveedor, en relación con Robinson Fresh y los Productos Orgánicos, venda o distribuya Productos que no sean Orgánicos, entonces, además de cualquier otra obligación que se establezca en el Acuerdo, el Productor/Proveedor será responsable de recuperar dichos Productos no Orgánicos a costo y expensas exclusivas del Productor/Proveedor. “Orgánico” significará producir productos que cumplan todos los aspectos en materia de manipulación, procesamiento, empaque, etiquetado y estándares agrícolas que se definen en los requisitos de la Ley de Producción de Alimentos Orgánicos de 1990, y sus enmiendas (Título 7 del Código de los Estados Unidos, Artículo 6501 y siguientes) y el Programa Orgánico Nacional, y sus enmiendas (Título 7 del CFR, Parte 205).
- t. Exención de Responsabilidades por la Traducción: En caso de que algunos de los términos y condiciones del presente contradigan los de la versión en inglés del mismo documento, prevalecerá la versión en inglés. Esta versión en español se elaboró solo por comodidad. Todos los Productores/Proveedores deberán firmar y/o cumplir con la versión en inglés de estos términos y condiciones.

Translation Disclaimer: In the event that any terms or conditions herein conflict with those of the English version of the same document, the English version shall prevail. This Spanish version is intended to be used for convenience only. All Grower/Suppliers shall sign and/or comply with the English version of these terms and conditions.

[FIN DE LOS REQUISITOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA]