FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

PROGRAMA DE SELECCIÓN DE PROVEEDORES

FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

AJUSTADO POR:

EQUIPO SALUD Y NUTRICIÓN

2023

FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

PROGRAMA DE SELECCION DE PROVEEDORES.

OBJETIVO: Definir los lineamientos necesarios para que las unidades de servicio de la FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR, puedan llevar a cabo la selección, evaluación y reevaluación de los proveedores de bienes y servicios de la Institución.

ALCANCE: Este procedimiento aplica para la evaluación de los proveedores de bienes y servicios que se consideran críticos para la institución; su selección, reevaluación e identificación de necesidades de mejoramiento. Así mismo se aplica al proceso de compras y transporte de alimentos, bienes y servicios.

RESPONSABLE: El Jefe de Compras es el responsable directo de cumplir y hacer cumplir este procedimiento. O en su defecto el coordinador de la unidad de servicio o el área de nutrición.

FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

DEFINICIONES

Proveedores Críticos: Se refiere a aquellos proveedores cuyo producto o servicio tienen gran impacto en la prestación del servicio. La falta, omisión o retraso del proveedor, interfiere en los procesos afectando directamente la calidad.

Proveedores No Críticos: Se refiere a aquellos proveedores cuyo producto o servicio no tienen gran impacto en la realización del servicio. La falta, omisión o retraso del proveedor no tiene relevancia para la ejecución o cumplimiento de las funciones propias de la Institución.

Evaluación de Proveedores: Método mediante el cual se determina el cumplimiento de aspectos técnicos, administrativos y de calidad de un proveedor.

Reevaluación de Proveedores: Proceso mediante el cual se vuelve a evaluar a un proveedor para hacer seguimiento a su desempeño y determinar su permanencia como proveedor de la institución.

Proveedor: Persona jurídica o natural que suministra alguno o algunos bienes y/o servicios a una o varias Unidades.

Calificación: Valoración cuantitativa que mide el nivel de cumplimiento de los proveedores en cada uno de los factores de evaluación, tales como especificaciones técnicas, aspectos administrativos y de calidad

Precio del Mercado: Precio promedio de consulta a varios proveedores diferentes. Precio de consulta que tiene la institución para artículos comprados anteriormente, en la base de datos del sistema de información financiero.

FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

SELECCIÓN DE PROVEEDORES.

La selección de proveedores permite a la empresa fortalecer todos sus procesos de producción, Distribución, almacenamiento y comercialización; si se tienen proveedores confiables y sujetos las políticas de la institución, se pueden mejorar tiempos y disminuir costos.

Preselección de proveedores. Busca obtener una lista de proveedores potenciales y elegir entre estos quienes cumplen con las políticas de la empresa; posteriormente se crea una base de datos con los proveedores que están dentro de unos criterios de obligatorio cumplimiento, como:

- Legalidad de la constitución de la empresa
- Experiencia mínima en la comercialización de los materiales
- Capacidad de respuesta y garantías mínimas.
- Deben pertenecer al régimen común
- cumplirán con los requisitos de ley correspondientes a la transacción realizada por medio de factura.
- RUT actualizado
- Cámara y comercio
- Concepto higiénico favorable actualizado
- Disponibilidad de entrega
- Transporte

- Certificaciones y/o normas técnicas obligatorias Las empresas estructuran los filtros de selección de acuerdo a sus necesidades, el producto a adquirir y su uso; es importante destacar que el filtro solo será superado por los proveedores que cumplan el 100% de los requerimientos.

Selección. Participan los proveedores que cumplieron con el 100% de los requisitos, en esta etapa se elabora una matriz para asignar puntuaciones a los parámetros más importantes que busca la empresa.

Criterios de selección:

Además de lo anterior, valorar los siguientes criterios:

Criterios Estratégicos:

Ubicación, experiencia, disponibilidad.

Criterios Técnicos:

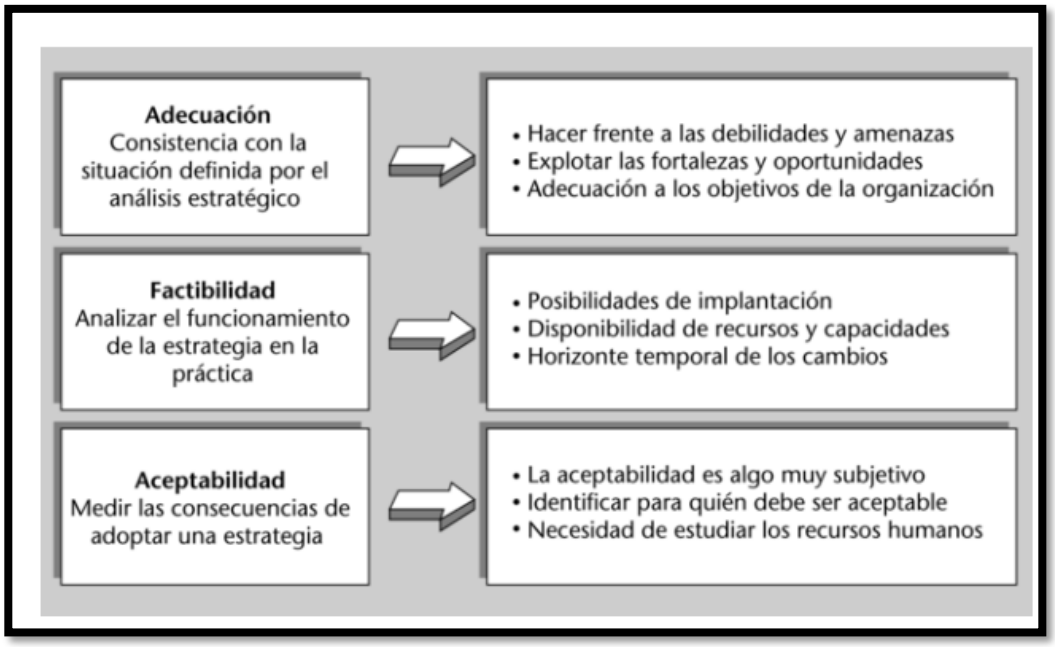
Cumplimiento, respuesta al incumplimiento, infraestructura, capacitación del personal, parque automotor, operación, calidad, registros sanitarios, conceptos sanitarios vigentes y alimentos con normas de rotulado y etiquetado.

- **Criterios Comerciales:**
  Precio, servicio al cliente, criterios para la selección de proveedores, crédito.



FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

Criterios de evaluación y selección de estrategias



Fichas técnicas de materias primas e insumos, suministradas y/o avaladas por el supervisor del contrato o el personal que el delegue.

Los proveedores deben establecer las fichas técnicas de materias primas e insumos, las cuales deben cumplir con los criterios establecidos por la normatividad vigente y por Instituto Colombiano De Bienestar Familiar, destacando el cumplimiento de aspectos como:

Calidad
Requisitos generales
Requisitos específicos
Empaque y rotulado
Conservación, almacenamiento y transporte

Dichos documentos deben corresponden al producto entregado.

Frecuencia de selección de proveedores

- Selección: Cada vez que se requiera un nuevo proveedor o contratista.
- Evaluación: Anual para proveedores o contratistas permanentes.

FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

Documentos mínimos requeridos para la selección y control de proveedores

Con el fin de verificar la solidez, capacidad y calidad de los proveedores, se enlistan los requisitos documentales mínimos:

- Certificado de existencia y representación legal de la Cámara de Comercio, si se trata de personas jurídicas y Certificado de matrícula si se trata de persona natural.
- Copia del Registro Único Tributario (RUT) actualizado.
- Factura, documento equivalente u otros soportes contables.
- Concepto higiénico sanitario Favorable del proveedor, con fecha de emisión inferior a un año.
- Fichas técnicas de cada uno de los productos suministrados.
- Registro sanitario de los productos suministrados, que requieran.
- Acta de inspección sanitaria de vehículos transportadores de materia prima (en el caso de transporte de alimentos).
- Documentación mínima exigida de acuerdo a la normatividad vigente para manipuladores de alimentos (en el caso de transporte de alimentos).

Cuando la materia prima o suministro sea entregado, se revisará que cumpla con lo especificado y si no cumple con esto se informara al proveedor y se devuelve en forma inmediata.

Compras

Las materias primas para la elaboración de alimentos tienen que asegurar una calidad que no comprometa los logros de las buenas prácticas llevadas a cabo durante las etapas posteriores. Es decir, su calidad no debe representar peligro para la salud humana.

Por lo tanto, una correcta elección de la materia prima significa: un menor riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, una mayor vida útil del alimento, un menor número de desperdicios, buena calidad organoléptica y nutricional.

Se debe tener en cuenta los siguientes puntos para reducir al mínimo la posibilidad de obtener alimentos de mala calidad:

- Se deben establecer criterio de aceptación de proveedores, especificaciones de calidad propias y mantener registros de su cumplimiento.
- Los productos deben provenir de proveedores debidamente habilitados y fiscalizados por la autoridad sanitaria competente.

- La calidad de los alimentos que se compran debe ser uniforme y constante.

¿Cómo me aseguro de que los proveedores me brindan materias primas seguras y que cumplen con las especificaciones técnicas?

- Mantener un registro documentado de conformidad de las especificaciones para cada proveedor, con resultados analíticos cuando considere necesario.
- Disponer de un registro de cumplimiento de las especificaciones siempre que hubiera cambio de proveedor, cambio de origen de los ingredientes de un proveedor conocido, o cuando la evaluación eventual no concuerde con el certificado de análisis*.

TRANSPORTE (Inocuidad de los alimentos)

Objetivo: Las medidas adoptadas durante el transporte tienen como objetivo proteger los alimentos contra fuentes potenciales de contaminación y de daños capaces de hacer que el producto se vuelva impropio para el consumo.

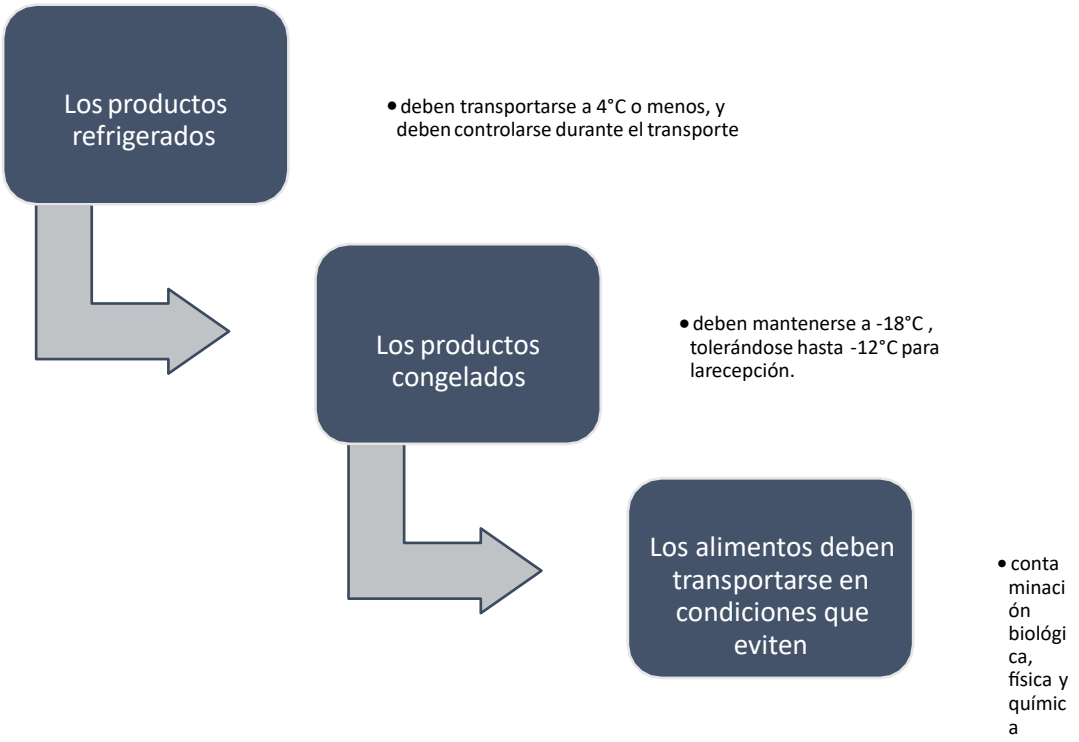
El ambiente debe presentar condiciones no favorables para el crecimiento de microorganismos patógenos. Fundamento Los alimentos pueden contaminarse o llegar a su destino en condiciones impropias para el consumo, si no se adoptan medidas efectivas de control durante el transporte, incluso cuando las debidas medidas de higiene hayan sido contempladas durante toda la cadena productiva.

Consideraciones generales Los alimentos deben ser debidamente protegidos durante el transporte. El tipo de vehículo o de recipiente exigido depende de la naturaleza del alimento y de las condiciones en que se transporta.

REQUISITOS

Los vehículos y las carrocerías deben diseñarse y construirse con el objetivo de no contaminar los alimentos o los embalajes. De igual manera, es importante el cuidado mediante la limpieza, la desinfección y la separación de diferentes alimentos o de alimentos y productos no alimenticios durante el transporte. Debe haber especial cuidado con la conservación de la temperatura, humedad, así como con el control de otras condiciones, para proteger el alimento contra el crecimiento microbiano perjudicial o indeseable y el deterioro que podría volver al producto inapropiado para el consumo.

FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR



Uso y mantenimiento de vehículos: los vehículos para transportar alimentos deben tenerse en condiciones adecuadas de limpieza, desinfección y mantenimiento. Cuando se usa el mismo vehículo o carrocería para transportar diferentes tipos de alimentos o productos no alimenticios, debe realizarse una limpieza rigurosa y la correspondiente desinfección entre una carga y otra. Se debe comprobar si el transporte es adecuado para alimentos, contemplando las siguientes medidas de verificación:

- Auditoría del vehículo en la salida de productos y en la recepción, antes de cargar o descargar, para garantizar que esté libre de contaminación y sea adecuado para el transporte de alimentos.
- El transportista debe tener un programa para demostrar la eficiencia de la limpieza y desinfección.
- Los vehículos deben ser cargados, organizados y descargados de tal manera que eviten la contaminación y daños a los alimentos transportados.

PROGRAMA DE ASISTENCIA TÉCNICA A PROVEEDORES Y REGISTRO.

En un esfuerzo para obtener un servicio sobresaliente, se brinda a los proveedores asistencia técnica. Desde la Fundación, siempre hay personal disponible para asistir con cualquier problema que pudiera tener.
Con la asistencia técnica se busca:

FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

- Obtener materias primas e insumos de óptima calidad y de acuerdo a los requerimientos.
- Tener un servicio oportuno por parte del proveedor respecto a respuesta y cumplimiento.
- Cumplimiento de las normas de calidad.
- Cumplimiento en entrega de documentación:
    - Concepto higiénico sanitario. ○ Fichas técnicas de los productos. ○ Registros sanitarios. }
    - Certificados de calidad.
- Cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura.
- Atención a quejas y reclamos.
- Establecer los criterios de aceptación y rechazo, determinados en la Fundación.

ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
CARNES DE RES, CERDO Y TERNERA	Fresca, firme y elástica al tocarla. Res: color rojo púrpura. Cerdo: color ligeramente rosado. Libre de todo tipo de suciedad. Magra. Olor característico de producto fresco. Temperatura: Refrigerada a 4ºC o menos ó congelada a -18ºC o menos (de acuerdo a tiempo de uso).	Carne verdosa o café oscuro, descolorida. Superficie viscosa, babosa o con lama. Superficie sanguinolenta con puntos blancos o verdes. Mal olor. Sin refrigerar y a más de 4ºC ó con signos de descongelamiento. Con alto porcentaje de grasa
POLLO	Color rosado pálido, piel brillante Se debe comprar preferiblemente congelado; en caso de compra en fresco la temperatura de recibo entre 1ºC y 4°C Solo se acepta pechuga o pierna pernil Temperatura: Refrigerada a 4ºC o menos ó congelada a -18ºC o menos (de acuerdo a tiempo de uso).	Blanco, flácido, coloración púrpura o gris de la piel. Olor agrio o rancio. Sin refrigerar y a más de 4ºC.
PESCADOS	Agallas rojo brillantes y húmedas y ojos saltones, brillantes, húmedos y cristalinos. Carne firme y elástica. Sin presencia de olor fuerte Debe llegar en bolsas plásticas, al interior de canastillas limpias. Refrigerado a 4ºC o menos, ó congelado a -18ºC o menos. Solo se permite el uso del cuerpo del pez sin cola y cabeza	Agallas grises o verdosas, ojos secos y hundidos. Carne flácida y blanda. Si queda la huella de los dedos impresa. Olor agrio y amoniacal. Sin refrigerar y a más de 4ºC, ó con signos de descongelamiento.
LECHE	Pasteurizados y con olor característico. Sabor: Dulce. Apariencia: Sin partículas extrañas. Empaque original en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Refrigerados a temperatura entre 1ºC y 4°C. La leche en polvo no debe estar reempacada y se deben tener los cuidados en almacenamiento de productos secos.	Sin pasteurizar y con olores extraños. Rancio. Apariencia: con partículas extrañas y/o moho Con recipientes o envases en mal estado. Sin fecha de caducidad o ya vencida. Sin refrigerar y a más de 4ºC.
QUESO	Color uniforme, textura firme y sabor característico Elaborado con leche pasteurizada. Color blanco característico. Olor característico al producto fresco. Sin huecos y compacto, de textura semiblanda. Empacado en bolsas transparentes con nombre del fabricante, registro sanitario y fecha de vencimiento. Temperatura de entre 1ºC y 4°C.	Olor rancio Condiciones de higiene deficientes del vehículo de transporte, canastas u operarios de distribución. Color y olor diferente al característico del producto fresco. Aspecto seco, consistencia dura. Presencia de impurezas o mohos. Empaque averiado o inflado. Temperatura superior a 4°C Sin Registro Sanitario, sin fecha de vencimiento o fecha caducada

ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
HUEVOS	Cáscara limpia y completa sin roturas, Sin anormalidades en la cáscara. Peso acordado Sin presencia de excremento.	Quebrado, manchado y con excremento o heces.
ENLATADOS	Latas en buen estado, sin abolladuras u oxidación. De un fabricante confiable. Con fecha de vencimiento y número de lote.	Latas abolladas, oxidadas, con derrames o escurrimientos, hinchadas o picadas. Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada
ALIMENTOS SECOS	Empaque en buen estado, limpio e íntegro. Sin señales de insectos o materia extraña. Con fecha de vencimiento y número de lote. Para el caso de producto de panadería el aspecto poroso, homogéneo, corteza de color uniforme. Color y sabor agradable	Empaque perforado, roto, con humedad o con presencia de moho. Restos de insectos o material extraño Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada.
FRUTAS Y VERDURAS	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés, sin moho. Olor normal. Tejidos finos. De buen color de acuerdo a la característica de la variedad. Libres de lesiones, insectos o cualquier sustancia extraña. Grado de madurez adecuado	Sucias. Descompuestas. Con magulladuras. Con moho. Con presencia de material extraño Sobremaduro
TUBERCULOS	Los tubérculos deben estar sanos, limpios razonablemente libres de tierra adherida, libre de parásitos, de buen color, bien formados y desarrollados, en perfecto estado de conservación, sin brotes	Descompuestas Con parásitos. Presencia de moho

Fuente: Dirección de Nutrición y Oficina de Aseguramiento a la Calidad 2013

Garantizar las condiciones de transporte de los alimentos: Estado de los vehículos, refrigeración (si requiere) y documentación.

Como evidencia de registro de asistencia técnica a proveedores, se generará un acta de reunión.

CRONOGRAMA DE AUDITORÍAS, SEGUIMIENTO Y CONTROL A PROVEEDORES

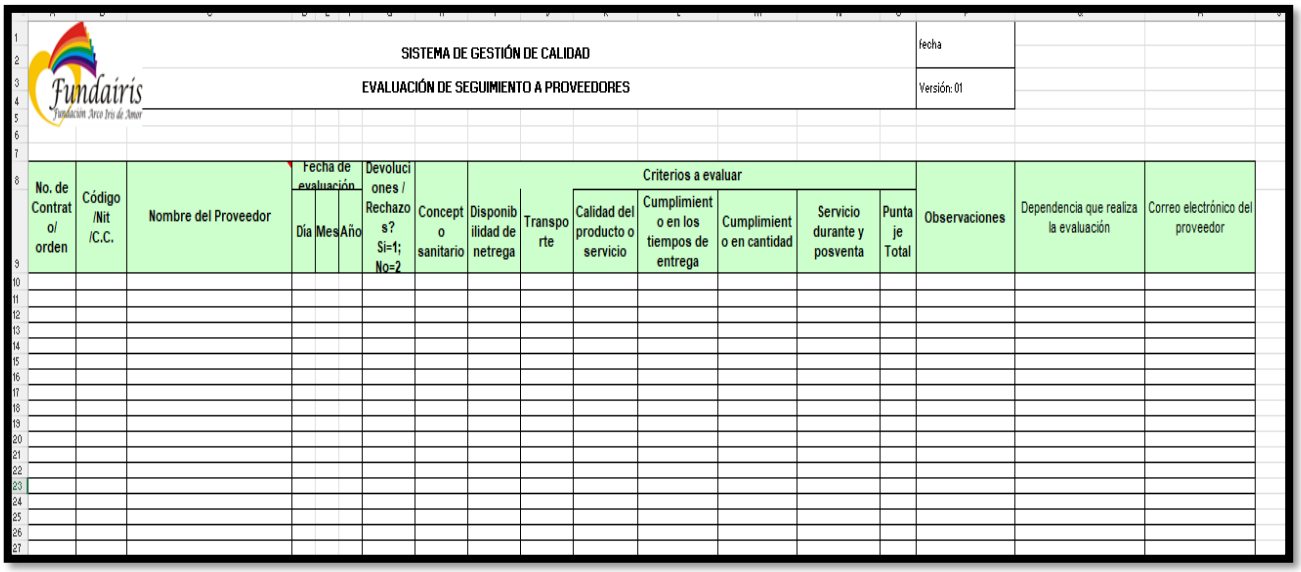
A continuación, se presenta el cronograma de seguimiento y control a proveedores.

ACTIVIDADES A VERIFICAR	PERIODICIDAD
Verificación criterios de aceptación de la materia prima	Permanente en cada recibo
Revisión de criterios de selección de proveedores y documentación técnica	Inicio de contrato y cuando se requiera
Asistencia técnica a proveedores	1 vez al año o cuando se requiera
Visita a proveedores	1 vez al año o cuando se requiera

FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

FORMATOS A DILIGENCIAR:

Sistema de gestión de calidad: evaluación de seguimiento a proveedores:



SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	Fecha
EVALUACIÓN DE SEGUIMIENTO A PROVEEDORES	Versión: 01

No. de Contrato/ orden	Código /Nit /C.C.	Nombre del Proveedor	Fecha de evaluación			Devoluciones / Rechazos? Si=1; No=2	Criterios a evaluar								Observaciones	Dependencia que realiza la evaluación	Correo electrónico del proveedor
			Día	Mes	Año		Concepto sanitario	Disponibilidad de netrega	Transporte	Calidad del producto o servicio	Cumplimiento en los tiempos de entrega	Cumplimiento en cantidad	Servicio durante y posventa	Puntaje Total			

FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

Sistema de gestión de calidad: criterios para la evaluación de proveedores:

FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE PROVEEDORES

Proveedor: _____ C.C. o Nit: _____

Correo electrónico: _____

	Día	Mes	Año
Contrato/Orden No: _____ Fecha de la evaluación:			

Los siguientes son los criterios para realizar la evaluación del proveedor una vez a finalizada la prestación del servicio y/o entrega del producto.

INSETAR DATOS

SERVICIOS		Cumple	Puntaje Máximo	Puntaje Asig.
Calidad del servicio	• Logística:conto con la logística necesaria en cuanto transporte, equipos y herramientas menores para cumplir con el objeto del contrato		60	60,00
	• Durante la ejecución del servicio contó con personal técnico calificado para cumplir las actividades propias del servicio			
	• El servicio se presto de acuerdo a lo pactado con el			
	• Edisponibilidad de la entrega			
	• Equipos y herramientas:se contó con los equipos y herramientas adecuados para las tareas propias de la ejecución del servicio			
Cumplimiento en los tiempos de entrega	• Cumplió con los tiempos de entrega pactados para la prestación del servicio		10	10,00
Cumplimiento en cantidad	• Cumplimiento con la entrega de las cantidades solicitadas.		15	15,00
Servicio durante y posventa	• Dio respuesta a los requerimientos o reclamos realizados		15	15,00
	• La respuesta dada a los requerimiento realizados fue oportuna			
			100	100

Observaciones:

EL PROVEEDOR DA CUMPLIMIENTO CON LOS ASPECTOS REVISADOS

Oficina que realiza la evaluación: _____

INTERPRETACIÓN		
CALIFICACIÓN:	Mayor a 80 puntos	• El contratista permanece por un periodo más
	Entre 60 y 79 puntos	• El contratista queda en periodo de prueba
	Menor a 60 puntos	• El contratista es retirado del listado de proveedores

Nota 1: En caso de no aplicar parcial o totalmente alguno de los numerales a evaluar el valor de este se deberá repartir proporcinalmente entre los demás.

Nota 2: Imprimir y guardar copia de este formato junto con el acto administrativo

FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

Sistema de gestión de calidad: compras y/o suministros

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE PROVEEDORES

Proveedor: _____ C.C. o Nit: _____

Correo electronico: _____

Contrato/Orden No: _____ Fecha de la evaluación:

Dia	Mes	Año

Los siguientes son los criterios para realizar la evaluación del proveedor una vez a finalizada la prestación del servicio y/o entrega del producto.

INSERTAR DATOS

COMPRAS Y/O SUMUNISTROS		Cumple	Puntaje Máximo	Puntaje Asig.
Calidad del producto	• Cumplio con las especificaciones técnicas y de funcionalidad requeridas de acuerdo la orden de suministros/contrato	☐	65	0.00
	• Los productos entregados estaban en buenas condiciones fisicas y su apariencia satisface las expectativas	☐		
Cumplimiento en los tiempos de entrega	• La entrega se realizo en los tiempos pactados en la óden de compra/contrato	☐	20	0.00
Cumplimiento en cantidad	• Cumplio con la entrega total de las cantidades solicitadas en los tiempos dados	☐	15	0.00
Servicio posventa	• Dio respuesta a los requerimientos o reclamos realizados	☐	0	0.00
	• Es oportuna la respuesta a los requerimientos realizados	☐		
	• Las garantías del producto fueron atendidas satisfactoriamente	☐		
			100	0.00

Observaciones:

Oficina que realiza la evaluación: _____

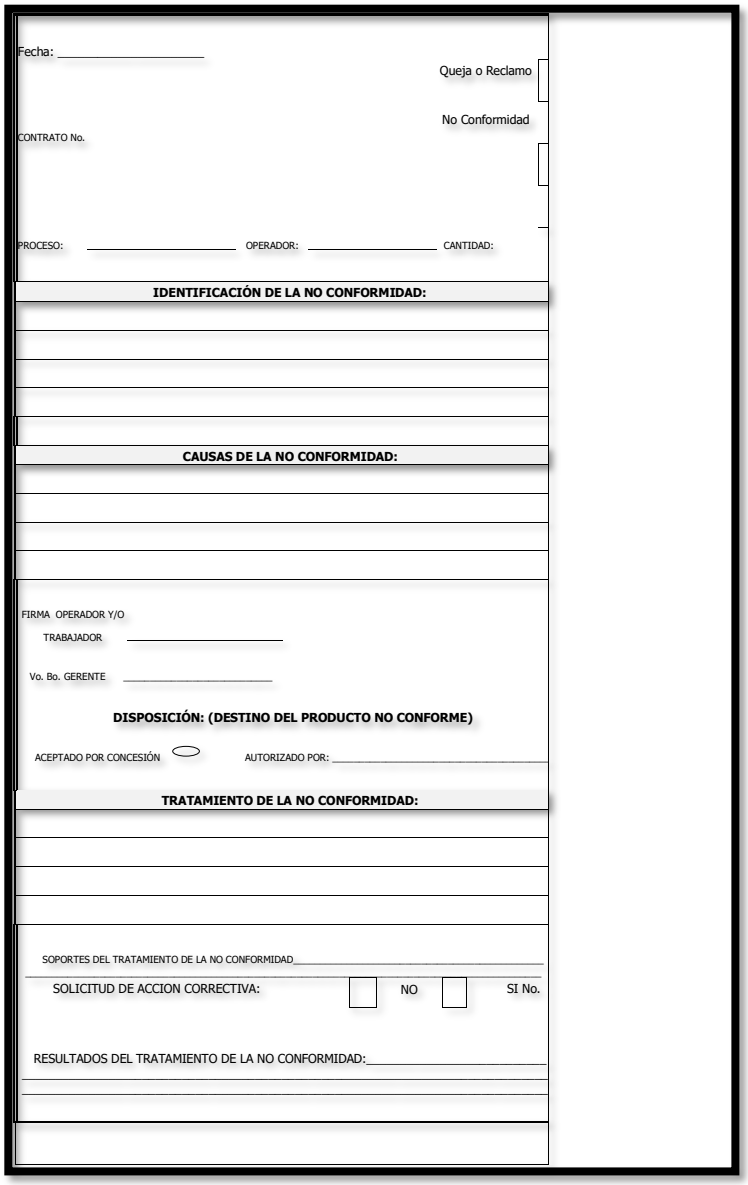
INTERPRETACIÓN		
CALIFICACIÓN:	Mayor a 80 puntos	• El contratista permanece por un periodo más
	Entre 60 y 79 puntos	• El contratista queda en periodo de prueba
	Menor a 60 puntos	• El contratista es retirado del listado de proveedores

Nota 1: En caso de no aplicar parcial o totalmente alguno de los numerales a evaluar el valor de este se deberá repartir proporcinalmente entre los demás.

Nota 2: Imprimir y guardar copia de este formato junto con el acto administrativo

FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

Control de productos no conformes /rechazo de materia prima



Fecha: _____

Queja o Reclamo

No Conformidad

CONTRATO No.

PROCESO: _____ OPERADOR: _____ CANTIDAD:

IDENTIFICACIÓN DE LA NO CONFORMIDAD:

CAUSAS DE LA NO CONFORMIDAD:

FIRMA OPERADOR Y/O

TRABAJADOR _____

Vo. Bo. GERENTE _____

DISPOSICIÓN: (DESTINO DEL PRODUCTO NO CONFORME)

ACEPTADO POR CONCESIÓN ⬭ AUTORIZADO POR: _____

TRATAMIENTO DE LA NO CONFORMIDAD:

SOPORTES DEL TRATAMIENTO DE LA NO CONFORMIDAD_____

SOLICITUD DE ACCION CORRECTIVA: ☐ NO ☐ SI No.

RESULTADOS DEL TRATAMIENTO DE LA NO CONFORMIDAD:_____

FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

Auditoria a proveedores

AUDITORÍA A PROVEEDORES

FECHA DE VISITA: _____
PROVEEDOR: _____
DIRECCIÓN Y TELEFONO: _____

No	ASPECTOS A EVALUAR Y/O VERIFICAR	[illegible]	OBSERVACIÓN
1.	**INSTALACIONES FÍSICAS**		
1.1.	La Planta está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación.		
1.2.	Las puertas, ventanas y claraboyas están protegidas para evitar entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas.		
1.3.	Existe clara separación física entre las áreas de oficina, recepción, producción, laboratorios, servicios sanitarios, etc.		
1.4.	La edificación está constituida para un proceso secuencial.		
1.5.	Se encuentra claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc.		
2.	**INSTALACIONES SANITARIAS**		
2.1.	La planta cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por sexo y en perfecto estado y funcionamiento (lavamanos, duchas, inodoros)		
2.2.	Los servicios sanitarios están dotados con los elementos para la higiene personal (jabón líquido, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, etc)		
2.3.	Existe un sitio adecuado e higiénico para el descanso y consumo de alimentos por parte de los empleados (área social)		
2.4.	Existen vestieres en número suficiente, separados por sexo, ventilados, en buen estado y alejados del área de proceso.		
2.5.	Existen casilleros o lockers individuales, con doble compartimento, ventilados, en buen estado, de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito.		
3.	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**		
3.1.	**PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN**		
3.1.1.	Verificación de aspectos médico sanitario de los empleados.		
3.1.2.	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable.		
3.1.3.	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte.		
3.2.	**EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN**		
3.2.1.	Existe un programa escrito de Capacitación en educación sanitaria.		
3.2.2.	Son apropiados los letreros alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad.		
3.2.3.	Son adecuados los avisos alusivos a practicas higiénicas, medidas de seguridad, ubicación de extintores etc.		
4.	**CONDICIONES DE SANEAMIENTO**		
4.1.	**ABASTECIMIENTO DE AGUA**		
4.1.1.	Existen procedimientos escritos sobre manejo y calidad del agua		
4.1.2.	Cuenta con registros de laboratorio que verifican la calidad del agua		
4.1.3.	El tanque de almacenamiento de agua está protegido, es de capacidad suficiente y se limpia y desinfecta periódicamente.		
4.1.4.	Existe control diario del cloro residual y se llevan registros.		
4.2.	**MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS**		
4.2.1	El manejo de los residuos líquidos dentro de la planta no representa riesgos de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con éstos.		

Activar Windows
Ve a Configuración para ac

FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

RECEPCIÓN DE CONTROL DE MATERIA PRIMA

RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN DEL RECIBO Y CONTROL DE ALIMENTACIÓN

UNIDAD OPERATIVA _____ FECHA _____

PROVEEDOR _____ RESPONSABLE _____

FECHA	HORA	PRODUCTO	CANTIDAD	No. LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	PROVEEDORES	INSPECCIÓN						ESTADO DEL EMPAQUE	TEMPERATURA	TRANSPORTE			RESPONSABLE	OBSERVACIONES
							OLOR		COLOR		TEXTURA								
							B	M	B	M	B	M			B	M	NO		

FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

CRONOGRAMA DE VISITAS Y CAPACITACIONES 2023

Se realizará una visita y capacitación al proveedor cada 6 meses, por parte de los nutricionista de la UDS

MES	N° DE LA VISITA	PROVEEDOR	DETALLE	DURACIÓN
NOVIEMBRE	1	Comercializadora de alimentos el EDEN	Capacitación en BPM e inspección	3 Horas
NOVIEMBRE	1	Distribuidora la frontera WOR SAS	Capacitación en BPM e inspección	3 Horas
NOVIEMBRE	1	COMAPAN	Capacitación en BPM e inspección	3 Horas
NOVIEMBRE	1	EVEREST RM8 SAS	Capacitación en BPM e inspección	3 Horas

Bibliografía:

- OPS OMS | Transporte - Pan American Health Organization http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10824%3A2015-transporte-bpa-bpm&catid=7677%3Abpabpm&lang=es
- Manual sobre Buenas Prácticas Higiénicas para el transporte de Alimentos en el Departamento de Maldonado. Uruguay.

- GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA SERVICIOS DE COMIDAS. Ministerio de agroindustria de la nación. Edición 2017.
- BPM Alimentos, conceptos básicos, saberes y experiencias. https://bpmalimentos.wordpress.com/espacio-de-lectura-eslabon-de-materia-prima/

FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR