BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA 2026



INTRODUCCIÓN

El presente Manual de Buenas Prácticas de Manufactura reúne los lineamientos fundamentales y normas generales de higiene relacionados con la manipulación, adquisición, transporte, almacenamiento y distribución de alimentos destinados al consumo de los niños y niñas del Hogar Infantil Sosimo Suárez.

Su propósito es asegurar que los alimentos se suministren en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, reduciendo los riesgos asociados a su preparación y entrega. Asimismo, busca garantizar que la alimentación se brinde de manera oportuna, con calidad nutricional y total inocuidad.

OBJETIVO

Prevenir el deterioro o contaminación de los alimentos para salvaguardar la salud de los niños y niñas, mediante la implementación y supervisión de las Buenas Prácticas de Manufactura a través de los siguientes procesos:

- Manipulación adecuada de alimentos en las etapas de recepción, almacenamiento y distribución.
- Aplicación de procedimientos de limpieza y desinfección.
- Manejo y disposición correcta de residuos sólidos y líquidos.
- Implementación de medidas de control de plagas.
- Vigilancia y aseguramiento de la calidad del agua.

ALCANCE

Este manual está dirigido a todo el personal involucrado en la compra, transporte, almacenamiento, preparación, manipulación y entrega de los alimentos suministrados a los niños y niñas del hogar infantil.

DEFINICIONES

ALIMENTO: Producto natural o elaborado, ya sea de origen natural o artificial, que al ser consumido aporta nutrientes y energía necesarios para el adecuado funcionamiento y desarrollo del organismo humano.

ALIMENTO ADULTERADO: Aquel al que se le han modificado o sustituido sus componentes originales, con o sin adición de otras sustancias; que ha sido alterado con sustancias no autorizadas; o que ha sido sometido a tratamientos que oculten su verdadera condición o calidad de manera fraudulenta.

ALIMENTO ALTERADO: Producto que ha sufrido cambios o deterioro parcial o total en sus componentes debido a factores físicos, químicos o biológicos.

ALIMENTO CONTAMINADO: Aquel que presenta agentes extraños o sustancias en niveles superiores a los permitidos por la normatividad nacional o, en su ausencia, por estándares internacionales reconocidos.

ALIMENTO FALSIFICADO: Producto que se comercializa con un nombre distinto al que realmente le corresponde; cuyo envase, etiqueta o rotulado contiene información engañosa o falsa; o que aparenta ser un producto legítimo sin provenir de su fabricante original.

ALIMENTO PERECEDERO: Aquel que, debido a sus características físicas, químicas o biológicas, puede deteriorarse en un período corto de tiempo, requiriendo condiciones especiales de conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE: Entidad encargada de la inspección, vigilancia y control sanitario, como el INVIMA y las Direcciones Territoriales de Salud, responsables de garantizar el cumplimiento de la normativa vigente.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM): Conjunto de normas y procedimientos de higiene aplicados en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos, con el fin de asegurar su calidad sanitaria y reducir riesgos en su producción.

DESINFECCIÓN: Proceso físico, químico o biológico aplicado a superficies previamente limpias en contacto con alimentos, con el fin de eliminar microorganismos que representen riesgo para la salud pública sin afectar la calidad del producto.

LIMPIEZA: Procedimiento mediante el cual se eliminan residuos de alimentos y otras sustancias indeseables de superficies o áreas de trabajo.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Persona que participa directa o indirectamente en la fabricación, procesamiento, preparación, envasado, almacenamiento, transporte o distribución de alimentos.

REGISTRO SANITARIO: Documento oficial otorgado por la autoridad sanitaria competente (INVIMA), que autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar o importar alimentos destinados al consumo humano.

SUSTANCIA PELIGROSA: Cualquier material que, durante su producción, manejo, transporte o almacenamiento, pueda generar riesgos como toxicidad, irritación, explosión, incendio, corrosión o contaminación ambiental, afectando la salud o la integridad de las personas.

INSTALACIONES DEL SERVICIO DE ALIMENTOS HOGAR INFANTIL



Servicio de alimentación hogar infantil

El Hogar Infantil está ubicado en la zona urbana del municipio de Gigante y tiene capacidad para atender a 115 usuarios. A partir del año 2024, sus nuevas instalaciones cuentan con pisos en cerámica blanca de fácil lavado, mesones revestidos en cerámica, paredes con acabado lavable y techos altos que favorecen una ventilación adecuada.

Dispone de ventanas que permiten una óptima iluminación natural y circulación de aire, además de contar con protección para impedir el ingreso de insectos y roedores. Las instalaciones son amplias, lo que facilita la adecuada separación de las áreas destinadas a la preparación, almacenamiento y distribución de alimentos.

Las zonas específicas se encuentran debidamente señalizadas y físicamente delimitadas, especialmente las áreas de preparación y almacenamiento.

El hogar infantil cuenta con un área destinada al lavado de manos para usuarios y docentes. Los baños se mantienen dotados permanentemente con papel higiénico, jabón líquido y toallas para el secado de manos. Asimismo, las papeleras disponen de tapa y bolsa interna para una correcta disposición de residuos.

Técnica correcta para el lavado de manos

El procedimiento debe realizarse durante un tiempo estimado entre 40 y 60 segundos, siguiendo estos pasos:

1. Humedecer las manos con agua.
2. Aplicar suficiente jabón en la palma para cubrir todas las superficies de las manos.
3. Frotar las palmas entre sí.
4. Frotar la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda, entrelazando los dedos, y repetir el procedimiento con la otra mano.
5. Frotar nuevamente las palmas con los dedos entrelazados.
6. Frotar el dorso de los dedos de una mano contra la palma de la mano contraria, sujetando los dedos.
7. Realizar movimientos rotatorios frotando el pulgar izquierdo con la palma de la mano derecha y viceversa.
8. Frotar las puntas de los dedos contra la palma de la mano opuesta con movimientos circulares y repetir con la otra mano.
9. Enjuagar completamente con agua.
10. Secar las manos utilizando una toalla desechable.
11. Cerrar el grifo empleando la misma toalla para evitar la recontaminación.



- Área de preparación cuenta con canecas con tapa para el depósito temporal de residuos.



- Área de consumo de alimentos. Comedor con capacidad para mesas y sillas para 115 usuarios.
- El hogar cuenta con el punto ecológico donde depositan el material reciclable para su reutilización.
- El área para la limpieza y desinfección de traperos y escobas y almacenamiento de productos de limpieza se encuentra ubicada fuera del área de preparación de alimentos.

EQUIPOS

Los equipos del hogar infantil son suficientes y adecuados para prestar el servicio de alimentación a 115 niños y niñas; éstos son de materiales durables, resistentes a la corrosión y fáciles de lavar y desinfectar.

Los equipos utilizados en el servicio de alimentos del hogar infantil son: dos neveras de almacenamiento de perecederos, una de doble compartimento para congelación y refrigeración (separando cárnicos, lácteos, verduras y frutas) las cuales cuentan con el termómetro para el control de temperatura interna.

Neveras de doble compartimento para almacenamiento de alimentos no perecederos, un horno y una cocina industrial que cuenta con una campana extractora, Una licuadora manual, una gramera digital de alimentos y termómetros para temperaturas caliente y frio.





PROCESOS DEL MANUAL DE BPM HOGAR INFANTIL

OBJETIVO DEL MANUAL DE BPM	Garantizar y vigilar la calidad de los alimentos suministrados a los niños y niñas, en cuanto a la calidad, cantidad, higiene, inocuidad, propiedades nutricionales y organolépticas, para brindarles una alimentación sana y nutritiva mediante la implementación del programa de aseguramiento de la calidad en toda la cadena de preparación de la minuta.
RESPONSABLE DEL PROGRAMA	Administrativo del hogar infantil, manipuladora de alimentos y auxiliar de servicios generales se encargarán de implementar los procesos de calidad y monitoreo, elaboración y entrega de los alimentos, al igual que el diligenciamiento de los formatos respectivos del presente manual y del plan de saneamiento básico.
PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN	• Compras • Recepción de productos • Proceso de almacenamiento • Preparación y servido de alimentos
PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN	La verificación de los diferentes procesos se realizará por parte de la Nutricionista del hogar infantil, profesional responsable del componente de Salud y Nutrición a través de la verificación del diligenciamiento de los formatos del presente manual de BPM y del plan de saneamiento básico.
ALCANCE	Este programa se implementará en toda la cadena de preparación de la minuta, que consta de las siguientes etapas: recepción, almacenamiento, preparación y servido, y a todo el talento humano involucrado en estas actividades.
FORMATOS	Formato de control de residuos sólidos Formato de abastecimiento y suministro de agua potable Formato de control de plagas y vectores Formato control de temperaturas refrigeradores Formato de limpieza y desinfección.

PROCEDIMIENTO DE COMPRAS

La garantía de calidad de los productos utilizados en el Hogar Infantil se asegura mediante un proceso adecuado de selección y evaluación de proveedores.

El responsable administrativo de compras, designado por la Asociación de Padres de Familia, inicia el proceso considerando los lineamientos establecidos en el Programa de Proveedores del Plan de Saneamiento Básico.

Para determinar las cantidades de materia prima requeridas, se toma como referencia el ciclo de menús y el peso bruto definido en la minuta patrón para cada grupo etario. Con base en esta información, se elabora la lista de mercado correspondiente.

Asimismo, la lista de compras debe ajustarse a las marcas autorizadas en las fichas técnicas y a los alimentos previamente aprobados por la Nutricionista del Centro Zonal de Garzón.

PROCEDIMIENTO PARA LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

La recepción de alimentos se realiza semanalmente, los días viernes. Durante este proceso, las manipuladoras verifican la calidad de los productos y controlan la temperatura de aquellos que requieren refrigeración, como lácteos, carnes y pollo.

Se diligencian los formatos correspondientes de control de temperatura y control de calidad, registrando cualquier rechazo de productos que no cumplan con las condiciones establecidas.

El personal encargado de la entrega debe cumplir con las normas básicas de manipulación, tales como uso de tapabocas, bata blanca, gorro, calzado cerrado y portar visiblemente el carné de manipulador de alimentos.

Semanalmente, la manipuladora registra las condiciones de entrega en el formato de control de materias primas e insumos, así como en el Kardex de alimentos.

Pasos para la recepción de alimentos:

- Los productos deben recibirse en canastillas limpias. Las frutas, verduras y cárnicos deben venir en bolsas plásticas transparentes.
- Se debe restringir el ingreso de personal no autorizado al área de recepción durante el proceso.
- Verificar que el transporte cumpla con condiciones higiénicas adecuadas.
- Los alimentos perecederos deben recibirse en refrigeración, entre 1°C y 8°C, garantizando la cadena de frío. Esta temperatura debe registrarse en el formato correspondiente.
- Comprobar que las fechas de vencimiento estén vigentes. En el caso de frutas y verduras, evaluar su grado de madurez.
- Productos como galletas, panes y tortas no deben presentar moho ni alteraciones en color o textura.

En caso de detectar olor o color anormal, empaque deteriorado o abierto, rotulado incorrecto, fecha vencida, mala presentación, presencia de cuerpos extraños o signos de descomposición o maduración excesiva, se deberá informar al encargado de compras y registrar la novedad en el formato de control de calidad o rechazo de alimentos (Anexo 1).

Formato de control de calidad o rechazo de alimentos Anexo.1 Formato de control de temperatura de recibo de alimentos Anexo.2

PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO

El almacenamiento de los alimentos se realiza inmediatamente después de la recepción y verificación de calidad por parte de la manipuladora responsable.

La recepción inicial incluye la comprobación de calidad y el registro de temperatura de productos refrigerados en los formatos establecidos. Posteriormente, se registran las cantidades en el Kardex.

Una vez verificados, los productos deben someterse a un proceso de limpieza y desinfección cuando aplique, y almacenarse en bolsas transparentes debidamente rotuladas, garantizando su adecuada identificación y conservación.





Los productos a almacenar en refrigeración y congelación se rotulan con los siguientes datos:

1. FECHA DE INGRESO
2. FECHA DE VENCIMIENTO
3. TIPO DE PRODUCTO

Los alimentos se almacenan según tipo de almacenamiento en la bodega para lo cual la persona encargada de la bodega tiene en cuenta lo siguiente:

Los alimentos perecederos que requieren refrigeración se almacenan en las neveras y los alimentos no perecederos se ubican en las estibas y en canastillas de almacenamiento, que garanticen estar a distancia

del piso y alejado de las paredes, lo cual debe realizarse en el menor tiempo posible para evitar daños físicos o de contaminación de los productos.

Los alimentos perecederos que requieren refrigeración se almacenan en las neveras y los alimentos no perecederos se ubican en las estibas y en canastillas de almacenamiento, que garanticen estar a distancia del piso y alejado de las paredes, lo cual debe realizarse en el menor tiempo posible para evitar daños físicos o de contaminación de los productos.

Pasos para el correcto almacenamiento de alimentos:

1. Los alimentos no perecederos se deben guardar solo en lugares de almacenamiento seco en canecas plásticas con tapa en el hogar infantil en la bodega ubicada en el servicio de alimentación.
2. Los alimentos para almacenamiento en refrigeración y congelación como frutas, verduras y cárnicos, deben tener un pre alistamiento para empacar en bolsas plásticas transparentes y en caso de las verduras y frutas se realiza el lavado y desinfección para garantizar una mejor conservación. Tener en cuenta la tabla de dosificación de hipoclorito.
3. No se deben almacenar alimentos sobre el piso ni la pared, ni cerca de sustancias químicas o recipientes de basura.
4. Las áreas de almacenamiento se deben mantener limpias y secas, los derrames se deben limpiar tan pronto ocurran.
5. Se deben utilizar primero los alimentos cuyas fechas de llegada sean más antiguas (PEPS: primeras entradas, primeras salidas).
6. Los materiales de higiene y limpieza nunca deberán almacenarse junto a los alimentos.
7. Se deben utilizar primero los alimentos cuyas fechas de llegada sean más antiguas (PEPS: primeras entradas, primeras salidas).
8. Los materiales de higiene y limpieza nunca deberán almacenarse junto a los alimentos.



PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS

La preparación de los alimentos en el Hogar Infantil se realiza conforme al menú diario establecido en el ciclo de minuta, previamente aprobado por la Nutricionista del Centro Zonal Garzón.

No se permiten modificaciones o sustituciones del menú, salvo en situaciones excepcionales como dificultades de abastecimiento, productos fuera de cosecha, paros o circunstancias similares. En estos casos, únicamente se autoriza un intercambio por día y máximo dos por semana, los cuales deben registrarse en el Formato de Registro de Intercambios (Anexo 7).

Durante la preparación de alimentos calientes, se debe asegurar que estos mantengan una temperatura superior a 60°C.

Las preparaciones que incluyan carnes deben cocinarse completamente, garantizando que todas sus partes alcancen una temperatura interna mínima de 70°C, sin interrupciones en el proceso de cocción. Se considera que la mayoría de los microorganismos patógenos se eliminan en rangos de temperatura entre 60°C y 74°C; por ello, cuando un alimento preparado en agua alcanza el punto de ebullición, se entiende que ha superado los 60°C requeridos para su inocuidad.

En el caso de alimentos que se consumen crudos, como ensaladas y porciones de fruta, se debe realizar previamente el proceso de limpieza y desinfección de frutas y verduras, siguiendo la tabla de dosificación establecida para el uso de hipoclorito. En el Hogar Infantil se emplea como desinfectante hipoclorito de sodio al 5,25% (Blancox), aplicado conforme a las concentraciones recomendadas.

DOSIFICACION DE LIMPIDO (HIPOCLORITO DE SODIO AL 5,25%) PARA ACTIVIDADES DE DESINFECCION																	
SUPERFICIE O ELEMENTO A DESINFECTAR		CANTIDAD DE AGUA EN LITROS															TIEMPO (MINUTOS)
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	15	20	25	
MANOS Y UÑAS	LIMPIDO (Centimetros Cubicos o Mililitros)	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24	26	30	40	50	1
MENAJE (VASOS, PLATOS, CUCHARAS)		4	8	12	16	20	24	28	32	36	40	44	48	52	60	80	100	15
UTENSILIOS		4	8	12	16	20	24	28	32	36	40	44	48	52	60	80	100	15
MESAS AREA DISTRIBUCION		8	16	24	32	40	48	56	64	72	80	88	96	104	120	160	200	15
NEVERAS, ESTUFAS		4	8	12	16	20	24	28	32	36	40	44	48	52	60	80	100	15
FRUTAS, VERDURAS, HORTALIZAS		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	15	20	25	5 a 10
MESONES, PISOS		15	30	45	60	75	90	105	120	135	150	165	180	195	225	300	375	15
PAREDES, PUERTAS, VENTANAS, TECHOS, BAÑOS, TRAPEROS,		15	30	45	60	75	90	105	120	135	150	165	180	195	225	300	375	10
CANASTILLAS, ESTANTES, ANGEOS		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	75	100	125	20
TANQUE AEREO DE ALMACENAMIENTO AGUA		20	40	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240	260	300	400	500	15
CANECAS DISPOSICION DE DESECHOS		50	100	150	200	250	300	350	400	450	500	550	600	650	750	1000	1250	10

Durante todo el proceso de preparación se deben mantener las áreas limpias: mesones, neveras, pisos, se debe limpiar en caso de caída de líquidos o algún residuo de alimento.

Formato de limpieza y desinfección. Anexo 5

PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

Durante la preparación de los alimentos se debe prevenir la contaminación cruzada que es la transferencia de sustancias peligrosas de un alimento al otro por medio de vehículos como las manos, superficies de contacto de equipo contaminado, utensilios, o directamente de un alimento crudo o listo para consumir.



- Trabajar en áreas separadas los alimentos que requieren cocción de los que se sirven frescos o crudos. (ensaladas, porciones de fruta)
- Mantener separados los utensilios para cada tipo de alimento.
- Limpieza correcta en todo momento de la preparación de alimentos crudos y cocidos.
- Nunca mezcle alimentos frescos con lo que tiene listos para el consumo

Anexo 3

PASOS PARA EL CORRECTO SERVIDO DE ALIMENTOS:

1. Se deberá llevar a cabo teniendo en los utensilios estandarizados para el servido de porciones, de acuerdo a lo indicado en la minuta patrón para los diferentes grupos de edad 1-3 años 11 meses, y de 4 a 5 años 11 meses
2. Se deberán utilizar bandejas limpias previamente desinfectadas, nunca se cogerán los platos de forma tal que entren en contacto con las manos de las manipuladoras ni las docentes, no se deberá poner un plato encima del otro, los platos deberán entregarse inmediatamente para evitar que los alimentos se enfríen.
3. Las docentes al igual que la manipuladora y auxiliar de servicios

generales en el comedor deberán usar gorro y tapabocas y deberán lavarse las manos antes y después de la distribución de los tres tiempos de comida.

Los alimentos deben entregarse una vez estén preparados para asegurar de esa manera la calidad e inocuidad de los mismos a una temperatura que no permita accidentes a los usuarios.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS



Con el propósito de reducir el riesgo de contaminación de los alimentos, es fundamental asegurar el cumplimiento de adecuadas prácticas de higiene personal por parte de las manipuladoras y de todo el personal que supervise el servicio de alimentación en el hogar infantil.

Es indispensable realizar el aseo personal todos los días, mantener el rostro afeitado cuando corresponda, conservar las uñas cortas, limpias y sin esmalte, y llevar el cabello limpio, corto o bien recogido. Además, se debe utilizar correctamente el gorro y el tapabocas, así como cepillarse los dientes a diario. No está permitido el uso de lociones, perfumes, maquillaje ni accesorios como joyas en el rostro, cuello o manos.

Las manipuladoras deben portar el gorro desde el inicio hasta el final de la jornada laboral. El uso de guantes es obligatorio, especialmente al manipular carnes. La dotación debe ser de color claro, preferiblemente blanca, y el calzado debe ser cerrado, resistente, impermeable y de tacón bajo. El tapabocas desechable debe cubrir completamente nariz y boca y utilizarse durante toda la jornada.

Cada manipuladora debe contar con reconocimiento médico o certificación vigente en manipulación de alimentos, la cual se renueva anualmente mediante su respectivo carné. Si alguna presenta una condición de salud que impida la adecuada manipulación de alimentos, deberá informarlo a la dirección para adoptar medidas preventivas y asignar a otra persona en su lugar.

Está prohibido comer, beber, masticar objetos o productos, fumar o escupir en las áreas donde se preparan o distribuyen alimentos. Asimismo, se debe retirar de refrigeradores y congeladores únicamente la cantidad necesaria para la preparación diaria; cualquier alimento que caiga al suelo debe desecharse; y no se debe probar la comida con los dedos ni directamente del recipiente.

Durante el suministro y consumo de los alimentos, es necesario prevenir posibles accidentes como ahogamientos, atoramientos, vómitos o enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS). Se deben garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas tanto en el comedor como en el entorno donde se consumen los alimentos.

Para el consumo en el comedor se deben seguir estos pasos:

1. Asegurar el correcto lavado de manos de los usuarios antes de ingresar al comedor.
2. Garantizar la limpieza y desinfección del menaje, las mesas y los pisos.
3. Evitar que los niños tengan juguetes u otros objetos en las manos o sobre la mesa mientras comen.
4. Exigir que todo el personal utilice gorro y tapabocas durante el momento de alimentación.
5. No realizar actividades pedagógicas o recreativas mientras se suministran los alimentos, con el fin de prevenir accidentes que puedan afectar la salud de los niños y niñas.

REFERENCIAS

GUÍA TÉCNICA DEL COMPONENTE DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA LOS PROGRAMAS Y PROYECTOS MISIONALES DEL ICBF. (2018). icbf.gov.co. Recuperado 15 de febrero de 2026, de https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/procesos/g6.pp_guia_tecnica_del_componente_de_alimentacion_y_nutricion_icbf_v2.pdf

RESOLUCiÓN NÚMERO 2674 DE 2013. (2013). Mindsalud. Recuperado 16 de febrero de 2026, de https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf

ANEXO 1

	SELECCIÓN, EVALUACION Y REEVALUACION DE PROVEEDORES	
	Versión: 1	Responsable:

NOMBRE: Fecha:

DIRECCION: TEL. - FAX.:

PROVEEDOR DE:			LEGAL	
MAQUINARIA Y EQUIPO		SUBCONTRATISTA	C. COMERCIO	
SUMINISTROS Y MATERIALES		¿Que provee?		
SERVICIOS			RUT	
TRANSPORTE				

1	EVALUACION DE LA SELECCIÓN	FECHA:		PUNTAJE OBTENIDO
	PUNTAJE MAXIMO		100%	
	DESCRIPCION	MAX.	CALIFICACION	
	1- Calidad del producto/servicios - cumplimiento especificaciones	30%		
	2- Experiencia o conocimiento especifico	20%		
	4- Ubicación geográfica	30%		
	5- Tiempo de Entrega	20%		

2	EVALUACION DEL DESEMPEÑO	FECHA:		
	ASPECTO TECNICO			PUNTAJE OBTENIDO
	PUNTAJE MAXIMO		45%	
	DESCRIPCION	MAX.	CALIFICACION	
	1- Cumplim. de especificaciones	25%		
	2- Cumple normas HSE	10%		
	3- Cumple normas Calidad	10%		
	ASPECTO COMERCIAL			PUNTAJE OBTENIDO
	PUNTAJE MAXIMO		55%	
	DESCRIPCION	MAX.	CALIFICACION	
	5- Forma de Pago	15%		
	6- Ofrece Garantía	15%		
	7- Atención a quejas y reclamos	15%		
	8- Tiempo de entrega	10%		

3	REEVALUACION	FECHA:		PUNTAJE OBTENIDO
	PUNTAJE MAXIMO		100%	
	DESCRIPCION	MAX.	CALIFICACION	
	1- Cumplir. de especificaciones y garantía	20%		
	2- Atención a quejas y reclamos	20%		
	3- Forma de pago	20%		
	4- Cumple normas BPM	20%		
	5- Cumple normas Calidad	20%		

CRITERIOS DE ACEPTACION PARA SELECCIÓN, EVALUACION DEL DESEMPEÑO YREEVALUACION:

≥ 70 SE ACEPTADO		PROVEEDOR ACEPTADO	
< 70 RECHAZADO		PROVEEDOR RECHAZADO	

OBSERVACIONES:

ANEXO 2

	FORMATO CONTROL DE CALIDAD YRECHAZO DE ALIMENTOS		
		Responsable:	

NOMBRE DE UNIDAD DE ATENCION: **MES:**

EAS:

FECHA	PRODUCTO RECHAZADO	MOTIVO DE RECHAZO DEL PRODUCTO	CANTIDAD A REPONER	PROVEEDOR O QUIEN ENTREGA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	RESPONSABLE

ANEXO 3

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	29/12/2016
		Versión 1	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Uso Pública	

SERVICIO: _____ **UNIDAD DE SERVICIO:** _____

CENTRO ZONAL: _____

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: **MES:** **AÑO:**

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES _____

ANEXO 4

FORMATO DE INSPECCION Y CONTROL DE BPM AL SERVICIO DE ALMENTOS			
Cod:	Rev: 0		Página 1

Unidad de servicio: _____ Fecha: _____

Nombre del Operario	Uso de gorro y tapabocas		Ausencia de Joyas y maquillaje		Uñas cortas, limpias y sin esmalte		Uso correcto y completo del Uniforme		Paredes limpias		Pisos limpios		Accesos y/o corredores libres de materiales extraños		Minuta		Uso de guantes		Almacenamiento correcto de las materias primas		Verificación de las materias primas		Observaciones
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	

Instrucciones: Marque con una x en cada caso, y si lo considera anote las observaciones pertinentes. C: Conforme NC: No conforme

Firma responsable quien realizo inspección:

Elaboro ANGIE BADILLO NUTRICIONISTA

ANEXO 5

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	F7.G8.PP	29/12/2016
		Versión 1	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: _____ UNIDAD DE SERVICIO: _____

CENTRO ZONAL: _____ REFRIGERADOR No. _____

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: AÑO:

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26			
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES

ANEXO 6



PROCESO
ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO

F40.07.ABS
Versión 1
Página 1 de 1
25/09/2019
Clasificación de la Información
Pública

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		LUGAR:		MES:	

Instrucciones: Diligenciar en el espacio en blanco la fecha en la cual se realizó la actividad de limpieza y desinfección.

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																									
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y PISOS																										
SUPERFICIES-MESONES																										
EQUIPOS DE COCINA																										
BAÑO																										
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS																										
LAVAMANOS Y ACCESORIOS																										
SANITARIO																										
TRAMPA DE GRASAS Y DEMAS SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE AGUA																										
LAVAPLATOS																										
MENAJE																										
CANECA ALMACENAMIENTO DE FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS																										
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL (Un aplica)																										
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS																										
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)																										
(Incluir demás elementos)																										
(Incluir demás elementos)																										
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																										
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																										
ACCION DE MEJORA																										

(Firma)

Nombre
Cedula

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

ANEXO 7

FORMATO REGISTRO DE INTERCAMBIOS

NOMBRE DE UNIDAD DE ATENCION:

EAS:

FECHA	ALIMENTO A INTERCAMBIAR	MOTIVO DEL INTERCAMBIO	ALIMENTO DE REEMPLAZO	GRUPO DE ALIMENTOS DE LA LISTA DE INTERCAMBIO	MENU	RESPONSABLE
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						