



Programa de Gestión de Proveedores

**REGION ANDINA - COLOMBIA
RA-MPO-BPMGP-CO-01**

Revisión 01: 30 de Diciembre de 2016

Cancela y sustituye: ninguno.

Toda la información contenida en este documento es confidencial y se proporciona como una fuente de información para la operación de los procesos administrativos, operativos y de soporte de Cinépolis. Por lo tanto queda estrictamente prohibida la publicación, divulgación y utilización de su contenido por cualquier medio, para fines propios o de terceros no autorizados y sin el consentimiento expreso y por escrito de Cinépolis.

Cláusula de Confidencialidad

Este documento y sus anexos contienen información estratégica de negocio, secretos comerciales y en general el *know-how* de Carbondale, S.L. Co. (“**Carbondale**”), y su grupo, derivados de experiencias comerciales y programas de investigación y desarrollo, y que han sido compilados para uso exclusivo de las filiales del grupo (y, en particular, de algunos de sus empleados y directivos), con el objetivo de asegurar e incrementar la rentabilidad y beneficio del grupo a largo plazo. El contenido de este documento y sus anexos es, por consiguiente, estrictamente confidencial y para el uso exclusivo de sus destinatarios.


En este documento y sus anexos tendrá la consideración de “**Información Confidencial**” toda documentación e información (de tipo económico, financiero, técnico, comercial, estratégico o de otro tipo), proporcionada de cualquier forma (oral, escrita o en cualquier soporte) y en cualquier momento, ya sea con anterioridad o posterioridad a la fecha de este documento o sus anexos, que no esté disponible públicamente, relativa a Carbondale, a cualquier sociedad de su grupo, o a cualquier persona relacionada con las mismas, incluyendo, sin limitación: información científica, técnica o arquitectónica; información relativa al negocio actual o futuro, experiencia comercial y planes de comercialización, incluyendo, pero no limitada a, información financiera, términos contractuales o información y datos de clientes; diseños, dibujos, programas de computadora y software; costos e información de precios; y identificación de personal u otros recursos para su posible uso comercial. En particular, será Información Confidencial toda documentación e información: (i) marcada como tal; (ii) identificada por Carbondale o su personal, bien de forma escrita o bien de forma verbal, como Información Confidencial; (iii) que tenga valor comercial; (iv) que no sea conocida a nivel general en el mercado o la industria; o (v) que por su naturaleza o por las circunstancias en que se produzca la revelación, deba de buena fe estimarse como tal. Los destinatarios de este documento y sus anexos se comprometen a tratar y conservar en todo momento la Información Confidencial como secreta y confidencial y a no la comunicarla ni revelarla directa ni indirectamente (tanto en forma oral o escrita) a ninguna otra persona física o jurídica (con la única excepción de aquellos miembros del personal de Carbondale que tengan la necesidad de conocer dicha información para la prestación de sus servicios) sin que medie previa aprobación por escrito de Carbondale. La revelación, distribución, transmisión electrónica o copia de la Información Confidencial queda estrictamente prohibida. Los destinatarios de este documento y sus anexos acuerdan no duplicar, distribuir o revelar su contenido a través de ningún medio.



Hoja de Firmas

Elaboró

Diana Amaya Barbosa Microbióloga Reg. 52030067

Revisó y Aprobó

José María Ortega Gerente de Operaciones Región Andina

Índice

1. Descripción General del Proceso
2. Objetivos
3. Alcance
4. Responsables
5. Definiciones
6. Descripción de actividades
7. Anexos y Documentos Relacionados
8. Control de Cambios

1. Descripción General del Proceso

Este programa es importante para Cinépolis, ya que hace parte de la garantía de la calidad, al poseer buenas materias primas y asegurar así un producto inocuo, que cumple con los estándares de calidad establecidos por la compañía. Parte fundamental de este programa, es garantizar una excelente relación con los proveedores, realizando un seguimiento eficaz y constante para asegurar el cumplimiento de los lineamientos del decreto 3075.

2. Objetivos

- Definir la metodología para selección, evaluación y reevaluación de proveedores de productos y/o servicios externos críticos, a fin de apoyar la toma de acciones que permitan la mejora continua del Sistema de Gestión.
- Cumplir con la resolución de rotulado 005109-diciembre 29/2005.

3. Alcance

Aplica a Colombia, desde la selección de proveedores y evaluación de proveedores externos críticos, hasta la toma de decisiones para actualizar periódicamente los listados de proveedores habilitados para las compras. Incluyendo todas las actividades de recepción y almacenamiento de materias primas.

4. Responsables

Área de Compras: Realiza el contacto directo con los proveedores para solicitar muestras, fichas técnicas y negociar precios.

Área de Comercialización y Operaciones: Evalúa las muestras suministradas por parte del proveedor para dar un criterio de aprobación o rechazo de la materia prima con el fin de incluir o no el producto o materia prima en los procesos de elaboración. Realiza visitas de inspección a los proveedores en compañía del área de calidad.

Proveedor: Suministra las materias primas e insumos, garantizando su inocuidad, calidad y vida útil.

5. Definiciones

Alimento: Producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo nutrientes y energía para el desarrollo de los procesos biológicos.

Alimento Perecedero: Alimento que por su composición, características químicas y biológicas se puede alterar fácilmente, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

Alimento No Perecedero: Es aquel que ha sido sometido a un tratamiento tecnológico ofreciendo bajo riesgo de descomposición y por su poco contenido de agua libre o humedad no se altera fácilmente, a menos que se manipule o almacene en forma inadecuada. Estos productos son almacenados en seco.

Características Organolépticas: Son aquellos atributos que se perciben a través de los sentidos como olor, sabor, textura, apariencia y color.

Contaminación Cruzada: Transferencia de contaminantes microbiológicos, químicos o físicos a los productos alimenticios desde materias primas, utensilios, instalaciones, operarios, técnicos, corrientes de aire o sustancias peligrosas.

Insumo: Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

Materia Prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas para elaborar alimentos.

PEPS: Primeros en entrar, primeros en salir.

Evaluación Organoléptica: Consiste en el valor que se le da a los atributos que se perciben a través de los sentidos (aroma, sabor, textura y color).

Ficha Técnica: Información del producto que contiene como mínimo la siguiente información: Composición, empaque, presentaciones comerciales, vida útil, condiciones de almacenamiento, información nutricional.

Análisis Microbiológicos: Registros en los cuales se identifica si un alimento es microbiológicamente peligroso.

Proveedor: Persona natural o jurídica que suministra materias primas e insumos necesarios para la producción de alimentos.

6. Descripción de Actividades

Actividad	Descripción	Documentos Asociados
Establecimiento de requisitos de las Materias Primas e Insumos	<p>El proveedor cumple con condiciones mínimas exigidas por las autoridades sanitarias vigentes.</p> <p>Los productos cuentan con Registro Sanitario en el caso que aplique.</p> <p>Cinépolis posee fichas técnicas de cada uno de sus materias primas e insumos donde se describen los requisitos que deben cumplir los proveedores.</p>	Fichas Técnicas de Materias Primas e Insumos
Selección de Proveedores	<p>Para seleccionar un proveedor se tiene en cuenta lo siguiente:</p> <p>La empresa debe estar legalmente constituida. Debe cumplir con los requisitos establecidos en las fichas técnicas.</p> <p>Se estudian las condiciones comerciales.</p>	Información proveedores Documentación legal exigida a cada proveedor. Evaluación de cumplimiento decreto 3075 Formato de selección de proveedores

Actividad	Descripción	Documentos Asociados
Inspección a Proveedores	Los proveedores son visitados para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Decreto 3075 /97 del Ministerio de Salud o se verifica su calidad por medio la exigencia de permisos	Formato Visita Proveedores.
Recepción de Materias Primas e Insumos	<p>El encargado de almacén debe inspeccionar las materias primas e insumos para permitir su ingreso o rechazo, de acuerdo a los criterios de aceptación y rechazo establecido.</p> <p>Se debe registrar en el sistema ERP.</p>	<p>Criterios de Aceptación y Rechazo</p> <p>Control de recepción de MP</p> <p>Guía de Almacen</p>
Almacenaje de Materias Primas e Insumos	<p>Almacenar las Materias Primas en condiciones adecuadas, a temperatura ambiente o en cuartos fríos, según el origen de las mismas.</p> <p>Dar rotación PEPS.</p>	Guía de Almacén
Verificación	<p>La verificación del cumplimiento de los proveedores se realiza con la evaluación correspondiente.</p> <p>Los proveedores de cada materia prima enviarán los análisis de laboratorio, de acuerdo a lo establecido en el plan de muestreo.</p>	<p>Evaluación de proveedores</p> <p>Resultados de laboratorio</p>

7. Anexos y Documentos Relacionados

Resolución 005109 de 2005

8. Control de Cambios

Tabla de Cambios		
Versión	Descripción de Cambios	Fecha
01	Versión Inicial	30/12/2016