

|                                                      |              |                   |                                                                                    |
|------------------------------------------------------|--------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| LOGISTICS GRUPO EMPRESARIAL S.A.S                    |              |                   |  |
| GESTION OPERATIVA                                    |              |                   |                                                                                    |
| PROCEDIMIENTO DE REQUISICION DE MATERIA PRIMA DIARIA |              |                   |                                                                                    |
| CODIGO:GO-PR-06                                      | VERSION: 0.4 | FECHA: 28-04-2022 |                                                                                    |

## PROCEDIMIENTO DE REQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA DIARIA

| ELABORO / MODIFICO     | REVISO     | APROBO  |
|------------------------|------------|---------|
| COORDINADOR DE CALIDAD | ASESOR SIG | GERENTE |

|                                                      |              |                   |                                                                                    |
|------------------------------------------------------|--------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| LOGISTICS GRUPO EMPRESARIAL S.A.S                    |              |                   |  |
| GESTION OPERATIVA                                    |              |                   |                                                                                    |
| PROCEDIMIENTO DE REQUISICION DE MATERIA PRIMA DIARIA |              |                   |                                                                                    |
| CODIGO:GO-PR-06                                      | VERSION: 0.4 | FECHA: 28-04-2022 |                                                                                    |

### 1. OBJETIVO

Establecer las actividades a seguir para la requisicion y entrega de materia prima solicitada por el area de produccion (Cocina).

### 2. ALCANCE

El procedimiento aplica para toda solicitud de materia prima requerida para la operación diaria del casino.

### 3. DEFINICIONES

- **Requisición:** Documento mediante el cual el area de produccion solicita al area de almacen materia prima para llevar a cabo el menu previamente establecido.
- **Materia prima:** Es todo bien que es transformado durante un proceso de producción hasta convertirse en un bien de consumo.
- **Gramaje:** Es el peso en gramos de los alimentos.
- **Alistamiento:** Método por el cual es separada la materia prima del stock pesada y contada, de acuerdo a lo requerido.
- **Productos perecederos:** Son aquellos que comienzan una descomposición de forma sencilla. Agentes como la temperatura, la humedad o la presión son determinantes para que el alimento comience su deterioro.
- **Productos no perecederos:** dependen de otros factores como la contaminación repentina, el mal manejo del mismo, accidentes y demás condiciones que no están determinadas por el mismo. Ejemplo de ellos son las harinas, las pastas y el azúcar.
- **Contaminacion Cruzada:** transferencia de microorganismos como bacterias, virus y parásitos, desde alimentos crudos o sin desinfectar hacia alimentos que están listos para el consumo humano.
- **Merma:** disminucion o reduccion de la cantidad de un producto.

### 4.CONDICIONES GENERALES

- Dentro de los procesos de calidad establecidos en la empresa Logistics Grupo Empresarial S.A.S. se implementa un procedimiento para el control de las cantidades de la materia prima, con tal fin de garantizar una estandarización en la elaboración de los alimentos y así poder disminuir desviaciones a la hora de la preparación y posibles fallas en el producto final, Así lograr a todas las exigencias nutricionales y de gramaje de los alimentos, de acuerdo a lo establecido en los contratos celebrados con los clientes.

### ▪ TABLAS DE GRAMAJES

|                                                      |              |                   |                                                                                    |
|------------------------------------------------------|--------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| LOGISTICS GRUPO EMPRESARIAL S.A.S                    |              |                   |  |
| GESTION OPERATIVA                                    |              |                   |                                                                                    |
| PROCEDIMIENTO DE REQUISICION DE MATERIA PRIMA DIARIA |              |                   |                                                                                    |
| CODIGO:GO-PR-06                                      | VERSION: 0.4 | FECHA: 28-04-2022 |                                                                                    |

Los gramajes a continuación se establecieron teniendo en cuenta la receta estándar y tabla nutricional de cada producto.

### Gramaje de proteína:

| ALMUERZO Y CENA                                                                                                        |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Proteínas</b>                                                                                                       |                   |
| Pulpa (res y cerdo) .....                                                                                              | 180 gr por per    |
| Con hueso (Pollo y res) .....                                                                                          | 250 gr por per    |
| Sobre barriga.....                                                                                                     | 200 gr por per    |
| Carne para desmechar.....                                                                                              | 200 gr por per    |
| Pescado con hueso.....                                                                                                 | 250 gr por per    |
| Pescado sin hueso.....                                                                                                 | 250 gr por per    |
| Carne Molida.....                                                                                                      | 180 gr por per    |
| Lengua de res .....                                                                                                    | 200 gr por per    |
| Tocino para la bandeja paisa.....                                                                                      | 80 gr por per     |
| Molida para la bandeja paisa.....                                                                                      | 80 gr por per     |
| Pollo entero.....                                                                                                      | 1 Para 8 pers     |
| Gallina.....                                                                                                           | 1 Para 5 pers     |
| (180g pulpa o 250g con hueso) en preparaciones (fricase, arroz atollado, desmechada, arroz chino, espagueti con pollo) |                   |
| Pata de res.....                                                                                                       | 1 por 50 per.     |
| Pata de cerdo.....                                                                                                     | 20g por per.      |
| <b>Sopas</b>                                                                                                           |                   |
| Hueso.....                                                                                                             | 25 gr por per     |
| Pulpa.....                                                                                                             | 5 Kg para 200 per |
| Mondongo.....                                                                                                          | 30 gr por per     |
| Carnes para principios .....                                                                                           | 20 gr por per     |

### DESAYUNO

|                                                      |              |                   |                                                                                    |
|------------------------------------------------------|--------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| LOGISTICS GRUPO EMPRESARIAL S.A.S                    |              |                   |  |
| GESTION OPERATIVA                                    |              |                   |                                                                                    |
| PROCEDIMIENTO DE REQUISICION DE MATERIA PRIMA DIARIA |              |                   |                                                                                    |
| CODIGO:GO-PR-06                                      | VERSION: 0.4 | FECHA: 28-04-2022 |                                                                                    |

### Proteínas

|                                    |                             |
|------------------------------------|-----------------------------|
| Hígado de res .....                | 150 gr por per              |
| Pechuga hueso.....                 | 200 gr por per              |
| Res.....                           | 150 gr por per              |
| Cerdo.....                         | 150 gr por per              |
| Huevos cuadrilla.....              | 2 por per más 10%           |
| Huevos Company.....                | 3 por per más 10%           |
| Lechona.....                       | 140 gr por per              |
| Hayacas .....                      | pollo 180 gr y cerdo 130 gr |
| Cordero.....                       | 100 gr por per              |
| Carne y pollo para desmechar ..... | 150 gr por per.             |

### Caldos

|                                            |               |
|--------------------------------------------|---------------|
| Hueso pollo, res.....                      | 50 gr por per |
| Pescado, picado, costilla, menudencia..... | 75 gr por per |

### Gramaje de verdura y grano (Cocina):

#### DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA

##### Verdura

|                                          |                |
|------------------------------------------|----------------|
| Ahuyama.....                             | 110 gr por per |
| Calabaza.....                            | 110 gr por per |
| Calabacín.....                           | 110 gr por per |
| Habichuela.....                          | 110 gr por per |
| Habichuela compuesta.....                | 90 gr por per  |
| Acelga.....                              | 110 gr por per |
| Pepino.....                              | 110 gr por per |
| Brócoli.....                             | 110 gr por per |
| Coliflor.....                            | 110 gr por per |
| Lechuga.....                             | 30 gr por per  |
| Cebolla cabezona, tomate, zanahoria..... | 20 gr por per  |
| Pico de gallo, cebiche.....              | 40 gr por per  |
| Pimentón.....                            | 6 gr por per   |

##### Farináceo

|                                                      |              |                   |                                                                                    |
|------------------------------------------------------|--------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| LOGISTICS GRUPO EMPRESARIAL S.A.S                    |              |                   |  |
| GESTION OPERATIVA                                    |              |                   |                                                                                    |
| PROCEDIMIENTO DE REQUISICION DE MATERIA PRIMA DIARIA |              |                   |                                                                                    |
| CODIGO:GO-PR-06                                      | VERSION: 0.4 | FECHA: 28-04-2022 |                                                                                    |

|                                 |                |
|---------------------------------|----------------|
| Papa negra.....                 | 130 gr por per |
| Papa negra sopa.....            | 90 gr por per  |
| Papa negra desayuno.....        | 110 gr por     |
| Yuca.....                       | 60 gr por per  |
| Plátano.....                    | 60 gr por per  |
| Mazorca.....                    | 25 gr por per  |
| Papa criolla.....               | 60 gr por per  |
| Arroz.....                      | 90 gr por per  |
| Arroz desayuno.....             | 50 gr por per  |
| Fruta picada.....               | 250 gr por per |
| Súper arepa.....                | 40 gr por per  |
| Súper arepa, arepa chόcolo..... | 25 gr por per  |
| Fέcula de maíz.....             | 25 gr por per  |
| Harina de trigo.....            | 30 gr por per  |
| Premezcla para buñuelos.....    | 25 gr por per  |
| Café.....                       | 5 gr por per   |
| Chocolate.....                  | 20 gr por per  |
| Queso costeño arepas.....       | 16 gr por per  |
| Queso costeño, buñuelo.....     | 50 gr por per  |

### Grano

|                             |               |
|-----------------------------|---------------|
| Fríjol rojo.....            | 55 gr por per |
| Fríjol blanquillo.....      | 50 gr por per |
| Lenteja.....                | 50 gr por per |
| Arveja.....                 | 50 gr por per |
| Garbanzo.....               | 50 gr por per |
| Spaquetti.....              | 50 gr por per |
| Macarrones.....             | 50 gr por per |
| Maíz peto.....              | 50 gr por per |
| Mazorca, Arepa chόcolo..... | 25 gr por per |

### Gramaje pulpa para jugo

|                                                      |              |                   |                                                                                    |
|------------------------------------------------------|--------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| LOGISTICS GRUPO EMPRESARIAL S.A.S                    |              |                   |  |
| GESTION OPERATIVA                                    |              |                   |                                                                                    |
| PROCEDIMIENTO DE REQUISICION DE MATERIA PRIMA DIARIA |              |                   |                                                                                    |
| CODIGO:GO-PR-06                                      | VERSION: 0.4 | FECHA: 28-04-2022 |                                                                                    |

| DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>Naranja.....25 kl x 80 personas</p> <p>Mora.....1 kl x 10 personas</p> <p>Maracuyá.....1 kl x 10 personas</p> <p>Lulo.....1 kl x 10 personas</p> <p>Tomate de árbol.....1 kl x10 personas</p><br><p>Piña.....1 kl x 7 personas</p> <p>Guayaba.....1 kl x 7 personas</p> <p>Guanábana.....1 kl x 7 personas</p> <p>Mango.....1 kl x 17 personas</p><br><p>Azúcar.....30 gr x 1 persona</p> <p>Agua.....300 ml x 1 persona</p><br><p style="text-align: center;"><b>Limonada</b></p> <p>Limones.....100 gr x 1 persona</p> <p>Panela.....12 panelas x 100 personas</p> <p>Agua.....300 ml x persona</p> |  |

#### Gramaje verdura para picar

| Producto        | Gramaje x pers | merma     | gramaje en cocina |
|-----------------|----------------|-----------|-------------------|
| Pepino .....    | 140 gr.....    | 20 %..... | 110 gr            |
| Ahuyama.....    | 180 gr.....    | 40 %..... | 110 gr            |
| Brócoli.....    | 160 gr.....    | 30 %..... | 110 gr            |
| Pimentón.....   | 6 gr.....      | 0 %.....  | 6 gr              |
| Habichuela..... | 140 gr.....    | 40 %..... | 110 gr            |

**Almacén responsable: Jefe de Bodega**

|                                                      |              |                   |                                                                                    |
|------------------------------------------------------|--------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| LOGISTICS GRUPO EMPRESARIAL S.A.S                    |              |                   |  |
| GESTION OPERATIVA                                    |              |                   |                                                                                    |
| PROCEDIMIENTO DE REQUISICION DE MATERIA PRIMA DIARIA |              |                   |                                                                                    |
| CODIGO:GO-PR-06                                      | VERSION: 0.4 | FECHA: 28-04-2022 |                                                                                    |

- Realizar proceso de alistamiento de la materia prima solicitada por el área de cocina, mediante formato de requisición de materia prima diaria GO-F-06.
- El alistamiento deberá realizarse por separado, en canastillas dispuestas para tal fin, que garantice una entrega adecuada y óptima de la materia prima, controlando una posible contaminación cruzada.
- El jefe de bodega o quien haga sus veces deberá suministrar el 100% de la materia prima solicitada por el personal de cocina.
- Verificar que las cantidades solicitadas, correspondan a lo establecido en la tabla de gramajes y estén de acuerdo al menú del día.
- Garantizar la existencia de la materia prima solicitada.
- Garantizar la inocuidad de la materia prima a entregar.
- Realizar rotación diaria de la materia prima mediante el procedimiento PEPS (Primero en entrar, primero en salir).
- Cumplir con el horario establecido para la entrega de la materia prima al personal de cocina.

#### **Cocina: Jefe de cocina de turno**

- Diligenciar GO-F-06 formato de Requisición de Materia Prima diaria de acuerdo al menú del día, a la tabla de gramajes y número de servicios.
- Hacer entrega de la requisición al almacén, en el horario establecido
- Recibir la materia prima a la hora establecida, verificando las cantidades solicitadas.
- Verificar que la materia prima entregada se encuentre en condiciones de inocuidad.
- Cumplir con los horarios establecidos para la entrega de requisición y recepción de la materia prima.
- Informar mediante el formato de requisición de materia prima si se necesita algún producto adicional.
- Hacer devolución de la materia prima sobrante.

#### **HSEQ: Supervisor HSEQ**

- Realizar capacitaciones al personal de cocina y bodega
- Verificar que el procedimiento se esté cumpliendo
- Suministrar los formatos necesarios (Requisición de Materia Prima y Control de Requisiciones).

|                                                      |              |                   |                                                                                    |
|------------------------------------------------------|--------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| LOGISTICS GRUPO EMPRESARIAL S.A.S                    |              |                   |  |
| GESTION OPERATIVA                                    |              |                   |                                                                                    |
| PROCEDIMIENTO DE REQUISICION DE MATERIA PRIMA DIARIA |              |                   |                                                                                    |
| CODIGO:GO-PR-06                                      | VERSION: 0.4 | FECHA: 28-04-2022 |                                                                                    |

## 5.CONTENIDO

| ITEM | DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | RESPONSABLE           | PRODUCTO                                                                                                |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 01   | <p><b>Elaboración de formato de requisición:</b><br/>Elaborar y entregar al jefe de almacen todos los dias entre las 7am a 8am el GO-F-06 formato solicitud de requisicion de materia prima diaria se debe tener en cuenta el menú establecido del día siguiente, las cantidades de servicios proyectados para el día y la tabla de gramajes.<br/>NOTA: El horario de entrega de la solicitud de requisicion es de estricto cumplimiento.</p>                                                                                         | Lider de turno cocina | GO-F-06 formato de solicitud de requisicion de materia prima diaria - diligenciada por lider de cocina. |
| 02   | <p><b>Recepción de requisición:</b><br/>Verificar el correcto diligenciamiento del GO-F-06 formato solicitud de requisicion de materia prima diaria en cuanto a gramajes establecidos, de existir incongruencia, esta deberá ser devuelta al personal de cocina para su corrección.<br/>De ser devuelta la requisición, el personal de cocina encargado corregirá y devolverá al almacenista quien haga sus veces, antes de las 9 am.<br/>NOTA: El horario de entrega de la solicitud de requisicion es de estricto cumplimiento.</p> | Jefe de almacen       | GO-F-06 formato de solicitud de requisicion de materia prima diaria - verificada por Jefe de almacen.   |
| 03   | <p><b>Alistamiento de Materia Prima:</b><br/>realizar alistamiento de la materia prima que se halle en stock y realizar compra de lo que no exista, garantizando cantidades y peso requerido; este alistamiento se realizara en canastillas clasificando y separando los productos, lo cual garantizara una correcta y ordenada entrega de la materia prima, tomar y enviar registro fotografico a grupo de whatsapp<br/>NOTA: Las carnes se entregarán en los recipientes que están dispuestos para su almacenamiento.</p>           | Jefe de almacen       | Fotografia de Canastillas con la MP solicitada – Facturas de compras realizadas.                        |
|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                       |                                                                                                         |

|                                                      |              |                   |                                                                                    |
|------------------------------------------------------|--------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| LOGISTICS GRUPO EMPRESARIAL S.A.S                    |              |                   |  |
| GESTION OPERATIVA                                    |              |                   |                                                                                    |
| PROCEDIMIENTO DE REQUISICION DE MATERIA PRIMA DIARIA |              |                   |                                                                                    |
| CODIGO:GO-PR-06                                      | VERSION: 0.4 | FECHA: 28-04-2022 |                                                                                    |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                       |                                                                                   |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 04 | <p><b>Entrega de Materia Prima:</b><br/>Realizar la entrega del 100% de la materia prima solicitada, entre las 11 am y 1 pm del día requerido verificar cantidades, gramaje e inocuidad de los productos.<br/>En caso percibirse algún producto no conforme, este deberá ser devuelto al almacenista para su posterior disposición (véase procedimiento de producto no conforme), y deberá ser reemplazado de forma inmediata.<br/>Posteriormente se firmará el formato de <b>GO-F-</b> control de requisiciones. Si llegado el caso hace falta algún producto, este debe ser entregado en el transcurso del día antes de que el turno termine.<br/>NOTA: El horario de entrega de la materia prima solicitada es de estricto cumplimiento.</p> | Jefe de almacen       | <b>GO-F-</b> Control de requisiciones                                             |
| 05 | <p><b>Recepción Materia Prima:</b><br/>Recibir a satisfacción la materia prima, verificando gramajes, inocuidad y totalidad solicitada. De no entregarse la totalidad de la requisición, se deberá dejar constancia el <b>GO-F-</b> formato de control de requisiciones, y esto deberá ser entregado antes de finalizar su turno de trabajo.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Lider de turno cocina | <b>GO-F-</b> Control de requisiciones                                             |
| 06 | <p><b>Adicionales:</b><br/>En caso de requerir adicionales deberán ser solicitados mediante el GO-F-06 formato requisición de materia prima y debere especifica que es Emergencial, sin excepción alguna, de no ser así, el jefe de almacen no estara autorizado de entregar ningún artículo,<br/>NOTA: Estos adicionales no deben superar el 30% de la materia prima solicitada en la requisición principal</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Lider de turno cocina | GO-F-06 formato de solicitud de requisicion de materia prima diaria - Emergencial |
| 07 | <p><b>Devolución De Materia Prima:</b><br/>Todo producto o materia prima, que no haya sido utilizado durante el proceso de preparación, deberá ser devuelto a almacén y debere registrarse mediante GO-F-05 formato de devolución de materia prima sobrante</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Lider de turno cocina | GO-F-05 formato de devolución de materia prima sobrante                           |

|                                                      |              |                   |                                                                                    |
|------------------------------------------------------|--------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| LOGISTICS GRUPO EMPRESARIAL S.A.S                    |              |                   |  |
| GESTION OPERATIVA                                    |              |                   |                                                                                    |
| PROCEDIMIENTO DE REQUISICION DE MATERIA PRIMA DIARIA |              |                   |                                                                                    |
| CODIGO:GO-PR-06                                      | VERSION: 0.4 | FECHA: 28-04-2022 |                                                                                    |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  |  |
|--|--|--|--|

## 6. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- **GO-F-** Control de requisiciones
- GO-F-06 formato de solicitud de requisicion de materia prima diaria
- GO-F-05 formato de devolución de materia prima sobrante
- Menu semanal
- Tablas de Gramaje.

## 7. HISTORIAL DE CAMBIOS:

| VERSIÓN | FECHA      | IDENTIFICACIÓN DE LOS CAMBIOS                                     | RESPONSABLE         |
|---------|------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 0.1     | 06-02-2021 | Creacion del documento                                            | Coordinador Calidad |
| 0.2     | 28-04-2022 | Actualizacion del Procedimiento y Cambio de gramaje en estandres. | Gerente             |