**Objetivo:**

Establecer controles en los materiales entrantes con los requisitos de compra especificados y que tienen impacto sobre la inocuidad de los alimentos y se debe asegurar que los proveedores utilizados tengan la capacidad para cumplir los requisitos especificados.

**Alcance:**

Para el personal de cocina, departamento de compras y proveedores .

1. **Requsitos hacia los proveedores:**
	1. **Requisitos Generales**

Según los establecido en PG-CC-03\_Control de Proveedores

* 1. **Requisitos específicos**
		1. **Carnes rojas**
			1. Su empaque deberá venir totalmente sellado, sin perdidas de vacio, sin rastros de daños en la etiqueta y en el mismo empaque.
			2. La temperatura al recibir productos fresco deberá de ser ≤ 4° C, sin venir congelados.
			3. No se aceptaran los productos que vengan con colores verde, morado, café, blanco (desangrado).
			4. No se recibirá productos con malos olores ni blandos al tacto.
			5. Verificar peso de producto contra factura.
			6. A la llegada de la mercadería se aplicará el RG-IA-03.
		2. **Carnes blancas**
			1. La temperatura al recibir productos fresco deberá de ser ≤ 4° C, sin venir congelados.
			2. No se aceptaran los productos que vengan con colores verde o blanco, blando al tacto y si presenta cristales de hielo.
			3. No se recibirá productos con olor avinagrado o rancio.
			4. Verificar peso de producto contra factura.
			5. A la llegada de la mercadería se aplicará el RG-IA-04.
		3. **Pescado y Marisco**
			1. No se recibirá pescado entero con ojos hendidos con escamas y agallas deformes.
			2. Verificar peso de producto contra factura.
			3. A la llegada de la mercadería se aplicará el RG-IA-05.
			4. No se aceptaran pescados blandos al tacto y con olor a amoniaco.
			5. La temperatura al recibir productos fresco deberá de ser ≤ 4°C y congelado ≤ 0°C .
			6. No se recibirán mariscos con olores ni colores extraños.
		4. **Frutas-Vegetales y Hortalizas**
			1. No se aceptaran productos que presenten golpes y madurez avanzada.
			2. No se recibirán con textura blanda y con algún tipo de hongo.
			3. No se aceptaran con aromas a putrefacción o aroma a plaguicidas.
			4. No se aceptaran con residuos de tierra o algún ente contaminante.
		5. **Huevo**
			1. No se recibirán con rupturas en la cascara.
			2. No se recibirán cascaras sucias y con plumas.
			3. No se recibirán cartones sucios o en mal estado.
			4. La temperatura al recibir el producto deberá de ser ≥5°C ≤64°C.
		6. **Lacteos**
			1. No se aceptaran empaques dañados.
			2. No se aceptaran productos con fecha de vencimiento menor a 15 dias.
			3. No se recibirán productos con colores marrón, verde y textura viscosa.
			4. La temperatura al recibir el producto deberá de ser ≤ 4°C.
			5. A la llegada de la mercadería se aplicará el RG-IA-06.
			6. Se excluye de este apartado a la leche semidescremada.