

Addenda Distribución y Logística

	Tema	Página
I	Acceso a las instalaciones para entrega de mercancía	1
II	Seguridad	2-4
	a. Lineamientos de seguridad	
	b. Equipo de seguridad	
	c. Condiciones de Higiene del Operador	
III	Trámite de Citas para entrega en CEDIS	4-5
IV	Recepción de mercancía	6-9
	a. Documentos necesarios para la entrega de mercancía	
	b. Horario de entrega	
	c. Penalizaciones	
	d. Condiciones del transporte	
	e. Refrigerados - Congelados	
	f. Importados	
V	Empaque y embalaje de producto	10-14
	a. Productos	
	b. Tarimas	
	c. Lotes	
	d. Estiba	
	e. Emplaye	
	f. Etiquetado	
VI	Maniobras	14



**Comida
Rápida**



Cafeterías



**Comida
Casual**



**Restaurante
Familiar**

I. Acceso a las instalaciones para entrega de Mercancía

a. Registro

Todo proveedor que requiera acceder al Centro de Operación Alsea (COA), para realizar la entrega de mercancía deberá de identificarse en la caseta de vigilancia cumpliendo con lo siguiente:

1. Realizar el registro de acceso en la caseta de vigilancia presentando de forma individual identificación oficial y/o credencial de empresa que contenga nombre, fotografía y no. de seguridad social.

En caso que ninguna identificación contenga el número de IMSS para que pueda acceder deberá de presentar hoja rosa, alta de IMSS vigente.

2. Portar gafete asignado durante toda la estadía en la empresa. Toda persona que no porte el gafete no podrá permanecer dentro de las instalaciones.
3. Presentar la documentación requerida (Ver documentos para realizar entrega)

Es importante señalar que para la descarga de mercancía solo se permitirá personal mayor a 18 años

b. Documentos para realizar la entrega:

Todo proveedor deberá de presentar la documentación necesaria realizar el (**Ver apartado IV**)

II. Seguridad

a. Lineamientos de Seguridad

Es obligación del proveedor que ingrese a las instalaciones de Alsea apegarse en todo momento a los lineamientos de seguridad de acuerdo a lo siguiente

1. El proveedor deberá de respetar todos los pasos peatonales, señalamientos y delimitaciones en cada una de las áreas en las que permanezca.
2. Queda prohibido introducir:
 - a. Cámaras fotográficas o de video
 - b. Bebidas embriagantes
 - c. Drogas o estimulantes

- d. Cualquier tipo de arma (cuchillos, navajas, pistola etc.)
- e. Animales
- 3. Queda prohibido:
 - a. Jugar dentro de las instalaciones
 - b. Dirigirse con palabras altisonantes e insultos
 - c. Tirar basura
 - d. Escupir
 - e. Dentro del área de andenes queda prohibido el consumo de cigarros, chicles, bebidas.
 - f. En el área de andenes está estrictamente prohibido el uso de audífonos y/o manos libres, celulares, cámaras de video.
 - g. Introducir a personas dentro de la cabina
 - h. Pintar, rayar o graffitear cualquiera de las instalaciones de Alsea.
 - i. Colocar carteles y/o propaganda que no están autorizados por la empresa.
 - j. Deambular por las áreas sin autorización ni acompañamiento por parte de personal asignado por la empresa
 - k. Uso de celulares en áreas no autorizadas como son andenes, cámaras de refrigeración y/o áreas de producción.

A toda persona que no cumpla con lo antes descrito le será negada la entrada o se le podrá pedir que abandone las instalaciones.

b. Equipo de Seguridad

Todo proveedor que ingrese a las instalaciones de los CEDIS deberá de portar en todo momento el equipo de seguridad, así como cumplir con las medidas de higiene implementadas de acuerdo a lo siguiente:

El siguiente es el equipo de seguridad que deberá de portar:

1. Botas de seguridad
2. Cofia desechable y/o tela en buen estado y limpia
3. Cubre bocas
4. Cubre barba (en caso de contar con bigote y/o barba)
5. Chaleco anti reflejante
6. Guantes
7. Faja
8. Casco

c. Condiciones de Higiene del Operador

El operador debe cumplir con una apariencia higiénica para ello se les solicita lo siguiente:

1. Aseado,
2. Vello facial recortado.
3. Uñas cortas libres de esmalte y limpias
4. Está prohibido el uso de playeras sin manga así como portar accesorios que puedan desprenderse durante la descarga (reloj, aretes, pulseras, etc.)
5. Está prohibido el uso de pants, pantalones rotos.
6. Está prohibido el uso de gorras.
7. Está prohibido el uso de redes.

A toda persona que no cumpla con lo antes descrito le será negada la entrada o se le podrá pedir que abandone las instalaciones.



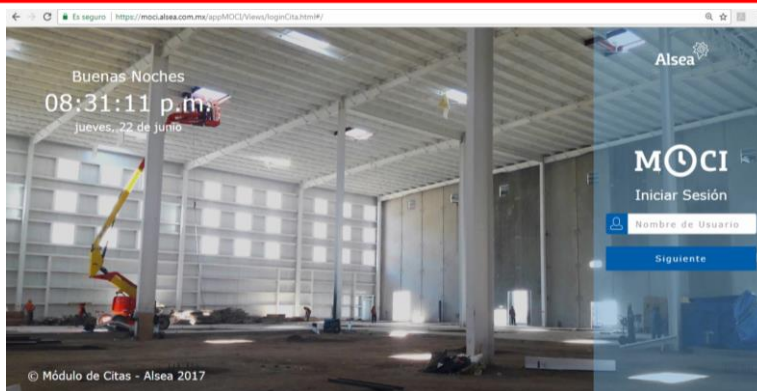
III. Trámite de Citas para entrega en CEDIS

El recibo en el Centro de Operaciones Alsea (COA) se administra por CITAS programadas, a través de la herramienta electrónica diseñada para su fácil administración (Ver **Manual solicitud de citas MOCI**)

Para la programación de citas deberás de realizar lo siguiente:

1. Accesar al portal mediante la liga: <https://moci.alsea.com.mx/>

2. Seguir las instrucciones de navegación
3. Las citas deberán solicitarse con un mínimo de 48 hrs de anticipación a la fecha programada por tu abastecedor.
4. Es indispensable para solicitar una cita, contar con la siguiente información que es proporcionada por tu Abastecedor misma que deberá de ser registrada en la herramienta:
 - a. Orden de compra
Es tu responsabilidad proveedor validar que las cantidades , unidad de medida y precio que estén contenidos en tu orden de compra sean los que se encuentran vigentes en la negociación pactada con tu contacto comercial.
 - b. Fecha de necesidad.
5. La confirmación de la cita te llegara automáticamente generándose un código de acceso y cita QR.
6. Deberás imprimir el código QR el día de su de su cita, sin este no podrá tener acceso a las instalaciones.



Apoyo visual

Página inicial del portal de Cita a Proveedores

Código QR



Apoyo visual

Ejemplo de código QR

IV. Recepción de mercancía

Todos los embarques deberán estar acompañados de los siguientes documentos:

a. Documentos necesarios para la entrega de Mercancía

1. Código de cita QR impreso (1 copia)
2. Orden de Compra (2 Copias)
Es tu responsabilidad proveedor validar que las cantidades , unidad de medida y precio que estén contenidos en tu orden de compra sean los que se encuentran vigentes en la negociación pactada con tu contacto comercial.
3. Factura Original (2 copias)
Toda factura deberá de incluir el No. de Orden de compra con reléase que se está entregando, es responsabilidad del proveedor validar que las cantidades, unidad de medida y precio estén de acuerdo a la orden de compra que está entregando.
4. Certificado de calidad (2 copias)

Certificado de calidad por lote escrito en idioma español y debe contener:

- Nombre del producto o clave
- Fecha de emisión del certificado
- Nombre del proveedor u origen
- Cantidad
- Lote
- Marca (Si aplica)
- Resultado de la evaluación del producto-los diferentes parámetros
- Identificación de la persona que realizó la evaluación

5. Certificado de fumigación de la unidad (1 copia)
6. En el caso de Cárnicos deberá de presentar estos adicionales:

a. Aviso de movilización TIF (2 copia)

Documentación TIF (si aplica).- Aviso de movilización, Constancia de lavado y desinfección de unidades de transporte, Constancia de cocción (sólo para productos derivados de aves) y Certificado de No Adulteración de Empaque (sólo para productos derivados de carne de cerdo y ave). Estos documentos aplican sólo para productos que contengan más del 2% de materia cárnica en su formulación y cuyo producto provenga de una planta TIF.

En productos cárnicos se podrá recibir hasta un 10% por arriba de lo indicado de la orden de compra, para el resto de los productos no se recibirá más de lo indicado en la orden de compra.

7. En el caso de Importados de cárnicos deberá de presentar lo siguiente:
8. Pedimento de importación
9. Para el caso de productos perecederos (refrigerados o congelados) se debe entregar una muestra de producto adicional a la orden de compra, la cual será empleada en la entrega para determinar la temperatura interna del producto y será devuelta al finalizar su inspección.

Todo producto es inspeccionado y aprobado por Control de Calidad Alsea de acuerdo a la especificación correspondiente antes de su ingreso al almacén. El producto que no cumpla la especificación será rechazado.

Es obligación del proveedor, dar cumplimiento al 100% de la especificación Alsea, y cualquier cambio que el proveedor requiera a dicho documento deberá ser notificado y aprobado previamente por las áreas de Desarrollo de Nuevos Productos y Aseguramiento de la calidad Alsea para su actualización.

b. Horario de entrega

Es obligación de todo proveedor llegar con por lo menos 15 minutos antes de su horario estipulado en su cita.

c. Penalizaciones

En caso de llegar tarde se aplicarán las siguientes sanciones Incluye (Renta de andén, hrs hombre, gastos de operación)

- Minuto 1 al minuto 60 después de la hora de su cita
- Minuto 61 hasta 120 después de la hora de su cita
- No show
Se considerará como NO SHOW llegadas tarde notificadas el día de su cita a partir del minuto 121 posterior a la hora de la cita. Esta falta de incumplimiento afectara directamente a tu Desempeño Global de Proveedor

d. Condiciones de Transporte

Todo proveedor deberá de cumplir con los siguientes requisitos en función del transporte utilizado para las entregas en los Cedis – Alsea.

- a. Vehículo cerrado con techos, paredes y pisos en buen estado libres de agujeros y grietas.
- b. Sin presencia de agentes extraños ajenos al producto como llantas, refacciones, diablitos, equipos eléctricos, herramientas, material de vidrio o metal.
- c. Libre de plaga o fauna nociva (viva o muerta). En caso de una infestación a nuestras instalaciones provocada por la descarga de un producto, el proveedor está obligado a asumir todos los cargos económicos derivados de las acciones correctivas aplicadas.
- d. La unidad que transporta productos cárnicos (TIF) debe contar con un sello que ampare la integridad de la carga. Este sello debe estar colocado en las puertas de la unidad y libre de signos de violación; su número debe coincidir con lo señalado en la documentación presentada.



Apoyo visual

Condiciones correctas del transporte

e. Refrigerados – Congelados

Para productos perecederos refrigerados o congelados, las unidades de transporte deben contar con unidad de **refrigeración (Thermoking, Carrey, etc.)**, mismo que debe permanecer encendido hasta el término de la descarga, de forma que los productos permanezcan en el rango de temperatura permitido de acuerdo a lo siguiente:

- Productos refrigerados, de 0 °C a 4 °C
- Productos Cárnicos y derivados procedentes de plantas TIF (0 a 4°C)
- Productos congelados de -18 °C máximo



Apoyo visual

Condiciones correctas del transporte

- f. Importados (Adicional a los generales) deberá todo transporte de contar con sellos en todas sus puertas



Apoyo visual

Sellos para importados

V. Empaque y embalajes del producto

Todos los productos que sean entregados en los Cedis deberán de obedecer lo siguiente:

a. Productos

El producto y sus empaques (primario y secundario) deben estar limpios y en perfectas condiciones. Productos rotos, golpeados, abiertos, maltratados, pisados o sucios serán rechazados.

El producto debe cumplir con lo que estipule la especificación. (Cualquier cambio en el producto, debe ser notificado al comprador y al área de aseguramiento de calidad para dicha aprobación antes de que llegue el producto). La vida de anaquel mínima requerida de acuerdo al perfil de antigüedad establecido en la especificación del producto.

b. Tarimas

Las únicas tarimas autorizadas para las entregas de mercancía son tarimas CHEP y solamente por un periodo de estabilización se permitirá la entrega en tarima standard calidad 1 de 4 vías las fechas de este periodo serán notificadas con anticipación por el área de Calidad.

Condiciones de la tarima:

1. Debe ser Tarima de madera.
2. No rota
3. No deben estar desclavadas
4. No deben estar sucias
5. No deben estar podridas
6. Sin presencia de fauna nociva
7. No se recibirán tarimas blancas de 2 vías



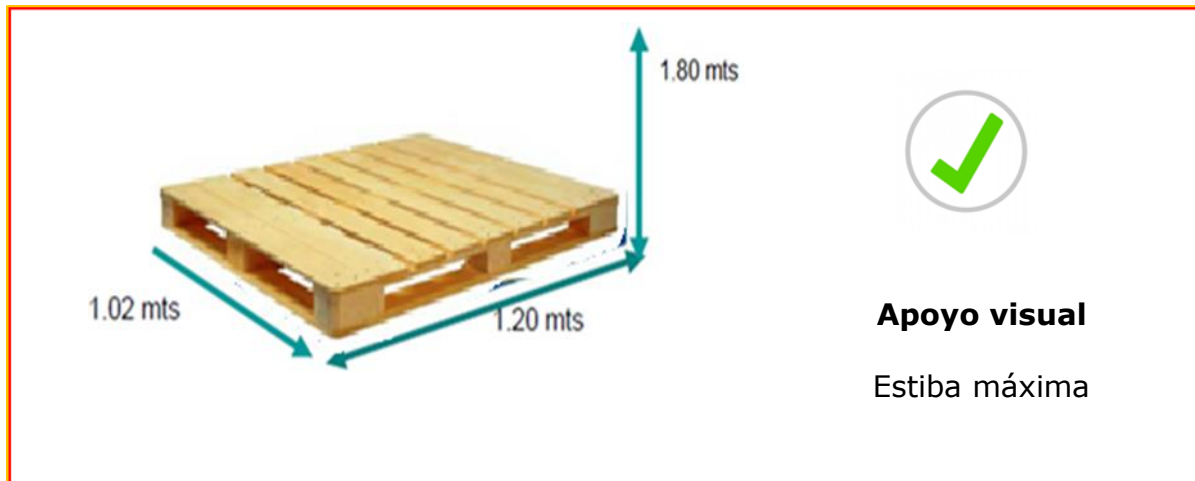
c. Lotes

El número máximo de lotes diferentes, incluidos en una misma entrega es de 3. El producto debe estar perfectamente identificado y separado por lote.

d. Estiba

La estructura de las estibas de la mercancía debe de tener la resistencia firmeza y estabilidad necesarias para garantizar su integridad durante la manipulación de la misma.

1. El producto deberá ser estibado con uso de linner de cartón entre producto y tarima.
2. La altura estándar de la estiba será de 1.80 m considerando la tarima.
3. En caso de presentar tarimas ladeadas, producto roto, golpeado, abierto, maltratado o sucio, será rechazado. El personal de almacén de Aalsea no realizará re-trabajos por estibas ladeadas o caídas.
4. No se permite remontar (estibar una tarima sobre otra) tarimas.
5. No se podrá redistribuir, re empacar o re etiquetar la mercancía en las instalaciones del centro de distribución, ni en su perímetro



e. Emplaye

Las estibas deben estar emplayadas considerando lo siguiente:

1. Con un mínimo de cuatro vueltas en la parte inferior, tres vueltas en la parte media y cuatro vueltas en la parte superior, realizando el recubrimiento desde la base de la tarima hacia arriba para evitar daños.
2. Los proveedores con producto delicado (pasteles, etc.) deberán incluir esquineros en sus tarimas.
3. Todas las identificaciones deben estar hacia afuera
4. En caso de importación de producto la tarima debe cumplir la norma oficial mexicana NOM-144 Semarnat 2012.

El no cumplimiento de los puntos antes mencionados será causa de rechazo total o parcial y será acreedor a una penalización.

Rechazo parcial \$5000 pesos por uso de andén, mano de obra y gastos de operación

f. Etiquetado

Todas las cajas maestras deberán estar etiquetadas para poder ser recibidas en para ello es necesario considerar lo siguiente:

Toda caja master deberá de traer una etiqueta de acuerdo a los siguiente

- 1. Tamaño.** El tamaño de la etiqueta deberá de ser de 6 x 4 Pulgadas
- 2. Color**
 - Etiqueta Naranja para productos alérgenos
 - Etiqueta Blanca para productos No alérgenos

3. Posición

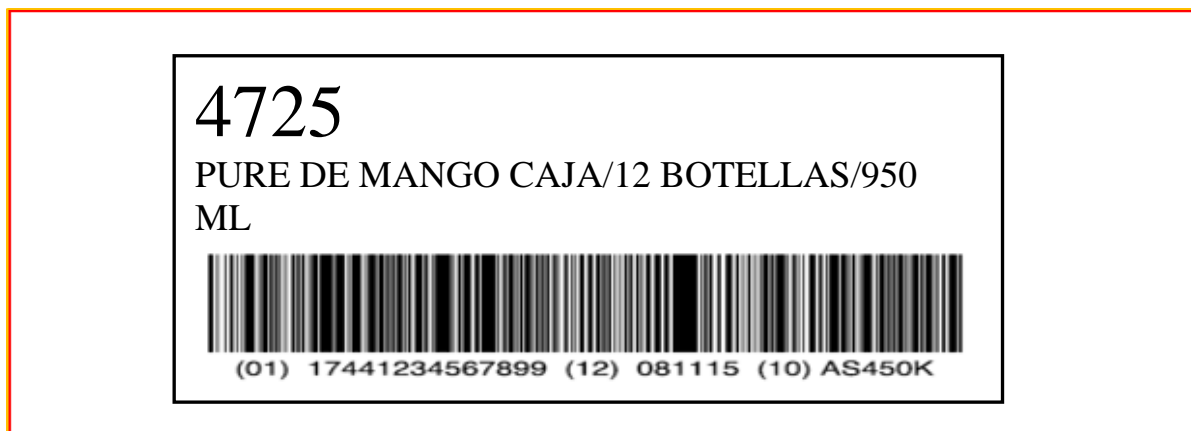
La etiqueta deberá cubrir 1 caras de la caja, de tal forma que la etiqueta con la información, siempre quede visible.



4. Información de la etiqueta:

La etiqueta deberá contener en el siguiente orden: (Ver ejemplo)

- Código Aalsea
- Descripción del producto en orden que aparece en el ejemplo y esta información debe ser la misma que aparecerá en su factura
- Código de Barras



5. Tipos de códigos de barra

Para productos:

GTIN 14

No percederos: Código de barras GTIN14 en simbología ITF-14 con dígito verificador -Código de producto del proveedor.

GS1-128

Percederos: Código GS1-128, que además del Código de producto del proveedor, incluirá fecha de caducidad (DDMMAA) + Lote proveedor + Peso (si aplica)

VI. Maniobras

Se prohíbe en todo momento realizar cualquier tipo de maniobra o manipulación del producto en las instalaciones de Aalsea – Cedis.



Apoyo visual

Queda prohibido hacer maniobras