

Recepción de Perecederos y Decomisos

Actualización	Aprobación
Gerentes de Control de Gestión Zonal Control de Gestión Dirección General Seguridad Alimentaria Gerencia de Administración	Dirección de Operaciones Gerencia de Logística
Mayo 2018	Diciembre 2018

Revisión/Modificación	Aprobado
Gerentes de Control de Gestión Zonal Control de Gestión Dirección General Seguridad Alimentaria	
Fecha: Diciembre 2021	Fecha:

Revisión/Modificación	Aprobado
Control de Gestión Dirección General Seguridad Alimentaria Gerencia de Logística	
Fecha: Septiembre 2023	Fecha: Oct 2023

1. **Objetivo**

El propósito del presente documento es establecer un procedimiento para la recepción de productos perecederos, como también para los decomisos de estos productos, tanto los atribuibles al transporte como los que son de la compañía.

2. **Alcance**

Este procedimiento es aplicable en los casos de recepción de productos perecederos en los concentradores, en las sucursales y en los operadores logísticos.

3. **Definiciones**

Operador logístico: establecimiento contratado para recibir alimentos perecederos, almacenarlos a las temperaturas acordadas y despacharlos.

Productos perecederos: alimentos que necesitan ser conservados a temperaturas controladas.

4. **Procedimiento**

4.1. **Recepción en Sucursal / CDR's de Perecederos / proveedores logísticos**

4.1.1. **Controles:**

A) Al momento de la descarga, el personal de recepción deberá controlar los siguientes aspectos:

- **Camión o transporte:** se verifican las condiciones sanitarias internas. El mismo debe encontrarse en condiciones higiénicas adecuadas, poseer la integridad de la caja e inexistencia de plagas en su interior.
- **Transportista:** se verifican las condiciones de la vestimenta del transportista. El mismo debe presentarse con ropa clara (cuando correspondiese) e higiene adecuada.
- **Sectorización correspondiente:** se verifica que los productos perecederos se encuentren separados según su temperatura de conservación. Los mismos deben encontrarse separados a través de una mampara térmica. Además, deben encontrarse separados los productos no perecederos con distinta clasificación (almacén / limpieza / no comestible).

Nota: los productos tóxicos **no** deben compartir carga con productos alimenticios.

- **Condición de almacenamiento:** se verifica que los productos se encuentren estibados sobre pallets.
- **Rotulado de los bultos:** se verifica la información de rotulación obligatoria exigida por el CAA. Las fechas **vencimiento y/o vida útil** deben encontrarse vigentes
- **Acondicionamiento de la mercadería:** se verifica la **integridad de los bultos**. Los mismos deben encontrarse sin envases mojados, deformados, rotos y/o chorreados.

- **Caracteres organolépticos:** se verifican el color, la textura y rigidez de los alimentos recibidos. Los mismos deben encontrarse sin la presencia de líquidos, de escarcha ni descongelados (blandos al tacto), entre otros.
- **Documentación legal:** se verifica la documentación de los productos, según corresponda. Las carnes y sus productos derivados, verduras y frutas deben contar con la certificación sanitaria correspondiente expedida por el organismo competente.

B) Control de Temperaturas: De acuerdo con el rango de temperaturas aceptables:

Referencias de temperaturas		
Min.	Max.	Detalle
-24	-18	Super congelados
0	5	Carnes colgadas/rojas
-3	2	Carne envasada al vacío corte entero
-1	5	Carne envasada al vacío feteada
-1	5	Carne picada envasada al vacío
-3	5	Achuras y menudencias frescas
-3	5	Embutidos frescos
-2	2	Aves frescas
1	7	Fiambres feteados
1	8	Lácteos y derivados
1	8	Pastas y tapas / Panificados
13	17	Banana (*1)
<= 25		Huevos
<=10		Verduras procesadas/aderezos

(*) Banana es solo a modo informativo, no es motivo de rechazo

La medición de la temperatura se realizará de acuerdo con lo definido en el procedimiento de seguridad alimentaria "G-PG-002 Recepción de mercadería." y posteriormente registrar el decomiso de la mercadería controlada por ensayos destructivos utilizando la terminal de RF. y seleccionando el proveedor "Roturas".

En cada recepción, deberá tomarse la temperatura en tres unidades (3 muestras) sobre cada clase de alimento a recepcionar, considerando en lo posible, diferentes ubicaciones en el interior del camión, principio, medio y final de la carga.

En los "viajes con desvío de temperatura" (Ver Procedimiento Transporte de Perecederos) en los cuales se solicite un refuerzo de recepción y/o si al momento de la recepción se obtienen temperaturas fuera del rango de conservación, se deberá duplicar la cantidad de unidades a controlar su temperatura (6 muestras) por cada clase de alimento, tomándolas de diversos lugares de los pallets (superior, medio e inferior) y en diversas partes del camión (principio, medio y final). De necesitar detallar mayor cantidad de registros de temperatura, utilizar planillas adicionales (Anexo I).

En el caso de que la temperatura se encuentre fuera de los rangos de conservación, según tabla, registrar mediante fotos los valores obtenidos con el termómetro, cuando éste haya sido introducido en el núcleo del producto y se haya estabilizado la temperatura.

En la parte de "Observaciones" de la planilla, deberán describirse los alimentos muestrados y asociarlos a los registros de temperatura detallados. Finalmente, el recepcionista, el Gerente y/o Gerente de Ventas y el transportista, deberán firmar y aclarar la misma, en la planilla.

Es importante mencionar que todos los controles deben llevarse a cabo, de ser posible, en el momento que ingrese el camión a la sucursal. Una vez ingresada la mercadería, se debe almacenar inmediatamente según su temperatura de conservación correspondiente.

Todos los controles por realizar deberán registrarse en la "Planilla de Recepción de Mercaderías" (Anexo II) y luego serán archivadas.

Con relación a los controles que deben realizar los proveedores logísticos, los mismos se encuentran alineados a los requerimientos definidos por la Compañía, cuyo cumplimiento se verifica mediante la realización de auditorías que realiza el departamento de Seguridad Alimentaria.

4.2 Procedimiento a seguir ante impedimento de comercialización

Si se detectaran anomalías que impidan la comercialización de la mercadería (temperaturas incorrectas, características organolépticas alteradas, evidencias y/o presencia de plagas, roturas o corto vencimiento de mercadería detectado en la descarga) o faltantes de unidades en los bultos, el Gerente de la Sucursal y/o del Concentrador o el responsable de la recepción de la mercadería deberá:

4.2.1. Faltantes de unidades y/o Roturas

Atribuibles al Transporte

Este punto es aplicable únicamente en aquellos casos en que los Faltantes y Roturas sean atribuibles al transporte dado que se produjeron las siguientes situaciones:

-Rotura o sustitución de precintos no registrados.

-Apertura de puertas y desenganches no autorizados que impliquen una actividad sospechosa por parte del transportista. (Ver Norma "Control de salida y seguimiento de Flota").

Donde se deberá operar de acuerdo con el destino:

- A) Origen BT destino CDR's de Perecederos: se deberá aplicar lo definido en el procedimiento " Faltantes y Roturas de mercadería no perecedera a facturar al Transporte"
- B) Origen BT destino Sucursal: se deberá efectuar el **control de la carga una vez arribado el camión al destino**, recepcionar la expedición completa y una vez identificadas las diferencias se deberá confeccionar el Formulario de Faltantes y Averías (F° 4118) con la siguiente información:
 - Número de Remito
 - Código de Artículo y Descripción
 - Cantidad de Unidades
 - Número de Expedición
 - Firma del Jefe de Recepción
 - Firma del Transportista

Se deberá informar vía mail al sector de Perecederos de la B.T. (Auditoría y Control), a Tráfico BT y al Jefe de Perecederos de BT. El aviso deberá realizarse en un plazo no mayor a 24 hs desde la descarga; fuera de este, se rechazará el reclamo.

- C) Origen CDR Perecederos destino Sucursal: se deberá efectuar el **control de la carga una vez arribado el camión al destino**, recepcionar la expedición completa y una vez identificadas las diferencias se deberá confeccionar el Formulario de Faltantes y Averías (F° 4118).

Identificadas y documentadas alguna de estas situaciones, se avanza de acuerdo con lo definido en el punto 4.4.

Atribuibles a la BT

Cuando se detecten faltantes o roturas atribuibles a la BT se deberá recepcionar la mercadería transferida por esta, exceptuando cualquier faltante de bultos completos. Las sucursales controlarán las cantidades recibidas desde la BT dependiendo de la estructura y posibilidad de cada sucursal, siempre que no se ponga en riesgo la cadena de frío de los productos.

Los faltantes de bultos completos deberán ser registrados como diferencia de expediciones por el depósito o sucursal de destino y levantados diariamente por la oficina de Auditoría y Control del sector de perecederos de la BT que luego definirá el motivo.

Ante unidades rotas o faltantes se deberá recepcionar la expedición completa, confeccionar el Formulario de Faltantes y Averías (F° 4118) e informar vía mail al sector de Perecederos de la B.T.: Jefe Perecederos y Auditoría y Control.

El aviso deberá realizarse en un plazo no mayor a 24 hs desde la descarga; fuera de este, se rechazará el reclamo.

4.2.2. Desvíos de Inocuidad

Al detectar desvíos de Inocuidad (temperaturas incorrectas, características organolépticas alteradas, evidencias y/o presencia de plagas y corto vencimiento) se deberá:

- Recepcionar la mercadería transferida por la BT, exceptuando cualquier faltante de bultos completos.

- Informar vía mail al sector de Perecederos de la B.T. (Auditoría y Control), y al Departamento de Seguridad Alimentaria, adjuntando la planilla de recepción y las fotos, a las siguientes direcciones: monitoreobt@laanonima.com.ar y cpuggioni@laanonima.com.ar (éste último mail, solo en el caso de tratarse de alimentos provenientes del Centro de Feteados).

- La mercadería con desvíos de inocuidad, deberá quedar retenida, conservada, sectorizada e identificada con la etiqueta "Controlado o retenido por Seguridad Alimentaria", hasta que el Departamento de Seguridad Alimentaria, defina si la mercadería se encuentra apta para la venta o se procede al decomiso.

- Si se define que corresponde decomisar la mercadería, el Gerente de la Sucursal y/o del Concentrador o el Responsable de la recepción de la mercadería deberán enviar un mail en forma urgente al Jefe de Perecederos de la B.T. con la siguiente información:

- **Detalle de Mercadería por decomisar: códigos, descripción, cantidades, costo y precio de venta sin IVA.**
- **Acta de Decomiso emitida por autoridad competente (ver apartado 4.3)**

El Jefe de Perecederos de BT analizará la información recibida y autorizará la transferencia por sistemas de la mercadería a la B.T. (sucursal 098 CC: DEV) en un plazo no mayor a 15 días. Ver Apartado 4.4.3

Nota: Si existiera mercadería en la expedición que no ha sido transferida por la B.T., se deberá comunicar con el sector de Perecederos de la B.T para solicitar una nueva Transferencia por el sobrante.

4.3 Decomiso de la mercadería

Dependiendo del convenio existente con el proveedor y el origen del problema, la mercadería podrá ser destruida o devuelta desde sucursales y concentradores, localmente.

En el caso de proceder a su destrucción el concentrador o sucursal deberá dar intervención a la autoridad sanitaria local para proceder a realizar el decomiso de la mercadería. La autoridad competente confeccionará un acta en la que enumere la totalidad de la mercadería que destruirá.

Si por alguna razón, no existiera en la zona o no estuviera disponible una autoridad sanitaria para la confección del decomiso se podrá realizar en presencia de un escribano público utilizando el Acta Modelo publicada en el Anexo III de este documento.

Cabe aclarar que el **Acta de Decomiso** emitida por autoridad competente es un documento que exigen las compañías de Seguros para hacer frente al pago de un siniestro y **sin esta no puede efectuarse recupero alguno debiendo asumir la pérdida la sucursal**.

4.4 Registración Contable

Es importante destacar que la mercadería enviada desde B.T. deberá recepcionarse, en todos los casos, previamente a la confección de cualquiera de los movimientos descritos a continuación.

4.4.1 Faltantes y Roturas atribuibles al Transporte:

Verificadas las situaciones definidas en el punto 4.2.1 se deberá operar de la siguiente manera de acuerdo con el destino:

- A) En CDR's de Perecederos: se deberá aplicar lo definido en el procedimiento " Faltantes y Roturas de mercadería no perecedera a facturar al Transporte"
- B) En Sucursal: una vez confeccionado el F° 4118 se deberá entregarlo al responsable administrativo (GAS en sucursales que no cuentan con esta figura) quien solicitará la confección de una factura (A o B según corresponda) por la línea de cajas a nombre del transportista por la cantidad de unidades especificadas en el formulario F° 4118.
La factura emitida y el formulario F° 4118 deberán enviarse al sector de Cuentas a Pagar de DG, para que sea entregada al transporte.

4.4.2 Problemas por corto periodo de aptitud de la mercadería

Con el mail informativo de la sucursal, Auditoría y Control de BT analizará el ingreso y salida de la mercadería desde el stock de la Base y sus fechas de vencimiento y si corresponde imputar la misma al Proveedor o la B.T.

En el primer caso informará al departamento de Compras de Perecederos quién gestionará la confección del débito con el proveedor.

Si correspondiera a la B.T. se realizará una transferencia de la mercadería a la sucursal 098 CC DEV y seguirá el circuito descrito en el apartado 4.4.3

4.4.3 Decomisos por Problemas de Frío

Con la autorización de la Jefatura de Perecederos de la BT la sucursal o depósito deberá:

- A) CDR Concentrador: Recepcionar y guardar la mercadería a decomisar para luego realizar un traspaso al CC DEV. Posteriormente deberán confeccionar una transferencia en Glaciar desde CC DEV a sucursal 098 CC DEV.
- B) Sucursal: Confeccionar una transferencia en Glaciar desde CC SUC a sucursal 098 CC DEV.

En función del análisis del Reporte Satelital y el cumplimiento, o no, de los parámetros establecidos (Ver Procedimiento de Transporte de Perecederos) la jefatura de Perecederos confeccionará una DV del tipo AR en Glaciar a un proveedor genérico de forma tal de dar de baja la mercadería del stock.


Luego enviará la documentación (indicando el importe) al Departamento de Contaduría y el sector de Tráfico informará si corresponde facturar, o no, al Transporte.

Si no corresponde recuperar del transporte, Contaduría dará de baja la mercadería en SAP contra la cuenta “egresos varios siniestros” (601872) división 098, con previa autorización vía mail del director de Logística.

Si corresponde recuperar del transporte, Contaduría dará de baja la mercadería en SAP contra la cuenta “Costo de mercadería” (501000), al centro de costo correspondiente y con división 098. Por otra parte, el sector Cuentas a Pagar realizará una factura en SAP (al precio de venta informado por Perecederos) bajo el concepto “Venta de mercadería” con el IVA y las percepciones que correspondan. Si la factura requiriera ser emitida en cuotas o a un valor distinto del precio de venta, deberá contar con la autorización del director de Logística.

Una copia de la Factura y el legajo del decomiso generado en el punto 4.3, será entregado al Transporte por Cuentas a Pagar y otra copia al Departamento de Seguros.

ANEXO I

	<p style="text-align: center;">REGISTRO</p> <p style="text-align: center;">Recepción de mercadería con refuerzo- SUC y CDs.</p>	<p>RG 03-G-PG-002</p> <p>Fecha: 13-06-2023</p> <p>Revisión: 000</p> <p>Página 1/1</p>
---	---	---

FECHA:

SUCURSAL / CD:


CHOFER:

CAMIÓN / PATENTE:

[illegible]

**Firma y aclaración del
Recepcionista:**

**Firma y aclaración del
Transportista:**

	REGISTRO Recepción de mercadería - SUC y CDs.	RG 01-G-PG-002 Fecha: 13-06-2023 Revisión: 000 Página 1/1
SUCURSAL / CD: PROVEEDOR / ORIGEN: CAMIÓN / PATENTE:	FECHA: CHOFER:	HORA:

		Cumple	No Cumple																																																																																																																																																																																																																																		
1	Condiciones sanitarias del transporte (internas / ausencia de plagas) y vestimenta reglamentaria de los transportistas																																																																																																																																																																																																																																				
2	Control de rotulado de productos (fechas de vencimiento/vida útil)																																																																																																																																																																																																																																				
3	Adecuado acondicionamiento de las mercaderías (Integridad de los bultos)																																																																																																																																																																																																																																				
4	Sectorización correspondiente de la mercadería																																																																																																																																																																																																																																				
5	Control de los caracteres organolépticos de los alimentos (color, textura, rigidez, ausencia de líquido, entre otros)																																																																																																																																																																																																																																				
6	Documentación legal de los productos cármicos y sus productos derivados, verduras y frutas																																																																																																																																																																																																																																				
7	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="3" style="background-color: #d3d3d3;">Referencias de temperaturas</th> <th colspan="6" style="background-color: #d3d3d3;">Registro de muestreo de temperaturas</th> <th rowspan="3" style="background-color: #d3d3d3;">Ingreso por rótulo</th> <th rowspan="3" style="background-color: #d3d3d3;">Retenido</th> <th rowspan="3" style="background-color: #d3d3d3;">Rechazado</th> </tr> <tr> <th colspan="3"></th> <th colspan="3" style="background-color: #d3d3d3;">Inicial</th> <th colspan="3" style="background-color: #d3d3d3;">Refuerzo</th> </tr> <tr> <th style="background-color: #d3d3d3;">Mín.</th> <th style="background-color: #d3d3d3;">Max.</th> <th style="background-color: #d3d3d3;">Detalle</th> <th style="background-color: #d3d3d3;">M1</th> <th style="background-color: #d3d3d3;">M2</th> <th style="background-color: #d3d3d3;">M3</th> <th style="background-color: #d3d3d3;">M4</th> <th style="background-color: #d3d3d3;">M5</th> <th style="background-color: #d3d3d3;">M6</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>-24</td> <td>-18</td> <td>Super congelados</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>0</td> <td>5</td> <td>Carnes colgadas/rojas</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>-3</td> <td>2</td> <td>Carne envasada al vacío corte entero</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>-1</td> <td>5</td> <td>Carne envasada al vacío feteada</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>-1</td> <td>5</td> <td>Carne picada envasada al vacío</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>-3</td> <td>5</td> <td>Achuras y menudencias frescas</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>-3</td> <td>5</td> <td>Embutidos frescos</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>-2</td> <td>2</td> <td>Aves frescas</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>1</td> <td>7</td> <td>Fiambres feteados</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>1</td> <td>8</td> <td>Lácteos y derivados</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>1</td> <td>8</td> <td>Pastas y tapas / Panificados</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>13</td> <td>17</td> <td>Banana (*)</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td><= 25</td> <td></td> <td>Huevos</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td><= 10</td> <td></td> <td>Verduras procesadas/aderezos</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Verduras y/o frutas (*)</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	Referencias de temperaturas			Registro de muestreo de temperaturas						Ingreso por rótulo	Retenido	Rechazado				Inicial			Refuerzo			Mín.	Max.	Detalle	M1	M2	M3	M4	M5	M6	-24	-18	Super congelados											0	5	Carnes colgadas/rojas											-3	2	Carne envasada al vacío corte entero											-1	5	Carne envasada al vacío feteada											-1	5	Carne picada envasada al vacío											-3	5	Achuras y menudencias frescas											-3	5	Embutidos frescos											-2	2	Aves frescas											1	7	Fiambres feteados											1	8	Lácteos y derivados											1	8	Pastas y tapas / Panificados											13	17	Banana (*)											<= 25		Huevos											<= 10		Verduras procesadas/aderezos													Verduras y/o frutas (*)													
	Referencias de temperaturas			Registro de muestreo de temperaturas						Ingreso por rótulo				Retenido	Rechazado																																																																																																																																																																																																																						
				Inicial			Refuerzo																																																																																																																																																																																																																														
	Mín.	Max.	Detalle	M1	M2	M3	M4	M5	M6																																																																																																																																																																																																																												
	-24	-18	Super congelados																																																																																																																																																																																																																																		
	0	5	Carnes colgadas/rojas																																																																																																																																																																																																																																		
	-3	2	Carne envasada al vacío corte entero																																																																																																																																																																																																																																		
	-1	5	Carne envasada al vacío feteada																																																																																																																																																																																																																																		
	-1	5	Carne picada envasada al vacío																																																																																																																																																																																																																																		
	-3	5	Achuras y menudencias frescas																																																																																																																																																																																																																																		
	-3	5	Embutidos frescos																																																																																																																																																																																																																																		
	-2	2	Aves frescas																																																																																																																																																																																																																																		
	1	7	Fiambres feteados																																																																																																																																																																																																																																		
	1	8	Lácteos y derivados																																																																																																																																																																																																																																		
	1	8	Pastas y tapas / Panificados																																																																																																																																																																																																																																		
	13	17	Banana (*)																																																																																																																																																																																																																																		
	<= 25		Huevos																																																																																																																																																																																																																																		
	<= 10		Verduras procesadas/aderezos																																																																																																																																																																																																																																		
		Verduras y/o frutas (*)																																																																																																																																																																																																																																			

(*) Nota: En caso que la temperatura se encuentre por fuera de este rango, se debe dejar asentado el valor en el sector de observaciones e informar al CD de donde proviene dicha mercadería ya que esto afecta a la calidad del producto.

(*) Nota: Se debe dejar asentada la temperatura del producto solo a modo informativo.

Observaciones:

Firma y autorización del
Receptorista: _____

Firma y autorización del
glo.gvta./gdep.: _____

Firma y autorización del
Transportista: _____



Sociedad Anónima Importadora y
Exportadora de la Patagonia

En..... a los..... días del mes de del año 20...,
siendo las horas, constituidos en el establecimiento N°..... Sociedad Anónima
Importadora y Exportadora de la Patagonia, sito en.....
..... en presencia de, se
procede a DECOMISAR el/los siguiente/s producto por no cumplir con las especificaciones
técnicas: por un total
de..... unidades.

De conformidad con lo actuado, se firma el presente ejemplar.

Firma:

Firma:

.....
Nombre y Apellido – Gte. Sucursal

.....
Nombre y Apellido – Transportista

.....
Nombre y Apellido - Escribano