	<b>PROCEDIMIENTO CONTROL Y MANEJO DEL INVENTARIO DEL PRODUCTO TERMINADO ( Pollo en Canal y sus Derivados)</b>	<b>Código: DN-PR-CM-08</b>
		<b>Versión: 02</b>
		<b>Fecha de Emisión: Marzo de 2.021</b>
		<b>Página: Página 1 de 6</b>

### **1. OBJETO:**

Asegurar el control sobre el inventario de producto terminado (Pollo en canal, carnes frías, huevos y otros) con el fin de evitar pérdidas, diferencias y mal manejo del producto.

### **2. ALCANCE:**

EL presente procedimiento aplica para los procesos de inventario en los Puntos de venta y Bodegas.

### **3. RESPONSABLE:**

El responsable de ejecutar esta labor es el Administrador del punto de venta, Auxiliar de Bodega y Jefe de Logística y despachos. La supervisión de esta actividad está a cargo del jefe de canal.


### **4. DESCRIPCION DE ACTIVIDADES:**

**La persona encargada del manejo del producto en el Cuarto frio deberá realizar la siguiente labor:**

#### **4.1 INVENTARIO DE PRODUCTO POLLO EN CANAL Y SUS DERIVADOS**

##### **CONTEO DE PRODUCTO DIARIO:**

- Verificar con el jefe de la Bodega o Punto de venta el cierre de la operación de venta del día (Facturas, traslados, devoluciones, mermas).
- Imprimir el balance de inventario del sistema comercial (UNO 8.5).
- Verificar de acuerdo al balance de inventario, la referencia, cantidad de producto, fecha de vencimiento y estado del producto.
- Informar al jefe inmediato cuando el producto este próximo a vencer (en producto fresco cuando falten 3 días para su vencimiento o 15 días en producto congelado), con el fin de programar una salida oportuna del producto, en el caso que el jefe no de solución deberá enviar reporte a Control de inventarios/ interno con copia a la jefe de calidad.
- Estar pendiente de la salida oportuna de la mercancía y buscar su rotación.
- Verificar los arrumes máximos permitidos para cada cuarto frio , no colocar canastas debajo ni al frente del difusor, que obstaculicen el paso de aire, dejar canales de circulación de frio, realizar rotación de bultos que se encuentren en estibas y que la salida de producto este entre 10 a 20 días sin moverse, verificando el estado de la mercancía (si el cuarto presenta goteras, debe reportarlo inmediatamente para su arreglo y revisar uno a uno los bultos para ver el estado del producto, si se requiere la presencia de calidad, debe ser reportada).

	<b>PROCEDIMIENTO CONTROL Y MANEJO DEL INVENTARIO DEL PRODUCTO TERMINADO ( Pollo en Canal y sus Derivados)</b>	<b>Código: DN-PR-CM-08</b>
		<b>Versión: 02</b>
		<b>Fecha de Emisión: Marzo de 2.021</b>
		<b>Página: Página 2 de 6</b>


- Verificar el inventario físico Vs sistema, anotar las cantidades contadas físicamente al frente del producto que aparece en el listado del sistema contable, estableciendo las diferencias.
- Entregar el inventario al Administrador del Punto de venta o al jefe de la Bodega para su revisión.

En caso de existir diferencias deberá revisar:


- Hacer nuevamente el conteo físico verificando el producto que tiene la diferencia.
- Verificar en el sistema los pesos promedios.
- Verificar la orden de pedido Vs facturación.
- Revisar el corte de documentos (traslados de bodega recibidos, devoluciones aplicadas en el día, anulación de facturas, etc.)
- Verificar que no existan adelantos de producción realizados por el Dpto. de costos de manera temporal (en caso de existir deberá tenerlos en cuenta para el cruce del inventario)
- Informar a control interno cuando no se encuentre la diferencia.
- Archivar el inventario físico diario junto con el listado del sistema.

## CONTEO Y PESAJE DE PRODUCTO

- Realizar cada 15 días, junto con el Administrador del Punto de venta y/o Jefe de Bodega el inventario del producto (contado y pesado) que se encuentra en los cuartos fríos.
- Organizar el cuarto frío en la fecha indicada, por producto, dejando canastas y bultos completos y marcando las canastas que presentan saldos. Pasar los saldos de los bultos a canastas y marcarlos con las unidades correspondientes.
- Hacer corte documental manual y del sistema, verificando el cierre diario de todos los tipos de movimiento del sistema (A, FE, Factura de contingencia, DV, TB, TA) y documentos de ingreso por recosteo.
- Llevar el control de temperaturas, verificando que el cuarto frío este en buen funcionamiento y que la temperatura se encuentre entre -2 y -3 °C para producto fresco y entre -15 y -18 °C para producto congelado. Este control se debe hacer al inicio de la operación a las 3 horas de iniciar, a las 12 del día y al finalizar la jornada, en el caso de los fines de semana deberá haber una persona que monitoree los cuartos fríos y de aviso a cualquier anomalía.
- Mover la báscula cerca al cuarto frío con el fin de no exponer el producto a cambios de temperatura, esta labor debe hacerse con cuidado pues un mal manejo acarrea daños en el equipo.
- Verificar la correcta lectura de la báscula antes de iniciar el pesaje utilizando un patrón o estándar de pesaje.
- Sacar a pesar producto por referencias, verificando su contenido Vs el detalle del empaque.

	<b>PROCEDIMIENTO CONTROL Y MANEJO DEL INVENTARIO DEL PRODUCTO TERMINADO ( Pollo en Canal y sus Derivados)</b>	<b>Código: DN-PR-CM-08</b>
		<b>Versión: 02</b>
		<b>Fecha de Emisión: Marzo de 2.021</b>
		<b>Página: Página 3 de 6</b>

- Anotar en la planilla de hoja de trabajo cada una de las pesadas, especificando si el producto esta empacado en canastas y/o bultos, si el producto es fresco o congelado, la cantidad, el peso y trazabilidad. Deberá utilizar cada casilla para cada producto y no combinarlos. Esta planilla no debe tener tachones ni enmendaduras. Debe venir firmada con nombre claro, número de cedula y fecha de corte del inventario.
- Verificar el destare de la canasta (peso estándar 2 kilos)
- Registrar las pesadas de pollo en canal por rangos, con el fin que el ajuste se realice en el código que corresponde.
- Verificar el producto con la ayuda del auxiliar de bodega o cuartero, revisando el embalaje en unidades. En el caso de producto a granel se hace el conteo del 50% de las canastas, cuando su cuarto frio tiene capacidad mayor de seis (6) toneladas verificando que la cantidad por referencia que debe tener cada canasta sea la encontrada físicamente, en caso que estas arrojen diferencias altas se debe contar la totalidad del producto. Para el caso de cuartos fríos menores a seis (6) toneladas, se debe verificar la totalidad de las canastas.
- Verificar el embalaje de los bultos abriendo muestreos por producto el 10% de lo auditado. En caso de existir inconsistencias en el muestreo, se informa a Control interno y se revisa la totalidad del producto.
- Verificar la trazabilidad del producto, en cuanto a lote, fecha de vencimiento, olor, empaque, y codificación del producto. Esta trazabilidad se debe tomar de la etiqueta cuando el empaque está en saco, en la bolsa capuchona cuando el producto es fresco y en la etiqueta de la bandeja.
- Hacer sumatoria por referencia de las pesadas y colocar al frente del listado del sistema.
- Verificar las diferencias del físico Vs el sistema.
- Revisar el kardex detallado por producto, en cuanto a:
  - ✓ Pesos promedios, se revisa los traslados de bodega y las facturas, producto relacionado por debajo o por encima del rango estándar, ventas realizadas solo kilos con una unidad, error en unidades por kilos o viceversa.
  - ✓ Documentos pendientes por anular
  - ✓ Ordenes de producción utilizada para recosteo.
  - ✓ Facturas de papel pendientes por realizar en el sistema.
  - ✓ Producto entregado directamente a los clientes y no facturado.
- Reportar el inventario al Dpto. de Control de almacenes debidamente revisado y soportado.
- Informar las diferencias a su jefe inmediato con el fin de definir si se hace el ajuste de inventario o si se toman medidas de tipo disciplinario.
- Informar al Dpto. de calidad y a control interno el producto próximo a vencer, producto vencido y producto en mal estado, con el fin de tomar los correctivos necesarios.

	<b>PROCEDIMIENTO CONTROL Y MANEJO DEL INVENTARIO DEL PRODUCTO TERMINADO ( Pollo en Canal y sus Derivados)</b>	<b>Código: DN-PR-CM-08</b>
		<b>Versión: 02</b>
		<b>Fecha de Emisión: Marzo de 2.021</b>
		<b>Página: Página 4 de 6</b>


## INVENTARIO DE PRODUCTO HUEVOS y OTROS

- Verificar el estado del producto al momento de recibirlo y devolver el que esta con averías o empaque roto.
- Realizar inventario físico de producto diario de las unidades y compararlo contra el sistema
- Verificar la fecha de elaboración del producto y fecha de vencimiento.
- Revisar el estado del empaque y sellos, este debe estar en buen estado y sin averías.
- Reportar a su jefe inmediato cuando la venta del producto tenga baja rotación.
- Verificar que la rotación del huevo no tenga más de 8 días, en caso de tener huevo de más días deberá informar a su jefe para hacer el correctivo necesario (traslado, precio, etc.).

### 4.2 AJUSTE DEL INVENTARIO

El Administrador del Punto de venta y/o Administrador de la Bodega deberá realizar la merma en el sistema contable al corte del inventario físico así:

- Tener en cuenta que en el módulo de ajustes de inventario solo está autorizado realizar las mermas de transporte (MT) con motivo 06 y las Mermas de almacenamiento (MA) con motivo 08. Ambas mermas se realizan con costo.
- Revisar el corte documental, el cual debe tener todas las transacciones de inventario realizadas en el sistema:
  - Devoluciones
  - Facturas de contingencia (verificar que estén digitadas en el sistema contable)
  - Mermas de transporte al día (MT) con motivo 06 con costo.
  - Pesos promedios
  - Anular facturas antes del cierre del sistema, adjuntar el original y copia y especificar el motivo de porque se anula, si se reemplaza a notar el consecutivo del reemplazo
  - Acumulación y cierre de inventario
- Verificar que en el sistema no se encuentren saldos negativos ni ordenes de producción temporal para recosteo.
- Verificar los kilos de merma arrojados entre el inventario y el sistema, calculando la merma así: kilos de merma dividido entre el inventario inicial más las entradas por traslados, de acuerdo al último corte de inventario; si este % es mayor del 3% en producto fresco y el 0,5% en producto congelado, deberá solicitar autorización al Jefe inmediato para poderla realizar en el sistema. Esta autorización debe quedar para el cierre del mes y dándole la solución a los kilos que no son ajustables.
- Ajustar el pollo sin víscera de acuerdo al rango de cada producto.
- Realizar la merma de almacenamiento (MA) con el motivo 08 con costo para el caso de los kilos y los faltantes de unidades se envían al Dpto. de control de almacenes

	<b>PROCEDIMIENTO CONTROL Y MANEJO DEL INVENTARIO DEL PRODUCTO TERMINADO ( Pollo en Canal y sus Derivados)</b>	<b>Código: DN-PR-CM-08</b>
		<b>Versión: 02</b>
		<b>Fecha de Emisión: Marzo de 2.021</b>
		<b>Página: Página 5 de 6</b>

con la respectiva explicación. **Se encuentra prohibido ajustar las unidades faltantes.**

- Enviar a Control de almacenes las diferencias del inventario entre sobrantes y faltantes y los kilos que no tengan unidades.  
Para el caso del producto que tenga unidades y no tenga kilos y se requiera conversión a otro producto solicitarlo en el formato de ajustes a control interno.
- Listar el balance de inventario a la fecha del corte para el cierre de fin de mes, verificando que la merma de almacenamiento y los cruces de unidades, aplicados al producto manejado en el Punto de venta o bodega este correcto, en cuanto a unidades y kilogramos de acuerdo al inventario físico realizado.
- Revisar pesos promedios Vs lo que tiene físicamente diariamente para llevar un mejor control del inventario
- Imprimir la merma de almacenamiento del sistema UNO, anexarla junto con la hoja de trabajo en donde se realizó el inventario físico y enviarla junto con el Control diario de caja a Control de almacenes a más tardar al corte de cada fin de mes.
- Llevar en el almacén de los soportes del inventario junto con la tirilla de la merma de almacenamiento.


#### **4.3 INFORME PRODUCTO**

**El Administrador del Punto de venta y/o Bodega tiene la responsabilidad de:**

- Revisar los cuadros de mermas y diferencias de inventario enviados por Control de almacenes a través del correo, de acuerdo a los cortes estipulados, que correspondan a los datos del inventario realizado por el encargado de cada almacén.
- Verificar si existen mermas superiores a los % permitidos por la Empresa por producto, para dar la respectiva explicación a su Jefe inmediato.
- Informar a su Jefe inmediato sobre las diferencias encontradas y justificarlas para que se dé solución dentro del mismo mes.
- Responder por las diferencias de producto encontrado en el inventario (sin soporte o explicación) junto con el personal que labora y está encargado del manejo y control del producto ubicado en el cuarto frío y/o congeladores.

**El Jefe de Canal tiene la responsabilidad de:**

- Revisar junto con el personal las diferencias tanto en unidades como en kilogramos.
- Autorizar las mermas que estén debidamente justificadas.

	<b>PROCEDIMIENTO CONTROL Y MANEJO DEL INVENTARIO DEL PRODUCTO TERMINADO ( Pollo en Canal y sus Derivados)</b>	<b>Código: DN-PR-CM-08</b>
		<b>Versión: 02</b>
		<b>Fecha de Emisión: Marzo de 2.021</b>
		<b>Página: Página 6 de 6</b>

- Informar al Dpto. de Gestión Humana sobre el personal que deba rendir informe por tener mermas por encima de las permitidas y faltantes de producto sin justificación.
- Dar solución a las situaciones que se presenten en el punto de venta y/o Bodega, que impidan tener un buen manejo sobre el producto y la merma (producto vencido, próximo a vencer, producto en mal estado, etc.).
- Tomar acciones que corrijan y ayuden al mejoramiento de la merma
  - ✓ Revisar el estado de las cortinas de los cuartos fríos
  - ✓ Revisar los cauchos de los congeladores
  - ✓ Programar mantenimiento preventivo
  - ✓ Evitar sacar producto de los cuartos fríos, mantener únicamente la cantidad de 5 canastas por fuera del cuarto frío y que su salida sea inmediata.
  - ✓ Contratar vehículos con buen thermo que permitan mantener la cadena de frío en el producto.

## 5. CONTROL DE CAMBIOS

Descripción	Responsable	Fecha de modificación	Versión
PR-GCPT-CI-04	Arminda Rojas Cote	09/09/15	01
DN-PR-CM-08	Arminda Rojas Cote	10/03/21	02

## 6. APROBACION DEL PROGRAMA

Elaboró	Revisó	Aprobó
Arminda Rojas Cote <b>Gerencia Administrativa</b>	Jhon Rojas Control interno Juan Pajaro Control interno Oscar Chávez Control intern	Claudia Guzman Martinez <b>Gerencia Regional</b>