

Centro de Distribución Perecederos

Guía de Recibo

Walmart México

Tabla de contenido

Cumplimiento Walmart México	3
En preparación de entrega	
Empaques autorizados	4
Características de las tarimas de madera	7
Estiba correcta	9
Transporte refrigerado	13
Control de cadena de frío	14
Generación de cita	
Scheduler	15
Direcciones y contactos	15
Entrega en centro de distribución	
Protocolos de seguridad	16
Medidas sanitarias Covid-19	17
Proceso de recibo en cedis	18
Entrega de documentos.....	19
Inspección TIF	21
Inspección de productos	
Medición de temperaturas.....	22
Inspección a transporte.....	23
Inspección a pesos por caja.....	23
Revisión de tamaño.....	24
Evaluación de defectivos de Calidad.....	24
Maduración.....	25
Inspección pescados y mariscos.....	26
Inspección panadería.....	27
Cumplimiento normativo.....	29
Rechazo de mercancía	29
Penalizaciones	31
Entrega de documentos	31
Anexos.....	32
Preguntas frecuentes	36
Glosario	37

Walmart está comprometida con hacer lo correcto y actuar con integridad en todo lo que hacemos. Es por ello que se diseñó un programa de cumplimiento y ética dinámico para detectar y responder ante cualquier incumplimiento de las leyes aplicables, las políticas, los procedimientos o lineamientos que todos los asociados y proveedores debemos cumplir.

	Área	Contacto/link
<p>Ética</p> 	<p>Es el conjunto de comportamientos y conductas que crean un lugar de trabajo honesto, justo e imparcial, mientras se opera en cumplimiento con todas las leyes nacionales e internacionales que nos regulan</p> <ol style="list-style-type: none"> No debes de proponer o recibir soborno: ofrecer o recibir cualquier beneficio inapropiado o no merecido. Inclusive aun y cuando no se haya concretado el soborno, el solo hecho de haber sido ofrecido debe de reportarse. No pretender realizar algún tipo de fraude o robo Debes de proporcionar toda tu documentación, registros y cuentas de manera correcta y veraz Todos los cedis de Walmart son un lugar de trabajo libre de alcohol y drogas, así como de conductas inapropiadas Todos los cedis de Walmart son un lugar de trabajo trabajamos en la prevención discriminación: Walmart prohíbe la discriminación en relación con la raza, color, abuelo, edad, sexo, orientación sexual, religión, discapacidad o cualquier otro estado protegido por la ley o por la política local. Todos los cedis de Walmart son un lugar de trabajo trabajamos en la prevención de acoso: Debemos tratar a los demás con respeto, ya sea que se trate de un compañero de trabajo, proveedor, cliente o cualquier persona que haga negocios con nosotros. Una conducta verbal, visual o física de naturaleza sexual no es aceptable en el lugar de trabajo y se puede determinar que se trata de un acoso sexual. Debes tener en cuenta un posible Conflictos de interés: Las situaciones de conflictos de interés pueden surgir de varias formas. Algunos ejemplos de esto pueden ser: <ol style="list-style-type: none"> Relaciones personales con proveedores: Los asociados no deben tener relaciones sociales ni de otro tipo con proveedores, más aún cuando la relación puede dar la percepción de que está ejerciendo una influencia comercial. Ofrecer regalos y/o boletos de entretenimiento: Los asociados no pueden aceptar un regalo ni una propina de un cliente por trabajo realizado en alguna instalación de Walmart 	<p>Consulta la Declaración de ética Aquí</p> <p>Para reportar una solicitud indebida, un acto corrupto o soborno ethics@wal-mart.com www.walmartethics.com Walmex: 800-963-8422 Global: 888-280-06-03</p>
<p>Anticorrupción</p> 	<p>El programa anticorrupción está diseñado para prevenir, detectar y corregir cualquier soborno o violaciones a nuestras políticas.</p>	<p>Para reportar una solicitud indebida, un acto corrupto o soborno ethics@wal-mart.com www.walmartethics.com Walmex: 800-963-8422 Global: 888-280-06-03</p>
<p>Seguridad e higiene</p> 	<p>Walmart trabaja bajo el lema “Yo Vivo la seguridad” que comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> La clienta, socios y proveedores son primero y los cuidamos Nos cuidamos unos a otros cumpliendo todos los protocolos establecidos <i>En esta guía encontrarás los protocolos aplicados a los operadores que entregan mercancía en cedis, así como los particulares por COVID-19</i> 0 accidentes 	<p>Consulta tus dudas al contacto: seguridadlaboral@email.wal-mart.com</p>
<p>Seguridad alimentaria</p> 	<p>Walmart trabaja todos los días en políticas y procedimientos que contribuyen a la prevención de enfermedades transmitidas a través de los alimentos.</p> <p>Para proveedores existen programas de auditorías a buenas prácticas y en cumplimiento con la certificación GFSI de nuestros Centros de distribución</p>	<p>Consulta tus dudas al contacto: subgercalper@email.wal-mart.com</p>
<p>Cumplimiento ambiental</p> 	<p>Walmart se responsabiliza con desarrollar las herramientas y lineamientos internos para cumplir con la normatividad ambiental que permitan operar al negocio</p>	<p>Consulta tus dudas al contacto: CumplimientoAmbiental@email.wal-mart.com</p>

Uno de nuestros principales compromisos es el de proporcionar a nuestros clientes un valor agregado, con mercancía de calidad al mejor precio y excelente servicio, lo cual logramos trabajando de manera conjunta como socios comerciales con nuestra comunidad de proveedores.

En preparación de entrega

La estrategia comercial para la Tribu de perecederos define el programa de compra para cada categoría. Es importante conocer que el desempeño de los proveedores en los principales indicadores claves del negocio, son motivo para la asignación de compra futura.

La orden de compra puede ser revisada con el equipo comercial o en las diferentes plataformas para ese uso.

Si es tu primera entrega o realizas un cambio en tus empaques deberás agendar cita o revisión con el equipo de Empacotecnia del Squad E2E Productivity & PMO.

Empaques autorizados

Los empaques autorizados serán los definidos en cada especificación de producto.

Todos los empaques deberán pasar por una revisión donde se mostrarán las medidas y estructuras para definir en conjunto con cedis si es apto o requiere alguna modificación.

El área de Empacotecnia del Squad E2E Productivity & PMO será la responsable de conjuntar la información en la revisión, incluyendo el cambio de empaques autorizados.

- En caso de modificar el empaque autorizado en especificación, deberá de notificarse y ser autorizado por el category manager.
- Los empaques deberán estar limpio, sin olores extraños, libres de materia y objetos ajenos al producto.
- Libre de fauna o indicios que muestren su previa presencia.
- Deberá ofrecer resistencia al estibado y protección al artículo durante todo el proceso logístico.
- En caso de que la naturaleza del producto genere que el empaque se presente húmedo, deberá incluirse un certificado de potabilidad del agua presente en los empaques. El empaque deberá ofrecer resistencia aun con la humedad característica.
- Los empaques cerrados no pueden ser iguales cuando se trate de ítems diferentes, al menos deberán entregarse con una identificación mediante etiquetas con la descripción del ítem.
- Los empaques de productos de formatos diferenciados u orgánicos (frutas y verduras) deberán presentar el etiquetado especial indicado en las especificaciones.

Ejemplos de estibas con cajas de plátano Chiapas, el de la izquierda es para autoservicios y el de la derecha es para el formato Sam's. Obsérvese la identificación del producto para el formato de Sam's.



Cajas de cartón corrugado

Las cajas deberán presentar resistencia al estallido mínimo de 200 b/inch² dependiendo del peso y dimensiones del artículo.

Presentar prueba Edge Crush Test (ECT) o resistencia a la Compresión durante revisión de empaque, como parte de la información técnica del empaque secundario.

Esta prueba mide la fuerza máxima de compresión paralela a las flautas que una muestra de cartón puede soportar hasta ceder. Esta fuerza se expresa en KNw/m o Lb-f / inch.

Esta prueba tiene una mayor correlación que el Mullen con la resistencia a la carga vertical de las cajas de cartón corrugado, para asegurar un transporte adecuado y una exhibición de calidad, se ha designado que el ECT* mínimo para los corrugados debe ser acorde Regla 41 de Uniform Freight Classification (UFC) o ítem 222 National Motor Freight Classification (NMFC) o equivalente nacional que se documenta en Política General Soporte a CeDis Secos y Perecederos en el anexo “Estándares de Empaque Secundario Cadena de Suministro Walmart México” que establece los requisitos de cajas para el envío de carga de transporte común motorizado.

- Están prohibidas las cajas de reúso.

Para artículos de cadena fría, que estarán en ambiente húmedo, es necesario declarar el tratamiento antihumedad y/o el valor de Cobb.

La prueba de Cobb determina la absorción de agua para papel y cartón por medio del aparato de Cobb en un tiempo determinado. Se expresa en g/m². Esta prueba es importante para determinar que la cantidad de agua que puede absorber una caja de cartón corrugado no afecte de manera significativa la resistencia de los empaques.

Los valores de Cobb se interpretan de la siguiente manera:

- Menor a 100g/m² son papeles con tratamiento antihumedad.
- 300-450 g/m² son un cartón dentro de estándar
- Superior a 800g/m² son cartones con alto contenido de fibra reciclada y que perderá su resistencia debido a la absorción de humedad.

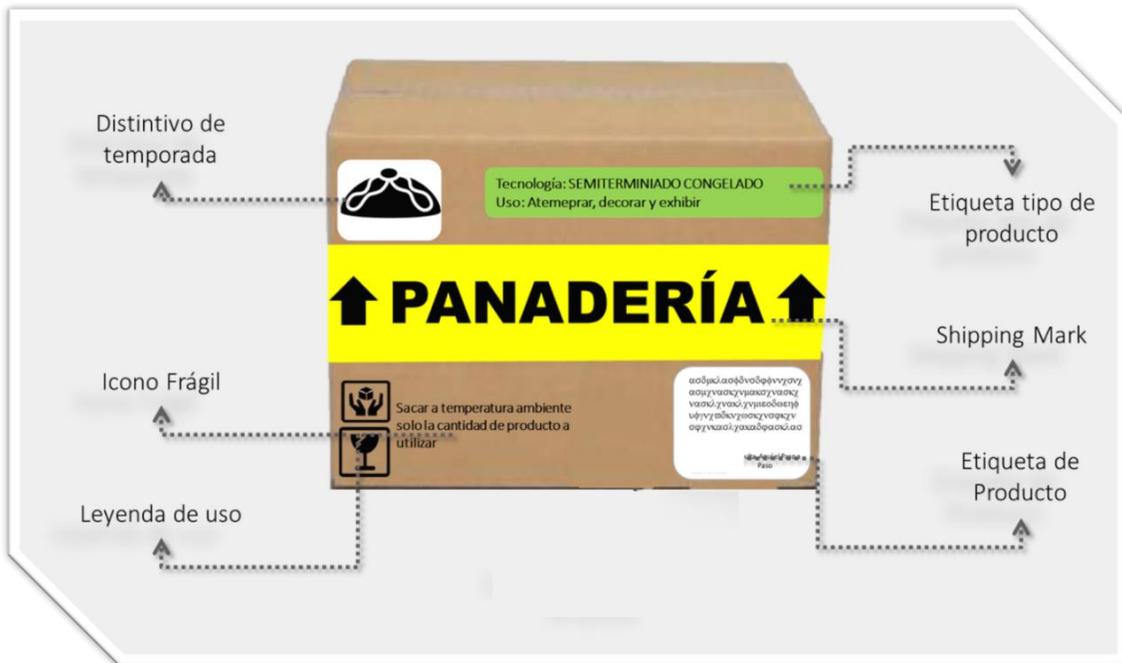
El recubrimiento Michelman permite prescindir de colocar combinaciones multicapa complicadas, costosas y no biodegradables. Su uso hace viable crear recipientes reciclables, repulpables y compostables. También suministra el máximo beneficio de aceite y grasa en el estampado de pulpa y otras aplicaciones en la industria de alimentos a base de fibra. Cuenta con la aprobación de la FDA para el contacto directo con alimentos para aplicaciones de empaque de alimentos a base de fibra de papel.

La composición de esta capa protectora constituye una mezcla de poliamidas, es decir, una composición orgánica que posee propiedades muy parecidas al plástico y copolímeros de ácido acrílico de etileno, que pueden ser manipulados en una profusión de sustratos y fibras para de esta manera modificar su tipología intrínseca.





Para artículos de panadería, los empaques deberán cumplir con las siguientes condiciones:



Colores por Tecnología

Tecnología	Uso	Pantone
Terminado refrigerado	Sacar del refrigerador y exhibir	Aquamarine 14-4313
Pre cocido congelado	Sacar del congelador, mantener a temperatura ambiente hasta que sea suave terminar de hornear y exhibir	PQ-14-4122TCX
Semiterminado congelado	Sacar del congelador, mantener a temperatura ambiente hasta que sea suave , decorar y exhibir	Green Flash 15-0146
Terminado congelado	Sacar del congelador, mantener a temperatura ambiente hasta que sea suave y exhibir	Flame Orange 15-1157 TPX
Crudo congelado Pre fermentado	Sacar del congelador, mantener a temperatura ambiente hasta que sea suave , hornear y exhibir	Jacaranda 17-3930
Crudo congelado	Sacar del congelador, mantener a temperatura ambiente hasta que sea flexible , fermentar, hornear y exhibir	Maglia Rosa 1905C

	Terminado refrigerado PANTONE: Aquamarine 14-4313
	Pre cocido congelado PANTONE: PQ-14-4122TCX
	Semiterminado congelado PANTONE: Green Flash 15-0146

	Terminado congelado PANTONE: Flame Orange 15-1157 TPX
	Crudo congelado Pre fermentado: PANTONE Jacaranda 17-3930
	Crudo congelado PANTONE: Maglia Rosa 1905C

Shipping Mark



Para artículos como rosca de reyes se estibar una caja con el detalle de la caducidad la cual deberá considerarse para el resto de las cajas de la misma tarima.

Características de las tarimas de madera (revisar condiciones para recibo de tarima blanca)

Las Especificaciones generales de la tarima serán las siguientes:

- No estar rota, con clavos expuestos, con tablas faltantes, con parches, flejando partes entre piezas, madera podrida y sin nudos.
- Debe tener tres barrotos o largueros completos en buen estado con entrada para uñas de montacargas.
- No debe haber evidencia de contaminación transferible por derrame de producto, sustancias o agentes externos.
- No deberá contener desperdicios, envoltura retráctil, cartón, hojas, calcomanías.
- No podrá presentar cualquier tipo de material suelto, telarañas, piedras, suciedad.
- Puede ser tarima blanca o tarima de tacón con dimensiones de 48" x 40" con un mínimo de 7 tablas en la parte superior de 3.5" de ancho como mínimo, y 5 en la parte inferior, la cual debe de contar con la mejor calidad para su proceso en centro de distribución.



Tarima tacón grande	
Dimensiones	48x40
Acotación	Pulgadas
Entradas	4-way entry
Superior	7 duelas x 3.5 in / 6 duelas x 5 in
Inferior	5 duelas x 3.5 in
Costado	2 tacón x 6 in + 1 tacón x 4 in
Frente	2 tacón x 5 in + 1 tacón x 4 in
Clavos	2 x duela 3.5 in + 3 X duela 5 in
Estiba máxima	36
Carga máxima	1'200 kg / 2'640 Lb
Color	No relevante
Peso en vacío	20-26 kg / 44-61 Lb



Tarima tacón chico	
Dimensiones	48x40
Acotación	Pulgadas
Entradas	4-way entry
Superior	7 duelas x 3.5 in / 6 duelas x 5 in
Inferior	5 duelas x 3.5 in
Costado	2 tacón x 3.5 in + 1 tacón x 4 in
Frente	3 tacón x 3.5 in
Clavos	2 x duela 3.5 in / 3 x duela 5 in
Estiba máxima	36
Carga máxima	1'200 kg / 2'640 Lb
Color	No relevante
Peso en vacío	20-26 kg / 44-57 Lb

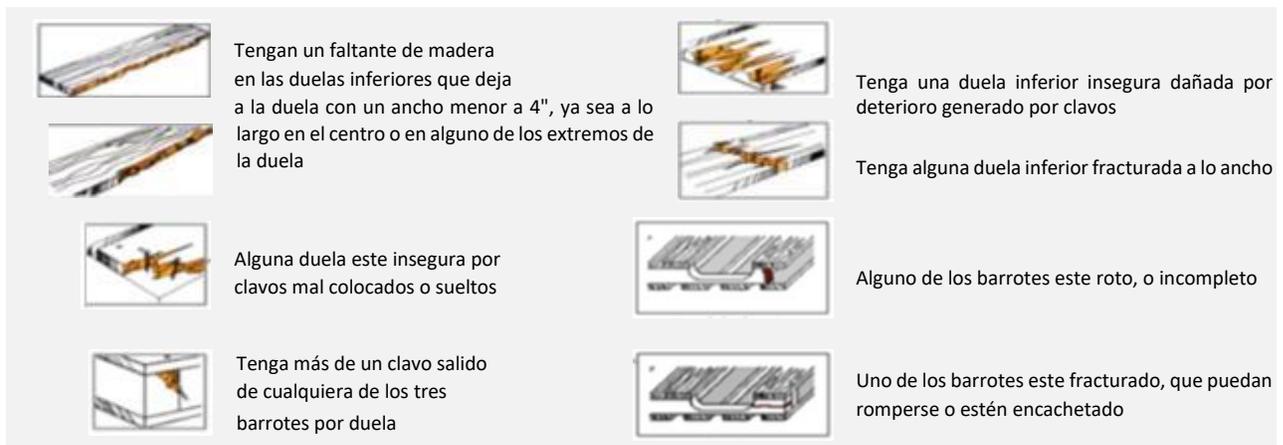


Parte superior

- Duelas completas en buen estado, de 40" de largo por 3.5" de ancho, 7 o más duelas
- En tarimas con menor cantidad de duelas solo se contemplarán buenas cuando tengan 6 duelas en la parte superior o 4 en la inferior si las duelas tienen más de 5" de ancho.
- En caso de ser tarima con tacones, estos deben de ser mínimo de 3.5" por lado en buen estado.
- Debe tener duelas correctamente clavadas a los barrotes, que representen seguridad, sin clavos expuestos.

Parte inferior

- Duelas completas en buen estado, de 40" de largo por 3.5" de ancho, 5 o más duelas.
- En tarimas con menor cantidad de duelas solo se contemplarán buenas cuando tengan 4 duelas y si las duelas tienen más de 5" de ancho.
- En caso de ser tarima con tacones, estos deben de ser mínimo de 3.5" por lado en buen estado.
- Debe tener duelas correctamente clavadas a los barrotes, que representen seguridad, sin clavos expuestos



Características de las tarimas de madera al recibo de mercancía en área congelado del Cedis de SMO

Al contar un sistema de almacenamiento automatizado es necesario que las tarimas tengan las siguientes especificaciones para asegurar la integridad de esta durante su proceso logístico.

Dimensiones	40 in x 48 in
Grosor de duela	3/4 in
Alto	5.6 in
Entradas	4
Superior	4 Duelas x 5 in + 5 Duelas x 3.5 in
Inferior	5 Duelas x 5 in
Costado	2 tacón x 7 in + 1 tacón x 4 in
Frente	2 tacón x 5 in+ 1 tacón 4 in

- No debe de estar rota, con clavos expuestos, con tablas faltantes, con parches, flejados partes entre piezas, madera podrida y sin nudos.
- No debe haber evidencia de contaminación transferible por derrame de producto, sustancias o agentes externos.
- No deberá contener desperdicios, envoltura retráctil, cartón, hojas, calcomanías.
- No podrá presentar cualquier tipo de material suelto, telarañas, piedras, suciedad.

Condiciones de la estiba

Deberá estibarse de manera correcta la mercancía sobre la tarima de madera de acuerdo con las siguientes reglas:

1. La combinación de diferentes UPCs o PLUs está autorizada para Frutas, Verduras y panadería siempre que el volumen de entrega sea menor a media tarima:
 - a) El ítem se encuentre colocado en ubicaciones continuas en la misma tarima, de manera que permita la separación de ítems de manera ordenada para el recibo.

- b) Se coloque una hoja tamaño carta que indique los ítems y cantidades de cajas por artículo en cada tarima en la zona superior derecha dentro del playo.



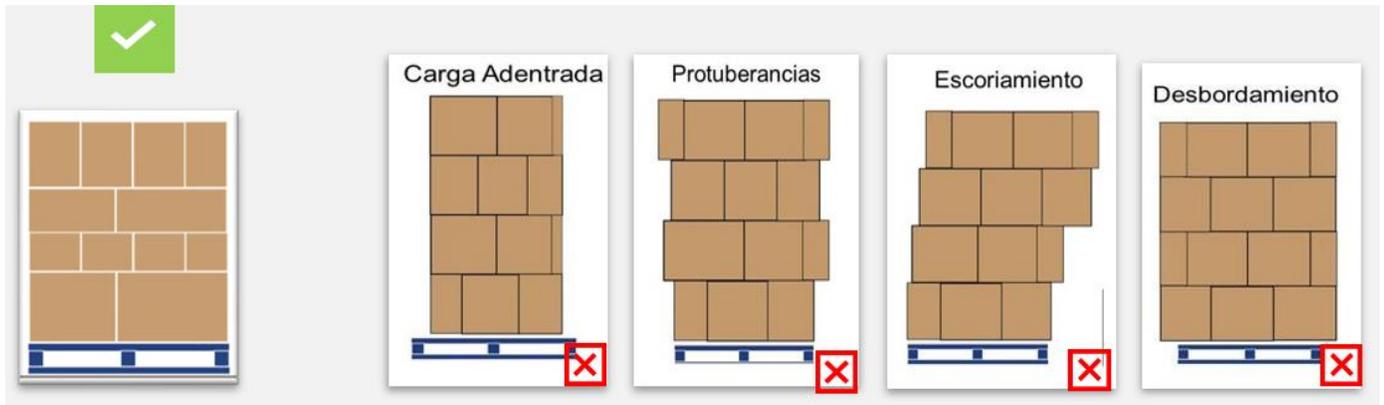
2. Se requiere un mínimo 11 vueltas de playo para cubrir la totalidad del pallet, con anclaje entre la mercancía y la tarima. Se solicita una configuración de 4 vueltas de playo en la base, 3 en parte media y 4 en la parte superior. Debe envolver desde la parte inferior del palet hacia arriba en un patrón superpuesto.

- Debe asegurarse que la capa inferior tenga doble envoltura. Envolver dos veces mientras se superpone cada 2-4 pulgadas. El calibre mínimo aceptable es de 80 gauge.
- La fuerza de contención es la cantidad de fuerza que la envoltura ejerce sobre una carga para mantenerla unida durante el proceso de envío. Es la única medida consistente que se puede tomar independientemente del calibre de la envoltura, el fabricante de la envoltura o el método de envoltura (tipo de equipo utilizado frente a aplicación manual). Esta es la medida más importante que se debe monitorear al reducir el calibre o al convertir o calificar nuevas envolturas. Se requiere que se mantenga en un número constante, apropiado para la carga, a fin de garantizar que el producto se entregue a su destino en buenas condiciones.
- El número de vueltas, el calibre, el pre estirado y la fuerza de retención son parámetros que deben ajustarse para lograr la correcta funcionalidad del playo que es la unitarización de las cargas en las tarimas, lo que reduce los costos de manejo, mano de obra, transporte y facilita el levantamiento de inventarios. El playo proporciona protección contra la sustracción, daños por movimiento o caída de mercancías, humedad, polvo y suciedad.
- El playo debe ser adecuado a las mercancías: ligero para mercancías frágiles para evitar que sea aplastadas, de mayor calibre para mercancías sólidas y/o pesada.

Para artículos climatéricos sensibles a etileno se solicita empleado tipo moño o empleo de flejes.



- Los productos deberán ser estibados 1 lote y caducidad por tarima/artículo, no superando un máximo de 2 lotes/caducidad por entrega
- La mercancía que viaja más de 8 horas entre el empaque y el centro de distribución deberá incluir esquineros y los mecanismos que eviten tarimas ladeadas
- La estiba completa, incluyendo tarima, deberá pesar como máximo 1000kg y no sobrepasar la altura máxima establecida en la especificación (1.8 m, considerando la altura de la tarima). La altura de las estibas siempre deberá poderse descargar del transporte sin maniobra al interior de la unidad.
- La configuración de la estiba deberá asegurar el aprovechamiento del área de la tarima de madera, evitando estibas desbordadas, escoriadas, con protuberancias o cargas adentradas



Acomodo de tarimas unitarias

Acomodo columnar

- El acomodo en columnas es mejor para la resistencia en carga vertical, pero es menos estable que el acomodo con amarre (entrelazado).
- Al apilar en columnas asegúrese de que todas las cajas estén correctamente alineadas.
- Si las cajas están desalineadas tan solo $\frac{1}{2}$ " (1.27cm) en una disposición de tres camas, la resistencia a la compresión de la columna se reduce hasta en un 29%.



Acomodo entrelazado

- Los acomodos entrelazados son más estables que el acomodo en columnas. Cada capa está dispuesta en direcciones opuestas y las cajas no se alinean, lo que reduce la resistencia a la compresión.
- Las cuatro esquinas del contenedor no están todas alineadas; tres de los cuatro lados descansan en el panel lateral del contenedor de abajo. Este tipo de apilamiento da como resultado una pérdida del 45% al 55% en la resistencia a la compresión.



Acomodo Híbrido

- Realizar acomodos columnares con entrelazado en las dos camas superiores de la tarima permite mantener la resistencia a la carga en las camas inferiores y con el amarre superior dar estabilidad durante los movimientos de las tarimas, con esto se logra un buen balance entre resistencia y estabilidad.



Transporte refrigerado

Los alimentos deben ser transportados en las mejores condiciones, asegurando mantener la vida de anaquel declarada en los empaques o definida con el Category mánger para cada artículo.

Los transportes de todos los productos entregados a la red perecedera de Walmart deberán ser refrigerados y cumplir con las siguientes especificaciones.

- Limpio y sanitizado, sin excesos de tierra o suciedad en pisos y paredes.
- Vehículo cerrado, sin orificios diferentes a los destinados para el drenado.
- Libres de fauna o rastros de ella.
- No deberá presentar restos de mercancía distinta a la transportada en la orden de compra que se entrega.
- Libres de herramientas, refacciones o materiales que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos que se entregan (metal, neumáticos, colillas de cigarro, químicos o cualquier otro)
- Las puertas y las juntas del transporte deben ser herméticas.
- Piso, techo y paredes en buenas condiciones sin exposición del material aislante



Las unidades autorizadas para entregar en Centros de distribución perecederos son las



Control de cadena de frío

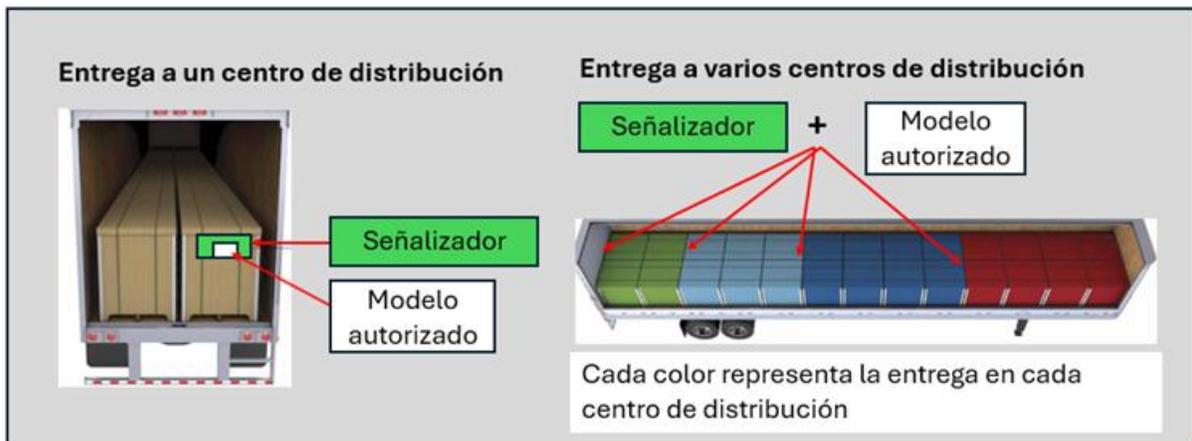
Para asegurar la integridad de la cadena de frío, las categorías refrigeradas y congeladas deberán cumplir con la entrega de termograficadores autorizados por Walmart México.

Para frutas y verduras cada especificación determinará la necesidad de termograficador de acuerdo con las características del artículo.

Las marcas y modelos autorizados por Walmart México son:

Compañía	Contacto	# Teléfono	Modelos autorizados
Biotempak	contacto@biotempak.com dirventas@biotempak.com	44-92-51-51-23 44-92-51-51-24 01-800-11-24-683	A-90/A-90 65 (Tiempo real) BTP 4G (Tiempo real) BTP Mini/ BTP Mini E BTP Pro
DeltaTrak	info@deltatrakmexico.com	33-3188-3161Ext. 106 33-36-71-21-90 33-31-22-97-27	FlashLink RTL Prime (Tiempo real) FlashLink Mini PDF FlashLink Mini FlashLink VU
Emerson	CargoWalmartMX@Emerson.com	55-79-20-87-67 33-10-11-49-74	Go Real (Tiempo real) Go PDF Go NFC
Sensitech	sensitech.mexico@carrier.com	55-53-59-99-29 55-23-00-82-04	TTGEO Eagle (Tiempo real) TTGEO LTE (Tiempo real) TT 4 SU/TT4 SU USB TT Ultra fit/TT Ultra
Tive	monica.barrientos@tive.com walmartmexico@tive.com jose.suarez@tive.com	52-55-34-76-39-50 52-55-40-33-28-43 +1 (954) 937-2889	Solo 5G Lithium (Activo) Solo 5G Non-Lithium (Activo) Solo Lite Lithium (Activo) Solo Lite Non-Lithium (Activo)

La colocación de los termograficadores deberá realizarse de la siguiente manera:



Generación de citas

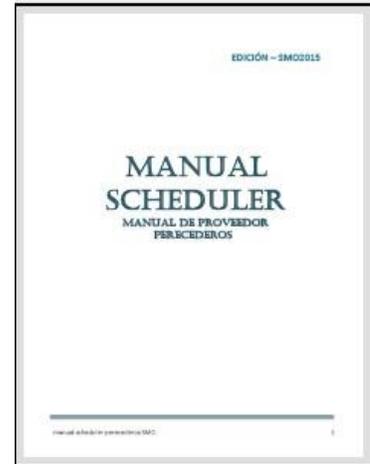
Las citas deben pueden ser solicitadas en la plataforma de Scheduler, a través de correo electrónico o llamada de acuerdo con los siguientes procesos: **Scheduler**.

Herramienta de programación para agenda de citas.

El link de acceso es: <https://retailink.wal-mart.com>

Puedes solicitar un manual completo de Scheduler a tu Category manager o al contacto de citas de cada cedis.

[Link de descarga](#)



Citas por correo

- Horarios de atención:
 - ✓ Lunes a viernes de 08:00 a 16:00h *Zona horaria CDMX (UTC-6)*
 - ✓ Sábado de 08:00 a 13:00h
 - ✓ Días Festivos 08:00 a 13:00h
- Las citas para Frutas y Verduras deben solicitarse al menos 24h antes del vencimiento de las OC.
- Las citas para productos cárnicos deben solicitarse al menos 72h antes del vencimiento de las OC.
- Las citas para productos de panadería deben solicitarse al menos 72h antes del vencimiento de la OC.

Direcciones y contactos por Centro de distribución

Cedis	Teléfono	Contacto
San Martín Obispo Av. Tejocotes s/n Parque Industrial San Martín Obispo, Cuautitlán Izcalli, Estado de México. CP 54769	55 1940 0100	32126 gerencia de tráfico 32356 subgerencia de tráfico 32105 supervisor de citas smocitfyv@wal-mart.com
Tepeji Autoservicios 7491 Sam's 4996 Calle Poniente centro No. 10, parque industrial Tepeji, Tepeji del Rio Hidalgo. CP 42820		32058 subgerencia mesa de control 32254 revisión de empaque Revisión de empaque: SMOIF@wal-mart.com
Aguascalientes 7472 Circuito Aguascalientes Nte. No. 160 parque industrial Valle de Aguascalientes San Francisco de los Romo, Aguascalientes, México. CP 20130	44 9139 9360	35411 gerencia 35406 subgerencia CitasAGS@wal-mart.com

<p><u>Guadalajara Autoservicios 7495 Sam's 6239</u> Frutas y verduras: Calle Dr. Pedro Juan Mirassou Tarno No. 246, zona industrial Toluquilla Tlajomulco de Zuñiga, Jalisco. CP 45610. FMDS: Calle Dr. Pedro Juan Mirassou Tarno No. 222, zona industrial Toluquilla Tlajomulco de Zuñiga, Jalisco. CP 45610.</p>	33 3668 0212	33401 gerencia 33422 subgerencia de Tráfico 33430 supervisor de citas CitasGdl7495@wal-mart.com 33446 RPC citas 33411 supervisor RPC
	33 3811 4811	Bodega de lavado RPC
<p><u>Monterrey Autoservicios 7498 Sam's 7502</u> Carretera Monterrey-Laredo Km.2 Multiparque, Ciénega de Flores, Nuevo León. CP 66550</p>	81 4738 8600	34498 gerencia de Tráfico 34489 subgerencia de Tráfico 34491 citas citaspercederosmty@walmart.com 34504/34418 Mesa de control 34599 subgerencia RPC 34402/34558 Supervisor RPC
<p><u>Culiacán Autoservicios 7458 Sam's 6245</u> Carretera Culiacán El Dorado 9318 El Quemadito, Sindicatura de Costa Rica, Culiacán, Sinaloa. CP 80300</p>	66 7758 6794	37920 gerencia 37921 subgerencia CitasCLN@email.wal-mart.com
	66 7846 5200	34664 subgerencia RPC
<p><u>Villahermosa 4659 Sam's 6151</u> Carretera Coatzacoalcos-Villahermosa Km 141+350 Ranchería Marín 1ra Sección; Cunduacán, Tabasco C.P. 86697.</p>	993 592 8410	33672 subgerencia 39610 Mesa de control 39649 Citas CitasPerecederosVHS@email.wal-mart.com 39639 RPC
<p><u>Chalco 7454</u> Carretera Federal México-Cuautla Km. 42.5, San Gregorio Cuautzingo CP 56640</p>	55 5972 9500	36335 gerencia 36365/36310 Subgerencia 36455 citas Citaschalco@walmart.com
<u>Empacotecnia</u>		Empacotecnia-HctorRuano

Entrega en Centro de distribución

Protocolos de seguridad

Calzado de seguridad con casquillo y chaleco reflejante	
Velocidad permitida máxima 10 km/h	
Portar identificación de tu empresa en un lugar visible con número de Seguridad Social	

Calzar unidad al enramparla, del lado del operador. Al enramparlo colocar el freno de seguridad.	
Prohibido el uso de celular en patios	
Identificar y andar sobre pasillos peatonales	
Uso en un lugar visible de brazaletes de proveedor.	
No están permitidos los juegos de azar	
Está prohibido el uso de sustancias estupefacientes y bebidas alcohólicas	
Uso de comedor y baños para proveedores	
Los operadores deberán retirarse en un tiempo no mayor a 30 minutos después de la entrega de documentos	
Está estrictamente prohibida la carga de diésel y realizar reparaciones a las unidades en patio	
No fumar en zonas no permitidas	
No derramar en patios o drenajes sustancias químicas y/o combustibles, así como tirar basura. https://teams.wal-mart.com/sites/cumpambiental/Derrames/default.aspx	
No dañar las áreas verdes	

En caso de enfermedad o de accidente deberá solicitar a un asociado que los contacte con mesa de control, protección de activos o seguridad laboral

Medidas sanitarias COVID-19

Toma de temperatura (NO 38°).	
No presentar tos seca, fiebre y cansancio.	
El operador debe de ser menor de 60 años.	
Uso de cubre bocas.	
Cabina sanitizada.	
Desinfección de manos con gel antibacterial.	
Lentes o careta de seguridad	

Proceso de recibo



Documentación

Los proveedores deberán presentar la siguiente información al momento de presentarse en ventanilla de las mesas de control:

- Factura original y dos copias con el número de orden de compra especificado y visible considerando la descripción.
- En el caso de estar en proceso de Factura Electrónica, entregar dos copias de la Copia de factura o cualquier documento que avale la carga y contenga orden de compra, cantidades y costo entregado. El documento deberá incluir el marchamo o sello de seguridad de la caja.
- Cada unidad debe de contar con su factura en caso de dividir las órdenes de compra.
- Para la mercancía de importación se requiere el Certificado Sanitario de Importación.
- Hoja de lotes de los artículos a entregar
- Si se trata de un producto con denominación orgánico, presentar copia del certificado vigente (_Calidad WM Orgánico)
- Certificación de potabilidad de agua para aquellos artículos que se entregan húmedos (certificación mensual al contacto subgercalper@email.wal-mart.com)

Documentación requerida Fitosanitaria:

En el caso de Productos y subproductos de origen vegetal dependiendo del producto, origen, tránsito y destino, así como el fitosanitario de la plaga regulada deberá presentar alguno de estos documentos fitosanitario.

DOCUMENTACION FITOSANITARIA REQUERIDA			
RPV	CFMN	CFI	CFT
Registro de proceso de verificación	Certificado Fitosanitario para la Movilización Nacional	Certificado Fitosanitario de Importación	Certificado de Tratamiento
			

Los documentos Fitosanitarios deberán cumplir con lo siguiente:

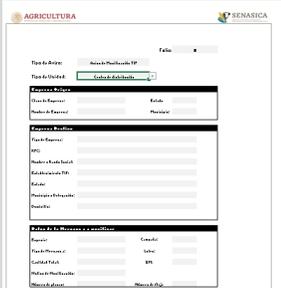
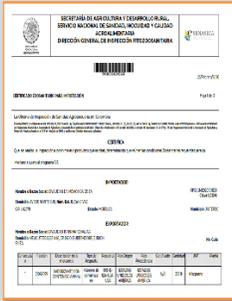
- Debe de coincidir toda la información solicitada con referencia en el nombre, domicilio y cantidad de producto.
- El documento NO debe de presentar ralladuras, ni tachaduras.
- Son expedidos en origen por personal oficial “Unidad de Verificación” y a través de la página de la SADER.

<https://sistemasssl.senasica.gob.mx/movilizacionFito/>

Requisitos y especificaciones fitosanitarias para la movilización de frutos hospederos de moscas de la fruta.

Documentación requerida para carnes:

DOCUMENTACION TIF REQUERIDA

AMTIF	AVISO DE CONTINGENCIA TIF*	CZI	CFT
	 <p>*Es un documento que sólo es válido en caso de que el AMTIF no pueda ser generado por motivos atribuibles a problemas técnicos en la página de SENASICA, de lo contrario no es posible el recibo.</p>		

Los documentos zosanitarios deberán cumplir con lo siguiente:

- Deben coincidir lotes, cantidades y nombres de los productos
- Debe venir direccionado correctamente
- Los flejes y placas deben coincidir
- Los documentos no deben presentar tachaduras ni enmendaduras

En el caso de los AMTIF solo es obligatorio expedir la caratula, pero se pide por parte de la empresa a los establecimientos venir con la hoja de trabajo para agilizar el recibo, ya que en el sistema de SENASICA cada establecimiento conociendo el número de AMTIF puede imprimir la hoja de trabajo

Página para expedir los AMTIF: <http://sistemas.senasica.gob.mx/amtif/>

Inspección TIF

- La revisión es de manera aleatoria a la mercancía, revisando como mínimo una caja por cada artículo que entregue
- Se revisa que la documentación este correcta
- Se revisa etiquetado basándonos en la NOM-009-ZOO-1994 y sus modificaciones (para esto hacemos revisiones de empaque de los productos que vayan a ingresar para asegurar que cuando lleguen vengan correctamente)
- Se evalúa que no exista pérdida de vacío
- Se revisa que no exista evidencias de fauna nociva
- Se revisa la temperatura de los productos

MODIFICACION A LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-009-ZOO-1994, PROCESO SANITARIO DE LA CARNE

16.1. Las etiquetas, marcas, leyendas y cualquier inscripción zoonosanitaria que los establecimientos pretendan fijar a la carne y sus productos para efectos de esta Norma, debe contener la siguiente información:

Martes 31 de julio de 2007 DIARIO OFICIAL (Primera Sección) 41

- Nombre del producto.
 - Número TIF del establecimiento. Este número se deberá presentar únicamente cuando el establecimiento haya optado por obtener la certificación TIF.
 - La leyenda de "Inspeccionado y Aprobado por SAGARPA México".
 - Ingredientes de origen animal que contiene el producto.
 - Razón social y dirección del productor o empacador, incluyendo el código postal.
 - Identificación del lote.
 - Condiciones de manejo.
 - En el caso de que el producto sea elaborado por otra empresa, deberá decir: "Elaborado por...", "Para...".
- La información adicional que ostenten dichas etiquetas, marcas, leyendas e inscripciones deberá cumplir con las disposiciones establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas aplicables.

16.2. Se deroga.

B2). Para los bienes de origen animal procesados, el Establecimiento cumple con los criterios establecidos en la NOM-051-SSA1/SCFI-2010.

El MVO y/o MVRATIF revisa que la etiqueta de los productos del Establecimiento cumpla con los siguientes requisitos:

- En caso que así lo requiera, la etiqueta incluye la sugerencia de uso, empleo o preparación.
- Declara algún ingrediente que se asocie a reacciones alérgicas (hipersensibilidad, tolerancia, alergia). Ejemplo: leche, soya, nuez, sulfitos, etc.
- Contenido neto.
- Peso drenado (en caso que aplique, según el tipo de producto)
- Leyenda de "Hecho en México".
- Declaración nutricional.



A1). El Establecimiento cumple con los criterios establecidos en la NOM-009-ZOO-1994 para el etiquetado de productos.

El MVO y/o MVRATIF revisa que la etiqueta de los productos del Establecimiento cumpla con los siguientes requisitos:

- Nombre del producto.
- Número de Establecimiento TIF.
- Leyendas de Inspeccionado y Aprobado SAGARPA México.
- Ingredientes de origen animal que contiene el producto.
- Razón social, dirección del productor y código postal.
- Identificación del lote.
- Condiciones de manejo.



NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS - INFORMACION COMERCIAL Y SANITARIA

1. Objetivo y campo de aplicación

1.1 Objetivo

Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer la información comercial y sanitaria que debe contener el etiquetado de los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional o extranjera, así como determinar las características de dicha información.

1.2 Campo de aplicación

Esta Norma Oficial Mexicana es aplicable a todos los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados de fabricación nacional y extranjera destinados al consumidor en territorio nacional.

La presente Norma Oficial Mexicana no se aplica a:

- a) Los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados que estén sujetos a disposiciones de información comercial y sanitaria contenidas en normas oficiales mexicanas específicas, o en alguna otra reglamentación federal vigente que explícitamente excluya de su cumplimiento al presente ordenamiento.
- b) Los productos a granel
- c) Los alimentos y bebidas no alcohólicas envasados en punto de venta.
- d) Los demás productos que determine la autoridad competente, conforme a sus atribuciones.

[Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010](#)

Inspección de productos

Los productos que se entregan serán inspeccionados determinando el cumplimiento de todas las características solicitadas en cada especificación, así como la normatividad que aplique a cada artículo.

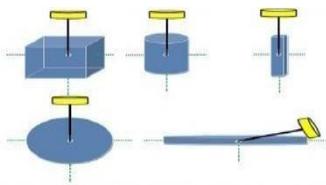
La inspección se realiza de manera aleatoria tomando mercancía de las zonas bajas, medias y altas de las estibas que se entregan.

El orden en que se realizan las evaluaciones puede variar de acuerdo con las características de cada artículo.

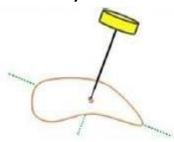
Medición de temperaturas

La temperatura se mide utilizando termómetro de vástago verificado contra termómetro patrón certificado y agua hielo diariamente de acuerdo con los siguientes métodos:

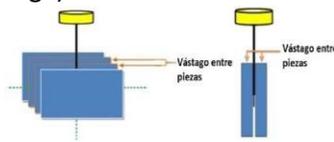
Productos simétricos (Por ejemplo, manzana, naranja, melón, productos en barra)



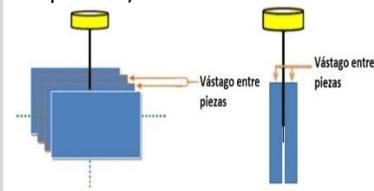
Productos con formas geométricas irregulares (por ejemplo, camote, zanahorias)



Productos con espesor menor al diámetro del vástago, longitud del sensor o que no se pueda penetrar (por ejemplo, cilantro, acelga)



Productos que no se pueda penetrar (por ejemplo, cárnicos congelados, carne fresca empacada).



El resultado obtenido de la medición se compara contra la temperatura de especificación (**anexo 1**), encontrarse fuera de rango aceptado genera rechazo.

Inspección a transporte

Se evalúan las condiciones del transporte, generando un dictamen de cumplimiento a las características definidas en el apartado Transporte refrigerado de esta guía. La evaluación se realiza una vez finalizada la descarga y realizando recorrido por la caja.

Inspección a pesos por caja

Se realiza una revisión aleatoria al 10% de la carga, verificando que el contenido neto de las cajas cumpla con el peso definido en especificación, marcado como vendor pack, mismo que se revisa también a través del sistema de recibo. Para la evaluación se emplean 2 posibles técnicas:

- Evaluación de contenido neto por tarima

Se realiza la evaluación pesando cajas en una báscula calibrada y verificada a través de masas patrón, esta evaluación comprende el peso de las cajas una a una.

Se evalúa el peso de la tarima en una báscula industrial, realizando la tara de la tarima de madera y el peso de las cajas considerando el número de cajas presentes en la tarima evaluada.



Revisión de tamaño

Se evalúa el cumplimiento a los rangos de tamaño establecidos en cada especificación, tamaño por pieza, dimensión, piezas por kilogramo, calibres o contenido neto, según aplique en cada producto. Empleamos las siguientes herramientas, entre otras:



Evaluación de defectos de calidad

Los productos son evaluados de acuerdo con su especificación particular, separando del muestreo las piezas que presenten una característica identificada como Defecto.

Cada defecto tiene una tolerancia en función de su criticidad. Si en la evaluación este defecto se encuentra fuera de tolerancia, se genera rechazo.

Los proveedores deberán asegurar las condiciones que propicien el cumplimiento a las tolerancias definidas en fichas de especificación, tales como:

- Procesos de selección suficiente
- Pre enfriado y mantenimiento de la cadena de frío durante todos los procesos previos a la entrega en cedis
- Control de buenas prácticas en el empaque
- Controles de vida de anaquel
- Entre otros particulares de cada producto

Cualquier defecto conocido en el lote que se entrega debe ser comunicado al Category mánager previa cita en Centro de Distribución.

Los defectos ocultos con alevosía en las partes bajas de las estibas son considerados falta de probidad.



Maduración

Se inspecciona la maduración de cada una de las cajas de la muestra, evaluándose el cumplimiento a límites máximos y mínimos establecidos en cada especificación.

Medición de °Brix – Equipo Refractómetro

Verificación de equipo	Toma de muestra	Medición	Genera rechazo
Todos los equipos de medición se verifican diariamente contra soluciones patrón para asegurar el buen funcionamiento de estos.	Se toman muestras aleatorias por lote y se obtiene el jugo de la pulpa colocándose en el prisma del refractómetro.	La lectura se realiza de acuerdo con la escala del equipo y comparando el resultado contra lo establecido en ficha técnica.	Si el promedio de las muestras se encuentra fuera de rango autorizado en ficha de producto.

*Referencia CODEX ALIMENTARIUS NMX-F-103-NORMEX-2009

Determinación de presión – Equipo Penetrómetro

Toma de muestra	Preparación de la muestra	Medición	Genera rechazo
Se realiza toma de muestras de manera aleatoria por lote	Se expone la pulpa de dos caras opuestas del fruto, retirando una pequeña porción de la piel sin considerar las áreas chapeadas del fruto.	La medición se realiza colocando el fruto en una superficie firme y penetrar el fruto lentamente sobre la zona sin piel hasta la marca del dado.	Si el promedio de las muestras se encuentra fuera del rango autorizado en ficha de producto.



La penetración debe realizarse apoyando el codo en una superficie plana, realizarlo a mano alzada modifica el resultado.

Inspección pescados y mariscos

Material

- Bowls de 3 lt
- Báscula de 30 kg
- Báscula de 5 kg
- Cámara fotográfica
- Papel toalla
- Guantes de látex
- Bolsa de plástico



Muestreo:

Tomar una caja de producto aleatoriamente.

Formato:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
PRESENTE										
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

12	13	14
PRESENTE	PRESENTE	PRESENTE
1	1	1

- 01** Se tomará evidencia fotográfica de la presentación del producto.

02 Registrar lote y caducidad en el formato correspondiente.

03 Tomar temperature de la muestra 1 y registrarlo en el formato.

04 Pesar la caja con el producto congelado y registrarlo en el formato.

05 Se tomarán 13 piezas al azar, las cuales se deberán identificar del 1 al 13 y pesar individualmente en la báscula.

06 Descongelar cada una de las muestras sumergiéndolas en agua a 27°C y frotando suavemente de forma que el glaseado desaparezca, posteriormente se secan tomando un trozo de papel toalla.

07 Se pesarán cada una de las 13 muestras descongeladas en el mismo orden en el que se pesaron congeladas registrar en el formato y depositar en una bolsa de plástico de peso conocido (la tara de la bolsa se debe registrar en el formato).

08 Se descongelará el resto de las piezas de la caja (sin registrar peso) y depositar en la misma bolsa que contiene las 13 piezas iniciales.

09 Pesar la bolsa con el total de piezas descongeladas. Se deberá pesar la caja y la bolsa que contenían al producto originalmente para obtener la tara y registrar en el formato.

Glaze camarón

- 01** Se tomará evidencia fotográfica de la presentación del producto.

02 Registrar lote y caducidad en el formato correspondiente.

03 Tomar temperature de la muestra 1 y registrarlo en el formato.

04 Pesar la muestra 1 congelada sin empaque.

05 Se descongelará la muestra 1, colocándola en un tamiz pesado previamente y sumergiéndola en agua a 27°C-35°C hasta que el glaseado haya desaparecido (no se deberán observar trozos de hielo y el producto deberá estar suave al tacto).

06 Al haber eliminado todo el glaseado se deberá escurrir el tamiz por al menos 2 minutos.

07 Se pesará el producto descongelado.

08 Se deberá tarar un recipiente de fondo plano y colocar en el mismo piezas completas al azar hasta que se alcance un peso de 1lb (454 g) o un aproximado y contar el número de piezas, registrando el dato en el formato.

09 Se repetira el proceso con las 12 muestras restantes.



La inspección de panadería es un proceso que garantiza que el producto cumple con la normativa que se encuentra en la especificación de producto y las matrices de inspección, asegurando su calidad.

Durante el proceso se valida la apariencia del producto contra las ayudas visuales de aceptación de la especificación (Las ayudas visuales de la de especificación de producto sirven como referencia de la apariencia que debe tener el producto forma, color, rellenos, coberturas, etc., además de los defectos que pueda presentar y que derivan en un rechazo).

También se realiza la medición de altura, diámetro (superior, inferior) altura, largo, ancho y peso por pieza. de la siguiente manera:

Medición de Diámetros y altura

Realiza el corte del artículo desde la parte más alta de manera transversal, utilizando un vernier para la medición de la altura desde la base al punto más alto.

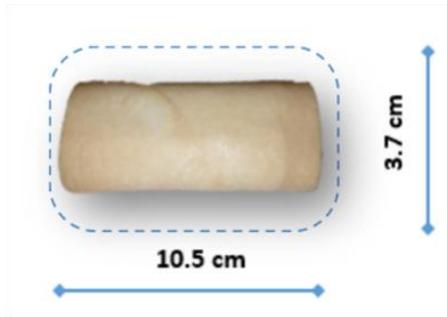


Se deberá utilizar cuchillo convencional para realizar el corte en producto congelado, ya que este permite realizarlo sin dañar al mismo.



:

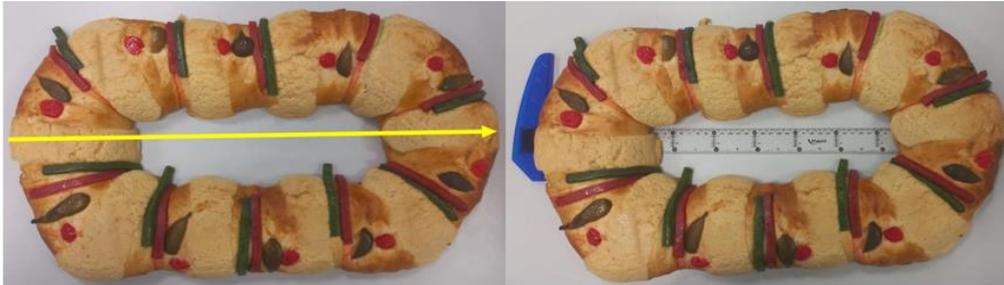
Medición largo y ancho



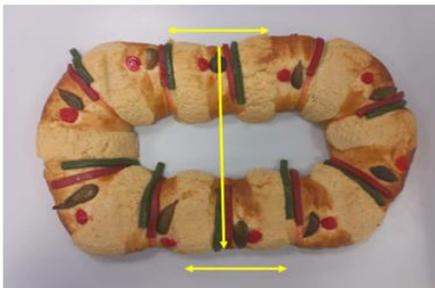
Peso



Medición de largo



Medición de ancho



Medición de alto



Se realizaran 3 mediciones en los siguientes puntos considerando el betún o pasta y se colocaran el promedio.
La lectura de la altura se tomara del punto mas alto.

Al finalizar el proceso de inspección, el producto que cumpla con las especificaciones se recibe.

Se genera una caja de devolución (muestreo destructivo) la cual se utiliza para realizar las diferentes mediciones que le corresponden al producto.

Cumplimiento normativo

Se realiza inspección asegurando cumplimiento a normatividad aplicable NOM-002, NOM-051, NOM-213.

Rechazo de mercancía

En Walmart estamos comprometidos con la calidad y la experiencia de compra que nuestros clientes viven en nuestras tiendas, es por ello que el incumplimiento a la especificación de cada artículo, normatividad aplicable o solicitudes logísticas descritas en esta guía, generan rechazos.

La lista a continuación incluye los motivos de rechazo.

Parte del proceso	Motivo
Documentos	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando la orden de compra se encuentra vencida o cancelada. La visibilidad puede darse por el equipo comercial o por las diferentes plataformas en las que puede consultarlo.
Durante el proceso de descarga	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando las tarimas no cumplan con los requisitos aquí establecidos y el proveedor no acepte los cargos correspondientes por el concepto de maniobra a través de respuesta por correo en la que declare “Acepto el cargo por traspaleo, empleado o cualquier otro que acepte”. La maniobra depende de la capacidad operativa para realizarla. • Las estibas no garanticen integridad del producto o los operarios y el proveedor no acepte los cargos correspondientes por el concepto de maniobra a través de respuesta por correo en la que declare “Acepto el cargo por traspaleo, empleado o cualquier otro que acepte”. La maniobra depende de la capacidad operativa para realizarla. • Los empaques se encuentren en mal estado, rotos, doblados, o presenten debilidad a la maniobra. • Empaques diferentes a los establecidos en especificación sin previa autorización del Category Manager. • Cuando el empaque no presente distintivo de panadería. • Cuando la unidad impida la descarga por pisos frágiles o dañados. <p><i>Montos de traspaleo incluidos en la sección de penalizaciones</i></p>
Inspección	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando no se cumpla con la normatividad aplicable a cada artículo. • Cuando se presente plaga evidencia de ella en el producto o transporte. • Cuando los techos, pisos, paredes o algún otro material dentro del transporte permitan contaminación al producto. • En caso de presentar caducidad corta. • Cuando se incumplen las tolerancias definidas en las especificaciones de calidad. • Por muestreo: cuando el producto que se entrega se somete a muestreo destructivo. <div data-bbox="521 1104 1370 1289" style="text-align: center;"> </div> <p><i>El muestreo destructivo deberá ser entregado al operador en transporte en una bolsa de plástico y esta a su vez en el empaque o embalaje de origen.</i></p>
Posterior al recibo	<p>Se realiza una devolución o cargo por destrucción cuando en un análisis microbiológico o de calidad se identifica el incumplimiento a la especificación, rotación en cedis, por vida de anaquel o normativo. Los cargos o devoluciones serán notificados siempre a través de category manager.</p>



Penalizaciones por incumplimiento de cita o maniobras adicionales

Se desglosan los motivos y montos asociados a penalizaciones a continuación:

No asistir a cita o cancelarla con menos de 24 horas	15
Mercancía sin playo o playo insuficiente	2
Maniobras de descarga de mercancía a granel	60
Maniobras de descarga de mercancía paletizada	15
Traspaleo por cada tarima	6
Traspaleo por tarima dañada	9
Rechazos por mala calidad de mercancía	60

Unidades en días UMA

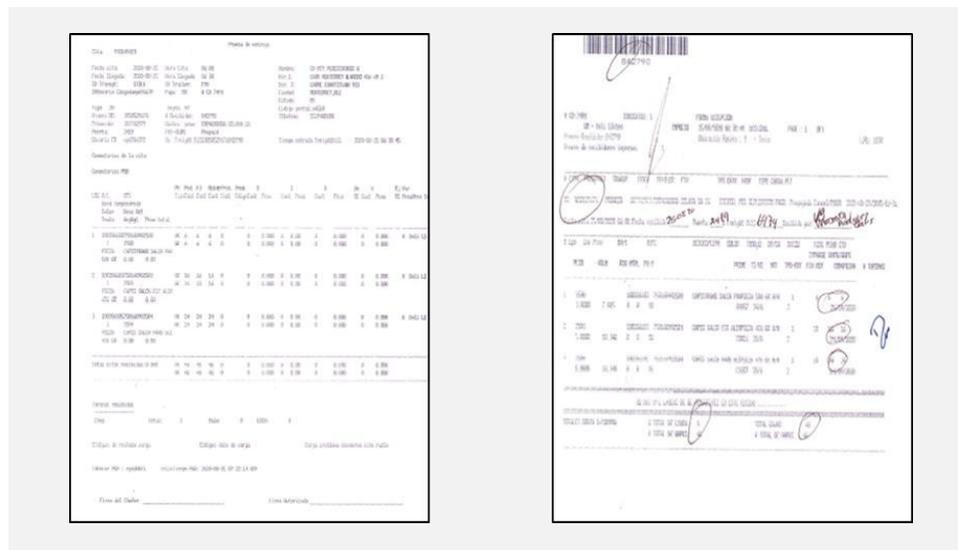
Información declarada en el convenio para entregas centralizadas y operaciones V5

Entrega de documentos al finalizar el recibo

Una vez finalizado el proceso de recibo o rechazo de mercancía, el operador recibirá la siguiente documentación:

Documentos de un recibo completo

- POD (Proof of Delivery) Prueba de entrega de mercancía en la que se declaran los datos de la orden de compra y cajas recibidas. El operador recibirá una copia firmada por él y por un asociado de mesa de control. Mesa de control mantiene una copia con las mismas firmas.



Documentos de rechazo total, parcial o rechazo por muestreo

- Formato de rechazo: Los rechazos totales, parciales o por muestreo incluirán una papeleta sólo en casos especiales en la que se declara el motivo de rechazo y cajas rechazadas. El documento se llena a mano incluyendo las firmas de los asociados de calidad y tráfico, áreas que mantendrán a resguardo una copia adicional del formato entregado y para el resto; será directamente en sistema GLS y registrar en el POD.

Este documento es de uso exclusivo para los fines que a Walmart convengan. Se prohíbe su difusión parcial o total.



Cuando el rechazo se derive del incumplimiento a la especificación o lineamientos logísticos, adicional al formato, el proveedor recibirá una notificación por correo electrónico en la que se incluirán las evidencias del rechazo. Estas evidencias pueden solicitarse al área comercial.

Rechazo de calidad

Rechazo logístico

Una vez entregado los documentos, el proveedor tendrá un tiempo máximo de salida del CEDIS de 30 min.

Anexos

1. Temperaturas al recibo

DESCRIPCIÓN	Rango de temperatura		DESCRIPCIÓN	Rango de temperatura	
	MIN (°C)	MAX (°C)		MIN (°C)	MAX (°C)
Acelgas	1	5	Cacahuates	5	32
Aderezos	RECOMENDACIÓN DE PROVEEDOR	RECOMENDACIÓN DE PROVEEDOR	Calabaza criolla	4	16
Aguacates madurados	10	22	Calabaza dura	1	18
Aguacates verdes	4	16	Calabaza japonesa / italiana	4	16
Aguacate para cámara de maduración	4	16	Calabaza de temporada	5	27
Aguacates verdes flor loca	4	16	Camote	10	20
Ajenjo	1	5	Camote amarillo importado	10	17
Ajo elefante	5	32	Camote de sazafrán	7	16
Ajo en malla	5	32	Camote deshidratado	5	32
Ajo fresco	5	32	Camote morado importado	10	17
Ajo japonés	5	32	Canela	5	35
Ajo pelado	1	5	Caña	4	20
Ajonjolís	5	30	Carambola	9	20
Albahacar fresca	1	5	Castaña	0	4
Alcachofas	1	5	Cebolla amarilla	5	30
Alfalfa	1	5	Cebolla blanca	5	30
Angú	1	10	Cebolla cambray	1	5
Apio nacional	1	5	Cebolla de rabo	1	5
Arándano	5	30	Cebolla morada	5	30
Berenjena importada	7	16	Cebollas importadas	1	16
Berenjena nacional	7	16	Cebollín	1	5
Berries	0	4	Cereza	0	4
Berro	1	5	Chabacano	0	4
Betabel	1	5	Chalot	1	30
Brócoli	1	5	Champañones blancos	1	5
Cabeza de ajo	5	30	Chayotes	1	16

Este documento es de uso exclusivo para los fines que a Walmart convengan. Se prohíbe su difusión parcial o total.



DESCRIPCIÓN	Rango de temperatura		DESCRIPCIÓN	Rango de temperatura	
	MIN (°C)	MAX (°C)		MIN (°C)	MAX (°C)
Chícharo en vaina	1	5	Guaje	1	5
Chícharo japonés	1	5	Guanábana	12	16
Chicozapote	8	20	Guayaba	7	18
Chilacayote	4	16	Habas verdes	1	5
Chiles frescos	1	13	Hierbas finas	1	7
Chiles secos	10	32	Hierbas frescas c/cámara húmeda	1	5
Chirimoya	7	16	Hierbas frescas s/cámara húmeda	1	5
Cilantro	1	5	Higo	1	5
Ciruela pasa	10	32	Hinojo	1	5
Ciruelas	0	4	Hongos y setas	1	5
Clementina	1	5	Huazontle	1	5
Coco rayado	10	32	Huitlacoche	1	5
Cocos	1	16	Jenjibre	2	10
Col blanca	1	5	Jícama	5	18
Col de Bruselas	1	5	Jícama Nayarit	5	18
Col morada	1	5	Jícama Gajo	5	18
Coliflor	1	5	Jitomate Beef	10	21
Colinabo	1	5	Jitomate Bola	10	16
CROUTONES	RECOMENDACIÓN DE PROVEEDOR	RECOMENDACIÓN DE PROVEEDOR	Jitomates de especialidad	7	16
Diente de ajo	5	32	Jitomates de especialidad orgánicos	0	6
Duraznos	0	4	Jitomates Saladet	8	21
Echalot	14	32	Jugos	0 ó RECOMENDACIÓN DE PROVEEDOR	5 ó RECOMENDACIÓN DE PROVEEDOR
Ejote	1	5	Kiwis	0	4
Elote	1	16	Lechugas	1	5
Elote precocido	1	5	Litchi	7	18
Endivia	1	5	Lima	7	16
Eneldo	1	5	Limón agrio	7	16
Ensaladas con aderezos	1 ó RECOMENDACIÓN DE PROVEEDOR	5 ó RECOMENDACIÓN DE PROVEEDOR	Limón sin semilla	7	16
Ensaladas empacadas	1 ó RECOMENDACIÓN DE PROVEEDOR	6 ó RECOMENDACIÓN DE PROVEEDOR	Limon eureka	7	16
Epazote	1	5	Limon en malla 1kg	7	16
Espárrago	1	5	Limones verdes	7	16
Espinaca	1	5	Mamey	9	20
Esquites	RECOMENDACIÓN DE PROVEEDOR	RECOMENDACIÓN DE PROVEEDOR	Mandarina importada	2	6
Eucalipto	1	5	Mandarina nacional	7	18
Flor de calabaza	1	5	Mango ataulfo	9	20
Flor de Jamaica	10	32	Mango importado	11	15
Fresa	0	4	Mango nacional	9	15
Gajos pelados empacados	1	5	Mangostan	8	16
Germinados	1	5	Manzanas importadas	0	4
Granada importada	1	13	Manzanas nacionales	0	5
Granada nacional	3	15	Maracuyá	12	21
Granada china	12	21	Melón chino nacional	3	13



DESCRIPCIÓN	Rango de temperatura		DESCRIPCIÓN	Rango de temperatura	
	MIN (°C)	MAX (°C)		MIN (°C)	MAX (°C)
Melon chino (cantaloupe) importado	1	6	Plátano Chiapas dedo suelto	10	16
Melón valenciano	5	15	Plátano dominico	13	19
Melon variedad nacional	1	6	Plátano macho	13	19
Melon variedad importados	7	10	Plátano para cám. de maduración	13	19
Membrillo	1	5	Poros	1	5
Menta	1	5	Quelites	1	5
Mineola	1	16	Rabanitos	1	5
Mix para salsa	1	5	Rábano largo	1	5
Nabo	1	5	Radicchio fresco	1	5
Napa	1	5	Rambután	1	7
Naranjas importadas	1	7	Romeritos	1	5
Naranjas nacional	1	10	Romero	1	5
Nectarina	0	4	Sabila	10	20
Níspero	9	20	Salsifi	1	5
Nopal cambray	5	15	Salvia	1	5
Nopal con espinas	5	14	Sandía	10	30
Nopal picado (charola)	0	5	Sandía personal	10	30
Nopal salmuera	RECOMENDACIÓN DE PROVEEDOR	RECOMENDACIÓN DE PROVEEDOR	Sopa de verduras	2	6
Nopal sin espinas	5	14	Tamarindo	1	32
Nueces	10	32	Tangerinas	1	16
Papa blanca alfa	10	20	Té de limón	1	5
Papa cambray	3	10	Tejocote	9	20
Papa chica	10	20	Tomate verde con cáscara	4	16
Papa criolla	10	20	Tomate verde sin cáscara	4	16
Papa russet	10	20	Tomatillo	4	16
Pápalo	1	5	Tomillo fresco	1	5
Papaya	14	30	Toronja	1	16
Pepinillo	1	16	Tuna	10	16
Pepino	5	16	Uva pasa	10	32
Pepino criollo	1	16	Uvas	0	4
Peras importadas	0	4	Vaina para pájaro	1	5
Perejil	1	5	Vegetales cortados y sopas	1	5
Perón nacional	0	5	Verdolagas	1	5
Pérsimo	1	7	Xoconostle	5	12
Pimientos	1	13	Yuca	3	7
Piña	10	21	Zanahoria	1	7
Pitaya	10	16	Zanahoria baby	0	5
Pitahaya	10	16	Zanahoria para jugo	1	7
Plátano Chiapas	13	19	Zapote negro	9	20



Temperaturas para recibo y almacenamiento

Productos refrigerados	Temperatura a mínima	Temperatura máxima	Normatividad de referencia
Productos lácteos (mantequillas, quesos, cremas, lácteos fermentados y acidificados, leche fresca)	0°C	7°C	NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
Margarinas	0°C	10°C	NMX-F-016-SCFI-2007 Alimentos – Margarina para mesa – Especificaciones (CANCELA A LA NMX-F-016-S-1979)
Productos cárnicos procesados	0°C	4°C	NOM-213-SSA1-2018. Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba
Jamones (excepto jamón serrano)	2°C	4°C	NOM-158-SCFI-2003 Jamón – denominación y clasificación comercial, especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas, organolépticas, información comercial y métodos de prueba.
Carnes frescas (res, cerdo, cordero, pollo, etc.)	0°C	4°C	NOM-194-SSA1-2004. Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte, y expendio. Especificaciones sanitarias de producto.
Pescados y mariscos frescos en hielo.	0°C	4°C	NOM-242-SSA1-2009. Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
Pescados y mariscos procesados (surimi, mariscada, ahumados, etc.)	0°C	4°C	NOM-242-SSA1-2009. Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
Jugos naturales pre-envasados	0°C *	4°C *	Ver temperatura recomendada por proveedor.
Ensaladas y frutas listas para consumo	0°C *	4°C *	Ver temperatura recomendada por proveedor.
Aderezos refrigerados	0°C *	4°C *	Ver temperatura recomendada por proveedor.
Huevo líquido pasteurizado refrigerado	0°C *	4°C *	Ver temperatura recomendada por proveedor.
Manteca de cerdo	0°C *	4°C *	Ver temperatura recomendada por proveedor.
Productos de panadería	0°C *	7°C *	NOM-247-SSA1-2008 Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
Chocolates y confitería	0°C *	12°C *	NOM-186-SSA1/SCFI-2013. Cacao, chocolate y productos similares y derivados del cacao. Especificaciones sanitarias. Denominación comercial. Métodos de prueba. NOM-251-SSA1-2009, prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Otros productos refrigerados no especificados	0°C *	4°C *	NOM-251-SSA1-2009, prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

*Revisar si el producto cuenta con leyenda precautoria para su almacenamiento por parte del proveedor.

Productos congelados	Temperatura máxima	Normatividad de referencia
Pescados y mariscos	-18°C **	NOM-242-SSA1-2009 Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
Cárnicos	-18°C **	NOM-194-SSA1-2004. Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de producto.
Lácteos y productos lácteos	-18°C **	NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
Jugos congelados	-15°C **	NOM-173-SCFI-2009 Jugos de frutas pre envasados – denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
Productos de panadería	-18°C ***	Ver temperatura recomendada por proveedor.



Productos secos		Normatividad de referencia
Productos secos (bacalao, semillas, chiles secos, dátiles, etc.)	Consérvese en un lugar fresco y seco***	NOM-242-SSA1-2009 Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
*** Revisar si el producto cuenta con leyenda precautoria para su almacenamiento por parte del proveedor.		
Frutas y verduras frescas		
*** Revisar la especificación de calidad definida para cada producto.		

**No existe límite inferior de temperatura.

Preguntas frecuentes

Pregunta	Respuesta
¿Qué hacer si en la factura viene con OC errónea?	Se solicita que se envíe la corrección de la factura u orden de compra a los contactos de correo de citas del respectivo CEDIS
¿Se pueden entregar más de una OC por cita?	Si es posible, asegurar lo siguiente para evitar alguna confusión: Cada OC debe tener su factura, esto para el proceso del pago se debe referenciar OC-Factura. Asegura que al momento de sacar las cita se coloque las OC que vayas a entregar en la misma solicitud de Cita/Scheduler. Asegura de identificar las tarimas con las OC que se están entregando
¿Se puede entregar con remisión?	En caso de ser proveedor de factura electrónica sí es posible entregar con remisión, en caso de ser proveedor de pago manual debes presentar tu factura como lo marca el proceso
¿A qué dirección se debe dirigir la factura?	RFC: NWM 970924 4W4 Nueva Wal-Mart de México S de RL de CV Nextengo No. 78 Col. Santa Cruz Acayucan Delegación Azcapotzalco CDMX, México CP 02770
¿Puede el operador traer acompañantes en la unidad para ingresar al CEDIS?	No, se permite el acceso de un operador por unidad. En caso de presentarse con acompañantes, éstos deberán esperar fuera de las instalaciones.
¿Se permite que ingrese alguna persona para realizar maniobras a Centro de Distribución Perecederos?	No, el operador deberá presentarse en mesa de control y esperar hasta la entrega de documentos.
¿Puedo entregar una sola factura que ampare dos unidades?	No, debe entregarse una factura por unidad
¿Puedo generar una sola confirmación para entregar en dos unidades porque es lo necesario para mi total OC?	No, debe ser cita por Remolque entregado
¿Puedo entregar en Full?	No está permitido

Este documento es de uso exclusivo para los fines que a Walmart convengan. Se prohíbe su difusión parcial o total.



¿Puedo entrar con reparto para otra compañía?	<p>Sí, siempre que cumpla con lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El producto que no se entrega en el centro de distribución deberá embarcarse al fondo de la unidad con señalizaciones tamaño carta que identifiquen que las tarimas no pertenecen a Walmart. • Se recomienda el uso de playo de color distinto, señalizadores tipo cinta o gatas adicionales para mejorar la señalización. • Deberá poder evidenciar la propiedad de dicha mercancía a través de una factura notificando al ingreso por caseta y que se revisará a detalle a la salida del centro de distribución.
¿Cómo programar una cita de autoservicios y Sam's?	En Scheduler se captura por separado obteniendo una confirmación para autoservicio y una para Sam's, la descarga se realizará en un único horario.
¿Puedo entregar en un mismo camión mercancía de Sam's y Autoservicio?	Si mientras asegures que las tarimas se encuentren identificadas por formato.
¿Puedo entregar diferentes razones sociales en un mismo remolque?	<p>Sí, siempre y cuando se cumpla con lo siguiente:</p> <p>Al sacar la cita deberá ser independiente para cada razón social, buscar que estén en el mismo horario de cita para entrega.</p> <p>Las facturas se entregarán al mismo tiempo en la mesa de control indicando que trae 2 razones sociales en 1 camión</p> <p>La mercancía debe venir identificada por razón social.</p> <p>Al finalizar el recibo se le entregaran 2 documento POD con el detalle de cada cita.</p>
¿Mi unidad puede ingresar a CeDis si no cuenta con cita?	No se le permitirá el ingreso a unidades que no cuenten con Confirmación de Cita.
¿Cómo puedo generar una cita para revisión de empaque?	<p>Envía un correo con propuesta de cita a los usuarios</p> <ul style="list-style-type: none"> • _SMOIF@wal-mart.com • _itemFileSam's@email.wal-mart.com
¿Quién debe ser mi contacto en caso de accidente, enfermedad, derrames de diésel o situación de riesgo?	En caso de enfermedad o de accidente deberá solicitar a un asociado que los contacte con mesa de control, protección de activos o seguridad laboral

Glosario

Estiba: Es la adecuada colocación y distribución de la mercancía en una superficie.

Hi: Cantidad de camas por estiba

NOM: Norma Oficial Mexicana.

OC: Una orden de compra (también conocida como pedido de compra o nota de pedido) es un documento emitido por el comprador para solicitar mercancías al vendedor, esta detalla la cantidad a comprar, el tipo de producto, precio y condiciones de pago, y forma de entrega.

Playo: Material plástico transparente, hecho con resina de polietileno de baja densidad lineal, característica que le permite tener una alta resistencia mecánica y un bajo espesor, utilizado en el embalaje de diferentes productos.



PLU: El Código PLU es un número de 4 o 5 dígitos, usado primordialmente en el mercadeo de frutas y verduras frescas. Típicamente aparecerá en una etiqueta pequeña, que es aplicada a una sola pieza., identifica a las frutas y verduras con base en el grupo de producto, la variedad y el tamaño. Estos números son asignados por la International Federation For Produce Standards (IFPS).

POD: (Proof of Delivery, Hoja de liberación, prueba de entrega que permite controlar y registrar aquellas personas que recibieron su pedido, dándole valor a la entrega y previniendo futuros fraudes comerciales

RPC: El RPC o Contenedor de Plástico Retornable es usado para el traslado de frutas y verduras, óptimo para tener la frescura y la calidad necesaria para tener la preferencia de nuestros clientes.

SCHEDULER: (Programación de Citas) Herramienta es en tiempo real y de gran alcance para manejar entregas en la red de distribución.

Ti: Cantidad de cajas por cama en una estiba

UPC: Es un Código de Barras que se puede leer de cualquier dirección, tiene doce dígitos y puedes identificarlo fácilmente porque siempre empiezan por un cero. Identifica un producto específico entre los demás del mercado.

ECT: Edge Crush Test (ECT) es un método estandarizado utilizado para medir la resistencia a la compresión del cartón corrugado