

 <p>CLUB MILITAR</p>	<p>POLÍTICA DE MERMAS Y BAJAS DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</p>	<p>Código: AB-NP01 Versión: 1 Fecha: 14/08/2020 Paginas: 1 de 23</p>
---	---	--

**POLITICA DE MERMAS Y BAJAS DE MATERIAS PRIMAS
Y PRODUCTOS DEL CLUB MILITAR**

**GRUPO OPERACIONAL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Bogotá, Agosto de 2020**

 CLUB MILITAR	POLÍTICA DE MERMAS Y BAJAS DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS	Código: AB-NP01 Versión: 1 Fecha: 14/08/2020 Paginas: 2 de 23
--	--	--

Contenido

1. INTRODUCCION.....	3
2. JUSTIFICACION.....	3
3. OBJETIVO GENERAL.....	4
3.1. Objetivos Específicos.....	4
4. ALCANCE DE LA POLITICA.....	5
5. DEFINICIONES.....	5
6. MARCO REFERENCIAL.....	8
6.1. Almacén de Alimentos y Bebidas	8
6.2. Centros de Producción Cocinas.....	10
6.3. Puntos de Venta	14

 <p>CLUB MILITAR</p>	<p>POLÍTICA DE MERMAS Y BAJAS DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</p>	<p>Código: AB-NP01 Versión: 1 Fecha: 14/08/2020 Paginas: 3 de 23</p>
---	---	--

1. INTRODUCCION

El éxito de las empresas depende de su capacidad de mantener ventajas competitivas que le permitan mejorar su posición en el entorno socioeconómico. Un control de mermas, bajas y desperdicios aumenta la eficiencia de la producción debido a que los recursos son mejor aprovechados al reducir los costos de producción por unidad de producto.

2. JUSTIFICACION

La merma en las compañías se presenta como la pérdida en los inventarios es decir la diferencia entre el físico y el sistema lo cual está generando una pérdida sustancial en la cadena de valor de la Entidad, dentro del proceso logístico.

La merma, es la diferencia entre el nivel de stock en sistema de un producto (inventario teórico) VS el nivel real (inventario físico). Esta diferencia también se conoce como inventario fantasma y representa una pérdida para el negocio.

El Club Militar al definir la política de mermas, bajas de materia prima y productos, se pretende disminuir la merma, bajas para mejorar la eficiencia y productividad, implementando metodología de trabajo que corrija y optimicen los procesos internos. Involucrando y concientizando a los diferentes responsable por puntos de venta sobre la importancia de su labor en la cadena de actividades desde el recibo de productos hasta el producto terminado y allegado al socio o cliente en los puntos de venta.

Definiendo los conceptos y su clasificación en los inventarios, para el control de pérdidas que se están generando en la actualidad definiendo los modelos para la disminución de la merma y la tolerancia de aceptación según corresponda de acuerdo a su clasificación en el modelo de control que se halla determinado.

ASU

Mermas en el almacén, bajas en todos los puntos de venta, teniendo en cuenta el hallazgo que presentó la revisoría fiscal en la vigencia 2019, también para definir responsabilidades en los puntos de venta, cocina y almacén.

3. OBJETIVO GENERAL

Establecer criterios para la medición de mermas y bajas desde la recepción de la materia prima, transformación y producto final en el almacén, centros de producción (cocinas) y puntos de venta del Club Militar.

3.1. Objetivos Específicos

- Conocer las deficiencias en el manejo de materias primas en el almacén, cocinas y puntos de venta.
- Determinar las causas que provocan mermas, bajas y desperdicios en los procesos productivos.
- Implementar un procedimiento para mejorar el control en la recepción y entrega de materia prima a los puntos de producción y venta.
- Seguimiento al sistema de control de inventarios en el software.
- Monitorear diariamente el proceso productivo y las entregas a los puntos de producción y venta.
- Determinar las mermas, bajas y desperdicios en los puntos de producción y venta.



**POLÍTICA
DE MERMAS Y BAJAS DE MATERIAS PRIMAS
Y PRODUCTOS**

Código: AB-NP01
Versión: 1
Fecha: 14/08/2020
Paginas: 5 de 23

- Fortalecer el sistema de control estadístico de mermas, bajas y desperdicios en software que tiene la Entidad para evidenciar en qué momento se produce, en qué lugar, con el fin de presentar informes mensuales de mejor continua.
- Establecer los costos de las mermas, bajas y desperdicios, con el fin de determinar las acciones correctivas y preventivas necesarias.

4. ALCANCE DE LA POLITICA

Políticas para medición de mermas, bajas y desperdicios en el almacén, centros de producción (cocinas) y puntos de ventas del Club Militar.

5. DEFINICIONES

- Baja de Bienes. Es el procedimiento administrativo mediante el cual la entidad decide retirar definitivamente un bien mueble de sus activos. Se perfecciona mediante el acto administrativo que la ordena, y en consecuencia se debe realizar su descargue de los inventarios y de los registros contables y su retiro físico, previo el cumplimiento de los requisitos establecidos para cada caso.
- Baja de Bienes por Obsolescencia. Es el retiro definitivo del patrimonio de la Entidad de aquellos bienes que estando en buenas condiciones de funcionamiento presentan una tecnología inadecuada a las circunstancias actuales, generando altos costos de

de

	POLÍTICA DE MERMAS Y BAJAS DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS	Código: AB-NP01 Versión: 1 Fecha: 14/08/2020 Paginas: 6 de 23
---	--	--

mantenimiento o que estos no se justifiquen en relación con el servicio que prestan o que las condiciones tecnológicas del bien no garanticen la idónea prestación del servicio.

- Dar de baja un producto o material. Es eliminar tanto del inventario físico el producto o material y eliminar de los estados financieros el rublo correspondiente a esos productos.
- Desperdicio: Es el mal aprovechamientos que se realiza de alguna cosa o de alguien. Es decir, se tiene algo, una máquina a la cual no se la explota como se debe para que rinda su máximo y por tanto se la trabaja al mínimo nivel, desperdiciando su capacidad, o en su defecto se tiene un empleado que dispone de muchos conocimientos sobre un tema y se lo manda a hacer otra cosa totalmente diferente para la cual está mejor preparado.
- Deterioro: Empeorar, degenerar o estropear algo, muchas veces por desgaste o uso continuo.
- Pérdida: Tiende a centrarse en las etapas iniciales de la cadena de abasto alimenticio, es decir, producción y procesamiento de alimentos.
- Merma: Es una pérdida o reducción de un cierto número de mercancías o de la actualización de un stock que provoca una fluctuación, es decir, la diferencia entre el contenido de los libros de inventario y la cantidad real de productos o mercancía dentro de un establecimiento, negocio o empresa que conlleva a una pérdida monetaria. El origen etimológico proviene del latín vulgar "minimare" que se puede traducir como "reducir algo al mínimo". Técnicamente una merma es una pérdida de utilidades en término físico.
- Para determinar los mecanismos que se deben implementar para el control de mermas en alimentos, que es uno de los factores que más influyen en la rentabilidad de los sectores que procesan y producen alimentos, es identificar las causas que les están afectando los resultados, para definir el control en cada área y el proceso que se requiera para mitigar

 <p>CLUB MILITAR</p>	<p>POLÍTICA DE MERMAS Y BAJAS DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</p>	<p>Código: AB-NP01 Versión: 1 Fecha: 14/08/2020 Paginas: 7 de 23</p>
--	---	--

desperdicios, subutilización de sobrantes, perdidas y mermas por fuera de parámetros normales.

- Mermas en el restaurante: Se definen como los sobrantes tanto de alimentos como de materiales (fundamentalmente los primeros considerando la durabilidad de los alimentos) que reducen de forma notable las ganancias a final de mes.
- Mermas naturales: Son mermas que se generan en productos perecederos, es toda aquella mercancía que tiene una caducidad, que se echa a perder, y que se le debe dar la debida rotación antes de que se pudra y se haga no apta para la venta. También son perdidas naturales aquellas que se producen en el caso de químicos volátiles por evaporación o embutidos al fundirse y resumirse la grasa que contienen.
- Mermas por producción. Es cuando hay merma por producción en los casos en el que la materia prima tiene un desperdicio al manufacturar el producto terminado.
- Cuando un inventario sufre un deterioro parcial en su valor (es decir, una obsolescencia parcial).
- Deterioro del valor de los inventarios. Los Estándares Internacionales requieren que la entidad evalúe la recuperabilidad de sus activos. El cálculo del deterioro del valor de los inventarios es una de las medidas a adoptar por parte de las entidades para evitar la sobrevaloración de este tipo de activos
- Producto no conforme es todo aquel que no cumple con alguna especificación definida e incluida en el Sistema de Gestión que lo controla, como, por ejemplo, un producto con una contaminación microbiológica, un alimento con un etiquetado erróneo, etc.

 <p>CLUB MILITAR</p>	<p>POLÍTICA DE MERMAS Y BAJAS DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</p>	<p>Código: AB-NP01 Versión: 1 Fecha: 14/08/2020 Paginas: 8 de 23</p>
--	---	--

- Producto No conforme: Es todo aquel que no cumple con un requisito determinado por el sistema de gestión de calidad.
- Producto vencido: Los alimentos tienen una fecha de duración para ser consumidos.

6. MARCO REFERENCIAL

Instructivo bajas de materia prima, insumo y producto terminado. Código: AB-I04

Instructivo manejo rotación de producto Código: LA-I04

Guía para el recibo de productos almacén de alimentos y bebidas. Código LA-G02

Guía fichas técnicas de alimentos y bebidas. Código: AB-G04

Plan de Gestión Integral de Sólidos GI-M08.

Procedimiento manipulación de alimentos Código: AB-I04

6.1. Almacén de Alimentos y Bebidas

La Coordinación del Grupo de Gestión Logística Administrativa, se encargará de velar por cumplimiento de las especificaciones técnicas a los contratistas y de aplicar sanciones por No conformidades según lo dispuesto en esta materia.

El responsable del almacén de alimentos y bebidas en coordinación con el Jefe de Grupo de Gestión Administrativa dará cumplimiento a los procedimientos establecidos en el Sistema de Gestión de Calidad, deberá:

- a) Vigilar y supervisar que las materias primas lleguen de acuerdo a los requerimientos estipulados por el Club Militar dentro de los anexos técnicos de los contratos y sean recibidas en características y especificaciones contractuales para su utilización.
- b) Gestionar los cambios de productos no conformes a los contratistas.

 <p>CLUB MILITAR</p>	<p>POLÍTICA DE MERMAS Y BAJAS DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</p>	<p>Código: AB-NP01 Versión: 1 Fecha: 14/08/2020 Paginas: 9 de 23</p>
--	---	--

- c) Mantener y conservar en buen estado sus instalaciones y equipos y garantizar la seguridad e higiene de los manipuladores de alimentos.
- d) Verificar la cantidad recibida con respecto a los pedidos, hacer pesajes aleatorios de materia prima garantizando que se cumple con los gramajes establecidos.
- e) Supervisar que la descarga y recibo se realicen con el debido cuidado para evitar daños de las materias primas e insumos.
- f) Almacenar de forma adecuada las materias primas e insumos garantizando la inocuidad de los alimentos.
- g) En caso de que exista materia prima o insumo deteriorado o duda respecto a su utilización (como olor, sabor y color no característico, empaque averiado, contaminación, entre otras), el Almacén de alimentos y bebidas deberá solicitar al a la ingeniera de alimentos el dictamen técnico correspondiente, en el que se indicará si es apto se utilizará, en el caso contrario, deberá solicitar la baja según el Instructivo bajas de materia prima, insumo y producto terminado. Código: AB-I04
- h) Establecer las medidas y controles necesarios para evitar las mermas de materia prima e insumos originadas por: Maniobras de carga y descarga; Manipulación; Rotación de inventarios (caducidad vencida); transformación y almacenamiento.
- i) Registrar las transformaciones cárnicas que llevará a cabo, indicando la cantidad de porciones, gramaje y mermas.
- j) Por cada recepción de materias primas, registrar oportunamente en el software institucional.
- k) Garantizar la adecuada separación de los residuos de acuerdo al Plan de Gestión Integral de Sólidos GI-M08.
- l) Garantizar las labores de limpieza y desinfección diarias de áreas y equipos.
- m) Informar y gestionar de forma oportuna:
 - ❖ Estado y calibración de equipos de pesaje.
 - ❖ Funcionamiento de sistemas de refrigeración
 - ❖ Presencia de plagas.
 - ❖ Sub productos de procesos cárnicos.
 - ❖ Inventarios con fechas cortas de vencimiento.

Handwritten signature or mark.

 <p>CLUB MILITAR</p>	<p>POLÍTICA DE MERMAS Y BAJAS DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</p>	<p>Código: AB-NP01 Versión: 1 Fecha: 14/08/2020 Paginas: 10 de 23</p>
--	---	---

- n) Garantizar el diligenciamiento de los registros de calidad para realizar trazabilidad a los procesos.
- o) Avalar las bajas de alimentos y bebidas.
- p) Registrar en el sistema de acuerdo al tipo de operación creado para este fin, teniendo como soporte el aval físico del informe.
- q) Control de temperatura de los cuartos fríos y nevera, tres veces al día.
- r) Se registra en el software SEVEN, en el programa captura de transacciones SINTRANM por el tipo de operación 585 identificada con el nombre salidas por bajas de Alimentos y Bebidas

Todos los almacenes deberán contar con el Control de primeras entradas, primeras salidas; así como, de identificación por lotes de materia prima vigilando la rotación adecuada de los inventarios para evitar la caducidad de las materias primas e insumos.

Es responsabilidad del supervisor del contrato de análisis microbiológicos, programar análisis de muestras mensuales de materias primas para evaluar cumplimiento de los estándares de calidad de los proveedores.

El (a) ingeniero (a) de alimentos debe realizar verificación periódica de los parámetros de calidad de las materias primas e insumos recibidos con las especificaciones técnicas estipuladas e informar al almacén de alimentos y bebidas los resultados de la evaluación microbiológica hechas por el contratista de análisis microbiológicos.

El área de costos realizará inventarios mensuales y costeará las bajas.

6.2. Centros de Producción Cocinas

Es responsabilidad del Grupo Interno de Trabajo Alimentos y Bebidas:

- ❖ Dar seguimiento las solicitudes varias de materias primas e insumos, inventarios y bajas de los puntos de producción y venta.



**POLÍTICA
DE MERMAS Y BAJAS DE MATERIAS PRIMAS
Y PRODUCTOS**

Código: AB-NP01
Versión: 1
Fecha: 14/08/2020
Paginas: 11 de 23

- ❖ Garantizar que los procesos se lleven a cabo con los estándares establecidos.
- ❖ Gestionar el mantenimiento de los equipos. (Refrigeradores, congeladores, cuartos fríos, neveras e instrumentos de medición).
- ❖ Gestionar el suministro oportuno de las materias primas.
- ❖ Gestionar las herramientas necesarias para llevar a cabo la producción de manera eficiente: implementos, equipos, utensilios necesarios y talento humano.
- ❖ Desarrollar estrategias para mitigar las mermas.
- ❖ Registrar en el sistema de acuerdo al tipo de operación creado para este fin, teniendo como soporte el aval físico del informe.
- ❖ Avalar las bajas de alimentos y bebidas.
- ❖ Realizar planeación de la producción de la oferta gastronómica buscando la optimización de los recursos.
- ❖ Presentar informe mensual de las bajas a la Subdirección General.
- ❖ Se registra en el software SEVEN, en el programa captura de transacciones SINTRANM por el tipo de operación 585 identificada con el nombre salidas por bajas de Alimentos y Bebidas.

Es responsabilidad del chef:

- a) Cuantificar diariamente las existencias de cada una de las materias primas, producto terminado e insumos que estén bajo su custodia.
- b) Mantener y conservar en buen estado sus instalaciones, equipos y garantizar la seguridad e higiene de los manipuladores de alimentos.
- c) Verificar que las cantidades, gramajes y fichas técnicas de las materias primas suministradas por el almacén de alimentos y bebidas correspondan a lo solicitado y requerido en la receta.
- d) Supervisar que la descarga y recibo de materias primas se realicen con el debido cuidado para evitar daños.
- e) Considerar por cada materia prima las características aprovechables reales de composición de la materia prima y el peso neto para la determinación de su consumo.
- f) Cuantificar diariamente al término de la producción, la existencia de producto terminado sobrante del servicio.

J. J. J.

 <p>CLUB MILITAR</p>	<p>POLÍTICA DE MERMAS Y BAJAS DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</p>	<p>Código: AB-NP01 Versión: 1 Fecha: 14/08/2020 Paginas: 12 de 23</p>
--	---	---

- g) Realizar diariamente requerimiento de materias primas e insumos al almacén, sujeto a la planeación del menú, por medio del software institucional.
- h) Vigilar y supervisar la ejecución de buenas prácticas de manejo de la materia prima e insumos y emprenderá acciones que reduzcan la merma por efecto de factores de producción como:
- ❖ Daño de material de empaque.
 - ❖ Caída al suelo de alimentos.
 - ❖ Derrames durante el proceso.
 - ❖ Excedentes de producción.
 - ❖ Daños de equipos y sistemas de refrigeración
 - ❖ Contaminación cruzada.
 - ❖ Formulación incorrecta
 - ❖ Contaminación física, química o biológica de los alimentos.
 - ❖ Paros de producción
 - ❖ Fugas en equipos y recipientes.
 - ❖ Pérdida de la cadena de frío
 - ❖ Control de temperaturas de cocción y samovares.
 - ❖ Control de temperaturas de refrigeración y congelación.
 - ❖ Almacenamiento inadecuado tanto de materias primas y producto terminado.
- i) En caso de que exista materia prima o insumo deteriorado o duda respecto a su utilización (como olor, sabor y color no característico, empaque averiado, contaminación, entre otras), el chef deberá solicitar al (o) a la ingeniera (a) de alimentos el dictamen técnico correspondiente, en el que se indicará si es apto se utilizará, en el caso contrario, deberá solicitar la baja según el Instructivo bajas de materia prima, insumo y producto terminado. Código: AB-I04.
- j) Direccionar y capacitar al personal a cargo en la ejecución de sus labores, enfocada en la optimización de los procesos y mitigación de desperdicios.
- k) Indagar con los socios los motivos de devolución de platos y tomar las acciones correctivas.
- l) Programar las labores de limpieza y desinfección diarias de áreas y equipos.
- m) Garantizar la implementación de las recetas estándar, con los ingredientes y cantidades establecidos.



**POLÍTICA
DE MERMAS Y BAJAS DE MATERIAS PRIMAS
Y PRODUCTOS**

Código: AB-NP01
Versión: 1
Fecha: 14/08/2020
Paginas: 13 de 23

- n) Garantizar la adecuada separación de los residuos de acuerdo al Plan de Gestión Integral de Sólidos GI-M08.
- o) Vigilar que los colaboradores utilicen objetos de medición (básculas, jarras, tazas, cucharas), para controlar cantidades y mantener el tamaño de porción establecida y que le saquen provecho a cada producto para minimizar los desperdicios.
- p) Garantizar el diligenciamiento de los registros de calidad para realizar trazabilidad a los procesos.
- q) Promover el uso de implementos y técnicas que disminuyan mermas, como cuchillos afilados, utensilios para pelar o cortar, entre otras.
- r) Se encargará de tomar muestras testigo de productos claves (salsas, mariscos, carnes, arroces con algún tipo de garnituras) para enviarlas al laboratorio.
- s) Control de temperatura de los cuartos fríos y nevera, tres veces al día.
- t) Por inocuidad no se debe consumir alimentos en las áreas de producción.
- u) Definir responsabilidad del personal que se encargará de control inventarios cada mes.
- v) Definir stock de máximos y mínimos de las áreas de producción.
- w) Se registra en el software SEVEN, en el programa captura de transacciones SINTRANM por el tipo de operación 585 identificada con el nombre salidas por bajas de Alimentos y Bebidas

Durante el servicio, los meseros dar la opción al cliente de escoger guarniciones al tomar las órdenes, ellos deberán indicar las opciones de guarniciones y porciones disponibles, dándole la opción al cliente de pedir la(s) que desee. Con esta medida se evita servir guarniciones que no serán consumidas por el cliente.

Los centros de producción deberán contar con el Control de primeras entradas, primeras salidas; así como, de identificación por medio de la rotulación (método PEPS de semáforo) de materia prima y producto terminado, vigilando la rotación adecuada de los inventarios para evitar la caducidad y deterioro.

Handwritten signature or initials in red ink.

 <p>CLUB MILITAR</p>	<p>POLÍTICA DE MERMAS Y BAJAS DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</p>	<p>Código: AB-NP01 Versión: 1 Fecha: 14/08/2020 Paginas: 14 de 23</p>
--	---	---

Es responsabilidad del supervisor del contrato de análisis microbiológicos, programar análisis de muestras mensuales de materias primas para evaluar cumplimiento de los estándares de calidad de los alimentos preparados.

El (a) Ingeniero (a) de alimentos debe realizar verificación periódica de los parámetros de calidad de los manipuladores de alimentos, producto en proceso y producto terminado, limpieza y desinfección, cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, seguimiento de las condiciones de infraestructura y equipos, e informar sobre los resultados de la evaluación microbiológica hechas por el contratista de análisis microbiológicos.

Es responsabilidad del supervisor de inventarios, corroborar los inventarios de materia prima y alimentar el software institucional SEVEN con las preparaciones diarias de cada uno de los puntos de venta, efectuando el seguimiento y control a las materias primas con en su fecha de vencimiento.

El área de costos realizará inventarios mensuales y costeará las bajas.

6.3. Puntos de Venta

Los responsables de los puntos de venta deben:

- a) Cuantificar diariamente las existencias de cada una de las materias primas, producto terminado e insumos que estén bajo su custodia.
- b) Mantener y conservar en buen estado sus instalaciones y equipos y garantizar la seguridad e higiene de los manipuladores de alimentos.
- c) Verificar que las cantidades, gramajes y fichas técnicas de las materias primas suministradas por el almacén de alimentos y bebidas correspondan a lo solicitado y requerido.
- d) Verificar que las cantidades, gramajes y fichas técnicas de las materias primas suministradas por los puntos de producción (cocinas y panadería) correspondan a lo solicitado.
- e) Supervisar que la descarga y recibo de materias primas se realicen con el debido cuidado para evitar daños.
- f) Cuantificar diariamente al término de la producción, la existencia de producto terminado sobrante del servicio.

 CLUB MILITAR	POLÍTICA DE MERMAS Y BAJAS DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS	Código: AB-NP01 Versión: 1 Fecha: 14/08/2020 Paginas: 15 de 23
--	--	---

- g) Realizar diariamente requerimiento de materias primas e insumos al almacén y centros de producción, por medio del software institucional.
- h) Vigilar y supervisar la ejecución de buenas prácticas de manejo de la materia prima e insumos y emprenderá acciones que reduzcan la merma por efecto de factores de producción como:
- ❖ Daño de material de empaque.
 - ❖ Caída al suelo de alimentos.
 - ❖ Derrames durante el proceso.
 - ❖ Excedentes de producción.
 - ❖ Daños de equipos y sistemas de refrigeración
 - ❖ Contaminación cruzada.
 - ❖ Formulación incorrecta
 - ❖ Contaminación física, química o biológica de los alimentos.
 - ❖ Fugas en equipos y recipientes.
 - ❖ Pérdida de la cadena de frío
 - ❖ Control de temperaturas de los equipos máquina de café, calentadores de productos de panificación.
 - ❖ Control de temperaturas de refrigeración y congelación.
 - ❖ Almacenamiento inadecuado tanto de materias primas y producto terminado.
- i) En caso de que exista materia prima o insumo deteriorado o duda respecto a su utilización (como olor, sabor y color no característico, empaque averiado, contaminación, entre otras), el encargado deberá solicitar al a la ingeniera de alimentos el dictamen técnico correspondiente, en el que se indicará si es apto se utilizará, en el caso contrario, deberá solicitar la baja según el Instructivo bajas de materia prima, insumo y producto terminado. Código: AB-I04.
- j) Indagar con los socios los motivos de devolución de productos y tomar las acciones correctivas.
- k) Programar las labores de limpieza y desinfección diarias de áreas y equipos.
- l) Garantizar la implementación de las recetas estándar, con los ingredientes y cantidades establecidos: bebidas alcohólicas, cafés, jugos, entre otros.

Handwritten signature or initials in red ink.

 <p>CLUB MILITAR</p>	<p>POLÍTICA DE MERMAS Y BAJAS DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</p>	<p>Código: AB-NP01 Versión: 1 Fecha: 14/08/2020 Paginas: 16 de 23</p>
--	---	---

- m) Garantizar la adecuada separación de los residuos de acuerdo al Plan de Gestión Integral de Sólidos GI-M08.
- n) Vigilar que los colaboradores utilicen objetos de medición (básculas, jarras, tazas, cucharas), para controlar cantidades y mantener el tamaño de porción establecida y que le saquen provecho a cada producto para minimizar los desperdicios.
- o) Garantizar el diligenciamiento de los registros de calidad para realizar trazabilidad a los procesos.
- p) Promover el uso de implementos y técnicas que disminuyan mermas, como cuchara para helado, medidor de café, implementos de medición en coctelería.
- q) Se registra en el software SEVEN, en el programa captura de transacciones SINTRANM por el tipo de operación 585 identificada con el nombre salidas por bajas de Alimentos y Bebidas.

Los puntos de venta deberán contar con el control de primeras entradas, primeras salidas; así como, de identificación por medio de la rotulación (método PEPS de semáforo) de materia prima y producto terminado, vigilando la rotación adecuada de los inventarios para evitar la caducidad y deterioro.

El (a) ingeniero (a) de alimentos debe realizar verificación periódica de los parámetros de calidad de los manipuladores de alimentos, limpieza y desinfección, cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, seguimiento de las condiciones de infraestructura y equipos,

Es responsabilidad del supervisor de inventarios, corroborar los inventarios de materia prima y alimentar el software institucional SEVEN con las preparaciones diarias de cada uno de los puntos de venta, efectuando el seguimiento y control a las materias primas con en su fecha de vencimiento.

El área de costos realizará inventarios mensuales y costeará las bajas.

Para evitar pérdidas significativas quizás en algunos casos por no conocer algunos aspectos dentro del manejo de las fechas de vencimiento de los productos y de la misma manera generar bajas cuando aún los productos en este caso los víveres secos y otros tanto enlatados continúan con una vida útil importante sin arriesgar la salud de los consumidores, me permito solicitar se considere lo siguiente no sin antes realizar una tacita aclaración mientras se mantengan las condiciones óptimas de almacenamiento, luz, humedad, cadena de frío, congelación etc. los víveres pueden ser utilizados y darles mayor provecho más aún cuando en situaciones como las presentadas por la pandemia los almacenes quedaron con stocks en algunos productos con cantidades importantes.

	POLÍTICA DE MERMAS Y BAJAS DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS	Código: AB-NP01 Versión: 1 Fecha: 14/08/2020 Paginas: 17 de 23
---	--	---

La diferencia en la fecha de caducidad y fecha de consumo preferente es vital entenderla antes de dar de baja un alimento como los víveres secos abarrotes enlatados o bebidas, Parecen lo mismo, pero no lo son y es que aunque la mayoría de los consumidores considera que a partir de la fecha indicada en el envase no se debe consumir ese producto, en el caso de la fecha de consumo preferente sí que se puede consumir sin que eso suponga un riesgo para la salud. A continuación explico por qué:

Fecha Preferente de Consumo

La **fecha de consumo preferente**, por el contrario, indica hasta qué fecha el alimento mantiene intactas sus propiedades, siempre y cuando el envase no se haya abierto. A partir de esa fecha, el producto empieza a perder algunas de sus cualidades físicas, pero su consumo sigue siendo seguro. Se trata de productos como sopas, legumbres, aceite, productos desecados (pasta, arroz) y productos esterilizados (enlatados), como es el caso de las conservas.

Fecha de Caducidad del Producto

La **fecha de caducidad** indica cuándo un alimento deja de ser seguro para el consumo desde el punto de vista sanitario. A partir de esa fecha el producto no se debe ingerir. Se utiliza en productos muy perecederos como carnes, pescados, productos al vacío o pasteurizados.

Me permito presentar las siguientes consideraciones

Nombre del Producto	Fecha preferente de consumo	Fecha de caducidad del Producto
Agua embotellada	Impresa en su empaque	No caduca Su envase la protege de microorganismos y suciedad por lo que puede mantenerse potable durante años.
Cerveza	Impresa en su empaque	No caduca tiene fecha de consumo preferente indicando que superada la fecha el producto quizás no ofrezca todas sus cualidades integras pero nunca será perjudicial.
Miel	Impresa en su empaque	Puede cambiar de color pero aun así no presenta un problema para la salud del consumidor.
Arroz	Impresa en su empaque	El arroz blanco mantendrá su contenido de nutrientes y sabor durante 30 años si se almacena en recipientes libres de oxígeno en temperaturas inferiores a 5 grados centígrados. El arroz integral, sin

Handwritten signature or initials in red ink.

 CLUB MILITAR	POLÍTICA DE MERMAS Y BAJAS DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS	Código: AB-NP01 Versión: 1 Fecha: 14/08/2020 Paginas: 18 de 23
--	--	---

		embargo, no dura tanto (solo unos 6 meses) debido a los aceites naturales que se encuentran en su capa de salvado, en otras condiciones hasta un año.
Aceite		Aceites como de oliva y extra virgen pueden durar hasta 9 meses después de su apertura otro aceites como monoinsaturados hasta 8 meses y los aceites polinsaturados sin refinar hasta la mitad
Harina de Trigo	Impresa en su empaque	El tiempo que se estima que puede durar es de 6 meses a 1 año después de ahí perderá gradualmente sus aceites esenciales.

7. CONCEPTO JURIDICO

Que mediante memorando C.M.210. A / 0311 Bogotá D.C., del 14 de septiembre de 2020, emite concepto la Jefe de la oficina Asesora Jurídica del Club Militar, así:

“Se requiere verificar la viabilidad fijar los parámetros establecidos por ley para el cobro de la pérdida de materia prima (Bajas) para los responsables que manipulan los alimentos y bebidas.

Conforme lo establece el Decreto 1512 del 11 de agosto de 2000 “Por el cual se modifica la estructura del Ministerio de Defensa Nacional y se dictan otras disposiciones” en su artículo 7, numeral 3, literal i) el Club Militar se encuentra dentro de las entidades adscritas, en su calidad de “establecimiento público”.

Así las cosas, de acuerdo a la regulación contemplada en la Ley 1476 del 19 de julio de 2011, “Por la cual se expide el régimen de responsabilidad administrativa por pérdida o daño de bienes de propiedad o al servicio del Ministerio de Defensa Nacional, sus entidades adscritas o vinculadas o la Fuerza Pública”, en su artículo 13 ha señalado que: “Son destinatarios las personas naturales que presten sus servicios en el Ministerio de Defensa Nacional, sus entidades adscritas o vinculadas o la Fuerza Pública...”.

También se aplicará a las personas naturales contratadas como trabajador oficial, por prestación de servicios u otra modalidad”.

 <p>CLUB MILITAR</p>	<p>POLÍTICA DE MERMAS Y BAJAS DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</p>	<p>Código: AB-NP01 Versión: 1 Fecha: 14/08/2020 Paginas: 19 de 23</p>
--	---	---

Al tamiz de las normas en cita, se tiene que para establecer la responsabilidad no solo de los servidores que manipulen alimentos y bebidas, sino los demás bienes al servicio de Club Militar, se requiere la implementación de la citada Ley designando sus respectivas competencias en razón de la cuantía conforme lo establece al artículo 21: 1.

Inferior a dos (2) smlmv

En el Ministerio de Defensa Nacional, en las entidades adscritas o vinculadas al Ministerio de Defensa Nacional, en la Dirección General Marítima, en el Comando General de las Fuerzas Militares, en los Comandos de Fuerza, en las Unidades Militares y en la Policía Nacional, conocerán y fallarán en única instancia, el Jefe de la respectiva dependencia administrativa, militar o policial donde se encuentre en inventario el bien.

2. De 2 hasta 150 smlmv

2.1.1 En las entidades adscritas o vinculadas al Ministerio de Defensa Nacional.

En primera instancia fallará el Subgerente, el Subdirector respectivo, Secretario General o sus equivalentes. En todo caso conocerá en primera instancia el funcionario inmediatamente subalterno del Director, Gerente o su equivalente en línea jerárquica u organizacional.

En segunda instancia: el Director, el Gerente o su equivalente.

3. Superior a 150 y hasta 300 smlmv

3.1.1 por razón de la cuantía:

En las entidades adscritas o vinculadas al Ministerio de Defensa Nacional En primera instancia fallará: El Subgerente, el Subdirector respectivo, Secretario General o sus equivalentes. En todo caso conocerá en primera instancia el funcionario inmediatamente subalterno del Director, Gerente o su equivalente en línea Jerárquica u organizacional. En segunda instancia: El Director, el Gerente o su equivalente.

4. Superior a 300 smlmv

4.1.1 En las entidades adscritas o vinculadas al Ministerio de Defensa Nacional.

En única instancia fallará el Gerente General, Director, o su equivalente.

Determinadas las cuantías, para la aplicación del procedimiento se requiere de la intervención de un funcionario de instrucción, un secretario y la participación del asesor jurídico teniendo en cuenta que se permite un procedimiento abreviado para las cuantías que no superen dos salarios mínimos

de

 <p>CLUB MILITAR</p>	<p>POLÍTICA DE MERMAS Y BAJAS DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS</p>	<p>Código: AB-NP01 Versión: 1 Fecha: 14/08/2020 Paginas: 20 de 23</p>
--	---	---

legales mensuales vigentes, en cuantías superiores se aplicará el procedimiento ordinario, para este, las etapas so más extensas dado el caudal probatorio a recaudar y sus formalidades.

Este procedimiento es eminentemente jurídico y dadas las etapas que establece la Ley, se requiere que el Club Militar para su implementación, conforme a las competencias en razón a la cuantía asigne por medio del acto administrativo correspondiente las funciones y determine los parámetros generales que permitan la aplicación de la Ley 1476.

El presente concepto se rinde de conformidad con el alcance dispuesto en el artículo 28 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, incorporado por la Ley 1755 de 2015. Advirtiendo que el mismo se encuentra sujeto a modificaciones legales y jurisprudenciales que ventilen en asunto en concreto”.

Cordialmente,

MIRSA JUDITH GONZALEZ ARROYO
Jefe Oficina Asesora Jurídica

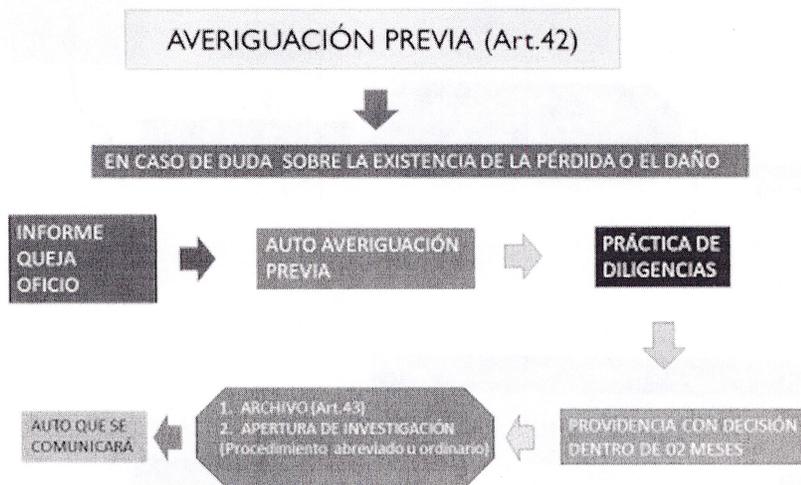
*Anexo: Presentación en Power Point
Elaboró: Eloin Virgüez Asesor OPS.*



**POLÍTICA
DE MERMAS Y BAJAS DE MATERIAS PRIMAS
Y PRODUCTOS**

Código: AB-NP01
Versión: 1
Fecha: 14/08/2020
Paginas: 21 de 23

PROCEDIMIENTO:



Handwritten signature or initials.

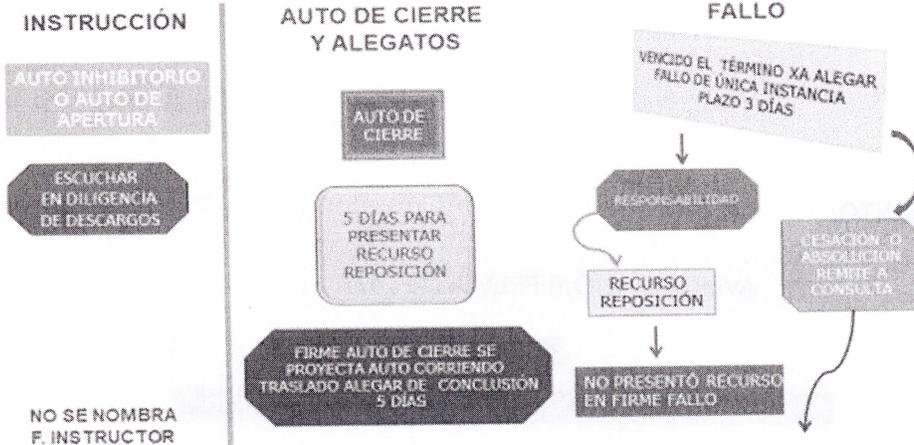


**POLÍTICA
DE MERMAS Y BAJAS DE MATERIAS PRIMAS
Y PRODUCTOS**

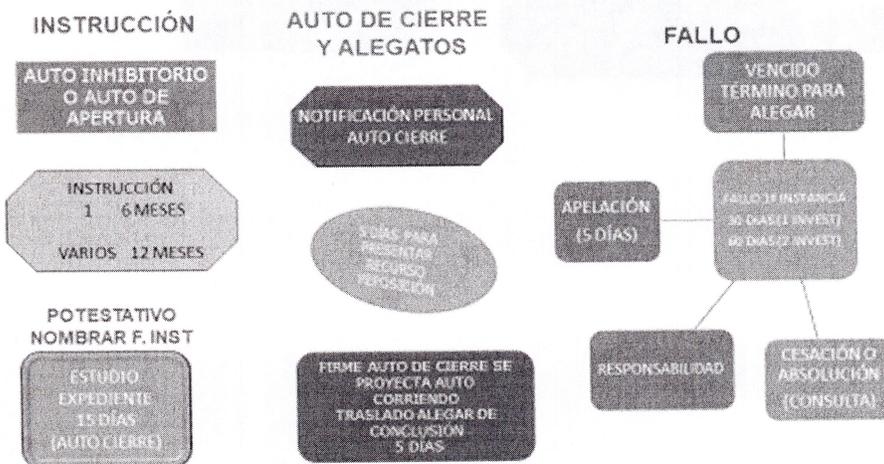
Código: AB-NP01
Versión: 1
Fecha: 14/08/2020
Paginas: 22 de 23

PROCEDIMIENTO ABREVIADO (Art. 94)

CUANTÍA INFERIOR A 2 SMLMV



CUANTÍA IGUAL O SUPERIOR A 2 SMLMV



En la elaboración de la Política de mermas y bajas de materia prima y productos, intervinieron y participaron en la formulación de la Política los siguientes funcionarios orgánicos del Club Militar:

- Señora Gloria Stella López Castillo, Técnico para Apoyo Seguridad y Defensa- Área de Costos.
- Señorita Diana Katherine Fontecha Saavedra, Auxiliar para Apoyo Seguridad y Defensa – Área de Costos.
- Señor Jefe técnico (RA) Cesar Armando Rodríguez Calderón, Trabajador Oficial - Jefe Almacén de Alimentos y Bebidas.
- Señora Patricia Martínez Díaz, Profesional de Defensa – Oficina Asesora de Planeación.
- Señora Mayid Ortiz Bautista, Profesional de Defensa – Oficina Asesora de Planeación.
- Señora Mirsa Judith Gonzalez Arroyo, Jefe Oficina Asesora Jurídica Club Militar
- Señorita Andrea Paola Malagón Cano, ASD2 – Asesora Defensa - Oficina Asesora de Planeación



**POLÍTICA
DE MERMAS Y BAJAS DE MATERIAS PRIMAS
Y PRODUCTOS**

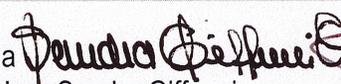
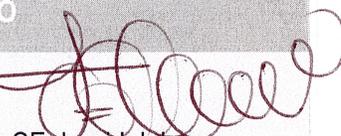
Código: AB-NP01
Versión: 1
Fecha: 14/08/2020
Paginas: 23 de 23

Capitán de Fragata (RA) Julián Mesa Asesor de Alimentos y Bebidas.

1. CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha del cambio	Descripción de la modificación
1	14/08/2020	Elaboración de la Política.

7. VALIDACIÓN DE FIRMAS

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Firma  Nombre: Zayly Milena González Tatis Cargo: Ing. Alimentos y Bebidas	Firma  Nombre: Sandra Giffunni Cargo: Responsable Grupo operacional Alimentos y bebidas.	Firma  Nombre: CF Ingrid Johana Eslava Montes Cargo: Grupo Gestión Sede Principal.

