



# Manual de Recepción Centros de Distribución de Cooperativa Obrera Ltda.

---

## INDICE

<b>Objetivo</b>	2
<b>Alcance del Manual</b>	2
Celsur Logística SA	
Centro de Distribución - Bahía Blanca	
Centro de Distribución de Hogar	
Centro de Distribución de Refrigerados	
Centro de Distribución - Cipolletti	
<b>Solicitud de turnos</b>	3
<b>Documentación</b>	4
<b>Palletización de la mercadería</b>	5
<b>Rotulación de las cajas y de la mercadería</b>	6
<b>Control de temperatura</b>	7
<b>Control del Transporte</b>	7
<b>Rechazo de mercadería en recepción</b>	9
<b>Devoluciones al proveedor</b>	9
<b>Consultas - Contactos</b>	9
<b>Anexo I – Servicios adicionales prestados y multas por incumplimiento</b>	10
<b>Anexo II – Aptitud mínima para que la mercadería sea recibida por COL.</b>	11

## 1.- OBJETIVO

Establecer las normas de recepción de los Centros de Distribución de Cooperativa Obrera a fin de desarrollar una operación coordinada, confiable y eficiente, para lo cual es fundamental el compromiso de nuestros proveedores en el cumplimiento de estas buenas prácticas.

## 2.- ALCANCE del MANUAL

### Procedimientos

Las normas aplican en los procedimientos de:

- ❑ Solicitud de turnos.
- ❑ Condiciones de entrega de la mercadería.

### Centros

Centros con los que opera la Cooperativa Obrera y que están incluidos en el alcance de este manual:

#### Celsur Logística SA

Almacena mercadería de las familias secos, bebidas, perfumería y limpieza. Realiza operaciones de almacenamiento y crossdocking.

Dirección: Ruta 24. Km 20 - Bº El Casco Gral. Rodriguez (B1749ASA), Buenos Aires, AR.

Teléfono: (011) 4131-3400

#### Centro de Distribución Bahía Blanca

Almacena mercadería de las familias secos, bebidas, perfumería y limpieza. Realiza operaciones de almacenamiento y crossdocking.

SENASA: Establecimiento oficial N.º 5377.

Dirección: Acceso a Puertos Sur 1802.

Teléfono: 0291-4557660/4557768/4557987.

E-mail: [turnoscd-bb@cooperativaobrera.coop](mailto:turnoscd-bb@cooperativaobrera.coop)

#### Centro de Distribución de Cipolletti

Almacena mercadería de las familias secos, bebidas, perfumería y limpieza. Realiza operaciones de almacenamiento y de crossdocking.

Dirección: Tres Arroyos 785 y av. Toschini

Teléfono: 0299-4773698/4773705

E-mail: [turnoscd-cip@cooperativaobrera.coop](mailto:turnoscd-cip@cooperativaobrera.coop)

#### Centro de Distribución de Hogar

Este Depósito almacena mercadería de Hogar, Tienda, Bazar e Insumos. Desde aquí se abastece a toda la cadena de estos artículos.

Teléfono: 0291 4519803 / 4519850- Pos-venta: 0291-4564232

Dirección: Ingeniero Luiggi 1007.

E-mail: [turnoscd-bb-hogar@cooperativaobrera.coop](mailto:turnoscd-bb-hogar@cooperativaobrera.coop)

#### Centro de Distribución de Refrigerados

Este depósito distribuye lácteos, fiambres, pastas frescas y pollos.

Realiza operaciones de almacenamiento y crossdocking.

Establecimiento oficial SENASA: N.º 5377

Dirección: Acceso Sur a Puertos 1802, Bahía Blanca

El presente manual será distribuido por la Gerencia de Compras a los proveedores que entreguen en estos centros, junto al Procedimiento de ingreso, permanencia y egreso de vehículos y personal externo al predio. Y permanecerá disponible en el sitio web de Cooperativa Obrera.

### 3.- SOLICITUD DE TURNOS

Cuando el proveedor recibe la orden de compra, deberá ingresar a la página web de Cooperativa Obrera para solicitar un turno, <https://prov.cooperativaobrera.coop/home>.

El turno debe ser solicitado por **camión**.

**No se podrá registrar un turno ni recibir mercadería en un Centro de Distribución, si la misma no cuenta con su correspondiente Orden de Compra generada por la Gcia. de Compras de Cooperativa Obrera Limitada.**

El sistema le solicitará:

- Nombre, Apellido y DNI de la persona que está solicitando el turno.
- Proveedor de la mercadería.
- Orden u ordenes de compras a entregar: **no se recibirá mercadería correspondiente a una OC vencida.**
- En los casos en que el proveedor no pudiera cumplir con la fecha de vencimiento de la OC deberá comunicarse con la Gcia. de Compras. (Ver punto 12 - Consultas).
- Cantidad de pallets, bultos y referencias a entregar.

Confirmados los datos se deberá seleccionar día y franja horaria de entrega. La disponibilidad estará indicada por el sistema, considerando capacidad operativa de los centros, otros turnos ya asignados y el volumen de mercadería que se está queriendo turnar. Una vez confirmado el turno llegará vía mail a los contactos del proveedor el comprobante del turno. Es responsabilidad del proveedor mantener actualizados sus datos de contacto, mails y teléfonos.

Al presentarse en el depósito deberá entregar el comprobante del turno.

#### **Modificar Turno**

Si el proveedor desea modificar el turno asignado, ya sea para cambiar el día de entrega, incluir o sacar órdenes de compra, modificar cantidades de bultos o referencias, deberá hacerlo por el sitio web con **48 hs** de anticipación. En caso de querer incluir mercadería estará sujeto a la capacidad operativa disponible para el día.

#### **Cancelación de Turno**

Si el proveedor no pudiese cumplir con el turno acordado deberá cancelar el turno por el sitio web con **48 hs** de anticipación.

#### **Incumplimiento de Turno**

En caso de no comunicar la cancelación del turno con la anticipación antes mencionada (48 hs), el turno se considera **incumplido** siendo pasible de una penalidad económica, como así también en caso que la cantidad entregada difiera de la cantidad turnada.

**La coordinación previa es indispensable para tener una buena organización en la recepción y evitar costosas demoras y rechazos.**

#### **4.- DOCUMENTACIÓN**

La mercadería a entregar debe ser acompañada por la siguiente documentación:

- Comprobante de turno (digital o impreso)
- Factura Original (indicando n° de Orden de Compra)
- Factura Duplicada (preferente) o Remito para conformarle la entrega (debe ser igual a la factura)
- Factura Triplicada para poder llevarse el conforme (Preferente)

Además:

- La documentación debe corresponder con el contenido del camión.
- No deben entregarse ni más ni menos Ordenes de Compra que las indicadas en el comprobante de turno.
- En caso de que una Orden de Compra se entregue en más de un camión, la factura deberá contener solamente lo entregado por unidad de transporte.
- Cada factura debe contener **sólo** mercadería de **una** orden de compra, de lo contrario **no** se aceptará.
- Cada factura deberá tener impresa el número de OC a la que corresponde.

Toda unidad de transporte que desee entregar mercadería en estos centros deberá cumplir con las normas vigentes referidas al traslado de mercadería, debiendo presentar el **acta de inspección** correspondiente al control del **puesto bromatológico de Bahía Blanca**.

Dirección: Paraje El Triángulo – Ruta 3 km. 678. Tel.: 4594000 – int. 2292. Horario: Lunes a Viernes las 24 hs y Sábados hasta las 6 hs.

Por disposición municipal se encuentran exceptuados los productos elaborados en el partido de Bahía Blanca.

En el caso de productos cárnicos se debe presentar el **Certificado Sanitario de Aptitud para el Consumo y Permiso de Tránsito** otorgado por SENASA, destinado al **establecimiento oficial N° 5377**. Además los precintos deben coincidir con los mencionados en el permiso.

La documentación de acuerdo a los requisitos legales debe incluir, como mínimo, la siguiente información:

- Código y Razón Social del proveedor.
- Número de la Orden de Compra.
- Código del producto.
- Descripción detallada de los artículos.
- Unidad de caja de los bultos y gramaje de cada producto.
- Kilogramos entregados por cada producto (en caso de artículos pesables).
- Cantidad bultos entregados por cada artículo.

No se aceptarán facturas o remitos de fecha posterior a la de entrega.

### **Facturas electrónicas**

Se recomienda enviar la documentación de la mercadería a entregar a través de facturas o remitos electrónicos, con el fin de agilizar los controles de recepción.

### **Mercadería sin cargo**

Si el proveedor entrega mercadería sin cargo deberá facturarla de forma independiente al resto de la mercadería, con costo cero y haciendo referencia a la orden de compra que corresponde.

### **Vencimiento de las Ordenes de Compra**

Cada Orden de Compra tiene una fecha de vencimiento, la cual ha sido acordada con el comprador. La misma se encuentra indicada en la misma OC y en el sitio Web de Cooperativa Obrera. La entrega de la mercadería debe realizarse antes de cumplida esta fecha para evitar quiebres de stock en los locales de COL.

**En los casos en que no se pudiera cumplir con la fecha de vencimiento pactada en la Orden de Compra, deberá comunicarse con el comprador.**

## **5.- PALLETIZACIÓN DE LA MERCADERÍA**

**La mercadería debe entregarse en pallets normalizados Arlog de 1,00 m. X 1,20 m., con 9 tacos, que no superen los 1000 kg., ni 1,80 m. de altura. El pallet debe estar cubierto de principio a fin por film streech y la mercadería no debe sobresalir de los bordes del pallet.**

Para pallets de artículos pesables se requiere al proveedor la indicación en un taco del peso propio del pallet.

La mercadería debe entregarse en **pallets monoproducto** y con fecha de vencimiento única en el mismo pallet.

Cuando la cantidad comprada no lo permita, se recepcionarán pallets multiproducto, los cuales no deben contener distintas fechas de vencimiento, y la mercadería debe estar dispuesta de manera de poder controlarse sin desarmar el pallet.

Es responsabilidad del proveedor **informar con anticipación** si existieran **cambios en los datos logísticos** de alguna referencia (uxc, gramaje, bultos x camada; camadas x pallets; peso de cada bulto; altura de las cajas; etc.).

Cualquier desvío a este punto, se solicitará al proveedor la repalletización de la mercadería.

Si se trata de un proveedor con el cual se ha negociado que la repalletización se realice con personal a su cargo y en un centro de Cooperativa Obrera, el débito se aplicará cuando el tiempo de uso del dock exceda a lo acordado. (Ver Anexo I Servicios adicionales prestados y multas por incumplimientos).

Se entregará al transportista un remito por la cantidad y tipo de pallets o bandejas entregados para su posterior devolución. Pallets rotos o descartables no serán devueltos.

## 6.- ROTULACIÓN DE LAS CAJAS Y DE LA MERCADERÍA

### Cajas

Las cajas deben ser de cartón de buena calidad y entregarse bien selladas.

**Las cajas deben contener una sola referencia** e indicar claramente en su exterior:

- Nombre del proveedor
- Marca del producto
- Nombre del producto y descripción
- Gramaje
- DUN 14
- Cantidad de unidades internas (unidad de caja)
- Fecha de vencimiento de los artículos. Recordar que toda la mercadería contenida en un pallet, caja y bulto debe tener la **misma fecha de vencimiento**.

No se recibirá mercadería:

- **en cajas con leyendas o marcas de otros productos que no sean los del interior de la misma.**
- **en cajas sin identificación.**
- **si la cantidad de unidades en el interior de las cajas no coincide con lo informado por el proveedor.**

**Productos de tienda y bazar:** además de lo mencionado deberán indicar número de la OC, información clara de color y talle.

La mercadería que requiera trato especial deberá llevar en el embalaje instrucciones o símbolos que indiquen las condiciones de manipulación, conservación y cantidad máxima de estiba.

Cualquier cambio en los datos logísticos de los artículos o cambios por ofertas o promociones, deberá ser informado a la Gerencia de Compras de COOPERATIVA OBRERA con la debida anticipación, a efectos de ingresar en el sistema los nuevos datos.

### Mercadería

Obligatoriamente, los alimentos envasados deben presentar la siguiente información:

- Nombre del producto y descripción
- Lista de ingredientes
- Marca del producto
- Gramaje, contenidos netos
- Identificación del origen
- Identificación del lote
- Período de aptitud para consumo
- Rótulo nutricional

- Todos los productos deben contener en su rótulo la información requerida por las normas vigentes del Código Alimentario Argentino (CAA).
- El EAN 13 debe estar impreso en forma clara y legible en cada artículo.
- No se recibirán artículos comercializables sin código de barra.
- Los artículos pesables deberán facturarse en kilos.
- Se rechazará todo bulto que se encuentre golpeado, roto, sin identificación, incompleto o con algún tipo de inconveniente que no permita asegurar su condición de alimento seguro.
- **Se rechazarán los artículos vencidos o con fecha de vencimiento ilegible, alterada o que no cumpla con el tiempo de aptitud COL (Ver Anexo II).**
- **Se rechazará toda mercadería que al momento de la entrega tenga una temperatura superior a la indicada en su rótulo (ver punto 7.- CONTROL DE TEMPERATURA).**

El NO cumplimiento de los puntos indicados significará el rechazo de la mercadería.

## 7.- CONTROL DE TEMPERATURA (aplica para el Centro de Distribución de Refrigerados)

### Temperatura de la mercadería

La temperatura máxima aceptable en la recepción de la mercadería será la que se indica en la siguiente tabla o la impresa en el rótulo del producto.

PRODUCTO	TEMPERATURA MÁXIMA EN RECEPCIÓN
Pollos	3°C
Carne fresca	5°C
Carne envasada al vacío	3°C
Vísceras	3°C
Salchichas	8°C
Lácteos	8°C
Fiambres	8°C
Embutidos frescos	8°C
Pastas frescas	8°C
Otros	Ver temperatura indicada en el rótulo

Si se constata una temperatura mayor, se rechazará la mercadería.

## 8.- CONTROL DEL TRANSPORTE

Para el ingreso, permanencia, circulación y egreso de los centros de Cooperativa Obrera, se deberá dar cumplimiento al **Procedimiento Particular N.º 13 Ingreso, permanencia y egreso de vehículos y personal externo al predio**, el cual será adjunto al presente manual.

Además se verificará que no exista relación de vecindad incompatible (no debe transportarse alimentos junto con productos no alimenticios o distintos tipos de alimentos que puedan generar contaminación cruzada).

*Se observarán también las condiciones de higiene de la unidad y se controlará la temperatura de la caja del camión.*

### **Documentación solicitada por Celsur Logística:**

Toda unidad de transporte que desee entregar mercadería en este centro deberá cumplir los siguientes requisitos para ingresar al predio:

<b>Documento</b>	<b>Frecuencia de presentación</b>
Título de la unidad	Única vez
Cédula verde	Al vencimiento
V.T.V	Al vencimiento
R.U.T.A	Al vencimiento
Póliza de seguro	Al vencimiento
Último pago del seguro	Mensual

**Elementos de protección personal y otros:** Ropa de trabajo - Zapatos de seguridad -Chaleco reflectivo -Matafuego vigente.

### **Controles realizados en el CDR – Centro de Distribución de Refrigerados**

El transporte de los alimentos deberá realizarse en condiciones que impidan la contaminación y alteración de los productos, y a su vez que no provoquen daños a los envases. Para ello, la unidad de transporte deberá cumplir ciertos requisitos:

- Mantenerse sin suciedad en techos, paredes y pisos, sin derrames ni olores anormales. También deberá encontrarse en buenas condiciones de integridad que impidan la acumulación de suciedad.
- Poseer puertas y cerraduras herméticas que impidan el intercambio de temperatura con el exterior.
- Los elementos de limpieza para mantener la higiene de la caja no deberán compartir el espacio con los alimentos transportados.
- El equipo de frío deberá funcionar correctamente y deberá mantenerse encendido en todo momento. A excepción de que el personal responsable de la recepción/despacho indique lo contrario.



## 9.- TRANSPORTE Y ENTREGA DE MERCADERÍA DE VARIOS CLIENTES EN EL MISMO VEHÍCULO

No se permitirá el acceso de vehículos que contengan mercadería para otros clientes, sin excepciones.

## 10.- RECHAZO DE MERCADERÍA EN RECEPCIÓN

Si durante la recepción se encuentra mercadería que no se debe recibir, se rechaza y se devuelve **siempre en el momento** al transportista. Los motivos por los que se realizan rechazos son los siguientes:

- ❑ Calidad inadecuada de la mercadería.
- ❑ Unidades internas faltantes.
- ❑ Codificación inadecuada o ilegible. (Es fundamental que el proveedor mantenga informado al comprador).
- ❑ Referencia no pedida en la OC.
- ❑ Plazo de vencimiento inadecuado, menor a lo pedido, ilegible o adulterado.
- ❑ Excedente, mercadería pedida pero entregada en exceso.
- ❑ Falta de certificados correspondientes en artículos que lo requieren.
- ❑ Falta, adulteración o sin firma del inspector del Acta de Bromatología.
- ❑ Falta, adulteración o sin firma del profesional en el Certificado Sanitario y/o Permiso de Tránsito de SENASA en los artículos que lo requieren.
- ❑ UxC diferente a la pedida en la orden de compra.
- ❑ Gramaje diferente al pedido en la orden de compra.
- ❑ Temperatura mayor que la indicada en el rótulo.
- ❑ Características organolépticas: detección de alteraciones en el producto o pérdida de frescura.

## 11.- DEVOLUCIONES AL PROVEEDOR

Cuando se deba devolver mercadería al proveedor, desde la Gcia. de Compras se le dará aviso vía mail a las cuentas indicadas.

La mercadería permanecerá en Cooperativa por un plazo de 7 días a partir del aviso formal al proveedor, transcurrido este tiempo la misma se decomisará generando un débito al proveedor por:

- El costo de la mercadería, y
- el costo de la operación de decomiso.

## 12.- Consultas

Para contactarse con:

- Gcia. de Compras de Cooperativa Obrera: (0291)- 4039009 o escribir a [gcompras@cooperativaobrera.coop](mailto:gcompras@cooperativaobrera.coop)
- Gcia. de Logística de Cooperativa Obrera: (0291)- 4039015

*Obs: Este instructivo no es aplicable a la entrega de mercadería en forma directa en sucursales de Cooperativa Obrera Ltda. Dicha operación debe ser coordinada con los Responsables de la sucursal correspondiente.*

## ANEXO I - Servicios adicionales prestados y multas por incumplimientos

Si la entrega del proveedor presenta algún desvío respecto esta norma significará para Cooperativa Obrera demoras en la operación y un menor nivel de servicio que se traducen en pérdidas económicas.

En consecuencia y con la finalidad de estimular el cumplimiento de las buenas prácticas incluidas en el presente documento, se establece el siguiente régimen de cobro de servicios y penalidades.

Cooperativa Obrera facturará a los proveedores los siguientes conceptos:

- 1.- Descarga lateral de la mercadería realizada por personal de la cadena: 4 x valor de la hora x pallet.
- 2.- Palletización de mercadería entregada a granel: 5 x valor de la hora x pallet.
- 3.- Otros servicios adicionales:
  - Repalletización realizada por personal de la cadena por exceso en la altura o de peso de los pallets: 15 x valor de la hora x pallet.
  - Repalletización realizada por personal de la cadena por encontrarse en un pallet un mismo artículo con distinta fecha de vencimiento: 10 x valor de la hora x pallet.
  - Repalletización realizada por entrega de pallets descartables o normalizados que se encuentren en malas condiciones: 15 x valor de la hora x pallet.
  - Uso de docks por un tiempo que excede la media hora: 12 x valor de la hora x hora excedente
- 4.- Colocación de film stretch: 3 x valor de la hora x pallet.
- 5.- Incumplimiento de turno (solicitó y no se presentó sin avisar la cancelación 48hs antes del mismo): 50 x valor de la hora.
- 6.- Falta de elementos de protección personal -EPP-, debiendo Cooperativa Obrera prestar elementos propios: 5 x valor de la hora x elemento de seguridad prestado.
- 7.- Costo del decomiso de mercadería por no ser retirada en tiempo y forma: 5 % del valor de la hora x bulto decomisado.
- 8.- Entrega por parte del proveedor de UNA orden de compra, utilizando el mismo vehículo tantas veces como sea necesario para completar la orden: 14 x valor de la hora x cada viaje que realice el vehículo.
- 9.- Arribo Sin Turno (el equipo fue recibido y descargado sin turno previo o incumplió un turno y se recibió bajo una excepción (según decisión del encargado del centro y de acuerdo a las condiciones operativas del día)): 4 x valor de la hora x Pallet.

Tanto el cobro de los servicios adicionales prestados como el de las penalidades informadas, se calcularán considerando como valor de referencia el costo empresa vigente de la hora/hombre del operador de autoelevadores según Convenio 40/89 – Rama de Operaciones Logísticas.

**ANEXO II – Aptitud mínima para que la mercadería sea recibida por COL**

Aptitud COL: es el tiempo de aptitud mínimo que debe tener un producto para ser recepcionado por COL. No podrá ser inferior al 80% del tiempo de aptitud del producto de acuerdo a lo informado por el proveedor (debe coincidir con el indicado en el rótulo del artículo). De no cumplirse este requisito, la mercadería será rechazada, sin excepción.

<b>Familia</b>	<b>Aptitud COL en Meses</b>
AGUA OXIGENADA EN CREMA	28
CREMA MANOS Y CUERPO	24
CREMAS-TRATAMIENTOS	24
DEMAQUILLADORES	18
ENJUAGUES - SAVIAS	28
ENJUAGUES - TRADICIONALES	24
ENJUAGUES FAMILIARES	18
PROD.PARA AFEITAR-GEL	18
PROD.PARA AFEITAR-LOC.	14
PRODUCTOS AFEITAR - ESPUMAS	28
PRODUCTOS AFEITAR-CREMAS	18
DEPILATORIOS	18
DEO COLONIAS - CABALLERO	24
DEO COLONIAS - DAMA	28
DESODORANTES - AEROSOL	28
DESODORANTES - BARRA	28
DESODORANTES - CREMA	18
DESODORANTES - ROLL-ON	18
DESODORANTES - SPRAY	28
FIJADORES - AEROSOL	28
FIJADORES - SOLIDOS	28
FRAGANCIAS - CABALLERO	18
FRAGANCIAS - DAMAS	18
JABON LIQUIDO	18
JABONES COMUNES	18
JABONES CON GLICERIN	24
HIGIENE BUCAL - ENJUAGUE	28
HIGIENE BUCAL - PASTA DENTAL	28
PRODUCTOS AFEITAR-FILOS	48
PRODUCTOS AFEITAR-MAQUINAS	48
PRODUCTOS AFEITAR-MAQUINAS	48
PANALES PARA ADULTO	28
PANALES PARA NIÑOS	28
PANUELOS DESCARTABLES	60
POLVOS P/ EL CUERPO - DES.P/PIES	28
POLVOS PARA EL CUERPO - TALCO	28
VARIOS - PRESERVATIVOS	28
PROD.PARA CHICOS-BANO LIQUIDO	10
PROD.PARA CHICOS-CHAMPU	18
PROD.PARA CHICOS-ENJUAGUE	18
PROD.PARA CHICOS-OLEO	18
PROD.PARA CHICOS-TOALLITAS	18
PRODUCTOS PARA UNAS	28
PROTEC. FEMENINA - PROT.MAMARIOS	12
PROTEC. FEMENINA - TOALLAS	12
PROTEC. FEMENINA -PROT.DIARIOS	12
SHAMPOO DUOS	24
SHAMPOO TRADICIONALE	24
SHAMPOO TRADICIONAL FAMILIAR	24
TINTURAS - INDIVIDUAL	28
TRAT. CAPILARES-BANOS	28

TRAT. CAPILARES-CUIDADOS	28
TRAT. CAPILARES-TRATAMIENTOS ESPECIFICOS	28
BIZCOCHUELOS	5
GALLETAS/TOSTADAS Y BIZCOCHOS SALADOS	10
MASITAS O BIZCOCHOS DULCES	5
ACEITE DE MAIZ	18
ACEITE DE OLIVA	18
ACEITE EN AEROSOL	18
ACEITE GIRASOL	18
ACEITE MEZCLA Y SOJA	18
ADEREZOS	18
ADOBO	18
KETCHUP	10
MOSTAZA	14
SALSA BLANCA	10
SALSA GOLF	5
SALSA PARRILLERA	18
SALSA VARIAS	18
ARROZ DOBLE	10
ARROZ INTEGRAL Y OTROS	10
ARROZ LARGO FINO 4 0	10
ARROZ LARGO FINO 5 0	10
ARROZ PARBOLIZADO	10
AZUCAR IMPALPABLE	24
AZUCAR MOLIDA	40
AZUCAR NEGRA	18
ALFAJORES	5
BOMBONES	5
CHOCOLATERIA	10
BICARBONATO	24
CACAO Y CHOCOLATE EN POLVO	10
CAFE EN GRANO	5
CAFE MOLIDO	5
CAFE SOLUBLE	18
CAPUCCINO	10
MALTA	24
CALDOS	5
CARAMELOS	10
CARAMELOS GOMITAS FRUTALES	10
CARAMELOS MASTICABLES	14
CEREALES EN BARRA	5
CEREALES PARA DESAYUNO	5
CHOCOLATE	14
AJI MOLIDO	14
ALBAHACA	24
AZAFRAN	14
CEBOLLA	14
COMINO	14
CONDIMENTO	14
ESPECIAS SURTIDAS	14
ESTRAGON	14
LAUREL	14
NUEZ MOSCADA	24
OREGANO	14
PEREJIL	5
PIMENTON	14
PIMIENTA	14
PROVENZAL	24
PATE	24

PICADILLO	24
VIANDADA	24
ANCHOAS	10
ATUN	30
CABALLA	12
SARDINAS	24
ACEITUNAS NEGRAS	12
ACEITUNAS VERDES	18
AJIES	18
ARVEJAS AL NATURAL	18
CHAMPIGNON	24
CHOCLOS AL NATURAL	24
GARBANZOS AL NATURAL	24
JARDINERA AL NATURAL	24
LENTEJAS AL NATURAL	24
MORRONES AL NATURAL	24
PALMITOS AL NATURAL	30
PICKLES	12
POROTOS AL NATURAL	24
PROD.P COPETIN - PALITOS DE MAIZ	5
PROD.P COPETIN - PAPAS FRITAS	5
PRODUCTOS PARA COPETIN - VARIOS	5
ALIMENTOS PARA CELIACOS	12
DIETETICOS EDULCORANTES EN POLVO	18
DIETETICOS EDULCORANTES LIQUIDOS	18
DIETETICOS EXQUISITA	5
DIETETICOS ROYAL	5
DULCES DE LECHE	5
DULCES DE LECHE REPOSTEROS	5
DULCES	5
FIDEOS DIET E INTEGRALES	18
FIDEOS GUISEOS	18
FIDEOS LAMINADOS	18
FIDEOS LARGOS	18
FIDEOS MO OS	18
FIDEOS NIDOS	18
FIDEOS SOPEROS	18
LASAGNAS	18
ANANA AL NATURAL	24
CEREZAS AL MARASCHINO	24
COCTEL DE FRUTAS	12
DURAZNOS AL NATURAL	24
FRUTA ABRILLANTADA	18
FRUTA DESECADA - CIRUELA	18
FRUTA DESECADA - DURAZNO	18
FRUTA DESECADA - HIGOS	18
FRUTA DESECADA - PELONES	18
FRUTA DESECADA - SURTIDA	18
FRUTAS SECAS - ALMENDRAS	10
FRUTAS SECAS - NUECES	14
PASAS DE UVA	10
GALLETITAS DULCES RELLENAS	5
GALLETITAS DULCES SECAS	10
GALLETITAS MAGDALENAS	5
GALLETITAS OBLEAS	5
VAINILLAS	5
GALLETITAS BIZCOCHOS VARIOS	5
GALLETITAS CERALES	5
GALLETITAS CRACKERS	5

GALLETITAS SIN SAL	5
GALLETITAS SNACKS	5
TOSTADAS Y MARINERAS	14
CHUPETINES	18
PASTILLAS	18
HARINA DE MAIZ	10
HARINA DE TRIGO	5
HARINA PREMEZCLA	5
LECHE EN POLVO	14
LECHE EN POLVO ESPECIAL	14
ARVEJAS	24
GARBANZOS	24
LENTEJAS	24
POROTOS	24
POROTOS DE SOJA	24
TRIGO	24
FECULA DE MAIZ	18
MAYONESA	5
MERMELADAS EN FRASCO	18
MERMELADAS EN POTE	10
MERMELADAS LIGHT EN FRASCO	19
MERMELADAS LIGHT EN POTE	10
MIEL	18
POLVO PARA HORNEAR	10
BIZCOCHUELOS EN POLVO	5
FLAN EN POLVO	5
GELATINA EN POLVO	5
HELADOS	5
POSTRE EN POLVO	10
TORTA EN POLVO	5
PURE DE PAPAS	10
PAN RALLAD, REBOZAD Y CROTONES	5
CARAMELO LIQUIDO	5
COCO	10
ESENCIAS VARIAS	18
SAL	4
SOPA	5
TE DIGESTIVO	18
TE EN HEBRAS	18
TE EN SAQUITOS	18
EXTRACTO DE TOMATES	18
PURE DE TOMATES	10
SALSAS ROJAS	24
TOMATES AL NATURAL	18
TOMATES TRITURADOS	18
VINAGRE	14
YERBA MATE	18
YERBA MATE EN SAQUITOS	18
AGUA DE MESA FLIAR	18
AGUA EN SIFON	5
AGUA MINERAL CON GAS	5
AGUA MINERAL SIN GAS	5
AGUA SABORIZADA	5
APERITIVOS SIN ALCOHOL	5
CERVEZA BOTELLA 970 CM3	5
CERVEZA LATA	5
CERVEZA PORRON	5
CERVEZA SIN ALCOHOL	5
VINOS FRIZANTES	18

GASEOSA DESCARTABLE 2000 Y 2250 CC.	5
GASEOSAS DESCART.500 CC.	5
GASEOSAS DESCARTABLE 1500 CC.	5
GASEOSAS EN LATA	5
GASEOSAS RETORNABLE 1250 CC.	5
GASEOSAS RETORNABLE 2000 CC.	5
JUGOS EN POLVO	14
JUGOS LIQUIDOS	3
JUGOS DE LIMON	5
JUGOS LISTOS PARA BEBER	14
SIDRA	24
SIDRA/SABORES SIN ALCOHOL	24
AGUA DESTILADA	30
ALCOHOL PURO	14
ALIMENTO PARA PAJAROS	10
ALIMENTOS PARA GATOS	14
ALIMENTOS PARA PERROS	14
APRESTO	24
CERA EN PASTA	38
CERA LIQUIDA	38
CERAS ACONDICIONADORES	24
CERAS AL AGUA	24
DESINFECTANTE	18
DESOD.DE AMBIENTE EN AEROSOL	18
DESODORANTE PARA AMBIENTES	18
DESODORANTE INODORO PASTILLA	18
DESODORANTE PARA INODORO	18
DESTAPA CANERIAS	24
DETERGENTE CONCENTRADO	14
DETERGENTES Y LAVAVAJILLAS	14
CUCARACHICIDA Y HORMIGUICIDA	18
INSECTICIDAS - AEROSOL	24
INSECTICIDAS - APARATOS Y TABLETAS	24
INSECTICIDAS - LIQUIDOS	18
MATA POLILLAS	24
PULGUICIDAS Y GARRAPATICIDAS	24
REPELENTE DE INSECTOS	18
DET.EN POLVO BAJA ESPUMA	18
DET.LIQUIDO BAJA ESPUMA	10
DET/DESOD.PARA ROPA FINA	24
DETERGENTES EN POLVO	18
DETERGENTES PRELAVADO	18
LAVANDINA	3
DESENGRASANTE	14
LIMPIADORES COCINA Y ANTIGRASA	18
LIMPIADORES CONCENTRADOS	18
LIMPIADORES DE BANO	18
LIMPIADORES EN GEL Y CREMOSOS	18
LIMPIADORES EN POLVO	24
LIMPIAHORNOS	18
LIMPIAVIDRIOS LIQUIDOS	24
LIMPIAVIDRIOS Y MULTIUSOS	24
LIQUIDOS PARA LAMPAZO	24
LUSTRAMUEBLES	24
BRILLO PARA CALZADO	18
TINTURA PARA CALZADO	18
QUITAMANCHAS	18
ENJUAGUE SUAVIZANTE	18