|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ESPECIFICACIÓN DE SERVICIO DE TRANSPORTE ALIMENTARIO**  **DC-LG-05 rev0** | | | | Página 1 de 2 | |
| Servicio prestado | | Transporte por carretera de productos alimenticios envasados a tª ambiente, refrigerados y congelados | | | | |
| Productos transportados | | 1. Carnes rojas y blancas, aves de corral y productos cárnicos | | | | SÍ |
| 2. Pescado y productos de pescado | | | | SÍ |
| 3. Huevos y productos derivados | | | | SÍ |
| 4. Productos lácteos | | | | SÍ |
| 5. Frutas y verduras | | | | SÍ |
| 6. Cereales, panadería y pastelería industrial, confitería, snacks | | | | SÍ |
| 7. Productos combinados | | | | SÍ |
| 8. Bebidas | | | | SÍ |
| 9. Aceites y grasas | | | | SÍ |
| 10. Productos secos, otros ingredientes y aditivos | | | | SÍ |
| 11. Alimentos para mascotas | | | | SÍ |
| Características del remolques propio (remolque) | | Frigorífico Mono y bitemperatura. Con registrador de temperatura. | | | | |
| Posibilidad de realizar cargas parciales | | Sí | | | | |
| Presentación de la mercancía transportada | | Envasada | | | | |
| Temperaturas  (Medidas en T1; ubicada  junto el suministro de aire) | | Mercancía | Rango | Tolerancia | | |
| Tª ambiente | No aplica | No aplica | | |
| Refrigerada | 0-12 ºC | Ver notas generales | | |
| Congelada | -18 y -22 ºC | Ver notas generales | | |
| Posibilidad de bizona | | Sí | | | | |
| Posibilidad de pre- enfriado | | Sí | | | | |
| Posibilidad de tomar tª  en el producto a cargar | | Sí, previa comunicación al cargador. | | | | |
| Notas generales | | | | | | |
| Las lecturas para comprobar que se respeta las indicaciones de temperatura será la dada por la sonda T1. | | | | | | |
| Al inicio y al final de viaje habrá temperaturas elevadas, correspondiendo al momento de carga y de descarga, por la apertura de puertas. | | | | | | |
| En los frigos bitemperatura las sonda T1 y T2 corresponde al aire suministrado de cada compartimento. | | | | | | |
| Estas condiciones aplican a todos los viajes gestionados por LOGISTICS GROUP CYT, en caso de que tener requisitos particulares que no se ajusten a lo reflejado en nuestra especificación de servicio rogamos se pongan en contacto con el departamento de tráfico. | | | | | | |
| **Planificación de la tª antes de realizar el transporte (indicaciones dadas al conductor)** | En el caso de que el cliente indique la carga de distintos productos con diferentes temperaturas en un camión normal (sin doble temperatura) el cliente deberá indicar en la orden de carga y CMR una sola temperatura a la que debemos pre enfriar y mantener el frigo. En caso contrario, LOGISTICS GROUP CYT establecerá una tª intermedia.  En el caso de grupajes de productos hortofrutícolas, LOGISTICS GROUP CYT agrupara productos similares y fijará una tª intermedia que cumplan todos los productos, teniendo en cuenta una horquilla de hasta 3ºC de diferencia, siempre sin llegar a temperaturas inferiores a +2ºC. | | | | | |
| **Tª a la que se fija el equipo en el momento de la carga:** | La tª a la que se fijará el equipo de frigo será la indicada por nuestro cliente, está queda previamente documentada en nuestra “Orden de Carga”. En el caso de que sea diferente con a la indicada en el lugar de carga, se confirmara con el cliente qué temperatura es la correcta. Para evitar esta situación, se recomienda al cliente que acuerde previamente con el lugar de carga la tª a mantener.  Con vistas a agilizar el proceso, se aplicará por defecto las siguientes tolerancias (solo si se superan se notificará al cliente) admisibles entre tª fijada por cliente y tª fijada por cargador.:   * Productos hortofrutícolas en cargas completas: 1ºC * Productos hortofrutícolas en grupajes: 3ºC siempre y cuando nunca se baje de   +2ºC.  Resto de productos: No se realizará la carga y contactará con el cliente. | | | | | |
| **Tolerancias**  **de tª durante** | La tª puede salir del rango establecido superando la tolerancia puntualmente, debido a los descarches del equipo (no más de 45 minutos). Cuanta más diferencia existe entre la | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **el transporte** | temperatura planificada de transporte y la temperatura de carga de la mercancía, mayor número de descarches tendrá que realizar el equipo de frío durante el trayecto.  Se aplicarán las siguientes tolerancias permitiendo desviaciones, siempre puntuales, de acuerdo al siguiente planteamiento:   * Productos hortofrutícolas en cargas completas: 1,5ºC * Productos hortofrutícolas en grupajes: 3ºC siempre y cuando nunca se baje de 2ºC. * Resto de productos: 0,5 ºC.   Existirán diferencias entre la sonda T1 (ubicada más cerca del aire suministrado) y T2 si el preenfriamiento de la mercancía ha sido insuficiente antes de carga. En caso de  diferencias significativas (más de 3ºC) diferentes de las puntuales el cliente será avisado. |
| Revisado por: Dpto de Calidad.  Abril 2025. | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **HOJA DE REGISTRO DE MODIFICACIONES** | | |
| REV | FECHA | NATURALEZA DE LA MODIFICACIÓN |
| 0 | Abril 2025 | Emisión inicial del documento |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |