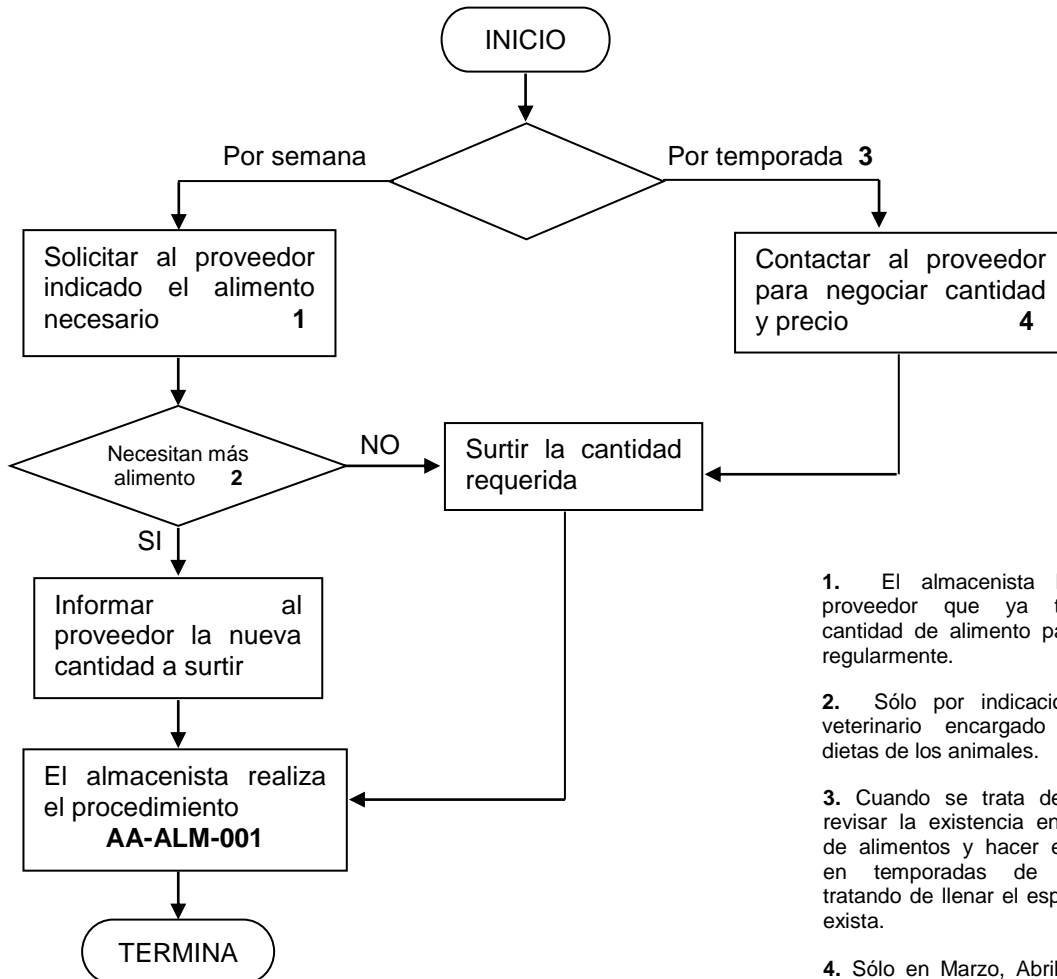


**AA-COM-006 MANEJO Y PLANEACION DE PEDIDOS EN EL ALMACEN DE BODEGA DE ALIMENTOS A.T.**

Denominación: **MANEJO Y PLANEACION DE PEDIDOS EN EL ALMACEN DE BODEGA DE ALIMENTOS**  
 Código: **AA-COM-006**  
 Grado de Seguridad: **MEDIO**

**Relación y dependencia**  
 Área: **ADMINISTRATIVA**  
 Departamento: **COMPRAS**  
 Jefe Inmediato: **DIRECTOR ADMINISTRATIVO**

**SE REALIZA ESTE PROCEDIMIENTO POR SEMANA, CUANDO SE TRATA DE ALIMENTO BALANCEADO (ALIMENTO PROCESADO ELABORADO PARA ESPECIES ESPECÍFICAS), Ó POR TEMPORADAS CUANDO SE TRATA DE FORRAJE (ALFALFA ACHICALADA, PAJA DE AVENA, PASTO RODEX, ETC.) PARA STOCK**



1. El almacenista llama al proveedor que ya tiene la cantidad de alimento para surtir regularmente.
2. Sólo por indicaciones del veterinario encargado de las dietas de los animales.
3. Cuando se trata de forraje, revisar la existencia en bodega de alimentos y hacer el pedido en temporadas de cosecha tratando de llenar el espacio que exista.
4. Sólo en Marzo, Abril y Mayo (cosecha), los demás meses son almacenajes.

Elaboración:

Revisión:

Aprobación:

Nombre y fecha:

Nombre y fecha:

Nombre y fecha: