



Mapeo Productos Perecederos de Importación

TraSa 

Junio 2023



Autor:

Salvador Figueroa Sanchez

WFLO, 215009

Improving Economies for Stronger Communities

1900 M Street NW, Suite 500

Washington, DC 20036

Las opiniones del autor expresadas en esta publicación no reflejan necesariamente la opinión del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos o del Gobierno de los Estados Unidos. Este informe es posible gracias al apoyo del USDA. El contenido de este documento es responsabilidad exclusiva del autor y no refleja necesariamente los puntos de vista de USDA o del Gobierno de los Estados Unidos.

Resumen ejecutivo

El Proyecto Trade Safe (TraSa) realizó un estudio de mapeo productos perecederos de importación en los principales puertos y aeropuertos. La finalidad del estudio es identificar las capacidades de las instalaciones en el manejo de la cadena de frío, y las oportunidades de mejora que surjan durante la realización del estudio. Se visitó el puerto de Haina International Terminal (HIT), el puerto de Caucedo (DP World), el aeropuerto Las Américas (AILA), y las instalaciones 3PL más relevantes. No se logró acceso al aeropuerto de Punta Cana.

El puerto de HIT posee 276.54 m² de instalaciones climatizadas, manejando temperaturas de 8°C a 12°C, con 10 puertas de acceso para contenedores refrigerados, capacidad promedio de inspecciones de 150 contenedores refrigerados por día. En la zona del puerto de Haina existen instalaciones privadas que pueden ser estaciones para las inspecciones de las cargas de importación, cumpliendo con ciertos requisitos. Estas instalaciones privadas tienen un área total de 21,650 m² de instalaciones climatizadas.

DP World posee 123 m² de instalaciones climatizadas, temperaturas de 0°C a 10°C, con 4 puertas para contenedores refrigerados, una capacidad promedio de inspecciones de 50 contenedores refrigerados por día. Actualmente están ampliando sus instalaciones para mayor capacidad. En la zona del puerto Caucedo el sector privado disponen de 10,600 m² de instalaciones climatizadas, unos 8,000 m² corresponden a Emergent Cold LatAm.

El aeropuerto AILA posee 183.64 m² instalaciones climatizadas, manejando temperaturas de 10°C a 25°C, capacidad promedio de inspecciones de 20 o más contenedores para carga aérea por día. No se visitó el aeropuerto de Punta Cana, pero se gestionó la información que pueden manejar de 10 a 12 contenedores para carga aérea por día por día, a temperatura de 8°C a 14°C. El Grupo Punta Cana y DP World tienen una asociación estratégica, que llevará a realizar adecuaciones en ambas instalaciones.

La capacidad de manejo de perecederos de importación de las instalaciones visitadas se determinó que HIT tiene 90% de manejo, los puertos HIT cuenta con las instalaciones climatizadas suficientes. DP World tiene aproximadamente un 25% de manejo, por lo tanto, no cuenta con las instalaciones climatizadas suficientes, aunque están en proceso de adecuación. El AILA aproximadamente un 98%, cuenta con instalaciones suficientes. No se cuenta con información disponible del aeropuerto de Punta Cana.

En la inspección para perecederos de importación pueden actuar hasta siete (7) agencias gubernamentales diferentes, y se completa la inspección a través de 5 procesos aduanales. El tiempo que tarda el retiro puede variar por distintos factores, pero un aproximado en: HIT, 3.75 horas; CAUCEDO, 6.33 horas; y AILA, 20 minutos, no se incluyó el tiempo desde la rampa hasta el depósito, que puede ser máximo 35 minutos. Mientras se mantenga el despacho aduanal de 24 horas (D24H) en los puertos del país se mantendrá competitivo en el proceso de desaduanar las importaciones.

El puerto de HIT mantiene la cadena de frío en la importación de perecederos, mientras que el puerto Caucedo tiene situaciones que mejorar en la cadena de frío por falta de capacidad, en tanto que el aeropuerto de AILA puede mejorar la cadena de frío en la importación de perecederos durante la descarga del avión al depósito.

Finalmente, se realizó un documento con recomendaciones para la mejora del manejo de los perecederos de importación, sin especificar el lugar.







Traveler Name: Salvador Figueroa Sanchez (local, not traveling)
Project Name: Trade Safe Project (TraSa)
Subrecipient Name and Agreement No: WFLO, 215009
Site(s): Santo Domingo, Rep. Dominicana
Date(s): on/around April 01 to June 15, 2023
Date Submitted/Version: V. 1
TraSa Assigned Supervisor/Point of Contact: Juan Jose Aracena

**MAPA
DEL FLUJO OPERATIVO/ LOGISTICO
PRODUCTOS PERECEDEROS
DE IMPORTACION**

CONTENIDO

TEMAS	PAGINA
I) Introducción	1
II) Alcances de la Consultoría.....	8
III) Objetivos de la Consultoría.....	9
IV) Instalaciones Visitadas.....	12
V) Productos Considerados.....	13
VI) Mapa Flujo Operativo/ Logístico Proceso Import. Perecederos y/o Declaración a Régimen Depósito Aduanero (MAPA 1)	14
VII) Requerimientos Documentales para la Importación de Productos Perecederos.....	15
Mapa Proceso Documental Importación Productos Perecederos Alimenticios (MAPA2)....	18
VIII) Instalaciones y Plataformas Climatizadas.....	19
Datos Generales y Características de sus Instalaciones:	
<u>1.- Instalaciones Portuarias</u>	20
1.1.- Puerto de Haina (Concesionado a Haina International Terminal-HIT)	21
1.2.- Puerto Multimodal Caucedo (Dp World Caucedo).....	29
Mapas Flujo Operativo/ Logístico descarga Puertos Marítimos Importación Productos Perecederos (MAPA 3 y 4)	
1.3.- Rannik (Is Services Logistics)	38
1.4.- EmergentCold Latam	45
<u>2.- Instalaciones Aeroportuarias</u>	47
Mapa Flujo Operativo/ Logístico descarga Terminal Aeroportuaria (AILA) Importación Productos (MAPA5)	48
2.1.- Aeropuerto Internacional de Las Américas (Concesionado a AeroDom).....	49
2.2.- Rannik (Is Service Logistics)	50
2.3.- Caribetrans.....	55
2.4.- Pilarte Cargo	60
2.5.- Aeropuerto Internacional de Punta Cana	65

3.-	<u>Empresas Operadoras Logísticas 3PL</u>	68
	Mapa Declaración a Régimen Logístico Productos Perecederos para Importación (MAPA 6)	69
	3.1.- Marítima Dominicana (Mardom Logistics).....	70
	3.2.- Congelasa.....	77
	3.3.- Friobox.	80
	3.4.- Almadela.....	84
	3.5.- Congelam.....	87
	3.6.- Alfridomsa.....	90
	3.7.- Caribetrans.....	93
4.-	<u>Empresas de Distribución y Comercialización</u>	96
	4.1.- Grupo Alonzo.....	97
	4.2.- Congelados del Caribe	99
	4.3.- Mercafrio	100
	4.4.- Almafrio (Grupo Vima)	103
	4.5.- ABS FOODS	107.
IX)	Datos Estadísticos Importación de Productos Perecederos.....	109
X)	Glosario de Términos.....	115

CONSIDERACIONES

En la medida que han pasado los años experimentándose una expansión de los mercados de consumo, la comercialización de productos alimenticios perecederos ha estado tomando mayor auge e importancia, por lo que cada vez se hace más necesario que estos sean conservados de forma óptima, a través de una logística alimentaria ininterrumpida de cadena de frío de suministro.

Esto ha originado, a nivel global que, durante el transcurso de los años, se hayan dispuesto de mejores medios de conservación, de transporte, procesos industriales y logísticos del campo al consumidor y normas regulatorias, para que los productos perecederos hayan podido ser mantenidos en condiciones de inocuidad, valores nutricionales y propiedades organolépticas, y lograr además una mayor durabilidad de su vida útil con sus calidades propias.

La conservación de los perecederos a través de una cadena de frío ininterrumpida permite que los productos puedan ser ingeridos por la población de forma sana, higiénica y nutritiva, sin la contingencia de riesgos biológicos, químicos o físicos, que pudieran afectar la salud pública, y que además estos puedan ser competitivos para su inserción, mantenimiento o incremento en los mercados internacionales.

La Inocuidad Alimentaria forma parte básica y elemental de los factores de la seguridad alimentaria mundial.

Esta preocupación de los grandes mercados también ha sido compartida por la República Dominicana, por lo que ha visto la importancia de un seguimiento tanto de los procesos productivos nacionales, como los productos perecederos de importación, a fin de que estos mantengan invariablemente un cumplimiento de los eslabones de la logística de la cadena de frío alimentaria, para garantizar que los productos alimenticios puedan llegar a la población de forma óptima y segura.

La Inocuidad Alimentaria

es la ausencia de elementos dañinos en los alimentos que puedan afectar la salud, pudiendo esta condición

“Garantizar un consumo seguro para el humano”.

Estos componentes dañinos pueden ser de carácter biológico, químico o físico, los que, por lo general, son imperceptibles para el humano, suponiendo esto un riesgo mayor de sufrir algún tipo de daño.

La Logística de la Cadena de Frio Alimentaria

Es el sistema formado por cada uno de los pasos que constituyen el proceso de refrigeración o congelación necesario para que los alimentos

“Lleguen de forma Segura al Consumidor”,

además de todas las otras actividades logísticas necesarias para garantizar la calidad y seguridad de un alimento, desde su origen hasta que estos lleguen a los diferentes mercados de consumo.

II.- ALCANCES DE LA CONSULTORIA

El proyecto TraSa de cinco (5) años y \$13,7 millones financiado por Food for Progress del Departamento de Agricultura de EE. UU. mejorará la eficiencia, la coordinación y la transparencia del comercio, la comercialización y la seguridad de los alimentos y los productos agrícolas al apoyar la implementación de la ciencia y los riesgos basados en Medidas, normas y reglamentos sanitarios y fitosanitarios.

El proyecto ampliará el comercio local, regional e internacional de productos agrícolas de la República Dominicana; aumentar la productividad agrícola; y mejorar el acceso de los consumidores a alimentos seguros. Como subreceptor de TraSa, la Organización Mundial de Logística de Alimentos (WFLO, por sus siglas en inglés) apoyará a IESC en el desarrollo de un sistema de cadena de frío rastreable y operativo que cumpla con los estándares internacionales para la seguridad alimentaria y la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos;

Facilitar la planificación de acciones de intercambio de conocimientos sobre la cadena de frío, incluida la participación y el apoyo en grupos de trabajo sobre la cadena de frío; crear capacidad para capacitar y mejorar las operaciones de los inspectores de DR en puertos/aeropuertos; y asociarse con el contratista de TraSa, LixCap, para obtener financiamiento para la construcción y brindar capacitación técnica y de gestión financiera para mantener instalaciones sostenibles a nivel de granja.

Esta asignación está incluida en el Plan de Trabajo Anual del Año 3 de TraSa aprobado por el USDA; específicamente, bajo la Actividad #1, Promover Políticas Mejoradas y Marco Regulatorio; Sub-actividad #1.7, Apoyar el Desarrollo de Políticas de Cadena de Frío.

III.- OBJETIVOS DE LA CONSULTORIA

Elaborar un Mapeo y Flujo de Operaciones y su Ruta Crítica Logística, sobre los procesos de importación de productos perecederos, desde la descarga en puertos y/o aeropuertos, así como durante el tránsito en su traslado a los depósitos de almacenamiento de las empresas de distribución y/o comercialización.

Además, hacer un inventario de las capacidades instaladas de los depósitos que manejan la logística de cadena fría de suministro de perecederos, recolectando algunos datos generales, características e informaciones adicionales sobre estas.

Identificar hallazgos de interrupción de la cadena de frío de perecederos, así como manejo no adecuado, a fin de elaborar recomendaciones para la mejora de estos, de conformidad con los estándares internacionales mayormente utilizados.

IV.- ESTRATEGIA PARA LA REALIZACION DE LA CONSULTORIA

Mediante visitas directamente a las empresas con instalaciones climatizadas que manejan productos perecederos de importación, se procedió a conocer sus infraestructuras y a conversar con personal autorizado, con el propósito de iniciar la recolección de datos e informaciones sobre estas.

Luego se procedió a organizar la data y tabularlas para registrar sus capacidades de almacenamiento, productos de importación que manejan, describir sus principales procedimientos y actividades, inspecciones, especificaciones técnicas, cumplimientos de manejo de cadena de frío, así como de otras informaciones referentes a las actividades que realizan en las operaciones de perecederos.

Esto con la finalidad de elaborar el Mapeo y Flujo de sus Operaciones y Ruta Crítica Logística, sobre los procesos de importación de productos perecederos, desde la descarga en puertos y/o aeropuertos, así como durante el tránsito en su traslado a los depósitos de almacenamiento de las empresas de distribución y/o comercialización.

Además, identificar y hacer un inventario de las capacidades instaladas de los depósitos que manejan la logística de cadena fría de suministro de perecederos, recolectando algunas sus características e informaciones adicionales de estas.

Confirmar con las mismas personas entrevistadas, así como solicitarles alguna ampliación y/o aclaración de las informaciones que fueron por esto suministradas.

COMENTARIOS SOBRE LOS MAPAS DE PROCESOS

Y

SUS TIEMPOS DE EJECUCION

- 1.-** Los asteriscos señalan las actividades críticas que pueden alterar significativamente los tiempos de ejecución de los procesos.
- 2.-** Los tiempos de los procesos aduanales de importación primariamente siempre dependerán del tipo de producto, su origen, protocolos de inspección, y sobre todo del perfil de riesgo del importador consignatario.
- 3.-** El volumen de carga y el congestionamiento de las terminales portuarias y aeroportuarias, la carencia en equipos (grúas stacker, montacargas, chasis, camiones-cabezotes, mulas, etc), son partes esenciales que afectan directamente los tiempos de descarga y manejo, por lo que el operador de la terminal deberá contar los requeridos para sus operaciones, a fin de que aseguren el traslado, tránsito y movilidad interna de la carga, de forma ágil, eficiente y segura.
- 4.-** El importador consignatario deberá haber obtenido previamente todos los permisos requeridos para la importación del producto a ser embarcado, para así no perder tiempo en trámites luego de haber arribado el embarque al país.
- 5.-** Estos tiempos de despacho son posibles mediante la implementación en la Dirección General de Aduanas (DGA), del Despacho 24 horas (Servicio D24H).
- 6.-** Para la descarga en aeropuerto se tomó un promedio de los tiempos, tanto el de la descarga desde la nave de carga, como desde la de pasajeros.
- 7.-** Para calcular los tiempos de verificación/ inspección de los embarques, se tomó un promedio de los estimados de las tres posibilidades de verificación aduanera.

V.- INSTALACIONES VISITADAS

Puertos y Aeropuertos: Puerto Multimodal de Caucedo, Puerto de Haina (Haina International Terminal-HIT), Aeropuerto Internacional de Las Américas (AILA) y Aeropuerto Internacional de Punta Cana (AIPC).

NOTA:

Se incluyeron además por sector, algunas de las principales empresas importadoras de productos perecederos, así como a las Empresas Operadoras Logísticas 3PL, que manejan depósitos en clima controlado con productos congelados y refrigerados, que operan bajo el Decreto 262-15 y la Ley 6146, como almacenes generales de depósito, así como con otras licencias en regímenes aduaneros de depósito.

Empresas Operadoras Logísticas 3PL: Marítima Dominicana (MARDOM Logistics); Congelasa; Friobox; Congelam; Almadela; Alfridomsa; del Grupo Alonzo: Congelados del Caribe/ Mercafrio.

Empresas de Distribución y Comercialización: Grupo Alonzo/ Congelados del Caribe; Mercafrio; Centro Cuesta Nacional (CCN); Almafrio (Grupo VIMA); Grupo Ramos, Carrefour, ABS FOODS; Emergent Cold LATAM.

VI.- PRODUCTOS IMPORTADOS CONSIDERADOS



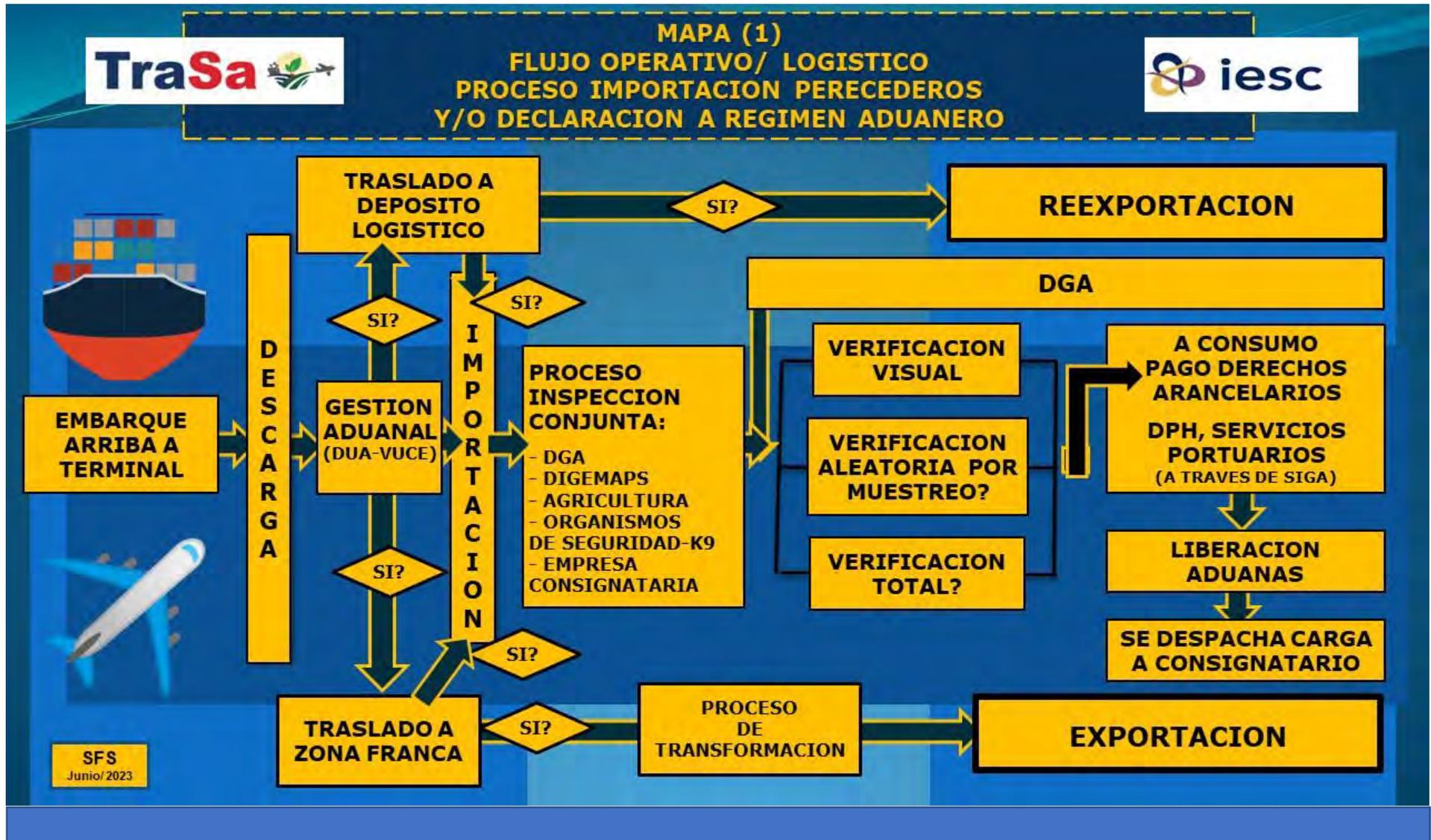
Productos Congelados: Productos cárnicos: res, cerdo, pollo y otros

Productos Refrigerados: Zumos, frutas, verduras y carnes frescas, quesos.

Productos Procesados: Pescados y mariscos, helados; jugos, frutas y verduras.

MAPA 1

VIII.- MAPA OPERATIVO/ LOGISTICO PROCESO IMPORT PERECEDEROS Y/O DECLARACION A REGIMEN ADUANERO



IX.- REQUERIMIENTO DOCUMENTAL PARA LA IMPORTACION DE PERECEDEROS

PROCEDIMIENTO INSPECCION FITOSANITARIA

REQUERIMIENTOS

Estos requerimientos señalados de forma general aplican para varios productos perecederos, tales como los lácteos, cárnicos, materia prima perecedera, y los de origen vegetal, entre otros.

- 1.- Declaración Única Aduanera (DUA)
- 2.- Factura Proforma/ Comercial en dólares, con términos de compra (FOB, CIF, CFR o EX-WORK) y traducida al español;
- 3.- Bill of Landing (BL) o Guía Aérea (AWB) del medio transporte en original. (remitir BL o AWB en original al gestor aduanal), sellado por la naviera o el consolidador de carga);
- 4.- RNC de la empresa y registro mercantil en copia escaneada a color.
- 5.- Copia escaneada a color de cédula de identidad o pasaporte del representante legal de la empresa.
- 6.- Certificado de origen (CAC) del proveedor, expedido en el país exportador.
- 7.- Completar el Formulario de Solicitud de Enlace SIGA-DGA, (firmar con lapicero de tinta azul y con sello de la empresa);
- 8.- Si la carga arribó vía marítima, remitir el recibo de pago THC (Terminal Handling Charges) en destino de la naviera o el consolidador de carga, referente al costo de manipulación del contenedor en la terminal del puerto, (generalmente por cargar el contenedor en el barco hasta la descarga en destino).
Este cargo, generalmente, es pagado por el exportador directamente a la agencia naviera transportista.
- 9.- Completar los Formularios del SGCS de seguridad de la carga y la cadena de suministro OEA-BASC.
- 10.- Packing List de carga (opcional).
- 11.- Permisos administrativos de importación por productos, aquellos que deben contar con la autorización del MSP, si son requeridos, al ser productos de consumo humano.

- 12.- Certificaciones y permisos sanitarios y/o fitosanitarios del país exportador.
La mercancía estará sujeta a inspección fitosanitaria al arribo a puerto dominicano.
Algunos productos o subproductos podrían requerir tratamiento fitosanitario.

Los productos deben arribar libres de plagas y/o contaminación, así como las paletas y sus embalajes. Los hechos de madera deberán cumplir con la Certificación de la Norma Internacional para Medidas Fitosanitarias NIMF 15-NIMF 15-Revisión 2009.

- 13.- Licencia Sanitaria vigente del establecimiento de la empresa importadora, emitido por la Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios.
- 14.- Ficha técnica especificando tiempo y temperatura de elaboración del producto, en el caso de ser un producto nuevo para importar.
- 15.- Certificado de análisis de lote, si es materia prima.

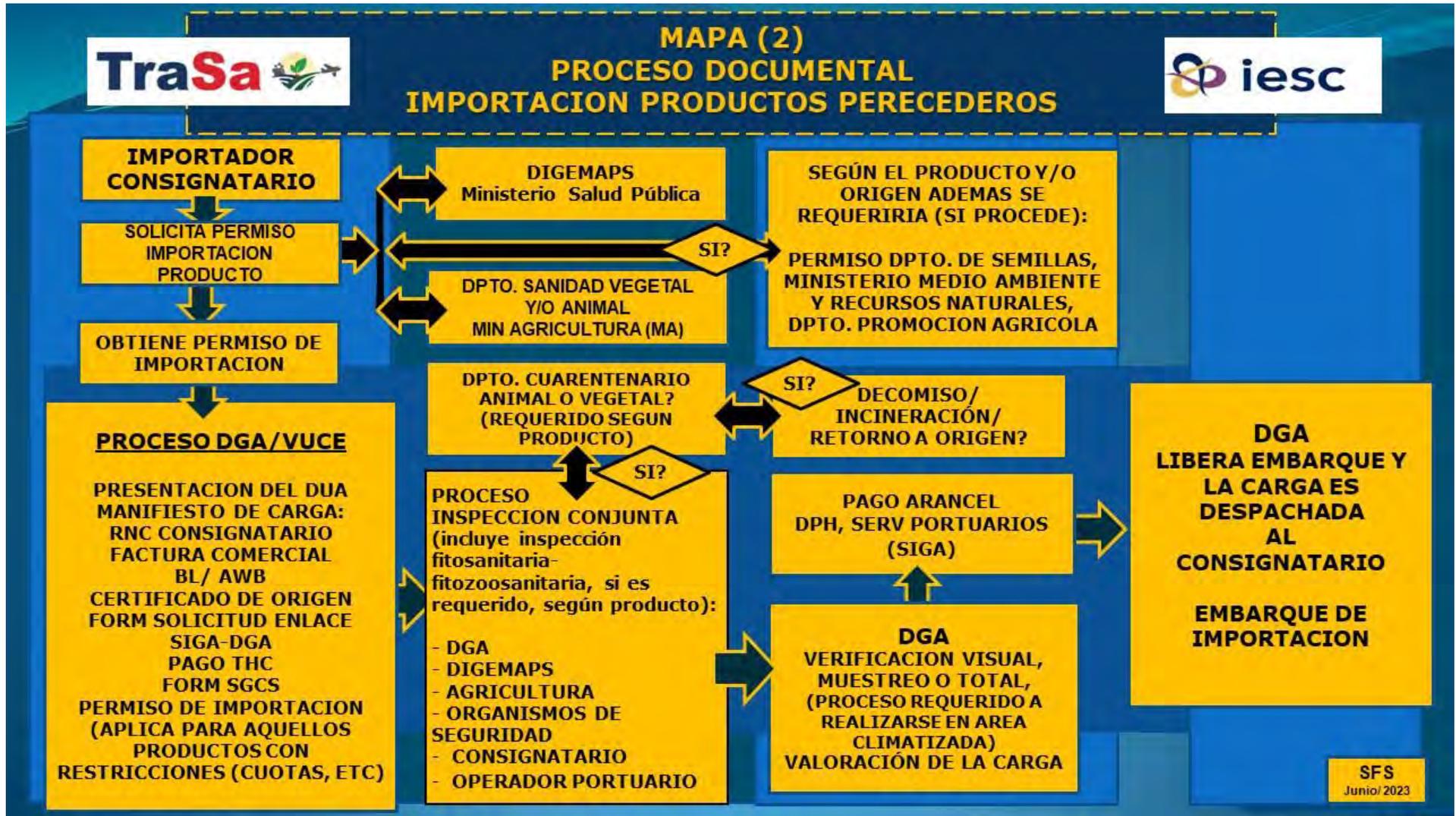
PROCEDIMIENTO INSPECCION FITOSANITARIA

- 1.- El interesado solicita por escrito el permiso de importación del producto.
- 2.- Una vez la mercancía arriba al país, el interesado solicita la inspección en la oficina de cuarentena del punto de entrada.
- 3.- Si existen requisitos fitosanitarios se emite la Guía de no Objeción Fitosanitaria.
- 4.- Si no existen requisitos fitosanitarios, la solicitud se envía a la Unidad de Análisis de Riesgo de Plagas.
- 5.- Terminado el análisis de riesgo, la Unidad de Análisis emite su recomendación a la División de Cuarentena Vegetal.
- 6.- Se emite la Guía de no Objeción Fitosanitaria con los requisitos de importación.
- 7.- Si se cumplen los requisitos técnicos, el inspector procede a la inspección propiamente dicha en busca de posibles plagas y a la toma de muestra para su envío al laboratorio de diagnóstico.

- 8.- El encargado de la oficina de cuarentena verifica la documentación para ver si está correcta.
- 9.- Si la documentación esta correcta, el inspector procede con la inspección técnica del envío.
- 10.- El laboratorio identifica una plaga:
 - 10.1.- Si la plaga es común se puede liberar la mercancía con un tratamiento, dependiendo del nivel de infestación.
 - 10.2.- Si la plaga es de interés cuarentenario, la mercancía puede ser devuelta a su lugar de origen o incinerada.
Luego de haber sido procesada la documentación del embarque, de ser inspeccionada por las autoridades y verificada por la Dirección General de Aduana (DGA), se procede a autorizar el despacho de la carga de importación de la terminal portuaria o aeroportuaria.

MAPA 2

X) PROCESO DOCUMENTAL IMPORTACION PRODUCTOS PERECEDEROS



XI) INSTALACIONES Y PLATAFORMAS CLIMATIZADAS

PUERTOS Y AEROPUERTOS



HAINA INTERNATIONAL TERMINAL (HIT)
PUERTO MULTIMODAL CAUCEDO
RANNIK (IS SERVICE) PTO. MULTIMODAL CAUCEDO
EMERGENT COLD LATAM
AEROPUERTO INTERNACIONAL DE LAS AMERICAS (AILA)

AERODOM (Operador de la Terminal)
RANNIK IS SERVICE (Terminal AILA)
CARIBETRANS (Terminal AILA)
PILARTE CARGO (Terminal AILA)
AEROPUERTO INTERNACIONAL DE PUNTA CANA

PUERTOS
DATOS GENERALES,
Y
CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES



1.- PUERTO DE HAINA (MARGEN ORIENTAL)

Operado por:

HAINA INTERNATIONAL TERMINAL (HIT)



DATOS GENERALES

El Puerto HIT Río Haina fundada en el año 2001, se encuentra situado en la parte oriental del Río Haina, como una empresa operadora portuaria a través de una concesión hecha por el Estado Dominicano, a través de APORDOM, a la empresa Haina International Terminal (HIT), cuyos accionistas de la sociedad lo integran algunas de las empresas más importantes y tradicionales del sector naviero.

Por sus instalaciones transitan más del 60% de las importaciones y exportaciones desde y hacia el país, manejando diariamente embarques de alimentos secos, frescos y congelados. contenedorizados; carga general suelta como palanquilla, alambón, varilla, madera, granos, gases, líquidos, químicos, combustibles, entre otros, los cuales son recibidos o despachados desde este puerto.

Además, circulan como cerca del 70% de los productos agrícolas y alimenticios que se comercializan con los EE. UU.

Como un servicio de valor agregado a las exportaciones e importaciones, desde el año, 2021, HIT puso en funcionamiento la primera cámara de inspección en frío del país en una terminal portuaria para la carga refrigerada de importación y exportación, garantizando así el mantenimiento de la cadena de frío cuando las mercancías perecederas son inspeccionadas en este puerto de Haina.

En la cámara de inspección climatizada se pueden verificar simultáneamente diez contenedores refrigerados, sin que haya una ruptura en la cadena de frío, y la misma está equipada con un innovador sistema de enfriamiento de última generación que garantiza al 100% la conservación de los productos perecederos, ya que cada una de las puertas tiene un sistema de cierre hermético que evita el flujo de aire desde y hacia la cámara.

Entre los productos que manejan, se encuentran procedentes del sector pecuario, avícola, frutas, vegetales, medicamentos y otros, extendiendo la vida útil de estos productos perecederos en sus procesos de distribución y comercialización en el mercado doméstico y transfronterizo.

HIT cuenta con la certificación BASC (Alianza Empresarial para un Comercio Seguro), la certificación del Código PBIP (Protección de los Buques y de las Instalaciones Portuarias) y la certificación C-TPAT.

Todos estos requerimientos de seguridad son establecidos por organismos internacionales que contribuyen a la facilitación y agilización del comercio; además es el primer y único puerto dominicano en recibir certificación ISO 9001-2015 y la primera empresa del país en recibir certificación como Operador Económico Autorizado (OEA).

El Puerto de Haina mantiene 16 salidas de buques hacia los Estados Unidos, principal socio económico de RD.

Reciben y despachan mercancías en general las 24 horas, 7 días a la semana, 365 días al año, pudiendo operar hasta 15 buques simultáneamente.

CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES

Capacidad de las instalaciones climatizadas:

Disponen de una precámara de 147.84 m², de temperatura de 8° a 12°C, para la inspección de los productos perecederos, y una cámara de 128.7 m², para los productos que requieran una temperatura de 0°C, y que tengan que ser inspeccionados por más tiempo de manera más rigurosa y detallada por las autoridades.



El sistema de enfriamiento utiliza el refrigerante R-404A.

Luego de la descarga del contenedor del buque, antes de ingresar al área de inspección es previamente escaneado por la DNCD con las cámaras de rayos X.

El escaneo se realiza a un 100% de los contenedores que arriban a la terminal. Esto se realiza en un mínimo de tiempo, en vista de la tecnología del sistema utilizado, en que el contenedor solo se acerca a la máquina de rayos y esta lo escanea de forma inmediata.

Luego de realizarse el escaneo del contenedor, este se lleva al área de verificación e inspección y se conecta a la toma de corriente del área de inspección. En caso de estar ocupadas todas las puertas de la cámara de inspección, se coloca en el área de espera conectándose en el contenedor en una toma eléctrica para mantener la temperatura requerida de la carga.

La terminal dispone de 262 tomas eléctricas fijas para los equipos especiales “Powerpacks”, grúas pórtico, móviles, etc.

El área tiene capacidad para verificar diez contenedores de manera simultánea sin que se rompa la cadena de frío, además cuenta con un sistema de cierre hermético que evita el flujo de aire desde y hacia la cámara.

El proceso de verificación se realiza de forma rápida, ya que el Dpto. de Sanidad Vegetal y Animal del Dpto. de Salud Pública y/o agricultura generalmente hacen una verificación visual o un muestreo aleatorio a la carga, dependiendo el tipo de mercancía y origen de esta.

Luego del proceso de inspección, se escanea nuevamente cada contenedor inspeccionado.

Para la trazabilidad logística y operacional, los datos de la importación son registrados en línea para poder ser visualizados por todos los que intervienen en el proceso aduanero.

Tienen además un sistema de intercambio electrónica (EDI) para clientes y asociados estratégicos;

Acceso vía Web a clientes, lo que permite una revisión del estatus y trazabilidad de la carga en proceso, cálculo y cotizaciones, pagos de servicios portuarios en línea, entre otros, 24/7/365.

Algunos importadores realizan una declaración anticipada y la carga importada puede ser inspeccionada y despachada el mismo día del arribo y descarga del buque.

No obstante, el tiempo de tránsito en la terminal de los contenedores depende directamente del procedimiento aduanero que se lleve a cabo y la liberación de estos por las autoridades



La tasa de ocupación promedio semanal de la permanencia de los Reefers en la terminal es de aproximadamente de un 20%, experimentando un alto índice de rotación en su tránsito, debido a la agilidad del proceso de inspección, a pesar del volumen manejado.



En la recepción del contenedor primero se toma la temperatura, siendo esta registrada a una plataforma electrónica y monitoreada con periodicidad a través de un servicio tercerizado suplido por Reefer Services, mientras este permanezca en la terminal hasta su despacho.

Disponen de un área de análisis para el personal del dpto. de cuarentena de agricultura, que en caso de alerta por el hallazgo de una carga ser detectada como un riesgo potencial fitosanitario, se procede a retirar además el producto de la terminal, para ser analizado más detalladamente en los laboratorios de agricultura.

Tienen además una oficina-furgón para el personal de la DGA, DNCD, y otra oficina para el control de los sellos de protección de los contenedores.

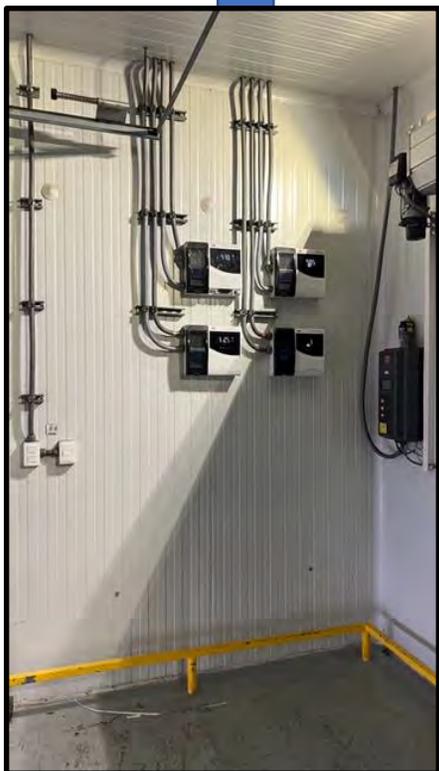
El volumen mayor de carga perecedera que manejan son productos:

Congelados:

Carnes
productos avícolas
Productos del mar

Refrigerada:

Frutas
Quesos
y alguna variedad de
vegetales



Sus períodos pico de mayor volumen de importación son los siguientes:

- Período Navideño conformado por los meses de Oct-Dic, siendo las frutas refrigeradas las de mayor volumen; siguiendo los productos avícolas congelados (pavo y pollo);
- Período de Semana Santa: pescados y mariscos;
- Día de las Madres y los padres no se registran variables en las cantidades importadas de perecederos.

La carga importada es despachada de la terminal en el mismo contenedor que se embarcó, siendo este transportada por sus consignatarios en camiones llamados “tipos cabezotes” hasta su predio o propiedad.

La permanencia de la carga importada en la terminal del Puerto de Haina, según observamos, no representa riesgos de ruptura de la cadena de frío en ninguno de sus procesos.

Poseen además más de 9,700 Mts² de almacenes secos instalados en la terminal para resguardar las mercancías sueltas que llegan en buques de carga general y que no pueden estar al aire libre, entre ellos, por ejemplo, rollos de papel para la impresión de periódicos, bobinas, entre otros productos.

No disponen de terrenos suficientes para la ampliación de sus operaciones en la margen oriental.

Tienen un sistema de intercambio electrónica (EDI) para clientes y asociados estratégicos;

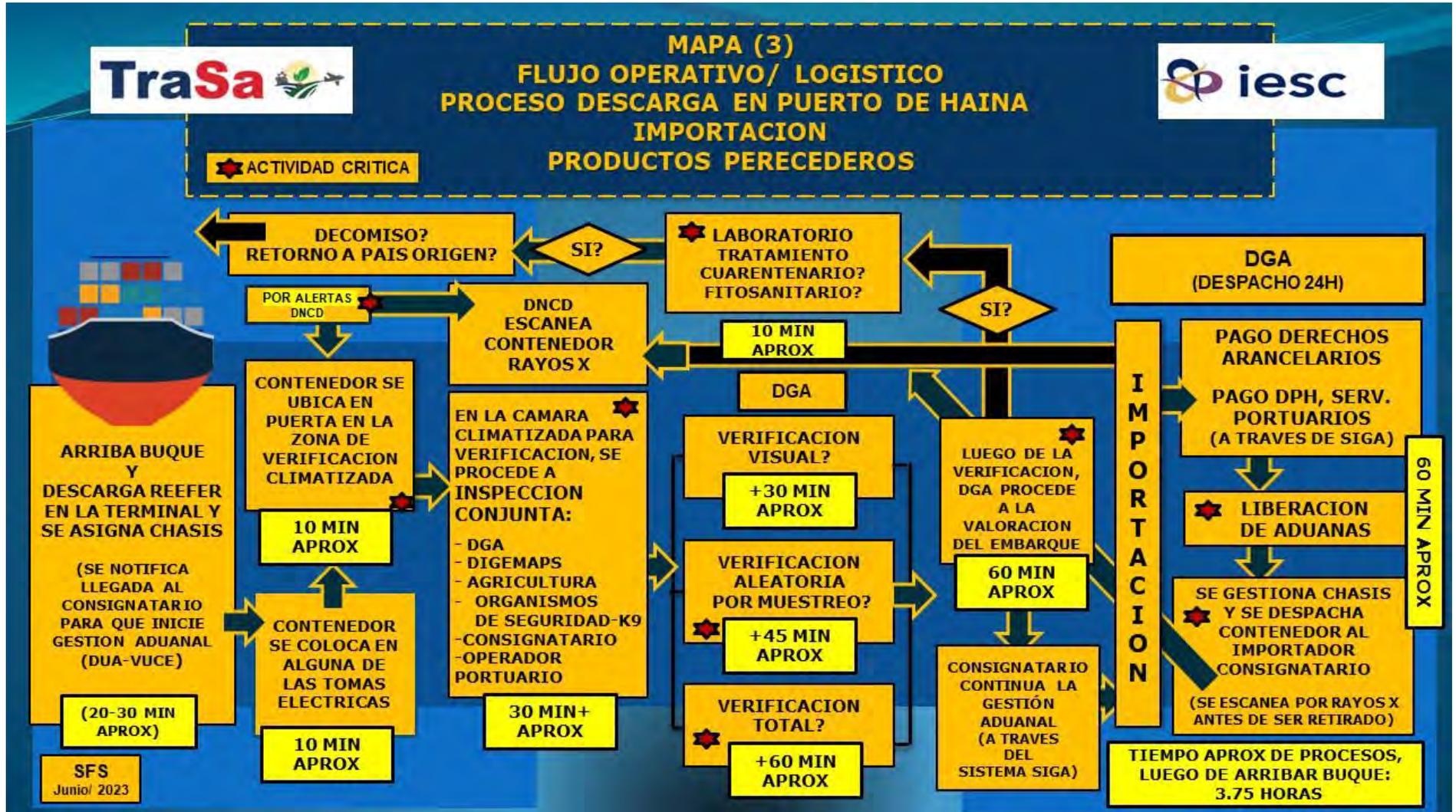
Acceso vía Web al sistema de inventario a clientes, lo que permite una revisión del estatus y trazabilidad de la carga en proceso, cálculo y cotizaciones, pagos de servicios portuarios en línea, entre otros, 24/7/365.



VISTA AEREA DEL PUERTO DE HAINA

MAPA 3

FLUJO OPERATIVO/ LOGISTICO PROCESO DESCARGA EN EL PUERTO DE HAINA IMPORTACION PRODUCTOS PERECEDEROS



2.- **PUERTO MULTIMODAL CAUCEDO** (Operador por DP WORLD CAUCEDO)



DATOS GENERALES



El puerto multimodal Caucedo, es una terminal marítima y zona franca de clase global ubicada en Punta Caucedo, en la zona Este, a 25 km de la Provincia de Santo Domingo, e inició sus operaciones en diciembre del 2003.

Caucedo es administrado por DP World, un operador portuario global que fue fundado en 2005, por una fusión de Dubai Ports Authority y Dubai Ports International y cuenta con más de 70 terminales marítimas en 6 continentes.

Nace con el objetivo de unir las alternativas de transporte terrestre, aéreo y marítimo y de esa manera proyectar a la República Dominicana como un gran competidor en los mercados internacionales y un modelo de desarrollo nacional y regional. Es el puerto más joven y moderno del país.

Como terminal portuaria, su principal actividad es la carga y descarga de mercancías y puerto de conexión para Las Américas y El Caribe con operaciones de transbordo.

Ha recibido buques con una longitud total de 350,55, capaz de transportar 9.469 contenedores, con un peso de 107.498 toneladas, siendo el mayor recibido en el país.

En la terminal de DP World, ofrecen una amplia variedad de servicios portuarios dirigidos a importadores y exportadores de República Dominicana, entre los cuales se encuentran:

1. Almacenamiento seguro de contenedores cargados
2. Asistencia en verificación aduanal con personal entrenado y/o montacargas
3. Descarga de mercancía del contenedor a plataformas móviles de carga
4. Re-estiba de mercancía contenerizada
5. Servicio de electricidad y monitoreo de carga refrigerada
6. Manejo de carga sobredimensionada
7. Descarga de vehículos
8. Almacenamiento de vehículos de importación monitoreado por un sistema de cámaras y totalmente cerrado. El parqueo es administrado y controlado por Zona Franca Multimodal Caucedo
9. Cargado de mercancía en contenedores
10. Transporte terrestre
11. Renta de espacio en parque logístico de Caucedo

Dentro de la terminal tienen un Centro Logístico con una capacidad de 377,000 m² de terrenos dentro del Mega Puerto DP World Caucedo y una inversión aproximada de US \$75 millones de dólares, aportado en un cien por ciento por capital privado, convierte a la República Dominicana en la mayor oferta integral para el manejo, almacenamiento y traslado de cargas.

Este centro logístico se rige a través del Decreto No.262-15, que establece la modalidad de depósito aduanero logístico, marco legal que regulará el funcionamiento de los centros logísticos en las terminales internacionales de carga y de las empresas operadoras logísticas que operen en el país.

Este instrumento permitirá aprovechar el posicionamiento estratégico de la República Dominicana y la buena infraestructura de transporte para el desarrollo de una de las industrias más importantes para el comercio internacional.

Del mismo modo, permitirá que el país se convierta en un hub marítimo de transporte de carga, sobre todo por el flujo de barcos Post Panamax que se producirá una vez concluidos los trabajos de ampliación del Canal de Panamá.

Recientemente DP World Caucedo realizó una alianza estratégica con el Grupo Punta Cana, para la construcción del Punta Cana Free Trade Zone (PCFTZ), a través de un acuerdo de inversión conjunta para el desarrollo de un Centro Logístico en Punta Cana, con el propósito de desarrollar una plataforma multimodal logística para el manejo y almacenamiento de carga aérea, terrestre y marítima.

El centro logístico contará además con una amplia área de clima controlado para el tránsito y conservación de productos perecederos.



VISTA AÉREA PUERTO MULTIMODAL CAUCEDO

CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES

Poseen una zona de inspección rápida con una cámara de clima controlado para el tránsito de productos perecederos que serán inspeccionados, con un área de 72 m², con cuatro (4) puertas seccionales debidamente fabricadas con aislante térmico y abrigo retráctil, a fin de evitar el paso de aire, agua o gases; además proporcionan un gran ahorro energético y protegen a los operarios que operan en la zona de descarga.

Esta cámara opera a una temperatura de hasta los 10° Celsius.



Tienen además una zona con un área de 51 m², para el almacenamiento temporal (en tránsito), en los casos que las autoridades realicen una inspección más profunda de algún embarque. Esta área opera a una temperatura de hasta 0° C.

En esta área, cuando las autoridades consideran inspeccionar con un mayor detalle y tiempo un embarque por cualquier razón que consideren, utilizan esta área para que la mercancía preserve su temperatura.

Cuentan para la cámara de una puerta enrollable de rápido funcionamiento de cierre y apertura, a fin de que haya una menor pérdida de temperatura durante el flujo operacional.

En la parte externa de la puerta de descarga tienen instaladas cuatro (4) unidades de conectores de tomas eléctricas para los contenedores con atmósfera controlada que vayan a ser inspeccionados y/o verificados por las autoridades.

No tienen almacenamiento vertical con sistema de tramerías, sino de posiciones de paletas piso-techo.

Utilizan montacargas con sistema eléctrico.



La tecnología de refrigeración utilizada para los compresores es el refrigerante R-404A, pudiendo mantener temperaturas de 0° a 10°C, dispuestas de conformidad con los requerimientos del producto a manejarse.

Chequean y monitorean con periodicidad la temperatura de las cámaras a través de un panel de control instalado en la precámara.

El proceso de verificación y/o inspección de la carga se realiza dentro de un período aproximado de 35-40 minutos, ante la presencia de todas las autoridades correspondientes.

Este tiempo variará de conformidad con el tipo de producto y su origen.

Para transitar por las áreas climatizadas requieren que el visitante se ponga un cubre zapatos de goma, los cuales ellos suplen.

Tienen cuatro (4) puertas seccionales de andén de carga para garantizar la cadena de frío durante la operación de descarga.



La mayor parte de los contenedores refrigerados que transitan por la terminal para ser verificados y/o inspeccionados se realiza en área no climatizada, estando estos en el piso y a la intemperie.

Poseen un área dispuesta para el personal técnico de laboratorio del Dpto. de Sanidad del Ministerio de Agricultura, para proveer un análisis preliminar de los hallazgos encontrados de productos que pudieran representar posibles riesgos de plagas, contaminación, parásitos, etc., y que podrían ameritar ser llevados luego a agricultura para un análisis de mayor profundidad.



Sí hay que señalar que tienen un proyecto para la construcción de una mayor área climatizada que sea de despacho expreso para proteger la cadena de frío de la carga perecedera en tránsito por la terminal. Además, proyectar construir un laboratorio para que el dpto. de agricultura para realizar “in situ” exámenes de laboratorio a los productos que lo requieran.

Adicionarán seis (6) nuevas puertas de acceso con aislante térmico extendiéndose 54 m² adicionales a las áreas existentes y operarán hasta una temperatura de 10°Celsius.

Todo esto, diseñado para que el proceso de verificación y/o inspección de los embarques sea efectuado de la forma más rápida y eficiente posible que permita proteger el mantenimiento de la cadena de frío de la carga perecedera.

Con la expansión, esperan inspeccionar de forma expresa algunas 130 unidades de Reefers diarios.

En el área de espera de clientes harán mejoras para que esta no interfiera en la zona operativa.

No manejan carga considerada cuarentenaria.

La tasa ocupacional de las áreas climatizadas es bastante baja, quizás de un 20%, ya que la carga tiene un tránsito de rotación bien expreso, solo mientras que esta ser verificada por las autoridades.

El volumen mayor de carga perecedera que manejan son productos refrigerados de temperatura alta (18°C y media (3°C)



Sus períodos pico de mayor volumen de importación son los siguientes:

-Período Navideño conformado por los meses de Oct-Dic, siendo las frutas refrigeradas las de mayor volumen; siguiendo los productos avícolas congelados (pavo y pollo);

-Período de Semana Santa: pescados y mariscos.

-Día de las Madres y los padres no se registran variables en las cantidades importadas de perecederos.

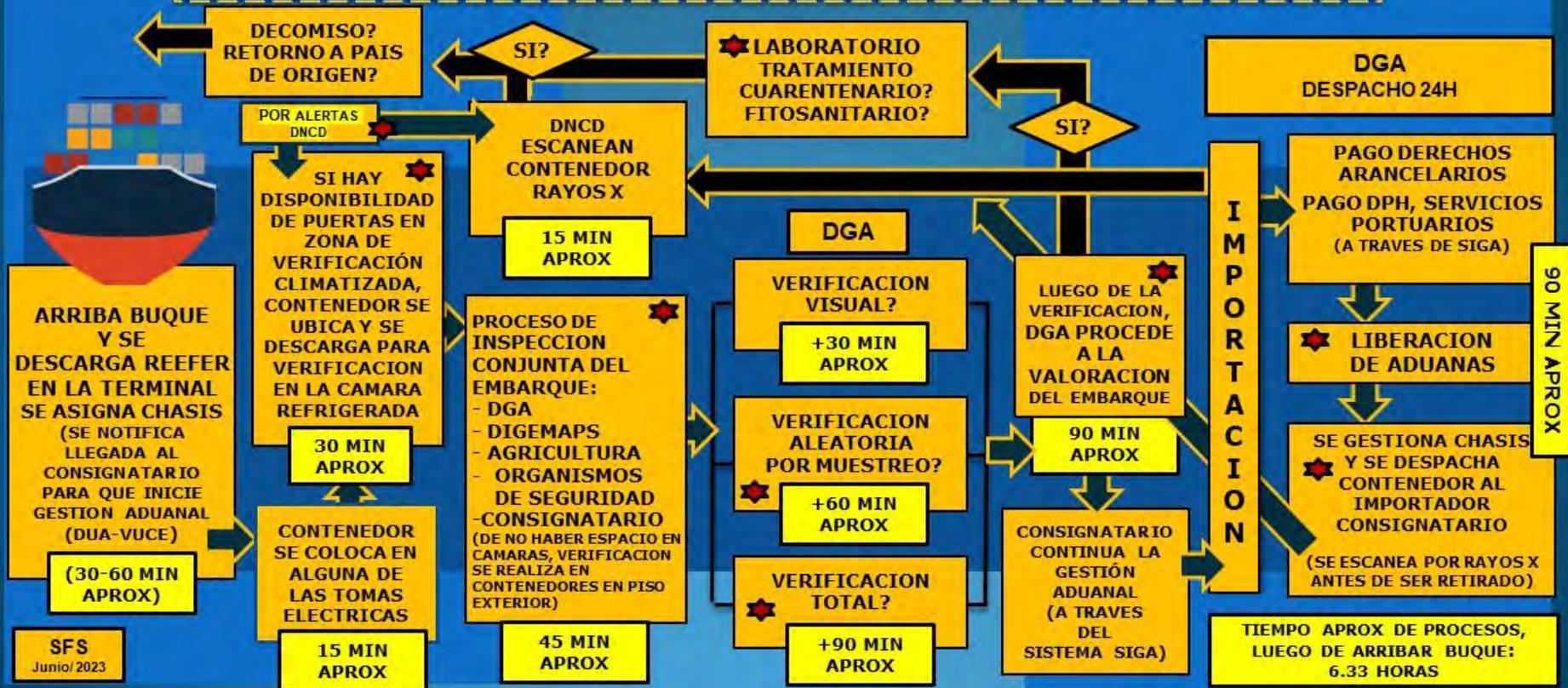
Toda la carga que transita por el área climatizada, así como por la terminal, sus procesos pueden ser monitoreados de forma remota a través de la plataforma VUCE, que dispone la Dirección General de Aduanas (DGA).

La carga importada es despachada de la terminal en el mismo contenedor que se embarcó, siendo esta transportada por sus consignatarios en patanas jalados por camiones llamados “cabezotes” hasta su predio o propiedad.



**MAPA (4)
FLUJO OPERATIVO/ LOGISTICO
DESCARGA EN PUERTO MULTIMODAL CAUCEDO
IMPORTACION
PRODUCTOS PERECEDEROS**

★ ACTIVIDAD CRITICA





3.- **IS SERVICE LOGISTICS LTD**
GRUPO RANNIK
INSTALACIONES EN EL PUERTO MULTIMODAL CAUCEDO



DATOS GENERALES

IS SERVICES, está integrada al Grupo RANNIK, siendo agencia Navieras Rannik fundada en el 1919, y es una de las empresas líder en el comercio marítimo dominicano.

IS SERVICES nace como una empresa operadora logística del Grupo Rannik, ubicada en el Centro Logístico de Caucedo (CLC), de la Zona Franca Multimodal de Caucedo, para suplir servicios logísticos de almacenamiento de la carga marítima en tránsito tanto de importación, como de exportación.

Por su parte, Navieras RANNIK, se especializa en el transporte de todo tipo de carga, tanto desde como hacia República Dominicana, conectando al país con los puertos marítimos de todo el mundo.

A través de las líneas representadas y afiliadas, ofrecen servicios de transporte marítimo, aéreo y terrestre para carga embarcada en contenedores, carga a granel y suelta, así como manejo de carga para proyectos, incluyendo servicios de almacenamiento, manejo aduanero y puerta a puerta; servicios de entrega de transporte.

CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES



Disponen de tres (3) cámaras en un área comprendida de 2,850 m²; dos con capacidad de 800 posiciones, y una tercera de 750, colocadas en anaqueles de almacenamiento de sistema vertical a cinco (5) niveles de altura.

Para la recepción y despacho de las mercancías, tienen además una precámara de 250 m², con seis (6) puertas de acceso con andenes para la carga y descarga contenedores

El refrigerante utilizado para el sistema de compresores es el R-404A. manejando temperatura de -18°.

El procedimiento para el registro de la temperatura de los productos es la siguiente:

El sistema de DP World tiene registrado el inventario, el cual contiene todos los datos y especificaciones de los productos, teniendo además el sistema de UPS también la temperatura de estos, el cual se valida al llegar al depósito mediante dispositivo infrarrojo y se registra manualmente en un formulario, que luego es digitado como verificado en el sistema de inventario UPS.

En caso de haber cualquier diferencia de temperatura, se reverifica con los datos registrados y se elabora un reporte conteniendo el hallazgo detectado a ser enviado a las áreas de control correspondientes.





Se mide nuevamente la temperatura cuando las mercancías vayan a ser retiradas del depósito.

Realizan labores de etiquetado a cada unidad de empaque en paleta con el registro de las especificaciones de la carga y su código en el depósito.

Los inventarios manejados tienen una tasa de rotación promedio de dos (2) a tres (3) meses de permanencia en los depósitos, debido a que siendo un depósito logístico y en régimen de zona franca, éstos pueden permanecer sin el pago de los impuestos arancelarios y ser despachados, luego de conformidad con los requerimientos del consignatario.

Las paletas recibidas son despachadas completamente no realizándose separación de productos de su unidad de empaque en paleta.

Para el manejo operacional de la carga utilizan montacargas de sistema eléctrico.

Todos los contenedores pasan por el control de inspección del sistema de Rayos X. Esto se realiza de forma rápida, tomando algunos diez (10) minutos.

Estas instalaciones y servicio de valor agregado para la conservación de carga perecedera import-export, es ofrecida exclusivamente para los clientes directos de IS Services, a los cuales se les factura un cargo adicional por este servicio por posición de paleta.



La carga es inspeccionada y verificada por las autoridades y las diferentes entidades de control aduanero de forma ágil, realizándolo a veces de forma visual, por muestreo y con más minuciosidad de forma aleatoria, de conformidad con el tipo de producto y/o origen de la carga.

Manejan tanto carga LTL como FCL.

La carga perecedera importada no representa más de un 15% de toda la carga que manejan en la terminal teniendo que ser estos inventarios productos congelados y procesados.

El volumen mayor de carga perecedera que manejan son productos:

Congelados:

Carnes,
Mariscos
Productos avícolas
Tambores de jugos concentrados, papas congeladas

Refrigerada:

Frutas
Quesos

Otro producto climatizado no perecedero: Vinos

Sus períodos pico de mayor volumen de importación por época son los siguientes:

-Período Navideño conformado por los meses de Oct-Dic, siendo las frutas refrigeradas las de mayor volumen; siguiendo los productos avícolas congelados (pavo y pollo);

-Período de Semana Santa: pescados y mariscos;

-Día de las Madres y los padres no se registran variables en las cantidades importadas de perecederos.

El sistema de UPS, permite la trazabilidad de la carga a los consignatarios de forma remota, por lo que se le asigna un código personalizado de acceso para que puedan estar informados y dar seguimiento en línea de cada proceso del tránsito de sus mercancías por la terminal.

No manejan carga considerada cuarentenaria.

Mantienen un estricto cumplimiento sanitario por procedimiento y estándares de UPS, mediante un programa de fumigación mensual y/o quincenal, de las áreas del entorno del depósito, manejando solo paletas certificadas, no permitiendo las no certificadas.

La carga importada es despachada de la terminal siendo esta transportada por sus consignatarios hasta su predio o propiedad, ya sea en vehículos propios o tercerizados como servicio suplido por RANNIK.

La permanencia de la carga importada en la terminal del Puerto Caucedo, según observamos, no representa riesgos de ruptura de la cadena de frío en ninguno de sus procesos.

Poseen además un área de 1,890 m², de depósito bajo techo para mercancía seca, y un área a la intemperie, ofreciendo servicios de carga LTL y FCL, consolidación y desconsolidación de carga, reetiquetado, distribución, así como otros servicios logísticos y de valor agregado.



MAPA DE PROCESO IMPORTACION IS SERVICE CAUCEDO

PROCESO IMPORTACION IS SERVICES



SU CARGA ▶

Recibimos el aviso de la llegada de su carga



Gestionamos el traslado a nuestro almacén

Almacenamos y resguardamos



Servicios adicionales:
Reempaque
Re-etiquetado
Clasificación

Enviamos donde indique el cliente





4.- EMERGENTCOLD LATAM (Grupo LINEAGE) INSTALACIONES EN EL PUERTO MULTIMODAL CAUCEDO

DATOS GENERALES

EMERGENTCOLD LATAM es una empresa logística de cadena de frío, siendo la empresa de mayor crecimiento e integración estratégica, manteniendo la red logística de frío más completa y moderna de América Latina, ofreciendo sus servicios en instalaciones de última generación en las principales áreas metropolitanas y puertos de la región, satisfaciendo la creciente demanda de clientes, tanto del comercio regional y el global.

Mantienen una alianza de negocios con Lineage Logistics, la cual es la empresa más grande del mundo en el manejo de temperatura controlada con una gran experiencia en la integración en poco tiempo de adquisiciones en la plataforma de sus negocios desde que entró al mercado en el 2008.

Actualmente tienen presencia con un grupo de empresas formando una alianza estratégica en once (11) países de la región, con instalaciones para ofrecer sus servicios logísticos, siendo estas las siguientes:

Emergent Cold (Perú); Galores (Panamá); DMX Logística (Brasil); Martini Meal (Brasil); Frio Pacífico (Chile); Frigómetro (Colombia); Polo Logístico (Uruguay); Bodegas Frías (Guatemala); Cone (Brazil); Bajo Cero (Mexico); Reiter (Brasil); Multi Frigo (Chile); CONE 2 (Brasil); Qualianz (Mexico) y Frio Modulo (Paraguay).

CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES

Actualmente, como primera etapa, están en la terminación de la construcción sostenible con certificación EDGE, de una instalación con temperatura controlada ubicada dentro de la terminal DP World Caucedo, en el Puerto de Caucedo, la cual está autorizada por la Dirección General de Aduanas (DGA), a operar como un Centro Logístico, modalidad aduanera que permite el intercambio y distribución de productos tanto para el comercio doméstico, como para toda la región.

Esto convierte a Emergen Cold LATAM en una empresa que podrá ofrecer sus servicios al mercado internacional desde un punto estratégico muy competitivo.

Disponen de un área de 8,000 m², con cámaras climatizadas para manejar 10,000 posiciones de paletas tanto para productos a temperatura congelada, como refrigerada.

El sistema de refrigeración utilizado en los compresores para todas las instalaciones es el refrigerante de gas amoníaco NH₃ (este refrigerante puede manejar temperaturas hasta de -70°C, no obstante, debe tener muy buenos sistemas de seguridad; este refrigerante se utiliza más para el almacenamiento de productos como el helado que requieren de temperaturas más bajas plazos un poco más prolongados.

Ofrecerán servicios de almacenamiento, así como una serie de soluciones logísticas end-to-end, operaciones de valor agregado que incluirá acarreo, así como servicios domésticos de distribución y mantenimiento de contenedores.

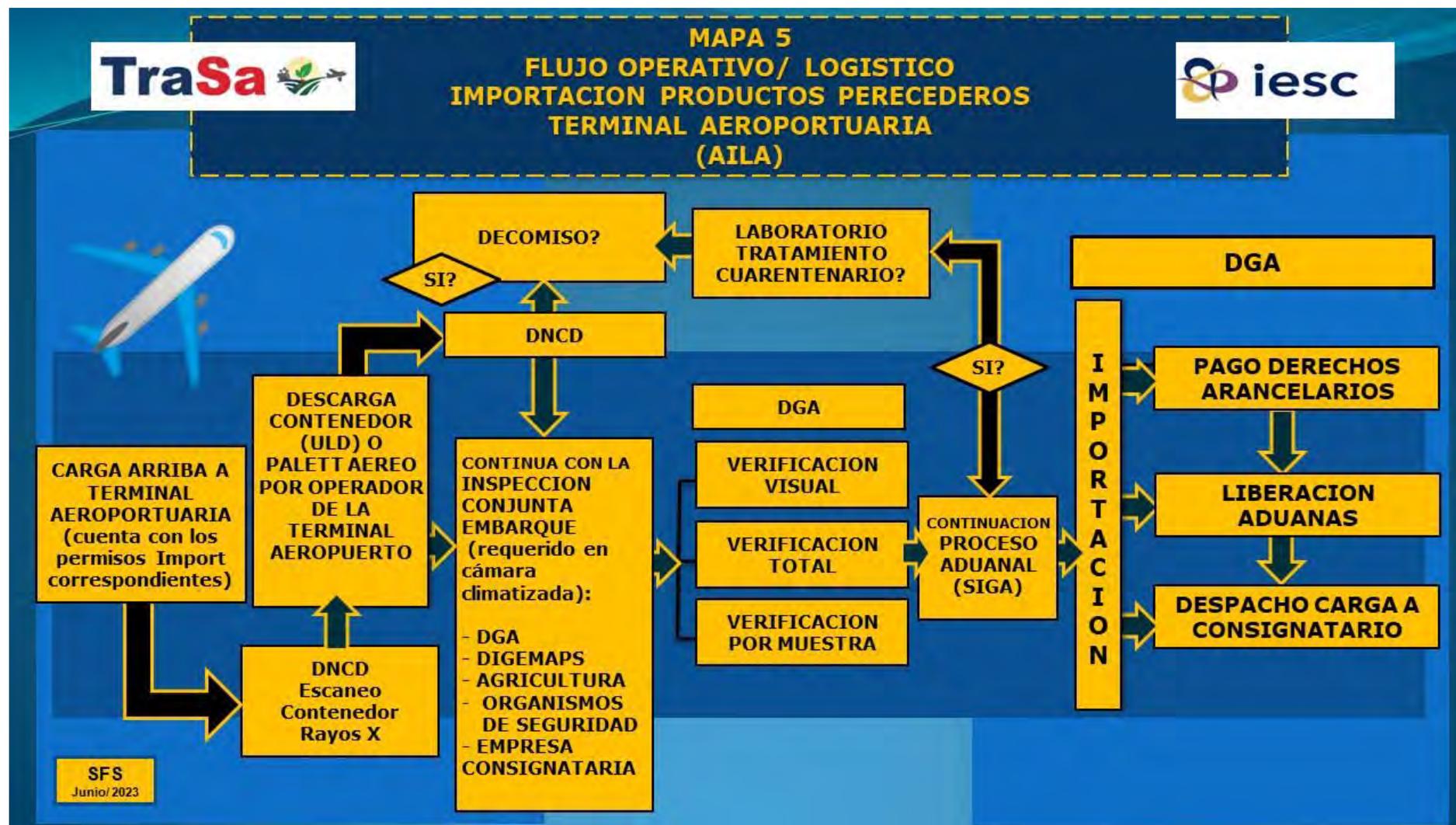
AEROPUERTOS

DATOS GENERALES Y CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES AEROPORTUARIAS



MAPA 5

MAPA FLUJO OPERATIVO/ LOGISTICO IMPORTACION PERECEDEROS TERMINAL AEROPORTUARIA (AILA)





1.- AEROPUERTO INTERNACIONAL DE LAS AMERICAS (AILA)

Concesionario y Operado por:
AEROPUERTOS DOMINICANOS SIGLO XXI (AERODOM)

DATOS GENERALES

Aeropuertos Dominicanos Siglo XXI (AERODOM) forma parte de la plataforma aeroportuaria global VINCI Airports, desde abril de 2016, operando seis (6) aeropuertos en República Dominicana, bajo un contrato de concesión otorgado por el Estado, que se extiende hasta 2030.

Es responsable de operar el Aeropuerto Internacional de Las Américas, José Francisco Peña Gómez en Santo Domingo; el Aeropuerto Presidente Dr. Joaquín Balaguer, en Sto. Dgo. Norte; Aeropuerto Gregorio Luperón; en Puerto Plata; el María Montés en Barahona; el Presidente Juan Bosch en la provincia de Samaná; así como el Aeródromo Local Arroyo Barril, también ubicado en Samaná.

Manejan un promedio anual de cinco (5) millones de pasajeros, con 76.610 movimientos de aeronaves. A través de su red aeroportuaria, 49 aerolíneas conectan la República Dominicana con 63 ciudades del mundo.

AERODOM posee instalaciones y espacios suficientes dentro del aeropuerto que pueden ser sub-concesionados a empresas que tengan proyectos específicos considerados estratégicos para el desarrollo del comercio de la carga aérea internacional.

Explicaron que el mismo AERODOM colabora en gestionar ante la autoridad los permisos del sub-arrendamiento o sub-concesión del área que sea del interés de la empresa operadora.

Asimismo, suple los servicios de electricidad, seguridad, eventos contingentes considerados de emergencia, prevención y combate de incendios, así como cualquier otro servicio de soporte operacional requerido por el sub-concesionario.

Entre las áreas sub-concesionadas para operar en la terminal está la empresa CaribeTrans del Grupo MARDOM, que tienen largos años operando en la terminal, Pilarte Cargo e IS SERVICE-RANNIK, la cual inició sus operaciones recientemente.

Estas empresas poseen áreas de clima controlado para la carga de productos perecederos y secos que transitan por la terminal, tanto para aquéllas de importación, como para la de exportación.





2.- **RANNIK-UPS (IS SERVICE LOGISTICS)** INSTALACIONES EN AEROPUERTO INT DE LAS AMERICAS (AILA)

DATOS GENERALES

Agencias Navieras Rannik en sus procesos de expansión, inauguraron recientemente depósitos para carga seca y climatizada en las instalaciones sub-concesionadas en el Aeropuerto Internacional de Las Américas (AILA), para suplir servicios logísticos de almacenamiento de la carga aérea en tránsito tanto de importación, como de exportación.

Poseen áreas de atmósfera controlada en varias cámaras dispuestas para la carga de productos perecederos que transitan por la terminal.

El servicio de IS SERVICES es suplido recientemente, habiéndolo inaugurado sus instalaciones durante el pasado mes de abril/ 2023, y nace por la necesidad de ampliar las facilidades climatizadas en el aeropuerto que aseguren un manejo adecuado de los productos perecederos sin que estos puedan sufrir la interrupción de la cadena de frío.

Esta facilidad de valor agregado para la conservación de carga perecedera import-export, es ofrecida exclusivamente para los clientes directos de IS Services-UPS, a los cuales se les factura un cargo adicional por este servicio por posición de paleta.

CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES

Poseen tres (3) cámaras de atmósfera controlada; una con un área de 500 m³, de 600 m³ y otra de 800 m³. Estas instalaciones están construidas con paredes y techos revestidos de paneles con aislamiento térmico especializado para bajas temperaturas.



No utilizan paletas normales, sino los llamados “contenedor-pallet”, los cuales son contenedores especiales diseñados para ser transportados en los aviones de carga, los cuales se adaptan a su fuselaje.

En las cámaras climatizadas utilizan unidades eléctricas con refrigerante Freón R-404A.

Para la medición de la temperatura de los productos utilizan dispositivos infrarrojos y medidores colocados en las entradas de las cámaras. Estas temperaturas son controladas por el encargado del depósito.

Los embarques descargados de la nave aérea se realizan a la intemperie en la rampa de la terminal (obviamente, en área no climatizada), no obstante, el proceso de recepción y almacenamiento si se realiza en áreas climatizadas, siendo las temperaturas medidas al ser recibidas, reempacadas y despachadas de los depósitos.

Estas temperaturas tomadas son validadas con las registradas en la guía de carga que se crea en el sistema, de conformidad con la registrada en sus documentos de importación.

Para el proceso de inspección, todos los contenedores pasan a ser escaneados por el control del sistema de Rayos X por el CESAC, y son olfateadas por las unidades caninas K-9 de la DNCD.

Esto se realiza de forma rápida, tomando algunos diez (15) minutos, ya que estos embarques vienen en aeronaves de carga, por lo que estos son descargados mucho más rápido que cuando la carga arriba en los de pasajeros; además es descarga en un área de rampa más cercana a los depósitos.

Para el proceso de inspección y/o verificación de la carga importada, las autoridades del aeropuerto son fácilmente reunidas, ya que se encuentran permanentemente en la misma terminal, por lo que este proceso es realizado de forma ágil por la autoridad aduanal.

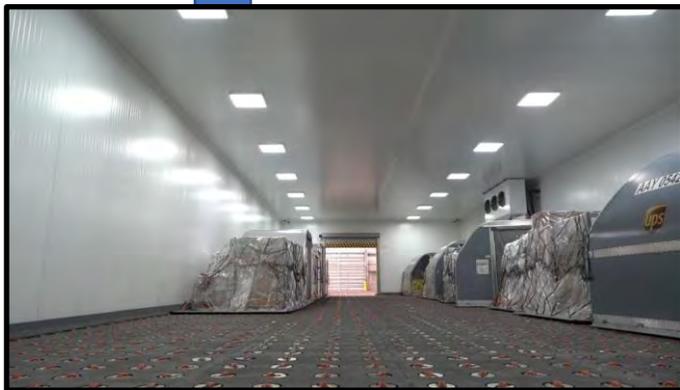
El tipo de montacargas utilizado es de sistema eléctrico contrabalanceado y de double reach, lo que lo hace mucho más eficiente y versátil.



El tiempo de tránsito es de cuatro (4) a seis (6) horas desde que la carga arriba a la terminal.

La tasa promedio ocupacional es de un 60-80%, pues dispone de áreas que no son solamente de tránsito, sino que también operan bajo el régimen depósito logístico, amparado bajo licencia expedida por la Dirección General de Aduanas (DGA), pudiendo las mercancías ser retiradas de forma gradual mediante el pago de los impuestos arancelarios, de conformidad con los requerimientos de operación y/o comercialización del consignatario.

Aplican las normas fitosanitarias reguladas por el Ministerio de Agricultura para toda la carga que transita por sus instalaciones.



No manejan casos de productos considerados cuarentenarios.

Para la trazabilidad utilizan el sistema Dynamic AX, para la administración y el control de los inventarios.

El mayor volumen de perecederos de importación que manejan son productos congelados de baja temperatura y refrigerados de temperatura media; los productos agrícolas que se conservan en depósito son de producción nacional exclusivos para exportación.

A pesar de que aún no tienen un año de operación, consideran que sus períodos pico de alto tránsito y de mayor volumen de importación por época serían los siguientes:

- Período Navideño conformado por los meses de Oct-Dic, las de mayor volumen, siendo estos los productos avícolas congelados (pavo y pollo);
- Período de Semana Santa: pescados y mariscos;
- Día de las Madres y los padres opinan que no se registrarán cantidades importadas de perecederos que puedan ser consideradas.





VISTA FRONTAL DEL EDIFICIO RANNIK-UPS (AILA)



3.- **CARIBETRANS** INSTALACIONES EN EL AEROPUERTO INT. DE LAS AMERICAS (AILA)

DATOS GENERALES

CARIBETRANS forma parte del Grupo Corporativo de Marítima Dominicana, y fue fundada en el 1973 como una empresa de consolidación de carga y luego como una operadora logística y terminal aeroportuaria en el Aeropuerto Int. de las Américas, operando la primera área de atmósfera controlada para la carga aérea que transita para ser inspeccionada en la terminal.

ESPECIFICACIONES DE LAS INSTALACIONES

Total áreas de las instalaciones: 3,500 m² (depósitos, oficinas y áreas a la intemperie)

Depósito para productos perecederos importación: 25 m², Temp. 2-8 C

Depósito para productos perecederos exportación: 50 m², Temp. 2-8 C

Depósito para productos farmacéuticos importados: 50 m², Temp. 2-8 C

Depósito para productos farmacéuticos importados: 50 m², Temp. 15-25 C

No manejan temperaturas de congelación, solo medias y altas solo de mantenimiento, ya que la carga solo permanecerá en tránsito en el depósito por muy poco tiempo, dada la alta rotación de la carga aérea que se maneja.



Tecnología de Refrigeración utilizada: refrigerante R-404A; R407A (Freón); R-410.

Instrumento Medición temperatura: Termómetro Infrarrojo en cada uno de los compartimientos climatizados del depósito, tanto en la puerta como en el interior.

Procedimiento registro de temperatura:

En la recepción de la carga importada se toma una muestra de la temperatura de los productos en sus paletas y estas se registran mediante un sello que se coloca en el mismo formulario de importación (tratan de evitar tener un formulario más en el proceso).

Se verifica en la etiqueta del producto la temperatura requerida de este y otras especificaciones de manejo y almacenamiento. Esta etiqueta se encuentra adherida a cada una de las cajas de los productos.



El registro de los datos de la temperatura y demás datos se monitorean validando su cumplimiento mediante auditorías internas, externas, así como de la propia línea aérea.

La temperatura de los productos vuelve a tomarse nuevamente para iniciar el proceso de despacho.

Tipo de montacarga utilizado: de combustión de gas.

Las condiciones en que se realiza la descarga de la aeronave hasta su inspección y recepción al depósito son a la intemperie.

La duración promedio de tiempo para el inicio de la descarga de la aeronave hasta el área del depósito y recepción, si es de pasajeros toma 45 minutos a 1 hora, pues se le da prioridad primero a la descarga del equipaje de los pasajeros.

En las aeronaves de carga toma de 20 a 25 minutos; incluso la descarga se realiza en una localización de la rampa de aterrizaje más cercana a los depósitos.

Luego, durante este período de tránsito, dentro del depósito climatizado, se inicia el proceso de inspección convocando a la autoridad de los diferentes organismos correspondientes (DGA, DIGEMAP, DNCD, SANIDAD, etc), incluso personal de CARIBETRANS.

Toda la carga que transita por las instalaciones es escaneada por el sistema de Rayos X, el cual es un proceso que toma algunos diez (10) minutos.

El proceso de inspección de la carga consiste en:

Verificación de los documentos de importación, tales como: la factura proforma, el certificado de origen CAC, el registro sanitario, entre otros.

Regularmente esta inspección conjunta toma un promedio de algunos veinte (20) minutos. En ocasiones la autoridad solo toma una muestra, lo que agiliza aún más este proceso.

El depósito de Caribetrans, mantiene una tasa promedio ocupacional de un 20%, dada la alta rotación de los inventarios que caracteriza el tránsito de la carga aérea.

El volumen mayor de carga perecedera que manejan son productos:

Congelados:

- Carnes,
- Mariscos
- Salmones
- Productos avícolas (muy ocasionalmente)

Refrigerados:

- Quesos



Productos no perecederos: flores y productos farmacéuticos.

Sus períodos pico de alto tránsito y de mayor volumen de importación por época son los siguientes:

-Período Navideño conformado por los meses de Oct-Dic, las de mayor volumen; siendo estos productos avícolas congelados (pavo y pollo);

-Período de Semana Santa: pescados y mariscos;

-Día de las Madres y los padres no se registran variables en las cantidades importadas de perecederos. Sí se experimenta una mayor importación para productos secos no perecederos.

Los períodos pico de alto tránsito de las importaciones es de Oct-Nov, y parte de los meses de verano y de Semana Santa.

Mantienen almacenados por separado además varios tipos de productos no alimenticios en algunas de las cámaras climatizadas, pero básicamente para exportación.

Proveen un estricto cumplimiento sanitario, mediante un tratamiento de plagas en el entorno de las cámaras que se realiza de forma periódica, el cual es auditable de forma interna, externa y por la misma línea.

Utilizan la plataforma informática aduanera SIGA, manteniendo una trazabilidad en línea de los procesos del tránsito documental electrónico de la importación hasta su despacho de la terminal.

La carga importada es despachada de la terminal siendo esta transportada por sus consignatarios hasta su predio o propiedad en vehículos propios o tercerizados como servicio suplido por RANNIK.



La permanencia de la carga importada en la terminal del AILA, según observamos, no representa riesgos de ruptura de la cadena de frío luego que esta es ingresada en sus instalaciones. Solo durante el proceso de descarga de la aeronave, el cual se realiza a la intemperie en un área de la rampa de la terminal.

La carga es descargada en el área de clima controlada, no obstante, esta proviene del área de rampa a la intemperie del aeropuerto luego de ser descargada.

Mantienen regularmente productos agrícolas de producción nacional destinados a la exportación.



PRODUCTOS AGRICOLAS DE EXPORTACION



4.- **PILARTE CARGO**

INSTALACIONES EN EL AEROPUERTO INT. DE LAS AMERICAS (AILA)

DATOS GENERALES

Es una compañía de carga, autorizada como agente IATA, formalmente establecida desde el 1996, con almacén principal en Santo Domingo, en el Aeropuerto Internacional de las Américas (AILA), y oficinas en Santiago y Punta Cana.

Manejan todo tipo de carga aérea (exportación/ importación), siendo agentes de carga, de aduanas, y agente de consolidación y desconsolidación de carga.

Tienen además oficinas en Santiago y en Punta Cana.

CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES

Para el manejo de productos perecederos, cuentan con un depósito de área climatizada para la conservación adecuada y mantenimiento de la cadena de frío de estos productos que transitan por sus instalaciones hasta que estas son despachadas.



Para el área operacional de recepción de carga cuentan con una precámara de temperatura controlada con un área de 97.55 m², teniendo una longitud de 12.80 m y un ancho de 7.62 m, que manejan una temperatura de 15°C a 25° Celsius.

Para la carga a ser inspeccionada y/o verificada disponen de dos áreas climatizadas:

Una cámara Cooler #1, de 51.84 m², con una longitud de 9.6 m, y un ancho de 5.4 m, para manejar temperatura de entre 2° a 8°C.



OBSERVACION: El rótulo que señala esta temperatura tiene error, no siendo la temperatura negativa de -2° Celsius.

Disponen además de otra cámara (Cooler #2), con un área de 34.25 m², con una longitud de 6.25 m, y un ancho de 5.48 m, para manejar una temperatura de entre 2° a 8° C.

Productos agrícolas de exportación de mayor volumen que manejan: Vegetales chinos, panapén, ajíes, berenjena, pepino, quenepas, tomates, ajíes habaneros, entre otros.



La nueva extensión de área climatizada contó con los auspicios del Programa de Donaciones de Cadena de Frío del Proyecto TraSa, en el cual Pilarte Cargo resultó ser uno de los ganadores.

Toda la carga es escaneada a través del sistema de Rayos X. y pasada aleatoriamente por las unidades caninas K9.

El mayor volumen de carga que manejan es de exportación, siendo estos productos mayormente procedentes de la agricultura.

Tecnología de Refrigeración utilizada: refrigerante R-404A.

Instrumento medición temperatura: Termómetro Infrarrojo en cada uno de los compartimientos climatizados del depósito, tanto en la puerta como en el interior.

Los embarques son descargados en el área de clima controlado, no obstante, esta proviene de los contenedores aéreos del área de rampa a la intemperie del aeropuerto luego de ser descargada de la nave.

Naturalmente, que existe una ruptura de la cadena de frío, por lo que es necesario que se trate de agilizar la recepción de estos al depósito lo antes posible.

En el proceso de inspección de la carga se realiza la comprobación de los documentos de importación, tales como: la factura proforma, certificado de origen, registro fitosanitario, entre otros.

Regularmente esta inspección conjunta de las autoridades toma un promedio de algunos veinte (20) minutos. En ocasiones la autoridad solo toma realiza un muestreo.

La verificación de la carga puede ser además verificada de forma total o visual, según el producto y/o del origen que se trate.

No manejan casos de productos considerados cuarentenarios.

Tienen una tasa ocupacional de un 20%, en vista de la alta rotación del tránsito de la carga que pasa por sus instalaciones.

Utilizan la plataforma informática aduanera SIGA, manteniendo una trazabilidad en línea de los procesos del tránsito documental electrónico de la importación hasta su despacho de la terminal.

La carga importada es despachada de sus instalaciones siendo esta transportada por sus consignatarios hasta su predio o propiedad en vehículos propios o tercerizados.



El volumen mayor de carga perecedera que manejan son productos cárnicos y mariscos.

Congelados:

Carnes,
Mariscos
Salmones
Productos avícolas (muy ocasionalmente)

Refrigerada:

Quesos

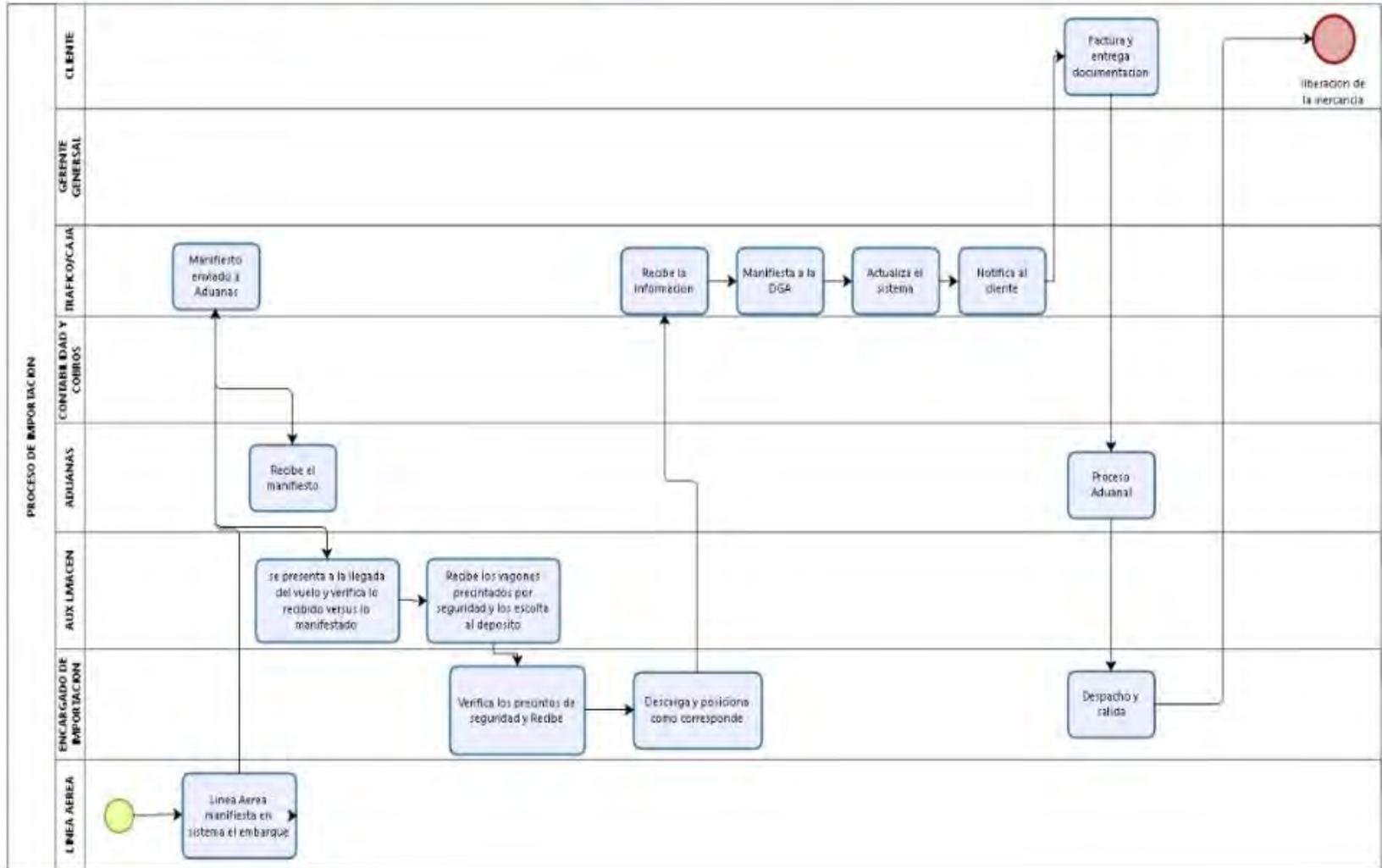
Productos no perecederos: flores y productos farmacéuticos

Sus períodos pico de alto tránsito y de mayor volumen de importación por época son los siguientes:

-Período Navideño conformado por los meses de Oct-Dic, las de mayor volumen; siendo estos productos avícolas congelados (pavo y pollo);

-Período de Semana Santa: pescados y mariscos;

-Día de las Madres: se registra un aumento de las importaciones de flores; para el día de los padres no se registran variables representativas en las cantidades importadas de perecederos.





5.- AEROPUERTO INTERNACIONAL DE PUNTA CANA (AIPC-PUJ)

DATOS GENERALES

El Aeropuerto Internacional de Punta Cana (AIPC), inaugurado el Diciembre del 1983, es un aeropuerto comercial de propiedad privada, situado en Punta Cana, Provincia Altagracia, al este del país. Se convirtió en el primer aeropuerto internacional de propiedad privada en el mundo.

Punta Cana Free Trade Zone (PCFTZ), una empresa del Grupo Puntacana, la cual firmó con DP World, un acuerdo de inversión conjunta para el desarrollo de un Centro Logístico en Punta Cana, con el propósito de desarrollar una plataforma multimodal logística para el manejo de carga aérea, terrestre y marítima.

Esta alianza estratégica solidificará la posición de la República Dominicana como el punto de comercio y HUB logístico más importante para carga aérea y marítima en el Caribe.

El centro logístico contará además con una amplia área de clima controlado para el tránsito y conservación de productos perecederos.

Varias líneas aéreas regulares y chárter vuelan a Punta Cana; Durante el 2022, transitaron por la terminal 8.4 millones de pasajeros. (llegadas y salidas combinadas), movidos por casi 60.000 operaciones de aviones comerciales.

El Aeropuerto Internacional de Punta Cana, es reconocido como uno de los diez principales aeropuertos internacionales de Latinoamérica y el Caribe y señalado como el de mayor crecimiento.



La Terminal B quedará lista para acoger el servicio de prechequeo de Migración y Aduanas de Estados Unidos, que cuando sea aprobado será una más de las ventajas competitivas que ofrecerá a la República Dominicana como destino turístico y de inversiones”.

Actualmente el Grupo Punta Cana, además de la expansión de la Terminal B del Aeropuerto que dispondrá de una capacidad para movilizar a 3 millones de pasajeros, con una inversión aproximada de USD\$200 MM de dólares, inició la construcción del Punta Cana Free Trade Zone (PCFTZ), para operar como un Centro Logístico Aéreo, Marítimo, Terrestre y Parque de Zona Franca, donde además, contará con depósitos para la mercancía en seca, así como

dispondrá de áreas de atmósfera controlada para los productos perecederos que pasen en tránsito por la terminal.

El PCFTZ, desde su Centro Logístico Aéreo, Marítimo y Terrestre, realizará el manejo de carga de importación, exportación, transbordo y paquetería en un terreno de 265,518 m² y 75 mil m² de construcción, y consolidando así el proceso de las operaciones de carga en aviones de pasajeros.

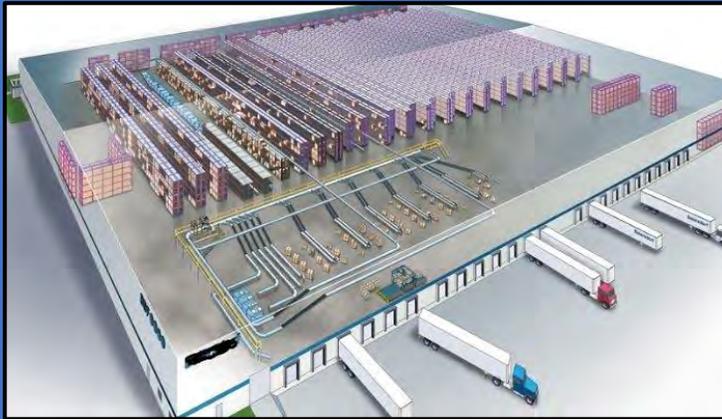
Asimismo, contará con un Parque de Zona Franca que impulsará a la industria de manufactura y de servicio, facilitando la creación de diferentes negocios en una extensión de terreno de 185,312 m² y una construcción aproximada de 93,820 m². Las oficinas administrativas del Punta Cana Free Trade Zone incluirán las operaciones de la Dirección General de Aduanas (DGA), de DP World Caucedo y las del régimen de zona franca.

NOTA: En el Acápito IX de este trabajo, se muestran algunos datos estadísticos de las importaciones de perecederos por el AIPC).



PROYECTO PUNTA CANA FREE TRADE ZONE (PCFTZ)

LOS OPERADORES LOGISTICOS 3PL



MARITIMA DOMINICANA
(MARDOM LOGISTICS)

ALMADELA

IS SEVICES-GRUPO RANNIK (ver en
instalaciones portuarias)

CONGELAM

CONGELASA

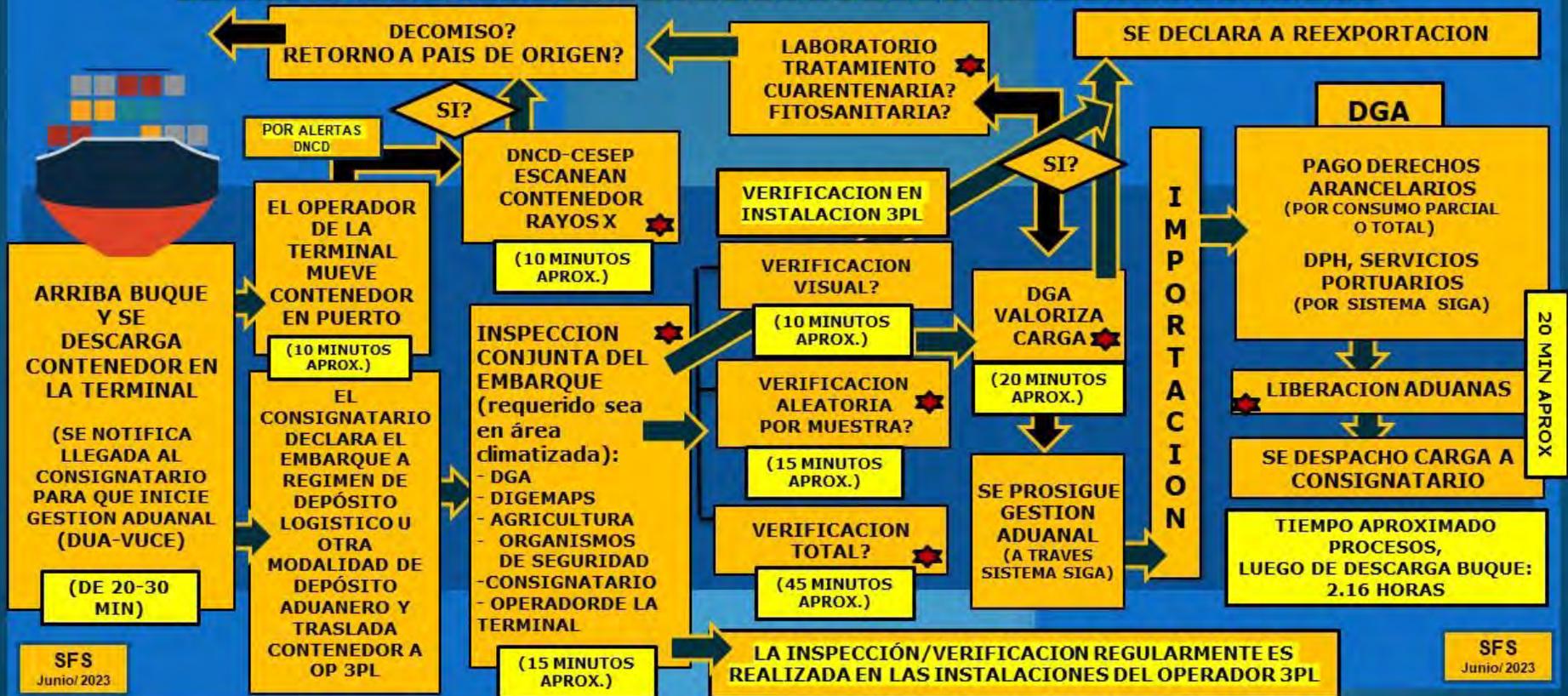
FRIOBOX

ALFRIDOMSA

CARIBETRANS (HAINA LOGISTICS HUB)

**MAPA (6)
FLUJO OPERATIVO/ LOGISTICO
DECLARACION A REGIMEN DE DEPOSITO LOGISTICO
PRODUCTOS PERECEDEROS PARA IMPORTACION**

★ACTIVIDAD CRITICA





1.- **MARDOM LOGISTICS**
MARITIMA DOMINICANA (MARDOM)

DATOS GENERALES

Marítima Dominicana (MARDOM), fue fundada en el 1971, como agente de buques y estibador en todos los puertos del país, incluyendo el de Sto. Domingo, Haina, Caucedo, Boca Chica, AES Andrés, entre otros.

La oficina principal fue establecida en la zona colonial, en vista de que el mayor volumen de carga de importación y exportación era manejado por el Puerto de Santo Domingo, en esa época.

Luego, al experimentar un crecimiento del comercio internacional debido al desarrollo del transporte marítimo a través del uso de contenedores, los buques iniciaron a ser atendidos en el Puerto de Río Haina.

Por esta razón, en el año 1992 se construyeron las nuevas instalaciones de oficinas y almacenes en la avenida de entrada al Puerto de Haina, Margen Oriental.

Estando en esas nuevas instalaciones, fue fundada la empresa ALMATRANS, que fue un operador logístico 3PL, con almacenamiento en régimen de depósito fiscal, consolidación de carga, depósito de reexportación, autorizado por la Dirección General de Aduanas (DGA), así como con la modalidad de almacén general de depósito, autorizado por el Ministerio de Industria y Comercio.

Luego de algunos años de operación con carga seca bajo las modalidades anteriores, en el 1999, se concluyó la construcción de las áreas de depósitos de clima controlado, siendo estos los primeros en el país para ser dispuestos al sector de alimentos como servicio tercerizado 3PL, para la carga perecedera import-export que requería de un manejo adecuado de cadena de frío.

Luego a través del Decreto 262-15, inicia sus operaciones bajo la modalidad de depósito aduanero logístico, obteniendo la licencia correspondiente para operar como tal, expedido por la Dirección General de Aduanas (DGA).

Actualmente están en un proceso de expansión, habiendo inaugurado recientemente el Almacén Logístico MARDOM-CAUCEDO, con un área de almacenamiento para productos secos de 11,000 m², situado en la Av. Puerto Caucedo, Andrés, Boca Chica.

Tenemos entendido que luego en un futuro podrían construir además áreas con atmósfera de clima controlado en estas nuevas instalaciones.

En el techo de sus oficinas administrativas y almacén principal tienen instalado uno de los sistemas de generación eléctrica no convencional de paneles solares de mayor capacidad de la región.



CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES

Marítima Dominicana está en un área comprendida de 50,000 m², teniendo un patio para la operatividad, almacenamiento y el tránsito de contenedores, instalaciones para oficinas administrativas y operativas, así como 15,000 m², de áreas para el almacenamiento de mercancías bajo diferentes modalidades de depósito.

Disponen de doce (12) cámaras de 200 m² c/u de clima controlado totalizando 2,400 m², para el almacenamiento de la carga de productos perecederos que requieran de un manejo ininterrumpido de cadena de frío.

Cada cámara tiene independencia de control de temperatura, con rangos de 3°C -25°C, lo que le permite conservar productos que requieran diferentes tipos de climatización, de conformidad con sus especificaciones.

El sistema de enfriamiento utiliza el refrigerante R-404A.

Tienen además un área de 400 m², para la conservación de productos que solo requieran una temperatura de 18°C.

Además, para la industria de frío, ofrecen servicios de refrigeración para camiones y tráileres, refrigeración comercial, alquiler de gensets, previaje lavado de contenedores, monitoreo de contenedores, entre otros servicios logísticos y de valor agregado.

El instrumento de medición de la temperatura es a través de sensores inalámbricos instalados en cada cámara de almacenamiento.

Estos sensores de temperatura son monitoreados y registrados de forma remota a través de un sistema con un software de conexión WIFI, que proporciona una data ininterrumpida y provee un sistema de alertas para las contingencias de eventualidades no programados de cambios en los rangos de temperatura.

Los productos son medidos directamente con termómetros manuales de registro infrarrojo.

En el proceso de recepción de la carga perecedera, primero se mide la temperatura que trae el contenedor, así como aleatoriamente la de los productos y se verifica con los requerimientos de la temperatura que es registrada en la documentación recibida del cliente consignatario.

No se admiten productos que no tengan la temperatura requerida para estos; solo son permisibles cuando su desviación sea solo de algún grado, que no represente diferencia importante en la ruptura de la cadena de frío.

Para las operaciones se utilizan montacargas tanto de gas como eléctricos. No obstante, en los depósitos climatizados solo operan los eléctricos.

Como la mercancía en contenedores marítimos viene procedente de los puertos, la mayoría de las veces ya fue inspeccionada, por lo que no se tiene control de este proceso.

En ocasiones la inspección se hace en las mismas instalaciones MARDOM, luego de su traslado desde el puerto, pero esto a requerimiento previo del consignatario.

El contenedor desde que arriba a las instalaciones, inmediatamente se conecta a una toma eléctrica realizándose el proceso de verificación de la carga en las áreas correspondientes de la precámara.

Esto se efectúa al momento de su descarga y recepción en la precámara antes de ser la carga trasladada a su área dispuesta para su almacenamiento.

Debido a la alta demanda de frío para perecederos que actualmente existe en el mercado, las instalaciones tienen una tasa ocupacional promedio de un 85% y una tasa de rotación de un 60%, dentro de un período de seis (6) meses.

Los demás depósitos para carga seca y que operan a través de diferentes regímenes de depósito aduanero experimentan también una tasa de rotación promedio de un 60%, dentro de un período de algunos seis (6) meses, al poder permanecer por más tiempo las mercancías sin el pago previo de los impuestos arancelarios.

Excepto en la modalidad de depósito de consolidación y desconsolidación de carga, en que la mercancía mantiene un tránsito muy corto en el depósito y es retirada dentro de un período promedio de los tres (3) días.

Esta modalidad de depósito de consolidación y desconsolidación de carga mantienen una rotación mensual de un 80%.

El volumen mayor de carga perecedera que manejan son los siguientes productos:

Congelados:

Carnes,
Mariscos
Productos avícolas
Papas congeladas
Jugos concentrados

Refrigerados:

Quesos
Frutas varias

Productos no perecederos: Vino y productos farmacéuticos

Para la trazabilidad utilizan el sistema de gestión de almacén WMS desde el momento en que la mercancía es recibida en los depósitos y registrada en el sistema, hasta que esta es despachada.

Se le asigna un código único de acceso personalizado al cliente, para que este pueda estar informado en línea de los procesos y estatus de sus inventarios en las instalaciones del almacén.

Sus períodos pico de alto tránsito y de mayor volumen de importación por época son los siguientes:

- Período Navideño conformado por los meses de Oct-Dic, siendo las frutas refrigeradas las de mayor volumen; siguiendo los productos avícolas congelados (pavo y pollo);

- Período de Semana Santa: pescados y mariscos;

- Día de las Madres y los padres no se registran variables en las cantidades importadas de perecederos.

Debido a las certificaciones de calidad que posee la empresa, mantienen un control sanitario programado, el cual es auditado por el dpto. de calidad interno de la empresa y las auditorías externas, así como la de algunos clientes suplidores y consignatarios de la carga.

No manejan casos de productos considerados cuarentenarios.

La carga importada es despachada de la terminal en el mismo contenedor que se embarcó, siendo esta transportada por sus consignatarios en patanas jalados por camiones llamados “cabezotes” hasta su predio o propiedad.

2.- **CONGELASA** (GRUPO RODEMSA)



DATOS GENERALES

Forman parte un grupo corporativo de empresas compuesto por: RODEMSA (servicios de almacenamiento), AGEPORT (agentes y estibadores portuarios) y GRANELCA (almacenaje en silos con un sistema neumático para el depósito de granos).

Nació como una nueva opción de almacenamiento en frío en el año 2008, iniciando sus operaciones en enero del año 2009, así como con instalaciones para operar en la modalidad de depósito de consolidación y desconsolidación de carga seca.

CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES

Disponen de ocho (8) cámaras de atmósfera controlada divididas en diferentes áreas de almacenamiento, dentro de un espacio de 25,250 m³, pudiendo almacenar 4,000 posiciones/pallets, disponiendo de diez (10) muelles para la carga y descarga de mercancías.

Esto representa un promedio de 144 contenedores de 40 pies en condiciones normales, y en condiciones de una demanda extrema algunas 180 unidades de 40 pies.



Para la recepción y despacho y operatividad de la carga tienen un área de precámara de 203 Mts² (1,115 Mts³), por lo que toda la carga es recibida en el área de la precámara, a fin de no interrumpir la cadena de frío. Asimismo, esta es inspeccionada y verificada por las autoridades en esta área.

Las oficinas administrativas están en un área de 160 Mts².

Poseen un amplio parqueo para el tránsito de contenedores que además permite movilidad para las operaciones regulares.

Mantienen un monitoreo permanente 24/7 de la temperatura de todas las unidades de enfriamiento de cada cámara y un sistema de seguridad y videovigilancia también permanente 24/7.

Los productos son medidos directamente con termómetros manuales de registro infrarrojo a su arribo al depósito hasta el momento del proceso de despacho.

Llevan un sistema de gestión de calidad basado en la Norma ISO 9001:2015. mantenido además la renovación de SGC. Por otra parte, nos expresaron que entienden la importancia que representa la inocuidad en los alimentos, por lo cuentan con un Sistema de Seguridad Alimentaria basado en la norma internacional ISO 22000, compuesto por un Manual de Buenas Prácticas.

Las cámaras refrigeradas están construidas en blocks y concreto reforzado cubriendo un área de 10 cm de paneles de refrigeración con paredes y techo.



Básicamente manejan productos congelados a baja temperatura en un rango de: -12°C a -26°C

El refrigerante utilizado para el sistema de compresores es el R-404A.

Mantienen un sistema híbrido de almacenamiento tanto vertical en tramerías, como horizontal en paletas piso-techo, dependiendo la demanda de espacio del mercado.

No manejan casos de productos considerados cuarentenarios.

La carga importada es recibida en los contenedores que fueron embarcados y es despachada de la terminal transportada por sus consignatarios hasta su predio o propiedad, ya sea en vehículos propios o tercerizados.



3.- **FRIOBOX LOGISTICS** (Empresa del Grupo E. T. Heinsen)

DATOS GENERALES

Es una empresa operadora 3PL, del Grupo E. T. Heinsen, que ofrece servicios integrados de cadena de frío, para la conservación de productos perecederos a temperatura de congelamiento y de refrigeración.

Inició sus operaciones durante el año 2022, ofreciendo una oferta integrada para el mercado doméstico e internacional, presentando una cartera de servicios logísticos de cadena de frío para productos perecederos.

FrioBox se encuentra localizada dentro del emergente Parque Industrial Duarte, el cual se encuentra cerca del acceso a la Av. de Circunvalación.

CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES

Las instalaciones están localizadas en un área de 10,000 m², disponiendo de seis (6) cámaras divididas para operar en diferentes temperaturas de almacenamiento.

La primera etapa tiene cinco cámaras de 380 m² y 11 mts de altura cada una, con 560 posiciones/pallets. Totalizan un área de 1,900 m².



Las cámaras tienen una capacidad de 630 posiciones de paletas, 1,000 mts (8,664 m³), para un total de 3,150 posiciones, que representan 144 contenedores de 40 pies en condiciones normales y en condiciones extremas de demanda 180 de 40 pies.

Cuenta con seis (6) muelles de descarga y un equipo chiller para remover y absorber el calor del líquido de congelación. Esto hace mucho más eficiente el equipo de enfriamiento.

Las oficinas administrativas están situadas en un área de 160 Mts².

Las cámaras refrigeradas están construidas en blocks y concreto reforzado cubriendo un área de diez (10) cm de paneles de refrigeración con paredes y techo a una altura de 10.5 m. Estas poseen una doble profundidad de almacenamiento a una altura de 10.5 metros, lo que le proporciona una eficiencia de espacio con posiciones en área vertical.

Utilizan compresores de Freón (R404R) independientemente para cada cámara; así pueden disponer de temperaturas diferentes en cada cámara, de conformidad con las especificaciones del producto a ser almacenado.

Para el registro de la temperatura poseen un sistema integrado de C-Track adicional para cada área de depósito y la precámara con sus sensores de temperatura independientes. Para la medición de las mercancías utilizan termómetros infrarrojos manuales.

La precámara maneja una temperatura promedio de 6°Celsius. Esta tiene un área de 10 m² de ancho para facilitar la maniobra operacional de la descarga.

Utilizan un montas-carga “double reach crown” para facilitar la eficiencia operacional de la carga en en trameria de profundidad vertical.

No existe un tiempo de tránsito para la recepción de la carga, pues los traslados de contenedores al depósito lo deciden y controlan los clientes, quienes son los que los envían.

Ya habiéndose recibido la carga contenerizada en el área de recepción del depósito, la descarga tiene una duración promedio de quince (15) minuto si la mercancía arriba de forma paletizada; si esta no es paletizada la duración es de una (1) hora a y treinta (30) minutos, promedio.



Se promueve que los clientes realicen sus requerimientos de despacho 24 horas antes, a fin de que al amanecer se tenga la carga preparada para ser retirada.

El sistema de almacenes WMS gestiona las operaciones diarias de almacenaje ofreciendo trazabilidad en el sistema pudiendo ser monitoreadas tanto por el operador como por el cliente.

La carga en depósito es despachada de las instalaciones siendo esta transportada por sus consignatarios hasta su predio o propiedad, ya sea en vehículos propios o tercerizados.

Los inventarios manejados tienen una tasa mensual de ocupación con una rotación promedio de un 85%.

Mantienen un cumplimiento sanitario mediante un programa de fumigación del entorno de los depósitos, así como un programa de inspecciones periódicas para conocer sobre las condiciones de higiene del almacén y que las paletas se mantengan limpias y en buen estado.

Utilizan un sistema de almacenamiento vertical en tramerias, por lo que las paletas no son colocadas bajo el esquema piso-techo.

No se reciben mercancías fuera de la temperatura requerida del producto; tampoco de que esta no esté debidamente embalada.

Sus períodos pico de alto tránsito y de mayor volumen de importación por época son los siguientes:

-Período Navideño conformado por los meses de Oct-Dic, siendo las frutas refrigeradas las de mayor volumen; siguiendo los productos avícolas congelados (pavo y pollo);

-Período de Semana Santa: pescados y mariscos;

-Día de las Madres y los padres no se registran variables en las cantidades importadas de perecederos.

La carga importada es despachada de la terminal portuaria en el mismo contenedor que fue embarcada, siendo esta transportada por sus consignatarios hasta las instalaciones del almacén 3PL o hasta su predio o propiedad en patanas jaladas por camiones llamados “cabezotes”, ya sean propios o tercerizados.

No manejan casos de productos considerados cuarentenarios.



4.- ALMADELA

DATOS GENERALES

ALMADELA es una empresa operadora 3PL, bajo la modalidad aduanera de depósito logístico, depósito de consolidación de carga y régimen de depósito fiscal, brindando una amplia gama de servicios para satisfacer las necesidades de logística, gestión de importación y exportación, planificación y distribución.

Es una empresa familiar que ha desarrollado una serie de empresas con una trayectoria de más de 40 años ofreciendo soluciones logísticas, gestión de importación y exportación, planificación y distribución.

Dentro de sus servicios ofrecen soluciones para la conservación de carga perecedera mediante áreas de clima controlada.

Tienen además una sucursal en la ciudad de Santiago.

CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES

ALMADELA posee actualmente nueve (9) cámaras climatizadas y una (1) precámara de inspección, nivelación de temperatura y control de calidad.

Ocho (8) de estas están localizadas en Santiago y (dos) 2 en Santo Domingo, en que en esta última manejan temperaturas con rangos de 15° a 2° Celsius.





Las cámaras en Santiago desde 15° a -20° Celsius, divididas en cuatro (4) para temperaturas medias de mantenimiento refrigerado y las otras cuatro (4) para congelamiento.

El total de las instalaciones con temperatura controlada suman un área de 1,230 m², para una capacidad de 846 posiciones de paletas.

El sistema de enfriamiento utiliza refrigerante R-404A (M-O79) y el R22.

Para el movimiento de la carga en el depósito utilizan monta cargas, pallet jack y stackers eléctricos, así como pallet trucks manuales.

Para la medición de la temperatura de los productos utilizan dispositivos infrarrojos y las áreas con medidores en las entradas de las cámaras. Estas temperaturas son controladas por el encargado del depósito.

Los procesos de carga y descarga de los productos se realizan en las áreas climatizadas de la precámara.



Mantienen un programa de limpieza en las cámaras junto a una fumigación en las áreas aledañas a las instalaciones.

Utilizan una plataforma informática vía internet, para mantener una trazabilidad en línea de los procesos de recepción y almacenamiento de los inventarios hasta el despacho de la terminal.

Almacenan principalmente materias primas, concentrados de frutas y sabores, así como bebidas alcohólicas y golosinas, teniendo una tasa ocupacional y de rotación de un 70%.



Mantienen un sistema híbrido de almacenamiento tanto vertical en tramerías, como horizontal en paletas piso-techo.

Sus períodos pico de alto tránsito y de mayor volumen de importación por época son los siguientes:

- Período Navideño conformado por los meses de Oct-Dic, siendo las frutas refrigeradas las de mayor volumen; siguiendo los productos avícolas congelados (pavo y pollo);

- Período de Semana Santa: pescados y mariscos;

- Día de las Madres y los padres no se registran variables en las cantidades importadas de perecederos.

La carga importada es recibida en los mismos contenedores en que fueron embarcados y es retirada de la terminal por sus consignatarios hasta su predio o propiedad, ya sea en vehículos propios o tercerizados.

No manejan casos de productos considerados cuarentenarios.

5.- **CONGELAM**
CONGELADOS AM, SRL



DATOS GENERALES

NOTA: No se ha podido concertar una visita a sus instalaciones.

Congelam es una empresa 3PL csumiendo servicios de almacenamientos de productos congelados, refrigerados y secos autorizada a operar como Almacén General de Depósito por la Secretaría de Estado de Industria y Comercio y a operar najo el Régimen de Depósito Fiscal, autorizada por la Dirección General de Aduanas (DGA), con una capacidad de enfriamiento que permite conservar la temperatura en cada producto según el requerimiento del mismo.

CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES

Disponen de cuatro (4) cámaras de frío con aproximadamente 15,000.00 metros cúbicos, acomodando la mercancía en tramerías con espacios entre ellas, lo que permite una excelente recirculación de aire para que el mantenimiento del frío en cada punto de la cámara sea igual, ventaja que logra el mismo grado de temperatura en cada área de la cámara.



Por el lugar geográfico en el que está ubicado el almacén, la humedad relativa naturalmente está controlada, razón por la que las cámaras se mantienen con el piso seco y los productos en su temperatura diseñada.

Cuentan de un área de parqueo de contenedores con capacidad para conectar veinte (20) unidades a la vez, por igual para conectar camiones con thermoking.

Están conectados a un circuito preferencial de Edeeste, además poseen planta eléctrica de uso continuo. Por igual, cada cámara frigorífica dispone de una unidad de emergencia adicional para ante la eventualidad de la falla del sistema eléctrico que está operando hay un equipo con igual capacidad que entra en línea para satisfacer el mantenimiento de la temperatura del equipo normal de trabajo.



Para la trazabilidad de los inventarios, disponen de una página Web, en la que mediante un código individual-empresa, se le asigna para que los clientes puedan tener acceso a la base de sus inventarios, teniendo cada producto también asignado un código individual.

La carga importada es recibida en los contenedores que fueron embarcados y es despachada de la terminal transportada por sus consignatarios hasta su predio o propiedad, ya sea en vehículos propios o tercerizados.

Disponen de un servicio no tradicional en el sector logístico y comercial dominicano, en que a través de un Grupo de Suplidores tienen una cartera de productos congelados, refrigerados y secos que se encuentran disponibles en sus almacenes procedentes de diferentes suplidores del mercado local, los que son puestos a la venta sin intermediarios a precios especiales a un menor costo.

Disponen de un sistema híbrido de almacenamiento vertical trameras y de paleta piso-techo.

Operan bajo certificación de las Normas ISO 9001.





NOTA: Aunque han sido contactados varias veces, no se ha podido concertar una visita a las instalaciones del Higuero para recopilar las informaciones de esta.

6.- ALFRIDOMSA (ALMACENES FRIGORIFICOS DOMINICANOS)

Como parte de IBT Group, Alfridomsa ofrece soluciones de importación y exportación a través de sus aliados estratégicos en Europa y Estados Unidos.

Depósitos en la Av. Caucedo, Boca Chica:

CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES

Disponen de seis (6) cámaras divididas en áreas de almacenamiento;

Capacidad 630 posiciones de paletas, 1,000 mts (8,664 m³) para un área total de 3,150 posiciones/pallets, que representan 144 contenedores de 40 pies en condiciones normales y en condiciones extremas de alta demanda 180 de 40 pies. El área totaliza 3,500 m².

Disponen de un área de precámara de 203 Mts² (1,115 Mts³), con seis muelles de descarga. Las oficinas administrativas están en un área de 160 Mts².

El proceso de carga y descarga se realiza en el área climatizada de las instalaciones.

Las cámaras refrigeradas están construidas en blocks y concreto reforzado cubriendo un área de 10 cm de paneles de refrigeración con paredes y techo.

Para la medición de la temperatura de los productos utilizan dispositivos infrarrojos y las áreas con medidores en las entradas de las cámaras.

Mantienen una alta tasa ocupacional de un 85% promedio.

Para mantener una trazabilidad en las operaciones de almacenamiento utilizan la tecnología del Sistema de Gestión de Almacén (WMS).

Mantienen un sistema híbrido de almacenamiento tanto vertical en tramerías, como horizontal en paletas piso-techo.

Sus períodos pico de alto tránsito y de mayor volumen de importación por época son los siguientes:

- Período Navideño conformado por los meses de Oct-Dic, siendo las frutas refrigeradas las de mayor volumen; siguiendo los productos avícolas congelados (pavo y pollo);
- Período de Semana Santa: pescados y mariscos;
- Día de las Madres y los padres no se registran variables en las cantidades importadas de perecederos.

La tecnología de refrigeración utilizada es el refrigerante Freón R404A.

La carga importada es recibida en los mismos contenedores en que fueron embarcados y es retirada de la terminal por sus consignatarios hasta su predio o propiedad, ya sea en vehículos propios o tercerizados.

No manejan casos de productos considerados cuarentenarios.

Depósitos del Higüero:

Estas instalaciones del depósito del Higüero están dentro de un área de 2,700 m².

Disponen de un túnel de desinfección, a fin de mantener una descontaminación e higienización de las personas que operen en estas.

Manejan mayormente productos nacionales, también algunos de importación, según requerimiento del mercado y política agropecuaria del gobierno.

Depósito de Constanza:

Estas instalaciones del depósito del Higüero están dentro de un área de 2,700 m².

La mayoría de los productos que manejan son provenientes del agro nacional, a fin de que los productores puedan utilizar estas facilidades para la conservación sus inventarios bajo un depósito de clima controlado.



7.- CARIBETRANS

INSTALACIONES EN EL CORREDOR LOGISTICO DE HAINA
HAINA LOGISTICS HUB (HLH)

DATOS GENERALES

Sus instalaciones climatizadas localizadas en el Corredor Logístico de Haina (HLH), están especializadas solo para productos farmacéuticos. No manejan productos perecederos.

Tienen instalaciones refrigeradas en las siguientes localidades para la carga perecedera Import-Export:

Las Américas International Airport (SDQ)
Cibao International Airport (STI)
Puerto Plata International Airport (POP)
East Haina Logistics Warehouse (SDQ)

Ofrecen además servicios logísticos al sector Industrial, Zonas Francas, Hotelero, Minero, Energía no convencional, Farmacéutico y para sectores corporativos en general.

Mantienen importantes operaciones de almacenamiento en áreas refrigeradas para productos farmacéuticos, siendo estas instalaciones con condiciones óptimas para el manejo de estos productos muy especializados y de mayor cuidado para la salud.

Sistema de refrigeración utilizado: Refrigerante Freón R404A



EMPRESAS DE DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION



**CENTRO CUESTA NACIONAL (CCN)
R. H. MEJIA
GRUPO RAMOS
CARREFOUR**

**ABS FOOD GROUP
GRUPO ALONZO:
CONGELADOS DEL CARIBE/ MERCAFRIO
ALMAFRIO (GRUPO VIMA)
PRICESMART**



1.- GRUPO ALONZO

CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES VISITADAS

Es un grupo corporativo con más de 24 años en la rama de la Industria Cárnica, manteniéndose líder en el Mercado de Pescados y Mariscos de la República Dominicana.

Está constituido por varias empresas futuristas y de vanguardias tecnológicas que se dedican, a la ceba de ganado y faenamiento de ganado bovino y porcino, Importación de carnes, pescados y mariscos, servicio de almacenajes refrigerado con modernos frigoríficos y fabricación de embutidos.

El grupo está constituido por las siguientes empresas:

Congelados del Caribe, Mercafrío, Comercial Ganadera, Suplidora de Carnes y Alonzo Farms.



Las empresas operan en varias localidades, estando su principal en la Sección La Yuca de la Provincia de Santo Domingo, teniendo instalaciones en Bávaro Puta Cana, en Sierra Prieta con cuatro nuevas cámaras, en San Isidro.

La mayoría de sus productos son importados, no obstante, exportan productos cárnicos de producción nacional de 15 a 20 contenedores hacia varios países del Caribe y Sudamérica, cada período promedio de dos a tres meses.

La mayoría de sus importaciones vienen por el Multimodal Caucedo, con un 70% procedentes de EEUU y un 30% de Vietnam y China.

Estas importaciones son transferidas a MERCAFRIO, empresa del grupo que es la se encarga de la comercialización de estos productos.



2.- CONGELADOS DEL CARIBE

(Empresa del GRUPO ALONZO)



Congelados del Caribe es una empresa del Grupo Alonzo, cuyas operaciones consisten en la importación, ventas y distribución de carnes, pescados, mariscos y vegetales de alta calidad.

La mayoría de sus importaciones vienen por el Multimodal Caucedo, con un 70% procedentes de EEUU y un 30% de Vietnam.

Mantienen una rotación documental de aproximadamente 150,000 Lbs. cada dos a tres meses de un inventario con aproximadamente 1 MM de Lbs.

El inventario manejado contiene más de 70 referencias de productos de pescado, mariscos, cerdo y aves.

Se enfocan en trabajar bajo los más estrictos procedimientos de inocuidad y regulaciones sanitarias para el manejo de sus productos y dicen disponer de instalaciones modernas y mejor equipadas de República Dominicana, Centro América y el Caribe.

Realmente Congelados del Caribe viene siendo la empresa del grupo que gestiona la carga de importación que es transferida a Mercarfrío.



3.- **MERCAFRIO** (EMPRESA DEL GRUPO ALONZO)

DATOS GENERALES

Los datos generales de MERCAFRIO están señalados en la descripción localizada más arriba elaborada en referencia al Grupo Alonzo

CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES

MERCAFRIO Santo Domingo tiene un área de atmósfera controlada de 10,500 m², con capacidad para almacenar veintiún (21) contenedores y 20 MM de libras.

MERCAFRIO BABARO cuenta con un área de atmósfera controlada de 1,000 m², con capacidad para almacenar dos (2) contenedores y 2MM libras.

MERCAFRIO SIERRA PRIETA, dispone de un área climatizada de 2,322 m², para almacenar seis (6) contenedores y 6 MM de Libras.

Las cámaras tienen controles separados de temperatura, pudiendo tener varios rangos de esta.

Operan bajo un sistema de almacenamiento vertical hasta tres (3) niveles seccionales.

Poseen naves totalizando 32 cámaras de clima controlado de 500 m²

Disponen de ocho (8) tomas eléctricas para el mantenimiento refrigerado de los Reefers en las zonas de operacionales de carga y descarga.

Arriendan cámaras completas, teniendo regularmente y por años clientes como Pasteurizadora Rica, Grupo Ramos, entre otras importantes empresas.

En ocasiones además no solo arrendar cámaras completas, sino que ofrecen servicios 3PL para el manejo de la carga, así como la administración de inventarios para algunos de estos clientes regulares.

Toda la carga es descargada y despachada en el área operacional de la precámara.

La tasa promedio de ocupación de inventario de las instalaciones es de un 80-85%

Como complemento de los inventarios perecederos, disponen también de un área para carga seca.

Anteriormente utilizaban refrigerante de amoníaco, pero cambiaron a R-404A (Freón);

Para la medición de la temperatura de los productos utilizan instrumentos infrarrojos, siendo estos medidos a su recepción y despacho; además tienen colocados sensores en las entradas de las cámaras.

Estas se miden dos (2) veces al día. Sus procedimientos son auditables por su Dpto. de control de inventarios. Este se maneja a través del sistema SAP, así como en todas las demás empresas del grupo.

Utilizan montacargas eléctricos.



Ocasionalmente mantienen un sistema híbrido de almacenamiento tanto vertical en tramerías, como horizontal en paletas piso-techo, dependiendo de la demanda ocupacional.

Mantienen un constante programa de higienización y aseo de las cámaras, así como el de una fumigación en las áreas de su entorno.

Sus productos importados son recibidos en sus contenedores marítimos con sus gensets. Luego son despachados en transportes del propio cliente o por un vehículo de MERCAFRIO para su distribución.



El mayor volumen de sus importaciones y que conservan para su comercialización son productos del mar, como pescado y mariscos, además de cierta cantidad de productos cárnicos

Mantienen un constante programa de higienización y aseo de las cámaras, así como el de una fumigación en las áreas de su entorno.

Sus períodos pico de alto tránsito y de mayor volumen de importación por época son los siguientes:

- Período Navideño conformado por los meses de Oct-Dic, siendo las frutas refrigeradas las de mayor volumen; siguiendo los productos avícolas congelados (pavo y pollo);

- Período de Semana Santa: pescados y mariscos;

- Día de las Madres y los padres no se registran variables en las cantidades importadas de perecederos.

La carga importada es recibida en los mismos contenedores en que fueron embarcados y es retirada de la terminal hasta su predio, ya sea en vehículos propios o tercerizados.

Poseen terrenos suficientes para poder ampliar sus instalaciones.

No manejan casos de productos considerados cuarentenarios





4.- ALMAFRIO

(Empresa del GRUPO VIMA)

ALMAFRÍO es un complejo frigorífico y de almacenaje para la industria alimentaria de capital español.

Ya habiendo estado el Grupo VIMA operando en la Rep. Dominicana con la colocación de sus productos en el mercado dominicano, tomaron una decisión estratégica y logística e iniciaron sus operaciones en el 2012 con sus propias instalaciones.

Su actividad se desarrolla en ofrecer la mejor calidad de conservación posible para los productos de su marca, además ofrecer a sus clientes servicios logísticos de almacenaje, distribución y servicios relacionados, como el mantenimiento de los productos, etiquetado, control de fechas de caducidad, trazabilidad, inventarios permanentes, etc, además de realizar todos los controles de calidad requeridos de inocuidad, etc.

Las empresas del Grupo VIMA Foods han sido de las primeras del país en recibir el certificado de AENOR por la implementación de protocolos de actuación frente al Covid-19.

CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES



Iniciaron con una inversión de 170 millones de pesos para la construcción de sus nuevas instalaciones de almacenamiento de Almafrío, ampliando de esa forma su capacidad a 7,000 ubicaciones de paletas.

Con la ampliación, Almafrío posee ahora una capacidad aproximada de 15 millones de libras dentro de un espacio de 50,000 metros cúbicos.

Posee unas modernas instalaciones compuestas por cuatro (4) grandes cámaras de climatizadas con una capacidad superior a las 3,700 paletas, con una cámara para productos frescos y una pequeña para los secos.

Consta de una antecámara preparada para la recepción y despacho de productos, a fin de que no sufra alguna ruptura la cadena de fría de suministro.

Además, dispone de seis (6) muelles de carga acondicionados para agilizar el trabajo de carga y descarga.

Sus instalaciones tienen una tasa de ocupacional promedio de un 80-85%, teniendo una rotación media del inventario cada 5-6 meses.

La carga importada es recibida en el área de almacén desde la terminal portuaria en los mismos contenedores en que fueron embarcados, siendo estos transportados por hasta sus instalaciones.

Para la medición de la temperatura de los productos utilizan dispositivos infrarrojos y las áreas con medidores en las entradas de las cámaras. Estas temperaturas son controladas por el encargado del depósito.

En la recepción de la carga importada se toma una muestra de la temperatura de los productos en sus paletas y luego cuando esta será despachada.

Ocasionalmente mantienen un sistema híbrido de almacenamiento tanto vertical en tramerías, como horizontal en paletas piso-techo, dependiendo la demanda ocupacional.

La carga importada es recibida en los mismos contenedores en que fueron embarcados y es retirada de la terminal hasta su predio, ya sea en vehículos propios o tercerizados.



Mantienen un constante programa de higienización y aseo de las cámaras, así como el de una fumigación en las áreas de su entorno.

Sus períodos pico de alto tránsito y de mayor volumen de importación por época son los siguientes:

- Período Navideño conformado por los meses de Oct-Dic, siendo las frutas refrigeradas las de mayor volumen; siguiendo los productos avícolas congelados (pavo y pollo);

- Período de Semana Santa: pescados y mariscos;

- Día de las Madres y los padres no se registran variables en las cantidades importadas de perecederos.

No manejan carga considerada cuarentenaria.



VISTA AEREA DE LAS INSTALACIONES DE VIMA



5.- SGS FOODS GROUP

DATOS GENERALES

Nace en el año 2001, con una gama de productos que solo incluía mariscos. Debido a las exigencia y demanda del mercado consumidor, se vio en la necesidad de ampliar su oferta de su cartera de productos. De esta forma, se pudieron posicionar entre las empresas importadoras líderes del país en todos los productos que comercializan, tales como carnes de res, cerdo, aves, pescados y mariscos.

Actualmente suplen a varios sectores importantes de la economía alimentaria del país, así como los provenientes del sector hotelero y de restaurantes, siendo uno de los suplidores más importantes en la importación, comercialización y distribución de productos alimenticios de alta gama del país.


ESTAS EMPRESAS DE COMERCIALIZACION NUNCA RESPONDIERON PERMITIR VISITAR SUS INSTALACIONES
NOTA:

Las mercancías importadas arriban a sus instalaciones en los mismos contenedores navieros en que estas fueron embarcadas por el suplidor.

La carga de importación de estas empresas de comercialización y/o distribución son retiradas directamente desde el puerto en los mismos contenedores navieros en que fueron embarcados para estos ser trasladados a su predio o propiedad, mediante vehículos llamado “patanas”, en los cuales el contenedor es montado por una grúa, para luego estos equipos ser movidos en camiones llamados “cabezotes”.

CENTRO CUESTA NACIONAL (CCN)

R. H. MEJIA

GRUPO RAMOS

CARREFOUR

PRICESMART

L) DATOS ESTADISTICOS DE LAS IMPORTACIONES DE PRODUCTOS PERECEDEROS

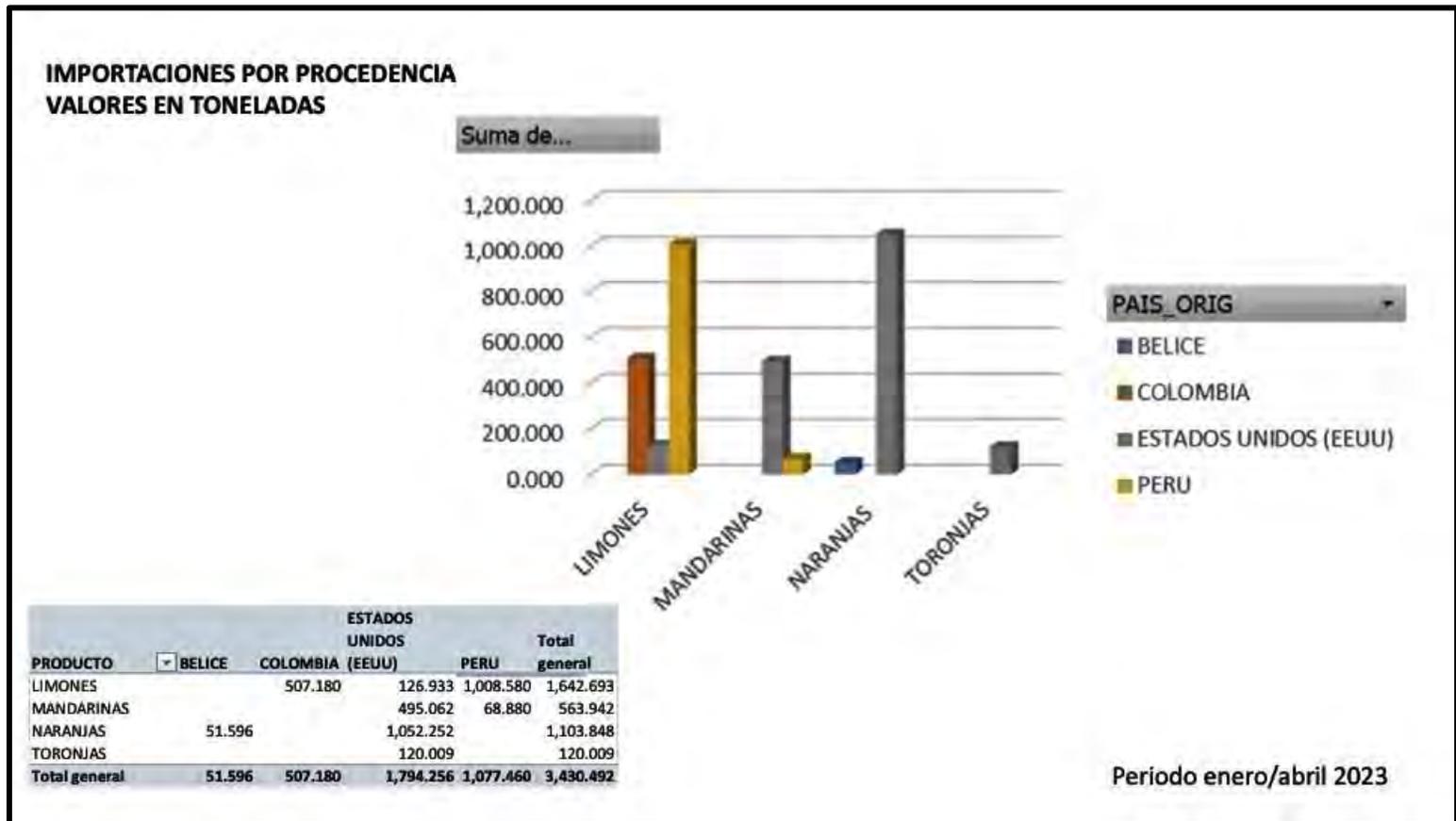
**TRANSBORDOS DE REEFERS IMPORT-EXPORT DESDE EL
PUERTO MULTIMODAL CAUCEDO**

Count of Unit Nbr						
Month	2019	2020	2021	2022	2023	Total
Jan	2,587	3,109	2,813	5,786	3,853	18,148
Feb	2,833	3,081	2,894	5,819		14,627
Mar	3,475	3,483	3,653	5,612		16,223
Apr	3,008	3,282	3,520	5,057		14,867
May	2,821	3,036	5,010	4,812		15,679
Jun	2,231	2,680	4,633	4,460		14,004
Jul	2,493	3,020	5,091	3,511		14,115
Aug	2,795	3,359	5,373	3,599		15,126
Sep	2,605	3,344	5,649	3,590		15,188
Oct	2,943	3,459	5,812	3,864		16,078
Nov	3,491	3,399	4,863	3,911		15,664
Dec	3,043	3,794	5,437	3,813		16,087
Total	34,325	39,046	54,748	53,834	3,853	185,806

Average of Dwell						
Month	2019	2020	2021	2022	2023	Total
Jan	3.7	3.4	3.4	5.0	3.7	4.0
Feb	3.1	2.8	2.9	4.3		3.5
Mar	3.2	2.9	3.1	3.9		3.3
Apr	3.0	3.7	3.2	4.4		3.7
May	3.1	3.3	3.0	4.4		3.5
Jun	3.4	3.0	3.1	4.0		3.4
Jul	3.2	3.4	3.0	4.0		3.4
Aug	3.1	3.1	3.1	3.7		3.2
Sep	3.6	3.6	2.5	3.8		3.2
Oct	3.2	3.0	3.4	3.6		3.3
Nov	3.5	3.4	3.9	3.4		3.6
Dec	3.9	4.2	3.8	3.7		3.9
Total	3.3	3.3	3.2	4.1	3.7	3.5

Fuente: Puerto Multimodal Caucedo

IMPORTACION DE PRODUCTOS CITRICOS POR PAIS DE ORIGEN ENERO-ABRIL 2023

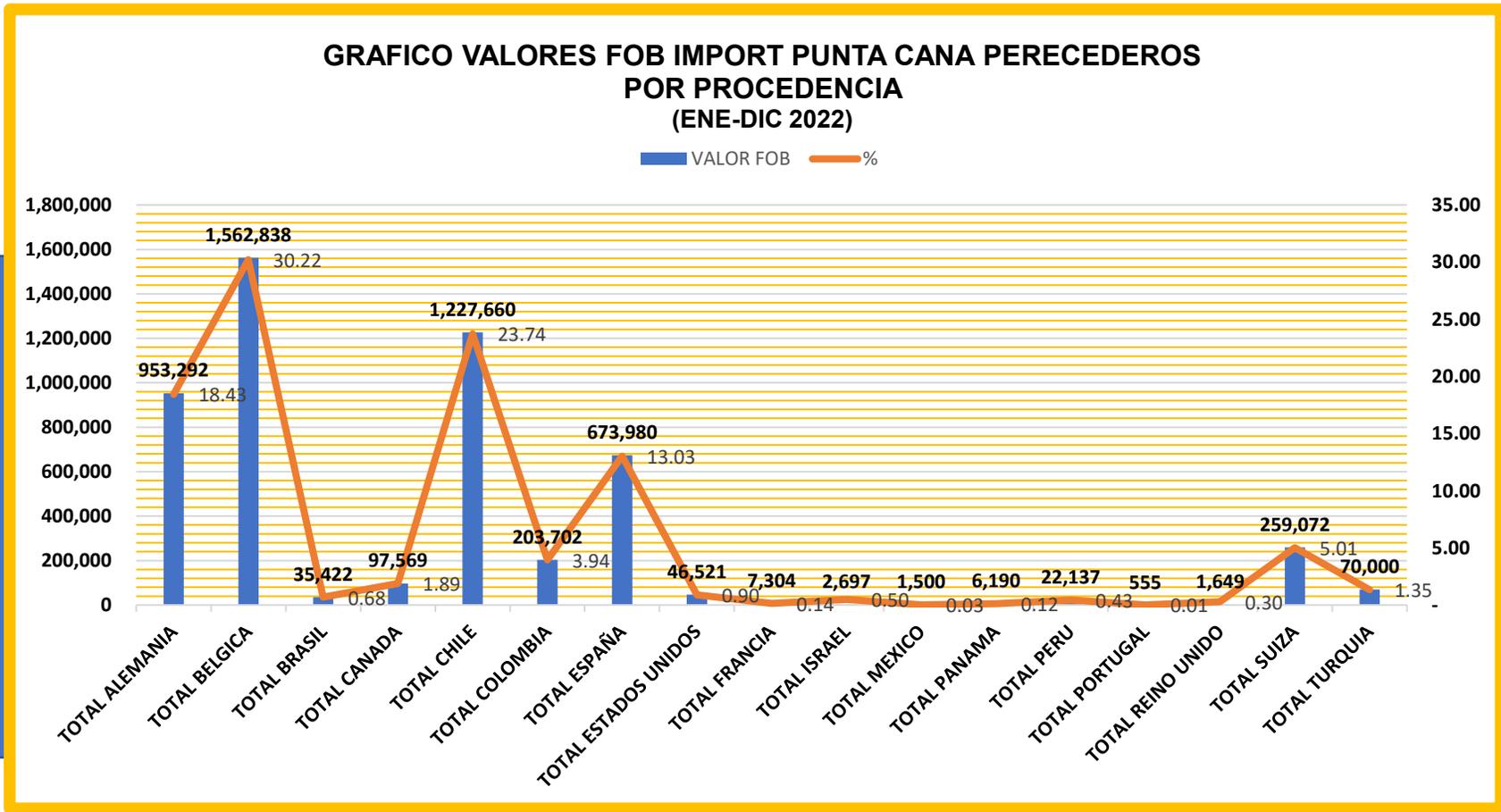


**DATOS ESTADISTICOS IMPORTACION PRODUCTOS PERECEDEROS
AEROPUERTO INTERNACIONAL PUNTA CANA
(PERIODO ENE-DIC 2022)**

VALORES FOB IMPORT PUNTA CANA PERECEDEROS POR PROCEDENCIA ENE-DIC 2022		
PROCEDENCIA	VALOR FOB US\$	%
TOTAL ALEMANIA	953,292	18.43
TOTAL BELGICA	1,562,838	30.22
TOTAL BRASIL	35,422	0.68
TOTAL CANADA	97,569	1.89
TOTAL CHILE	1,227,660	23.74
TOTAL COLOMBIA	203,702	3.94
TOTAL ESPAÑA	673,980	13.03
TOTAL ESTADOS UNIDOS	46,521	0.90
TOTAL FRANCIA	7,304	0.14
TOTAL ISRAEL	2,697	0.50
TOTAL MEXICO	1,500	0.03
TOTAL PANAMA	6,190	0.12
TOTAL PERU	22,137	0.43
TOTAL PORTUGAL	557	0.01
TOTAL REINO UNIDO	1,649	0.30
TOTAL SUIZA	259,072	5.01
TOTAL TURQUIA	70,000	1.35
TOTAL VALORES FOB U\$	5,172,089.63	

MAYORES VOLUMENES IMPORT	
PROCEDENCIA	%
BELGICA Huevos de aves con cáscara.	30.22
CHILE Pescados fresco o refrigerado, etc.	23.74
ALEMANIA Huevos de ave con cáscara.	18.43
ESPAÑA Conservas de carne, despojos, etc.	13.06

**GRAFICO IMPORTACION PRODUCTOS PERECEDEROS
AEROPUERTO INTERNACIONAL PUNTA CANA
(ENE-DIC 2022)**



ESPAÑA	2005	Las demás hortalizas (incluso «silvestres»), preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), sin congelar, excepto los productos de la partida no 20.06.	409.00	594.63	
ESPAÑA	2007	Confituras, jaleas y mermeladas, purés y pastas de frutas u otros frutos, obtenidos por cocción, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante.	5,423.86	18,018.69	
ESPAÑA	2009	Jugos de frutas u otros frutos (incluido el mosto de uva) o de hortalizas (incluso «silvestres»), sin fermentar y sin adición de alcohol, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante.	2,908.00	8,315.97	
ESPAÑA	2103	Preparaciones para salsas y salsas preparadas; condimentos y sazón adores, compuestos; harina de mostaza y mostaza preparada.	3,140.54	7,442.24	
ESPAÑA	2106	Preparaciones alimenticias no expresadas ni comprendidas en otra parte.	90.00	625.01	
		SUB-TOTAL ESPAÑA	132,871.35	673,980.47	13.03
ESTADOS UNIDOS	0201	Carne de animales de la especie bovina, fresca o refrigerada.	819.90	3,377.99	
ESTADOS UNIDOS	0202	Carne de animales de la especie bovina, congelada.	868.40	4,288.40	
ESTADOS UNIDOS	0203	Carne de animales de la especie porcina, fresca, refrigerada o congelada.	682.50	2,450.18	
ESTADOS UNIDOS	0204	Carne de animales de las especies ovina o caprina, fresca, refrigerada o congelada.	1,306.35	7,177.83	
ESTADOS UNIDOS	0207	Carne y despojos comestibles, de aves de la partida 01.05, frescos, refrigerados o congelados.	256.40	969.36	
ESTADOS UNIDOS	0301	Peces o pescados, vivos	556.80	2,218.34	
ESTADOS UNIDOS	0603	Flores y capullos, cortados para ramos o adornos, frescos, secos, blanqueados, teñidos, impregnados o preparados de otra forma.	97.00	123.00	
ESTADOS UNIDOS	0703	Cebollas, chalotes, ajos, puerros y demás hortalizas aliáceas, frescos o refrigerados.	19.00	644.96	
ESTADOS UNIDOS	0704	Coles, incluidos los repollos, coliflores, coles rizadas, colinabos y productos comestibles similares del género Brassica, frescos o refrigerados.	46.00	1,485.52	
ESTADOS UNIDOS	0705	Lechugas (Lactuca sativa) y achicorias, comprendidas la escarola y la endibia (Cichorium sp.), frescas o refrigeradas.	12.00	398.50	
ESTADOS UNIDOS	0706	Zanahorias, nabos, remolachas para ensalada, salsifíes, apionabos, rábanos y raíces comestibles similares, frescos o refrigerados.	3.00	273.00	
ESTADOS UNIDOS	0709	Las demás hortalizas (incluso «silvestres»), frescas o refrigeradas.	37.00	908.36	
ESTADOS UNIDOS	0801	Cocos, nueces de Brasil y nueces de cajú (marañón, meré, anacardo, «cajú»), frescos o secos, incluso sin cáscara o mondados.	1.00	373.56	
ESTADOS UNIDOS	0802	Los demás frutos de cáscara frescos o secos, incluso sin cáscara o mondados.	7.00	859.81	
ESTADOS UNIDOS	0804	Dátiles, higos, piñas (ananás), aguacates (paltas), guayabas, mangos y mangostanes, frescos o secos.	1.00	50.00	
ESTADOS UNIDOS	0805	Agrios (cítricos) frescos o secos.	7.00	188.58	
ESTADOS UNIDOS	0806	Uvas, frescas o secas, incluidas las pasas.	5.00	366.90	
ESTADOS UNIDOS	0808	Manzanas, peras y membrillos, frescos.	10.00	429.00	
ESTADOS UNIDOS	0811	Frutas y otros frutos, sin cocer o cocidos en agua o vapor, congelados, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante.	47.00	1,903.75	
ESTADOS UNIDOS	0813	Frutas y otros frutos secos, excepto los de las partidas nos 08.01 a 08.06; mezclas de frutas u otros frutos, secos, o de frutos de cáscara de este Capítulo.	2.00	251.44	
ESTADOS UNIDOS	1602	Las demás preparaciones y conservas de carne, despojos o sangre.	1,353.70	5,524.30	
ESTADOS UNIDOS	2001	Hortalizas (incluso «silvestres»), frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, preparados o conservados en vinagre o en ácido acético.	12.00	268.00	
ESTADOS UNIDOS	2002	Tomates preparados o conservados (excepto en vinagre o en ácido acético).	32.00	810.20	
ESTADOS UNIDOS	2003	Setas y demás hongos, y trufas, preparados o conservados (excepto en vinagre o en ácido acético).	21.00	355.75	
ESTADOS UNIDOS	2005	Las demás hortalizas (incluso «silvestres»), preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), sin congelar, excepto los productos de la partida no 20.06.	625.82	3,501.92	
ESTADOS UNIDOS	2007	Confituras, jaleas y mermeladas, purés y pastas de frutas u otros frutos, obtenidos por cocción, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante.	8.00	124.00	
ESTADOS UNIDOS	2008	Frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, preparados o conservados de otro modo, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante o alcohol, no expresados ni comprendidos en otra parte.	154.00	3,892.51	
ESTADOS UNIDOS	2009	Jugos de frutas u otros frutos (incluido el mosto de uva) o de hortalizas (incluso «silvestres»), sin fermentar y sin adición de alcohol, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante.	3,536.00	1,572.65	
ESTADOS UNIDOS	2103	Preparaciones para salsas y salsas preparadas; condimentos y sazón adores, compuestos; harina de mostaza y mostaza preparada.	45.00	969.00	
ESTADOS UNIDOS	2106	Preparaciones alimenticias no expresadas ni comprendidas en otra parte.	30.00	765.00	
		SUB-TOTAL ESTADOS UNIDOS	3,198.08	46,521.79	0.90
FRANCIA	0307	Moluscos	99.99	1,598.21	
FRANCIA	0406	Quesos y requesón.	318.54	2,010.64	
FRANCIA	1604	Preparaciones y conservas de pescado; caviar y sus sucedáneos preparados con huevas de pescado.	33.90	418.95	
FRANCIA	1605	Crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos, preparados o conservados.	240.00	909.29	
FRANCIA	2009	Jugos de frutas u otros frutos (incluido el mosto de uva) o de hortalizas (incluso «silvestres»), sin fermentar y sin adición de alcohol, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante.	3,198.08	2,325.23	

FRANCIA	2106	Preparaciones alimenticias no expresadas ni comprendidas en otra parte.	8.00	42.16	
		SUB-TOTAL FRANCIA	3,898.51	7,304.48	0.14
ISRAEL	0712	Hortalizas (incluso «silvestres»), secas, incluidas las cortadas en trozos o en rodajas o las trituradas o pulverizadas, pero sin otra preparación.	1.00	4.83	
ISRAEL	0802	Los demás frutos de cáscara frescos o secos, incluso sin cáscara o mondados.	10.00	403.50	
ISRAEL	2001	Hortalizas (incluso «silvestres»), frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, preparados o conservados en vinagre o en ácido acético.	2.00	77.28	
ISRAEL	2005	Las demás hortalizas (incluso «silvestres»), preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético), sin congelar, excepto los productos de la partida no 20.06.	38.00	449.68	
ISRAEL	2007	Confituras, jaleas y mermeladas, purés y pastas de frutas u otros frutos, obtenidos por cocción, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante.	60.00	184.80	
ISRAEL	2008	Frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, preparados o conservados de otro modo, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante o alcohol, no expresados ni comprendidos en otra parte.	118.00	459.48	
ISRAEL	2103	Preparaciones para salsas y salsas preparadas; condimentos y sazonadores, compuestos; harina de mostaza y mostaza preparada.	63.00	1,075.45	
ISRAEL	2106	Preparaciones alimenticias no expresadas ni comprendidas en otra parte.	12.00	42.12	
		SUB-TOTAL ISRAEL	304.00	2,697.15	0.05
MEXICO	0301	Peces o pescados, vivos	3.00	1,500.00	
		SUB-TOTAL MEXICO	3.00	1,500.00	0.03
PANAMA	0603	Flores y capullos, cortados para ramos o adornos, frescos, secos, blanqueados, teñidos, impregnados o preparados de otra forma.	1,830.03	6,190.48	
		SUB-TOTAL PANAMA	1,830.03	6,190.48	0.12
PERU	0302	Pescado fresco o refrigerado, excepto los filetes y demás carne de pescado de la partida 03.04	1,000.01	8,641.69	
PERU	0709	Las demás hortalizas (incluso «silvestres»), frescas o refrigeradas.	3,112.00	13,495.80	
		SUB-TOTAL PERU	4,112.01	22,137.49	0.43
PORTUGAL	2001	Hortalizas (incluso «silvestres»), frutas u otros frutos y demás partes comestibles de plantas, preparados o conservados en vinagre o en ácido acético.	55.80	310.00	
PORTUGAL	2103	Preparaciones para salsas y salsas preparadas; condimentos y sazonadores, compuestos; harina de mostaza y mostaza preparada.	8.40	247.45	
		SUB-TOTAL PORTUGAL	64.20	557.47	0.01
REINO UNIDO	2007	Confituras, jaleas y mermeladas, purés y pastas de frutas u otros frutos, obtenidos por cocción, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante.	222.00	367.28	
REINO UNIDO	2009	Jugos de frutas u otros frutos (incluido el mosto de uva) o de hortalizas (incluso «silvestres»), sin fermentar y sin adición de alcohol, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante.	2,437.85	1,281.99	
		SUB-TOTAL REINO UNIDO	2,659.86	1,649.27	0.03
SUIZA	0407	Huevos de ave con cáscara (cascarón), frescos, conservados o cocidos.	37,513.00	259,072.20	
		SUB-TOTAL SUIZA	37,513.00	259,072.20	5.01
TURQUIA	0301	Peces o pescados, vivos	40.00	70,000.00	
		SUB-TOTAL TURQUIA	40.00	70,000.00	1.35
TOTAL GENERAL IMPORTACION PERECEDEROS POR PROCEDENCIA			726,685.48	5,172,097.15	

MAYORES VOLUMENES IMPORT	
PROCEDENCIA	%
BELGICA	30.22
Huevos de aves con cáscara	
CHILE	23.74
Pescados fresco o refrigerado	
ALEMANIA	18.43
Huevos de ave con cáscara	
ESPAÑA	13.06
Conservas de carne, despojos	

NOTA:

- 1.- Observamos que el volumen de importaciones de los EEUU (productos varios) solo representa un 0.90%.-
- 2.- Nos llama la atención el alto volumen de importaciones de huevos de ave con cáscara, frescos, conservados y cocidos.-

X) GLOSARIO DE TERMINOS

Puerto Marítimo: Es la zona marítima al borde del océano o mar, donde atracan los buques y se desarrollan instalaciones y operaciones logísticas, con la finalidad de proceder a la carga y descarga de mercancías de buques marítimos de carga.

El significado más habitual de puerto se asocia al espacio que, situado en la costa de un océano, mar en la orilla de un río, lago, etc, que permite que las embarcaciones atraquen y desarrollen operaciones de descarga y carga o de desembarco y embarque.

Cuando dicha infraestructura se halla junto al **océano**, se habla de **puerto marítimo**.

Estos puertos, por lo tanto, ofrecen a los barcos un lugar seguro en la **costa marítima** para realizar distintas tareas. A través de diferentes **obras**, como la construcción de esclusas o diques, se protegen a las embarcaciones del oleaje.

De este modo, se pueden cargar o descargar mercaderías o favorecer el ascenso y descenso de tripulantes y pasajeros con mayor seguridad y comodidad.

Terminal Marítima: Es la zona en que se encuentra un conjunto de instalaciones en el puerto, y se desarrollan operaciones portuarias con equipos especializados para la descarga y carga de mercancías de los buques; se encuentran áreas de almacenamiento y apoyo logístico, así como la zona terrestre donde se producen maniobras de carga y descarga, y se encuentra la zona de enlace que conecta con los medios de transporte terrestres.

Existen algunos tipos de terminales, como la terminal de carga a granel, carga suelta, terminal de contenedores, etc.

Frontera Terrestre: Es la zona territorial de tránsito social entre dos culturas, entre países, o en sentido general y amplio y restringido al ámbito político. Este término se refiere a una región o franja, mientras que el término límite está ligado a una concepción política y administrativa.

Almacenamiento en Clima Controlado: espacio diseñado y equipado con un sistema de enfriamiento para proveer un control de temperatura y humedad, según los diferentes requerimientos para almacenar productos perecederos.

Contenedor refrigerado (Reefer): Es una estructura aislante térmica o Reefer, equipada con una unidad de enfriamiento circulación de aire continuo, que brinda un ambiente de temperatura controlada para conservar los productos perecederos.

Cadena de Frío: Mantenimiento continuo bajo el control de temperatura de un producto y sus variables (humedad relativa, CO₂, etileno, ventilación), de acuerdo con sus características, forma de comercio y uso durante la sucesión de diferentes procesos (post cosecha, producción, empaque, embalaje, almacenaje, transporte y distribución), desde su origen hasta el consumidor final.

Distribución: Es el conjunto de actividades y procesos logísticos que se realizan dentro de la cadena de suministro para colocar un producto en los canales de comercialización hasta ponerlos a disposición del consumidor final.

Documento de Embarque: Es el documento que hace constancia de que se ha celebrado un contrato de transporte internacional de mercancías en una operación marítima entre un puerto de salida y un puerto de destino, en el cual se justifica la carga, el lugar de procedencia, y este a su vez es de suma importancia para poder realizar cualquier tipo de transporte marítimo.

Es el documento que expiden las empresas de transporte como constancia de haber recibido del embarcador o propietario, las mercancías que allí se especifican, para transportarlas al lugar convenido.

El documento de embarque se denomina Conocimiento de Embarque o “Bill of Lading (B/L)” cuando el transporte es marítimo, Guía Aérea o “AirWaybill (AWB)” cuando el transporte es aéreo o Carta de Porte, Carta de Ruta o Conduce (cuando el transporte es terrestre), cuando corresponda.

Inspección: proceso donde oficiales de las autoridades correspondientes verifican si los requerimientos solicitados para operar o realizar alguna función en toda la cadena de valor cumplen con las disposiciones requeridas.

Preenfriamiento: eliminación del calor de un producto, en grado tal, que alcance la temperatura recomendada para proceder a su transporte en poco tiempo.

Producto perecedero: son aquellos que no estando bajo control de temperatura, por su composición y características fisicoquímicas y biológicas, pueden experimentar cambios en el tiempo que afecten sus propiedades y recorten su vida útil.

Refrigeración: proceso que mediante un sistema de enfriamiento busca bajar o reducir la temperatura del ambiente a un producto u objeto con relación a su medioambiente. Consiste en conservar los alimentos a una temperatura, entre 0 °C y 8 °C., para conseguir una mayor duración de sus propiedades y vida útil, así como ralentizar el crecimiento de bacterias en los productos y evitar así su deterioro, pérdida o vida útil.

Ultracongelados: aquellos productos que mediante un proceso de descenso rápido de temperatura se congelan en tiempo acelerado (aprox. 120 minutos como máximo), y a una temperatura muy baja (inferior a -40 grado Celsius), lo que permite conservar al máximo la estructura física del producto.

Caja Isotérmica: es un recipiente o embalaje aislante isotérmico que tiene las características adecuadas para mantener una refrigeración pasiva que busca evitar la pérdida de temperatura por transmisión del ambiente del exterior. Además, deberá ser apto sanitariamente para tener contacto con productos alimenticios.

Vehículo Isotermo. Es el modo de transporte que cuenta con un habitáculo o caja isotérmica, dotado de paredes aislantes, incluyendo suelo, puertas y techo. Gracias a ello se reduce considerablemente el intercambio de calor entre el interior y el exterior.

Vehículo Frigorífico. Es el medio de transporte que cuenta con una caja aislante isotérmica con un equipo de producción de frío, que permite reducir la temperatura interior y mantenerla siempre dentro de un intervalo de entre 12 y 20° C, en función del tipo de vehículo utilizado.

Vehículo Refrigerado. Es el medio de transporte isotérmico, con una fuente de producción de frío que ayuda a impedir un traspaso de calor entre el exterior y el interior del habitáculo

y procura conservar los productos durante varias horas para una temperatura exterior media de entre 30 y -20^a C.

Vehículo calorífico. Es el medio de transporte que dispone de un dispositivo que genera calor y que implica aumentar la temperatura del interior y mantenerla durante 12 horas a una temperatura constante y nunca por debajo de los 12 °C.

Data Loggers: Son instrumentos electrónicos inalámbricos (sensores digitales) de medida de temperatura que pueden monitorear, registrar y almacenar en tiempo real data digital de la temperatura, humedad y otras informaciones en una memoria, para posteriormente mostrar mediciones en gráficos y tablas. Normalmente es necesario un software para llevar a cabo análisis de los datos registrados. Existen muchos tipos y modelos de data loggers, dependiendo de la data requerida.

Aforo documental: Consiste en el análisis, inspección o verificación documental, de datos e informaciones consignadas en la Declaración Aduanera y su cotejo con los documentos que la sustenta.

Aforo físico: El proceso de aforo físico consiste en el examen, inspección o verificación física de las mercancías, con el fin de asegurar que su naturaleza, calidad, origen, peso, clasificación arancelaria, características o condiciones que las identifiquen o individualicen, cantidad, y que el valor en Aduana esté conforme con lo declarado.

Asimismo, el aforo físico deberá comprender la verificación de las condiciones del medio de transporte, inspección de la operación de carga y embalaje de las mercancías en el contenedor, su cierre y su sellado, o bultos en los casos de carga suelta, corroboración de los dispositivos de seguridad o sellos de la unidad de transporte cuando corresponda, y culmina con el registro en el sistema del resultado de inspección.

Certificado de Origen: Documento expedido por la autoridad competente utilizado en procesos aduaneros y consignado en algunos intercambios comerciales por tratados y convenios internacionales, a solicitud de un productor, exportador o importador, para dar

fe de que cierta mercancía ha sido extraída, obtenida, cosechada, elaborada o producida en un determinado país.

Se emite en el país de salida y en el momento de la exportación de la carga, utilizándose con la finalidad de demostrar que una mercancía cumple con los requisitos para aprovechar además las preferencias arancelarias pactadas en un acuerdo comercial, así como para aplicar determinadas medidas de política comercial, medidas antidumping, entre otras.

El solicitante declara bajo juramento y asume la responsabilidad de cualquier declaración falsa, debiendo presentar todos los documentos que avalen la certificación. Este requerimiento es esencial para exportar hacia los Estados Unidos bajo el DR-CAFTA.

Certificado fitosanitario: documento oficial emitido por la autoridad correspondiente, que certifica las exportaciones de plantas, productos y subproductos de origen vegetal hacia los mercados internacionales, y que los mismos que han sido previamente inspeccionados conforme a los procedimientos establecidos.

Contaminación: se produce cuando los microorganismos llegan al alimento a través del aire, insectos, polvo, manos sucias, entre otras, y aunque no alteran necesariamente las condiciones organolépticas de los productos, podrían producir enfermedades.

DUA Declaración Única Aduanera (DUA) de Exportación: Formulario de declaración de exportación aduanera.

SIGA (SISTEMA DE GESTION ADUANERA): Es una plataforma electrónica dispuesta por la Dirección General de Aduanas, la cual está diseñada para apoyar los procesos de importación y exportación, acelerar las transacciones y reducir los costos involucrados en el comercio internacional. Esta solución permite efectuar el pago de impuestos aduanales por la vía electrónica.

VUCE (Ventanilla Unica de Comercio Exterior): Es una plataforma electrónica que constituye una iniciativa de facilitación de comercio, con el objetivo de agilizar los trámites requeridos para realizar los procesos pertinentes a la importación y exportación de mercancías, mediante la armonización de procesos y la incorporación de tecnologías de

la información. Esto antes o después de realizar la Declaración Única Aduanera (DUA). Forma parte de la simplificación de los trámites aduaneros y paraduaneros.

Controles Paraduaneros: Son los controles aplicados a ciertas mercancías, además del ejercido por la Autoridad Aduanera, sujetas a la actuación de otras entidades o dependencias gubernamentales, cuyas competencias tienen relación con aspectos de la carga que requieren ser revisada durante el proceso de inspección.

Regularmente, estos controles paraduaneros se aplican sobre aquellas mercancías de origen vegetal o animal que están destinadas al consumo humano. También son aplicados a medicamentos, productos cosméticos o sanitarios e insecticidas.

Instituciones Paraduaneras: Son los organismos y autoridades gubernamentales que intervienen en los procesos aduaneros y aplican control a ciertas mercancías por su naturaleza y aspectos especializados y de seguridad alimentaria que deben ser revisados durante el proceso de inspección de la carga en los puertos.

Inocuidad: Es cuando los alimentos preservan sus propias características orgánicas y organolépticas sin la contaminación de microorganismos externos, garantizando que estos mantienen sus propiedades y no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman.

Logística de Suministro: Es la actividad que comprende todos los procesos y actividades necesarias para la administración del flujo de abastecimiento, que comprende el almacenamiento de materias primas, bienes intermedios y productos terminados, de manera que estos estén dispuestos en la cantidad, tiempo y en el lugar convenientemente indicado por los operadores de la cadena productiva o de comercio, en el momento apropiado, así como, el suministro de los diferentes servicios que forman parte del flujo transversal, vinculante y complementario para enlace entre los diferentes procesos.

Centro Logístico: Área ubicada en, Zona Primaria Aduanera o su extensión, en el interior de la cual se realizan, por parte de Empresas Operadoras Logísticas, todas las actividades relativas a los procesos de logística, transporte y distribución de mercancías, tanto para el mercado nacional como para el mercado internacional. En las instalaciones

del Centro Logístico deberán existir áreas de inspección de las mercancías que se vayan a nacionalizar.

Empresa Operadora de Centro Logístico: Es la persona jurídica, constituida bajo cualquiera de las formas societarias establecidas en la legislación de sociedades, debidamente autorizada por el Consejo Nacional de Logística, la que tendrá a su cargo proyectar y construir edificaciones e

instalaciones y promocionar, por ella misma o a través de terceras personas operaciones logísticas, y, en particular, suministrar las infraestructuras y equipamientos comprendidos en la misma; así como, los servicios que puedan instalarse o desarrollarse en dichas infraestructuras y equipamientos.

Empresas Operadoras Logísticas: Son aquellas empresas autorizadas por Consejo Nacional de Logística, para operar como tales y suministrar a terceros o a sí mismos los siguientes servicios: almacenaje; administración de inventarios; clasificación, consolidación; desconsolidación y distribución de cargas; empaque, reempaque, etiquetaje, reetiquetaje, embalaje, reembalaje y fraccionamiento de productos; refrigeración, reexportación, separación, transportación; así como, cualquier otra actividad propia de la logística que contribuya a facilitar la competitividad de las empresas.

Corredor Logístico: Los corredores logísticos son el conjunto de medios físicos, tecnológicos y de servicios que facilitan el intercambio y el desarrollo del comercio interno y externo, procurando la comunicación eficiente entre los nodos de producción y consumo junto con sus áreas de influencia, sea en tramos urbanos, suburbanos y rurales, así como los medios físicos, tecnológicos y de servicios que los conecte con las infraestructuras de servicios regionales, nacionales e internacionales, dentro de los cuales se incluyen las Zonas Primarias Aduaneras.

Operaciones de Depósito Logístico: Son las operaciones que permiten que las mercancías se declaren con suspensión del pago de derecho e impuestos hasta el vencimiento de los plazos previstos en esta ley y su reglamento, durante el cual los operadores logísticos pueden destinarlas o declararlas a reexportación, consumo, o cualquier otro régimen aduanero, y a una o varias de las operaciones previstas en la definición de Empresas Operadoras Logísticas.

Tercera parte Logística: (Third Party Logistics, 3PL) es la actividad desarrollada por terceros que dan servicios de logística, así como las tareas de almacenaje, preparación de pedidos y transporte de mercancías; el proveedor de estos servicios es el responsable de gestionar los productos de una empresa y de hacerlos llegar al destinatario final, ejerciendo de intermediario entre esta y sus clientes.

FINAL REPORT

DELIVERABLE 03

(MAPPING OF IMPORT PERISHABLE PRODUCTS