

MEMORANDUM

PARA: GERENTES Y SUBGERENTES DE SUC: **1, 35, 40, 44, 94, 96, 97, 100, 106, 110, 121, 129, 146, 150 157, Y 200**

DE: LEONEL RIVERA

ASUNTO: VENTA POLLOS ROSTIZADOS

FECHA: 14 de Agosto de 2017

Por medio del presente les extiendo un cordial saludo y les informo que se comenzará con la venta de pollo rostizados, se anexa toda la información relevante:

PROVEEDOR.

- 90279 RAMON ISAAC FLORES SILVA

INSUMOS.

- 22141 POLLO NATURAL #2 KG (DIRECTO)
- 47023 POLLO MARINADO #2 KG (DIRECTO)
- 207660 SALSA CHILE GUAJILLO, SE SURTIRÁ EN LITROS (ALMACEN 907)
- 182926 DOMO P/ POLLO ROSTIZADO (ALMACEN 903)

CODIGOS DE VENTA.

- **22342** POLLO SPICY, precio de venta \$ 79.99 pesos.
- **22343** POLLO ROSTIZADO, precio de venta \$ 79.99 pesos.

PROCEDIMIENTO.

- El pollo natural se marinara con la salsa por dentro y por fuera (rendimiento 1 lt. De salsa para 6 pollos), el pollo marinado no se le pondrá nada y se colocaran en el horno de panadería a una **temperatura de 450** grados en un **tiempo de 90 minutos** en dos fases.



Almacenes Distribuidores de la Frontera S.A. de C.V.

Oficinas Centrales y CEDIS

Av. Henry Dunant 5155 • Cd. Juárez, Chih. • C.P.32310
Tel. (656) 686-2260 • Fax (656) 686-2202

Oficinas Administrativas

Av. Plutarco E. Calles 744, Nte. • Cd. Juárez, Chih. • C.P.32310
Tel. (656) 686-2200 • Fax (656) 686-2201

USA

3912 Frutas Ave. • El Paso, Texas • 79905
Tel. (915) 544-6367 • Fax (915) 544-0109



- **La primera fase:** se colocaran los pollos en los insertos por un lapso de 60 minutos cubiertos con papel aluminio (se meterá como gasto interno)
- **Segunda fase:** al momento de terminar la primera fase, se quitara el papel aluminio y se voltearan los pollos, se dejaran descubiertos durante 30 minutos en el horno para que agarre color y su terminación Se operara por el área de panadería.
- Se colocara en el domo con su respectiva etiqueta (que se sacara en la báscula de carnicería o frutas) y se exhibirá en la vitrina caliente.
- Se exhibirá en la vitrina caliente a una **temperatura de 110 grados**, con las lámparas encendidas y con agua en el contenedor, con una **duración máxima de 6 horas**, después de eso se procede a merma y se registra, la merma la autoriza el supervisor.

Sobre los pedidos del pollo al proveedor y asegure el abasto son de la siguiente manera y recordar que el pollo que llega es fresco, por lo cual de no utilizarlo en su momento, es necesario separarlo y congelarlo, **EL POLLO FRESCO DURA 2 DÍAS REFRIGERADO SIN CONGELAR**, para que se considere según su desplazamiento, el pollo debe llegar **FRESCO Y SIN MENUENCIAS POR DENTRO**, sino, se regresa y no se acepta.

PROVEEDOR 90279 RAMON ISAAC FLORES

CONTACTO ISAAC JIMENEZ TELEFONO 566-26-84 /CEL. 150-23-00

DIA PEDIDOS EXISTENCIA

LUNES/MARTES JUEVES/VIERNES

MIERCOLES/JUEVES LUNES/MARTES

En caso de alguna duda, comentario o sugerencia, quedo a la orden. Por la atención, gracias.



Lic. Leonel Rivera
Desarrollador de Nuevos Negocios ADF

Cel. 656 626-61-66



Almacén Del Río
Producto, Servicio y Precio



Almacenes Distribuidores de la Frontera S.A. de C.V.