

La cadena de valor creada por el Sistema Coca-Cola inicia con los productos y servicios que usted nos proporciona. Para entregar la más alta calidad se requiere que nuestra ejecución sea consistente, al igual que la de nuestros socios embotelladores, nuestros distribuidores y nuestros detallistas. Pero empieza con ustedes, nuestros proveedores.

Como la calidad está en el centro del negocio, su éxito es esencial para lograr nuestro éxito. La segunda edición del Manual de Proveedores Evolución 3 muestra nuestro compromiso para trabajar junto con ustedes para lograr la mejora y calidad en todo lo que hacemos.

Gracias por su compromiso.

# contenido

## I. Introducción

## II. Expectativas de Desempeño del Proveedor

- A. Sistemas de Calidad
- B. Programas de Calidad
- C. Principios Rectores del Proveedor
- D. Materiales Comprados/Servicios
- E. Monitoreo y Control del Proceso
- F. Administración de Producto Terminado
- G. Inocuidad Alimentaria
- H. Residuos Químicos y Control de Contaminación
- I. Rastreabilidad
- J. Asuntos Científicos y Regulatorios
- K. Notificación de Acciones Regulatorias
- L. Proceso de Administración de Control de Cambios
- M. Acceso al Auditor
- N. Seguridad
- O. Contratos Legales
- P. Cumplimiento con las Leyes
- Q. Confidencialidad
- R. Código de Conducta de Negocios

## III. Glosario

# introducción

The Coca-Cola Company existe para beneficiar y refrescar a quienes están en contacto con ella. Los consumidores seleccionan nuestras bebidas más de mil millones de veces todos los días para refrescarse, y en cada ocasión esperan la máxima calidad. Para lograr ésto se requiere de una ejecución impecable en toda la cadena de suministro, y como proveedor del Sistema Coca-Cola, usted juega un papel vital al asegurar la calidad e integridad de nuestras bebidas.

Si usted es proveedor actual o potencial de ingredientes, materiales de empaque, equipo de ventas y mercadotecnia, o un maquilador, esta publicación le proporcionará los puntos más importantes sobre nuestras expectativas del proveedor y requisitos de autorización.

## Sobre THE COCA-COLA COMPANY

The Coca-Cola Company es el principal fabricante, comercializador y distribuidor de concentrados y jarabes de bebidas no alcohólicas, empleados por una red de socios embotelladores para elaborar más de 400 marcas de bebidas. Nuestra oficina matriz está en Atlanta, Georgia, con operaciones en más de 200 países.

Servimos a nuestros mercados locales con una gran variedad de bebidas, con amplio espectro de sabores y ocasiones para servir bebidas. El conocer las culturas locales, incluyendo las preferencias en el trabajo, actividades recreativas y de entretenimiento, es esencial para el desarrollo de un crecimiento de negocios global y sustentable.

Además de proporcionar bebidas de alta calidad, contribuimos al comunicar alrededor del mundo nuestro compromiso hacia los programas de educación, salud, bienestar, medio ambiente y diversidad. Luchamos por ser un buen vecino, moldeamos congruentemente nuestras decisiones de negocios para mejorar la calidad de vida en las comunidades donde hacemos negocios.

## CALIDAD EN TODO LO QUE HACEMOS

Para nosotros la calidad es más de lo que probamos, vemos o medimos. La Calidad se muestra en cada una de nuestras acciones. Luchamos incansablemente para exceder las expectativas siempre cambiantes del mundo, porque nuestro objetivo principal de negocios es proporcionar productos de máxima calidad en el mercado.





Para lograr esto con eficiencia, la Compañía depende de nuestro sistema de gestión de calidad, el Sistema de Calidad de Coca-Cola (TCCQS). Un grupo global multifuncional desarrolló dicho sistema, con el respaldo de la alta gerencia de The Coca-Cola Company conjuntamente con sus principales socios embotelladores. TCCQS es el marco dentro del cual el Sistema Coca-Cola coordina y guía sus actividades, impulsa la mejora continua y lucha constantemente por la calidad en todo lo que hacemos.

TCCQS respalda nuestros cuatro principios del marco de ciudadanía corporativa –enriquecer el lugar de trabajo, proporcionar calidad en el mercado, preservar el medio ambiente y fortalecer la comunidad. TCCQS refleja nuestro enfoque integral hacia la administración de la calidad, medio ambiente y seguridad e higiene.

#### Conocer nuestras Expectativas

En esta referencia encontrará enfatizadas las expectativas del proveedor. Estas expectativas se centran en los resultados que deben lograrse y no están diseñados para ser prescriptivos. Aunque cada proveedor debe lograr los mismos resultados, la manera precisa como se hace varía de un lugar al otro y de un proceso al siguiente.

Mientras que el entregar productos de alta calidad está en el centro de nuestros negocios, existen otras expectativas relacionadas con ello, como lo es la ciudadanía corporativa responsable e integridad personal. Encontrará expectativas de calidad (inocuidad alimentaria, integridad de producto) enfatizadas en las siguientes secciones:

- Sistemas de Calidad
- Programas de Calidad
- Materiales Comprados/Servicios
- Monitoreo y Control del Proceso
- Administración de Producto Terminado
- Inocuidad Alimentaria
- Residuos Químicos y Control de Contaminación
- Rastreabilidad
- Asuntos Científicos y Regulatorios
- Seguridad

En la siguiente sección se presentan las expectativas de ciudadanía corporativa como prácticas de empleo, seguridad del lugar de trabajo y medio ambiente:

- Principios Rectores del Proveedores

Las expectativas de comunicación se encuentran en las siguientes secciones:

- Notificación de Acciones Regulatorias
- Proceso de Administración de Control de Cambios
- Acceso al Auditor
- Contratos Legales
- Cumplimiento de Leyes
- Confidencialidad

En la siguiente sección se incluyen las expectativas sobre honestidad e integridad en las actividades diarias:

- Código de Conducta de Negocios

Nuestras divisiones locales de la Compañía o sitios individuales de recepción (como plantas embotelladoras) también pueden tener expectativas de negocios o específicas de la planta. Éstas deben ser comunicadas con claridad como parte del proceso de compras.

# expectativas de desempeño del proveedor

## A. Sistemas de Calidad

### Política

Los proveedores deben tener un sistema de calidad eficaz implementado que asegure la entrega de productos y servicios de alta calidad al Sistema Coca-Cola (The Coca-Cola Company y sus socios embotelladores).

TCCQS incorpora los principios de otros Sistemas de Calidad como ISO 9000.

### Definición

Sistema de Calidad:

(1) Un conjunto de procedimientos, actividades, estructuras organizacionales y controles de ingeniería (formal e informal) empleado para responder a los requisitos aplicables al dirigir y regular las actividades de aseguramiento de calidad.

(2) La estructura organizacional, responsabilidades, procedimientos, procesos y recursos requeridos para la implementación de gestión de calidad. Estructura organizacional, políticas, programas y procedimientos requeridos para administrar la seguridad y calidad del producto.

### Requisitos

El sistema de calidad debe estar documentado. El sistema debe incluir políticas, programas y procedimientos que están diseñados para asegurar el cumplimiento con las especificaciones de The Coca-Cola Company, requisitos regulatorios y expectativas delineados en este folleto.

Debe existir un proceso para asegurar que las políticas, programas, fórmulas y procedimientos vigentes se distribuyan correctamente a las áreas funcionales de la instalación del proveedor.

El proveedor debe realizar auditorías periódicas del sistema de calidad para verificar la eficacia del sistema y para identificar las oportunidades de mejora.



## B. Programas de Calidad

### Política

Los proveedores deben implementar con eficacia los Programas de Calidad delineados en esta sección como parte de su sistema de calidad.

### Definición

Programa de Calidad: Componente individual del sistema total de calidad diseñado e implementado para abordar un conjunto específico de aspectos, riesgos o preocupaciones de calidad. Un Programa de Calidad puede incluir una amplia colección de procedimientos, actividades, estructuras organizacionales y controles de ingeniería.



## Requisitos

Los Programas de Calidad establecidos deben incluir, pero no están limitados a lo siguiente:

### Cumplimiento con las Especificaciones

Como mínimo, los proveedores de The Coca-Cola Company deben tener políticas y procedimientos para asegurar que los productos abastecidos a The Coca-Cola Company cumplan con las especificaciones.

### Buenas Prácticas de Manufactura

Como mínimo, todo el personal de la planta, visitantes y contratistas externos deben cumplir con los requisitos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) conforme están establecidos en las leyes y regulaciones actuales. En caso de la ausencia de leyes y regulaciones locales, use las Buenas Prácticas de Manufactura (Título 21, Parte 110 –Código de Regulaciones Federales de los Estados Unidos o los Lineamientos de la Unión Europea sobre Inocuidad Alimentaria) como referencia.

Las BPM se relacionan con manufactura, procesamiento y almacenamiento de alimentos que aseguran que los alimentos sean seguros para consumo humano y que se hayan preparado, empaçado y almacenado bajo condiciones sanitarias. Esto incluye la prevención de cualquier tipo de contaminación. Las Buenas Prácticas de Manufactura requieren de edificios diseñados, construidos y equipados correctamente, capacitación adecuada para el personal para que pueda elaborar alimentos de calidad y que las condiciones de planta se mantengan correctamente.

## Buenas Prácticas de Laboratorio

Las Buenas Prácticas de Laboratorio (BPL) incluyen un conjunto de principios que proporcionan el marco en el cual se planean, desarrollan, monitorean, registran y archivan las pruebas de laboratorio. Estas pruebas se realizan para generar datos para evaluar los peligros y riesgos a los usuarios, consumidores y terceros, incluyendo el medio ambiente, de exposición a productos farmacéuticos, agroquímicos, cosméticos, alimentos y aditivos alimenticios y contaminantes, alimentos novedosos y biocidas. La BPL ayudan a asegurar a las autoridades regulatorias que los datos presentados son el verdadero reflejo de los resultados obtenidos durante la prueba y por tanto se puede depender en ellos para realizar evaluaciones de riesgo / seguridad.

Todo el personal de los laboratorios de la planta y bajo contrato debe implementar Buenas Prácticas de Laboratorio basadas en las leyes y regulaciones en vigor. En ausencia de leyes y regulaciones, use Buenas Prácticas de Laboratorio (Título 21, Parte 58 –Código de Regulaciones Federales de los Estados Unidos o los Lineamientos Actuales de la Unión Europea sobre Inocuidad Alimentaria) como referencia.

El laboratorio debe usar métodos de prueba publicados, reconocidos y validados. Cuando no haya disponibilidad métodos de prueba publicados, los métodos desarrollados internamente deben validarse para su uso destinado y que sean congruentes con los requisitos de BPL. La forma en que el laboratorio está equipado, distribuido y administrado debe asegurar que los resultados de las pruebas sean consistentes y confiables.

### **Capacitación del Personal**

Los proveedores deben tener procesos de capacitación planeados, funcionales y eficaces para los empleados que tienen la responsabilidad de controlar, fabricar, mover o almacenar productos de The Coca-Cola Company.

Los proveedores deben asegurar que todos los empleados permanentes y bajo contrato estén capacitados, calificados y con habilidades para realizar sus responsabilidades asignadas.

### **Control de Plagas**

Debe existir un programa de Control de Plagas documentado para prevenir con eficacia la actividad de plagas en la instalación y/o áreas circundantes. El personal capacitado de la planta debe administrar este programa. Los operadores certificados en Control de Plagas o personal con capacitación equivalente deben realizar las actividades de Control de Plagas.

El uso de insecticidas, funguicidas o rodenticidas debe realizarse en conformidad con las Leyes y Regulaciones locales en vigor en el sitio donde se elaboran los productos, al igual que las leyes y regulaciones del destino donde se entregaran los productos. Los suplementos técnicos pueden especificar otros requisitos.

### **Mantenimiento Interno y Controles de Saneamiento**

Debe existir un programa documentado de saneamiento y mantenimiento interno que cumpla con todos los requisitos regulatorios y asegure la limpieza del equipo e instalaciones donde se manejan alimentos. El programa también debe asegurar que todos los ingredientes, empaques, componentes del proceso y áreas de almacenamiento para productos terminados, trailers de carga, carros y contenedores estén limpios y sin plagas.

Sólo se permite el uso de sustancias químicas aprobadas para uso en instalaciones de elaboración de alimentos y con el propósito específico para lo que se diseñaron. Los programas para administrar el mantenimiento interno de la instalación deben estar incluidos en los controles de saneamiento de la planta del proveedor. Debe existir un sistema para verificar y documentar la eficacia del programa de saneamiento.

### **Diseño de Instalaciones y Equipo**

Las instalaciones y equipo empleados en la elaboración, manejo o almacenamiento de materiales deben estar bien diseñados y deben ser adecuados para su función.

Las instalaciones y equipo deben mantenerse de tal manera en que se prevenga su potencial contaminación o exposición a elementos externos, sustancias olorosas, plagas, materiales peligrosos y contaminantes microbianos.

### **Mantenimiento de Registros**

Los proveedores deben diseñar e implementar un programa que asegure que los registros sean adecuados, confirmen el cumplimiento de los estándares y demuestre la eficacia del sistema de calidad.

Se deben llevar registros que sean legibles, estén disponibles y se puedan recuperar.





#### **Programa de Acción Correctiva / Preventiva**

Cada planta debe diseñar e implementar un programa de acción correctiva / preventiva que asegure que se tome una acción para eliminar la causa del incumplimiento existente o potencial para prevenir la ocurrencia / recurrencia. Se deberá evaluar periódicamente el programa de acción correctiva para impulsar la mejora continua, y se deberá revisar las acciones correctivas que se tomen como resultado del programa para asegurar su eficacia.

## **C. Principios Rectores de los Proveedores**

### **Política**

Todos los proveedores de The Coca-Cola Company deben respaldar las prácticas de empleo justas y congruentes con los derechos humanos en el lugar de trabajo y proporcionar un entorno seguro de trabajo. Los proveedores de y autorizados por The Coca-Cola Company deben cumplir con todas las leyes aplicables, incluyendo las leyes locales relacionadas con horas laborables, compensación, derecho de los empleados a decidir si quieren ser representados por un tercero durante la negociación del contrato colectivo de trabajo, condiciones de trabajo u otras prácticas del lugar de trabajo.



### **Requisitos**

Como mínimo, los proveedores para The Coca-Cola Company y proveedores autorizados por The Coca-Cola Company deberán cumplir con los siguientes estándares relacionados con sus operaciones de manera integral:

**Leyes y Regulaciones.** El proveedor debe cumplir con todas las leyes aplicables, regulaciones y requisitos en la manufactura y distribución de nuestros productos al abastecer y proporcionar servicios a la Compañía.

**Trabajo Infantil.** El proveedor no utilizará Trabajo Infantil conforme a la definición de la ley local.

**Trabajo Forzado.** El proveedor no practicará trabajo forzado ni obligatorio.

**Maltrato Laboral.** El proveedor no empleará el abuso laboral físico.

**Libertad de Asociación y Contrato Colectivo de Trabajo.** El proveedor cumplirá con las leyes locales aplicables sobre libertad de asociación y de negociación del contrato colectivo de trabajo.

**Discriminación.** El proveedor cumplirá con todas las leyes locales de Discriminación.

**Salarios y Prestaciones.** Cumplir con Salarios y Prestaciones en conformidad con la ley local.

**Horas Laborales y Tiempo Extra.** Cumplir con las Horas Laborales y Tiempo Extra en conformidad con la ley local.

**Seguridad e Higiene.** Cumplir con las condiciones laborales en conformidad con las regulaciones locales.

**Medio Ambiente.** El proveedor cumple con todas las leyes aplicables del medio ambiente.

Estos requisitos mínimos son parte de todos los acuerdos comerciales nuevos y renovados entre The Coca-Cola Company y sus proveedores directos. Los proveedores deben demostrar el cumplimiento con estos requisitos ante la solicitud de y a satisfacción de The Coca-Cola Company. The Coca-Cola Company tiene el derecho de inspeccionar cualquier sitio involucrado en el trabajo de The Coca-Cola Company. Cualquier proveedor que no satisfaga el cumplimiento de The Coca-Cola Company y sus subsidiarias está sujeto a la terminación de cualquier acuerdo entre el y The Coca-Cola Company y sus subsidiarias, sin penalización para The Coca-Cola Company y sus subsidiarias, pero con obligaciones para remediar los daños directos sufridos por The Coca-Cola Company y sus subsidiarias.

## D. Materiales Comprados/Servicios

### Política

Los proveedores deben tener controles para asegurar que los Materiales Comprados y Servicios cumplan con las especificaciones y leyes y regulaciones aplicables.



### Definiciones

**Leyes y Regulaciones Aplicables:** Las Leyes y Regulaciones que rigen en el sitio en donde se elaboran nuestros productos, las Leyes y Regulaciones del destino donde se entregarán nuestros productos, y las Leyes y Regulaciones de los Estados Unidos relacionados con el embargo, sanciones económicas y comerciales, y especialmente nacionales designados especialmente (SDNs) o personas bloqueadas. Se mantiene una lista de SDNs y personas bloqueadas en el sitio de Internet del Departamento del Tesoro de los Estados Unidos en [www.treas.gov/offices/enforcement/ofac/sdn](http://www.treas.gov/offices/enforcement/ofac/sdn).

**Materiales Comprados/Servicios:** Los materiales o servicios comprados por los proveedores para su uso en la elaboración de sus productos terminados.

### Requisitos

Debe haber un programa para aprobar y monitorear el desempeño de proveedores de material comprado.

Los proveedores deben tener especificaciones por escrito para Materiales Comprados. Las especificaciones deben estar redactadas de acuerdo con las Leyes y Regulaciones y con los requisitos de The Coca-Cola Company.

Los proveedores garantizan que los materiales y/o servicios comprados de los proveedores aprobados cumplen con las especificaciones que se establecieron.

Debe existir un sistema para prevenir el uso de Materiales Comprados que no cumplan con las especificaciones.

## E. Monitoreo y Control del Proceso

### Política

Los proveedores deben diseñar e implementar un programa de Monitoreo y Control que asegure que todos los productos se fabriquen en cumplimiento con las especificaciones de The Coca-Cola Company.

### Requisitos

Los proveedores deben definir claramente el proceso empleado para convertir la materia prima en Producto Terminado. Esto debe incluir la identificación de insumos, productos y puntos de control (incluyendo frecuencias de monitoreo) para cada proceso.

El proveedor debe monitorear todos los procesos para asegurar que operen correctamente y bajo control, uso de los dispositivos de monitoreo y control, uso de las herramientas de control del proceso estadístico y similares.

### Controles de Calibración

El proveedor debe identificar el equipo crítico de proceso y prueba y diseñar e implementar un programa de calibración para que dicho equipo asegure la precisión y validez de los resultados. El programa debe incluir procedimientos para monitorear el desempeño del equipo de proceso y prueba que asegure que el equipo continúe con un buen rendimiento entre calibraciones.

### Controles de Peso/Llenado

El proveedor debe tener un programa de peso / llenado que cumpla con las regulaciones aplicables y con los requisitos de The Coca-Cola Company.

El programa de Controles de Peso/Llenado debe incluir una calibración rutinaria de la báscula y planes de acciones correctivas.

## F. Administración de Producto Terminado

### Política

Los proveedores deben tener un programa para asegurar que el producto terminado se maneje de tal manera en que se proteja su calidad e integridad. Además, los proveedores deben tener controles para prevenir el embarque de producto fuera de especificaciones.

### Definiciones

**Producto Terminado:** Producto, equipo, material de empaque o ingrediente creado a través de un proceso de manufactura del proveedor para que lo use The Coca-Cola Company.

**Retención.** La cuarentena, segregación o contención de materiales para prevenir su uso o distribución posterior.





**Producto Fuera de Especificaciones.** Producto, equipo, material de empaque o ingrediente que no cumple con las especificaciones o requisitos regulatorios.

## Requisitos

### Diseño de Instalaciones de Almacenamiento

Las instalaciones empleadas para el manejo o almacenamiento de materiales y componentes deben estar bien diseñadas y ser adecuadas para el uso con que se construyeron. (Ver Mantenimiento Interno y Controles de Saneamiento).

### Transporte

Debe haber procesos para prevenir el embarque de producto fuera de especificaciones.

Los proveedores deben inspeccionar todos los vehículos de transporte para verificar su integridad estructural, limpieza e idoneidad para la carga. Los carros tanque deben estar dedicados para materiales de grado alimenticio. Debe estar disponible la documentación que muestre los productos embarcados previamente y la limpieza del carro tanque.

### Estándar de Empaque

Todos los productos terminados deben colocarse en tarimas a menos que se especifique algo diferente. Las tarimas deben ser de un material adecuado y deben estar limpias, secas y sin contaminantes (como insecticidas, funguicidas, plaguicidas u otro componente químico), las tarimas de madera deberán estufarse. El cliente debe aprobar los estándares de empaque para producto terminado. Cualquier variación, incluyendo tipos de tarima de madera, debe estar consensuada y aprobada por The Coca-Cola Company.

### Producto fuera de Especificaciones

Se debe segregar el producto fuera de especificaciones o se le debe identificar por sitio / almacenamiento físico, con marcas o sellos autorizados, etiquetas, registros de inspección, sistemas de inventario o cualquier otro método adecuado para asegurar que no se despache.

Deben existir procedimientos de retrabajo, disposición y/o cambio del uso final del producto fuera de especificaciones y registros para llevar un rastreo completo.

## G. Inocuidad Alimentaria

### Política

Los proveedores de materiales de grado alimenticio deben implementar un programa de protección de Inocuidad Alimentaria, basado en el Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP), para asegurar la integridad y seguridad de sus productos.

TCCQS incorpora los principios de otras normas y programas internacionales sobre Inocuidad Alimentaria como CODEX HACCP e ISO 22000.



Los proveedores de procesamiento de alimentos o equipo de manejo de alimentos deben implementar un programa de protección de Inocuidad Alimentaria basado en los principios de HACCP o equivalente que cumpla con las regulaciones locales y requisitos aplicables al equipo que está en contacto con los alimentos.

### Definiciones

**HACCP.** Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control es un enfoque preventivo y sistemático reconocida ampliamente para la identificación, evaluación y control de peligros a la Inocuidad Alimentaria.

**Peligro.** Un agente biológico, químico o físico o factor con el potencial para causar un efecto adverso en la salud y con probabilidad de ocurrencia en el proceso de producción si no se ejerce control.

**Alérgeno alimenticio.** Alimentos o ingredientes que se sabe causan reacciones alérgicas a una porción de la población en riesgo.

**Material Extraño.** Cualquier material que no sea natural al producto, como metal, madera, vidrio, plástico, roca, papel y tela.

**Material Ajeno.** Cualquier material no deseable que sea parte natural del producto como tallos, hojas y semillas.

### Requisitos

En caso de que aplique, el proveedor debe tener un programa de protección de Inocuidad Alimentaria que elimine o reduzca un peligro para la Inocuidad Alimentaria Peligro a un nivel aceptable.

Un programa eficaz de protección de Inocuidad Alimentaria incluye lo siguiente:

1. Definición de Peligros y Riesgos
2. Identificación de Puntos Críticos de Control (CCPs)
3. Límites Críticos para cada CCP
4. Descripción del procedimiento de monitoreo para cada CCP
5. Descripción de acciones correctivas cuando no hay cumplimiento en un CCP
6. Sistema eficaz de registros
7. Sistema para verificar rutinariamente o auditar el programa de protección de Inocuidad Alimentaria para asegurar su eficacia. Los peligros que el proveedor debe tomar en cuenta son biológicos, químicos o agentes físicos o un factor con el potencial para causar un efecto adverso en la salud

Debe existir un plan para eliminar, reducir, controlar a un nivel seguro y monitorear todos los peligros.

Los proveedores deben tener controles para los siguientes peligros como parte de su programa de protección de Inocuidad Alimentaria:

- Alérgeno alimenticio
- Materiales extraños y ajenos

### Control de Alérgenos de Alimento

Los proveedores deben tener controles para prevenir la presencia del alérgeno alimenticio no declarado. El principal alérgeno alimenticio\* potencial incluye, pero no es exclusivo, lo siguiente:



- Apio y productos del mismo
- Huevos y productos de los mismos
- Leche y productos de la misma (incluyendo lactosa)
- Mostaza y productos de la misma
- Cacahuates y productos de los mismos
- Crustáceos (mariscos) y productos de los mismos
- Pescado y productos del mismo
- Semillas de ajonjolí y productos de las mismas
- Nueces y productos de las mismas
- Trigo y cereales con gluten
- Sulfitos



\*A esta lista se pueden añadir alérgenos alimenticios conforme se reconoce su importancia sobre la salud pública.

Los proveedores deben asegurar no se introduzca un ingrediente no declarado en un producto por medio de una contaminación cruzada.

Se deben revisar las materias primas, ayudas de proceso y materiales de empaque empleados en la producción de cada producto para determinar si está presente un alérgeno alimenticio. En caso de ser así, se deben declarar.

Debe identificarse correctamente el alérgeno alimenticio presente en productos que están en proceso. Debe haber controles para prevenir la contaminación cruzada de estos productos y enfatizar su presencia ante la fuerza laboral.

#### **Control de Material Extraño y Ajeno**

Los proveedores deben realizar una evaluación de riesgo para identificar peligros por materiales extraños o ajenos.

Los proveedores deben tener controles, procedimientos y equipo para prevenir que entre material extraño o ajeno a sus productos. Los ejemplos incluyen el uso de detectores de metal, imanes, cribas y sistemas de filtración.



**FOOD GRADE ONLY**

## H. Residuos Químicos y Control de Contaminación

### Política

Los proveedores deben asegurar que solo estén presentes las sustancias químicas, ingredientes y aditivos permitidos legalmente por la Compañía en sus productos terminados.

### Requisitos

Se deben implementar y documentar controles para asegurar que sólo se usen los agentes químicos permitidos legalmente.

Las prácticas agronómicas universalmente aceptadas, incluyendo estrategias de manejo integral de plagas, deben usarse para elaborar productos de calidad.

## I. Rastreabilidad

### Política

Los proveedores deben tener un sistema para identificar y rastrear todos los productos, ingredientes, componentes, materias primas y bienes en proceso.

### Definiciones

**Lote.** Cantidad de un producto definido por un proveedor.

**Registros del lote.** Conjunto de registros que identifican la historia completa de un lote. Esto incluye los registros de compra, manufactura, prueba y embarque.

**Simulacro de Retiro de producto del mercado o Recuperación simulada del producto.** Retiro simulado del producto o artículo del mercado, incluye el rastreo de todos los registros de manufactura, embarque y conciliación completa de las cantidades recibidas, fabricadas, almacenadas y embarcadas.

**Número de serie.** Código alfanumérico asignado por un proveedor para identificar una unidad del producto individual, por ejemplo, un equipo, envase, tarima o algo similar.

### Requisitos

Debe existir un sistema que permita que el proveedor rastree toda la historia de un lote específico. Esto incluye la identificación de todos los materiales (incluyendo cualquier retrabajo añadido), condiciones de procesamiento, resultados de pruebas y clientes a quienes se les haya distribuido el lote.

Los proveedores deben identificar cada lote de manera única. (Nota: todas las reglas de rastreabilidad descritas para un lote se aplican para el número de serie).

Debe validarse el proceso de rastreabilidad por medio de un sistema de simulacro de retiro de producto del mercado para verificar su eficacia.



## J. Asuntos Científicos y Regulatorios

### Política

Los proveedores deben proporcionar información completa y precisa para asegurar la inocuidad y legalidad de los productos de The Coca-Cola Company.

### Requisitos para proveedores de Ingredientes

Para ingredientes nuevos o ante una solicitud, The Coca-Cola Company proporciona unas formas a los proveedores para que presenten información completa y precisa y que incluirán lo siguiente:

- Calificación del envase para Nuevos Ingredientes (incluye pero no está limitado a las características físicas, certificaciones religiosas, declaraciones sobre alérgenos alimenticios, certificados de legalidad, certificado de origen, clasificaciones de aduanas).
- Información sobre la Composición de Ingredientes (incluye las Fuentes de contenido calórico).
- Información sobre la Composición Vitamínica de las vitaminas añadidas.
- Hoja de Información Nutricional (proporcionarla si se solicita).
- Hoja de Información de Seguridad del Material (MSDS) con Declaraciones de Componentes Peligrosos.
- Declaración de no OMG de la Unión Europea (requerido por Europa y Medio Oriente; basado en las directivas de organismos modificados genéticamente de UE).

### Registro de la planta

- Todas las plantas con base en los Estados Unidos que producen y/o almacenan alimentos e ingredientes deben registrarse ante la Food & Drug Administration (FDA).
- Todas las plantas basadas en el extranjero que producen y/o almacenan alimentos e ingredientes que se exporten a los Estados Unidos deben registrarse ante la Food & Drug Administration (FDA).

### Notificación previa

- Las plantas deben presentar una “notificación previa” a la FDA sobre cada embarque de alimentos e ingredientes importados en los Estados Unidos. Esta regulación afecta las plantas que embarcan muestras hacia los Estados Unidos.

### Requisitos para Proveedores de Empaque y Equipo de Ventas

Los materiales incluyen cualquier materia prima y componentes empleados en la manufactura de empaques y equipo de ventas.

- Los materiales empleados en la manufactura de empaques y equipo de ventas deben cumplir con los requisitos corporativos y de la división local y criterios de desempeño establecidos para los materiales de empaque y equipo de ventas.
- Los materiales empleados deben cumplir con la política de la Compañía sobre metales pesados.
- Los materiales con potencial de estar en contacto directo con el producto debe cumplir con todos los requisitos regulatorios locales para uso en contacto con el alimento en el país donde se distribuirá el producto terminado.
- Los proveedores deben proporcionar información completa y precisa de todos los componentes de materiales empleados que están en contacto con el producto.

## K. Notificación de Acciones Regulatorias

### Política

Los proveedores deben notificar a The Coca-Cola Company sobre cualquier acción regulatoria o recuperación de producto relacionado con materiales producidos para el Sistema Coca-Cola.

### Definiciones

**Autoridad Regulatoria:** Cualquier agente debidamente autorizado o empleado de cualquier dependencia gubernamental facultado para la procuración de justicia.

**Autoridad Religiosa:** Cualquier agente debidamente autorizado o empleado de cualquier organización religiosa que define los requisitos para una certificación especial del producto (por ejemplo, halal, kosher).

**Acción Regulatoria:** Decomiso, retención o retiro de cualquier producto del mercado por parte de una autoridad regulatoria. También incluye cualquier hallazgo que resulte de un juicio, orden judicial o una carta regulatoria.

**Retiro del Producto del Mercado:** Cualquier recuperación voluntaria o involuntaria del producto que se haya liberado para su distribución.

### Requisitos

Los proveedores deben notificar de inmediato al representante de The Coca-Cola Company y ubicación(es) receptora(s) y por escrito cuando un producto o componente producido por el Sistema Coca-Cola sea sujeto de acción regulatoria o retiro del producto, directa o indirectamente, o cuando haya un evento que pueda crear publicidad adversa para el Sistema Coca-Cola. Esto incluye, pero no está limitado a, producto que no cumple con lo siguiente:

- 
- Estándares de calidad
  - Especificaciones
  - Leyes o regulaciones
  - Acuerdos entre el proveedor y The Coca-Cola Company u otras entidades dentro del Sistema Coca-Cola

## L. Proceso de Administración de Control de Cambios

### Política

Los proveedores deben tener un proceso de administración de cambios documentado. Los proveedores deben notificar a The Coca-Cola Company sobre cualquier cambio que pueda tener impacto sobre la calidad, condición regulatoria, integridad y/o desempeño de su producto.

### Requisitos

Como mínimo, los proveedores de The Coca-Cola Company deben documentar e implementar un Proceso de Administración de Control de Cambios que asegure la revisión, verificación y aprobación de los cambios que tienen impacto sobre la calidad del producto. Se deben llevar registros de cambios y estar disponibles cuando los solicite The Coca-Cola Company.



Debe notificarse a The Coca-Cola Company cuando se presenten cambios en lo siguiente:

- Proceso de manufactura (fuera de las condiciones de operación normal)
- Locación de manufactura
- Empaque
- Fórmula / especificaciones del producto
- Propiedad de la Compañía / planta

La notificación debe presentarse por escrito y en acuerdo con The Coca-Cola Company antes del embarque del producto.

## M. Acceso al Auditor

### Política

Los proveedores deben permitir el Acceso al Auditor a las instalaciones empleadas para la manufactura, empaque o almacenamiento para los productos del Sistema Coca-Cola.

### Requisitos

En cualquier momento, a los representantes del Sistema Coca-Cola se les debe dar acceso y permitirles auditar / inspeccionar la planta de manufactura y/o almacenamiento de materiales empleados para el Sistema Coca-Cola.

La práctica del Sistema Coca-Cola es proporcionar una notificación razonable del propósito para realizar una auditoría o inspección.

### Limitaciones

Una auditoría o inspección no se extenderá a los datos financieros, datos de ventas (que no sean los datos relacionados directamente con The Coca-Cola Company), datos de precios o personal (diferentes a los datos relacionados con las calificaciones del personal técnico y profesional que realiza funciones pertinentes a la auditoría o requisitos gubernamentales con relación a las prácticas del personal).

los sellos empleados dependerá del uso específico del sello y el riesgo inherente con el daño inadvertido o violación de la integridad del sello. Por ejemplo, plantas que embarcan a granel los productos de la Compañía deben seleccionar sellos numerados con una mayor resistencia a la tensión para lograr mejor protección.

**Propiedad Intelectual.** Todos los trabajos, incluyendo trabajos literarios, pictóricos, gráficos y esculturas, trabajos de artes visuales y cualquier otro trabajo que pueda estar sujeto a protecciones de derechos de autor; conceptos de publicidad y mercadotecnia; información; datos; fórmulas; diseños; modelos; dibujos; programas de cómputo, incluyendo toda la documentación del programa; listados relacionados, especificaciones de diseño y diagramas de flujo; secretos comerciales; y cualquier invento, incluyendo todos los procesos, máquinas, manufacturas y composiciones de materia y cualquier otro invento que pueda estar sujeto a protección de patente; y toda la protección estatutaria u obtenible además de eso.



## N. Seguridad

### Política

Los proveedores deben tener una política de seguridad diseñada para proteger los materiales abastecidos al Sistema Coca-Cola y para minimizar los riesgos del personal, marcas registradas e instalaciones.

### Definiciones

**Inviolabilidad.** Característica de un empaque o envase que permite a los consumidores, bajo condiciones ordinarias de uso, determinar si hubo una abertura no autorizada o hubo manipulación.

**Sello de inviolabilidad.** Sellos o mecanismos de sellado no tóxicos que sean únicos del proveedor y estén diseñados para evidenciar rápidamente si existe la violación o intento de violación de integridad del sello o un cambio en la condición del empaque u objeto donde se colocaron los sellos; como son los envases o válvulas. Para los proveedores, los sellos deben ser únicos e identificables para ese proveedor en específico. El diseño y resistencia de

### Requisitos

#### Proveedores Autorizados

Los proveedores del Sistema Coca-Cola deben estar debidamente autorizados por The Coca-Cola Company antes de abastecer bebidas, empaques, ingredientes, equipo de ventas y mercadotecnia y ayudas de proceso. Cada punto de suministro del proveedor necesita ser autorizado por cada división a la que le abastece materiales. Esta autorización debe incluir cada artículo que se abastece por el punto de suministro. Además, para los proveedores de equipo de ventas y mercadotecnia, y de empaque, todos los materiales que tengan contacto con el producto o contacto potencial con el producto deben estar formalmente

autorizados por la oficina matriz y por la división receptora para ser usado por el proveedor. La autorización incluye el cumplimiento con los requisitos y estándares que se presentan a continuación.

#### **Política de Seguridad**

Los proveedores deben tener por escrito una Política de Seguridad bajo la administración de un individuo designado quien pueda demostrar satisfactoriamente el cumplimiento de la política. Para los productos entregados por los proveedores para sitios del Sistema Coca-Cola en los Estados Unidos (incluyendo Puerto Rico), los proveedores deben ser miembros de United States Customs y Border Protection's Customs-Trade Partnership Against Terrorism (C-TPAT) o siempre cumplir con los criterios de seguridad de C-TPAT.

#### **Protección de la Marca Registrada**

Los proveedores deben tener el control de los materiales con la marca registrada / materiales promocionales y/o gráficos de The Coca-Cola ("Propiedad Intelectual") hasta su punto de entrega. Este requisito incluye el control, uso y destrucción de desecho y/o material obsoleto. Los proveedores deben reconocer y cumplir con los requisitos asociados con los derechos de propiedad intelectual de The Coca-Cola Company en todo momento.

#### **Evidencia de manipulación**

Las bebidas, empaques, ingredientes y ayudas de proceso se deben abastecer en un empaque adecuado para evitar la manipulación y que esté autorizado por The Coca-Cola Company o en contenedores / medio de transporte a granel con sellos de seguridad.

#### **Información**

Los proveedores deben asegurar el acceso a la información que tengan bajo su control y que pertenezca al Sistema Coca-Cola, incluyendo la información de producción, almacenamiento y manifiesto de transporte al igual que la documentación / registros transnacionales.

#### **Regulaciones / Requisitos Locales**

Los proveedores deben demostrar, que a satisfacción de The Coca-Cola Company cumplen con las leyes y regulaciones locales y con cualquier regulación local de seguridad de The Coca-Cola Company.



## **O. Contratos Legales**

### **Política**

A menos que la entidad de compras apruebe algo diferente, las compras de bienes y servicios realizados por el Sistema Coca-Cola deben estar regidas por un contrato de compra. Los ejemplos de los contratos de compras incluyen, pero no están limitados a lo siguiente: acuerdos maestros de abastecimiento, convenios de abastecimiento y órdenes de compra. En algunos casos, tal vez se requieran condiciones y plazos diferentes para regir nuestra relación de negocios con un proveedor. Por ejemplo, un convenio de autorización (en ocasiones conocido como Convenio de Autorización de Fabricante o MAA (Manufacturer's Authorization Agreement) por su nombre en inglés) entre The Coca-Cola Company y proveedores puede



requerirse, en especial cuando el proveedor abastece empaques o equipo de ventas y mercadotecnia con una o más marcas registradas de la compañía y/o The Coca-Cola Company no cuenta con una relación directa de abastecimiento con el proveedor.

## P. Cumplimiento de Leyes

### Política

El abastecimiento de bienes y servicios para el Sistema Coca-Cola debe cumplir con las leyes y regulaciones aplicables.

### Definiciones

**OFAC.** The United States Department of Treasury's Office of Foreign Assets Control (Oficina de Control de Activos del Departamento del Tesoro de los estados Unidos).

**SDNs.** Listado de personas designadas específicamente o personas bloqueadas conforme la OFAC.

**Países bajo Embargo / Sancionados.** Cualquier país sujeto a un embargo o sanciones económicas o comerciales por parte del gobierno de los Estados Unidos.

### Requisitos

Además de los requisitos para cumplir con las leyes específicas identificadas en cualquier parte de este documento, y en general el requisito para cumplir con las leyes y regulaciones aplicables, los proveedores no deben:

- Estar identificados como nacionales designados especialmente;
- Ser propiedad o estar controlados, directa o indirectamente, por el gobierno

de algún país que esté bajo embargo o esté sancionado;

- Actuar en nombre de cualquier país bajo embargo / sanción;
- Estar involucrados en arreglos de negocios ni involucrados en transacciones con países bajo embargo/sanción (a menos que esas negociaciones o transacciones estén permitidas por una licencia en vigor y válida emitida por OFAC); o
- Abastecer productos ni servicios empleados en el abastecimiento de productos o servicios para el Sistema Coca-Cola de países bajo embargo / sanción.

Los proveedores deben notificar a The Coca-Cola Company inmediatamente y por escrito sobre la ocurrencia de cualquiera de las circunstancias descritas previamente.

## Q. Confidencialidad

### Política

Los proveedores deben mantener la confidencialidad de la información de The Coca-Cola Company.

### Requisitos

Ante la solicitud de The Coca-Cola Company, los proveedores deben celebrar un acuerdo de no divulgación u otro contrato que contenga obligaciones de confidencialidad adecuadas para salvaguardar la información confidencial de The Coca-Cola Company. A menos que se estipule algo diferente, en ese acuerdo la información confidencial de The Coca-Cola Company incluye, pero no está limitado a, lo siguiente:

- Restringir la divulgación de información confidencial solo a empleados que necesitan conocerla.
- Salvaguardar la información confidencial para prevenir la divulgación a un tercero.
- Regresar toda la información confidencial (incluyendo copias) y borrar toda la información electrónica dentro de los 30 días posteriores a la recepción de una solicitud por escrito de The Coca-Cola Company.
- Abstenerse de publicar o usar, sin previa autorización por escrito, cualquier anuncio, promoción de ventas, envío por correo o publicidad que mencione o involucre a The Coca-Cola Company o sus subsidiarias, matrices, filiales y/o socios embotelladores autorizados.

## R. Código de Conducta de Negocios

### Política

Los proveedores deben entender y cumplir con el Código de Conducta de Negocios\* de The Coca-Cola Company.

### Comentario

El activo más valioso de The Coca-Cola Company es nuestra marca registrada. Entre las cosas importantes que representa la marca registrada es la reputación de honestidad e integridad de nuestra Compañía. La reputación perdura debido a nuestros valores compartidos y especialmente nuestro compromiso hacia realizar negocios de la manera correcta.

Los empleados de The Coca-Cola Company deben cumplir con el Código de Conducta de Negocios.

\*Encontrará una versión electrónica del Código de Conducta de Negocios en [www2.coca-cola.com/ourcompany/business\\_conduct.html](http://www2.coca-cola.com/ourcompany/business_conduct.html).

### Requisitos

Los proveedores deben actuar de tal manera que sea consistente con los requisitos del Código de Conducta de Negocios de The Coca-Cola Company.



# glosario

## **Acción Regulatoria**

El decomiso, retención o retiro de cualquier producto del mercado por parte de una autoridad regulatoria. También incluye cualquier hallazgo que resulte de un juicio, orden judicial o una carta regulatoria.

## **Alérgeno alimenticio**

Alimentos o ingredientes que se sepa provocan reacciones alérgicas en una parte de la población en riesgo.

## **Autoridad Regulatoria**

Cualquier agente debidamente autorizado o empleado de cualquier dependencia gubernamental facultada para la procuración de justicia.

## **Autoridad Religiosa**

Cualquier agente debidamente autorizado o empleado de cualquier organización religiosa que define los requisitos para una certificación especial del producto (por ejemplo, halal, kosher).

## **Buenas Prácticas de Laboratorio (BPL)**

Incorpora un conjunto de principios que proporcionan el marco donde se planifican, realizan, monitorean, registran, reportan y archivan las pruebas de laboratorio. Se realizan estas pruebas para generar datos para evaluar los peligros y riesgos a usuarios, consumidores y terceros, incluyendo el medio ambiente, de la exposición a la productos farmacéuticos, agroquímicos, cosméticos, alimentos, sus aditivos y contaminantes, alimentos novedosos y biocidas. BPL ayuda a asegurar a las autoridades regulatorias que los datos entregados son el verdadero reflejo de los resultados obtenidos durante la prueba y que por lo tanto se puede confiar en ellos para hacer evaluaciones de riesgo/seguridad.

## **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**

Las BPM se relacionan con manufactura, procesamiento y almacenamiento de alimentos que aseguran que los alimentos sean seguros para consumo humano y que se hayan preparado, empacado y almacenado bajo condiciones sanitarias. Esto incluye la prevención de cualquier tipo de contaminación. Las Buenas Prácticas de Manufactura requieren de edificios diseñados, construidos y equipados correctamente, capacitación adecuada para el personal para que pueda elaborar alimentos de calidad y que las condiciones de planta de mantengan correctamente.

## **HACCP**

Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control es un enfoque preventivo y sistemático reconocido ampliamente para la identificación, evaluación y control de peligros a la Inocuidad Alimentaria.

## **Inviolabilidad**

Característica de un empaque o envase que permite a los consumidores, bajo condiciones ordinarias de uso, determinar si se hubo una abertura no autorizada o hubo una abertura violando los manipulación.

## **Leyes y Regulaciones Aplicables**

Las leyes y regulaciones que rigen al sitio en se elaboran los productos, las leyes y regulaciones del destino al que se entregaran los productos, las leyes y regulaciones de Estados Unidos relacionadas con el embargo, sanciones económicas y comerciales, y nacionales designados especialmente (SDNs) o personas bloqueadas. Hay un listado de nacionales designados especialmente y personas en el sitio de Internet del Departamento del tesoro de los Estados Unidos, [www.treas.gov/offices/enforcement/ofac/sdn](http://www.treas.gov/offices/enforcement/ofac/sdn).



**Lote**

Cantidad de un producto definido por un proveedor.

**Material Ajeno**

Cualquier material no deseado que es una parte natural del producto, como tallos, hojas y semillas.

**Material con Marca Registrada**

Artículos relacionados con el negocio incluyendo materiales de empaque, etiquetas y tapas, que lleven los logotipos con marcas registradas de The Coca-Cola Company.

**Materiales / Servicios Comprados**

Materiales o servicios comprados por los proveedores para la producción de sus productos terminados.

**Material Extraño**

Cualquier material que no sea natural al producto, como metal, vidrio, plástico, roca, papel y tela.

**Número de serie**

Código alfanumérico asignado por un proveedor para identificar una unidad del producto individual, por ejemplo, un equipo, envase, tarima o algo similar.

**Peligro**

Un agente biológico, químico o físico o factor con el potencial de causar un efecto adverso en la salud con probabilidad de ocurrencia en el proceso de producción si no se ejerce control.

**Producto fuera de Especificaciones**

Producto, equipo, material de empaque o ingrediente que no cumpla con las especificaciones o requisitos regulatorios.

**Productos con la Marca Registrada de Coca-Cola**

Productos que llevan la marca registrada de Coca-Cola en su nombre, como Coca-Cola, Coca-Cola classic, Cerry Coke, Diet Coke y Coca-Cola Light.

**Producto Terminado**

Producto, equipo, material de empaque o ingrediente creado por medio de un proceso de manufactura del proveedor para que lo use The Coca-Cola Company.

**Programa de Calidad**

Componente individual del sistema total de calidad diseñado e implementado para abordar un conjunto específico de aspectos, riesgos o preocupaciones de calidad. Un Programa de Calidad puede incluir una amplia colección de procedimientos, actividades, estructuras organizacionales y controles de ingeniería.

**Propiedad Intelectual**

Todos los trabajos, incluyendo trabajos literarios, pictóricos, gráficos y esculturas, trabajos de artes visuales y cualquier otro trabajo que pueda estar sujeto a protecciones de derechos de autor; conceptos de publicidad y mercadotecnia; información; datos; fórmulas; diseños; modelos; dibujos; programas de cómputo, incluyendo toda la documentación del programa; listados relacionados, especificaciones de diseño y diagramas de flujo; secretos comerciales; y cualquier invento, incluyendo todos los procesos, máquinas, manufacturas y composiciones de materia y cualquier otro invento que pueda estar sujeto a protección de patente; y toda la protección estatutaria u obtenible además de eso.



### **Proveedor Autorizado**

Una compañía autorizada por escrito por The Coca-Cola Company, o persona designada, para abastecer un producto o servicio al Sistema Coca-Cola (Compañía, socios embotelladores autorizados y clientes autorizados por la Compañía).

### **Registros del lote**

Conjunto de registros que identifican la historia completa de un lote. Esto incluye los registros de compra, manufactura, prueba y embarque.

### **Retención**

La cuarentena, segregación o contención de materiales para prevenir su uso posterior o distribución.

### **Retiro del Producto del Mercado**

Cualquier recuperación voluntaria o involuntaria del producto que se haya liberado para su distribución.

### **Sello de inviolabilidad**

Sellos o mecanismos de sellado no tóxicos que sean únicos del proveedor y estén diseñados para evidenciar rápidamente si existe la violación o intento de violación de integridad del sello o un cambio en la condición del empaque u objeto donde se colocaron los sellos; como son los envases o válvulas. Para los proveedores, los sellos deben ser únicos e identificables para ese proveedor en específico. El diseño y resistencia de los sellos empleados dependerá del uso específico del sello y el riesgo inherente con el daño inadvertido o violación de la integridad del sello. Por ejemplo, plantas que embarcan a granel los productos de la Compañía deben seleccionar sellos numerados con una mayor resistencia a la tensión para lograr mejor protección.

### **Simulacro de Retiro de producto del mercado o Recuperación simulada del producto**

Retiro simulado del producto o artículo del Mercado, incluye el rastreo de todos los registros de manufactura, embarque y conciliación completa de las cantidades recibidas, fabricadas, almacenadas y embarcadas.

### **Sistema Coca-Cola**

The Coca-Cola Company y sus SOCIOS EMBOTELLADORES.

### **Sistema de Calidad**

(1) Un conjunto de procedimientos, actividades, estructuras organizacionales y controles de ingeniería (tanto formal e informal) empleado para responder a los requisitos aplicables al dirigir y regular las actividades de aseguramiento de calidad.

(2) La estructura organizacional, responsabilidades, procedimientos, procesos y recursos requeridos para la implementación de gestión de calidad. Estructura organizacional, políticas, programas y procedimientos requeridos para administrar la seguridad y calidad del producto.

### **The Coca-Cola Company**

Entidad legal llamada “The Coca-Cola Company” y sus FILIALES CONSOLIDADAS. Incluye todas la UNIDADES DE NEGOCIOS internas, como GRUPOS DE OPERACIONES DE LA COMPAÑÍA, DIVISIONES, REGIONES y OPERACIONES EMBOTELLADORAS CONSOLIDADAS, y todos los subconjuntos de estas unidades.