Santa Rosa de Cabal, 2 de Febrero de 2022

Señores
CAMARA DE COMERCIO SANTA ROSA DE CABAL
At. Carolina Gaviria
Santa Rosa de Cabal

CAS-002-22

REF: Propuesta acompañamiento técnico a empresas productoras de alimentos

Teniendo como soporte normativo la Resolución 2674 de 2013 que *establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos*, *y* los requisitos para obtener notificación, permiso o registro sanitario INVIMA, se presenta esta propuesta de acompañamiento técnico que incluye diseño sanitario de instalaciones y equipos y la documentación e implementación de los planes y programas exigidos en la mencionada Resolución.

El proyecto incluye los siguientes componentes para la implementación de requisitos sanitarios:

Fase I	Base Normativa	Aspecto	Actividades
Diseño Sanitario de instalaciones y equipos	Res. 2674/2013 Capítulo I	Diseño de Edificación e Instalaciones	Diagnóstico de condiciones sanitarias actuales
			Propuesta de plano para distribución de instalaciones, área y equipos de acuerdo al flujo del proceso.
	Res. 2674/2013 Capítulo II	Equipos y utensilios	Documentación del programa de mantenimiento y calibración de equipos
Personal Manipulador	Res. 2674/2013 Capítulo III Art. 13	Plan de capacitación	Elaboración del Plan de capacitación e inducción de acuerdo con los lineamientos de la resolución 2674/2013.
			Capacitación a Manipuladores de alimentos con intensidad de 10 h
Requisitos higiénicos de fabricación	Res. 2674/2013 Capítulo IV	Operaciones clave en el proceso	Documentación del proceso, diagramas de flujo, descripción del proceso y variables de control y programa de control de proveedores
			Acompañamiento técnico para la implementación de controles sobre materias primas y envases, y controles en recepción
	Acta IVC		Procedimiento para seguimiento a

Control de calidad	INVIMA ítem 5.6	Seguimiento a PQR	peticiones quejas y reclamos
	Res. 2674/2013 Capítulo V	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad	Documentación Politica de calidad, procedimiento acciones correctivas, plan de muestreo, trazabilidad, recall y manejo de devoluciones.
	Res. 2674/2013 Capítulo VI	Plan de saneamiento	Documentación Plan de saneamiento: Programas de Limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y abastecimiento de agua.
			Acompañamiento técnico en implementación de plan de saneamiento.
	Res. 2674/2013 Capítulo VII	Condiciones de transporte y distribución	Manual para el despacho, transporte y distribución.
Rotulado de alimentos	Res. 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2013	Rotulado general y nutricional de alimentos	Informe de evaluación de rotulado existente con recomendaciones para ajuste a requerimientos legales.
			Calculo de tabla nutricional del producto a partir de tablas de referencia (USDA, ICBF)

Esta fase del proyecto tiene una cobertura para 8 empresarios del sector alimentos con un tiempo de ejecución de 2 meses.

Valor total: $15.732.000 (incluye papelería, material entregado a cada empresario, alquiler de auditorio para capacitaciones, refrigerio para capacitaciones)

Ver anexo 1: Descripción actividades

Agradeciendo su atención,



PAULA ANDREA NIETO FRANCO
Ingeniera de Alimentos
Esp. Seguridad y Salud en el Trabajo
Gerencia y Control de Riesgos.

ANEXO 1: DESCRIPCION DE ACTIVIDADES

Actividad	Evidencias	Entregables	Costo
1.Visita a planta para aplicación de instrumento para diagnóstico sanitario de la empresa	Registro fotográfico	Acta de perfil sanitario	$800.000
2. Realizar diseño de planta con adecuaciones para cumplir requisitos sanitarios.	Plano de planta propuesto	Propuesta de plano para distribución de instalaciones, área y equipos de acuerdo al flujo del proceso.	$800.000
3.Documentar programa de mantenimiento y calibración de equipos	Acta de entrega de programa de mantenimiento y calibración de equipos	Programa de mantenimiento y calibración de equipos. Fichas técnicas de equipos	$960.000
4. Elaboración del Plan de capacitación e inducción de manipuladores de alimentos	Acta de entrega de plan de capacitación	Programa de capacitación e inducción de manipuladores	$400.000
5. Capacitación a Manipuladores de alimentos con intensidad de 10 h	Registro fotográfico	Certificado de capacitación de manipuladores de alimentos	$1.128.000
6. Entrega de refrigerios en capacitación a manipuladores de alimentos	Registro fotográfico	Refrigerio a cada asistente a capacitación	$200.000
7. Documentación del proceso, diagrama de flujo, descripción del proceso y variables de control.	Acta de entrega de procedimiento de control de variables, flujograma y programa de control de proveedores	Procedimiento de control de variables y flujograma.	$960.000
8. Documentar programa de control de proveedores		Programa de control de proveedores con sus registros	$600.000
9. Socialización de controles sobre materias primas y envases, y controles en recepción	Registro fotográfico	Registro de asistencia a capacitación	$628.000
10. Documentar procedimientos para aseguramiento de la calidad: política de calidad, procedimiento de acciones correctivas, seguimiento de quejas y reclamos	Acta de entrega de documentos para aseguramiento de la calidad	Documentos de aseguramiento de la calidad	$400.000
11. Documentación Plan de muestreo, trazabilidad, recall y manejo de devoluciones.		Plan de muestreo, trazabilidad, recall y manejo de devoluciones.	$400.000
12. Socialización de	Registro fotográfico	Registro de asistencia a	$628.000

procedimientos de aseguramiento de la calidad, plan de muestreo, trazabilidad, recall y manejo de devoluciones		socialización	
13. Documentación Plan de saneamiento: Programas de Limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y abastecimiento de agua.	Acta de entrega de plan de saneamiento	Plan de saneamiento: Programas de Limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y abastecimiento de agua.	$1.600.000
14. Socialización de plan de saneamiento.	Registro fotográfico	Registro de asistencia a socialización	$628.000
15. Documentar procedimiento para el despacho, transporte y distribución.	Acta de entrega de procedimiento para el despacho, transporte y distribución.	Procedimiento para el despacho, transporte y distribución.	$400.000
16. Evaluar rotulado general y nutricional de alimentos	Acta de entrega de informe con evaluación de rotulado, recomendaciones y tabla nutricional	Informe de evaluación de rotulado existente con recomendaciones para ajuste a requerimientos legales.	$1.200.000
17. Tabla nutricional del producto a partir de tablas de referencia.		Tabla nutricional con soportes de cálculo	$4.000.000
TOTAL			**$15.732.000**