Santa Rosa de Cabal, 24 de Febrero de 2022

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

REF: Propuesta asesoría a empresas productoras de alimentos

Con el fin de dar cumplimiento a los requisitos normativos de 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*, se presenta la 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:

| Tema | 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 |

Celular: 3113061797
Ingeniera Johana Lopez Urrea

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Control de calidad** | | | Acompañamiento técnico para la implementación de controles sobre materias primas y envases, y controles en recepción |
| | Acta IVC INVIMA ítem 5.6 | Seguimiento a PQR | Procedimiento para seguimiento a 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 810 de 2021 | 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: $17.700.000 (incluye papelería, material entregado a cada empresario, alquiler de auditorio para capacitaciones, refrigerio para capacitaciones)

***Anexo cuadro "Descripción de actividades"***

**ANEXO: CUADRO 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 | $900.000 |
| 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. | $900.000 |
| 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.<br>Fichas técnicas de equipos | $1.100.000 |
| 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 | $500.000 |
| 5. Capacitación a Manipuladores de alimentos con intensidad de 10 h | Registro fotográfico | Certificado de capacitación de manipuladores de alimentos | $1.200.000 |
| 6. Entrega de refrigerios en capacitación a manipuladores de alimentos | Registro fotográfico | Refrigerio a cada asistente a capacitación | $300.000 |
| 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. | $1.100.000 |
| 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 | $900.000 |
| 10. Documentar procedimientos para aseguramiento de la calidad: política de | Acta de entrega de documentos para aseguramiento de | Documentos de aseguramiento de la calidad | $500.000 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| calidad, procedimiento de acciones correctivas, seguimiento de quejas y reclamos | la calidad | | |
| 11. Documentación Plan de muestreo, trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. | | Plan de muestreo, trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. | $700.000 |
| 12. Socialización de procedimientos de aseguramiento de la calidad, plan de muestreo, trazabilidad, recall y manejo de devoluciones | Registro fotográfico | Registro de asistencia a socialización | 900.000 |
| 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 | 900.000 |
| 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 | 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** | | | **$17.700.000** |

Agradeciendo su atención,



**JOHANA CARMENZA LOPEZ URREA**
Ingeniera de Alimentos

Celular: 3113061797
Ingeniera Johana Lopez Urrea