



TERMINOS DE REFERENCIA PIC FEBRERO - JULIO 2012

EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO: SAN CRISTOBAL

1. Nombre del Proyecto:

Laboratorios de Control de Calidad de Alimentos que venden servicios a terceros en el Distrito Capital.

2. Justificación:

Los laboratorios de Control de Calidad de Alimentos están definidos como aquellos establecimientos particulares con las instalaciones, dotaciones y demás facilidades técnicas, destinados exclusivamente para el análisis microbiológico, físico-químico y sensoriales e inspección de alimentos para consumo humano y sus materias primas, bajo la dirección técnica de un profesional calificado y registrado según la Resolución 16078 de 1985 artículo 3.

El objetivo de un laboratorio de control de calidad de alimentos es constituirse en un instrumento para las industrias alimenticias pues permiten determinar la calidad e inocuidad de los diferentes alimentos y/o materias primas, a través de sistemas de calidad, administrativo y técnico que rigen las operaciones de la empresa para dar cumplimiento a los requisitos regulatorios y de seguridad de funcionamiento, con base en unos parámetros establecidos.

Teniendo en cuenta esta función, es indispensable realizar un seguimiento permanente a estos laboratorios con el fin de verificar que los procesos y procedimientos que allí se realizan cumplan con lo establecido en la normatividad vigente.

3. Objetivo del proyecto:

Vigilar y controlar que los laboratorios de Control de Calidad de Alimentos que ofrezcan servicios a terceros, ubicados en el Distrito Capital cumplan con las normas sanitarias vigentes.

4. Población objeto y Georeferenciación:

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co
Info: Línea 195



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Los laboratorios de análisis microbiológicos, físico-químicos y sensoriales de alimentos para consumo humano que venden servicios a terceros, aprobados y pertenecientes a la Red adscrita de la Secretaría Distrital.

5. Meta Física:

- Realizar inspección, vigilancia, control sanitario al 100% de los laboratorios de control de calidad de alimentos que presten servicios a terceros previamente aprobados, ubicados en la ciudad de Bogotá.

Dar trámite al 100% de las solicitudes que se radican en la ESE, para pertenecer a la Red laboratorios de Control de Calidad de Alimentos que ofrezcan servicios a terceros de la Secretaría Distrital de Salud.

Actividades:

- Visitas de IVC control mensuales en forma rotativa al 100% de los laboratorios formulados y aprobados en el Plan de Acción. Se realizarán cinco visitas por establecimiento al año. Con enfoque de riesgo podrá modificarse.
- Estas visitas deben ser realizadas por la totalidad del equipo contratado: un Ingeniero Alimentos, Ingeniero Sanitario, un Químico Farmacéutico o Químico y un Bacteriólogo o microbiólogo.
- Visitas mensuales al 100 % de las solicitudes iniciales presentadas para autorización de laboratorios de microbiología, sensoriales y/o físico- químicos que ofrezcan servicios a terceros.
- Atención al 100% de solicitudes de interés general que se presenten con respecto al proyecto.
- Mantener informado al referente de Nivel central sobre los eventos que surjan en el desarrollo del proyecto.
- Aplicación de las medidas preventivas y de seguridad a que de a lugar, en caso de requerirse, en los Laboratorios vigilados. Así como la remisión de documentación para el correspondiente proceso sancionatorio.
- Información mensual de laboratorios aprobados, los que han sido objeto de aplicación de medida preventiva, a las ESE. Y a nivel central en medio físico, radicada, Así como también en forma mensual debe entregar informe a las demás ESE, previa aprobación de referente de Nivel Central.

- Organización de un evento semestral con los laboratorios Inspeccionados, vigilados y controlados para presentar los resultados de la vigilancia en cada periodo y temas de interés general. La convocatoria y organización se encuentra a cargo del Hospital San Cristóbal.

6. Productos a entregar:

-Informe sobre los avances del proyecto especificando número de visitas realizadas, dirección, teléfono, representante legal, conceptos sanitarios emitidos, causas y medidas sanitarias aplicadas mensual. Esta información contará con un consolidado para publicar en el boletín trimestral de vigilancia en Salud Pública. Se debe presentar los (10) diez primeros días de cada mes.

- Censo actualizado de laboratorios de análisis microbiológicos y físico-químicos de alimentos para consumo humano que ofrecen servicios a terceros, objeto de inspección, vigilancia y control, producto a entregar en el primer mes de la adición de este proyecto.
- Informe de gestión al finalizar vigencia del PIC adelantado por la ESE al referente de laboratorios de Bromatología de nivel central, se debe entregar en los diez primeros días del mes de enero 2012, indicando por laboratorio, fecha de visita, concepto sanitario exigencias dejadas y plazo para su cumplimiento, las aplicaciones de medidas sanitarias incluyendo los números de radicados con que fueron remitidos para iniciar a proceso sancionatorio.
- En lo posible, asistir a las reuniones del Comité de la Red Mensualmente, puede ser rotado entre los profesionales del Proyecto o no todo el grupo.
- Organización y desarrollo del evento semestral. Presentación, Documentación y demás aspectos logísticos.

7. Perfil Profesional:

- Químico o Químico Farmacéutico, Ingeniero de alimentos, Ingeniero Sanitario con experiencia mínima de dos (2) años en Inspección, Vigilancia Control de alimentos y auditorias en alimentos.
- Bacteriólogo, con experiencia en análisis de alimentos y auditorias alimentos y /o laboratorios.

El equipo debe cursar el proceso de rentrenamiento realizado por el Laboratorio de Salud Pública, anualmente. Así como mínimo uno de los integrantes del grupo debe ser de planta.

La ESE deberá garantizar la disponibilidad en tiempo y medios de trabajo (papelería, computador, vehículo, cámara fotográfica, etc.) para la realización de las actividades establecidas en estos términos de referencia.

8. Valor total del Proyecto: \$ 51.793.966

9. Vigencia del Proyecto: (6) seis meses

	No. profesionales	Tiempo	Valor mensual	Valor total
Ingeniero de Alimentos	0,6	6	2.066.501	12.399.005
Ingeniero Sanitario	0,5	6	1.722.084	10.332.504
Químico o Químico Farmacéutico	0,5	6	1.722.084	10.332.504
Bacteriólogo o microbiólogo	0,6	6	2.066.501	12.399.005
Vehículo	1	6	1.055.158	6.330.949
Total				51.793.966