

ANEXO 3 FCT – PERFILES MÍNIMOS REQUERIDOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO
--

Fecha	17/07/2014
--------------	------------

REQUISITOS MÍNIMOS PARA LABORATORIO PARA ANALISIS DE ALIMENTOS

El laboratorio de análisis de alimentos en donde se vaya a desarrollar los análisis fisicoquímicos, bromatológicos, microbiológicos y estudios de vida útil acelerado de la consultoría de “Diseño, análisis y desarrollo de alimentos complementarios fortificados para los niños y niñas de 6 meses a 5 años 11 meses de edad que sean beneficiarios del programa de Recuperación Nutricional del ICBF”, debe contar como mínimo con todo lo establecido en la resolución 16078 de 1985 del Ministerio de Salud por la cual se reglamenta los requisitos para aprobación y funcionamiento de los Laboratorios de Control de Calidad, además de esto debe garantizar que:

1. El Laboratorio establece e implementa un sistema de Gestión de Calidad (SGC) buscando garantizar que los procesos y procedimientos que se realizan cumplan las normas, logren los objetivos, y satisfagan cabalmente las expectativas establecidas en el presente contrato.
2. El laboratorio cuenta con áreas separadas e independientes para el análisis fisicoquímico, organoléptico, de análisis sensorial, de vitaminas y minerales, y microbiológico de alimentos.
3. El laboratorio realiza el seguimiento, control y registro de las condiciones ambientales de humedad y temperatura, de acuerdo a los procedimientos o características técnicas de los equipos.
4. El laboratorio cuenta con la dotación y equipamiento suficiente para garantizar las actividades del laboratorio.
5. El Laboratorio dispone de procedimientos que especifican las condiciones de recepción, radicación y almacenamiento de muestras bajo parámetros de Bioseguridad, oportunidad, control de temperatura (cadena de frío), y medios de conservación.
6. El laboratorio realiza las pruebas físicas, químicas y microbiológicas, según su especialidad, con la aplicación rigurosa de las diferentes técnicas analíticas validadas, aprobadas o avaladas por el laboratorio de referencia, por lineamientos o por autoridades internacionales.
7. El personal del laboratorio usa los elementos de protección primaria de acuerdo al nivel de riesgo de los agentes químicos o infecciosos que manipulan.
8. El laboratorio tiene documentado el procedimiento de manipulación, cuidado, utilización segura, mantenimiento correctivo - preventivo y calibración, de cada uno de los equipos, señalando las precauciones que se deben tener en cuenta.

9. El Laboratorio está representado en el organigrama de la institución, o entidad a la que pertenece, especificando el plan organizacional, además de los niveles de autoridad e interrelaciones asignadas a cada uno de los integrantes de la estructura funcional y que desde la dirección o coordinación del laboratorio se garantiza la implementación del "Manual de calidad" que describe el sistema de gestión de la calidad.
10. El laboratorio participa en la Evaluación Externa Directa e Indirecta del Desempeño (EEDD/EEID) que realiza el Invima o el Laboratorio de Salud Pública Departamental o del Distrito Capital, con el propósito de evidenciar la competencia técnica de los ensayos que se realizan.
11. Cuenta con manuales de funcionamiento, basados en la normatividad vigente, plan de capacitación y actas de capacitación realizadas a las personas que en ella van a realizar las actividades propias de esta consultoría.
12. El Cumplimiento de la normatividad legal vigente.