



FEBRERO 2016

CONDICIONES DE CALIDAD PARA LOS PROVEEDORES DE MATERIA PRIMA DE PRODIA S.A.S

Señor proveedor:

A continuación presentamos las condiciones de calidad e inocuidad que deberán tener presente para el ingreso de insumos a **PRODIA S.A.S**

Las directrices están basadas en los lineamientos establecidos por la compañía y los requerimientos legales aplicables a la industria alimentaria.

1. TRANSPORTE: Tanto los vehículos propios, como los de las transportadoras deberán garantizar el cumplimiento del **decreto 3075 de 1997**, capítulo VII para el almacenamiento y transporte de productos alimenticios:

El vehículo debe ser cerrado, cumplir con las condiciones sanitarias y de seguridad adecuadas.

La mercancía debe estar bien protegida y su transporte se debe realizar con materiales compatibles con el fin de evitar posibles contaminaciones.

Para el transporte de sustancias químicas rige el decreto 1609 de 2002.

Se realizara en condiciones tales que excluyan la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del alimento o los daños del envase.

La empresa está en la obligación de revisar los vehículos antes de cargar los alimentos, con el fin de asegurar que se encuentren en buenas condiciones sanitarias.

e. Los vehículos deben ser adecuados para el fin perseguido y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa. Igualmente se mantendrán limpios y, en caso necesario se someterán a procesos de desinfección.

f. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los vehículos. Para este fin se utilizaran los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación y que permanezcan en condiciones higiénicas.

Resolución 2674 de 2013

Capítulo VII almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos.

Artículo 29 Transporte

6. Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.

8. Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.



PBX: (57-4) 444 85 85

Fax: (57-4) 334 44 80

Cra 46 No. 48 C Sur - 40 int. 107

Envigado, Ant. Colombia

A.A.75203 Medellín

E-mail: info@prodia.com.co

www.prodia.com.co



10. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.

Los vehículos transportadores de alimentos deberán llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos

Las personas que se designen para descargar la mercancía deben tener buenas condiciones higiénicas.

2. RECEPCIÓN DE MATERIALES: Los productos deben llegar en perfecto estado; libres de rupturas y sin perforaciones, tanto el empaque primario como el secundario. Los sellos y/o anillos de seguridad deberán estar cerrados, las unidades de empaque deben estar limpias y sin ningún tipo de enmendadura.

3. ROTULADO Y ETIQUETADO: Cada unidad de empaque debe estar debidamente rotulada con todos los requisitos exigidos (nombre del producto, listado de ingredientes, lote, fecha de fabricación y vencimiento, país de origen, fabricante, dirección, peso neto, y condiciones de almacenamiento).

La información contenida en el rotulo debe coincidir con la reportada en el certificado de calidad.

PRODIA S.A.S se rige bajo las siguientes normas de Rotulado:

- Resolución 5109 de 2005 - Rotulado y etiquetado de productos y materias primas para alimentos,
- Resolución 1506 de 2011 - Rotulado de aditivos alimenticios.
- Resolución 683 de 2012

4. CERTIFICADO DE CALIDAD: Cada lote de materia prima y material de empaque debe llegar con certificado de calidad que no podrán presentar ningún tipo de adulteración o transcripción. Los certificados de calidad deben incluir todos los análisis establecidos según la ficha técnica.

5. ESTANDARIZACIÓN: Las materias primas y materiales de empaque deben cumplir con las especificaciones estipuladas en las fichas técnicas.

6. Cualquier cambio en los parámetros establecidos, cambio en el fabricante o referencia deben ser informados con anticipación y enviar la documentación requerida con muestra para su respectiva homologación.

7. ROTACIÓN Y VIDA ÚTIL: El proveedor debe garantizar una buena rotación de inventario, es decir, las primeras en ingresar deben ser las primeras en salir. Una materia prima o material de empaque no puede ingresar con una fecha de vencimiento inferior a la despachada.

Solo se recibirá la materia prima con un max 50% de su vida útil transcurrido desde su fecha de fabricación. No se aceptan productos vencidos o próximos a vencer.

8. SEGURIDAD ALIMENTARIA: El proveedor garantizara que las materias primas cumplen con los siguientes estándares de calidad:

PBX: (57-4) 444 85 85

Fax: (57-4) 334 44 80

Cra 46 No. 48 C Sur - 40 int. 107

Envigado, Ant. Colombia

A.A.75203 Medellín

E-mail: info@prodia.com.co

www.prodia.com.co



8.1 Libre de contaminantes físicos: magnéticos, plásticos, vidrio, insectos y/o fragmentos y todo material extraño que sea ajeno al producto.

8.2 Libre de microorganismos patógenos y/o adulteradores que generen resultados superiores a los establecidos según normas legales y/o requerimientos internos de PRODIA S.A.S

8.3 Libre de contaminantes químicos: sustancias de limpieza y desinfección, solventes, pegantes, plaguicidas y cualquier tipo de sustancia que de manera directa o indirecta afecte la inocuidad del producto.

8.4 Adicionalmente, el proveedor debe garantizar que si tuviera algún insumo considerado un peligro para la salud como los alergénicos, transgénicos, grasas trans entre otros nos comunicará inmediatamente y consignará dicha información en la ficha técnica del producto.

Para el material de empaque el proveedor debe garantizar que los insumos utilizados en la elaboración del mismo, son permitidos para estar en contacto con alimentos y que su uso no pone en riesgo la salud del consumidor.

9. PRODUCTO NO CONFORME: El proveedor será responsable por las devoluciones y/o reclamos de calidad o inocuidad que se presenten sobre los productos durante su vida útil, la no conformidad será comunicada al proveedor a través del departamento de compras.

En caso de rechazar el producto por presentar contaminación microbiológica el proveedor tiene un plazo máximo de 48 horas para la recolección de la mercancía, vencido este plazo PRODIA S.A.S realizara el envío y el proveedor deberá asumir el costo de envío.

En caso de rechazar el producto por presentar otro tipo de no conformidad el proveedor tiene un plazo máximo de una semana para realizar la recolección de la mercancía, vencido este plazo PRODIA S.A.S realizara el envío y el proveedor deberá asumir el costo de envío.

Para aquellos casos en donde las dos partes hagan convenio de destrucción de mercancía, se llevará a cabo bajo el procedimiento de PRODIA S.A.S de manejo integral de residuos sólidos y quedará registrada en un acta de destrucción, la cual será enviada al proveedor.

La reposición del producto rechazado se debe hacer de manera inmediata. Adicionalmente, el proveedor debe dar respuesta en un plazo máximo de 10 días a partir de la fecha en que se le notifique el evento y enviar las acciones correctivas para garantizar que la no conformidad no se vuelva a presentar.



PBX: (57-4) 444 85 85

Fax: (57-4) 334 44 80

Cra 46 No. 48 C Sur - 40 int. 107

Envigado, Ant. Colombia

A.A.75203 Medellin

E-mail: info@prodia.com.co

www.prodia.com.co



10. DOCUMENTACIÓN REQUERIDA: La siguiente documentación debe ser anexada en los casos a enunciar: nuevo proveedor, nueva materia prima, cambio de fabricante o cambio de proveedor

1. Ficha técnica (especificando si el producto es OGM, cuando aplique) y hoja de seguridad
2. Copia de la última visita sanitaria (renovación anual)
3. Copia de las certificaciones que presente la empresa
4. Aceptación de las condiciones de calidad mediante mail o carta a los departamentos de compras y calidad.



FICHA TECNICA
HACCP-MP

PRODIA S.A.S

PROVEEDOR

FECHA: _____

PBX: (57-4) 444 85 85

Fax: (57-4) 334 44 80

Cra 46 No. 48 C Sur - 40 int. 107

Envigado, Ant. Colombia

A.A.75203 Medellin

E-mail: info@prodia.com.co

www.prodia.com.co