



UNIVERSIDAD DISTRITAL
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

INFORME TÉCNICO VISITA A PLANTA

Empresa: **ALIMENTOS Y SERVICIOS M.C SAS**

Nit: 900229476-1

Dirección: CALLE 70 A No. 20-35

Barrio: ALCAZARES

PARAMETRO	VERIFICACION	
	CUMPLE	NO CUMPLE
1.INFRAESTRUCTURA		
Pisos		X
Paredes		X
Techos		X
Iluminación		X
Puertas		X
Ventilación		X
2.AREAS		
Área Fría	X	
Área Caliente	X	
Área de desechos	X	
Área de recepción de materia prima	X	
Área de almacenamiento de materia prima		X
Área de lavado	X	
Área de elementos de aseo	X	
3.REFRIGERACION		
Cuartos Fríos	X	
Cuartos de congelación	X	
4.INSTALACIONES SANITARIAS		
Baño		X
Vestieres		X

En el proceso adelantado por el Centro de Bienestar institucional, como parte del componente técnico de la Convocatoria Pública No 07 de 2017, el día 30 de junio se realiza inspección de la dirección en donde se encontraban las plantas a visitar el día martes 4 de julio de 2017, con el fin de verificar direcciones y recorrido a desarrollar.




UNIVERSIDAD DISTRITAL
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

El día 4 de julio de 2017 se realiza visita técnica a la planta ubicada en la dirección Calle 70 A No 20-35 Barrio Alcázares, encontrando que la planta de la empresa NO cumple con nueve (9) de los parámetros establecidos en la lista de chequeo denominada Informe Técnico Visita a Planta referenciado en el numeral 1.10.1. VISITA TECNICA, de la convocatoria 007 de 2017.

Al momento de la visita el registro sanitario presentado no cuenta con una expedición inferior a los seis meses (6) meses, de acuerdo con los términos de referencia de la convocatoria pública No. 007 de 2017, numeral 2.8 INSTALACIONES LOCATIVAS PARA EL DESARROLLO DEL CONTRATO párrafo dos(2).

HALLAZGOS EN PLANTA DE PRODUCCION DE LA EMPRESA ALIMENTOS Y SERVICIOS M.C SAS

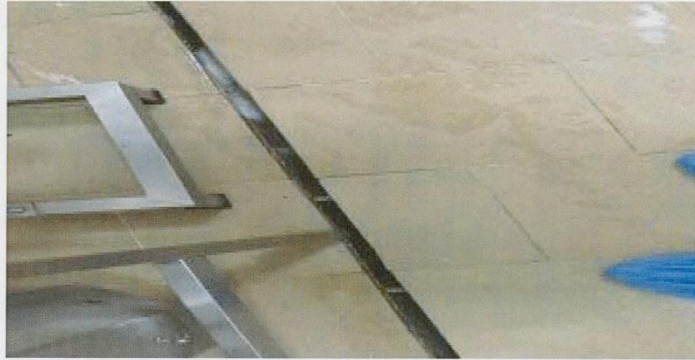
PARAMETRO	FOTOGRAFIAS
	1.INFRAESTRUCTURA
PISOS	
No cumple porque le falta la rejilla a la canaleta de desagüe	

A

10 1



UNIVERSIDAD DISTRITAL
FRANCISCO JOSE DE CALDAS



Presenta baldosas con
fisuras.



AS-2



UNIVERSIDAD DISTRITAL
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

No garantiza
continuidad de
superficie, presenta
bordes en los rincones



PAREDES

No cumple se evidencia
presencia de humedad
y deterioro de la
pintura



4

AS-3



UNIVERSIDAD DISTRITAL
FRANCISCO JOSE DE CALDAS



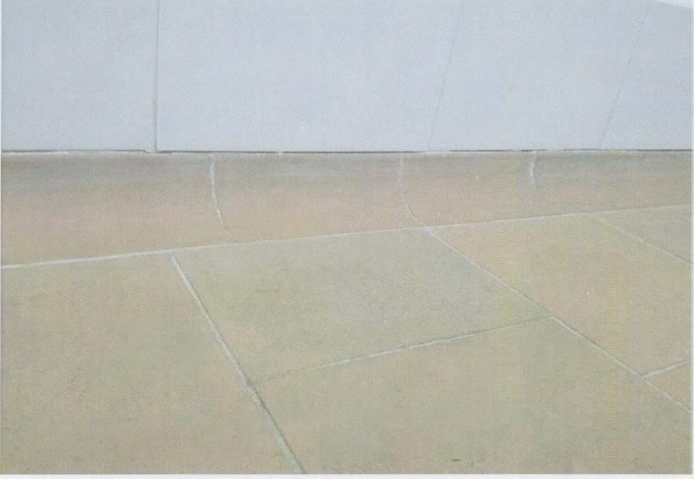

Las uniones entre las
paredes y entre estas y
los pisos no son
redondeadas lo que
ocasionan acumulación
de polvo y suciedad.



A
259



UNIVERSIDAD DISTRITAL
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

	
TECHOS	
Se observa presencia de hongos y levaduras en las tejas de eternit	

15/5



UNIVERSIDAD DISTRITAL
FRANCISCO JOSE DE CALDAS



Se evidencia la
presencia de cerchas
metálicas oxidadas



L.S.G.



UNIVERSIDAD DISTRITAL
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

Presencia de Teja
plástica con fisura



Existe evidencia de
condensación, no de
fácil limpieza,
desinfección y
mantenimiento.



ck



UNIVERSIDAD DISTRITAL
FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS

No se encuentra limpio.



ILUMINACIÓN

Al momento de la visita se evidencia luz natural y presencia de reflectores en cantidad insuficiente.



df
A.B.



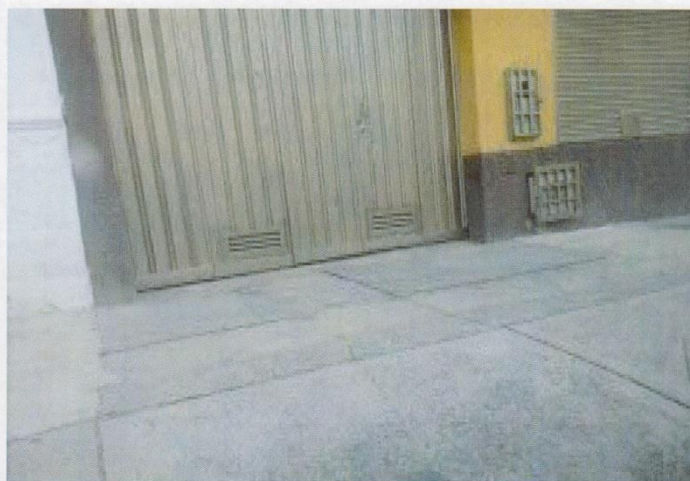
UNIVERSIDAD DISTRITAL
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

PUERTAS

Falta anejo en la parte superior de la puerta



Falta protección contra vectores (roedores) en la parte inferior de una de las hojas





UNIVERSIDAD DISTRITAL
FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS

Oxido en la puerta del
baño de la unidad
sanitaria.



VENTILACIÓN

Se evidencia
únicamente campana
extractora en el área
caliente.



AD 10



UNIVERSIDAD DISTRITAL
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

2. AREAS

ÁREA FRÍA Y ÁREA CALIENTE

No existe una adecuada separación física de las áreas de caliente y frío, no se garantiza la prevención de la contaminación cruzada.



AREA DE DESECHOS

El área de almacenamiento de residuos es insuficiente de acuerdo a las cantidades de preparación solicitadas en la convocatoria pública No. 007 de 2017, el promedio diario de residuos que se generan entre la planta de producción y la Universidad son 700 a 800 kg dependiendo de la minuta diaria (teniendo en cuenta el proyecto de acuerdo 215 de 2009 donde se estipula la producción per cápita de residuos ordinarios alrededor de 0.73 Kg/hab/día de los cuales 0.22Kg/hab/día corresponden a alimentos). Por lo tanto de los 3.760 Almuerzos del que habla la convocatoria, el área dispuesta no cumple ya que se generan 827 Kg/día y se tiene capacidad para 140 Kg en el lugar de almacenamiento presente en la dirección.



A

03 11



UNIVERSIDAD DISTRITAL
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

<p>AREA DE RECEPCION DE MATERIA PRIMA</p>	
<p>Se identifica área de recepción de materia prima, y no se evidencia cuarto de almacenamiento. La persona que atendió la visita de la planta, manifestó que los productos que lleguen a la dirección registrada en la propuesta presentada por parte de la empresa ALIMENTOS Y SERVICIOS M.C SAS, es pre alistada por parte del proveedor, en la convocatoria no anexan la dirección del lugar en donde se hará el alistamiento, por lo que se desconoce si poseen permisos vigentes.</p>	
<p>AREA DE ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA</p>	
<p>En inspección se evidencia, que el área dispuesta de almacenamiento no tiene el espacio suficiente para almacenar la materia prima necesaria para la preparación de las cantidades solicitadas en la Convocatoria Pública No. 07 de 2017. Por ejemplo para dos días de producción se necesita el espacio para almacenar 526 kg de arroz y 600 kg de leguminosa. No hay documento alguno en la convocatoria que evidencie otro lugar para el almacenamiento de materia prima.</p>	

AS 123



UNIVERSIDAD DISTRITAL
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

AREA DE LAVADO	
<p>El área de lavado no cuenta con el espacio suficiente para realizar el proceso diario, teniendo en cuenta que se deben lavar 3.760 platos de sopa, seco, vasos, cubiertos, azafatas y demás recipientes que se utilicen en el servicio.</p>	
3. REFRIGERACION	
CUARTOS FRÍOS	
<p>Cuenta con una nevera de tres (3) cuerpos, al momento de la visita no se verifica su funcionamiento. Para la elaboración del menú diario es de tener en cuenta que se debe contar con la materia prima de dos días por contingencia. Para dos días de producción se debe tener en congelación 1052 kg, los cuales se almacenan en 42 canastillas cada una de 25 kg, para el almacenamiento de 3.452 kg de frutas debe utilizar 138 canastillas y 842 kg de verduras debe utilizar 34 canastillas</p>	

a



UNIVERSIDAD DISTRITAL
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

CUARTOS CONGELACIÓN

Se evidencia un solo equipo de congelación de un solo cuerpo, al momento de la visita se encuentra en funcionamiento.



NOTA: El área donde se ubican los equipos de congelación y refrigeración es una sola, por lo tanto no cuenta con la capacidad adecuada para el almacenamiento de la materia prima por ende no garantiza:

- 1 Cadena de frío.
2. Almacenamiento inadecuado, ya que para un día se necesita 525 kg de carne
3. Si se combinan los cuartos hay contaminación cruzada.

4. INSTALACIONES SANITARIAS

BAÑO

La planta no cuenta con servicios sanitarios, separados por género de acuerdo como lo solicita la norma vigente Resolución 2674 de 2013



A

DS 14



UNIVERSIDAD DISTRITAL
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

No se encuentra dotado completamente con los elementos para la higiene personal (no se evidenciaron toallas desechables para el secado de manos o secador eléctrico).



No cuenta con media caña para evitar la acumulación de polvo y suciedad.



VESTIERES

La planta no cuenta con vestieres, separados por género. De acuerdo a lo solicitado por la norma vigente



12/15



UNIVERSIDAD DISTRITAL
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

NOTA: La persona que atendió la visita, no informo el número de empleados que laborara en la planta por turno, por lo tanto no se puede definir si la cantidad de unidades sanitarias es suficiente.

El número de operarios que se necesita para atender 3.760 raciones diarias es:

1. Turno de 4 a.m. a 1 p.m. 18 operarios
2. Turno de 6 a.m. a 3 p.m. 10 operarios
3. Turno de 9:30 a.m. a 7 p.m. 20 operarios

PRODUCCIÓN DIARIA

En atención a los requerimientos solicitados para la elaboración de alimentos que requiere la convocatoria pública No. 07 de 2017 se necesita:

GRUPO DE ALIMENTO	CANTIDAD Kg por día	EQUIPOS	CANASTILLAS
SOPA	1.579	6 ollas de 300 litros 3 estufas industriales de 4 puestos. En la visita se observó 2 estufas tamaleras de un puesto y una estufa industrial de 3 puestos	20
PROTEINA	526	6 ollas 3 estufas industriales de 4 puestos Horno con 8 bandejas para asar la proteína (800 porciones) 1 congelador para el pollo 1 congelador para la carne	25
LEGUMINOSA	301	3 ollas 3 estufas industriales de 3 puestos	
CEREAL	489	2 marmitas o calderos de 60 kg	
ENSALADA	421	8 Ensaladeras de 50 kg 1 refrigerador para las verduras	20
COMPONENTE	690	4 ollas de 300 litros 3 estufas industriales de 4 puestos	25
JUGO	1.726	2 licuadoras industriales de 150 litros 1 refrigerador para las frutas 1 congelador para las pulpas	15
POSTRE	113	Almacenamiento en bodega	
OTRO DEPENDE DEL MENU			30
TOTAL PRODUCCION	5.846		
TOTAL PRODUCCION EN TONELADAS	5.85 Tn		

4516



UNIVERSIDAD DISTRITAL
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

De acuerdo a la Resolución 2674 de 2013:

2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.

2.2. La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.

2.3. Los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.

2.4. La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.

2.5. El tamaño de los almacenes o depósitos debe estar en proporción a los volúmenes de insumos y de productos terminados manejados por el establecimiento, disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos y para realizar la limpieza y el mantenimiento de las áreas respectivas.

2.8. En los establecimientos que lo requieran, especialmente las fábricas, procesadoras y envasadoras de alimentos, se debe contar con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en el establecimiento.

SEGURIDAD INDUSTRIAL

Instalaciones Sanitarias: Según la Resolución 2674 de 2013, se debe tener en cuenta que:

6.1. Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración. Para el caso de microempresas que tienen un reducido número de operarios (no más de 6 operarios), se podrá disponer de un baño para el servicio de hombres y mujeres.

RJ



UNIVERSIDAD DISTRITAL

6.2. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.

6.3. Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.

6.4. En las proximidades de los lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.

Extintores: en cada una de las áreas de producción se debe contar con un extintor

Salida de Emergencia: La planta debe contar con salida de emergencia y con ruta de evacuación.

Almacenamiento de residuos: De acuerdo a la Resolución 2674 de 2013, se debe tener en cuenta lo siguiente:

5.1. Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con este.

5.2. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

5.3. El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.

5.4. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición y no se disponga de un mecanismo adecuado de evacuación periódica se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.

Capacidad de agua: Para realizar el proceso de producción diaria, se requiere dos (2) tanques de agua de 2.000 L, para lavado, desinfección, lavado de equipo y menaje.

15 JB



UNIVERSIDAD DISTRITAL
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

CONCEPTO TÉCNICO FINAL: De común acuerdo los funcionarios de la universidad Distrital que realizaron la visita en acompañamiento de la Oficina de Control Interno, concluyen que la planta no cuenta con la capacidad instalada necesaria para la ejecución del contrato resultante de la licitación pública N° 007 de 2017, con base en los hallazgos referenciados en el numeral 1.10.1. Visita Técnica

Cordialmente,

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Astrid Ximena Parsons Delgado'.

ASTRID XIMENA PARSONS DELGADO
Directora Centro de Bienestar Institucional

