

INFORME DE VISITA A PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

PROCESO DE CONTRATACIÓN CONVOCATORIA PÚBLICA N°11 DE 2025

OBJETO: PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LA ATENCIÓN Y ACOMPAÑAMIENTO DIURNO PARA PERSONAS MAYORES EN LOS CENTROS VIDA GERONTOLÓGICOS DEL DISTRITO ESPECIAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE MEDELLÍN.

El 2 de mayo de 2025 se realizan visitas técnicas a las plantas de producción de los proponentes que presentaron su propuesta para el proceso de contratación N°11 de 2025. A continuación, se presenta el informe de cada uno.

FECHA DE VISITA: 02/05/2025

PROPONENTE: UT SALUDMETRO2025 (AMBROSÍA EMPRESARIAL S.A.S. y SAN AGUSTÍN EVENTOS Y TURISMO S.A.S)

Se hace la claridad de que AMBROSÍA y SAN AGUSTÍN se presentan como UNIÓN TEMPORAL. Sin embargo, la evaluación de las plantas de producción, se realizan de manera individual.

AMBROSÍA EMPRESARIAL S.A.S.

De acuerdo a las condiciones técnicas requeridas en los términos de condiciones del contrato, se encuentra lo siguiente:

- La empresa cuenta con concepto sanitario favorable, expedido por la Secretaría de Salud en una fecha inferior a 1 año.
- La empresa cuenta con una experiencia no inferior a 5 años en servicios de alimentación.
- La infraestructura cuenta con adecuadas barreras físicas para evitar el ingreso de plagas, polvo o suciedad.
- La temperatura de los equipos de frío (de refrigeración y congelación) se monitorea de acuerdo a la normatividad vigente.

- Se cuenta con elementos de medición de temperatura como lo establece la normatividad.
- Se observa documentación al día de: personal procesador de alimentos, Plan de saneamiento y registros, programa de fumigación, limpieza y desinfección.
- Se evidencian avisos alusivos a las Buenas Prácticas de Manufactura.
- El servicio de alimentación cuenta con servicios sanitarios adecuados, de acuerdo con la normatividad.
- Con relación al equipo requerido, no se observan suficientes procesadores de vegetales, ni planchas BBQ, ni mantenedores industriales de temperatura, las cavas de refrigeración y congelación son insuficientes para las necesidades del proyecto. Solo se observó una licuadora industrial para la capacidad requerida.
- En el área de almacenamiento de alimentos se evidenció materia prima vencida (piña en trozos en almíbar con fecha de vencimiento del 30/04/2025).
- En almacenamiento, se encuentra materia prima conjuntamente con productos en proceso, adicionalmente en áreas de proceso y almacenamiento, se observan productos contenidos en recipientes de vidrio. Se encuentran productos en proceso sin la debida rotulación, adicionalmente, al destapar los alimentos no se conserva la rotulación de su empaque original.
- No se observa un protocolo para el manejo de presuntas Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).
- Las fichas técnicas de los equipos evaluados se encontraban incompletas, adicionalmente, no se tienen hojas de vida para los equipos.
- No se evidencian registros de trazabilidad y producción que permitan evaluar la rotación adecuada de la materia prima.
- No se evidenció el almacenamiento de las muestras testigo de las preparaciones.
- Las fichas técnicas de los desinfectantes utilizados en proceso no asocian ni declaran el principio activo de los mismos.
- Durante la visita no se verifican los termos, canastillas y demás recipientes a utilizar en el transporte de alimentos. El contratista manifiesta que estos serían adquiridos luego de una eventual adjudicación del contrato.
- La planta física y el flujo de procesos son acordes a lo exigido por norma. Sin embargo, en la práctica no se evidencia, hay contraflujos y riesgos asociados de contaminación cruzada.
- En la planta de producción también se elaboran productos panificados empacados, lo cual la convierte en fábrica de alimentos, y la hace objeto de control por parte del INVIMA, se hace mención a esta condición en razón a que las dos operaciones comparten espacios de ingreso, almacenamiento de materia prima, producto en proceso y producto terminado, despacho, zona de empleados y oficinas, y esta condición representa riesgos asociados de contaminación cruzada, tanto para la

fábrica de alimentos como para la planta de producción de alimentos preparados sujetos de la presente evaluación.

- La Empresa no cuenta con un profesional del área de alimentos que no solo conozca el proceso interno de la empresa, sino también la normatividad aplicable en los servicios de alimentación, quien se presentó como líder de producción durante la visita fue un arquitecto.
- De acuerdo a la visita realizada a la planta de producción de Ambrosía y las condiciones técnicas requeridas en cuanto a las áreas de producción, almacenamiento, ensamble, cantidad y capacidad de equipos, el proponente no cuenta con la capacidad operativa que requiere el proyecto para la prestación del servicio de alimentación de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013.

SAN AGUSTÍN EVENTOS Y TURISMO S.A.S

- Cuenta con experiencia no inferior a 5 años en Servicios de alimentación.
- La empresa cuenta con concepto sanitario favorable, expedido por la Secretaría de Salud en una fecha inferior a 1 año.
- La Empresa cuenta con ingeniero de alimentos para liderar los procesos de producción de la planta.
- La infraestructura cuenta con adecuadas barreras físicas para evitar el ingreso de plagas, polvo o suciedad.
- La temperatura de los equipos de frío (de refrigeración y congelación) se monitorea de acuerdo a la normatividad vigente.
- Se evidencian avisos alusivos a las Buenas Prácticas de Manufactura.
- Se observa documentación completa y al día de: personal procesador de alimentos, programa de fumigación, mantenimiento de equipos, limpieza y desinfección.
- Las fichas técnicas de los desinfectantes utilizados en proceso asocian y declaran el principio activo de los mismos.
- Se cuenta con un área exclusiva para el manejo de los residuos sólidos, la cual se encuentra separada del servicio de alimentación.
- No se observan mantenedores industriales para conservar las temperaturas de los alimentos preparados.
- Se observó el almacenamiento de las muestras testigo de las preparaciones.
- Se cuenta con una sola marmita, y la capacidad instalada es insuficiente para la preparación de 2.300 raciones diarias.
- Durante la visita no se evidenciaron los termos, canastillas y demás recipientes a utilizar en el transporte de alimentos.



- De acuerdo a la visita realizada a la planta de producción de San Agustín en cuanto a las áreas de producción, almacenamiento, ensamble, cantidad y capacidad de equipos (especialmente cavas de refrigeración y congelación), el proponente no cuenta con la capacidad operativa suficiente para la prestación del servicio de alimentación de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 y a las especificaciones técnicas establecidas en los términos de condiciones. Esta consideración se tiene en cuenta dado que, desde Ambrosía se nos informó que el Centro de Producción de alimentos sería la Planta de San Agustín.

FECHA DE VISITA: 02/05/2025

PROPONENTE: CENTRO EDUCATIVO EMPRESARIAL CORPOCEMPED

Se realiza visita al Centro Educativo Empresarial CORPOCEMPED, en la cual fuimos atendidos por el señor Javier Prisco V., representante legal (S), quien nos informa que allí no se cuenta con servicio de alimentación.

FECHA DE VISITA: 02/05/2025

PROPONENTE: PIMIENTA CATERING Y EVENTOS S.A.S.

- Cuenta con experiencia no inferior a 5 años en Servicios de alimentación.
- La empresa cuenta con concepto sanitario favorable, expedido por la Secretaría de Salud en una fecha inferior a 1 año.
- La Empresa cuenta con dos ingenieros de alimentos para liderar los procesos de producción de la planta.
- La infraestructura cuenta con adecuadas barreras físicas para evitar el ingreso de plagas, polvo o suciedad.
- La temperatura de los equipos de frío (de refrigeración y congelación) se monitorea de acuerdo a la normatividad vigente.
- Se cuenta con elementos de medición de temperatura como lo establece la normatividad.
- La empresa cuenta con programa de mantenimiento de equipos de acuerdo a la normatividad.
- Se evidencian avisos alusivos a las Buenas Prácticas de Manufactura.
- Se aplican los formatos de limpieza y desinfección.
- Las fichas técnicas de los desinfectantes utilizados en proceso asocian y declaran el principio activo de los mismos.

- El servicio de alimentación cuenta con servicios sanitarios adecuados, de acuerdo con la normatividad.
- Se evidencian registros de fumigación de acuerdo al cronograma establecido.
- Se cuenta con un área exclusiva para el manejo de los residuos sólidos, la cual se encuentra separada del servicio de alimentación.
- Se observó el almacenamiento de las muestras testigo de las preparaciones.
- Durante la visita se evidenciaron los termos, canastillas y demás recipientes a utilizar en el transporte de alimentos.
- De acuerdo a la visita realizada a la planta de producción de PIMIENTA y las condiciones técnicas requeridas en cuanto a las áreas de producción, almacenamiento, ensamble, cantidad y capacidad de equipos, el proponente cuenta con la capacidad operativa que requiere el proyecto para la prestación del servicio de alimentación de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013.

Nota aclaratoria:

Se aclara que en ninguno de los Centros de producción visitados evaluaron las condiciones de transporte ni el personal requerido para la operación del proyecto.

Se anexa listado de asistencia firmado por las personas que realizaron las visitas y de las personas que las recibieron.



Adriana María Gallego Marín.
P.U Área de la Salud
Oficina de Salud Pública



Elizabeth Palacio Iobo
Nutricionista
Subgerencia de Red

