



INFORME DE INSPECCIÓN

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y AMBIENTE

1. DATOS GENERALES

De:	Ing. Jonathan Larco Granja MSc.
Fecha de inspección:	Miércoles 21 de enero de 2026
Fecha de informe:	Miércoles 04 de marzo de 2026
Asunto:	Inspección de las instalaciones donde funcionará el Bar escolar, previo al proceso de contratación del servicio de expendio de alimentos dentro de la Facultad.
Dependencia/Facultad:	Facultad de Ciencias Económicas.
Dirigido a:	Ph.D. Roberto Paul Rivadeneira Jaramillo. DECANO FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

2. INTRODUCCIÓN

En la actualidad la UCE cuenta con 21 facultades, 46 dependencias y varios centros de trabajo estructurados en diferentes lugares o puntos estratégicos, por lo que cuenta con una amplia infraestructura sistematizada dentro del Distrito Metropolitano de Quito, además de localizarse en varias sedes fuera de la ciudad, todo esto para poder servir a la ciudadanía con el acceso al conocimiento, ya que esta prestigiosa universidad se dedica a la enseñanza comprometida con la búsqueda de la verdad sin distinción de credo político, religioso, raza o condición socioeconómica.

Con esto se debe tomar en cuenta cada una de las áreas, edificaciones, facultades, dependencias, centros de trabajo y personal que conforma la UCE, razón por la cual en este caso la Facultad de Ciencias Económicas "FCE" se encuentra con la necesidad de implementar un Bar - Comedor para la venta de alimentos y bebidas naturales y procesadas, etc., las cuales presentarán un servicio de alimentación para toda la comunidad (docentes, alumnos, trabajadores y visitantes) perteneciente a la facultad y áreas aledañas a ella.

Bajo este antecedente, con el presente informe se realizó la inspección adecuada para evaluar el área física, seguridad en las instalaciones, gestión de residuos y la prevención de riesgos laborales, entre otros factores que se deben tomar en cuenta para el funcionamiento de este servicio, por ende, deberá regirse a disposiciones dictadas en la normativa legal vigente como son: Acuerdo Ministerial No. 0001:2015 "Instructivo de Operativización Reglamento control de bares escolares", Acuerdo Ministerial 1257:2009 "Reglamento de prevención, mitigación y protección contra incendios", Acuerdo Interministerial No. 00007-2020 "Reglamento para el control de funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación", NTE INEN 2855:2015 "Accesibilidad de las personas al medio físico, Vados y Rebajes de Cordón", NTE INEN 2260:2010 "Instalaciones de gases combustibles para uso residencial, comercial e industrial. Requisitos", NTE INEN 440 "Colores de identificación de tuberías" y la NTE INEN 2245:2016 "Accesibilidad de las personas al medio físico, Rampas".



INFORME DE INSPECCIÓN

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y AMBIENTE

3. ANTECEDENTES

En atención a la sumilla efectuada por el Dr. Fabricio Suarez y en base al pedido realizado por la Facultad de Ciencias Económicas, mediante Oficio Nro. UCE-FCE-DEC-2026-0101-O del 19 de enero de 2026, debo informar lo siguiente:

- Se realizó la inspección física del lugar donde ha venido funcionando un bar escolar, y que además en esta área se ha brindado un servicio de expendio de alimentos para todo el personal y estudiantes que pertenecen a esa facultad.

4. OBJETIVOS

4.1. OBJETIVO GENERAL

- Verificar la condición actual de las instalaciones del local donde funcionará el bar escolar, para la venta de alimentos y bebidas naturales y procesadas, entre otras.

4.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Verificar el estado del área e implementar mejoras en base a las medidas preventivas que rige en la normativa legal vigente, además de disposiciones técnicas que se recomienda en reglamentos, resoluciones, acuerdos y procedimientos.
- Dar cumplimiento y acatar las recomendaciones, criterios, estudios y disposiciones que rigen en normativas nacionales para lograr un mejor ambiente laboral y evitar accidentes de trabajo que puedan ocasionar daños a terceros, como son en este caso los estudiantes.

5. ALCANCE DE LA INSPECCIÓN

La inspección aplica a las instalaciones donde funcionará el bar escolar que está ubicado en la planta baja del Bloque “C” perteneciente a la Facultad de Ciencias Económicas – Sede “Ciudadela Universitaria”.

6. DESARROLLO

El día miércoles 21 de enero de 2026, se procede a realizar la inspección en la Facultad de Ciencias Económicas, mediante lo cual se obtuvo las siguientes observaciones.

El lugar del bar escolar se encuentra localizado dentro de la Facultad (Avenidas Universitaria y América), entre las Facultades de Ciencias Sociales y Humanas y la de Cultura Física, junto al Servipagos UCE; adicional este Bar se ubica en los exteriores de la planta baja del Bloque “C”, debido a esto se debe tomar en cuenta todos los riesgos inherentes, además del acceso para personas con discapacidad (vados o rampas con las que debe contar), y a su vez de las baterías sanitarias con requisitos especiales, todo esto en base a la inclusión social, el cual es un derecho para todas y cada una de las personas que forman parte de la universidad.



INFORME DE INSPECCIÓN

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y AMBIENTE

La inspección por parte de la Dirección de Seguridad, Salud Ocupacional y Ambiente en un Bar o cafetería escolar, antes de permitir su funcionamiento, se enfoca en evaluar los riesgos laborales, garantizar un ambiente seguro para los trabajadores y estudiantes que ocupan esa instalación y servicio, además de asegurar que se cumplan las normativas legales relacionadas con la Gestión de la salud y seguridad en el trabajo.

En tal sentido, en esta inspección se procede a verificar las condiciones actuales de las instalaciones pertenecientes al Bar escolar de la Facultad de Ciencias Económicas, para poder realizar el "INFORME DE REQUERIMIENTO", debido a los aspectos fundamentales que se debe considerar para prevenir los accidentes de trabajo y minimizar el índice de accidentabilidad para toda la comunidad universitaria, por ende, se debe regir a las siguientes disposiciones en base a la normativa legal vigente, que veremos a continuación:

- Acuerdo Ministerial No. 0001:2015 "Instructivo de Operativización Reglamento control de bares escolares"

3. Objetivos específicos

Establecer las condiciones higiénicas y sanitarias para el funcionamiento de los bares escolares del Sistema Nacional de Educación, a fin de que se preparen y se expendan alimentos inocuos y se eviten enfermedades alimentarias.

Promover una cultura alimentaria nutricional saludable, tendiente a mejorar las condiciones de salud y nutrición de la comunidad educativa.

5. Condiciones físicas, higiénicas y sanitarias

*El bar escolar es un espacio físico apropiado para la preparación y expendio de alimentos y bebidas saludables, el cual debe cumplir con lo establecido en el **Capítulo II Caracterización de los bares escolares del Reglamento para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación.***

- Acuerdo Ministerial No. 0005:2014 "Reglamento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación"

CAPÍTULO II

CARACTERIZACIÓN DE LOS BARES ESCOLARES

Art. 4. – Clasificación. – Los bares escolares, según su dimensión y el tipo de servicio que prestan, se clasifican en:

- a) Punto de expendio: Local cerrado con una superficie **no mayor a seis (6) metros cuadrados**, autorizado únicamente para el expendio de alimentos y bebidas naturales previamente preparados y/o procesados; dependiendo de la naturaleza de los alimentos contará con una adecuada cadena de frío que garantice la conservación de los mismos. No requiere del permiso de funcionamiento, pero está sujeto al control sanitario correspondiente;*
- b) Bar escolar simple: Local cerrado, con una superficie **no mayor a dieciséis (16) metros cuadrados**, en el cual, a más de expendirse alimentos y bebidas procesadas, **pueden prepararse y expendirse alimentos y bebidas naturales, siempre que cumplan con las condiciones y parámetros descritos en el presente Reglamento; para su actividad requiere del permiso de funcionamiento; y,***



INFORME DE INSPECCIÓN

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y AMBIENTE

- c) *Bar escolar comedor: Local cerrado cuyas **dimensiones superan los dieciséis (16) metros cuadrados**, y que cuenta con **equipamiento e infraestructura completa**, tanto para la **preparación y conservación de alimentos** y bebidas como para el **consumo de los mismos en sus propias instalaciones**; contarán con espacio suficiente para **servicios higiénicos de hombres y de mujeres**, con sus **lavamanos respectivos**, los mismos que estarán **aislados físicamente de las áreas de elaboración**, servicio y almacenamiento **de los alimentos**; para su actividad requiere del permiso de funcionamiento.*

Art. 5. – *El bar escolar simple, bar escolar comedor y los puntos de expendio serán de fácil acceso para todos los estudiantes y contarán con las facilidades necesarias para el **acceso de personas con discapacidad**. Dichos bares se ubicarán a más de diez (10) metros de los servicios higiénicos e instalaciones de aguas servidas, alejados de cualquier foco de contaminación y se mantendrán en todo momento en buenas condiciones físicas, higiénicas y sanitarias. El bar escolar simple y bar escolar comedor contarán con lavaderos y agua potable o segura.*

Art.6. – *El bar escolar simple y el bar escolar comedor deben ser construidos o reacondicionados de conformidad con las normas de seguridad y construcción vigentes, utilizando **materiales resistentes, anti inflamables, anticorrosivos, de superficies lisas, de colores claros, fáciles de limpiar y desinfectar**. Su diseño permitirá la ubicación de equipos, acceso y tránsito del personal, espacios para almacenamiento, refrigeración, congelación y para la preparación adecuada de alimentos y bebidas, así como para su exhibición y expendio.*

Art. 7. – *Todos los bares escolares contarán con **iluminación y ventilación suficiente, de preferencia de fuentes naturales**, dispondrán de los servicios públicos con los que cuente la institución educativa como luz eléctrica, agua potable, alcantarillado, manejo de desechos y observarán todas las normas sanitarias y de seguridad vigentes.*

- Acuerdo Interministerial No. 007-2020 “Reglamento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación”

CAPÍTULO III

DE LA CARACTERIZACIÓN DE LOS BARES ESCOLARES

Art.4. - *Clasificación. - Los bares escolares, según su dimensión y el tipo de servicio que prestan, se clasifican en:*

- a) *Punto de expendio: local cerrado con una superficie no mayor a seis (6) metros cuadrados, autorizado únicamente para el expendio de alimentos y bebidas naturales previamente preparados y/o mínimamente procesados. Según la naturaleza de los alimentos, contará con una adecuada cadena de frío que garantice la conservación de estos. **No requiere del permiso de funcionamiento**, pero está sujeto al control y vigilancia sanitaria correspondiente.*
- b) *Bar escolar simple: local cerrado, con una superficie no mayor a dieciséis (16) metros cuadrados, en el cual pueden prepararse y expendirse alimentos y bebidas naturales y/o mínimamente procesados, siempre que cumplan con las condiciones y parámetros descritos en el presente Reglamento. **Para su actividad requiere del permiso de funcionamiento** otorgado por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria - **ARCSA**.*



INFORME DE INSPECCIÓN

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y AMBIENTE

c) *Bar escolar comedor: local cerrado de dieciséis (16) metros cuadrados o más; cuenta con equipamiento e infraestructura necesaria para la preparación y conservación de alimentos y bebidas naturales y/o mínimamente procesados, como para el consumo de estos en sus propias instalaciones. Deberá tener un espacio suficiente para **servicios higiénicos**, con sus lavamanos respectivos, instalaciones que estarán aisladas físicamente de las áreas de elaboración, servicio y almacenamiento de los alimentos.*

*Para su actividad **requiere contar con el permiso de funcionamiento** otorgado por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria - **ARCSA**.*

Art. 10.- Almacenamiento. - Todos los **alimentos y bebidas** que se preparen y expendan en los bares escolares se **almacenarán de acuerdo a sus características** a fin de garantizar su calidad e inocuidad. Se conservarán en congelación, refrigeración o en ambiente fresco y seco, en vitrinas adecuadas o recipientes limpios con tapa, a fin de protegerlos de agentes contaminantes, tomando especial consideración aquellos de alto riesgo epidemiológico. Se deberá evitar la descomposición o caducidad de los alimentos y bebidas.

En los procesos de preparación, transporte y expendio de alimentos y bebidas, se evitará su exposición y contacto con fuentes de contaminación.

Art. 11.- Utensilios. - Los **equipos y utensilios** destinados a la preparación y transporte de alimentos serán de **material resistente, inoxidable y anticorrosivo, fáciles de limpiar, lavar y desinfectar**. Los utensilios se almacenarán en estanterías o vitrinas, al igual que la vajilla y cualquier otro instrumento que se use para la manipulación, preparación y expendio de alimentos...

- Acuerdo Ministerial 1257:2009 “Reglamento de prevención, mitigación y protección contra incendios”

Art.29. – **Todo establecimiento de trabajo**, comercio, prestación de servicios, alojamiento, concentración de público, parqueaderos, industrias, transportes, instituciones educativas públicas y privadas, hospitalarios, almacenamiento y expendio de combustibles, productos químicos peligrosos, de toda actividad que representen riesgos de incendio; **deben contar con extintores de incendio** del tipo adecuado a los materiales usados y a la clase de riesgo.

Art.32. – Para el mantenimiento y recarga de extintores se debe considerar los siguientes aspectos:

c) Los extintores contarán con una **placa y etiqueta de identificación de la empresa**, en la que constarán los siguientes datos: fecha de recarga, fecha de mantenimiento, tipo de agente extintor, capacidad, procedencia e instrucciones para el uso, todos estos datos estarán en español o la lengua nativa de la jurisdicción;

e) **Todos los extintores deben ser recargados** después de ser utilizados o cuando se disponga luego de realizada una inspección si el caso así lo amerita;

f) Los extintores cuando estuvieren fuera de un gabinete, se suspenderán en soportes o perchas empotradas o adosadas a la mampostería, a una altura de uno punto cincuenta **(1.50) metros del nivel del piso** acabado hasta la parte superior del extintor. En ningún caso el espacio libre entre la parte inferior del extintor y el piso debe ser menor de cuatro (4) pulgadas (10 centímetros) ...



INFORME DE INSPECCIÓN

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y AMBIENTE

INSTALACIÓN Y DISEÑO DEL SISTEMA DE OPERACIÓN CON GAS (GLP)

Art.54. – Este reglamento establece los requisitos técnicos y las **medidas de seguridad mínimas que deben cumplirse al diseñar, construir, ampliar, reformar, revisar y operar las instalaciones de gases combustibles para uso residencial, comercial e industrial**, así como las exigencias mínimas de los sitios donde se ubiquen los equipos y artefactos que consumen gases combustibles, las condiciones técnicas de su conexión, ensayos de comprobación y su puesta en marcha deben estar en concordancia a la NTE INEN 2260.

Art. 56.- Las **tuberías y piezas para interconectar** los componentes operados por sistema de gas, deben ser de **acero mínimo cédula 40, ISO 65 Heavy o ASTM A 53 negro, tubería de cobre rígida, flexible sin costura según las normas ISO 1635 o ATM B88M de tipo K o L y tubería flexible corrugada de acero inoxidable tipo CSST según norma ANSI/AGALC1.**

Art. 57.- En **instalaciones enterradas** exclusivamente deben ser utilizadas **tuberías plásticas de polietileno según norma ISO 4437/ASTM D2513.**

Art. 58.- La **tubería puede ser instalada sobre cielo raso o paredes laterales a no menos de dos (2) metros del piso para proporcionar protección contra daños. La tubería expuesta debe estar soportada por sujetadores adecuados, abrazaderas o soportes colgantes con intervalos que no excedan de uno punto cinco (1.5) metros** y dentro de 300 mm desde todo dispositivo, cabina o accesorio.

Art. 63.- Cuando la tubería y accesorios están expuestos a la corrosión atmosférica, se deben proteger mediante un revestimiento adecuado.

Art. 64.- No deben instalarse tuberías a nivel del suelo, siendo la distancia mínima autorizada entre aquellas y éste de quince centímetros (15 cm).

Art. 84.- Baterías de **cilindros de 15 kg**. - Estos cilindros deben ser contruidos de acuerdo con lo establecido en las especificaciones de la NTE INEN 111, utilizando los aceros establecidos en la NTE INEN 113, fabricados de acuerdo con la NTE INEN 2 143, deben tener certificados de conformidad con norma; se debe considerar las medidas de seguridad siguientes:

- a) La **válvula instalada** debe cumplir con lo establecido en las especificaciones de la **NTE INEN 116** y tener certificado de conformidad con norma;
- b) El número máximo de cilindros de 15 kg de capacidad, instalados en un sitio específico debe ser de **tres cilindros en operación** por unidad habitacional en edificios con un máximo de 4 departamentos. Para edificios de más de 4 departamentos no se debe utilizar este tipo de almacenamiento. No aplica para instalaciones comerciales, servicios e industriales;
- c) Las instalaciones deben cumplir con lo que especifica esta norma técnica; y,
- d) En la **instalación y ubicación de estos cilindros**, se debe cumplir las distancias mínimas de seguridad siguientes:
 - d.1. Las baterías de cilindros de 15 kg deben estar ubicadas en la **parte exterior de las edificaciones...**
 - d.4. Para la ubicación de los cilindros vacíos y de reposición, se debe cumplir lo siguiente:



INFORME DE INSPECCIÓN

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y AMBIENTE

- d.4.2. Se deben **ubicar en posición vertical, separados de los cilindros conectados**, en un lugar adecuado y con ventilación.
- d.5. Deben **protegerse de la acción del agua** y de la manipulación de personal no autorizado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA SEGURIDAD Y PREVENCIÓN CONTRA INCENDIOS

Art. 114.- Todo edificio público o **lugar cerrado** que se use como **punto de reunión** de personas, **debe contar con un sistema de detección, alarmas contra incendios, extintores portátiles, sistemas contra incendios**, y, de requerirse los accionados en forma automática a través de fuentes alternas eléctricas de respaldo, sistemas de ventilación, equipos necesarios para la prevención y el combate de incendios, los cuales deben mantenerse en condiciones de ser operados en cualquier momento, para la cual deben ser revisados y autorizados anualmente por el Cuerpo de Bomberos de cada jurisdicción.

BARES Y RESTAURANTES

Art. 244.- Los locales y establecimientos abiertos al público, cuya actividad sea la de **restaurante, bares, cafetería, karaokes** y similares en los que el **número de personas** que puedan ocuparlos simultáneamente sea **superior a 20 e inferior a 100**, deben cumplir con los siguientes requisitos:

- a) La **estabilidad y resistencia al fuego de la estructura**, tanto sustentante como sostenida, debe garantizar un RF-120;
- b) Los elementos constructivos delimitadores del sector de incendio deben ser RF-120;
- c) La reacción al fuego de los revestimientos de suelos debe ser M2 y en paredes y techos M1, como máximo;
- d) La reacción al fuego de las unidades de butacas debe ser M2 en la estructura, en el relleno M3 y en el recubrimiento M1, como máximo;
- e) Los cortinajes, decoraciones, maderas y en general todas las materias susceptibles de arder que se precisen para el funcionamiento de la actividad, deben ser M2, como máximo; y,
- f) Los locales, en los que, por sus condiciones de diseño, cualquier supuesto de incendio no puede ser conocido en su inicio por la totalidad de sus ocupantes, deben disponer de pulsadores de alarma y difusor de sonido.

Art. 245.- Los locales que dispongan de **subsuelos** deben implementarse **sistemas de rociadores automáticos, BIE, lámparas de emergencia**, extintores de CO2 y/o PQS de acuerdo a la Tabla 2 del Art. 31 de este reglamento...

Art. 246.- Todos los recintos deben cumplir las normas generales de señalización, de acuerdo a las normas NTE - INEN 439 y 440, deben **tener iluminación de emergencia en las vías de evacuación vertical y horizontal**.

Art. 247.- Todos los locales situados bajo rasante, deben disponer de **ventilación natural o mecánica**.

Art. 248.- Estos establecimientos deben contar con una **placa en un lugar visible** para todo el público, en la **entrada del local indicando su capacidad máxima permisible**, la inobservancia a esta disposición será **responsabilidad absoluta del propietario**.



INFORME DE INSPECCIÓN

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y AMBIENTE

Art. 249.- Los establecimientos de este grupo, con ocupación teórica de cálculo superior a 50 personas, deben contar con un **plan de auto protección, mapa de riesgos, recursos; y, evacuación en caso de incendios**, dependiendo de los metros establecidos, bajo la responsabilidad del representante legal con la constatación del Cuerpo de Bomberos de la jurisdicción.

Art. 254.- Todos los establecimientos sobre y bajo rasante cuya **superficie sea igual o menor a doscientos (200 m²)** deben contar al menos con **una puerta adicional de emergencia exceptuándose los locales que dispongan puertas de acceso mayores a 1.20m** y en los casos de superficies mayores se colocarán puertas adicionales por cada doscientos metros cuadrados (200 m²) que accedan a una o varias vías de evacuación.

- NTE INEN 2855:2015 “Accesibilidad de las personas al medio físico, Vados y Rebajes de Cordón”

4.1. Vado de plano único. Este vado se conforma con un único plano inclinado que posee una pendiente longitudinal (PL) máxima del **12 %** con un **ancho mínimo de 1,00 m**. Este vado debe estar enrasado **entre acera y calzada** donde se produce el cruce del usuario.

Cuando el desnivel entre acera y calzada supera los 200 mm, la pendiente máxima de la rampa puede llegar hasta el 18 % siempre y cuando el ancho libre de circulación en la acera no sea menor a 900 mm.

- NTE INEN 2245:2016 “Accesibilidad de las personas al medio físico, Rampas”

4.2.1.1. Pendientes longitudinales

Se establecen los siguientes rangos de pendientes longitudinales máximas para los tramos de **rampa entre descansos**, en función de la extensión de los mismos, medidos en su proyección horizontal (ver figura 1).

- a) hasta 10 metros: 8 %,
- b) hasta 2 metros: 12 %,
- c) hasta 3 metros: 12 % en construcciones existentes.

4.2.2. Características generales

Toda rampa debe llevar pasamanos de acuerdo con en NTE INEN 2244. Excepto cuando la rampa salva una **altura** de hasta **200 mm**, pero deberá contar con un **bordillo lateral de seguridad** de acuerdo con NTE INEN 2244 (ver figura 8).

En tal sentido, en este caso se debe continuar con el proceso de arrendamiento de un **“Bar Escolar Comedor”**, debido a todas sus instalaciones con las que cuenta dentro de su infraestructura, por ende, esta inspección incluye:

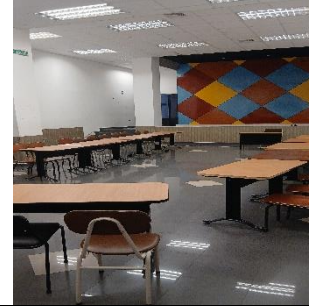
1. Evaluación del Área física

- **Espacios de trabajo:**
 - Verificar que el área de trabajo sea suficiente para que los empleados se desplacen cómodamente.
 - Comprobar que no existan obstáculos o riesgos de caídas, tropiezos o golpes.



INFORME DE INSPECCIÓN

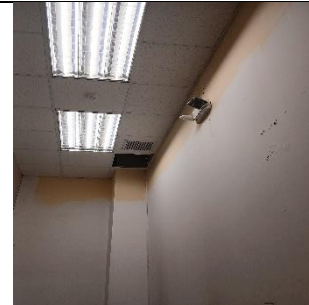
DIRECCIÓN DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y AMBIENTE



- Como se puede observar en las evidencias fotográficas el Bar comedor, SI cuenta con un espacio suficiente para poder trasladarse de un lugar a otro, sin riesgo de golpes entre personas que se movilizan dentro de sus instalaciones, y a su vez en casos de evacuación o de emergencia también se pueden dirigir hacia la salida para evitar cualquier accidente.
- Adicional como medida preventiva se debe contar con un correcto orden y limpieza, además de terminar las mejoras en la infraestructura (Colocar en la parte exterior la salida del ducto del extractor de olores, además de la campana de extracción, instalación de centralita de gas al exterior – valvulas de apertura y cierre y reparar humedad en paredes).

- **Iluminación y ventilación:**

- Asegurar una iluminación adecuada en las zonas de preparación de alimentos, servicio y limpieza.
- Comprobar la existencia de una buena ventilación natural o mecánica para evitar acumulación de humo, calor o gases.



- Se puede observar en las evidencias fotográficas del Bar comedor que, SI cuenta con una adecuada iluminación y ventilación (solamente artificial), tanto en la cocina, como en el área de circulación para atención a clientes; pero NO cuenta con la iluminación ni ventilación natural que debería tener para el ingreso y salida de luz además de olores, vapores o gases provenientes de la cocina (ventanas). (**Arrendatario y autoridades deben encargarse de resolver estas necesidades**).
- Adicional como medida preventiva se debe brindar un mantenimiento adecuado a la campana o extractor de olores, en base al cuidado y buena conservación de estos equipos y accesorios de cocina (Adquirir campana de extracción, además de instalar totalmente el sistema de salida de olores, vapores y gases “ducto hacia el exterior-recomendable en tool” (**Arrendatario debe encargarse de estas necesidades**)).

2. Seguridad en las instalaciones

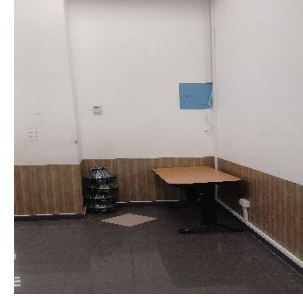
- Instalaciones eléctricas:



INFORME DE INSPECCIÓN

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y AMBIENTE

- Inspeccionar que los enchufes, cables y equipos eléctricos estén en buen estado y tengan sistemas de protección (interruptores, tomas de tierra, etc.).
- Garantizar que los electrodomésticos utilizados sean seguros.



- En las evidencias fotográficas se observa que, Si cuenta con un buen estado de mantenimiento en los tomacorrientes, además presenta protectores empotrados a la edificación (recubrimiento en cableado); adicional si se va a mejorar la infraestructura se debe tomar en cuenta el no dejar sobreexpuesto este tipo de cableado para que no ocurra ningún riesgo de cortocircuito o manipulación de personal sin capacitación (**Trabajos adicionales por cuenta del Arrendatario – brindar el correcto mantenimiento**).
- Posterior a esto, NO cuenta con la debida señalética que refiere a Riesgo eléctrico, el cual debería ser colocado en la caja de breakers y además se debería colocar la demás señalización que sirva para reconocer el lugar de cocina, cuarto frío, bodega, extintor PQS, rutas de evacuación, salida de emergencia, aforo, personal autorizado, comedor, piso mojado, orden y limpieza, entre otros. (**Arrendatario debe mejorar esta área**).

- **Instalaciones de gas:**

- Revisar que las conexiones cumplan con la normativa y no presente fugas.
- Asegurarse de la existencia de válvulas de cierre y detectores de gas.



- Como disposiciones legales se debe contar con la manguera de medida (5/16"), material (PVC original) y color (amarillo) para su identificación y uso de GLP, además de contar con abrazaderas empotradas a la edificación (LEJOS DE LA COCINA) y que conecte a un sistema de centralita de gas, el cual posibilita la regulación y control de caudal, logrando apartar los tanques de la cocina (válvula de cierre) (**Recomendaciones por cumplir para el Arrendatario - Brindar un mantenimiento anual de las mangueras y centralita**).
- En tal sentido, el Bar comedor además debe contar con un "Gabinete externo" que funcione como bodega, para que se lo utilice por seguridad en este tipo de instalaciones de gas GLP, por ende, los tanques siempre deben encontrarse en otra área lejos de la cocina.



INFORME DE INSPECCIÓN

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y AMBIENTE

- **Equipos de seguridad:**
 - Verificar la disponibilidad y funcionalidad de extintores, señalización de emergencia y rutas de evacuación.



- Como se puede observar en las evidencias fotográficas del Bar comedor, NO cuenta con la correcta señalética (letras pequeñas), además se debe revisar la cantidad necesaria de señalizaciones que deberían ser tomadas en cuenta, ya que principalmente debe colocar: Ruta de evacuación derecha e izquierda, Riesgo eléctrico, Solo personal autorizado, Prohibido fumar, Prohibido mascotas, Extintor PQS o CO2, Pulsador de alarma, Piso mojado, Bodega, Cocina entre otras, según la normativa ISO 7010 y la NTE INEN-ISO 3864-1; cabe recalcar que este bar SI cuenta con el sistema de detección contra incendios pero se debe realizar el mantenimiento adecuado y correcta operatividad (DETECTOR DE HUMO INHABILITADO) (***El Arrendatario en conjunto con las autoridades deben realizar la adquisición de la señalética vertical “rótulos colocados en material Sintra PVC, con papel de grado industrial y cinta doble faz en las esquinas”***).
- Como medida preventiva debe contar siempre con el Extintor recargado anualmente y con su fecha de mantenimiento y recarga, su tipo de agente extintor, capacidad, procedencia e instrucciones para el uso, todo esto debe constar en una placa o etiqueta que lo describa en español según normativa Acuerdo Ministerial 1257:2009 (***El Bar NO presenta extintor con su recarga anual, por ende, deben realizar el adecuado mantenimiento de este extintor, ya que es responsabilidad del Arrendatario el cumplir con este requisito***).

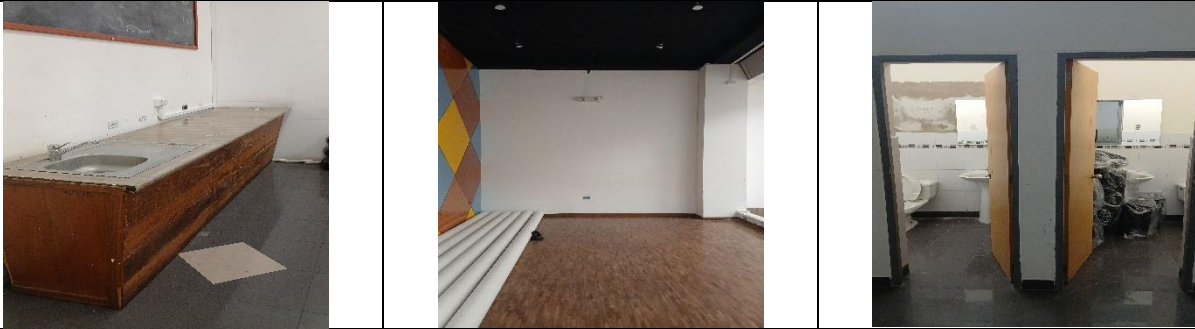
3. Prevención de Riesgos Laborales

- **Equipos de protección personal (EPP):**
 - Verificar el uso de guantes, calzado antideslizante, delantales y otros equipos adecuados.
- **Temperaturas extremas:**
 - Inspeccionar que el personal tenga acceso a equipos o zonas que minimicen el impacto de calor extremo en la cocina.



INFORME DE INSPECCIÓN

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y AMBIENTE



- Como se puede observar en las evidencias fotográficas del Bar comedor, SI cuenta con zonas o lugares donde no llega el calor extremo de la cocina al momento de utilizarla, pero en estos lugares se debe tomar en cuenta la organización y apilamiento de víveres, utensilios, líquidos inflamables, bebidas y demás objetos que sirven tanto para el expendio como para la preparación de ciertos alimentos que ofrecería este Bar.
- Adicional como medida preventiva se debe adquirir estantería adecuada para mejorar el almacenamiento y separar los objetos inflamables de los demás que pueden ocasionar un conato de incendio o accidentes de mayor gravedad (**La adquisición de las estanterías es responsabilidad y obligación del Arrendatario**).

4. Gestión de Residuos

- Comprobar que haya un manejo adecuado de los desechos, incluyendo contenedores bien identificados y ubicados lejos de las áreas de manipulación de alimentos.



- En las evidencias fotográficas del Bar comedor se puede observar que a través de su giro de negocio se produce diferentes tipos de residuos sólidos en base a su composición, por ende, se debe colocar contenedores con su funda distintiva de cada color para su correcta identificación o a su vez varios contenedores que separen este tipo de residuos y/o desechos orgánicos, inorgánicos, peligrosos y no peligrosos en caso de existir.
- Adicional como medida preventiva se debe adquirir fundas de color para la identificación de cada tipo de residuo y colocarlas en los botes de basura, además mantener presente el orden y limpieza debido a que se podrían encontrar varios objetos dispersos y mal ubicados (**La adquisición de los tachos de basura y demás materiales es responsabilidad y obligación del Arrendatario y se puede trabajar en conjunto con las autoridades**).



INFORME DE INSPECCIÓN

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y AMBIENTE

6.1. IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS

En un Bar simple o Bar comedor pueden presentarse varios factores de riesgo para los trabajadores y clientes que utilicen este servicio, razón por la cual se los debe tomar en cuenta para poder prevenir cualquier accidente o incidente, y los cuales son:

FACTORES DE RIESGO	RIESGOS	CONSECUENCIAS
FÍSICO (ILUMINACIÓN)	<ul style="list-style-type: none">Alumbrado inexistente e ineficienteAlumbrado específico localizadoAlumbrado general uniforme	<ul style="list-style-type: none">CefaleaProblemas de concentraciónCaídas, golpes
ERGONÓMICO	<ul style="list-style-type: none">Posturas forzadasMovimientos repetitivosLevantamiento de cargas	<ul style="list-style-type: none">LumbalgiaTrastorno músculo esqueléticoTendinitis
DE SEGURIDAD (ELÉCTRICO)	<ul style="list-style-type: none">Contacto directo e indirectoFallos de protecciónFuncionamiento de equipos	<ul style="list-style-type: none">Quemaduras, incendiosAsfixias, muerteLesiones
FÍSICO (CYMAT)	<ul style="list-style-type: none">Circulación de aireHumedad relativaVestimenta	<ul style="list-style-type: none">Trastornos psiconeuróticosHiperipexiaHipertermiaCefalea, sudoración extrema
DE SEGURIDAD (LOCATIVO Y MECÁNICO)	<ul style="list-style-type: none">Caídas al mismo y distinto nivelGolpes contra objetosProyección de partículasAtrapamientos por equipos	<ul style="list-style-type: none">Golpes, lesionesContusiones
QUÍMICO	<ul style="list-style-type: none">ExplosividadInflamabilidad	<ul style="list-style-type: none">QuemadurasAsfixiasMuerte
PSICOSOCIAL	<ul style="list-style-type: none">Sobrecarga de trabajoRepetitividad de tareasBurnout	<ul style="list-style-type: none">Agotamiento mental, emocional y físicoEstrésAnsiedad, depresión

6.2. EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS

Adicional, vamos a reconocer varias imágenes capturadas actualmente en las instalaciones del Bar comedor, que se localiza en la Facultad de Ciencias Económicas "FCE", en general, en los puntos en donde se podría implementar una mejora continua, y las cuales se presentan a continuación:



INFORME DE INSPECCIÓN

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y AMBIENTE

Instalaciones del Bar Comedor - FCE



Mejora continua

- Realizar mejoras estructurales en el techo, en especial en la cocina donde se debe realizar la mejor adecuación correcta para que este Bar cumpla con la norma (**Responsabilidad del Arrendatario y Autoridades**).

- Reparar las paredes donde se encuentran llenas de humedad y a su vez volver a pintar para que este polvo no contamine los productos alimenticios (**Responsabilidad del Arrendatario y Autoridades**).

- Realizar el correcto mantenimiento del sistema de detección contra incendios, debido a que si cuenta con las conexiones del caso (anual) (**Responsabilidad del Arrendatario y Autoridades**).



Mejora continua

- Adquirir las trampas cebadoras con veneno y colocarlas en los alrededores del bar, además se debe realizar un mantenimiento en el proceso de desratización (**Responsabilidad del Arrendatario y Autoridades**).

- Adquirir y colocar los dispensadores de jabón líquido, papel toalla de manos, papel higiénico, gel o alcohol antibacterial y señalética (**Responsabilidad del Arrendatario**).

- Pintar la señalización horizontal adecuada en los exteriores del Bar (cruce peatonal y parqueadero de motos), debido a que existe un riesgo de atropellamientos (pintura de alto tráfico: amarillo y negro) (**Responsabilidad del Arrendatario y Autoridades**).

6.3. ÁREA MÉDICO OCUPACIONAL (NUTRICIÓN)

6.3.1. Objetivo:

Poner en conocimiento la morbilidad y sugerencias nutricionales de toda la comunidad universitaria que labora en la UCE (trabajadores, empleados y docentes), además de la atención que se va a brindar para sus usuarios (estudiantes y visitantes externos), todo esto para la contratación del servicio de alimentación.



INFORME DE INSPECCIÓN

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y AMBIENTE

6.3.2. Antecedentes:

La Facultad de Ciencias Económicas cuenta dentro de sus instalaciones con un área destinada al uso de un Bar comedor, la cual está provista de algunos bienes y del mobiliario necesario para ofrecer el servicio de alimentación, generando de esta manera ventajas para su comunidad universitaria como las que se enumeran a continuación:

- Integración con sus compañeros de trabajo y/o de clases
- Alimentación adecuada
- Aumento de la productividad
- Mejor clima laboral
- Empleados y estudiantes más saludables

6.3.3. Desarrollo:

La UCE, cuenta dentro de su estadística de morbilidad con enfermedades crónicas metabólicas (hipertensión, diabetes, hipotiroidismos, sobrepeso, obesidad), a las cuales se les realiza un seguimiento y control continuo en la Dirección de Seguridad, Salud Ocupacional y Ambiente, al momento se mantiene un registro con varios pacientes quienes debido a su patología de base, necesitan mantener una alimentación adecuada enmarcada en calorías y gramajes óptimos para su salud.

Además se debe cumplir con las necesidades higiénicas sanitarias básicas que en nuestro país lo establece en el **Reglamento de Alimentos** incluido en la "**Ley Orgánica de Salud**".

En su **Capítulo II: De la alimentación y nutrición Art. 16.-** *"El Estado establecerá una política intersectorial de seguridad alimentaria y nutricional, que propenda a eliminar los malos hábitos alimenticios, respete y fomente los conocimientos y prácticas alimentarias tradicionales, así como el uso y consumo de productos y alimentos propios de cada región y garantizará a las personas, el acceso permanente a alimentos sanos, variados, nutritivos, ino cuos y suficientes. Esta política estará especialmente orientada a prevenir trastornos ocasionados por deficiencias de micro nutrientes o alteraciones provocadas por desórdenes alimentarios"*.

Se recomienda los siguientes valores calóricos y gramajes que se detallan a continuación:

EQUIVALENCIAS DE LAS PORCIONES DE LOS ALIMENTOS:

Una ración de carne cruda roja, equivale a:

- 5 onzas de carne cruda, de res, de buena calidad.
- 4 onzas de carne de cerdo
- 5 onzas de carne de ternera
- 4 onzas de carne magra de cerdo
- 2 salchichas medianas
- 3 onzas de embutidos (botones, olmas, morcillas, jamón, etc.)



INFORME DE INSPECCIÓN

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y AMBIENTE

Una ración de carne equivale a:

- 5 onzas de carne de pollo u otra ave de consumo habitual

Una ración de pescado o mariscos equivale a:

- 5 onzas de pescado blanco
- 5 camarones medianos
- 10 conchas
- 10 mejillones

Una ración de proteínas animales misceláneas equivale a:

- 4 onzas de hígado
- 5 onza de guatita
- 2 huevos

Una ración de verduras, legumbres u hortalizas orgánicas equivale a:

- 1 taza elaborada en base a: espárragos, habas frescas, brócoli, zanahorias, remolachas, coliflor, zapallos, pepinos, espinacas, zuquini, zambo, tomate riñón, mellocos, vainitas, etc.
- 1 taza de menestra de lentejas, arvejas, habas, fréjol, (cualquier variedad)

Una ración de arroz, fideo, pasta, papas o similares, equivale aproximadamente a:

- 1 taza de arroz cocido
- 3 papas medianas cocidas
- 1 choclo tierno mediano cocido
- 1 taza de pasta, macarrones o fideos de otro tipo
- 1 taza de puré de papas o equivalente a tortillas

Una ración de frutas equivale aproximadamente a:

- 1 manzana
- 1 guineo grande, a mano mediano, 1 naranja grande
- 1 taza de melón, 2 duraznos grandes
- 1 taza de capulíes, 2 peras medianas
- 1 taza de trozos de sandía, piña, papaya o melón
- 4 claudias medianas
- 2 mandarinas medianas
- Fruta de temporada

En forma complementaria se dispondrá de aderezos para las ensaladas que se presentarán de preferencia al natural como los vegetales para que el usuario pueda disponer de las mismas a su gusto. El Personal que se recomienda para prestar el servicio de alimentación es el que a continuación se detalla:

Chef nutricionista. - El cual estará encargado de:

- Diseño de los menús cíclicos, menús de dieta y vegetariano, de ser el caso.
- Preparación de recetas estándares.
- Análisis y calificación de alimentos y platos
- Control de Calidad
- Elaboración de un plan continuo de capacitación de su personal



INFORME DE INSPECCIÓN

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y AMBIENTE

El chef nutricionista, se encargará de controlar el diseño de los valores alimenticios y calóricos de los menús elaborados en base al CODEX ALIMENTARIO universal, o “Código Alimentario”, es un conjunto de normas, directrices y códigos de prácticas aprobadas por la Comisión del Codex Alimentarius. La Comisión, conocida también como CAC, constituye el elemento central del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias y fue establecida por la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS) con la finalidad de proteger la salud de los consumidores y promover prácticas leales en el comercio alimentario.

Adicionalmente, se contará con un:

- Administrador
- Cocinero/a
- Ayudantes de cocina

A continuación se presenta una matriz de ejemplo con las siguientes características o requisitos en la alimentación diaria que se debe cumplir:

DETALLE	GRUPO	PORCIÓN	CALORÍAS
DESAYUNO	Carbohidrato (yuca, verde, pan, tostadas, tortillas de maíz, granola)	160gr	476
	Proteína (queso, embutido o huevo)	150gr	310
	Lácteos (leche - yogurt, avena)	200 a 250cc	130
	Fruta	100gr	98
ALMUERZO	Sopa (proteína /carbohidrato)	250ml	300
	Proteína/ carne, pollo, cerdo, pescado	150gr	450
	Carbohidrato/ arroz	70gr	194
	Carbohidrato/ papa, verde, yuca	70gr	172
	Vegetal/ ensaladas	100gr	96
	Fruta	100gr	98
	Bebida/ jugo	200ml	65
MERIENDA	Proteína/ carne, pollo, cerdo, pescado	150gr	450
	Carbohidrato/ arroz	70gr	194
	Carbohidrato/ papa, verde, yuca	70gr	172
	Vegetal/ ensaladas	100gr	96
	Infusión	8oz	10
TOTAL KCAL			3311

Posterior a estas indicaciones y recomendaciones que se recogió en esta inspección, se puede dar inicio al proceso para el ARRENDAMIENTO DEL BAR-COMEDOR en la Facultad de Ciencias Económicas “FCE”, siendo esta área “**FAVORABLE**” para su funcionamiento y mencionando también que, el Arrendatario y las Autoridades deben adecuar los cambios que se sugiere para mejorar el entorno laboral y brindar un servicio de calidad, precautelando la salud e integridad de cada persona que utiliza esta área de expendio de alimentos, en tal sentido conforme a la resolución de HCU Nro. RHC.U.SO.37 No. 0358-2022, que indica: “Aprobar el texto y formato de la invitación, así como de los contratos de arrendamiento, presentados por la Comisión Jurídica Permanente...”, se procede a dar el visto bueno para continuar con el proceso.



INFORME DE INSPECCIÓN

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y AMBIENTE

7. CONCLUSIONES

- Con la inspección realizada se puede dar inicio al proceso de contratación para el arrendamiento de un Bar COMEDOR en la Facultad de Ciencias Económicas “FCE”, siempre y cuando cumplan con todas las disposiciones y recomendaciones que se basa en este presente informe, cabe recalcar que el Arrendatario debe revisar y acatar todas las Normativas Legales Vigentes, Reglamentos y Acuerdos que competen para el desarrollo de esta actividad y servicio que beneficia a toda la comunidad de la facultad; adicional se debe brindar soluciones a las necesidades que presenta este Bar, por ende, es necesario el **trabajo en conjunto de las Autoridades de la Facultad para arreglar, reparar, construir y corregir varios desperfectos que NO pueda realizar el Arrendatario o que salga fuera de su predisposición.**
- En la actualidad el Bar se encuentra sin funcionamiento, pero se debe adaptar las instalaciones con las que cuenta, en base al Acuerdo Interministerial No. 00007-2020 “Reglamento para el control de funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación”, por tal motivo se debe entender la infraestructura, área física, dimensión y demás características para reconocer que tipo de bar es el que representa según su condición. En base a esto, lo recomendable es acatar todas las disposiciones, en tal caso exista alguna auditoría externa por parte del ente regulador ARCSA.
- Se debe tomar en cuenta que, en base a la normativa el **BAR SIMPLE** es el que se encarga tan solamente de la **preparación y expendio de alimentos, por ende, NO cuenta con un área de servicio amplio, sino, solo con un espacio para la venta al paso;** en cambio el **BAR COMEDOR** es el que se encarga de la **preparación, “conservación” y expendio de alimentos, además de permitir el consumo de los mismos dentro del lugar – “In situ”, en tal sentido este cuenta con cocina/s equipada/s para preparar almuerzos completos y además tiene baños separados lejos del área de preparación de alimentos (clientes hombres y mujeres).**
- Cabe mencionar que al final de cada periodo de arrendamiento de los bares de acuerdo a su clasificación; los proveedores del servicio de alimentación proceden a retirar sus equipos, bienes muebles, estanterías, objetos, materiales y demás menaje de cocina perteneciente a cada uno de ellos, por ende, se debe tomar en cuenta que todas las instalaciones quedan desocupadas y se debe analizar todos los requisitos que se solicita para cumplir con el funcionamiento de cada bar, en base a la normativa que lo compete y al servicio que va a prestar para la universidad, siendo este de preparación y expendio de alimentos (BAR SIMPLE); o de preparación, conservación y expendio de alimentos (BAR COMEDOR) que además cuenta con infraestructura completa y baños de hombres y mujeres para una mejor atención.
- Dar cumplimiento a la Ley Orgánica de Salud en el CAPITULO II: De la alimentación y nutrición Art. 16, así como al Codex Alimentarius Universal. Analizando la estadística de morbilidad de enfermedades crónicas y el gasto calórico que implica el trabajo diario del personal operativo, el menú debe cumplir con las porciones y gramajes determinados en el informe.

8. RECOMENDACIONES



INFORME DE INSPECCIÓN

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y AMBIENTE

- El Bar simple o Bar comedor deberá contar con puntos fáciles de acceso para todos los estudiantes y trabajadores, debiendo contar, con las facilidades necesarias para el acceso de personas con discapacidad (Adecuación con vados y baños especiales).
- Es indispensable instalar el sistema de detección contra incendios (detector de humo, de temperatura y sistema de alarma) en todo el Bar como medida preventiva en caso de cualquier conato de incendio, además que, la instalación de gas GLP debe ser instalada de la manera más segura. (Art. 244 literal “f” “Acuerdo Ministerial 1257:2009”).
- Los bares deben ser construidos o reacondicionados de conformidad con las normas de seguridad y construcción vigentes, utilizando materiales resistentes, anti-inflamables, anticorrosivos, de superficies lisas, de colores claros, fáciles de limpiar.
- Los bares deberán tener iluminación y ventilación suficientes, de preferencia de fuentes naturales y dispondrán de los servicios básicos con los que cuente la institución educativa tales como: luz eléctrica, agua potable, alcantarillado, manejo de desechos y observarán todas las normas sanitarias y de seguridad vigentes.
- Todos los alimentos y bebidas que se preparen y expendan en los bares se almacenarán de acuerdo a sus características a fin de garantizar su calidad e inocuidad. Se conservarán en congelación, refrigeración o en ambiente fresco y seco, en vitrinas adecuadas o recipientes limpios con tapa, a fin de protegerlos de agentes contaminantes, si es de ser el caso.
- Se debe colocar un rótulo de identificación con el aforo permitido, además de la superficie total con la que cuenta esta área (colocada en metros cuadrados) y la capacidad del número de personas que podrían utilizar este lugar designado para un Bar Comedor (***Entrada del Bar - Responsabilidad del Arrendatario***).
- Colocar también un plano de evacuación con las rutas de emergencia detallando la distribución general del lugar, incluyendo corredores, entradas, muros, ventanas, puertas, escaleras, rutas de salida al exterior, mesas, extintores y punto de encuentro (***Responsabilidad del Arrendatario***). (Art 249 “Acuerdo Ministerial 1257:2009”).
- Todo el personal que labore en los bares debe aplicar las siguientes medidas básicas de higiene y protección:
 - Utilizar guante de látex para la manipulación de alimentos, los cuales deben cambiarse periódicamente.
 - Llevar el cabello recogido y gorro protector de color claro, limpio y en buen estado mientras realiza sus actividades.
- Se tomará en cuenta las inspecciones a futuro mediante los Check list que se presentan a continuación, para ver si corrigieron todos los desperfectos e inconvenientes que pueden ocasionar un riesgo de accidentabilidad mayor, para todos los trabajadores y estudiantes que se encuentran en esta facultad o a su vez con los requisitos alimenticios que se deben acatar para mejorar la salud de la comunidad universitaria.

9. ANEXOS PARA LA INSPECCIÓN

LISTA DE CHEQUEO PARA INSPECCIÓN



INFORME DE INSPECCIÓN

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y AMBIENTE

#	1. CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA:	C	N/C	N/A	CONDICIÓN SUBESTÁNDAR	ACCIÓN CORRECTIVA / MEJORA CONTINUA
1	Está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, disposición de excretas, maleza y aguas estancadas.	X			El Bar se encuentra en la planta baja del Bloque "C", rodeada de espacios verdes.	Se debe realizar el mantenimiento de poda de árboles y desbroce de la maleza existente (trimestral).
2	Las paredes, pisos, techos y ventanas del establecimiento se encuentran limpios y en buen estado de conservación.		X		El espacio actual pertenece a un Auditorio, debido a las condiciones que presenta.	No cuenta con iluminación y ventilación natural (ventanas), por ende existe humedad en paredes.
3	El establecimiento cuenta con adecuada ventilación.		X		Lugar de la cocina adaptada y no tiene ventilación.	Pared con demasiada humedad (arreglar y pintar).
4	El establecimiento dispone de servicio de agua potable y alcantarillado.	X				
5	El área de preparación de los alimentos cuenta con una infraestructura que permita fácil limpieza y desinfección.	X			Solo cuenta con un lavabo y no presenta mesones, mesas ni mobiliario para la preparación de alimentos.	Se debe adquirir todo este tipo de mobiliarios cumpliendo las recomendaciones que dicta la normativa técnica vigente.
6	Las áreas de almacenamiento de alimentos cuentan con control de temperatura y/o humedad de acuerdo a las necesidades propias de conservación de cada tipo de alimento.			X	Al encontrarse las instalaciones del bar sin funcionamiento NO se puede inspeccionar esta necesidad.	Una vez instalado el nuevo proveedor para este servicio se procederá a revisar las condiciones con las que debe cumplir según la normativa.
7	Las baterías sanitarias están en buen estado de limpieza y mantenimiento.	X				
8	Las baterías sanitarias están separadas del área de elaboración de los alimentos.	X				
9	Las baterías sanitarias disponen de: dispensadores de alcohol gel al 70% de concentración, dispensadores de jabón líquido, dispensadores de papel higiénico, dispensadores de papel toalla para el secado de mano, basureros con tapa y accionamiento mecánico.		X		El espacio cuenta con 2 baños para hombres y 2 para mujeres ubicados en instalaciones diferentes (basurero, dispensador de papel higiénico y jabón líquido es con lo que cuenta cada uno de ellos).	Se debe adquirir dispensadores de alcohol gel antibacterial, papel toalla para manos y se debe colocar fundas plásticas en cada uno de los basureros (habilitar todos los dispensadores).



INFORME DE INSPECCIÓN

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y AMBIENTE

#	2. CONTROL DE PLAGAS:	C	N/C	N/A	CONDICIÓN SUBESTÁNDAR	ACCIÓN CORRECTIVA / MEJORA CONTINUA
1	El establecimiento está protegido para evitar el ingreso de roedores e insectos.		X		NO cuenta con un sistema de desratización (CEBOS ENVENENADOS EN LA PARTE EXTERNA DEL BAR).	Instalar trampas cebadoras y realizar el adecuado mantenimiento de los cebos envenenados (Responsabilidad del Arrendatario y Autoridades).
2	No existe indicios o presencia de roedores, insectos y otras plagas en el área de preparación de la cocina o de consumo de alimentos.	X				
3	El establecimiento cuenta con programas de prevención y eliminación de plagas.			X	No presenta los registros de limpieza colocados en cocina, mesas, detallando las actividades, responsables, fecha y hora en su reporte diario (BAR INACTIVO).	Una vez instalado el nuevo proveedor se debe colocar los registros en cada área respectiva detallando cada actividad y lugar donde se realiza la limpieza.

#	3. MATERIALES Y EQUIPO:	C	N/C	N/A	CONDICIÓN SUBESTÁNDAR	ACCIÓN CORRECTIVA / MEJORA CONTINUA
1	El establecimiento tiene equipos y utensilios de cocina limpios, buen estado y sean del material adecuado para la preparación de alimentos.			X	No presenta equipos ni utensilios (BAR INACTIVO).	Una vez instalado el nuevo proveedor se debe colocar los equipos y utensilios sugeridos.
2	El establecimiento tiene mesas, mesones y estanterías para la preparación de los alimentos y son de un material resistente y apropiado que facilite su limpieza y desinfección.		X		Solo cuenta con un lavabo y no presenta mesones, mesas ni mobiliario para la preparación de alimentos.	Se debe adquirir todo este tipo de mobiliarios cumpliendo las recomendaciones que dicta la normativa técnica vigente.
3	La cocina cuenta con campana de extracción de vapores.		X		No cuenta con campana ni con ningún tipo de conexión para gas GLP hacia el exterior.	Se debe adecuar toda la cocina en base a estos requisitos obligatorios.
4	La instalación cuenta con mesas y sillas en buen estado para los comensales.		X		Bar sin funcionamiento.	Adquirir estos bienes para su funcionamiento.
5	Existe registros de mantenimiento de los equipos que se encuentran dentro del área de preparación de alimentos.			X	No presenta registros de mantenimiento de ningún equipo (BAR INACTIVO).	Una vez instalado el nuevo proveedor se debe colocar los registros en cada área.



INFORME DE INSPECCIÓN

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y AMBIENTE

#	4. SEGURIDAD:	C	N/C	N/A	CONDICIÓN SUBESTÁNDAR	ACCIÓN CORRECTIVA / MEJORA CONTINUA
1	Las instalaciones tienen extintor de incendios, detectores de humo, lámparas de emergencia y/o equipos contra incendios.		X		Presenta un extintor sin su recarga y SI cuenta con detectores de humo, lámparas de emergencia y pulsadores manuales, pero se debe realizar el mantenimiento adecuado a esta instalación para verificar su funcionamiento.	Se debe enviar a recargar los extintores anualmente, además de instalar el sistema contra incendios en todas las instalaciones del bar (Responsabilidad del Arrendatario y Autoridades).
2	Las instalaciones cuentan con un lugar seguro y ventilado, fuera del área de preparación de alimentos para colocar los cilindros de gas.		X		No cuenta con un gabinete externo para colocar los tanques de gas y tampoco con las conexiones de las mangueras adecuadas.	Se debe realizar una mejora en toda la instalación de gas, ya que no cuenta con ningún tipo de conexión y NO se puede colocar los tanques cerca de la cocina.
3	Las instalaciones cuentan con centralinas/centralitas de gas para el correcto funcionamiento de los cilindros de gas.		X		Al parecer no presenta ningún tipo de conexión o mangueras empotradas a la edificación y con su salida hacia el exterior.	Se debe realizar la instalación adecuada de estas conexiones (Responsabilidad del Arrendatario y Autoridades).
4	Señalización de bioseguridad y seguridad industrial.		X		Cuenta con una señalización inadecuada, obsoleta y con falta de visualización (rótulos).	Colocar la cantidad adecuada de señalética (Norma ISO 7010) (Responsabilidad del Arrendatario).

#	5. GESTIÓN DE DESECHOS:	C	N/C	N/A	CONDICIÓN SUBESTÁNDAR	ACCIÓN CORRECTIVA / MEJORA CONTINUA
1	Se cuenta con un lugar apropiado, ventilado y fuera del área de preparación de alimentos para la recolección de acuerdo al tipo de desechos.			X	Al encontrarse el bar sin funcionamiento no se puede inspeccionar este requisito.	Una vez instalado el nuevo proveedor se debe colocar al menos dos recipientes para su separación.
2	Se cuenta con recipientes en buen estado e identificados para la recolección de desechos de acuerdo al tipo.			X	Al encontrarse el bar sin funcionamiento no se puede inspeccionar este requisito.	Se necesita diferenciar los contenedores con sus fundas plásticas de color diferente, y así saber colocar los residuos.



INFORME DE INSPECCIÓN

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y AMBIENTE

ÍTEM	PREGUNTAS	SI	NO	OBSERVACIÓN		
1	El sector cuenta con ventilación (se siente correr aire en el lugar)					
2	El sistema de gas funciona en la parte posterior (fuera del local)					
3	En el sector se encuentra libre de algas, mohos, hongos, tanto en paredes o artefactos (ver en lugares de difícil acceso para la limpieza)					
4	No se evidencia restos o señales de insectos o roedores					
5	Los alimentos que son almacenados se encuentran en depósitos diferentes con tapas, para evitar contaminación cruzadas					
6	Se barre y baldea el sector mínimo 1 vez en la jornada					
7	Los recipientes de basura se encuentran sellados y con tapas					
8	Las tablas de picar son de plástico					
9	Las freidoras, cocina, están limpias y libres de grasa, si no están siendo utilizadas en operación.					
10	Se encuentran los utensilios y cubiertos en lugares de almacenamiento limpios y protegidos de la contaminación.					
11	Se encuentran los alimentos no perecibles almacenados en un lugar que separe contacto directo con el piso					
12	Se tienen refrigerados los alimentos perecibles					
13	El personal de la cocina (que prepara los alimentos), posee el carnet del certificado de salud actualizado.					
14	Posee material desengrasante para la limpieza de vajillas y utensilios de cocina.					
15	Las conexiones eléctricas están en buen estado sin cubierta ni cables pelados					
16	Cuenta con un extintor contra incendios y sabe utilizarlo					
17	La campana extractora se encuentra funcionando					
Nivel de eficiencia		Totales				
		Total (SI)	X			
		Total (ítem)	100=			
RESULTADOS						
Menor a 40 %	Se requiere acción inmediata	Menor a 60%	Realizar correcciones en una semana	Menor a 80%	Se requiere mejorar, realizar cambios en 15 días	De 80 a 90% crear mejoras en base a un plan de control
Si tiene 100% mejora continua			Felicitar al encargado o responsable del servicio			
Realizado por			Dirección de Seguridad, Salud Ocupacional y Ambiente			
Responsable / cargo:						
Firma del responsable de la verificación:						
Firma del responsable del comedor:						



INFORME DE INSPECCIÓN

DIRECCIÓN DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y AMBIENTE

10. RESPONSABLES:

ACCIÓN	NOMBRE Y APELLIDO / CARGO	FIRMA	FECHA
Elaborado por:	Ing. Jonathan Larco MSc. Técnico Docente DSSOA		04/03/2026
Elaborado por:	Dra. Gabriela Gualotuña MSc. Médico Ocupacional DSSOA		04/03/2026
Aprobado por:	Dr. Fabricio Suarez MSc. Director DSSOA		04/03/2026