

GRAN ANDINA DE PLÁSTICOS	CHECK LIST DE VERIFICACIÓN INFRAESTRUCTURA					VERSIÓN:
						APROBADO POR:
Ítem a evaluar	Calificación					Observaciones
	1	2	3	4	5	
1. Ubicación						
¿La ubicación está bien conectada con carreteras principales para facilitar el transporte de materias primas y productos terminados?				x		
¿Existen rutas adecuadas para camiones y vehículos de carga para ingresar y salir de las instalaciones sin complicaciones?					x	
¿La ubicación está cerca de los proveedores de materia prima y los mercados o distribuidores clave?				x		
2. Diseño de las Instalaciones						
¿La disposición de las áreas (producción, almacenamiento, oficinas, etc.) es lógica y optimiza los flujos de trabajo?		x				Oficinas cómodas etc, pero no hay espacios privados para reuniones, confidencialidad, áreas conectadas en producción, pero hay contraflujo de material. Almacenamiento MP no hay un espacio definido. PT está ubicado en una sola bodega si hay un mejor almacenamiento.
¿Cada área tiene suficiente espacio para operar eficientemente (área de producción, almacenes, oficinas)?			x			
¿Las áreas de producción están separadas de las áreas administrativas o de oficina para evitar contaminaciones cruzadas o interferencias?				x		Área de despachos junto a recepción
¿Las áreas clave como la zona de producción, laboratorios de calidad y almacenamiento de materiales están adecuadamente delimitadas y de fácil acceso?			x			Área de despachos junto a recepción, no hay suficiente espacio de almacenamiento
¿Existen áreas disponibles para futura expansión de la producción o almacenamiento si es necesario?	x					
3. Estado de las instalaciones						
¿El edificio está en buen estado estructural sin grietas? Producción			x			Reparación en ensamble, despachos,
¿El edificio está en buen estado estructural sin grietas? Administrativo				x		
¿El techo, las paredes y los pisos están en condiciones seguras, sin daños visibles o áreas peligrosas? Producción				x		Techo de ensamble hay filtración de agua, pisos necesitan mantenimiento
¿Las instalaciones están diseñadas para soportar el peso y las cargas de la maquinaria pesada y el inventario?					x	
4. Seguridad						
¿El edificio tiene detectores de humo y rociadores?				x		
¿El edificio tiene detectores de rociadores, extintores?					x	18 extintores
¿El edificio tiene salidas de emergencia adecuadas?					x	

¿Las salidas de emergencia están claramente señalizadas y accesibles en todo momento?					x	
: ¿Los pasillos y áreas de evacuación están libres de obstáculos y son fácilmente accesibles?			x			
¿Las áreas clave tienen iluminación de emergencia en caso de fallos en el sistema eléctrico?	x					
5. Condiciones Ambientales						
¿Las áreas de producción, almacenamiento y oficinas tienen una ventilación adecuada para evitar la acumulación de calor o humedad excesiva?			x			Hay ventiladores, pero dependen del clima
¿Se controlan adecuadamente las condiciones de temperatura y humedad, especialmente en áreas de almacenamiento de materias primas y productos terminados?				x		Cuentan con termohigrómetros calibrados
¿La iluminación en las instalaciones es adecuada para el tipo de trabajo que se realiza en cada área (producción, oficinas, etc.)?					x	
¿Existen medidas para controlar el ruido en áreas donde se operan máquinas ruidosas, para proteger la salud de los empleados?					x	Se realizan mediciones de ruido por ARL y se hacen mediciones cuando hay cambios o nuevas máquinas.
¿Las instalaciones cuentan con sistemas de calefacción y aire acondicionado que garantizan un ambiente cómodo y seguro?				x		Ventilación natural
6. Áreas de Producción						
¿Las áreas de fabricación están adecuadamente equipadas para el tipo de maquinaria utilizada en la producción de biberones?					x	
¿El espacio es suficiente para operar las máquinas sin interferencias y con facilidad de mantenimiento?					x	
¿Los flujos de materiales desde la recepción hasta el proceso de fabricación y luego al almacenamiento son eficientes y sin interrupciones?		x				Contraflujo
¿Las instalaciones cuentan con sistemas adecuados de limpieza y mantenimiento para mantener la higiene en las áreas de producción?				x		
7. Almacenamiento						
¿El almacenamiento de materias primas y productos terminados está claramente dividido y etiquetado?					x	
¿Las condiciones (temperatura, humedad, seguridad) son adecuadas para el tipo de materiales y productos almacenados?			x			Hay oportunidad de mejora en ubicación de productos químicos (solventes)
¿Las estanterías y equipos de almacenamiento son seguros y adecuados para las cargas que van a soportar?				x		
¿El acceso a los materiales almacenados es eficiente y seguro, minimizando el riesgo de accidentes?			x			En almacenamiento hay muchas cajas obstruyen el paso
8. Cumplimiento de Normativas						
¿Las instalaciones cumplen con las leyes locales de construcción y zonificación?					x	

¿Las instalaciones cumplen con las normativas sanitarias y de calidad pertinentes para la fabricación de productos de consumo infantil?					x	Cuentan con registro sanitario
¿Las instalaciones cumplen con las normativas medioambientales en cuanto a manejo de residuos, emisiones y consumo de recursos?				x		
9. Áreas Comunes y de Bienestar						
¿La empresa tiene áreas adecuadas para el descanso, comedor, vestuarios y baños para los empleados?					x	
¿Las áreas comunes (baños, vestuarios) son accesibles y confortables para todos los empleados?					x	
¿Las oficinas están bien distribuidas y cuentan con las instalaciones necesarias (internet, electricidad, muebles ergonómicos)?				x		No hay espacio de reuniones
¿Las condiciones en las áreas de trabajo cumplen con las normativas laborales locales (ergonomía, espacio personal, descansos, etc.)? Administrativo					x	
¿Las condiciones en las áreas de trabajo cumplen con las normativas laborales locales (ergonomía, espacio personal, descansos, etc.) Producción			x			Persona con estudio de puesto trabajo
10. Infraestructura Tecnológica						
¿Las instalaciones cuentan con una infraestructura adecuada para la comunicación interna (teléfonos, internet, etc.)?				x		En cafetería no hay internet y deben hacer capacitación con datos propios
¿La organización cuenta con software, hardware?					x	
¿Las áreas administrativas y de gestión cuentan con equipos informáticos adecuados y en buen estado?					x	
¿Las instalaciones cuentan con sistemas de monitoreo o automatización para controlar el flujo de producción y las condiciones de las máquinas?			x			Conteo por expulsión, pero no de rechazo
Total	3,9					