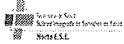
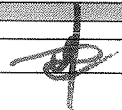


		EVALUACIÓN DE PROPUESTAS JURÍDICA		CÓDIGO: AP-CT-F-62	
		SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		VERSIÓN: 1 PÁGINA: 1 DE 2 FECHA: 22/05/2020	
INFORMACIÓN DEL PROCESO					
PROCESO No		101-2021			
MODALIDAD DE SELECCIÓN		INVITACIÓN A COTIZAR			
OBJETO A CONTRATAR		CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E, ASÍ COMO ALIMENTACIÓN PARA MÉDICOS EN FORMACIÓN DE LOS CONVENIOS DOCENTE ASISTENCIALES EN LAS DIFERENTES SEDES			
INFORMACIÓN DE LA EVALUACION					
CRITERIO	DESCRIPCIÓN	CÓMO EVALUAR	EVALUACIÓN JURÍDICA		
			Proponente 1	Proponente 2	Proponente 3
			Healthy Servicios de Catering (Organización Casalímpia)	Nutriser Colombia SAS	N/A
			NIT: 901.273.335-1	NIT: 900084859-4	N/A
	1. Carta de Presentación de la Propuesta (modelo anexo entregado por la Subred).	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	2. No cumple Observación: Favor aclarar el numero de Invitación a cotizar, teniendo en cuenta que el registrado no corresponde al presente proceso de selección.	1. Cumple Observación:	N/A Observación:
HABILITANTES JURÍDICOS	2. Fotocopia del documento de identidad del Representante Legal	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	2. No cumple Observación:	1. Cumple Observación:	N/A Observación:
	3. Certificado de existencia y representación legal / Matricula Mercantil (Expedición no mayor a treinta (30) días)	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	2. No cumple Observación:	1. Cumple Observación:	N/A Observación:
	4. Autorización para presentar la oferta y comprometer a personas jurídicas	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	2. No cumple Observación:	1. Cumple Observación:	N/A Observación:
	5. Documento de conformación de consorcio o Unión Temporal	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	N/A Observación:	N/A Observación:	N/A Observación:
	6. Certificación de cumplimiento de parafiscales (modelo anexo entregado por la Subred).	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	2. No cumple Observación:	1. Cumple Observación:	N/A Observación:
	7. Garantía de seriedad de la oferta: para garantizar la seriedad de la oferta el proponente deberá constituir a favor de la subred integrada de servicios de salud norte ese, identificada con nit 900.971.006-4, una póliza de seguros o patrimonio autónomo o garantía bancaria, expedida por una entidad debidamente constituida y autorizada para funcionar en Colombia por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor de la oferta presentada. la vigencia de la garantía será de cuatro (4) meses contados a partir de la fecha de presentación de ofertas y/o cierre del presente proceso de selección. en el caso de consorcios, uniones temporales, en la garantía de seriedad deberá precisarse que el afianzado es el consorcio o la unión temporal o sociedad y deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma. en todo caso, el proponente seleccionado para ejecutar el contrato que se derive del presente proceso de selección, deberá mantener vigente la garantía de seriedad de su oferta hasta la aprobación del amparo de cumplimiento. la propuesta tendrá una validez igual al término de vigencia establecido para la garantía de seriedad de la oferta. durante este período la propuesta será irrevocable, de tal manera que el proponente no podrá retirar ni modificar los términos o condiciones de la misma, so pena de que la entidad pueda hacer efectiva la garantía de seriedad de la oferta. esta garantía aplica para las ofertas cuya cuantía sea igual o superior A 150 SMMMLV.	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	2. No cumple Observación: La póliza de seriedad de la oferta no es un documento subsanable, por lo cual se procede a rechazar la oferta. Lo anterior, en cumplimiento a lo dispuesto en el parágrafo 3 del artículo 5 de la Ley 1882 del 15 de enero de 2018	1. Cumple Observación:	N/A Observación:
	8. Registro Unico de Proponentes	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	2. No cumple Observación:	1. Cumple Observación:	N/A Observación:
	9. Fotocopia del Registro Unico Tributario - RUT	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	2. No cumple Observación:	1. Cumple Observación:	N/A Observación:

		EVALUACIÓN DE PROPUESTAS JURÍDICA			CODIGO: AP-CT-F-62- VERSION: 1
		SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			PAGINA : 2 DE 2 FECHA: 22/05/2020
HABILITANTES JURÍDICOS	10. Fotocopia del Registro Unico de Identificación Tributaria- RIT	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	2. No cumple Observación:	1. Cumple Observación:	N/A Observación:
	11. Compromiso anticorrupción (modelo anexo entregado por la Subred)	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	2. No cumple Observación:	1. Cumple Observación:	N/A Observación:
	12. Certificado de antecedentes - Procuraduría General de la Nación de la Empresa y del Representante Legal, no mayor a Treinta (30) días.	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	2. No cumple Observación:	1. Cumple Observación:	N/A Observación:
	13. Certificado de antecedentes - Contraloría General de la Nación de la Empresa y del Representante Legal, no mayor a Treinta (30) días.	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	2. No cumple Observación:	1. Cumple Observación:	N/A Observación:
	14. Certificado de antecedentes - Personería de Bogotá del Representante Legal, no mayor a Treinta (30) días.	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	2. No cumple Observación:	1. Cumple Observación:	N/A Observación:
	15. Certificado de antecedentes judiciales del Representante Legal, no mayor a Treinta (30) días.	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	2. No cumple Observación:	1. Cumple Observación:	N/A Observación:
	16. Certificado de Registro Nacional de Medidas Correctivas- Policía Nacional del Representante Legal, No mayor a treinta (30) días.	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	2. No cumple Observación:	1. Cumple Observación:	N/A Observación:
	17. Certificación bancaria	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	2. No cumple Observación:	1. Cumple Observación:	N/A Observación:
OBSERVACIONES: Healthy Servicios de Catering (Organización Casalimpia): RECHAZADO teniendo en cuenta que no aporta la póliza de seriedad de la oferta. Lo anterior, en cumplimiento a lo dispuesto en el parágrafo 3 del artículo 5 de la Ley 1882 del 15 de enero de 2018, que reza así: (...) " ARTICULO 5. PARÁGRAFO 3. L ano entrega de la garantía de seriedad junto con la propuesta no sera subsanable y sera causal de rechazo de la misma " (...)					
EVALUADORES					
Nombre, cargo y firma Evaluador criterio Jurídico:		KATERIN DAVILA MARIN-PROFESIONAL ESPECIALIZADO III- DIRECCIÓN DE CONTRATACIÓN			



101-2021

Mojica



OK
Comple

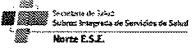
DATOS DE LA POLIZA

Código de Seguridad	tBBJm6T04USXwG+3dZqDBA==	Número de póliza	100001159
Número de anexo	0	Ramo	CUMPLIMIENTO - ENTIDADES ESTATALES DECRETO 1082
Fecha de expedición	3/12/2021	Inicio de vigencia Global	06/12/2021
Fin de vigencia Global	06/04/2022	Tomador	NUTRISER COLOMBIA SAS
		Asegurado	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE ESE
Valor asegurado	120.000.000,00		
Movimiento	EXPEDICION		
Objeto de póliza	GARANTIZAR EL PAGO DE LOS PERJUICIOS DERIVADOS DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTENIDAS EN EL CONTRATO No.101-2021 S.NTE , CUYO OBJETO ES SUMINISTRO Y DISPENSACION DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. ASI COMO ALIMENTACION PARA MEDICOS EN FORMACION DE LOS CONVENIOS DOCENTE ASISTENCIALES EN LAS DIFERENTES SEDESASEGURADO Y BENEFICIARIO: SUBRED INTEGRADA DE SERCIOS DE SALUD NORTE E.S.E		

Amparos

Nombre del Amparo	Vigencia Desde	Vigencia Hasta	Suma Asegurada	Valor Prima
SERIEDAD DE LA OFERTA	00:00 Horas del 06/12/2021	24:00 Horas del 06/04/2022	\$ 120.000.000,00	\$ 120.000,00

Esta información debe coincidir con la póliza impresa. Si es diferente te invitamos a notificarlo al correo mundial@segurosmondial.com.co o también puedes llamar a la línea nacional 01 8000 111 935 - 3274712/13

	EVALUACIÓN DE PROPUESTAS	CODIGO : AP-CT-F-07-03
		VERSION : 3
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	PAGINA : 1 DE 1
		FECHA : 11/10/2017

INFORMACIÓN DEL PROCESO

Proceso No.	INVITACION A COTIZAR No.101- 2021
--------------------	-----------------------------------

Modalidad	(Marque con una X dependiendo la modalidad de selección)	A. ☐ Invitación a Cotizar	B. ☐ Evento Especial	C. ☒ Convocatoria Pública	D. ☐ Otros mecanismos
------------------	--	--	---	---	--

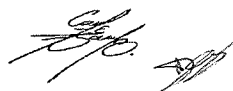
Objeto a contratar	CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E, ASÍ COMO ALIMENTACIÓN PARA MÉDICOS EN FORMACIÓN DE LOS CONVENIOS DOCENTE ASISTENCIALES EN LAS DIFERENTES SEDES
---------------------------	---

INFORMACIÓN DE LA EVALUACIÓN

CRITERIO	DESCRIPCIÓN	CÓMO EVALUAR	EVALUACIÓN		
			Proponente 1	Proponente 2	Proponente 3
			HEALTHY SERVICIOS DE CATERING SAS	NUTRI SER COLOMBIA	
			No. NIT: 901273335-1	No. NIT: 900084859-4	No. NIT:
HABILITANTES FINANCIEROS	Presentación de la totalidad de documentos solicitados	1. Doc. de Identif. Contador Público 2. Tarjeta Profesional Contador Público	2. NO CUMPLE Observación: Los estados financieros adjuntados a la invitación no corresponden al periodo solicitado subsanar	1. CUMPLE Observación:	N.A. Observación:
	Índice de liquidez Mayor o igual a 1.5	IE = ACTIVO CTE / PASIVO CTE	2. NO CUMPLE Observación: Resultado:	1. CUMPLE Observación: Resultado: 2.99	N.A. Observación: Resultado:
	Nivel de Endeudamiento Menor o igual a 0.50	NE = PASIVO TOTAL / ACTIVO TOTAL	2. NO CUMPLE Observación: Resultado:	1. CUMPLE Observación: Resultado: 0.09	N.A. Observación: Resultado:
	Capital de Trabajo Mayor o igual al 100% del Presupuesto asignado a este proceso	CT = ACTIVO CTE - PASIVO CTE	2. NO CUMPLE Observación: Resultado: \$	1. CUMPLE Observación: Resultado: \$7.428.374.000	N.A. Observación: Resultado:

OBSERVACIONES: Se realizan los cálculos de los indicadores financieros con base a los Estados Financieros a corte 31 de diciembre de 2020 anexos a la propuesta.

EVALUADORES

Nombre, cargo y firma Evaluador criterio financiero:	CARLOS EDUARDO SANCHEZ BERMUDEZ	PROF. ESPECIALIZADO - CONTABILIDAD	
--	---------------------------------	------------------------------------	---

 Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	EVALUACIÓN DE PROPUESTAS SARLAFT		CÓDIGO: AP-CT-F-60-01	
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		VERSIÓN: 1 PÁGINA: 1 DE 1 FECHA: 22/05/2020	
INFORMACIÓN DEL PROCESO				
PROCESO No	101-2021			
MODALIDAD DE SELECCIÓN	INVITACION A COTIZAR			
OBJETO A CONTRATAR	CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E, ASÍ COMO ALIMENTACIÓN PARA MÉDICOS EN FORMACIÓN DE LOS CONVENIOS DOCENTE ASISTENCIALES EN LAS DIFERENTES SEDES			
INFORMACIÓN DE LA EVALUACIÓN				
CRITERIO	DESCRIPCION	COMO EVALUAR	EVALUACION SARLAFT	
			Proponente 1	
			NUTRISER COLOMBIA SAS NIT 900084859-4	HEALTHY SERVICIOS DE CATERING NIT901273335-1
3. HABILITANTES SARLAFT (Traslade a la descripción los criterios técnicos evaluados en la Invitación o en los Pliegos de condiciones, de acuerdo al proceso adelantado)	Formato para conocimiento del Cliente o contraparte-Empresa	CUMPLE / NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE
	Información financiera	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
	Fotocopia RUT	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	NO PRESENTA
	Fotocopia Cedula de Ciudadania/ Cedula de Extranjeria	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	NO PRESENTA
	Representante legal	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	NO PRESENTA
	Documento de composición accionaria	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	NO PRESENTA
	Fotocopia Declaración de Renta	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	NO PRESENTA
	Verificación en listas vinculante: ONU/ CLINTON , listas vinvulantes para Colombia.	CUMPLE / NO CUMPLE	NO SE ENCUENTRA REPORTADO EN EN LISTAS CONSULTA No.317	NO SE ENCUENTRA REPORTADO EN EN LISTAS CONSULTA No.317
OBSERVACIONES: * El proponente 1: La empresa NUTRISER COLOMBIA SAS NIT 900084859-4 NO CUMPLE con la verificación SARLAFT: Formulario conocimiento del cliente o contraparte: No diligencia la casilla de ciudad, país y fecha de diligenciamiento. Numeral 2: Datos de la persona jurídica: No diligencia la casilla de lugar y fecha de expedición del documento de identidad. Tipo de empresa: No diligencia el código CIU, presenta enmendadura y tachón el formato, se debe presentar todo en el mismo estilo, todo en computador o todo en manuscrito legible, no se debe combinar la forma de presentación de la información. Numeral 6: Literal 1: No describe la fuente de los recursos.				
* El proponente 2: La empresa: HEALTHY SERVICIOS DE CATERING NIT901273335-1 NO CUMPLE con la verificación SARLAFT: Formulario conocimiento del cliente o contraparte-empresa: No diligencia la casilla de ciudad, país y fecha de diligenciamiento. Numeral 1: Clase o tipo de vinculación con la empresa, no diligencia esta casilla. Numeral 2: Datos de la persona jurídica: No se encuentra legible el número de la cédula de ciudadanía, no diligencia la casilla de lugar y fecha de expedición del documento de identidad. No presenta Documento soporte de composición accionaria requerido en la convocatoria. Numeral 4: información financiera: El valor de los ingresos no operacionales, los egresos operacionales y los egresos no operacionales no coinciden con el Estado de Resultado integral. El valor de los activos totales no coincide con el Estado de Situación Financiera. No describe los conceptos ingresos y egresos no operacionales. Numeral 6. Literal 1: No describe las fuentes de los recursos de la empresa. Numeral 9: No presenta firma ni huella. No presenta fotocopia del RUT. No presenta copia de la declaración de renta. No presenta copia del documento de identidad. No presenta Cámara de Comercio.				
*Se efectuó la verificación de los soportes requeridos y la información financiera reportada por cada uno de los oferentes. Información necesaria para el conocimiento del cliente o contraparte SARLAFT.				
*La información registrada en los formatos de conocimiento del cliente /contraparte cuentan con la garantía de confidencialidad y seguridad de manejo de la información de que tratan las leyes 1266 de 2008 y 1581 de 2012				
*La evaluación y análisis de la información presentada por los oferentes se llevó a cabo en concordancia con lo dispuesto en el Manual de Procedimientos para la Administración del Riesgo de Lavado de Activos y Financiación del Terrorismo SARLAFT, de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte ESE.				
EVALUADORES				
Nombre, cargo y firma Evaluador criterio Sarlaft:	LORENA CECILIA ILLIDGE BERNARDEA/ ASESORA GERENCIA/ OFICIAL CUMPLIMIENTO PRINCIPAL			
Nombre, cargo y firma Evaluador criterio Sarlaft:	ASTRID TERESA RUSSI GARCIA / PROFESIONAL UNIVERSITARIO / ANALISTA SARLAFT 13/12/2021			

AMLRISK - Reporte de Búsqueda Masiva

- ID Búsqueda: 317
- Porcentaje de Coincidencia: 100%
- Usuario: 52064924
- Nombre usuario: ASTRID TERESA RUSSI GUARIN
- Fecha: 2021-12-13 09:27:25

AMLRISK - LISTAS CONSULTADAS

1. Actos administrativos	187. Peps estados unidos
2. Acuerdos de reestructuración supersociedades	188. Aml_news méxico
3. African bank	189. Aml_news nicaragua
4. Aml_news alemania	190. Aml_news panamá
5. Aml_news antigua	191. Aml_news paraguay
6. Aml_news argentina	192. Aml_news Perú
7. Aml_news bahamas	193. Aml_news puerto rico
8. Aml_news barbados	194. Aml_news san cristóbal y nieves
9. Aml_news belice	195. Aml_news san vicente y las granadinas
10. Aml_news bolivia	196. Aml_news santa lucía
11. Aml_news brasil	197. Aml_news surinam
12. Aml_news Canadá	198. Peps guatemala
13. Aml_news chile	199. Aml_news trinidad y tobago
14. Aml_news costa rica	200. Peps guinea-bisáu
15. Aml_news cuba	201. Peps guinea-bisáu
16. Aml_news dominica	202. Peps guinea ecuatorial
17. Aml_news ecuador	203. Peps guinea ecuatorial
18. Aml_news el salvador	204. Peps guyana
19. Aml_news España	205. Peps haití
20. Aml_news estados	206. Peps honduras
21. Aml_news francia	207. Banco interamericano de desarrollo (bid)
22. Aml_news granada	208. Boletín guardia civil española
23. Aml_news guatemala	209. Boletines procuraduría colombia
24. Aml_news guyana	210. Peps irak
25. Aml_news haití	211. Contratistas 2015 y 2016 alcaldía mayor de bogotá
26. Aml_news honduras	212. Contratistas 2018 alcaldía mayor de bogotá
27. Aml_news jamaica	213. Contratistas 2019 alcaldía mayor de bogotá
28. Aml_news México	214. Cont p de servicios 2019 alcaldía mayor de bogotá
29. Aml_news nicaragua	215. Contratistas sancionados panamá
30. Aml_news panamá	216. Funcionarios y contratistas contraloría
31. Aml_news paraguay	217. Peps jamaica
32. Aml_news Perú	218. Peps jordanía
33. Aml_news puerto rico	219. Peps kazajistán
34. Aml_news r. dominicana	220. Peps kenia
35. Aml_news r. dominicana	221. Acuerdos de reestructuración supersociedades
36. Aml_news san cristóbal y nieves	222. Concordatos supersociedades
37. Aml_news santa lucía	223. Empresas en liquidación voluntaria supersolidaria
38. Aml_news san vicente y las granadinas	224. Peps kuwait
39. Aml_news surinam	225. Liquidación judicial supersociedades
40. Aml_news trinidad y tobago	226. Peps lesoto
41. Aml_news united kingdom	227. Peps líbano
42. Antecedentes procuraduría colombia-	228. Peps liberia
43. Asian bank anticorruption and integrity	229. Entidades en acuerdo de reestructuración supersalud
44. Australian foreing affairs	230. Boletines de la dea
45. Banco interamericano de desarrollo	231. Fugitivos fbi
46. Banco interamericano de desarrollo (bid)	232. Peps luxemburgo
47. Aml_news francia	233. Peps macedonia del norte
48. Banco mundial	234. Intervenciones forzosas administrativas supersalud
49. Bancos sancionados panamá	235. E en medida cautelar en recuperación supersalud
50. Bis	236. Entidades en medida cautelar vigilancia especial
51. Boletines de agencias (internacional)	
52. Boletines de la dea	
53. Boletines procuraduría colombia	
54. Boletines (procuraduria, fiscalía, sancionados)	
55. Boletín guardia civil española	

Persona consultada:	Nombre: NUTRISER COLOMBIA SAS 900084859
Resultado de busqueda:	0 coincidencias encontradas

Persona consultada:	Nombre: BAYRON ANDRES JARAMILLO GIRALDO 70907655
Resultado de busqueda:	0 coincidencias encontradas

Persona consultada:	Nombre: WILMER MANUEL MOSQUERA RENTERIA 1128268146
Resultado de busqueda:	0 coincidencias encontradas

Persona consultada:	Nombre: YESSICA TATIANA RUIZ CORREA 1042423162
Resultado de busqueda:	0 coincidencias encontradas

Persona consultada:	Nombre: CELESTE HOLDING SAS 901379602
Resultado de busqueda:	0 coincidencias encontradas

Persona consultada:	Nombre: HEALTHY SERVICIOS DE CATHERING 901273335
Resultado de busqueda:	0 coincidencias encontradas

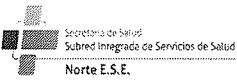
Persona consultada:	Nombre: PEDRO FELIPE ESTRADA RESTREPO
Resultado de busqueda:	0 coincidencias encontradas

Persona consultada:	Nombre: SALLY ROCIO RODRIGUEZ
Resultado de busqueda:	0 coincidencias encontradas

Persona consultada:	Nombre: AYMBR SAS 901273335
Resultado de busqueda:	0 coincidencias encontradas

Persona consultada:	Nombre: CASALIMPIA SA 86001045
Resultado de búsqueda:	0 coincidencias encontradas

FIN DE REPORTE >> Se encontraron coincidencias para **0** personas

	EVALUACIÓN DE PROPUESTA TÉCNICA			CODIGO:	
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.			VERSION:	
	GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			PAGINA: 1 DE 1	
				FECHA:	
INFORMACIÓN DEL PROCESO					
PROCESO No	INVITACION A COTIZAR No. 101-2021 S.NT				
MODALIDAD DE SELECCIÓN	INVITACION A COTIZAR				
OBJETO A CONTRATAR	"CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACION DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUBRED INTEGRADA INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE ESE, ASI COMO ALIMENTACION PARA MEDICOS EN FORMACION DE LOS CONVENIOS DOCENTES ASISTENCIALES EN LAS DIFERENTES SEDES"				
INFORMACIÓN DE LA EVALUACIÓN					
CRITERIO		CÓMO EVALUAR	EVALUACIÓN TÉCNICA		
			Proponente 1	Proponente 2	Proponente 3
			NUTRISER COLOMBIA SAS	HEALTHY SERVICIOS DE CATERING	
			No. NIT: 900.084.859-4	No. NIT: 901.273.335-1	
	1. Carta de presentación del o los CEPRO: la cual contendrá información concerniente al o los CEPRO disponible(s) para el procesamiento y ensamble de alimentación con destino a pacientes hospitalizados y médicos en formación de las USS de la Subred Norte, durante la ejecución del contrato. Debe estar ubicado en el Distrito Capital y en lo posible cerca de las Unidades de Atención de la Subred Norte, con capacidad de almacenamiento y producción, que cumpla con los requisitos establecidos por el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que sobre la materia se establezcan.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	
	2. Concepto Higiénico Sanitario con un puntaje Favorable del o los CEPRO >90%	CUMPLE / NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	
	3. Concepto de visita técnica realizada por la Subred Norte en la etapa de evaluación de las propuestas.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
	4. Carta de compromiso de inclusión como proveedores de materia prima a los pequeños y medianos productores de alimentos, a quienes se les comprara mínimo el 30% de la materia prima.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	
	5. Carta de compromiso de mantenimiento preventivo y correctivo de instalaciones y equipos durante la ejecución del contrato.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	

CRITERIO		CÓMO EVALUAR	EVALUACIÓN TÉCNICA		
			Proponente 1	Proponente 2	Proponente 3
			NUTRISER COLOMBIA SAS	HEALTHY SERVICIOS DE CATERING	
			No. NIT: 900.084.859-4	No. NIT: 901.273.335-1	
	6. Carta de compromiso en donde el oferente manifieste mantener durante la vigencia del contrato los equipos, utensilios, menaje, muebles, enseres en la cantidad y con las especificaciones de calidad sanitaria, tanto en CEPRO como en los servicios de alimentación hospitalarios (SAH), de cada USS requeridos por la normatividad vigente para preservar la calidad de los alimentos y la eficiencia de los procesos, además de disponer del 20% de menaje adicional como reserva, para los cambios que se requieran.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	
	7. Relación del personal profesional y operativo que oferta, para la ejecución del contrato, teniendo en cuenta el perfil y la cantidad descrita en las Tablas 4 y 5. "Requerimiento de personal para el suministro de alimentación a pacientes hospitalizados y médicos en formación en las USS de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte ESE". En la tabla 6, se consolida el total del talento humano.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
	8. Carta de compromiso en donde el oferente manifieste mantener durante la vigencia del contrato la cantidad e idoneidad, el personal durante la vigencia del contrato.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
	9. Documentación para acreditar la idoneidad y experiencia del personal y su compromiso para ejecutar el contrato (formación académica, experiencia laboral).	CUMPLE / NO CUMPLE	NA	NA	
	10. Programa de selección, inducción, entrenamiento y cronograma de capacitación general al personal, durante la vigencia del contrato.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	
	11. Carta de compromiso de la prestación del servicio con el 100% del personal que requiere la subred norte según los cargos descritos en la tabla no 4 y 5 (del anexo técnico no. 1), con el personal idóneo en cuanto a perfil y cargo requeridos durante toda la vigencia del contrato.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
	12. Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Empresa.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	

CRITERIO		CÓMO EVALUAR	EVALUACIÓN TÉCNICA		
			Proponente 1	Proponente 2	Proponente 3
			NUTRISER COLOMBIA SAS	HEALTHY SERVICIOS DE CATERING	
			No. NIT: 900.084.859-4	No. NIT: 901.273.335-1	
	13. Carta de compromiso del Coordinador del o los CEPRO del contrato de suministro de alimentación a las USS de la Subred Norte ESE.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
	14. Carta de compromiso del coordinador de nutrición del contrato de suministro de alimentación a las USS de la Subred Norte ESE.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
	15. Carta de compromiso de los Chefs asignados al contrato de suministro de alimentación con destino a los pacientes hospitalizados y médicos en formación de las USS de la Subred Norte ESE.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
	16. Carta de compromiso del coordinador del SGC, para el contrato de suministro de alimentación a las USS de la Subred Norte ESE.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
	17. Carta de compromiso de los profesionales de calidad para el contrato de suministro de alimentación a las USS de la Subred Norte ESE.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
	18. Carta de compromiso de los profesionales Nutricionista – Dietista del CEPRO, responsables de la liberación de las preparaciones componentes de las dietas de los pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Norte ESE.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
	19. Carta de compromiso de los profesionales Nutricionista – Dietista de las rutas de distribución de la alimentación con destino a los pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Norte ESE..	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
	20. Carta de compromiso del profesional Nutricionista – Dietista Administrador de los SAH de las USS de la Subred Norte ESE.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
	21. Carta de compromiso de los manipuladores de alimentos (Auxiliar de ensamble y distribución de dietas, refrigerios) asignados a CEPRO y a los SAH de las USS de la Subred Norte ESE, de acuerdo con los perfiles y cantidad, indicados en las tablas 4 y 5 del Anexo Técnico.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	

CRITERIO		CÓMO EVALUAR	EVALUACIÓN TÉCNICA		
			Proponente 1	Proponente 2	Proponente 3
			NUTRISER COLOMBIA SAS	HEALTHY SERVICIOS DE CATERING	
			No. NIT: 900.084.859-4	No. NIT: 901.273.335-1	
	22. Carta de compromiso de los auxiliares de nutrición asignados a CEPRO y a los SAH de las USS de la Subred Norte ESE, de acuerdo con los perfiles y cantidad, indicados en las tablas 4 y 5 del Anexo Técnico.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
	23. Carta de compromiso de auxiliares administrativos asignados a CEPRO y a los SAH de las USS de la Subred Norte ESE, de acuerdo con los perfiles y cantidad, indicados en las tablas 4 y 5 del Anexo Técnico.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
	24. Carta de compromiso de los conductores asignados a las unidades de transporte de las USS de la Subred Norte ESE, de acuerdo con los perfiles y cantidad, indicados en las tablas 9 y 10 del Anexo Técnico.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
	25. Carta de compromiso para contar con el personal supernumerario descrito en las tablas 9 y 10, del Anexo 1.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
	26. Documentación para acreditar la idoneidad y experiencia del personal y su compromiso para ejecutar el contrato: Hoja de vida y documentación de soporte de los profesionales, administrativos y operativos.	CUMPLE / NO CUMPLE	NA	NA	
	27. Capacidad de producción, ensamble y distribución Registros de producción de dietas terapéuticas de los últimos tres meses, antes del cierre de la licitación.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	
	28. Transporte de alimentos y producto terminado (preparaciones) con destino a pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Norte ESE: Relación de las unidades de transporte que oferta, para la ejecución del contrato, teniendo en cuenta lo descrito en la Tabla 7. "Requerimiento de unidades de transporte para el suministro de alimentación a pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte ESE"	CUMPLE / NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	
	29. Concepto Higiénico Sanitario Favorable de las unidades de transporte.	CUMPLE / NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	
	30. Control de calidad que se implementará, para el monitoreo de la cadena de T° de los productos, durante la ruta.	CUMPLE / NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	

CRITERIO		CÓMO EVALUAR	EVALUACIÓN TÉCNICA		
			Proponente 1	Proponente 2	Proponente 3
			NUTRISER COLOMBIA SAS	HEALTHY SERVICIOS DE CATERING	
			No. NIT: 900.084.859-4	No. NIT: 901.273.335-1	
TÉCNICOS (Traslade a la descripción los criterios técnicos evaluados en la Invitación ó en los Pliegos de condiciones, de acuerdo al proceso adelantado)	31. Carta de compromiso para mantener las condiciones del transporte durante la vigencia del contrato, tales como Concepto Higiénico Sanitario favorable y número de unidades de transporte.	CUMPLE / NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	
	32. Sistema de aseguramiento de la calidad el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento de alimentos y de seguridad alimentaria, que se implementara desde la compra de materia primas, la producción en CEPRO, el transporte, la entrega en los SAH en las UMHES hasta la distribución a los pacientes, con el fin de mantener la calidad nutricional, sensorial y sanitaria (inocuidad) de la alimentación, asegurando la seguridad alimentaria y nutricional de los pacientes.	CUMPLE / NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	
	33. Acreditar laboratorio para la vigilancia de la calidad e inocuidad acta de visita o el radicado ante la SDS, la copia del formato de autoevaluación de los estándares de calidad en salud pública para laboratorios de alimentos y medicamentos. Y el certificado de la pertenencia a un programa de Inter laboratorios nacional o internacional que asegure la competencia del mismo. Fotocopia legible del concepto higiénico sanitario favorable del laboratorio que realizará los análisis correspondientes. Carta expedida por el representante del laboratorio, en la que indica su compromiso de prestar sus servicios, para el control de calidad de las materias primas y productos terminados que se suministrarán a la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	
	34. Propuesta técnica aprobada y firmada en todas sus partes por un profesional en nutrición y dietética que posea matrícula profesional ante la comisión del ejercicio profesional de nutrición y dietética, y registro único nacional del talento humano en salud (RETHUS), ante la secretaria distrital de salud, de acuerdo a lo determinado por la ley 73 de 1979 por la cual se reglamenta el ejercicio de la profesión de nutrición y dietética en sus artículos 9, 11 y 12	CUMPLE / NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	

CRITERIO		CÓMO EVALUAR	EVALUACIÓN TÉCNICA		
			Proponente 1	Proponente 2	Proponente 3
			NUTRISER COLOMBIA SAS	HEALTHY SERVICIOS DE CATERING	
			No. NIT: 900.084.859-4	No. NIT: 901.273.335-1	
	35. Carta de compromiso en donde el operador se compromete con las Subred, a suministrar en cada tiempo de consumo, de las dietas normal y terapéuticas, alimentos y preparaciones, con estándares de calidad nutricional, sensorial y sanitaria, acordes a la naturaleza de los mismos, en las condiciones contenidas en el presente Anexo técnico.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	
	36. Carta de compromiso en donde el operador se compromete realizar los controles de calidad nutricional (componentes y tamaños de porción), sensorial (variables de color, olor, sabor, textura) y sanitaria (control de tiempo y temperatura, ausencia de contaminación física, química o biológica), control de identificación de los menús que realizará para liberar producto y entregar las dietas a los pacientes y médicos en formación.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	
	37. Carta de compromiso de adquirir materias primas que cumplan con lo descrito en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	
	38. Fichas técnicas de todos los alimentos que serán suministrados o utilizados como ingredientes de las preparaciones que conforman los componentes de los menús, de cada tipo de dieta, en cada tiempo de consumo. En caso de utilizar como ingredientes de las preparaciones alimentos importados, el proponente deberá anexar a la propuesta, el respectivo registro, notificación o permiso Sanitario (Resolución 2674 de 2013) expedido por el Invima, en el cual se reporte la condición de importado	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	
	39. Carta de compromiso que indique el uso de sistemas y técnicas de transformación, que incluya técnicas gastronómicas que favorezcan la calidad nutricional y sensorial de los platos ofrecidos, para asegurar la ingesta y de dietas terapéuticas y uso de complementos nutricionales que se requieran para mejorar textura o aporte nutricional, según lo que se indique en el Anexo N°1.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	

CRITERIO		CÓMO EVALUAR	EVALUACIÓN TÉCNICA		
			Proponente 1	Proponente 2	Proponente 3
			NUTRISER COLOMBIA SAS	HEALTHY SERVICIOS DE CATERING	
			No. NIT: 900.084.859-4	No. NIT: 901.273.335-1	
	40. Carta de compromiso en donde el operador se compromete a servir (emplatar) los menús en loza y para médicos en formación y pacientes que requieran aislamiento, o se encuentren hospitalizados en los servicios de urgencias y salud mental, serán servidos (emplatados) en recipientes de material biodegradable que resistan las particularidades de las preparaciones, sin causar derrames indebidos, los cuales deben ser de un solo uso (taza para sopa con tapa, bandeja con compartimientos con tapa, bandejas para tortas o ensalada, vasos con tapa, cuchara, cuchillo, tenedor, cuchara postrema), y cubiertos empacados en bolsas de papel con servilleta en su interior y a identificar todas las dietas con rótulos, con la información contenida en la tabla 13.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	
	41. El proponente seleccionado se compromete a mantener stock mínimo de víveres y abarrotes, carnes, frutas y verduras, leche líquida entera, descremada y deslactosada, bebida de soya o almendras y demás insumos que aseguren el cumplimiento de la minuta patrón para evitar faltantes.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	
	42. Carta de compromiso en donde el operador se compromete con las Subred, a suministrar agua natural a los servicios hospitalarios de maternidad y sala de extracción de leche, quemados y salud mental así: Servicios de maternidad y sala de extracción: Jarra de 1 litro con vasos en cada turno, por cada paciente, como parte de la política de fomento a la lactancia materna. Servicios de Quemados y Salud Mental se dispondrá de un botellón de agua comercial por servicio, con capacidad de 20 litros, acompañados de vasos para cada paciente.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	
	43. PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO con los cuatro programas: - Programa de Limpieza y Desinfección. No se permite reenvase de sustancias de L&D - Programa de manejo de desechos sólidos. - Programa de control de plagas - Programa de abastecimiento de agua	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	

CRITERIO		CÓMO EVALUAR	EVALUACIÓN TÉCNICA		
			Proponente 1	Proponente 2	Proponente 3
			NUTRISER COLOMBIA SAS	HEALTHY SERVICIOS DE CATERING	
			No. NIT: 900.084.859-4	No. NIT: 901.273.335-1	
	44. LISTADO DE PROVEEDORES	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	
	45. MANUAL DE RECEPCION, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	
	46. MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
	47. PROGRAMA DE ANALISIS SENSORIAL DE LAS PREPARACIONES	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	
	48. MANUAL DE FUNCIONES PARA CADA CARGO	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	

CRITERIO		CÓMO EVALUAR	EVALUACIÓN TÉCNICA		
			Proponente 1	Proponente 2	Proponente 3
			NUTRISER COLOMBIA SAS	HEALTHY SERVICIOS DE CATERING	
			No. NIT: 900.084.859-4	No. NIT: 901.273.335-1	
	49. SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD DE ACUERDO AL DRECRETO 60 DE 2002. Este debe contener: Manual de Riesgos y Puntos Críticos de control (HACCP); Programa de Control microbiológico de superficies, alimentos y personal manipulador; Protocolo de toma de muestra testigo.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	
	50. PROGRAMA DE CAPACITACION Y NORMAS DE CORTESIA PARA EL PERSONAL (Atención al Cliente)	CUMPLE / NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	
	51. PROGRAMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO de acuerdo a la Resolución 0312 de 2019. Incluye política de Seguridad y Salud en el Trabajo; Matrix de Peligro; Plan de Gestión del Riesgo (Emergencias y desastres); Plan de Capacitación específica en Seguridad de Salud en el Trabajo; Informe de Condiciones de Salud de los Trabajadores.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	
	52. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO CORRECTIVO Y PREVENTIVO DE EQUIPOS	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	
	53. PROGRAMA DE BIOSEGURIDAD CON ENFASIS EN SITUACION DE EMERGENCIA EN SALUD PUBLICA. Manual en Atención de paciente en aislamiento.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	

CRITERIO		CÓMO EVALUAR	EVALUACIÓN TÉCNICA		
			Proponente 1	Proponente 2	Proponente 3
			NUTRISER COLOMBIA SAS	HEALTHY SERVICIOS DE CATERING	
			No. NIT: 900.084.859-4	No. NIT: 901.273.335-1	
	54. MANUAL DE EQUIPOS Y UTENSILIOS, utilizados de acuerdo a los solicitados en la Resolución 2674 de 2013	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	

OBSERVACIONES:

Criterios Habilitantes

NUTRISER:

- Sírvase allegar de conformidad con lo descrito en el Capítulo 3. Evaluación de las propuestas Anexo Tabla de habilitación en el numeral 2 "Concepto Higiénico Sanitario con un puntaje Favorable del o los CEPRO", de acuerdo con lo establecido en la invitación 101-2021, el plan de mejoramiento suscrito, que describa las acciones correctivas a instaurar, con el debido cronograma.

- Sírvase allegar de conformidad con lo descrito en el Capítulo 3. Evaluación de las propuestas Anexo Tabla de habilitación en el numeral 28 Requerimiento de unidades de transporte para el suministro de alimentación a pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte ESE", la unidad de transporte asignada para EMAUS.

- Sírvase allegar de conformidad con lo descrito en el Capítulo 3. Evaluación de las propuestas Anexo Tabla de habilitación en el numeral 29 "Concepto Higiénico Sanitario Favorable de las unidades de transporte" el concepto higiénico " sanitario de la unidad de transporte, asignada para EMAUS, de acuerdo con lo establecido en la invitación 101-2021.

- Sírvase allegar de conformidad con lo descrito en el Capítulo 3. Evaluación de las propuestas Anexo Tabla de habilitación en el numeral 30 "Control de calidad que se implementará, para el monitoreo de la cadena de T° de los productos, durante la ruta", de acuerdo con lo establecido en la invitación 101-2021.

- Sírvase allegar de conformidad con lo descrito en el Capítulo 3. Evaluación de las propuestas Anexo Tabla de habilitación en el numeral 31 "Carta de compromiso para mantener las condiciones del transporte durante la vigencia del contrato, tales como Concepto Higiénico Sanitario favorable y número de unidades de transporte", de acuerdo con lo establecido en la invitación 101-2021.

- Sírvase allegar de conformidad con lo descrito en el Capítulo 3. Evaluación de las propuestas Anexo Tabla de habilitación en el numeral 32 "Sistema de aseguramiento de la calidad el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento de alimentos y de seguridad alimentaria, que se implementara desde la compra de materia primas, la producción en CEPRO, el transporte, la entrega en los SAH en las UMHES hasta la distribución a los pacientes, con el fin de mantener la calidad nutricional, sensorial y sanitaria (inocuidad) de la alimentación, asegurando la seguridad alimentaria y nutricional de los pacientes.", de acuerdo con lo establecido en la invitación 101-2021.

CRITERIO		CÓMO EVALUAR	EVALUACIÓN TÉCNICA		
			Proponente 1	Proponente 2	Proponente 3
			NUTRISER COLOMBIA SAS	HEALTHY SERVICIOS DE CATERING	
			No. NIT: 900.084.859-4	No. NIT: 901.273.335-1	

- Sírvase allegar de conformidad con lo descrito en el Capítulo 3. Evaluación de las propuestas Anexo Tabla de habilitación en el numeral 34 “ Propuesta técnica aprobada y firmada en todas sus partes por un profesional en nutrición y dietética que posea matrícula profesional ante la comisión del ejercicio profesional de nutrición y dietética, y registro único nacional del talento humano en salud (RETHUS), ante la secretaria distrital de salud, de acuerdo a lo determinado por la ley 73 de 1979 por la cual se reglamenta el ejercicio de la profesión de nutrición y dietética en sus artículos 9, 11 y 12”, de acuerdo con lo establecido en la invitación 101-2021.

- Sírvase allegar de conformidad con lo descrito en el Anexo técnico “MANUALES”, el programa de capacitación y normas de cortesía para personal. (Atención al Cliente). De acuerdo con lo establecido en la invitación 101-2021.

HEALTHY:

- El proponente no cumple el numeral 1. Carta de presentación del o los CEPRO . Sírvase allegar la información solicitada en el anexo técnico para el proceso operativo de sumimistros (1.).

- Sírvase allegar de conformidad con lo descrito en el Capítulo 3. Evaluación de las propuestas Anexo Tabla de habilitación en el numeral 2 “ Concepto Higiénico Sanitario con un puntaje Favorable del o los CEPRO”, de acuerdo con lo establecido en la invitación 101-2021, el plan de mejoramiento suscrito, que describa las acciones correctivas a instaurar, con el debido cronograma.

- El proponente no cumple el numeral 4. Carta de compromiso de inclusión como proveedores de materia prima . Sírvase allegar la información solicitada en el anexo técnico para el proceso operativo de sumimistros (2.3.1).

- El proponente no cumple el numeral 5. Carta de compromiso de mantenimiento preventivo y correctivo de instalaciones y equipos. Sírvase allegar la información solicitada en el anexo técnico para el proceso operativo de sumimistros (11).

- El proponente no cumple el numeral 6. Carta de compromiso en donde el oferente manifieste mantener durante la vigencia del contrato los equipos, utensilios, menaje, muebles, enseres en la cantidad y con las especificaciones de calidad sanitaria, tanto en CEPRO como en los servicios de alimentación hospitalarios (SAH). Sírvase allegar la información solicitada en el anexo técnico para el proceso operativo de sumimistros (1.4).

- El proponente no cumple el numeral 10. Programa de selección, inducción, entrenamiento y cronograma de capacitación general al personal, durante la vigencia del contrato. Sírvase allegar la información solicitada en el anexo técnico para el proceso operativo de sumimistros (1.5).

- El proponente no cumple el numeral 12. Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Empresa. Sírvase allegar la información solicitada en el anexo técnico para el proceso operativo de sumimistros (1.5).

CRITERIO			CÓMO EVALUAR	EVALUACIÓN TÉCNICA		
				Proponente 1	Proponente 2	Proponente 3
				NUTRISER COLOMBIA SAS	HEALTHY SERVICIOS DE CATERING	
				No. NIT: 900.084.859-4	No. NIT: 901.273.335-1	

- El proponente no cumple el numeral 27. Capacidad de producción, ensamble y distribución. Sírvase allegar la información solicitada en el anexo técnico para el proceso operativo de suministros (1.6).
- El proponente no cumple el numeral 28. Transporte de alimentos y producto terminado (preparaciones) con destino a pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Norte ESE: Relación de las unidades de transporte que oferta, para la ejecución del contrato. Sírvase allegar la información solicitada en el anexo técnico para el proceso operativo de suministros (1.7).
- El proponente no cumple el numeral 29. Concepto Higiénico Sanitario Favorable de las unidades de transporte. Sírvase allegar la información solicitada en el anexo técnico para el proceso operativo de suministros (1.7).
- El proponente no cumple el numeral 30. Control de calidad que se implementará, para el monitoreo de la cadena de T° de los productos, durante la ruta. Sírvase allegar la información solicitada en el anexo técnico para el proceso operativo de suministros (1.7).
- El proponente no cumple el numeral 31. Carta de compromiso para mantener las condiciones del transporte durante la vigencia del contrato, tales como Concepto Higiénico Sanitario favorable y número de unidades de transporte. Sírvase allegar la información solicitada en el anexo técnico para el proceso operativo de suministros (1.7).
- El proponente no cumple el numeral 32. Sistema de aseguramiento de la calidad. Sírvase allegar la información solicitada en el anexo técnico para el proceso operativo de suministros (1.8).
- El proponente no cumple con la totalidad de los documentos solicitados en el numeral 33. Acreditar laboratorio para la vigilancia de la calidad e inocuidad acta de visita o el radicado ante la SDS. Sírvase allegar la información solicitada en el anexo técnico para el proceso operativo de suministros (1.8).

CRITERIO		CÓMO EVALUAR	EVALUACIÓN TÉCNICA		
			Proponente 1	Proponente 2	Proponente 3
			NUTRISER COLOMBIA SAS	HEALTHY SERVICIOS DE CATERING	
			No. NIT: 900.084.859-4	No. NIT: 901.273.335-1	

- El proponente no cumple el numeral 34. Propuesta técnica aprobada y firmada en todas sus partes por un profesional en nutrición y dietética que posea matrícula profesional ante la comisión del ejercicio profesional de nutrición y dietética, y registro único nacional del talento humano en salud (RETHUS), ante la secretaria distrital de salud, de acuerdo a lo determinado por la ley 73 de 1979 por la cual se reglamenta el ejercicio de la profesión de nutrición y dietética en sus artículos 9, 11 y 12 Dicho requisito no fue presentado. Por tanto, se rechaza la propuesta técnica. Sírvase allegar la información solicitada en el anexo técnico para el proceso operativo de sumimientos (NOTA 40 2.2.22).

- El proponente no cumple el numeral 35. Carta de compromiso en donde el operador se compromete con las Subred, a suministrar en cada tiempo de consumo, de las dietas normal y terapéuticas. Sírvase allegar la información solicitada en el anexo técnico para el proceso operativo de sumimientos (2.2.22).

- El proponente no cumple el numeral 36. Carta de compromiso en donde el operador se compromete realizar los controles de calidad nutricional. Sírvase allegar la información solicitada en el anexo técnico para el proceso operativo de sumimientos (NOTA 68 2.2.25).

- El proponente no cumple el numeral 37. Carta de compromiso de adquirir materias primas. Sírvase allegar la información solicitada en el anexo técnico para el proceso operativo de sumimientos (2.3).

- El proponente no cumple el numeral 38. Fichas técnicas de todos los alimentos que serán suministrados. Sírvase allegar la información solicitada en el anexo técnico para el proceso operativo de sumimientos (2.3).

- El proponente no cumple el numeral 39. Carta de compromiso que indique el uso de sistemas y técnicas de transformación. Sírvase allegar la información solicitada en el anexo técnico para el proceso operativo de sumimientos (2.3.3).

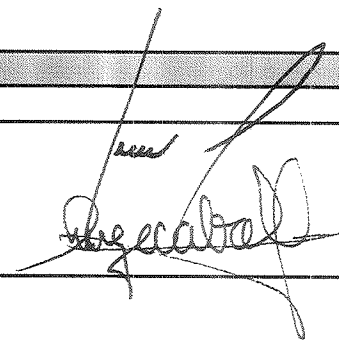
- El proponente no cumple el numeral 40. Carta de compromiso en donde el operador se compromete a servir (emplatar) los menús en loza y para médicos en formación y pacientes que requieran aislamiento. Sírvase allegar la información solicitada en el anexo técnico para el proceso operativo de sumimientos (2.3).

- El proponente no cumple el numeral 41. El proponente seleccionado se compromete a mantener stock mínimo de víveres y abarrotes. Sírvase allegar la información solicitada en el anexo técnico para el proceso operativo de sumimientos (2.3).

- El proponente no cumple el numeral 42. Carta de compromiso en donde el operador se compromete con las Subred, a suministrar agua natural. Sírvase allegar la información solicitada en el anexo técnico para el proceso operativo de sumimientos (NOTA 46 2.2.23).

CRITERIO		CÓMO EVALUAR	EVALUACIÓN TÉCNICA		
			Proponente 1	Proponente 2	Proponente 3
			NUTRISER COLOMBIA SAS	HEALTHY SERVICIOS DE CATERING	
			No. NIT: 900.084.859-4	No. NIT: 901.273.335-1	

- El proponente no cumple con la totalidad de los documentos solicitados en el numeral 44, LISTADO DE PROVEEDORES, de materia prima e insumos que serán utilizados para la producción de las preparaciones que conforman los componentes de los menús . Sírvase allegar la información solicitada en el anexo técnico para el proceso operativo de suministros (2.3).
- El proponente no cumple el numeral 45. MANUAL DE RECEPCION, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS . Sírvase allegar la información solicitada en el anexo técnico para el proceso operativo de suministros (6.).
- El proponente no cumple el numeral 47. PROGRAMA DE ANALISIS SENSORIAL DE LAS PREPARACIONES . Sírvase allegar la información solicitada en el anexo técnico para el proceso operativo de suministros (6.).
- El proponente no cumple el numeral 48. MANUAL DE FUNCIONES PARA CADA CARGO . Sírvase allegar la información solicitada en el anexo técnico para el proceso operativo de suministros (6.).
- El proponente no cumple el numeral 49. SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD DE ACUERDO AL DRECRETO 60 DE 2002 . Sírvase allegar la información solicitada en el anexo técnico para el proceso operativo de suministros (6.).
- El proponente no cumple el numeral 50. PROGRAMA DE CAPACITACION Y NORMAS DE CORTESIA PARA EL PERSONAL . Sírvase allegar la información solicitada en el anexo técnico para el proceso operativo de suministros (6.).
- El proponente no cumple el numeral 51. PROGRAMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO . Sírvase allegar la información solicitada en el anexo técnico para el proceso operativo de suministros (6.).
- El proponente no cumple el numeral 52. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO CORRECTIVO Y PREVENTIVO DE EQUIPOS. Sírvase allegar la información solicitada en el anexo técnico para el proceso operativo de suministros (6.).
- El proponente no cumple el numeral 53. PROGRAMA DE BIOSEGURIDAD CON ENFASIS EN SITUACION DE EMERGENCIA EN SALUD PUBLICA. Sírvase allegar la información solicitada en el anexo técnico para el proceso operativo de suministros (6.).
- El proponente no cumple el numeral 54. MANUAL DE EQUIPOS Y UTENSILIOS. Sírvase allegar la información solicitada en el anexo técnico para el proceso operativo de suministros (1.4.).

EVALUADORES		
Nombre, cargo y firma Evaluador criterio Técnico:	Ivan Dario Ochoa (Director Servicios Complementarios)	
	Ángela María Cabal (Gestora de Nutición)	

ANEXO 1

CONCEPTO VISITA TECNICA A CEPRO NUTRISER

FECHA DE VISITA: 10 de diciembre de 2021

DIRECCIÓN: Carrera 57 N.º 45 A – 55 Sur

El día 10 de diciembre siendo las 10:30 am se realizó visita técnica al CEPRO de la empresa Nutriser, donde fue atendida por la ingeniera de calidad Leidy Catallo y la profesional en nutrición Gina Jiménez.

El porcentaje de cumplimiento obtenido durante la visita técnica es del 72.2%. (ver anexo Lista de chequeo alimentación segura Código: MI-SC-F-176-01 y lista de chequeo de verificación de gestores externos. Código: AP-AT-F-35)

Se realizó recorrido por las instalaciones de la planta, donde a nivel general se observó:

1. Planta física:

• Oportunidad de mejora:

- Procesos deficientes en limpieza y organización en las áreas de recepción de materia prima y almacenamiento de insumos en general y neveras (almacenamiento preliminar de materia prima y elaboración de hielo).
- Se evidenció un extintor bloqueado con canastillas.
- No hay flujo secuencial de transporte de alimentos preparados calientes al área de ensamble.
- El área de almacenamiento temporal de basuras no cuenta con la capacidad acorde a lo requerido durante un día de producción, adicional no se observa organización de la misma área, no se cuenta con manejo de código de colores para la eliminación de desechos (todo en bolsa negra).
- No se evidencia habladores frente a refuerzo en BPM y procesos.

• Fortalezas

- Se cuenta con una infraestructura amplia y de gran capacidad en instalaciones, alejado de contaminación de fácil acceso.
- Se cuenta con espacios adecuados y que cumplen con la normatividad para la realización de los procesos secuenciales de recibo, almacenamiento, pre-alistamiento, elaboración, ensamble y despacho.

2. Equipos

• Oportunidad de mejora:

- Algunos equipos se encuentran en mal estado de limpieza (neveras y máquina de hielo).

• Fortalezas

- Se cuenta con equipos acorde a requerimientos de almacenamiento, pre-alistamiento, elaboración, ensamble y despacho.

3. Personal Manipulador

- **Oportunidad de mejora:**

- Se evidencia una auxiliar que no cumple con el código de colores para utilización de colores acorde a la establecido por los procesos de la planta.
- No se presentó documentación completa requerida del personal manipulador.

- **Fortalezas**

- Personal con dotación completa, en buen estado, durante recorrido utilización acorde de los EPP.

4. Plan de Saneamiento, Plan de calidad, Manuales de procesos y procedimientos

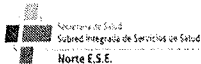
- **Oportunidad de mejora:**

- Durante la visita se pudo evidenciar que no hay una organización frente a la presentación de la documentación requerida, lo cual no facilitó la verificación retrasando los tiempos estipulados para la visita técnica.
- Varios de los manuales, procedimientos, formatos y demás requeridos no fueron presentados.

5. Transporte: No se logró evidenciar durante la visita técnica

Patricia Gómez Puentes (Nutricionista Dietista)

Yeny Fresneda (Ingeniera de Alimentos)

	LISTA DE CHEQUEO ALIMENTACIÓN SEGURA-PLANTA		CÓDIGO: MI-SC-F-176-01
			VERSIÓN: 1
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE SERVICIOS COMPLEMENTARIOS		PÁGINA: 1 DE 1
			FECHA: 19/12/2017

FECHA: 10.12.2021

DEPRO: NUTRISER

No.	OBLIGACIÓN	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	OBSERVACIONES
1	El Servicio de Alimentación, está ubicado en un lugar seco, alejado de focos de insalubridad, en un entorno (acceso y alrededores) limpio (libre de acumulación de agua, basura y objetos en desuso).	2	2	
2	El acceso a las instalaciones del Servicio de Alimentación, es independiente y restringido. No se permite el ingreso de personas ajenas al servicio, sin las medidas de protección, no hay presencia de animales.	2	2	
3	El Servicio de Alimentación, está construido y diseñado con materiales resistentes al medio ambiente y su funcionamiento, no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad.	2	2	
4	Los sectores- ambientes del Servicio de Alimentación (oficina, recepción, almacenamiento, producción, distribución, servicios sanitarios, área de lavado, etc.), se encuentran separados y poseen el tamaño acorde a la capacidad instalada (procesos desarrollados al interior).	2	2	
5	Los sectores- ambientes del Servicio de Alimentación (oficina, recepción, almacenamiento, producción, distribución, servicios sanitarios, se encuentran ubicados de manera tal que permiten la circulación de personas y el desarrollo de procesos secuenciales, evitando retrasos indebidos y minimizando el riesgo de contaminación cruzada.	2	2	
6	El servicio de alimentación cuenta con vestieres y servicios sanitarios separados por sexo, en cantidad suficiente (casilleros o lockers, lavamanos, inodoros), ubicados lejos de las áreas de producción, con ventilación, iluminación y en perfecto estado de funcionamiento.	2	1	Hay un baño en mantenimiento
7	El servicio de alimentación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso para el personal que labora en él.	2	2	
8	El área de proceso o producción se encuentra alejada de focos de contaminación, no hay acceso directo desde el exterior y al interior o cerca de ésta, se encuentran lavamanos no accionados manualmente, para permitir el lavado y secado de manos, del personal manipulador del área, en cada cambio de actividad.	2	2	
9	Las puertas, claraboyas, ventanas y otras aberturas, que comuniquen con el ambiente exterior están diseñadas de manera tal que eviten el ingreso de polvo, lluvia, plagas u otros contaminantes y las ventanas están provistas con malla anti insecto, en buen estado, de fácil limpieza y desinfección.	2	2	
10	La construcción y el diseño de las paredes, pisos y techos de las áreas del servicio de alimentación (suministros, producción, servicio, lavado, almacenamiento temporal de residuos, servicios sanitarios) son de material resistente, superficie lisa, no porosa, impermeable, no absorbente, que no genera contaminantes tóxicos y que facilitan las operaciones de limpieza, desinfección y desinfestación.	2	2	
11	Los pisos en las áreas húmedas tienen una pendiente mínima del 2% y un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m2 y en las áreas de baja humedad, la pendiente es de 1%.	2	2	
12	En todas las áreas del servicio de alimentación se observa que las uniones entre techos - paredes - pisos están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad, la pintura está en buen estado y no hay signos de filtraciones o humedades en los pisos, paredes y techos.	2	2	
13	Las puertas tienen suficiente amplitud; donde se precisa, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético.	2	2	
14	En el caso en que el S.A., posea techo falso o dobles techos, éstos están contruístos con láminas fijas y diseñado con materiales resistentes, lisos, impermeables, de fácil acceso para la limpieza, desinfección y desinfestación.	2	NA	No aplica.
15	Las escaleras, elevadores y estructuras complementarias (rampas y plataformas), están ubicadas y construidas de manera que no causan contaminación del alimento o dificultan el flujo regular del proceso de producción y la limpieza y desinfección de las áreas del Servicio de Alimentación.	2	2	
16	Las estructuras elevadas y los accesorios están diseñados con acabados que previenen la acumulación de suciedad, minimizan la condensación, el desarrollo de hongos y el desprendimiento superficial.	2	2	
17	Las instalaciones eléctricas, mecánicas, de prevención de incendios, cáncamos, griferías, sifones de desagüe, o trampas de grasa o sólidos, ubicados dentro de las áreas de servicio, están diseñados de tal manera que impiden la acumulación de suciedades y el alberque de plagas además se encuentran protegidos con	2	2	
18	Las tuberías están diseñadas de tal manera que no representan riesgo de contaminar los alimentos (funcionan de manera adecuada - no presentan fugas-) y se encuentran identificadas con los colores establecidos en las normas internacionales.	2	2	
19	Las áreas del servicio de alimentación, tienen una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial, para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades.	2	2	
20	Las lámparas y accesorios, están ubicadas en las diferentes áreas del Servicio de Alimentación, permiten una iluminación uniforme, son de seguridad y se encuentran en condiciones físicas adecuada.	2	2	
21	La temperatura ambiental y ventilación, en todas las áreas es adecuada para desarrollar las actividades particulares de cada una de ellas (no se evidencia condensación de vapor en techos o zonas altas) y no afecta la calidad del producto o preparación, ni la comodidad de los operarios	2	1	En el área cocina caliente se encontraba apretado campana generando condensación de agua.

22	Las aberturas para circulación de aire están protegidas con mallas anti-insectos de material no corrosivo, son fácilmente removibles para su limpieza y reparación y los sistemas de ventilación filtran el aire y no fluye de zonas contaminadas a zonas limpias.	2	2	
23	El Servicio de Alimentación, dispone de un Área física, adecuada en tamaño, con iluminación y ventilación y dotada de recipientes, apropiados para la recolección, segregación y almacenamiento de residuos sólidos, resultado de la operacionalización del Servicio de Alimentación, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.	2	0	Verbalmente de Insp. Ambiental
24	El Servicio de Alimentación, cuenta con avisos que indican señales de advertencia, localización e identificación de las áreas, los cuales están fabricados en material resistente, de fácil limpieza y se encuentran en buen estado.	2	0	Falta señalización
25	El Servicio de Alimentación cuenta con equipos (estufas, equipos de refrigeración, etc.) muebles (mesas, estantes, estibas, etc.), menaje (vajilla, cubiertos, etc.), utensilios (cucharas de servir, pinzas), en cantidad suficiente para satisfacer la demanda del servicio y se encuentran ubicados según secuencia lógica del proceso productivo y de suministro.	2	2	
26	El Servicio de Alimentación cuenta con equipos, muebles, utensilios, y menaje, diseñados de tal manera que no representan riesgo de contaminar los alimentos (fabricados con materiales inertes, no tóxicos, no porosos, no absorbentes, resistentes a la corrosión, con superficies lisas, fáciles de limpiar y desinfectar, con ángulos internos con curvaturas continuas, tornillos, remaches, tuercas o clavijas, asegurados, para prevenir que caigan dentro del equipo o producto, desmontables) y funcionando de manera adecuada. Res 683, 4142 y 4143	2	1	Se evidencian cambios en mal estado de limpieza en área de recepción de materia prima.
27	Los equipos de refrigeración, están contruidos, con materiales resistentes, impermeables, fáciles de limpiar y desinfectar, cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (termómetros, termógrafos, PH, metros, etc.).	2	1	Nuevo y Almacenamiento de hielo del área de almacén, mismo material prima, todos
28	Los equipos de congelación, están contruidos, con materiales resistentes, impermeables, fáciles de limpiar y desinfectar, cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (termómetros, termógrafos, PH, metros, etc.).	2	1	Igual Item anterior
29	Los cuartos fríos están contruidos con materiales resistentes, fáciles de limpiar, impermeables, están equipados con instrumentos (termómetros de precisión termógrafo, de fácil lectura desde el exterior, con el sensor ubicado de forma tal que indique la temperatura, humedad promedio del equipo y no presentan condensación.	2	2	
30	El drenaje de los cuartos fríos se encuentra sellado el cual es removido para propósitos de limpieza y desinfección.	2	1	Algunos estaban rotos
31	Los equipos de refrigeración y congelación, ubicados en el S.A., tienen la capacidad para almacenar los productos necesarios para la prestación del servicio y se encuentran funcionando de manera correcta	2	2	
32	La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, es suficiente para la inspección del producto, la limpieza y el mantenimiento (estantes con una altura mínima de 15 cm del piso).	2	2	
33	Los recipientes utilizados para materiales no comestibles y desechos son a prueba de fugas debidamente identificados, de material impermeable, resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y provistos de tapa hermética	2	1	Algunos dañados
34	El sistema de ventilación directa y extracción de olores funciona adecuadamente.	2	2	
35	Las bandas transportadoras se encuentran en buen estado y están diseñadas de tal manera que no representan riesgo de contaminación del producto.	2	-	No aplica.
36	Ninguna superficie de contacto con el alimento de equipo, mueble, utensilio, está recubierta con pintura u otro tipo de material desprendible que represente riesgo de contaminar el alimento.	2	2	
37	El mantenimiento y lubricación de equipos se realiza con sustancias permitidas, en horarios y con proveedores que evitan la contaminación del alimento.	2	2	No aplica / No habien equipos
38	Las áreas del Servicio de Alimentación y los equipos son utilizados exclusivamente para la elaboración de alimentos para el consumo humano.	2	2	
39	El Servicio de Alimentación cuenta con un programa de Seguridad Industrial, el cual ha sido socializado y existen registros que lo comprueban.	2	0	se presenta un documento sin desdoblarse.
40	El Servicio de Alimentación cuenta con los equipos e implementos de seguridad en buen estado de funcionamiento y mantenimiento.	2	NO	No se pudo verificar.
41	Los equipos e implementos de seguridad industrial están ubicados en lugar visible y de fácil acceso.	2	2	señalar con señalizadores de un extintor
42	El Servicio de alimentación dispone de un botiquín, dotado con los elementos mínimos requeridos, en perfectas condiciones físicas, ubicado en lugar visible, separado del área de producción y suministro de alimentación.	2	0	insumos vaciados de obsoletos e incompletos
43	Toda persona que desarrolla actividades de contacto directo con el alimento, se encuentra con buen estado de salud (no se observa individuos con heridas infectadas, irritaciones cutáneas, o síntomas de gripe o ETA).	2	2	
44	El S.A., cuenta con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien tiene a cargo el programa de capacitación de manipulación de alimentos.	2	0	No presentan información
45	El personal manipulador vinculado al Servicio de Alimentación, es suficiente para satisfacer las necesidades del servicio y cuenta con la documentación vigente (certificación médica, exámenes de laboratorio, certificado de manipulación de alimentos) exigida para manipular alimentos y ésta se encuentra vigente.	2	1	Manipulador xpto campo no cuenta con certificado de apto para manipulación alimentos etc. sin resultados de laboratorio para manipulación alimentos.

46	Todos los empleados del Servicio de Alimentación que manipulan alimentos, portan indumentaria (uniforma) de color claro, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura, en adecuadas condiciones higiénicas, y con calzado cerrado, de material resistente, impermeable y antideslizante.	2	2	
47	Los empleados del Servicio de Alimentación, que manipulan alimentos, mantienen el cabello recogido y utilizan mallas o gorro para cubrir el cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada (cubriendo nariz y boca), permanente y se encuentran limpios.	2	2	
48	Los empleados del Servicio de Alimentación, que manipulan alimentos, mantienen las uñas limpias, cortas y sin esmalte, no portan joyas, anillos, aretes u otros accesorios y no se encuentran con maquillaje ni con aplicación de perfume o loción.	2	2	
49	Todos los empleados del Servicio de Alimentación que manipulan alimentos, se lavan y desinfectan adecuadamente las manos (hasta el codo), antes de empezar su labor, en cada cambio de actividad y después de usar el sanitario.	2	NO	no verificable
50	Los guantes de manipulación se mantienen limpios, desinfectados, sin roturas o imperfectos y son tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección.	2	2	
51	Los empleados del Servicio de Alimentación, no ingieren alimentos (comer, beber), no mastican objetos o productos, ni fuman en las áreas del servicio.	2	2	
52	Los empleados del Servicio de Alimentación, evitan prácticas como toser, rascarse, escupir, durante el desarrollo de los procesos de producción y suministro de alimentación.	2	2	
53	Existe distinción entre los operarios de los diferentes sectores del servicio de alimentación y restricciones en cuanto a acceso y movilización de los mismos, al interior de éste.	2	2	
54	Los visitantes que ingresan a las áreas del Servicio de Alimentación, cumplen con las medidas de protección y sanitarias (bata, gorro, tapabocas).	2	2	
55	El personal manipulador no sale ni ingresa, a las áreas del servicio de alimentación con la indumentaria de trabajo.	2	2	
56	El Servicio de Alimentación cuenta con un plan de capacitación en educación sanitaria, en manejo de alimentos, continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos (nuevo y antiguo) documentado el cual incluye, cronograma de capacitación y registros que evidencian su cumplimiento.	2	0	No presentan información de evidencia //
57	Los manipuladores del Servicio de Alimentación, se encuentran capacitados en las tareas que se les asigna y se encuentran en la capacidad de adoptar precauciones y medidas preventivas necesarias que eviten el deterioro o contaminación del alimento que manipula.	2	0	No presentan información
58	En las áreas del Servicio de Alimentación, existen avisos o advertencias, en material sanitario y en buenas condiciones, que indican la adopción de buenas prácticas higiénicas de manipulación, con contenido pertinente, claro y conciso.	2	0	
59	El Servicio de alimentación ha identificado los riesgos profesionales a los que se hayan expuestos los operarios y ha levantado el panorama de riesgos.	2	0	No presentan información
60	Los operarios están dotados y portan los elementos de protección personal requeridos (botas, gafas, chalecos, etc.)	2	1	de evidencia + personal con autorización de guantes no acorde a código de colores
61	Los empleados del Servicio de Alimentación han recibido capacitación en prevención y manejo de riesgos profesionales y están afiliados a ARL.	2	0	No presentan información.
62	El agua utilizada para la preparación y suministro de los alimentos es potable y cumple con la reglamentación correspondiente. Decreto 1575/07	2	2	
63	El suministro de agua y potable, su temperatura, presión es adecuada para el desarrollo de las operaciones del servicio de alimentación, incluyendo las operaciones de limpieza y desinfección.	2	2	
64	Existe dentro de la documentación, certificación vigente de lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua.	2	2	Certificado lavado 17.07.2021.
65	El hielo utilizado para proceso de alimentos, se elabora a partir de agua potable.	2	2	Cuentan con máquina para hielo
66	El agua no potable utilizada para el desarrollo de actividades indirectas (vapor, control de incendios, etc.), se transporta por tuberías independientes e identificadas.	2	NA	No aplica.
67	El Servicio de Alimentación, dispone de un tanque para el almacenamiento de agua, para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción.	2	2	
68	El tanque de almacenamiento de agua está diseñado y construido con materiales resistentes que no generan sustancias o contaminantes tóxicos, con superficies lisas, no porosas, impermeables, que facilitan las operaciones de limpieza.	2	2	
69	El tanque de almacenamiento de agua del servicio de alimentación, debe tener fácil acceso para la limpieza y desinfección periódica, según lo establecido en el Plan de Buenas Prácticas y debe estar identificado e identificar su capacidad.	2	2	
70	El tanque de almacenamiento de agua del servicio de alimentación se encuentra protegido de manera tal que evita el acceso de animales, cuerpos extraños o contaminación por agua lluvia.	2	2	
71	El servicio de alimentación cuenta con un programa de monitoreo de la calidad del agua.	2	2	
72	Todas las áreas del servicio de alimentación y lo contenido en ellas (pisos, paredes, techos, cuartos fríos, puertas, entre otros), se encuentran en adecuadas condiciones de orden, limpieza y desinfección y no se evidencia acumulación excesiva de agua.	2	0	Área de recepción materia prima sucia, área de almacenamiento materia prima sucia, algunas áreas de procesamiento con exceso de humedad.

73	Los servicios sanitarios que se encuentran al interior del servicio de alimentación se mantienen limpios y provistos de los recursos necesarios para la higiene personal de los manipuladores de alimentos (papel higiénico, dispensador de jabón, jabón líquido, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos, para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto, no manual.	2	2	✓
74	El o los lavamanos(s) ubicado(s) en el área de producción o cerca a ésta, está(n) dotado(s) de implementos de aseo (jabón líquido, solución desinfectante, toallas en material desechable), para permitir el lavado de manos del personal del área, en cada cambio de actividad.	2	2	✓
75	En las proximidades de los lavamanos que se encuentran en las áreas del S.A., se evidencia avisos o advertencias al personal sobre el lavado de manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar los procedimientos de producción.	2	0	
76	Las pocetas, mesones, estantes, estibas entre otros, se mantienen en adecuadas condiciones de orden, limpieza, desinfección y se evita acumulación excesiva de agua.	2	2	✓
77	Las instalaciones eléctricas, mecánicas, de prevención de incendios, tuberías de gas, cárcamos, griferías, sifones de desagüe, mallas anti insecto de todas las áreas del servicio de alimentación se encuentran en buenas condiciones limpieza y desinfección.	2	2	✓
78	Los equipos y utensilios que están en contacto directo con los alimentos, se lavan y desinfectan antes y después de su uso	2	2	✓
79	Las frutas, verduras y empaques de productos como derivados cárnicos, lácteos, pulpas de frutas y otros, se lavan y/o desinfectan de acuerdo con los procedimientos descritos y documentados, por el S.A., utilizando las sustancias en las concentraciones establecidas, controlando el tiempo de contacto de ésta con los alimentos, (acorde a normas sanitarias y fichas técnicas).	2	NO	No se pudo evidenciar durante el recorrido
80	El proceso de remoción de residuos, lavado y desinfección de menaje, (vajilla, cubiertos, bandejas) es adecuado, se realiza de acuerdo con los procedimientos establecidos por el servicio y se realiza con productos autorizados.	2	NO	No se evidencio durante el recorrido
81	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, entre otros) que se utilizan para el la limpieza y desinfección de las superficies y equipos, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y orden (en el lugar establecido para su almacenamiento).	2	0	Traperos en mal estado de limpieza
82	El proceso de lavado de utensilios (tablas de picar, cuchillos, entre otros) ollas, tapas y canastillas se realiza de acuerdo a los procedimientos establecidos por el S.A. y permanecen en adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y orden.	2	2	✓
83	El menaje y las bandejas a ser empleadas para la distribución de los alimentos y preparaciones se encuentran almacenadas y apiladas en orden y en óptimas condiciones de higiene (limpieza, desinfección y secado).	2	2	✓
84	El personal del servicio de alimentación desarrolla las actividades de limpieza y desinfección, acorde a lo descrito en los procedimientos documentados para alimentos, equipos, superficies y personal. (Prepara y utiliza los productos en la concentración descrita, verifica la concentración de los desinfectantes utilizados en los diferentes procedimientos de limpieza y desinfección)	2	2	✓
85	Los productos utilizados para limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes y/o soluciones de los mismos), se encuentran identificados con rótulos y etiquetas que informan modo de empleo, toxicidad, almacenamiento y se encuentran almacenados en áreas o estantes especialmente destinados para ellos.	2	2	✓
86	Los recipientes utilizados para materiales no comestibles y desechos se lavan y desinfectan antes de ser colocados en el sitio destinado, al igual que el área destinada para el almacenamiento temporal de residuos.	2	2	✓ se evidencia formato de control.
87	El servicio de alimentación dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente.	2	0	No se evidencia adecuación de vertimientos
88	El servicio de alimentación maneja adecuadamente los residuos líquidos de manera que evita la contaminación del alimento y de las superficies de potencial contacto con éste.	2	0	se evidencia tanque de almacenamiento de residuos líquidos con un sistema de retención de residuos sólidos.
89	Existe al interior del Servicio de Alimentación, recipientes de material sanitario, ubicados de manera estratégica, provistos de tapas herméticas para la recolección de residuos.	2	1	se observo 1 recipiente en mal estado
90	La cantidad de los recipientes para la recolección de residuos es suficiente y se encuentran identificados conforme a la norma sanitaria vigente	2	1	el almacenamiento control es insuficiente.
91	La clasificación y segregación de residuos se realiza de acuerdo a lo establecido en la normatividad y en el programa de manejo de residuos.	2	0	No se cumple con código de colores para residuos orgánicos y almacenamiento de residuos en general
92	Los residuos son retirados del Servicio de Alimentación (áreas de producción y suministro), con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, contaminación de productos, superficies o proliferación de plagas. (El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos)	2	2	✓
93	La disposición final de los residuos se realiza siguiendo la ruta sanitaria establecida y se almacenan temporalmente en los sitios destinados (cuartos de basuras o contenedores) y estos se mantienen en buenas condiciones de aseo, mantenimiento y protección, evitando la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas. Debe cumplir lo establecido en la normatividad vigente.	2	1	La segregación dentro del cuarto de almacenamiento es inadecuada. / No código colores plagas no se evidencian.
94	No hay evidencia o huellas de la presencia de plagas.	2	2	✓

95	Existen dispositivos en buen estado y ubicados en lugares estratégicos, para el control de plagas (electrocutores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.)	2	2	
96	Los productos utilizados para el control de plagas, se encuentran rotulados con etiquetas que informan modo de empleo, toxicidad, almacenamiento y se encuentran almacenados en áreas o estantes especialmente destinados para ellos.	2	2	No aplica - agente externo
97	El alimento, materia prima o insumo al ingresar al área de almacenamiento, se somete a procesos de limpieza y desinfección y se identifican (rotulo o etiqueta en lugar visible, que contenga nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento, número de lote) manteniendo condiciones físicas y sanitarias que requiera el alimento, materia prima o insumo.	2	2	
98	El alimento, materia prima o insumo debe estar debidamente identificado de conformidad con la Resolución 5109 de 2005, o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan y en el caso de los insumos deben cumplir con las Resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	2	2	
99	El almacenamiento del alimento, materia prima o insumo, se realiza en orden, ubicando el producto en pilas, sobre estibas y estantes apropiados, identificados o guardándolos en recipientes, y envases identificados, o en equipos de refrigeración o congelación, (acorde a la naturaleza del producto), manteniendo las condiciones de conservación requerida y una adecuada separación física entre ellos (se evita el almacenamiento conjunto de alimentos y materias crudas con procesados o entre aquellos que representen riesgo de contaminación cruzada) y separación física de las paredes (60 centímetros) y del piso (15 centímetros).	2	2	
100	El almacenamiento del alimento, materia prima o insumo que requiere refrigeración o congelación se realiza teniendo en cuenta las condiciones de T°, humedad y circulación de aire que requiere el producto, la T° de congelación está a -18°C o menos y los productos no muestran signos de descongelación y refrigeración como cristales grandes sobre la superficie, líquidos o jugos congelados dentro del empaque y al locallos éstos están sólidamente congelados	2	2	
101	Las materias primas, o productos terminados almacenados, se encuentran dentro de su vida útil y con las características físicas acordes a la naturaleza del producto.	2	2	
102	El almacenamiento del producto terminado, se realiza en un lugar exclusivo, el cual reúne requisitos sanitarios que garantiza las condiciones propias de éste. (temperatura, humedad, ventilación, protección)	2	2	
103	En los casos en que se requiere esperar entre una etapa del proceso y la subsiguiente, el producto o preparación terminado(a), se mantiene protegido y a la T° propia del mismo, alta (>60°C) o baja (<4°C), según sea el caso, en especial, aquellos considerados de mayor riesgo epidemiológico, minimizando el riesgo de contaminación y alteración de las características propias y la proliferación de microorganismos indeseables.	2	2	se cuenta con bato mojar y con los de refrigeración
104	El alimento, preparación, materia prima o insumo identificado como producto no conforme, se almacenan en un área o depósito exclusivo para tal fin y no son reprocesados.	2		No se evidencia.
105	Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias, químicas que se requieran para los procesos de saneamiento del S.A., se encuentran identificadas con rótulos que informan sobre su toxicidad y empleo y son almacenados en áreas independientes a los alimentos y manipulados por personas entrenadas. El área se encuentra identificada, organizada, señalada, con ventilación apropiada y en buen estado de limpieza. No se almacena elementos, productos químicos o peligrosos ajenos a las actividades propias al S.A.	2	0	No presentan información
106	El Servicio de Alimentación, lleva un control de primeras entradas y primeras salidas, garantizando la rotación de los productos	2	0	No presentan información
107	Se realiza solicitud al área de almacenamiento de los productos a utilizar, de manera previa y las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, son descongeladas a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no son re congeladas.	2		No se evidencia durante el recorrido
108	El alimento, materia prima o insumo, se inspecciona previo al uso (se verifica fecha de vencimiento, características físico-organolépticas propias de los alimentos, antes de ser llevados a proceso térmico, o ser ensamblados o suministrados sin previa cocción).	2		No se evidencia durante el recorrido.
109	El alimento y/o preparación, que por su naturaleza, requiera ser refrigerado se mantiene a T° no mayores a 4°C +/- 2°C y el alimento y/o preparación caliente a T° mayores de 60°C. No se evidencia alimentos y/o preparaciones que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables a T° ambiente.	2	2	
110	Los procedimientos mecánicos de manufactura: (lavar, pelar, cortar, clasificar, batiir, secar), se realizan de manera que se protege el alimento del crecimiento y la proliferación de microorganismos.	2	2	
111	Las hortalizas o materias primas crudas tales como hortalizas, frutas y carnes que se utilicen en la producción del servicio deben ser lavados y las hortalizas y frutas también deben ser desinfectadas, con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección social.	2	2	se evidencia lavado y precto No se evidencia desinfección durante el recorrido
112	El proceso de producción, se realiza en óptimas condiciones sanitarias, en forma secuencial y continua, de manera que no se producen retrasos indebidos, se garantiza la protección sanitaria y conservación de las características físicas propias del alimento o preparación y materia prima, minimizando los riesgos de contaminación del alimento.	2		No se evidencia durante el recorrido

113	Durante el proceso de producción, se monitorea la temperatura interna, de los alimentos de alto riesgo de salud pública, llevando el registro correspondiente.	2		No se evidencian datos en el recordado.
114	Se libera la preparación o producto, luego de realizar la evaluación sensorial de las preparaciones al finalizar el proceso de transformación (cocción o mezcla en frío) registrando la información obtenida.	2	2	
115	El Servicio de Alimentación, cuenta con minuta patrón y ciclo de menús	2	0	No presentan información
116	El Servicio de Alimentación, cuenta con manual de estandarización de recetas	2	0	No presentan información
117	El Servicio de Alimentación cuenta con manuales de operación y mantenimiento preventivo y correctivo, estandarizados tanto para la planta física (áreas) como para los muebles, enseres, equipos, menaje y utensilios.	2	2	
118	El Servicio de Alimentación cuenta con procedimiento documentado para selección, inducción y evaluación del personal.	2	1	No están claros los procesos
119	El Servicio de Alimentación cuenta con manual de funciones del personal.	2	2	
120	El servicio de Alimentación cuenta con manual de procesos y procedimientos, documentados (manuales, catálogos, guías, instrucciones o procedimientos), validados y socializados de Adquisición de materia prima (programa gestión y control de proveedores, control de productos).	2	2	
121	El servicio de Alimentación cuenta con manual de procesos y procedimientos, documentados (manuales, catálogos, guías, instrucciones o procedimientos), validados y socializados de transporte, de materia prima e insumos.	2	2	
122	El servicio de Alimentación cuenta con manual de procesos y procedimientos, documentados (manuales, catálogos, guías, instrucciones o procedimientos), validados y socializados de recibo, de materia prima e insumos.	2	2	
123	El servicio de Alimentación cuenta con manual de procesos y procedimientos, documentados (manuales, catálogos, guías, instrucciones o procedimientos), validados y socializados de almacenamiento de materia prima, e insumos.	2	2	
124	El Servicio de Alimentación, lleva registros de los productos no conforma el cual contiene cantidad del producto, fecha de vencimiento, devolución y destino final.	2	2	
125	El servicio de Alimentación cuenta con manual de procesos y procedimientos, documentados (manuales, catálogos, guías, instrucciones o procedimientos), validados y socializados de producción de alimentación.	2	0	No presentan información
126	El servicio de Alimentación cuenta con manual de procesos y procedimientos, documentados (manuales, catálogos, guías, instrucciones o procedimientos), validados y socializados de ensamble de alimentos.	2	0	No presentan información
127	El servicio de Alimentación cuenta con manual de procesos y procedimientos, documentados (manuales, catálogos, guías, instrucciones o procedimientos), validados y socializados de distribución de alimentación.	2	2	
128	El Servicio de Alimentación cuenta con especificaciones técnicas (parámetros de calidad) de materias primas y productos terminados que incluyen criterios de aceptación, liberación y rechazo.	2	2	
129	El servicio de Alimentación cuenta con manual de procesos y procedimientos, documentados (manuales, catálogos, guías, instrucciones o procedimientos), validados y socializados de manejo de residuos, sobras y desperdicios.	2	2	
130	El S.A. cuenta con un Plan de Saneamiento, documentado e implementado, con sus cuatro programas (calidad del agua, programa de L&D, manejo de residuos sólidos y líquidos y control de plagas), el cual contiene todos los procedimientos, incluye agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos, controles y cronogramas (Se cumple con los parámetros establecidos en la normatividad vigente).	2	2	Se evidencian fallas en Tumbos de acido cítrico, compuestos extraídos
131	El S.A. Cuenta con registros de los procedimientos realizados, en L&D, control de plagas, manejo de residuos, calidad del agua, ej.: Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas de acuerdo a la frecuencia establecida. Se tiene un diagnóstico y registros diligenciados o certificados de control de plagas (fumigación), registro de manejo y disposición de residuos y éstos se encuentran dentro de los tiempos establecidos, por el plan de saneamiento.	2	2	
132	En el S.A. existen registros que demuestran la realización de mantenimiento preventivo y correctivo de las diferentes áreas y equipos.	2	2	
133	El S.A. lleva registros legibles y con fecha de los detalles pertinentes de producción y ensamble de raciones, de cada lote	2	0	No se presenta formato de registros.
134	Todas las materias primas utilizadas por el S.A., tienen ficha técnica	2	2	
135	El servicio de alimentación cuenta con un Plan de Aseguramiento Metro lógico (calibración de equipos de seguimiento y medición (grameras, básculas, equipos de refrigeración, producción)) documentado y se cumple.	2	0	No presentan información
136	El Servicio de Alimentación tiene a disposición del área de control, los registros de las verificaciones que se realizan al interior, garantizando así, la información que permita realizar la trazabilidad de los procesos de producción y suministro de la alimentación, durante las diferentes etapas de la cadena de producción y suministro.	2	0	No presentan información

137	Existen manuales documentados de las técnicas de análisis de rutina vigentes y validados, con planes de muestreo y registros, a nivel físico-químico (agua), microbiología (agua, alimentos, superficies, operarios), con el fin de evaluar la efectividad de los procedimientos establecidos.	2	2	
138	El Servicio de Alimentación cuenta con procedimientos documentados para tratar quejas y reclamos.	2	0	No presentan información
139	El Servicio de Alimentación cuenta con manuales, catálogos, guías, instrucciones o procedimientos para la ejecución de acciones correctivas, preventivas o de mejora continua.	2	2	
140	El Servicio de Alimentación, tiene contrato con laboratorio externo confiable, inscrito a la red de laboratorios de la Secretaría de Salud.	2	0	No presentan información
141	Los resultados de los análisis microbiológicos realizados son conformes.	2	0	No presentan información
142	El Servicio de Alimentación, establece procedimientos de control (físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos), en los puntos críticos de la producción y suministro de alimentación, con el fin de prevenir o detectar cualquier riesgo de contaminación, incumplimiento de las especificaciones, o mala calidad, diligenciando los formatos correspondientes. (registros)	2	0	No presentan información
143	El Servicio de Alimentación realiza los controles necesarios (Tiempo, Temperatura), en las operaciones de producción y suministro (refrigeración, congelación, descongelación, tratamiento térmico), para asegurar que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores no contribuyan al crecimiento potencial de microorganismos, a la descomposición o pérdida de las características físicas propias a cada alimento, evitando así, la contaminación de los mismos. (registros de T° y tiempo)	2	0	No presentan información
144	En el Servicio de Alimentación existen registros que demuestran la realización de inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, superficies, equipos y alimentos	2	0	No presentan información
145	El Servicio de Alimentación, monitorea el lavado de manos de los manipuladores en cada cambio de actividad y tiene registros de éste.	2	0	No presentan información
146	El Servicio de Alimentación, realiza control de materias primas y producto terminado, mediante el registro de las condiciones de conservación de cada producto (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación, etc.)	2	2	
147	El Servicio de Alimentación, inspecciona a intervalos regulares los dispositivos de registro de T° y Humedad, de los equipos de refrigeración y congelación, comprobando la exactitud.	2	2	se cuenta con registros actualizados
148	El Servicio Alimentación, toma, almacena y elimina las muestras de referencia de los alimentos considerados de alto riesgo, siguiendo lo descrito en el procedimiento establecido.	2		No se evidencia en visita.
149	El Sistema de Alimentación, verifica que los envases y embalajes de la materia prima cumpla con las especificaciones de materiales, dada por la autoridad competente. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.	2		No se evidencia en visita
150	El Sistema de Alimentación, verifica las condiciones de los vehículos de los proveedores, mediante la revisión de registro de T° del vehículo durante el transporte del alimento, materia prima o insumo y durante el cargue y el descargue.	2		No se evidencia

TOTAL ☒ 300 0
% CUMPLIMIENTO 0

Nutricionista responsable de la unidad de Nutrición

Firma:

Nombre:

[Firma]
Ana Patricia Gómez
Florencia Orjón

Responsable del Servicio Evaluado

Firma:

Nombre:

[Firma]
Ledy Cristóbal

Observación: se ingresó a visita 10:30 am, siendo las 14:50 horas aún no se ha podido verificar toda la información requerida.

Observación: por encontrarnos también recibiendo visita de la SPS no fue posible presentar la documentación oportunamente al momento de la visita.

Asignación puntaje a obtener
Puntaje obtenido
% Cumplimiento

270
195
72.2%

NOMBRE DEL GESTOR: Nutriser

FECHA: 10/ dic/21

DIRECCIÓN: Cra 57 # 45 a -55 sur

REQUISITOS A EVALUAR	CUMPLE			OBSERVACIONES
	SI	NO	P	
1. RECURSO HUMANO				
El personal encargado de la verificación, operación, tratamiento, disposición de los materiales o residuos esta capacitado para estas actividades?	X			Se evidencia capacitación del 26/oct/21 en manejo de residuos sólidos
Se mantiene registros apropiados que demuestran la educación, formación, habilidades y experiencia de su personal?	X			Se evidencian registros de capacitación.
Los empleados se encuentran afiliados a ARL?	X			
Los empleados se encuentran afiliados a una EPS?	X			
Cuentan con los elementos de protección personal (overoles, mascarilla respiratoria, guantes)?	X			
Los empleados realizan los procedimientos utilizando los elementos de protección personal (overoles, mascarilla respiratoria, guantes)?	X			
2. PROCEDIMIENTOS				
Cuentan con un manual-guía-lista de procedimientos y/o actividades de los diferentes procesos (gestión de residuos, control de emisiones, control de ruidos, control de consumo energético, control de consumo de agua)?	X			Programa de manejo de residuos PS-6PR-02
3. ÁREA DE TRABAJO				
Las áreas de la planta se encuentran claramente identificadas?	X			Planta de alimentos: se evidencia en visita.
Los pisos de la planta son impermeables (cementados)?	X			Planta de alimentos: se evidencia en visita
El área de operación permite la libre circulación de operarios y sistemas de carga?	X			
Se tienen sistemas de control de emisiones atmosféricas, si se necesitan?				
Las redes sanitarias se encuentran separadas?				
Cuentan con una caja de inspección externa para muestreo y control de vertimientos en caso de generarse?				No se evidencia caracterización
4. ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS, RECOLECCIÓN, TRANSPORTE Y DISPOSICIÓN FINAL				
Cuentan con áreas específicas para el almacenamiento, tratamiento y disposición final de los materiales y/o residuos?	X			Cuenta con las áreas sin embargo no cumplen con una adecuada segregación de los residuos dentro del cuarto de almacenamiento
Las zonas donde se realiza el almacenamiento de materiales y/o residuos están identificados claramente indicando la clasificación?	X			Cuenta con áreas claramente señalizadas sin embargo los residuos no se almacenan de acuerdo a dicha señalización
Tienen definidas rutas y protocolos de recolección de materiales y/o residuos?	X			Se evidencia ruta sanitaria
Los vehículos cumplen con las especificaciones normativas y están adecuados para trasladar los residuos de manera eficiente?				No se evalúa ya que esto aplica para transporte de residuos.
Se realiza la disposición de los residuos que no se incluirán dentro del proceso.	X			Se evidencian certificados de disposición final de los residuos generados
Cuentan con recipientes aptos para la disposición de los materiales y/o residuos?		X		Se evidencia recipientes sin embargo la mayoría se encuentra sin bolsa, otros con bolsa diferente al código de color y 1 recipiente en mal estado
5. EMERGENCIAS Y CONTINGENCIAS				
Se cuenta con un Plan de contingencias en caso de derrame, incendio, escape o problemas generados por el manejo de los residuos o materiales dentro de la planta?		X		No se evidencia documento
Se tiene una guía telefónica de las instituciones o entidades de apoyo en caso de presentarse una contingencia?		X		" " "
Se tiene registros de mantenimiento de los equipos?			X	En residuos no aplica para esta entidad.
Se tiene extintores u otros sistemas contra incendios?	X			Se evidencian en sitio
6. PLANES DE SANEAMIENTO				
Cuenta con plan de saneamiento básico (Fumigación, residuos, almacenamiento de agua, etc.)?				Se evidencia último certificado de plagas del 22/nov/21 con sanitizar y lavado de tanques de 17/jul/21
7. PERMISOS AMBIENTALES				
Cuenta con los permisos de las autoridades ambientales competentes para el funcionamiento del establecimiento?	X			
8. CERTIFICACIONES				
Cuenta con Sistema de Gestión integrado?	X			
NO O PARCIALMENTE (P): En caso de presentarse una NO conformidad es necesario realizar la correspondiente observación, al igual que si algún requisito se encuentra parcialmente				

REALIZA LA VISITA

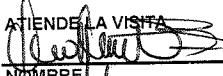


NOMBRE

Paula Amézquita A. - Profesional

Gestión Ambiental

ATIENDE LA VISITA



NOMBRE

Lady Corbell

- Manejo CIVU: Se evidencia certificado de aprovechamiento de aceite vegetal usado generado por Greenfuel del mes de abril 2021 con No 63889, se evidencia registro ante la SDA bajo radicado 2020ER 234019
- Vertimientos: Se evidencia propuesta para toma de muestras pero no se presenta caracterización de vertimientos.
- Lavado de tanques: Se evidencia certificado de lavado de 17/Jul/21 con sanitizar
- Plan de gestión de residuos: cuenta con documento se evidencia en visita que cuentan con el código de colores estipulado por la Resolución 2184 de 2019, sin embargo en sitio se encuentra los siguientes hallazgos:
 1. Caneva negra en mal estado área cocina caliente
 2. Varias canecas sin bolsa
 3. Todas las canecas verdes se encontraban con bolsa negra
 4. El cuarto de residuos peligrosos (señalizado) se encuentra almacenado material aprovechable (cajas de cartón) con luminarias, además dichas luminarias se encuentran sin un adecuado embalaje
 5. El cuarto de almacenamiento de residuos no peligrosos no se evidencia una adecuada separación de acuerdo al código de colores y señalización. En la visita se evidencia solo almacenamiento de residuos en bolsas negras, almacenados en los diferentes contenedores dispuestos para residuos ordinarios, orgánicos y reciclables.
 6. Respecto a los residuos sólidos provenientes del proceso de "descomida" se evidencia que la mayoría de los lavados no cuentan con rejillas de retención de residuos sólidos
 7. Los recipientes de almacenamiento no tienen la capacidad suficiente para cubrir la operación, esto de acuerdo a lo evidenciado en visita ya que se evaluó antes de medio día y el almacenamiento ya se encontraba en sobrecapacidad teniendo en cuenta que todos los residuos evidenciados son de bolsa negra.
- Plan de saneamiento: Se evidencian los 4 programas que componen el plan de saneamiento

ANEXO 2

CONCEPTO VISITA TECNICA A CEPRO HEATLY – CASA LIMPIA

FECHA DE VISITA: 13 de diciembre de 2021

DIRECCIÓN: Carrera 60A N.º 94 B – 34

El día 13 de diciembre siendo las 10 am se realizó visita técnica al CEPRO de la empresa HEATLY – CASA LIMPIA, donde fue atendida por la ingeniera de alimentos Lorena Torres.

El porcentaje de cumplimiento obtenido durante la visita técnica es del 96.3%. (ver anexo Lista de chequeo alimentación segura - Planta)

Se realizó recorrido por las instalaciones de la planta, donde a nivel general se observó:

1. Planta física:

• Oportunidad de mejora:

- Pendiente culminación de arreglos locativos pendientes dejados en visita de secretaria de salud para concepto sanitario.
- El área de almacenamiento temporal de basuras no cuenta con la capacidad acorde a lo requerido durante un día de producción, no cuenta con barreras físicas para control de ingreso de plagas.

• Fortalezas

- Se cuenta con una infraestructura que cumple con la normatividad vigente
- Se cuenta con espacios adecuados y que cumplen con la normatividad para la realización de los procesos secuenciales de recibo, almacenamiento, pre-alistamiento, elaboración, ensamble y despacho.
- Se evidencian habladores frente a refuerzo en BPM y procesos.

2. Equipos

• Oportunidad de mejora:

- Pendiente ajuste de sistema de ventilación.

• Fortalezas

- Se cuenta con equipos acorde a requerimientos de almacenamiento, pre-alistamiento, elaboración, ensamble y despacho.

3. Personal Manipulador

• Oportunidad de mejora:

- Ninguna observada durante la visita técnica

• Fortalezas

- Personal con dotación completa, en buen estado, durante recorrido utilización acorde de los EPP.

4. Plan de Saneamiento, Plan de calidad, Manuales de procesos y procedimientos

- **Oportunidad de mejora:**

- Durante la visita se pudo evidenciar que hay una organización frente a la presentación de la documentación requerida, lo cual facilitó la verificación de los mismos en los tiempos estipulados para la visita técnica.

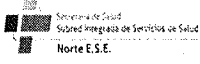
5. Transporte: No se logró evidenciar durante la visita técnica



Patricia Gómez Puentes (Nutricionista Dietista)



Yeny Fresneda (Ingeniera de Alimentos)

	LISTA DE CHEQUEO ALIMENTACIÓN SEGURA-PLANTA		CÓDIGO: MI-SC-F-176-01
			VERSIÓN: 1
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE SERVICIOS COMPLEMENTARIOS		PÁGINA: 1 DE 1
			FECHA: 19/12/2017

FECHA: 13. 12. 2021.

Healthy Servicios de Catering SAS.

No.	OBLIGACIÓN	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	OBSERVACIONES
1	El Servicio de Alimentación, está ubicado en un lugar seco, alejado de focos de insalubridad, en un entorno (acceso y alrededores) limpio (libre de acumulación de agua, basura y objetos en desuso).	2	2	
2	El acceso a las instalaciones del Servicio de Alimentación, es independiente y restringido. No se permite el ingreso de personas ajenas al servicio, sin las medidas de protección, no hay presencia de animales.	2	2	
3	El Servicio de Alimentación, está construido y diseñado con materiales resistentes al medio ambiente y su funcionamiento, no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad.	2	2	
4	Los sectores- ambientes del Servicio de Alimentación (oficina, recepción, almacenamiento, producción, distribución, servicios sanitarios, área de lavado, etc.), se encuentran separados y poseen el tamaño acorde a la capacidad instalada (procesos desarrollados al interior).	2	2	
5	Los sectores- ambientes del Servicio de Alimentación (oficina, recepción, almacenamiento, producción, distribución, servicios sanitarios, se encuentran ubicados de manera tal que permiten la circulación de personas y el desarrollo de procesos secuenciales, evitando retrasos indebidos y minimizando el riesgo de contaminación cruzada.	2	2	
6	El servicio de alimentación cuenta con vestieres y servicios sanitarios separados por sexo, en cantidad suficiente (casilleros ó lockers, lavamanos, inodoros), ubicados lejos de las áreas de producción, con ventilación, iluminación y en perfecto estado de funcionamiento.	2	2	
7	El servicio de alimentación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso para el personal que labora en él.	2	2	
8	El área de proceso o producción se encuentra alejada de focos de contaminación, no hay acceso directo desde el exterior y al interior o cerca de ésta, se encuentran lavamanos no accionados manualmente, para permitir el lavado y secado de manos, del personal manipulador del área, en cada cambio de actividad.	2	2	
9	Las puertas, claraboyas, ventanas y otras aberturas, que comuniquen con el ambiente exterior están diseñadas de manera tal que evitan el ingreso de polvo, lluvia, plagas, u otros contaminantes y las ventanas están provistas con malla anti insecto, en buen estado, de fácil limpieza y desinfección.	2	2	
10	La construcción y el diseño de las paredes, pisos y techos de las áreas del servicio de alimentación (suministros, producción, servicio, lavado, almacenamiento temporal de residuos, servicios sanitarios) son de material resistente, superficie lisa, no porosa, impermeable, no absorbente, que no genera contaminantes tóxicos y que facilitan las operaciones de limpieza, desinfección y des infestación.	2	2	
11	Los pisos en las áreas húmedas tienen una pendiente mínima del 2% y un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m2 y en las áreas de baja humedad, la pendiente es de 1%.	2	2	
12	En todas las áreas del servicio de alimentación se observa que las uniones entre techos - paredes - pisos están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad, la pintura esta en buen estado y no hay signos de filtraciones o humedades en los pisos, paredes y techos.	2	2	
13	Las puertas tienen suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético.	2	2	
14	En el caso en que el S.A., posea techo falso o dobles techos, éstos están contruidos con láminas fijas y diseñado con materiales resistentes, lisos, impermeables, de fácil acceso para la limpieza, desinfección y des infestación.	2	2	
15	Las escaleras, elevadores y estructuras complementarias (rampas y plataformas), están ubicadas y construidas de manera que no causan contaminación del alimento o dificultan el flujo regular del proceso de producción y la limpieza y desinfección de las áreas del Servicio de Alimentación.	2	2	
16	Las estructuras elevadas y los accesorios están diseñados con acabados que previenen la acumulación de suciedad, minimizan la condensación, el desarrollo de hongos y el desprendimiento superficial.	2	2	
17	Las instalaciones eléctricas, mecánicas, de prevención de incendios, cáncamos, griferías, sifones de desagüe, o trampas de grasa o sólidos, ubicados dentro de las áreas de servicio, están diseñados de tal manera que impiden la acumulación de suciedades y el albergue de plagas, además se encuentran protegidos con rejillas y facilitan la limpieza y desinfección.	2	2	
18	Las tuberías están diseñadas de tal manera que no representan riesgo de contaminar los alimentos (funcionan de manera adecuada - no presentan fugas-) y se encuentran identificadas con los colores establecidos en las normas internacionales.	2	2	
19	Las áreas del servicio de alimentación, tienen una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial, para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades.	2	2	
20	Las lámparas y accesorios, están ubicadas en las diferentes áreas del Servicio de Alimentación, permiten una iluminación uniforme, son de seguridad y se encuentran en condiciones físicas adecuadas.	2	2	
21	La temperatura ambiental y ventilación, en todas las áreas es adecuada para desarrollar las actividades particulares de cada una de ellas (no se evidencia condensación de vapor en techos o zonas altas) y no afecta la calidad del producto o preparación, ni la comodidad de los operarios	2	1	Reparar la ventana el área de preparación alimentos

22	Las aberturas para circulación de aire están protegidas con mallas anti-insectos de material no corrosivo, son fácilmente removibles para su limpieza y reparación y los sistemas de ventilación filtran el aire y no fluye de zonas contaminadas a zonas limpias.	2	1	Falta protección en triplets entre techo y pared.
23	El Servicio de Alimentación, dispone de un área física, adecuada en tamaño, con iluminación y ventilación y dotada de recipientes, apropiados para la recolección, segregación y almacenamiento de residuos sólidos, resultado de la operacionalización del Servicio de Alimentación, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.	2	1	en el momento de la visita están en sobre capacidad, áreas en inadecuada limpieza.
24	El Servicio de Alimentación, cuenta con avisos que indican señales de advertencia, localización e identificación de las áreas, los cuales están fabricados en material resistente, de fácil limpieza y se encuentran en buen estado.	2	2	
25	El Servicio de Alimentación cuenta con equipos (estufas, equipos de refrigeración, etc.) muebles (mesas, estantes, estibas, etc.), menaje (vajilla, cubiertos, etc.), utensilios (cucharas de servir, pinzas), en cantidad suficiente para satisfacer la demanda del servicio y se encuentran ubicados según secuencia lógica del proceso productivo y de suministro.	2	2	
26	El Servicio de Alimentación cuenta con equipos, muebles, utensilios, y menaje, diseñados de tal manera que no representan riesgo de contaminar los alimentos (fabricados con materiales inertes, no tóxicos, no porosos, no absorbentes, resistentes a la corrosión, con superficies lisas, fáciles de limpiar y desinfectar, con ángulos internos con curvaturas continuas, tornillos, remaches, tuercas o clavijas, asegurados, para prevenir que caigan dentro del equipo o producto, desmontables) y funcionando de manera adecuada. Res 683, 4142 y 4143	2	2	
27	Los equipos de refrigeración, están contruidos, con materiales resistentes, impermeables, fáciles de limpiar y desinfectar, cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (termómetros, termógrafos, PH, metros, etc.).	2	2	
28	Los equipos de congelación, están contruidos, con materiales resistentes, impermeables, fáciles de limpiar y desinfectar, cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (termómetros, termógrafos, PH, metros, etc.).	2	2	
29	Los cuartos fríos están contruidos con materiales resistentes, fáciles de limpiar, impermeables, están equipados con instrumentos (termómetros de precisión termógrafo, de fácil lectura desde el exterior, con el sensor ubicado de forma tal que indique la temperatura, humedad promedio del equipo y no presentan condensación.	2	2	
30	El drenaje de los cuartos fríos se encuentra sellado el cual es removido para propósitos de limpieza y desinfección.	2	2	
31	Los equipos de refrigeración y congelación, ubicados en el S.A., tienen la capacidad para almacenar los productos necesarios para la prestación del servicio y se encuentran funcionando de manera correcta	2	2	
32	La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, es suficiente para la inspección del producto, la limpieza y el mantenimiento (estantes con una altura mínima de 15 cm del piso).	2	2	
33	Los recipientes utilizados para materiales no comestibles y desechos son a prueba de fugas debidamente identificados, de material impermeable, resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y provistos de tapa hermética.	2	2	
34	El sistema de ventilación directa y extracción de olores funciona adecuadamente.	2	1	Implementar extracción
35	Las bandas transportadoras se encuentran en buen estado y están diseñadas de tal manera que no representan riesgo de contaminación del producto.	2		No aplica
36	Ninguna superficie de contacto con el alimento de equipo, mueble, utensilio, está recubierta con pintura u otro tipo de material desprendible que represente riesgo de contaminar el alimento.	2	2	
37	El mantenimiento y lubricación de equipos se realiza con sustancias permitidas, en horarios y con proveedores que evitan la contaminación del alimento.	2	2	
38	Las áreas del Servicio de Alimentación y los equipos son utilizados exclusivamente para la elaboración de alimentos para el consumo humano.	2	2	
39	El Servicio de Alimentación cuenta con un programa de Seguridad Industrial, el cual ha sido socializado y existen registros que lo comprueban.	2	2	
40	El Servicio de Alimentación cuenta con los equipos e implementos de seguridad en buen estado de funcionamiento y mantenimiento.	2	2	
41	Los equipos e implementos de seguridad industrial están ubicados en lugar visible y de fácil acceso.	2	2	
42	El Servicio de alimentación dispone de un botiquín, dotado con los elementos mínimos requeridos, en perfectas condiciones físicas, ubicado en lugar visible, separado del área de producción y suministro de alimentación.	2	2	
43	Toda persona que desarrolla actividades de contacto directo con el alimento, se encuentra con buen estado de salud (no se observa individuos con heridas infectadas, irritaciones cutáneas, o síntomas de gripe o ETA).	2	2	No se evidencio personal enfermo.
44	El S.A., cuenta con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien tiene a cargo el programa de capacitación de manipulación de alimentos.	2	2	
45	El personal manipulador vinculado al Servicio de Alimentación, es suficiente para satisfacer las necesidades del servicio y cuenta con la documentación vigente (certificación médica, exámenes de laboratorio, certificado de manipulación de alimentos) exigida para manipular alimentos y ésta se encuentra vigente.	2	2	

46	Todos los empleados del Servicio de Alimentación que manipulan alimentos, portan indumentaria (uniforme) de color claro, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura, en adecuadas condiciones higiénicas, y con calzado cerrado, de material resistente, impermeable y antideslizante.	2	2	
47	Los empleados del Servicio de Alimentación, que manipulan alimentos, mantienen el cabello recogido y utilizan mallas o gorro para cubrir el cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada (cubriendo nariz y boca), permanente y se encuentran limpios.	2	2	
48	Los empleados del Servicio de Alimentación, que manipulan alimentos, mantienen las uñas limpias, cortas y sin esmalte, no portan joyas, anillos, aretes u otros accesorios y no se encuentran con maquillaje ni con aplicación de perfume o loción.	2	2	
49	Todos los empleados del Servicio de Alimentación que manipulan alimentos, se lavan y desinfectan adecuadamente las manos (hasta el codo), antes de empezar su labor, en cada cambio de actividad y después de usar el sanitario.	2	NO	No se evidencio durante el recorrido
50	Los guantes de manipulación se mantienen limpios, desinfectados, sin roturas o imperfectos y son tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección.	2	2	
51	Los empleados del Servicio de Alimentación, no ingieren alimentos (comer, beber), no mastican objetos o productos, ni fuman en las áreas del servicio.	2	2	
52	Los empleados del Servicio de Alimentación, evitan prácticas como toser, rascarse, escupir, durante el desarrollo de los procesos de producción y suministro de alimentación.	2	NO	No se evidencio durante el recorrido
53	Existe distinción entre los operarios de los diferentes sectores del servicio de alimentación y restricciones en cuanto a acceso y movilización de los mismos, al interior de éste.	2	2	
54	Los visitantes que ingresan a las áreas del Servicio de Alimentación, cumplen con las medidas de protección y sanitarias (bata, gorro, tapabocas)	2	2	
55	El personal manipulador no sale ni ingresa, a las áreas del servicio de alimentación con la indumentaria de trabajo.	2	2	
56	El Servicio de Alimentación cuenta con un plan de capacitación en educación sanitaria, en manejo de alimentos, continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos (nuevo y antiguo) documentado el cual incluye, cronograma de capacitación y registros que evidencian su cumplimiento.	2	2	
57	Los manipuladores del Servicio de Alimentación, se encuentran capacitados en las tareas que se les asigna y se encuentran en la capacidad de adoptar precauciones y medidas preventivas necesarias que eviten el deterioro o contaminación del alimento que manipula.	2	2	
58	En las áreas del Servicio de Alimentación, existen avisos o advertencias, en material sanitario y en buenas condiciones, que indican la adopción de buenas prácticas higiénicas de manipulación, con contenido pertinente, claro y conciso.	2	2	
59	El Servicio de alimentación ha identificado los riesgos profesionales a los que se hayan expuestos los operarios y ha levantado el panorama de riesgos.	2	2	
60	Los operarios están dotados y portan los elementos de protección personal requeridos (botas, gafas, chalecos, etc.)	2	2	
61	Los empleados del Servicio de Alimentación han recibido capacitación en prevención y manejo de riesgos profesionales y están afiliados a ARL.	2	2	
62	El agua utilizada para la preparación y suministro de los alimentos es potable y cumple con la reglamentación correspondiente. Decreto 1575/07	2	2	
63	El suministro de agua y potable, su temperatura, presión es adecuada para el desarrollo de las operaciones del servicio de alimentación, incluyendo las operaciones de limpieza y desinfección.	2	2	
64	Existe dentro de la documentación, certificación vigente de lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua.	2	2	4.10.21.
65	El hielo utilizado para proceso de alimentos, se elabora a partir de agua potable.	2	1	No aplica. / NO observado
66	El agua no potable utilizada para el desarrollo de actividades indirectas (vapor, control de incendios, etc.), se transporta por tuberías independientes e identificadas).	2		No aplica.
67	El Servicio de Alimentación, dispone de un tanque para el almacenamiento de agua, para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción.	2	2	
68	El tanque de almacenamiento de agua esta diseñado y construido con materiales resistentes que no generan sustancias o contaminantes tóxicos, con superficies lisas, no porosas, impermeables, que facilitan las operaciones de limpieza.	2	2	
69	El tanque de almacenamiento de agua del servicio de alimentación, debe ser de fácil acceso para la limpieza y desinfección periódica, según lo establecido en el Plan de Saneamiento y debe estar identificado e identificar su capacidad.	2	2	
70	El tanque de almacenamiento de agua del servicio de alimentación se encuentra protegido de manera tal que evita el acceso de animales, cuerpos extraños o contaminación por agua lluvia.	2	2	
71	El servicio de alimentación cuenta con un programa de monitoreo de la calidad del agua.	2	2	
72	Todas las áreas del servicio de alimentación y lo contenido en ellas (pisos, paredes, techos, cuartos fríos, puertas, entre otros), se encuentran en adecuadas condiciones de orden, limpieza y desinfección y no se evidencia acumulación excesiva de agua.	2	2	

73	Los servicios sanitarios que se encuentran al interior del servicio de alimentación se mantienen limpios y provistos de los recursos necesarios para la higiene personal de los manipuladores de alimentos (papel higiénico, dispensador de jabón, jabón líquido, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos, para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto, no manual).	2	1	Se requiere refuerzo en limpieza de 1 sanitario
74	El o los lavamanos(s) ubicado(s) en el área de producción o cerca a ésta, está(n) dotado(s) de implementos de aseo (jabón líquido, solución desinfectante, toallas en material desechable), para permitir el lavado de manos del personal del área, en cada cambio de actividad.	2	2	
75	En las proximidades de los lavamanos que se encuentran en las áreas del S.A., se evidencia avisos o advertencias al personal sobre el lavado de manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar los procedimientos de producción.	2	2	
76	Las pocetas, mesones, estantes, estibas entre otros, se mantienen en adecuadas condiciones de orden, limpieza, desinfección y se evita acumulación excesiva de agua.	2	2	
77	Las instalaciones eléctricas, mecánicas, de prevención de incendios, tuberías de gas, cárcamos, griferías, sifones de desagüe, mallas anti insecto de todas las áreas del servicio de alimentación se encuentran en buenas condiciones limpieza y desinfección.	2	1	Se requiere arreglo de pared (cappila) cocina o baños
78	Los equipos y utensilios que están en contacto directo con los alimentos, se lavan y desinfectan antes y después de su uso	2	NO	No se evidencia durante el recorrido
79	Las frutas, verduras y empaques de productos como derivados cárnicos, lácteos, pulpas de frutas y otros, se lavan y/o desinfectan de acuerdo con los procedimientos descritos y documentados, por el S.A., utilizando las sustancias en las concentraciones establecidas, controlando el tiempo de contacto de ésta con los alimentos, (acorde a normas sanitarias y fichas técnicas).	2	NO	No se evidencia durante el recorrido
80	El proceso de remoción de residuos, lavado y desinfección de menaje, (vajilla, cubiertos, bandejas) es adecuado, se realiza de acuerdo con los procedimientos establecidos por el servicio y se realiza con productos autorizados.	2	2	
81	Los implementos (pañños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, entre otros) que se utilizan para el la limpieza y desinfección de las superficies y equipos, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y orden (en el lugar establecido para su almacenamiento).	2	2	
82	El proceso de lavado de utensilios (tablas de picar, cuchillos, entre otros) ollas, tapas y canastillas se realiza de acuerdo a los procedimientos establecidos por el S.A. y permanecen en adecuadas condiciones de limpieza, desinfección y orden.	2	2	
83	El menaje y las bandejas a ser empleadas para la distribución de los alimentos y preparaciones se encuentran almacenadas y apiladas en orden y en óptimas condiciones de higiene (limpieza, desinfección y secado).	2	2	
84	El personal del servicio de alimentación desarrolla las actividades de limpieza y desinfección, acorde a lo descrito en los procedimientos documentados para alimentos, equipos, superficies y personal. (Prepara y utiliza los productos en la concentración descrita, verifica la concentración de los desinfectantes utilizados en los diferentes procedimientos de limpieza y desinfección)	2	NO	No se observa durante recorrido todos procesos
85	Los productos utilizados para limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes y/o soluciones de los mismos), se encuentran identificados con rótulos y etiquetas que informan modo de empleo, toxicidad, almacenamiento y se encuentran almacenados en áreas o estantes especialmente destinados para ellos.	2	2	
86	Los recipientes utilizados para materiales no comestibles y desechos se lavan y desinfectan antes de ser colocados en el sitio destinado, al igual que el área destinada para el almacenamiento temporal de residuos.	2	NO	No se evidencia durante el recorrido
87	El servicio de alimentación dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente.	2	2	
88	El servicio de alimentación maneja adecuadamente los residuos líquidos de manera que evita la contaminación del alimento y de las superficies de potencial contacto con éste.	2	2	
89	Existe al interior del Servicio de Alimentación, recipientes de material sanitario, ubicados de manera estratégica, provistos de tapas herméticas para la recolección de residuos.	2	2	
90	La cantidad de los recipientes para la recolección de residuos es suficiente y se encuentran identificados conforme a la norma sanitaria vigente	2	2	
91	La clasificación y segregación de residuos se realiza de acuerdo a lo establecido en la normatividad y en el programa de manejo de residuos.	2	2	Organizar cuarto de residuos central
92	Los residuos son retirados del Servicio de Alimentación (áreas de producción y suministro), con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, contaminación de productos, superficies o proliferación de plagas. (El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos)	2	2	
93	La disposición final de los residuos se realiza siguiendo la ruta sanitaria establecida y se almacenan temporalmente en los sitios destinados (cuartos de basuras o contenedores) y estos se mantienen en buenas condiciones de aseo, mantenimiento y protección, evitando la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas. Debe cumplir lo establecido en la normatividad vigente.	2	1	Cuarto en asfiteo capacidad y con inadecuada limpieza.
94	No hay evidencia o huellas de la presencia de plagas.	2	2	

95	Existen dispositivos en buen estado y ubicados en lugares estratégicos, para el control de plagas (electrocutores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.)	2	2	
96	Los productos utilizados para el control de plagas, se encuentran rotulados con etiquetas que informan modo de empleo, toxicidad, almacenamiento y se encuentran almacenados en áreas o estantes especialmente destinados para ellos.	2	2	esta higienizado
97	El alimento, materia prima o insumo al ingresar al área de almacenamiento, se somete a procesos de limpieza y desinfección y se identifican (rotulo o etiqueta en lugar visible, que contenga nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento, número de lote) manteniendo condiciones físicas y sanitarias que requiera el alimento, materia prima o insumo.	2	2	
98	El alimento, materia prima o insumo debe estar debidamente identificado de conformidad con la Resolución 5109 de 2005, o las normas que la modifiquen, adiciones o sustituyan y en el caso de los insumos deben cumplir con las Resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda o las normas que la modifiquen, adiciones o sustituyan.	2	2	
99	El almacenamiento del alimento, materia prima o insumo, se realiza en orden, ubicando el producto en pilas, sobre estibas y estantes apropiados, identificados o guardándolos en recipientes, y envases identificados, o en equipos de refrigeración o congelación, (acorde a la naturaleza del producto), manteniendo las condiciones de conservación requerida y una adecuada separación física entre ellos (se evita el almacenamiento conjunto de alimentos y materias crudas con procesados o entre aquellos que representen riesgo de contaminación cruzada) y separación física de las paredes (60 centímetros) y del piso (15 centímetros).	2	2	
100	El almacenamiento del alimento, materia prima o insumo que requiere refrigeración o congelación se realiza teniendo en cuenta las condiciones de T°, humedad y circulación de aire que requiere el producto, la T° de congelación está a -18°C o menos y los productos no muestran signos de descongelación y re congelación como cristales grandes sobre la superficie, líquidos o jugos congelados dentro del empaque y al tocarlos éstos están sólidamente congelados	2	2	
101	Las materias primas, o productos terminados almacenados, se encuentran dentro de su vida útil y con las características físicas acordes a la naturaleza del producto.	2	2	
102	El almacenamiento del producto terminado, se realiza en un lugar exclusivo, el cual reúne requisitos sanitarios que garantizan las condiciones propias de éste. (temperatura, humedad, ventilación, protección)	2	2	
103	En los casos en que se requiere esperar entre una etapa del proceso y la subsiguiente, el producto o preparación terminado(a), se mantiene protegido y a la T° propia del mismo, alta (>60°C) o baja (< 4°C), según sea el caso, en especial, aquellos considerados de mayor riesgo epidemiológico, minimizando el riesgo de contaminación y alteración de las características propias y la proliferación de microorganismos indeseables.	2	2	
104	El alimento, preparación, materia prima o insumo identificado como producto no conforme, se almacenan en un área o depósito exclusivo para tal fin y no son reprocesados.	2	NO	No se evidencia durante el recorrido.
105	Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias, químicas que se requieran para los procesos de saneamiento del S.A., se encuentran identificadas con rótulos que informan sobre su toxicidad y empleo y son almacenados en áreas independientes a los alimentos y manipulados por personas entrenadas. El área se encuentra identificada, organizada, señalada, con ventilación apropiada y en buen estado de limpieza. No se almacena elementos, productos químicos o peligrosos ajenos a las actividades propias al S.A.	2	2	
106	El Servicio de Alimentación, lleva un control de primeras entradas y primeras salidas, garantizando la rotación de los productos	2	2	
107	Se realiza solicitud al área de almacenamiento de los productos a utilizar, de manera previa y las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, son descongeladas a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no son re congeladas.	2	NO	No se evidencia durante la visita.
108	El alimento, materia prima o insumo, se inspecciona previo al uso (se verifica fecha de vencimiento, características físico-organolépticas propias de los alimentos, antes de ser llevados a proceso térmico, o ser ensamblados o suministrados sin previa cocción).	2	2	
109	El alimento y/o preparación, que por su naturaleza, requiera ser refrigerado se mantiene a T° no mayores a 4°C +/- 2°C y el alimento y/o preparación caliente a T° mayores de 60°C. No se evidencia alimentos y/o preparaciones que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables a T° ambiente.	2	2	
110	Los procedimientos mecánicos de manufactura: (lavar, pelar, cortar, clasificar, batir, secar), se realizan de manera que se protege el alimento del crecimiento y la proliferación de microorganismos.	2	2	
111	Las hortalizas o materias primas crudas tales como hortalizas, frutas y carnes que se utilicen en la producción del servicio deben ser lavados y las hortalizas y frutas también deben ser desinfectadas, con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección social.	2	NO	No se evidencia proceso durante visita.
112	El proceso de producción, se realiza en óptimas condiciones sanitarias, en forma secuencial y continua, de manera que no se producen retrasos indebidos, se garantiza la protección sanitaria y conservación de las características físicas propias del alimento o preparación y materia prima, minimizando los riesgos de contaminación del alimento.	2	2	

113	Durante el proceso de producción, se monitorea la temperatura interna, de los alimentos de alto riesgo de salud pública, llevando el registro correspondiente.	2	NO	NO se evidencia durante el recorrido
114	Se libera la preparación o producto, luego de realizar la evaluación sensorial de las preparaciones al finalizar el proceso de transformación (cocción o mezcla en frío) registrando la información obtenida.	2	NO	NO se evidencia durante el recorrido
115	El Servicio de Alimentación, cuenta con minuta patrón y ciclo de menús	2	2	
116	El Servicio de Alimentación, cuenta con manual de estandarización de recetas	2	2	
117	El Servicio de Alimentación cuenta con manuales de operación y mantenimiento preventivo y correctivo, estandarizados tanto para la planta física (áreas) como para los muebles, enseres, equipos, manejo y utensilios.	2	2	
118	El Servicio de Alimentación cuenta con procedimiento documentado para selección, inducción y evaluación del personal.	2	2	
119	El Servicio de Alimentación cuenta con manual de funciones del personal.	2	2	
120	El servicio de Alimentación cuenta con manual de procesos y procedimientos, documentados (manuales, catálogos, guías, instrucciones o procedimientos), validados y socializados de Adquisición de materia prima (programa gestión y control de proveedores, control de productos).	2	2	
121	El servicio de Alimentación cuenta con manual de procesos y procedimientos, documentados (manuales, catálogos, guías, instrucciones o procedimientos), validados y socializados de transporte, de materia prima e insumos.	2	2	
122	El servicio de Alimentación cuenta con manual de procesos y procedimientos, documentados (manuales, catálogos, guías, instrucciones o procedimientos), validados y socializados de recibo, de materia prima e insumos.	2	2	
123	El servicio de Alimentación cuenta con manual de procesos y procedimientos, documentados (manuales, catálogos, guías, instrucciones o procedimientos), validados y socializados de almacenamiento de materia prima, e insumos.	2	2	
124	El Servicio de Alimentación, lleva registros de los productos no conforma el cual contiene cantidad del producto, fecha de vencimiento, devolución y destino final.	2	0	
125	El servicio de Alimentación cuenta con manual de procesos y procedimientos, documentados (manuales, catálogos, guías, instrucciones o procedimientos), validados y socializados de producción de alimentación.	2	2	
126	El servicio de Alimentación cuenta con manual de procesos y procedimientos, documentados (manuales, catálogos, guías, instrucciones o procedimientos), validados y socializados de ensamble de alimentos.	2	2	
127	El servicio de Alimentación cuenta con manual de procesos y procedimientos, documentados (manuales, catálogos, guías, instrucciones o procedimientos), validados y socializados de distribución de alimentación.	2	2	
128	El Servicio de Alimentación cuenta con especificaciones técnicas (parámetros de calidad) de materias primas y productos terminados que incluyen criterios de aceptación, liberación y rechazo.	2	2	
129	El servicio de Alimentación cuenta con manual de procesos y procedimientos, documentados (manuales, catálogos, guías, instrucciones o procedimientos), validados y socializados de manejo de residuos, sobras y desperdicios.	2	2	Ajustar código de colores en manual
130	El S.A. cuenta con un Plan de Saneamiento, documentado e implementado, con sus cuatro programas (calidad del agua, programa de L&D, manejo de residuos sólidos y líquidos y control de plagas), el cual contiene todos los procedimientos, incluye agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos, controles y cronogramas (Se cumple con los parámetros establecidos en la normatividad vigente).	2	2	Ampliar información en control de plagas de orden preventivo
131	El S.A. Cuenta con registros de los procedimientos realizados, en L&D, control de plagas, manejo de residuos, calidad del agua, ej.: Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas de acuerdo a la frecuencia establecida. Se tiene un diagnóstico y registros diligenciados o certificados de control de plagas (fumigación), registro de manejo y disposición de residuos y éstos se encuentran dentro de los tiempos establecidos, por el plan de saneamiento.	2	2	
132	En el S.A. existen registros que demuestran la realización de mantenimiento preventivo y correctivo de las diferentes áreas y equipos.	2	2	
133	El S.A lleva registros legibles y con fecha de los detalles pertinentes de producción y ensamble de raciones, de cada lote	2	2	
134	Todas las materias primas utilizadas por el S.A., tienen ficha técnica	2	2	
135	El servicio de alimentación cuenta con un Plan de Aseguramiento Metro lógico (calibración de equipos de seguimiento y medición (grameras, básculas, equipos de refrigeración, producción)) documentado y se cumple.	2	2	
136	El Servicio de Alimentación tiene a disposición del área de control, los registros de las verificaciones que se realizan al interior, garantizando así, la información que permita realizar la trazabilidad de los procesos de producción y suministro de la alimentación, durante las diferentes etapas de la cadena de producción y suministro.	2	2	

137	Existen manuales documentados de las técnicas de análisis de rutina vigentes y validados, con planes de muestreo y registros, a nivel físico-químico (agua), microbiología (agua, alimentos, superficies, operarios), con el fin de evaluar la efectividad de los procedimientos establecidos.	2	2	
138	El Servicio de Alimentación cuenta con procedimientos documentados para tratar quejas y reclamos.	2	2	
139	El Servicio de Alimentación cuenta con manuales, catálogos, guías, instrucciones o procedimientos para la ejecución de acciones correctivas, preventivas o de mejora continua.	2	2	
140	El Servicio de Alimentación, tiene contrato con laboratorio externo confiable, inscrito a la red de laboratorios de la Secretaría de Salud.	2	2	
141	Los resultados de los análisis microbiológicos realizados son conformes.	2	2	
142	El Servicio de Alimentación, establece procedimientos de control (físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos), en los puntos críticos de la producción y suministro de alimentación, con el fin de prevenir o detectar cualquier riesgo de contaminación, incumplimiento de las especificaciones, o mala calidad, diligenciando los formatos correspondientes. (registros)	2	2	
143	El Servicio de Alimentación realiza los controles necesarios (Tiempo, Temperatura), en las operaciones de producción y suministro (refrigeración, congelación, descongelación, tratamiento térmico), para asegurar que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores no contribuyan al crecimiento potencial de microorganismos, a la descomposición o pérdida de las características físicas propias a cada alimento, evitando así, la contaminación de los mismos. (registros de T° y tiempo)	2	2	
144	En el Servicio de Alimentación existen registros que demuestran la realización de inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, superficies, equipos y alimentos	2	2	
145	El Servicio de Alimentación, monitorea el lavado de manos de los manipuladores en cada cambio de actividad y tiene registros de éste.	2	2	
146	El Servicio de Alimentación, realiza control de materias primas y producto terminado, mediante el registro de las condiciones de conservación de cada producto (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación, etc.)	2	2	
147	El Servicio de Alimentación, inspecciona a intervalos regulares los dispositivos de registro de T° y Humedad, de los equipos de refrigeración y congelación, comprobando la exactitud.	2	2	
148	El Servicio Alimentación, toma, almacena y elimina las muestras de referencia de los alimentos considerados de alto riesgo, siguiendo lo descrito en el procedimiento establecido.	2	1	Implementación formato.
149	El Sistema de Alimentación, verifica que los envases y embalajes de la materia prima cumpla con las especificaciones de materiales, dada por la autoridad competente. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.	2	2	
150	El Sistema de Alimentación, verifica las condiciones de los vehículos de los proveedores, mediante la revisión de registro de T° del vehículo durante el transporte del alimento, materia prima o insumo y durante el cargue y el descargue.	2	2	
TOTAL		300	0	
% CUMPLIMIENTO		0		

Nutricionista responsable de la unidad de Nutrición

Firma:

Nombre:

Ana Patricia Gómez

Paula

Paula Amézquita - Gestión Ambiental

Responsable del Servicio Evaluado

Firma:

Nombre:

Lorena Torres E

Declaración Pontaje a obtener 272.
Pontaje obtenido 262
% Cumplimiento 96,7%

 Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	LISTA DE VERIFICACIÓN A GESTORES EXTERNOS	CÓDIGO : AP-AT-F-35-01
		VERSIÓN : 1
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DEL AMBIENTE FÍSICO Y TECNOLÓGICO	PAGINA : 1 DE 1
		FECHA : 23/01/2018

NOMBRE DEL GESTOR: <u>Healthy Services de Catering S.A.S.</u>	FECHA: <u>13/dic/21</u>	DIRECCIÓN: <u>Carrera 60a # 948-24</u>
---	-------------------------	--

REQUISITOS A EVALUAR	CUMPLE			OBSERVACIONES
	SI	NO	P	
1. RECURSO HUMANO				
El personal encargado de la verificación, operación, tratamiento, disposición de los materiales o residuos esta capacitado para estas actividades?	X			Se evidencia capacitación en manejo de residuos sólidos del 20-nov-21
Se mantiene registros apropiados que demuestran la educación, formación, habilidades y experiencia de su personal?			X	Se evidencia lista de capacitación sin embargo no realizan evaluación de conformidad para evaluar adherencia
Los empleados se encuentran afiliados a ARL?	X			
Los empleados se encuentran afiliados a una EPS?	X			
Cuentan con los elementos de protección personal (overoles, mascarilla respiratoria, guantes)?	X			Se evidencian
Los empleados realizan los procedimientos utilizando los elementos de protección personal (overoles, cascarilla respiratoria, guantes)?	X			
2. PROCEDIMIENTOS	SI	NO	P	OBSERVACIONES
Cuentan con un manual-guía-lista de procedimientos y/o actividades de los diferentes procesos (gestión de residuos, control de emisiones, control de ruidos, control de consumo energético, control de consumo de agua)?	X			cuenta con programa de residuos código Mac-01 Versión 3
3. ÁREA DE TRABAJO	SI	NO	P	OBSERVACIONES
Las áreas de la planta se encuentran claramente identificadas?	X			
Los pisos de la planta son impermeables (cementados)?	X			
El área de operación permite la libre circulación de operarios y sistemas de carga?	X			
Se tienen sistemas de control de emisiones atmosféricas, si se necesitan?	-	-	-	No aplica
Las redes sanitarias se encuentran separadas?	-	-	-	
Cuentan con una caja de inspección externa para muestreo y control de vertimientos en caso de generarse?	-	-	-	No cuentan con caracterización ya que en el establecimiento se encuentra desde Oct-21 y no hay requerimiento por parte de otros entes de control.
4. ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS, RECOLECCIÓN, TRANSPORTE Y DISPOSICIÓN FINAL	SI	NO	P	OBSERVACIONES
Cuentan con áreas específicas para el almacenamiento, tratamiento y disposición final de los materiales y/o residuos?	X			Se cuenta con los espacios de almacenamiento, sin embargo en visita se evidencia con sobrecapacidad contenedores con inadecuada limpieza e inadecuada segregación de acuerdo a la señalización y código de colores.
Las zonas donde se realiza el almacenamiento de materiales y/o residuos están identificados claramente indicando la clasificación?	X			Las áreas se encuentran claramente señalizadas.
Tienen definidas rutas y protocolos de recolección de materiales y/o residuos?	X			Se encuentra definida dentro del programa de residuos.
Los vehículos cumplen con las especificaciones normativas y están adecuados para trasladar los residuos de manera eficiente?	-	-	-	No realizan transporte de residuos
Se realiza la disposición de los residuos que no se incluirán dentro del proceso.	X			Se evidencia manifiestos y certificados de disposición final de los residuos que generan.
Cuentan con recipientes aptos para la disposición de los materiales y/o residuos?			X	Cuenta con los recipientes de acuerdo a la normatividad sin embargo se evidencian 2 contenedores en mal estado.
5. EMERGENCIAS Y CONTINGENCIAS	SI	NO	P	OBSERVACIONES
Se cuenta con un Plan de contingencias en caso de derrame, incendio, escape o problemas generados por el manejo de los residuos o materiales dentro de la planta?		X		No cuentan con plan de contingencias
Se tiene una guía telefónica de las instituciones o entidades de apoyo en caso de presentarse una contingencia?		X		
Se tiene registros de mantenimiento de los equipos?	-	-	-	No aplica para competencia de manejo de residuos en esta entidad.
Se tiene extintores u otros sistemas contra incendios?	X			Se evidencian en visitas
6. PLANES DE SANEAMIENTO	SI	NO	P	OBSERVACIONES
Cuenta con plan de saneamiento básico (Fumigación, residuos, almacenamiento de agua, etc.)?	X			Se evidencia certificación de control de plagas del 10-dic-21 por Acolaplan y lavado de tanques del 04-oct-21 por Fumig Express.
7. PERMISOS AMBIENTALES	SI	NO	P	OBSERVACIONES
Cuenta con los permisos de las autoridades ambientales competentes para el funcionamiento del establecimiento?	X			Cuenta con el plan de saneamiento con los 4 programas que lo componen
8. CERTIFICACIONES	SI	NO	P	OBSERVACIONES
Cuenta con Sistema de Gestión Integrado?	X			

Acete vegetal usado: El proveedor informa que no genera residuos de acete y en visita en sitio se evidencia que la preparación es a vapor, se informa que es recomendable incluir el procedimiento donde se evidencia la no generación dentro del programa de residuos. No se presenta registro de AVU.

Vertimientos: Manejan trampa de grasas, se evidencia control diario de limpieza y entrega de residuos a logística ambiental. No han realizado caracterización de vertimientos teniendo en cuenta que en el establecimiento están desde oct 2021 y no tienen requer. de EABB.

Plan de gestión de residuos: documento inmerso dentro del manual de buenas prácticas de manufactura.

De acuerdo a la revisión del plan se evidencia lo siguiente:

- Tiene el diagnóstico correspondiente al código de colores de la Resolución 2184 de 2019, sin embargo se evidencia que la anexa la relacionan con residuos peligrosos infecciosos lo cual no da cumplimiento a la normatividad ambiental legal vigente, por lo cual es necesario ajustarlo. Cabe aclarar que en la visita en sitio se evidencio que se maneja el código de colores blancos para aprovechables, negro ordinarios y verde organicos.
- El cuarto de almacenamiento se encuentra en sobrecapacidad y en inadecuadas condiciones de limpieza y desinfección, de igual forma no cuenta con barreras físicas para control de ingreso de plagas. Se evidencio inadecuada segregación generado por la sobrecapacidad.

Realiza la visita



Firma

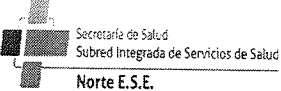
Profesional Gestión Ambiental
Cargo

Atiende la visita



Firma

Jairo Dir nuevos negocios
Cargo

	CONSOLIDADO DE EVALUACIÓN DE PROPUESTAS INICIALES		CÓDIGO: AP-CT-F-55-01
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.		VERSIÓN: 1
	GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		PÁGINA: 1 DE 1
			FECHA: 22/05/2020

INFORMACIÓN DEL PROCESO			
PROCESO No	101-2021 S.NTE	MODALIDAD DE SELECCIÓN	INVITACIÓN A COTIZAR

OBJETO A CONTRATAR	CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E, ASÍ COMO ALIMENTACIÓN PARA MÉDICOS EN FORMACIÓN DE LOS CONVENIOS DOCENTE ASISTENCIALES EN LAS DIFERENTES SEDES
--------------------	---

INFORMACIÓN DE LA EVALUACIÓN CRITERIOS HABILITANTES					
CRITERIO	DESCRIPCIÓN	CÓMO EVALUAR	EVALUACIÓN		
			Proponente 1	Proponente 2	Proponente 3
			HEALTHY SERVICIOS DE CATERING	NUTRISER COLOMBIA SAS	
			901.273.335-1	900.084.859-4	
1. JURÍDICOS	DOCUMENTOS JURÍDICOS	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	2. No Cumple Observación:	1. Cumple Observación:	Observación:
2. FINANCIERA	DOCUMENTOS FINANCIEROS	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	2. No Cumple Observación:	1. Cumple Observación:	Observación:
3. SARLAFT	DOCUMENTOS SARLAFT	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	2. No Cumple Observación:	2. No Cumple Observación:	Observación:
4. TÉCNICOS	DOCUMENTOS TÉCNICOS HABILITANTES	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	2. No Cumple Observación:	2. No Cumple Observación:	Observación:

OBSERVACIONES:

PROPONENTE 1. HEALTHY SERVICIOS DE CATERING

JURÍDICOS - RECHAZADO. TENIENDO EN CUENTA QUE NO APORTA LA POLIZA DE SERIEDAD DE LA OFERTA. LO ANTERIOR, EN CUMPLIMIENTO A LO DISPUESTO EN EL PARAGRAFO 3 DEL ARTICULO 5 DE LA LEY 1882 DEL 15 DE ENERO DE 2018, QUE REZA ASÍ ... (...) "ARTICULO 5 PARAGRAFO 3. LA NO ENTREGA DE LA GARANTÍA DE SERIEDAD JUNTO CON LA PROPUESTA NO SERÁ SUBSANABLE Y SERÁ CAUSAL DE RECHAZO DE LA MISMA" (...)

ANTE 2. NUTRISER COLOMBIA SAS

SÍRVASE ALLEGAR DENTRO DEL TÉRMINO DE TRASLADO SEGÚN EL CRONOGRAMA DE SELECCIÓN HASTA EL DÍA 17/12/2021 A LAS 7:00 PM LOS DOCUMENTOS EN SUBSANACIÓN:

SARLAFT - NO CUMPLE:

FORMULARIO SARLAFT DILIGENCIANDO LA CASILLA DE CIUDAD, PAIS Y FECHA.

DATOS DE LA PERSONA JURÍDICA DILIGENCIANDO LA CASILLA DE LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN DEL DOCUMENTO DE IDENTIDAD.

TIPO DE EMPRESA DILIGENCIANDO EL CODIGO CIIU YA QUE PRESENTA ENMENDADURAS Y TACHONES. PRESENTAR EN UN SOLO ESTILO (COMPUTADOR O A MANUSCRITO LEGIBLE).

DESCRIBIR LA FUENTE DE LOS RECURSOS NUMERAL 6 LITERAL 1.

TÉCNICOS - NO CUMPLE:

✓ SÍRVASE ALLEGAR DE CONFORMIDAD CON LO DESCRITO EN EL CAPÍTULO 3. EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS ANEXO TABLA DE HABILITACIÓN EN EL NUMERAL 2 " CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO CON UN PUNTAJE FAVORABLE DEL O LOS CEPRO", DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN LA INVITACIÓN 101-2021, EL PLAN DE MEJORAMIENTO SUSCRITO, QUE DESCRIBA LAS ACCIONES CORRECTIVAS A INSTAURAR, CON EL DEBIDO CRONOGRAMA.

✓ SÍRVASE ALLEGAR DE CONFORMIDAD CON LO DESCRITO EN EL CAPÍTULO 3. EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS ANEXO TABLA DE HABILITACIÓN EN EL NUMERAL 28 REQUERIMIENTO DE UNIDADES DE TRANSPORTE PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LAS USS DE LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE ESE", LA UNIDAD DE TRANSPORTE ASIGNADA PARA EMAUS.

✓ SÍRVASE ALLEGAR DE CONFORMIDAD CON LO DESCRITO EN EL CAPÍTULO 3. EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS ANEXO TABLA DE HABILITACIÓN EN EL NUMERAL 29 " CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO FAVORABLE DE LAS UNIDADES DE TRANSPORTE" EL CONCEPTO HIGIÉNICO " SANITARIO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE, ASIGNADA PARA EMAUS, DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN LA INVITACIÓN 101-2021.

✓ SÍRVASE ALLEGAR DE CONFORMIDAD CON LO DESCRITO EN EL CAPÍTULO 3. EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS ANEXO TABLA DE HABILITACIÓN EN EL NUMERAL 30 " CONTROL DE CALIDAD QUE SE IMPLEMENTARÁ, PARA EL MONITOREO DE LA CADENA DE T° DE LOS PRODUCTOS, DURANTE LA RUTA", DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN LA INVITACIÓN 101-2021.

✓ SÍRVASE ALLEGAR DE CONFORMIDAD CON LO DESCRITO EN EL CAPÍTULO 3. EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS ANEXO TABLA DE HABILITACIÓN EN EL NUMERAL 31 " CARTA DE COMPROMISO PARA MANTENER LAS CONDICIONES DEL TRANSPORTE DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, TALES COMO CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO FAVORABLE Y NÚMERO DE UNIDADES DE TRANSPORTE", DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN LA INVITACIÓN 101-2021.

✓ SÍRVASE ALLEGAR DE CONFORMIDAD CON LO DESCRITO EN EL CAPÍTULO 3. EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS ANEXO TABLA DE HABILITACIÓN EN EL NUMERAL 32 " SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD EL CUAL DEBE SER ESENCIALMENTE PREVENTIVO Y CUBRIR TODAS LAS ETAPAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, QUE SE IMPLEMENTARA DESDE LA COMPRA DE MATERIA PRIMAS, LA PRODUCCIÓN EN CEPRO, EL TRANSPORTE, LA ENTREGA EN LOS SAH EN LAS UMES HASTA LA DISTRIBUCIÓN A LOS PACIENTES, CON EL FIN DE MANTENER LA CALIDAD NUTRICIONAL, SENSORIAL Y SANITARIA (INOCUIDAD) DE LA ALIMENTACIÓN, ASEGURANDO LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE LOS PACIENTES. ", DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN LA INVITACIÓN 101-2021.

✓ SÍRVASE ALLEGAR DE CONFORMIDAD CON LO DESCRITO EN EL CAPÍTULO 3. EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS ANEXO TABLA DE HABILITACIÓN EN EL NUMERAL 34 " PROPUESTA TÉCNICA APROBADA Y FIRMADA EN TODAS SUS PARTES POR UN PROFESIONAL EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA QUE POSEA MATRÍCULA PROFESIONAL ANTE LA COMISIÓN DEL EJERCICIO PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, Y REGISTRO ÚNICO NACIONAL DEL TALENTO HUMANO EN SALUD (RETHUS), ANTE LA SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD, DE ACUERDO A LO DETERMINADO POR LA LEY 73 DE 1979 POR LA CUAL SE REGLAMENTA EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA EN SUS ARTÍCULOS 9, 11 Y 12", DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN LA INVITACIÓN 101-2021.

SÍRVASE ALLEGAR DE CONFORMIDAD CON LO DESCRITO EN EL ANEXO TÉCNICO "MANUALES", EL PROGRAMA DE CAPACITACIÓN Y NORMAS DE CORTESÍA PARA PERSONAL. (ATENCIÓN AL CLIENTE). NUMERAL 50 DE ACUERDO CON LO ESTABLECIDO EN LA INVITACIÓN 101-2021.

Nombre, cargo y firma de quien
consolida las evaluaciones:

ANDRES MAURICIO MOJICA ALAVA
PROFESIONAL ESPECIALIZADO DIRECCIÓN DE CONTRATACIÓN

