

 Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	EVALUACIÓN DE PROPUESTAS JURIDICA		CODIGO:		
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		VERSION:		
		PAGINA : 1 DE 1		FECHA:	
INFORMACIÓN DEL PROCESO					
PROCESO No	013-2021 S.NTE				
MODALIDAD DE SELECCIÓN	INVITACION A COTIZAR				
OBJETO A CONTRATAR	CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS Y ALIMENTACIÓN PARA MÉDICOS EN FORMACIÓN (SUBA) DE LA SUBRED NORTE E.S.E.				
INFORMACIÓN DE LA EVALUACIÓN					
CRITERIO	DESCRIPCIÓN	CÓMO EVALUAR	EVALUACIÓN JURÍDICA		
			Proponente 1	Proponente 2	Proponente
			ALIMSO CATERING SERVICES SA, REP LEGAL: RAUL ALBERTO CASTELLANOS VARGAS, CC No. 80.875.394 expedida en Bogota NIT: 900.376.674-2	NUTRISER COLOMBIA SAS, REP LEGAL: BAYRON ANDRES JARAMILLO GIRALDO, CC No. 70.907.655 expedida en Marinilla NIT: 900.084.859-4	N/A No. NIT:
HABILITANTES JURIDICOS	CERTIFICADO ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS - 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	1. Cumple Observación: Aporta certificado de persona jurídica y del Rep Legal	1. Cumple Observación: Aporta certificado de persona jurídica y del Rep Legal	N.A. Observación:
	CERTIFICADO ANTECEDENTES - CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA 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	1. Cumple Observación: Aporta certificado de persona jurídica y del Rep Legal	1. Cumple Observación: Aporta certificado de persona jurídica y del Rep Legal	N.A. Observación:
	CERTIFICADO ANTECEDENTES - PERSONERÍA DE BOGOTÁ D.C. 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	1. Cumple Observación:	1. Cumple Observación:	N.A. Observación:
	CERTIFICADO ANTECEDENTES JUDICIALES - 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	1. Cumple Observación:	1. Cumple Observación:	N.A. Observación:
	.CERTIFICADO DE REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS - POLICIA NACIONAL DEL REPRESENTANTE LEGAL, NO MAYOR A TREINTA (30) DIAS.	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	1. Cumple Observación:	1. Cumple Observación:	N.A. Observación:
	CERTIFICACION BANCARIA	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	1. Cumple Observación:	1. Cumple Observación:	N.A. Observación:

 Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	EVALUACIÓN DE PROPUESTAS JURIDICA		CODIGO:		
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		VERSION:		
			PAGINA : 1 DE 1		
			FECHA:		
INFORMACIÓN DEL PROCESO					
PROCESO No		013-2021 S.NTE			
MODALIDAD DE SELECCIÓN		INVITACION A COTIZAR			
OBJETO A CONTRATAR		CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS Y ALIMENTACIÓN PARA MÉDICOS EN FORMACIÓN (SUBA) DE LA SUBRED NORTE E.S.E.			
INFORMACIÓN DE LA EVALUACIÓN					
CRITERIO	DESCRIPCIÓN	CÓMO EVALUAR	EVALUACIÓN JURÍDICA		
			Proponente 1	Proponente 2	Proponente
			ALIMSO CATERING SERVICES SA, REP LEGAL: RAUL ALBERTO CASTELLANOS VARGAS, CC No. 80.875.394 expedida en Bogota NIT: 900.376.674-2	NUTRISER COLOMBIA SAS, REP LEGAL: BAYRON ANDRES JARAMILLO GIRALDO, CC No. 70.907.655 expedida en Marinilla NIT: 900.084.859-4	N/A No. NIT:
	CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA (MODELO ANEXO No. 1 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	1. Cumple Observación:	1. Cumple Observación:	N.A. Observación:
	CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO APOORTE AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES (MODELO ANEXO No. 2 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	1. Cumple Observación:	1. Cumple Observación:	N.A. Observación:
	COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN (MODELO ANEXO No. 3 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	1. Cumple Observación:	1. Cumple Observación:	N.A. Observación:
	CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL / MATRÍCULA 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	1. Cumple Observación: Aporta Acta 179/2021 donde la junta otorga facultades para el al Rep Legal para el presente proceso contractual	1. Cumple Observación: Aporta certificado de agencia en Bogota	N.A. Observación:
	FOTOCOPIA DEL REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO - RUT	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	1. Cumple Observación:	1. Cumple Observación:	N.A. Observación:
	FOTOCOPIA DEL REGISTRO 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	1. Cumple Observación:	1. Cumple Observación:	N.A. Observación:
	FOTOCOPIA DOCUMENTO DE IDENTIDAD DEL REPRESENTANTE LEGAL AMPLIADA AL 150%	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	1. Cumple Observación:	1. Cumple Observación:	N.A. Observación:

 Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	EVALUACIÓN DE PROPUESTAS JURIDICA		CODIGO:		
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		VERSION: PAGINA : 1 DE 1 FECHA:		
INFORMACIÓN DEL PROCESO					
PROCESO No	013-2021 S.NTE				
MODALIDAD DE SELECCIÓN	INVITACION A COTIZAR				
OBJETO A CONTRATAR	CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS Y ALIMENTACIÓN PARA MÉDICOS EN FORMACIÓN (SUBA) DE LA SUBRED NORTE E.S.E.				
INFORMACIÓN DE LA EVALUACIÓN					
CRITERIO	DESCRIPCIÓN	CÓMO EVALUAR	EVALUACIÓN JURÍDICA		
			Proponente 1	Proponente 2	Proponente
			ALIMSO CATERING SERVICES SA, REP LEGAL: RAUL ALBERTO CASTELLANOS VARGAS, CC No. 80.875.394 expedida en Bogota NIT: 900.376.674-2	NUTRISER COLOMBIA SAS, REP LEGAL: BAYRON ANDRES JARAMILLO GIRALDO, CC No. 70.907.655 expedida en Marinilla NIT: 900.084.859-4	N/A No. NIT:
	POLIZA DE SERIEDAD DE LA OFERTA: EN LAS OFERTAS CUYA CUANTÍA SEA IGUAL O SUPERIOR A 150 S.M.M.L.V., EL OFERENTE DEBERÁ CONSTITUIR ESTA GARANTÍA, PARA PRECAVER LOS PERJUICIOS QUE SE PRESENTEN EN CASO DE QUE EL SELECCIONADO NO SE ALLANE A LA CELEBRACIÓN DEL RESPECTIVO CONTRATO. SU CUANTÍA CORRESPONDERÁ A LA QUE EN CADA CASO SE DETERMINE, LA CUAL NO PODRÁ SER INFERIOR AL DIEZ POR CIENTO (10%) DEL MONTO DE LA PROPUESTA Y TENDRÁ UNA DURACIÓN IGUALA LA DEL PLAZO MÁXIMO PREVISTO PARA LA ACEPTACIÓN O SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO Y CUATRO (4)	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	1. Cumple Observación:	1. Cumple Observación:	N.A. Observación:
	RUP (REGISTRO UNICO DE PROPONENTES) ACTUALIZADO VIGENCIA 2019, CON INFORMACION DE CIERRE CONTABLE AÑO 2019	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	1. Cumple Observación:	1. Cumple Observación:	N.A. Observación:
OBSERVACIONES:					
EVALUADORES					
Nombre, cargo y firma Evaluador criterio Jurídico:	Edwin Mauricio Cardenas Correa- Abogado Of de Contratación 				

 GOBIERNO DEL DEPARTAMENTO DE BOYACÁ Sistema Integrado de Servicios de Salud Norte E.S.E.	EVALUACIÓN DE PROPUESTAS		CODIGO : AP-CI-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. **INVITACIÓN A COIZAR No.013- 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 CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS Y ALIMENTACIÓN PARA MEDICOS EN FOTRMACIÓN (SUBA) DE LA SUBRED NORTE E.S.E

INFORMACIÓN DE LA EVALUACIÓN

CRITERIO	DESCRIPCIÓN	CÓMO EVALUAR	EVALUACIÓN		
			Proponente 1	Proponente 2	Proponente 3
			AUMSO CATERING SERVICES	NUTRISER COLOMBIA SAS	
			No. NIT: 900376674-2	No. NIT: 900084859-4	No. NIT:
			1. CUMPLE Observación:	1. CUMPLE Observación:	N.A. Observación:
			1. CUMPLE Observación: Resultado: 1.59	1. CUMPLE Observación: Resultado: 6.30	N.A. Observación: Resultado:
			1. CUMPLE Observación: Resultado: 0.55	1. CUMPLE Observación: Resultado: 0.14	N.A. Observación: Resultado:
			1. CUMPLE Observación: Resultado: \$2.969.870.039	1. CUMPLE Observación: Resultado: 8.076.496.495	N.A. Observación: Resultado:
HABILITANTES FINANCIEROS	Presentación de la totalidad de documentos solicitados	1. Doc. de Identif. Contador Público 2. Tarjeta Profesional Contador Público			
	Índice de liquidez Mayor o Igual a 1.5	IE = ACTIVO CTE / PASIVO CTE			
	Nivel de Endeudamiento Menor o Igual a 0.60	NE = PASIVO TOTAL / ACTIVO TOTAL			
	Capital de Trabajo Mayor o Igual al 100% del Presupuesto asignado a este proceso	CT = ACTIVO CTE - PASIVO CTE			

OBSERVACIONES: Se realizan los calculos de los indicadores financieros con base a los Estados financieros a corte 31 de diciembre de 2019 anexos a la propuesta.

EVALUADORES

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

 GOBIERNO DE ANTIOQUIA Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.		EVALUACIÓN DE PROPUESTAS SARLAFT		CÓDIGO: AP-CT-F-60-01 VERSION: 1	
		SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		PÁGINA: 1 DE 1 FECHA: 22/05/2020	
INFORMACIÓN DEL PROCESO					
PROCESO No		013-2021			
MODALIDAD DE SELECCIÓN		INVITACION A COTIZAR			
OBJETO A CONTRATAR		CONTRATACION DEL SUMINISTRO Y DISPENSACION DE DIETAS HOSPITALARIAS ALIMENTACION PARA MEDICOS EN FORMACION (SUBA) DE LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE ESE			
INFORMACIÓN DE LA EVALUACIÓN SARLAFT					
3. HABILITANTES SARLAFT (Traslade a la descripción los criterios técnicos evaluados en la invitación ó en los pliegos de condiciones, de acuerdo al proceso adelantado)	DESCRIPCION	COMO EVALUAR	Proponente 1	Proponente 2	
			ALUMSO CATERING SERVICES SA NIT 900.376.674-2	NUTRISER COLOMBIA SAS NIT 900.084.859-4	
			Formato para conocimiento del Cliente o contraparte-Empresa	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE
			Información financiera	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE
			Fotocopia RUT	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE
			Fotocopia Cedula de Ciudadania/ Cedula de Extranjeria Representante legal	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE
Fotocopia Declaración de Renta	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE			
Verificación en listas vinculante:ONU/ CLINTON , listas vinvulantes para Colombia.	CUMPLE / NO CUMPLE	NO SE ENCUENTRA REPORTADO EN LISTAS			
OBSERVACIONES: Las propuestas presentadas CUMPLEN, con la verificación en el SARLAFT.					
* EMPRESA: NUTRISER: Resultado Consultas listas: : El señor DAVID ALEJANDRO LOPEZ RIOS, firma los Estados Financieros como Revisor Fiscal de la mencionada Empresa. Al efectuar la consulta aparece como persona Expuesta Publicamente (PEP) con la siguiente anotación:Consejal del departamento de Antioquia, Municipio de abejeorral colombia elegido el 27 de octubre del 2019 para cumplir un periodo del (2020-2024), partido centro democratico					
*Se llevo a cabo 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 1256 de 2008 y 1581 de 2012					
EVALUADORES					
Nombre, cargo y firma Evaluador criterio Sarlaft:		DIANA CAROLINA CAMELO SANCHEZ/ DIRECTORA FINANCIERA/ OFICIAL CUMPLIMIENTO			
Nombre, cargo y firma Evaluador criterio Sarlaft:		ASTRID TERESA RUSSI GUARIN/PROFESIONAL UNIVERSITARIO/ANALISTA SARLAFT 16/02/21			

 Sector Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	EVALUACIÓN DE PROPUESTAS TÉCNICA		CÓDIGO: AP-CT-F-61-01
			VERSIÓN: 1
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		PÁGINA: 1 DE 1
			FECHA: 22/05/2020
INFORMACIÓN DEL PROCESO			
PROCESO No		013-2021	
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 EVALUACIÓN			
CRITERIO	CÓMO EVALUAR	EVALUACIÓN TÉCNICA	
		Proponente 1	Proponente 2
		NUTRISER COLOMBIA SAS, REP LEGAL: BAYRÓN ANDRÉS JARAMILLO GIRALDO, CC No. 70.907.655 expedida en Marinilla	ALIMSO CATERING SERVICES SA, REP LEGAL: RAUL ALBERTO CASTELLANOS VARGAS, CC No. 80.875.394 expedida en Bogota
		No. NIT: 900.084.859-4	No. NIT: 900.376.674
Carta de presentación del o los CEPRO (S).	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
Concepto Higiénico Sanitario Favorable de cada uno de los CEPROS presentados	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE (90)	CUMPLE (79)
Esquema del plano del CEPRO o CEPROS ofertados.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
Registro de todos los equipos disponibles para para la operación (Recibo y almacenamiento de insumos y materias primas, alimentos componentes de las dietas), procesamiento, ensamble y distribución de alimentación.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE
Hojas de vida de los equipos relacionados.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE
Relación del personal profesional y operativo que oferta para la ejecución del contrato, teniendo en cuenta el perfil y la cantidad descrita en la Tabla 3.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

Handwritten signature

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				
Copia de certificados de formación en manipulación de alimentos del personal relacionado.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
Documento que contenga programa de selección y vinculación de personal	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
Documento que contenga el programa y cronograma de inducción, capacitación y entrenamiento, mínimo de 10 horas anuales (con temas de formación sanitaria y aspectos específicos de cada servicio de alimentación de las USS de la Subred Norte, que incluye puntos críticos de control, composición y tipos de dietas, protocolo de servicio, entre otros)	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
Registros de producción de dietas terapéuticas de los últimos tres meses	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
Relación de las unidades de transporte que oferta para la ejecución del contrato, teniendo en cuenta lo descrito en la Tabla N°2.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
Concepto Higiénico Sanitario Favorable de la unidad de transporte	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
Certificación de uso exclusivo para el transporte de alimentos.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
Concepto de visita técnica realizada por la Subred Norte.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
Sistema de Gestión de la Calidad y de Seguridad Alimentaria.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
Certificado de inscripción en la Red Distrital o Departamental de Laboratorios de Bionatología y/o Microbiología.	CUMPLE / NO CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	

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				
	Fotocopia legible del concepto higiénico sanitario favorable del laboratorio.	CUMPLE / NO CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE
	Carta expedida por el representante del laboratorio, en la que indique su compromiso de prestar sus servicios, para el control de calidad de las materias primas y	CUMPLE / NO CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE
	Hoja de vida del Coordinador del o los CEPRO	CUMPLE / NO CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE
	Hoja de vida del Coordinador general Nutrición	CUMPLE / NO CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE
	Hoja de vida del Cheff	CUMPLE / NO CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE
	Hoja de vida del Profesional de Calidad	CUMPLE / NO CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE
	Hoja de vida del Nutricionista CEPRO	CUMPLE / NO CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE
	Hoja de vida del Administrador SA	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
	Hoja de vida del Auxiliar de Ensamble de dietas	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
	Hoja de vida del Auxiliar de refrigerios, ensaladas y postres	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
	Hoja de vida del Auxiliares de dieta y distribución de los alimentos	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
	Hoja de vida del Auxiliar distribución refrigerios Unidad Renal	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
	Hoja de vida del Auxiliar de servicios varios	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
	Hoja de vida del Auxiliar Nutrición	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
	Hoja de vida del Conductor	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

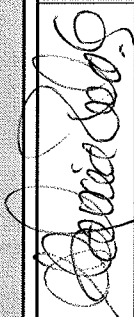
23

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			
TÉCNICOS (Traslade a la descripción los criterios técnicos evaluados en la invitación o en los pliegos de condiciones, de acuerdo al proceso adelantado)	Hoja de vida del Supernumerarios del profesional Nutricionista Dietista y manipuladores de alimentos	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
	Copia legible ampliada en tamaño carta de la matrícula profesional para los nutricionistas que lo requieran.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
	Copia del Diploma o Acta de Grado.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
	Certificaciones laborales que acrediten la experiencia requerida en el anexo técnico No. 1.	CUMPLE / NO CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE
	Copia legible del certificado de manipulador de alimentos, expedida por una entidad competente, en la cual sea clara la fecha de expedición.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
	Certificaciones laborales que acrediten la experiencia en manipulación de alimentos.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
	Vacunas de Hepatitis A y B, Tétano e Influenza (carné de vacunas).	CUMPLE / NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE
	Programa y cronograma de Capacitación para la vigencia 2021, temas relacionados a la prestación del Servicio en las diferentes USS de la Subred Norte.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
Rutas a seguir desde el o los CEPROS hasta cada USS de la Subred Norte, que garanticen el cumplimiento del horario establecido para la distribución de las dietas.		CUMPLE / NO CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE

12

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					
	Protocolo para garantizar la inocuidad y cantidad de componentes y los tamaños de porción de cada componente acorde a la minuta patrón de cada tipo de dieta que se entrega en el o los CEPRO y se recibe en los servicios de alimentación de la Subred Norte ESE.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
	Protocolo para mantener temperatura de los componentes de la dieta durante la producción, ensamble en CEPRO y SA de las USS, transporte y distribución (productos sometidos a transformación térmica será mayor a 60ºC y para los productos refrigerados será de 4ºC +/- 2ºC.)	CUMPLE / NO CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
	Protocolo para asegurar los componentes y tamaños de Porción de cada tipo de dieta terapéutica en cada tiempo de consumo, con las debidas normas que 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	CUMPLE / NO CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
	Carta de compromiso para mantener stock mínimo de viveres y abarrotes, carnes, frutas y verduras, y demás insumos que aseguren el cumplimiento de la minuta	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
	Carta de compromiso que indique el uso de sistemas y técnicas de transformación, que incluya técnicas gastronómicas que favorezcan la calidad nutricional y Plan de Saneamiento integral de CEPRO que contenga los programas y cronogramas de calidad del agua , limpieza y desinfección, manejo de residuos y control	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
	Minuta patrón para cada tipo de dieta	CUMPLE / NO CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
	Fichas técnicas de los alimentos a ser utilizados en las preparaciones de los ciclos de menús verdadero, de la dieta normal y dietas terapéuticas, en donde se	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE
	Diseño del ciclo de menús verdadero de 14 días, para las dieta normal y terapéuticas, con firma y número de la matrícula profesional del profesional en nutrición y	CUMPLE / NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE
	Ciclo de menús de refrigerios normal e hiperproteico, para suministrar en los turnos en los que funcione los servicios de sala de partos, sala de extracción y unidad	CUMPLE / NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE
	Ciclo de refrigerios de 7 días para los pacientes de la unidad renal de la USS Simón Bolívar	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

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				
Análisis químico de la minuta patrón por cada tipo de dieta terapéutica y del ciclo verdadero de 14 menús, de acuerdo con lo planteado en la minuta patrón, de dieta normal y terapéutica, con firma y número de la matrícula profesional del profesional en nutrición y dietética responsable.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	
Cumplimiento del porcentaje de la probabilidad de adecuación definido por la Minuta Patrón de cada tipo de dieta. Acorde con lo definido en la Res. N°3803 del 22 de agosto de 2016 "Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes -RIEN para la población colombiana" (debe estar contenido entre los valores mínimos y máximos).	CUMPLE / NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	
Lista de intercambios o equivalentes de productos alimenticios componentes de las preparaciones de los menús incluidos en los ciclos de menús.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
Fichas técnicas de los alimentos dietéticos que contenga la tabla de aporte y composición nutricional de cada producto.	CUMPLE / NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	
Rango de distribución de AMDR para cada una de las dietas solicitadas.	CUMPLE / NO CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	
Manual de dietas que incluya lo descrito en el Anexo N° 1.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
Listado de proveedores.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
Manual de recepción, almacenamiento y conservación de alimentos.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
Programa de análisis sensorial de las preparaciones.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
Manual de funciones para cada cargo.	CUMPLE / NO CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	

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					
	Plan de saneamiento Básico que contenga los manuales de los cuatro programas a saber: Abastecimiento – Calidad de Agua Limpieza y desinfección de equipos, superficies, manos y alimentos Manual de control de plagas. Manual de control de residuos	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
	Sistema de Gestión de la Calidad de acuerdo al Decreto 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	CUMPLE	CUMPLE
	Programa de capacitación y normas de cortesía para personal. (Atención al Cliente).	CUMPLE / NO CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo de acuerdo a la Resolución 0312 de 2019.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
	Programa y cronograma de mantenimiento correctivo y preventivo de equipos.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
	Programa de Bioseguridad, con énfasis en situación de emergencia en salud pública. Manual atención paciente en aislamiento.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
	Plan de Gestión Integral de Residuos de acuerdo al Decreto 2676 del 22 de diciembre de 2000, Resolución 2184 de 2019, demás normas que lo regulen y la	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
	Certificaciones de los contratos del oferente con los requisitos del anexo técnico.	CUMPLE / NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
	MÁXIMO PUNTAJE A ASIGNAR POR CRITERIOS TÉCNICOS	NA	NA	NA	NA
OBSERVACIONES: SE ANEXAN FICHAS DE EVALUACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS CON RESPECTIVAS OBSERVACIONES.					
EVALUADORES					
Ivan Dario Ochoa Pelaez Director de Servicios Complementarios	Alba Lucía Rueda Gómez Apoyo a la supervisión técnica		Liliana Urrego Navarro Profesional de apoyo Subgerencia de Servicios		

 Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.		CONSOLIDADO DE EVALUACIÓN DE PROPUESTAS SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			CÓDIGO: AP-CT-F-55-01 VERSIÓN: 1 PÁGINA: 1 DE 1 FECHA: 22/05/2020	
INFORMACIÓN DEL PROCESO						
PROCESO No		013 - 2021 S.NTE		MODALIDAD DE SELECCIÓN		INVITACIÓN A COTIZAR
OBJETO A CONTRATAR		CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS Y ALIMENTACIÓN PARA MEDICOS EN FOTRMACIÓN (SUBA) DE LA SUBRED NORTE E.S.E.				
INFORMACIÓN DE LA EVALUACIÓN						
CRITERIO	DESCRIPCIÓN	CÓMO EVALUAR	EVALUACIÓN			
			Proponente 1	Proponente 2	Proponente 3	
			ALIMSO CATERING SERVICES SA, REP LEGAL: RAUL ALBERTO CASTELLANOS VARGAS, CC No. 80.875394 No. NIT: 900.376.674-2	NUTRISER COLOMBIA SAS, REP LEGAL: BAYRON ANDRES JARAMILLO GIRALDO, CC No. 70.907.655 EXPEDIDA EN No. NIT: 900.084.859-4		
1. HABILITANTES JURÍDICOS	DOCUMENTOS JURÍDICOS	Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo	1. Cumple Observación: En cada una de las evaluaciones.	1. Cumple Observación:	N.A. 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	1. Cumple Observación:	1. Cumple Observación:	N.A. 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	1. Cumple Observación:	1. Cumple Observación:	N.A. Observación:	
4. TÉCNICOS	DOCUMENTOS TÉCNICOS	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: En cada una de las evaluaciones.	2. No Cumple Observación: En cada una de las evaluaciones.	N.A. Observación:	
5. ECONÓMICOS	VALOR DE LA PROPUESTA	Escriba el valor de la propuesta económica del bien o servicio a contratar por cada proponente	NO HABILITADO	NO HABILITADO	N/A	
PUNTAJE TOTAL	Escriba la Σ de la totalidad de los puntos a asignar por la evaluación técnica y económica	Puntaje Asignado	N/A	N/A	N/A	
OBSERVACIONES:						
EVALUADORES						
Nombre, cargo y firma de quien consolidó las evaluaciones:			Luis Enrique Paez falla / Direccion de Contratación			ORIGINAL FIRMADO

NOMBRE:	LISTA DE CHEQUEO ALIMENTACIÓN SEGURA-PLANTA	CÓDIGO MI-SO-F-173-01
		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

Enero 15 / 2021

Alimso Coking Service

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	1	
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 vestidores 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	1	
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	1	
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 desinfección	2	0	
11	Los pisos en las áreas húmedas tienen una pendiente mínima del 2% y un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m ² y en las áreas de baja humedad la pendiente es de 1%	2	2	No ok
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	1	
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, estos están contruidos con láminas fijas y diseñado con materiales resistentes, fijos impermeables, de fácil acceso para la limpieza, desinfección y desinfección	2	NA	
15	Las escaleras, elevadores y estructuras complementarias (rampas y plataformas) están vitadas 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	1	
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	0	
17	Las instalaciones eléctricas, mecánicas, de prevención de incendios, cárcamos, guías, 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	2	

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 filtran de zonas contaminadas a zonas limpias	2	0	
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	2	
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 (reservas, 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 anillos internos con cuvetas 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	Azafates
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	Condensación en cuartos de congelación ↓
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	
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 presenten 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	1	El cuartos de refrigeración no se encuentran funcionando correctamente
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	No se deben utilizar recipientes de vidrio
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	NA	
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 eviten 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	1	Se debe ubicar cerca de la pared
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, infecciones cutáneas, o síntomas de gripe o ETA)	2	2	
44	El S.A. cuenta con los servicios de trabajo 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 manipulatorio vinculado al Servicio de Alimentación, es suficiente para satisfacer las necesidades del servicio y cuenta con la documentación (ingesta, certificación médica, exámenes de laboratorio, certificado de manipulación de alimentos, exámenes para manipular alimentos y esta se encuentra vigente)	2	2	

46	Todos los empleados del Servicio de Alimentación que manipulan alimentos portan indumentaria (uniforme) de color claro, con botones o broches y sin bolsillos por encima de la cintura, en adecuadas condiciones higiénicas y con botón 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 barbilla 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	
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, resacaerse, 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	0	Revisar zona para ingreso y salida del S.A. En especial cdo que colorea
54	Los visitantes que ingresan a las áreas del Servicio de Alimentación, cumplen con las medidas de protección y sanitarias (tapa, 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	1	No utiliza todos los EPP los operarios al ingresar al cuarto frío
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 No. 2115/167	2	2	Abro 1.5 PH 7.2 Vi Representación PH 065-90 06003-2
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	
65	El hielo utilizado para proceso de alimentos se elabora a partir de agua potable	2	NA	
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	
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 generen 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	1	Pisos, con acumulación de agua en sitio de postres y ensaladas

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 (jabón líquido, dispensador de jabón, jabón líquido, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el lavado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto, no manual).	2	2	Se percibe olor a humedad
74	El área de lavamanos (s) ubicada(s) en el área de producción o cerca a ésta, está(n) dotada(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 evidencian 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 pucotas, mesones, estantes, estibas entre otros, se mantienen en adecuadas condiciones de orden, limpieza, desinfección y se evita acumulación excesiva de agua.	2	0	con elementos para realizar aseo sucios
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 de limpieza y desinfección.	2	0	Rejillas desprendidas
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	1	Solución desinfectante contaminado
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 (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, entre otros) que se utilizan para el lavado 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	Desorden, elementos sucios
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 rotulos y etiquetas que informan modo de empleo, toxicidad, almacenamiento y se encuentran almacenados en áreas o estantes específicamente 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	
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	0	Faltan recipientes
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	Ens biodegradables plásticos grasos copres
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, suciedades 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, cubiertos de laceras o cubrenegros y estos se mantienen en buenas condiciones de aseo, mantenimiento y protección, evitando la generación de malos olores, al refugio y aumento de animales y plagas. Debe cumplir lo establecido en la normatividad vigente.	2	2	
94	No hay presencia o hallazgo de contaminación de plagas.	2	2	

93	Existen dispositivos en buen estado y ubicados en lugares estratégicos para el control de plagas (electrotrampas, repilas, 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	
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	1	Reforzar tema de etiquetado con todas las variables que debe tener el etiquetado (rotulo en almacen)
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, (según 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 representan riesgo de contaminación cruzada) y separación física de las paredes (80 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 -13°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 este. (temperatura, humedad, ventilación, protección)	2	1	Se encuentra separado en el mismo sector
103	En los puntos en que se requiere esperar entre una etapa del proceso y la siguiente, el producto o preparación (terminada) se mantiene protegida 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 almacena en un área o depósito exclusivo para tal fin y no son reprocesados	2	2	
105	Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias, químicas que se requieren para los procesos de saneamiento del SA, se encuentran identificadas con rotulos 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 SA	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	2	
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 envasados o suministrados en 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 exhiben alimentos y/o preparaciones que por su naturaleza permitan 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	1	Muger almacenada en baldosines
111	Las hortalizas o materias primas crudas tales como hortalizas, frutas y carnes que se utilizan 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	
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 y/o preparación y materia prima, minimizando los riesgos de contaminación del alimento	2	2	

113	Controla el proceso de producción, se mantiene la temperatura interna, de los almohadones de alto riesgo de inocuidad pública llevando el registro correspondiente	2	2	
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	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, menaje 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 <u>recibo de materia prima e insumos</u> .	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 conforme 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	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, sobros 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 observaciones (Se cumple con los parámetros establecidos en la normatividad vigente)	2	2	
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 estos 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 fecha técnica	2	2	
135	El servicio de alimentación cuenta con un Plan de Aseguramiento Metro lógico (calibración de equipos de medición 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 ventas/aceros que se realizan al exterior, 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 distribución.	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	2	
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

Alba Verónica Ríos de B.
Felisa Vengon
 CC 52 0572492
 19.03 (previo) 2021
 efania et
 C.E. 52714590
 Gestor Ambiental

Responsable del Servicio Evaluado

Firma

Nombre

Ange Anas
Ange Carolina Anas

CESM Lorea
 79569121
 Fos 15/10/21

ANEXO No 2

EVALUACIÓN DE REQUISITOS

EVALUACIÓN TÉCNICA

PROPONENTE NUTRISER DE COLOMBIA

1. LINEAMIENTOS TÉCNICOS GENERALES EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LAS USS DE LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE ESE.		
REQUISITO TÉCNICO	CUMPLE	NO CUMPLE
1.1. Disponibilidad Centro de Producción (CEPRO).		
Carta de presentación del o los CEPRO (S).	X	
Concepto Higiénico Sanitario Favorable de cada uno de los CEPROS presentados.	X	
1.2. Diseño y Construcción del CEPRO.		
Esquema del plano del CEPRO o CEPROS ofertados.	X	
1.3. Equipos y Utensilios.		
Registro de todos los equipos disponibles para para la operación (Recibo y almacenamiento de insumos y materias primas, alimentos componentes de las dietas), procesamiento, ensamble y distribución de alimentación.	X	
Hojas de vida de los equipos relacionados.	X	
1.4. Talento Humano.		
Relación del personal profesional y operativo que oferta para la ejecución del contrato, teniendo en cuenta el perfil y la cantidad descrita en la Tabla 3.	X	
Copia de certificados de formación en manipulación de alimentos del personal relacionado.	X	
Documento que contenga programa de selección y vinculación de personal	X	
Documento que contenga el programa y cronograma de inducción, capacitación y entrenamiento, mínimo de 10 horas anuales (con temas de formación sanitaria y aspectos específicos de cada servicio de alimentación de las USS de la Subred Norte, que incluye puntos críticos de control, composición y tipos de dietas, protocolo de servicio, entre otros)	X	
1.5. Capacidad de producción, ensamble y distribución		
Registros de producción de dietas terapéuticas de los últimos tres meses	X	
1.6. 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	X	

for

ejecución del contrato, teniendo en cuenta lo descrito en la Tabla N°2.		
Concepto Higiénico Sanitario Favorable de la unidad de transporte	X	
Certificación de uso exclusivo para el transporte de alimentos.	X	
1.7. Visita técnica al o los CEPROS OFERTADOS		
Concepto de visita técnica realizada por la Subred Norte.	X	
1.8. Aseguramiento y control de calidad.		
Certificado de un sistema de gestión de la calidad y de seguridad alimentaria.	X	
1.9. Laboratorio para la vigilancia de la calidad del suministro de alimentación hospitalaria de las USS de la Subred Integrada de Servicios de Salud ESE.		
Certificado de inscripción en la Red Distrital o Departamental de Laboratorios de Bromatología y/o Microbiología.		X
Fotocopia legible del concepto higiénico sanitario favorable del laboratorio.		X
Carta expedida por el representante del laboratorio, en la que indique 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.		X
2. REQUERIMIENTO DEL PERSONAL PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN EN CADA UNIDAD DE SERVICIOS DE SALUD DE LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE ESE.		
REQUISITO TÉCNICO	CUMPLE	NO CUMPLE
2.1. Hoja de vida con el resumen de los datos del recurso humano que formará parte del equipo para la Subred Norte.		
Coordinador del o de los CEPRO		x
Coordinador general Nutrición		x
Cheff		x
Profesional de Calidad		x
Nutricionista CEPRO		X
Administrador SA	X	
Auxiliar de Ensamble de dietas	X	
Auxiliar de refrigerios, ensaladas y postres	X	
Auxiliares de dieta y distribución de los alimentos	X	
Auxiliar distribución refrigerios Unidad Renal	X	
Auxiliar de servicios varios	X	
Auxiliar Nutrición	X	
Conductor	X	
Supernumerarios del profesional Nutricionista Dietista y manipuladores de alimentos	X	

2.2.A la hoja de vida de los profesionales se debe adjuntar la siguiente documentación		
Copia legible ampliada en tamaño carta de la matrícula profesional para los nutricionistas que lo requieran.	X	
Copia del Diploma o Acta de Grado.	X	
Certificaciones laborales que acrediten la experiencia requerida en el anexo técnico No. 1.		X
2.3.A la hoja de vida del manipulador se debe adjuntar la siguiente documentación		
Copia legible del certificado de manipulador de alimentos, expedida por una entidad competente, en la cual sea clara la fecha de expedición.	X	
Certificaciones laborales que acrediten la experiencia en manipulación de alimentos.	X	
Vacunas de Hepatitis A y B, Tétano e influenza (carné de vacunas).		X
Programa y cronograma de Capacitación para la vigencia 2021, temas relacionados a la prestación del Servicio en las diferentes USS de la Subred Norte.	X	
3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
REQUISITO TÉCNICO	CUMPLE	NO CUMPLE
Rutas a seguir desde el o los CEPROS hasta cada USS de la Subred Norte, que garanticen el cumplimiento del horario establecido para la distribución de las dietas.		X
Protocolo para garantizar la inocuidad y cantidad de componentes y los tamaños de porción de cada componente acorde a la minuta patrón de cada tipo de dieta que se entrega en el o los CEPRO y se recibe en los servicios de alimentación de la Subred Norte ESE.	X	
Protocolo para mantener temperatura de los componentes de la dieta durante la producción, ensamble en CEPRO y SA de las USS, transporte y distribución (productos sometidos a transformación térmica será mayor a 60°C y para los productos refrigerados será de 4°C +/- 2°C.)		X
Protocolo para asegurar los componentes y tamaños de Porción de cada tipo de dieta terapéutica en cada tiempo de consumo, con las debidas normas que garanticen el suministro de alimentación segura.		X
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.	X	
Carta de compromiso para mantener stock mínimo de víveres y abarrotes, carnes, frutas y verduras, y demás insumos que aseguren el cumplimiento de la minuta patrón para evitar faltantes	X	

for

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.	X	
Plan de Saneamiento integral de CEPRO que contenga los programas y cronogramas de calidad del agua, limpieza y desinfección, manejo de residuos y control de plagas.	X	
4. CALIDAD NUTRICIONAL		
REQUISITO TÉCNICO	CUMPLE	NO CUMPLE
Minuta patrón para cada tipo de dieta		X
Fichas técnicas de los alimentos a ser utilizados en las preparaciones de los ciclos de menús verdadero, de la dieta normal y dietas terapéuticas, en donde se identifique el registro sanitario.	X	
Diseño del ciclo de menús verdadero de 14 días, para las dieta normal y terapéuticas, con firma y número de la matrícula profesional en nutrición y dietética responsable.		X
Ciclo de menús de refrigerios normal e hiperproteico, para suministrar en los turnos en los que funcione los servicios de sala de partos, sala de extracción y unidad renal, con firma y número de la matrícula profesional del profesional en nutrición y dietética responsable.		X
Ciclo de refrigerios de 7 días para los pacientes de la unidad renal de la USS Simón Bolívar	X	
Análisis químico de la minuta patrón por cada tipo de dieta terapéutica y del ciclo verdadero de 14 menús, de acuerdo con lo planteado en la minuta patrón, de dieta normal y terapéutica, con firma y número de la matrícula profesional del profesional en nutrición y dietética responsable.	X	
Cumplimiento del porcentaje de la probabilidad de adecuación definido por la Minuta Patrón de cada tipo de dieta. Acorde con lo definido en la Res. N°3803 del 22 de agosto de 2016 "Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes -RIEN para la población colombiana" (debe estar contenido entre los valores mínimos y máximos).		X
Lista de intercambios o equivalentes de productos alimenticios componentes de las preparaciones de los menús incluidos en los ciclos de menús.	X	
Fichas técnicas de los alimentos dietéticos que contenga la tabla de aporte y composición nutricional de cada producto.		X
Rango de distribución de AMDR para cada una de las dietas solicitadas.		X

5. MANUALES		
REQUISITO TÉCNICO	CUMPLE	NO CUMPLE
Manual de dietas que incluya lo descrito en el Anexo N° 1.	X	
Listado de proveedores.	X	
Manual de recepción, almacenamiento y conservación de alimentos.	X	
Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.	X	
Programa de análisis sensorial de las preparaciones.	X	
Manual de funciones para cada cargo.		X
Plan de saneamiento Básico que contenga los manuales de los cuatro programas a saber: Abastecimiento – Calidad de Agua Limpieza y desinfección de equipos, superficies, manos y alimentos Manual de control de plagas. Manual de control de residuos	X	
Sistema de Gestión de la Calidad de acuerdo al Decreto 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.	X	
Programa de capacitación y normas de cortesía para personal. (Atención al Cliente).		X
Programa de Sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo a la Resolución 0312 de 2019.	X	
Programa y cronograma de mantenimiento correctivo y preventivo de equipos.	X	
Programa de Bioseguridad, con énfasis en situación de emergencia en salud pública. Manual atención paciente en aislamiento.	X	
6. MANEJO DE DESECHOS		
REQUISITO TÉCNICO	CUMPLE	NO CUMPLE
Plan de Gestión Integral de Residuos de acuerdo al Decreto 2676 del 22 de diciembre de 2000, Resolución 2184 de 2019. demás normas que lo regulen y la normatividad interna de la E.S.E.	X	
7. EXPERIENCIA DEL OFERENTE		
REQUISITO TÉCNICO	CUMPLE	NO CUMPLE
Certificaciones de los contratos del oferente con los requisitos del anexo técnico.		

for

OBSERVACIONES A LA EVALUACIÓN

LBAORATORIO CERTIFICADO

No cuenta con documentos relacionados con Laboratorio para la vigilancia de la calidad del suministro de alimentación hospitalaria de las USS de la Subred Integrada de Servicios de Salud ESE. Así como tampoco, con certificados de salud y laboratorios de personal.

Compra de materia prima a pequeños y medianos productores: No se especifica este compromiso para la compra de la materia prima que se utilice para la producción de la alimentación con destino a pacientes y médicos en formación, se debe incluir a los pequeños y medianos productores de alimentos para reducir la intermediación, acorde a la Comisión Intersectorial para la Seguridad Alimentaria y Nutricional del Distrito Capital y el Plan Maestro de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria de Bogotá

Hojas de vida:

No presenta Hoja de vida de los siguientes perfiles:

Coordinador del o de los CEPRO
Coordinador general Nutrición
Cheff
Profesional de Calidad
Nutricionista CEPRO

De la hojas de vida presentadas, solo los siguientes personas cumplen con toda la documentación requerida, esquema de vacunas completo, certificados con relación de fecha de inicio y de fecha de finalización y carnet de manipulación de alimentos vigente:

Adriana Margarita Barceo

* Claudia Patricia Higueta

* Blanca Lucila Beltran

* Visitación Cubillos de Martinez

* Johana Antoniles Amaya

* Leidy Diaz Vanegas

* Sandra Garibello

* Yudy Argenis Híncapie

* Diana Milena Huertas Hernandez

* Adriana Ma Morales Cardenas

* Claudia Patricia Reyes

* Rosa Yurani Rincón Tapiero

* Marian Helena Vargas Serrato

Danitza Vizcaino

RUTAS A SEGUIR

Rutas a seguir desde el o los CEPROS hasta cada USS de la Subred Norte, que garanticen el cumplimiento del horario establecido para la distribución de las dietas- Establece cinco ruta, no se evidencia cual será la ruta que se seguira para distribuir Fray Bartolomé ni el tiempo de trayecto.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

Con relación al inventario de equipos y utensilios se sugiere Especificar equipos, ELutensilios y menaje con que se dotará cada unidad.

MANUALES

Presenta plan HACCP con dos puntos de puntos críticos de control- **(RESUMEN PLAN DE CONTROL DE PELIGROS)**

No contiene Manual de riesgos y puntos críticos.

Pendiente Programa de capacitación con énfasis en normas de cortesía.

Solo incluye el manual de fuciones, con las funciones de la auxiliar de dietas.

CALIDAD NUTRICIONAL

Minuta patrón.

Minuta Patrón Dieta Normal 1, aporte calórico de 2,400 cal: En la minuta patrón referenciada por el proponente se menciona porción pero no especifica si es en cocido o crudo.

No cuenta con intercambios, acorde a lo establecido en el lineamiento técnico ítem 4

Calidad Nutricional - 4,1 Planificación dietetica: Minuta patrón.

Minuta Patrón Dieta Normal 2, Aporte calórico de 1,800,: En la minuta patron referenciada por el proponente se menciona porción pero no especifica si es en cocido o crudo.

No cuenta con intercambios, acorde a lo establecido en el lineamiento técnico ítem 4

Calidad Nutricional - 4,1 Planificación dietetica: Minuta patrón.

Minuta Patrón Dieta hiperproteíca -Hipercalórica, Aporte Calórico de 3500 cal: En la minuta patron referenciada por el proponente se menciona porción pero no especifica si es en cocido o crudo.

No cuenta con intercambios, acorde a lo establecido en el lineamiento técnico ítem 4

Calidad Nutricional - 4,1 Planificación dietetica: Minuta patrón.

Minuta Patrón Dieta hiperproteíca, Aporte calórico de 3000 cal: No se presenta esta minuta patrón.

Minuta Patrón Dieta Blanda 1, Aporte calórico de 2400 cal, En la minuta patron referenciada por el proponente se menciona porción pero no especifica si es en cocido o crudo.

No cuenta con intercambios, acorde a lo establecido en el lineamiento técnico ítem 4

Calidad Nutricional - 4,1 Planificación dietetica: Minuta patrón.

Minutta patrón Dieta Blanda 2, Aporte calórico de 1800 cal: En la minuta patron referenciada por el proponente se menciona porción pero no especifica si es en cocido o crudo.

No cuenta con intercambios, acorde a lo establecido en el lineamiento técnico ítem 4

Calidad Nutricional - 4,1 Planificación dietetica: Minuta patrón.

Minuta patrón de la dieta Blanda posquirúrgica, Aporte calórico de 2400 cal: En la minuta patron referenciada por el proponente se menciona porción pero no especifica si es en cocido o crudo.

No cuenta con intercambios, acorde a lo establecido en el lineamiento técnico ítem 4

Calidad Nutricional - 4,1 Planificación dietetica: Minuta patrón.

Minuta patrón de la dieta Semiblanda todo puré, Aporte Calórico de 1800 cal,: En la minuta patron referenciada por el proponente se menciona porción pero no especifica si es en cocido o crudo.

No cuenta con intercambios, acorde a lo establecido en el lineamiento técnico ítem 4 Calidad Nutricional - 4,1 Planificación dietetica: Minuta patrón.

Minuta patrón de la dieta Hiposódica, Aporte Calórico de 2400 cal,: En la minuta patron referenciada por el proponente se menciona porción pero no especifica si es en cocido o crudo.

No cuenta con intercambios, acorde a lo establecido en el lineamiento técnico ítem 4 Calidad Nutricional - 4,1 Planificación dietetica: Minuta patrón.

Minuta patrón de la dieta Modificada en CHOS (Hipoglúcida 1) Aporte calórico de 1800 Cal,: En la minuta patron referenciada por el proponente se menciona porción pero no especifica si es en cocido o crudo.

No cuenta con intercambios, acorde a lo establecido en el lineamiento técnico ítem 4 Calidad Nutricional - 4,1 Planificación dietetica: Minuta patrón.

Minuta Patrón odificada en CHOS (Hipoglúcida 2), Aporte calórico de 1500 Cal, Aporte calórico de 1500 Cal. No se presenta esta minuta patrón.

Minuta patrón de la dieta Astringente Aporte calórico de 2,400 Cal: En la minuta patron referenciada por el proponente se menciona porción pero no especifica si es en cocido o crudo.

No cuenta con intercambios, acorde a lo establecido en el lineamiento técnico ítem 4 Calidad Nutricional - 4,1 Planificación dietetica: Minuta patrón.

Minuta patrón de la dieta Liquida total: Aporte Nutricional de 1800 Cal: En la minuta patron referenciada por el proponente se menciona porción pero no especifica si es en cocido o crudo.

No cuenta con intercambios, aorde a lo establecido en el lineamiento técnico ítem 4 Calidad Nutricional - 4,1 Planificación dietetica: Minuta patrón.

Minuta patrón de la dieta Complementaria 1: Aporte calórico de 400 Cal: En la minuta patron referenciada por el proponente se menciona porción pero no especifica si es en cocido o crudo.

No cuenta con intercambios, acorde a lo establecido en el lineamiento técnico ítem 4 Calidad Nutricional - 4,1 Planificación dietetica: Minuta patrón.

Minuta patrón de la dieta Complementaria 2: Aporte calórico de 700 Cal: En la minuta patron referenciada por el proponente se menciona porción pero no especifica si es en cocido o crudo.

No cuenta con intercambios, acorde a lo establecido en el lineamiento técnico ítem 4 Calidad Nutricional - 4,1 Planificación dietetica: Minuta patrón.

Minuta patrón de la dieta Complementaria 3, Aporte calórico de 1200 Cal: En la minuta patron referenciada por el proponente se menciona porción pero no especifica si es en cocido o crudo.

No cuenta con intercambios, acorde a lo establecido en el lineamiento técnico ítem 4 Calidad Nutricional - 4,1 Planificación dietetica: Minuta patrón.

Minuta patrón de la dieta Normal pediátrica 1: Aporte calórico de 1800 Cal. En la minuta patrón referenciada por el proponente se menciona porción pero no especifica si es en cocido o crudo.

No cuenta con intercambios, acorde a lo establecido en el lineamiento técnico ítem 4 Calidad Nutricional - 4,1 Planificación dietética: Minuta patrón.

Minuta patrón de la dieta Normal pediátrica 2: Aporte calórico de 1500 Cal. En la minuta patrón referenciada por el proponente se menciona porción pero no especifica si es en cocido o crudo.

No cuenta con intercambios, acorde a lo establecido en el lineamiento técnico ítem 4 Calidad Nutricional - 4,1 Planificación dietética: Minuta patrón.

Fichas Técnicas de los alimentos a ser utilizados en los menús a suministrar a los pacientes hospitalizados en las unidades de la Subred Norte: No todos los alimentos cuentan con registro sanitario (por no requerir), adicional se presenta ficha técnica de alas de pollo, tilapia y basa se indica no deben incluirse en los menús.

Ciclo de menús:

Ciclo de menús verdadero de 14 días, para la dieta normal y terapéuticas: Ajustar presentación ya que los cuadros salen cortados y algunos enunciados incompletos, adicional algunos menús no concuerdan con lo solicitado en el tipo de dieta; ejemplo: astringente ensalada de repollo con zanahoria y uvas pasas, gelatina no se especifica si es sin azúcar, dieta controlada en CHO se incluye pasas las cuales son de alto índice glicémico. En normal pediátrica se sugiere modificar preparaciones con embutidos y bebidas estimulantes como el café.

Ciclo de menús verdadero de 14 días, para los refrigerios Normal de 250 cal: no se especifica las calorías a suministrar, se repiten las preparaciones de nueves y onces en el mismo día, en los 14 días, adicional hay confusión pues el refrigerio normal es hiperproteico, y el hiperproteico es normal, acorde a los componentes referenciados, ejemplo: refrigerio normal semana 1 lunes: cocoa con leche + hamburguesa de pollo con pan redondo y en refrigerio hiperproteico del mismo ciclo y día: mlo + galleta de soda y cuajada. Realizar ajustes pertinentes.

Ciclo de menús verdadero de 14 días, para los refrigerios hiperproteicos de 350 cal: No se especifica las calorías a suministrar, se repiten las preparaciones de nueves y onces en el mismo día, en los 14 días, adicional hay confusión pues el refrigerio normal es hiperproteico, y el hiperproteico es normal, acorde a los componentes referenciados, ejemplo: refrigerio normal semana 1 lunes: cocoa con leche + hamburguesa de pollo con pan redondo y en refrigerio hiperproteico del mismo ciclo y día: mlo + galleta de soda y cuajada. Realizar ajustes pertinentes.

Análisis químico minuta patrón: En el análisis químico no se incluye el ítem de parte comestible establecida en el lineamiento técnico de la licitación, el cual se utiliza para el análisis químico. No adjunta análisis químico dieta Normal 1, ni de la dieta Modificada en CHOS (Hipoglúcida 2)

Cumplimiento del porcentaje de la probabilidad de adecuación definido por la Minuta Patrón

de cada tipo de dieta. Acorde con lo definido en la Res. N°3803 del 22 de agosto de 2016 "Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes -RIEN para la población colombiana" (debe estar contenido entre los valores mínimos y máximos).

Aporte calórico por dietas

Dieta Blanda de 2400 no cumple, aporte calorico total 2204.

Hipoglucida de 1800 no cumple, aporte calorico total 1964

Normal pediátrica 2 de 1800 no cumple, aporte calorico total 1929

Normal pediátrica 1 de 1500 no cumple, aporte calorico total 1624.

Liquida total de 1500 no cumple, aporte calorico total 1603,

No se reporta el análisis químico de la modificada en CHOS de 1500 cal.

Hipercalórica e Hiperproteica de 3500 no cumple, aporte calorico total 3387

Rango AMDR

Proteína: No cumple: la dieta astringente de 2400 cal, rango 14%, complementaria 2 rango del 22%, Dieta complementaria 3 rango del 21%, Normal pediátrica 2 rango del 14%.

Grasa Total: Ninguna dieta cumple con el rango.

CHOS: No cumple las dietas hipercalórica e hiperproteica rango 48%, semiblanda de 1800 cal rango de 60%, Complementaria 1 rango de 43%, Complementaria 3 rango de 56%.

Fichas técnicas de los alimentos dietéticos: No se evidencia Fichas técnicas de los alimentos dietéticos, solo de azúcar incauca Zero.

EVALUACIÓN REALIZADA POR NUTRICIONISTAS SUBRED NORTE.

	Nombre	Cargo	Firma
Elaborado por:	Liliana Urrego Navarro	Profesional apoyo Subgerencia de Servicios.	
Proyectado por:	Liliana Urrego Navarro	Profesional apoyo Subgerencia de Servicios.	
Revisado por:	Alba Lucia Rueda	Referente de Nutrición	

ANEXO No 2

EVALUACIÓN DE REQUISITOS

EVALUACIÓN TÉCNICA

PROPONENTE ALIMSO CATERING SERVICE

1. LINEAMIENTOS TÉCNICOS GENERALES EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LAS USS DE LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE ESE.		
REQUISITO TÉCNICO	CUMPLE	NO CUMPLE
1.1. Disponibilidad Centro de Producción (CEPRO).		
Carta de presentación del o los CEPRO (S).	X	
Concepto Higiénico Sanitario Favorable de cada uno de los CEPROS presentados.	79. Con REQ	
1.2. Diseño y Construcción del CEPRO.		
Esquema del plano del CEPRO o CEPROS ofertados.	X	
1.3. Equipos y Utensilios.		
Registro de todos los equipos disponibles para la operación (Recibo y almacenamiento de insumos y materias primas, alimentos componentes de las dietas), procesamiento, ensamble y distribución de alimentación.		X
Hojas de vida de los equipos relacionados.		X
1.4. Talento Humano.		
Relación del personal profesional y operativo que oferta para la ejecución del contrato, teniendo en cuenta el perfil y la cantidad descrita en la Tabla 3.	X	
Copia de certificados de formación en manipulación de alimentos del personal relacionado.	X	
Documento que contenga programa de selección y vinculación de personal	X	
Documento que contenga el programa y cronograma de inducción, capacitación y entrenamiento, mínimo de 10 horas anuales (con temas de formación sanitaria y aspectos específicos de cada servicio de alimentación de las USS de la Subred Norte, que incluye puntos críticos de control, composición y tipos de dietas, protocolo de servicio, entre otros)	X	
1.5. Capacidad de producción, ensamble y distribución		
Registros de producción de dietas terapéuticas de los últimos tres meses	X	
1.6. 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	X	

Handwritten signature

ejecución del contrato, teniendo en cuenta lo descrito en la Tabla N°2.		
Concepto Higiénico Sanitario Favorable de la unidad de transporte	X	
Certificación de uso exclusivo para el transporte de alimentos.	X	
1.7. Visita técnica al o los CEPROS OFERTADOS		
Concepto de visita técnica realizada por la Subred Norte.	X	
1.8. Aseguramiento y control de calidad.		
Certificado de un sistema de gestión de la calidad y de seguridad alimentaria.	X	
1.9. Laboratorio para la vigilancia de la calidad del suministro de alimentación hospitalaria de las USS de la Subred Integrada de Servicios de Salud ESE.		
Certificado de inscripción en la Red Distrital o Departamental de Laboratorios de Bromatología y/o Microbiología.	X	
Fotocopia legible del concepto higiénico sanitario favorable del laboratorio.	X	
Carta expedida por el representante del laboratorio, en la que indique 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.	X	
2. REQUERIMIENTO DEL PERSONAL PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN EN CADA UNIDAD DE SERVICIOS DE SALUD DE LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE ESE.		
REQUISITO TÉCNICO	CUMPLE	NO CUMPLE
2.1. Hoja de vida con el resumen de los datos del recurso humano que formará parte del equipo para la Subred Norte.		
Coordinador del o de los CEPRO	X	
Coordinador general Nutrición	X	
Cheff	X	
Profesional de Calidad	X	
Nutricionista CEPRO	X	
Administrador SA	X	
Auxiliar de Ensamble de dietas	X	
Auxiliar de refrigerios, ensaladas y postres	X	
Auxiliares de dieta y distribución de los alimentos	X	
Auxiliar distribución refrigerios Unidad Renal	X	
Auxiliar de servicios varios	X	
Auxiliar Nutrición	X	
Conductor	X	
Supernumerarios del profesional Nutricionista Dietista y manipuladores de alimentos	X	

2.2.A la hoja de vida de los profesionales se debe adjuntar la siguiente documentación		
Copia legible ampliada en tamaño carta de la matrícula profesional para los nutricionistas que lo requieran.	X	
Copia del Diploma o Acta de Grado.	X	
Certificaciones laborales que acrediten la experiencia requerida en el anexo técnico No. 1.	X	
2.3.A la hoja de vida del manipulador se debe adjuntar la siguiente documentación		
Copia legible del certificado de manipulador de alimentos, expedida por una entidad competente, en la cual sea clara la fecha de expedición.	X	
Certificaciones laborales que acrediten la experiencia en manipulación de alimentos.	X	
Certificación Médica vigente.	X	
Resultado de exámenes de laboratorio (Frotis de uñas, Frotis de garganta y coprológico).	X	
Vacunas de Hepatitis A y B, Tétano e influenza (carné de vacunas)		X
Programa y cronograma de Capacitación para la vigencia 2021, temas relacionados a la prestación del Servicio en las diferentes USS de la Subred Norte.	X	
3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
REQUISITO TÉCNICO	CUMPLE	NO CUMPLE
Rutas a seguir desde el o los CEPROS hasta cada USS de la Subred Norte, que garanticen el cumplimiento del horario establecido para la distribución de las dietas.	X	
Protocolo para garantizar la inocuidad y cantidad de componentes y los tamaños de porción de cada uno, acorde a la minuta patrón de cada tipo de dieta que se entrega en el o los CEPRO, y se recibe en los servicios de alimentación de la Subred Norte ESE.	X	
Protocolo para mantener temperatura de los componentes de la dieta durante la producción, ensamble en CEPRO y SA de las USS, transporte y distribución (productos sometidos a transformación térmica será mayor a 60°C y para los productos refrigerados será de 4°C +/- 2°C.)	X	
Protocolo para asegurar los componentes y tamaños de porción de cada tipo de dieta terapéutica, en cada tiempo de consumo, con las debidas normas que garanticen el suministro de alimentación segura.	X	
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.	X	

Carta de compromiso para mantener stock mínimo de víveres y abarrotes, carnes, frutas y verduras, y demás insumos que aseguren el cumplimiento de la minuta patrón para evitar faltantes	X	
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.	X	
Plan de Saneamiento integral de CEPRO que contenga los programas y cronogramas de calidad del agua, limpieza y desinfección, manejo de residuos y control de plagas.	X	
4. CALIDAD NUTRICIONAL		
REQUISITO TÉCNICO	CUMPLE	NO CUMPLE
Minuta patrón para cada tipo de dieta	X	
Fichas técnicas de los alimentos a ser utilizados en las preparaciones de los ciclos de menús verdadero, de la dieta normal y dietas terapéuticas, en donde se identifique el registro sanitario.		X
Diseño del ciclo de menús verdadero de 14 días, para las dieta normal y terapéuticas, con firma y número de la matrícula profesional del profesional en nutrición y dietética responsable.		X
Ciclo de menús de refrigerios normal e hiperproteico, para suministrar en los turnos en los que funcione los servicios de sala de partos, sala de extracción y unidad renal, con firma y número de la matrícula profesional del profesional en nutrición y dietética responsable.	X	
Ciclo de refrigerios de 7 días para los pacientes de la unidad renal de la USS Simón Bolívar	X	
Análisis químico de la minuta patrón por cada tipo de dieta terapéutica y del ciclo verdadero de 14 menús, de acuerdo con lo planteado en la minuta patrón, de dieta normal y terapéutica, con firma y número de la matrícula profesional del profesional en nutrición y dietética responsable.		X
Cumplimiento del porcentaje de la probabilidad de adecuación definido por la Minuta Patrón de cada tipo de dieta. Acorde con lo definido en la Res. N°3803 del 22 de agosto de 2016 "Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes -RIEN para la población colombiana" (debe estar contenido entre los valores mínimos y máximos).		X
Lista de intercambios o equivalentes de productos alimenticios componentes de las preparaciones de los menús incluidos en los ciclos de menús.	X	
Fichas técnicas de los alimentos dietéticos que contenga la		X

tabla de aporte y composición nutricional de cada producto.		
Rango de distribución de AMDR para cada una de las dietas solicitadas.	X	
5. MANUALES		
REQUISITO TÉCNICO	CUMPLE	NO CUMPLE
Manual de dietas que incluya lo descrito en el Anexo N° 1.	X	
Listado de proveedores.	X	
Manual de recepción, almacenamiento y conservación de alimentos.	X	
Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.	X	
Programa de análisis sensorial de las preparaciones.	X	
Manual de funciones para cada cargo.	X	
Plan de saneamiento Básico que contenga los manuales de los cuatro programas a saber: Abastecimiento – Calidad de Agua Limpieza y desinfección de equipos, superficies, manos y alimentos Manual de control de plagas. Manual de control de residuos	X	
Sistema de Gestión de la Calidad de acuerdo al Decreto 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.	X	
Programa de capacitación y normas de cortesía para personal. (Atención al Cliente).	X	
Programa de Sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo a la Resolución 0312 de 2019.	X	
Programa y cronograma de mantenimiento correctivo y preventivo de equipos.	X	
Programa de Bioseguridad, con énfasis en situación de emergencia en salud pública. Manual atención paciente en aislamiento.	X	
6. MANEJO DE DESECHOS		
REQUISITO TÉCNICO	CUMPLE	NO CUMPLE
Plan de Gestión Integral de Residuos de acuerdo al Decreto 2676 del 22 de diciembre de 2000, Resolución 2184 de 2019. demás normas que lo regulen y la normatividad interna de la E.S.E.	X	
7. EXPERIENCIA DEL OFERENTE		
REQUISITO TÉCNICO	CUMPLE	NO CUMPLE

Pen

Certificaciones de los contratos del oferente con los requisitos del anexo técnico.	X	
---	---	--

OBSERVACIONES A LA EVALUACIÓN

EQUIPOS

Adjunta a la propuesta una carta de compromiso de contar con todos los equipos disponibles para la operación del servicio. No presenta el registro de todos los equipos disponibles para la operación (Recibo y almacenamiento de insumos y materias primas, alimentos componentes de las dietas), procesamiento, ensamble y distribución de alimentación.

Adjunta algunas hojas de vida de los equipos que pondrán a disposición para la operación del servicio.

CALIDAD NUTRICIONAL

MINUTA PATRÓN

Dieta semiblanda todo puré 1800 calorías : presentan minuta con 5 tiempos de comida, en el pliego en el numeral 4.3 se solicitan 6 tiempos de comida, presenta lista de intercambios por grupos de alimentos, se presenta lista de intercambios por cada tipo de dieta en el manual de dietas, minuta patrón del manual de dietas si incluye 6 tiempos de comida

Dieta modificada en CHOS (Hipoglúcida 1): presentan cinco tiempos de comida y son 6.

CICLO DE MENÚS Y ANÁLISIS QUÍMICO

Dieta normal 1 Y 2: Los ingredientes para el componente de postre están sobreestimados para el tamaño de porción final 30 g (gelatina, esponjado, dulces de fruta no contemplan merma por cocción, la preparación de natilla no utiliza código de almidón de maíz de TAC, utiliza código USDA con inclusión de leche, no disponible en el mercado colombiano), en algunas preparaciones no se contempla la merma en el análisis químico del alimento en crudo (tubérculo preparación para cascotes), las preparaciones de tortas no están estandarizadas, las cremas de verduras contemplan adición de papa, almidón y/o harina de trigo se aclara que no existe especificación en el pliego de condiciones, para las preparaciones de verdura cocida en salsa no se presentan todos los ingredientes, no presenta estandarización de recetas que permita corroborar información suministrada, el menú de la semana 2 día 10 tiempo de comida de la cena no cumple con especificaciones organolépticas.

Dieta Hiperproteica - hiperclórica de 3500 cal: Para la bebida del desayuno del día 1 de la dieta hipercalórica, los ingredientes no logran el volumen de la preparación final, la mezcla de salsa rosada de salsa de tomate y mayonesa es incorrecta la mezcla apropiada es salsa de tomate con crema de leche, debe considerarse palatabilidad de la mezcla propuesta, Para la bebida del desayuno del día 1 de la dieta hipercalórica, los ingredientes no logran el volumen de la preparación final, para la crema día 1 del almuerzo de la dieta hipercalórica se analiza papa con cáscara, a las onces del día 1 de la dieta hipercalórica se ofrece palito

de queso, con mermelada, se debe tener en cuenta palatabilidad, en la dieta hipercalórica de ofrece en varios tiempos de comida mantequilla y mermelada, sin embargo las preparaciones no permiten la adición de estos aderezos (Panecook de cerdo con mermelada). Se repiten sabores de las bebidas al desayuno y a las onces, día 2 de la dieta hipercalórica, EL almuerzo del día 2 de la dieta hipercalórica incluye pollo BBQ, en cuyos ingredientes no se incluye esta salsa. El arroz del almuerzo incluye maní, el cual como ingrediente está subadecuado para la preparación

La porción del yogurt de las onces no cumple con la porción estipulada en el anexo técnico En los ingredientes del pastel gloria del las onces se analiza como componente proteico queso, el cual no corresponde a la preparación del pastel gloria En la cena se contempla carne asada, la no es posible preparar en las unidades, y no conserva características organolépticas durante su transporte desde la planta de producción hasta la distribución a los pacientes. La misma situación se presenta para la cena del día 14, La bebida láctea de las onces se encuentra subadecuada, dado que se especifica en el anexo técnico una bebida de 240 ml, la suma de los ingredientes solo cumple con 220,5g, y no se especifica un porcentaje de bebida láctea para la preparación. Al almuerzo del día 12 de la dieta hipercalórica se incluye maíz en el grupo de tubérculos a pesar de que el maíz es un cereal; de igual forma no cumple con la porción estipulada. La bebida láctea del desayuno del día 13 se encuentra subadecuada, dado que se estipulan 240 ml y se observa 220 g del total de ingredientes; se especifica bebida láctea al 100%. El almuerzo del día 13 de la dieta hipercalórica incluye cerdo en salsa de ciruela, entre cuyos ingredientes se observa ciruelas y ajo en la misma preparación; se deben tener en cuenta las características organolépticas de las preparaciones, En el jugo de la cena del día 13 de la dieta hipercalórica, el cual es jugo de mora, se analiza manzana. La bebida láctea del desayuno del día 14 se encuentra subadecuada, dado que se estipulan 240 ml y se observa 220 g del total de ingredientes; se especifica bebida láctea al 100%. Al almuerzo del día 14 de la dieta hipercalórica se incluye cuchuco de maíz, sin embargo entre los ingredientes no se incluye este. Se evidencia firma y número de mantrícula de profesional en nutrición y dietética.

Dieta hiperproteica de 3000 cal: Para la bebida del desayuno del día 1 de la dieta hipercalórica, los ingredientes no logran el volumen de la preparación final, la mezcla de salsa rosada de salsa de tomate y mayonesa es incorrecta la mezcla apropiada es salsa de tomate con crema de leche, debeconsiderarse palatabilidad de la mezcla propuesta, Para la bebida del desayuno del día 1 de la dieta hipercalórica, los ingredientes no logran el volumen de la preparación final, para la crema día 1 del almuerzo de la dieta hipercalórica se analiza papa con cáscara, a las onces del día 1 de la dieta hipercalórica se ofrece palito de queso, con mermelada, se debe tener en cuenta palatabilidad, en la dieta hipercalórica de ofrece en varios tiempos de comida mantequilla y mermelada, sin embargo las preparaciones no permiten la adición de estos aderezos (Panecook de cerdo con mermelada). Se repiten sabores de las bebidas al desayuno y a las onces, día 2 de la dieta hipercalórica, EL almuerzo del día 2 de la dieta hipercalórica incluye pollo BBQ, en cuyos ingredientes no se incluye esta salsa. El arroz del almuerzo incluye maní, el cual como ingrediente está subadecuado para la preparación

La porción del yogurt de las onces no cumple con la porción estipulada en el anexo técnico En los ingredientes del pastel gloria del las onces se analiza como componente proteico queso, el cual no corresponde a la preparación del pastel gloria En la cena se contempla carne asada, la no es posible preparar en las unidades, y no conserva características organolépticas durante su transporte desde la planta de producción hasta la distribución a los pacientes. La misma situación se presenta para la cena del día 14, La bebida láctea de las onces se encuentra subadecuada, dado que se especifica en el anexo técnico una bebida de 240 ml, la suma de los ingredientes solo cumple con 220,5g, y no se especifica

un porcentaje de bebida láctea para la preparación. Al almuerzo del día 12 de la dieta hipercalórica se incluye maíz en el grupo de tubérculos a pesar de que el maíz es un cereal; de igual forma no cumple con la porción estipulada. La bebida láctea del desayuno del día 13 se encuentra subadecuada, dado que se estipulan 240 ml y se observa 220 g del total de ingredientes; se especifica bebida láctea al 100%. El almuerzo del día 13 de la dieta hipercalórica incluye cerdo en salsa de ciruela, entre cuyos ingredientes se observa ciruelas y ajo en la misma preparación; se deben tener en cuenta las características organolépticas de las preparaciones. En el jugo de la cena del día 13 de la dieta hipercalórica, el cual es jugo de mora, se analiza manzana. La bebida láctea del desayuno del día 14 se encuentra subadecuada, dado que se estipulan 240 ml y se observa 220 g del total de ingredientes; se especifica bebida láctea al 100%. Al almuerzo del día 14 de la dieta hipercalórica se incluye cuchuco de maíz, sin embargo entre los ingredientes no se incluye este. Se evidencia firma y número de mantrícula de profesional en nutrición y dietética.

Dieta blanda posquirúrgica de 2400 cal: No presenta variedad de menú en las sopas, se presentan únicamente preparaciones en crema,

1. No cumple con combinación de colores, los menús son pálidos y amarillos.
2. No hay variedad en las sopas, la gran mayoría son cremas.
3. Se utiliza mucha cebolla en las preparaciones teniendo en cuenta que es productora de gas.
4. En la segunda semana en el almuerzo se repite en varias preparaciones el pollo.
5. Ofrecen banano en rodajas, el cual es de difícil manejo.
6. Se utiliza habichuela la cual es considerada productora de gas.

Se evidencia firma y número de mantrícula de profesional en nutrición y dietética.

Dieta modificada en CHOS 1800: Se revisa menú de ciclo presentado conforme a establecido en pliego de condiciones, preparaciones de bebidas en leche y cremas de verduras ingredientes subestimados para tamaño de porción final de la preparación, para la preparación verdura cocida no se presenta variedad en el ciclo de menús preparación de habichuela y ratatouille con frecuencia de 2 veces por semana, se repite 4 veces en el ciclo presentado; para los tiempos de comida de medias nueves y onces no se presenta variedad, para todo el ciclo se incluye bebida láctea, la combinación bebida láctea y fruta debe ser revisada en su calidad organoléptica, calidad organoléptica de refrigerios nocturnos debe ser revisada ejemplo día 7 presenta sandwich de atún con café en leche; en los postres se debe tener en cuenta el poder edulcorante toda vez que en todos los postres relaciona 1.5 g por porción de 30 g equivalente a 5% P/P lo cual puede estar sobreestimado. Se evidencia firma y número de mantrícula de profesional en nutrición y dietética.

Dieta modificada en CHOS 1500 cal: Se revisa menú de ciclo presentado conforme a establecido en pliego de condiciones, preparaciones de bebidas en leche y cremas de verduras ingredientes subestimados para tamaño de porción final de la preparación, para la preparación verdura cocida no se presenta variedad en el ciclo de menús preparación de habichuela y ratatouille con frecuencia de 2 veces por semana, se repite 4 veces en el ciclo presentado; para los tiempos de comida de medias nueves y onces no se presenta variedad, para todo el ciclo se incluye bebida láctea, la combinación bebida láctea y fruta debe ser revisada en su calidad organoléptica, calidad organoléptica de refrigerios nocturnos debe ser revisada ejemplo día 7 presenta sandwich de atún con café en leche; en los postres se debe tener en cuenta el poder edulcorante toda vez que en todos los postres relaciona 1.5 g por porción de 30 g equivalente a 5% P/P lo cual puede estar sobreestimado. Se evidencia firma y número de mantrícula de profesional en nutrición y dietética.

Dieta astringente: Semana 1 menú 1, almuerzo alimentos no permitidos, habichuela

guisadas, cambiar preparación. postre gelatina debe contener azúcar dietética .

cena : cereal ,Cambiar la preparación de arroz con habichuela, tubérculo cambiar la forma de preparación: cascos de papa fritos.

menú 2: cena: cambiar ingredientes del ratatouille por ser alimentos no permitidos (berenjena) postre gelatina con azúcar, debe ser con edulcorante, especificar

menú 3 almuerzo: jugo de fruta endulzado con azúcar normal ,debe ser con edulcorante especificar. cena : cambiar preparación de cereal o verdura cocida (ajonjolí), se repite el ingrediente.

menú 4 almuerzo : postre , endulzar gelatina con edulcorante ,especificar .

menú 5 : almuerzo, verdura cocida: preparación con habichuelas, cambiar la preparación. postre ,endulzar gelatina con edulcorante, especificar cena : verdura cocida preparación ratatouille con berenjena. Cambiar el ingrediente (berenjena) jugo de fruta endulzado con azúcar blanco. se debe añadir edulcorante nota : en la semana se repite preparaciones habichuelas guisadas y ratatouille (menú 2 y menú 5)

menú 6: almuerzo: preparación de tubérculo papa al vapor no debe adicionar aceite. preparación de verdura cocida sin raíces chinas. postre: preparación de gelatina debe ser con azúcar dietética cena, verdura cocida ,macedonia de verduras debe ser sin brócoli, coliflor.

menú 7 almuerzo ,la crema de guatila no debe llevar habichuelas. realizar cambio. cambiar la preparación de pechuga con champiñones, por ser alimento no permitido (champiñón).

menú 8 almuerzo si se ofrece bagre ,cumplir con la preparación. No se acepta baza. La preparación del cereal contiene alimento no permitido (espinaca). Cambiar verdura cocida, en la preparación contiene alimento no permitido (champiñón)

postre , la preparación se debe realizar con azúcar dietética, cambiar ingredientes no permitidos de la crema de verduras (espinaca)

menú 10 postre debe ser endulzado con azúcar dietética.

menu 11 almuerzo crema de champiñón, cambiar la preparación por ser alimento no permitido. cena verdura cocida , cambiar la preparación, no hay variedad. menu 12 almuerzo crema de habichuela, cambiar preparación por ser alimento no permitido. verdura cocida cambiar la preparación es alimento no permitido (habichuela),además se repite los ingredientes principales en dos preparaciones. menu 13 almuerzo la crema de guatila , lleva ahuyama revisar preparación, proteico, cambiar ingredientes , contemplar los alimentos no permitidos (habichuela), cena crema de verduras, cambiar los ingredientes, tener en cuenta los no permitidos (habichuela), revisar la adición de harina de trigo 15 gramos. menú 14 crema de verduras, revisar los ingredientes, teniendo en cuenta los no permitidos (habichuela). cena cambiar preparación ,tener en cuenta alimentos no permitidos (champiñones)revisar la frecuencia de las preparaciones. Se evidencia firma y número de mantrícula de profesional en nutrición y dietética.

Dieta blanda posquirúrgica: Incluye intercambios no permitidos para este tipo de dieta para el componente de verdura, ejemplo habichuela alimento productor de gas.

Dieta semiblanda todo puré: 1. En los jugos de fruta no estan utilizando el espezante en todos por lo cual no ofrecen todos los jugos espesos.

2. Se deben considerar palatabilidad y presentacion de las preparaciones que se van para este tipo de dieta (crear nuevas preparaciones para llevarlas a semiblandas pure).

3. No se encuentra estandarizado el gramaje del espezante.

4. No utilizan el candil en ningun dia del ciclo, como opcion del pliego

5. Dia 11 y 12 del menu repite pure de yuca al almuerzo.

6. El uso de almidon de maiz no esta estandarizado teniendo el cuenta el uso de 2 tipos de papa.

7. El derivado del cereal al desayuno de 40 g solo analizan 30 g

Dieta líquida total: Se revisa ciclo de menús se evidencia preparaciones en las que se considera revisar calidad organoléptica, para los tiempos de comida de onces del componente gelatina se evidencia análisis químico de frutas día 1 tiempo de comida de onces, no hay variedad en el ciclo de menús, se contempla uso de modulo de proteína, Se evidencia firma y número de mantrícula de profesional en nutrición y dietética.

Dieta complementaria 1: 1. Los pures de proteínas en el desayuno (pollo – carne res) para introduccion de la complementaria deben introducir las mezclas progresivamente, estas preparaciones contienen muchos ingredientes, que no estan solicitados en el anexo tecnico. 2. Teniendo en cuenta que la complementaria esta indicada para niños que estan iniciando introduccion a nuevos alimentos no se recomiendan las mezclas de ingredientes ya que pueden generar intolerancia (las cremas de verduras llevan muchos ingredientes solo solicitan 4 componentes). 3. Ofrecen crema de cebolla no apta para una complementaria I. Se evidencia firma y número de mantrícula de profesional en nutrición y dietética.

Dieta complementaria 2: La dieta complementaria 2 incluye cebolla en una gran cantidad de preparaciones, disminuyendo la variedad de las mismas.

En la cena del día 1 de la dieta complementaria 2 se analiza papa con cáscara para la preparación "puré de papa"

Se considera que la crema de cebolla no es atractiva pra el grupo poblacional, y no concuerda con los hábitos alimentarios para este estipulados en las GABAs

Se considera que para la dieta complementaria 2 no es necesario que todas las preparaciones de arroz vengan en puré

La cena del día 3 de la dieta complementaria 2 incluye puré de papa criolla, y se analiza para con cáscara

El anexo técnico incluye fruta picada o compotas, sin embargo se evidencia una gran cantidad de compotas y muy pocos tiempos de comida que incluyan fruta picada

Las compotas de la dieta complementaria dos puede ser mucho más variadas en la oferta de frutas

El anexo técnico especifica que se inclyen frutas en compotas y picadas, sin embargo en el ciclo de menús solamente se incluyen compotas

En el día 5 de la dieta complementaria 2 se repite compota de pera al almuerzo y la cena

El almuerzo del día 6 incluye "crema de zucchini", en cuyos ingredientes no hay zucchini

Se considera que para este grupo de edad las preparaciones del componente proteico no deben ser todas en puré, se pueden incluir diferentes texturas que favorezcan el proceso de masticación. En el anexo técnico se permite consistencia molida, soufflé o puré, sin embargo en ninguno de los 14 días del ciclo se ofrecen preparaciones con proteína molida, a excepción del día 8 al almuerzo, el día 10 a la cena, día 11 al almuerzo, día 12 a la cena, día 13 al amuerzo, día 14 al almuerzo Se evidencia firma y número de mantrícula de profesional en nutrición y dietética.

Dieta complementaria 3: En la dieta comeplementaria 3 no se contempla la merma por deshidratación de los productos sometidos a fritura

Para la torta de verduras ofertada en la cena del día 2 no se contempla la merma de los ingredientesAl desayuno y las onces del día 2 de la dieta complementaria 3 se repite bebida láctea con fresaEn la cena del día 2, para el cereal del arroz con maní se analiza cereal con pie. Se evidencia firma y número de mantrícula de profesional en nutrición y dietética.

Dieta Normal pediátrica 1: semana 1 Desayuno en la bebida láctea 20 gramos de chocolate en pastilla es alto para la preparación, revisar y cambiar.

almuerzo crema de pepino , revisar los ingredientes para cumplimiento de la preparación (habichuela)

Menú 2: nueves revisar la preparación que se ofrece, entre sus ingredientes añaden almidón de maíz, y no corresponde a la preparación establecida como malteada que se ofrece con helado. Los postres ofrecidos en los tiempos de comida, almuerzo y cena no cumplen con el gramaje, revisar. Dulce de manzana (20 gramos de manzana)

menú 3 almuerzo postre , dulce de coco , revisar gramaje de coco deshidratado (0,5 gramos)

Revisar preparación de cerdo bbq, es salsa de tomate o BBQ. especificar.

menú 5 y menú 6 no se cumple gramaje en el postre, específicamente las frutas.

tubérculo, papa dorada, revisar gramaje de aceite

semana 2 menú 10 revisar las preparaciones, porque se repite en la semana ensalada de pico de gallo.

menú 11 desayuno cambiar la preparación de ensalada de frijol caraota con pepino cohombro.. Se evidencia firma y número de matrícula de profesional en nutrición y dietética.

Dieta normal pediátrica 2: semana 1 desayuno en la bebida láctea 20 gramos de chocolate en pastilla es alto para la preparación, revisar y cambiar.

almuerzo crema de pepino , revisar los ingredientes para cumplimiento de la preparación (habichuela)

menú 2, nueves revisar la preparación que se ofrece, entre sus ingredientes añaden almidón de maíz, y no corresponde a la preparación establecida como malteada que se ofrece con helado. Los postres ofrecidos en los tiempos de comida, almuerzo y cena no cumplen con el gramaje, revisar. Dulce de manzana (20 gramos de manzana)

menú 3 almuerzo, postre , dulce de coco , revisar gramaje de coco deshidratado (0,5 gramos)

Revisar preparación de cerdo bbq, es salsa de tomate o BBQ. especificar.

menú 5 y menú 6 no se cumple gramaje en el postre, específicamente las frutas.

tubérculo, papa dorada, revisar gramaje de aceite

semana 2 menú 10 revisar las preparaciones, porque se repite en la semana ensalada de pico de gallo.

menú 11 desayuno cambiar la preparación de ensalada de frijol caraota con pepino cohombro. Se evidencia firma y número de matrícula de profesional en nutrición y dietética.

Ciclo de refrigerios de 7 días para la Unidad Renal. Aunque presenta ciclo de menús es importante revisar el cumplimiento de 6 gramos mínimo de proteína toda vez que no se incluyen lácteos para ninguno de los días.

Ficha técnica: No se evidencia registro sanitario en las fichas técnicas de algunos productos.

Cumplimiento del porcentaje de la probabilidad de adecuación definido por la Minuta Patrón de cada tipo de dieta. Acorde con lo definido en la Res. N°3803 del 22 de agosto de 2016

Dietas aporte 2400 calorías: Normal 2400 kcal/día, Blanda 2400 kcal/día, Hiposódica 2400 kcal/día, Astringente 2400 kcal/día

Dietas 1800 calorías: No cumple para dieta semiblanda, normal pediátrica 2, hiposódica

1800 kcal/día, hipoglúcida 1800 kcal/día para estas dietas el aporte está por encima, se aclara que el proponente presenta una propuesta de dieta de 1800 kcal/día.

Dietas hiperproteicas hipercalórica, hiperproteica, complementaria 1, complementaria 2 Complementaria 3 fuera de rangos.

Solo la dieta hipercalórica-hiperproteica, se encuentra por fuera del rango de AMDR.

Fichas técnicas e los alimentos dietéticos: La propuesta No presenta ficha técnica de edulcorante y gelatina dietetica relacionados en análisis detallado de dieta hipoglúcida

	Nombre	Cargo	Firma
Elaborado por:	Liliana Urrego Navarro	Profesional apoyo Subgerencia de Servicios.	
Proyectado por:	Liliana Urrego Navarro	Profesional apoyo Subgerencia de Servicios.	
Revisado por:	Alba Lucia Rueda	Referente de Nutrición	

	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: **Febrero 15/202** **Notrisosvi.**

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	1	Fisuras.
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	1	Fisuras.
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	NA.	
15	Las escaleras, elevadores y estructuras complementarias (rampas y plataformas), están ubicadas y construidas de manera que no causan contaminación del alimento o dificulten 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, cárcamos, 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 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	2	

For

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 flujo 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	2	
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	NA	
35	Las bandas transportadoras se encuentran en buen estado y están diseñadas de tal manera que no representan riesgo de contaminación del producto.	2	2	
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		
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	
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 ó 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	
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	1	
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	NO	
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	CI 0-82, PH 6-8.
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	
65	El hielo utilizado para proceso de alimentos, se elabora a partir de agua potable.	2	2	
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.	
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	

Low

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	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	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	2	
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 (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	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	NO	
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	
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	
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	
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	2	
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	
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	NO	
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	NO	
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	2	
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	2	
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	NO	
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	
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	

fin

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	2	
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	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, menaje 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 conforme 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	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	
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	
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 fluctuación 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	2	
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:

Alber Brenes
Alber Brenes

Responsable del Servicio Evaluado

Firma:

Nombre:

Milena Salazar
Milena Salazar

Felipe Unger
C.C. 520721472 Bto
Sonia Patricia Sánchez A
C.C. 52714590
Gestión Ambiental

Primeria Cortes
52974524
Fredit M...
394164443
Claudia Orlando Bogó C.
1098307336

Don

