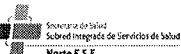
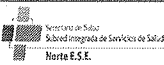


|  |                                                                                                                                           | <b>EVALUACIÓN DE PROPUESTAS JURÍDICA</b>                                                                                                                                                                                                                               |                                                            | CÓDIGO: AP-CT-F-62-01                                |                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.                               |                                                                                                                                           | SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.<br>GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN                                                                                                                                                                                      |                                                            | VERSIÓN: 1                                           |                                                      |
|                                                                                   |                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                            | PÁGINA : 1 DE 2                                      |                                                      |
|                                                                                   |                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                            | FECHA: 22/05/2020                                    |                                                      |
| <b>INFORMACIÓN DEL PROCESO</b>                                                    |                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                            |                                                      |                                                      |
| PROCESO No                                                                        |                                                                                                                                           | 002-2022                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                            |                                                      |                                                      |
| 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. |                                                            |                                                      |                                                      |
| <b>INFORMACIÓN DE LA EVALUACIÓN</b>                                               |                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                            |                                                      |                                                      |
| CRITERIO                                                                          | DESCRIPCIÓN                                                                                                                               | CÓMO EVALUAR                                                                                                                                                                                                                                                           | EVALUACIÓN JURÍDICA                                        |                                                      |                                                      |
|                                                                                   |                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                        | Proponente 1                                               | Proponente 2                                         | Proponente 3                                         |
|                                                                                   |                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                        | NUTRISER COLOMBIA S.A.S.                                   | N/A                                                  | N/A                                                  |
|                                                                                   |                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                        | NIT: 900084859-4                                           | N/A                                                  | N/A                                                  |
|                                                                                   | 1. 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                                                                                                                                                | <input type="text" value="1. Cumple"/><br><br>Observación: | <input type="text" value="N/A"/><br><br>Observación: | <input type="text" value="N/A"/><br><br>Observación: |
| HABILITANTES JURÍDICOS                                                            | 2. Certificación de cumplimiento de 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                                                                                                                                                | <input type="text" value="1. Cumple"/><br><br>Observación: | <input type="text" value="N/A"/><br><br>Observación: | <input type="text" value="N/A"/><br><br>Observación: |
|                                                                                   | 3. 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                                                                                                                                                | <input type="text" value="1. Cumple"/><br><br>Observación: | <input type="text" value="N/A"/><br><br>Observación: | <input type="text" value="N/A"/><br><br>Observación: |
|                                                                                   | 4. Certificado de existencia y representación legal / Matricula Mercantil (Expedición no mayor a treinta (30) días)                       | Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo                                                                                                                                                | <input type="text" value="1. Cumple"/><br><br>Observación: | <input type="text" value="N/A"/><br><br>Observación: | <input type="text" value="N/A"/><br><br>Observación: |
|                                                                                   | 5. Fotocopia del Registro Unico Tributario - RUT                                                                                          | Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo                                                                                                                                                | <input type="text" value="1. Cumple"/><br><br>Observación: | <input type="text" value="N/A"/><br><br>Observación: | <input type="text" value="N/A"/><br><br>Observación: |
|                                                                                   | 6. Fotocopia del Registro Unico de Identificación Tributaria- RIT                                                                         | Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo                                                                                                                                                | <input type="text" value="1. Cumple"/><br><br>Observación: | <input type="text" value="N/A"/><br><br>Observación: | <input type="text" value="N/A"/><br><br>Observación: |
|                                                                                   | 7. Fotocopia del documento de identidad del Representante Legal                                                                           | Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo                                                                                                                                                | <input type="text" value="1. Cumple"/><br><br>Observación: | <input type="text" value="N/A"/><br><br>Observación: | <input type="text" value="N/A"/><br><br>Observación: |
|                                                                                   | 8. Registro Unico de Proponentes RUP, vigencia no mayor a 30 días calendarios                                                             | Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo                                                                                                                                                | <input type="text" value="1. Cumple"/><br><br>Observación: | <input type="text" value="N/A"/><br><br>Observación: | <input type="text" value="N/A"/><br><br>Observación: |
|                                                                                   | 9. Certificado de antecedentes - Procuraduría General de la Nación de la Empresa y del Representante Legal, no mayor a Treinta (30) días. | Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo                                                                                                                                                | <input type="text" value="1. Cumple"/><br><br>Observación: | <input type="text" value="N/A"/><br><br>Observación: | <input type="text" value="N/A"/><br><br>Observación: |



|                                                                                  |  |                                                            |  |  |                              |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------|--|--|------------------------------|--|
|  |  | <b>EVALUACIÓN DE PROPUESTAS JURÍDICA</b>                   |  |  | <b>CODIGO: AP-CT-F-62-01</b> |  |
|                                                                                  |  | <b>SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.</b> |  |  | <b>VERSIÓN: 1</b>            |  |
|                                                                                  |  | <b>GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN</b>                          |  |  | <b>PÁGINA: 2 DE 2</b>        |  |
|                                                                                  |  |                                                            |  |  | <b>FECHA: 22/05/2020</b>     |  |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                        |                                |                                |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| <b>HABILITANTES JURÍDICOS</b> | <b>9. Certificado de antecedentes - Contraloría General de la Nación de la Empresa y del Representante Legal, no mayor a Treinta (30) días.</b>                                                                                                                                                                     | Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo | <div>1. Cumple</div><br>Observación:                                                                                                                                                   | <div>N/A</div><br>Observación: | <div>N/A</div><br>Observación: |
|                               | <b>10. Certificado de antecedentes - Personería de Bogotá del Representante Legal, no mayor a Treinta (30) días.</b>                                                                                                                                                                                                | Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo | <div>1. Cumple</div><br>Observación:                                                                                                                                                   | <div>N/A</div><br>Observación: | <div>N/A</div><br>Observación: |
|                               | <b>11. Certificado de antecedentes judiciales del Representante Legal, no mayor a Treinta (30) días.</b>                                                                                                                                                                                                            | Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo | <div>1. Cumple</div><br>Observación:                                                                                                                                                   | <div>N/A</div><br>Observación: | <div>N/A</div><br>Observación: |
|                               | <b>12. Certificado de Registro Nacional de Medidas Correctivas- Policía Nacional del Representante Legal, No mayor a treinta (30) días.</b>                                                                                                                                                                         | Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo | <div>1. Cumple</div><br>Observación:                                                                                                                                                   | <div>N/A</div><br>Observación: | <div>N/A</div><br>Observación: |
|                               | <b>13. Certificación Bancaria</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo | <div>1. Cumple</div><br>Observación:                                                                                                                                                   | <div>N/A</div><br>Observación: | <div>N/A</div><br>Observación: |
|                               | <b>14. Poliza de seriedad de la oferta a favor de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte ESE, por una suma equivalente al 10% del valor de la oferta presentada y su vigencia será de cuatro (4) meses contados a partir de la fecha de presentación de la oferta y/o cierre del proceso de selección.</b> | Escoja de la lista desplegable si Cumple / No Cumple y en el campo de observación la causal de incumplimiento o rechazo | <div>1. Cumple</div><br>Observación: Se realiza la respectiva consulta de la poliza a través de la página de Seguros Mundial, la cual coincide con la poliza allegada por el oferente. | <div>N/A</div><br>Observación: | <div>N/A</div><br>Observación: |

|                                                    |  |                                                                               |  |  |  |
|----------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| <b>OBSERVACIONES:</b>                              |  |                                                                               |  |  |  |
| <b>EVALUADORES</b>                                 |  |                                                                               |  |  |  |
| Nombre, cargo y firma Evaluador criterio Jurídico: |  | KATERIN DAVILA MARIN-PROFESIONAL ESPECIALIZADO III- DIRECCIÓN DE CONTRATACIÓN |  |  |  |



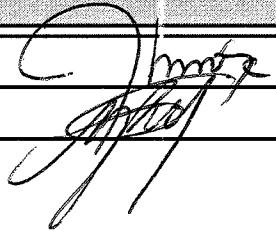
#### DATOS DE LA POLIZA

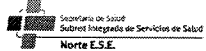
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                           |                                                     |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------|
| Código de Seguridad    | RUfIT8tmNjxyB2XiUpM+ZA==                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Número de póliza          | 100001331                                           |
| Número de anexo        | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Ramo                      | CUMPLIMIENTO - ENTIDADES ESTATALES<br>DECRETO 1082  |
| Fecha de expedición    | 28/01/2022                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Inicio de vigencia Global | 04/02/2022                                          |
| Fin de vigencia Global | 19/06/2022                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Tomador                   | NUTRISER COLOMBIA SAS                               |
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Asegurado                 | SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD<br>NORTE ESE |
| Valor asegurado        | 140.000.000,00                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                           |                                                     |
| Movimiento             | EXPEDICION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                           |                                                     |
| Objeto de póliza       | GARANTIZAR LA SERIEDAD DE LA OFERTA PRESENTADA POR EL OFERENTE EN VIRTUD DE PROCESO No.No.002-2022 S.NTE , CUYO OBJETO ES CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DEPENDENCIA DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.ASI COMO ALIMENTACION PARA MEDICOS EN FORMACION DE LOS CONVENIOS DOCENTE ASITENCIALES EN LAS DIFERENTES SEDES |                           |                                                     |

#### Amparos

| Nombre del Amparo     | Vigencia Desde             | Vigencia Hasta             | Suma Asegurada    | Valor Prima   |
|-----------------------|----------------------------|----------------------------|-------------------|---------------|
| SERIEDAD DE LA OFERTA | 00:00 Horas del 04/02/2022 | 24:00 Horas del 19/06/2022 | \$ 140.000.000,00 | \$ 140.000,00 |

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

|  Secretaría de Salud<br>Subred Integrada de Servicios de Salud<br>Norte E.S.E.                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>EVALUACIÓN DE PROPUESTA/ SARLAFT</b><br><b>SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.</b><br><b>GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN</b>                                                                                                                            |                                                        | CÓDIGO: AP-CT-F-60-01<br>VERSIÓN: 1<br>PÁGINA: 1 DE 1<br>FECHA: 22/05/2020            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| INFORMACIÓN DEL PROCESO                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                        |                                                                                       |
| PROCESO No                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 002-2022                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                        |                                                                                       |
| MODALIDAD DE SELECCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | INVITACION A COTIZAR                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                        |                                                                                       |
| OBJETO A CONTRATAR                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E, ASÍ COMO ALIMENTACIÓN PARA MÉDICOS EN FORMACIÓN DE LOS CONVENIOS DOCENTE ASISTENCIALES EN LAS DIFERENTES SEDES |                                                        |                                                                                       |
| INFORMACIÓN DE LA EVALUACIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                        |                                                                                       |
| CRITERIO                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | DESCRIPCION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | COMO EVALUAR                                                                                                                                                                                                                                                          | EVALUACION SARLAFT                                     |                                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                       | PROPONENTE 1                                           |                                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                       | NUTRISER COLOMBIA SAS NIT 900084859-4                  |                                                                                       |
| <b>3. HABILITANTES SARLAFT</b><br>(Traslade a la descripción los criterios técnicos evaluados en la invitación o en los Pliegos de condiciones, de acuerdo al proceso adelantado)                                                                                                                            | Formato para conocimiento del Cliente o contraparte-Empresa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | CUMPLE / NO CUMPLE                                                                                                                                                                                                                                                    | NO CUMPLE                                              |                                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 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                                                 |                                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Documento de composición accionaria                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 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 EN LISTAS CONSULTA No.350 |                                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>OBSERVACIONES:</b> * El proponente 1: La empresa NUTRISER COLOMBIA SAS NIT 900084859-4 NO CUMPLE con la verificación SARLAFT: Formulario conocimiento del cliente o contraparte: Numeral : Declaración persona publicamente expuesta (PEPS), no diligencia el campo donde se debe especificar las preguntas: Se debe ampliar el tipo de condicion como PEPS. No diligencia el porcentaje de participación del socio, accionista según sea el caso. |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                        |                                                                                       |
| *Se efectuó la verificación de los soportes requeridos y la información financiera reportada por el oferente. Información necesaria para el conocimiento del cliente o contraparte SARLAFT.                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                        |                                                                                       |
| *La información registrada en los formatos de conocimiento del cliente /contraparte cuentan con la garantía de confidencialidad y seguridad de manejo de la información de que tratan las leyes 1266 de 2008 y 1581 de 2012                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                        |                                                                                       |
| *La evaluación y análisis de la información presentada por el oferente se lleva a cabo en concordancia con lo dispuesto en el Manual de Procedimientos para la Administración del Riesgo de Lavado de Activos y Financiación del Terrorismo SARLAFT, de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte ESE. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                        |                                                                                       |
| EVALUADORES                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                        |                                                                                       |
| Nombre, cargo y firma Evaluador criterio Sarlaft:                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | LORENA CECILIA ILLIDGE BENJUMEA/ ASESORA GERENCIA/ OFICIAL CUMPLIMIENTO PRINCIPAL                                                                                                                                                                                     |                                                        |  |
| Nombre, cargo y firma Evaluador criterio Sarlaft:                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | ASTRID TERESA RUSSI GUARIN / PROFESIONAL UNIVERSITARIO / ANALISTA SARLAFT 07/02/2022                                                                                                                                                                                  |                                                        |                                                                                       |

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

**INFORMACIÓN DEL PROCESO**

Proceso No. INVITACION A COTIZAR No.002- 2022

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

**Objeto a contratar:** CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACION DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE ESE, ASI COMO LA ALIMENTACION PARA MEDICOS EN FORMACION DE LOS CONVENIOS DECENTE ASISTENCIALES EN LAS DIFERENTES SEDES

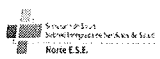
**INFORMACIÓN DE LA EVALUACIÓN**

| CRITERIO                 | DESCRIPCIÓN                                                                         | CÓMO EVALUAR                                                                    | EVALUACIÓN                                              |                                       |                                       |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
|                          |                                                                                     |                                                                                 | Proponente 1                                            | Proponente 2                          | Proponente 3                          |
|                          |                                                                                     |                                                                                 | NUTRI SER COLOMBIA                                      |                                       |                                       |
|                          |                                                                                     |                                                                                 | No. NIT:<br>900084859-4                                 | No. NIT:                              | No. NIT:                              |
| HABILITANTES FINANCIEROS | Presentación de la totalidad de documentos solicitados                              | 1. Doc. de Identif. Contador Público<br>2. Tarjeta Profesional Contador Público | 1. CUMPLE<br>Observación:                               | N.A.<br>Observación:                  | N.A.<br>Observación:                  |
|                          | Índice de liquidez<br>Mayor o igual a 1.5                                           | IE = ACTIVO CTE / PASIVO CTE                                                    | 1. CUMPLE<br>Observación:<br>Resultado: 2.99            | N.A.<br>Observación:<br>Resultado:    | N.A.<br>Observación:<br>Resultado:    |
|                          | Nivel de Endeudamiento<br>Menor o igual a 0.50                                      | NE = PASIVO TOTAL / ACTIVO TOTAL                                                | 1. CUMPLE<br>Observación:<br>Resultado: 0.09            | N.A.<br>Observación:<br>Resultado:    | N.A.<br>Observación:<br>Resultado:    |
|                          | Capital de Trabajo<br>Mayor o igual al 100% del Presupuesto asignado a este proceso | CT = ACTIVO CTE - PASIVO CTE                                                    | 1. CUMPLE<br>Observación:<br>Resultado: \$7.428.374.000 | N.A.<br>Observación:<br>Resultado: \$ | N.A.<br>Observación:<br>Resultado: \$ |

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

**EVALUADORES**

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

|                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>EVALUACIÓN DE PROPUESTAS TÉCNICA</b>                                                                                                                                                                                                                                         |                        | <b>CODIGO:</b><br><b>VERSION:</b><br><b>PAGINA: 1 DE 1</b><br><b>FECHA:</b> |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------|
|                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.</b><br><b>GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN</b>                                                                                                                                                                                 |                        |                                                                             |              |
| <b>INFORMACIÓN DEL PROCESO</b>                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                        |                                                                             |              |
| <b>PROCESO No.</b>                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | INVITACION A COTIZAR No. 002-2022 S.NT                                                                                                                                                                                                                                          |                        |                                                                             |              |
| <b>MODALIDAD DE SELECCIÓN</b>                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | INVITACION A COTIZAR                                                                                                                                                                                                                                                            |                        |                                                                             |              |
| <b>OBJETO A CONTRATAR</b>                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | "CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACION DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUBRED INTEGRADA INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE ESE, ASI COMO ALIMENTACION PARA MEDICOS EN FORMACION DE LOS CONVENIOS DOCENTES ASISTENCIALES EN LAS DIFERENTES SEDES" |                        |                                                                             |              |
| <b>INFORMACIÓN DE LA EVALUACIÓN</b>                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                        |                                                                             |              |
| CRITERIO                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | CÓMO EVALUAR                                                                                                                                                                                                                                                                    | EVALUACIÓN TÉCNICA     |                                                                             |              |
|                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Proponente 1           | Proponente 2                                                                | Proponente 3 |
|                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Nutriser               |                                                                             |              |
|                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                 | No. NIT: 900.084.859-4 |                                                                             |              |
| TÉCNICOS                                                                                                                            | Carta de presentación del o los CEPRO: la cual contendrá información concerniente al o los CEPRO disponible(s) para el procesamiento y ensamble de alimentación con destino a pacientes hospitalizados y médicos en formación de las USS de la Subred Norte, durante la ejecución del contrato. Debe estar ubicado en el Distrito Capital, con capacidad de almacenamiento y producción, que cumpla con los requisitos establecidos por el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que sobre la materia se establezcan. | CUMPLE / NO CUMPLE                                                                                                                                                                                                                                                              | CUMPLE                 |                                                                             |              |
|                                                                                                                                     | Concepto Higiénico Sanitario con un puntaje Favorable del o los CEPRO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | CUMPLE / NO CUMPLE                                                                                                                                                                                                                                                              | CUMPLE                 |                                                                             |              |
|                                                                                                                                     | Concepto de visita técnica realizada por la Subred Norte en la etapa de evaluación de las propuestas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | CUMPLE / NO CUMPLE                                                                                                                                                                                                                                                              | CUMPLE                 |                                                                             |              |
|                                                                                                                                     | Carta de compromiso de inclusión como proveedores de materia prima a los pequeños y medianos productores de alimentos, a quienes se les comprará mínimo el 30% de la materia prima.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | CUMPLE / NO CUMPLE                                                                                                                                                                                                                                                              | CUMPLE                 |                                                                             |              |
|                                                                                                                                     | Carta de compromiso de mantenimiento preventivo y correctivo de instalaciones y equipos durante la ejecución del contrato.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | CUMPLE / NO CUMPLE                                                                                                                                                                                                                                                              | CUMPLE                 |                                                                             |              |
|                                                                                                                                     | Carta de compromiso en donde el oferente manifieste mantener durante la vigencia del contrato los equipos, utensilios, menaje, muebles, enseres en la cantidad y con las especificaciones de calidad sanitaria, tanto en CEPRO como en los servicios de alimentación hospitalarios (SAH), de cada USS requeridos por la normatividad vigente para preservar la calidad de los alimentos y la eficiencia de los procesos, además de disponer del 20% de menaje adicional como reserva, para los cambios que se requieran.                        | CUMPLE / NO CUMPLE                                                                                                                                                                                                                                                              | CUMPLE                 |                                                                             |              |
|                                                                                                                                     | Relación del personal profesional y operativo que oferta, para la ejecución del contrato, teniendo en cuenta el perfil y la cantidad descritas en las Tablas "Requerimiento de personal para el suministro de alimentación a pacientes hospitalizados y médicos en formación en los hospitales de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte ESE". En la tabla 5 del Anexo Técnico N°1, se consolida el total del talento humano requerido.                                                                                                | CUMPLE / NO CUMPLE                                                                                                                                                                                                                                                              | CUMPLE                 |                                                                             |              |
|                                                                                                                                     | Carta de compromiso, en donde el oferente manifieste cumplir con 100% del personal que requiere la Subred Norte, según el perfil y la cantidad de personal descritos en las Tablas 4 y 5. "Requerimiento de personal para el suministro de alimentación a pacientes hospitalizados y médicos en formación en los hospitales de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte ESE", desde el inicio del contrato y durante la vigencia del mismo                                                                                               | CUMPLE / NO CUMPLE                                                                                                                                                                                                                                                              | CUMPLE                 |                                                                             |              |
| Programa de selección, inducción, entrenamiento y cronograma de capacitación general al personal, durante la vigencia del contrato. | CUMPLE / NO CUMPLE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | CUMPLE                                                                                                                                                                                                                                                                          |                        |                                                                             |              |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                    |        |  |  |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------|--|--|
| TÉCNICOS | Carta de compromiso de la prestación del servicio con el 100% del personal que requiere la subred norte según los cargos descritos en la tabla no 4 y 5 (del anexo técnico no. 1), con el personal idóneo en cuanto a perfil y cargo requeridos desde el inicio del contrato y durante toda la vigencia del mismo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | CUMPLE / NO CUMPLE | CUMPLE |  |  |
|          | Programa de selección, inducción, entrenamiento y cronograma de capacitación general al personal, durante la vigencia del contrato                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | CUMPLE / NO CUMPLE | CUMPLE |  |  |
|          | Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Empresa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | CUMPLE / NO CUMPLE | CUMPLE |  |  |
|          | Capacidad de producción, ensamble y distribución La propuesta debe contener registros de producción de dietas terapéuticas de los últimos tres (3) meses, antes del cierre de la licitación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | CUMPLE / NO CUMPLE | CUMPLE |  |  |
|          | Transporte de alimentos y producto terminado (preparaciones) con destino a pacientes hospitalizados en las USS de la Subred Norte ESE: Relación de las unidades de transporte que oferta, para la ejecución del contrato, teniendo en cuenta lo descrito en la Tabla de "Requerimiento de unidades de transporte para el suministro de alimentación a pacientes hospitalizados en los hospitales de la Subred Integrada de Servicios de Salud Norte ESE"                                                                                                                                                                                                                                 | CUMPLE / NO CUMPLE | CUMPLE |  |  |
|          | Concepto Higiénico Sanitario Favorable de las unidades de transporte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | CUMPLE / NO CUMPLE | CUMPLE |  |  |
|          | porte durante la vigencia del contrato, tales como Concepto Higiénico Sanitario Favorable y número de unidades de transporte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | CUMPLE / NO CUMPLE | CUMPLE |  |  |
|          | Carta de compromiso para mantener las condiciones del transporte durante la vigencia del contrato, tales como Concepto Higiénico Sanitario favorable y número de unidades de transporte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | CUMPLE / NO CUMPLE | CUMPLE |  |  |
|          | Sistema de control de calidad que se implementará, para el monitoreo de la cadena de T° de los productos, durante la ruta (transporte).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | CUMPLE / NO CUMPLE | CUMPLE |  |  |
|          | Rutas que seguirá cada unidad de transporte, desde el CEPRO a cada uno de los SAH, de los hospitales de la Subred Norte, los controles de calidad y el protocolo a seguir en el cargue, durante la ruta y descargue de las preparaciones en cada SAH de los Hospitales, con el fin de mantener los atributos de calidad sensorial y los requisitos de calidad sanitaria.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | CUMPLE / NO CUMPLE | CUMPLE |  |  |
|          | Sistema de aseguramiento de la calidad el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento de alimentos y de seguridad alimentaria, que se implementará desde la compra de materia primas, la producción en CEPRO, el transporte, la entrega en los SAH en los HOSPITALES hasta la distribución a los pacientes, con el fin de mantener la calidad nutricional, sensorial y sanitaria (inocuidad) de la alimentación, asegurando la seguridad alimentaria y nutricional de los pacientes.                                                                                                                                                               | CUMPLE / NO CUMPLE | CUMPLE |  |  |
|          | Acreditar laboratorio para la vigilancia de la calidad e inocuidad. Requisitos a Evaluar: Certificado de inscripción a la Red. Fotocopia legible del concepto higiénico sanitario favorable del laboratorio. Durante la ejecución del contrato, se verificará que el concepto higiénico sanitario se mantenga favorable, de lo contrario se solicitará al contratista el cambio del laboratorio, previo estudio del caso. 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 | CUMPLE / NO CUMPLE | CUMPLE |  |  |

TÉCNICOS

Propuesta técnica aprobada y firmada en todas sus partes por un profesional en nutrición y dietética que posea matrícula profesional ante la comisión del ejercicio profesional de nutrición y dietética, y registro único nacional del talento humano en salud (RETHUS), ante la secretaría distrital de salud, de acuerdo a lo determinado por la ley 73 de 1979 por la cual se reglamenta el ejercicio de la profesión de nutrición y dietética en sus artículos 9, 11 y 12

CUMPLE / NO CUMPLE

CUMPLE

Carta de compromiso en donde el operador se compromete con las Subred, a suministrar en cada tiempo de consumo, de las dietas normal y terapéuticas, alimentos y preparaciones, con estándares de calidad nutricional, sensorial y sanitaria, acordes a la naturaleza de los mismos, en las condiciones contenidas en el presente Anexo técnico

CUMPLE / NO CUMPLE

CUMPLE

Carta de compromiso en donde el operador se compromete realizar los controles de calidad nutricional (componentes y tamaños de porción), sensorial (variables de color, olor, sabor, textura) y sanitaria (control de tiempo y temperatura, ausencia de contaminación física, química o biológica), control de identificación de los menús que realizará para liberar producto y entregar las dietas a los pacientes y médicos en formación

CUMPLE / NO CUMPLE

CUMPLE

Carta de compromiso de adquirir materias primas que cumplan con lo descrito en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que las adicionen, modifiquen o sustituyan.

CUMPLE / NO CUMPLE

CUMPLE

Fichas técnicas de todos los alimentos que serán suministrados o utilizados como ingredientes de las preparaciones que conforman los componentes de los menús, de cada tipo de dieta, en cada tiempo de consumo. En caso de utilizar como ingredientes de las preparaciones alimentos importados, el proponente deberá anexar a la propuesta, el respectivo registro, notificación o permiso Sanitario (Resolución 2674 de 2013) expedido por el Invia, en el cual se reporte la condición de importado

CUMPLE / NO 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 sensorial de los platos ofrecidos, para asegurar la ingesta y de dietas terapéuticas y uso de complementos nutricionales que se requieran para mejorar textura o aporte nutricional, según lo que se indique en el Anexo N°1.

CUMPLE / NO CUMPLE

CUMPLE

Carta de compromiso en donde el operador se compromete a servir (emplatar) los menús en loza y para médicos en formación y pacientes que requieran aislamiento, o se encuentren hospitalizados en los servicios de urgencias y salud mental, serán servidos (emplatados) en recipientes de material biodegradable que resistan las particularidades de las preparaciones, sin causar derrames indebidos, los cuales deben ser de un solo uso (taza para sopa con tapa, bandeja con compartimientos con tapa, bandejas para tortas o ensalada, vasos con tapa, cuchara, cuchillo, tenedor, cuchara postrera), y cubiertos empacados en bolsas de papel con servilleta en su interior y a identificar todas las dietas con rótulos, con la información contenida en la tabla 13

CUMPLE / NO CUMPLE

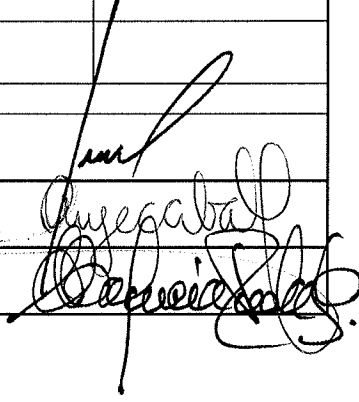
CUMPLE

El proponente seleccionado se compromete a mantener stock mínimo de víveres y abarrotes, carnes, frutas y verduras, leche líquida entera, descremada y deslactosada, bebida de soya o almendras y demás insumos que aseguren el cumplimiento de la minuta patrón para evitar faltantes

CUMPLE / NO CUMPLE

CUMPLE

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                    |        |  |  |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------|--|--|
| TÉCNICOS | Carta de compromiso en donde el operador se compromete con las Subred, a suministrar agua natural a los servicios hospitalarios de maternidad y sala de extracción de leche, quemados y salud mental así: Servicios de maternidad y sala de extracción: Jarra de 1 litro con vasos en cada turno, por cada paciente, como parte de la política de fomento a la lactancia materna. Servicios de Quemados y Salud Mental se dispondrá de un botellón de agua comercial por servicio, con capacidad de 20 litros, acompañados de vasos para cada paciente | CUMPLE / NO CUMPLE | CUMPLE |  |  |
|          | PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO con los cuatro programas:<br>• Programa de Limpieza y Desinfección. No se permite reenvase de sustancias de L&D<br>• Programa de manejo de desechos sólidos.<br>• Programa de control de plagas.<br>• Programa de abastecimiento de agua                                                                                                                                                                                                                                                                                    | CUMPLE / NO CUMPLE | CUMPLE |  |  |
|          | a. Listado de proveedores                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | CUMPLE / NO CUMPLE | CUMPLE |  |  |
|          | b. Ficha técnica de productos. (Características de los productos)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | CUMPLE / NO CUMPLE | CUMPLE |  |  |
|          | c. Manual de recepción, almacenamiento y conservación de alimentos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | CUMPLE / NO CUMPLE | CUMPLE |  |  |
|          | d. Manual de Buenas Prácticas de Manufactura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | CUMPLE / NO CUMPLE | CUMPLE |  |  |
|          | e. Programa de análisis sensorial de las preparaciones.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | CUMPLE / NO CUMPLE | CUMPLE |  |  |
|          | f. Manual de funciones para cada cargo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | CUMPLE / NO CUMPLE | CUMPLE |  |  |
|          | g. Manual de estandarización de utensilios de servida y tamaños de porción los cuales deben estar, acorde a los tamaños de porción declarados en la minuta patrón, de cada tipo de dieta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | CUMPLE / NO CUMPLE | CUMPLE |  |  |
|          | h. Estándares de calidad de la materia prima y las preparaciones de los menús, de la dieta normal y terapéutica en cada tiempo de consumo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | CUMPLE / NO CUMPLE | CUMPLE |  |  |
|          | i. Sistema de Gestión de la Calidad de acuerdo al Decreto 60 de 2002. Este debe contener: Manual de riesgos y puntos crítico de control HACCP. Programa de Control Microbiológico de superficies, alimentos y personal manipulador, Protocolo de toma de muestra testigo.                                                                                                                                                                                                                                                                              | CUMPLE / NO CUMPLE | CUMPLE |  |  |
|          | j. Programa de capacitación y normas de cortesía para personal. (Atención al Cliente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | CUMPLE / NO CUMPLE | CUMPLE |  |  |
|          | k. Programa de Sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con la normatividad vigente, que incluya Política de Seguridad y salud en el trabajo, Matriz de Riesgos, plan de emergencias, plan de capacitación, Informe de condiciones de salud de los trabajadores.                                                                                                                                                                                                                                                               | CUMPLE / NO CUMPLE | CUMPLE |  |  |
|          | l. Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de instalaciones y equipos que incluya cronograma general y Manual de Equipos y Utensilios utilizados de acuerdo con los lineamientos dados en la Resolución 2674 del 2013                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | CUMPLE / NO CUMPLE | CUMPLE |  |  |
|          | m. Programa de Bioseguridad                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | CUMPLE / NO CUMPLE | CUMPLE |  |  |
|          | n. Protocolo para mantener temperatura de los componentes de la dieta durante toda la cadena de suministro: 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.) y entrega al consumidor)                                                                                                                                                                                                                  | CUMPLE / NO CUMPLE | CUMPLE |  |  |

|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                    |        |                                                                                     |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                   | o. Protocolo para asegurar el suministro del menú, acorde a la minuta patrón de los tipos de dieta (número de componentes y tamaños de Porción de cada uno) en cada tiempo de consumo, adoptando prácticas que garanticen el suministro de alimentación segura. (inocuidad). | CUMPLE / NO CUMPLE                                                 | CUMPLE |                                                                                     |
|                                                   | p) Plan de manejo y cuidado del medio ambiente.                                                                                                                                                                                                                              | CUMPLE / NO CUMPLE                                                 | CUMPLE |                                                                                     |
| OBSERVACIONES:                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                    |        |                                                                                     |
| Nombre, cargo y firma Evaluador criterio Técnico: |                                                                                                                                                                                                                                                                              | Dr. Ivan Dario Ochoa<br>Director Servicios complementarios         |        |  |
| Nombre, cargo y firma Evaluador criterio Técnico: |                                                                                                                                                                                                                                                                              | Dr. Ángela María Cabal<br>Gestora de Nutrición                     |        |                                                                                     |
| Nombre, cargo y firma Evaluador criterio Técnico: |                                                                                                                                                                                                                                                                              | Dr Alba Lucia Rueda Gomez<br>Profesional Apoyo Tecnico Supervision |        |                                                                                     |

# Visita Técnica Proceso 002-2022

|                                                                                                                                                                 |                                                     |  |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--|------------------------|
|  Ministerio de Salud<br>Subred Integrada de Servicios de Salud<br>Norte E.S.E. | LISTA DE CHEQUEO ALIMENTACIÓN SEGURA-PLANTA         |  | CÓDIGO: MI-SC-F-176-01 |
|                                                                                                                                                                 | SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. |  | VERSIÓN: 1             |
|                                                                                                                                                                 | GESTIÓN DE SERVICIOS COMPLEMENTARIOS                |  | PÁGINA: 1 DE 1         |
|                                                                                                                                                                 |                                                     |  | FECHA: 19/12/2017      |

FECHA: 9 febrero de 2022

| 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                | Revisar flujo de procesos.                                                                      |
| 5   | Los sectores- ambientes del Servicio de Alimentación (oficina, recepción, almacenamiento, producción, distribución, servicios sanitarios, se encuentran ubicados de manera tal que permiten la circulación de personas y el desarrollo de procesos secuenciales, evitando retrasos indebidos y minimizando el riesgo de contaminación cruzada.                                                                | 2                | 2                |                                                                                                 |
| 6   | El servicio de alimentación cuenta con vestieres y servicios sanitarios separados por sexo, en cantidad suficiente (casilleros o lockers, lavamanos, inodoros), ubicados lejos de las áreas de producción, con ventilación, iluminación y en perfecto estado de funcionamiento.                                                                                                                               | 2                | 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 desinfección. | 2                | 1                | Pisos, Paredes techos de los diferentes áreas de almacenamiento de alimentos en un buen estado. |
| 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 <sup>2</sup> y en las áreas de baja humedad, la pendiente es de 1%.                                                                                                                                                                                                                         | 2                | 1                | No tienen pendientes adecuadas en el área de prelist.                                           |
| 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                | Relacionado con el punto 10.                                                                    |
| 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 desinfección.                                                                                                                                                                             | 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 dificultan el flujo regular del proceso de producción y la limpieza y desinfección de las áreas del Servicio de Alimentación.                                                                                                               | 2                | 2                |                                                                                                 |
| 16  | Las estructuras elevadas y los accesorios están diseñados con acabados que previenen la acumulación de suciedad, minimizan la condensación, el desarrollo de hongos y el desprendimiento superficial.                                                                                                                                                                                                         | 2                | 2                |                                                                                                 |
| 17  | Las instalaciones eléctricas, mecánicas, de prevención de incendios, cáncamos, griferías, sifones de desagüe, o trampas de grasa o sólidos, ubicados dentro de las áreas de servicio, están diseñados de tal manera que impiden la acumulación de suciedades y el albergue de plagas, además se encuentran protegidos con rejillas y facilitan la limpieza y desinfección.                                    | 2                | 1                | Presencia de rejillas en pocetas de lavado en áreas de prelist.                                 |
| 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                | Falta iluminación en áreas de prelist.                                                          |
| 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                | 0                | No se maneja la adecuada por daño campana.                                                      |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |    |                                                                            |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|----------------------------------------------------------------------------|
| 22 | Las aberturas para circulación de aire están protegidas con mallas anti-insectos de material no corrosivo, son fácilmente removibles para su limpieza y reparación y los sistemas de ventilación filtran el aire y no fluye de zonas contaminadas a zonas limpias.                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2 | 2  |                                                                            |
| 23 | El Servicio de Alimentación, dispone de un área física, adecuada en tamaño, con iluminación y ventilación y dotada de recipientes, apropiados para la recolección, segregación y almacenamiento de residuos sólidos, resultado de la operacionalización del Servicio de Alimentación, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.                                                                                                                                                                                                             | 2 | 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  | Procesos son la limpieza, pero algunas áreas no cuentan con señalización   |
| 25 | El Servicio de Alimentación cuenta con equipos (estufas, equipos de refrigeración, etc.) muebles (mesas, estantes, estibas, etc.), menaje (vajilla, cubiertos, etc.), utensilios (cucharas de servir, pinzas), en cantidad suficiente para satisfacer la demanda del servicio y se encuentran ubicados según secuencia lógica del proceso productivo y de suministro.                                                                                                                                                                                         | 2 | 2  |                                                                            |
| 26 | El Servicio de Alimentación cuenta con equipos, muebles, utensilios, y menaje, diseñados de tal manera que no representan riesgo de contaminar los alimentos (fabricados con materiales inertes, no tóxicos, no porosos, no absorbentes, resistentes a la corrosión, con superficies lisas, fáciles de limpiar y desinfectar, con ángulos internos con curvaturas continuas, tornillos, remaches, tuercas o clavijas, asegurados, para prevenir que caigan dentro del equipo o producto, desmontables) y funcionando de manera adecuada. Res 683, 4142 y 4143 | 2 | 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 al 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 | 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 evitan la contaminación del alimento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2 | NO | En cuanto a mantenimiento se encuentran equipos dañados en áreas señaladas |
| 38 | Las áreas del Servicio de Alimentación y los equipos son utilizados exclusivamente para la elaboración de alimentos para el consumo humano.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 | 2  |                                                                            |
| 39 | El Servicio de Alimentación cuenta con un programa de Seguridad Industrial, el cual ha sido socializado y existen registros que lo comprueban.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2 | 2  |                                                                            |
| 40 | El Servicio de Alimentación cuenta con los equipos e implementos de seguridad en buen estado de funcionamiento y mantenimiento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2 | 2  |                                                                            |
| 41 | Los equipos e implementos de seguridad industrial están ubicados en lugar visible y de fácil acceso.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2 | 2  |                                                                            |
| 42 | El Servicio de alimentación dispone de un botiquín, dotado con los elementos mínimos requeridos, en perfectas condiciones físicas, ubicado en lugar visible, separado del área de producción y suministro de alimentación.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 | 2  |                                                                            |
| 43 | Toda persona que desarrolla actividades de contacto directo con el alimento, se encuentra con buen estado de salud (no se observa individuos con heridas infectadas, irritaciones cutáneas, o síntomas de gripe o ETA).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2 | 2  |                                                                            |
| 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  | hay oportunidad de mejora del personal que otorga asis de calidad          |
| 45 | El personal manipulator vinculado al Servicio de Alimentación, es suficiente para satisfacer las necesidades del servicio y cuenta con la documentación vigente (certificación médica, exámenes de laboratorio, certificado de manipulación de alimentos) exigida para manipular alimentos y ésta se encuentra vigente.                                                                                                                                                                                                                                       | 2 | 1  | Falta personal para desarrollar la operación                               |

8

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |     |                                                                      |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|----------------------------------------------------------------------|
| 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 | 1   | No hacen un adecuado proceso y al entrar a áreas no realizan proceso |
| 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 | 0   | Se observa bebidas al momento con utensilios.                        |
| 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 | 0   |                                                                      |
| 54 | Los visitantes que ingresan a las áreas del Servicio de Alimentación, cumplen con las medidas de protección y sanitarias (bata, gorro, tapabocas)                                                                                                                                                          | 2 | 2   |                                                                      |
| 55 | El personal manipulador no sale ni ingresa, a las áreas del servicio de alimentación con la indumentaria de trabajo.                                                                                                                                                                                       | 2 | 2   |                                                                      |
| 56 | El Servicio de Alimentación cuenta con un plan de capacitación en educación sanitaria, en manejo de alimentos, continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos (nuevo y antiguo) documentado el cual incluye, cronograma de capacitación y registros que evidencian su cumplimiento.       | 2 | 2   |                                                                      |
| 57 | Los manipuladores del Servicio de Alimentación, se encuentran capacitados en las tareas que se les asigna y se encuentran en la capacidad de adoptar precauciones y medidas preventivas necesarias que evitar 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   | Se observó solo avisos de lavado de manos y uso de guantes           |
| 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   | Sin embargo, hacen manejo inadecuado de correa.                      |
| 61 | Los empleados del Servicio de Alimentación han recibido capacitación en prevención y manejo de riesgos profesionales y están afiliados a ARL.                                                                                                                                                              | 2 | 2   |                                                                      |
| 62 | El agua utilizada para la preparación y suministro de los alimentos es potable y cumple con la reglamentación correspondiente. Decreto 1575/07                                                                                                                                                             | 2 | 2   |                                                                      |
| 63 | El suministro de agua y potable, su temperatura, presión es adecuada para el desarrollo de las operaciones del servicio de alimentación, incluyendo las operaciones de limpieza y desinfección.                                                                                                            | 2 | 2   |                                                                      |
| 64 | Existe dentro de la documentación, certificación vigente de lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua.                                                                                                                                                                                    | 2 | 2   | Se hizo el 3/02/22                                                   |
| 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 | 0   | Se evidenció desorden y acumulación de agua                          |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |                                                           |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-----------------------------------------------------------|
| 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 puestas, mesones, estantes, estibas entre otros, se mantienen en adecuadas condiciones de orden, limpieza, desinfección y se evita acumulación excesiva de agua.                                                                                                                                                                                                                                            | 2 | 1 | Se piden estanterías. ¿cuentan?                           |
| 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 | 1 | Verificar proceso de lavado.                              |
| 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 | 1 | No hay una adecuada remoción de residuos.                 |
| 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 | Revisar orden                                             |
| 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 | 1 | Revisar.                                                  |
| 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 | 1 | Se observa cambios que se van con sector correspondiente. |
| 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. (Verificar).                                                                                                                                                                                                              | 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 | Revisar el recipiente tipo papel.                         |
| 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 | 0 | Se ordena una nueva recolección y uso del bid de color.   |
| 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 |                                                           |

37

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |    |                                                                     |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|---------------------------------------------------------------------|
| 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 | 1. | Verifican este procedimiento                                        |
| 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 | 1  | Mejorar los procesos de almacenamiento                              |
| 100 | El almacenamiento del alimento, materia prima o insumo que requiere refrigeración o congelación se realiza teniendo en cuenta las condiciones de T°, humedad y circulación de aire que requiere el producto, la T° de congelación está a -18°C o menos y los productos no muestran signos de descongelación y re congelación como cristales grandes sobre la superficie, líquidos o jugos congelados dentro del empaque y al tocarlos éstos están sólidamente congelados                                                                                                                                                                            | 2 | 2  |                                                                     |
| 101 | Las materias primas, o productos terminados almacenados, se encuentran dentro de su vida útil y con las características físicas acordes a la naturaleza del producto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2 | 2  |                                                                     |
| 102 | El almacenamiento del producto terminado, se realiza en un lugar exclusivo, el cual reúne requisitos sanitarios que garantizan las condiciones propias de éste. (temperatura, humedad, ventilación, protección)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2 | 1  | Mejorar procedimiento de evidencia producto sin adecuada protección |
| 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 | 1  | Mejorar proceso de mantenimiento del producto.                      |
| 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  | sin embargo deben fortalecer.                                       |
| 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 | NO |                                                                     |
| 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 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  | hay riesgo contra crecimiento                                       |
| 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 | 2  |                                                                     |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |   |                           |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---------------------------|
| 113 | Durante el proceso de producción, se monitorea la temperatura interna, de los alimentos de alto riesgo de salud pública, llevando el registro correspondiente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2 | 0 | No lo hacen.              |
| 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 | Ciclo no avalado          |
| 116 | El Servicio de Alimentación, cuenta con manual de estandarización de recetas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 | 0 |                           |
| 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 | 1 | Reportar                  |
| 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 | 1 | No tienen manual vigente. |
| 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 | 1 | Falta mantenimiento.      |
| 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 | 1 | Reportar registros        |

40

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |   |                                      |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|--------------------------------------|
| 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 | 1 | Mayores.                             |
| 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 | 1 |                                      |
| 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 | 1 | Mayores proceso y registros.         |
| 145 | El Servicio de Alimentación, monitorea el lavado de manos de los manipuladores en cada cambio de actividad y tiene registros de éste.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2 | 1 | Mayores proceso                      |
| 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 | 1 |                                      |
| 147 | El Servicio de Alimentación, inspecciona a intervalos regulares los dispositivos de registro de T° y Humedad, de los equipos de refrigeración y congelación, comprobando la exactitud.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2 | 2 |                                      |
| 148 | El Servicio Alimentación, toma, almacena y elimina las muestras de referencia de los alimentos considerados de alto riesgo, siguiendo lo descrito en el procedimiento establecido.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2 | 1 | Mayores proceso acorde normatividad. |
| 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 | 1 | Mayores proceso.                     |

TOTAL 300  
% CUMPLIMIENTO 0 81%

Nutricionista responsable de la unidad de Nutrición

Firma:

Nombre:

Paula Amézquita A.  
Gestión Ambiental

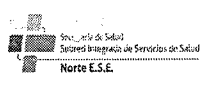
Responsable del Servicio Evaluado

Firma:

Nombre:

CEM ALCANZO LORA.

21

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

|                                    |                         |                                      |
|------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------|
| NOMBRE DEL GESTOR: <b>Nutriser</b> | FECHA: <b>09/Feb/22</b> | DIRECCIÓN: <b>Cv 57 # 45A-55 Sur</b> |
|------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------|

| REQUISITOS A EVALUAR                                                                                                                                                                                                     | CUMPLE |    |   | OBSERVACIONES                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                          | SI     | NO | P |                                                                                                                                                                      |
| <b>1. RECURSO HUMANO</b>                                                                                                                                                                                                 |        |    |   |                                                                                                                                                                      |
| El personal encargado de la verificación, operación, tratamiento, disposición de los materiales o residuos esta capacitado para estas actividades?                                                                       | X      |    |   | Se evidencia capacitación y evaluaciones del 26/01/22 y 21/01/22 incluyen residuos                                                                                   |
| Se mantiene registros apropiados que demuestran la educación, formación, habilidades y experiencia de su personal?                                                                                                       | X      |    |   | /                                                                                                                                                                    |
| Los empleados se encuentran afiliados a ARL?                                                                                                                                                                             | X      |    |   | Colmena                                                                                                                                                              |
| Los empleados se encuentran afiliados a una EPS?                                                                                                                                                                         | X      |    |   | /                                                                                                                                                                    |
| Cuentan con los elementos de protección personal (overoles, mascarilla respiratoria, guantes)?                                                                                                                           | X      |    |   | Se evidencia uso epp en visita a planta                                                                                                                              |
| Los empleados realizan los procedimientos utilizando los elementos de protección personal (overoles, cascarilla respiratoria, guantes)?                                                                                  | X      |    |   | Se evidencia uso epp en visita a planta                                                                                                                              |
| <b>2. PROCEDIMIENTOS</b>                                                                                                                                                                                                 | SI     | NO | P | OBSERVACIONES                                                                                                                                                        |
| Cuentan con un manual-guía-lista de procedimientos y/o actividades de los diferentes procesos (gestión de residuos, control de emisiones, control de ruidos, control de consumo energético, control de consumo de agua)? | X      |    |   | Cuenta con plan de saneamiento básico con sus 4 programas. (Versión 2 - enero 2022) dentro de este se encuentra el plan de residuos                                  |
| <b>3. ÁREA DE TRABAJO</b>                                                                                                                                                                                                | SI     | NO | P | OBSERVACIONES                                                                                                                                                        |
| Las áreas de la planta se encuentran claramente identificadas?                                                                                                                                                           | X      |    |   | Se evidencia en visita                                                                                                                                               |
| Los pisos de la planta son impermeables (cementados)?                                                                                                                                                                    | X      |    |   | " " " "                                                                                                                                                              |
| El área de operación permite la libre circulación de operarios y sistemas de carga?                                                                                                                                      | X      |    |   |                                                                                                                                                                      |
| Se tienen sistemas de control de emisiones atmosféricas, si se necesitan?                                                                                                                                                | -      | -  | - |                                                                                                                                                                      |
| Las redes sanitarias se encuentran separadas?                                                                                                                                                                            |        |    |   |                                                                                                                                                                      |
| Cuentan con una caja de inspección externa para muestreo y control de vertimientos en caso de generarse?                                                                                                                 |        | X  |   | No se evidencia informe de caracterización                                                                                                                           |
| <b>4. ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS, RECOLECCIÓN, TRANSPORTE Y DISPOSICIÓN FINAL</b>                                                                                                                                        | SI     | NO | P | OBSERVACIONES                                                                                                                                                        |
| Cuentan con áreas específicas para el almacenamiento, tratamiento y disposición final de los materiales y/o residuos?                                                                                                    |        |    | X | Cuenta con las áreas señalizadas sin embargo se evidencia residuos reciclables en cuarto de residuos peligrosos                                                      |
| Las zonas donde se realiza el almacenamiento de materiales y/o residuos están identificados claramente indicando la clasificación?                                                                                       | X      |    |   | Si cuenta con zonas señalizadas sin embargo se evidencia que no se realiza adecuada segregación en el almacenamiento. se hace la recomendación                       |
| Tienen definidas rutas y protocolos de recolección de materiales y/o residuos?                                                                                                                                           | X      |    |   |                                                                                                                                                                      |
| Los vehículos cumplen con las especificaciones normativas y están adecuados para trasladar los residuos de manera eficiente?                                                                                             | -      | -  | - | No transportan residuos                                                                                                                                              |
| Se realiza la disposición de los residuos que no se incluirán dentro del proceso.                                                                                                                                        |        |    |   | Se evidencia manifiesto de entrega de residuos a Logística ambiental Ltda. y acta de aprovechamiento No 10577                                                        |
| Cuentan con recipientes aptos para la disposición de los materiales y/o residuos?                                                                                                                                        |        |    | X | Se evidencia contenedor negro sin pedal y contenedor negro tipo vaiven. se recomienda tipo pedal para evitar contacto con las manos y generar contaminación cruzada. |
| <b>5. EMERGENCIAS Y CONTINGENCIAS</b>                                                                                                                                                                                    | SI     | NO | P | OBSERVACIONES                                                                                                                                                        |
| Se cuenta con un Plan de contingencias en caso de derrame, incendio, escape o problemas generados por el manejo de los residuos o materiales dentro de la planta?                                                        | X      |    |   | Documentado en plan de emergencias y contingencia FI-655-01 Versión 2                                                                                                |
| Se tiene una guía telefónica de las instituciones o entidades de apoyo en caso de presentarse una contingencia?                                                                                                          | X      |    |   |                                                                                                                                                                      |
| Se tiene registros de mantenimiento de los equipos?                                                                                                                                                                      | X      |    |   |                                                                                                                                                                      |
| Se tiene extintores u otros sistemas contra incendios?                                                                                                                                                                   | X      |    |   | Vencimiento mar 2022                                                                                                                                                 |
| <b>6. PLANES DE SANEAMIENTO</b>                                                                                                                                                                                          | SI     | NO | P | OBSERVACIONES                                                                                                                                                        |

\*Lavado de tanques: Certificado del 03/02/22 por sanitizar, la toma de muestras estan programadas para la segunda semana de febrero

|                                                                                                                                                                                         |    |    |   |                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cuenta con plan de saneamiento básico (Fumigación, residuos, almacenamiento de agua, etc.?)                                                                                             | X  |    |   | Se evidencia documento de plan de saneamiento y certificados de control de plagas y lavado de tanques |
| <b>7. PERMISOS AMBIENTALES</b>                                                                                                                                                          | SI | NO | P | OBSERVACIONES                                                                                         |
| Cuenta con los permisos de las autoridades ambientales competentes para el funcionamiento del establecimiento?                                                                          | X  |    |   | Se verifica concepto sanitario y gestión de entrega de residuos                                       |
| <b>8. CERTIFICACIONES</b>                                                                                                                                                               | SI | NO | P | OBSERVACIONES                                                                                         |
| Cuenta con Sistema de Gestión integrado?                                                                                                                                                | X  |    |   |                                                                                                       |
| <p>NO O PARCIALMENTE (P): En caso de presentarse una NO conformidad es necesario realizar la correspondiente observación, al igual que si algún requisito se encuentra parcialmente</p> |    |    |   |                                                                                                       |

REALIZA LA VISITA

Paula Amézquita Arcinieguren  
 NOMBRE  
Profesional Gestión Ambiental  
 CARGO

ATIENDE LA VISITA

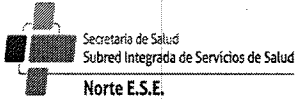
Cesar Acuña Lora  
 NOMBRE  
Director Operaciones Hospitalarios  
 CARGO

NOMBRE

CARGO

NOMBRE

CARGO

|  | <b>CONSOLIDADO DE EVALUACIONES INICIALES</b>                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                         | CÓDIGO: AP-CT-F-55-01                           |                                         |                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|
|                                                                                  | SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E.<br>GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                         | VERSIÓN: 1                                      |                                         |                                         |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                         | PÁGINA: 1 DE 1                                  |                                         |                                         |
| FECHA: 22/05/2020                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                         |                                                 |                                         |                                         |
| <b>INFORMACIÓN DEL PROCESO</b>                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                         |                                                 |                                         |                                         |
| PROCESO No                                                                       | 002-2021                                                                                                                                                                                                                                                              | MODALIDAD DE SELECCIÓN                                                                                                  | INVITACION A COTIZAR                            |                                         |                                         |
| OBJETO A CONTRATAR                                                               | CONTRATAR EL SUMINISTRO Y DISPENSACIÓN DE DIETAS HOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUB RED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E, ASÍ COMO ALIMENTACIÓN PARA MÉDICOS EN FORMACIÓN DE LOS CONVENIOS DOCENTE ASISTENCIALES EN LAS DIFERENTES SEDES |                                                                                                                         |                                                 |                                         |                                         |
| <b>INFORMACIÓN DE LA EVALUACIÓN</b>                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                         |                                                 |                                         |                                         |
| CRITERIO                                                                         | DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                           | CÓMO EVALUAR                                                                                                            | EVALUACIÓN                                      |                                         |                                         |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                         | Proponente 1                                    | Proponente 2                            | Proponente 3                            |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                         | NUTRISER COLOMBIA S.A.S                         |                                         |                                         |
|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                         | 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 | <div>1. Cumple</div> <div>Observación:</div>    | <div>N.A.</div> <div>Observación:</div> | <div>N.A.</div> <div>Observación:</div> |
| 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 | <div>1. Cumple</div> <div>Observación:</div>    | <div>N.A.</div> <div>Observación:</div> | <div>N.A.</div> <div>Observación:</div> |
| 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 | <div>2. No Cumple</div> <div>Observación:</div> | <div>N.A.</div> <div>Observación:</div> | <div>N.A.</div> <div>Observación:</div> |
| 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 | <div>1. Cumple</div> <div>Observación:</div>    | <div>N.A.</div> <div>Observación:</div> | <div>N.A.</div> <div>Observación:</div> |
| PUNTAJE TOTAL                                                                    | Escriba la $\Sigma$ de la totalidad de los puntos a asignar por la evaluación técnica y económica                                                                                                                                                                     | Puntaje Asignado                                                                                                        | N/A                                             | N/A                                     | N/A                                     |

OBSERVACIONES: SÍRVASE ALLEGAR EN EL TIEMPO DE TRASLADO LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS.

NUTRISER COLOMBIA S.A.S (NO CUMPLE)

JURÍDICO:

SARLAFT: (NO CUMPLE)

FORMULARIO CONOCIMIENTO DEL CLIENTE O CONTRAPARTE: NUMERAL DECLARACIÓN DE PERSONA PÚBLICAMENTE EXPUESTA (PEPS), NO DILIGENCIA EL CAMPO DONDE SE DEBE ESPECIFICAR LAS PREGUNTAS: SE DEBE AMPLIAR EL TIPO DE CONDICIÓN COMO PEPS, NO DILIGENCIA EL PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN DEL SOCIO, ACCIONISTA SEGÚN SEA EL CASO.

FINANCIERO: (CUMPLE)

TÉCNICO : (CUMPLE)

ELABORADO

Nombre, cargo y firma de quien consolida las evaluaciones:

Andres Mauricio Ortega Betancourt / Direccion de Contratación

