DEPENDENCIA:	**DIRECCIÓN DE ELIMINACIÓN DE VIOLENCIAS CONTRA LAS MUJERES Y ACCESO A LA JUSTICIA.**				
PROCESO:	**PREVENCIÓN Y ATENCIÓN INTEGRAL A MUJERES VICTIMAS DE VIOLENCIA.**				
TIPO DE REUNION:	**EXTERNA.**				
FECHA DE REUNIÓN:	22	03	2023	**HORA:**	**10:40 AM – 1:45 PM**

OBJETIVO:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión del servicio de alimentos de la Casa Refugio Modelo Intermedio.
PARTICIPANTES:	CATALINA COVALEDA – Coordinadora Técnica y Administrativa Casa Refugio Modelo Intermedio. PAOLA ANDREA GUSTÍN MORERA – Equipo Técnico Secretaría Distrital de la Mujer.

COMPROMISOS

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Renovar el proceso de lavado y desinfección del tanque de agua potable debido a que este vence el próximo mes.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	04/04/2023
Llevar a cabo procesos de sensibilización con las mujeres y el talento humano de la Casa Refugio sobre una adecuada segregación de residuos, de acuerdo a la Resolución 2184 de 2019.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	Permanente
Continuar con la adecuada ejecución de las actividades que hacen parte del servicio de alimentación, con el fin de garantizar el cumplimiento de la normatividad sanitaria y la entrega de alimentos inocuos a la población acogida en Casa Refugio.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	Permanente

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

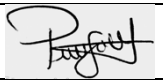
Se dio inicio a la reunión de apoyo a la supervisión a las 10:40 am del 22/03/2023 en la Casa Refugio Modelo Intermedio. Se revisó el servicio de alimentación en general, el estado de las materias primas, la entrega de los tiempos de comida a las mujeres y sus sistemas familiares y las prácticas de saneamiento básico. Finalmente, se socializó el formato de supervisión (anexo a esta evidencia) generando compromisos como oportunidades de mejora para el área:

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Renovar el proceso de lavado y desinfección del tanque de agua potable debido a que este vence el próximo mes.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	04/04/2023

Llevar a cabo procesos de sensibilización con las mujeres y el talento humano de la Casa Refugio sobre una adecuada segregación de residuos, de acuerdo a la Resolución 2184 de 2019.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	Permanente
Continuar con la adecuada ejecución de las actividades que hacen parte del servicio de alimentación, con el fin de garantizar el cumplimiento de la normatividad sanitaria y la entrega de alimentos inocuos a la población acogida en Casa Refugio.	Coordinadora administrativa y técnica Casa Refugio Modelo Intermedio	Permanente

FIN DE REUNIÓN: el apoyo a la supervisión se da por terminado a las 1:45 pm del 22/03/2023.

REGISTRO ASISTENCIA REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS				OBJETIVO REUNIÓN:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión del servicio de alimentos de la Casa Refugio Modelo Intermedio.
FECHA:	22/03/2023			LUGAR:	Casa Refugio Modelo Intermedio.
HORARIO:	10:40 am – 1:45 pm			AREA SDMujer A CARGO:	Dirección de Eliminación de Violencias Contra las Mujeres y Acceso a la Justicia.

¿Autoriza el tratamiento de datos personales?		DOCUMENTO DE IDENTIDAD		NOMBRES Y APELLIDOS	SEXO	IDENTIDAD DE GÉNERO	ORIENTACIÓN SEXUAL	INSTITUCION/ ENTIDAD/ AREA / OTRO	CARGO	TELEFONO DE CONTACTO	EMAIL	FIRMA
SI	NO	TIPO	NÚMERO									
X		CC	53038796	CATALINA COVALEDA	M	F	H	Casa Refugio Modelo Intermedio	Auxiliar Administrativa	3214261810	coordinacion4@convetursas.com	Catalina Covaleda L.
X		CC	1061753809	PAOLA ANDREA GUSTÍN	M	F	H	SDMujer / DEVCMAJ	Apoyo a la Supervisión	3003040523	pgustin@sdmujer.gov.co	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Tratamiento de datos personales: Mediante el registro en el presente formato, usted autoriza a la Secretaría Distrital de la Mujer para la recolección, almacenamiento y uso datos personales. Como Titular de la información usted tiene derecho a conocer, actualizar y rectificar sus datos personales, ser informado sobre el uso que se ha dado a los mismos, revocar la autorización y/o solicitar la supresión de sus datos en los casos en que sea procedente. Ley 1581 de 2012.

CONVENCIONES TIPO DE DOCUMENTO: CC: Cédula de ciudadanía / **TI:** Tarjeta de Identidad / **CE:** Cédula de Extranjería / **NIP:** Número de Identificación Personal / **NUIP:** Número Único de Identificación personal / **PA:** Pasaporte / **PPT:** Permiso por Protección Temporal / **RUMV:** Registro Único de Migrantes Venezolanos / **Otro**
CONVENCIONES SEXO: M: Mujer / **H:** Hombre / **I:** Intersexual. **CONVENCIONES IDENTIDAD DE GÉNERO: F:** Femenino / **M:** Masculino / **TF:** Transfemenino / **TM:** Transmasculino.
CONVENCIONES ORIENTACIÓN SEXUAL: H: Heterosexual / **B:** Bisexual / **G:** Gay / **L:** Lesbiana

SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER
SUBSECRETARÍA DE FORTALECIMIENTO DE OPORTUNIDADES Y CAPACIDADES
DIRECCIÓN DE ELIMINACIÓN DE VIOLENCIAS CONTRA LAS MUJERES Y ACCESO A LA JUSTICIA

INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN ESTRATÉGICA DE CONDICIONES DE CALIDAD Y OBLIGACIONES CONTRACTUALES EN EL AREA DE NUTRICIÓN

IMPORTANTE: La presente herramienta de verificación estratégica, así como las condiciones de calidad y obligaciones contractuales incluidas en este instrumento, no exime a la Casa Refugio del cumplimiento de la totalidad de las condiciones de calidad y al contratista del cumplimiento de todas las obligaciones contenidas en el contrato de prestaciones de servicios, suscrito con La Secretaria Distrital de la Mujer. Así mismo, no limita al supervisor del contrato de prestación de servicios en realizar el seguimiento, vigilancia y control al 100% de las cláusulas contenidas en el contrato.

1. DATOS GENERALES DEL DILIGENCIAMIENTO DEL INSTRUMENTO					
Hora Inicio	10:40 a. m.	**Hora Finalización**	1:45 p. m.	**Fecha**	22/03/23
Profesional que realiza la verificación (1)	Paola Andrea Gustín Morera				
Perfil del profesional	Apoyo a la supervisión técnica				
Profesional que realiza la verificación (2)	No aplica				
Perfil del profesional	No aplica				
Persona que recibe la visita (1)	Catalina Covaleda				
Cargo	Coordinadora Técnica y Administrativa				
Persona que recibe la visita (2)	No aplica				
Cargo	No aplica				
2. DATOS DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS					
Nombre del Contratista	Convetur S.A.S				
Nit	830043969-7				
Dirección	Información sensible				
Nombre del(a) Representante Legal	Anyela Ordoñez				
Correo electrónico	coordinacion4@gmail.com - convetur1@gmail.com				

NUMERAL	VERIFICAR	VERIFICADOR	RESPUESTA	OBSERVACIONES
1		Se elaboró la solicitud de compra de alimentos, según la ocupación de la Casa Refugio y el ciclo de menús planeado.	**CUMPLE**	Se encontró una adecuada cantidad de alimentos en la bodega de alimentos y equipos de almacenamiento, ya que el día de hoy (22/03/2023) se recibió el pedido de la semana. El número de personas acogidas a la fecha es de veinticuatro (24).
2		La Casa Refugio implementa de manera correcta la lista de chequeo de recepción de materias primas.	**CUMPLE**	Las listas de chequeo se encontraron al día hasta el último pedido que llegó a la Casa Refugio, el cual correspondió al 11/03/2023.
3		Los alimentos (carnes, verduras, frutas, lácteos, huevos y no perecederos) se encuentran en buen estado (sin magulladuras, sobre madurados, sin mal olor, sin moho, sin viscosidad y no vencidos) de acuerdo a lo descrito en el manual de buenas prácticas de manufactura de la Casa Refugio.	**CUMPLE**	Durante la visita de apoyo a la supervisión (22/03/2023) no se encontraron alimentos en mal estado o vencidos.
4		La Casa Refugio realiza la rotación de los alimentos almacenados de acuerdo al método Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS).	**CUMPLE**	
5		La Casa Refugio cuenta con el concepto sanitario de los proveedores, con expedición no mayor a un año.	**CUMPLE**	La Casa Refugio tiene dos (2) proveedores de alimentos: 1) Carnes La 33: carne, pollo, cerdo y pescado, su concepto fue *"Favorable con requerimientos"* del 10/11/2022 y 2) Don Camilo: abarrotes, huevos, leche, frutas y verduras, concepto higiénico *"Favorable con requerimientos"* del 24/08/2022. El transporte de los productos se realiza a través de un carro propiedad del operador, el cual cuenta con un concepto sanitario *"Favorable"* del 25/10/2022.
6		La Casa Refugio cuenta con actas de cualificación en minuta patrón, ciclos de menú, lista de intercambios y porciones de alimentos a los manipuladores de alimentos.	**CUMPLE**	Se llevó a cabo el día de ayer (21/03/2023) un taller sobre estandarización de porciones para el tiempo de comida de la cena con las operarias de cocina.

7		Se realiza seguimiento alimentario a las mujeres y sistemas familiares, respecto a la tolerancia de los alimentos servidos, porción, preparaciones a través de proceso de observación en los diferentes tiempos de comida.	**CUMPLE**	Ninguna.
8		Los alimentos servidos a las mujeres y sus sistemas familiares en la Casa Refugio corresponden al menú del día de la visita.	**CUMPLE**	En la visita de apoyo a la supervisión de hoy (22/03/2023) se entregó el menú número diez (10). De este se verificó el tiempo de comida del almuerzo: *"sopa de arracacha, arroz con zanahoria, lomo de cerdo en salsa de champiñones, verduras a la crema (coliflor, arveja y zanohoria), papas a la francesa y jugo de tomate de árbol".* Este úlimo se intercambió, ya que era jugo de papaya.
9		El formato de autorización de modificaciones al ciclo de menú esté debidamente diligenciado y autorizado por el apoyo a la supervisión de la Secretaría Distrital de la Mujer, si se presentase alguna variación en el menú correspondiente al día.	**CUMPLE**	La coordinadora de la Casa Refugio solicitó la aprobación del cambio de menú número once (11) el 23/03/2023 en los tiempos de comida: medias nueves (kumis por sorbete de guanábana y ciruelas por manzana) y cena (jugo de durazno por jugo de melón). Motivo: los productos no fueron entregados por el proveedor.
10		El formato entrega de alimentos esté acorde a los tiempos de comida que recibe la mujer y su sistema familiar. Asimismo, a la vinculación académica, jornadas laborales y eventos de hospitalización.	**CUMPLE**	Ninguna.
11		El gramaje de porción servida para cada grupo de edad cumple con lo establecido en la minuta patrón.	**CUMPLE**	Se observó una adecuado proceso de servido, haciendo uso de las cucharas, tazas medidores y gramera para cumplir con el gramaje dispuesto en la minuta patrón de las diferentes personas acogidas en la Casa Refugio. Se llevó a cabo el día de ayer (21/03/2023) la estandarización de porciones para el tiempo de comida de la cena
12		En el servicio de alimentos de la Casa Refugio se cuenta con elementos aforados (cucharas medidoras y gramera) para el servido de los alimentos, que garanticen la estandarización de porciones y el cumplimiento del gramaje establecido en la minuta patrón.	**CUMPLE**	La Casa Refugio cuenta con cucharas, tazas medidoras (para sopa y jugo) y gramera para la estandarización de las porciones.
13		Las características organolépticas de la alimentación servida son óptimas. Nota: tener en cuenta el color, presentación, apariencia y olor.	**CUMPLE**	El contratista implementa un formato para registrar los resultados sobre las pruebas organolépticas realizadas a las preparaciones servidas en los diferentes tiempos de comida. Pendiente la evidencia de marzo sobre las pruebas realizadas en el mes, anexando el formato.
14		El ciclo de menús se encuentra en un lugar visible para las manipuladoras de alimentos y sistemas familiares acogidos.	**CUMPLE**	Se cuenta con el ciclo de menús publicado en el servicio de alimentos y el área de comedor para el conocimiento de las mujeres y sistemas familiares.
15		En el momento del consumo de alimentos, el talento humano de la Casa Refugio garantiza que la mascarilla (tapabocas) de las personas acogidas se retire totalmente y se coloqué en un lugar seguro (bolsa o bolsillo personal), disponiendo de un espacio con las medidas higiénico sanitarias; así mismo, se mantienen las medidas de distanciamiento físico.	**CUMPLE**	Ninguna

16		La Casa Refugio identifica y reportar de forma oportuna los casos de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).	**NO APLICA**	No se han presentado brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en la Casa Refugio durante marzo.
17		Existe un Plan de Saneamiento Básico (PSB), un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y un flujograma de procedimientos operativos, donde se describan los procesos de: compra, transporte, recibo, almacenamiento, preparación, servido o distribución de alimentos.	**CUMPLE**	La Casa Refugio cuenta con un plan de saneamiento básico aprobado por el apoyo a la supervisión de la Secretaría Distrital de la Mujer el 25/05/2022.
18		Cuenta con actas de socialización sobre el manual de BPM y PSB al talento humano de la Casa Refugio, de acuerdo con el programa de capacitación continuo y permanente.	**CUMPLE**	El 09/03/2023 se desarolló un taller con las mujeres y sistemas familiares acogidos sobre un adecuada segregación de residuos en la Casa Refugio y el 21/03/2023 la coordinadora técnica desarolló el tema de buenas prácticas de manufactura (uso de tapabocas, no uso de maquillas y joyas, uñas cortas, etc.) con las operarias de cocina.
19		Cuenta con acta o concepto higiénico sanitario **favorable** emitido por la autoridad competente, correspondiente al domicilio donde funciona la Casa Refugio. Si no se cuenta con este soporte, debe estar la solicitud de visita de inspección sanitaria a la autoridad competente, no mayor a un mes. (Semestral).	**CUMPLE**	La Casa Refugio contó con la visita de Secretaría Distrital de Salud el 02/11/2022 correspondiente a la infraestructura. El concepto final fue: *"Favorable".* Queda pendiente la referente al servicio de alimentación.
20		El almacenamiento se da por grupos de alimentos. En refrigeración: frutas, verduras, lácteos; congelación: carnes y en seco: cereales, tubérculos y leguminosas. Las bolsas se manejan adecuadamente y los alimentos presentan olor y color característicos, libre de manchas y magulladuras.	**CUMPLE**	Ninguna.
21		Los alimentos se encuentran separados de pisos y paredes, en estibas o anaqueles. El material y estado de estos se encuentran en condiciones higiénico sanitarias adecuadas.	**CUMPLE**	El anaquel de aluminio ubicado en la bodega de alimentos será adecuado en día de hoy (22/03/2023), como se solicitó en el apoyo a la supervisión de febrero.
22		El espacio de almacenamiento de alimentos es de uso exclusivo para alimentos, ausente de elementos como: enseres, maquinaria, artículos de aseo (jabones, desinfectantes), insecticidas, entre otros. Estos están en un área exclusiva, rotulados y bajo llave.	**CUMPLE**	Los elementos y productos de aseo se encuentran en otro espacio de la Casa Refugio bajo llave, excepto los que se utilizan en el día para las acciones diarias. Todos se encontraron rotulados.
23		El registro y control de temperatura se encuentra en los equipos de almacenamiento en frío para garantizar la conservación de los productos y se realiza periódicamente la verificación de los termómetros.	**CUMPLE**	Se tomó la temperatura de los equipos (un (1) refrigerador y dos (2) congeladores) que se encuentran en el servicio de alimentación. Los datos obtenidos estuvieron en el rango adecuado.
24		Verificar que los alimentos cocidos se mantengan a la temperatura requerida, calientes: mayor a 65ºC.	**CUMPLE**	Ninguna

25		Existen medidas para que no haya contacto de alimentos crudos con cocidos, y de alimentos no lavados y no desinfectados con alimentos lavados y desinfectados.	**CUMPLE**	Ninguna
26		Verificar que la cantidad y capacidad de menaje, utensilios y equipos, sean suficientes y adecuados para el servicio de alimentos. Al igual que el proceso de limpieza, desinfección y secado de estos.	**CUMPLE**	Recomendación: para garantizar una mayor duración del menaje se recomienda que este sea de material aluminio, ya que el plástico cede a las preparaciones calientes.
27		El servido y distribución de los alimentos se realiza en el menor tiempo posible, se mantienen protegidos de la contaminación ambiental cuando se requiere esperar entre una etapa de elaboración de alimentos y la siguiente, y se sirve en utensilios pertinentes, garantizando adecuadas temperaturas de los alimentos, estableciendo turnos y espacios para su distribución con el fin de evitar aglomeraciones y óptimas condiciones de inocuidad. Nota: Es importante que el tiempo entre la cocción y el servido sea el menor posible.	**CUMPLE**	Ninguna
28		Verificar que las áreas del servicio de alimentación están delimitadas visualmente y la existencia de avisos para el personal de lavado de manos.	**CUMPLE**	Ninguna
29		Todas las superficies de contacto directo con los alimentos cuentan con un acabado liso, no poroso, no absorbente y están libres de defectos, grietas u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afecten la inocuidad del alimento. La iluminación es adecuada y suficiente, natural o artificial con rejilla de protección o anjeos.	**CUMPLE**	Nota: la mayor parte del servicio de alimentos es elaborado en madera (gavetas, alacenas, puertas y demás), un material no apto según la normatividad sanitaria vigente.
30		Las áreas de elaboración de alimentos poseen sistemas de ventilación directa o indirecta, evitando la contaminación del espacio o incomodidad del personal, previniendo la condensación del vapor, polvo y facilitando la remoción del calor y las aberturas para circulación del aire están protegidas con malla anti-insectos de material no corrosivo, removibles para su fácil limpieza y reparación.	**CUMPLE**	Los angeos se encontraron en buen estado físico, limpieza y desinfección.
31		Verificar que los elementos de cocina que no se encuentren en uso, se mantengan limpios y organizados.	**CUMPLE**	Los elementos en desuso se encontraron organizados en el área de la cocina, pero se recomienda retirarlos de este lugar para evitar el riesgo de plagas. La lista de chequeo de marzo estaba actualizada a la fecha (22/03/2023).
32		Verificar que las mesas y las sillas están en buen estado y en condiciones higiénicas apropiadas.	**CUMPLE**	Ninguna.
33		Validar la implementación del programa de limpieza y desinfección (insumos, conocimiento del personal, aplicación de proceso en las diferentes etapas del servicio de alimentos, registros diligenciados, diligenciamiento de las listas de chequeo).	**CUMPLE**	Las listas de chequeo de marzo sobre el servicio de alimentos y demás espacios de la Casa Refugio se encontraron actualizadas a la fecha (22/03/2023).

34		Validar la implementación del programa de manejo de residuos: conocimiento del personal, ubicación, señalización, suficiencia en recipientes (canecas y bolsas del mismo color), recolección interna adecuada, registros diligenciados, entre otros.	**CUMPLE**	La lista de chequeo de marzo se encontró actualizada a la fecha (22/03/2023). Recomendación: continuar con los procesos de sensibilización sobre una adecuada segregación de residuos (personas acogidas y talento humano), ya que en el barril blanco se encontraron elementos que no corresponden a lo dispuesto en la normatividad (Resolución 2184 de 2019).
35		Verificar la implementación del programa de control de agua: existencia de tanque de reserva, protección del mismo, limpieza y desinfección (mínimo cada 6 meses), registros diligenciados, entre otros aspectos. (Semestral).	**CUMPLE**	La Casa Refugio cuenta con una certificado de la lavado y desinfección de tanque de agua potable realizado por la empresa FUMPLAG el 04/10/2022 (vencerá el 04/04/2023) con concepto higiénico sanitario *"Favorable"* del 20/10/2022.
36		Se verifica la implementación del programa de control de vectores: ausencia de huellas o daños causados, dispositivos de control bien ubicados como rejillas, anjeos, certificación de fumigación expedida por empresa autorizada según la frecuencia definida, fichas técnicas de productos empleados y cronograma. (A necesidad).	**CUMPLE**	La Casa Refugio cuenta con una certificado de fumigación de instalaciones realizado por la empresa FUMPLAG el 06/02/2023 (vencerá el 06/08/2023) con concepto higiénico sanitario *"Favorable"* del 20/10/2022.
37		Los espacios destinados para almacenamiento, preparación, distribución y servido de alimentos, se encuentran libres de animales (en general), vectores como: roedores e insectos.	**CUMPLE**	Lista de chequeo de marzo sobre inspección de plagas y hermeticidad al día hasta la fecha (22/03/2023).
38		Los accesos y alrededores del servicio de alimentación se encuentran limpios, libres de acumulación de basuras y apartados de la generación de polvo, estancamiento de aguas, suciedades y plagas.	**CUMPLE**	Ninguna.
39		Se valida el cumplimiento de normas básicas para el procesamiento e ingreso al servicio de alimentos: cabello recogido y cubierto totalmente, mediante malla o gorro, tapabocas utilizado durante todas las etapas de la manipulación de los alimentos, uñas cortas, limpias y sin esmalte, así como libre de anillos, aretes, joyas u otros accesorios. Calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. Uniforme limpio, sin botones, de color claro y sin bolsillos por encima de la cintura.	**CUMPLE**	Recomendación: las operarias que hagan parte del servicio de alimentación deben mantener sus uñas cortas y limpias. Adicionalmente, no pueden trabajar con maquillaje en sus ojos, cejas, piel y boca (no aplica para el maquillaje permanente).
40		Todo el personal manipulador de alimentos evita prácticas como comer, beber, fumar, toser, masticar chicle, rascarse, sonarse la nariz, usar el celular, probar los alimentos (reutilizando el utensilio o con la mano) y el alimento se sirve evitando el contacto con las manos.	**CUMPLE**	Ninguna.
41		Todo el personal manipulador de alimentos se lava y desinfecta con jabón desde las manos hasta los codos de manera frecuente y con cada cambio de actividad. En caso de uso de guantes estos están sin roturas, se lavan y se desinfectan.	**CUMPLE**	Ninguna.
42		Se verifica que el ingreso al servicio de alimentación por personas ajenas se realiza con: gorro, tapabocas y bata de color claro. Así como la no intervención del personal de aseo en actividades de manipulación de los alimentos.	**CUMPLE**	Recomendación: todas las personas que ingresen al servicio de alimentos, como mínimo, deben hacer uso de tapabocas y cofia.

43		Validar la existencia de certificaciones de salud, cursos en manipulación de alimentos y exámenes de laboratorio, expedidos por entidades autorizadas, de cada una de las personas que trabajará en el servicio de alimentación.	**CUMPLE**	La Casa Refugio cuenta con tres (3) operarias de cocina: Adriana Lugo Zambrano (certificado médico del 22/07/2022, exámenes de laboratorio del 21/07/2022 y carnet de manipulación del 28/07/2022), Elvira Lucía Castro (carnet de manipulación del 18/02/2023 y exámenes del 21/02/2023) y Astrid Cotrino (exámenes del 16/02/2023 y carnet de manipulación del 14/02/2023). Adicionalmente, una operaria de aseo: Clara Rocío Salinas (exámenes del 16/02/2023).
44		En la Casa Refugio se observa que entre mujeres y sus sistemas familiares y talento humano no se comparten utensilios de bebidas o comidas donde se pueda intercambiar saliva o material liquido o mucoso de la nariz (mocos), para reducir el riesgo de contagio por virus. Ejemplo: cucharas, vasos, alimentos, frutas, entre otros.	**CUMPLE**	Ninguna.
45		Se verifica la existencia y estado físico de los equipos necesarios para la recepción de materias primas y porciones de alimentos servidos (báscula, gramera y termómetro).	**CUMPLE**	Los equipos del servicio de alimentos: báscula de recepción de materias primas, gramera y termómetros, se encontraron en adecuado funcionamiento durante la visita de marzo.
46		Se verifica la existencia de un manual o documento de instrucciones de uso, sensibilidad y capacidad de los termómetro(s), báscula y gramera.	**CUMPLE**	El contratista cuenta con las fichas técnicas de la báscula de recepción de materias primas, gramera de alimentos y termómetros digitales de punzón.
47		Se valida la existencia de un procedimiento y cronograma de mantenimiento preventivo de equipos de almacenamiento (refrigeradores, congeladores, estufas, horno, entre otros).	**CUMPLE**	La Casa Refugio cuenta con un cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos que hacen parte del servicio de alimentos programado hasta marzo de 2023.
48		Se verifica la existencia de los certificados de calibración y mantenimiento preventivo de los equipos de medición del servicio de alimentos emitidos por una entidad certificada.	**NO APLICA**	Los equipos (gramera, báscula de recepción de materias primas y termómetros) con los que cuenta la Casa Refugio son nuevos, por lo tanto, no requieren de esta acción.