| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **(1) Número de acta:** | No aplica. | **(2) Fecha de reunión:** | 09/02/2026 | |
| **(3) Comité, comisión o grupo de trabajo:** | Grupo Apoyo a la Supervisión – Componente Técnico. | | | |
| **(4) Citante:** | Dirección de Eliminación de Violencias contra las Mujeres y Acceso a la Justicia. | | | |
| **(5) Lugar de reunión:** | Casa Refugio Modalidad Intermedia. | | | |
| **(6) Horario de la reunión:** | **Inicio** | 11:00 am | **Final** | 2:30 pm |

| | |
|---|---|
| **(7) Objetivo reunión:** | Llevar a cabo el apoyo a la supervisión del servicio de alimentos de la Casa Refugio Modalidad Intermedia. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **(8) Participantes:** | **Nombre(s) y apellido(s)** | **Cargo** | **Dependencia** |
| | Paola Andrea Gustín | Contratista – Apoyo a la supervisión técnica | Estrategia Casas Refugio - DEVAJ |
| | Nasly Segura | Coordinadora | Casa Refugio Modalidad Intermedia |
| | **INVITADAS(OS)** | | |
| | **Nombre(s) y apellido(s)** | **Cargo** | **Dependencia / entidad** |
| | No aplica | No aplica | No aplica |

| **(9) AGENDA POR TRATAR** | |
|---|---|
| 1. | **Introducción.** |
| 2. | **Compromisos o acciones de mejora – Área de Servicio de Alimentos y Saneamiento Básico.** |
| 3. | **Fin de la reunión.** |

| **(10) DESARROLLO DE LA AGENDA** | |
|---|---|
| 1. | **Introducción:** la reunión de apoyo a la supervisión en la Casa Refugio Modalidad Intermedia se llevó a cabo a las 11:00 am del 09 de febrero de 2026. Su objetivo fue evaluar el funcionamiento del servicio de alimentos y el estado del saneamiento básico en la Casa. Para ello, se aplicó un instrumento que abarca todos los aspectos contemplados en la Ley 09 de 1979, la Resolución 2674 de 2013, la Resolución 2184 de 2019, así como en otras normas vigentes en el país, el Anexo Técnico y el Protocolo de Atención de la Modalidad Intermedia de Casas Refugio.<br><br>En el instrumento se asigna un puntaje de 0 a 2 según el nivel de cumplimiento de cada variable. Al finalizar, se calcula un porcentaje de cumplimiento global, el cual se interpreta de la siguiente manera:<br><br>• **100% - Cumple completamente:** se cumplen íntegramente los criterios establecidos, y se implementan de manera adecuada las acciones definidas en la normatividad sanitaria vigente, el Anexo Técnico y el Protocolo de Atención de la Modalidad Integral de Casas Refugio. No se requieren acciones adicionales. |

- **75% a 99% - Cumple con recomendaciones:** se alcanzan los criterios previstos y se implementan las acciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, el Anexo Técnico y el Protocolo de Atención de la Modalidad Integral de Casas Refugio. No obstante, se identifican oportunidades de mejora, por lo que se formulan recomendaciones y/o compromisos orientados a fortalecer los procesos, mejorar la oportunidad de la atención conforme a los criterios establecidos, y optimizar la calidad del registro de la información.

- **Menor al 75% - Bajo cumplimiento:** se evidencia una baja implementación de las acciones definidas en la normatividad sanitaria vigente, el Anexo Técnico y el Protocolo de Atención de la Modalidad Integral de Casas Refugio. Se formulan acciones de mejora dirigidas a superar dificultades recurrentes en la ejecución del proceso de atención y en el registro de la información. Asimismo, se establecen acciones correctivas frente a las omisiones detectadas que afectan el proceso de atención y la operación general, con el fin de evitar su reiteración. Tanto las acciones de mejora como las correctivas deberán ser implementadas por el equipo de la Casa Refugio.

Con base en los resultados, podrán definirse recomendaciones y/o compromisos que serán liderados por la Coordinadora de la entidad contratista. Estas acciones estarán orientadas a identificar oportunidades de mejora y a fortalecer tanto el proceso de atención como el componente operativo dirigido a las mujeres acogidas y sus sistemas familiares, labor que es desarrollada por el equipo interdisciplinario.

**2.** **Compromisos o acciones de mejora – Área de Servicio de Alimentos y Saneamiento Básico:** se socializó el instrumento de supervisión correspondiente al área con la Coordinadora. A partir de esta revisión, se definieron los siguientes compromisos orientados al fortalecimiento del área:

| Descripción | Responsable | Fecha límite |
|---|---|---|
| Actualizar los conceptos higiénico-sanitarios y carnés de manipulación de diferentes proveedores de alimentos conforme a los dispuesto en el instrumento de supervisión. | Coordinadora | 21/02/2026 |
| Cambiar una sartén sin mango de agarre para evitar accidentes en el personal de cocina. | Coordinadora | Inmediato |
| Aumentar los procesos de limpieza y desinfección del estante donde se dispone el menaje. Asimismo, incluir un ítem en la lista de chequeo sobre los procesos con la lencería de cama y de las personas acogidas. | Coordinadora | 11/02/2026 y Permanente |

**3.** **Fin de la reunión:** la reunión de apoyo a la supervisión concluyó a las 2:30 pm del 09 de febrero de 2026.

| (11) COMPROMISOS DE LA AGENDA TRATADA | | | |
|---|---|---|---|
| DESCRIPCIÓN | | RESPONSABLE(S) | FECHA |
| 1. | Los descritos en el punto número dos de esta evidencia. | Talento humano Modalidad Intermedia | No aplica |

## (12) FIRMAS RESPONSABLES

| (1) Firma | (2) Firma |
|---|---|
| **Nombre(s) y Apellidos:** Paola Andrea Gustín. | **Nombre(s) y Apellidos:** Nasly Segura. |
| **Cargo:** Contratista – Apoyo a la supervisión técnica. | **Cargo:** Coordinadora Casa Refugio Modalidad Intermedia. |

## (13) ANEXOS:

1. Instrumento de supervisión de las acciones en el servicio de alimentos y saneamiento básico de las Casas Refugio de la Secretaría Distrital de la Mujer con fecha de 09/02/2026. Tres (3) folios.

*Elaboró: Paola Andrea Gustín Morera; Contratista; DEVAJ*
*Revisó: Paola Andrea Gustín Morera; Contratista; DEVAJ*
*Aprobó: No aplica*

| INSTRUMENTO DE SUPERVISIÓN DE LAS ACCIONES EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y SANEAMENTO BÁSICO DE LAS CASAS REFUGIO DE LA SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Fecha de la visita** | **9** | **2** | **2026** | **% Global de Cumplimiento** | ***96,3*** | **Cumplimiento** | ***CUMPLE CON RECOMENDACIONES*** |
| **DATOS DE LA ENTIDAD CONTRATISTA** | | | | | | | |
| **Entidad Contratista** | Fez Inversiones S.A.S. | | | | | | |
| **Nombre Representante Legal de la Entidad Contratista** | Liliana Bayona Bautista | | | | | | |
| **Correo Electronico Entidad Contratista** | fez.modelointermedio@gmail.com | | | | | | |
| **DATOS DEL CONTRATO** | | | | | | | |
| **No. del Contrato** | **Modalidad** | | | | **Período supervisado** | | |
| 994-2025 | Intermedia | | | | Enero | | |

| VARIABLE | CUMPLIMIENTO DE LA VARIABLE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|
| **ABASTECIMIENTO** | | |
| Se dispone de una cantidad suficiente de alimentos, conforme a la ocupación de la Casa Refugio y al ciclo de menús planificado y aprobado. | **Cumple** | Se observó una cantidad adecuada de alimentos almacenados de acuerdo con el número de personas acogidas en la Casa Refugio. |
| Las materias primas y los alimentos sin procesar se reciben en un lugar limpio y en condiciones que minimicen el riesgo de contaminación o alteraciones en las características propias de cada producto. Durante el proceso de descarga, se evita el contacto con el suelo y se previene la contaminación cruzada. | **No Aplica** | Este proceso no fue observado durante la visita. |
| Se implementan y diligencian de manera adecuada las listas de chequeo para la recepción de materias primas y la verificación de proveedores. | **Cumple** | Los formatos de recepción de materias primas y verificación de proveedores de enero se encontraron completos. |
| Se cuenta con los conceptos higiénico-sanitarios y los carnés de manipulación de los proveedores de alimentos, con una vigencia no superior a un año. | **Cumple con Observaciones** | El operador cuenta con diferentes proveedores de alimentos con sus respectivos conceptos higiénico sanitarios, como se describe a continuación: **1) Abarrotes: Makro Supermayorista S.A.S.**, **concepto de establecimiento "Favorable con requerimientos" del 21/01/2025, vehiculo "Favorable" del 05/02/2025 y carnés de manipulación del 05/02/2025. 2) Fruver: Cítricos Agrosierra LTDA,** concepto de establecimiento "Favorable" del 07/07/2025, **del vehiculo "Favorable" del 10/02/2025 y carné de manipulación del 12/02/2025. 3) Carnes: Compañia Internacional de Alimentos Agropecuarios CIALTA S.A.S.**, concepto de establecimiento "Favorable con requerimientos" del 15/08/2025, **el del vehiculo "Favorable" del 16/01/2025 y los carnés de manipulación vigentes durante el 2025. 4) Panadería: Comapan S.A.,** concepto de establecimiento "Favorable" del 03 y 04/03/2025, **del vehiculo "Favorable" del 13/01/2025 y carné de manipulación del 11/01/2025. 5) Cereales: Manufacturas para Cereales S.A.:** concepto de establecimiento y del vehículo "Favorable" del 14/09/2023 (remite oficio en el que se aclara que su concepto no tiene caducidad y está a la espera de una nueva visita por parte del INVIMA), vehículo con concepto "Favorable" del 15/09/2025 y **carnés de manipulación del 24/01/2025 y 25/01/2025. 6) Congelados: Inversiones Coarali S.A., concepto del establecimiento "Favorable" del 21/02/2025, del vehículo "Favorable" del 05/02/2025** y carné de manipulación del 31/07/2025. |
| El operador cumple con las condiciones establecidas en el Anexo Técnico respecto a los alimentos y/o preparaciones permitidas y no permitidas. | **Cumple** | Ninguna. |
| **EDIFICACIÓN E INSTALACIONES** | | |
| Los accesos y alrededores del servicio de alimentos se mantendrán limpios, libres de acumulación de basu-ras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento. | **Cumple** | Ninguna. |
| El servicio de alimentos debe estar diseñado y construido de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas. | **Cumple** | Ninguna. |
| La construcción es resistente al medio ambiente, las paredes, pisos y techos del servicio de alimentación están construidas en material resistente, no poroso, impermeable, no absorbente, que no generan contaminantes tóxicos que faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y desinfestación. | **Cumple** | Ninguna. |
| Las instalaciones eléctricas, tuberías de gas, sifones de desagüe, ubicados dentro de las áreas de servicio se encuentran protegidos, funcionando adecuadamente y en condiciones higiécnico-sanitarias. | **Cumple** | Ninguna. |
| Todas las superficies de contacto directo con los alimentos tienen un acabado liso, no poroso ni absorbente, y están libres de defectos, grietas u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afecten la inocuidad de los mismos. | **Cumple** | Ninguna. |
| La iluminación es adecuada y suficiente, ya sea natural o artificial, y cuenta con rejillas de protección o anjeos | **Cumple** | Ninguna. |
| Las áreas de elaboración de alimentos cuentan con sistemas de ventilación directa o indirecta, que previenen la contaminación del espacio y la incomodidad del personal, además de evitar la condensación de vapor y polvo. Facilitan la remoción del calor, y las aberturas para circulación del aire están protegidas con malla anti-insectos de material no corrosivo, removible para su fácil limpieza y reparación. | **Cumple** | Ninguna. |
| Verificar que las áreas del servicio de alimentación estén delimitadas visualmente y que existan avisos para el personal sobre la importancia del lavado de manos. | **Cumple** | Ninguna. |
| Verificar que las mesas y sillas del comedor estén en buen estado y en condiciones higiénicas adecuadas. | **Cumple** | Ninguna. |
| **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | |
| Los equipos de refrigeración y congelación están construidos con materiales resistentes, impermeables, fáciles de limpiar y desinfectar. Se encuentran en buen estado y funcionamiento, registran y mantienen la temperatura dentro del rango establecido, y su capacidad es suficiente para la frecuencia y necesidades de los alimentos que almacenan. | **Cumple** | En la visita se realizó la toma de temperaturas de un refrigerador y dos congeladores encontrando adecuados resultados. Los formatos de temperaturas de refrigeración y congelación de enero se hallaron al día |
| El menaje está fabricado con materiales inertes, no tóxicos, no porosos, no absorbentes y resistentes a la corrosión. Además, es suficiente y se encuentra en buen estado para satisfacer las necesidades del servicio de alimentación. El proceso de limpieza, desinfección y secado de los mismos se realiza de manera adecuada. | **Cumple con Observaciones** | **Se encontró una sartén sin mango de agarre (FOTO 1) el cual se solicitó cambiar para evitar accidentes.** |
| Verificar que los elementos de cocina que no estén en uso se mantengan limpios y organizados. | **Cumple** | Ninguna. |
| En el servicio de alimentos de la Casa Refugio se disponen de elementos aforados (gramera de alimentos, cucharas y vasos medidores) para servir los alimentos, asegurando la estandarización de las porciones y el cumplimiento del gramaje establecido en la minuta patrón. | **Cumple** | Ninguna. |

| | | |
|---|---|---|
| Se verifica la existencia, así como el estado físico y funcional de los equipos necesarios para los procesos operativos en el servicio de alimentos, tales como la báscula para la recepción de materias primas, la gramera de alimentos y los termómetros de punzón. | **Cumple** | Ninguna. |
| Se verifica la existencia de las hojas de vida y del cronograma de mantenimiento preventivo y/o correctivo de los siguientes equipos: termómetro(s) de punzón, báscula para la recepción de materias primas y gramera para alimentos. | **Cumple** | Se elaboraron las hojas de vida de los siguientes equipos: refrigerador, congeladores, campanas extractoras, gramera, microondas, termómetros de punzón, báscula de recepción y licuadora. Los cronogramas de mantenimiento se encontraron actualizados hasta el 30/01/2026. |
| Se verifica la existencia de los certificados de o las facturas de compra de los equipos de medición del servicio de alimentos (gramera de alimentos, báscula para la recepción de materias primas y termómetros de punzón). | **Cumple** | La Casa Refugio compró una (1) gramera de alimentos y dos (2) termómetros de punzón el 25 y 26 de junio de 2025 con factura de venta de las empresas "Ospina Hubert" y "Proquímicas JG", respectivamente. La báscula de recepción de materias primas se compró el 27 de agosto de 2025 con factura de compra de la empresa "Ospina Hubert". Por el momento, ningún equipo requiere de calibración. |
| **ALMACENAMIENTO** | | |
| Los alimentos (carnes, verduras, frutas, lácteos, huevos y productos no perecederos) están debidamente rotulados y en buen estado, sin signos de descomposición, como sobre maduración, mal olor, magulladuras, moho, viscosidad o vencimiento, cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente. | **Cumple** | Se encontraron unos paquetes de colada de cereales sabor a fresa con una fecha de vencimiento incorrecta en el rótulo, por cual se solicitó corregir durante la visita. |
| El operador lleva a cabo la rotación de los alimentos almacenados siguiendo el método de Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS). | **Cumple** | **Se recomienda tener especial cuidado con algunos productos que se vencen en la semana o en los próximos días, como: carne molida de res (13/02/2026) y carne de cerdo (18/02/2026) (FOTOS 2 y 3).** |
| El almacenamiento de los alimentos se realiza por grupos: en refrigeración se almacenan frutas, verduras y lácteos; en congelación, carnes y pescados; y en seco, cereales, tubérculos y leguminosas. Las bolsas se manejan adecuadamente y los alimentos presentan olor y color característicos, libres de manchas y magulladuras. | **Cumple** | Ninguna. |
| Los alimentos congelados se encuentran a menos de 0ºC y no muestran signos de descongelación y recongelación como cristales grandes sobre la superficie, líquidos o jugos congelados dentro del empaque y al tocarlos éstos están sólidamente congelados. | **Cumple** | Ninguna. |
| Se realiza el proceso de descongelación de tal forma que se minimice el desarrollo de microorganismos. | **Cumple** | Ninguna. |
| Los alimentos se mantienen separados de pisos y paredes, en estibas o anaqueles. El material y el estado de estos se encuentran en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas. | **Cumple** | Ninguna. |
| El espacio de almacenamiento de alimentos es de uso exclusivo para este fin, y está libre de elementos como enseres, maquinaria y artículos de aseo, tales como jabones, desinfectantes, insecticidas, entre otros. | **Cumple** | Ninguna. |
| Se implementan medidas para evitar el contacto entre alimentos crudos y cocidos, así como entre alimentos no lavados ni desinfectados con aquellos que sí lo están, tanto en los equipos de almacenamiento en frío como en las diferentes áreas de producción del servicio de alimentos. | **Cumple** | Ninguna. |
| **MINUTA PATRÓN Y CICLO DE MENÚS** | | |
| El ciclo de menús está ubicado en un lugar visible para las manipuladoras de alimentos y los sistemas familiares acogidos en la Casa Refugio. | **Cumple** | Se encontró publicado el ciclo de menús en el comedor y el servicio de alimentos en la semana correspondiente. |
| Los alimentos servidos a las mujeres y sus sistemas familiares en la Casa Refugio corresponden al menú establecido para el día de la visita. | **Cumple** | El día de la visita correspondía el menú No. 8 el cual no presentó cambios o intercambios en el desayuno, almuerzo y medias nueves de acuerdo a lo observado y la toma de contramuestras. |
| El formato de autorización para modificaciones al ciclo de menú debe estar debidamente diligenciado y aprobado por el apoyo a la supervisión de la Secretaría Distrital de la Mujer, en caso de que se presente alguna variación en el menú correspondiente al día. | **Cumple** | En enero se solicitó el cambio de menú del desayuno del 01 de enero de 2026, como parte de la celebración de Año Nuevo. |
| Se da cumplimiento, seguimiento, control y verificación a la minuta patrón y al ciclo de menú establecido, mediante la verificación diaria de los gramajes de las porciones servidas, registrando los resultados en el formato correspondiente. | **Cumple** | El formato de verificación de gramajes de enero se encontró completo y bien diligenciado. |
| En la Casa Refugio, se realiza un seguimiento alimentario diario a la mujer y su familia, evaluando la tolerancia a los alimentos servidos, las porciones y/o preparaciones, mediante la observación durante los diferentes tiempos de comida. | **Cumple** | Ninguna. |
| **ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN** | | |
| Verificar que los alimentos de alto riesgo en salud pública se mantengan a la temperatura requerida durante la producción y servido: calientes, por encima de 65°C, y fríos, por debajo de 5°C, y registrar los valores en el formato correspondiente | **Cumple** | El formato de temperaturas de alimentos de enero se evidenció completo y bien diligenciado. |
| Se realizan a diario pruebas organolépticas para evaluar las características sensoriales de los alimentos al finalizar la producción o antes de ser servidos, como sabor, textura, olor y color, y se registran los resultados en el formato correspondiente. | **Cumple** | Se realizó la prueba organoléptica del almuerzo evidenciando adecuadas características en todos sus componentes. El formato de pruebas organolépticas del mes de enero se encontró completo y bien diligenciado. |
| El servido y distribución de los alimentos se realiza en el menor tiempo posible, utilizando utensilios adecuados y garantizando que se mantengan a las temperaturas correctas. Además, se establecen turnos y espacios para su distribución, con el fin de evitar aglomeraciones y asegurar óptimas condiciones de inocuidad. | **Cumple** | Ninguna. |
| Se evita el riesgo de contaminación de los alimentos (cruzada, contacto directo con las manos, personal no autorizado, recipientes sucios, entre otros). | **Cumple** | Ninguna. |
| Las contramuestras de referencia de los alimentos considerados de alto riesgo son tomadas oportunamente, con el gramaje estipulado y son almacenadas y eliminadas, de acuerdo con el procedimiento establecido. | **Cumple** | Durante la visita se encontraron en el congelador las contramuestras correspondientes a los últimos tres días. Como parte del proceso de verificación, se tomó como ejemplo el día 08 y 09 de febrero de 2026 identificándose que las preparaciones correspondían a lo dispuesto en el ciclo de menús.<br>El formato de contramuestras correspondiente al mes de enero se encontró completo. |
| **SANEAMIENTO BÁSICO** | | |
| La Casa Refugio cuenta con las actas o conceptos higiénico-sanitarios 'Favorables' emitidos por la autoridad competente, correspondientes al establecimiento y al servicio de alimentos. En caso de no contar con estos documentos, se deberá presentar la solicitud de visita, cuya vigencia no deberá exceder de un mes. | **Cumple** | El 20/10/2024 se recibió la visita de la Secretaría Distrital de Salud para la infraestructura de la Casa Refugio obteniendo un concepto "Favorable con requerimientos" y el 05/02/2025 se recibió una segunda visita de parte de esta entidad, en este caso para el servicio de alimentos, logrando un resultado del 80% correspondiente a "Favorable con requerimientos". Las observaciones de ambas visitas fueran subsanadas por el operador. |
| La Casa Refugio cuenta con el Plan de Saneamiento Básico (PSB), el Plan de Medidas Correctivas y Preventivas, y el Plan de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), todos aprobados por la Secretaría Distrital de la Mujer. | **Cumple** | El plan de saneamiento básico, el plan de buenas prácticas de manufactura y el plan de medidas correctivas fueron entregado por el operador el 21 de agosto de 2025 para revisión y aprobación por parte del equipo técnico de apoyo a la supervisión de la Estrategia Casas Refugio de la SDMujer. |

| | | |
|---|---|---|
| Se cuenta con actas de socialización sobre el plan de BPM y PSB dirigidas a las operarias de cocina y aseo general de la Casa Refugio, conforme al programa de capacitación continuo y permanente. Además, se implementan pretest y postest. | **Cumple** | Se realizó el 16 de enero de 2026 el taller de BPM acerca del "Control de temperaturas de equipos de refrigeración y congelación" y el 19 de enero de 2026 la capacitación en PSB sobre el "Estado de salud del manipulador". |
| Se identifican y reportan de forma oportuna los casos de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) al apoyo de supervisión del área de la Secretaría Distrital de la Mujer. | **No Aplica** | No se presentó ninguna novedad en enero. |
| Las frutas, verduras y empaques de productos como derivados cárnicos, lácteos, pulpas de frutas u otros, se lavan y/o desinfectan de acuerdo con los procedimientos, las sustancias y el control de tiempo de contacto, descrito en el plan de saneamiento. | **Cumple** | Ninguna. |
| Validar la implementación del programa de limpieza y desinfección, incluyendo los insumos, el conocimiento del personal, la aplicación de los procesos en las diferentes etapas del servicio de alimentos y en la Casa Refugio, y el diligenciamiento de las listas de chequeo. | **Cumple con Observaciones** | **Se solicitó aumentar los procesos de limpieza y desinfección del estante donde se almacena el menaje, ya que se encontraron trazas de alimentos, pequeñas manchas y parcialmente pegajoso.** Los formatos de limpieza y desinfección del servicio de alimentos y demás espacios de la Casa Refugio del mes de enero se encontraron bien diligenciados, sin embargo, **se solicitó adicionar un ítem referente a los procesos con el menaje de cama y la lencería de las personas acogidas.** |
| Se dispone de lavamanos de acción no manual, equipados con jabón líquido, solución desinfectante y toallas de papel desechables, ubicados aparte del área destinada para el lavado y desinfección del menaje. | **Cumple** | Ninguna. |
| Los productos y elementos de aseo (escoba, trapeador, recogedor, entre otros) están ubicados en un área exclusiva, rotulados, codificados por colores y guardados bajo llave. Aquelos que se utilizan en el servicio de alimentos se encuentran almacenados en áreas o estantes especialmente destinados para este fin. Además no se observa la presencia de productos no autorizados para la limpieza o desinfección. | **Cumple con Observaciones** | **Se solicitó limpiar los envases de productos químicos que se almacenan en el servicio de alimentos y el área de aseo, ya que se encontraron empolvados.** |
| Validar la implementación del programa de manejo de residuos, incluyendo el conocimiento del personal, la ubicación y señalización adecuadas, la suficiencia de los recipientes (canecas y bolsas del mismo color), la recolección interna correcta, y los registros debidamente diligenciados, entre otros. | **Cumple** | Se revisó la lista de chequeo de evacuación de desechos de enero, la cual estaba al día. |
| El operador cuenta con el certificado de recolección de aceite usado, conforme a los Artículos 6 (Numeral 4) y 32 (Numerales 5 y 10) de la Resolución 2674 de 2013. | **No Aplica** | Hasta la fecha el operador no ha entregado a las empresas autorizadas aceite usado. |
| Verificar la implementación del programa de control de agua, incluyendo la existencia de un tanque de reserva, su protección, limpieza y desinfección al menos cada 6 meses, y los registros debidamente diligenciados, entre otros aspectos. | **Cumple** | Limpieza del tanque de agua se realizó el 12/12/2025 y está vigente hasta el 12/06/2026, por la empresa "Gestión de la Salud y del Ambiente", quien cuenta con un concepto higiénico sanitario "Favorable" del 20/06/2025. |
| Se verifica la implementación del programa de control de vectores, asegurando la ausencia de huellas o daños causados, la correcta ubicación de los dispositivos de control, como rejillas y anjeos, y la certificación de fumigación expedida por una empresa autorizada por la Secretaría Distrital de Salud. | **Cumple** | El control de plagas se realizó el 12/12/2025 y está vigente hasta el 12/06/2026, por la empresa "Gestión de la Salud y del Ambiente", quien cuenta con un concepto higiénico sanitario "Favorable" del 20/06/2025. |
| Los espacios destinados al almacenamiento, preparación, distribución y servicio de alimentos están libres de animales o vectores, como roedores e insectos. | **Cumple** | Los formatos de inspección de plagas y elementos en desuso de enero se encontraron completos. El de hermeticidad se diligenció el 02/01/2026. |
| En la Casa Refugio, se implementa una política estricta para evitar el riesgo de contagios por virus entre las mujeres, sus sistemas familiares y el personal. Con este fin, no se comparte utensilios de bebidas o comidas que puedan facilitar el intercambio de saliva o material líquido o mucoso, como cucharas, vasos, alimentos, entre otros." | **Cumple** | Ninguna. |
| **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | | |
| Se valida el cumplimiento de las normas básicas para el ingreso y los procesos dentro del servicio de alimentos: cabello recogido y cubierto completamente con malla o gorro, uso de tapabocas en todas las etapas de manipulación, no uso de perfume o loción, uñas cortas, limpias y sin esmalte, y sin anillos, aretes, joyas u otros accesorios. Además, se exige calzado cerrado, resistente e impermeable, con tacón bajo, y uniforme blanco, limpio, sin botones ni bolsillos por encima de la cintura. | **Cumple** | Ninguna. |
| Todo el personal manipulador de alimentos evita prácticas como comer, beber, fumar, toser, masticar chicle, rascarse, sonarse la nariz, usar el celular o probar los alimentos reutilizando el utensilio o con la mano. | **Cumple** | Ninguna. |
| Todo el personal manipulador de alimentos se lava y desinfecta las manos con jabón, desde las manos hasta los codos, de manera frecuente y cada vez que se cambia de actividad. En caso de usar guantes, estos deben estar sin roturas y son tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. | **Cumple** | Ninguna. |
| Validar la existencia de certificaciones de salud, cursos en manipulación de alimentos y exámenes de laboratorio, expedidos por entidades autorizadas, para cada una de las personas que trabajará en el servicio de alimentación. | **Cumple** | La Casa Refugio cuenta con dos (2) operarias de cocina, **Alba Stella Mayo Cárdenas:** exámenes de laboratorio (KOH de uñas, frotis de garganta y coprológico) y certificación médica del 16/06/2025 y carné de manipulación de alimentos del 16/06/2025, y **Edy Amparo González Duarte:** exámenes de laboratorio (KOH de uñas, frotis de garganta y coprológico) y **certificación médica del 12/03/2025** y carné de manipulación de alimentos del 16/06/2025. |
| Todo personal que posea o sospeche la presencia de alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, es asignada a una labor que no tenga contacto directo con los alimentos. | **No Aplica** | No se identificó personal enfermo durante la prestación del servicio. |
| Se verifica que el ingreso al servicio de alimentación por personas ajenas se realice con gorro, tapabocas, bata de color claro y polainas con antideslizante, y que el personal de aseo no intervenga en las actividades de manipulación de los alimentos. | **No Aplica** | No ingresó personal ajeno al servicio durante la visita. |

| **RESPONSABLES DE LA ENTIDAD CONTRATISTA QUE RECIBEN LA VISITA DE SUPERVISIÓN** | | | |
|---|---|---|---|
| **1. NOMBRE** | NASLY SEGURA | **1. NOMBRE** | NO APLICA |
| **CARGO** | COORDINADORA | **CARGO** | NO APLICA |
| **PROFESIONALES DE LA SDMUJER QUE REALIZAN LA VISITA DE SUPERVISIÓN** | | | |
| **1. NOMBRE** | PAOLA ANDREA GUSTÍN | **1. NOMBRE** | NO APLICA |
| **CARGO** | CONTRATISTA - APOYO A LA SUPERVISIÓN TÉCNICA | **CARGO** | NO APLICA |
| **DEPENDENCIA** | ESTRATEGIA CASAS REFUGIO - DEVAJ | **DEPENDENCIA** | NO APLICA |