Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S	GESTIÓN DE NUTRICIÓN	CÓDIGO: FGN-09
	LISTA DE CHEQUEO DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS	VERSIÓN: 01
		Página 1 de 2

CENTRO DE COSTO/CLIENTE: HUS- Servicio de Alimentos

SUPERVISÓ: Dayana Celis FECHA: 21/Febrero/2026

CRITERIO EVALUADO	NA	SI	NO
Los medios de transporte de alimentos garantizan la temperatura		✓	
Los alimentos están debidamente rotulados.		✓	
El Menaje que acompaña los alimentos está debidamente identificado		✓	
La temperatura final con la que se entrega los alimentos al consumidor están dentro de los límites permitidos		✓	
El personal de transporta los alimentos aseguran la inocuidad de los alimentos transportados		✓	
Los alimentos entregados al consumidor corresponden a lo solicitado por el Profesional de Nutrición.		✓	
El personal auxiliar de dietas da cumplimiento al Protocolo de entrega de dietas terapéuticas.		✓	
El trato del personal auxiliar de dietas es amable y respetuoso con los pacientes y el personal asistencial.		✓	
Se realiza la respectiva recolección del menaje y los residuos de alimentación son manejados de acuerdo al Programa de Recolección de residuos.		✓	
Se verifica que el menaje entregado al consumidor sean el mismo que se recoge		✓	
Se verifica que el menaje recogido este en óptimas condiciones		✓	
Se realiza la debida clasificación de los residuos.		✓	
Se informa las novedades en el servicio al cliente.		✓	

CENTRO DE COSTO/CLIENTE: HUS-Servicio de Alimentos

SUPERVISÓ: Angelica castro FECHA: 22/Febrero/2026

CRITERIO EVALUADO	NA	SI	NO
Los medios de transporte de alimentos garantizan la temperatura		✓	
Los alimentos están debidamente rotulados.		✓	
El Menaje que acompaña los alimentos está debidamente identificado		✓	
La temperatura final con la que se entrega los alimentos al consumidor están dentro de los límites permitidos		✓	
El personal de transporta los alimentos aseguran la inocuidad de los alimentos transportados		✓	
Los alimentos entregados al consumidor corresponden a lo solicitado por el Profesional de Nutrición.		✓	
El personal auxiliar de dietas da cumplimiento al Protocolo de entrega de dietas terapéuticas.		✓	
El trato del personal auxiliar de dietas es amable y respetuoso con los pacientes y el personal asistencial.		✓	
Se realiza la respectiva recolección del menaje y los residuos de alimentación son manejados de acuerdo al Programa de Recolección de residuos.		✓	
Se verifica que el menaje entregado al consumidor sean el mismo que se recoge		✓	
Se verifica que el menaje recogido este en óptimas condiciones		✓	
Se realiza la debida clasificación de los residuos.		✓	
Se informa las novedades en el servicio al cliente.		✓	

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S	GESTIÓN DE NUTRICIÓN	CÓDIGO: FGN-09
	LISTA DE CHEQUEO DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS	VERSIÓN: 01
		Página 1 de 2

CENTRO DE COSTO/CLIENTE: HUS- Servicio de Alimentos

SUPERVISÓ: Angelica Castro FECHA: 23/Febrero/2026

CRITERIO EVALUADO	NA	SI	NO
Los medios de transporte de alimentos garantizan la temperatura		✓	
Los alimentos están debidamente rotulados.		✓	
El Menaje que acompaña los alimentos está debidamente identificado		✓	
La temperatura final con la que se entrega los alimentos al consumidor están dentro de los límites permitidos		✓	
El personal de transporta los alimentos aseguran la inocuidad de los alimentos transportados		✓	
Los alimentos entregados al consumidor corresponden a lo solicitado por el Profesional de Nutrición.		✓	
El personal auxiliar de dietas da cumplimiento al Protocolo de entrega de dietas terapéuticas.		✓	
El trato del personal auxiliar de dietas es amable y respetuoso con los pacientes y el personal asistencial.		✓	
Se realiza la respectiva recolección del menaje y los residuos de alimentación son manejados de acuerdo al Programa de Recolección de residuos.		✓	
Se verifica que el menaje entregado al consumidor sean el mismo que se recoge		✓	
Se verifica que el menaje recogido este en óptimas condiciones		✓	
Se realiza la debida clasificación de los residuos.		✓	
Se informa las novedades en el servicio al cliente.		✓	

CENTRO DE COSTO/CLIENTE: HUS- Servicio de Alimentos

SUPERVISÓ: Dayana Celiz. FECHA: 24/Febrero/2026

CRITERIO EVALUADO	NA	SI	NO
Los medios de transporte de alimentos garantizan la temperatura		✓	
Los alimentos están debidamente rotulados.		✓	
El Menaje que acompaña los alimentos está debidamente identificado		✓	
La temperatura final con la que se entrega los alimentos al consumidor están dentro de los límites permitidos		✓	
El personal de transporta los alimentos aseguran la inocuidad de los alimentos transportados		✓	
Los alimentos entregados al consumidor corresponden a lo solicitado por el Profesional de Nutrición.		✓	
El personal auxiliar de dietas da cumplimiento al Protocolo de entrega de dietas terapéuticas.		✓	
El trato del personal auxiliar de dietas es amable y respetuoso con los pacientes y el personal asistencial.		✓	
Se realiza la respectiva recolección del menaje y los residuos de alimentación son manejados de acuerdo al Programa de Recolección de residuos.		✓	
Se verifica que el menaje entregado al consumidor sean el mismo que se recoge		✓	
Se verifica que el menaje recogido este en óptimas condiciones		✓	
Se realiza la debida clasificación de los residuos.		✓	
Se informa las novedades en el servicio al cliente.		✓	

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S	GESTIÓN DE NUTRICIÓN	CÓDIGO: FGN-09
	LISTA DE CHEQUEO DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS	VERSIÓN: 01
		Página 1 de 2

CENTRO DE COSTO/CLIENTE: HUS-Servicio de Alimentos

SUPERVISÓ: Dayana Celis FECHA: 25/Febrero/2026

CRITERIO EVALUADO	NA	SI	NO
Los medios de transporte de alimentos garantizan la temperatura		✓	
Los alimentos están debidamente rotulados.		✓	
El Menaje que acompaña los alimentos está debidamente identificado		✓	
La temperatura final con la que se entrega los alimentos al consumidor están dentro de los límites permitidos		✓	
El personal de transporta los alimentos aseguran la inocuidad de los alimentos transportados		✓	
Los alimentos entregados al consumidor corresponden a lo solicitado por el Profesional de Nutrición.		✓	
El personal auxiliar de dietas da cumplimiento al Protocolo de entrega de dietas terapéuticas.		✓	
El trato del personal auxiliar de dietas es amable y respetuoso con los pacientes y el personal asistencial.		✓	
Se realiza la respectiva recolección del menaje y los residuos de alimentación son manejados de acuerdo al Programa de Recolección de residuos.		✓	
Se verifica que el menaje entregado al consumidor sean el mismo que se recoge		✓	
Se verifica que el menaje recogido este en óptimas condiciones		✓	
Se realiza la debida clasificación de los residuos.		✓	
Se informa las novedades en el servicio al cliente.		✓	

CENTRO DE COSTO/CLIENTE: HUS-Servicio de Alimentos

SUPERVISÓ: Angelica Castro FECHA: 26/Febrero/2026

CRITERIO EVALUADO	NA	SI	NO
Los medios de transporte de alimentos garantizan la temperatura		✓	
Los alimentos están debidamente rotulados.		✓	
El Menaje que acompaña los alimentos está debidamente identificado		✓	
La temperatura final con la que se entrega los alimentos al consumidor están dentro de los límites permitidos		✓	
El personal de transporta los alimentos aseguran la inocuidad de los alimentos transportados		✓	
Los alimentos entregados al consumidor corresponden a lo solicitado por el Profesional de Nutrición.		✓	
El personal auxiliar de dietas da cumplimiento al Protocolo de entrega de dietas terapéuticas.		✓	
El trato del personal auxiliar de dietas es amable y respetuoso con los pacientes y el personal asistencial.		✓	
Se realiza la respectiva recolección del menaje y los residuos de alimentación son manejados de acuerdo al Programa de Recolección de residuos.		✓	
Se verifica que el menaje entregado al consumidor sean el mismo que se recoge		✓	
Se verifica que el menaje recogido este en óptimas condiciones		✓	
Se realiza la debida clasificación de los residuos.		✓	
Se informa las novedades en el servicio al cliente.		✓	

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S	GESTIÓN DE NUTRICIÓN	CÓDIGO: FGN-09
	LISTA DE CHEQUEO DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS	VERSIÓN: 01
		Página 1 de 2

CENTRO DE COSTO/CLIENTE: HUS - Servicio de Alimentos

SUPERVISÓ: Angelica Castro FECHA: 27/Febrero/2026

CRITERIO EVALUADO	NA	SI	NO
Los medios de transporte de alimentos garantizan la temperatura		✓	
Los alimentos están debidamente rotulados.		✓	
El Menaje que acompaña los alimentos está debidamente identificado		✓	
La temperatura final con la que se entrega los alimentos al consumidor están dentro de los límites permitidos		✓	
El personal de transporta los alimentos aseguran la inocuidad de los alimentos transportados		✓	
Los alimentos entregados al consumidor corresponden a lo solicitado por el Profesional de Nutrición.		✓	
El personal auxiliar de dietas da cumplimiento al Protocolo de entrega de dietas terapéuticas.		✓	
El trato del personal auxiliar de dietas es amable y respetuoso con los pacientes y el personal asistencial.		✓	
Se realiza la respectiva recolección del menaje y los residuos de alimentación son manejados de acuerdo al Programa de Recolección de residuos.		✓	
Se verifica que el menaje entregado al consumidor sean el mismo que se recoge		✓	
Se verifica que el menaje recogido este en óptimas condiciones		✓	
Se realiza la debida clasificación de los residuos.		✓	
Se informa las novedades en el servicio al cliente.		✓	

CENTRO DE COSTO/CLIENTE: HUS - Servicio de Alimentos

SUPERVISÓ: Dayana Celiz. FECHA: 28/Febrero/2026

CRITERIO EVALUADO	NA	SI	NO
Los medios de transporte de alimentos garantizan la temperatura		✓	
Los alimentos están debidamente rotulados.		✓	
El Menaje que acompaña los alimentos está debidamente identificado		✓	
La temperatura final con la que se entrega los alimentos al consumidor están dentro de los límites permitidos		✓	
El personal de transporta los alimentos aseguran la inocuidad de los alimentos transportados		✓	
Los alimentos entregados al consumidor corresponden a lo solicitado por el Profesional de Nutrición.		✓	
El personal auxiliar de dietas da cumplimiento al Protocolo de entrega de dietas terapéuticas.		✓	
El trato del personal auxiliar de dietas es amable y respetuoso con los pacientes y el personal asistencial.		✓	
Se realiza la respectiva recolección del menaje y los residuos de alimentación son manejados de acuerdo al Programa de Recolección de residuos.		✓	
Se verifica que el menaje entregado al consumidor sean el mismo que se recoge		✓	
Se verifica que el menaje recogido este en óptimas condiciones		✓	
Se realiza la debida clasificación de los residuos.		✓	
Se informa las novedades en el servicio al cliente.		✓	