

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>SECRETARÍA DE LA MUJER</small>	SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER		Código: GD-FO-38
	GESTIÓN DOCUMENTAL		Versión: 01
	EVIDENCIA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS		Fecha de Emisión: 04/04/2022
			Página 1 de 7

DEPENDENCIA:	Dirección de Eliminación de Violencias Contra las Mujeres y Acceso a la Justicia				
PROCESO:	Prevención y Atención Integral a Mujeres Víctimas de Violencia				
TIPO DE REUNION:	Externa				
FECHA DE REUNIÓN:	08	07	2022	HORA:	1:30 A.M.

OBJETIVO:	Realizar comité técnico operativo del contrato de prestación de servicios 623-2021 suscrito con la Corporación Social para el Desarrollo de los Grupos Étnicos y Culturales – Multiétnias.
PARTICIPANTES	Maria del Carmen Garcia – Representante Legal - Multiétnias Carolina Pabón – Coordinadora técnica CR Esmeralda Yenny Carolina Acero – Coordinadora Administrativa CR Esmeralda Alexandra Quintero Benavides – Supervisora CPS Leidy Piñeros – Gerenta CR Tatiana Fonseca – Coordinadora apoyo técnico a la supervisión CR Paola Gustin – Apoyo a la supervisión técnica CR Alexandra Sanabria – Apoyo a la supervisión financiera CR Catalina Beleño – Profesional procesos y procedimientos

COMPROMISOS

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Remitir plan de acción elaborado por la CR para mejoramiento del servicio de alimentación junto con las acciones que se hayan adelantado a la fecha	Corporación Social para el Desarrollo de los Grupos Étnicos y Culturales – Multiétnias.	15/08/2022
Remitir la hoja de vida junto con los soportes del perfil de nutrición que será cambiado.	Corporación Social para el Desarrollo de los Grupos Étnicos y Culturales – Multiétnias.	25/07/2022

Agenda.

1. Saludo.
2. Presentación esquema de supervisión.
3. Presentación requerimiento por presunto incumplimiento de radicado No. 1-2022-006932
4. Presentación y acuerdos del plan de acción de mejora contrato de prestación de servicios 623-2021.
5. Varios.
6. Cierre

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>SECRETARÍA DE LA MUJER</small>	SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER	Código: GD-FO-38
	GESTIÓN DOCUMENTAL	Versión: 01
	EVIDENCIA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS	Fecha de Emisión: 04/04/2022
		Página 2 de 7

Desarrollo de la reunión.

1. Se reúnen en las instalaciones de la Secretaría Distrital de la Mujer, sala de juntas 3, la Dra. Alexandra Quintero Benavides, supervisora del contrato de prestación de servicios 623-2021, Leidy Piñeros, gerenta estrategia CR, Tatiana Fonseca, coordinadora apoyo a la supervisión, Alexandra Sanabria apoyo a la supervisión financiera, Paola Gustin apoyo técnico a la supervisión y Catalina Beleño profesional de procesos y procedimientos de la estrategia CR. Por parte de la entidad contratista se presentan Maria del Carmen Garcia, representante legal de la Corporación multiétnias, Carolina Pabón, coordinadora Técnica CR Esmeralda y Yenny Acero Coordinadora Administrativa CR Esmeralda, con el fin de realizar comité técnico operativo del contrato de prestación de servicios 623-2021.

2. *Presentación esquema de supervisión*



Aclaraciones al informe técnico-administrativo mensual

De manera mensual se deben cargar los soportes del informe técnico de manera oportuna para su revisión, con respecto a los soportes que hacen arte del área administrativa, estos deberán ser cargados en el drive una vez el equipo AFC realiza la aprobación una vez es aprobado. Es importante tener en cuenta que una vez aprobado el informe y sus soportes, el acceso al drive para ese mes se suspende y el ultimo día del mes se habilita el acceso del mes que se va a reportar.

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>PORTADORA DE LA VERDAD</small>	SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER		Código: GD-FO-38
	GESTIÓN DOCUMENTAL		Versión: 01
	EVIDENCIA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS		Fecha de Emisión: 04/04/2022
			Página 3 de 7

3. *Presentación requerimiento por presunto incumplimiento de radicado No. 1-2022-006932*

Se da lectura al oficio de radicado No. 1-2022-006932 de asunto “Requerimiento de aclaración en el marco del contrato No. 623 de 202” el cual hacía referencia a las siguientes situaciones evidenciadas en el marco de la ejecución del contrato de prestación de servicios en mención:

- Valoraciones nutricionales
- Equipos antropométricos
- Medidas de bioseguridad para la prevención del COVID-19
- Gastos de Administración

(se adjunta oficio de radicado No. 1-2022-006932 y los anexos que lo soporta)

4. *Presentación y acuerdos del plan de acción de mejora contrato de prestación de servicios 623-2021.*

Se presenta el plan de acción de mejora propuesto por la supervisión del contrato de prestación de servicios 623-2021 con el fin de realizar el seguimiento a las situaciones evidenciadas durante el ejercicio de supervisión y que permiten la mejora en la prestación del servicio de las ciudadanas y sus sistemas familiares acogidos.

HALLAZGO	AREA	ACCIÓN DE MEJORA	RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD	TIEMPOS		SOPORTE
				Desde DD/MM/AA	Hasta DD/MM/AA	
Desarrollo, seguimiento y registro de las valoraciones nutricionales	Nutrición	Realizar las valoraciones nutricionales a las ciudadanas acogidas y sus sistemas familiares de acuerdo con los tiempos establecidos en el contrato de prestación de servicios 623-2021 y el anexo técnico.	Corporación para el Desarrollo de los Grupos Étnicos y Culturales - Multiétnias	8/07/2022	30/09/2022	Sera reportado en las visitas de verificación de condiciones de calidad con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales suscritas.
Servicio de alimentación	Nutrición	El contratista implementará acciones para dar cumplimiento al servicio de alimentación en los términos establecidos en el	Corporación para el Desarrollo de los Grupos Étnicos y Culturales - Multiétnias	8/07/2022	15/08/2022 30/09/2022	Plan de mejora establecido por la entidad contratista y soportes que den cuenta de la implementación y cumplimiento de

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>SECRETARÍA DE LA MUJER</small>	SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER		Código: GD-FO-38
	GESTIÓN DOCUMENTAL		Versión: 01
	EVIDENCIA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS		Fecha de Emisión: 04/04/2022
			Página 4 de 7

		Anexo Técnico del contrato.				<p>ese plan los cuales serán entregados a la supervisión para realizar seguimiento.</p> <p>Así mismo, será reportado en las visitas de verificación de condiciones de calidad con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales suscritas.</p>
Equipos antropométricos y de medición	Nutrición y Primeros Auxilios	Tramitar y garantizar los certificados de calibración y mantenimiento de los equipos antropométricos y de medición del servicio de alimentos.	Corporación para el Desarrollo de los Grupos Étnicos y Culturales – Multiétnias	8/07/2022	8/08/2022	Certificados de calibración y mantenimiento de equipos
Calidad y veracidad de la información presentada en los informes	Administrativa	Identificar los documentos soporte que serán entregados con relación a las legalizaciones de la ejecución del contrato.	Corporación para el Desarrollo de los Grupos Étnicos y Culturales - Multiétnias	8/07/2022	30/09/2022	Sera reportado en las visitas de verificación de condiciones de calidad con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales suscritas.

Las fechas y acciones aquí propuestas son revisadas y acordadas con la entidad contratista, con el fin de garantizar el cumplimiento del contrato de prestación de servicios 623-2021 y el Anexo técnico del mismo.

5. Varios

- **Cambios de talento humano:** La entidad contratista manifiesta que a partir del 31 de julio de 2022 la nutricionista dietista que se encuentra acompañando el proceso de acogida de las ciudadanas y sus sistemas familiares desde el área de nutrición no continuará desempeñando su cargo.

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>SECRETARÍA DE LA MUJER</small>	SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER	Código: GD-FO-38
	GESTIÓN DOCUMENTAL	Versión: 01
	EVIDENCIA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS	Fecha de Emisión: 04/04/2022
		Página 5 de 7

Por lo que se le recuerda a la entidad contratista, remitir la hoja de vida y soportes de la candidata para ocupar este perfil, el cual será revisado, retroalimentado y si es el caso aprobado por parte del equipo técnico apoyo a la supervisión.

- **Dificultades proceso de supervisión Administrativa, Financiera y Contable:** La entidad contratista manifiesta que persisten las dificultades con algunos miembros del equipo, los cuales no mantienen un trato cordial y en algunos casos perciben como si no se realizara la verificación de la información que se envía para subsanar los hallazgos evidenciados durante las revisiones.
- **Cronograma de fortalecimiento técnico y supervisión:** La entidad solicita evaluar la posibilidad de no programar espacios de fortalecimiento técnico durante la ultima semana del mes, esto debido a que en algunos casos se encuentran acompañando la visita de supervisión por áreas de atención, además de iniciar las actividades que se organizan para la presentación de informes de manera oportuna los primeros días del mes siguiente.
- **Tiempos de respuesta para entregar insumos de respuestas a PQRS:** La entidad solicita se revisen los tiempos que se establecen para la solicitud de insumos a respuestas, esto debido a que en el ultimo mes se evidencio que las solicitudes se realizaron de un día para otro y los informes requerían de una articulación entre el equipo interdisciplinar debido a la complejidad de la información solicitada.

Con respecto a esta solicitud la SDMujer se encuentra adelantando un plan de acción para realizar seguimiento juicioso a las PQRS que permita organizar mejor los tiempos. Así mismo, se le recuerda al contratista que con el levantamiento de la situación de emergencia sanitaria los tiempos de PQRS volvieron a los términos en que se encontraban antes de la pandemia, es decir de 5 a 10 días dependiendo del tipo de solicitud.

- **Informes a comisarías de familia:** De acuerdo a las PQRS recibidas se hace necesario que en la casa refugio se piense en un espacio para la socialización del informe que se envía a las comisarias en los casos en los que son solicitados, se aclara que se busca realizar la socialización con el fin de que la mujer conozca la el informe antes de llegar a la comisaria, esto no quiere decir que la mujer deba aprobar el informe porque probablemente no este de acuerdo, pero el informe es la respuesta a la acogida de la ciudadana en la casa refugio.
- **Firma de formatos de transporte:** Durante las encuestas de satisfacción que se realiza a las mujeres en la casa refugio manifestaron que en algunas oportunidades han tenido que firmar los formatos de transporte en blanco. Se solicita a la entidad contratista revisar el protocolo interno que utilizan para realizar la asignación de rubro del transporte a las mujeres y la forma en la que se realiza el seguimiento del diligenciamiento de los formatos para su legalización.
- **Dificultades para la consecución de elementos de aseo según las especificaciones del anexo técnico:** La entidad contratista manifiesta que actualmente en el mercado no se encuentran productos como el papel higiénico, la crema dental y el shampoo de acuerdo con las características establecidas en el anexo, lo que ha dificultado los resultados de las verificaciones que se realizan desde la supervisión porque no cumple con las condiciones específicas solicitadas. Manifiesta además que han venido adelantando un estudio de

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>SECRETARÍA DE LA MUJER</small>	SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER	Código: GD-FO-38
	GESTIÓN DOCUMENTAL	Versión: 01
	EVIDENCIA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS	Fecha de Emisión: 04/04/2022
		Página 6 de 7

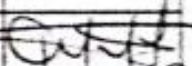
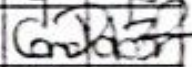
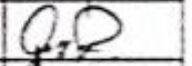
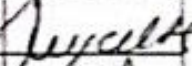
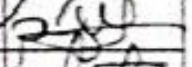
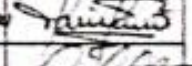
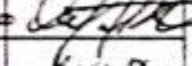
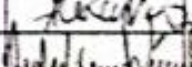
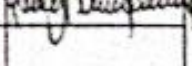
mercado con diferentes proveedores, pero no ha sido posible conseguir esos productos de acuerdo con las características solicitadas.

6. Cierre

Siendo las 3:20 pm sin otro particular, se da por terminado el comité técnico operativo del contrato de prestación de servicios 623-2021.

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER	SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER	Código: GD-FO-38
	GESTIÓN DOCUMENTAL	Versión: 01
	EVIDENCIA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS	Fecha de Emisión: 04/04/2022
		Página 7 de 7

REGISTRO ASISTENCIA REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS		OBJETIVO REUNIÓN:	Realizar comité técnico operativo del contrato de prestación de servicios 623-2021
FECHA:	09/04/2022	LUGAR:	Secretaría Distrital de la Mujer
HORARIO:	7:30 pm - 8:30 pm	AREA SDMujer A CARGO:	DEJAV

DOCUMENTO DE IDENTIDAD		NOMBRES Y APELLIDOS	SEXO			INSTITUCION/ ENTIDAD/ AREA / OTRO	CARGO	TELEFONO DE CONTACTO	EMAIL	FIRMA
CC	NUMERO		MUJER	HOMBRE	INTERSEX UAL.					
X	58041020	Jenny Paola Acero Cadená	X			CR Esmeralda	Coordinadora Administrativa	3214466969	adaceroemeralda@gmail.com	
X	52791516	Concepción P.	X			CR Esmeralda	Coordinadora Técnica	3504701810	concepcion2021@gmail.com	
X	4766667	Guillermo Pardo	X			Holtrén	7ta. Legal.	3182106133	guillermopardo@gmail.com	
X	51991290	Alexander Sordobere	X			SD Mujer	Contratista	3005553248	asordobere@sdmujer.gov.co	
X	1061753809	Pablo Andres Erika	X			SD Mujer IDEVAJ	Contratista	3003040523	pepato@sdmujer.gov.co	
X	1032433002	Tatiana Fonseca N.	X			SD Mujer	Contratista	342233757	tfonseca@sdmujer.gov.co	
X	1032433000	Catalina Beltrán C.	X			SD Mujer	Contratista	3122340107	cbeltranco@sdmujer.gov.co	
X	52696215	Alexandra Dantes	X			SD Mujer	Directora	3103855316	alexandra.dantes@sdmujer.gov.co	
X	103056075	Lidy Pineros	X			SD Mujer	Contratista goventa CR	2013340011	lpineros@sdmujer.gov.co	

Bogotá D.C.,

1-2022-006932

Al contestar, citar el número:

Radicado: **1-2022-006932**

Fecha: 03-07-2022

Señora
MARÍA DEL CARMEN GARCÍA DE GONZÁLEZ
Representante Legal
CORPORACIÓN SOCIAL PARA EL DESARROLLO DE LOS GRUPOS ÉTNICOS
MULTIÉTNIAS
Contrato 623 de 2021
Ciudad

ASUNTO: Requerimiento de aclaración en el marco del contrato No. 623 de 2021.

Respetada señora María del Carmen:

De conformidad con las obligaciones a cargo de esta supervisión, en especial, lo establecido en la cláusula segunda del contrato numeral 3 sub numeral 2 “*Exigir a (el) CONTRATISTA la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del contrato*”, y luego de los resultados obtenidos a partir del seguimiento realizado en el marco de la ejecución del contrato 623 de 2021, me permito informar algunos hechos que constituyen presuntos incumplimientos al contrato de prestación de servicios suscrito.

Los hechos descritos hacen referencia a situaciones evidenciadas de manera reiterativa durante la vigencia 2022 del contrato, frente a las cuales, a pesar de los compromisos definidos en las visitas de verificación de condiciones de calidad, a la fecha se puede constatar que el contratista no ha implementado acciones que permitan demostrar el cumplimiento contractual en su totalidad.

De acuerdo con lo evidenciado por el equipo de apoyo a la supervisión de la Secretaría Distrital de la Mujer, estas situaciones no solo ponen en riesgo el cumplimiento contractual sino la salud de las personas acogidas en la Casa Refugio y se concretan en fallas en la atención de las personas acogidas.

Estas situaciones son las siguientes:

A. Valoraciones nutricionales:

Durante la vigencia 2022, en las verificaciones de condiciones de calidad realizadas se continúa evidenciado que las valoraciones iniciales de seguimiento durante la permanencia y egreso de las mujeres acogidas y sus sistemas familiares no se están realizando de manera completa y oportuna. Lo mismo ocurre con la presentación y cargue de la información respectiva a estas valoraciones en el Sistema de Información Misional - Simisional dispuesto por la Secretaría Distrital de la Mujer.

Edificio Elemento Av el Dorado, Calle 26 N° 69-76
Torre 1 (Aire) Piso 9
PBX: 3169001
www.sdmujer.gov.co
Presente su Petición, Queja, Reclamo o Sugerencia al correo electrónico:
servicioalaciudadania@sdmujer.gov.co

A pesar que durante las verificaciones se han generado compromisos que permitan garantizar el cumplimiento contractual, a la fecha se sigue evidenciando el presunto incumplimiento a lo establecido en el contrato de prestación de servicios, el Anexo Técnico y el pliego de condiciones.

B. Servicio de alimentación:

Durante la verificación de condiciones de calidad realizada el 30 de marzo de 2022 (anexo 1) se identificaron productos perecederos en mal estado (acelgas y papa criolla). También se encontraron productos no perecederos vencidos, como dos paquetes de pan tajado con fechas de vencimiento 23/03/2022 y 26/03/2022. Asimismo, se encontró un paquete de harina de plátano que aunque vencía el 31 de marzo de 2022, al revisar los ciclos de menú, se identificó que ese producto no sería consumido antes de su fecha de vencimiento. De igual manera, se verificó que no se implementan acciones para garantizar la rotación de los alimentos almacenados de acuerdo con el método Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS), el cual hace referencia a que los productos que inicialmente fueron adquiridos son los que primero serán consumidos.

Los días 18 y 19 de abril de 2022 (anexo 2), durante la verificación de condiciones de calidad se encontró que no se realiza la actualización de la publicación de ciclos de menú para las personas acogidas. Por otro lado, se evidenciaron fallas en el servicio de alimentos, y en los anjeos de la bodega de almacenamiento de alimentos debido a que se encontraban con polvo y con residuos de jabón. Así mismo, se evidenció que los espacios de almacenamiento (gavetas y alacenas) son de materiales no aptos para el servicio de alimentación, así como la presencia de humedad. También, se identificó falta de diligenciamiento de las listas de chequeo de inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques, toda vez que se encontró el uso de menaje en mal estado (quemado).

Con relación a las buenas prácticas de manufactura, en el ejercicio del apoyo a la supervisión se encontró que el personal de cocina no utiliza los elementos de dotación necesarios para laborar en el servicio de alimentos, no se mantienen las condiciones de higiene personal requeridas (uñas sucias) y se realiza el servido de alimentos con las manos y no con utensilios.

Durante la visita del 23 de mayo de 2022 (anexo 3) nuevamente se encontraron en la bodega de almacenamiento, alimentos en mal estado (pan tajado con moho), sobre madurados (granadillas y pitahayas) y dos productos vencidos con fechas del 23/05/2022 y 30/04/2022. Además, persisten varios de los presuntos incumplimientos antes mencionados, especialmente los relacionados con el servicio de alimentación.

C. Equipos antropométricos:

Desde el mes de marzo de 2022, durante las verificaciones de condiciones de calidad realizadas, se ha evidenciado que en la Casa Refugio no se cuenta con los certificados de calibración y mantenimiento de los equipos antropométricos y de medición del servicio de alimentos. Así mismo se identificó la ausencia de los procedimientos de instrucciones de uso, sensibilidad, capacidad y mantenimiento preventivo de los equipos antropométricos y de almacenamiento. A pesar de que se

Edificio Elemento Av el Dorado, Calle 26 N° 69-76

Torre 1 (Aire) Piso 9

PBX: 3169001

www.sdmujer.gov.co

Presente su Petición, Queja, Reclamo o Sugerencia al correo electrónico:

servicioalaciudadania@sdmujer.gov.co



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

han generado compromisos durante las visitas realizadas, no se ha constatado el cumplimiento efectivo de los mismos.

D. Medidas de bioseguridad para la prevención del COVID-19:

Se evidenció durante las verificaciones de condiciones de calidad realizadas los meses de marzo, abril y mayo de 2022 que en las oportunidades de consumo de alimentos, las personas acogidas no implementan acciones para el uso correcto del tapabocas. Por ejemplo, se encontró que algunas personas mantienen el tapabocas en la barbilla durante el consumo de alimentos, lo que facilita la contaminación de este elemento incrementando el riesgo de contagio. Así mismo, se identificó la ausencia de acompañamiento del talento humano que debe garantizar las medidas de bioseguridad dentro de la Casa Refugio, teniendo en cuenta que por falta de esquemas completos de vacunación contra el Covid-19 se requirió el uso continuo del tapabocas.

E. Gastos de Administración:

En el ejercicio de las actividades de verificación de soportes para el pago correspondiente al mes de mayo de 2022, luego de realizar la revisión documental de los soportes relacionados con los gastos de administración, se identificó que la planilla de pago de seguridad social enviada como soporte para el profesional Robinson Urbano Hoyos, quien presta servicios de transporte y mensajería para la operación de la Casa Refugio, no tuvo una verificación exitosa, tal y como se describe a continuación:

Nombre profesional	Número de planilla de pago de acuerdo con el documento remitido por el contratista	Verificación en la página web del operador de pago-Mi Planilla
Robinson Urbano Hoyos	59199604	“No se encontraron registros con los criterios de búsqueda ingresados.”

Como parte de las actividades de validación y revisión de esta supervisión, se realizó la consulta en la página web <https://www.miplanilla.com/Private/Consultaplanillaindependiente.aspx>, y se encontró, como se menciona, lo siguiente:

Certificado presentado por la Corporación Social para el Desarrollo de los Grupos Étnicos Multiétnicos:



Verificación realizada en la página del operador de pagos:



De acuerdo con lo anterior, esta supervisión consideró procedente no avalar el pago que según los soportes presentados se realizó por concepto de administración para el mes de mayo de 2022, hasta tanto se aclare la situación presentada.

En virtud de lo descrito previamente, se advierte el presunto incumplimiento de las siguientes obligaciones:

Cláusula Segunda, Obligaciones de las partes, numeral 1. *Obligaciones del Contratista, sub numerales 20. “Cumplir con la legislación vigente en Seguridad y Salud en el Trabajo, entre*

Edificio Elemento Av el Dorado, Calle 26 N° 69-76

Torre 1 (Aire) Piso 9

PBX: 3169001

www.sdmujer.gov.co

Presente su Petición, Queja, Reclamo o Sugerencia al correo electrónico:

servicioalaciudadania@sdmujer.gov.co



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

otras la Ley 1562 de 2012 y el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo 1072 de 2015, Resolución 0312 de 2019, Circular 0071 de 2020”, 26. Atender las orientaciones, requerimientos y línea técnica que brinde la Secretaría Distrital de la Mujer para una correcta ejecución y cumplimiento de las obligaciones y “35. Las demás obligaciones de esencia y la naturaleza relacionadas con el cumplimiento del objeto del contrato.”.

Numeral 2. *Específicas. A. Administrativas: “2. Garantizar el cumplimiento de todas las normas establecidas para su funcionamiento y registro sanitario, así como disponer de los espacios requeridos en el Anexo Técnico y elementos de dotación necesarios para la implementación del proceso de acogida y atención de las mujeres, así como de sus sistemas familiares” y 5. Aportar las aclaraciones y requerimientos a la información presentada en el tiempo establecido y otorgado por la supervisión de la Secretaría Distrital de la Mujer.*

Cláusula décima primera PAGO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL: *“EL CONTRATISTA debe acreditar al supervisor del contrato, para cada uno de los pagos, que se encuentra al día en los pagos por concepto de seguridad social (Pensión, Salud y ARL), de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y en el Artículo 23 de la Ley 1150 de 2007. Ante el incumplimiento de estas obligaciones (...)*

Además, se advierte el presunto incumplimiento de lo establecido en el Anexo Técnico Capítulo 2. *Modelo de Atención de Casas Refugio, numeral 2.4. Modelo de atención Integral, 2.4.2. Acciones para la atención y el restablecimiento de derechos en cuanto al objetivo del área de nutrición:*

*“Área de nutrición aporta al restablecimiento del derecho a la salud plena de las personas acogidas, a través de estrategias que garanticen el suministro de una **alimentación de calidad, adecuada según edad, sexo, condiciones de salud y nutricionales, costumbres y otras necesidades especiales.** Al tiempo que se promueve hábitos de vida saludable, a través de la participación en procesos formativos individuales y colectivos que permitan mejorar progresivamente el bienestar de estas personas”.*

Así mismo, se evidencia el presunto incumplimiento de las actividades que deben ser realizadas por las nutricionistas y operarias de cocina de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico del contrato de prestación de servicios, tal y como se indica a continuación:

*Nutricionista – Dietista: “Realizar una (1) valoración al egreso de cada grupo familiar, en donde se identifique el **goce efectivo al derecho a la alimentación durante el tiempo de acogida** en la Casa Refugio, de conformidad con el plan de acción establecido en la valoración inicial”.*

Edificio Elemento Av el Dorado, Calle 26 N° 69-76

Torre 1 (Aire) Piso 9

PBX: 3169001

www.sdmujer.gov.co

Presente su Petición, Queja, Reclamo o Sugerencia al correo electrónico:

servicioalaciudadania@sdmujer.gov.co



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

Operarias de cocina: “Velar por el correcto funcionamiento del servicio de alimentación y conservación de los alimentos”. (subrayado fuera del texto original).

Requerimiento

Atendiendo a lo anterior, de manera atenta se solicita al contratista la realización de las siguientes acciones de mejora y cumplimiento de las condiciones del contrato de prestación de servicios suscrito y su anexo técnico:

1. Verificar e incluir las valoraciones nutricionales correspondientes.
2. Implementar acciones para dar cumplimiento al servicio de alimentación en los términos establecidos en el Anexo Técnico del contrato.
3. Dar cumplimiento a las medidas de bioseguridad vigentes, con el fin de salvaguardar la salud e integridad física del talento humano y de las personas acogidas.
4. Tramitar y garantizar los certificados de calibración y mantenimiento de los equipos antropométricos y de medición del servicio de alimentos.
5. Identificar los documentos soporte que serán entregados respecto del rubro “Gastos de Administración” y verificar su cumplimiento.

El presente requerimiento se realiza en virtud de las obligaciones a cargo de esta supervisión y relacionados con el artículo 83, 84 y subsiguientes de la Ley 1474 de 2011, el cual indica que:

“ARTÍCULO 83. SUPERVISIÓN E INTERVENTORÍA CONTRACTUAL. Con el fin de proteger la moralidad administrativa, de prevenir la ocurrencia de actos de corrupción y de tutelar la transparencia de la actividad contractual, las entidades públicas están obligadas a vigilar permanentemente la correcta ejecución del objeto contratado a través de un supervisor o un interventor, según corresponda.

La supervisión consistirá en el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable, y jurídico que, sobre el cumplimiento del objeto del contrato, es ejercida por la misma entidad estatal cuando no requieren conocimientos especializados. Para la supervisión, la Entidad estatal podrá contratar personal de apoyo, a través de los contratos de prestación de servicios que sean requeridos. (...)”

“ARTÍCULO 84. FACULTADES Y DEBERES DE LOS SUPERVISORES Y LOS INTERVENTORES. La supervisión e interventoría contractual implica el seguimiento al ejercicio del cumplimiento obligacional por la entidad contratante sobre las obligaciones a cargo del contratista.

Edificio Elemento Av el Dorado, Calle 26 N° 69-76

Torre 1 (Aire) Piso 9

PBX: 3169001

www.sdmujer.gov.co

Presente su Petición, Queja, Reclamo o Sugerencia al correo electrónico:

servicioalaciudadania@sdmujer.gov.co

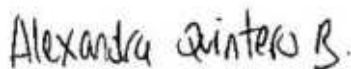


ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

Los interventores y supervisores están facultados para solicitar informes, aclaraciones y explicaciones sobre el desarrollo de la ejecución contractual, y serán responsables por mantener informada a la entidad contratante de los hechos o circunstancias que puedan constituir actos de corrupción tipificados como conductas punibles, o que puedan poner o pongan en riesgo el cumplimiento del contrato, o cuando tal incumplimiento se presente. (...)"

De manera atenta, se solicita al contratista que en un término de tres (3) días hábiles, a partir del recibo de la presente comunicación, presente sus explicaciones o aclaraciones, y adjunte los documentos o soportes que considere necesarios como evidencia del cabal cumplimiento de sus obligaciones contractuales.

Agradecemos su amable atención y gestión,



ALEXANDRA QUINTERO BENAVIDES

Directora de Eliminación de Violencias contra las Mujeres y Acceso a la Justicia
Secretaría Distrital de la Mujer

Anexos: 1. Acta visita de supervisión 30 de marzo, 8 folios.
2. Acta visita de supervisión 18 y 19 de abril, 20 folios.
3. Acta visita de supervisión 23 de mayo, 15 folios.

Elaboró: Yenny Paola Betancourt – Contratista, Dirección de Eliminación de Violencias contra las Mujeres y Acceso a la Justicia.
Wendy Tatiana Fonseca - Contratista, Dirección de Eliminación de Violencias contra las Mujeres y Acceso a la Justicia.
Revisó: Leidy Johanna Piñeros – Contratista, Dirección de Eliminación de Violencias contra las Mujeres y Acceso a la Justicia.
Revisó y aprobó: Alexandra Quintero Benavides- Directora de Eliminación de Violencias contra las Mujeres y Acceso a la Justicia.

Edificio Elemento Av el Dorado, Calle 26 N° 69-76
Torre 1 (Aire) Piso 9
PBX: 3169001
www.sdmujer.gov.co
Presente su Petición, Queja, Reclamo o Sugerencia al correo electrónico:
servicioalaciudadania@sdmujer.gov.co

	SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER	Código: GA-FO-03
	GESTIÓN ADMINISTRATIVA	Versión: 04
	ACTA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS	Fecha de Emisión: 12 de marzo del 2018 Página 1 de 3

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:	30	03	2022	HORA:	11:15 AM – 4:50 PM

ACTA No. 10

OBJETIVO:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión al área de nutrición de la Casa Refugio Esmeralda.
PARTICIPANTES:	JOHANA ALVARADO VILLAMIZAR – Nutricionista Casa Refugio Esmeralda. PAOLA ANDREA GUSTÍN MORERA – Equipo Técnico Secretaría Distrital de la Mujer.
ORDEN DEL DÍA	
1. Desarrollo de la reunión.	
2. Fin de la reunión.	

COMPROMISOS

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA

DESARROLLO DE LA REUNIÓN: se da inicio de manera presencial a la reunión de apoyo a la supervisión con la nutricionista de la Casa Refugio Esmeralda a las 11:15 am:

NUMERAL	VERIFICADOR	RESPUESTA	OBSERVACIONES
1	Se realizó una (1) valoración nutricional inicial durante los primeros cinco (5) días hábiles de acogida, evaluando los datos generados en la anamnesis alimentaria, valoración antropométrica de la mujer y personas a su cargo; indagando antecedentes médicos, familiares, alimentarios, nutricionales e indicadores nutricionales: peso, talla, perímetro cefálico (niños y niñas menores de 2 años), perímetro braquial (6 a 60 meses de edad), circunferencia cintura (mayores de 18 años) a partir de estos datos clasificará nutricionalmente a la población acogida.	Cumple	Ninguna.
2	Se estableció un (1) plan alimentario inicial para las personas acogidas y un plan de acción individual, fundamentándose en los resultados de la valoración y anamnesis nutricional y alimentaria de la mujer y su sistema familiar.	Cumple	Ninguna.
3	Se realizó mínimo una (1) valoración de seguimiento	Cumple	Ninguna.

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER	SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER		Código: GA-FO-03
	GESTIÓN ADMINISTRATIVA		Versión: 04
	ACTA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS		Fecha de Emisión: 12 de marzo del 2018
			Página 2 de 3

	bimensual a cada grupo familiar para evaluar el proceso de atención, mantenimiento y/o recuperación del estado nutricional según la clasificación establecida al ingreso, así como los seguimientos a las activaciones de ruta para el manejo de alteraciones nutricionales.		
4	Se realizó una (1) valoración al egreso de cada grupo familiar, en la cual se identificó el goce efectivo al derecho a la alimentación durante el tiempo de acogida en la Casa Refugio, de conformidad con el plan de acción establecido en la valoración inicial.	Cumple	Ninguna.
5	La profesional en nutrición apoya la elaboración del Informe de Egreso con información del área, detallando aspectos del plan de atención, avances, logros, dificultades, entre otros aspectos principales del proceso de atención brindado a las mujeres y sus personas a cargo.	Cumple	Ninguna.
6	Se realiza el seguimiento a que tienen derecho las mujeres egresadas de conformidad con los lineamientos de tiempo establecidos por la Secretaría Distrital de la Mujer, el cual se podrá llevar a cabo a través de llamadas telefónicas, visitas domiciliarias y/o encuentros establecidos previamente.	Cumple	Ninguna.
7	Se realizó un (1) seguimiento mensual a los planes de acción individuales de gestantes o lactantes con bajo peso, niños y niñas con estados de desnutrición aguda moderada o severa (sin complicaciones), mujeres adultas con enfermedades crónicas no transmisibles asociadas al sobrepeso o la obesidad y/o toda persona que lo requiera, según la valoración inicial.	Cumple	Ninguna.
8	La nutricionista activó la ruta para el manejo de alteraciones nutricionales según los protocolos establecidos para Casas Refugio.	No aplica	No se presentaron casos de desnutrición en el mes.
9	Se realizó mínimo una (1) asesoría mensual de carácter individual y/o colectiva en diferentes temas relacionados con salud, nutrición, lactancia materna, actividad física, entre otros, para todos los diferentes ciclos de vida.	Cumple	Ninguna.
10	Se Implementaron estrategias para la promoción de la práctica de la lactancia materna, en forma exclusiva para niñas y niños menores de seis meses de edad y en forma complementaria de los seis meses a los dos años o más, con el talento humano de la Casa Refugio y las mujeres acogidas.	Cumple	Ninguna.
11	Se elaboró la solicitud de compra de alimentos, según la ocupación de la Casa Refugio y el ciclo de menús planeado.	Cumple	Ninguna.
12	La Casa Refugio implementa de manera correcta la lista de chequeo de recepción de materias primas.	Cumple	Ninguna.
13	Los alimentos (carnes, verduras, frutas, lácteos, huevos y no perecederos) se encuentran en buen estado (sin magulladuras, sobre madurados, sin mal olor, sin moho,	No cumple	Se encontró un pan vencido del 23/03/2022 y 26/03/2022, y una harina de plátano del 31/03/2022.

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER</small>	SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER		Código: GA-FO-03
	GESTIÓN ADMINISTRATIVA		Versión: 04
	ACTA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS		Fecha de Emisión: 12 de marzo del 2018
			Página 3 de 3

	sin viscosidad y no vencidos) de acuerdo a lo descrito en el manual de buenas prácticas de manufactura de la Casa Refugio.		Acelga y papa criolla en mal estado.
14	La Casa Refugio realiza la rotación de los alimentos almacenados de acuerdo al método Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS).	No cumple	No están teniendo en cuenta las fechas de vencimiento de los diferentes productos, ya que se encuentra un pan tajado, una pastel gala y demás productos próximos a vencer en los primeros días de abril.
15	La Casa Refugio cuenta con el concepto sanitario de los proveedores, con expedición no mayor a un año.	Cumple	Ninguna.
16	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	Ninguna.
17	La nutricionista 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.
18	Se determinar la dosis del suministro de formula láctea a menores de un año, coordinando con las profesionales del área de Primeros Auxilios el plan para acompañar a la mujer acogida en la preparación y consumo de este.	Cumple	Ninguna.
19	Los alimentos servidos a las mujeres y sus sistemas familiares en la Casa Refugio corresponden al menú del día de la visita.	Cumple	Ninguna.
20	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	Ninguna.
21	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.
22	El gramaje de porción servida para cada grupo de edad cumple con lo establecido en la minuta patrón.	Cumple	Ninguna.
23	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	Ninguna.
24	Las características organolépticas de la alimentación servida son óptimas. Nota: tener en cuenta el color, presentación, apariencia y olor.	Cumple	Ninguna.
25	El ciclo de menús se encuentra en un lugar visible para las manipuladoras de alimentos y sistemas familiares acogidos.	Cumple	Ninguna.
26	En el momento del consumo de alimentos, el talento humano de la Casa Refugio garantiza que la mascarilla (tapabocas) de las personas acogidas sea guardada en una bolsa de papel o bolsa resellable, disponiendo de un	No cumple	Las mujeres mantienen su tapaboca en la barbilla o no tienen este elemento de bioseguridad.

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER	SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER		Código: GA-FO-03
	GESTIÓN ADMINISTRATIVA		Versión: 04
	ACTA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS		Fecha de Emisión: 12 de marzo del 2018
			Página 4 de 3

	espacio con las medidas higiénico sanitarias, así mismo se mantienen las medidas de distanciamiento físico.		
27	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 en la Casa Refugio.
28	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	Ninguna.
29	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	Ninguna.
30	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).	No cumple	La Casa Refugio cuenta el certificado higiénico sanitario <i>Desfavorable</i> con fecha de noviembre de 2021, por lo tanto, se espera una segunda visita de la Secretaría Distrital de Salud para mejorar el concepto. Adicionalmente, se espera la visita para la revisión del servicio de alimentos.
31	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.
32	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	Ninguna.
33	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	Ninguna.
34	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	Ninguna.
35	Verificar que los alimentos cocidos se mantengan a la temperatura requerida, calientes: mayor a 65°C.	Cumple	Ninguna.
36	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.
37	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	Cumple	Ninguna.

	SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER	Código: GA-FO-03
	GESTIÓN ADMINISTRATIVA	Versión: 04
	ACTA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS	Fecha de Emisión: 12 de marzo del 2018
		Página 5 de 3

	limpieza, desinfección y secado de estos.		
38	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.
39	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.
40	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	Ninguna.
41	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	Es escasa la ventilación, se concentra una alta temperatura en la zona de almacenamiento.
42	Verificar que los elementos de cocina que no se encuentren en uso, se mantengan limpios y organizados.	Cumple	Ninguna.
43	Verificar que las mesas y las sillas están en buen estado y en condiciones higiénicas apropiadas.	Cumple	Ninguna.
44	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	Ninguna.
45	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	Ninguna.
46	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	Ninguna.
47	Se verifica la implementación del programa de control de vectores: ausencia de huellas o daños causados, dispositivos de control bien ubicados como rejillas,	Cumple	Ninguna.

	SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER	Código: GA-FO-03
	GESTIÓN ADMINISTRATIVA	Versión: 04
	ACTA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS	Fecha de Emisión: 12 de marzo del 2018
		Página 6 de 3

	anjeos, certificación de fumigación expedida por empresa autorizada según la frecuencia definida, fichas técnicas de productos empleados y cronograma. (A necesidad).		
48	Los espacios destinados para almacenamiento, preparación, distribución y servicio de alimentos, se encuentran libres de animales (en general), vectores como: roedores e insectos.	Cumple	Ninguna.
49	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.
50	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	Ninguna.
51	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.
52	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.
53	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	Ninguna.
54	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	Ninguna.
55	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 líquido o mucoso de la nariz (mocos), para reducir el riesgo de contagio por virus. Ejemplo: cucharas, vasos, alimentos, frutas, entre otros.	Cumple	Ninguna.
56	Se verifica la existencia y estado físico de los equipos necesarios para la toma de medidas antropométricas (tallímetros, infantómetro, pesa bebés y pesa de pie), recepción de materias primas y porciones de alimentos servidos (báscula, gramera y termómetro).	Cumple	Ninguna.
57	Se verifica la existencia de un manual o documento de	No cumple	La Casa Refugio no cuenta con fichas

	SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER	Código: GA-FO-03
	GESTIÓN ADMINISTRATIVA	Versión: 04
	ACTA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS	Fecha de Emisión: 12 de marzo del 2018 Página 7 de 3

	instrucciones de uso, sensibilidad y capacidad de los equipos antropométricos, termómetro(s), báscula y gramera.		técnicas de los equipos antropométricos y del servicio de alimentos.
58	Se valida la existencia de un procedimiento y cronograma de mantenimiento preventivo de equipos antropométricos y almacenamiento (refrigeradores, congeladores, estufas, horno, entre otros).	No cumple	La Casa Refugio no cuenta con este documento y/o cronograma para los diferentes equipos.
59	Se verifica la existencia de los certificados de calibración y mantenimiento preventivo de los equipos antropométricos y de los equipos de medición del servicio de alimentos emitidos por una entidad certificada.	No cumple	La Casa Refugio no ha dado conocer los certificados de calibración de los equipos antropométricos y del servicio de alimentos.

FIN DE LA REUNIÓN: el apoyo a la supervisión se da por terminado a las 4:50 pm del día 30 de marzo de 2022.

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER</small>	SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER	Código: GD-FO-38
	GESTIÓN DOCUMENTAL	Versión: 01
	EVIDENCIA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS	Fecha de Emisión: 04/04/2022 Página 1 de 3

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:	18 y 19	04	2022	HORA:	11:40 AM – 4:30 PM (18/04/2022) 2:48 PM – 6:30 PM (19/04/2022)

OBJETIVO:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión al área de nutrición de la Casa Refugio Esmeralda.
PARTICIPANTES:	JOHANA ALVARADO VILLAMIZAR – Nutricionista Casa Refugio Esmeralda. CAROLINA PABÓN – Coordinadora Técnica Casa Refugio Esmeralda. PAOLA ANDREA GUSTÍN MORERA – Equipo Técnico Secretaría Distrital de la Mujer.

COMPROMISOS

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Realizar las valoraciones de permanencia y seguimiento por estados de malnutrición a las dos (2) ciudadanas y su sistema familiar.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	22/04/2022 29/04/2022
Enviar plan de saneamiento básico con correcciones y el programa de medidas correctivas.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	25/04/2022
Realizar talleres de cualificación con las operarias de cocina y aseo general.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	30/04/2022
Fichas técnicas de los equipos antropométricos (pesa bebés, báscula de adultos, tallímetro, infantómetro y cinta métrica) y del servicio de alimentos.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	02/05/2022
Cronograma de mantenimiento de los equipos antropométricos (pesa bebés, báscula de adultos, tallímetro e infantómetro) y de cocina.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	02/05/2022
Certificados de calibración de los equipos antropométricos (pesa bebés y báscula de adulto) y del servicio de alimentos (termómetros y gramera).	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	02/05/2022
Reunión de fortalecimiento técnico del área de nutrición.	Paola Andrea Gustín Apoyo a la supervisión Secretaría Distrital de la Mujer	27/04/2022

DESARROLLO DE LA REUNIÓN: se da inicio de manera presencial a la reunión de apoyo a la supervisión con las Coordinadoras Administrativa y Técnica de la Casa Refugio Esmeralda a las 11:40 am del 18/04/2022, en la cual se dio revisión al 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.

A las 2:40 pm de la tarde llega la nutricionista de la Casa Refugio, con quien se socializa parte de lo encontrado en el visita, sin embargo, se acuerda un segundo encuentro al siguiente día 19/04/2022.

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER</small>	SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER	Código: GD-FO-38
	GESTIÓN DOCUMENTAL	Versión: 01
	EVIDENCIA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS	Fecha de Emisión: 04/04/2022
		Página 2 de 3

El 19/04/2022 se asiste nuevamente a la Casa Refugio a las 2:48 pm con la nutricionista con quien específicamente se revisan los expedientes físicos de las valoraciones y seguimientos de las mujeres y sus sistemas familiares. Finalmente, se socializó la evidencia de supervisión con ella y la coordinadora técnica, generando los siguientes compromisos como oportunidades de mejora:

COMPROMISO	RESPONSABLE	FECHA DE APLICACIÓN
Realizar las valoraciones de permanencia y seguimiento por estados de malnutrición a las dos (2) ciudadanas y su sistema familiar.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	22/04/2022 29/04/2022
Enviar plan de saneamiento básico con correcciones y el programa de medidas correctivas.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	25/04/2022
Realizar talleres de cualificación con las operarias de cocina y aseo general.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	30/04/2022
Fichas técnicas de los equipos antropométricos (pesa bebés, báscula de adultos, tallímetro, infantómetro y cinta métrica) y del servicio de alimentos.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	02/05/2022
Cronograma de mantenimiento de los equipos antropométricos (pesa bebés, báscula de adultos, tallímetro e infantómetro) y de cocina.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	02/05/2022
Certificados de calibración de los equipos antropométricos (pesa bebés y báscula de adulto) y del servicio de alimentos (termómetros y gramera).	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	02/05/2022
Reunión de fortalecimiento técnico del área de nutrición.	Paola Andrea Gustín Apoyo a la supervisión Secretaría Distrital de la Mujer	27/04/2022

ANEXOS: a continuación, se muestran algunos pantallazos del Sistema Misional de Información que contienen observaciones sobre las valoraciones de las mujeres y sistemas familiares acogidos:



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER

SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER

GESTIÓN DOCUMENTAL

EVIDENCIA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS

Código: GD-FO-38

Versión: 01

Fecha de Emisión: 04/04/2022

Página 3 de 3

Chrome Archivo Editar Ver Historial Favoritos Perfiles Pestañas Ventana Ayuda

Un sistema de información misional

Inicio Mis datos Consultar Solicitudes Salida Segura

Bienvenido: **Patia Andrea Quintero Morero**

Valoraciones Nutrición

Datos personales

Nombre	Número de documento	Edad
LEET DAYANA VAZQUEZ VAQUERO	28010821	27 años

Valoraciones

no tiene valoraciones

[Regresar](#) [regresar nueva Valoración](#)

Secretaría Distrital de la Mujer | Teléfono: (571) 3148000 | Avenida El Dorado calle 26 # 85 - 76 Torre 1 Piso 6 Edificio Páramo | Código Postal 111321 | e-mail: contacto@sdmujer.gov.co

Chrome Archivo Editar Ver Historial Favoritos Perfiles Pestañas Ventana Ayuda

Un sistema de información misional

Inicio Mis datos Consultar Solicitudes Salida Segura

Bienvenido: **Patia Andrea Quintero Morero**

Valoraciones Nutrición

Datos personales

Nombre	Número de documento	Edad
Marta Adela Ruiz Jarama	34014448	27 años

Valoraciones

no tiene valoraciones

[Regresar](#) [regresar nueva Valoración](#)

Secretaría Distrital de la Mujer | Teléfono: (571) 3148000 | Avenida El Dorado calle 26 # 85 - 76 Torre 1 Piso 6 Edificio Páramo | Código Postal 111321 | e-mail: contacto@sdmujer.gov.co



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER

SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER

GESTIÓN DOCUMENTAL

EVIDENCIA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS

Código: GD-FO-38

Versión: 01

Fecha de Emisión: 04/04/2022

Página 4 de 3

Chrome Archivo Editar Ver Historial Favoritos Perfiles Pestañas Ventana Ayuda

... Sistema de Información Misional ... Correo: Paola Andrea Gustin ...

... Sistema de Información Misional ...

Secretaría Distrital de la Mujer

Inicio Mis datos Consultar Solicitudes Salida Segura

Bienvenido: Paola Andrea Gustin Morero

Valoraciones Nutrición

Datos personales

Nombre	Número de documento	Edad
OLGA PATRICIA SALAZAR SALAZAR	1029857294	20 años

Valoraciones

... Valoraciones ...

Regresar Registrar nueva valoración

Secretaría Distrital de la Mujer | teléfonos (571) 310 0001 | Avenida B Donado café 26 # 69 - 76 Torre 1 Piso 5 Edificio Eternitania | Código Postal 111321 | email: contactenos@distrital.gov.co

Chrome Archivo Editar Ver Historial Favoritos Perfiles Pestañas Ventana Ayuda

... Sistema de Información Misional ... Correo: Paola Andrea Gustin ...

... Sistema de Información Misional ...

Secretaría Distrital de la Mujer

Inicio Mis datos Consultar Solicitudes Salida Segura

Bienvenido: Paola Andrea Gustin Morero

Valoraciones Nutrición

Datos personales

Nombre	Número de documento	Edad
MEDILAR GONZALEZ SALAZAR	1148133079	5 años

Valoraciones

... Valoraciones ...

Regresar Registrar nueva valoración

Secretaría Distrital de la Mujer | teléfonos (571) 310 0001 | Avenida B Donado café 26 # 69 - 76 Torre 1 Piso 5 Edificio Eternitania | Código Postal 111321 | email: contactenos@distrital.gov.co



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER

SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER

GESTIÓN DOCUMENTAL

EVIDENCIA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS

Código: GD-FO-38

Versión: 01

Fecha de Emisión: 04/04/2022

Página 5 de 3

Chrome Archivo Editar Ver Historial Favoritos Perfiles Pestañas Ventana Ayuda

no seguro | sistema.dlmujer.gov.co/refugiarse/ValoracionNutricion.php?id=591387&doc=1012155212&opc_ingreso=...

LovePDF Proteger PDF Comprimir PDF Firmar PDF Traductor Scrap It ICOPs MPasista Orfeo - SOMAJER SAMIScol SOMajer Teams Dropbox Helium

Sistema de Información Misional

Secretaría Distrital de la Mujer

Inicie Mis datos Consultar Solicitudes Salida Segura

Bienvenido: **Fátima Andrea Quintero Moreno**

Valoraciones Nutrición

Datos personales

Nombre	Número de documento	Edad
Quintero, Fátima Andrea Quintero	1021105212	2 años

Valoraciones

no hay valoraciones

[+ Registrar](#) [Registrar nueva valoración](#)

Secretaría Distrital de la Mujer | Teléfono: (571) 3148000 | Avenida El Dorado calle 26 # 85 - 75 Torre 1 Piso 9 Edificio Páramo | Código Postal 111321 | e-mail: contacto@dlmujer.gov.co

Chrome Archivo Editar Ver Historial Favoritos Perfiles Pestañas Ventana Ayuda

no seguro | sistema.dlmujer.gov.co/refugiarse/ValoracionNutricion.php?id=22431&doc=1023030296&opc_ingreso=...

LovePDF Proteger PDF Comprimir PDF Firmar PDF Traductor Scrap It ICOPs MPasista Orfeo - SOMAJER SAMIScol SOMajer Teams Dropbox Helium

Nombre	Número de documento	Edad
Adam Smith Espiguel Buila	1023030296	3 años

Información

Fecha de valoración: 2021-11-23

Tipo de valoración: Valoración inicial

Antecedentes de ingesta: [Gastro intestinales](#) [Antecedentes alimentarios](#) [Alergias alimentarias](#) [Valorar por antropometría](#)

Peso: 10.3

Talla: 94.2

Perímetro de brazo:

Perímetro cefálico:

Valoración Edema: (1)(+)(++)

Datos antropométricos

Indicador	Valor actual	Desviación estándar	Interpretación
Peso/edad	10.3	0.38	peso adecuado para la edad
Talla/edad	94.2	-2	estatura adecuada para la edad
Peso/Talla			
P.Cefálico/Edad			



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER

SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER

GESTIÓN DOCUMENTAL

EVIDENCIA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS

Código: GD-FO-38

Versión: 01

Fecha de Emisión: 04/04/2022

Página 6 de 3

Chrome | Archivo | Editar | Ver | Historial | Favoritos | Perfiles | Pestaña | Ventana | Ayuda

... Sistema de Información M... | Correo: Paola Andrea Gutierrez | ...

No seguro | sistemaatadmuljer.gov.co/refugiowar/valoracionNutricion.php?id=22434&doc=123418800&id_ingreso=488...

LovePDF | Proteger PDF | Comprimir PDF | Firmar PDF | Traductor | Scrap It | ICOPs | MPasilla | Orfeo - SGMUER | SAIMonal | SGMuer | Teame | Dropbox | Hotmail

Nombre	Número de documento	Edad
Emmy Carolina Berguini Bula	123418800	3 años

Información

Fecha de valoración	2021-11-25
Tipo de valoración	Valoración inicial

Antecedentes de importancia | Crecimiento | Antecedentes alimentarios | Análisis de alimentos | **Valoración Antropométrica**

Peso	14.5
Talla	85
Perímetro de brazo	
Perímetro cefálico	48
Valoración Edema	[+][++][+++]
Datos antropométricos	

Indicador	Valor actual	Desviación estándar	Interpretación
Peso/talla	14.5	0.2	peso adecuado para la edad
Talla/talla	85	0.9	NO HAY RECOMENDACIÓN PARA LA EDAD

Peso/Talla

P. Cefalocircunferencia

Chrome | Archivo | Editar | Ver | Historial | Favoritos | Perfiles | Pestaña | Ventana | Ayuda

... Sistema de Información M... | Correo: Paola Andrea Gutierrez | ...

No seguro | sistemaatadmuljer.gov.co/refugiowar/valoracionNutricion.php?id=5714876&doc=1032380103&tipo_documento=...

LovePDF | Proteger PDF | Comprimir PDF | Firmar PDF | Traductor | Scrap It | ICOPs | MPasilla | Orfeo - SGMUER | SAIMonal | SGMuer | Teame | Dropbox | Hotmail

Bienvenidos **Paola Andrea Gutierrez Moreno**

Valoraciones Nutrición

Datos personales

Nombre	Número de documento	Edad
JOSE SATIANA GUTIERREZ MORENO	1032380103	18 años

Valoraciones

Fecha	Tipo de Valoración	Ver valoración	Agregar Plan de acción	Ver plan de acción
2023-03-31	Valoración inicial	Editar Ver	Nuevo Plan de acción	Ver Plan de acción
2023-04-01	Valoración inicial	Editar Ver	Nuevo Plan de acción	Sin planes registrados
2022-04-05	Seguimiento	Editar Ver	No disponible	Sin planes registrados

Registrar Registrar Nueva Valoración

Secretaría Distrital de la Mujer | Teléfono: (571) 8156801 | Avenida El Dorado calle 26 # 69 - 78 Torre 1 Piso 8 Edificio Paramo | Código Postal 111321 | e-mail: atenciones@admuljer.gov.co



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER

SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER

GESTIÓN DOCUMENTAL

EVIDENCIA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS

Código: GD-FO-38

Versión: 01

Fecha de Emisión: 04/04/2022

Página 7 de 3

Chrome Archivo Editar Ver Historial Favoritos Perfilso Pestafes Ventanas Ayuda

No seguro | Sistema de Información Municipal | Correo: Paola Andrea Gutierrez | Inicio

1032380110 | 1032380110 | Ingreso: 05/14/2022

Nombre: JESSY YATIANA GUZMÁN RAMÍREZ | Número de documento: 1032380110 | Edad: 18 años

Información:

Fecha de valoración: 2022-05-01
Tipo de valoración: Valoración inicial
Etapas: Mujer en edad fértil
Profesional que atendió: (Jhanna Alvarado)

Antecedentes de importancia | Genesio obstétricos | Antecedentes alimentarios | Asesorías alimentaria | Valoración Integral

Peso: 65.4
Talla: 165
Peso ideal (En Kg.): 62
Índice de masa corporal IMC (Kg/MT2): 23.8
Circunferencia de cintura (En Cm.): 70
IMC/IG: 0
Observaciones: ninguna
Diagnóstico nutricional: Estado nutricional con IMC en obesidad

Chrome Archivo Editar Ver Historial Favoritos Perfilso Pestafes Ventanas Ayuda

No seguro | Sistema de Información Municipal | Correo: Paola Andrea Gutierrez | Inicio

1032380110 | 1032380110 | Ingreso: 05/14/2022

Nombre: JESSY YATIANA GUZMÁN RAMÍREZ | Número de documento: 1032380110 | Edad: 18 años

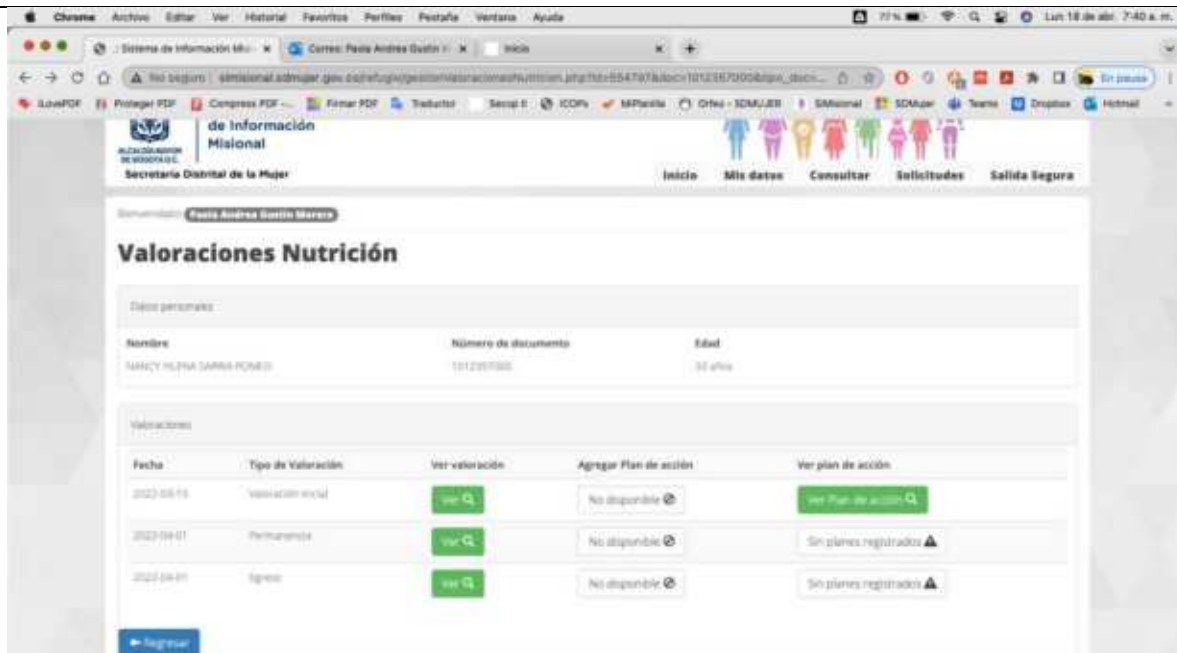
Información:

Fecha de valoración: 2022-04-01
Tipo de valoración: Valoración inicial
Etapas: Mujer en edad fértil
Profesional que atendió: (Jhanna Alvarado)

Antecedentes de importancia | Genesio obstétricos | Antecedentes alimentarios | Asesorías alimentaria | Valoración Integral

Peso: 65.5
Talla: 165
Peso ideal (En Kg.): 62
Índice de masa corporal IMC (Kg/MT2): 23.8
Circunferencia de cintura (En Cm.): 70
IMC/IG: 0
Observaciones: ninguna
Diagnóstico nutricional: Estado nutricional con IMC en obesidad

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER</small>	SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER	Código: GD-FO-38
	GESTIÓN DOCUMENTAL	Versión: 01
	EVIDENCIA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS	Fecha de Emisión: 04/04/2022
		Página 8 de 3



Asimismo, se anexan otras fotos tomadas en el servicio de alimentación y bodega de almacenamiento, con el fin de que sean tenidas en cuenta para su corrección:

Imagen 1. Platos quemados



 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER</small>	SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER	Código: GD-FO-38
	GESTIÓN DOCUMENTAL	Versión: 01
	EVIDENCIA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS	Fecha de Emisión: 04/04/2022
		Página 9 de 3

Imagen 2. Báscula para adultos con baja batería



Imagen 3. Botes de basura con bolsas de otro color.



 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER</small>	SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER	Código: GD-FO-38
	GESTIÓN DOCUMENTAL	Versión: 01
	EVIDENCIA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS	Fecha de Emisión: 04/04/2022
		Página 10 de 3

Imagen 4. Puerta caída en alacena.



Imagen 5. Zona debajo de lavaplatos con humedad y puerta deteriorada.



FIN DE LA REUNIÓN: después de socializar lo observado en la visita y resolver algunas dudas, el apoyo a la supervisión se da por terminado a las 4:30 pm del 18 de abril y a las 6:30 pm del 19 de abril de 2022.

	<p align="center">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</p> <p align="center"><i>INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN ESTRATÉGICA DE CONDICIONES DE CALIDAD Y OBLIGACIONES CONTRACTUALES EN EL ÁREA DE NUTRICIÓN</i></p>	
---	--	--

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 Secretaría 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	11:40 a.m y 2:48 pm	Hora Finalización	4:30 pm y 6:30 p.m.	Fecha	18/04/2022 y 19/04/2022
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)		Johana Alvarado Villamizar			
Cargo		Nutricionista Dietista			
Persona que recibe la visita (2)		Carolina Pabón y Jenny Paola Acero			
Cargo		Coordinadora Técnica y Administrativa			
2. DATOS DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS					
Nombre del Contratista		Corporación Social para el Desarrollo de los Grupos Étnicos y Culturales – Multiétnias.			
Nit		830018406-7			
Dirección		Carrera 28A #39A - 54/58			
Nombre del(a) Representante Legal		María del Carmen García de González			
Correo electrónico		cresmeralda2021@gmail.com			

3. VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD

Instrucción: Antes de desplazarse a la Casa Refugio se sugiere realizar verificación y consolidación de reportes del Sistema de Información Misional que le permitirán contrastar su cumplimiento e implementación en la prestación del servicio al momento de la verificación en sitio. Para ello revise: reporte de sistemas familiares acogidos, talento humano y seguimiento nutricional de las personas acogidas en la Casa Refugio, lo cual servirá como base documental para la verificación.

NUMERAL	VERIFICAR	VERIFICADOR	RESPUESTA	OBSERVACIONES
1		Se realizó una (1) valoración nutricional inicial durante los primeros cinco (5) días hábiles de acogida, evaluando los datos generados en la anamnesis alimentaria, valoración antropométrica de la mujer y personas a su cargo; indagando antecedentes médicos, familiares, alimentarios, nutricionales e indicadores nutricionales: peso, talla, perímetro cefálico (niños y niñas menores de 2 años), perímetro braquial (6 a 60 meses de edad), circunferencia cintura (mayores de 18 años) a partir de estos datos clasificará nutricionalmente a la población acogida.	NO CUMPLE	No se registraron cuatro (4) valoraciones de inicio a tiempo, fechas límite: 07, 12 y 13 de abril. Ver archivo Excel: "Evidencia valoraciones área nutrición Esmeralda_180422".
2		Se estableció un (1) plan alimentario inicial para las personas acogidas y un plan de acción individual, fundamentándose en los resultados de la valoración y anamnesis nutricional y alimentaria de la mujer y su sistema familiar.	NO CUMPLE	Al igual que no se subieron las valoraciones de inicio a tiempo, tampoco los planes de acción y alimentarios iniciales de estas cuatro (4) personas. Ver archivo Excel: "Evidencia valoraciones área nutrición Esmeralda_180422".
3		Se realizó mínimo una (1) valoración de seguimiento bimensual a cada grupo familiar para evaluar el proceso de atención, mantenimiento y/o recuperación del estado nutricional según la clasificación establecida al ingreso, así como los seguimientos a las activaciones de ruta para el manejo de alteraciones nutricionales.	NO APLICA	Pendiente la valoración de dos (2) sistemas familiares para esta semana (18/04/2022 a 22/04/2022) y el 29/04/2022. Ver archivo Excel: "Evidencia valoraciones área nutrición Esmeralda_180422".
4		Se realizó una (1) valoración al egreso de cada grupo familiar, en la cual se identificó el goce efectivo al derecho a la alimentación durante el tiempo de acogida en la Casa Refugio, de conformidad con el plan de acción establecido en la valoración inicial.	CUMPLE	Quedaron en el SiMisional varios planes de acción sin diligenciar las columnas de avances, logros y dificultades. Ver archivo Excel: "Evidencia valoraciones área nutrición Esmeralda_180422".

5		La profesional en nutrición apoya la elaboración del Informe de Egreso con información del área, detallando aspectos del plan de atención, avances, logros, dificultades, entre otros aspectos principales del proceso de atención brindado a las mujeres y sus personas a cargo.	CUMPLE	Se recomienda a la nutricionista ampliar la descripción en la sección de compromisos que realiza el área con la mujer y su sistema familiar.
6		Se realiza el seguimiento a que tienen derecho las mujeres egresadas de conformidad con los lineamientos de tiempo establecidos por la Secretaría Distrital de la Mujer, el cual se podrá llevar a cabo a través de llamadas telefónicas, visitas domiciliaria y/o encuentros establecidos previamente.	CUMPLE	Ninguna.
7		Se realizó un (1) seguimiento mensual a los planes de acción individuales de gestantes o lactantes con bajo peso, niños y niñas con estados de desnutrición aguda moderada o severa (sin complicaciones), mujeres adultas con enfermedades crónicas no transmisibles asociadas al sobrepeso o la obesidad y/o toda persona que lo requiera, según la valoración inicial.	NO APLICA	Pendiente la valoración de dos (2) sistemas familiares para esta semana (18/04/2022 a 22/04/2022) y el 29/04/2022. Ver archivo Excel: "Evidencia valoraciones área nutrición Esmeralda_180422".
8		La nutricionista activó la ruta para el manejo de alteraciones nutricionales según los protocolos establecidos para Casas Refugio.	NO APLICA	No se han presentado casos de desnutrición aguda moderada, severa o algún otro que amerite activación de la ruta.
9		Se realizó mínimo una (1) asesoría mensual de carácter individual y/o colectiva en diferentes temas relacionados con salud, nutrición, lactancia materna, actividad física, entre otros, para todos los diferentes ciclos de vida.	CUMPLE	La nutricionista, junto a la enfermera del equipo de Casa Refugio, realizó un taller con las mujeres y sus sistemas familiares el 14/04/2022, denominado: "Juegos para cultivar el cuerpo y la salud general", con la asistencia de 9 mujeres.
10		Se Implementaron estrategias para la promoción de la práctica de la lactancia materna, en forma exclusiva para niñas y niños menores de seis meses de edad y en forma complementaria de los seis meses a los dos años o más, con el talento humano de la Casa Refugio y las mujeres acogidas.	CUMPLE	Pendiente realizar intervención de lactancia materna exclusiva con una ciudadana y otra se llevó a cabo el 14/04/2022.
11		Se elaboró la solicitud de compra de alimentos, según la ocupación de la Casa Refugio y el ciclo de menús planeado.	CUMPLE	Ninguna.
12		La Casa Refugio implementa de manera correcta la lista de chequeo de recepción de materias primas.	CUMPLE	No se encuentran registrados en el formato correspondiente el lote y fecha de vencimiento del queso campesino y el lote de los huevos y leche deslactosada. Todos los productos fueron recibidos el 05/04/2022.

13		Los alimentos (carne, 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	Se hallan algunos alimentos/productos sin rótulos, como: espagueti y salsa de tomate (incorrecto). Son corregidos por las operarias de cocina de inmediato.
14		La Casa Refugio realiza la rotación de los alimentos almacenados de acuerdo al método Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS).	CUMPLE	Ninguna.
15	 	La Casa Refugio cuenta con el concepto sanitario de los proveedores, con expedición no mayor a un año.	CUMPLE	El certificado higiénico sanitario del proveedor "Porvenir" vence el 23/08/2022 y el del vehículo el 31/05/2022. En cuanto al de "Cadecam", se vence el 01/07/2022 y el del carro transportador el 27/05/2022. Solicitar a los proveedores los nuevos documentos. En cuanto a los carnet de manipulación de las personas encargadas de cada empresa, ya se tienen actualizados el de Porvenir y Cadecam, que caducan el 08/02/2023 y 24/02/2023; respectivamente.
16	 	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.	NO APLICA	La nutricionista aún no ha realizado talleres de cualificación con las operarias de cocina.
17		La nutricionista 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.	NO APLICA	No se pudo evaluar, ya que la nutricionista no se encontraba en el tiempo de comida del almuerzo para su seguimiento. Estaban siendo "supervisados" por la auxiliar de pedagogía. Se pudo observar que las mujeres muestran agrado por las preparaciones servidas el día de hoy, sin embargo, los niños y niñas demoran un poco en el consumo de la sopa.
18	 	Se determina la dosis del suministro de fórmula láctea a menores de un año, coordinando con las profesionales del área de Primeros Auxilios el plan para acompañar a la mujer acogida en la preparación y consumo de este.	CUMPLE	Se suministra fórmula láctea a un bebé de tres meses de edad desde el 09/04/2022. Dosis: 6 tomas cada una de 7 onzas.
19		Los alimentos servidos a las mujeres y sus sistemas familiares en la Casa Refugio corresponden al menú del día de la visita.	CUMPLE	El menú servido el día de hoy 18/04/2022 fue el número de 15 y el almuerzo presentó un intercambio en el jugo: mango por maracuyá. Se observó que para las onces y cena se cuenta con todos los alimentos para su cumplimiento.
20	 	El formato de autorización de modificaciones al ciclo de menú está 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 nutricionista envió un correo electrónico con la solicitud de modificaciones alimentarias para los siguientes días: 13, 14, 15 y 29 de abril por motivo de una salida pedagógica, Semana Santa y celebración de los cumpleaños del mes.

21		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.
22		El gramaje de porción servida para cada grupo de edad cumple con lo establecido en la minuta patrón.	CUMPLE	Se observa que se sirve mayor cantidad de arroz para las mujeres adultas.
23		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	Cuenta con las cucharas medidoras, sin embargo, no son utilizadas. El gramaje se está sirviendo con la cuchara de la sopa o del arroz, de acuerdo a la estandarización realizada por la nutricionista de la Casa Refugio. Se recomienda de ahora en adelante utilizar estos elementos.
24		Las características organolépticas de la alimentación servida son óptimas. Nota: tener en cuenta el color, presentación, apariencia y olor.	CUMPLE	Las preparaciones del almuerzo cuenta con un buen nivel de azúcar y sal.
25		El ciclo de menús se encuentra en un lugar visible para las manipuladoras de alimentos y sistemas familiares acogidos.	NO CUMPLE	El ciclo de menús de la semana correspondiente (tres (3)) no estaba expuesto para las mujeres, ya que se encontraba los de la semana cuatro (4).
26		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.	NO CUMPLE	Algunas mujeres, niños y niñas conservan el tapabocas en el área del cuello, lugar en el cual se puede ensuciar y contaminar.
27		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 casos sobre enfermedades transmitidas por alimentos.
28		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	El plan de saneamiento para la Casa Refugio fue aprobado el 14/06/2022, pero de acuerdo a las observaciones dejadas por la Secretaría Distrital de Salud en la visita en noviembre se realizaron ajustes que aún no han sido revisados y aprobados por el apoyo a la supervisión del área. Adicionalmente, se solicita anexar al manual de BPM un programa medidas preventivas y correctivas en cuanto al estado de salud de las manipuladoras de alimentos.

29		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.	NO APLICA	La nutricionista aún no ha realizado talleres de cualificación con las operarias de cocina.
30		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).	NO CUMPLE	La Secretaría Distrital de Salud realizó una visita el 22/11/2021, otorgando un concepto DESFAVORABLE para la infraestructura de la Casa Refugio. Aún está pendiente el del servicio de alimentos. Recomendación: solicitar nuevamente la visita por parte de este ente territorial.
31		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	No se encuentra una gran cantidad de alimentos, pero están bien almacenados. Se espera el día de mañana el pedido realizado la anterior semana.
32		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.	NO CUMPLE	Como se ha mencionado en anteriores ocasiones, se recomienda que los productos no perecederos organizados en los anaqueles, no se peguen a la pared debido a que el estante está pegado a la pared.
33		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 de aseo se encuentran en otro espacio o cuarto rotulados, sin embargo, se recomienda que este se mantenga cerrado y con llave para evitar el acceso a personas diferentes a las operarias.
34		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 encuentran los formatos de registros de temperaturas actualizados al día de hoy, pero al realizar la verificación el equipo número dos registra 14,7°C de temperatura en su área de refrigeración, lo cual es corregido con el regulador de temperatura de la nevera.
35		Verificar que los alimentos cocidos se mantengan a la temperatura requerida, calientes: mayor a 65°C.	CUMPLE	Ninguna.
36		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.

37		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.	NO CUMPLE	Se encuentran platos quemados, se solicita cambiar/reponer.
38		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.
39		Verificar que las áreas del servicio de alimentación están delimitadas visualmente y la existencia de avisos para el personal de lavado de manos.	NO CUMPLE	Ausencia de una barrera entre el servicio de alimentos y el área de comedor (puerta completa, no de madera).
40		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.	NO CUMPLE	Los anjeos de la bodega de almacenamiento de alimentos se encuentran con una gran cantidad de polvo. Adicionalmente, las alacenas y gavetas están hechas de madera (material no higiénico, ni apto para un servicio de alimentos) y la zona debajo del lavaplatos conserva una alta humedad que se comprueba con el olor y estado de la alacena.
41		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.	NO CUMPLE	La ventilación en el área de bodega de alimentos es escasa (por lo cual se colocó un ventilador), al igual que la cocina. Los anjeos que protegen el área del servicio de alimentos, fueron lavados y puestos nuevamente; pero quedaron con rastros de jabón.
42		Verificar que los elementos de cocina que no se encuentren en uso, se mantengan limpios y organizados.	NO CUMPLE	No se encuentran las listas de chequeo de inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques del mes de enero.
43		Verificar que las mesas y las sillas están en buen estado y en condiciones higiénicas apropiadas.	CUMPLE	Ninguna.
44	 	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).	NO CUMPLE	La lista de chequeo correspondiente a la casa dos, piso dos, se encontraba incompleta desde el día sábado 16/04/2022. Se corrigió inmediatamente por las operarias de aseo general. En cuanto a la del servicio de alimentos, se muestra hasta el día de ayer (17/04/2022), pero sin el nombre de la persona que diligencia. Del mes de febrero solo se encuentra la lista de chequeo del servicio de alimentos.

45		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	En la cocina dejar bolsas de color verde (orgánico) y negro (ordinarios), realizar una adecuada disposición de los diferentes residuos.
46		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).	NO CUMPLE	La Casa Refugio cuenta con un certificado de limpieza y desinfección del tanque de agua potable del 14/01/2022, realizado por la empresa "Fumiclean", quien tiene con un concepto higiénico sanitario Favorable del 15/12/2020, que a la fecha se hallaría vencido. Deben solicitar a dicho proveedor el documento actualizado.
47		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).	NO CUMPLE	La Casa Refugio cuenta con un certificado de fumigación del 10/12/2021, realizado por la empresa "Fumiclean", quien tiene con un concepto higiénico sanitario Favorable del 15/12/2020, que a la fecha se hallaría vencido. Deben solicitar a dicho proveedor el documento actualizado.
48		Los espacios destinados para almacenamiento, preparación, distribución y servido de alimentos, se encuentran libres de animales (en general), vectores como: roedores e insectos.	CUMPLE	Ninguna.
49		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.
50		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.	NO CUMPLE	Una operaria tiene tenis, zapatos que no son aptos para laborar en un servicio de alimentos, ya no son antideslizantes y resistentes. Otra manipuladora de alimentos tiene las uñas sucias.
51		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.	NO CUMPLE	Se sirvieron las papas criollas del almuerzo con la mano y al llegar al servicio de alimentos se encuentra una naranja abierta en el área del servicio y bodega de alimentos.
52		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.	NO CUMPLE	No se observa a la operaria de cocina que utilice guantes, lavarlos; por lo tanto, se aconseja no emplearlos y mejor practicar un lavado frecuente de manos.

53		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	Ninguna.
54		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	Orfaneris del Carmen Arias: carnet de manipulación, certificado médico y exámenes de laboratorio vencen el 05/06/2022. Kiracidth Astrid Cotrino: carnet de manipulación, certificado médico y exámenes de laboratorio vencen el 11/02/2023. Andrea Liliana Fuentes: carnet de manipulación, certificado médico y exámenes de laboratorio vencen el 10/06/2022.
55		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 líquido o mucoso de la nariz (mocos), para reducir el riesgo de contagio por virus. Ejemplo: cucharas, vasos, alimentos, frutas, entre otros.	CUMPLE	Ninguna.
56		Se verifica la existencia y estado físico de los equipos necesarios para la toma de medidas antropométricas (tallímetros, infantómetro, pesa bebés y pesa de pie), recepción de materias primas y porciones de alimentos servidos (báscula, gramera y termómetro).	CUMPLE	Todos los elementos para toma de medidas antropométricas y del servicio de alimentos, se encuentran en buen estado; sin embargo, la báscula de adultos tiene baja batería (cambiar la pila). La Casa Refugio no cuentan con báscula para la recepción de materias primas.
57		Se verifica la existencia de un manual o documento de instrucciones de uso, sensibilidad y capacidad de los equipos antropométricos, termómetro(s), báscula y gramera. (Coordinadora administrativa).	NO CUMPLE	La Casa Refugio no cuenta con estos documentos para los equipos antropométricos y del servicio de alimentos.
58		Se valida la existencia de un procedimiento y cronograma de mantenimiento preventivo de equipos antropométricos y almacenamiento (refrigeradores, congeladores, estufas, horno, entre otros). (Coordinadora administrativa).	NO CUMPLE	La Casa Refugio no cuenta con este manual de procedimientos y mantenimiento para los equipos antropométricos y del servicio de alimentos.
59		Se verifica la existencia de los certificados de calibración y mantenimiento preventivo de los equipos antropométricos y de los equipos de medición del servicio de alimentos emitidos por una entidad certificada. (Coordinadora administrativa).	NO CUMPLE	La Casa Refugio no cuenta con los certificados de calibración de los equipos antropométricos y del servicio de alimentos, de más de un año de uso.

Project Information		Location		Timeline		Status		Financials		Technical Details		Performance Metrics		Risk Assessment		Compliance		Reporting		Notes		Attachments	
Project ID	Project Name	City	Country	Start Date	End Date	Current Status	Progress %	Budget (USD)	Actual Cost (USD)	Revenue (USD)	Profit (USD)	ROI (%)	NPV (USD)	IRR (%)	Payback Period (Years)	Compliance Level	Reporting Frequency	Reporting Period	Reporting Date	Notes	Attachments	Attachments	
001	Project Alpha	New York	USA	2023-01-01	2023-12-31	Completed	100%	1000000	950000	1200000	250000	25%	1500000	18%	3.5	High	Quarterly	Q1 2023	2023-03-31	Project completed successfully with minor delays.	Project Charter	Project Charter	
002	Project Beta	Los Angeles	USA	2023-02-01	2024-01-31	In Progress	75%	800000	600000	900000	300000	37.5%	1200000	15%	2.5	Medium	Monthly	Q2 2023	2023-06-30	Project on track, budget slightly over.	Project Charter	Project Charter	
003	Project Gamma	London	UK	2023-03-01	2024-02-28	On Hold	20%	600000	100000	700000	600000	100%	800000	5%	1.5	Low	Quarterly	Q3 2023	2023-09-30	Project on hold due to funding issues.	Project Charter	Project Charter	
004	Project Delta	Tokyo	Japan	2023-04-01	2024-03-31	Planning	10%	900000	50000	100000	50000	5.5%	1100000	3%	1.2	Medium	Monthly	Q4 2023	2023-12-31	Project in planning phase.	Project Charter	Project Charter	
005	Project Epsilon	Sydney	Australia	2023-05-01	2024-04-30	Initiation	5%	700000	20000	80000	60000	8.5%	900000	2%	1.0	Low	Quarterly	Q1 2024	2024-03-31	Project in initiation phase.	Project Charter	Project Charter	
006	Project Zeta	Mumbai	India	2023-06-01	2024-05-31	Analysis	15%	500000	80000	60000	520000	10.4%	600000	4%	1.1	Medium	Monthly	Q2 2024	2024-06-30	Project in analysis phase.	Project Charter	Project Charter	
007	Project Eta	Sao Paulo	Brazil	2023-07-01	2024-06-30	Design	30%	400000	120000	50000	280000	70%	500000	6%	1.3	Medium	Quarterly	Q3 2024	2024-09-30	Project in design phase.	Project Charter	Project Charter	
008	Project Theta	Beijing	China	2023-08-01	2024-07-31	Development	45%	300000	150000	40000	150000	50%	400000	7%	1.4	Medium	Monthly	Q4 2024	2024-12-31	Project in development phase.	Project Charter	Project Charter	
009	Project Iota	Paris	France	2023-09-01	2024-08-31	Testing	60%	200000	100000	30000	170000	85%	300000	9%	1.6	Medium	Quarterly	Q1 2025	2025-03-31	Project in testing phase.	Project Charter	Project Charter	
010	Project Kappa	Moscow	Russia	2023-10-01	2024-09-30	Deployment	70%	150000	75000	20000	125000	83.3%	200000	10%	1.7	Medium	Monthly	Q2 2025	2025-06-30	Project in deployment phase.	Project Charter	Project Charter	
011	Project Lambda	Stockholm	Sweden	2023-11-01	2024-10-31	Post-Launch	80%	100000	50000	15000	85000	85%	150000	11%	1.8	Medium	Quarterly	Q3 2025	2025-09-30	Project in post-launch phase.	Project Charter	Project Charter	
012	Project Mu	Amsterdam	Netherlands	2023-12-01	2024-11-30	Review	90%	80000	40000	12000	68000	85%	120000	12%	1.9	Medium	Monthly	Q4 2025	2025-12-31	Project in review phase.	Project Charter	Project Charter	
013	Project Nu	Brussels	Belgium	2024-01-01	2025-01-01	Future	0%	60000	0	0	60000	0%	70000	0%	0.5	Low	Quarterly	Q1 2026	2026-03-31	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
014	Project Xi	Vienna	Austria	2024-02-01	2025-02-28	Future	0%	40000	0	0	40000	0%	50000	0%	0.5	Low	Monthly	Q2 2026	2026-06-30	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
015	Project Omicron	Berlin	Germany	2024-03-01	2025-03-31	Future	0%	30000	0	0	30000	0%	40000	0%	0.5	Low	Quarterly	Q3 2026	2026-09-30	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
016	Project Pi	Munich	Germany	2024-04-01	2025-04-30	Future	0%	20000	0	0	20000	0%	30000	0%	0.5	Low	Monthly	Q4 2026	2026-12-31	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
017	Project Rho	Frankfurt	Germany	2024-05-01	2025-05-31	Future	0%	15000	0	0	15000	0%	20000	0%	0.5	Low	Quarterly	Q1 2027	2027-03-31	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
018	Project Sigma	Hamburg	Germany	2024-06-01	2025-06-30	Future	0%	10000	0	0	10000	0%	15000	0%	0.5	Low	Monthly	Q2 2027	2027-06-30	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
019	Project Tau	Cologne	Germany	2024-07-01	2025-07-31	Future	0%	8000	0	0	8000	0%	12000	0%	0.5	Low	Quarterly	Q3 2027	2027-09-30	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
020	Project Upsilon	Düsseldorf	Germany	2024-08-01	2025-08-31	Future	0%	6000	0	0	6000	0%	10000	0%	0.5	Low	Monthly	Q4 2027	2027-12-31	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
021	Project Phi	Dortmund	Germany	2024-09-01	2025-09-30	Future	0%	4000	0	0	4000	0%	8000	0%	0.5	Low	Quarterly	Q1 2028	2028-03-31	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
022	Project Chi	Essen	Germany	2024-10-01	2025-10-31	Future	0%	3000	0	0	3000	0%	6000	0%	0.5	Low	Monthly	Q2 2028	2028-06-30	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
023	Project Psi	Dresden	Germany	2024-11-01	2025-11-30	Future	0%	2000	0	0	2000	0%	4000	0%	0.5	Low	Quarterly	Q3 2028	2028-09-30	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
024	Project Omega	Leipzig	Germany	2024-12-01	2025-12-31	Future	0%	1500	0	0	1500	0%	3000	0%	0.5	Low	Monthly	Q4 2028	2028-12-31	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
025	Project A	Bonn	Germany	2025-01-01	2026-01-01	Future	0%	1000	0	0	1000	0%	2000	0%	0.5	Low	Quarterly	Q1 2029	2029-03-31	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
026	Project B	Mannheim	Germany	2025-02-01	2026-02-28	Future	0%	800	0	0	800	0%	1600	0%	0.5	Low	Monthly	Q2 2029	2029-06-30	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
027	Project C	Regensburg	Germany	2025-03-01	2026-03-31	Future	0%	600	0	0	600	0%	1200	0%	0.5	Low	Quarterly	Q3 2029	2029-09-30	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
028	Project D	Ulm	Germany	2025-04-01	2026-04-30	Future	0%	400	0	0	400	0%	800	0%	0.5	Low	Monthly	Q4 2029	2029-12-31	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
029	Project E	Heidelberg	Germany	2025-05-01	2026-05-31	Future	0%	300	0	0	300	0%	600	0%	0.5	Low	Quarterly	Q1 2030	2030-03-31	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
030	Project F	Karlsruhe	Germany	2025-06-01	2026-06-30	Future	0%	200	0	0	200	0%	400	0%	0.5	Low	Monthly	Q2 2030	2030-06-30	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
031	Project G	Freiburg	Germany	2025-07-01	2026-07-31	Future	0%	150	0	0	150	0%	300	0%	0.5	Low	Quarterly	Q3 2030	2030-09-30	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
032	Project H	Stuttgart	Germany	2025-08-01	2026-08-31	Future	0%	100	0	0	100	0%	200	0%	0.5	Low	Monthly	Q4 2030	2030-12-31	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
033	Project I	Würzburg	Germany	2025-09-01	2026-09-30	Future	0%	80	0	0	80	0%	160	0%	0.5	Low	Quarterly	Q1 2031	2031-03-31	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
034	Project J	Bayreuth	Germany	2025-10-01	2026-10-31	Future	0%	60	0	0	60	0%	120	0%	0.5	Low	Monthly	Q2 2031	2031-06-30	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
035	Project K	Regensburg	Germany	2025-11-01	2026-11-30	Future	0%	40	0	0	40	0%	80	0%	0.5	Low	Quarterly	Q3 2031	2031-09-30	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
036	Project L	Ulm	Germany	2025-12-01	2026-12-31	Future	0%	30	0	0	30	0%	60	0%	0.5	Low	Monthly	Q4 2031	2031-12-31	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
037	Project M	Heidelberg	Germany	2026-01-01	2027-01-01	Future	0%	20	0	0	20	0%	40	0%	0.5	Low	Quarterly	Q1 2032	2032-03-31	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
038	Project N	Karlsruhe	Germany	2026-02-01	2027-02-28	Future	0%	15	0	0	15	0%	30	0%	0.5	Low	Monthly	Q2 2032	2032-06-30	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
039	Project O	Freiburg	Germany	2026-03-01	2027-03-31	Future	0%	10	0	0	10	0%	20	0%	0.5	Low	Quarterly	Q3 2032	2032-09-30	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
040	Project P	Stuttgart	Germany	2026-04-01	2027-04-30	Future	0%	8	0	0	8	0%	16	0%	0.5	Low	Monthly	Q4 2032	2032-12-31	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
041	Project Q	Würzburg	Germany	2026-05-01	2027-05-31	Future	0%	6	0	0	6	0%	12	0%	0.5	Low	Quarterly	Q1 2033	2033-03-31	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
042	Project R	Bayreuth	Germany	2026-06-01	2027-06-30	Future	0%	4	0	0	4	0%	8	0%	0.5	Low	Monthly	Q2 2033	2033-06-30	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
043	Project S	Regensburg	Germany	2026-07-01	2027-07-31	Future	0%	3	0	0	3	0%	6	0%	0.5	Low	Quarterly	Q3 2033	2033-09-30	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
044	Project T	Ulm	Germany	2026-08-01	2027-08-31	Future	0%	2	0	0	2	0%	4	0%	0.5	Low	Monthly	Q4 2033	2033-12-31	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
045	Project U	Heidelberg	Germany	2026-09-01	2027-09-30	Future	0%	1.5	0	0	1.5	0%	3	0%	0.5	Low	Quarterly	Q1 2034	2034-03-31	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
046	Project V	Karlsruhe	Germany	2026-10-01	2027-10-31	Future	0%	1	0	0	1	0%	2	0%	0.5	Low	Monthly	Q2 2034	2034-06-30	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
047	Project W	Freiburg	Germany	2026-11-01	2027-11-30	Future	0%	0.8	0	0	0.8	0%	1.6	0%	0.5	Low	Quarterly	Q3 2034	2034-09-30	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
048	Project X	Stuttgart	Germany	2026-12-01	2027-12-31	Future	0%	0.6	0	0	0.6	0%	1.2	0%	0.5	Low	Monthly	Q4 2034	2034-12-31	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
049	Project Y	Würzburg	Germany	2027-01-01	2028-01-01	Future	0%	0.4	0	0	0.4	0%	0.8	0%	0.5	Low	Quarterly	Q1 2035	2035-03-31	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
050	Project Z	Bayreuth	Germany	2027-02-01	2028-02-28	Future	0%	0.3	0	0	0.3	0%	0.6	0%	0.5	Low	Monthly	Q2 2035	2035-06-30	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
051	Project AA	Regensburg	Germany	2027-03-01	2028-03-31	Future	0%	0.2	0	0	0.2	0%	0.4	0%	0.5	Low	Quarterly	Q3 2035	2035-09-30	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
052	Project AB	Ulm	Germany	2027-04-01	2028-04-30	Future	0%	0.15	0	0	0.15	0%	0.3	0%	0.5	Low	Monthly	Q4 2035	2035-12-31	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
053	Project AC	Heidelberg	Germany	2027-05-01	2028-05-31	Future	0%	0.1	0	0	0.1	0%	0.2	0%	0.5	Low	Quarterly	Q1 2036	2036-03-31	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
054	Project AD	Karlsruhe	Germany	2027-06-01	2028-06-30	Future	0%	0.08	0	0	0.08	0%	0.16	0%	0.5	Low	Monthly	Q2 2036	2036-06-30	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
055	Project AE	Freiburg	Germany	2027-07-01	2028-07-31	Future	0%	0.06	0	0	0.06	0%	0.12	0%	0.5	Low	Quarterly	Q3 2036	2036-09-30	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
056	Project AF	Stuttgart	Germany	2027-08-01	2028-08-31	Future	0%	0.04	0	0	0.04	0%	0.08	0%	0.5	Low	Monthly	Q4 2036	2036-12-31	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
057	Project AG	Würzburg	Germany	2027-09-01	2028-09-30	Future	0%	0.03	0	0	0.03	0%	0.06	0%	0.5	Low	Quarterly	Q1 2037	2037-03-31	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
058	Project AH	Bayreuth	Germany	2027-10-01	2028-10-31	Future	0%	0.02	0	0	0.02	0%	0.04	0%	0.5	Low	Monthly	Q2 2037	2037-06-30	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
059	Project AI	Regensburg	Germany	2027-11-01	2028-11-30	Future	0%	0.015	0	0	0.015	0%	0.03	0%	0.5	Low	Quarterly	Q3 2037	2037-09-30	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
060	Project AJ	Ulm	Germany	2027-12-01	2028-12-31	Future	0%	0.01	0	0	0.01	0%	0.02	0%	0.5	Low	Monthly	Q4 2037	2037-12-31	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
061	Project AK	Heidelberg	Germany	2028-01-01	2029-01-01	Future	0%	0.008	0	0	0.008	0%	0.016	0%	0.5	Low	Quarterly	Q1 2038	2038-03-31	Project in future phase.	Project Charter	Project Charter	
062	Project AL	Karlsruhe	Germany	2028-02-																			

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER</small>	SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER	Código: GD-FO-38
	GESTIÓN DOCUMENTAL	Versión: 01
	EVIDENCIA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS	Fecha de Emisión: 04/04/2022
		Página 1 de 3

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:	23	05	2022	HORA:	11:30 am – 7:00 pm

OBJETIVO:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión al área de nutrición de la Casa Refugio Esmeralda.
PARTICIPANTES:	JOHANA ALVARADO VILLAMIZAR – Nutricionista Casa Refugio Esmeralda. PAOLA ANDREA GUSTÍN MORERA – Equipo Técnico Secretaría Distrital de la Mujer.

COMPROMISOS

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Realizar las valoraciones de inicio, permanencia y seguimiento por malnutrición que se encuentran pendientes.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	25/05/2022 27/05/2022 31/05/2022
Solicitar la actualización de los certificados higiénicos sanitarios de los carros que transportan los alimentos, los cuales se vencen en este mes.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	31/05/2022
Realizar talleres de cualificación con las operarias de cocina y aseo general.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	31/05/2022
Rotular todos los productos de aseo, envases pequeños y grandes (barriles), y semaforizar los elementos (escobas, recogedores, etc.).	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	31/05/2022
La cantidad de menaje (platos y vasos) está siendo insuficiente para la atención de las personas acogidas. Adicionalmente, se encuentra en mal estado. Cambiar.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	01/06/2022
Colocar una puerta en el servicio de alimentos que evite la entrada de personas ajenas a este.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	01/06/2022
Reparar puertas y alacenas de la cocina que encuentran con una alta humedad o con un gran deterioro.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	01/06/2022
Cambiar los colores de bolsas de basura que se están utilizando en el servicio de alimentos, ya que no corresponden a una adecuada segregación de residuos.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	31/05/2022

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER</small>	SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER	Código: GD-FO-38
	GESTIÓN DOCUMENTAL	Versión: 01
	EVIDENCIA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS	Fecha de Emisión: 04/04/2022
		Página 2 de 3

Actualizar los exámenes médicos y carnet de manipulación de dos operarias de cocina que vencen en el mes de junio.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	05/06/2022 10/06/2022
Actualizar el certificado de fumigación que vence en el mes de junio.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	10/06/2022
Fichas técnicas de los equipos antropométricos (pesa bebés, báscula de adultos, tallímetro, infantómetro).	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	31/05/2022
Corregir el cronograma de mantenimiento, incluyendo los equipos antropométricos (pesa bebés, báscula de adultos, tallímetro e infantómetro).	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	31/05/2022
Reunión de fortalecimiento técnico del área de nutrición.	Paola Andrea Gustín Apoyo a la supervisión Secretaría Distrital de la Mujer	31/05/2022

DESARROLLO DE LA REUNIÓN: se da inicio de manera presencial a la reunión de apoyo a la supervisión en la Casa Refugio Esmeralda a las 11:30 am del 23/05/2022, en la cual se dio revisión al 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 la evidencia de supervisión con ella y la coordinadora técnica, generando los siguientes compromisos como oportunidades de mejora:

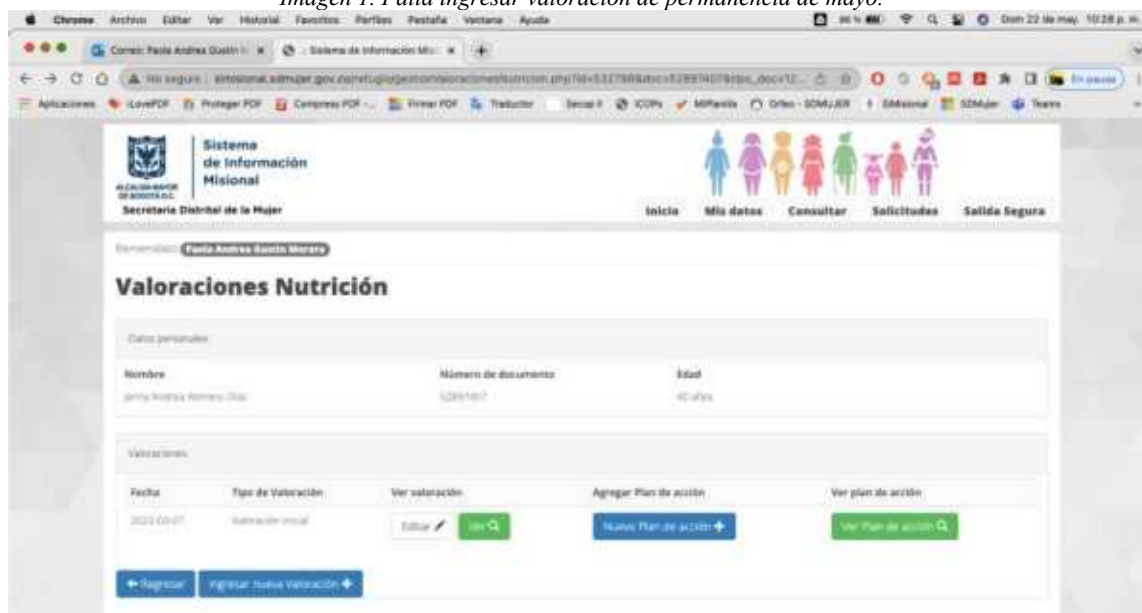
DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Realizar las valoraciones de inicio, permanencia y seguimiento por malnutrición que se encuentran pendientes.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	25/05/2022 27/05/2022 31/05/2022
Solicitar la actualización de los certificados higiénicos sanitarios de los carros que transportan los alimentos, los cuales se vencen en este mes.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	31/05/2022
Realizar talleres de cualificación con las operarias de cocina y aseo general.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	31/05/2022
Rotular todos los productos de aseo, envases pequeños y grandes (barriles), y semaforizar los elementos (escobas, recogedores, etc.).	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	31/05/2022
La cantidad de menaje (platos y vasos) está siendo insuficiente para la atención de las personas acogidas. Adicionalmente, se encuentra en mal estado. Cambiar.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	01/06/2022
Colocar una puerta en el servicio de alimentos que evite la entrada de personas ajenas a este.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	01/06/2022

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER</small>	SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER	Código: GD-FO-38
	GESTIÓN DOCUMENTAL	Versión: 01
	EVIDENCIA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS	Fecha de Emisión: 04/04/2022
		Página 3 de 3

Reparar puertas y alacenas de la cocina que encuentran con una alta humedad o con un gran deterioro.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	01/06/2022
Cambiar los colores de bolsas de basura que se están utilizando en el servicio de alimentos, ya que no corresponden a una adecuada segregación de residuos.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	31/05/2022
Actualizar los exámenes médicos y carnet de manipulación de dos operarias de cocina que vencen en el mes de junio.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	05/06/2022 10/06/2022
Actualizar el certificado de fumigación que vence en el mes de junio.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	10/06/2022
Fichas técnicas de los equipos antropométricos (pesa bebés, báscula de adultos, tallímetro, infantómetro).	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	31/05/2022
Corregir el cronograma de mantenimiento, incluyendo los equipos antropométricos (pesa bebés, báscula de adultos, tallímetro e infantómetro).	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	31/05/2022
Reunión de fortalecimiento técnico del área de nutrición.	Paola Andrea Gústín Apoyo a la supervisión Secretaría Distrital de la Mujer	31/05/2022

ANEXOS Y EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS: a continuación, se muestran algunos pantallazos del Sistema Misional de Información que contienen observaciones sobre las valoraciones de las mujeres y sistemas familiares acogidos:

Imagen 1. Falta ingresar valoración de permanencia de mayo.



 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER	SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER	Código: GD-FO-38
	GESTIÓN DOCUMENTAL	Versión: 01
	EVIDENCIA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS	Fecha de Emisión: 04/04/2022
		Página 4 de 3

Adicionalmente, evidencias fotográficas sobre lo encontrado en el servicio de alimentos:

Imagen 2. Frutas sobre maduras e Imagen 3. Pan tajado en mal estado.



Imagen 4. Productos vencidos.



 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER</small>	SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER	Código: GD-FO-38
	GESTIÓN DOCUMENTAL	Versión: 01
	EVIDENCIA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS	Fecha de Emisión: 04/04/2022
		Página 5 de 3

Imagen 5. Inadecuada disposición de residuos en servicio de alimentos.



Imagen 6. Zona debajo de lavaplatos deteriorada con alta humedad y puerta caída.



 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER</small>	SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER	Código: GD-FO-38
	GESTIÓN DOCUMENTAL	Versión: 01
	EVIDENCIA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS	Fecha de Emisión: 04/04/2022
		Página 6 de 3

Imagen 7. Ancho de la bodega de alimentos separado de pared y ventana e Imagen 8. Espacio de la ventana del servicio de alimentos para limpiar.



Imagen 9. Vasos deteriorados para cambiar.



FIN DE LA REUNIÓN: después de socializar lo observado en la visita y resolver algunas dudas, el apoyo a la supervisión se da por terminado el 23 de mayo a las 7:00 pm.



WE CAN TAKE THE STREETS
THE HIGHWAYS AND RAIL

SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER

© Springer-Verlag 1993

GESTIÓN DOCUMENTAL

Version: 0.0

EVIDENCIA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS

Fecha de Emisión: 06/04/2013

Página 9 de 9

REGISTRO ASISTENCIA REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS		OBJETIVO REUNIÓN:	Unir a una mujer a la supervisión de una de las niñas de la Casa Refugio Esmeralda
FECHA:	25/05/2022	LUGAR:	Casa Refugio Esmeralda
HORARIO:	de 3:00 pm - 7:00 pm	AREA SDMujer A CARGO:	Dirección de eliminación de violencias contra la mujer y acceso a la Justicia

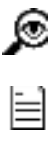
[illegible]

	<p align="center">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</p> <p align="center"><i>INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN ESTRATÉGICA DE CONDICIONES DE CALIDAD Y OBLIGACIONES CONTRACTUALES EN EL ÁREA DE NUTRICIÓN</i></p>	
---	--	--

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 Secretaría 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	11:30 a.m.	Hora Finalización	7:00 p.m.	Fecha	23/05/22
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)		Johana Alvarado Villamizar			
Cargo		Nutricionista Dietista			
Persona que recibe la visita (2)		No aplica			
Cargo		No aplica			
2. DATOS DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS					
Nombre del Contratista		Corporación Social para el Desarrollo de los Grupos Étnicos y Culturales – Multiétnias.			
Nit		830018406-7			
Dirección		Carrera 28A #39A - 54/58			
Nombre del(a) Representante Legal		María del Carmen García de González			
Correo electrónico		cresmeralda2021@gmail.com			

3. VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE CALIDAD	
<p>Instrucción: Antes de desplazarse a la Casa Refugio se sugiere realizar verificación y consolidación de reportes del Sistema de Información Misional que le permitirán contrastar su cumplimiento e implementación en la prestación del servicio al momento de la verificación en sitio. Para ello revise: reporte de sistemas familiares acogidos, talento humano y seguimiento nutricional de las personas acogidas en la Casa Refugio, lo cual servirá como base documental para la verificación.</p>	

NUMERAL	VERIFICAR	VERIFICADOR	RESPUESTA	OBSERVACIONES
1		Se realizó una (1) valoración nutricional inicial durante los primeros cinco (5) días hábiles de acogida, evaluando los datos generados en la anamnesis alimentaria, valoración antropométrica de la mujer y personas a su cargo; indagando antecedentes médicos, familiares, alimentarios, nutricionales e indicadores nutricionales: peso, talla, perímetro cefálico (niños y niñas menores de 2 años), perímetro braquial (6 a 60 meses de edad), circunferencia cintura (mayores de 18 años) a partir de estos datos clasificará nutricionalmente a la población acogida.	CUMPLE	Queda pendiente el registro de valoraciones de inicio de nueve (9) personas, más dos (2) sistemas familiares que aún no han sido ingresados en el SiMisional. Fecha límite: 25 y 27 de mayo.
2		Se estableció un (1) plan alimentario inicial para las personas acogidas y un plan de acción individual, fundamentándose en los resultados de la valoración y anamnesis nutricional y alimentaria de la mujer y su sistema familiar.	CUMPLE	Al igual que las valoraciones de inicio, queda pendiente el plan de acción inicial de nueve (9) personas y dos (2) sistemas familiares. Fecha límite: 25 y 27 de mayo.
3		Se realizó mínimo una (1) valoración de seguimiento bimensual a cada grupo familiar para evaluar el proceso de atención, mantenimiento y/o recuperación del estado nutricional según la clasificación establecida al ingreso, así como los seguimientos a las activaciones de ruta para el manejo de alteraciones nutricionales.	CUMPLE	Pendiente la valoración de permanencia de una ciudadana. Fecha límite: 31/05/2022.
4		Se realizó una (1) valoración al egreso de cada grupo familiar, en la cual se identificó el goce efectivo al derecho a la alimentación durante el tiempo de acogida en la Casa Refugio, de conformidad con el plan de acción establecido en la valoración inicial.	CUMPLE	Quedaron en el SiMisional e impresos cuatro (4) planes de acción sin diligenciar las columnas de avances, logros y dificultades. Adicionalmente, no se realizó la valoración de egreso de un sistema familiar que solicitó su egreso, pero un día decidió evadirse.

5		La profesional en nutrición apoya la elaboración del Informe de Egreso con información del área, detallando aspectos del plan de atención, avances, logros, dificultades, entre otros aspectos principales del proceso de atención brindado a las mujeres y sus personas a cargo.	CUMPLE	Ninguna.
6		Se realiza el seguimiento a que tienen derecho las mujeres egresadas de conformidad con los lineamientos de tiempo establecidos por la Secretaría Distrital de la Mujer, el cual se podrá llevar a cabo a través de llamadas telefónicas, visitas domiciliaria y/o encuentros establecidos previamente.	CUMPLE	Ninguna.
7		Se realizó un (1) seguimiento mensual a los planes de acción individuales de gestantes o lactantes con bajo peso, niños y niñas con estados de desnutrición aguda moderada o severa (sin complicaciones), mujeres adultas con enfermedades crónicas no transmisibles asociadas al sobrepeso o la obesidad y/o toda persona que lo requiera, según la valoración inicial.	CUMPLE	Pendiente el seguimiento al plan de acción de un niño por estado de malnutrición (sobrepeso). Fecha límite: 31/05/2022.
8		La nutricionista activó la ruta para el manejo de alteraciones nutricionales según los protocolos establecidos para Casas Refugio.	NO APLICA	No se han presentado casos de desnutrición aguda moderada, severa o algún otro que amerite activación de la ruta.
9		Se realizó mínimo una (1) asesoría mensual de carácter individual y/o colectiva en diferentes temas relacionados con salud, nutrición, lactancia materna, actividad física, entre otros, para todos los diferentes ciclos de vida.	CUMPLE	Se realizó un taller en conjunto con el área de primeros auxilios para las mujeres el 22/05/2022 sobre "Cuerpo y salud general. Mi cuerpo me cuida", asistieron 13 mujeres.
10		Se Implementaron estrategias para la promoción de la práctica de la lactancia materna, en forma exclusiva para niñas y niños menores de seis meses de edad y en forma complementaria de los seis meses a los dos años o más, con el talento humano de la Casa Refugio y las mujeres acogidas.	CUMPLE	Se realizó una intervención (10/05/2022) con una mujer, sobre la práctica adecuada de lactancia materna durante el periodo de hospitalización de su hijo y pendiente registrar en el SiMisional otra con otra ciudadana sobre la producción de leche.
11		Se elaboró la solicitud de compra de alimentos, según la ocupación de la Casa Refugio y el ciclo de menús planeado.	CUMPLE	Se encuentran pocos alimentos en el área de bodega, debido a que el día de mañana va llegar la solicitud realizada el anterior viernes 20/05/2022 de carnes y abarrotes y hoy 23/05/2022 se solicitarán las frutas y verduras.
12		La Casa Refugio implementa de manera correcta la lista de chequeo de recepción de materias primas.	CUMPLE	Ninguna.

13		Los alimentos (carne, 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.	NO CUMPLE	Se encuentran alimentos en mal estado con moho o sobremadurados (pan, granadillas y pitahaya), los cuales no son aptos para el consumo de las personas acogidas en Casa Refugio. Adicionalmente, dos (2) productos vencidos con fecha: 23/05/2022 y 30/04/2022. Finalmente, se observan varios alimentos sin rótulo (galletas, pan, harina de plátano, leche, frutas y verduras disponibles en canastillas, chantilly, refrescos en caja, margarina y complemento nutricional "Nutrepro").
14		La Casa Refugio realiza la rotación de los alimentos almacenados de acuerdo al método Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS).	NO CUMPLE	Esta acción va relacionada a la anterior, de la cual se espera primero retirar aquellos alimentos que están próximos a vencer o se tienen almacenados desde hace un tiempo en la bodega de alimentos o equipos de almacenamiento de frío.
15	 	La Casa Refugio cuenta con el concepto sanitario de los proveedores, con expedición no mayor a un año.	CUMPLE	El certificado higiénico sanitario del proveedor "Porvenir" vence el 23/08/2022 y el del vehículo el 31/05/2022. En cuanto al de "Cadecam", se vence el 01/07/2022 y el del carro transportador el 27/05/2022. Solicitar a los proveedores los nuevos documentos. En cuanto a los carnet de manipulación de las personas encargadas de cada empresa, ya se tienen actualizados el de Porvenir y Cadecam, que caducan el 08/02/2023 y 24/02/2023; respectivamente.
16	 	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.	NO APLICA	La nutricionista aún no ha realizado talleres de cualificación con las operarias de cocina, están programados para el 24 y 25 de mayo.
17		La nutricionista 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	No se pudo evaluar, ya que la nutricionista no se encontraba en el tiempo de comida del almuerzo para su seguimiento. Se pudo observar que las mujeres muestran agrado por las preparaciones servidas el día de hoy, sin embargo, los niños y niñas demoran un poco en el consumo de la sobremesa.
18	 	Se determina la dosis del suministro de fórmula láctea a menores de un año, coordinando con las profesionales del área de Primeros Auxilios el plan para acompañar a la mujer acogida en la preparación y consumo de este.	CUMPLE	Se continúa suministrando fórmula láctea a un bebé de cuatro meses de edad desde el 09/04/2022. Dosis: 5 tomas cada una de 5 onzas. Se recomienda tener este producto en el área del servicio de alimentos.
19		Los alimentos servidos a las mujeres y sus sistemas familiares en la Casa Refugio corresponden al menú del día de la visita.	NO CUMPLE	El menú servido el día de hoy 23/05/2022 fue el número de 22 y el almuerzo presentó un intercambio en el jugo: piña por fresa. En cuanto a las onces se cambió la ensalada de frutas por sorbete guanaba con ponqué tradicional y en la cena la ensalada fría por verdura caliente y el jugo de tomate de árbol por lulo.
20	 	El formato de autorización de modificaciones al ciclo de menú está 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 nutricionista envió un correo electrónico con la solicitud de modificaciones alimentarias para los siguientes días: 8 y 27 de mayo por motivo del Día de la Madre y celebración de los cumpleaños del mes.

21		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.
22		El gramaje de porción servida para cada grupo de edad cumple con lo establecido en la minuta patrón.	CUMPLE	Ninguna.
23		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	Ninguna.
24		Las características organolépticas de la alimentación servida son óptimas. Nota: tener en cuenta el color, presentación, apariencia y olor.	CUMPLE	Ninguna.
25		El ciclo de menús se encuentra en un lugar visible para las manipuladoras de alimentos y sistemas familiares acogidos.	NO CUMPLE	El ciclo de menús de la semana correspondiente (cuatro (4)) no estaba expuesto para las mujeres, ya que se encontraba los de la semana tres (3).
26		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.	NO CUMPLE	Algunas mujeres, niños y niñas conservan el tapabocas en el área del cuello, lugar en el cual se puede ensuciar y contaminar.
27		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 casos sobre enfermedades transmitidas por alimentos.
28		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	El plan de saneamiento para la Casa Refugio fue aprobado el 14/06/2021 y fue nuevamente enviado para su revisión el 25/04/2022, con el fin de identificar los ajustes solicitados por la Secretaría Distrital de Salud y el programa de medidas preventivas y correctivas sobre el estado de salud de las manipuladoras de alimentos.

29		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.	NO APLICA	La nutricionista aún no ha realizado talleres de cualificación con las operarias de cocina, están programados para el 24 y 25 de mayo.
30		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).	NO CUMPLE	La Secretaría Distrital de Salud realizó una visita el 22/11/2021, otorgando un concepto DESFAVORABLE para la infraestructura de la Casa Refugio. Aún está pendiente el del servicio de alimentos. Recomendación: solicitar nuevamente la visita por parte de este ente territorial.
31		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	No se encuentra una gran cantidad de alimentos, pero están bien almacenados. Se espera el día de mañana el pedido de carnes y abarotes realizado la anterior semana.
32		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	Como se ha mencionado en anteriores ocasiones, se recomienda que los productos no perecederos organizados en los anaqueles, no se peguen a la pared.
33		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.	NO CUMPLE	Los productos de aseo se encuentran en otro espacio de la Casa Refugio y solo están rotulados los envases pequeños. Se indica que también deben rotularse los barriles grandes y colocar su pictograma, correspondiente. Asimismo, semaforizar las escobas, trapeadores, recogedores y demás.
34		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.	NO CUMPLE	No se encuentran los formatos de registros de temperaturas actualizados al día de hoy (23/05/2022), ni ayer (22/05/2022, solo la de la mañana).
35		Verificar que los alimentos cocidos se mantengan a la temperatura requerida, calientes: mayor a 65°C.	CUMPLE	Ninguna.
36		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.

37		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.	NO CUMPLE	El número de vasos y platos es insuficiente para la cantidad de personas atendidas en la Casa Refugio. Adicionalmente, los vasos están deteriorados y de un color oscuro en su interior, se solicita cambiar.
38		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.
39		Verificar que las áreas del servicio de alimentación están delimitadas visualmente y la existencia de avisos para el personal de lavado de manos.	NO CUMPLE	Ausencia de una barrera entre el servicio de alimentos y el área de comedor (puerta completa, no de madera).
40		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.	NO CUMPLE	Las alacenas y gavetas están hechas de madera (material no higiénico, ni apto para un servicio de alimentos) y la zona debajo del lavaplatos conserva una alta humedad que se comprueba con el olor y estado de la alacena.
41		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.	NO CUMPLE	La ventilación en el área de bodega de alimentos es escasa (por lo cual se colocó un ventilador), al igual que la cocina. Los anjeos que protegen el área del servicio de alimentos fueron lavados y los de la bodega se encuentran separados de varios puntos, lo cual podría permitir la entrada de plagas o polvo. Adicionalmente, se indica limpiar el espacio que está en la ventana de la bodega de alimentos.
42		Verificar que los elementos de cocina que no se encuentren en uso, se mantengan limpios y organizados.	CUMPLE	Ninguna.
43		Verificar que las mesas y las sillas están en buen estado y en condiciones higiénicas apropiadas.	CUMPLE	Ninguna.
44	 	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	Se solicita corregir las listas de chequeo de limpieza y desinfección de la Casa Refugio, ya que no muestran la totalidad de los espacios (falta área de primeros auxilios, lavandería, oficina de coordinación administrativa, oficina de profesionales, etc.)

45		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.	NO CUMPLE	En la cocina dejar bolsas de color verde (orgánico) y negro (ordinarios), realizar una adecuada disposición de los diferentes residuos. Se encontró que estaban al contrario el color de las bolsas con respecto al barril; adicionalmente, se dispuso de material aprovechable en la bolsa negra, cuando estos pertenecen a la bolsa verde.
46		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 un certificado de limpieza y desinfección del tanque de agua potable del 14/01/2022 (vence el 14/07/2022), realizado por la empresa "Fumiclean", quien tiene con un concepto higiénico sanitario Favorable del 28/01/2022.
47		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 un certificado de fumigación del 10/12/2021 (vence el 10/06/2022), realizado por la empresa "Fumiclean", quien tiene con un concepto higiénico sanitario Favorable del 28/01/2022.
48		Los espacios destinados para almacenamiento, preparación, distribución y servido de alimentos, se encuentran libres de animales (en general), vectores como: roedores e insectos.	CUMPLE	Ninguna.
49		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.
50		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	Ninguna.
51		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.
52		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.

53		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.	NO CUMPLE	Ingresa mujeres al servicio de alimentación para recoger su tiempo de comida o dejar los platos. Asimismo, se identificó que la auxiliar de pedagogía entró en dos oportunidades a recoger los alimentos para los niños y niñas, sin hacer uso de una cofia.
54		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	Orfaneris del Carmen Arias: carnet de manipulación, certificado médico y exámenes de laboratorio vencen el 05/06/2022. Kiracidth Astrid Cotrino: carnet de manipulación, certificado médico y exámenes de laboratorio vencen el 11/02/2023. Andrea Liliana Fuentes: carnet de manipulación, certificado médico y exámenes de laboratorio vencen el 10/06/2022.
55		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 líquido o mucoso de la nariz (mocos), para reducir el riesgo de contagio por virus. Ejemplo: cucharas, vasos, alimentos, frutas, entre otros.	CUMPLE	Ninguna.
56		Se verifica la existencia y estado físico de los equipos necesarios para la toma de medidas antropométricas (tallímetros, infantómetro, pesa bebés y pesa de pie), recepción de materias primas y porciones de alimentos servidos (báscula, gramera y termómetro).	CUMPLE	Todos los elementos para toma de medidas antropométricas y del servicio de alimentos, se encuentran en buen estado; sin embargo, la batería de la gramera se terminó. La Casa Refugio no cuentan con báscula para la recepción de materias primas.
57		Se verifica la existencia de un manual o documento de instrucciones de uso, sensibilidad y capacidad de los equipos antropométricos, termómetro(s), báscula y gramera. (Coordinadora administrativa).	NO CUMPLE	Falta las fichas técnicas de los equipos antropométricos: pesa bebés, báscula de adultos, tallímetro e infantómetro.
58		Se valida la existencia de un procedimiento y cronograma de mantenimiento preventivo de equipos antropométricos y almacenamiento (refrigeradores, congeladores, estufas, horno, entre otros). (Coordinadora administrativa).	NO CUMPLE	Falta incluir en el cronograma el año y los demás meses correspondientes al 2022. Asimismo, incluir los elementos antropométricos: pesa bebés y báscula de adultos.
59		Se verifica la existencia de los certificados de calibración y mantenimiento preventivo de los equipos antropométricos y de los equipos de medición del servicio de alimentos emitidos por una entidad certificada. (Coordinadora administrativa).	CUMPLE	La Casa Refugio cuenta con los certificados de calibración de los equipos antropométricos (pesa bebés y báscula de adultos) y del servicio de alimentos (gramera y termómetro de punzón), estos fueron realizados el 24/04/2022 por la empresa "Compañía Colombiana de Metrología".