Título y Carácter de la Sesión o Reunión: Visitas a instalaciones, convenio interadministrativo

Acta Nº 01-2025 | Fecha: 28 | 10 | 2025

Hora: De 9:00 AM PM | 12:00 AM PM | Lugar: Unidad deportiva Mariano Ramos – Unidad deportiva Alberto Galindo

ASISTENTES:

Nº	NOMBRE COMPLETO	CARGO
1	Eduardo Balanta Morales	Contratista IU Escuela Nacional del deporte
2	Jhon Hamilson Gómez Vásquez	Funcionario Secretaria del Deporte
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		

Nº	ORDEN DEL DIA
1	Encuentro en la Unidad Deportiva Mariano ramos
2	Visita a los escenarios deportivos
3	Visita de revisión al espacio donde se llevará a cabo la entrega de raciones
4	Fin del recorrido
5	Desplazamiento a la Unidad deportiva Alberto Galindo
6	Visita a los escenarios deportivos
7	Visita de revisión al espacio donde se llevará a cabo la entrega de raciones
8	Fin del recorrido
9	Varios
10	
11	

Nº	DESARROLLO

1	Se estableció el encuentro en las instalaciones de la unidad deportiva Alberto Galindo a las 9 am de los profesionales Eduardo Balanta representante de la IU Escuela Nacional del deporte y de Jhon Hamilson Gómez Vásquez, para iniciar el recorrido por los diferentes escenarios deportivos.
2	Nos encontramos con el señor Guido Pietro encargado de la custodia de la unidad deportiva quien amablemente se dispuso a enseñarnos los diferentes espacios con los que cuenta la unidad.
3	Finalizada la visita de los diferentes escenarios deportivos nos desplazamos al lugar donde posiblemente se podrá realizar la entrega de las raciones alimentarias para los deportistas beneficiados. Una vez entramos en las instalaciones se pudo evidenciar que el salón dispuesto para este fin, es amplio y cuenta con divisiones internas, los pisos se ajustan a la normatividad y el espacio está suficientemente iluminado, el señor Guido manifiesta que de ser necesario se pueden quitar las paredes internas, ya que, estas están elaboradas con panel yeso, sin embargo, se le indica que el recurso destinado no está planificado para adecuación de instalaciones. Durante la revisión de las condiciones del lugar se evidencia que no se cuenta con una fuente constante de agua (punto de toma de agua) factor a tener en cuenta para las decisiones del tipo de ración que se servirá a los deportistas en esta unidad deportiva. El espacio cuenta con una unidad de baterías sanitarias, buena circulación de aire y como se mencionó anteriormente con buen espacio para distribución de mesas y sillas para la comodidad de los deportistas a la hora de alimentarse. Es un espacio que puede ser adecuado y funcional para los requerimientos del convenio (se adjunta evidencia fotográfica). La unidad deportiva Mariano Ramos también cuenta con un espacio que anterior mente se utilizaba como restaurante, espacio amplio y con condiciones estructurales que permitirían el desarrollo de la actividad de entrega de raciones bajo mejores condiciones de control técnico, sin embargo, este espacio ha estado no ha sido utilizado durante mucho tiempo, lo que ha llevado a que se encuentre deteriorado y con bajas posibilidades para ser utilizado (se adjunta evidencia fotográfica)
4	Se finaliza el recorrido explicándole al encargado de la unidad deportiva en que consistiría la intervención y se da el aval para la utilización del espacio. Se queda a la espera de enviar la información sobre el inicio de las actividades y desplazamiento logístico.
5	Finalizado el recorrido en la unidad deportiva Mariano Ramos nos desplazamos hasta la unidad deportiva Alberto Galindo.
6	Una vez en la unidad Alberto Galindo, visitamos el Coliseo Ricardo Cobo que es un posible lugar donde se puede realizar la entrega de las raciones alimentarias para los deportistas, en ese lugar fuimos recibidos por el señor Frank Rojas quien por disposición del señor Carlos Chaverra (encargado de la unidad deportiva) fue quien nos guio el recorrido. El espacio de la liga de bolos es un corredor amplio en el cual

	se pueden instalar mesas y sillas para la entrega y posterior consumo de las raciones alimentarias, sin embargo, es un espacio que está abierto y conjunto a espacios deportivos, no cuenta con tomas de agua y los baños están retirados, cuenta con una unidad de disposición de residuos sólidos cercana. (se adjunta evidencia fotográfica). Como segunda opción nos desplazamos hasta el Coliseo el Pueblo donde se nos enseñó un espacio conocido como el salón VIP que cuenta con unas instalaciones más propicias (pisos y paredes en buen estado), así como con aire acondicionado, este espacio cuenta además con unidades sanitarias en muy buen estado y con espacio suficiente para la distribución de mesas y sillas para la entrega de alimentos, no cuenta con un punto de agua especifico del espacio. Lo que podría dificultar las labores de limpieza. (se adjunta evidencia fotográfica). Para la utilización de este espacio se debe tener en cuenta la programación del coliseo, ya que si este espacio se requiere debe ser entregado y se debe buscar una opción para el desarrollo del convenio. De acuerdo a lo anterior se nos enseñó otro espacio dentro del mismo coliseo que se ajusta a las condiciones para la entrega de las raciones, ya que, cuenta con suficiente espacio para la distribución de mesas y sillas para la comodidad de los beneficiarios. (se adjunta evidencia fotográfica).
7	Una vez terminado el recorrido nos encontramos con el señor Carlos Chaverra (encargado de la unidad deportiva) a quien se explicó en que consistiría la intervención y se da el aval para la utilización del espacio. Se queda a la espera de enviar la información sobre el inicio de las actividades y desplazamiento logístico.
8	Fin del recorrido
9	Varios: No se logró realizar la visita a las otras unidades deportivas establecidas en el convenio, el motivo es que ambas tuvieron el fin de semana eventos y aun no se ha terminado de desocupar las instalaciones, por ese motivo se reprogramara la visita, sin embargo el funcionario Jhon Hamilson Gómez Vásquez, manifiesta que estas unidades ya han sido utilizadas anteriormente para desarrollo de actividades similares a la entrega de raciones alimentarias, por lo que se estipula que cumplen con los requerimientos mínimos al igual que las dos unidades deportivas visitadas.

COMPROMISOS			
Nº	**Actividad**	**Responsable**	**Fecha**

1	Enviar base de datos beneficiarios de programa	Secretaria del Deporte	27-10-2025
2	Entregar Acta de visita a instalaciones	IU Escuela Nacional del Deporte	04-11-2025
3	Entrega cronograma de Actividades	IU Escuela Nacional del Deporte	04-11-2025
4			

	OBSERVACIONES
Nº	Descripción de la Observación
1	Hasta la fecha de elaboración de este Acta (28/10/2025), no se ha entregado la base de datos de los deportistas vulnerables beneficiarios del programa por parte de la secretaria del deporte, insumo que es de vital importancia para la estructuración del cronograma de actividades y desarrollo de la estrategia.
2	
3	
4	

Firma

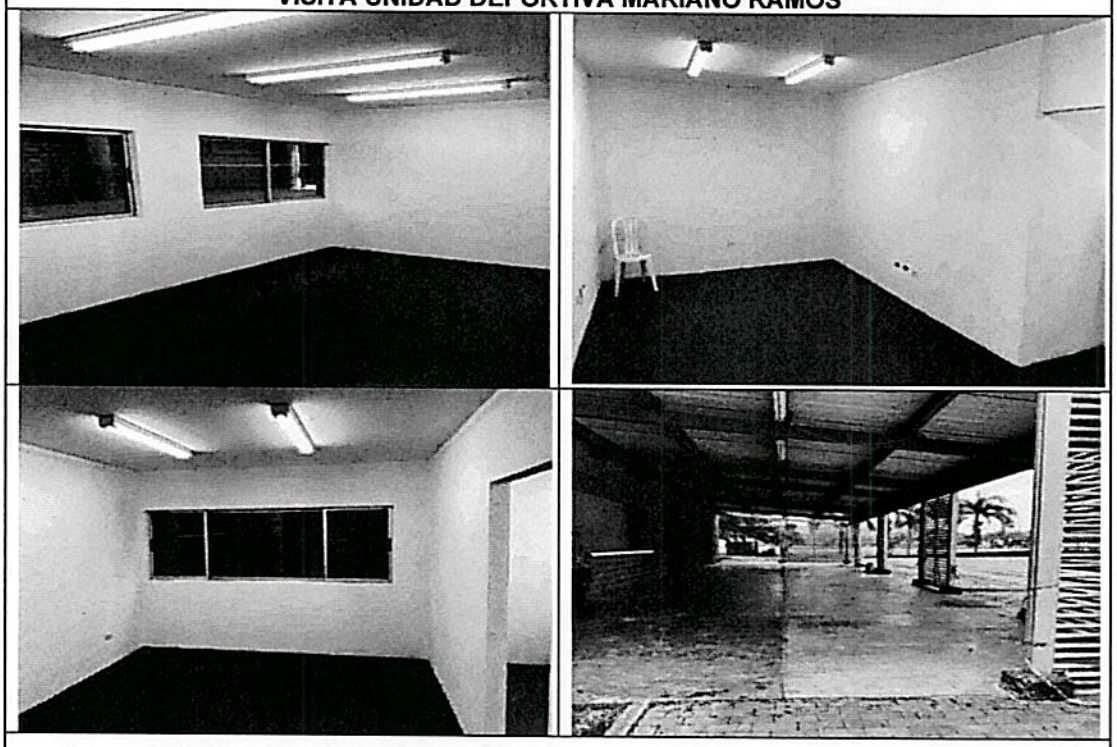
Nombre EDUARDO CASTRO SÁNCHEZ

Firma

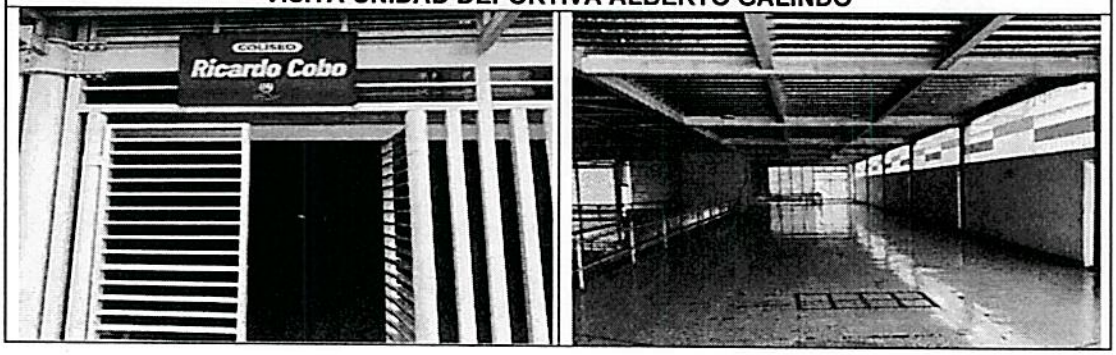
Nombre SANDRA PARRA HINOJOSA

ANEXO 1. EVIDENCIA FOTOGRÁFICA

VISITA UNIDAD DEPORTIVA MARIANO RAMOS



VISITA UNIDAD DEPORTIVA ALBERTO GALINDO




Coliseo El Pueblo

ANEXO 2. ACTAS INSPECCIÓN SANITARIA

ACTA INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE EN RIESGO APLICADA A DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN ESCENARIOS DEPORTIVOS BASADA EN LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL

CIUDAD	CALI	**FECHA**	28/10/2025	**ACTA N°.**	1	
TIPO DE ESCENARIO DEPORTIVO:		Estacionario sin preparación de alimentos				X
		Estacionario con preparación de alimentos				

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
* CAMPO OBLIGATORIO			
NOMBRE	UNIDAD DEPORTIVA MARIANO RAMOS		
*DIRECCIÓN (solo para puestos estacionarios)	carrera 48 # 38 – 00 comuna 16		
*DEPARTAMENTO	VALLE DEL CAUCA	*MUNICIPIO	CALI

***MOTIVO DE LA VISITA**					
VERIFICACIÓN DISPOSICIÓN DE ESPACIOS	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	

CONCEPTO	**CUMPLE**			**HALLAZGOS**
EDIFICACION E INSTALACIONES				
1. LOCALIZACION Y ACCESOS	**A**	**AR**	**I**	
1.1. El Lugar destinado para la entrega de alimentos se encuentra ubicadoen un lugar aislado de focos de contaminación.	X			
1.2. El acceso y los alrededores se mantienen limpios y libres de acumulación de basuras.		X		Se mantienen libres de basura, pero hay poca frecuencia de limpieza, presenta mucho material particulado (polvo)
1.3. Las superficies de acceso son pavimentadas o recubiertas con materiales que facilitan la limpieza, impiden la generación de polvo y estancamiento deagua.	X			
2. DISEÑO Y CONSTRUCCION	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1. La edificación está diseñada de tal forma que los ambientes de producción están protegidos de la entrada de polvo, lluvia, suciedades u	X			

otros contaminantes.				
2.2. La edificación está diseñada de tal forma que impida el ingreso y refugio de plagas.		X		Aunque la edificación esta diseñada de tal forma que puede impedir el ingreso de plagas, deberán implementarse control para el manejo de las mismas.
2.3. Las áreas tienen el tamaño adecuado para la instalación y operación de los equipos, así como la circulación de personal y el traslado de materias y productos.	X			
2.4. El Lugar destinado para la entrega de alimentos está construido con materiales que facilitan las operaciones de limpieza y desinfección	X			
2.5. El tamaño del Lugar destinado para la entrega de alimentos es proporcional al volumen de alimentos programados.	X			
2.6. Las áreas de servido de alimentos tienen espacio libre para la circulación de personal, traslado de alimentos y limpieza del lugar.	X			
2.7. El Lugar destinado para la entrega de alimentos está alejado de ruido y tráfico de personal.	X			
2.8. El Lugar destinado para la entrega de alimentos tiene pisos libres de grietas y hendiduras	X			
2.9. El Lugar destinado para la entrega de alimentos cuenta con buena iluminación	X			
3. ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1. El Lugar destinado para la entrega de alimentos cuenta con agua tratada		X		Si cuenta con agua tratada, pero no con un punto para actividades de preparación o limpieza.
3.2. El Lugar destinado para la entrega de alimentos cuenta con una fuente de permanente	X			
3.3. El Lugar destinado para la entrega de alimentos cuenta con tanque de almacenamiento de agua, está protegido, es de capacidad suficiente, se limpia y se desinfecta periódicamente			X	
3.4. Existen procedimientos escritos sobre manejo y calidad del agua			X	
3.5. Existen parámetros de calidad para el agua potable			X	

4. ELIMINACIÓN DE DESECHOS SOLIDOS Y LÍQUIDOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1. El Lugar destinado para la entrega de alimentos cuenta con un depósito de basura aislado y buena ventilación e iluminación	X			
4.2. El Lugar destinado para la entrega de alimentos cuenta con Suficientes desagües		X		No hay desagües suficientes debido a la característica de las instalaciones
4.3. El Lugar destinado para la entrega de alimentos cuenta con recipientes suficientes		X		Deben conseguirse recipientes de mayor volumen para la recolección de residuos.
4.4. Existe un manejo adecuado para los residuos líquidos		X		Al ser un espacio destinado para eventos deportivos no se evidencia claramente como se realiza el manejo de residuos líquidos
4.5. Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, contaminación del producto y proliferación de plagas	X			
4.6. Existe una instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, identificado, protegido y en perfecto estado de mantenimiento	X			
5. PRESENCIA DE ANIMALES	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1. Existen procedimientos escritos de control integrado de plagas con enfoque preventivo y se ejecutan conforme a lo previsto			X	
5.2. Fumigación cada tres meses			X	
5.3. Medidas preventivas en sitios donde pueden entrar moscas, roedores, pájaros.			X	
5.4. Se impide la entrada de animales domésticos		X		
5.5. Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados para control de plagas			X	

CONCEPTO SANITARIO				
% DE CUMPLIMIENTO		**CONCEPTO.** Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	**NIVEL DE CUMPLIMIENTO**	En caso de que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico o calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, se deberán
		FAVORABLE	90-100%	
	X	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	

67%		DESFAVORABLE	< 59,9%	realizar actividades para la mejora de los aspectos que no alcanzaron la favorabilidad.

EVALUACIÓN:

- ✓ **Aceptable (A):** Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar (3 puntos)
- ✓ **Aceptable con Requerimiento (AR):** Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar (2 puntos)
- ✓ **Inaceptable (I):** Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar (1 punto)
- ✓ **Crítico (C):** Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores (0 puntos)

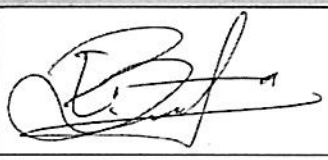
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 28 del mes de octubre del año 2025 en la Ciudad de Cali.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

VII. FIRMAS

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Eduardo Balanta Morales	NOMBRE:	
CÉDULA:	94070428	CÉDULA:	
CARGO:	Nutricionista	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	IU Escuela Nacional del Deporte	INSTITUCIÓN:	

ACTA INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE EN RIESGO APLICADA A DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN ESCENARIOS DEPORTIVOS BASADA EN LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 DEL MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL

CIUDAD	CALI	**FECHA**	28/10/2025	**ACTA N°.**	1
TIPO DE ESCENARIO DEPORTIVO:		Estacionario sin preparación de alimentos			X
		Estacionario con preparación de alimentos			

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
* CAMPO OBLIGATORIO			
NOMBRE	UNIDAD DEPORTIVA ALBERTO GALINDO		
*DIRECCIÓN (solo para puestos estacionarios)	calles 2ª y 3ª y las carreras 52 y 55		
*DEPARTAMENTO	VALLE DEL CAUCA	*MUNICIPIO	CALI

***MOTIVO DE LA VISITA**					
VERIFICACIÓN DISPOSICIÓN DE ESPACIOS	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	

CONCEPTO	**CUMPLE**			**HALLAZGOS**
EDIFICACION E INSTALACIONES				
6. LOCALIZACION Y ACCESOS	**A**	**AR**	**I**	
6.1. El Lugar destinado para la entrega de alimentos se encuentra ubicadoen un lugar aislado de focos de contaminación.	X			
6.2. El acceso y los alrededores se mantienen limpios y libres de acumulación de basuras.	X			
6.3. Las superficies de acceso son pavimentadas o recubiertas con materiales que facilitan la limpieza, impiden la generación de polvo y estancamiento deagua.	X			
7. DISEÑO Y CONSTRUCCION	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
7.1. La edificación está diseñada de tal forma que los ambientes de producción están protegidos de la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes.	X			
7.2. La edificación está diseñada de tal forma que impida el ingreso y refugio de plagas.		X		Aunque la edificación esta diseñada de tal forma que puede impedir el ingreso de plagas,

				deberán implementarse control para el manejo de las mismas.
7.3. Las áreas tienen el tamaño adecuado para la instalación y operación de los equipos, así como la circulación de personal y el traslado de materias y productos.	X			
7.4. El Lugar destinado para la entrega de alimentos está construido con materiales que facilitan las operaciones de limpieza y desinfección	X			
7.5. El tamaño del Lugar destinado para la entrega de alimentos es proporcional al volumen de alimentos programados.	X			
7.6. Las áreas de servido de alimentos tienen espacio libre para la circulación de personal, traslado de alimentos y limpieza del lugar.	X			
7.7. El Lugar destinado para la entrega de alimentos está alejado de ruido y tráfico de personal.	X			
7.8. El Lugar destinado para la entrega de alimentos tiene pisos libres de grietas y hendiduras	X			
7.9. El Lugar destinado para la entrega de alimentos cuenta con buena iluminación	X			
8. ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
8.1. El Lugar destinado para la entrega de alimentos cuenta con agua tratada		X		Si cuenta con agua tratada, pero no con un punto para actividades de preparación o limpieza.
8.2. El Lugar destinado para la entrega de alimentos cuenta con una fuente de permanente de agua.	X			
8.3. El Lugar destinado para la entrega de alimentos cuenta con tanque de almacenamiento de agua, está protegido, es de capacidad suficiente, se limpia y se desinfecta periódicamente			X	
8.4. Existen procedimientos escritos sobre manejo y calidad del agua			X	
8.5. Existen parámetros de calidad para el agua potable			X	
9. ELIMINACIÓN DE DESECHOS SOLIDOS Y LÍQUIDOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
9.1. El Lugar destinado para la entrega de alimentos cuenta con un depósito de	X			

basura aislado y buena ventilación e iluminación				
9.2. El Lugar destinado para la entrega de alimentos cuenta con Suficientes desagües	X			
9.3. El Lugar destinado para la entrega de alimentos cuenta con recipientes suficientes		X		Deben conseguirse recipientes de mayor volumen para la recolección de residuos.
9.4. Existe un manejo adecuado para los residuos líquidos		X		Al ser un espacio destinado para eventos deportivos no se evidencia claramente como se realiza el manejo de residuos líquidos
9.5. Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, contaminación del producto y proliferación de plagas	X			
9.6. Existe una instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, identificado, protegido y en perfecto estado de mantenimiento	X			
10. PRESENCIA DE ANIMALES	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
10.1. Existen procedimientos escritos de control integrado de plagas con enfoque preventivo y se ejecutan conforme a lo previsto			X	
10.2. Fumigación cada tres meses			X	
10.3. Medidas preventivas en sitios donde pueden entrar moscas, roedores, pájaros.			X	
10.4. Se impide la entrada de animales domésticos		X		
10.5. Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados para control de plagas			X	

CONCEPTO SANITARIO				
% DE CUMPLIMIENTO		**CONCEPTO.** Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	**NIVEL DE CUMPLIMIENTO**	En caso de que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico o calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, se deberán realizar actividades para la mejora de los aspectos que
69%		FAVORABLE	90-100%	
	X	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

				no alcanzaron la favorabilidad.

EVALUACIÓN:

- ✓ **Aceptable (A):** Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar (3 puntos)
- ✓ **Aceptable con Requerimiento (AR):** Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar (2 puntos)
- ✓ **Inaceptable (I):** Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar (1 punto)
- ✓ **Crítico (C):** Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores (0 puntos)

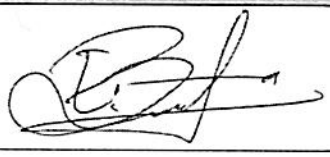
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 28 del mes de octubre del año 2025 en la Ciudad de Cali.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

VII. FIRMAS

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Eduardo Balanta Morales	NOMBRE:	
CÉDULA:	94070428	CÉDULA:	
CARGO:	Nutricionista	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	IU Escuela Nacional del Deporte	INSTITUCIÓN:	